



MARQUE : **PROLINE**
REFERENCE : **PIH6500**
CODIC : **4240979**



NOTICE



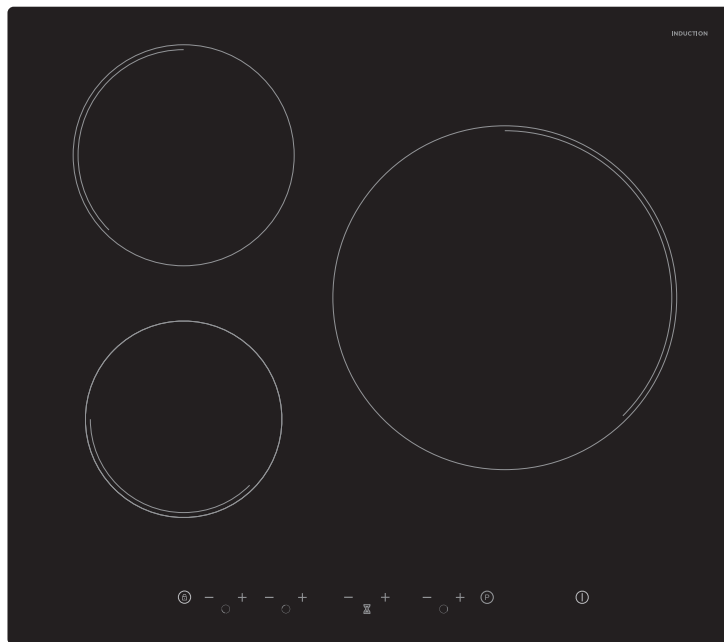
PROLINE

PIH6500

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

INDUCTION HOB

INDUCTIEKOOKPLAAT



NOTICE D'UTILISATION

INSTRUCTION MANUAL

GEBRUIKERSHANDLEIDING

Table des matières

AVERTISSEMENTS	2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	5
DESCRIPTION	6
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION	6
INSTALLATION	7
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	9
UTILISATION	10
QUALITÉ DES USTENSILES DE CUISSON	10
DIMENSIONS DE L'USTENSILE DE CUISSON	10
UTILISER LE PANNEAU DE CONTRÔLE	11
CUISSON À INDUCTION	11
CONSEILS DE CUISSON	14
FONCTIONS DE SÉCURITÉ	15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
DÉPANNAGE	18
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	19
MISE AU REBUT	21

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.
- ❖ 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.
- ❖ 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.



- ❖ Ces surfaces sont susceptibles de devenir chaudes.
- ❖ 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.
- ❖ **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.
- ❖ 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 la méthode de l’installation et le raccordement du câble électrique, référez-vous à la section “BRANCHEMENT ELECTRIQUE”.
- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concernent l’entretien par l’usager, référez-vous aux sections “UTILISATION” et “NETTOYAGE ET ENTRETIEN”.
- ❖ 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.
- ❖ **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.



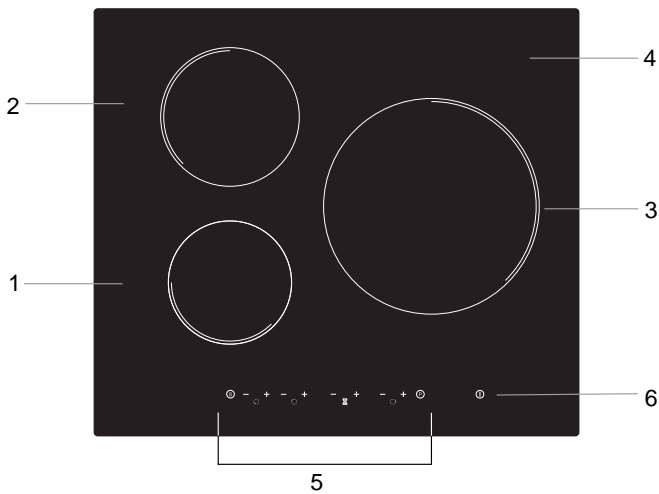
Nos emballages /
produits peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer et d'utiliser cette plaque de cuisson.
- Ne placez jamais 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.
- Éteignez la plaque de cuisson et débranchez sa fiche 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 les surfaces chaudes.
- N'utilisez jamais la plaque de cuisson sur une surface de rangement ou 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 traîner les ustensiles de cuisson sur la surface en vitrocéramique, car cela peut rayer le verre.
- Ne nettoyez pas la plaque de cuisson avec des nettoyeurs abrasifs.
- Ne chauffez jamais des aliments dans des récipients hermétiques, par exemple des sachets sous vide, des boîtes de conserve ou des cafetières, pour éviter une explosion due à la dilatation thermique.
- Pour éviter un danger, n'insérez aucun objet (par exemple du fil de fer) dans l'appareil et ne bouchiez aucun de ses orifices de ventilation ou 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 un danger, ne placez pas de papier, de papier aluminium, de tissu, ni aucun autre article inapproprié sur le foyer de la plaque à induction pour chauffer indirectement.
- Pour utiliser la plaque à induction, placez-la à l'horizontale et laissez un espace vide de 10 cm au minimum entre les côtés et l'arrière de la plaque à induction par rapport aux murs.
- N'utilisez pas la plaque à induction dans les espaces étroits. Pour éviter d'entraver 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 boucher les orifices d'entrée et de sortie d'air, ce qui peut impacter l'émission de chaleur.
- Pendant et après l'utilisation de la plaque à induction, veillez à ce qu'elle reste propre. Protégez la plaque à induction des insectes, de la poussière et de l'humidité. Veillez à ce que des cafards ou d'autres insectes ne rentrent pas dans le boîtier de la plaque à induction, car ils peuvent provoquer un court-circuit. Avant toute période d'inutilisation prolongée de l'appareil, nettoyez-le, mettez-le dans un sac en plastique et rangez-le.
- Pendant 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.

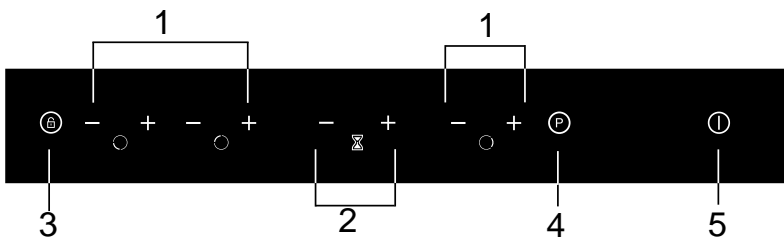
DESCRIPTION

Vue supérieure



1. Foyer 1200 W / 1500 W (turbo) max. (Ø160 mm)
2. Foyer 2300 W / 2600 W (turbo) max. (Ø180 mm)
3. Foyer 2300 W / 3000 W (turbo) max. (Ø280 mm)
4. Plaque en verre
5. Panneau de contrôle
6. Touche marche/arrêt

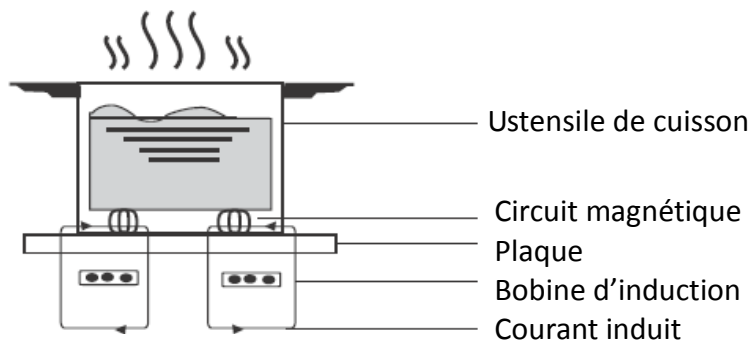
Panneau de contrôle



1. Touche de réglage de la puissance
2. Touche de réglage du minuteur
3. Touche de verrouillage
4. Touche puissance turbo
5. Touche marche/arrêt

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION

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

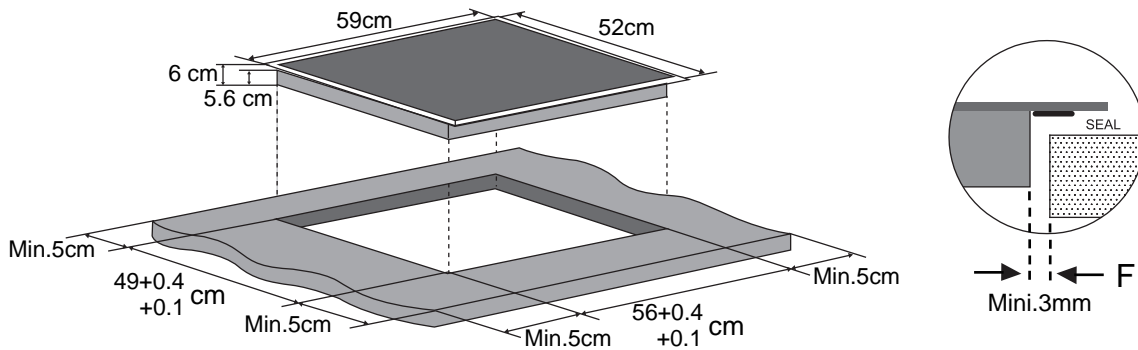


INSTALLATION

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 à la chaleur.

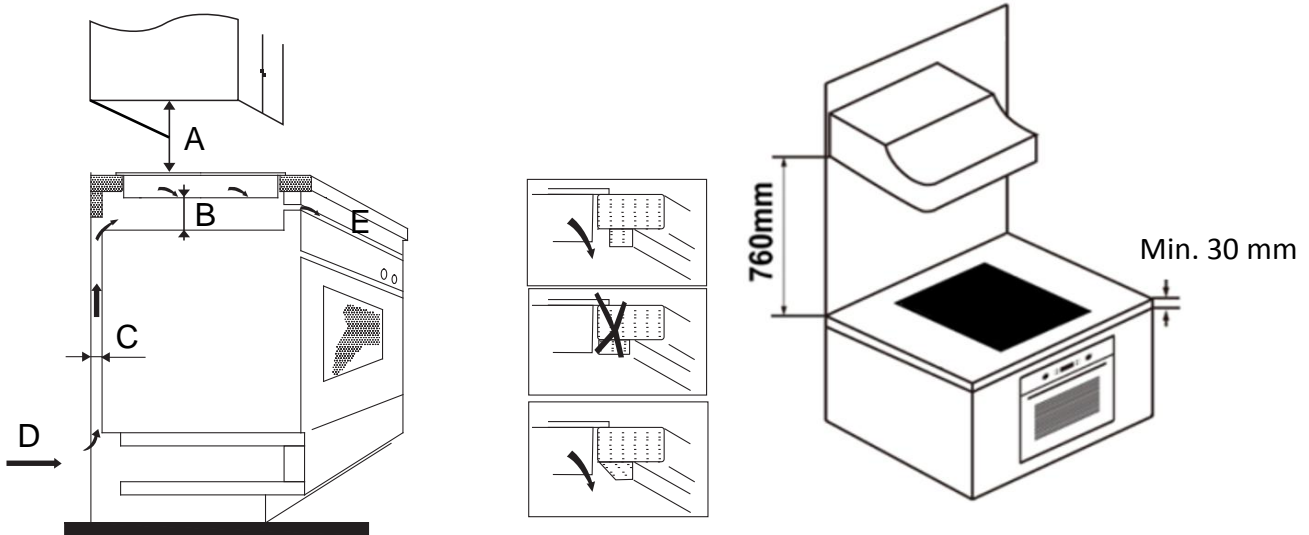


Remarque : Pour des raisons de sécurité, veillez à laisser un espace d'au moins 3 mm entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces internes du plan de travail.



Il faut impérativement 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 ci-dessous.



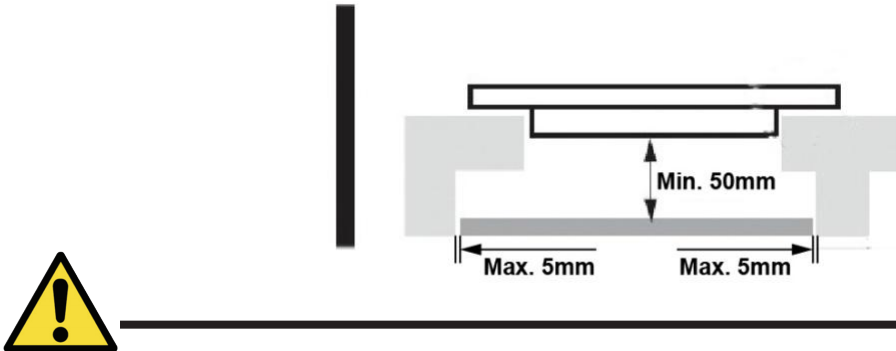
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm



Pour des raisons de sécurité, veillez à laisser un espace d'au moins 760 mm entre la plaque de cuisson et le placard au-dessus.

AVERTISSEMENT : Assurez une ventilation appropriée.

Veillez à ce que la plaque à induction soit toujours 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, veuillez placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du dessous de la plaque de cuisson. Respectez les distances indiquées dans le schéma ci-dessous.



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.

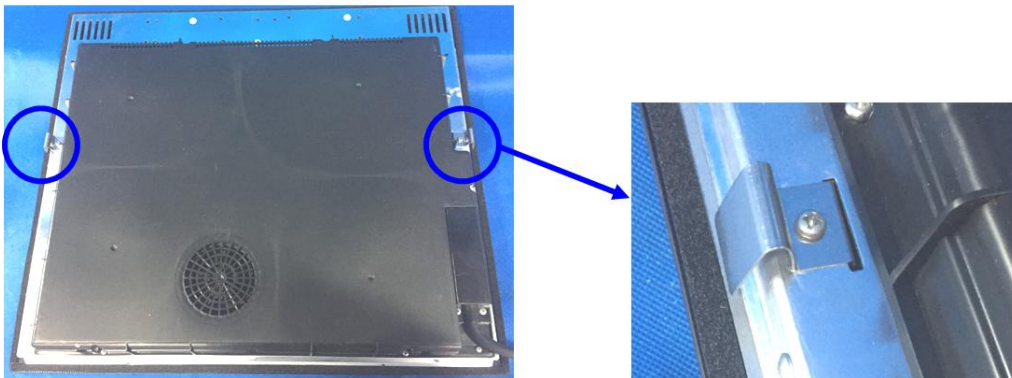


Vérifiez que la colle de fixation du matériau en plastique ou en bois du meuble peut résister à des températures allant jusqu'à 150 °C.

Les murs arrière et adjacents, et les surfaces environnantes doivent pouvoir résister à une température de 90 °C.

Installation des supports

Pour fixer la plaque de cuisson sur le plan de travail, les 2 supports fournis doivent être vissés sur la base de la plaque de cuisson, comme illustré ci-dessous.



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.
- L'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, congélateur, lave-vaisselle ou sèche-linge.
- Installez la plaque à induction à l'écart des sources de chaleur, par exemple les fours et la lumière directe du soleil.
- La plaque à induction doit être installée dans un plan de travail de sorte que le ventilateur situé en dessous 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 en vigueur.
- Avant toute intervention sur une partie électrique de l'appareil, il doit être débranché du secteur.
- L'appareil doit impérativement être branché sur une prise de courant reliée à la terre.
- 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, veillez à ce que la touche marche/arrêt soit toujours accessible.


Les fils du cordon d'alimentation respectent le code couleur suivant :

Vert et Jaune = Terre

Bleu et Gris = Neutre

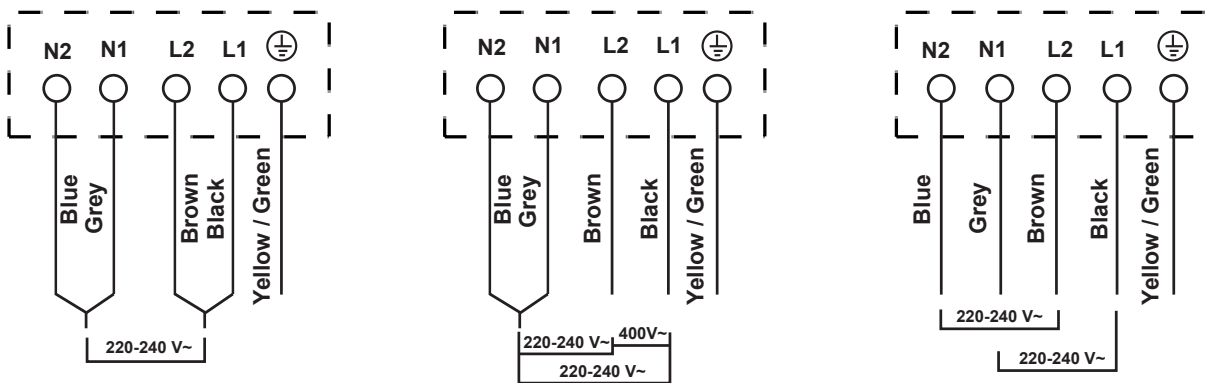
Marron et Noir = Phase

Comme les couleurs des fils du cordon 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), du symbole de Terre  ou de couleur Verte/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.

UTILISATION

Qualité des ustensiles de cuisson

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

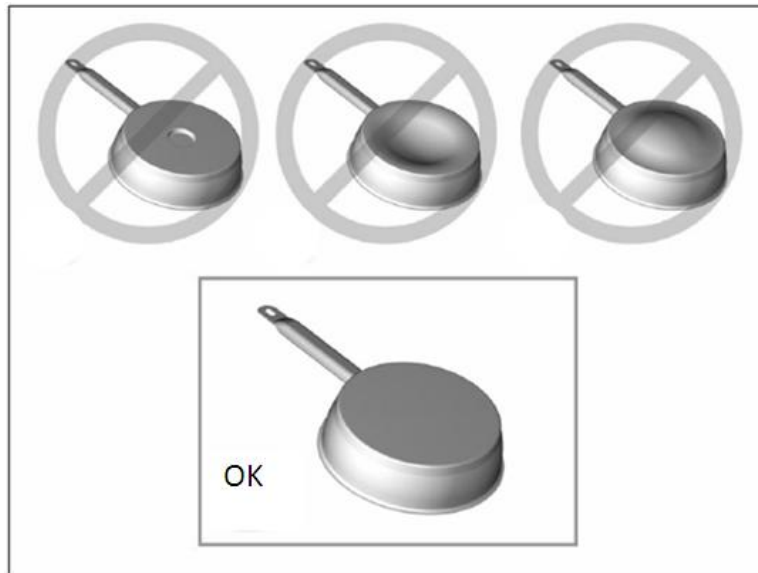
Matériaux non compatibles : L'aluminium et l'inox sans fond ferromagnétique, le cuivre, le laiton, le verre, la céramique, la porcelaine.

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

Pour vérifier si un ustensile de cuisson est compatible, procédez de la manière suivante :

- 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 émettre un léger bruit quand ils sont placés sur un foyer à induction. Ce bruit n'indique pas un dysfonctionnement de l'appareil et n'impacte pas la cuisson.

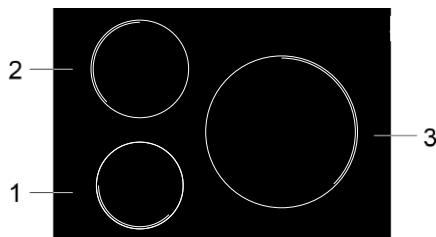


Dimensions de l'ustensile de cuisson

Le foyer s'adapte automatiquement au diamètre de l'ustensile de cuisson, jusqu'à une certaine limite. Néanmoins le fond de l'ustensile de cuisson doit avoir un diamètre minimal, selon la taille du foyer.

Pour maximiser l'efficacité de votre plaque de cuisson, centrez l'ustensile de cuisson sur le foyer.

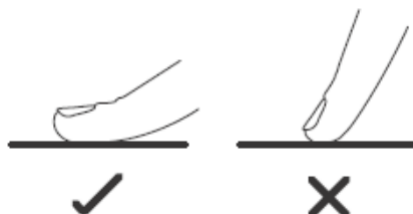
Quel foyer utiliser selon le diamètre de l'ustensile de cuisson ?



Foyers	Diamètre minimal de l'ustensile de cuisson
1 : 160 cm	120 cm
2 : 180 cm	140 cm
3 : 280 cm	180 cm


Utilisation du panneau de contrôle

- Les touches sont tactiles, il n'est donc pas nécessaire d'appuyer fort dessus.
- Utilisez la pulpe du doigt et non le bout du doigt.
- Vous entendez un bip à chaque fois qu'une 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

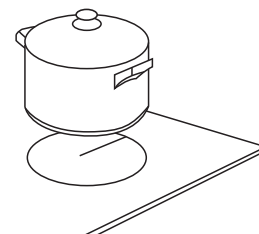
1. Appuyez sur .

- Un bip retentit et tous les écrans affichent « — » ou « --- » pour indiquer que la plaque à induction est entrée en veille.



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 **+/-**, l'écran de la puissance affiche « 5 », et chaque pression la modifie de 1.

- La puissance maximale est « 9 ». La puissance minimale est « 1 ».
- Quand la puissance « 0 » est sélectionnée, le foyer est éteint.
- Vous pouvez modifier la puissance à tout moment pendant la cuisson.



Indications concernant la puissance

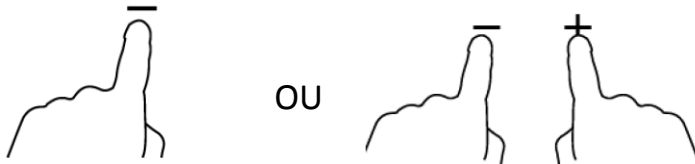
Les réglages ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Les réglages exacts dépendront de plusieurs facteurs, dont votre ustensile de cuisson et la quantité d'aliments à cuire. Faites des tests avec la plaque à induction pour trouver les réglages les plus appropriés.

Puissance	Adapté à
1 ~ 2	<ul style="list-style-type: none">• Chauffer de petites quantités d'aliments• Faire fondre du chocolat et du beurre• Mijotage doux

	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffe lente
3 ~ 4	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer • Mijotage rapide • Cuire du riz
5 ~ 6	Galettes
7 ~ 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauté • Cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • Sauté asiatique • Griller • Porter une soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau

Quand vous avez fini de cuire vos aliments

1. Éteignez le foyer en réduisant la puissance jusqu'à « 0 » ou en appuyant simultanément sur **+** et **-**. Vérifiez que l'écran affiche « 0 ».



2. Pour éteindre la plaque de cuisson, appuyez sur **I**.

3. Prenez garde aux surfaces brûlantes.

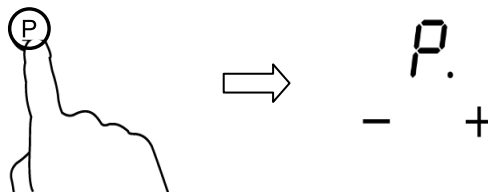
La lettre **H** clignote sur l'écran des foyers qui sont encore chauds au toucher. Elle disparaît quand la surface a refroidi et peut de nouveau être touchée sans danger. Vous pouvez également économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle des foyers pour chauffer d'autres ustensiles de cuisson.

Fonction turbo

1. Sélectionnez le foyer désiré en appuyant sur **+/-**.

2. Appuyez sur **P**.

- L'écran affiche la lettre **P** et l'appareil démarre à la puissance turbo maximale.



3. La fonction turbo fonctionne seulement 5 minutes environ, puis le foyer retourne à la puissance initiale.

Pour annuler cette fonction, appuyez sur **P** ou sur **-**, le foyer retourne à la puissance initiale.

Touche du minuteur

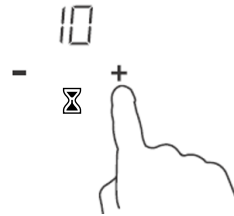
Le minuteur peut être utilisé pour deux fonctions différentes :

- Pour régler un minuteur de cuisine
- Pour régler l'arrêt automatique d'un foyer.

Pour régler un minuteur de cuisine

1. Appuyez sur la touche **+** du minuteur.

- Le numéro « 10 » clignote sur l'écran du minuteur.

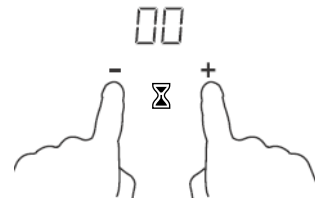


2. Pendant que la durée clignote, appuyez sur les touches **+/-** jusqu'à ce que la durée désirée soit affichée, par exemple 18 minutes.



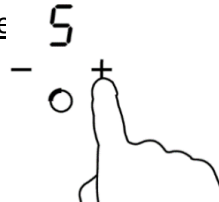
3. La durée est décomptée en minutes. La durée restante est affichée sur l'écran.

4. Pour supprimer la durée du minuteur, appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**. L'écran du minuteur affiche « 00 ».



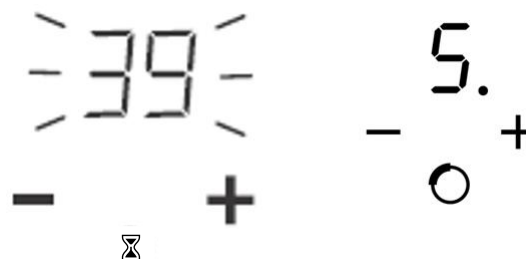
1. Appuyez sur les touches **+/-** du foyer pour lequel vous voulez régler le minuteur.

Pour régler l'arrêt automatique



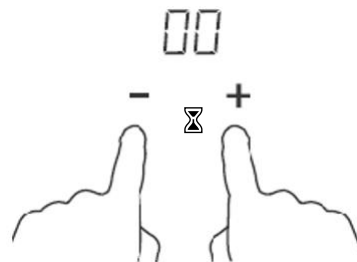
2. Réglez la durée désirée entre 1 minute et 99 minutes en appuyant sur les touches **+/-** du minuteur.

- La durée affichée clignote.
- Un point rouge s'affiche à côté de la puissance pour indiquer que le foyer est sélectionné.



- Appuyez une fois sur +/- pour augmenter ou diminuer la durée de 1 minute.
- Appuyez en continu sur +/- pour augmenter ou réduire la durée par tranches de 10 minutes.

- Si vous appuyez simultanément sur + et -, le minuteur est annulé et l'écran du minuteur affiche « 00 ».



3. Après que la durée réglée a clignoté sur l'écran pendant quelques secondes, elle s'arrête de clignoter et elle est automatiquement confirmée.

4. Une fois la durée réglée écoulee, le foyer s'éteint automatiquement.

CONSEILS DE CUISSON

- Quand 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. Placez la viande à la température ambiante 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 filet 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 au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand 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 que l'appareil ne soit mis en marche de manière accidentelle (par exemple par des enfants).

- Appuyez sur , les lettres « Lo » clignotent sur l'écran du minuteur. La plaque à induction se verrouille et toutes les touches sont désactivées sauf la touche marche/arrêt .
- Pour déverrouiller les commandes, appuyez sur  jusqu'à entendre un bip, la plaque à induction revient au mode de fonctionnement normal.

Détection des petits articles non magnétiques

Quand 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, le symbole  clignote et le foyer se met automatiquement en veille après 1 minute environ.

Arrêt automatique

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

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

Puissance	Les foyers s'éteignent automatiquement après
1~3	8 h
4~6	4 h
7~9	2 h

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quoi ?	Comment nettoyer ?	Important !
<p>Les salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigt, marques, taches laissées par des débordements/projections de substances non sucrées 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 tiède (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"> • Quand la plaque de cuisson est débranchée de la prise secteur, il n'y a aucune indication de surface chaude, bien que les foyers puissent être encore brûlants ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier que votre nettoyant ou tampon est approprié. • Ne laissez jamais de résidu de produit de nettoyage sur la plaque de cuisson, cela peut tacher le verre.
<p>Aliments ou graisses brûlés, substances fondues, débordements/projections de substances sucrées 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 	<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 : Quand 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.

	<p>un nettoyant pour plaque de cuisson en respectant les instructions précédemment fournies pour les « Salissures quotidiennes sur le verre ».</p> <p>5. Rallumez la plaque de cuisson.</p>
<p>Débordements/projections sur les touches tactiles</p>	<p>1. Éteignez la plaque de cuisson.</p> <p>2. Imprégnez les substances avec de l'eau.</p> <p>3. Essuyez la zone des touches tactiles avec un chiffon ou une éponge humide et propre.</p> <p>4. Séchez intégralement la zone avec du papier essuie-tout.</p> <p>5. Rallumez la plaque de cuisson.</p> <p>Prenez garde aux débordements/projections brûlantes.</p>

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 le chapitre « Qualité des ustensiles de cuisson ».
	Des tampons à récurer abrasifs, non appropriés ont été utilisés.	Voir le chapitre « 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 ne constitue 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 «  » 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 « Qualité des 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

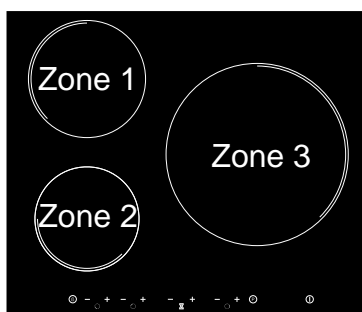
Ces codes d'erreur ne sont qu'indicatifs et tous les dysfonctionnements doivent être diagnostiqués et réparés par un technicien qualifié.

Affichage	Causes possibles	Solution possible
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 (transistor bipolaire à grille isolée).	Contactez le magasin d'achat de l'appareil.
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.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

Identification du modèle	PIH6500
Type de plaque de cuisson	Encastrée
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	3 zones
Technologie de chauffage (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 électrique, arrondi à 5 mm	Zone 1 : Ø16 cm Zone 2 : Ø18 cm Zone 3 : Ø28 cm
Consommation énergétique par foyer ou zone de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$)	Zone 1 : 194,8 Wh/kg Zone 2 : 201,3 Wh/kg Zone 3 : 180 Wh/kg
Consommation énergétique par plaque calculée par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$)	192 Wh/kg



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

Valeur mesurée (Wh/kg)	Exigence	Verdict
192	1 an après la mise en service (20 février 2015) $EC_{\text{plaque électrique}} < 210$	OK
	3 ans après la mise en service (20 février 2017) $EC_{\text{plaque électrique}} < 200$	OK
	5 ans après la mise en service (20 février 2019) $EC_{\text{plaque électrique}} < 195$	OK

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

Marque	Proline
Référence	PIH6500
Catégorie	Plaque à induction 3 foyers
Tension/Fréquence V/Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance totale nominale (W)	6500 W
Dimensions du produit (mm) (L x l x H)	590 x 520 x 60
Poids net du produit (kg)	9,2 kg
Fabriqué en	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 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.

Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France 05 / 01 / 2017