

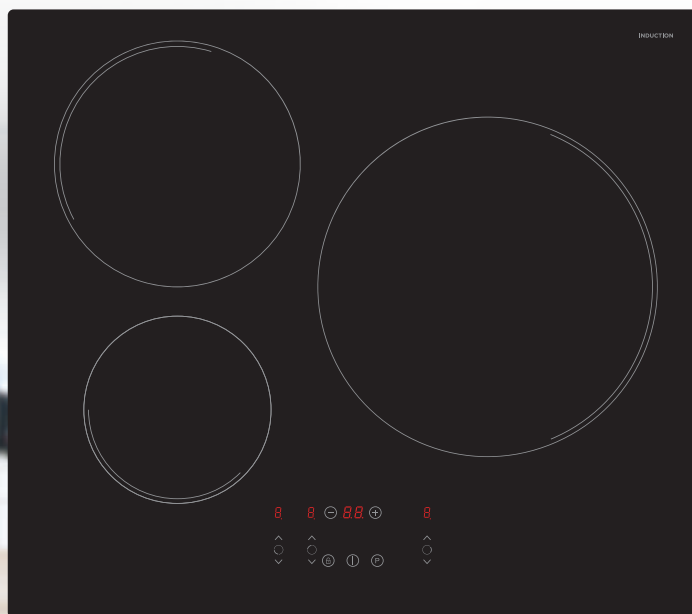
# **PROLINE**

# **TABLE DE CUISSON IH3520**

# PROLINE

## PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION INDUCTIEKOOKPLAAT

IH3520













### MANUEL D'UTILISATION HANDLEIDING

FR

NL

EN

# TABLE DES MATIÈRES

	MISES EN GARDE IMPORTANTES.....	p. 02
	DESCRIPTION .....	p. 07
	PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION.....	p. 08
	INSTRUCTION.....	p. 09
	CONNEXION ÉLECTRIQUE.....	p. 12
	FONCTIONNEMENT.....	p. 15
	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	p. 24
	GUIDE DE DÉPANNAGE.....	p. 25
	FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES.....	p. 29
	MISE AU REBUT.....	p. 31


## **▲ MISES EN GARDE IMPORTANTES**

**MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SECURITE  
ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVER  
POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

### **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 chambre 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 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.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT**: l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.
  - Des précautions doivent être prises pour éviter toucher les éléments chauffants.
  - Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart moins d'être surveillés en continu.

- 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 un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de saucière ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec graisse ou d'huile peut être dangereux et peut causer un incendie. NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- Risque d'incendie: ne pas stocker des objets sur les surfaces de cuisson.
- MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.
- L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- 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 d'installation et le raccordement du câble électrique, référez-vous à la section "BRANCHEMENT ELECTRIQUES".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concerne l'entretien par l'utilisateur et le remplacement de l'ampoule, référez-vous aux sections "UTILISATION" et "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.

## Précautions

- 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 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 carafes 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 bouchez aucun de ses orifices de ventilation ou d'entrée d'air.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter un médecin. Débranchez l'appareil après usage. 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.
- Pour utiliser la plaque à induction, placez-la à l'horizontale et à l'arrière de la plaque à induction par rapport aux murs.

- 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 boucher 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.

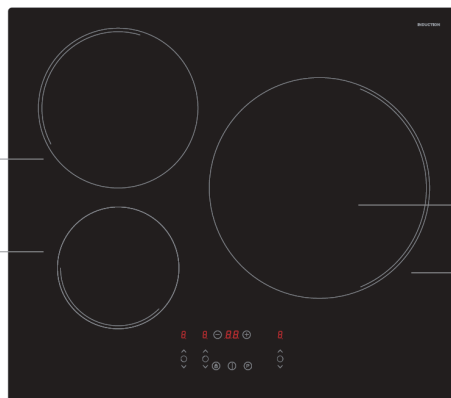


## DESCRIPTION

### Vue supérieure

Foyer à 2300/ 2600W  
(fonction d'amplification  
de puissance) max.

Foyer à 1300/ 1500W  
(fonction d'amplification  
de puissance) max.

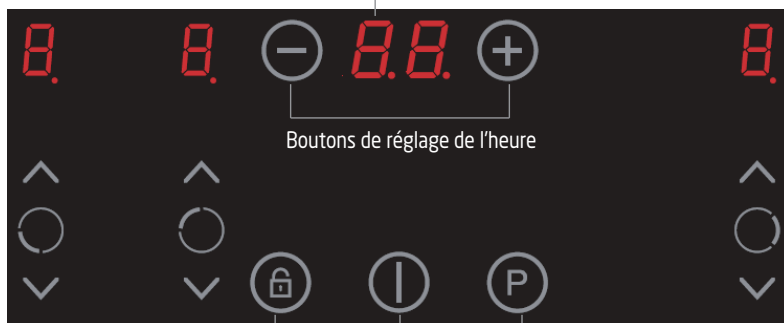


Foyer à 2600/  
3000W (fonction  
d'amplification de  
puissance) max.

Plaque en verre

### Panneau de contrôle

Affichage du minuteur

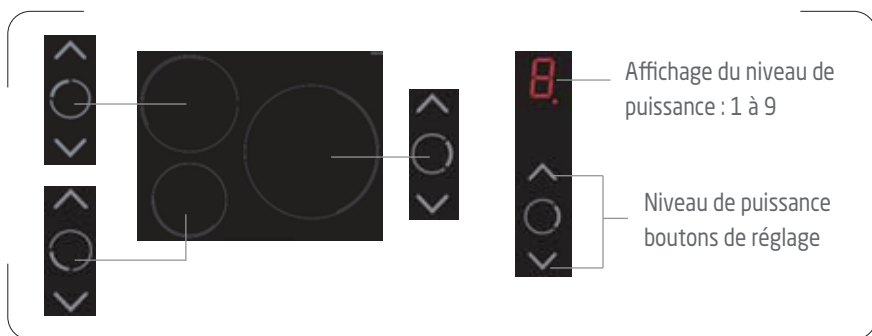


Boutons de réglage de l'heure

Panneau de contrôle  
bouton de verrouillage/  
déverrouillage

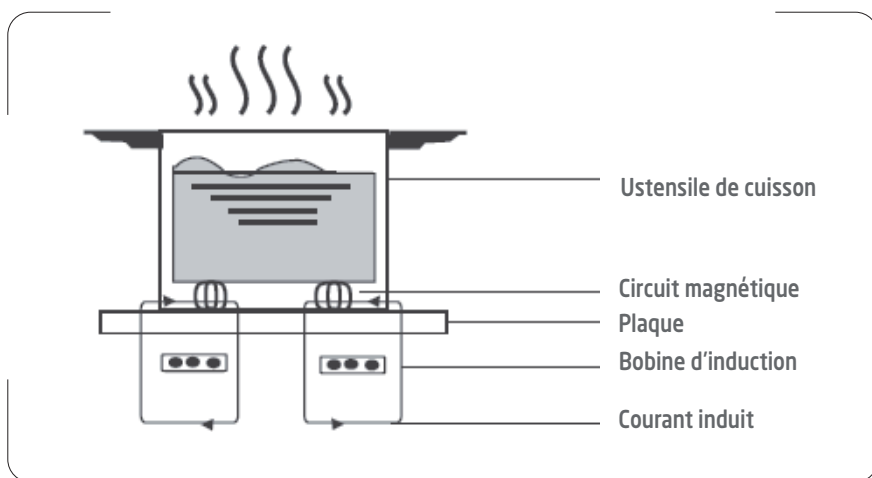
Bouton marche/arrêt

Bouton d'amplification  
de puissance



## 👁️ PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION

Une bobine d'induction se trouve sous chaque zone de cuisson. Lorsqu'une zone de cuisson est allumée, 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.



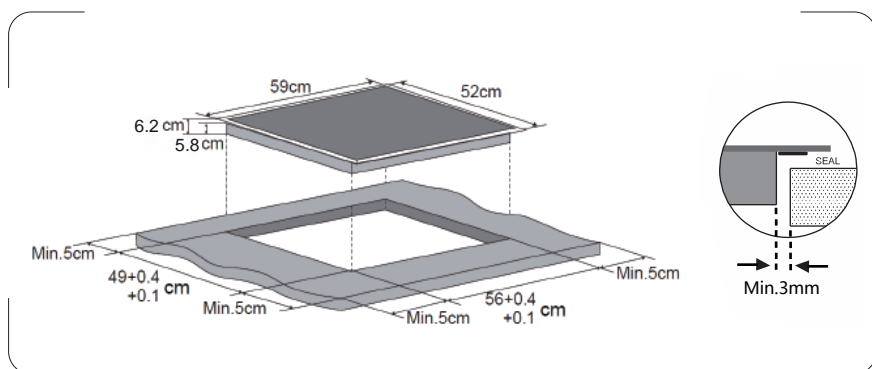
## INSTRUCTION

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.

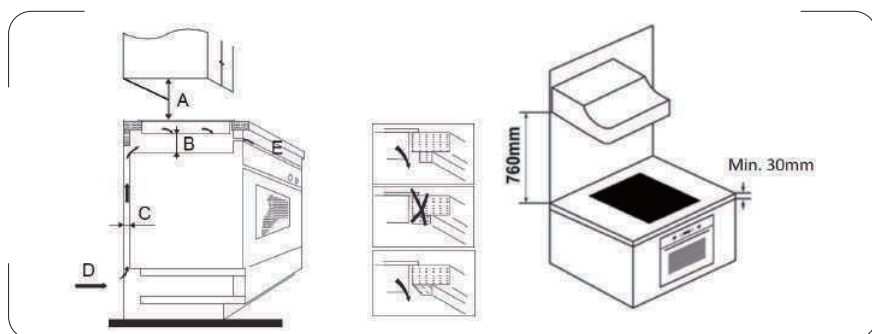


Il est essentiel que la plaque de cuisson soit bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées.

Vérifiez que la plaque de cuisson est correctement installée comme illustré.



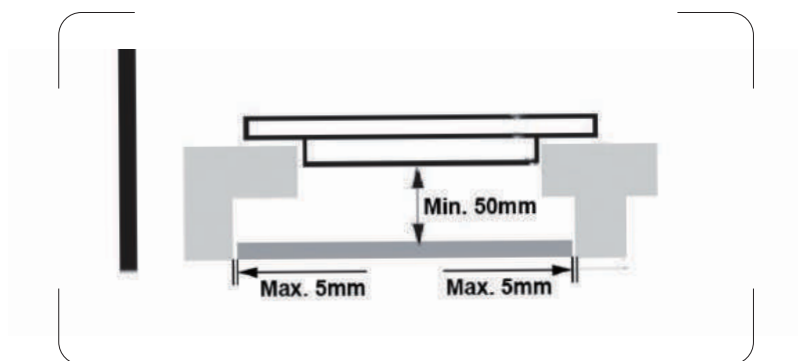
Par sécurité, la distance entre la plaque de cuisson et le placard placé au-dessus doit être de 760 mm au minimum.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Entre d'air	Sortie d'air 5 mm

### 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.

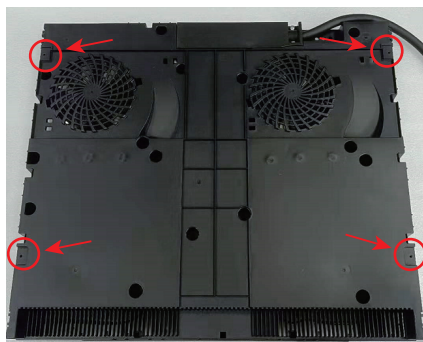


Il y a des orifices de ventilation sur le pourtour extérieur de la plaque de cuisson. VOUS DEVEZ garantir que ces orifices ne soient pas bouchés par le plan de travail quand vous installez la plaque de cuisson.

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 4 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.


## **CONNEXION ÉLECTRIQUE**

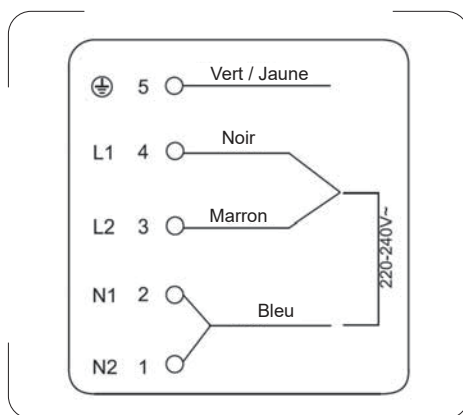
### **Attention!**

- 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, celui-ci 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 = Neutre   Marron et Noir = SOUS TENSION**

L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation électrique pré-connecté sans prise. Séparez les fils du câble d'alimentation et connectez-les conformément aux instructions du schéma ci-dessous.

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).
3. Le fil marron et noir doit être relié à la borne marquée L (sous tension).
  - Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé entre l'appareil et l'alimentation électrique conformément aux réglementations de charge et de courant.
  - L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il est totalement conforme aux consignes de sécurité



### AVERTISSEMENTS :

- Avant de brancher l'appareil au secteur, assurez-vous que :
  - L'appareil est relié à la terre et la prise est conforme à la loi.
  - La prise peut supporter la tension et la puissance maximale de l'appareil, indiquées sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil.
- Une fois l'appareil installé, le câble d'alimentation et la prise électrique doivent être facilement accessibles.
- Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien agréé.

### USTENSILES DE CUISSON

- Ustensiles adaptés
  - Casseroles / poêles en acier inoxydable avec une base magnétique
  - Casseroles / poêles en acier émaillé
  - Casseroles / poêles en fonte
- Ustensiles non adaptés
  - Casseroles / poêles en acier inoxydable sans une base magnétique
  - Casseroles / poêles en aluminium ou en cuivre
  - Marmites et casseroles en céramique ou en terre cuite

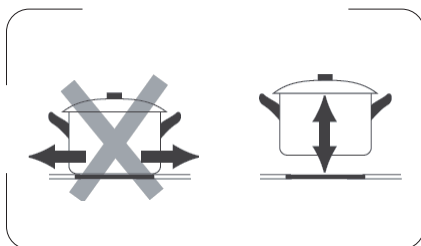
- Test des ustensiles de cuisson  
 Pour tester si un ustensile est compatible avec l'induction :
  - Mettez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson et placez-le sur une zone à induction. L'eau bout très rapidement sur la zone de cuisson réglée à la puissance maximale.
  - Placez un aimant à la base de l'ustensile. Si l'aimant se colle, l'ustensile convient généralement.

**Le fond de l'ustensile**  
 doit être aussi plat que possible



**Soulevez toujours les ustensiles pour les déplacer.**

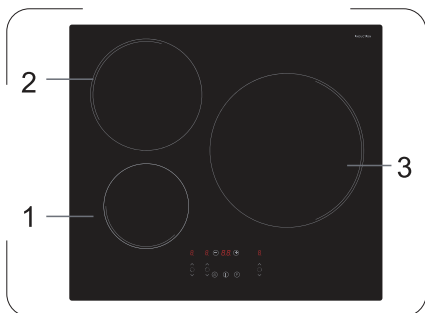
Ne les faites pas glisser.  
 Cela permettra d'éviter les rayures.



### 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 ?



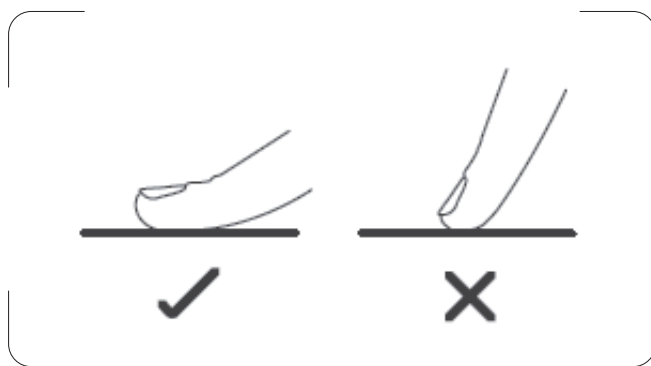
Foyers	Diam tre minimal de l'ustensile de cuisson
1 16cm	14cm
2 21cm	14cm
3 29cm	18cm






## FONCTIONNEMENT

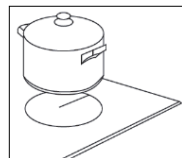
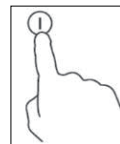
### Utilisation du panneau de contrôle

- Les boutons 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 un bouton est détectée par l'appareil.
- Veillez à ce que les boutons soient toujours propres et secs, et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre.



### Pour démarrer la cuisson

1. Appuyez de manière prolongée sur  pendant environ 3 secondes.
  - Un bip sonore retentit et tous les écrans affichent « — » ou « — — » pour indiquer que la plaque d'induction est passée en mode de veille.
2. Placez un récipient approprié contenant des aliments sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
  - Assurez-vous que le fond du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. Appuyez plusieurs fois sur  ou  pour régler le niveau de puissance souhaité de 1 à 9.
  - Vous pouvez modifier la puissance à tout moment pendant la cuisson.




## Guide des niveaux de puissance

Les réglages de niveau 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.

Niveau de puissance	Adapté à
1 ~ 2	· Chauffer de petites quantités d'aliments · Faire fondre du chocolat et du beurre · Mijoter doucement · Chauffer lentement
3 ~ 4	· Réchauffage · Mijoter rapidement · Cuire du riz
5 ~ 6	· Pancakes
7 ~ 8	· Sauter · Cuire des pâtes
9	· Sauté asiatique · Griller · Apporter une soupe à ébullition · Bouillir de l'eau

## Arrêt automatique






- Si aucune activité n'est détectée avant 1 minute, la table de cuisson s'éteint automatiquement.
- Lorsque vous placez un ustensile de cuisson incorrect ou de petits objets (par exemple, un couteau, une fourchette, une clé) sur la zone de cuisson, le symbole  clignote sur l'écran.

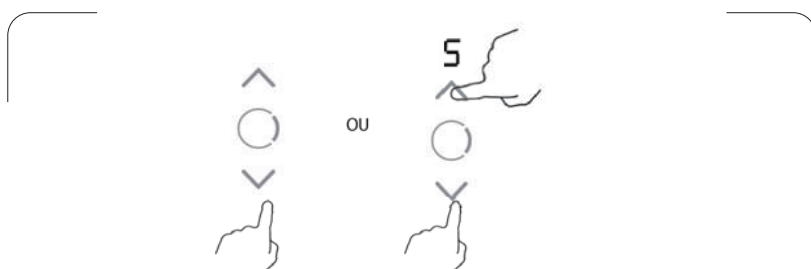
## Délais avant l'arrêt automatique

Niveau de puissance	1 ~ 3	4 ~ 6	7 ~ 9
extinction après	8 heures	4 heures	2 heures

## Lorsque vous avez terminé la cuisson

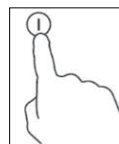
Pour éteindre une zone de cuisson

1. Appuyez sur  ou  pour sélectionner la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.
  - Le niveau de puissance clignote sur l'affichage.
2. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que le chiffre « 0 » clignote sur l'écran.  
Ou appuyez simultanément sur  et . Le chiffre « 0 » clignote sur l'affichage.  
La zone de cuisson s'éteint lorsque le chiffre « 0 » clignote pendant un moment.






Pour éteindre toutes les zones de cuisson

Appuyez sur 

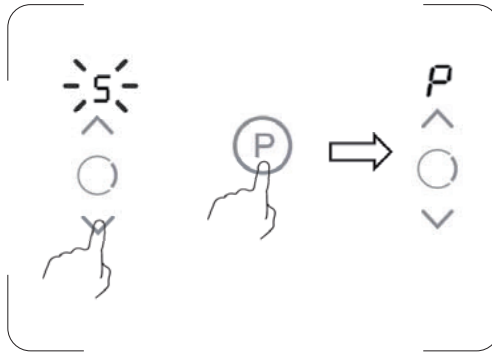


**H** La lettre « H » apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson qui reste chaude au toucher. Elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles sur la zone de cuisson qui est encore chaude.

## Utilisation de la fonction d'amplification

1. Appuyez sur  ou  pour sélectionner la zone de cuisson.
  - Le niveau de puissance clignote sur l'affichage.
2. Lorsque le niveau de puissance clignote, appuyez sur .

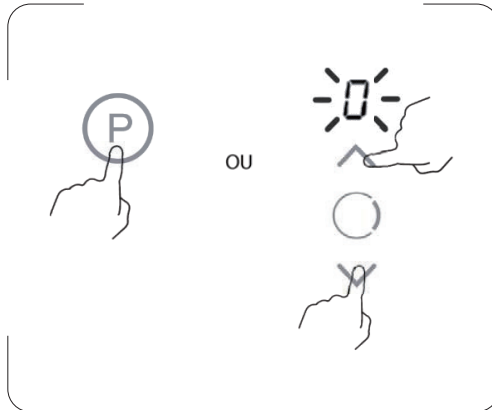
3. La lettre « P » clignote pendant un moment, puis s'arrête de clignoter.
  - La zone de cuisson atteindra la puissance maximale.



4. La fonction d'amplification ne fonctionnera que pendant environ 5 minutes, puis la zone de cuisson reviendra au réglage de chaleur d'origine.
  - Si le réglage de chaleur d'origine est 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

#### Pour annuler cette fonction




1. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  et le niveau de puissance clignotera sur l'affichage.
2. Lorsque le niveau de puissance clignote, appuyez sur  $\textcircled{P}$ . Vous pouvez également appuyer simultanément sur  $\wedge$  et  $\vee$ . « 0 » clignotera sur l'affichage pendant un moment. La zone de cuisson revient au réglage de puissance d'origine.



## Verrouillage de sécurité

Lorsque les zones de cuisson fonctionnent, vous pouvez verrouiller le panneau de contrôle, sauf .

Cela permet d'éviter une modification accidentelle des réglages.









- Pour activer cette fonction, appuyez et maintenez  pendant environ 2 secondes et le symbole « Lo » clignotera sur l'écran.  
La plaque à induction entre en mode de verrouillage avec les touches désactivées sauf .
- Pour désactiver cette fonction, appuyez et maintenez  pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que le symbole « Lo » disparaisse de l'affichage.

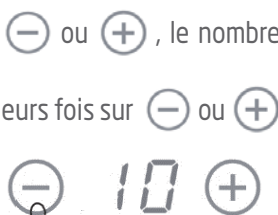
## Contrôle du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :

1. Vous pouvez l'utiliser comme chronomètre. Dans ce cas, le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque la durée programmée est écoulée.
2. Vous pouvez le configurer pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois la durée définie écoulée.  
La durée maximale du minuteur est de 99 minutes.

## Vous pouvez l'utiliser comme minuteur


1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée et qu'une zone de cuisson est en cours d'utilisation.
2. Appuyez sur le bouton de réglage du minuteur  ou , le nombre « 10 » clignotera sur l'affichage du minuteur.
3. Alors que le chiffre « 10 » clignote, appuyez plusieurs fois sur  ou  pour régler la durée.
  - Appuyez sur  ou  pour diminuer ou augmenter d'une minute.
  - Appuyez de manière prolongée sur  ou  pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
4. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affichera le temps restant et l'indicateur du minuteur clignotera pendant environ 5 secondes.



5. La sonnerie émettra un bip sonore et l'indicateur du minuteur indiquera «- -» lorsque la durée réglée s'écoulera.









### Réglage du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

1. Appuyez sur  ou  pour sélectionner la zone de cuisson dont vous souhaitez régler la durée.



2. Appuyez sur le bouton de réglage du minuteur  ou , le nombre « 10 » clignotera sur l'affichage du minuteur.

3. Alors que le chiffre « 10 » clignote, appuyez plusieurs fois sur  ou  pour régler la durée.




- Appuyez sur  ou  pour diminuer ou augmenter d'une minute.
- Appuyez de manière prolongée sur  ou  pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



4. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.



L'écran affichera la durée restante et l'indicateur de la minuterie clignotera pendant environ 5 secondes.

- 6. REMARQUE:** Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera, indiquant que la zone est sélectionnée.
- 
- 
- 

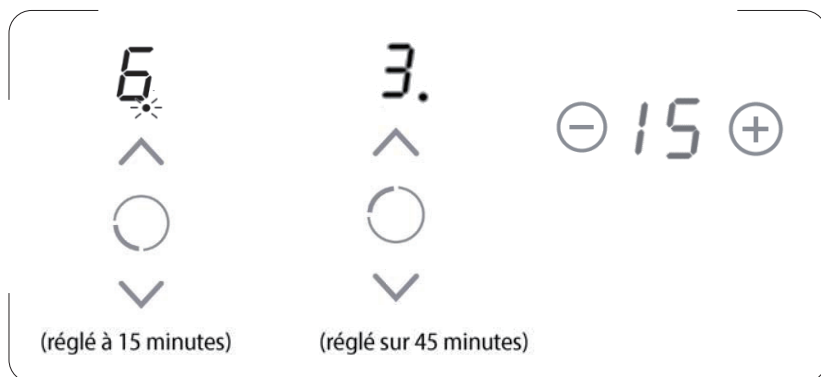
5. Une fois la durée réglée écoulée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles ont été allumées auparavant.

### Si le minuteur est réglé sur plus d'une zone :

1. Lorsque vous réglez la durée de plusieurs zones de cuisson simultanément les points décimaux des zones de cuisson concernées sont activés. L'écran du minuteur montre les chiffres en cours du minuteur. Le point de la zone correspondante clignote.



2. Une fois le compte à rebours expiré, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, il affichera le nouveau minuteur et le point de la zone correspondante clignotera.



### Annuler le minuteur

1. Appuyez sur ou , le nombre « 10 » clignotera →
2. Appuyez simultanément sur

et  le minuteur est annulé et le chiffre « 00 » clignote pendant un moment.

## 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 la 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.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Nettoyez la plaque après chaque utilisation.



Risque de brûlure dû aux zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson restent chaudes après l'utilisation.

Éteignez la plaque de cuisson. Laissez les zones de cuisson refroidir avant de nettoyer la plaque.

### Pour enlever la saleté de la surface en verre

1. **Enlevez immédiatement** : les feuilles de plastique ou d'aluminium et les aliments contenant du sucre.

Sinon, la saleté peut endommager la plaque de cuisson.

Utilisez un grattoir spécial pour le verre. Placez le grattoir sur la surface en verre à un angle aigu et déplacez la lame sur la surface.

**Nettoyez une fois que la plaque de cuisson a refroidi** : anneaux de calcaire, anneaux d'eau, graisse, taches.

Utilisez un agent de nettoyage spécial pour la vitrocéramique ou l'acier inoxydable.

2. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide, puis essuyez-le avec un chiffon doux et sec.

## ⊗ GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution possible
<b>La plaque de cuisson ne s'allume pas.</b>	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que la plaque est connectée à l'alimentation et que la prise secteur est activée. Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant dans votre zone d'habitation. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié local.
<b>Les boutons ne répondent pas.</b>	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouillez les boutons. Procédez comme indiqué dans le chapitre « FONCTIONNEMENT ».
<b>Les boutons tactiles sont difficiles à utiliser.</b>	Il peut y avoir un léger film d'eau sur le bouton ou vous pouvez peut-être utiliser le bout de votre doigt pour toucher le bouton.	Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez le bouton.
<b>Le verre est rayé.</b>	L'ustensile de cuisson comporte des bords irréguliers. Des tampons à récurer abrasifs, non appropriés ont été utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat et lisse. Voir le paragraphe « USTENSILES DE CUISSON ». Utilisez un produit de nettoyage approprié pour le verre céramique.
<b>Certains ustensiles de cuisson produisent des craquements ou des cliquetis.</b>	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.
<b>La plaque de cuisson à induction produit un bourdonnement sourd quand elle est utilisée à pleine puissance.</b>	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.
<b>Les casseroles ne deviennent pas chaudes et « U » apparaît sur l'affichage.</b>	La plaque à induction ne détecte pas l'ustensile de cuisson, car il ne convient pas pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson, car il est trop petit pour la zone de cuisson ou il n'est pas bien centré dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le chapitre « USTENSILES DE CUISSON ». Centrez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson et vérifiez que la taille de son fond correspond à celle de la zone.


## 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
<b>E1</b>	Panne du capteur de température de la plaque de verre - circuit ouvert	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque de verre. Contactez le service après-vente.
<b>E2</b>	Défaillance du capteur de température de la plaque de verre - court-circuit	
<b>Eb</b>	Défaillance du capteur de température de la plaque de verre	
<b>E3</b>	Température élevée du capteur de plaque de verre	Attendez que la température de la plaque de verre revienne à la normale. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour redémarrer la plaque de cuisson.
<b>E4</b>	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - circuit ouvert	Remplacez la carte de puissance Contactez le service après-vente.
<b>E5</b>	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - court-circuit	
<b>E6</b>	Température élevée de l'IGBT	Attendez que la température de la plaque de verre revienne à la normale. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour redémarrer la plaque de cuisson.
<b>E7 / E8</b>	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale, puis rallumez la plaque de cuisson.
<b>U1</b>	Erreur de communication.	Rétablissez la connexion entre le tableau d'affichage et le tableau d'alimentation. Remplacez le tableau d'alimentation ou le tableau d'affichage.

IGBT : Transistor bipolaire à grille isolée

## Panne spécifique et solution

Défaillance	Problème	Solution
<b>La LED ne s'allume pas lorsque la table de cuisson est branchée.</b>	Il n'y a pas d'alimentation.	Vérifiez si la fiche est bien fixée dans la prise et que la prise fonctionne.
	La carte d'alimentation accessoire et le tableau d'affichage ne sont pas connectés.	Vérifiez la connexion.
	La carte d'alimentation de l'accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.
<b>Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED ne fonctionne pas normalement.</b>	Le tableau d'affichage est endommagé.	Remplacez la carte d'affichage.
<b>L'indicateur du mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.</b>	Température élevée de la plaque de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air est peut-être bloquée.
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement. Si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.
<b>Le chauffage s'arrête brusquement pendant le fonctionnement et le symbole <u>U</u> clignote sur l'affichage.</b>	Le type d'ustensile est incorrect.	Utilisez un ustensile correct (reportez-vous à « Ustensiles »).
	Le diamètre du pot est trop petit.	La plaque de cuisson est en surchauffe.
	La plaque de cuisson est en surchauffe.	Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur  pour redémarrer la table de cuisson. Le circuit de détection de l'ustensile est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.

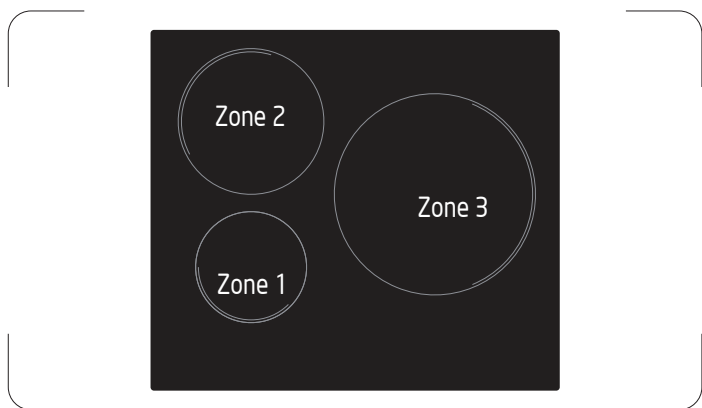
Défaillance	Problème	Solution
<b>Les zones de chauffage du même côté (telles que la première et la seconde zone) afficheraient le symbole <u>U</u>.</b>	La carte d'alimentation accessoire et le tableau d'affichage ne sont pas connectés.	Remplacez la carte d'affichage.
	La carte d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.
	La carte principale est endommagée.	Remplacez le ventilateur.
<b>Le moteur du ventilateur sonne anormalement.</b>	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.

Les points ci-dessus constituent le jugement et l'inspection des pannes courantes. Veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage sur la plaque à induction.

## FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

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

Informations sur les plaques de cuisson domestiques			
	Symbole	Valeur	Appareil
<b>Identification du modèle</b>	IH3520		
<b>Type de plaque de cuisson</b>	Plaque à induction		
<b>Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson</b>		3	
<b>Technologie de chauffe (foyers de cuisson et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques pleines)</b>	Zones de cuisson à induction		
<b>Pour les foyers ou les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm</b>	∅	Zone 1: 16,0 Zone 2: 21,0 Zone 3: 29,0	cm
<b>Consommation énergétique par foyer ou zone de cuisson calculée par kg</b>	ECcuisson électrique	Zone 1: 188,6 Zone 2: 185,3 Zone 3: 178,6	Wh / kg
<b>Consommation énergétique par plaque calculée par kg</b>	ECcuisson électrique	184,2	Wh / kg
<b>Norme de mesure</b>	EN 60350-2:2018		
<b>Coordonnées de contact</b>	Etablissements Darty & fils ©, 129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France www.darty.com		



<b>Marque</b>	Proline
<b>Référence</b>	IH3520
<b>Catégorie</b>	Plaque à induction 3 zones
<b>Tension/Fréquence V/Hz</b>	220-240V~, 380-415V 3N~, 50Hz or 60Hz
<b>Puissance totale nominale (W)</b>	5500W
<b>Dimensions du produit (mm) (L x l x H)</b>	590X520X62mm
<b>Poids net du produit (kg)</b>	8.6 kg
<b>Fabriqué en</b>	Chine



## 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 samedi de 8h à 18h.

### **Hotline Fnac France**

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Fnac, appelez le 0 969 324 334 du lundi au samedi (8h30-21h00) et le dimanche et jours fériés (10h00-18h00), (prix d'un appel local)

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.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > [WWW.CONSIGNESDETRI.FR](http://WWW.CONSIGNESDETRI.FR)

Etablissements Darty & fils ©,

129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 10/06/2021

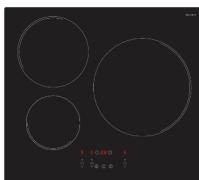
## EU Declaration of Conformity N°862021052161

*Déclaration UE de Conformité*  
*EU- Conformiteitsverklaring*  
*Declaracion UE de conformidad*  
*Declaração de conformidade da UE*

### Product Description -

*Description du produit:*  
*Productbeschrijving:*  
*Descripción del producto:*  
*Descrição do produto:*

Induction Hob



### Brand –

*Marque /Merk /Marca:*

Proline

### Model number -

*Référence commerciale:*  
*/Modelnummer / Numero de modelo /*  
*Numero do modelo:*

IH3520

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

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

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

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

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

**Reference number**

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 2009/125/EC
- 2011/65/EU & (EU) 2015/863

**Title**

EMC Directive (EMC)  
Low Voltage Directive (LVD)  
Eco design requirements for energy-related products (ErP)  
RoHS

**EMC:**

EN 55014-1:2017+A11:2020  
EN 55014-2:2015  
EN 61000-3-2:2014  
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

**LVD :**

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019  
EN 60335-2-6:2015  
EN 62233:2008

**ErP :**

(EU) No 66/2014  
(EC) No 1275/2008  
EN 60350-2:2018

**This declaration of conformity is drawn up under the sole responsibility of the manufacturer.**

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.

Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.

Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.

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

Le responsable de cette déclaration est :

De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:

La persona responsable de esta declaración es:

A pessoa responsável por esta declaração é:

Signed by and on behalf of – Signé par et au nom de : **Etablissements Darty & Fils**

Name - Nom: **Hervé HEDOUIS**

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

Place, Date / Lieu :

**Bondy, mai 31, 2021**

DocuSigned by:

*Hervé Hedouis*

EB110BB7CABC45A...

