



MARQUE: PROLINE
REFERENCE: iC2000
CODIC: 4138384



NOTICE



PROLINE

IC2000

INDUCTION HOB
TABLE A INDUCTION
INDUCTIEFORNUIS



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 à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 23.
- ❖ 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

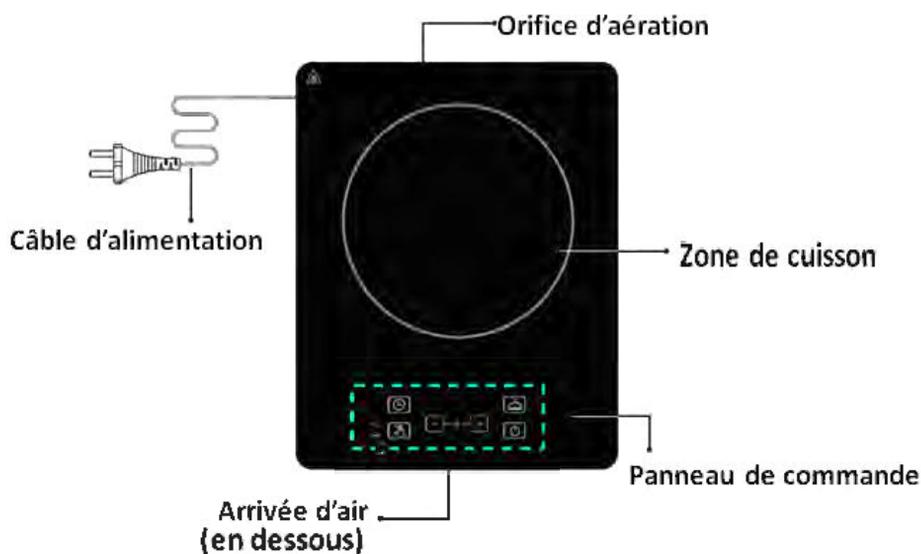
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser cette plaque de cuisson.
- Aucun produit ou matériau combustible ne doit être posé sur la plaque sous quelque prétexte que ce soit.
- La plaque n'est pas conçue pour être utilisée en plein air.
- N'utilisez en aucun cas cette plaque 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.
- Évitez de surcharger la plaque. La surface de la plaque risquerait d'être endommagée.
- 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

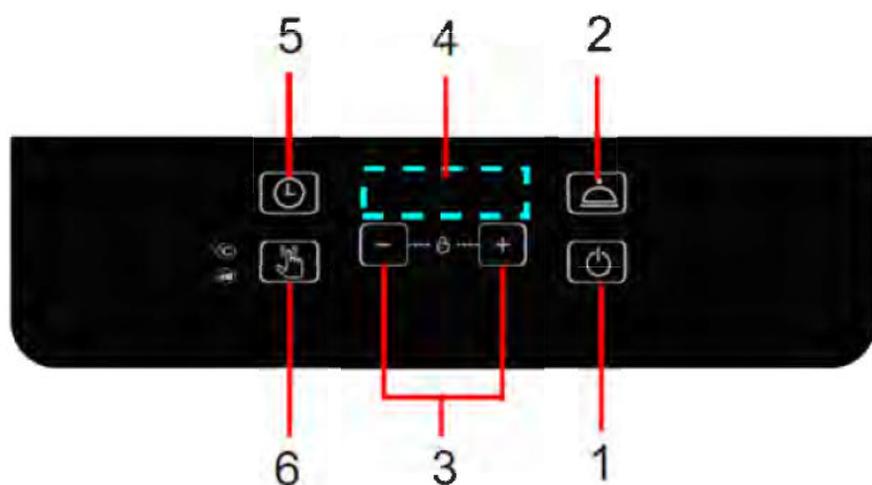
moins 10 cm entre les côtés et l'arrière de la plaque et les murs environnants.

- Évitez d'utiliser la plaque à induction dans un espace exigu. 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 posant 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'intenti 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



Panneau de commande



1.  Marche/Veille
2.  Maintien au chaud
3.  Réglage du niveau de puissance, de la température et du temps de cuisson
 Appuyez en même temps sur ces deux boutons pour activer ou désactiver la fonction de verrouillage.
4. Écran
 - Affichage du niveau de puissance, de la température, du temps de cuisson et des codes d'erreur
5.  Minuterie
6.  Sélection du mode de puissance ou de température

UTILISATION

Qualité des ustensiles

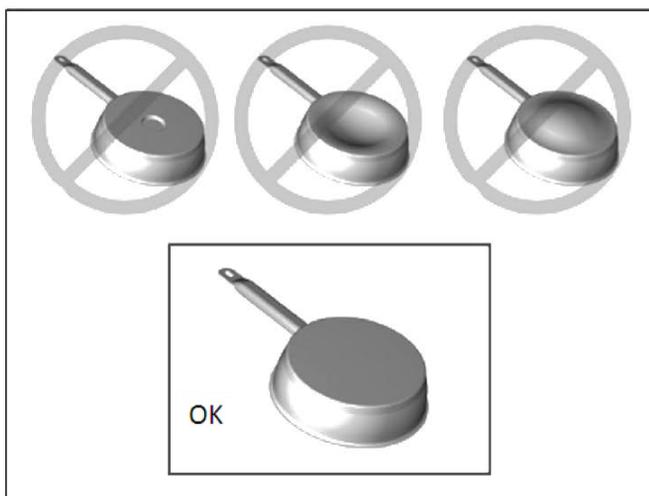
Matériaux compatibles: acier, acier émaillé, fonte, inox ferromagnétique, aluminium avec fond ferromagnétique.

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 la zone de cuisson, puis réglez la zone de cuisson sur la puissance maximale. Cette eau doit commencer à chauffer au bout de quelques secondes.
- Le fond de l'ustensile doit être aimanté.

Certains ustensiles peuvent émettre un léger 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

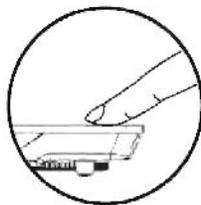
Le diamètre des ustensiles doit dans la mesure du possible être adapté à celui de la zone de cuisson.

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 195 mm). Tout autre ustensile ne peut pas garantir un résultat optimal avec l'appareil.

Utilisation du panneau de commande

- Les boutons sont tactiles, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une quelconque pression.
- Touchez les boutons avec la pulpe des doigts, pas avec le bout.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois que vous appuyez sur un bouton.
- Les boutons doivent toujours rester propres et secs; aucun objet (ex: chiffon, ustensile) ne doit les recouvrir. Même un film d'eau suffit à rendre les boutons très difficiles à actionner.



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 la lettre "L" clignote à l'écran, 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.

4. Appuyez sur 

- Le témoin lumineux marche/veille situé au-dessus du bouton  clignote.
- Si vous n'appuyez sur aucun bouton de fonction pendant environ 10 secondes, la plaque se met en mode veille. Le témoin marche/veille s'éteint.

UTILISATION EN MODE DE PUISSANCE

5. Appuyez sur 

- Le témoin de niveau s'allume.



6. Utilisez les touches  /  pour sélectionner le niveau de puissance: 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W et 2000W.

7. La plaque commence à chauffer.

- Il est possible de modifier la température et le niveau de puissance pendant la cuisson.

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

- La lettre "H" clignote à l'écran pour vous rappeler que la surface est toujours brûlante.

Détection d'ustensile:

Si aucun ustensile n'est placé sur une zone de cuisson, ou si l'ustensile ne convient pas pour une cuisson par induction, la plaque émet un bip sonore. Au bout d'environ 1 minute, 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 lumineux au-dessus du bouton de la minuterie  s'allume.
- L'heure "00:00" clignote à l'écran.

2. Pendant que les chiffres clignotent, réglez le temps de cuisson de 1 minute (0:01) à 3 heures (3:00) par pressions répétées sur les touches  / .

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

3. Les chiffres clignotent à l'écran pendant quelques secondes, puis cessent de clignoter, indiquant que le temps de cuisson est confirmé.

4. Une fois la durée écoulée, la plaque à induction se met automatiquement en mode veille.

Pour annuler la fonction de minuterie, appuyez sur . Les chiffres clignotent à l'écran.

Pendant que les chiffres clignotent, remettez la minuterie à "0:00" par pressions répétées sur les touches  / . Au bout de quelques secondes, cette fonction de minuterie est désactivée et le témoin de minuterie s'éteint.

UTILISATION EN MODE DE TEMPÉRATURE

5. Appuyez deux fois sur 

- Le témoin de température s'allume.



6. Appuyez le nombre de fois nécessaire sur les touches  /  pour régler la température: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C ou 200°C.

Maintien au chaud

Cette fonction est idéale pour les plats ayant besoin d'être gardés au chaud à une température peu élevée.

- Pour activer cette fonction, appuyez sur . Le témoin lumineux de maintien au chaud situé au-dessus du bouton  s'allume et l'écran indique "—". Dans ce mode, le niveau de puissance n'est pas réglable.
- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur  ; le témoin de maintien au chaud s'éteint.

Verrouillage

Vous avez la possibilité de verrouiller les boutons afin d'empêcher tout risque de démarrage inopiné (ex : enfant allumant accidentellement la plaque).

Pour verrouiller les boutons pendant la cuisson, appuyez en même temps sur  et . Le témoin de verrouillage s'allume.



Lorsque le verrouillage est activé, tous les boutons sont désactivés à l'exception du bouton marche/veille .

Pour déverrouiller les boutons pendant la cuisson, appuyez sur  et  pendant environ 3 secondes. Le témoin de verrouillage s'éteint.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Ne le mettez jamais 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 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 table de cuisson chauffe tous les métaux à proximité de la zone de cuisson |

DÉPANNAGE

Problème		Cause possible et solution
Une fois l'appareil allumé, l'écran et les témoins ne s'illuminent 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 chauffer.		<ul style="list-style-type: none"> • Les entrées d'air ou les ouvertures d'aération sont peut-être obstruées. • 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	E3 E6	Attendez un instant, le temps que la température de la plaque redevienne normale, puis appuyez sur  ; l'appareil devrait fonctionner de nouveau normalement.
	E7 E8	Éteignez la table. Une fois la tension redevenue normale, rallumez l'appareil; il devrait refonctionner normalement.
	E1 E2	Confiez la réparation à un réparateur qualifié.
	E4 E5 Eb	

DONNÉES TECHNIQUES

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

Identifiant de modèle	IC2000
Type de produit	Plaque de cuisson portable
Nombre de plaques/zones de cuisson	1 plaque
Technique de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	Zone de cuisson à induction
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	∅ 20 cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC _{cuisson électrique})	209,5 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC _{plaque électrique})	209.5 Wh/kg

Remarque:

Exigences d'écoconception conformément à la réglementation européenne N°66/2014

Valeur mesurée (Wh/kg)	Exigence	Verdict
209.5	A partir d'1 an après l'entrée en vigueur (20 février 2015) $EC_{\text{electric hob}} < 210$	OK
	A partir de 3 ans après l'entrée en vigueur (lundi 20 février 2017) $EC_{\text{electric hob}} < 200$	OK
	A partir de 5 ans après l'entrée en vigueur (mercredi 20 février 2019) $EC_{\text{electric hob}} < 195$	OK

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

Marque	Proline
Référence	IC2000
Catégorie	Plaque à induction à 1 zone de cuisson
Tension/fréquence V / Hz	220V – 240V ~ 50/60Hz
Puissance nominale totale (W)	2000W
Dimensions du produit (mm)(LxlxH)	350x280x65
Poids net du produit (kg)	2,4 kg
Pays de fabrication	RPC