



MARQUE : PROLINE

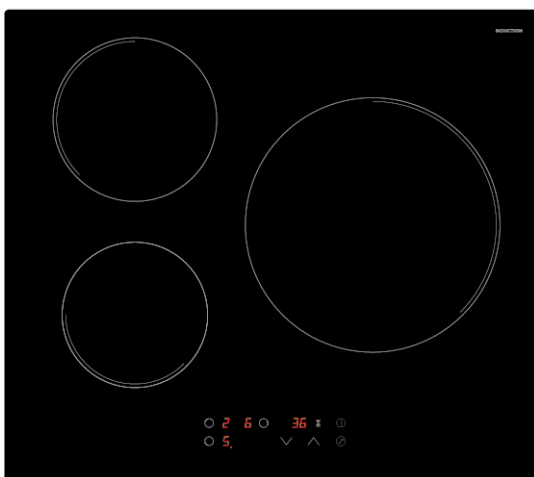
REFERENCE : IH 358 P NOIR

CODIC : 3691420

# PROLINE

## IH 358P

TABLE DE CUISSON A INDUCTION  
CERAMIC COOKER HOB



MANUEL D'UTILISATION

OPERATING INSTRUCTIONS

## TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES.....	2
ATTENTION.....	3
MISES EN GARDE IMPORTANTES.....	6
DESCRIPTION.....	8
PRINCIPE D'INDUCTION.....	9
INSTALLATION.....	9
BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES.....	11
UTILISATION.....	13
Qualité des ustensiles .....	13
Dimensions des ustensiles .....	14
Cuisson à induction.....	14
Minuterie.....	17
CONSEILS DE CUISSON .....	19
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.....	21
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	22
DÉPANNAGE.....	23
SPÉCIFICATIONS.....	25

## **ATTENTION**

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.

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 de 8 ans et plus, et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et s'ils sont supervisés.

Conserver l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée d'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.

Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.

**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.

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Les surfaces accessibles peuvent devenir

chaudes au cours ou après de l'utilisation.

**MISE EN GARDE:** L' appareil et ces surfaces accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation.

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés.

**MISE EN GARDE:** Une cuisson, sans surveillance, utilisant de l'huile ou autre matière grasse, sur une plaque de cuisson peut être dangereuse et déclencher un incendie.

**NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau mais déconnecter l'appareil de l'alimentation et couvrez les flammes, par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifugée.

**MISE EN GARDE:** Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

**MISE EN GARDE:** Les parties accessibles

peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Les enfants doivent être maintenus à l'écart.

## **MISES EN GARDE IMPORTANTES**

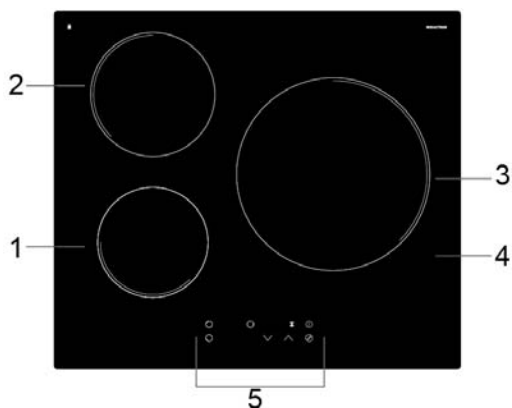
- Éteignez et débranchez l'appareil après usage, avant de le nettoyer et avant de le laisser sans surveillance. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Aucun objet magnétique (ex: carte de crédit, carte mémoire) et aucun appareil électronique (ex: ordinateur, lecteur MP3) ne doit être placé ou laissé à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique émis par celui-ci.
- Ne montez pas sur la table de cuisson.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant entraîne un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures corporelles.
- N'utilisez en aucun cas des ustensiles coupants pour racler la table de cuisson. N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail.

- Ne mettez jamais une poêle vide sur la plaque. Placez la poêle au centre de la plaque.
- 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** en contact immédiat avec la zone de cuisson !



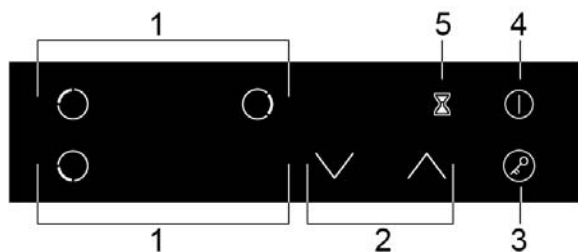
## DESCRIPTION

### Vue du dessus



1. Plaque max. 1200 W
2. Plaque max. 2300 W
3. Plaque max. 2300 W
4. Table
5. Panneau de commande

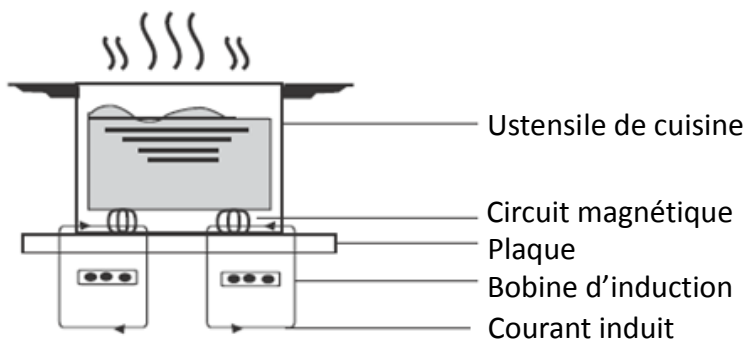
### Panneau de commande



1. Boutons de sélection de plaque
2. Touche de réglage de puissance/minuterie
3. Touche de verrouillage
4. Bouton marche/arrêt
5. Touche de réglage de la minuterie

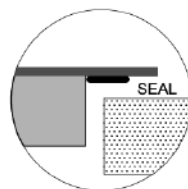
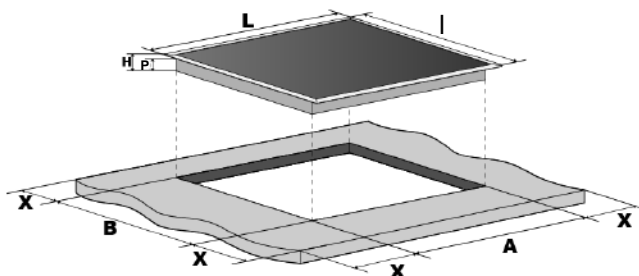
## PRINCIPE D'INDUCTION

Sous chaque plaque de cuisson se trouve une bobine d'induction. Lorsqu'une plaque est allumée, cette bobine crée un champ magnétique qui se transmet directement au fond de l'ustensile de cuisine (compatible), entraînant une production instantanée de chaleur pour cuire les aliments.



## INSTALLATION

Découpez dans le plan de travail un trou dont les dimensions sont indiquées ci-dessous. Le trou doit être à au moins 5 cm de tous les bords. Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 3 cm et être fabriqué dans des matériaux résistants à la chaleur.

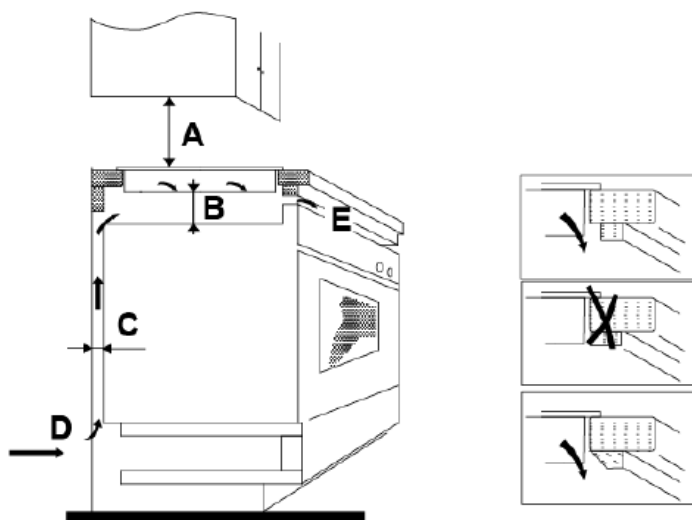


### JOINT

L (mm)	I (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 mini

Il est essentiel que la table de cuisson soit correctement aérée et que les arrivées et les sorties d'air ne soient jamais bloquées.

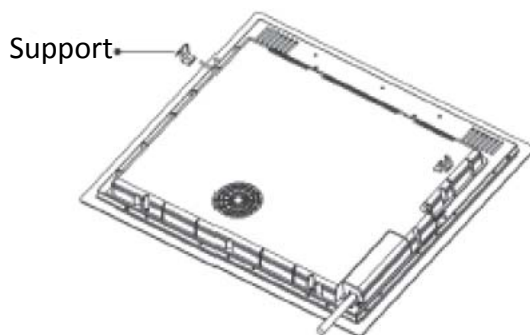
Assurez-vous que l'installation est conforme au schéma ci-dessous.



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

**⚠** Pour des raisons de sécurité, aucune étagère ne doit être située à moins de 76 cm au-dessus de la table de cuisson.

La table se fixe au plan de travail grâce à 2 supports vissés sur la base. La position des supports peut s'ajuster selon l'épaisseur du plan de travail.



**Attention :**

- Cette table de cuisson doit être installée par un professionnel qualifié. N'essayez en aucun cas d'installer cet appareil par vous-même.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels et matériels résultant d'une installation incorrecte.
- Cette table de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge.
- Installez la table à distance de toute source de chaleur (four, lumière du soleil etc.).
- Pour des raisons de sécurité, l'adhésif et la couche intermédiaire doivent être résistants à la chaleur.
- Ne pas nettoyer à la vapeur.

**BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES**

Attention!

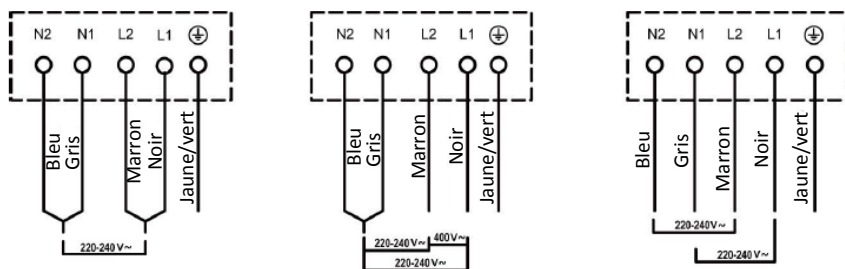
- Cette table de cuisson doit être installée par un électricien qualifié, d'une manière conforme à toutes les normes et réglementations locales en matière d'installation électrique.
- L'appareil doit être débranché avant toute manipulation sur les parties électriques.
- Il est fondamental que l'appareil soit correctement relié à la terre.
- Une fois la table installée, le bouton marche/arrêt doit rester accessible en permanence.

**Les couleurs des fils du câble correspondent aux codes suivants:**

**Jaune/vert = Terre    Bleu/gris = Neutre    Noir/marron = Phase**

Les couleurs peuvent ne pas correspondre aux marques d'identification des pôles dans votre prise. Si tel est le cas, procédez de la manière suivante

- 1) Le fil jaune et vert doit être relié à la borne jaune et verte ou marquée de la lettre E (Earth, "Terre") ou du symbole de mise à la terre ⊕.
- 2) Le fil bleu ou gris doit être relié à la borne grise ou marquée de la lettre N (neutre).
- 3) Le fil noir ou marron doit être relié à la borne noire ou marron ou marquée de la lettre L (Live, "Phase").



### ATTENTION:

- Si l'appareil est directement relié à l'alimentation secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé, avec un écartement d'au moins 3 mm entre les contacts conformément aux réglementations locales en matière d'installation électrique.
- Les fils ne doivent pas être pliés ou comprimés.
- Les fils doivent faire l'objet d'un contrôle régulier et ne peuvent être changés que par un électricien qualifié.

# UTILISATION

## Qualité des ustensiles

### Matériaux compatibles:

acier, acier émaillé, fonte, inox ferromagnétique, aluminium avec fond ferromagnétique.

### Matériaux non compatibles:

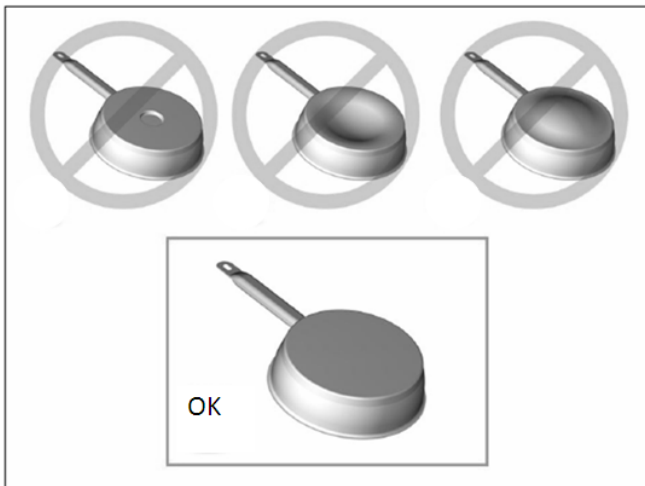
aluminium et inox sans fond ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

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 l'une des plaques à induction réglée sur [9]. Cette eau doit commencer à chauffer au bout de quelques secondes.
- Le fond de l'ustensile doit être aimanté.

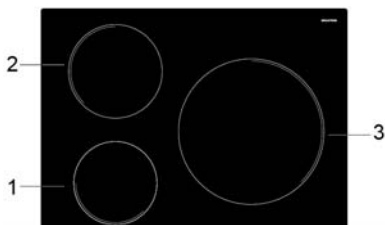
Certains ustensiles peuvent faire du bruit lorsqu'ils sont placés sur une plaque à induction. Ce bruit ne signifie aucunement que l'appareil est défectueux et n'a aucune influence sur le processus de cuisson.



## Dimensions des ustensiles

Les plaques de cuisson sont, dans la mesure de possible, automatiquement adaptées au diamètre des ustensiles. Néanmoins, pour chaque plaque donnée, l'ustensile utilisé doit avoir un diamètre minimum. Afin que la plaque fonctionne au mieux de ses capacités, placez toujours l'ustensile bien au centre.

Quelle plaque utiliser en fonction du diamètre de l'ustensile?




Plaque de cuisson	Diamètre minimum de l'ustensile
1 160 cm	140 cm
2 180 cm	160 cm
3 280 cm	220 cm

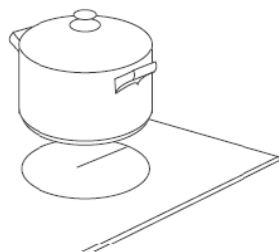
## Cuisson à induction

Mettez les aliments dans la poêle/casserole et positionnez celle-ci au centre du cercle dessiné sur la plaque.

### REMARQUE:

- Les ustensiles de cuisson doivent comporter un couvercle.
- Ne mettez en aucun cas un ustensile vide sur l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Le dessous de l'ustensile et la surface de la plaque de cuisson doivent être propres et secs.
- Si "  " clignote à l'écran, la raison peut être l'une des suivantes:
  - L'ustensile n'est pas placé sur la plaque sélectionnée.
  - L'ustensile ne convient pas pour une cuisson à induction.
  - L'ustensile est trop petit ou mal centré sur la plaque.

L'icône "  " disparaît automatiquement au bout d'1 minute.



1. Appuyez sur ①.

- Un signal sonore retentit et tous les témoins affichent "—" ou "— —", indiquant que la table est passée en mode veille.
- Au bout d'1 minute d'inactivité, la table s'éteint automatiquement.



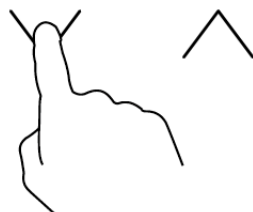
2. Appuyez sur la touche de commande de la plaque souhaitée.

- Le témoin situé à côté de la touche clignote.



3. Réglez la puissance de cuisson à l'aide des touches ∨ et ∧.

- Pour changer la puissance en cours de cuisson, touchez le bouton de la plaque puis réglez la puissance à l'aide des touches ∨ et ∨



## Guide de réglage

Niveau de puissance	Convient pour
1~2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chauffer de petites quantités d'aliments</li><li>• Faire fondre du chocolat ou du beurre</li><li>• Faire mijoter</li><li>• Chauffer lentement</li></ul>
3~4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffer</li><li>• Faire mijoter rapidement</li><li>• Cuire du riz</li></ul>
5~6	Crêpes



7~8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire revenir</li> <li>• Cuire des pâtes</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire sauter</li> <li>• Faire griller</li> <li>• Porter de la soupe à ébullition</li> <li>• Porter de l'eau à ébullition</li> </ul>

### Pour éteindre une plaque de cuisson

1. Appuyez sur la touche correspondante.



2. Appuyez de manière répétée sur  $\nabla$  ou appuyez en même temps sur  $\nabla$  et  $\wedge$ . L'écran doit normalement afficher "0".



Pour éteindre toutes les plaques, appuyez sur  $\textcircled{1}$ .



**REMARQUE :** Une fois la table éteinte, "H" s'affiche pour indiquer que la plaque est encore brûlante. Il disparaît lorsque la plaque a refroidi.




## Minuterie

La minuterie a deux fonctions différentes:

- Indiquer le temps de cuisson restant
- Programmer l'heure d'extinction automatique d'une plaque.

### Indiquer le temps de cuisson restant

1. Appuyez sur  .

- "10" clignote à l'écran.



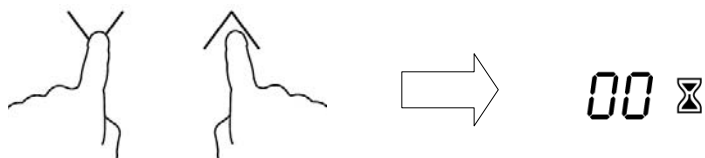
2. À l'aide des touches  $\vee$  et  $\wedge$ , réglez le temps de cuisson de 1 minute à 99 minutes.

### REMARQUE :

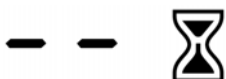
- Chaque pression sur  $\vee$  ou sur  $\wedge$  augmente ou diminue le temps de cuisson d'1 minute.
- Maintenez les touches  $\vee$  /  $\wedge$  enfoncées pour régler le temps de cuisson par paliers de 10 minutes.



- Si vous appuyez en même temps sur  $\vee$  et  $\wedge$ , "00" clignote à l'écran.



3. Puis le compte à rebours commence, minute par minute. La durée restante s'affiche à l'écran.
4. Une fois la durée écoulée, la plaque sonne pendant environ 30 secondes et l'écran affiche "--".



### Programmer l'heure d'extinction d'une plaque de cuisson

1. Appuyez sur la touche de la plaque pour laquelle vous voulez régler la minuterie.



2. Appuyez sur .

- Un point rouge s'allume en dessous de l'indicateur de température de la plaque sélectionnée.
- "10" clignote à l'écran.



3. À l'aide des touches  $\nabla$  et  $\wedge$ , réglez le temps de cuisson de 1 minute à 99 minutes.

**REMARQUE :**

- Chaque pression sur  $\nabla$  ou sur  $\wedge$  augmente ou diminue le temps de cuisson d'1 minute.
- Maintenez les touches  $\nabla$   $\wedge$  enfoncées pour régler le temps de cuisson par paliers de 10 minutes.

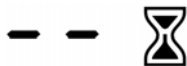


- Si vous appuyez en même temps sur  $\nabla$  et  $\wedge$ , "00" clignote à l'écran.



4. Puis le compte à rebours commence, minute par minute. La durée restante s'affiche à l'écran.

5. Une fois écoulé le temps de cuisson programmé, la plaque s'éteint automatiquement.



**CONSEILS DE CUISSON**

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, baissez la température.
- La cuisson avec couvercle permet de retenir la chaleur et donc de réduire le temps de cuisson et économiser l'énergie.
- Minimisez les quantités de graisse et de liquide afin de réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à une température élevée, puis baissez-la une fois les aliments chauffés uniformément.

## **Mijoter, cuire du riz**

- Mijoter consiste à faire cuire en dessous du point d'ébullition, aux alentours de 85°C, lorsque les bulles ne montent qu'occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Cette méthode permet de réaliser des soupes délicieuses et des ragoûts très tendres, car les saveurs peuvent se développer sans que l'aliment ne soit trop cuit. Les sauces à base d'œuf et épaissies à la farine doivent également cuire en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme par exemple la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter une température plus élevée, afin d'assurer une cuisson uniforme dans le temps de cuisson recommandé.

## **Saisir un steak**

Pour des steaks juteux et savoureux:

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les steaks des deux côtés avec de l'huile. Mettez quelques gouttes d'huile dans la poêle chaude, puis mettez délicatement la viande dessus.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois au cours de la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur des steaks et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut donc varier de 2 à 8 minutes par côté. Pressez le steak pour voir s'il est cuit ; puis il est ferme, plus il est cuit.
5. Mettez le steak sur une assiette chaude et laissez-le reposer pendant quelques minutes de manière à ce qu'il soit bien tendre au moment du service.

## **Faire sauter**

1. Choisissez une poêle à fond plat compatible avec la cuisson à induction.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles dont vous aurez besoin. Ce mode de cuisson est rapide. Si vous voulez faire cuire de



grandes quantités d'aliments de cette manière, procédez par petites fournées.

3. Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d'abord la viande, puis mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds et encore croustillants, baissez la température de la plaque puis remettez la viande et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients afin d'assurer une cuisson uniforme.
7. Servez immédiatement.

## DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

### Verrouillage

- Vous avez la possibilité de verrouiller les boutons afin d'empêcher tout risque de démarrage inopiné (ex : enfant allumant accidentellement l'une des plaques).
- Lorsque le verrouillage est activé, tous les boutons sont inopérants à l'exception de ① .

Appuyez sur  ; le témoin de verrouillage s'allume et l'écran indique "L O". La table est maintenant en mode verrouillage. Pour déverrouiller les touches, maintenez enfoncée la touche  jusqu'à entendre un signal sonore; la table revient en mode normal.

### Protection anti-surchauffe

Cette table de cuisson est équipée d'un capteur qui contrôle la température interne. Si une température trop élevée est détectée, la table s'arrête automatiquement.

## Avertissement de chaleur

Lorsqu'une plaque a été utilisée pendant longtemps, il reste une certaine quantité de chaleur résiduelle. "H" clignote à l'écran pour indiquer qu'il ne faut pas toucher les plaques.

## Extinction automatique

Cette fonction s'active chaque fois que vous oubliez d'éteindre une des plaques.

Les délais d'extinction par défaut figurent dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	Les plaques de cuisson s'éteignent automatiquement au bout de
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon mouillé seulement.
- N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges à récurer.
- Séchez bien l'appareil après nettoyage.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent faire l'objet d'un nettoyage régulier afin d'éviter tout risque de contamination croisée entre les différents types d'aliments ; les surfaces en contact avec les aliments sont à nettoyer de préférence avec de l'eau chaude propre et un détergent doux.

Le maintien de bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire permet d'éviter tout risque de contamination croisée ou d'intoxication alimentaire.

## DÉPANNAGE

Problème		Cause possible	Solution possible
L'appareil ne s'allume pas.		Pas d'alimentation.	Vérifiez que l'appareil est branché et qu'il est allumé. Vérifiez s'il y a eu une panne de courant. Si le problème persiste, faites appel à un réparateur qualifié.
Les touches de commande sont inopérantes.		Les touches sont verrouillées.	Déverrouillez les touches. (Voir section "Verrouillage" pour plus de détails).
Les touches sont difficiles à utiliser.		Cela peut être dû à la présence d'un mince film d'eau sur les touches, ou au fait que vous appuyez avec le bout des doigts.	Assurez-vous que les touches restent sèches et appuyez toujours avec la pulpe du doigt.
Certains ustensiles font du bruit.		Cela peut être dû au mode de construction de l'ustensile (les couches de métaux différents vibrent également de manière différente).	Ce phénomène est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.
Code d'erreur	F3-F8	Dysfonctionnement du capteur de température.	Confiez la réparation à un réparateur qualifié.
	F9-FE	Dysfonctionnement du capteur de température du	Confiez la réparation à un réparateur qualifié.



		transistor bipolaire à grille isolée	
	E1 / E2	Tension d'alimentation anormale	Assurez-vous que la tension d'alimentation est normale, puis rallumez la plaque de cuisson.
	E3 / E4	Température anormale	Vérifiez que l'ustensile de cuisine n'est pas cassé ou qu'il contient de l'eau. Attendez que la température redevienne normale, puis rallumez la plaque.
	E5 / E6	Dysfonctionnement de la radiation émise par la plaque	Laissez la plaque refroidir, puis rallumez-la.