



MARQUE: PROLINE

REFERENCE: IH 235 T NOIR

CODIC: 3762246

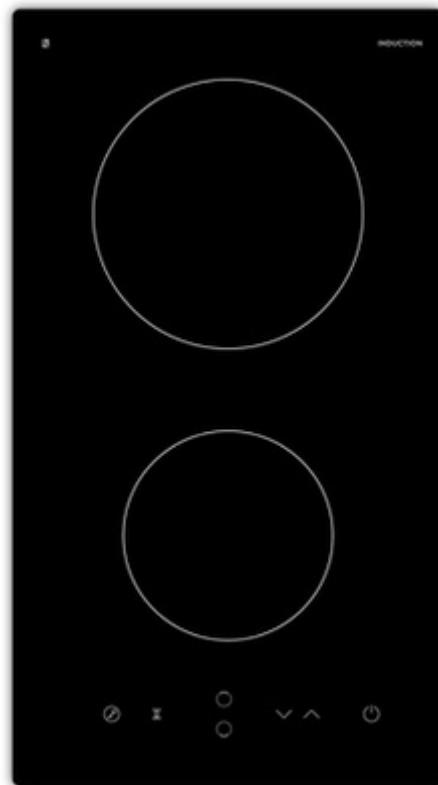
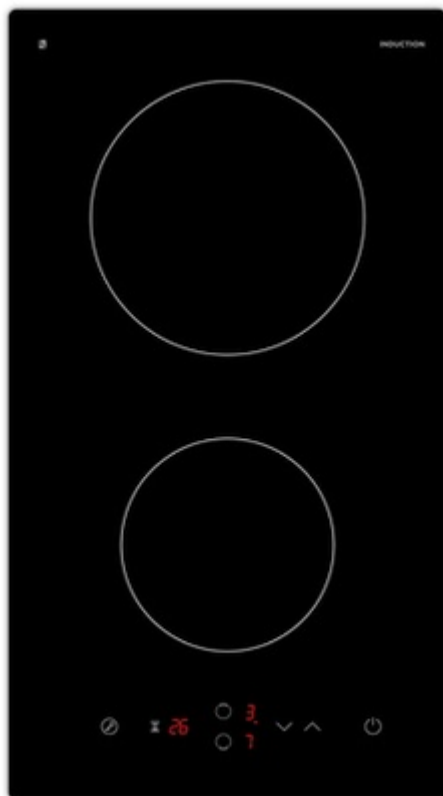


Table des matières

ATTENTION	25
MISES EN GARDE IMPORTANTES	28
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	29
Schémas d'encastrement	29
Espacements.....	29
Fixation de la table de cuisson sur le plan de travail.....	30
DESCRIPTION	31
Vue de dessus.....	31
Bandeau de commande.....	31
PRINCIPE DE L' INDUCTION	32
RECOMMANDATIONS	33
Compatibilité des récipients.....	33
Conseils de cuisson	34
UTILISATION.....	37
Commandes tactiles.....	37
Lancer la cuisson	37
Verrouillage des commandes.....	39
Capteur de surchauffe.....	40
Indicateur de chaleur résiduelle.....	40
Détection des petits objets.....	40
Fonction arrêt automatique	41
Minuterie.....	41
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	43
DÉPANNAGE.....	45
DONNÉES TECHNIQUES	48

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.

MISE EN GARDE: L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chaud durant l'utilisation. Attention à ne jamais toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, 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 sans surveillance.

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: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

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.

La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.

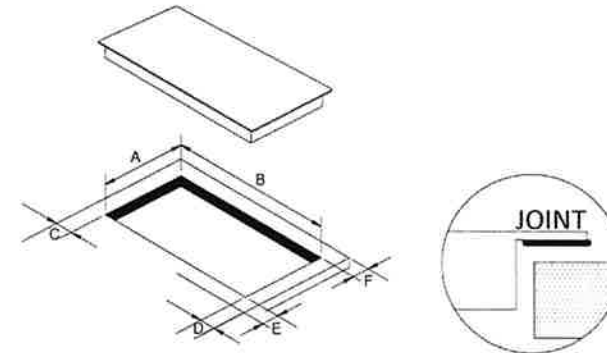
La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en Fonctionnement.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser cette table de cuisson.
- Aucun produit ou matériau combustible ne doit être posé sur la table sous quelque prétexte que ce soit.
- Pour des raisons de sécurité, la table doit être installée d'une manière conforme aux instructions du mode d'emploi.
- L'installation de la table doit impérativement s'effectuer de manière correcte, par le biais d'une personne qualifiée.
- N'utilisez en aucun cas cette table pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne laissez jamais d'objets métalliques sur la table : ils pourraient rapidement devenir brûlants.
- Éteignez et débranchez la table après usage, avant de la nettoyer et avant de la laisser sans surveillance. Laissez la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer ou de la ranger.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas la table 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 table 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 table avec un produit abrasif.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

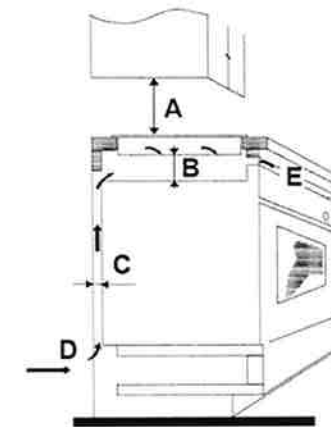
Schémas et dimensions d'encastrement



A	B	C	D	E	F
268 mm	500 mm	50 mm minimum	50 mm minimum	50 mm minimum	50 mm minimum

C/D/E/F : distance minimale entre la découpe de la plaque et le mur

Espacements



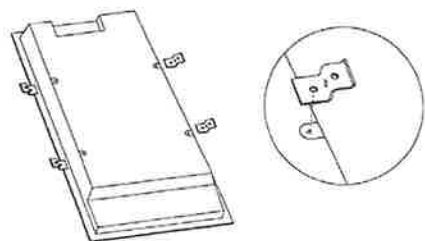
A	B	C	D	E
760 mm	50 mm	30 mm mini	Arrivée d'air	Sortie d'air 10 mm

ATTENTION :

- Le plan de travail est rectangulaire et horizontal, et aucun élément de structure ne vient compromettre les espacements.
- Le matériau du plan de travail est résistant à la chaleur.
- L'installation est conforme aux normes et réglementations en vigueur, et tous les espacements sont respectés.
- L'air frais peut circuler librement de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la table de cuisson.
- 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.

Fixation de la table de cuisson sur le plan de travail

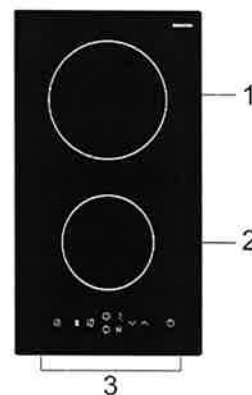
1. Retournez la table et posez-la sur une surface molle.
2. Montez les vis et les pièces de fixation fournies sur la table, sans serrer les vis (voir illustration).
3. Placez la table dans la découpe, puis fixez-la au plan de travail en serrant les vis.



30

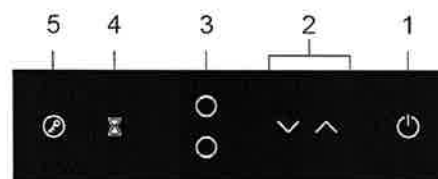
DESCRIPTION

Vue de dessus



1. Foyer max. 2000 W
2. Foyer max. 1500 W
3. Bandeau de commande

Bandeau de commande

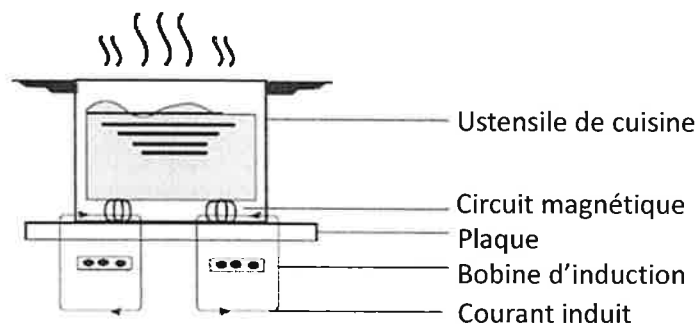


1. Touche marche/arrêt
2. Touche de réglage de minuterie/température
3. Touche de sélection du foyer
4. Touche de contrôle de la minuterie
5. Touche de verrouillage des touches

31

PRINCIPES DE L'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.



À l'attention des personnes portant un pacemaker ou d'autres implants électriques:


La plaque chauffante est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Cependant les personnes avec un simulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels qu'une pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou leur fabricant d'implant avant d'utiliser cette plaque chauffante pour être sûres que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

RECOMMANDATIONS

Compatibilité des récipients



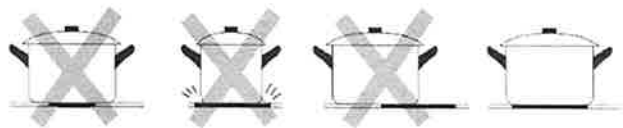
- N'utilisez que des récipients de cuisson convenant à la cuisson par induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si le récipient de cuisson convient en effectuant un test avec un aimant. Approchez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient à la cuisson par induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant:
 1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
 2. Si  ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, la casserole convient.
- Les récipients de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne conviennent pas: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et récipients en terre.



- N'utilisez pas de récipients de cuisson avec des bords dentés ou une base bombée.



- Assurez-vous que la base de la casserole est lisse, est posée bien à plat sur le verre, et est de la même dimension que la zone de cuisson. Les casseroles de diamètre inférieur à 140 mm peuvent ne pas être détectées par la plaque de cuisson. Centrez toujours la casserole sur la zone de cuisson.



- Soulevez toujours les casseroles de la plaque chauffante. Ne les faites pas glisser sinon elles pourraient rayer le verre.



REMARQUE :

- 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.

Conseils de cuisson



Faites attention lors des fritures: l'huile (ou le gras) peut surchauffer très rapidement, notamment si le réglage est élevé.

- 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.
- 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 que la plus basse, 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.

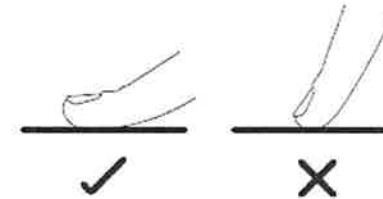
Faire sauter

1. Choisissez une grande poêle ou un wok plat.
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 légumes afin d'assurer une cuisson uniforme.
7. Servez immédiatement.


UTILISATION

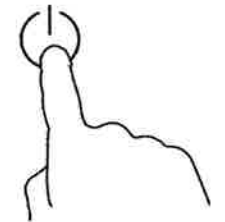
Commandes tactiles

- Les boutons du bandeau de commande sont tactiles. Il est inutile d'exercer une quelconque pression sur les boutons
- Les boutons doivent toujours rester propres et secs; aucun objet (ex: chiffon, ustensile) ne doit les recouvrir.

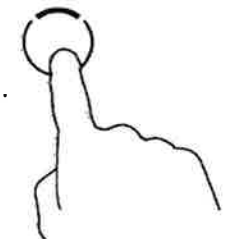


Lancer la cuisson

1. Appuyez sur .
 - 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.

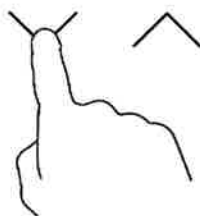


2. Appuyez sur la touche de commande de la plaque souhaitée.
 - Le témoin situé à côté de la touche clignote.



3. Réglez la puissance de cuisson à l'aide des touches ∇ et \wedge .

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

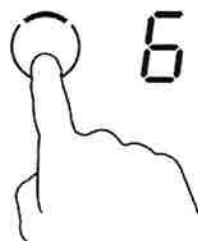


Guide de réglage

Niveau de puissance	Convient pour
1~2	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffer de petites quantités d'aliments • Faire fondre du chocolat ou du beurre • Faire mijoter • Chauffer lentement
3~4	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer • Faire mijoter rapidement • Cuire du riz
5~6	Crêpes
7~8	<ul style="list-style-type: none"> • Faire revenir • Cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • Faire sauter • Faire griller • Porter de la soupe à ébullition • Porter de l'eau à ébullition

Pour éteindre une plaque de cuisson

1. Appuyez sur la touche correspondante.



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



Pour éteindre toutes les plaques, appuyez sur .



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



Verrouillage des commandes

- 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 du bouton marche/arrêt.

Pour verrouiller les boutons

Appuyez sur la touche de verrouillage. "Lo" clignote sur l'écran de la minuterie, indiquant que les boutons sont maintenant verrouillés.

REMARQUE : Vous pouvez toujours éteindre la table en cas d'urgence, mais les boutons seront verrouillés lorsque vous rallumerez la table. Vous devrez d'abord déverrouiller les boutons avant d'utiliser la table.

Pour déverrouiller les boutons

1. Allumez la table.
2. Gardez la touche de verrouillage appuyée pendant 2 secondes. "Lo" disparaît de l'écran.
3. Vous pouvez maintenant utiliser la table.

Capteur de surchauffe

Cette table de cuisson est équipée d'un capteur de surveillance de température. Si la température atteint un niveau critique, la table s'éteint automatiquement.


Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole "H".

Le symbole "H" s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie !

Détection des petits objets

Quand un petit objet tel qu'une fourchette, une cuillère ou une bague est placé sur la plaque chauffante, il n'est pas détecté en tant que casserole et "  " clignotera sur l'affichage. La plaque chauffante ne peut pas fonctionner parce que l'objet est trop petit.

Fonction arrêt automatique

Cette fonction s'active automatiquement lorsque vous oubliez d'éteindre la table après la cuisson.

Puissance	Durée approximative au bout de laquelle la plaque de cuisson s'éteint automatiquement
Entre 1 et 3	8 heures
Entre 4 et 6	4 heures
Entre 7 et 9	2 heures

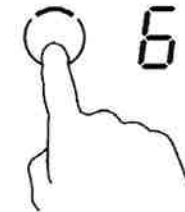
Minuterie

La minuterie permet de programmer une plaque de manière à ce qu'elle s'éteigne automatiquement au bout d'une durée déterminée.



Ne laissez jamais la table sans surveillance lorsqu'elle fonctionne, même si la plaque utilisée est programmée de manière à s'éteindre automatiquement.

1. Choisissez une plaque déjà en cours d'utilisation.



2. Appuyez sur la minuterie.


- "10" clignote à l'écran de la minuterie.
- L'indicateur sur l'écran de la plaque de cuisson signifie que la minuterie peut maintenant être réglée pour cette plaque.



3. Pendant que "10" clignote, réglez la durée avec les touches \wedge/\vee .

- Chaque pression sur \vee ou sur \wedge augmente ou diminue le temps de cuisson d'1 minute.
- La durée maximale est de 99 minutes.
- La durée se règle par paliers de 10 minutes lorsque les touches \wedge/\vee sont maintenues enfoncées.



4. Appuyez sur le bouton de contrôle de la minuterie  pour confirmer. La minuterie est maintenant réglée et le compte à rebours commence.

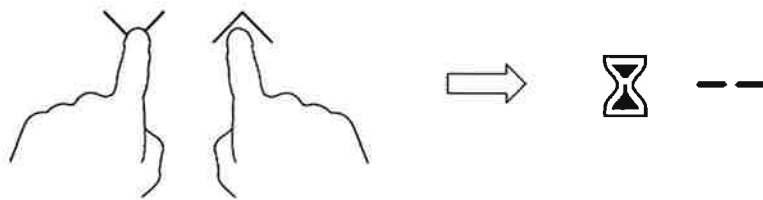
- Si les touches \wedge/\vee ne sont pas actionnées pendant que les chiffres clignotent, le réglage de la minuterie est confirmé lorsque les chiffres arrêtent de clignoter.
- L'écran affiche alors la durée restante.

5. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit et la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

- Un "H" s'affiche à l'écran tant que la plaque est encore brûlante.

Pour modifier le réglage de la minuterie, suivez les étapes 1 à 3 (voir ci-dessus).

Pour annuler le réglage de la minuterie, suivez les étapes 1 et 2 (voir ci-dessus) puis appuyez sur \wedge et \vee en même temps; l'écran de la minuterie indique "--".



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quoi?	Comment?	Important!
Souillure quotidienne du verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments non sucrés)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la table de cuisson. 2. Appliquez un produit pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou avec du Sopalin. 4. Rallumez la table. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la table est éteinte, le témoin 'surface chaude' disparaît mais la plaque peut être encore brûlante ! Soyez très vigilant. • Les produits de nettoyage durs/abrasifs et les tampons à récurer (notamment certains tampons en nylon) peuvent laisser des rayures sur le verre. Référez-vous toujours à l'étiquette pour savoir si le produit/tampon à récurer convient ou non. • Ne laissez jamais de résidu de produit de nettoyage sur la table: cela tacherait le verre.
Taches de graisse ou d'aliments brûlés ou fondus, taches laissées par des aliments sucrés	<p>Ces taches doivent être enlevées immédiatement au moyen d'un grattoir à lame de rasoir destiné aux tables de cuisson en vitrocéramique ; attention aux surfaces brûlantes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la table de cuisson. 2. Tenez la lame à un 	<ul style="list-style-type: none"> • Les taches ou résidus d'aliments fondus ou sucrés doivent être enlevés le plus rapidement possible. Si vous les laissez attacher ou refroidir, ils peuvent devenir très difficiles à enlever, voire même abîmer le verre de manière définitive. • Risque de coupure : lorsque le protège-lame est

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution possible
La table ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que la table est branchée et que la prise est bien sous tension. Il peut y avoir eu une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si le problème persiste une fois toutes les vérifications effectuées, consultez un technicien qualifié.
Les touches de commande sont inopérantes.	Les touches sont verrouillées.	Déverrouillez les touches. Voir section "Verrouillage des boutons" pour plus de détails.
Les touches sont difficiles à utiliser.	Cela peut être dû au fait que vous touchez les boutons avec le bout des doigts.	Touchez les boutons avec la pulpe des doigts.
Le verre est rayé.	Des ustensiles de cuisine à bords irréguliers ont été utilisés. Un tampon abrasif non adéquat a été utilisé.	Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse Voir "Ustensiles de cuisine". Voir "Nettoyage et entretien".
Certains ustensiles font des bruits de crépitement ou de craquement.	Cela peut être dû au mode de construction de l'ustensile (les couches de métaux différents vibrent	Ce phénomène est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.

	<p>angle de 30° et poussez la tache ou les résidus vers une partie froide de la table de cuisson.</p> <p>3. Nettoyez la tache ou les résidus avec un chiffon ou du Sopalin.</p> <p>4. Dès que la table a suffisamment refroidi pour pouvoir être touchée sans danger, nettoyez-la avec du produit pour table de cuisson (voir section "Souillure quotidienne du verre").</p> <p>5. Rallumez la table.</p>	<p>rétracté, la lame est aussi coupante qu'un rasoir. Manipulez-la avec la plus extrême prudence et rangez-la toujours hors de portée des enfants.</p>
Résidus sur les boutons de commande	<p>1. Éteignez la table de cuisson.</p> <p>2. Épongez.</p> <p>3. Essuyez le panneau de commande avec une éponge (ou un chiffon) propre et mouillée.</p> <p>4. Séchez complètement le panneau avec du Sopalin.</p> <p>5. Rallumez la table.</p>	<p>Faites attention aux éclaboussures brûlantes.</p>

	également de manière différente).	
La plaque chauffante émet un faible bourdonnement quand un réglage de chauffage élevé est utilisé.	Ceci est produit par la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit doit diminuer ou disparaître complètement quand vous diminuez le réglage de chauffage.
Les casseroles ne chauffent pas et "E" apparaît sur l'affichage.	La plaque à induction ne peut détecter la casserole parce qu'elle ne convient pas à la cuisson par induction.	Utilisez des récipients de cuisson convenant à la cuisson par induction. Voir la section 'Récipients de cuisson'.
	La plaque à induction ne peut détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou incorrectement centrée sur elle.	Centrez la casserole sur la zone de cuisson et assurez que son fond correspond à la dimension de la zone de cuisson.

Codes d'erreur

Ces codes d'erreur ne sont qu'indicatifs et toutes les pannes doivent être diagnostiquées et réparées par un technicien qualifié.

Affichage	Causes possibles	Solution possible
F3 – F8	Panne du capteur de température	Contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.
F9 – FE	Panne du capteur de température IGBT	Contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.
E1 / E2	Tension d'alimentation anormale	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale et allumez la plaque chauffante ensuite.
E3 / E4	Température anormale	Vérifiez le récipient de cuisson.
E5 / E6	Mauvais rayonnement de chaleur de la plaque à induction	Remettez la plaque à induction en marche après refroidissement.

DONNÉES TECHNIQUES

Marque	Proline
Référence	IH 235 T
Type	Table induction 2 foyers
Alimentation V / Hz	220-240V~ 50/60Hz
Puissance totale (W)	3500W
Dimension du produit (H*L*P) mm	288*520*56
Dimension d'encastrement (H*L*P) mm	268*500
Poids Net (kg)	5.2 kg
Fabriqué en	Chine

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

Kesa Electricals © UK: EC1N 6TE 29 / 05 / 2013