

MANUEL



PROLINE PIH5FLEX

NOTICE D'UTILISATION



[Tous nos Tutos vidéo](#)



[Darty.com](#)



[Tous nos magasins](#)

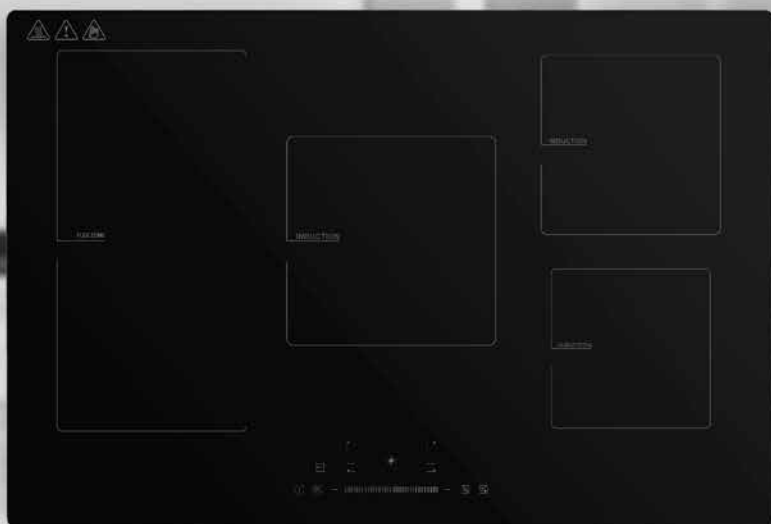


[Communauté SAV Darty](#)

PROLINE

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION INDUCTIEKOOKPLAAT

PIH5FLEX



MANUEL D'UTILISATION HANDLEIDING

FR

NL

PT

EN

IT

TABLE DES MATIÈRES

	MISES EN GARDE IMPORTANTES.....	p. 02
	DESCRIPTION.....	p. 06
	INSTALLATION	p. 08
	CONNEXION ÉLECTRIQUE.....	p. 12
	UTILISATION.....	p. 14
	CONSEILS DE CUISSON.....	p. 24
	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	p. 26
	DÉPANNAGE.....	p. 28
	DONNÉES TECHNIQUES.....	p. 31
	MISE AU REBUT.....	p. 33

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET DE LES 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 de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en continu.



- 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.
- MISE EN GARDE: 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.
- MISE EN GARDE: 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 "CONNEXION ÉLECTRIQUE".
- 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, 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.

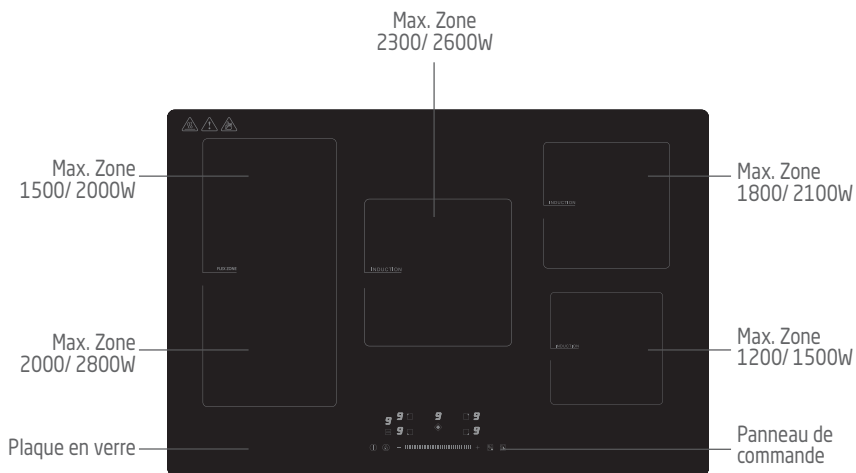
Précautions

- 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.

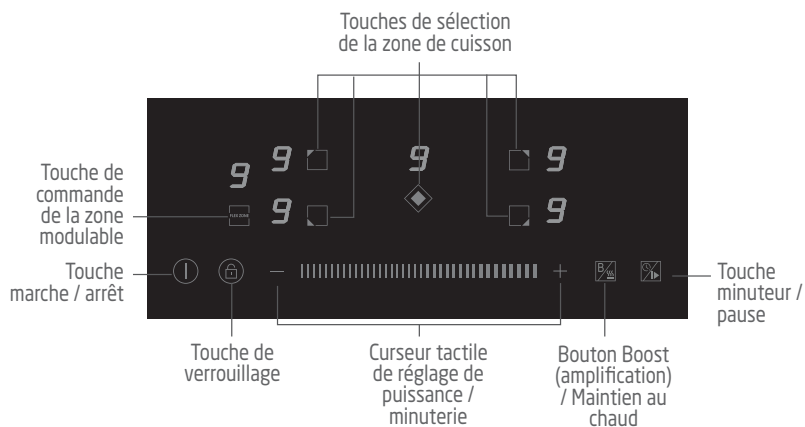
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisson comportant des bords irréguliers et ne faites pas traîner les ustensiles de cuisson sur la surface en vitrocéramique, car cela peut rayer le verre.
- Ne nettoyez pas la plaque de cuisson avec des nettoyeurs abrasifs.
- Ne chauffez jamais des aliments dans des récipients 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. Utilisez l'appareil exclusivement après avoir vérifié qu'il n'impacte pas le stimulateur cardiaque.

DESCRIPTION

Vue du dessus

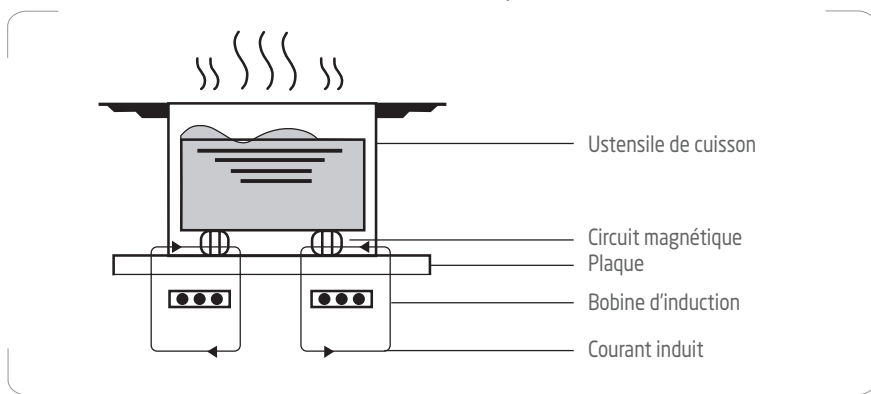


Panneau de commande



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.

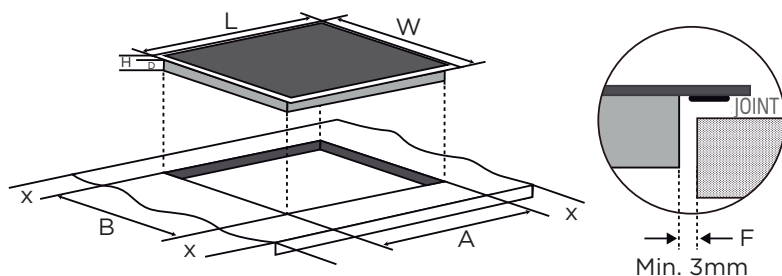


🔧 INSTALLATION

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.



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.

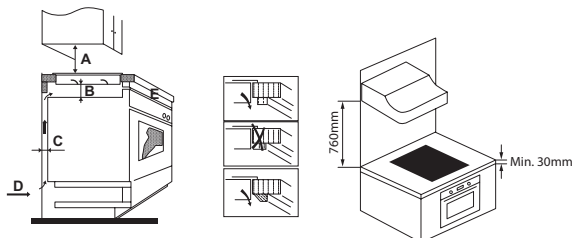


L	W	H	D	A	B	X	F
770 mm	520 mm	60 mm	56 mm	745 mm	495 mm	50 mm min.	3 mm min.

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.



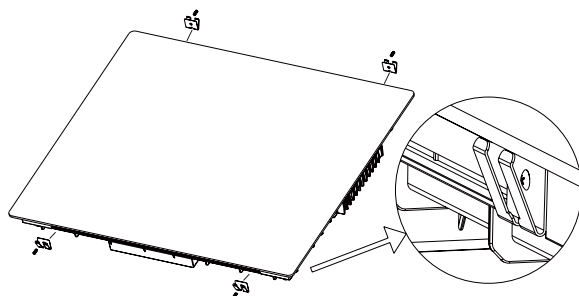
Par sécurité, la distance entre la plaque de cuisson et le placard placé au-dessus doit être de 760 mm au minimum.



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

AVERTISSEMENT : Assurez une ventilation appropriée.

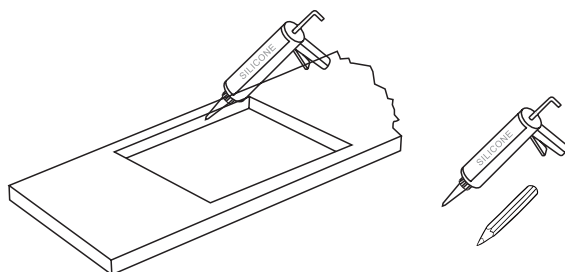
Veillez à ce que la plaque de cuisson soit bien ventilée et à ce que ses entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées.



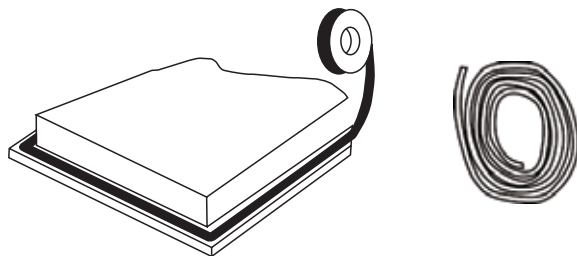
Avant de placer les supports de fixation

- La table de cuisson doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). N'exercez aucune pression sur les commandes dépassant de la table.
- Installez les 4 supports fixes à l'avant et à l'arrière de la table (comme illustré ci-dessous) :

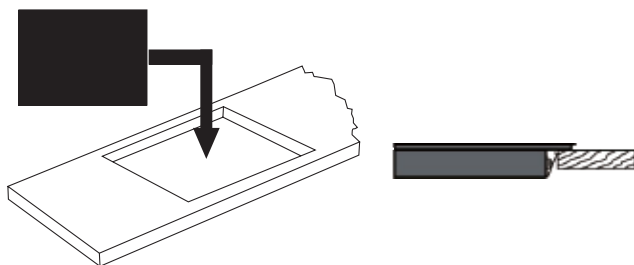
Installez les deux supports fixes sur la face avant de la coque métallique à l'aide de deux vis auto-taraudeuses à tête ronde cruciforme ST4*8 ; installez les deux supports arrière de la même manière.



Découpez le plan de travail selon les dimensions à l'aide d'un équipement approprié. Scellez le bord coupé du plan de travail à l'aide de silicone ou de PTFE et laissez sécher avant d'installer la table de cuisson.



Étendez le joint fourni le long du bord inférieur de la table de cuisson, en veillant à ce que les extrémités se chevauchent.



N'utilisez pas d'adhésif pour fixer la table de cuisson au plan de travail. Une fois le joint mis en place, positionnez la table de cuisson dans la découpe du plan de travail. Exercez une légère pression vers le bas sur la table de cuisson pour l'enfoncer dans le plan de travail, en veillant à ce que le bord extérieur soit bien étanche.

Attention :

- La plaque 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.
- La table de cuisson doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement thermique afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone de chauffage par induction au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
- Pour des raisons de sécurité, l'adhésif et la couche intermédiaire doivent être résistants à la chaleur.
- Ne pas nettoyer à la vapeur.

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

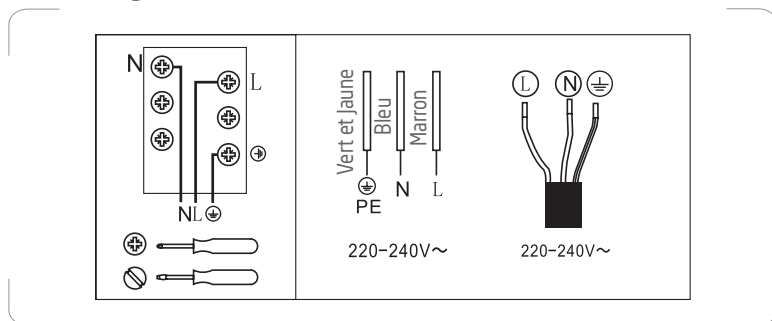
Marron = SOUS TENSION

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 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.

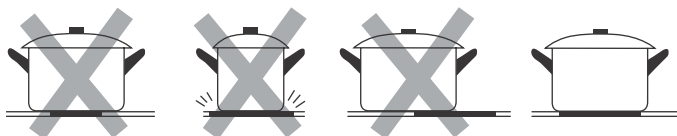
UTILISATION

Ustensiles de cuisine

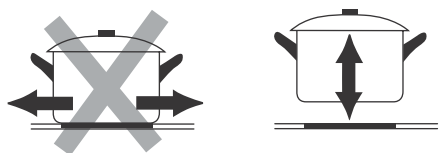
N'utilisez pas d'ustensiles avec des bords dentelés ou un fond bombé.



La base de l'ustensile doit être lisse, reposer à plat sur la plaque de cuisson et être de même taille que celle-ci. Placez toujours l'ustensile bien au centre de la plaque. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée au maximum de son efficacité. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu.



Retirez toujours les ustensiles des plaques en les soulevant, jamais en les faisant glisser dessus, faute de quoi ils pourraient rayer le verre.



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 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.



Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Placez de l'eau dans l'ustensile de cuisson à tester.
2. Si  ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, l'ustensile de cuisson est compatible.

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.

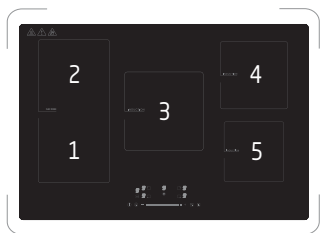


Dimensions des ustensiles

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.

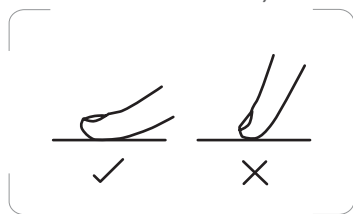
Quelle plaque utiliser en fonction du diamètre de l'ustensile?



Zone de cuisson	Diamètre de l'ustensile de cuisson	
	Minimum	Maximum
1	14 cm	18 cm
2	14 cm	18 cm
3	14 cm	21 cm
4	14 cm	18 cm
5	14 cm	15 cm

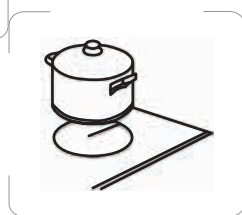
Utilisation du panneau de contrôle

- 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.





Lancer la cuisson

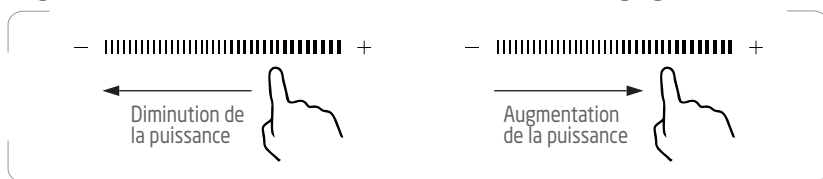
Mettez les aliments dans la poêle/casserole et positionnez celle-ci au centre de la zone de cuisson.



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.

1. Appuyez sur  et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.
 - Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois et tous les écrans affichent « - », ce qui indique que la table de cuisson à induction est entrée en veille.
2. Placez une casserole adaptée 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. En fonction de la zone de cuisson où est placée la casserole, sélectionnez une touche de zone appropriée, par exemple .
4. Réglez le niveau de chaleur en touchant le curseur de réglage.



- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la table d'induction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

Réglage des niveaux de chaleur

Les réglages ci-dessous ne sont donnés qu'à titre indicatif. La puissance des bobines d'induction varie en fonction de la taille et du matériau de la casserole. C'est pourquoi il est possible que les réglages doivent être légèrement ajustés pour convenir à vos casseroles. Au fur et à mesure que vous utiliserez la table de cuisson, vous apprendrez à connaître les réglages qui conviennent le mieux à vos casseroles. Lorsque vous utilisez de nouvelles casseroles avec lesquelles vous n'êtes pas familier, réglez le niveau de puissance en dessous du niveau spécifié.

Niveau de puissance	Utilisation recommandée
1-2	<ul style="list-style-type: none"> Maintenir au chaud Faire fondre du chocolat, du beurre
3-4	<ul style="list-style-type: none"> Décongélation et chauffage Cuisson des soupes ou du porridge
5-6	<ul style="list-style-type: none"> Braiser Mijoter Goulasch
7-8	<ul style="list-style-type: none"> Cuire des pâtes Rôtir/faire frire avec peu d'huile
9/P	<ul style="list-style-type: none"> Sauté Bouillir de l'eau

Si l'écran clignote $\geq 5 \leq$ en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela signifie que :

- Vous n'avez pas placé un ustensile de cuisson sur la bonne zone de cuisson ou,
- l'ustensile de cuisson que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou,
- l'ustensile de cuisson est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson.

Le chauffage n'a lieu que si un récipient adapté est placé sur la zone de cuisson. L'écran s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucun récipient adapté n'est placé sur la zone de cuisson.

Lorsque vous avez terminé la cuisson

- Appuyez sur la touche de sélection de la zone que vous souhaitez éteindre.
- En appuyant sur la touche « - », la puissance diminue jusqu'au niveau « 0 », ou en appuyant simultanément sur les touches « + » et « - », la puissance diminue immédiatement jusqu'au niveau « 0 ».
- Prenez garde aux surfaces brûlantes.
« h » indique la zone de cuisson chaude au toucher. Elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Cette fonction permet également d'économiser de l'énergie. Si vous souhaitez chauffer d'autres ustensiles de cuisine, utilisez la plaque de cuisson encore chaude.

Utilisation de la fonction Boost (amplification)




Activation de la fonction Boost (amplification)

1. Sélection la zone de chauffe en touchant la touche de sélection de la zone.
2. Touchez , le voyant de zone affiche « P » et la puissance atteint Max.

Annulation de la fonction Boost (amplification)



1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez annuler.
2. Appuyez sur la commande de réglage du curseur pour annuler la fonction Boost, puis la zone de cuisson reviendra au niveau 9.
 - Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
 - La zone de cuisson revient au niveau 9 après 5minutes.

Utilisation de la fonction de maintien au chaud

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez utiliser la fonction de maintien au chaud, un voyant situé près de la touche se met à clignoter.
2. Appuyez sur  et maintenez enfoncé pendant 3 secondes, le voyant de la zone de cuisson affichera .
3. Si vous souhaitez annuler la fonction de maintien au chaud, sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez faire fonctionner, puis appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes. La zone de cuisson s'éteint.

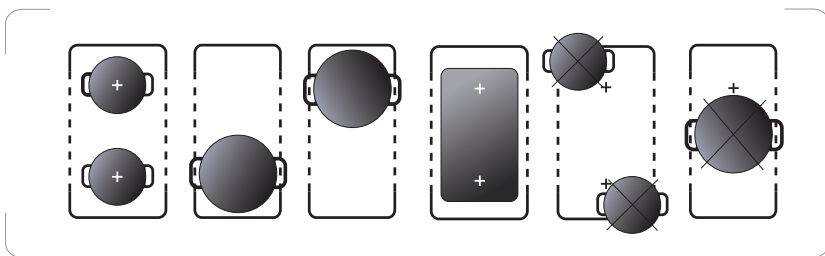
Utilisation de la fonction Pause


La table de cuisson est dotée d'une fonction de redémarrage pratique qui permet de mettre en pause et de redémarrer le processus de cuisson si vous êtes interrompu.

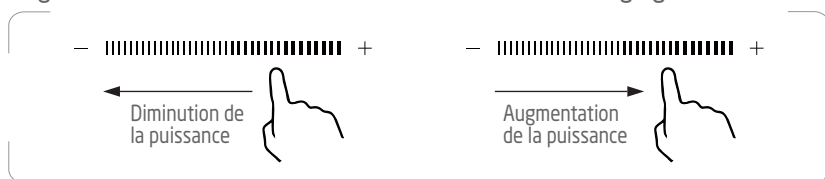
1. Lorsque la table de cuisson est allumée et en fonctionnement, appuyez sur  et maintenez enfoncé pendant 3 secondes, toutes les zones de cuisson s'arrêtent de fonctionner et tous les voyants LED affichent le symbole « = ».
2. Appuyez à nouveau sur  et maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes, tous les réglages reprennent à la valeur précédente.

Zone modulable

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone, selon vos besoins.
- La zone modulable est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés.. séparément. Lorsque l'appareil fonctionne comme une zone unique, un ustensile de cuisson est déplacé d'une zone à l'autre à l'intérieur de la zone flexible en conservant le même niveau de puissance que la zone où l'ustensile de cuisson était initialement placé, et la partie qui n'est pas recouverte par l'ustensile de cuisson est automatiquement éteinte.
- Important : Veillez à placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson unique. La solution idéale est d'utiliser une casserole ovale ou rectangulaire, ou une marmite. Voici des exemples de positionnement correct et incorrect.



1. Pour activer la zone modulable comme une seule grande zone, appuyez sur  pour sélectionner une touche de sélection de zone.
2. Réglez le niveau de chaleur en touchant le curseur de réglage.



Si l'ustensile de cuisson est déplacé de l'avant de la zone vers l'arrière (ou vice versa), la zone modulable détectera automatiquement sa nouvelle position en maintenant la même puissance.

Pour annuler la zone modulable :

1. Touchez la touche de sélection de la zone.
2. Le fait de toucher le curseur de réglage diminue la puissance jusqu'au niveau « 0 ».


Utilisation de la fonction de sécurité enfant

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire, par exemple, des enfants activant accidentellement les zones de cuisson.
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ARRÊT, sont désactivées.



Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la touche de verrouillage pendant 3 secondes. Le voyant du minuteur affichera « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est sous tension.
2. Appuyez sur  et maintenez la touche enfoncée pendant un certain temps.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de . En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson à l'aide de la commande , mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson lors de l'opération suivante.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température permet de surveiller la température à l'intérieur de la plaque de cuisson à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque de cuisson à induction s'arrête automatiquement.

Détection de petits objets

Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continuera de fonctionner sous la table de cuisson pendant 1 minute supplémentaire.

Protection Auto Shutdown (arrêt automatique)

L'arrêt automatique est une fonction de protection et de sécurité dont est équipée votre plaque de cuisson à induction. La plaque s'éteindra automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre zone de cuisson. Les durées de cuisson par défaut selon différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	1~3	4~6	7~8	9
Durée de fonctionnement par défaut (minutes)	360	180	120	90

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

Utilisation du minuteur


Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme chronomètre. Dans ce cas, le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque la durée programmée est écoulée.
- Vous pouvez le configurer pour éteindre une zone de cuisson une fois la durée définie écoulée.

Vous pouvez régler le minuteur jusqu'à 99 minutes.

Utilisation du minuteur comme un chronomètre

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson


1. Assurez-vous qu'au moins une zone de cuisson est allumée.
Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.
2. Appuyez sur . Le voyant du minuteur se met à clignoter et « 10 » s'affiche sur l'écran du minuteur.
3. Réglez l'heure en touchant la commande « - » ou « + » du minuteur
Conseil : Appuyez sur « - » ou « + » une fois pour diminuer ou augmenter la durée de 1 minute.
Appuyez de manière prolongée sur la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
Appuyez simultanément sur « - » et « + », le minuteur est annulé et le

voyant du minuteur s'éteint.

4. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affichera la durée de cuisson restante.
5. La sonnerie émettra un bip pendant 30 secondes et le voyant du minuteur affichera « - - » lorsque la durée réglée est écoulée.

Réglage du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Si le minuteur est réglé sur une zone :

1. Sélectionnez la zone de cuisson qui fonctionne en effleurant la touche de sélection de zone.
2. Appuyez sur , l'indicateur de temps clignote et vous pouvez alors régler le minuteur.
3. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler le minuteur entre 1 et 99 minutes.

Conseil : En appuyant une fois sur la commande « + » ou « - » du minuteur, vous diminuez ou augmentez la durée d'une minute.

Si vous touchez et maintenez la commande « - » ou « + » du minuteur, vous diminuez ou augmentez la durée de 10 minutes.

Appuyez simultanément sur « - » et « + », le minuteur est annulé et le voyant du minuteur s'éteint.

4. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affichera la durée restante et le voyant du minuteur clignotera pendant 5 secondes.

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 de cuisson écoulée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles ont été allumées auparavant.

Lors de « l'utilisation conjointe du minuteur comme chronomètre » et du « minuteur pour éteindre les zones », l'écran affiche en priorité le temps restant du minuteur. Touchez la touche de la zone de cuisson pour afficher le temps restant du minuteur d'arrêt.

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 ragôts très tendres, car les saveurs peuvent se développer sans que l'aliment ne soit trop cuit. Les sauces à base d'oeuf 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 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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quoi ?	Comment ?	Important !
<p>Souillure quotidienne du verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments non sucrés)</p>	<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.

<p>Taches de graisse ou d'aliments brûlés ou fondus, taches laissées par des aliments sucrés</p>	<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 angle de 30° et poussez la tache ou les résidus vers une partie froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez la tache ou les résidus avec un chiffon ou du Sopalin. 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"). 5. Rallumez la table. 	<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 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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la table de cuisson. 2. Épongez. 3. Essuyez le panneau de commande avec une éponge (ou un chiffon) propre et mouillée. 4. Séchez complètement le panneau avec du Sopalin. 5. Rallumez la table. 	<p>La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone des commandes tactiles avant de remettre la table de cuisson en marche.</p>

✕ 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 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.
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 également de manière différente).	Ce phénomène est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	Ce phénomène est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas la plaque de cuisson à induction de la prise de courant lorsque le ventilateur fonctionne.

<p>Les casseroles ne chauffent pas.</p>	<p>La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La plaque de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci.</p>	<p>Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.</p>
<p>La plaque de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche.</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Notez les lettres et les chiffres d'erreur, débranchez la plaque à induction et contactez un technicien qualifié.</p>

Affichage des pannes et inspection

En cas d'anomalie, la table de cuisson entre automatiquement en mode de protection et affiche les codes correspondants :

Codes d'erreur	Cause possible	Solution
<p>U -</p>	<p>Pas de casserole ou casserole inadaptée</p>	<p>Remettez la casserole en place.</p>
<p>ER03</p>	<p>Eau ou casserole sur le verre au-dessus de la commande</p>	<p>Nettoyez l'interface de cuisson.</p>
<p>F1E</p>	<p>La connexion entre le tableau d'affichage et le tableau principal gauche est défaillante (l'indicateur de la zone de cuisson affiche « E »).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Câble de connexion mal branché ou défectueux ; • Remplacez la carte mère ou le câble d'alimentation.
<p>F3E</p>	<p>Le capteur de température de la bobine est défectueux. (l'indicateur de la zone de cuisson affiche « E »)</p>	<p>Remplacez le capteur de la bobine.</p>

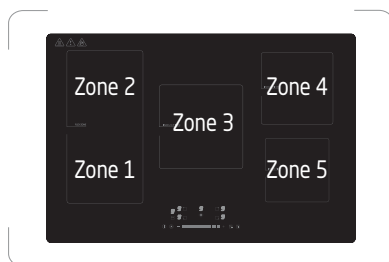
F4E	Le capteur de température de la carte mère est défectueux (l'indicateur de la zone de cuisson affiche « E »).	Remplacez la carte mère.
E1E	Température élevée détectée par le capteur de température de la plaque en vitrocéramique.	Veillez redémarrer la plaque de cuisson une fois qu'elle aura refroidi.
E2E	Température élevée détectée par le capteur de température de l'IGBT.	Veillez redémarrer la plaque à induction une fois qu'elle aura refroidi.
E3E	Tension d'alimentation anormale (trop élevée)	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Mettez l'appareil sous tension après avoir vérifié que l'alimentation électrique est normale.
E4E	Tension d'alimentation anormale (trop basse)	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Mettez l'appareil sous tension après avoir vérifié que l'alimentation électrique est normale.
E5E	Le capteur de température est défectueux. (l'indicateur de la zone de cuisson affiche « E »)	Câble de connexion mal branché ou assemblage défectueux

DONNÉES TECHNIQUES

Les informations suivantes concernant les produits sont selon le règlement (UE) No 66/2014.

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	PIH5FLEX		
Type de plaque	Plaque de cuisson à encastrable		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		5 zones de cuisson	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	Zones de cuisson par 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	∅	Zone 1: 19,0 Zone 2: 19,0 Zone 3: 21,0 Zone 4: 18,0 Zone 5: 16,0	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	- -	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC _{cuisson électrique}	Zone 1: 179,7 Zone 2: 175,5 Zone 3: 173,8 Zone 4: 179,0 Zone 5: 203,8	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque électrique}	182,4	Wh/kg

La méthode de test est en conformité avec les exigences de la norme EN 60350-2: 2018+A1:2021.



Marque	Proline
Référence	PIH5FLEX
Catégorie	Plaque de cuisson à induction
Tension / fréquence V / Hz	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance nominale totale (W)	9300W
Dimensions du produit (mm) (Longueur x Largeur x Hauteur)	770 x 520 x 60
Dimensions (intégrée) Longueur x Largeur (mm)	745 x 495
Poids net du produit (kg)	13,6 kg
Fabriqué en	RPC

La consommation d'électricité en mode arrêt : 0,4 W

Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode arrêt : <20 minutes

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

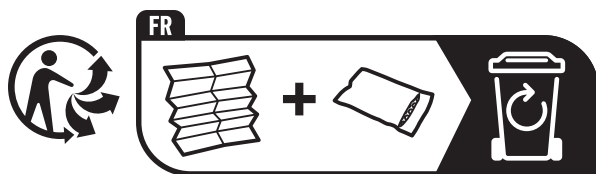
Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

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)



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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.

Etablissements Darty & fils ©,
 9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 19/08/2025
 Ets.Darty@fnacdarty.com


INHOUDSOPGAVE

	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	p. 36
	OVERZICHT.....	p. 39
	INSTALLATIE	p. 41
	ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	p. 45
	WERKING.....	p. 47
	TIPS VOOR BEREIDINGEN.....	p. 57
	SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD.....	p. 59
	PROBLEMEN OPLOSSEN.....	p. 62
	TECHNISCH GEGEVENSBLAD.....	p. 65
	VERWIJDERING.....	p. 67

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed-and-breakfasts.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, een servicecentrum of een gekwalificeerd vakman.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING:** Als het kookoppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens de werking. Raak de verwarmingselementen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
-  Deze oppervlakken kunnen heet worden.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of

deksels op de kookplaat, deze kunnen warm worden.

- Na gebruik, schakel de kookveld uit via de bedieningsknop en vertrouw niet enkel op de pandetector.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- WAARSCHUWING: Het koken op een kookplaat met gebruik van vet of olie zonder enig toezicht kan gevaarlijk zijn en brandgevaar veroorzaken. Blus NOOIT een brand met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam, bijv. Met een deksel of blusdeken.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: plaats geen items gedurende een lange periode op het kookoppervlak.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van de kookplaat zijn ontworpen of in de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het apparaat zijn vermeld, of de kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd.

Het gebruik van ongepaste beschermers kunnen ongevallen veroorzaken.

- De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Een ontkoppelingmechanisme moet in de vaste bedrading en in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften worden geïntegreerd.
- Installeer het apparaat in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften NF C 15-100.
- Voor instructies over alle noodzakelijke afstanden met afmetingen, de bevestigingsmethode en hoe het apparaat aan de steun vast moet worden gemaakt, kunt u de sectie "INSTALLATIE" raadplegen.
- Voor de bevestigingsmethode en het aansluiten van de kabels, raadpleeg de sectie "ELEKTRISCHE AANSLUITING".
- Voor gedetailleerde instructies en waarschuwingen om het apparaat op een juiste manier te gebruiken en te onderhouden, raadpleeg de secties "WERKING" en "SCHOONMAKEN EN

ONDERHOUD”.

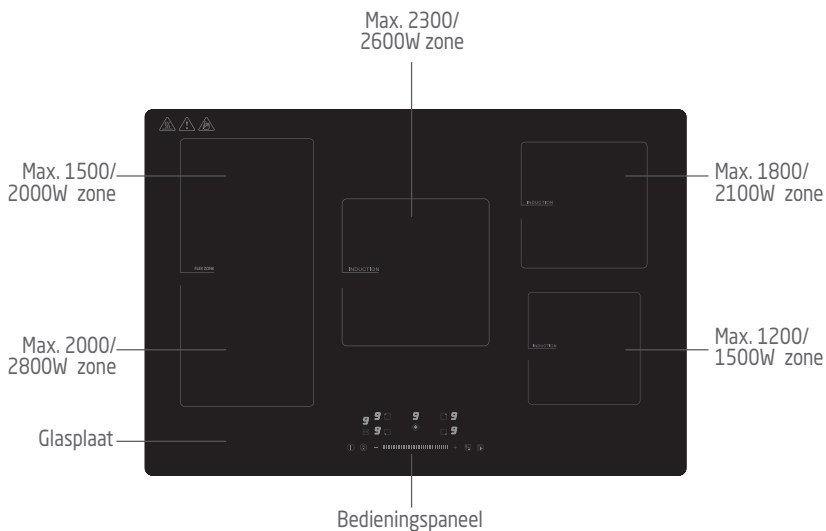
- OPGELET: Houd toezicht op het kookproces. Houd continu toezicht op een kort kookproces.
- De stekker moet na de installatie van het apparaat goed bereikbaar blijven.

Voorzorgsmaatregelen

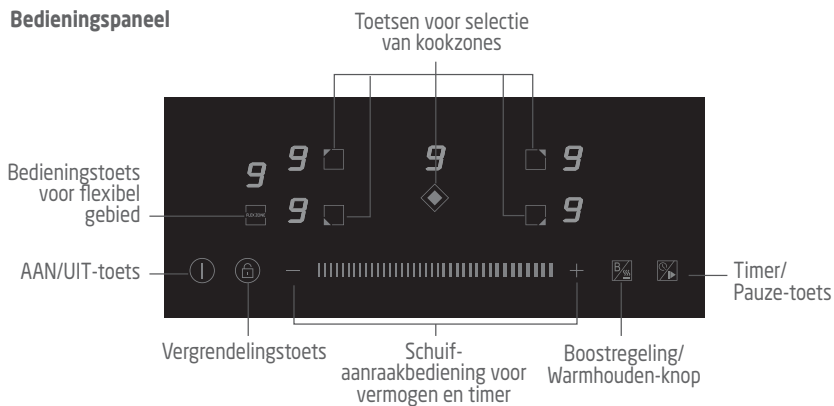
- Plaats nooit brandbare materialen of producten op de kookplaat.
- Gebruik de kookplaat niet buitenshuis.
- Gebruik deze kookplaat nooit voor het opwarmen of verwarmen van de kamer.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u de kookplaat niet gebruikt en voordat u het reinigt. Laat de kookplaat afkoelen alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Raak de hete oppervlakken niet aan.
- Gebruik de kookplaat nooit als een werk- of opslagoppervlak.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei, tenzij gepast kookgerei, op het apparaat achter.
- Sta niet op de kookplaat.
- Gebruik geen pannen met een gekartelde rand of sleep geen pannen over het keramisch glas, het glas kan worden bekrast.
- Maak de kookplaat niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen.
- Warm nooit voedsel in afgedichte houders op, zoals samengeperste artikelen, blikken of koffiepotten, om explosie door het uitzetten van de warmte te vermijden.
- Om elk gevaar te vermijden, stop geen vreemde voorwerpen, zoals een ijzeren draad, in de luchtventilatieopeningen of de luchtinlaat en dek ze niet af.
- Personen met een pacemaker moeten eerst een dokter raadplegen. Gebruik het apparaat alleen als u zeker weet dat het apparaat geen invloed op de pacemaker heeft.

OVERZICHT

Bovenaanzicht

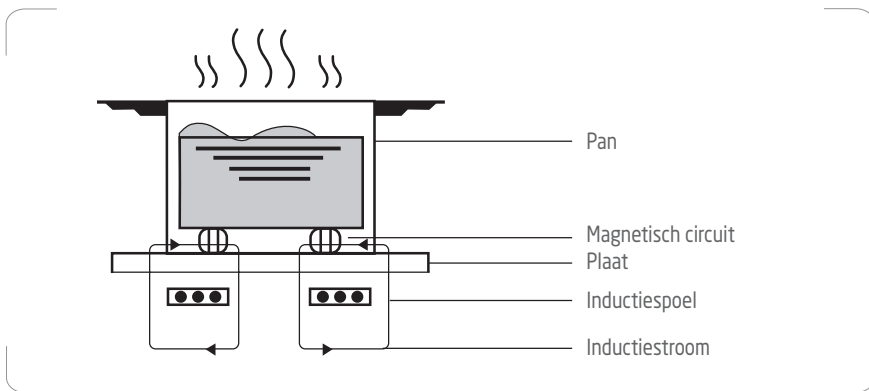


Bedieningspaneel



PRINCIPE VAN INDUCTIE

Er bevindt zich een inductiespoel onder elk kookveld. Wanneer een kookveld wordt ingeschakeld, creëert deze spoel een magnetisch veld, wat voor een directe impact op de bodem van het gepaste kookgerei en een onmiddellijke warmteontwikkeling zorgt om de levensmiddelen te bereiden.

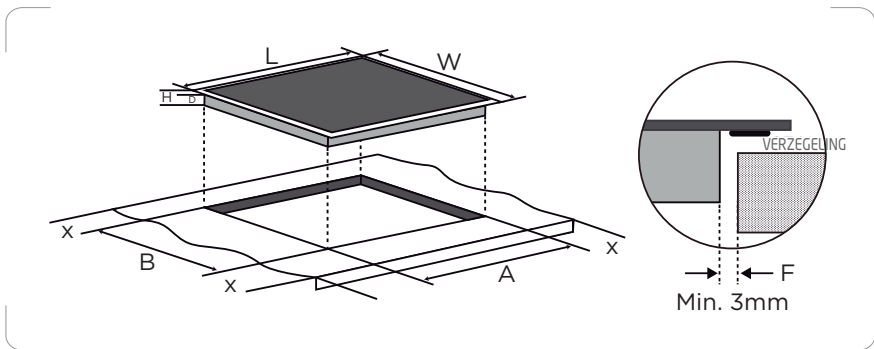


INSTALLATIE

Zaag een gat met afmetingen als in het onderstaande diagram in het aanrecht. Laat minimaal 50 mm ruimte rondom de opening. Het werkblad moet minstens 30 mm dik en uit hittebestendig materiaal vervaardigd zijn.



Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de zijkant van de kookplaat en de binnenkant van het aanrecht moet minstens 3 mm zijn.



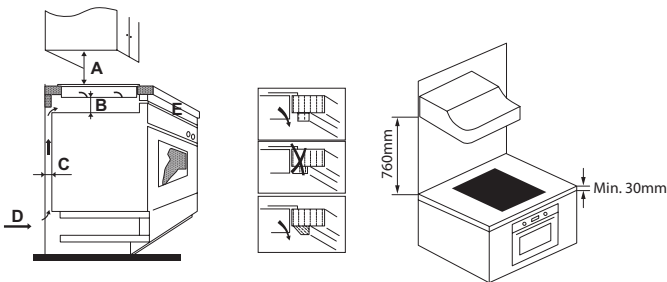
L	W	H	D	A	B	X	F
770 mm	520 mm	60 mm	56 mm	745 mm	495 mm	50 mm min.	3 mm min.

Het is essentieel dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de inen uitlaten voor lucht niet belemmerd worden.

Zorg ervoor dat de kookplaat correct wordt geïnstalleerd als afgebeeld.



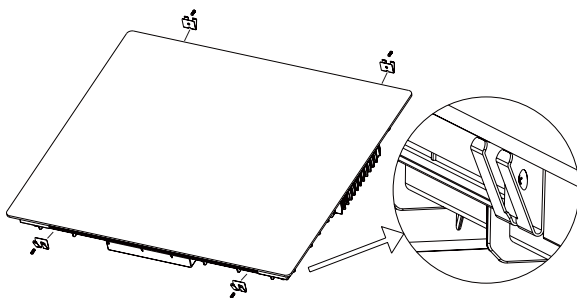
Voor de veiligheid, zorg dat de vrije ruimte tussen de kookplaat en een keukenkast minstens 760 mm is.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5mm

WAARSCHUWING: Zorg voor voldoende ventilatie

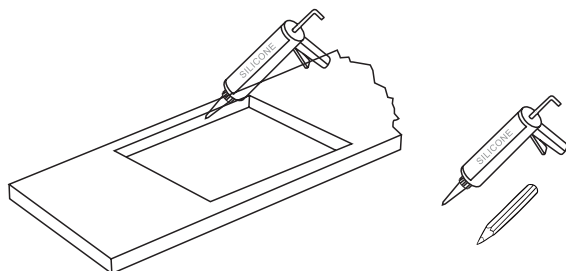
Zorg dat de kookplaat goed wordt geventileerd en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet worden belemmerd.



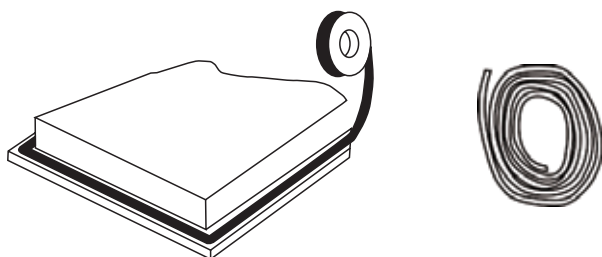
Voor het plaatsen van de bevestigingsbeugels

- Plaats de kookplaat op een stabiel en vlak oppervlak (gebruik de verpakking). Oefen geen druk uit op de knoppen die uit de kookplaat steken.
- Monteer de 4 bevestigingsbeugels aan de voor- en achterzijde van de kookplaat (zoals hieronder weergegeven):
Monteer de twee voorste bevestigingsbeugels aan de voorzijde van de metalen behuizing met behulp van twee ST4*8 kruiskopschroeven met ronde kop. Monteer de twee achterste

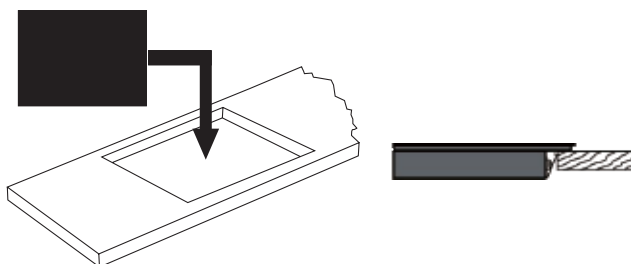
bevestigingsbeugels op dezelfde manier.



Zaag het werkblad uit volgens de aangegeven afmetingen met geschikt gereedschap. Dicht de zaagsnede van het werkblad af met silicone of PTFE en laat die drogen voordat de kookplaat wordt geplaatst.



Breng de meegeleverde afdichting langs de onderzijde van de kookplaat aan en zorg ervoor dat de uiteinden overlappen.



Gebruik geen lijm om de kookplaat in het werkblad te bevestigen. Zodra de afdichting is aangebracht, plaats de kookplaat in de uitsparing van het werkblad. Druk de kookplaat voorzichtig naar beneden om deze stevig in het werkblad aan te brengen en een goede afdichting rondom de buitenrand te verzekeren.

Opgelet:

- De inductiekookplaat moet door een gekwalificeerde, erkende vakman worden geïnstalleerd. Probeer dit apparaat niet zelf te installeren.
- Incorrecte installatie kan risico's voor personen en gevaar van materiële schade inhouden waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.
- De kookplaat mag niet boven een koelkast, diepvriezer, vaatwasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd.
- De kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat een betere warmteafvoer wordt gegarandeerd om de betrouwbaarheid te verbeteren.
- De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het tafelloppervlak moeten bestand zijn tegen hitte.
- Om schade te voorkomen moeten de tussenlaag en lijm hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Opgelet!

- Laat de installatie van de kookplaat uitvoeren door een vakbekwame elektricien en overeenkomstig alle lokale richtlijnen en voorschriften inzake elektrische bedrading.
- Voordat u elektrische werkzaamheden aan het apparaat uitvoert, moet u het ontkoppelen van de netvoeding.
- Een verbinding met een juist geaarde bedrading is essentieel.
- Alle stroom- en aardingskabels moeten bestand zijn tegen een omgevingstemperatuur van 75°C.
- Nadat de kookplaat is geïnstalleerd moet de aan-/uit-schakelaar altijd makkelijk bereikbaar zijn.


De bedrading in het kabel is volgens de volgende kleurencode gekenmerkt:

Groen en geel = Aarding

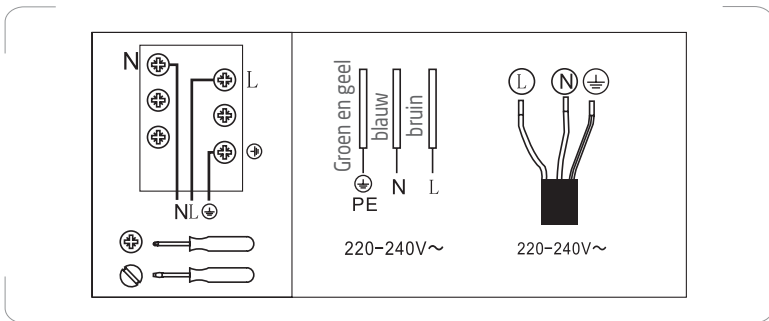
Blauw = Neutraal

Bruin = ONDER STROOM

Het apparaat is voorzien van een reeds aangesloten stroomkabel zonder stekker. Scheid de draden van de stroomkabel en sluit ze overeenkomstig de instructies in het onderstaande schema aan.

1. De groen-geel gekleurde draad moet worden aangesloten op de aansluitklem die met de letter E (Earth), het aardingsymbool  of de groen-gele kleur is gemarkeerd.
2. De blauw gekleurde draad moet worden aangesloten op de aansluitklem die met de letter N (neutraal) is gemarkeerd.
3. Sluit de bruin draad aan op de aansluitklem die is gemarkeerd met de letter L (stroom).
 - Als het apparaat direct wordt aangesloten op het stroomnet, moet een meerpolige stroomonderbreker met een minimum opening van 3 mm tussen de contacten van het apparaat en het stroomnet worden gesloten, in overeenstemming met de wetgeving.
 - De installateur moet ervoor zorgen dat de stroomverbinding

correct tot stand is gebracht en dat deze volledig voldoet aan de veiligheidswetgeving.



WAARSCHUWINGEN:

- Zorg er voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit voor dat:
 - Het apparaat is geaard en de stekker in overeenstemming met de wetten is.
 - De aansluiting kan de spanning en het maximale vermogen van het apparaat, die staan vermeld op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat, weerstaan.
- Zodra het apparaat is geïnstalleerd, moet de stroomkabel en het stopcontact makkelijk toegankelijk zijn.
- De kabel mag niet gebogen of geplet worden.
- De kabel moet op een regelmatige basis worden gecontroleerd en mag alleen door geautoriseerde elektriciens worden vervangen.

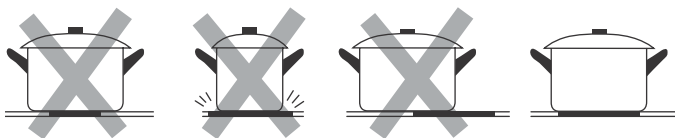
WERKING

Kookgerei

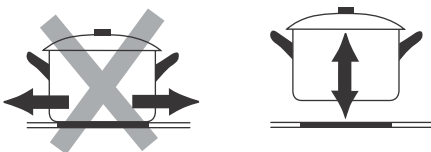
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een ronde bodem.



Controleer of de bodem van uw pannen glad is, vlak tegen de kookplaat zit en even groot is als de kookzone. Zet uw pannen altijd op het midden van de kookzone. Gebruik pannen met een diameter die even groot is als de grafische afbeelding van de gekozen zone. Een iets bredere pan gebruiken zorgt ervoor dat de energie op maximale efficiëntie wordt gebruikt. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de efficiëntie lager zijn dan verwacht.



Til pannen altijd op van de keramische kookplaat, verschuif ze niet om krassen in de kookplaat te voorkomen.



Kwaliteit van de pan

Gepaste materialen:

Staal, geëmailleerd staal, gietijzer, ferromagnetisch roestvrij staal, aluminium met ferromagnetische bodem.

Ongepaste materialen:

Aluminium en roestvrij staal zonder ferromagnetische bodem, koper, messing,

glas, keramiek, porselein.

Fabrikanten van pannen geven aan al shun producten met inductie-apparatuur compatibel zijn.

Om te controleren of de pannen compatibel zijn:

- Giet een beetje water in een pan en plaats deze op een inductiekookveld die op niveau [9] is ingesteld. Dit water moet binnen enkele seconden warm zijn.
- Een magneet kleeft aan de bodem van de pan.



Als u geen magneet hebt:

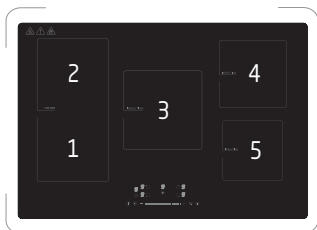
1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
2. Als  niet knippert op het display en het water verwarmt, is de pan geschikt. Bepaalde pannen kunnen lawaai maken wanneer deze op een inductiekookveld worden geplaatst. Dit lawaai duidt geen defect van het apparaat aan en heeft geen invloed op het kookproces.



Afmeting van de pan

De kookvelden worden, tot een bepaalde grens, automatisch aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van de pan moet echter een minimale diameter hebben naar gelang de overeenkomstig kookveld. Om de beste efficiëntie uit uw kookplaat te halen, plaats de pan in het midden van het kookveld.

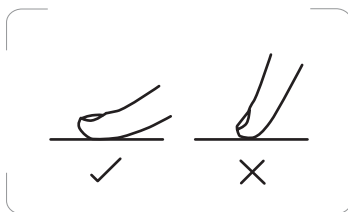
Welk kookveld moet worden gebruikt naargelang de diameter van de pan?



Kookzone	Diameter van de pan	
	Minimum	Maximum
1	14 cm	18 cm
2	14 cm	18 cm
3	14 cm	21 cm
4	14 cm	18 cm
5	14 cm	15 cm

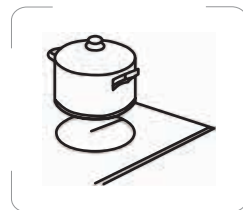
Het bedieningspaneel gebruiken

- De toetsen reageren op aanrakingen. Het is dus niet nodig om enige druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger en niet de top.
- U hoort een pieptoon telkens een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en niet door een voorwerp (bijv. een keukengerei of doek) worden afgedekt.





Aan de slag met koken

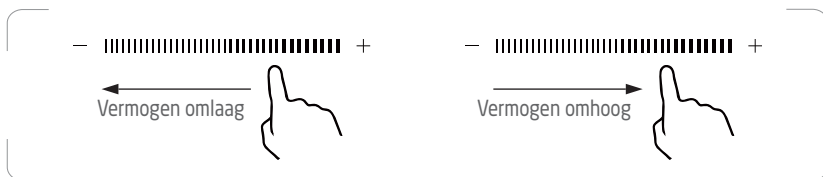
Doe het voedsel in een pan en zet deze neer op het midden van de kookzone.



OPMERKINGEN:

- Gebruik altijd een deksel tijdens het koken.
- Zet nooit leeg kookgerei op het apparaat terwijl het is ingeschakeld.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

1. Raak  aan en houd 3 seconden vast.
 - Na het inschakelen klinkt er één pieptoon en worden op alle displays "-" weergegeven, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in de stand-bymodus staat.
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
 - De onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone moeten schoon en droog zijn.
3. Selecteer, afhankelijk van de verwarmingszone waarin de pan is geplaatst, de bijbehorende zoneselectieknop, bijvoorbeeld door  aan te raken.
4. Stel het verwarmingsniveau in door de schuifregelaar aan te raken.



- Als u binnen 1 minuut geen warmte-instelling kiest, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit. U moet vervolgens opnieuw beginnen bij stap 1.
- U kunt de vermogensstand op elk moment tijdens het koken aanpassen.

Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen dienen alleen als richtlijn. Het vermogen van de inductiespoelen varieert afhankelijk van de grootte en het materiaal van de pan. Om deze reden kan het nodig zijn de instellingen lichtjes aan te passen aan uw pannen. Naarmate u de kookplaat vaker gebruikt, leert u welke instellingen het beste bij uw pannen passen. Wanneer u nieuwe pannen gebruikt waarmee u nog niet vertrouwd bent, stel het vermogensniveau lager in dan het aanbevolen niveau.

Vermogensniveau	Aanbevolen gebruik
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Warm houden • Chocolade en boter smelten
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Ontdooien en verwarmen • Rijst of pap koken
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Smoren • Suddereren • Goulash
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta koken • Roosteren/bakken met weinig olie
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • Roerbakken • Water aan de kook brengen

Als $\geq \leq$ afwisselend met de warmte-instelling op het display knippert betekent dit dat:

- U geen pan op de juiste kookzone hebt geplaatst, of
 - De pan die u gebruikt niet geschikt is voor inductiekoken, of
 - De pan te klein is of niet juist in het midden op de kookzone staat.
- Er vindt geen verwarming plaats tenzij er een geschikte pan op de kookzone staat. Het display wordt automatisch uit na 1 minuut uitgeschakeld als er geen geschikte pan op is geplaatst.

Na het koken

1. Raak de bijbehorende zoneselectieknop aan van de zone die u wilt uitschakelen.
2. Door de "-" toets aan te raken, wordt het vermogen verlaagd naar niveau "0" of door tegelijkertijd de "+" en "-" toets aan te raken, wordt het vermogen direct naar 0 verlaagd.
3. Let op voor hete oppervlakken
"h" geeft aan welke kookzone nog heet is om aan te raken. Dit verdwijnt zodra het oppervlak tot een veilige temperatuur is afgekoeld. Het kan tevens als een energiebesparingsfunctie worden gebruikt om pannen verder te laten opwarmen op het kookzone die nog warm is.

De boostfunctie gebruiken




De boostfunctie activeren

1. Selecteer de verwarmingszone door de zoneselectieknop aan te raken.
2. Raak  aan, de zone-indicator geeft "P" weer en het vermogen wordt verhoogd tot maximum.

De boostfunctie annuleren



1. Raak de betreffende zoneselectieknop aan van de zone waarvan u de boostfunctie wilt annuleren.
2. Raak de schuifregelaar aan om de boostfunctie te annuleren en de kookzone keert terug naar niveau 9.
 - De functie is beschikbaar op elke kookzone.
 - De kookzone keert na 5 minuten automatisch terug naar niveau 9.

De warmhoudfunctie gebruiken

1. Raak de zoneselectieknop aan van de kookzone waarvoor u de warmhoudfunctie wilt gebruiken; een indicator naast de knop zal knipperen.
2. Raak  aan en houd deze 3 seconden ingedrukt, de kookzone-indicator geeft  weer.
3. Als u de warmhoudfunctie wilt annuleren, selecteer de kookzone die u wilt bedienen en houd vervolgens  3 seconden ingedrukt. De kookzone wordt uitgeschakeld.

De pauzefunctie gebruiken

De kookplaat heeft een handige pauzefunctie waarmee u het kookproces kunt onderbreken en later eenvoudig kunt hervatten.

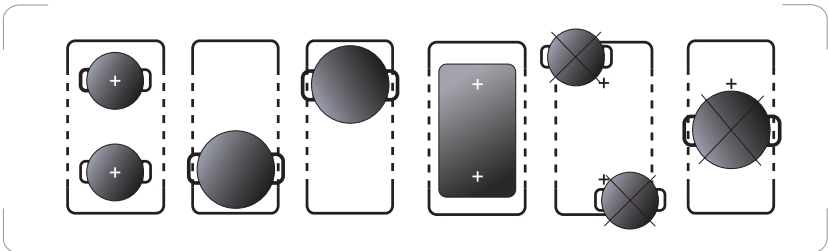
1. Wanneer de kookplaat is ingeschakeld en in gebruik is, raak  aan en houd deze 3 seconden ingedrukt; alle kookzones stoppen met werken en alle LED-indicatoren tonen het symbool "=".
2. Raak  opnieuw aan en houd deze 3 seconden ingedrukt; alle instellingen worden hersteld naar het vorige niveau.


Flexibele zone

- Dit gebied kan gebruikt worden als een enkele zone, afhankelijk van de

kookbehoeften.

- De flexibele zone bestaat uit twee onafhankelijke inductoren die afzonderlijk geregeld kunnen worden. Wanneer de flexibele zone als één enkele kookzone wordt gebruikt, kan een pan van het ene deel naar het andere worden verplaatst binnen de flexibele zone, terwijl het vermogensniveau behouden blijft zoals ingesteld op de oorspronkelijke plaats. Het gedeelte dat niet door de pan wordt bedekt, wordt automatisch uitgeschakeld.
- Belangrijk: Zorg ervoor dat het kookgerei gecentreerd op de enkele kookzone wordt geplaatst. De ideale pan is een ovale of rechthoekige kookpan of een gewone kookpan. Voorbeelden van goede en slechte plaatsing van pannen.



1. Om de flexibele zone als één grote zone te activeren, selecteer een relevante zoneselectieknop door  aan te raken.
2. Stel het verwarmingsniveau in door de schuifregelaar aan te raken.



Als de pan van het voorste naar het achterste gedeelte wordt verplaatst (of omgekeerd), detecteert het flexibele gedeelte automatisch de nieuwe positie, waarbij hetzelfde vermogen behouden blijft.

De flexibele zone annuleren:

1. Raak de zoneselectietoets aan.
2. Raak de schuifregelaar aan om het vermogen te verlagen naar niveau "0".

De kinderslotfunctie gebruiken

- U kunt de bediening vergrendelen om ongewenst gebruik te beletten (bijv.

- kinderen die de kookzones per ongeluk inschakelen).
- Als de vergrendeling actief is, zijn alle bedieningselementen, uitgezonderd de UIT-toets vergrendeld.


Om de bedieningselementen te vergrendelen

Raak de knopvergrendeling 3 seconden aan. De timer aan-indicator geeft "Lo" weer.

De bedieningselementen ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.
2. Raak  aan en houd deze even vast.
3. U kunt uw kookplaat nu gebruiken.



Wanneer de kookplaat vergrendeld is, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld behalve . In geval van nood kunt u de kookplaat altijd uitschakelen met de  toets, maar voor een volgende bediening moet u de kookplaat eerst ontgrendelen.

Overtemperatuurbeveiliging

Een ingebouwde temperatuursensor bewaakt de temperatuur in de inductiekookplaat. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt de inductiekookplaat automatisch met werken.

Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een pan van ongeschikte grootte of een niet-magnetische pan (bijvoorbeeld van aluminium), of een ander klein voorwerp (zoals een mes, vork of sleutel) op de kookplaat wordt achtergelaten, gaat de kookplaat automatisch na 1 minuut in stand-by. De ventilator blijft nog 1 minuut draaien om de kookplaat af te koelen.

Automatische Uitschakelbeveiliging

Automatisch uitschakelen is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als u deze vergeet uit te schakelen. De standaard werktijden voor verschillende vermogensniveaus staan

in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	1~3	4~6	7~8	9
Standaard ingestelde werktimer (minuten)	360	180	120	90

Wanneer de pan wordt verwijderd, zal de inductiekookplaat onmiddellijk stoppen met verwarmen en na ongeveer 2 minuten automatisch uitschakelen.

De timer gebruiken

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken.

- U kunt het als kookwekker gebruiken. In dit geval schakelt de timer geen enkele kookzone uit wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
- U kunt het echter ook instellen om één kookzones uit te schakelen nadat de ingestelde tijd is verstreken.

U kunt de timer tot 99 minuten instellen.


De timer als kookwekker gebruiken

Als u geen kookzone selecteert

1. Zorg ervoor dat er ten minste één kookzone is ingeschakeld.
Opmerking: u kunt de kookwekker tevens gebruiken zonder een kookzone te selecteren.
2. Tik op . De indicator van de kookwekker begint te knipperen en "10" wordt op het timerdisplay weergegeven.
3. Stel de tijd in door de "-" of "+" toets van de timer aan te raken.
Tip: Raak eenmaal de "-" of "+" toets aan om de tijd met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
Raak de "-" of "+" toets aan en houd die vast om de tijd met 10 minuten te verlagen of te verhogen.
Door tegelijkertijd "-" en "+" aan te raken, wordt de timer geannuleerd en wordt de timerindicator uitgeschakeld.
4. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Het scherm geeft de resterende tijd weer.
5. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er gedurende 30 seconden een geluidssignaal en wordt de timerindicator uitgeschakeld.

De timer instellen om een of meer kookzones uit te schakelen

Als de timer is ingesteld op één zone:

1. Selecteer de werkende kookzone door de bijbehorende zoneselectieknop aan te raken.
2. Raak  aan, de timerindicator knippert en u kunt de timer nu instellen.
3. Gebruik de "+" en "-" knop om de timer in te stellen tussen 1 en 99 minuten.
Tip: Raak eenmaal de "-" of "+" toets aan om de tijd met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
Raak de "-" of "+" toets aan en houd die vast om de tijd met 10 minuten te verlagen of te verhogen.
Door tegelijkertijd "-" en "+" aan te raken, wordt de timer geannuleerd en wordt de timerindicator uitgeschakeld.
4. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Het display geeft de resterende tijd weer en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.
OPMERKING: De rode stip naast de vermogensniveau-indicator geeft aan dat de zone geselecteerd is.
5. Wanneer de ingestelde kooktijd is verstreken, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld. De overige kookzones blijven werken als ze al eerder waren ingeschakeld.

Wanneer "timer als kookwekker gebruiken" en "de timer om de kookzones uit te schakelen" tegelijkertijd worden gebruikt, zal het display eerst de resterende tijd van de kookwekker weergeven. Raak de kookzoneknop aan om de resterende tijd van de uitschakeltimer weer te geven.

TIPS VOOR BEREIDINGEN

- Verminder de warmte instelling zodra het voedsel begint te koken.
- Het gebruik van een deksel zal de bereidingstijd verkorten en energie besparen door te voorkomen dat de warmte kan ontsnappen.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de bereidingstijd te verkorten.
- Sart bereidingen op een hoge instelling en verminder de instelling zodra het voedsel goed is opgewarmd.

Suddereren, rijst koken

- Suddereren gebeurt onder het kookpunt-bij ongeveer 85°C - waarbij slechts af en toe bellen naar de oppervlakte van de kokende vloeistof stijgen. Dit is de sleutel tot heerlijke soepen en malse stoofschotels, omdat aroma's zich ontwikkelen zonder dat het voedsel wordt uitgekookt. Sauzen op basis van eieren en met meel aangedikte sauzen moeten ook onder het kookpunt worden bereid.
- Sommige bereidingen, zoals het koken van rijst volgens de absorptiemethode, vergen een hogere instelling dan de laagste stand om te verzekeren dat het voedsel binnen de aanbevolen tijd voldoende gaarkookt.

Steak schroeien

Om sappige, smakelijke steaks te bereiden:

1. Laat het vlees voor de bereiding ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Verhit een braadpan met verzwaarde bodem.
3. Borstel beide zijden van de steak in met olie. Sprenkel een kleine hoeveelheid olie in de verhitte pan en leg het vlees in de pan.
4. Draai de steak tijdens de bereiding slechts een keer om. De exacte bereidingstijd hangt af van de dikte van de steak en hoe u hem gebakken wilt. De tijd kan variëren tussen 2 - 8 minuten per kant.
Druk op de steak om te voelen hoe gaar hij is - hoe vaster hij aanvoelt hoe beter hij 'doorbakken' is.
5. Laat de biefstuk enkele minuten op een warm bord rusten om zachter en malser te worden voor het serveren.

Roerbakken

1. Kies een pan met een vlakke bodem die voor inductie geschikt is.
2. Zet alle ingrediënten en kookgerei vooraf klaar. Roerbakken moet snel gaan. Voor het bereiden van grote hoeveelheden verdeelt u het eten in verschillende kleinere porties.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eventueel vlees eerst, zet het opzij en houd warm.
5. Roerbak de groenten. Schakel over naar een lagere instelling wanneer deze warm maar nog knapperig zijn, doe het vlees terug in de pan en voeg de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig zodat alles gelijkmatig opwarmt.
7. Serveer meteen.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijkse bevuiling van het glas (vingerafdrukken, vlekken, gemorste vlekken van nietsuikerhoudende levensmiddelen)	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="423 499 674 563">1. Schakel de kookplaat uit.<li data-bbox="423 563 674 722">2. Breng een reiniger voor kookplaten aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!).<li data-bbox="423 722 674 850">3. Spoel en droog met een schone doek of keukenpapier.<li data-bbox="423 850 674 946">4. Schakel de kookplaat weer in.	<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="696 244 1006 531">• Er is geen waarschuwing “hete kookplaat” wanneer de kookplaat is uitgeschakeld, hoewel de kookzone nog steeds zeer warm kan zijn! Wees uiterst voorzichtig.<li data-bbox="696 531 1006 978">• Schuur sponsjes voor zwaar gebruik, sommige nylon schuur sponsjes en agressieve/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen maken in het glas. Lees altijd het label om er zeker van te zijn dat uw reinigingsmiddel of schuur spons geschikt is.<li data-bbox="696 978 1006 1201">• Zorg ervoor dat geen resten van reinigingsmiddelen op de kookplaat achterblijven: er kunnen vlekken op het glas komen.

Ingebrande
voedselresten
of gesmolten
vetstof, gemorste
suikerhoudende
levensmiddelen op
het glas

Verwijder deze meteen met behulp van een scheermesschraper die geschikt is voor keramische kookplaten, doch wees voorzichtig voor hete kookzones:

1. Schakel de kookplaat uit.
2. Houd de schraper in een hoek van 30° tegen de kookplaat en schraap het vuil naar een koele plaats op de kookplaat.
3. Neem het vuil op met een theedoek of keukenpapier.
4. Zodra de kookplaat voldoende is afgekoeld om veilig aan te raken, reinigt u deze met kookplatreiniger volgens de bovenstaande instructies in "Dagelijkse bevuiling van het glas".
5. Schakel de kookplaat weer in.

- Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudende levensmiddelen zo snel mogelijk. Als deze op het kookoppervlak blijven liggen kunnen zij aanbranden of afkoelen, waardoor ze moeilijker te verwijderen worden of zelfs het glas permanent kunnen beschadigen.
- Snijschaar: wanneer de beschermkap is opengeklapt, is het mes van een scheermesschraper vlijmscherp. Gebruik met uiterste voorzichtigheid en berg altijd veilig en buiten het bereik van kinderen op.

**Gemorste
levensmiddelen op
de tiptoetsen**

1. Schakel de kookplaat uit.
2. Week de vlek op.
3. Veeg de tiptoetsen schoon met een schone, vochtige spons of doek.
4. Veeg het hele oppervlak volledig droog met keukenpapier.
5. Schakel de kookplaat weer in.

De kookplaat kan pieptonen produceren en automatisch worden uitgeschakeld, en de bedieningselementen kunnen niet werken wanneer vloeistof op de elementen aanwezig is. Zorg dat u de volledige zone goed droog veegt voordat u de kookplaat opnieuw inschakelt.

⊗ PROBLEEM OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De kookplaat schakelt niet in.	Geen stroom.	Controleer of de kookplaat op de netvoeding is aangesloten en of het stopcontact is ingeschakeld. Controleer of er bij u thuis of in uw buurt geen stroomstoring is. Raadpleeg een gekwalificeerd elektricien als het probleem aanhoudt nadat u deze zaken heeft gecontroleerd.
De tiptoetsen werken niet.	De toetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de toetsen. Zie het hoofdstuk 'De toetsen vergrendelen' voor instructies.
De tiptoetsen werken moeizaam.	Er kan een dunne laag water op de toetsen liggen of u raakt de toets met uw uiterste vingertopje aan.	Controleer of de tiptoetsen droog zijn en gebruik de volledige vingertop voor het aanraken van de toetsen.
Er komen krassen in het glas.	Kookgerei met scherpe randen. U gebruikt een schuurspons die niet geschikt is.	Gebruik alleen kookgerei met een vlakke, gladde. Zie 'Kookgerei'. Zie "Schoonmaken en onderhoud".
Sommige pannen maken kraak-of klickgeluiden.	Dit kan een gevolg zijn van de opbouw van uw kookgerei (verschillende lagen metalen die op verschillende manieren trillen).	Dit is normaal voor kookgerei en wijst niet op een defect.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer gebruikt op een hoge warmtestand.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van het inductiekoken.	Dit is normaal, het geluid dient echter af te nemen of volledig te verdwijnen wanneer u de warmtestand verlaagt.
U hoort het draaien van een ventilator in de inductiekookplaat.	Er is een koelventilator in uw inductiekookplaat ingebouwd om oververhitting van de elektronica te vermijden. Deze kan na het uitschakelen van de inductiekookplaat nog enige tijd draaien.	Dit is normaal en vereist geen verdere actie. Ontkoppel de inductiekookplaat niet van de voeding terwijl de ventilator draait.

<p>De pannen worden niet heet.</p>	<p>De inductiekookplaat kan geen pan detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. De inductiekookplaat kan geen pan detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of zich niet juist in het midden bevindt.</p>	<p>Gebruik kookgerei die voor het inductiekoken geschikt is. Plaats de pan in het midden en zorg dat de bodem van de pan overeenstemt met de grootte van de kookzone.</p>
<p>De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht uit zichzelf uitgeschakeld, u hoort een geluidssignaal en er verschijnt een foutcode op het display.</p>	<p>Technische fout.</p>	<p>Bekijk de foutletters en -cijfers, ontkoppel de inductiekookplaat van de voeding en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.</p>

Foutweergave en inspectie

Als er een afwijking optreedt, gaat de kookplaat automatisch naar de beveiligingsstatus en geeft de bijbehorende codes weer:

Foutcode	Mogelijke oorzaak	Wat te doen
<p>L -</p>	<p>Geen pan aanwezig of pan is niet geschikt.</p>	<p>Vervang de pan.</p>
<p>ER03</p>	<p>Water of pan op het glas boven het bedieningspaneel</p>	<p>Reinig het kookoppervlak.</p>
<p>F1E</p>	<p>De verbinding tussen het displaybord en de linker hoofdprintplaat is mislukt (de kookzone-indicator toont "E").</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verbindingskabel niet correct aangesloten of defect; • Vervang de hoofdprintplaat of de stroomkabel.
<p>F3E</p>	<p>Temperatuursensor van de spoel defect (de kookzone-indicator toont "E").</p>	<p>Vervang de spoelsensor.</p>
<p>F4E</p>	<p>Temperatuursensor van de hoofdprintplaat defect (de kookzone-indicator toont "E").</p>	<p>Vervang de hoofdprintplaat.</p>

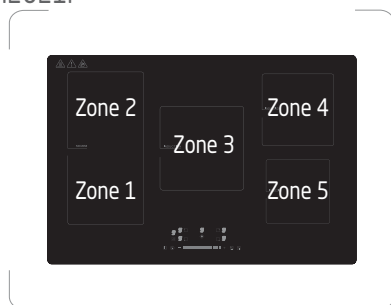
E1E	Temperatuursensor van de keramische glasplaat is hoog.	Start de kookplaat opnieuw nadat deze is afgekoeld.
E2E	Temperatuursensor van de IGBT is hoog.	Start opnieuw op nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.
E3E	Abnormale voedingsspanning (te hoog)	Controleer of de stroomvoorziening normaal is Schakel het apparaat in zodra de stroomvoorziening normaal is.
E4E	Abnormale voedingsspanning (te laag)	Controleer of de stroomvoorziening normaal is Schakel het apparaat in zodra de stroomvoorziening normaal is.
E5E	Temperatuursensor van de spoel defect (de kookzone-indicator toont "E").	Verbindingskabel is niet correct aangesloten of verkeerd gemonteerd

TECHNISCH GEGEVENSBLAD

De volgende productinformatie zijn volgens de verordening (EU) Nr. 66/2014.

Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten			
	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	PIH5FLEX		
Type kookplaat	Ingebouwde kookplaat		
Aantal kookzones en/of -gebieden		5 kookzones	
Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	Inductiekookzones		
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm	∅	Zone 1: 19,0 Zone 2: 19,0 Zone 3: 21,0 Zone 4: 18,0 Zone 5: 16,0	cm
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm	L W	- -	cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg	EC _{elektrisch koken}	Zone 1: 179,7 Zone 2: 175,5 Zone 3: 173,8 Zone 4: 179,0 Zone 5: 203,8	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EC _{elektrische kookplaat}	182,4	Wh/kg

De testmethode is in overeenstemming met de voorschriften van EN 60350-2: 2018+A1:2021.



Merk	Proline
Referentie	PIH5FLEX
Category	Inductiekookplaat
Spanning/frequentie V / Hz	220-240V~ 50Hz of 60Hz
Nominaal - Totaal vermogen (w)	9300w
Afmetingen product (mm)(L*B*H)	770 x 520 x 60
Inbouwafmetingen L x B (mm)	745 x 495
Netto gewicht product (kg)	13,6 kg
Gemaakt in	Volksrepubliek China

Het elektriciteitsverbruik op de uitstand: 0,4W

De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt op de uitstand: <20 minuten

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu. We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling. Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.











Hotline Vanden Borre

Dienst naverkoop is bereikbaar op tel.nr. +32 2 334 00 00, van maandag tot zaterdag 8u - 18u.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of -ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoisirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 19/08/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

ÍNDICE

	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.....	p. 69
	VISTA PORMENORIZADA.....	p. 72
	INSTALAÇÃO.....	p. 74
	LIGAÇÃO ELÉTRICA.....	p. 78
	FUNIONAMENTO.....	p. 80
	DICAS PARA COZINHAR.....	p. 90
	LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	p. 92
	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	p. 94
	FOLHA DE DADOS TÉCNICOS.....	p. 97
	ELIMINAÇÃO.....	p. 99

⚠️ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA OS SEGUINTE AVISOS DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.

AVISOS

- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.
- AVISO: Se a superfície ficar rachada, desligue o aparelho, para evitar qualquer possibilidade de choques elétricos.
- AVISO: O aparelho e as peças tangíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não devem estar junto do aparelho, exceto se continuamente supervisionadas.



- Estas superfícies podem ficar quentes.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.

- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem esquentar.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa no respetivo controlo e não se baseie no detetor de panelas.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- AVISO: Deixar alimentos a cozinhar sem supervisão numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em fogo. NUNCA tente extinguir um fogo com água. Desligue o aparelho e, de seguida, cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos na superfície de confeção.
- AVISO: Utilize apenas as proteções da placa concebidas pelo fabricante do aparelho de confeção ou conforme indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou as proteções da placa integradas no aparelho.
A utilização de proteções inadequadas pode provocar acidentes.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.
- Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa em conformidade com as regras de cablagem.
- O aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos de cablagem nacionais NF C 15-100.
- Relativamente às instruções para todos os espaços necessários com dimensões, o método de fixação e o modo como o aparelho tem de ser fixado ao respetivo suporte, consulte a secção "Instalação".
- No que diz respeito ao método de fixação e à ligação dos cabos, consulte a secção "LIGAÇÃO ELÉCTRICA".
- No que diz respeito às instruções detalhadas para a utilização segura do aparelho, às precauções a tomar durante a manutenção

pelo utilizador, consulte as secções “FUNCIONAMENTO” e “LIMPEZA E MANUTENÇÃO”.

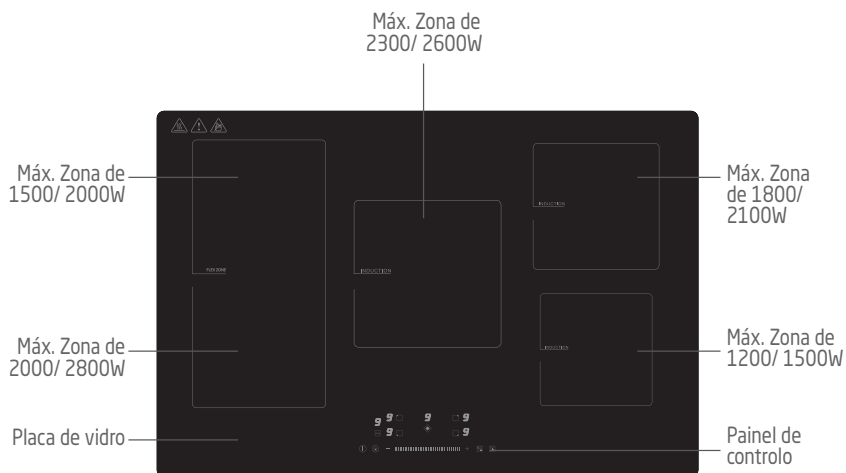
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo tem de ser supervisionado continuamente.
- A ficha tem de permanecer facilmente acessível após a instalação do aparelho.

Precauções

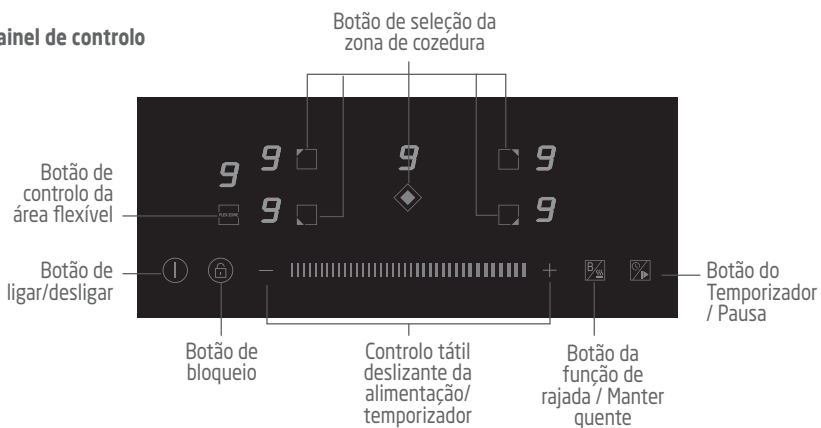
- Não coloque, em momento algum, material combustível ou outros produtos na placa.
- Não use a placa no exterior.
- Nunca utilize esta placa para ambientar ou aquecer a sala.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada quando a placa não estiver em funcionamento, desacompanhada e antes de a limpar. Deixe arrefecer antes de limpar ou guardar a placa.
- Não toque nas superfícies quentes.
- Nunca use a placa como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios para além das panelas adequadas no aparelho.
- Não se coloque em cima da placa.
- Não utilize panelas com bordos recortados, nem arraste as panelas na superfície de vidro de cerâmica, uma vez que pode riscar o vidro.
- Não limpe a placa com abrasivos.
- Nunca aqueça alimentos em recipientes vedados, como produtos comprimidos, latas ou cafeteiras para evitar explosão provocada pela expansão do calor.
- Para evitar qualquer perigo, não insira quaisquer objetos estranhos, como fios de ferro, para bloquear as aberturas de ventilação ou portas de entrada de ar.
- Pessoas com marcapassos cardíacos devem consultar um médico. Só utilize o aparelho depois de confirmar que não afeta o pacemaker.

VISTA PORMENORIZADA

Vista superior

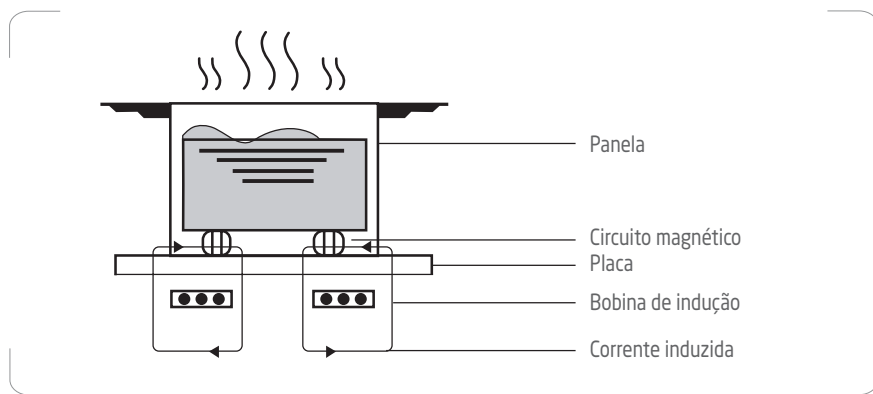


Painel de controlo



O PRINCÍPIO DA INDUÇÃO

Por baixo de cada zona de cozedura encontra-se uma bobina de indução. Quando uma zona de cozedura é ligada, esta bobina cria um campomagnético que incide diretamente sobre a base do utensílio de cozinha adequado, o que provoca uma acumulação instantânea de calor para cozinhar os alimentos.

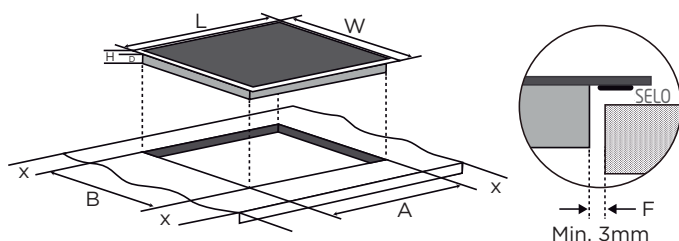


🔧 INSTALAÇÃO

Faça um orifício na bancada com a dimensão indicada no diagrama abaixo. Deve ser deixado um espaço mínimo de 50 mm à volta do orifício. A bancada deve ter, pelo menos, 30 mm de espessura e ser feita de material resistente ao calor.



Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies interiores da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.



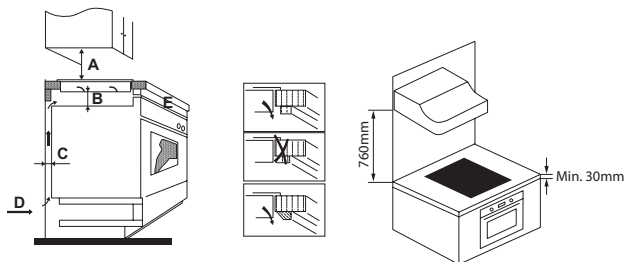
L	W	H	D	A	B	X	F
770 mm	520 mm	60 mm	56 mm	745 mm	495 mm	50 mm min.	3 mm min.

É essencial que a placa seja bem ventilada e que as entradas e saídas de ar não estejam bloqueadas.

Certifique-se de que a placa está corretamente instalada como indicado.



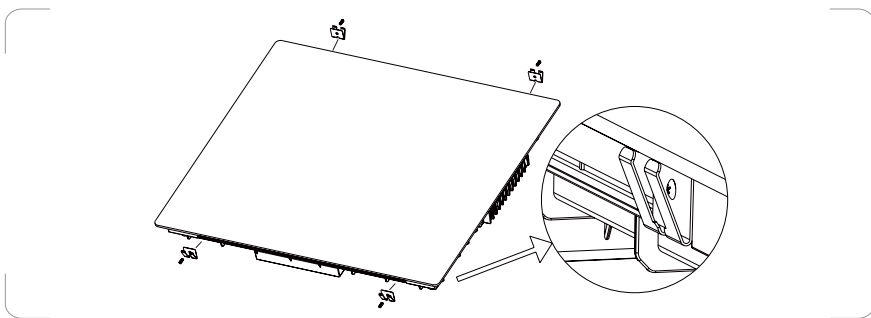
Por razões de segurança, a distância entre a placa de cozedura e os armários por cima deve ser de, pelo menos, 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Mín 50	Mín 20	Entrada de ar	Saída de ar 5mm

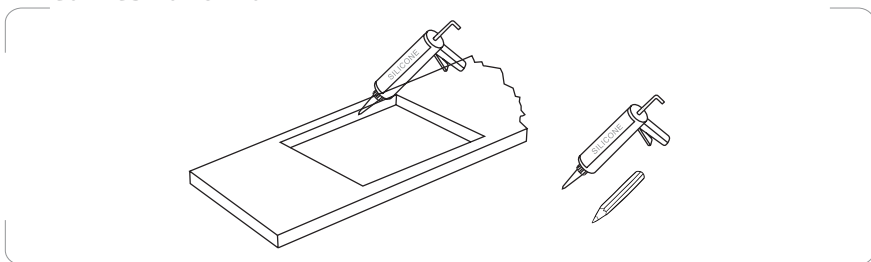
AVISO: Assegurar uma ventilação adequada

Certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas.



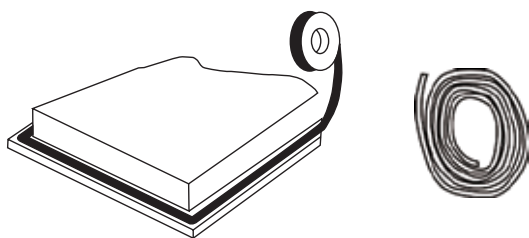
Antes de colocar os suportes de fixação

- A placa de fogão deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não exerça força sobre os controles salientes da placa.
- Instale os 4 suportes fixos nos sentidos, dianteiro e traseiro, da placa (conforme indicado abaixo):
Instale os dois suportes fixos na parte dianteira da estrutura metálica com dois parafusos auto-roscentes ST4*8 de cabeça redonda com ranhura cruzada. Instale os dois suportes traseiros da mesma forma.

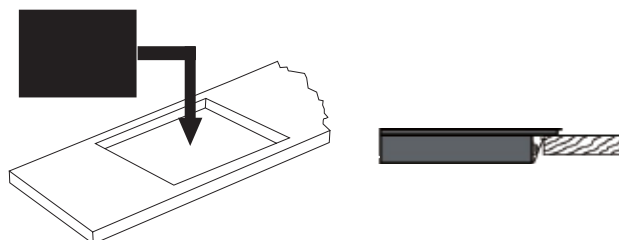


Recorte a bancada de acordo com as dimensões com o equipamento adequado. Vede a extremidade de corte da bancada usando silicone

ou PTFE e permita que seque para se adequar à placa.



Estique o vedante fornecido ao longo da extremidade inferior da placa, certificando-se de que as extremidades se sobrepõem.



Não use fita adesiva para fixar a placa na bancada. Quando o vedante estiver encaixado, posicione a placa no recorte da bancada. Faça uma ligeira pressão na placa para a pressionar para a bancada, certificando-se de que fica bem vedada em redor da extremidade externa.

Precauções:

- A instalação da fogão de indução deve ser realizada por uma pessoa qualificada e autorizada. Nunca tente reparar o aparelho sozinho.
- Uma instalação incorreta pode causar danos pessoais e materiais, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade.
- A placa não deve ser instalada por cima de frigoríficos, congeladores, máquinas de lavar louça ou máquinas de secar roupa.
- A placa deve ser instalada de modo a garantir uma melhor

radiação térmica para aumentar a sua fiabilidade.

- A parede e a zona de aquecimento por indução acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada em sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

Atenção!

- A instalação da placa deve ser realizada por um electricista qualificado, respeitando todas as normas e os regulamentos locais relativos à instalação elétrica.
- Antes de qualquer intervenção na parte elétrica do aparelho, este deve ser desligado da rede.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é absolutamente essencial.
- Todos os condutores de corrente de alimentação e de terra devem ser capazes de suportar uma temperatura ambiente de 75°C.
- Após a instalação da placa, o interruptor deve estar sempre numa posição acessível.

Os fios do cabo de alimentação são coloridos de acordo com os códigos seguintes:


Verde e amarelo = Terra

Azul = Neutro

Castanho = LINHA

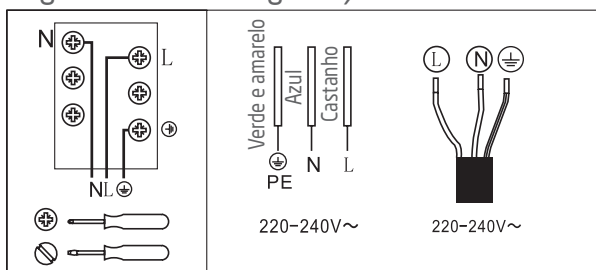
O aparelho está equipado com um cabo de alimentação elétrica pré-conectado sem ficha.

Separe os fios do cabo de alimentação e ligue-os de acordo com as instruções dadas no diagrama abaixo.

1. O fio verde e amarelo deve ser ligado ao terminal marcado com a letra E (terra) ou com o símbolo de terra  ou de cor verde e amarela.
2. O fio azul deve ser ligado ao terminal que se encontra marcado com a letra N (Neutro).
3. O fio castanho devem ser ligados ao terminal marcado com L (linha).
 - Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, deve

ser instalado entre o aparelho e a alimentação elétrica um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3mm entre os contactos, em conformidade com as normas de carga e corrente.

- O instalador deve certificar-se de que foi feita a ligação elétrica correta e que esta está totalmente em conformidade com os regulamentos de segurança.



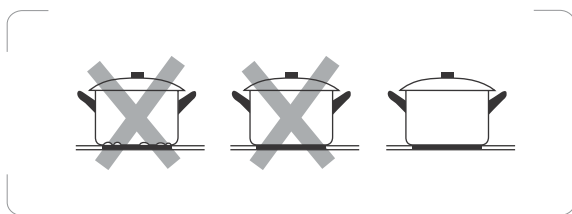
AVISOS:

- Antes de ligar o aparelho à alimentação elétrica, certifique-se de que:
 - O aparelho está ligado à terra e a ficha está em conformidade com a lei.
 - A tomada pode suportar a tensão e a potência máxima do aparelho, que estão indicadas na placa de características situada na parte inferior do aparelho.
- Após a instalação do aparelho, o cabo de alimentação e a tomada elétrica devem estar facilmente acessíveis.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

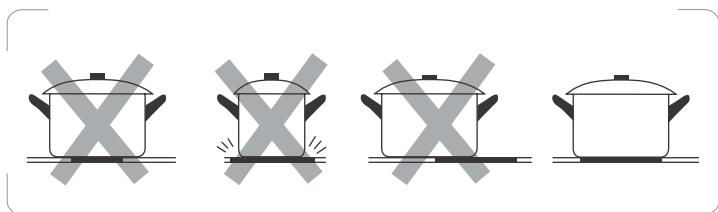
FUNCIONAMENTO

Acessórios de cozinha

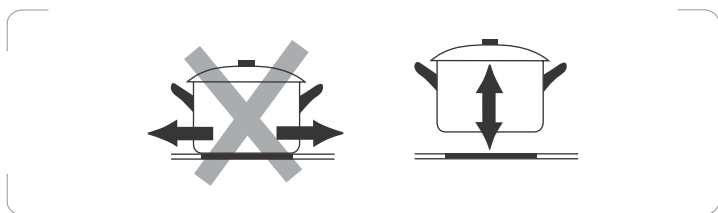
Não utilize panelas com rebordos dentados ou uma base curva.



Certifique-se de que a base da panela é suave, assenta de forma estável na placa quente e que tem o mesmo tamanho da área de confeção. Centre sempre a sua panela relativamente à área de confeção. Utilize panelas com diâmetro igual ao gráfico da zona selecionada. Usar uma panela um pouco mais larga resultará na energia utilizada com eficiência máxima. Se você usar uma panela menor, a eficiência poderá ser menor que a esperada.



Levante sempre as panelas da placa de vitrocerâmica, pois podem riscar a placa.



Qualidade da panela

Materiais compatíveis:

Materiais compatíveis: aço, aço esmaltado, ferro fundido, aço inoxidável ferromagnético, alumínio com fundo ferromagnético.

Materiais não compatíveis:

Alumínio e aço inoxidável sem fundo ferromagnético, cobre, bronze, vidro, cerâmica, porcelana.


Os fabricantes de panelas especificam se os seus produtos são compatíveis com aparelhos de indução.

Para verificar se as panelas são compatíveis:

- Coloque um pouco de água numa panela ou numa área de cozedura a indução definindo no nível [9]. Esta água deve aquecer em alguns segundos.
- Um íman adere ao fundo da panela.



Se não tiver um íman:

1. Coloque alguma água na panela que deseja verificar.
2. Se  não piscar no visor e a água aquecer, a panela é adequada.

Determinadas panelas podem fazer ruído quando são colocadas numa área de cozedura a indução. Este ruído não é sinónimo de qualquer falha no aparelho e não influenciam a operação de cozedura.

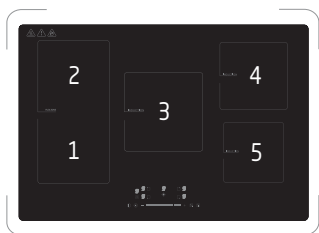


Dimensão da panela

As áreas de cozedura estão, dentro do limite, automaticamente adaptadas ao

diâmetro da panela. Contudo, o fundo desta panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a respetiva área de cozedura. Para obter a melhor eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da área de cozedura.

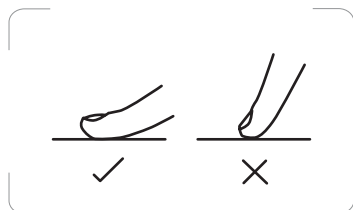
Qual a zona de cozedura a utilizar em função do diâmetro da panela?



Zona de cozedura	T Diâmetro da panela	
	Mínimo	Máximo
1	14 cm	18 cm
2	14 cm	18 cm
3	14 cm	21 cm
4	14 cm	18 cm
5	14 cm	15 cm

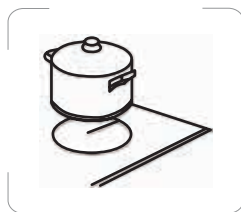
Utilizar o painel de controlo

- Os botões são sensíveis ao toque, assim, não precisa de fazer pressão.
- Use a base do dedo e não a ponta.
- Ouvirá um som sempre que um toque for registado.
- Certifique-se de que os botões estão sempre limpos, secos e que não há objetos (por exemplo, utensílio ou pano) a cobri-los.



Para começar a cozinhar

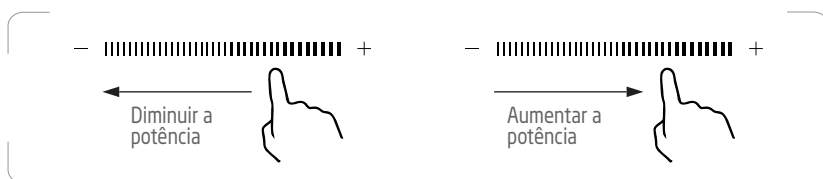
Coloque os alimentos num recipiente para cozinhar e coloque-os no centro da zona de cozimento.



NOTA:

- É necessário utilizar uma tampa quando cozinhar.
- Nunca coloque utensílios de cozinha vazios sobre o aparelho quando este estiver ligado.
- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da área de cozedura estão limpas e secas.

1. Prima e mantenha premido ⓘ durante 3 segundos.
 - Após a ligação, ouvirá um som de aviso e todos os visores apresentam “-”, indicando que a placa de indução entrou no estado inativo.
2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que deseja usar.
 - Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpas e secas.
3. De acordo com a zona de aquecimento onde a panela é colocada, selecione um botão de seleção da zona relevante. Por exemplo, prima □.
4. Ajuste a definição de calor tocando no controlo de regulação deslizante.



- Se não escolher uma definição de calor no espaço de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Tem de começar de novo a partir do passo 1.
- Pode modificar a definição de calor a qualquer altura enquanto cozinha.

Definições de calor

As definições apresentadas abaixo deverão ser tidas apenas como orientações. A potência das bobina de indução varia, dependendo do tamanho e material da panela. Assim, as definições poderão ter de ser ligeiramente ajustadas para se adequarem às suas panelas. À medida que usa a placa, ficará a saber as definições que melhor se adequam às suas panelas. Quando usar panelas novas com que não esteja familiarizado, defina o nível de potência abaixo do nível especificado.

Nível de potência	Utilização recomendada
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Manter quente • Derreter chocolate e manteiga
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar e aquecer • Cozinhar arroz ou papas
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Refogar • Apurar • Goulash

7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinhar massa • Assar/fritar com pouco óleo
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • Fritar enquanto mexe • Ferver água

Se o visor piscar $\geq \leq$ alternadamente à definição de calor

Isto significa que:

- Não colocou a panela na zona de cozedura correta, ou
- A panela que está a usar não é adequada para cozinhar por indução, ou
- A panela utilizada é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

O calor não é iniciado enquanto não houver uma panela adequada na zona de cozedura. O visor desliga-se automaticamente passado 1 minuto se não colocar uma panela adequada.

Quando terminar de cozinhar

1. Prima o botão de seleção da zona relevante que deseja desligar.
2. Premir o botão “-” diminui a potência até ao nível “0”, ou prima “+” e “-” em simultâneo. O nível de potência diminui imediatamente para “0”.
3. Tenha cuidado com as superfícies quentes.
“h” indica que zona de cozedura ainda está quente. Este desaparece quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser usada como função de poupança de energia. Se quiser aquecer mais panelas, utilize a placa de aquecimento que ainda está quente.

Usar a função de rajada

Ativar a função de rajada




1. Selecione a zona de aquecimento premindo o botão de seleção da zona.
2. Prima . O indicador da zona apresenta “P” e a potência atinge o máximo.

Cancelar a função de rajada

1. Prima o botão de seleção da zona relevante que deseja cancelar.
2. Prima o controlo de regulação deslizante para cancelar a função de rajada. A seguir, a zona de cozedura passa para o nível 9.



- A função pode funcionar em todas as zonas de cozedura.
- A zona de cozedura volta para o nível 9 passados 5 minutos.

Usar a função de manter quente

1. Prima o botão de seleção da zona de cozedura que deseja usar para manter quente. Um indicador ao lado do botão começa a piscar.
2. Prima e mantenha premido  durante 3 segundos. O indicador da zona de cozedura apresenta .
3. Se desejar cancelar a função de manter quente, selecione a zona de cozedura que deseja utilizar e depois prima e mantenha premido  durante 3 segundos. A zona de cozedura desliga-se.

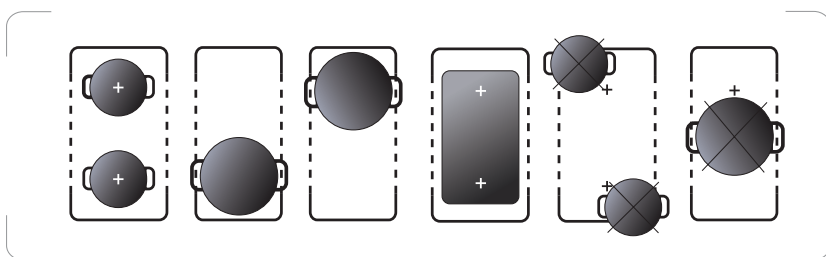
Usar a função de pausa


A placa tem uma função de reiniciar muito útil para pausar e reiniciar o processo de cozedura caso haja uma interrupção.

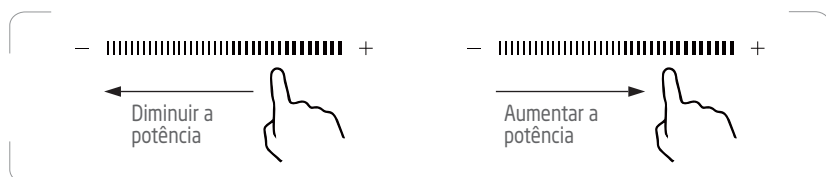
1. Quando a placa for ligada e estiver a funcionar, prima e mantenha premido  durante 3 segundos. Todas as zonas de cozedura param de funcionar e todos os indicadores LED apresentam o símbolo “=”.
2. Prima e mantenha premido de novo  durante 3 segundos. Todas as definições são reiniciadas na definição anterior.

Área flexível

- Esta área pode ser usada como zona única, de acordo com as necessidades de cozedura.
- A área flexível é constituída por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando trabalhar como zona única, um acessório de cozinha é movido de uma zona para outra ou dentro da área flexível, mantendo o mesmo nível de potência da zona onde o acessório de cozinha originalmente se encontrava, e a parte que não fica coberta pelo acessório de cozinha é desligada automaticamente.
- Importante: Certifique-se de que coloca o acessório de cozinha centrado na zona de cozedura única. O melhor é uma panela ou frigideira oval ou retangular. Exemplos de uma colocação correta e incorreta da panela.



1. Para ativar a área flexível como zona única grande, selecione um botão de seleção da zona relevante premindo .
2. Ajuste a definição de calor tocando no controlo de regulação deslizante.



Se a panela for movida entre a parte dianteira e a parte traseira (ou vice-versa), a área flexível deteta automaticamente a nova posição, mantendo a mesma potência.

Para cancelar a área flexível:

1. Prima o botão de seleção da zona.
2. Prima o controlo de regulação deslizante para diminuir a potência para o nível "0".


Usar a função de bloqueio para crianças

- Pode bloquear os controlos para evitar uma utilização não intencional (por exemplo, crianças que ligam acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os controlos são bloqueados, todos os controlos, exceto o controlo de desligar, são desativados.



Bloquear os controlos

Prima o controlo de bloqueio dos botões durante 3 segundos. O indicador do temporizador apresenta "Lo".

Desbloquear os controlos

1. Certifique-se de que a placa está ligada.
2. Prima e mantenha premido  durante um momento.
3. Agora, pode começar a usar a placa.



Quando a placa estiver no modo bloqueado, todos os controlos são desativados, exceto . Pode sempre desligar a placa com o controlo de  num caso de emergência, mas deverá desbloquear primeiro a placa na operação seguinte.

Proteção contra temperatura excessiva

Um sensor da temperatura equipado pode monitorizar a temperatura no interior da placa de indução. Quando for monitorizada uma temperatura excessiva, a placa de indução pára de funcionar automaticamente.

Deteção de artigos pequenos

Quando uma panela com um tamanho inadequado ou não magnética (por ex., alumínio), ou outro artigo pequeno (por ex., uma faca, garfo, chave) for deixado em cima da placa, esta entra automaticamente no modo inativo passado 1 minuto. A ventoinha continua a arrefecer a placa durante mais 1 minuto.

Desligar automático

O desligar automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução. A placa desliga-se automaticamente se se esquecer de desligar a zona de cozedura. Os tempos de funcionamento predefinidos para vários níveis de potência são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	1~3	4~6	7~8	9
Tempo de funcionamento predefinido (minutos)	360	180	120	90

Quando a panela for retirada, a placa de indução pára imediatamente de aquecer e desliga-se automaticamente passados 2 minutos.

Usar o temporizador


Pode usar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode usá-lo como contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga qualquer zona de cozedura quando o tempo definido terminar.
- Pode defini-lo para desligar uma zona de cozedura quando o tempo definido tiver decorrido.

Pode definir o temporizador para até 99 minutos.


Usar o temporizador como um contador de minutos

Se não selecionar qualquer zona de cozedura

1. Certifique-se de que, pelo menos, uma zona de cozedura está ligada.
Nota: Pode usar o contador de minutos mesmo que não selecione qualquer zona de cozedura.
2. Prima . O indicador do contador de minutos começa a piscar e "10" é apresentado no visor do temporizador.
3. Defina o tempo premindo o controlo "+" ou "-" do temporizador.
Dica: Prima o controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.
Prima e mantenha premido o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.
Prima "-" e "+" em simultâneo e o temporizador é cancelado. O indicador do temporizador desliga-se.
4. Quando o tempo estiver definido, começa imediatamente a contagem decrescente. O visor apresenta o tempo restante.
5. Será emitido um aviso sonoro durante 30 segundos e o indicador do temporizador desliga-se quando o tempo definido tiver decorrido.

Definir o temporizador para ligar uma ou mais zonas de cozedura

Se o temporizador for definido numa zona:

1. Selecione a zona de cozedura relevante premindo o botão de seleção da zona.
2. Prima . O indicador do tempo pisca e pode agora definir o temporizador.
3. Use os botões "+" e "-" para definir o temporizador de 1 a 99 minutos.
Dica: Prima o controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.
Prima e mantenha premido o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir

ou aumentar em 10 minutos.

Prima "-" e "+" em simultâneo e o temporizador é cancelado. O indicador do temporizador desliga-se.

4. Quando o tempo estiver definido, começa imediatamente a contagem decrescente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 segundos.

NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador do nível de potência acende, a indicar que essa zona foi selecionada.

5. Quando o tempo do temporizador de cozedura terminar, a respetiva zona de cozedura é desligada automaticamente. Outras zonas de cozedura continuam a funcionar se tiverem sido ligadas anteriormente.

Quando usar "o temporizador como contador de minutos" e "o temporizador para desligar as zonas" em simultâneo, o visor apresenta primeiro o tempo restante do contador de minutos. Prima o botão da zona de cozedura para ver o tempo restante do temporizador de desligar.

DICAS PARA COZINHAR

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a definição da temperatura.
- A utilização de uma tampa permite reduzir os tempos de confeção e economizar energia através da retenção de calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de confeção.
- Comece a cozinhar num nível de potência elevado e depois num nível de potência mais baixo quando os alimentos estiverem bem aquecidos.

Cozinhar em lume brando, cozer arroz

- O ferverilhar ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85°C, quando as bolhas começam a surgir à superfície do líquido de confeção. É importante fazer uma sopa deliciosa e um guisado de carne tenro, porque os sabores desenvolvem-se sem cozer demasiado os alimentos. Também deverá cozinhar molhos engrossados à base de ovo e farinha abaixo do ponto de ebulição
- Algumas tarefas, incluindo a cozedura de arroz pelo método de absorção, podem exigir um nível de potência mais elevado para garantir que os alimentos são cozinhados corretamente no tempo recomendado.

Alourar bife

Para cozinhar bifos suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar..
2. Aqueça uma frigideira com uma base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo. Regue a panela quente com uma pequena quantidade de óleo e, de seguida, deite a carne na frigideira.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a confeção. O tempo exato de cozedura dependerá da espessura do bife e da forma como gosta de o cozinhar. Os tempos podem variar entre 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para avaliar o ponto de cozedura - quanto mais firme estiver, mais "bem passado" estará.
5. Coloque o bife repousar num prato quente durante alguns minutos para repousar e ficar mais tenro antes de servir.

Para fritar

1. Escolha uma frigideira de fundo plano compatível com a indução.
2. Prepare todos os ingredientes e o equipamento. A fritura deverá ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes mais pequenos.
3. Pré-aqueça rapidamente a panela e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe qualquer carne primeiro, coloque-a de lado e mantenha quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda estaladiços, reduza a definição da zona de cozedura, volte a colocar a carne na panela e adicione o seu molho.
6. Mexa os ingredientes suavemente para garantir que são aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade cotidiana no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por derrames não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none">1. Desligue a placa.2. Aplique um produto de limpeza para placas enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!).3. Limpe e seque com um pano limpo, ou com uma toalha de papel.4. Volte a ligar a placa.	<ul style="list-style-type: none">• Quando a placa estiver desligada, não haverá qualquer aviso de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado.• Os esfregões pesados, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado.• Nunca deixe resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.

<p>Alimentos queimados ou gordura, derretimento, derrame de açúcar no vidro</p>	<p>Remova-os imediatamente com um raspador de lâmina adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa. 2. Segure a lâmina num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa de cozinhar. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou uma toalha de papel. 4. Logo que a placa tenha arrefecido o suficiente para poder ser tocada com segurança, limpe-a com o produto de limpeza para placas de fogão, seguindo as instruções para "Sujidade quotidiana no vidro" acima. 5. Volte a ligar a placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remova o mais rapidamente possível as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou por derrames. Se deixados a arder ou a arrefecer, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança está recolhida, a lâmina de um raspador é afiada como uma navalha. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
<p>Os controlos tácteis não respondem.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa. 2. Absorva o derrame. 3. Limpe a área de controlo tátil com uma esponja ou um pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Volte a ligar a placa. 	<p>A placa de confeção pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os comandos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Antes de voltar a ligar a placa do fogão, certifique-se de que limpa bem a zona de controlo tátil.</p>

⊗ RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis Causas	Possível solução
Não é possível ligar a placa.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa está conectada à alimentação e que está ligada. Verifique se há um corte de energia na sua casa ou na área. Se verificou tudo e o problema persiste, contacte um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção "Bloquear/desbloquear a placa" para instruções.
Os controlos tácteis não funcionam devidamente.	É possível que exista uma ligeira película de água nos controlos ou pode estar a usar a ponta do seu dedo para tocar os controlos.	Certifique-se de que a área de controlo táctil está seca e utilize a parte mais carnuda do dedo para tocar nos controlos.
O vidro está a ser riscado.	Panelas com rebordos ásperos. Está a utilizar um esfregão inadequado e abrasivo.	Utilize panelas com bases planas e suaves. Ver "Acessórios de cozinha". Ver "Limpeza e manutenção".
Algumas panelas emitem estalidos ou cliques.	Isto ocorre devido à construção das suas panelas (camadas de metais diferentes que vibram de forma distinta).	É normal nas panelas e não indica um problema.
A placa de indução emite um ligeiro zumbido quando utilizada na definição alta.	Isto é provocado pela tecnologia da confeção a indução.	Isto é normal, mas o barulho deve diminuir ou desaparecer completamente quando diminui a definição de calor.
Ruído da ventoinha proveniente da placa de indução.	Uma ventoinha de confeção integrada na sua placa de indução evita o sobreaquecimento da parte eletrónica. Pode continuar a ocorrer mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	É normal e não requer nenhum tipo de ação. Não desligue a placa de indução da tomada elétrica enquanto o ventilador estiver a funcionar.

<p>As panelas não aquecem.</p>	<p>A placa de indução não deteta a panela porque não é adequada para cozinhar a indução. A placa de indução não deteta a panela porque é demasiado pequena para a área de confeção ou não está devidamente centrada.</p>	<p>Utilize panelas adequadas para cozinhar a indução. Centre a panela e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da área de confeção.</p>
<p>A placa de indução ou a área de confeção desligou inesperadamente, emite um som e exibe um código de erro.</p>	<p>Falha técnica.</p>	<p>Anote as letras e os números do erro, desligue a placa de indução e contacte um técnico qualificado.</p>

Falhas e verificação

Se ocorrer uma anomalia, a placa entra automaticamente no estado de proteção e apresenta os respetivos códigos:

Código de falha	Possível causa	O que fazer
<p><u>L</u></p>	<p>Sem panela ou panela inadequada.</p>	<p>Substitua a panela.</p>
<p>ER03</p>	<p>Água ou panela no vidro sobre o controlo.</p>	<p>Limpe a interface de cozedura.</p>
<p>F1E</p>	<p>A ligação entre a placa do visor e o painel de comandos esquerdo falhou (o indicador da zona de cozedura apresenta "E").</p>	<ul style="list-style-type: none"> • O cabo de ligação não foi ligado corretamente ou está defeituoso. • Substitua o painel de comandos ou o fio da alimentação.
<p>F3E</p>	<p>Falha do sensor da temperatura da bobina. (o indicador da zona de cozedura apresenta "E")</p>	<p>Substitua o sensor da bobina.</p>

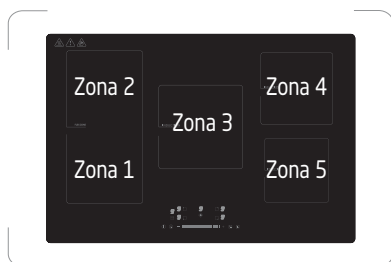
F4E	Falha do sensor da temperatura do painel de comandos (o indicador da zona de cozedura apresenta "E").	Substitua o painel de comandos.
E1E	O sensor da temperatura da placa de vidro de cerâmica está elevado.	Reinicie após a placa arrefecer.
E2E	O sensor da temperatura do IGBT está elevado.	Reinicie após o bico por indução arrefecer.
E3E	A voltagem de alimentação é demasiado elevada.	Verifique se a alimentação está normal. Ligue após a alimentação estar normal.
E4E	A voltagem de alimentação é demasiado baixa.	Verifique se a alimentação está normal. Ligue após a alimentação estar normal.
E5E	Falha do sensor da temperatura (o indicador da zona de cozedura apresenta "E").	O cabo de ligação não foi ligado corretamente ou está defeituoso.

FOLHA DE DADOS TÉCNICOS

Abaixo, pode encontrar a folha da placa de indução doméstica de acordo com o Regulamento UE n.º 66/2014.

Informações para placas elétricas domésticas			
	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	PIH5FLEX		
Tipo de placa	Placa de embutida		
Número de zonas e/ou áreas de cozedura		5 zonas de cozedura	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	zonas de cozedura por indução		
Para áreas de cozedura circulares; diâmetro da superfície útil por área de cozedura de aquecimento elétrico, arredondadas para os 5 mm mais próximos.	∅	Zona 1: 19,0 Zona 2: 19,0 Zona 3: 21,0 Zona 4: 18,0 Zona 5: 16,0	cm
Para zonas de cozedura não-circulares; comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura de aquecimento elétrico, arredondadas para os 5mm mais próximos.	L C	- -	cm
Consumo de energia por área de cozedura calculado por Kg	Cozedura elétrica _{CE}	Zona 1: 179,7 Zona 2: 175,5 Zona 3: 173,8 Zona 4: 179,0 Zona 5: 203,8	Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado per Kg	Placa elétrica _{CE}	182,4	Wh/kg

O método de teste está em conformidade com os requisitos da EN 60350-2:2018+A1:2021.



Marca	Proline
Referência	PIH5FLEX
Categoria	Placa de indução
Tensão/frequência V / Hz	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência nominal - Potência total (W)	9300W
Dimensão do produto CxLxA (mm)	770 x 520 x 60
Tamanho incorporado C x L (mm)	745 x 495
Peso líquido do produto (Kg)	13,6 kg
Fabricado na	República Popular da China

O consumo energético o modo de desligado: 0,4W

O período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de desligado: <20 minuto

ELIMINAÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente. Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivos materiais de embalagem. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais.

Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.











Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.

O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitamos aparelhos semcargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado do melhoramento e desenvolvimento do produto.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France 19/08/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

TABLE OF CONTENTS

	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	p. 101
	OVERVIEW.....	p. 104
	INSTALLATION.....	p. 106
	ELECTRICAL CONNECTION	p. 110
	OPERATION.....	p. 112
	COOKING TIPS.....	p. 121
	CLEANING AND MAINTENANCE.....	p. 123
	TROUBLESHOOTING.....	p. 125
	TECHNICAL DATA SHEET.....	p. 128
	DISPOSAL.....	p. 130

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY WARNINGS AND THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNINGS

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.



-  These surfaces can get hot.

- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance.

The use of inappropriate guards can cause accidents.

- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The appliance shall be installed in accordance with national wiring regulations NF C 15-100.
- Regarding the instructions for the all necessary spaces with dimensions, the method of fixing and how the appliance is to be fixed to its support, refer to the section "INSTALLATION".
- Regarding the method of fixing and cables connection, refer to the section "ELECTRICAL CONNECTION".
- Regarding the detailed instructions for the safe use of the appliance, the precautions during user maintenance, refer to the sections "OPERATION" and "CLEANING AND MAINTENANCE".
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

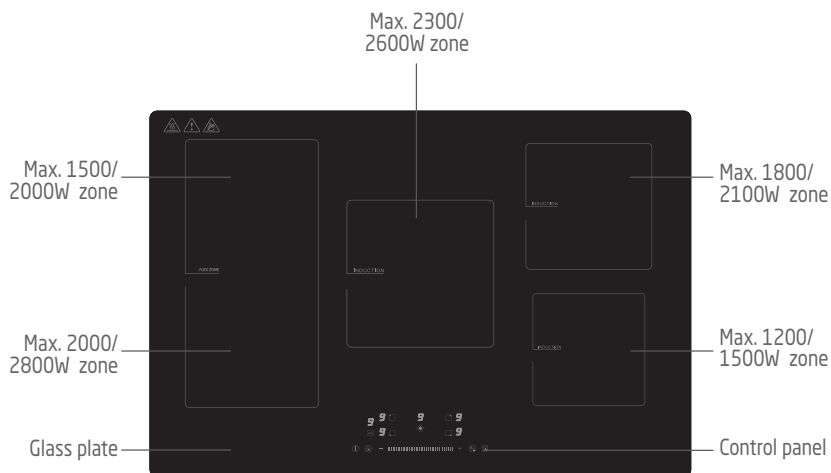
- The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.

Precautions

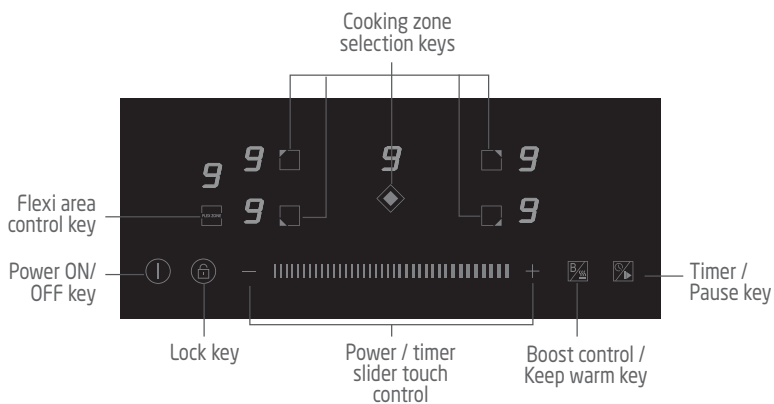
- Do not place combustible material or products on the hob at any time.
- Do not use the hob outdoors.
- Never use this hob for warming or heating the room.
- Turn the power off and remove the plug when the hob is not in use, left unattended and before cleaning. Allow to cool down before cleaning or storing the hob.
- Do not touch hot surfaces.
- Never use the hob as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils other than suitable cookware on the appliance.
- Do not stand on the hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not clean the hob with abrasive cleaners.
- Never heat foods in sealed containers, such as compressed products, cans, or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.
- To avoid danger, do not insert any foreign objects, such as iron wires, to block the air ventilation openings or air entry port.
- People with heart pacemakers should consult a doctor. Only use the appliance after confirming that it does not affect the pacemaker.

OVERVIEW

Top View

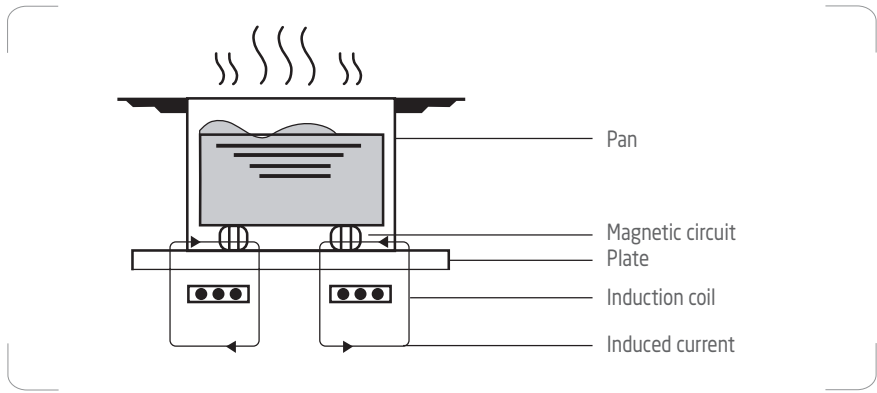


Control Panel



THE INDUCTION PRINCIPLE

An induction coil is located under each cooking zone. When a cooking zone is switched on, this coil creates a magnetic field which impacts directly on the base of the suitable cookware, which causes an instant build-up of heat to cook the food.

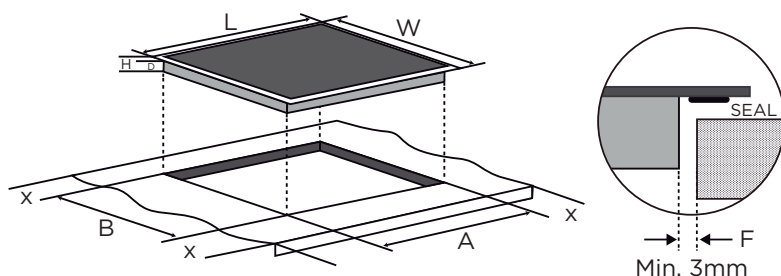


🔧 INSTALLATION

Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hob. The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material.



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.



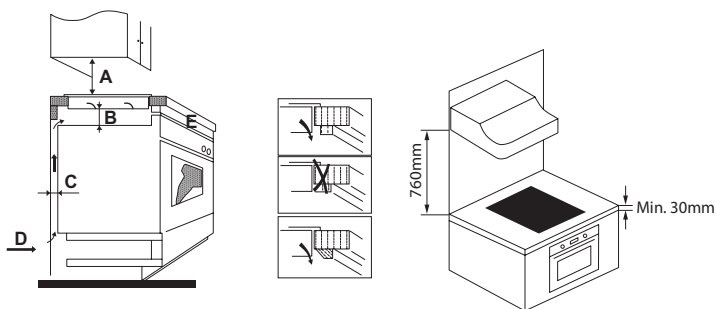
L	W	H	D	A	B	X	F
770 mm	520 mm	60 mm	56 mm	745 mm	495 mm	50 mm min.	3 mm min.

It is essential that the hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

Make sure the hob is correctly installed as shown.



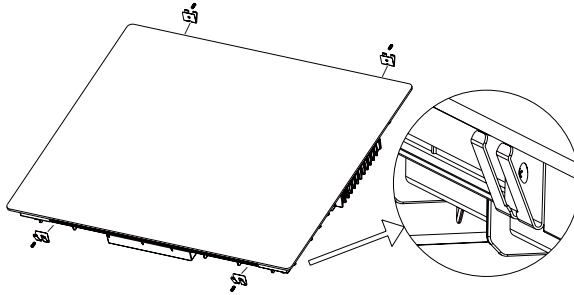
For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Air intake	Air exit 5mm

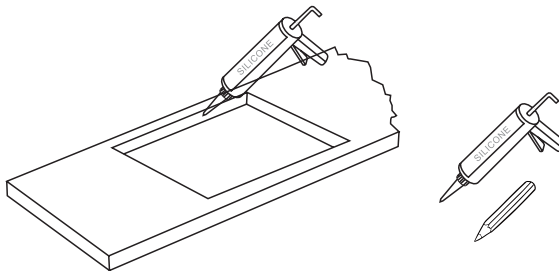
WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.



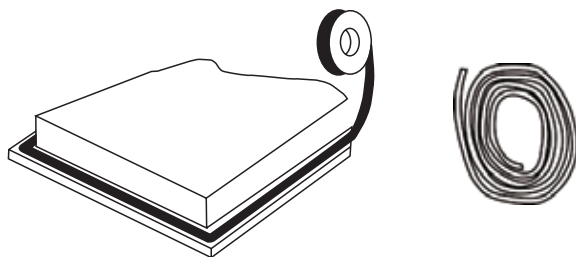
Before locating the fixing brackets

- The hob should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Install the 4 fixed brackets in the front and rear directions of the hob (as shown below):
Install the two fixed brackets on the front side of the metal shell with two ST4*8 cross slot round head self-tapping screws; Install the two rear brackets in the same way.

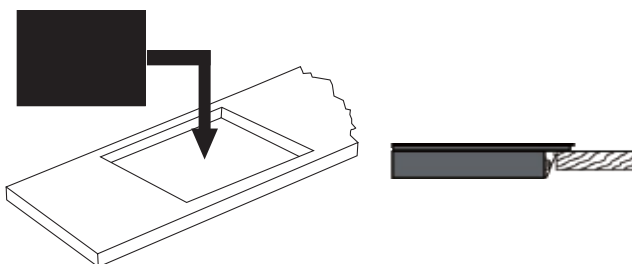


Cut out worktop according to dimensions with suitable equipment.

Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.



Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.



Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted, position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge.

Cautions:

- The induction hob must be installed by a qualified authorised person. Never try to install the appliance by yourself.
- Incorrect installation may cause harm and damage to people or property, for which the manufacturer accepts no responsibility.
- The hob must not be installed above refrigerators, freezers,

dishwashers or tumble dryers.

- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner must not be used.

ELECTRICAL CONNECTION

Attention!

- The hob must be installed by a qualified electrician in line with all local standards and regulations for electrical wiring.
- Before any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.
- Connection to a good earth wiring system is absolutely essential.
- All supply current and earth conductors must be able to withstand an ambient temperature of 75°C.
- After the hob is installed, the power switch must always be in an accessible position.

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following codes:


Green & Yellow = Earth

Blue = Neutral

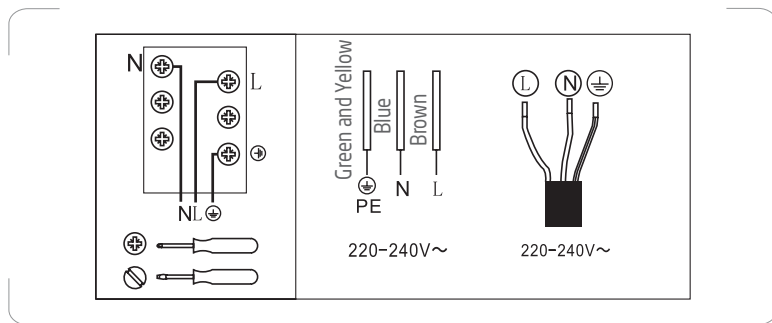
Brown = LINE

The appliance is equipped with a pre-connected electricity supply cable without plug.

Separate the wires of the supply cable and connect them in accordance with the instructions given in the below diagram.

1. The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal marked with the letter E (Earth) or with the earth symbol  or coloured green and yellow.
2. The wire which is coloured blue must be connected to the terminal marked N (Neutral).
3. The Brown wire must be connected to the terminal marked L (Line).
 - If the appliance is being connected directly to the electricity mains, an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between contacts must be fitted between the appliance and the electricity supply in compliance with the load and current regulations.

- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.



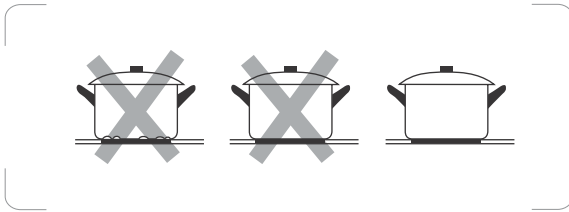
WARNINGS:

- Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
 - The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
 - The socket can withstand the voltage and maximum power of the appliance, which are indicated on the data plate located on the bottom of the appliance.
- Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

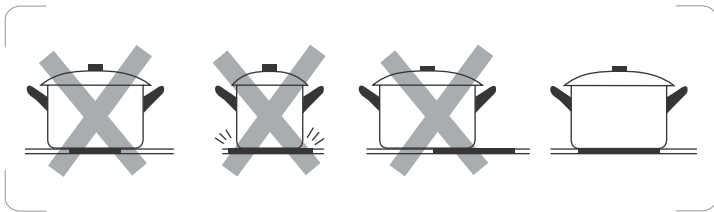
OPERATION

Cookware

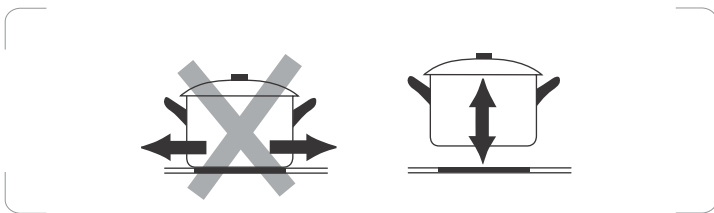
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone. Use pans with a diameter as large as the graphic of the zone selected. Using a pot slightly wider will result in the energy used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot the efficiency could be less than expected.



Always lift pans off the induction hob, do not slide, or they may scratch the glass.



Pan Quality

Compatible materials:

Steel, enameled steel, cast iron, ferromagnetic stainless steel, aluminum with ferromagnetic bottom.

Non compatible materials:

Aluminum and stainless steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Pan manufacturers specify if their products are compatible with induction appliances.

To check if pans are compatible:

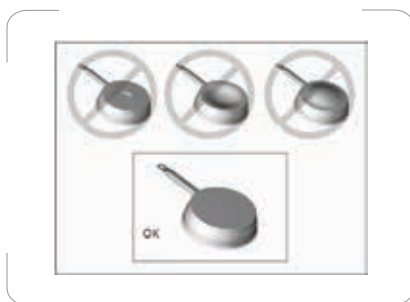
- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.



If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If **L** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

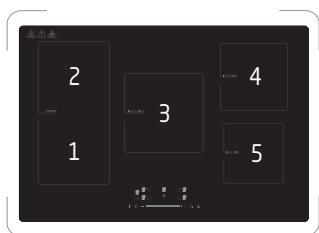
Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise does not mean any failure on the appliance and does not influence the cooking operation.



Pan Dimension

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

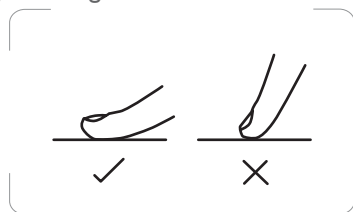
Which cooking zone to be used according to the diameter of the pan?



Cooking zone	The diameter of the pan	
	Minimum	Maximum
1	14 cm	18 cm
2	14 cm	18 cm
3	14 cm	21 cm
4	14 cm	18 cm
5	14 cm	15 cm

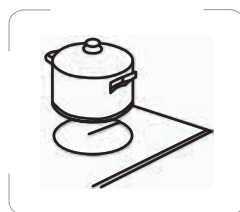
Using the Control Panel

- The buttons are touch-sensitive, so you do not need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the buttons are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them.





To start cooking

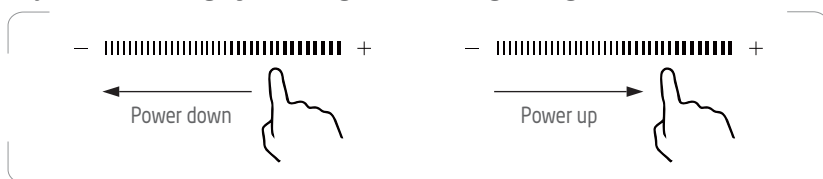
Put the food into a cookware and position it on the centre of the cooking zone.



NOTE:

- A lid must be used when cooking.
- Never place empty cookware on the appliance, when the appliance is switched on.
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

1. Touch and hold  for 3 seconds.
 - After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-”, indicating that the induction hob has entered the standby state.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone selection key, for example touch .
4. Adjust heat setting by touching the slider regulating control.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

Heat Settings

The settings below should only be taken as a guide. The power of the induction coils will vary depending on the size and material of the pan. For this reason, it is possible that the settings will need to be adjusted slightly to suit your pans. As you use the hob, you will get to know which settings suit your pans best. When using new pans that you are not familiar with, set the power level below the one specified.

Power level	Recommended Use
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Keep warm • Melting chocolate, butter
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Defrosting and heating • Cooking rice or porridge
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Braising • Simmering • Goulash

7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking pasta • Roasting/frying with little oil
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • Stir-frying • Boiling water

If the display flashes $\geq \leq$ alternately with the heat setting

This means that:


- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
 - The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
 - The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.
- No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touch the relevant zone selection key that you wish to switch off.
2. Touching the “-” key will decrease the power to “0” level, or touch the “+” and “-” at the same time, the power level will decrease to 0 straight away.
3. Beware of hot surfaces
“h” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function




Activating the boost function

1. Select the heating zone by touching the zone selection key.
2. Touch , the zone indicator shows “P” and the power reach Max.

Canceling the Boost function



1. Touch the relevant zone selection key that you wish to cancel.
2. Touch the slider regulating control to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
 - The function can work in any cooking zone.
 - The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

Using the Keep warm Function

1. Touch the cooking zone selection key that you wish to use keep warm, an indicator next to the key will flash.
2. Touch and hold  for 3 seconds, the cooking zone indicator will display .
3. If you want to cancel the keep warm function, select the cooking zone you wish to operate and then touch and hold  for 3 seconds. The cooking zone will be off.

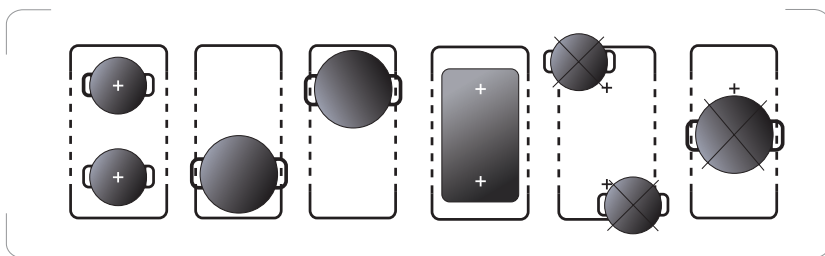
Using the Pause Function


The hob has a handy restart function to pause and restart the cooking process if you're interrupted.

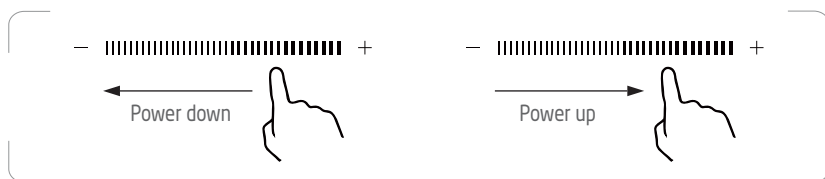
1. When the hob is powered on and working, touch and hold  for 3 seconds, all cooking zones will stop working, and all LED indicators will show the symbol " = " .
2. Touch and hold  for 3 seconds again, all setting will restart at the previous setting.

Flexible Area

- This area can be used as a single zone, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.
- Important: Make sure to place the cookware centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan. Examples of good pot placement and bad pot placement.



1. To activate the flexible area as a single big zone, select a relevant zone selection key by touching .
2. Adjust heat setting by touching the slider regulating control.



If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

To cancel the flexible area:

1. Touch the zone selection key.
2. Touch the slider regulating control will decrease the power to "0" level.


Using Child Lock Function



- You can lock the controls to prevent unintended use for example children accidentally turning the cooking zones on.
- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the key lock control for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold  for a while.
3. You can now start using your hob.

When the hob is in the lock state, all the controls are disabled except , you can always turn the hob off with the  control in an emergency, but you unlock the hob first in the next operation.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop

operation automatically.



Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically will enter the standby state in 1 minute. The fan will keep cooling down the hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (minutes)	360	180	120	90

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

Using the Timer


You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.

You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure at least one cooking zone is turned on.
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch . The minute minder indicator will start flashing and "10" will be shown in the timer display.
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.


Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone selection key.
2. Touch , the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.
3. Use the "+" and "-" buttons to set the timer from 1 to 99 minutes.

Hint: Touching the "+" or "-" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touching and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
5. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.
6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

When using "the timer as minute minder" and "the timer to switch off the zones" together, the display will show the remaining time of minute minder as first priority. Touch the cooking zone button to show the remaining time of switching off timer.

COOKING TIPS

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high power level and then a lower power level when the food has thoroughly heated.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is important to make soup delicious and meat stew tender because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a higher power level to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy, flavourful steaks:

1. Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how you like it cooked. Times may vary from about 2 to 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more ‘well done’ it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.

4. Cook any meat first and then put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower power level, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by nonsugary spillages on the glass)	<ol style="list-style-type: none">1. Switch the hob off.2. Apply a hob cleaner while the glass is still warm (but not hot!).3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.4. Switch the hob back on.	<ul style="list-style-type: none">• When the hob is switched off, there will be no 'hot surface' warning but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.• Never leave cleaning residue on the hob: the glass may become stained.

<p>Burnt-on food or grease, melts, sugary spillage on glass</p>	<p>Remove these immediately with a razor blade scraper suitable for ceramic glass cook tops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the hob off. 2. Hold the razor blade at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. As soon as the hob has cooled enough to safely touch, clean with cooktop cleaner following the instructions for 'Everyday soiling on glass' above. 5. Switch the hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillages as soon as possible. If left to burn on or cool, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillage on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the hob off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the hob back on. 	<p>The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</p>

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on at the mains socket. Check whether there is a power outage in your home or area. If you have checked everything and the problem persists, consult a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Locking the controls' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the control.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the buttons.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer is used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Cookware'. See "Cleaning and maintenance".
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not unplug the induction hob from the mains socket while the fan is running.

<p>Pans do not become hot.</p>	<p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p>
<p>The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds, and an error code is displayed.</p>	<p>Technical fault.</p>	<p>Please note down the error letters and numbers, unplug the induction hob, and contact a qualified technician.</p>

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the hob will enter the protective state automatically and display corresponding codes:

Failure code	Possible Cause	What to do
<p><u>L</u></p>	<p>No pot or pot not suitable</p>	<p>Replace the pot.</p>
<p>ER03</p>	<p>Water or pot on the glass over the control</p>	<p>Clean the cooking interface.</p>
<p>F1E</p>	<p>The connection between the display board and the left mainboard fails (the cooking zone indicator showing "E").</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Connection cable not correctly plugged or defective; • Replace the mainboard or power cable.
<p>F3E</p>	<p>Coil temperature sensor fails. (the cooking zone indicator showing "E")</p>	<p>Replace the coil sensor.</p>

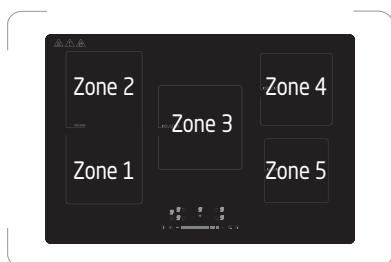
F4E	Mainboard temperature sensor fails (the cooking zone indicator showing "E").	Replace the mainboard.
E1E	The temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	Please restart after the hob cools down.
E2E	Temperature sensor of the IGBT is high.	Please restart after the induction hob cools down.
E3E	Abnormal supply voltage (too high)	Please inspect whether the power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E4E	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether the power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E5E	Temperature sensor fails (the cooking zone indicator showing "E").	Connection cable not correctly plugged or assemble defective

TECHNICAL DATA SHEET

Below is the sheet of household induction hob according to EU regulation No. 66 / 2014.

Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	PIH5FLEX		
Type of hob	Built-in hob		
Number of cooking zones and/or areas		5 cooking zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Zone 1: 19,0 Zone 2: 19,0 Zone 3: 21,0 Zone 4: 18,0 Zone 5: 16,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	- -	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Zone 1: 179,7 Zone 2: 175,5 Zone 3: 173,8 Zone 4: 179,0 Zone 5: 203,8	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	182,4	Wh/kg

The testing method is in compliance with the requirements of EN 60350-2: 2018+A1:2021.



Brand	Proline
Reference	PIH5FLEX
Category	Induction cooker hob
Voltage/frequency V / Hz	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Rated - Total power (W)	9300W
Product Size L×W×H (mm)	770 x 520 x 60
Built-in Size L x W (mm)	745 x 495
Product Net weight (kg)	13,6 kg
Made in	PRC

Power consumption in off mode: 0,4W

The period after which the equipment reaches automatically off mode: <20 minutes

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.

Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.











We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Etablissements Darty & fils ©,

9 Rue des Bateaux-Lavoires, 94200 Ivry-sur-Seine, France 19/08/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

INDICE

	IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA.....	p. 132
	PANORAMICA DELL'APPARECCHIO.....	p. 135
	INSTALLAZIONE.....	p. 137
	COLLEGAMENTI ELETTRICI	p. 141
	FUNZIONAMENTO	p. 143
	CONSIGLI PER CUCINARE	p. 153
	PULIZIA E MANUTENZIONE	p. 155
	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	p. 158
	DATI TECNICI.....	p. 161
	SMALTIMENTO.....	p. 163

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.

Avvertenze

- L'elettrodomestico è stato progettato per essere usato esclusivamente in ambienti domestici e situazioni simili come ad esempio:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - camere di hotel, motel e altre strutture alberghiere;
 - bed and breakfast e ambienti simili.
- Per evitare ogni rischio, se il cavo di alimentazione è difettoso deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti su come usare l'apparecchio in sicurezza e se comprendono i pericoli connessi.

I bambini non devono giocare con il prodotto.
Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- **AVVERTENZA** Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso.

Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
Tenere lontani dall'apparecchio i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

-  Queste superfici possono diventare molto calde.

- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi perché potrebbero diventare molto caldi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite l'apposito comando, senza fidarsi completamente del sistema rilevamento pentole.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato con timer esterni o telecomandi.
- **AVVERTENZA** Non lasciare il piano cottura incustodito quando si cucina utilizzando grassi o olio, in quanto può essere pericoloso e provocare incendi. **NON** cercare **MAI** di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulla superficie di cottura.
- **AVVERTENZA** Utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate o consigliate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare infortuni.
- La temperatura delle superfici accessibili può diventare molto alta durante il funzionamento.
- L'impianto elettrico deve prevedere un sistema di disconnessione incorporato nel cablaggio fisso, in conformità alle normative.
- L'apparecchio deve essere installato conformemente alle norme di cablaggio nazionali NF C 15-100.
- Per informazioni dettagliate relative agli spazi necessari con le relative dimensioni e al metodo di fissaggio dell'apparecchio al suo supporto, fare riferimento alla sezione "INSTALLAZIONE".
- Per quanto riguarda il montaggio e il collegamento dei cavi, fare riferimento alla sezione "COLLEGAMENTI ELETTRICI".
- Per dettagli sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e le precauzioni da adottare per la manutenzione, fare riferimento alle sezioni "FUNZIONAMENTO" e "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- **ATTENZIONE!** Controllare sempre la cottura e non abbandonare

l'elettrodomestico quando è acceso. Una cottura di breve durata deve essere costantemente sorvegliata.

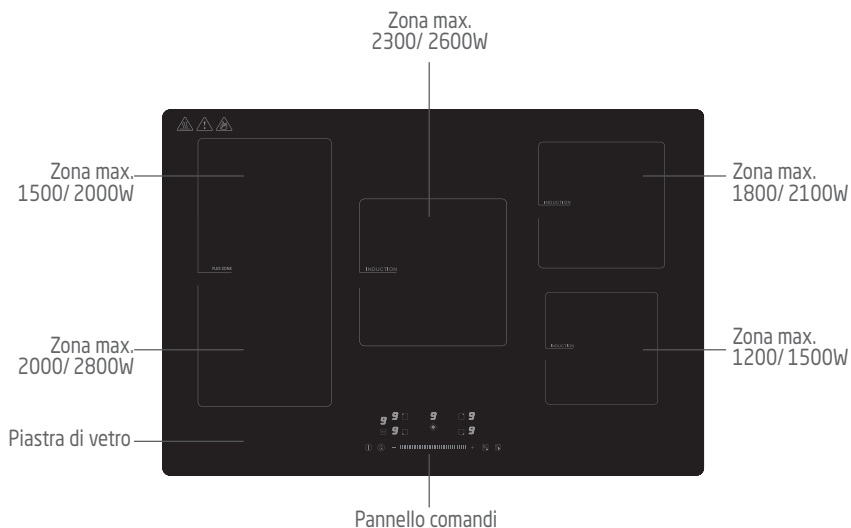
- Dopo aver completato l'installazione dell'apparecchio, la spina di collegamento alla rete elettrica deve rimanere accessibile.

Precauzioni

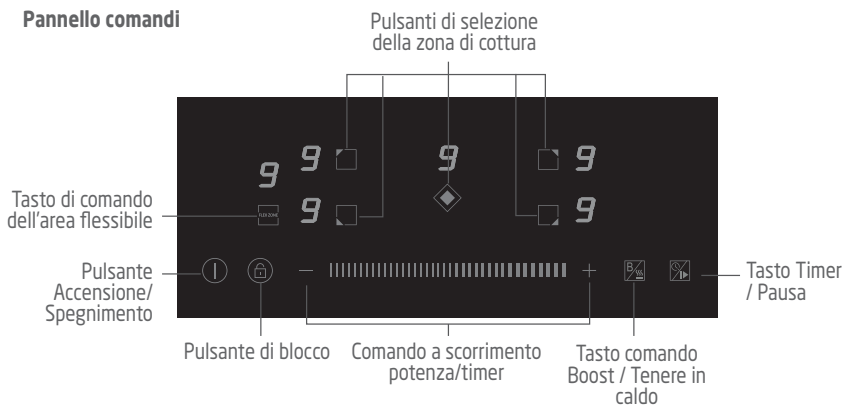
- Non appoggiare mai materiali o prodotti infiammabili sul piano cottura.
- Non utilizzare il piano cottura all'aperto.
- Non utilizzare mai questo piano cottura per riscaldare la stanza.
- Spegnerne il piano cottura quando non è in uso, quando viene lasciato incustodito e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di riporlo.
- Non toccare direttamente le superfici calde,
- Non utilizzare mai il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
- Non appoggiare mai sull'apparecchio oggetti o utensili diversi dalle pentole apposite.
- Non appoggiarsi e non salirvi sopra.
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati e non trascinarle sulla superficie in vetroceramica perché potrebbero graffiarla.
- Non pulire il piano cottura con detergenti abrasivi.
- Non riscaldare mai alimenti in contenitori sigillati, come prodotti sotto pressione, lattine o caffettiere, per evitare esplosioni causate dall'espansione per effetto del calore.
- Per evitare pericoli, non inserire oggetti estranei, come fili di ferro, per bloccare le aperture di ventilazione o la bocchetta di ingresso dell'aria.
- Le persone con pacemaker cardiaci devono consultare un medico e utilizzare l'apparecchio solo dopo aver verificato che non interferisca con il pacemaker.

👁️ PANORAMICA DELL'APPARECCHIO

Vista dall'alto

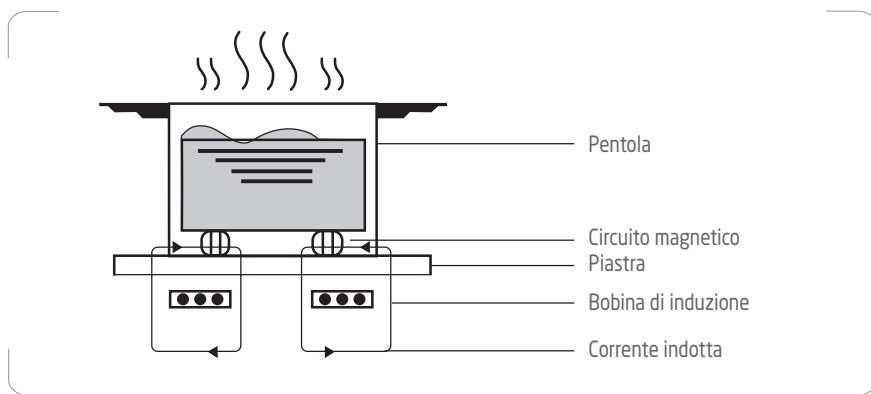


Pannello comandi



IL FUNZIONAMENTO AD INDUZIONE

Sotto ogni zona di cottura è posizionata una bobina di induzione. Quando si accende una zona di cottura, la relativa bobina crea un campo magnetico che colpisce direttamente il fondo della pentola adatta, provocando un accumulo immediato di calore che permette di cuocere gli alimenti.



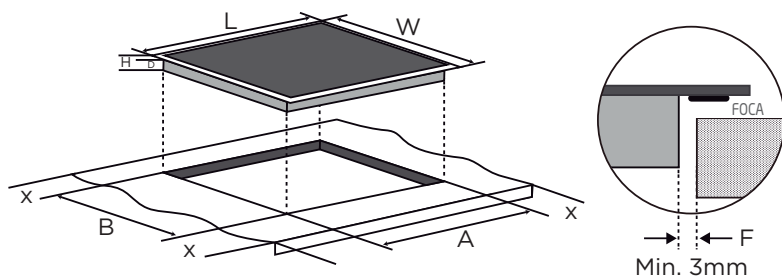
INSTALLAZIONE

Ritagliare un foro nel piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.

Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, è necessario lasciare uno spazio minimo di 50 mm attorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Il materiale del piano di lavoro deve essere resistente al calore.



Nota La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.



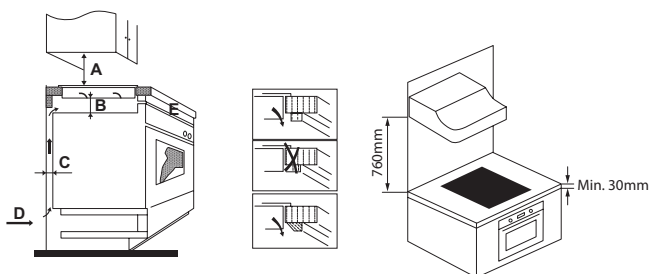
L	W	H	D	A	B	X	F
770 mm	520 mm	60 mm	56 mm	745 mm	495 mm	50 mm min.	min. 3 mm

È essenziale che il piano cottura sia ben ventilato e che l'entrata e l'uscita dell'aria non siano ostruite.

Assicurarsi che il piano cottura sia installato correttamente come mostrato.



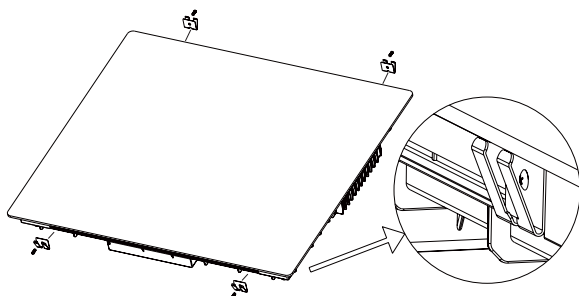
Per motivi di sicurezza, la distanza tra il piano cottura e qualsiasi mobile soprastante deve essere di almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Presa d'aria	Uscita aria 5 mm

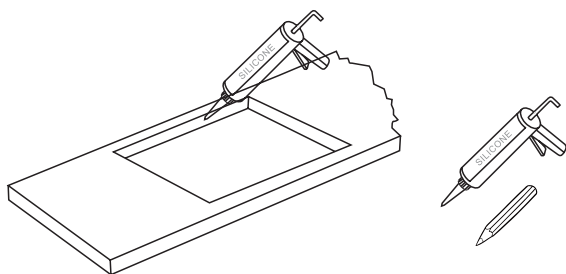
AVVERTENZA Assicurarsi che la ventilazione sia adeguata.

Assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che le aperture di entrata e di uscita dell'aria non siano ostruite.

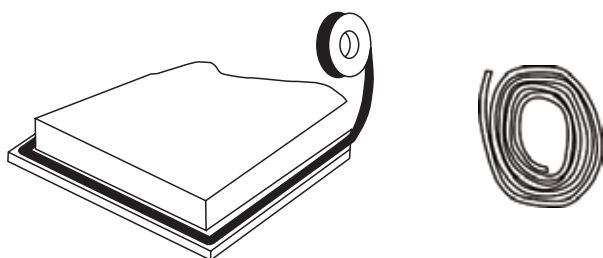


Prima di installare le staffe di fissaggio

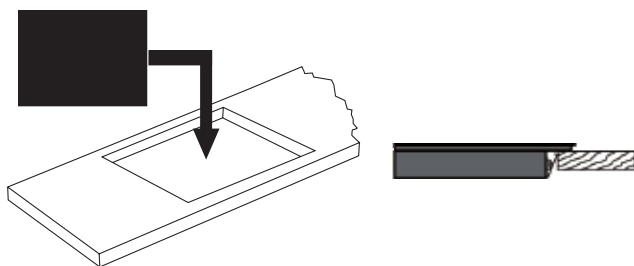
- Il fornello deve essere posizionato su una superficie stabile e liscia (usare l'imballaggio). Non applicare una forte pressione sui controlli sporgenti dal fornello.
- Installare le 4 staffe sulla parte anteriore e posteriore del fornello (come illustrato di seguito).
Installare le due staffe sul lato anteriore dell'involucro metallico con due viti autofilettanti a testa tonda e intaglio a croce ST4*8; installare le due staffe posteriori nello stesso modo.



Ritagliare il piano di lavoro in base alle dimensioni desiderate, utilizzando gli strumenti adatti. Sigillare il bordo tagliato del piano di lavoro con silicone o PTFE e lasciare asciugare prima di montare il piano cottura.



Stendere la guarnizione in dotazione lungo il bordo inferiore del piano cottura, assicurandosi che le estremità si sovrappongano.



Non utilizzare colla per fissare il piano cottura al piano di lavoro. Una volta montata la guarnizione, posizionare il piano cottura nel ritaglio praticati sul piano di lavoro. Esercitare una leggera pressione

verso il basso sul piano cottura per spingerlo nel piano di lavoro, assicurandosi che il bordo esterno sia ben sigillato.

Attenzione

- Il piano cottura deve essere installato da personale qualificato o da un tecnico esperto. Non tentare mai di installare l'apparecchio da soli.
- Un'installazione non corretta può causare danni a persone o cose, per i quali il produttore non si assume nessuna responsabilità.
- Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiarne i componenti elettronici.
- Il piano cottura deve essere installato in modo da garantire una migliore irradiazione del calore, per aumentarne l'affidabilità.
- La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del tavolo devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non utilizzare dispositivi per la pulizia a vapore.

COLLEGAMENTI ELETTRICI

Attenzione!

- Il piano cottura deve essere installato da un elettricista qualificato, nel rispetto di tutte le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio elettrico.
- Prima di qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, è necessario scollegarlo dalla rete elettrica.
- È assolutamente essenziale un collegamento a un buon impianto di messa a terra.
- Tutti i conduttori di alimentazione e di terra devono essere in grado di resistere a una temperatura ambiente di 75°C.
- Dopo l'installazione del piano cottura, l'interruttore di alimentazione deve essere in una posizione sempre facilmente accessibile.

I fili nel cavo di alimentazione hanno colori che rispettano la seguente codifica:


Giallo e verde = Terra

Blu = Neutro

Marrone = LINEA

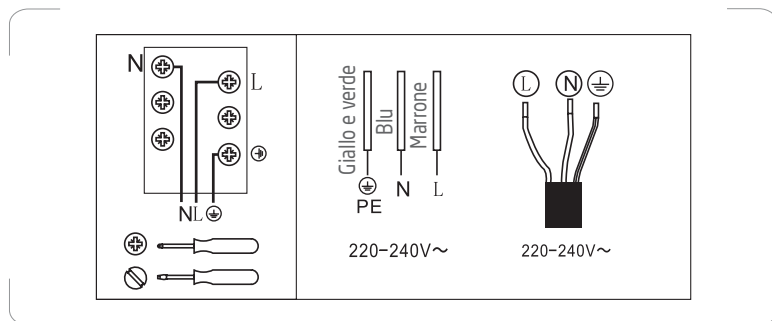
L'apparecchio è dotato di cavo di alimentazione elettrica pre-collegato senza spina.

Separare i fili del cavo di alimentazione e collegarli secondo le istruzioni riportate nello schema seguente.

1. Il filo di colore giallo e verde deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera E (Terra) o con il simbolo di terra  oppure colorato di giallo e verde.
2. Il filo di colore blu deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera N (Neutro).
3. I fili marrone devono essere collegati al terminale contrassegnato con L (Linea).
 - In caso di collegamento diretto dell'apparecchio alla rete elettrica, è obbligatorio interporre tra l'apparecchio e la rete

elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm, conforme al carico e alle normative elettriche vigenti.

- L'installatore deve assicurarsi che sia stato effettuato un collegamento elettrico corretto, pienamente conforme alle norme di sicurezza.



AVVERTENZE:

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, accertarsi che sia verificato quanto segue.
 - L'apparecchio deve essere correttamente collegato a terra e la spina deve essere a norma di legge.
 - La presa deve essere adatta alla tensione e alla potenza massima dell'apparecchio, indicate sulla targhetta posta sul fondo dell'apparecchio.
- Una volta installato l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la presa elettrica devono essere facilmente accessibili.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da un tecnico qualificato.

FUNZIONAMENTO

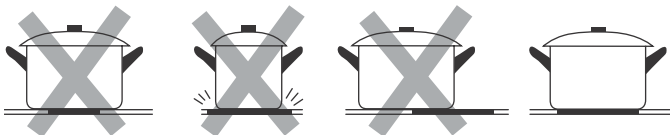
Pentolame

Non utilizzare pentole con base curva o con bordi frastagliati.

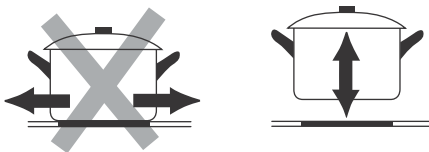


Controllare che il fondo della pentola sia liscio, aderisca bene al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.

Utilizzare pentole con un diametro pari a quello indicato nel grafico della zona selezionata. Utilizzando una pentola leggermente più larga si otterrà la massima efficienza energetica. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto.



Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione, non farle scivolare perché potrebbero graffiare il vetro.



Qualità delle pentole

Materiali compatibili:

Acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inossidabile ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico.

Materiali non compatibili:

Alluminio e acciaio inox senza fondo ferromagnetico, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

I produttori di pentole specificano se i loro prodotti sono compatibili con gli apparecchi a induzione.

Per verificare se una pentola è compatibile:

- Mettere un po' d'acqua in una pentola posta su una zona di riscaldamento a induzione impostata al livello [9]. Quest'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Una calamita si attacca al fondo della padella.



Se non si ha a disposizione un magnete:

1. Mettere un po' d'acqua nella pentola che si vuol controllare.
2. Se **—** non lampeggia sul display e l'acqua inizia a riscaldarsi, la pentola è adatta.

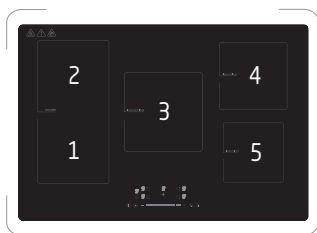
Alcune pentole possono fare rumore quando vengono posizionate su una zona di cottura a induzione. Questo rumore non è indice di un guasto dell'apparecchio e non influisce sul funzionamento della cottura.



Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura si adattano automaticamente, entro certi limiti, al diametro della pentola. Tuttavia il fondo della pentola deve avere un diametro minimo, che varia in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima

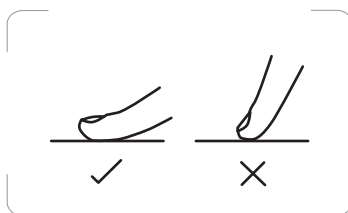
efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura. Quale zona di cottura utilizzare in base al diametro della pentola?



Zona di cottura	Diametro della pentola	
	Minimo	Massimo
1	14 cm	18 cm
2	14 cm	18 cm
3	14 cm	21 cm
4	14 cm	18 cm
5	14 cm	15 cm

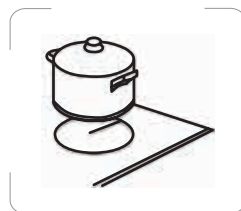
Come usare il pannello comandi

- pulsanti sono sensibili al tocco, quindi non è necessario esercitare pressione.
- Usare il polpastrello del dito, non la punta.
- Ogni volta che viene percepito un tocco, viene emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i pulsanti siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti (ad esempio un utensile o un panno) che li coprono.





Per iniziare la cottura

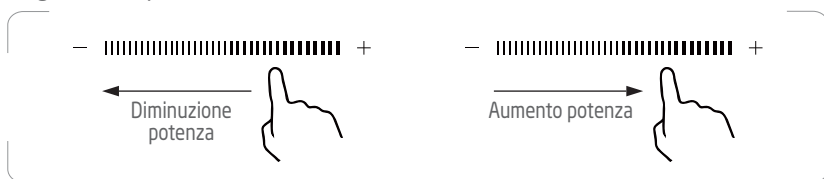
Mettere gli alimenti in una pentola e posizionarla al centro della zona di cottura.



NOTA

- Durante la cottura è obbligatorio l'uso del coperchio.
- Non appoggiare mai pentole vuote sul piano cottura, quando è acceso.
- Accertarsi sempre che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

1. Tenere premuto  per 3 secondi.
 - Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti i display mostrano " - ", ad indicare che il piano cottura a induzione è entrato in modalità standby (attesa).
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.
 - Accertarsi sempre che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. In base alla zona di cottura in cui è posizionata la pentola, selezionare il corrispondente tasto di selezione della zona, ad esempio toccare .
4. Regolare l'impostazione del calore toccando il comando a scorrimento.



- Se non si seleziona un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano cottura ad induzione si spegne automaticamente. Sarà necessario ricominciare dal punto 1.
- È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.

Impostazione del calore

Le impostazioni riportate di seguito devono essere considerate solo indicative. La potenza delle bobine a induzione varia a seconda delle dimensioni e del materiale della pentola. Per questo motivo, potrebbe essere necessario modificare leggermente le impostazioni per adattarle alle proprie pentole. Si imparerà con la pratica ad utilizzare al meglio il piano cottura e quali impostazioni si adattano meglio alle proprie pentole. Se si utilizzano pentole nuove con cui non si ha familiarità, impostare il livello di potenza su un livello inferiore a quello specificato.

Livello di potenza	Suggerimenti per l'uso
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Tenere in caldo • Sciogliere il cioccolato e il burro
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Sbrinamento e riscaldamento • Cottura del riso e del porridge
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Brasare • Sobbollire • Gulash
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Cucinare la pasta • Arrostitire/friggere con poco olio
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • Friggere in padella • Acqua bollente

Se il display lampeggia $\geq \leq$ alternativamente con l'impostazione del calore,

significa che:

- la pentola non è stata posizionata sulla zona di cottura prescelta oppure,
- la pentola che si sta utilizzando non è adatta alla cottura a induzione oppure,
- la pentola utilizzata è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.


Non avviene nessun riscaldamento se non si posiziona una pentola adatta sulla zona di cottura. La visualizzazione scompare automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata nessuna pentola adatta sulla zona di cottura.

Quando si è terminato di cucinare

1. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Toccando il tasto "—" la potenza diminuirà fino a raggiungere il livello "0", oppure toccando contemporaneamente i tasti "+" e "—" la potenza diminuirà immediatamente fino a raggiungere il livello 0.
3. Attenzione alle superfici molto calde
La scritta "h" indica quale zona di cottura è calda al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata fino a raggiungere una temperatura di sicurezza. Se si desidera riscaldare un'altra pentola, per risparmiare energia è consigliabile utilizzare la zona di cottura contrassegnata con la scritta H, dato che è ancora calda.

Utilizzo della funzione boost




Attivazione della funzione boost

1. Selezionare la zona di riscaldamento toccando il tasto di selezione zona.
2. Toccando , l'indicatore della zona mostra il simbolo "P" e la potenza raggiunge il massimo.

Cancellazione della funzione boost



1. Toccare il tasto di selezione della zona che si desidera disattivare.
2. Per annullare la funzione Boost, toccare il cursore di regolazione e la zona cottura tornerà al livello 9.
 - Questa funzione può essere attivata su qualsiasi zona di cottura.
 - Dopo 5 minuti la zona di cottura torna al livello 9.

Utilizzo della funzione Tenere in caldo

1. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera utilizzare per tenere in caldo. Un indicatore accanto al tasto inizierà a lampeggiare.
2. Toccando e tenendo premuto  per 3 secondi, l'indicatore della zona di cottura visualizzerà .
3. Per annullare la funzione tenere in caldo, selezionare la zona di cottura che si desidera azionare, quindi toccare e tenere premuto  per 3 secondi. La zona di cottura si spegne.

Utilizzo della funzione Pausa

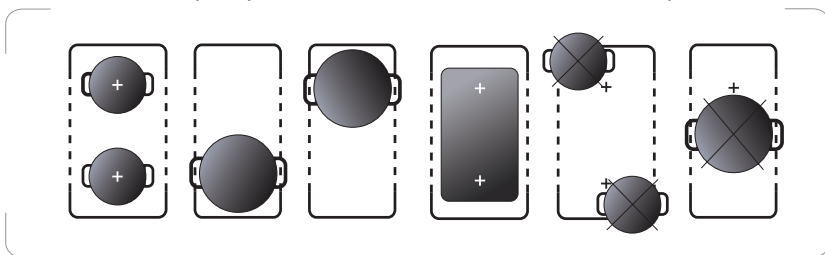
Il piano cottura è dotato di una pratica funzione di riavvio per mettere in pausa e riavviare la cottura in caso di interruzione.


1. Quando il piano cottura è acceso e in funzione, toccare e tenere premuto  per 3 secondi. Tutte le zone di cottura smetteranno di funzionare e tutti gli indicatori LED mostreranno il simbolo "=".
2. Toccando e tenendo premuto  per altri 3 secondi, tutte le impostazioni verranno ripristinate ai valori precedenti.

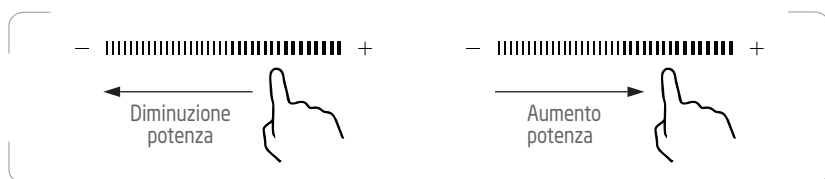
Area flessibile

- Questa zona può essere utilizzata come zona unica, in base alle esigenze di cottura di ogni momento.

- L'area flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si usa una zona singola e una pentola viene spostata da una zona all'altra all'interno dell'area flessibile, si mantiene lo stesso livello di potenza della zona in cui era stata originariamente posizionata e la zona dov'era la pentola viene automaticamente spenta.
- Importante: Assicurarsi di posizionare le pentole al centro della zona di cottura. Il recipiente ideale è una pentola ovale o rettangolare, oppure una casseruola. Esempi di posizionamento corretto e errato della pentola.



1. Per attivare l'area flessibile come un'unica grande zona, selezionare un tasto di selezione zona pertinente toccando .
2. Regolare l'impostazione del calore toccando il comando a scorrimento.



Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore a quella posteriore (o viceversa), la zona flessibile rileva automaticamente la nuova posizione, mantenendo la stessa potenza.

Per annullare l'area flessibile:

1. Toccare il tasto di selezione della zona.
2. Toccando il cursore di regolazione, la potenza si abbassa fino a raggiungere il livello "0".

Funzione Blocco Bambini


- È possibile bloccare i comandi per evitarne un utilizzo involontario, come ad esempio, l'accensione accidentale delle zone cottura da parte dei bambini.

- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi, eccetto il comando OFF, sono disabilitati.



Per bloccare i comandi

Toccare il comando di blocco tasti per 3 secondi. Sull'indicatore del timer lampeggia la scritta "Lo".

Per sbloccare i comandi

1. Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto  per un po'.
3. A questo punto si può iniziare a utilizzare il piano cottura.



Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disattivati . In caso di emergenza è sempre possibile spegnere il piano cottura tramite il  comando, ma per l'operazione successiva è necessario sbloccare prima il piano cottura.

Protezione da sovratemperatura

Un sensore di temperatura è in grado di monitorare la temperatura all'interno del piano cottura a induzione. Se viene monitorata una temperatura eccessiva, il piano cottura a induzione interromperà automaticamente il funzionamento.

Rilevamento di piccoli oggetti

Se sul piano cottura viene lasciato un recipiente di dimensioni non adeguate o non magnetico (ad esempio in alluminio) oppure un altro piccolo oggetto (ad esempio un coltello, una forchetta), il piano cottura entra automaticamente in modalità standby dopo 1 minuto. La ventola continuerà a funzionare sul piano cottura a induzione per un altro minuto.

Protezione di spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione di sicurezza per il piano cottura a induzione. Se ci si dimentica di spegnerlo, questa funzione lo farà automaticamente. Le durate di funzionamento predefinite per i vari livelli di potenza sono mostrate nella tabella seguente:

Livello di potenza	1~3	4~6	7~8	9
Timer di funzionamento predefinito (in minuti)	360	180	120	90

Quando si rimuove la pentola, il piano cottura a induzione può smettere di riscaldare immediatamente e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

Utilizzo del timer


È possibile utilizzare il timer in due modi diversi.

- Si può usarlo come promemoria. In questo caso, una volta trascorso il tempo impostato, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura.
- Una volta trascorso il tempo impostato, è possibile impostare lo spegnimento di una zona di cottura.

È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.


Utilizzo del timer come promemoria

Se non si seleziona nessuna zona di cottura

1. Assicurarsi che almeno una zona cottura sia accesa.
Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non è selezionata nessuna zona di cottura.
2. Toccare . L'indicatore del contaminuti inizierà a lampeggiare e sul display del timer verrà visualizzata la scritta "10".
3. Impostare la durata toccando il comando "-" o "+" del timer.
Suggerimento: Toccare una volta il comando "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto.
Toccare e tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.
Toccano contemporaneamente i tasti "-" e "+", il timer viene annullato e l'indicatore del timer si spegne.
4. Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Sul display appare il tempo rimanente.
5. Il cicalino emetterà un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer si spegnerà una volta trascorso il tempo impostato.

Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura

Se il timer è impostato su una zona:

1. Selezionare la zona di cottura in funzione toccando il tasto di selezione della zona.
2. Toccando , l'indicatore di temporizzazione lampeggia e a questo punto è possibile impostare il timer.
3. Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per impostare il timer da 1 a 99 minuti.
Suggerimento: Toccando il comando "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 1 minuto.
Toccare e tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.
Toccando contemporaneamente i tasti "-" e "+", il timer viene annullato e l'indicatore del timer si spegne.
4. Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.
NOTA Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende per indicare la zona selezionata.
5. Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente. Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

Quando si utilizza contemporaneamente il "timer come contaminuti" e il "timer per spegnere le zone", il display mostrerà come prima priorità il tempo rimanente del contaminuti. Toccando il pulsante della zona di cottura viene visualizzato il tempo rimanente prima dello spegnimento del timer.

CONSIGLI PER CUCINARE

- Quando la pentola inizia a bollire, ridurre la temperatura.
- Utilizzando il coperchio si riducono i tempi di cottura e si risparmia energia, trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura a potenza elevata e poi continuare a potenza più bassa quando il cibo si è riscaldato completamente.

Cuocere a fuoco lento, cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando occasionalmente si formano delle bollicine sulla superficie del liquido di cottura. È importante per ottenere zuppe deliziose e stufati di carne teneri, perché con questa cottura si sprigionano i sapori, senza stracuocere gli alimenti. Anche le salse a base di uova e quelle addensate con farina andrebbero cotte al di sotto del punto di ebollizione.
- Altre attività, tra cui la cottura del riso con il metodo ad assorbimento, possono richiedere un livello di potenza più elevato per garantire una cottura corretta nei tempi consigliati.

Cuocere le bistecche

Come cucinare bistecche succose e saporite

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima di cucinarla.
2. Riscaldare una padella antiaderente dal fondo spesso.
3. Spennellare con olio entrambi i lati della bistecca. Versare un filo d'olio nella padella calda e quindi adagiarvi la carne.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipenderà dallo spessore della bistecca e dal tipo di cottura che si preferisce. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutarne il grado di cottura: più è soda, più sarà "ben cotta".
5. Prima di servirla, lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto, per farla rilassare e diventare tenera.

Per friggere

1. Scegliere una padella con fondo piatto adatta all'induzione.

2. Tenete pronti tutti gli ingredienti e l'attrezzatura. La frittura deve avvenire in modo rapido. Se si devono cucinare grandi quantità di cibo, suddividerlo in diverse parti più piccole.
3. Preriscaldate brevemente la padella e aggiungete due cucchiaini di olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte e tenerla al caldo.
5. Saltare le verdure. Quando sono calde, ma ancora croccanti, abbassare la potenza della zona di cottura, rimettere la carne nella padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli alimenti, accertandosi che siano ben caldi.
7. Servire immediatamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate da versamenti non zuccherini sul vetro)	<ol style="list-style-type: none">1. Spegnere il piano cottura.2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!).3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta.4. Riaccendere il piano cottura.	<ul style="list-style-type: none">• Quando il piano cottura è spento, non verrà visualizzato alcun avviso di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Prestare la massima attenzione.• Pagliette abrasive, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi/abrasivi potrebbero graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente e la spugna che si stanno utilizzando sono adatti.• Non lasciare mai residui di prodotti per la pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.

Cibo o grasso bruciati, sciolti, fuoriuscita di zucchero sul vetro

Rimuoverli immediatamente con un raschietto con lametta adatto ai piani cottura in vetroceramica, ma prestare attenzione alle superfici calde della zona cottura:

1. Spegnere il piano cottura.
2. Tenere la lama del raschietto a un'angolazione di 30° e raschiare lo sporco o il liquido fuoriuscito verso una zona fredda del piano cottura.
3. Pulire lo sporco o la fuoriuscita di liquido con uno strofinaccio o un tovagliolo di carta.
4. Non appena il piano cottura si è raffreddato abbastanza da poter essere toccato in sicurezza, pulirlo con un detergente per piani cottura seguendo le istruzioni per "Sporcizia quotidiana sul vetro" sopra riportate.
5. Riaccendere il piano cottura.


- Rimuovere il prima possibile le macchie lasciate da liquidi sciolti, cibi zuccherati o versamenti accidentali. Se lasciati bruciare o raffreddare, potrebbero risultare difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro.
- Pericolo di tagliarsi: quando il coperchio di sicurezza è represso, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Utilizzare con estrema cautela e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

Fuoriuscita di liquido sui comandi a sfioramento

1. Spegnerre il piano cottura.
2. Asciugare il liquido versato.
3. Pulire l'area di controllo touch con una spugna o un panno pulito e umido.
4. Asciugare completamente la zona con un tovagliolo di carta.
5. Riaccendere il piano cottura.

Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi a sfioramento potrebbero non funzionare se su di essi è presente del liquido. Assicurarsi di asciugare l'area dei comandi a sfioramento prima di riaccendere il piano cottura.

⊗ RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Non si riesce ad accendere il piano cottura.	Alimentazione assente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso tramite la presa di corrente. Controlla se c'è un'interruzione di corrente in casa o nella propria zona. Se si è controllato tutto e il problema persiste, consultare un tecnico qualificato.
I comandi a sfioramento non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, vedere la sezione "Blocco dei comandi".
I comandi a sfioramento sono difficili da azionare.	Potrebbe esserci una leggera pellicola d'acqua sui comandi oppure usare la punta delle dita per toccarli.	Assicurarsi che l'area dei comandi a sfioramento sia asciutta e usare la punta delle dita per toccare i pulsanti.
Il vetro si sta graffiando.	Pentole dai bordi ruvidi. Viene usata una spugna abrasiva non adatta.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere "Pentolame". Vedere "Manutenzione e pulizia".
Alcune padelle producono rumori tipo scricchiolio o schiocco.	Ciò potrebbe essere dovuto alla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Ciò è del tutto normale e non indica un guasto.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a una temperatura elevata.	Ciò è dovuto alla tecnologia di cottura a induzione.	Ciò è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire del tutto riducendo la temperatura.
Le pentole non diventano calde e  appare sul display.	Il piano cottura a induzione non riesce a rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non riesce a rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente su di essa	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Pentolame". Posizionare la padella al centro della zona di cottura e accertarsi che il fondo sia della stessa dimensione della zona di cottura.

<p>Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.</p>	<p>Per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici, è stata attivata una ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.</p>	<p>Ciò è del tutto normale e non richiede nessun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione dalla presa di corrente mentre la ventola è in funzione.</p>
<p>Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore.</p>	<p>Guasto tecnico.</p>	<p>Annotare le lettere e i numeri dell'errore, scollegare il piano cottura a induzione e contattare un tecnico qualificato.</p>

Visualizzazione e ispezione dei guasti

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura entra automaticamente in stato di protezione e visualizza i codici corrispondenti:

Codice di errore	Possibile causa	Cosa fare
<p>U -</p>	<p>Non c'è nessuna pentola o la pentola non è adatta</p>	<p>Sostituire la pentola.</p>
<p>ER03</p>	<p>Acqua o pentola sul vetro sopra il comando</p>	<p>Pulire l'interfaccia di cottura.</p>
<p>F1E</p>	<p>La connessione tra la scheda display e la scheda madre sinistra si interrompe (l'indicatore della zona cottura mostra la scritta "E").</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cavo di collegamento non collegato correttamente o difettoso. • Sostituire la scheda madre o il cavo di alimentazione.
<p>F3E</p>	<p>Il sensore di temperatura della bobina è guasto (l'indicatore della zona di cottura mostra la scritta "E").</p>	<p>Sostituire il sensore della bobina.</p>
<p>F4E</p>	<p>Il sensore di temperatura della scheda madre è guasto (l'indicatore della zona di cottura mostra la scritta "E").</p>	<p>Sostituire la scheda madre</p>

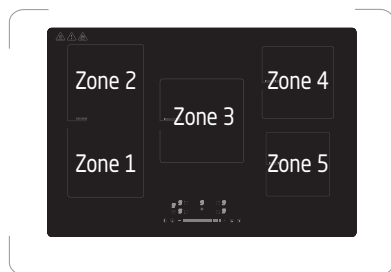
E1E	Il sensore di temperatura della piastra in vetroceramica indica un valore alto.	Riavviare dopo che il piano cottura si è raffreddato.
E2E	Il sensore di temperatura dell'IGBT indica un valore alto.	Riavviare dopo che il piano cottura a induzione si è raffreddato.
E3E	Tensione di alimentazione anomala (troppo alta)	Verificare che l'alimentazione elettrica sia normale. Accendere dopo che l'alimentazione è tornata normale.
E4E	Tensione di alimentazione anomala (troppo bassa)	Verificare che l'alimentazione elettrica sia normale. Accendere dopo che l'alimentazione è tornata normale.
E5E	Il sensore di temperatura è guasto (l'indicatore della zona di cottura mostra la scritta "E")	Cavo di collegamento non collegato correttamente o assemblaggio difettoso

DATI TECNICI

Di seguito la scheda dei piani cottura domestici secondo la normativa UE n. 66/2014.

Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico			
	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello	PIH5FLEX		
Tipologia di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		5 zone di cottura	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura a induzione		
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	∅	Zone 1: 19,0 Zone 2: 19,0 Zone 3: 21,0 Zone 4: 18,0 Zone 5: 16,0	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	L	-	cm
	W	-	
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	EC _{electric cooking}	Zone 1: 179,7 Zone 2: 175,5 Zone 3: 173,8 Zone 4: 179,0 Zone 5: 203,8	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	EC _{electric hob}	182,4	Wh/kg

Il metodo di prova è conforme ai requisiti della norma EN 60350-2:2018+A1:2021.



Marchio	Proline
Riferimento	PIH5FLEX
Categoria	Piano cottura da incasso
Tensione/frequenza V / Hz	220-240V~ 50Hz of 60Hz
Nominale - Potenza totale (W)	9300W
Dimensioni del prodotto L×L×A (mm)	770 x 520 x 60
Dimensioni integrate L x L (mm)	745 x 495
Peso netto del prodotto (kg)	13,6 kg
Fatto in	RPC

Il consumo di energia il modo spento: 0,4W

Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge automaticamente il modo spento: <20 minuti

SMALTIMENTO



Il costruttore di questo elettrodomestico pone la massima attenzione alla salvaguardia dell'ambiente. Si raccomanda di seguire le procedure corrette per smaltire l'apparecchio ed i materiali di imballaggio. In questo modo si contribuisce alla salvaguardia delle risorse naturali e ci si assicura che il riciclo avvenga in modo tale da proteggere la salute e l'ambiente.

Smaltire l'apparecchio ed il relativo imballaggio nel rispetto di tutte le leggi e norme vigenti.

Poiché il prodotto contiene componenti elettronici, l'apparecchio e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine del suo ciclo di vita.

Per maggiori informazioni sullo smaltimento e il riciclo, rivolgersi alle autorità locali competenti.

Il prodotto deve essere portato presso un'isola ecologica o un centro per la raccolta differenziata e riciclo. Alcuni punti di raccolta accettano i prodotti gratuitamente.

Il presente manuale potrebbe contenere alcune imprecisioni dovute alla nostra politica di miglioramento continuo dei prodotti. Ci scusiamo per eventuali disagi.



Raccolta differenziata.
Verifica le disposizioni del tuo Comune

Etablissements Darty & fils ©,

9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 19/08/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

Déclaration UE de Conformité N°862025050009

EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade
Dichiarazione di Conformità UE

Description du produit –

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Product Description:

INDUCTION COOKER HOB

Productbeschrijving:

INDUCTIEKOOKPLAAT

Descripción del producto:

PLACA DE FOGÃO DE INDUÇÃO

Descrição do produto:

PIANO COTTURA A INDUZIONE

Descrizione del prodotto:

Marque –

Proline

Brand /Merk /Marca:



Référence commerciale –

PIH5FLEX

Model number /Modelnummer /

Número de modelo/ Número do modelo/

Numero del Modello:

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'Unione:

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 IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

LVD :

EN 60335-2-6: 2015+ A1:2020+A11:2020
EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15: 2021+A16: 2023
EN 62233: 2008

ErP :

(EU) No 66/2014
EN 60350-2: 2018+A1:2021
(EU) 2023/826
EN 50564: 2011

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

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.
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.
La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante.

Le responsable de cette déclaration est :

The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsável por esta declaração é:
La persona responsabile di questa dichiarazione è:



Signé par et au nom de – Signed for and on behalf of - Firmato a nome e per conto di : **Etablissements Darty & Fils**

Nom – Name - Nome: **Predrag Petricevic**
Fonction – Function – Funzione: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Signé par :

EA3CF3FB9F314D0...

Place, Date / Lieu / Luogo e data:
Ivry-sur-Seine, mai 9, 2025



PROLINE

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France