

MANUEL



PROLINE PVH460SC

NOTICE D'UTILISATION



[Tous nos Tutos vidéo](#)



[Tous nos magasins](#)

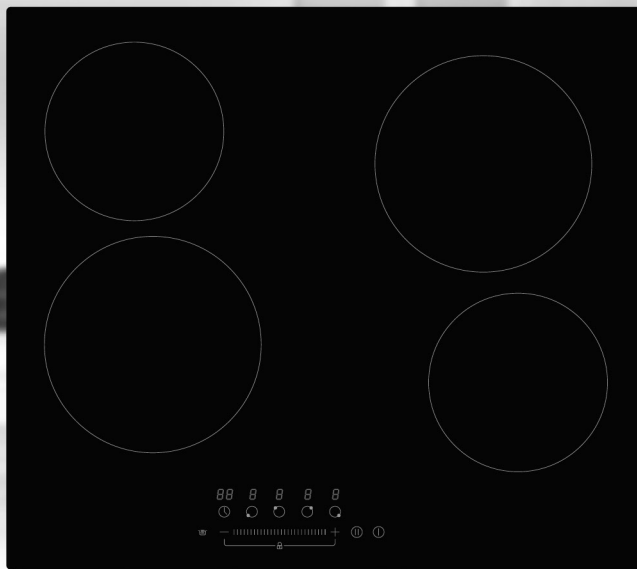


[Communauté SAV Darty](#)

PROLINE

**TABLE DE CUISSON
VITROCÉRAMIQUE
VITROKERAMICH KOOKPLAAT**

PVH460SC



**MANUEL D'UTILISATION
HANDLEIDING**

FR

NL

PT

EN

TABLE DES MATIÈRES

	MISES EN GARDE IMPORTANTES.....	p. 02
	DESCRIPTION.....	p. 06
	INSTALLATION	p. 07
	CONNEXION ÉLECTRIQUE.....	p. 10
	UTILISATION.....	p. 12
	CONSEILS DE CUISSON.....	p. 21
	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	p. 23
	DÉPANNAGE.....	p. 25
	DONNÉES TECHNIQUES.....	p. 27
	MISE AU REBUT.....	p. 29

FR

NL

PT

EN

01

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.
- 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".

FR

NL

PT

EN

03

- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode d'installation et le raccordement du câble électrique, référez-vous à la section "BRANCHEMENT ELECTRIQUES".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concerne l'entretien par l'utilisateur, 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.

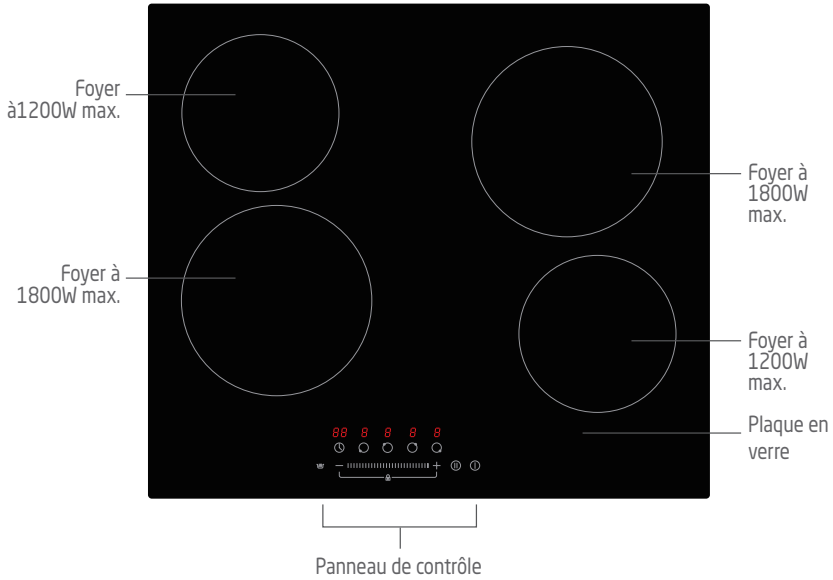
Précautions

- 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 nettoyants 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.

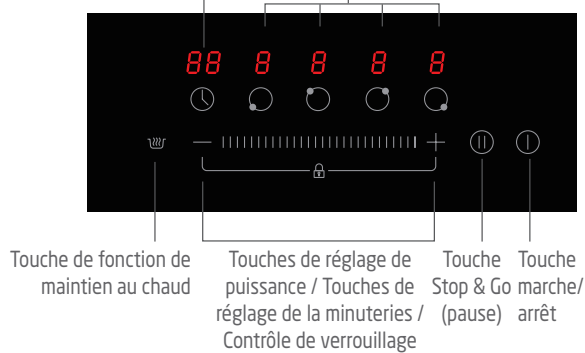
DESCRIPTION

Vue supérieure



Panneau de contrôle

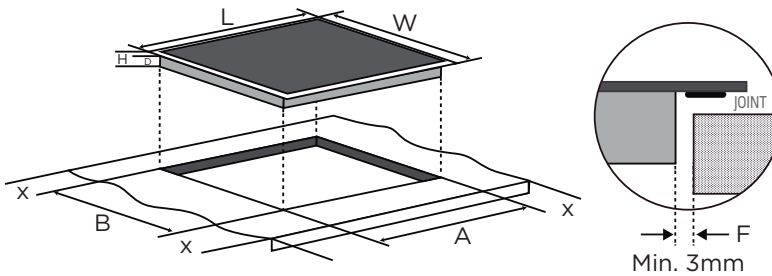
Touche de réglage de la minuterie Touche de sélection de foyer



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.

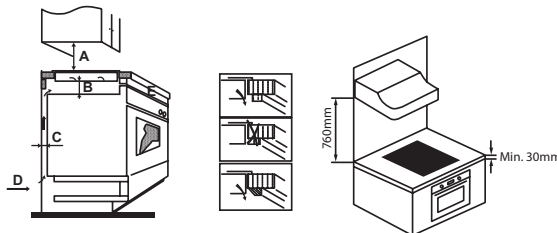
 **Remarque :** La distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces internes du plan de travail doit être de 3 mm au minimum.



L	W	H	D	A	B	X	F
590 mm	520 mm	52 mm	48 mm	560 mm	490 mm	50 mm	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.



FR

NL

PT

EN

07

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 30	Entre d'air	Sortie d'air 10mm

AVERTISSEMENT : Assurez une ventilation appropriée.

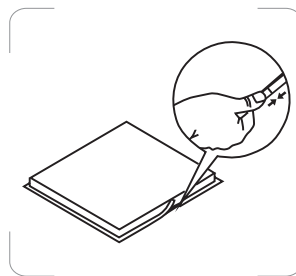
Veillez à ce que la plaque de cuisson soit bien ventilée et à ce que ses entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées.



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

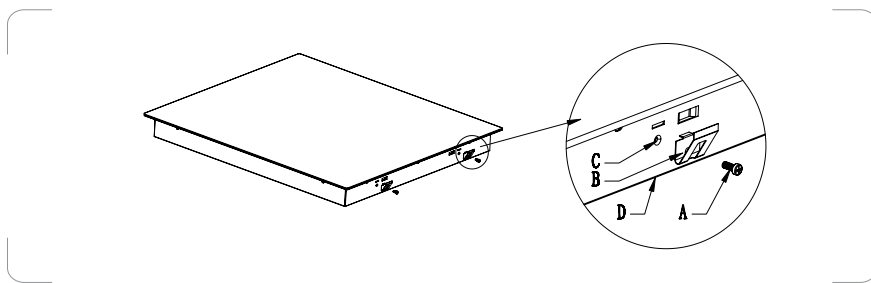
Instructions de scellement

- Nettoyer la surface de la cuisinière dans la zone de coupe.
- Installez le joint le long du bord extérieur de la plaque de verre. Ne pas étendre. Gardez l'extrémité coupée au milieu d'un côté. Lorsque vous le coupez en longueur (plus quelques millimètres), Poussez les deux extrémités ensemble sans laisser d'espace entre elles.

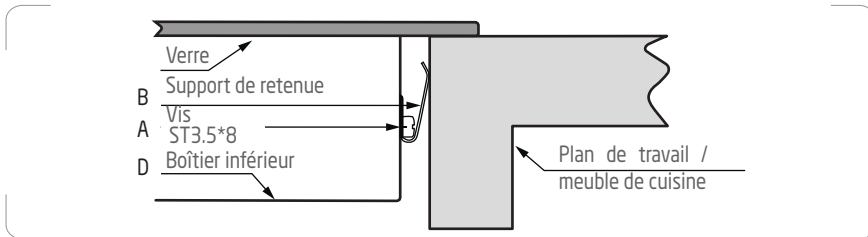


Installer les supports

La table se fixe au plan de travail grâce à 4 supports vissés sur la base.



A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Base



Attention :

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

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 & Gris = Neutre

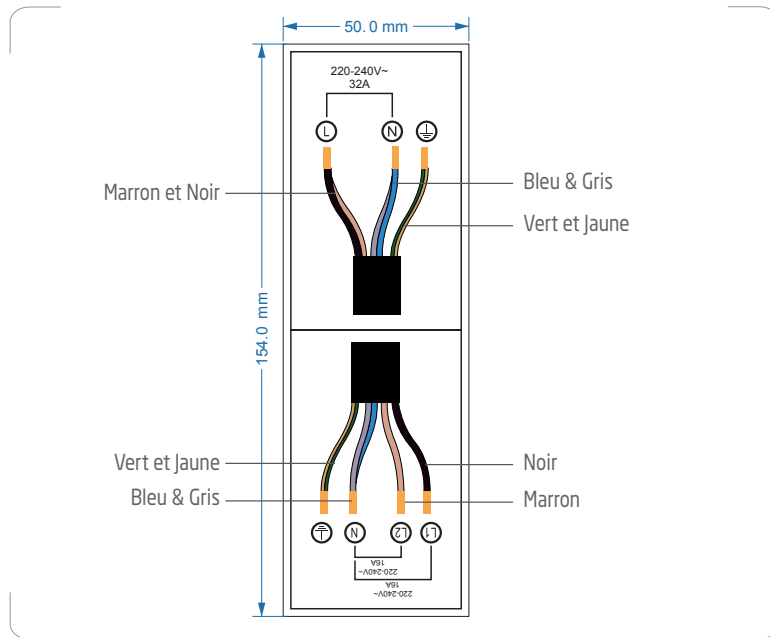
Marron et Noir = SOUS TENSION

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

1. Le fil vert et jaune doit être connecté à la borne marquée de la lettre E (Terre) ou du symbole de Terre  ou doit être de couleur verte et jaune.
2. Le fil bleu / gris doit être connecté à la borne marquée de la lettre N (Neutre).
3. Le fil marron et noir doit être relié à la borne marquée L (sous tension)
 - Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé entre l'appareil et l'alimentation électrique conformément aux réglementations

de charge et de courant.

- L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il est totalement conforme aux consignes de sécurité.



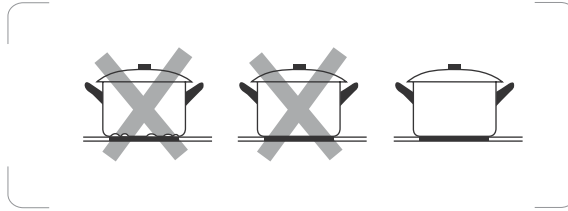
AVERTISSEMENTS :

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

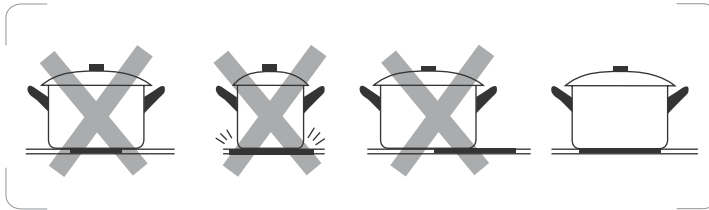
UTILISATION

Ustensiles de cuisine

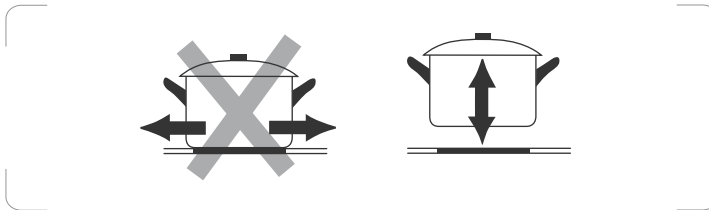
N'utilisez pas d'ustensiles avec des bords dentelés ou un fond bombé.



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.

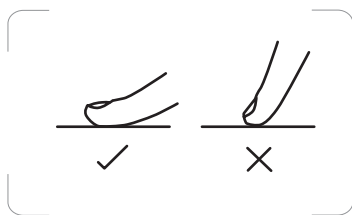


Retirez toujours les ustensiles des plaques en les soulevant, jamais en les faisant glisser dessus, faute de quoi ils pourraient rayer le verre.



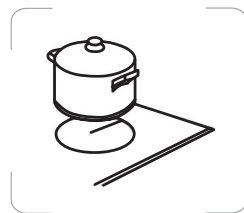
Utilisation du panneau de contrôle

- 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

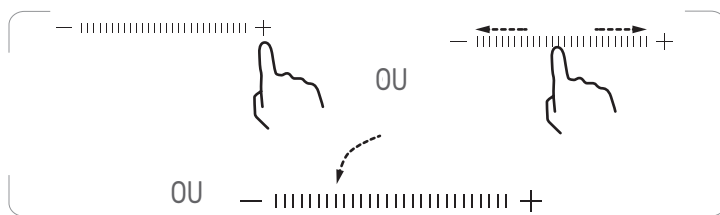
Mettez les aliments dans la poêle/casserole et positionnez celle-ci au centre du cercle dessiné sur la plaque.



REMARQUE :

- Les ustensiles de cuisson doivent comporter un couvercle.
- Ne mettez en aucun cas un ustensile vide sur l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Le dessous de l'ustensile et la surface de la plaque de cuisson doivent être propres et secs.

1. Allumez la table de cuisson.
 - Le signal sonore retentit une fois et tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la table de cuisson est entrée en mode de veille.
2. Appuyez sur ①.
 - Un signal sonore retentit et tous les témoins lumineux affichent « – » ou « -- ».
3. Appuyez sur la touche de commande de la zone de cuisson souhaitée.
 - Le numéro au-dessus de la touche clignote.
4. Pendant que le chiffre clignote, réglez le niveau de puissance en appuyant plusieurs fois sur – or +.
 - Vous pouvez également faire glisser le curseur ou simplement toucher n'importe quel point du curseur.



Guide des niveaux de puissance

Les réglages de niveau ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Les réglages exacts dépendront de plusieurs facteurs, dont votre ustensile de cuisson et la quantité d'aliments à cuire. Faites des tests avec la plaque de cuisson pour trouver les réglages les plus appropriés.

Niveau de puissance	Adapté à
1 ~ 2	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffer de petites quantités d'aliments • Faire fondre du chocolat et du beurre • Mijoter doucement • Chauffer lentement
3 ~ 4	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffage • Mijoter rapidement • Cuire du riz
5 ~ 6	Pancakes
7 ~ 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauter • Cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • Sauté asiatique • Griller • Porter une soupe à ébullition • Bouillir de l'eau

Pour éteindre une plaque de cuisson

1. Appuyez sur une touche de sélection de la zone de cuisson.
2. Appuyez plusieurs fois sur – ou faites glisser le curseur jusqu'au point gauche, puis appuyez sur –, ou touchez le point gauche du curseur, puis appuyez sur –.
Assurez-vous que l'écran affichera « 0 ».



Pour éteindre toutes les plaques, appuyez sur ①.

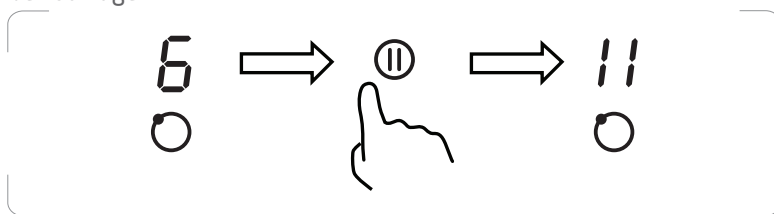



La lettre « H » apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson qui reste chaude au toucher. Elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles sur la zone de cuisson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

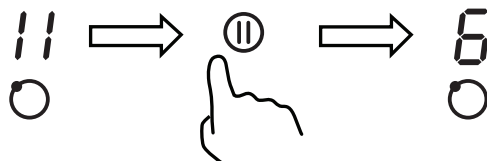
Utilisation de la fonction Pause – STOP + GO

La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la cuisson et de la reprendre.


1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez utiliser la fonction STOP + GO (Pause).
 - Le niveau de puissance au-dessus de la touche clignote.
3. Appuyez sur ②, l'indicateur de la zone de cuisson affichera « H ».
 - Le fonctionnement de toutes les zones de cuisson sera désactivé, à l'exception du bouton STOP + GO, des touches Marche / Arrêt et de verrouillage.

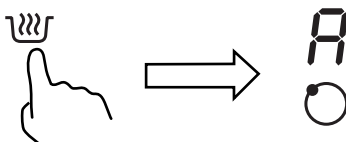



4. Pour annuler le mode de pause, appuyez sur , la zone de cuisson reviendra alors au niveau de puissance que vous avez réglé auparavant.



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.
 - Le niveau de puissance au-dessus de la touche cignote.
2. Appuyez sur  et l'indicateur de la zone de cuisson affichera « A ».



3. Si vous souhaitez annuler la fonction de maintien au chaud, appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle cette fonction est utilisée, l'indicateur « A » clignotera, puis appuyez sur , la zone de chauffage reviendra à la puissance « 0 ».




Minuterie

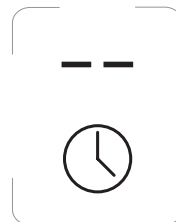
La minuterie a deux fonctions différentes :

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


La minuterie peut être réglée jusqu'à 99 minutes maximum.

Vous pouvez l'utiliser comme minuteur


1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
2. Appuyez sur , le nombre clignotera sur l'affichage du minuteur.
3. Alors que le chiffre clignote, appuyez plusieurs fois sur – ou + pour régler la durée.
 - Appuyez sur – ou + pour diminuer ou augmenter d'une minute.
 - Appuyez de manière prolongée sur – ou + pour diminuer ou augmenter de 10 minutes. Relâchez la touche lorsque la durée souhaitée est affichée.
4. Les minutes programmées seront confirmées après avoir clignoté pendant environ 5 secondes.
5. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.
 - L'écran affichera le temps restant.
6. La sonnerie émettra un bip sonore et l'indicateur du minuteur indiquera « -- » lorsque la durée réglée s'écoulera.

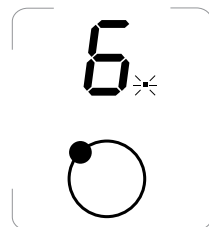


Réglage du minuteur pour éteindre une zone de cuisson

1. Appuyez sur une touche de sélection de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur , le nombre clignotera sur l'affichage du minuteur.
3. Alors que le chiffre clignote, appuyez plusieurs fois sur – ou + pour régler la durée.
 - Appuyez sur – ou + une fois pour diminuer ou augmenter la durée de 1 minute.
 - Appuyez et maintenez – ou + pour augmenter ou diminuer le temps de

- 10 minutes. Relâchez la touche lorsque la durée souhaitée est affichée.
- Les minutes programmées seront confirmées après avoir clignoté pendant environ 5 secondes.
 - Le minuteur est maintenant réglé et le compte à rebours commence
 - L'affichage du minuteur affichera le temps restant et le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance clignotera.

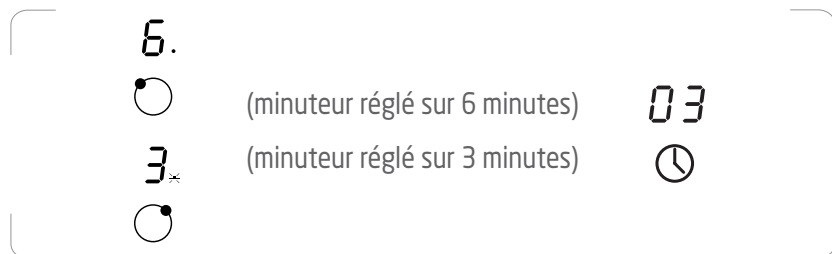
Pour annuler le minuteur, appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson, puis appuyez sur . L'écran affiche « 00 » en clignotant, puis « -- ».
 - Une fois écoulé le temps de cuisson programmé, la plaque s'éteint automatiquement.



Réglage du minuteur pour désactiver plus d'une zone de cuisson

- Si vous utilisez cette fonction pour plus d'une zone de cuisson, l'indicateur du minuteur affichera la durée la plus courte.
(Par exemple, si le minuteur d'une zone est réglé sur 3 minutes et celle d'une autre zone sur 6 minutes, l'indicateur du minuteur indiquera « 3 »).

REMARQUE : Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignote.



- Lorsque le temps programmé est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche « H ».

REMARQUE : Si vous souhaitez modifier l'heure une fois le minuteur réglé, vous devez recommencer à l'étape 1 de la section Réglage du minuteur pour éteindre une zone de cuisson.

Verrouillage des commandes

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

Pour verrouiller les boutons

Appuyez simultanément sur – et +. "Lo" clignote sur l'écran de la minuterie, indiquant que les boutons sont maintenant verrouillés.

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

Pour déverrouiller les boutons

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

Protection anti-surchauffe

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

Avertissement de chaleur

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

Extinction automatique

Cette fonction s'active chaque fois que vous oubliez d'éteindre une des plaques. Les délais d'extinction par défaut figurent dans le tableau ci-dessous:

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

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 un wok à fond plat compatible avec la céramique ou une grande poêle à frire.
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.

FR

NL

PT

EN

25

Affichage des pannes et inspection

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

Codes d'erreur	Problème	Solution
E1	Court-circuit du capteur de l'élément chauffant	Arrêtez et redémarrez la table de cuisson ou remplacez le capteur de l'élément chauffant.
E2	Le capteur de l'élément chauffant est endommagé.	Remplacez le capteur de l'élément chauffant.
E3	La température de la table de cuisson est trop élevée.	Éteignez la table de cuisson pour qu'elle refroidisse.
E4	Circuit ouvert du capteur de l'élément chauffant	Rebranchez le capteur de chauffage ou remplacez l'élément chauffant.

Vous trouverez ci-dessus l'explication et l'inspection des pannes les plus courantes.

Veuillez ne pas démonter la table de cuisson vous-même pour éviter tout danger et tout dommage à la table de cuisson.

Protection contre les déversements

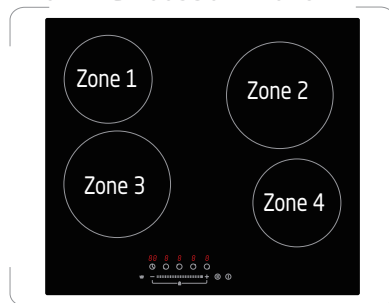
La plaque de cuisson émet un signal sonore et s'éteint lorsqu'une certaine quantité de liquide se déverse sur les commandes. Dans ce cas, éteignez l'appareil, suivez les précautions habituelles pour nettoyer les liquides chauds et assurez-vous que la plaque de cuisson est sèche avant de reprendre la cuisson.

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	PVH460SC		
Type de plaque	Plaque de cuisson encastrable		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		4	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	zones de cuisson conventionnelle		
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: 16,5 Zone 2: 20,0 Zone 3: 20,0 Zone 4: 16,5	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: 195,7 Zone 2: 192,3 Zone 3: 192,3 Zone 4: 192,0	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque électrique}	193,1	Wh/kg

La méthode de test est en conformité avec les exigences de la norme EN 60350-2:2013+A11:2014 / EN 60350-2: 2018+A1:2021.



FR

NL

PT

EN

27

Marque	Proline
Référence	PVH460SC
Catégorie	Plaque avec 4 zones de cuisson
Tension / fréquence V / Hz	220-240V~ / 380-415V~ 50-60Hz
Puissance nominale totale (W)	5490-6533W
Dimensions du produit (mm) (Longueur x Largeur x Hauteur)	590 x 520 x 52
Dimensions (intégrée) Longueur x Largeur (mm)	560 x 490
Poids net du produit (kg)	7,5 kg
Fabriqué en	PRC

La consommation d'électricité en mode arrêt : 0,46 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)

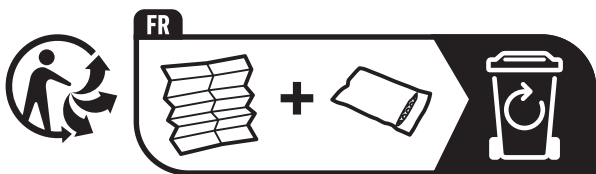
FR

NL

PT

EN

29



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 19/03/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

INHOUDSOPGAVE

	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	p. 32
	OVERZICHT.....	p. 35
	INSTALLATIE	p. 36
	ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	p. 39
	WERKING.....	p. 41
	TIPS VOOR BEREIDINGEN.....	p. 49
	SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD.....	p. 51
	PROBLEEMOPLOSSING.....	p. 54
	TECHNISCH GEGEVENSBLAD.....	p. 56
	VERWIJDERING.....	p. 58

FR

NL

PT

EN

31

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.

- 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 ontkoppelingsmechanisme 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.

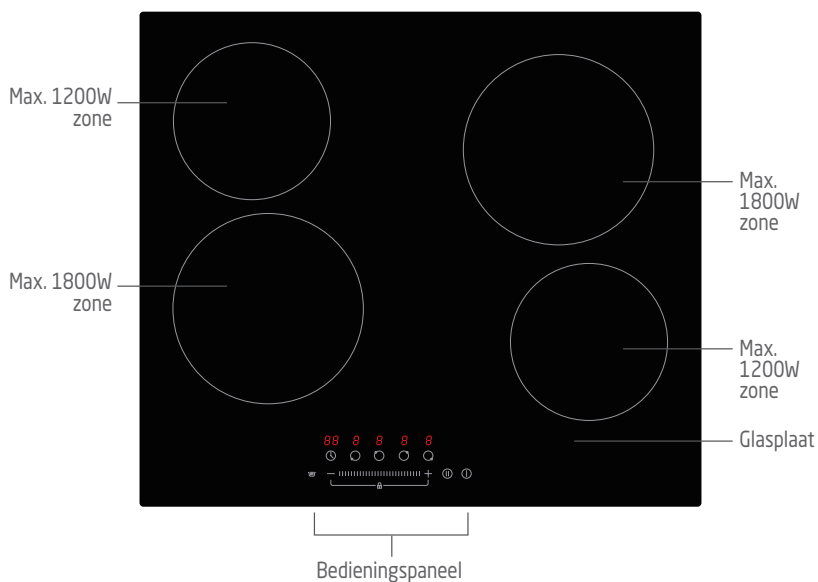
- De stekker moet na de installatie van het apparaat goed bereikbaar blijven.

Vorzorgsmaatregelen

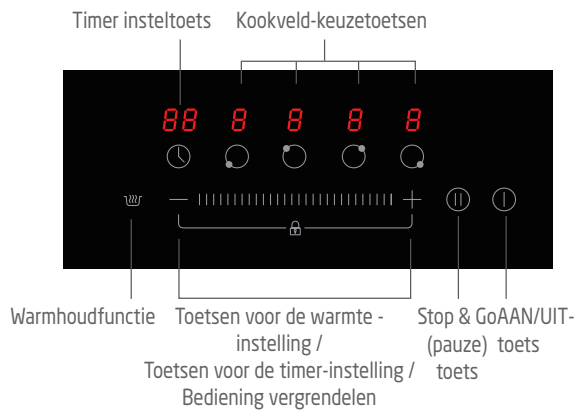
- Plaats nooit brandbare materialen of producten op de kookplaat.
- Gebruik de kookplaat niet buitenshuis.
- Gebruik deze kookplaat nooit voor het opwarmen of verwarmen van de kamer.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u de kookplaat niet gebruikt en voordat u het 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.

OVERZICHT

Bovenaanzicht



Bedieningspaneel



FR

NL

PT

EN

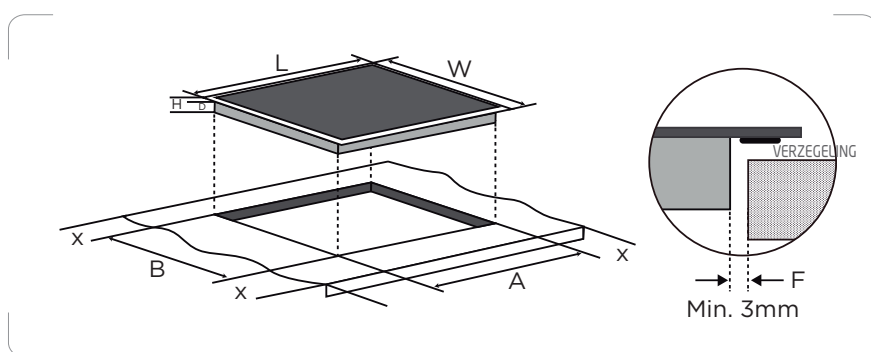
35

🔧 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.

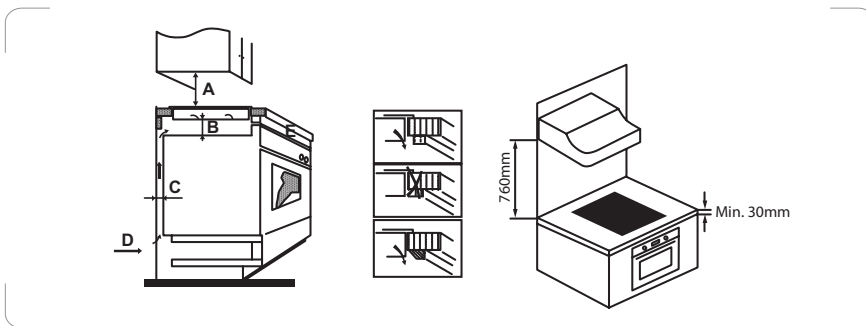


L	W	H	D	A	B	X	F
590 mm	520 mm	52 mm	48 mm	560 mm	490 mm	50 mm	3 mm min.

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. 30	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 10mm

WAARSCHUWING: Zorg voor voldoende ventilatie

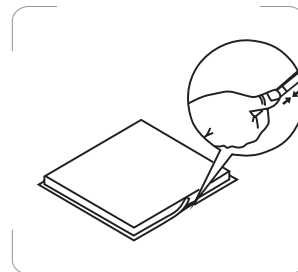
Zorg dat de kookplaat goed wordt geventileerd en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet worden belemmerd.



Er bevinden zich ventilatieopeningen aan de buitenkant van de kookplaat. ZORG dat deze openingen tijdens het installeren van de kookplaat niet door het aanrecht belemmerd worden.

Instructie om het zegel te bevestigen

- Maak het kookplaat schoon op het gebied van het uitgesneden gedeelte.
- Bevestig de afdichting langs de buitenrand van de glasplaat. Niet uitbreiden. Laat de gesneden uiteinden in het midden van één kant blijven. Als je het op lengte knipt (voeg wat mm toe), duw je de twee uiteinden tegen elkaar en laat geen gat tussen de twee uiteinden achter.



De beugels installeren

Bevestig de kookplaat op het aanrecht met behulp van de vier haken op de onderzijde van de kookplaat.

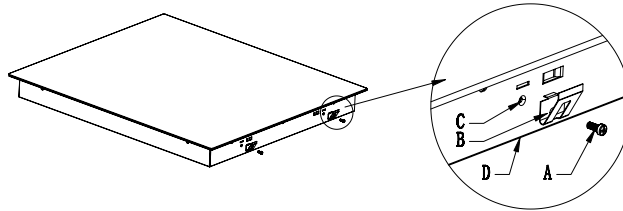
FR

NL

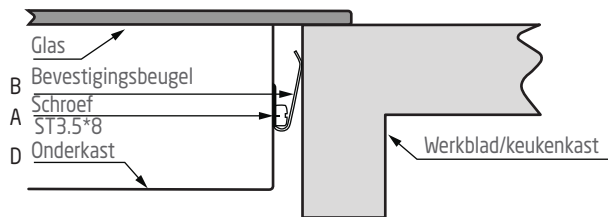
PT

EN

37



A	B	C	D
Schroef	Haak	Schroefgat	Onderkant



Opgelet:

- De keramische kookplaat 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.
- Installeer de kookplaat uit de buurt van warmtebronnen als een rechtstreeks zonlicht.
- 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 & Grijs = Neutraal

Bruin en zwart = 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 aardingssymbool  of de groen-gele kleur is gemarkeerd.
2. De blauw / grijs gekleurde draad moet worden aangesloten op de aansluitklem die met de letter N (neutraal) is gemarkeerd.
3. Sluit de bruine en zwarte draad aan op de aansluitklem die is gemarkeerd met de letter L (stroom).
 - Als het apparaat direct wordt aangesloten op het stroomnet, moet een meerpoleige 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

FR

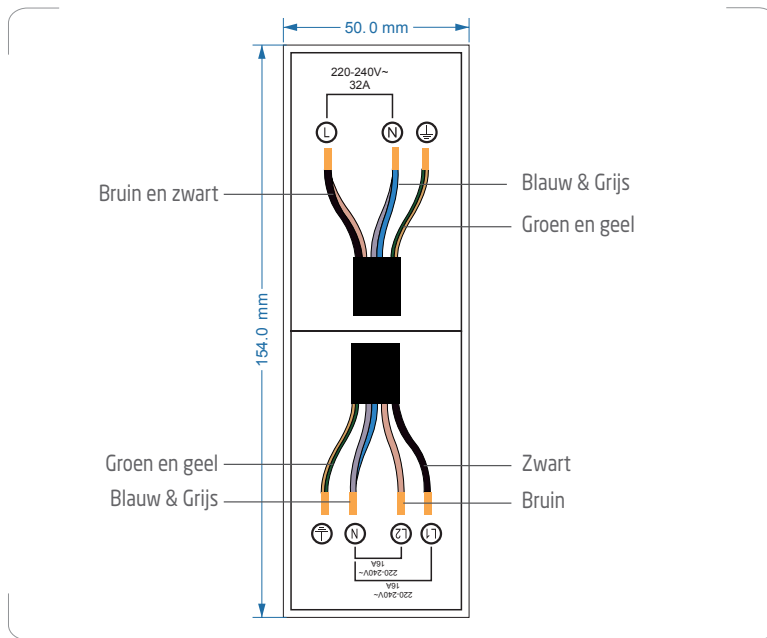
NL

PT

EN

39

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.

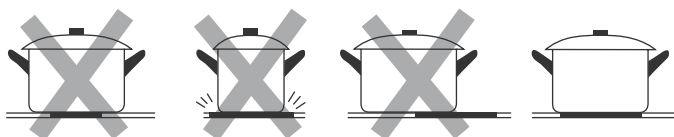
WERKING

Kookgerei

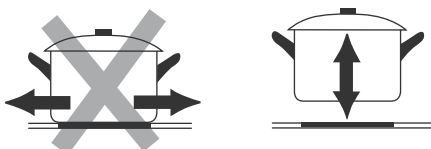
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een ronde bodem.



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.

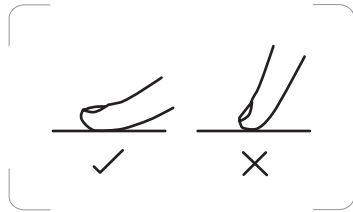


Til pannen altijd op van de keramische kookplaat, verschuif ze niet om krassen in de kookplaat te voorkomen.



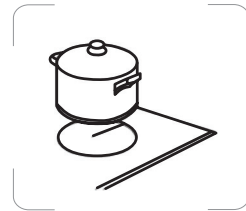
Het bedieningspaneel gebruiken

- 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 piepton 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.



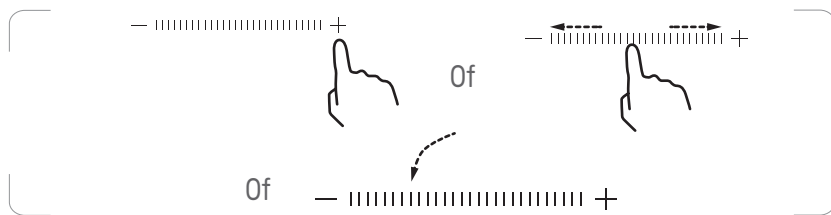
Aan de slag met koken

Doe het voedsel in een pan en zet deze neer op het midden van de cirkelvorm op de kookplaat



OPMERKINGEN:

- Gebruik altijd een deksel tijdens het koken.
 - Zet nooit de elektrische 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. Schakel de kookplaat in.
 - De zoemer gaat eenmaal af en alle controlelampjes lichten 1 seconde op en doven vervolgens om aan te geven dat de kookplaat in stand-by staat.
 2. Raak ① aan.
 - U hoort een geluidssignaal en alle controlelampjes geven "—" of "--" weer.
 3. Tik op de gewenste kookzone-keuzetoets.
 - Het cijfer boven de toets knippert.
 4. Terwijl het getal knippert, stel het vermogensniveau in door herhaaldelijk op – of + te drukken.
 - U kunt ook langs de schuifregelaar schuiven of een willekeurig punt van de schuifregelaar aanraken.



Gids voor vermogenniveau

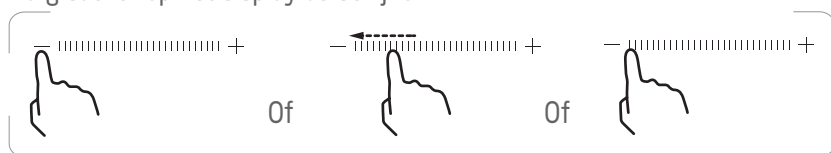
Onderstaande niveau-instellingen dienen slechts ter referentie. De exacte instelling is afhankelijk van verschillende factoren, zoals uw gebruikte kookgerei en de hoeveelheid te koken levensmiddelen. Experimenteer met de kookplaat om de meest gepaste instellingen te vinden.

Vermogenniveau	Geschikt voor
1 ~ 2	<ul style="list-style-type: none"> • Opwarmen van kleine hoeveelheden levensmiddelen • Chocolade en boter smelten • Zachtjes sudderen • Langzaam verwarmen
3 ~ 4	<ul style="list-style-type: none"> • Opwarmen • Snel sudderen • Rijst koken
5 ~ 6	Pannenkoeken
7 ~ 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauteren • Pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none"> • Roerbakken • Schroeien • Soep aan de kook brengen • Water aan de kook brengen

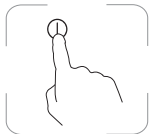
Om één kookzone uit te schakelen

1. Tik op één kookzoneselectietoets.
2. Raak – herhaaldelijk aan of schuif langs de schuifregelaar naar het linker punt en raak vervolgens – aan, of raak het linker punt van de schuifregelaar aan en raak vervolgens aan –.

Zorg dat "0" op het display verschijnt.



Om alle kookzones uit te schakelen, raak ① aan.

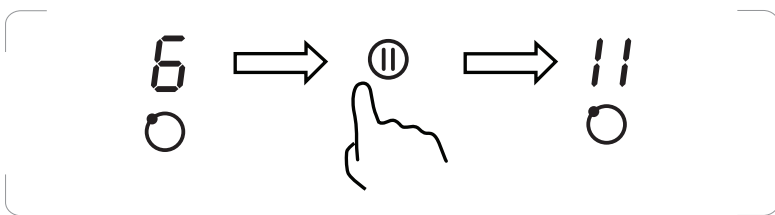


De letter "H" verschijnt op het display van de kookzone die te warm is om aan te raken. Dit verdwijnt zodra het oppervlak tot een veilige temperatuur is afgekoeld. Het kan tevens als een energiebesparingsfunctie worden gebruikt om pannen verder te laten opwarmen op de kookzone die nog warm is.

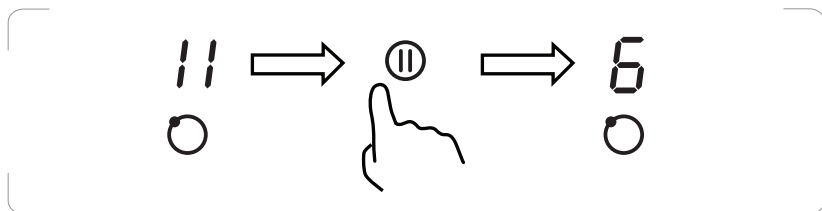
De pauzefunctie gebruiken – STOP+GO

De pauzefunctie kan op elk moment tijdens het koken worden gebruikt. Het maakt het mogelijk om te stoppen met koken en vervolgens verder te gaan met koken.


1. Zorg ervoor dat de kookzone werkt.
2. Raak de selectietoets van de kookzone aan die u wilt gebruiken met de STOP + GO (pauze) functie.
 - Het vermogensniveau boven de toets knippert.
3. Raak ② aan, de indicator van de kookzone toont "||".
 - De werking van alle kookzones wordt gedeactiveerd, behalve de STOP+GO-knop, aan/uit- en vergrendelingstoetsen.

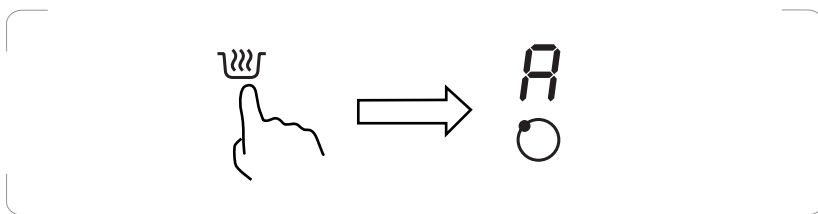


4. Als u de pauzestatus wilt annuleren, tikt u op ②. De kookzone gaat terug naar het vermogensniveau dat u eerder hebt ingesteld.

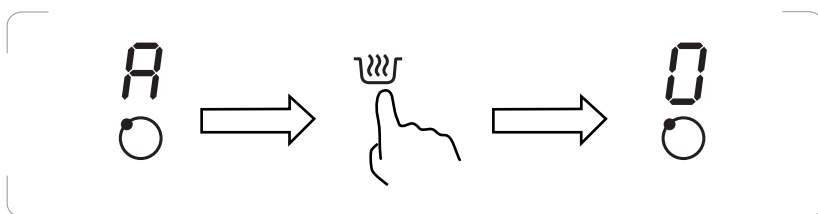


De warmhoudfunctie gebruiken

1. Raak de selectietoets van de kookzone aan die u wilt gebruiken om de warmhoudfunctie te gebruiken.
 - Het vermogensniveau boven de toets knippert.
2. Raak  aan en de indicator van de kookzone toont "A".



3. Als u de warmhoudfunctie wilt annuleren, tikt u op de selectietoets van de kookzone. De indicator "A" knippert. Raak vervolgens  aan. De verwarmingszone gaat terug naar het vermogen "0".




Timer

De timer kan voor twee verschillende functies worden gebruikt:


- als kookwekker
- om een kookzone automatisch te laten uitschakelen

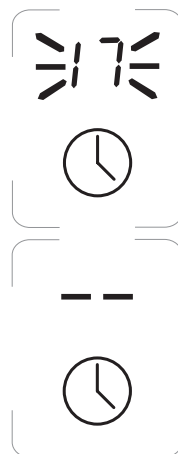
U kunt de timer instellen tot 99 minuten.

De timer als kookwekker gebruiken


1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.
2. Tik op , het cijfer knippert op het timerdisplay.
3. Druk terwijl het cijfer knippert herhaaldelijk op – of + om de tijd in te stellen
 - Tik eenmalig op – of + om de tijd met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
 - Raak – of + wat langer aan om de tijd met 10 minuut te verlagen of te verhogen. Laat de knop los wanneer de gewenste tijd wordt


weergegeven.

4. De ingestelde minuut(en) worden bevestigd na ongeveer 5 seconden te hebben geknipperd.
5. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen.
 - Het display geeft de resterende tijd weer.Als u de minutentimer wilt annuleren, tikt u op . "00" knippert op het display en daarna verschijnt " -- " op het display.
6. De zoemer gaat piepen en de timerindicator geeft " -- " weer zodra de ingestelde tijd is verstreken.

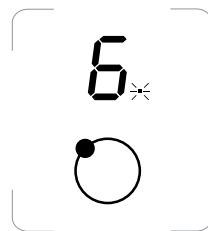


De timer instellen om een kookzone uit te schakelen

1. Tik op één kookzoneselectietoets.
2. Tik op , het cijfer knippert op het timerdisplay.
3. Druk terwijl het cijfer knippert herhaaldelijk op – of + om de tijd in te stellen.
 - Tik eenmaal op – of + om de tijd met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
 - Houd – of + ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verhogen of te verlagen. Laat de knop los wanneer de gewenste tijd wordt weergegeven.
4. De ingestelde minuut(en) worden bevestigd na ongeveer 5 seconden te hebben geknipperd.
5. De timer is nu ingesteld en begint af te tellen.
 - Het timerdisplay toont de resterende tijd en de rode stip naast de vermogensniveau-indicator knippert.

Raak het bedieningselement van de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen en druk op . "00" knippert op het display en daarna verschijnt " -- " op het display.

6. De kookzone schakelt automatisch uit wanneer de ingestelde tijd is verstreken.



De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

1. Als u deze functie voor meer dan één kookzone gebruikt, geeft de timerindicator de kortste tijd aan.

(Als de timer voor de ene zone bijvoorbeeld is ingesteld op 3 minuten en 6 minuten voor een andere zone, geeft de timerindicator "3" aan).


OPMERKING: De rode stip naast de indicator voor het vermogensniveau knippert



2. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld en verschijnt "H".

OPMERKING: Als u de tijd wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u beginnen bij stap 1 van het instellen van de timer om één kookzone uit te schakelen.

De toetsen vergrendelen

- U kunt de toetsen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld dat kinderen de kookzones per ongeluk aanzetten).
- Alle toetsen behalve de AAN/UITKNOP  zijn uitgeschakeld wanneer de toetsen vergrendeld zijn.

De toetsen vergrendelen

Raak – en + tegelijkertijd. "Lo" verschijnt op de timerdisplay, aangevend dat de toetsen vergrendeld zijn.

OPMERKING: u kunt de kookplaat in een noodgeval nog altijd uitschakelen, maar de toetsen blijven vergrendeld wanneer u de kookplaat opnieuw inschakelt. Ontgrendel de toetsen voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt.

De toetsen ontgrendelen

1. Schakel de kookplaat in.
2. Houd uw vinger 3 seconden lange op de – en + tegelijkertijd. "Lo" verdwijnt van de display.

3. U kunt de kookplaat nu gebruiken.

Beveiliging tegen oververhitten

De ingebouwde temperatuursensor monitort de temperatuur binnenin de keramische kookplaat. Bij een te hoge temperatuur schakelt de keramische kookplaat automatisch uit.

Warmtewaarschuwing

Nadat de kookplaat een tijdje heeft gewerkt zal er een hoeveelheid restwarmte zijn. "H" knippert dan op de display om u te waarschuwen dat u de kookplaat niet mag aanraken.

Automatisch uitschakelen

Deze functie treedt in werking als u een kookzone vergeet uit te schakelen.

U vindt de standaard uitschakeltijd in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	De kookzones schakelen automatisch uit na
1 ~ 3	8 uur
4 ~ 6	4 uur
7 ~ 9	2 uur

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.
- Start bereidingen op een hoge instelling en verminder de instelling zodra het voedsel goed is opgewarmd.

Sudderden, rijst koken

- Sudderden 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 gepaste keramische wok of een grote braadpan met een vlakke bodem.
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!
<p>Dagelijkse bevuiling van het glas (vingerafdrukken, vlekken, gemorste vlekken van nietsuikerhoudende levensmiddelen)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Breng een reiniger voor kookplaten aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!). 3. Spoel en droog met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> • Er is geen waarschuwing "hete kookplaat" wanneer de kookplaat is uitgeschakeld, hoewel de kookzone nog steeds zeer warm kan zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Schuurponsjes voor zwaar gebruik, sommige nylon schuurponsjes en agressieve/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen maken in het glas. Lees altijd het label om er zeker van te zijn dat uw reinigingsmiddel of schuurpons geschikt is. • Zorg ervoor dat geen resten van reinigingsmiddelen op de kookplaat achterblijven: er kunnen vlekken op het glas komen.

<p>Ingebrande voedselresten of gesmolten vetstof, gemorste suikerhoudende levensmiddelen op het glas</p>	<p>Verwijder deze meteen met behulp van een scheermesschraper die geschikt is voor keramische kookplaten, doch wees voorzichtig voor hete kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Snijgevaar: 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.
--	---	--

<p>Gemorste levensmiddelen op de tiptoetsen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>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.</p>
---	--	--

⊗ PROBLEMEN 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 klikgeluiden.	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.

Foutweergave en inspectie

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

Foutcode	Probleem	Oplossing
E1	Kortsluiting van de sensor van het verwarmingselement	Schakel de kookplaat uit en start deze opnieuw op of vervang een nieuwe sensor van het verwarmingselement.
E2	De sensor van het verwarmingselement is beschadigd.	Vervang de sensor van het verwarmingselement.
E3	De temperatuur van de kookplaat is te hoog.	Zet de kookplaat uit om af te koelen.
E4	Open circuit van de sensor van het verwarmingselement	Sluit de verwarmingssensor weer aan of vervang het verwarmingselement.

Het bovenstaande vertegenwoordigt de inschatting en vaststelling van veelvoorkomende fouten.

Demonteer de kookplaat niet zelf om gevaren en schade aan de kookplaat te voorkomen.

Overstroombeveiliging

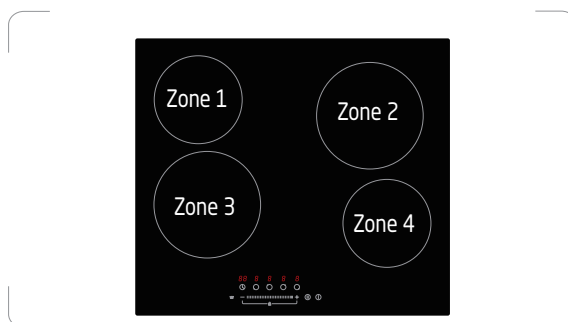
U hoort een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld wanneer een bepaalde hoeveelheid vloeistof over de bedieningsknoppen stroomt. Wanneer dit optreedt, schakel de stroom uit, volg de gebruikelijke voorzorgsmaatregelen voor het opruimen van hete vloeistoffen en zorg ervoor dat de kookplaat droog is voordat u het kookproces hervat.

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	PVH460SC		
Type kookplaat	Ingebouwde kookplaat		
Aantal kookzones en/of -gebieden		4	
Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	keramische en halogeenkookzones		
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm	∅	Zone 1: 16,5 Zone 2: 20,0 Zone 3: 20,0 Zone 4: 16,5	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: 195,7 Zone 2: 192,3 Zone 3: 192,3 Zone 4: 192,0	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EC _{elektrische kookplaat}	193,1	Wh/kg

De testmethode is in overeenstemming met de voorschriften van EN 60350-2:2013+A11:2014 / EN 60350-2: 2018+A1:2021.



Merk	Proline
Referentie	PVH460SC
Category	Keramische kookplaat met 4 kookvelden
Spanning/frequentie V / Hz	220-240V~ / 380-415V~ 50-60Hz
Nominaal - Totaal vermogen (W)	5490-6533W
Afmetingen product (mm)(L*B*H)	590 x 520 x 52
Inbouwafmetingen L x B (mm)	560 x 490
Netto gewicht product (kg)	7,5 kg
Gemaakt in	PRC

Het elektriciteitsverbruik op de uitstand: 0,46W

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

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-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 19/03/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

ÍNDICE

	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.....	p. 60
	VISTA PORMENORIZADA.....	p. 63
	INSTALAÇÃO.....	p. 64
	LIGAÇÃO ELÉTRICA.....	p. 67
	FUNCIONAMENTO.....	p. 69
	DICAS PARA COZINHAR.....	p. 77
	LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	p. 79
	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	p. 81
	FOLHA DE DADOS TÉCNICOS.....	p. 83
	ELIMINAÇÃO.....	p. 85

FR

NL

PT

EN

59

⚠ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA OS SEGUINTE AVISOS DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GARDE 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.

- 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.

FR

NL

PT

EN

61

- A ficha tem de permanecer facilmente acessível após a instalação do aparelho.

Precauções

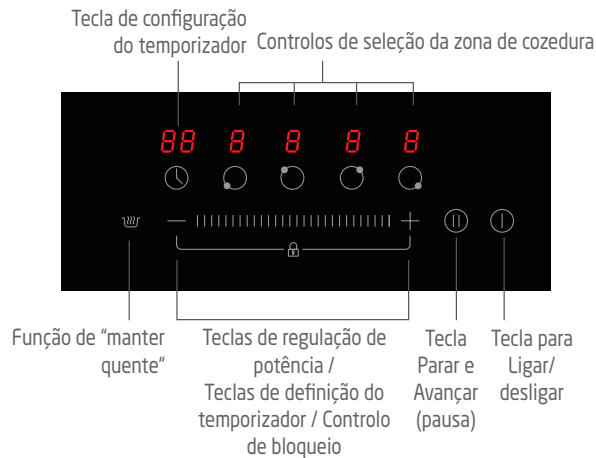
- Não coloque, em momento algum, material combustível ou outros produtos na placa.
- Não use a placa no exterior.
- Nunca utilize esta placa para ambientar ou aquecer a sala.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada quando a placa não estiver em funcionamento, desacompanhada e antes de a limpar. 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.

VISTA PORMENORIZADA

Vista superior



Painel de controlo



FR

NL

PT

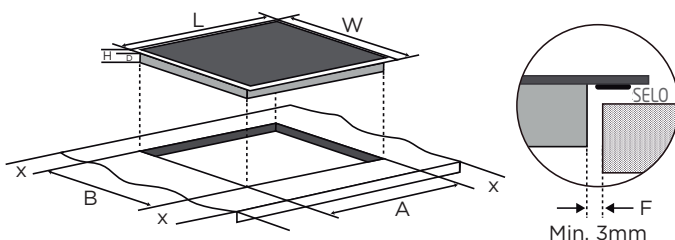
EN

🔧 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.



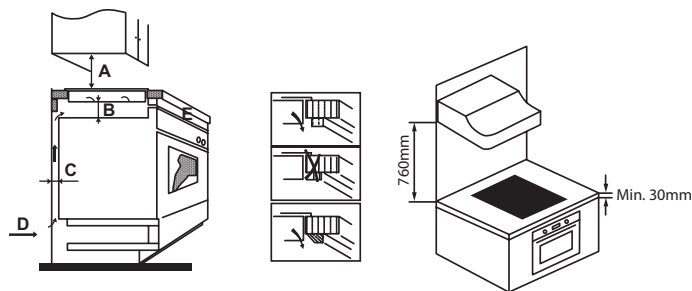
L	W	H	D	A	B	X	F
590 mm	520 mm	52 mm	48 mm	560 mm	490 mm	50 mm	3 mm min.

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 30	Entrada de ar	Saída de ar 10mm

AVISO: Assegurar uma ventilação adequada

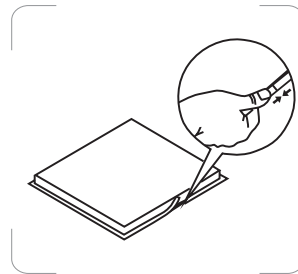
Certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas.



Existem orifícios de ventilação no exterior da placa. DEVE certificar-se de que estes orifícios não estão bloqueados pela bancada quando colocar a placa na posição.

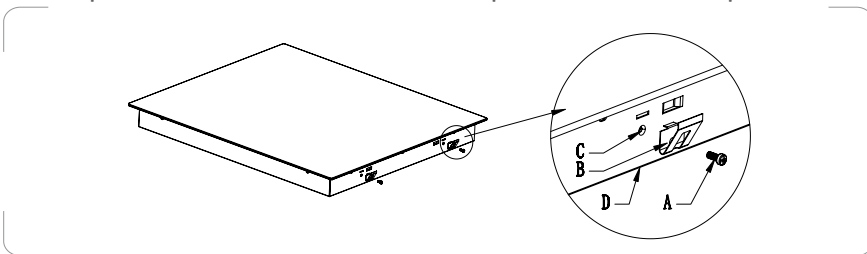
Instrução para fixar o selo

- Limpe a placa de fogão na área da seção recortada.
- Coloque o selo ao longo da borda externa da placa de vidro. Não a estenda. Deixe as pontas cortadas ficarem no meio de um lado. Quando você cortá-lo ao comprimento (adicione alguns mm), empurre as duas extremidades juntas e não deixe nenhuma folga entre as duas extremidades.



Instalação dos suportes

Fixe a placa à bancada utilizando 4 suportes na base da placa.



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Orifício do parafuso	Base

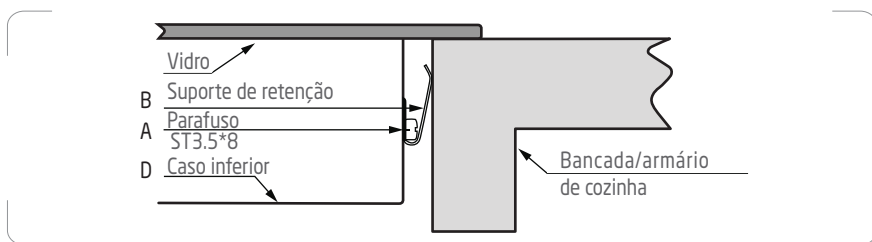
FR

NL

PT

EN

65



Precauções:

- A instalação da placa de vitrocerâmica 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.
- Instale a placa longe de fontes de calor, como luz solar direta.
- 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 & Cinza = Neutro

Castanho e preto = 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 / cinza deve ser ligado ao terminal que se encontra marcado com a letra N (Neutro).
3. Os fios castanho e preto 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

FR

NL

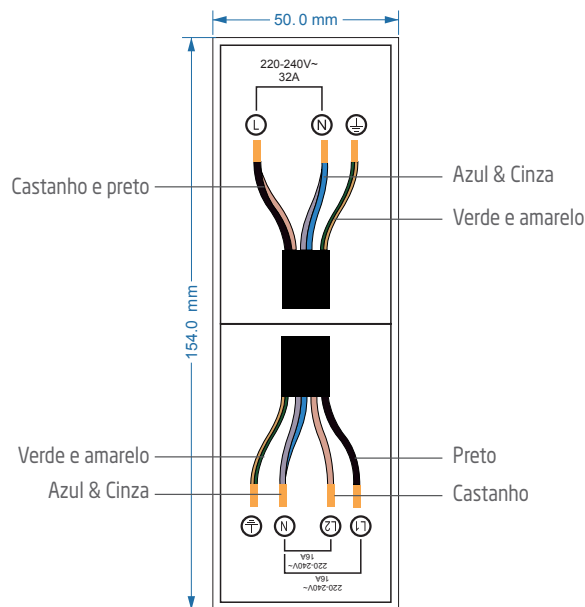
PT

EN

67

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.

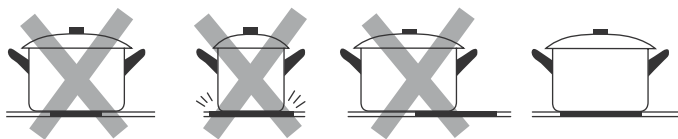
FUNCIONAMENTO

Acessórios de cozinha

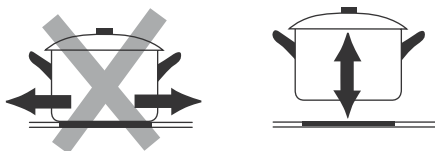
Não utilize panelas com rebordos dentados ou uma base curva.



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.

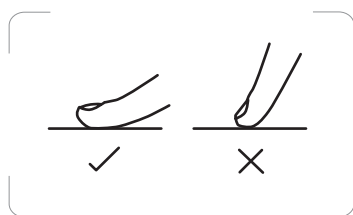


Levante sempre as panelas da placa de vitrocerâmica, pois podem riscar a placa.



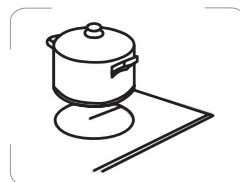
Utilizar o painel de controlo

- 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

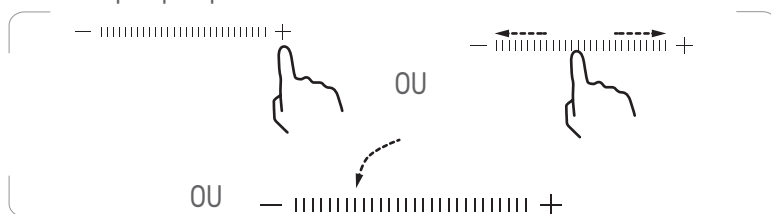
Coloque os alimentos num recipiente para cozinhar e coloque-os no centro do desenho circular na placa.



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 confeção estão limpas e secas.

1. Ligue o fogão.
 - O sinal sonoro soa uma vez e todos os indicadores acendem durante 1 segundo e apagam, indicando que a placa entrou no estado de latência.
2. Toque em ①.
 - É emitido um sinal sonoro e todos os indicadores luminosos mostram “-” ou “--”.
3. Toque na tecla de controlo da zona de cozedura desejada.
 - O número por cima da tecla fica intermitente.
4. Enquanto o número estiver a piscar, defina o nível de potência tocando repetidamente em – ou em +.
 - Também pode deslizar ao longo do controlo deslizante ou simplesmente tocar em qualquer ponto da barra deslizante.



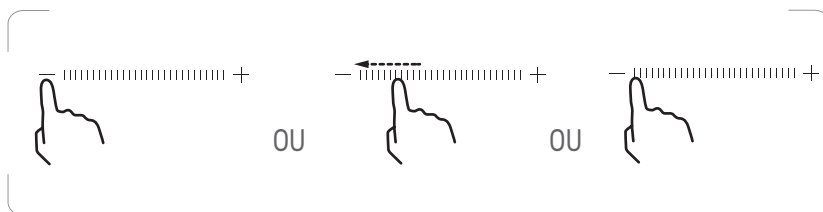
Orientação para o nível de potência

As definições de nível abaixo servem apenas de referência. A definição exata dependerá de vários fatores, incluindo o seu acessório de cozinha e a quantidade de alimentos que está a cozinhar. Experimente a placa para encontrar as definições que melhor se adequam a si.

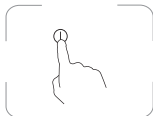
Nível de potência	Adequado para
1 ~ 2	<ul style="list-style-type: none">• Aquecimento de pequenas quantidades de alimentos• Derreter chocolate e manteiga• Ebulição suave• Aquecimento lento
3 ~ 4	<ul style="list-style-type: none">• Reaquecer• Ebulição rápida• Cozer arroz
5 ~ 6	Panquecas
7 ~ 8	<ul style="list-style-type: none">• Saltear• Cozinhar massa
9	<ul style="list-style-type: none">• Fritura• Alourar• Fazer com que a sopa ferva• Ferver água

Para desligar uma zona de cozedura

1. Toque na tecla de seleção de uma zona de cozedura.
2. Toque em - ou deslize repetidamente ao longo da barra deslizante até ao ponto esquerdo e, em seguida, toque em - , ou toque no ponto esquerdo da barra deslizante e, em seguida, toque em - . Certifique-se de que o visor apresenta "0".



Para desligar todas as zonas de cozedura, toque em .



FR

NL

PT

EN


71

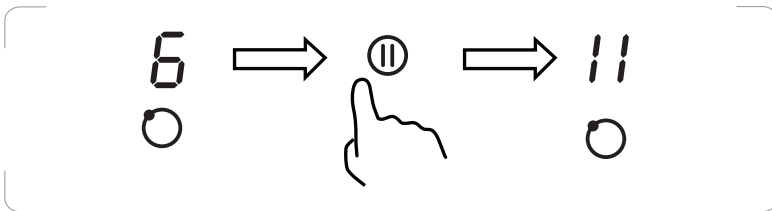



A letra "H" aparece no ecrã da zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparece quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser utilizada como função de poupança de energia se quiser aquecer mais panelas na zona de cozedura que ainda está quente.

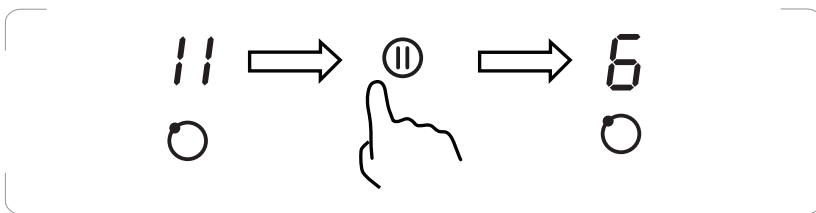
Usar a função de "Pausa" - PARAR+AVANÇAR

A função de pausa pode ser usada em qualquer altura durante a confeção. Permite parar e retomar a confeção.


1. Verifique se a zona de confeção está a funcionar.
2. Toque na tecla de seleção da zona de confeção em que pretende usar a função PARAR + AVANÇAR (pausa).
 - O nível de potência por cima da tecla fica intermitente.
3. Toque em , o indicador da zona de confeção indica "II".
 - O funcionamento de todas as zonas de confeção será desativado, exceto o botão PARAR+AVANÇAR, as teclas ligar/desligar e de bloqueio.

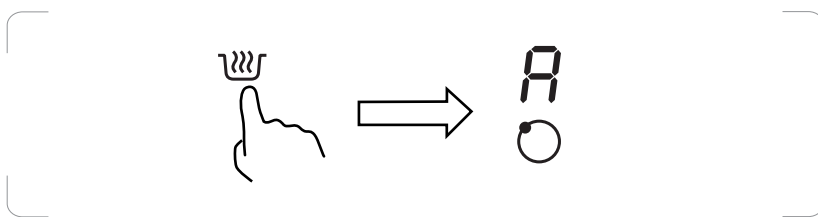



4. Para anular o estado de pausa, toque em , em seguida, a zona de confeção voltará ao nível de potência definido anteriormente.

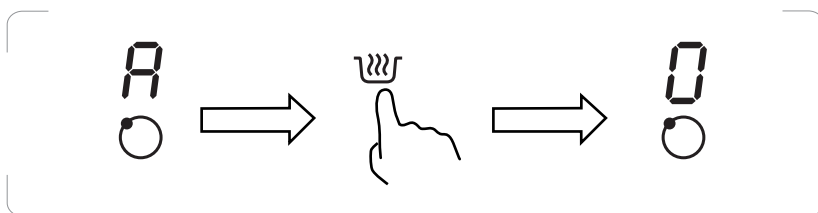


Usar a função de "manter quente"

1. Toque na tecla de seleção da zona de confeção em que pretende usar a função de "manter quente".
 - O nível de potência por cima da tecla fica intermitente.
2. Toque em  e o indicador da zona de confeção mostra "A".



3. Se pretender anular a função de “manter quente”, toque na tecla de seleção da zona de confeção em que esta função está a ser usada, o indicador “A” fica intermitente e, em seguida, toque em , a zona de aquecimento volta à potência “0”.




Minuterle

O temporizador pode ser utilizado para duas funções diferentes:

- Definir o contador de minutos
- Definir uma zona de cozedura para se desligar automaticamente.

Pode definir o temporizador até 99 minutos.

Utilizar o temporizador como um contador de minutos

1. Certifique-se de que a placa está ligada.
2. Toque em , o número piscará no visor do temporizador.
3. Enquanto o número piscar, toque repetidamente em – ou + para definir o tempo.
 - Toque em – ou + para diminuir ou aumentar 1 minuto uma vez.
 - Toque sem soltar – ou + para diminuir ou aumentar em 10 minutos. Deixe de premir o botão quando o tempo desejado for apresentado.
4. O(s) minuto(s) definido(s) será(ão) confirmado(s) após estar(em) intermitente(s) durante cerca de 5 segundos.
5. Quando a hora é definida, começa imediatamente a



FR

NL


PT

EN

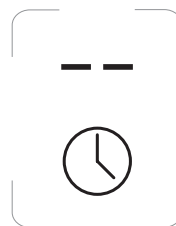
73

contagem decrescente.


- O visor apresentará o tempo restante.


Para cancelar o temporizador do contador de minutos, toque em . A indicação "00" pisca no visor e, em seguida, aparece " – – ".

6. A campainha apitará e o indicador do temporizador mostrará " – – " quando o tempo definido tiver decorrido.

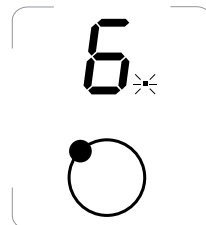


Definir o temporizador para desligar uma zona de cozedura

1. Toque na tecla de seleção de uma zona de cozedura.
2. Toque em , o número piscará no visor do temporizador.
3. Enquanto o número piscar, toque repetidamente em – ou + para definir o tempo.
 - Toque em – ou em + uma vez para diminuir ou aumentar o tempo em 1 minuto
 - Toque e mantenha premido – ou + para aumentar ou diminuir o tempo em 10 minutos. Deixe de premir o botão quando o tempo desejado for apresentado.
4. O(s) minuto(s) definido(s) será(ão) confirmado(s) após estar(em) intermitente(s) durante cerca de 5 segundos.
5. O temporizador está agora definido e começa a contagem decrescente.
 - O visor do temporizador mostra o tempo restante e o ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência pisca.

Para cancelar o temporizador, toque na tecla de seleção da zona de confeção e, em seguida, toque em . A indicação "00" pisca no visor e, em seguida, aparece " – – ".

6. Quando o tempo definido tiver decorrido, a zona de cozedura desliga automaticamente.

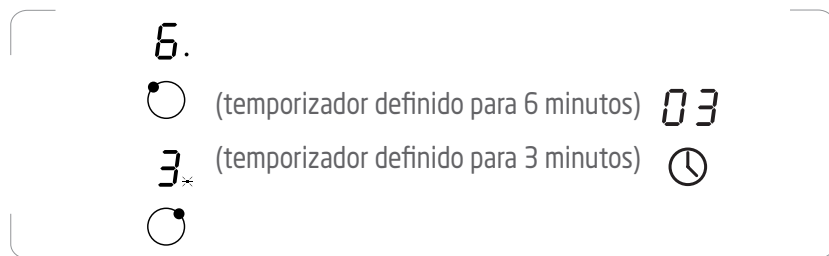


Definir o temporizador para desligar mais do que uma zona de confeção

1. Se utilizar esta função para mais do que uma zona de confeção, o indicador do temporizador indicará o tempo mais curto.
(Por exemplo, se o temporizador de uma zona estiver definido para 3 minutos

e o de outra zona para 6 minutos, o indicador do temporizador indicará "3").

NOTA: O ponto vermelho junto do indicador do nível de potência fica intermitente.



2. Quando o tempo definido terminar, a zona de confeção correspondente desliga automaticamente e aparece a indicação "H".

NOTA: Se pretender alterar a hora depois de o temporizador estar definido, tem de começar a partir do passo 1 de Definição do temporizador para desligar uma zona de confeção.

Bloquear os controlos

- É possível 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 LIGAR/DESLIGAR ⓘ são desativados.

Para bloquear os controlos

Toque em – e em + ao mesmo tempo. "Lo" piscará no visor do temporizador, indicando que os controlos estão bloqueados.

NOTA: Em caso de emergência, é sempre possível desligar a placa, mas os controlos continuam bloqueados quando se volta a ligar a placa. Desbloqueie primeiro os controlos antes de acionar a placa.

Para desbloquear os controlos

1. Verifique se a placa está ligada.
2. Toque sem soltar o – e + durante 3 segundos. "Lo" desaparece
3. Pode agora começar a utilizar a placa.

Proteção contra sobreaquecimento

Um sensor de temperatura equipado permite controlar a temperatura no interior da placa de vitrocerâmica. Quando se verifica uma temperatura excessiva, a placa de vitrocerâmica pára automaticamente de funcionar.

Aviso de aquecimento

Quando a placa estiver a funcionar há algum tempo, haverá algum calor residual. Aparecerá um "H" para o avisar de que deve manter-se afastado.

Desligamento automático

A função ocorre sempre que se esquece de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de encerramento predefinidos são apresentados na tabela seguinte:

Nível de potência	As zonas de cozedura desligam automaticamente após
1 ~ 3	8 horas
4 ~ 6	4 horas
7 ~ 9	2 horas

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 fervilhar 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 bifes 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.

FR

NL

PT

EN

77

Para fritar

1. Escolha uma panela wok de base plana compatível ou uma frigideira grande.
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 quotidiana 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.

FR

NL

PT

EN

81

Falhas e verificação

Se surgir uma anomalia, a placa do fogão entra automaticamente no estado de proteção e apresenta os códigos de proteção correspondentes:

Código de falha	Problema	Solução
E1	Curto-circuito do sensor do elemento de aquecimento	Desligue e reinicie a placa ou substitua o sensor do elemento de aquecimento por um novo.
E2	O sensor do elemento de aquecimento está danificado.	Substitua o sensor do elemento de aquecimento por um novo.
E3	A temperatura da placa do fogão é demasiado elevada.	Desligue a placa do fogão para arrefecer.
E4	Circuito aberto do sensor do elemento de aquecimento	Volte a ligar o sensor de aquecimento ou substitua o elemento de aquecimento por um novo.

Os pontos acima constituem a avaliação e a inspeção de falhas comuns. Por favor, não desmonte a placa do fogão sozinho para evitar perigos e danos na placa.

Proteção contra derrames

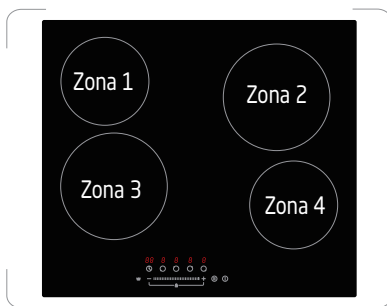
A placa de cozinhar emite um sinal sonoro e desliga-se quando uma determinada quantidade de líquido transborda para os comandos. Se isso acontecer, desligue a alimentação, siga as precauções habituais para limpar líquidos quentes e certifique-se de que a placa de cozinhar está seca antes de voltar a cozinhar.

FOLHA DE DADOS TÉCNICOS

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

Informações para placas elétricas domésticas			
	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	PVH460SC		
Tipo de placa	Placa de embutir		
Número de áreas de cozedura		4	
Tecnologia de aquecimento (áreas de cozedura a indução, áreas de cozedura radiante, placas sólidas)	Zonas de cozedura radiantes		
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: 16,5 Zona 2: 20,0 Zona 3: 20,0 Zona 4: 16,5	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: 195,7 Zona 2: 192,3 Zona 3: 192,3 Zona 4: 192,0	Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado per Kg	Placa elétrica _{CE}	193,1	Wh/kg

O método de teste está em conformidade com os requisitos da EN 60350-2:2013+A11:2014 / EN 60350-2: 2018+A1:2021.



FR

NL

PT

EN

83

Marca	Proline
Referência	PVH460SC
Categoria	Placa de fogão de 4 zonas
Tensão/frequência V / Hz	220-240V~ / 380-415V~ 50-60Hz
Potência nominal - Potência total (W)	5490-6533W
Dimensão do produto CxLxA (mm)	590 x 520 x 52
Tamanho incorporado C x L (mm)	560 x 490
Peso líquido do produto (Kg)	7,5 kg
Fabricado na	República Popular da China

O consumo energético o modo de desligado: 0,46W

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

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 sem encargos.

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-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 19/03/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

FR











NL

PT

EN

85

TABLE OF CONTENTS

	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	p. 87
	OVERVIEW.....	p. 90
	INSTALLATION.....	p. 91
	ELECTRICAL CONNECTION	p. 94
	OPERATION.....	p. 96
	COOKING TIPS.....	p. 104
	CLEANING AND MAINTENANCE.....	p. 106
	TROUBLESHOOTING.....	p. 108
	TECHNICAL DATA SHEET.....	p. 110
	DISPOSAL.....	p. 112

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.

FR

NL

PT

EN

87

- A steam cleaner is not to be used.
- 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

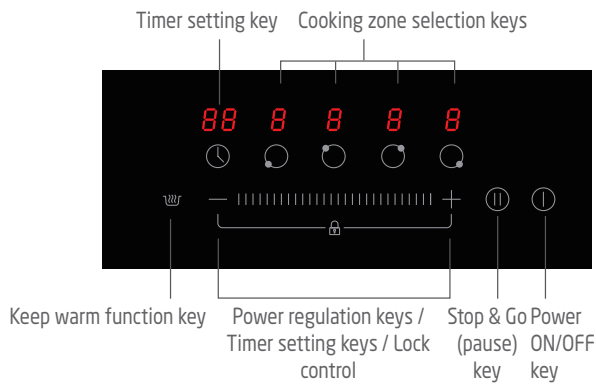
- Do not place combustible material or products on the hob at any time.
- Do not use the hob outdoors.
- Never use this hob for warming or heating the room.
- Turn the power off and remove the plug when the hob is not in use, left unattended and before cleaning. Allow to cool down before cleaning or 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.

OVERVIEW

Top View



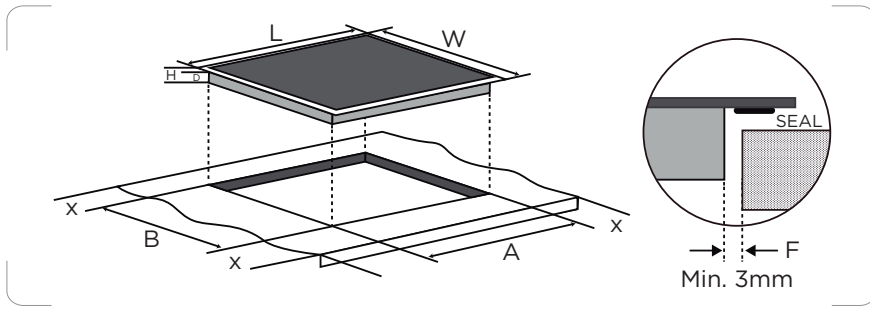
Control Panel



🔧 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.

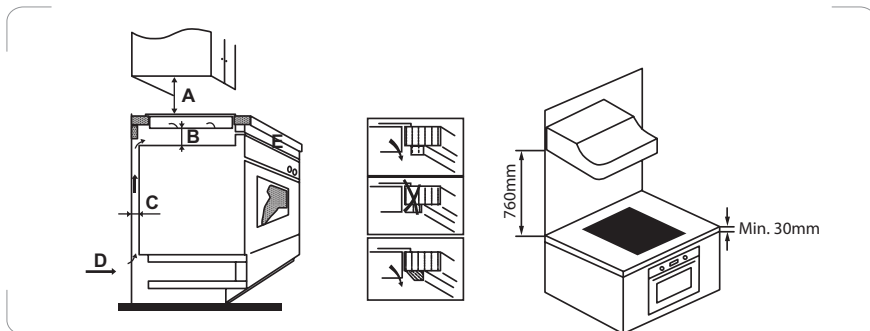


L	W	H	D	A	B	X	F
590 mm	520 mm	52 mm	48 mm	560 mm	490 mm	50 mm	3 mm min.

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.



FR

NL

PT

EN

91

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 30	Air intake	Air exit 10mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

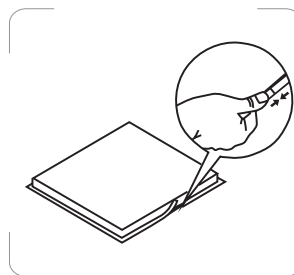
Make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

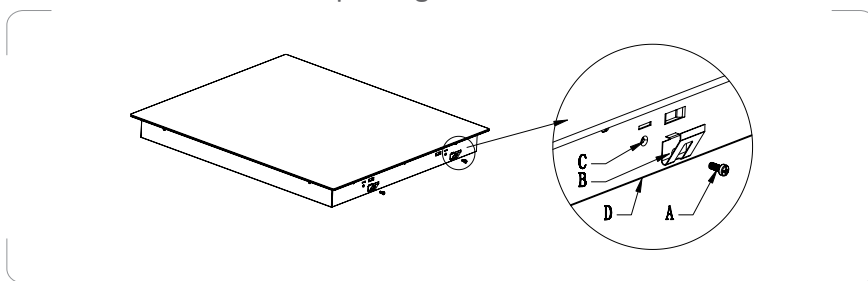
Instruction to attach the seal

- Clean the cooktop in the area of the cut-out section.
- Attach the seal along the outer edge of the glass plate. Do not extend it. Let the cut ends stay in the middle of one side. When you cut it to length (add some mm), push the two ends together and don't leave any gap between the two ends.

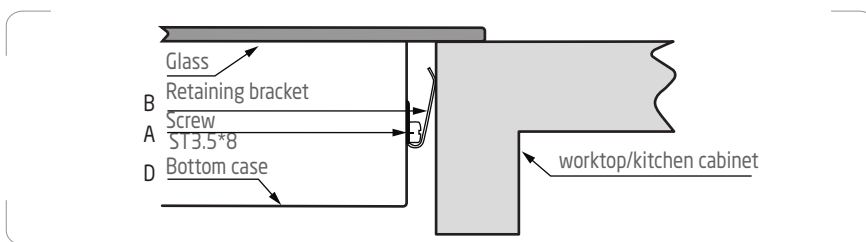


Installing the brackets

Fix the hob to the worktop using 4 brackets on the base of the hob.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Base



Cautions:

- The ceramic cooker 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.
- Install the hob away from heat sources such as direct sunlight.
- 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 & Grey = Neutral

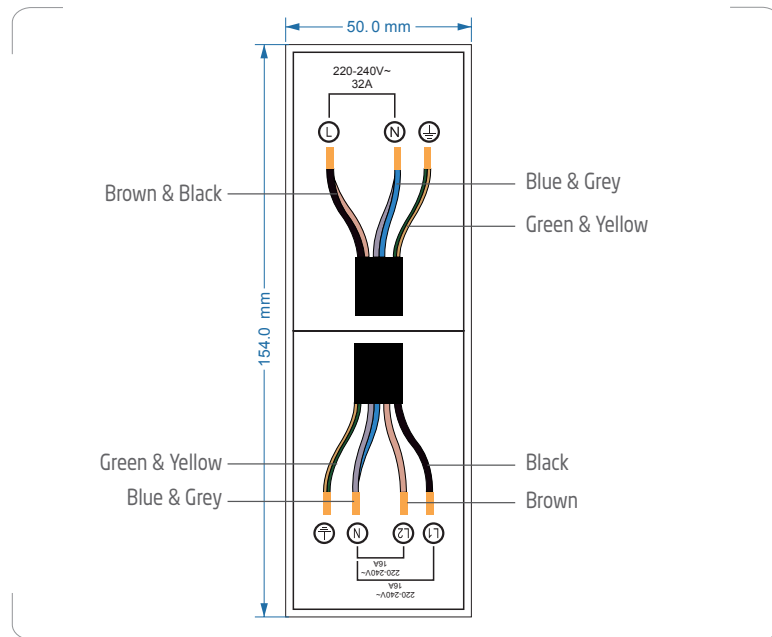
Brown & Black = LINE

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 / grey must be connected to the terminal marked N (Neutral).
3. The Brown and Black wires 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.

FR

NL

PT

EN

95

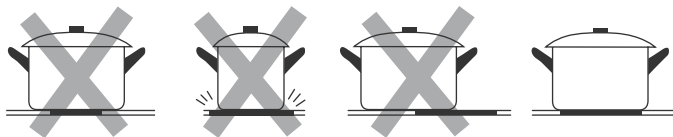
OPERATION

Cookware

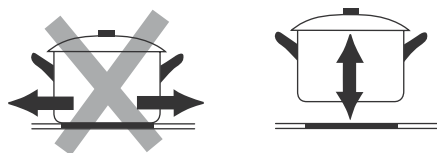
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

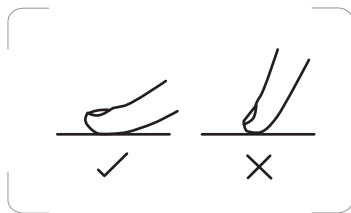


Always lift pans off the ceramic hob, do not slide, or they may scratch the glass.



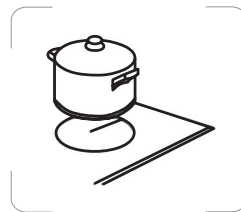
Using the Control Panel

- 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

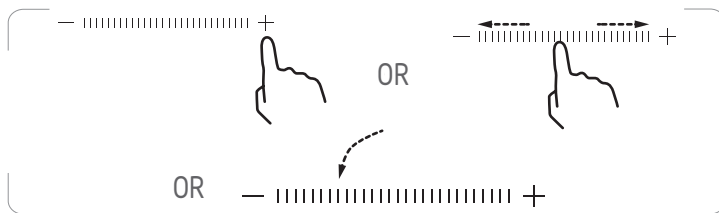
Put the food into a cookware and position it on the centre of the circular design on the plate.



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. Power on the hob.
 - The buzzer will beep once and all the indicators will light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the standby state.
2. Touch .
 - A beep will sound and all the indicator lights will show “-” or “--”.
3. Touch the desired cooking zone control key.
 - The number above the key will flash.
4. While the number is flashing, set the power level by repeatedly touching – or +.
 - You can also slide along the slider control, or just touch any point of the slider.



FR

NL

PT

EN

Power level guideline

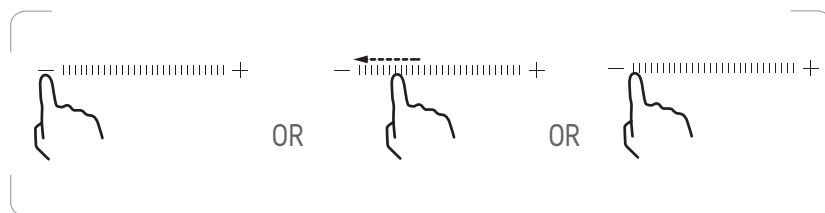
The level settings below are for reference only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount of food you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Power level	Suitable for
1 ~ 2	<ul style="list-style-type: none">• Warming small quantities of food• Melting chocolate and butter• Gentle simmering• Slow warming
3 ~ 4	<ul style="list-style-type: none">• Reheating• Rapid simmering• Cooking rice
5 ~ 6	Pancakes
7 ~ 8	<ul style="list-style-type: none">• Sautéing• Cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Stir-frying• Searing• Bringing soup to a boil• Boiling water

To switch off one cooking zone

1. Touch one cooking zone selection key.
2. Repeatedly touch – or slide along the slider to left point, and then touch –, or touch the left point of the slider, and then touch –.

Make sure the display will show "0".



To switch off all cooking zones, touch .




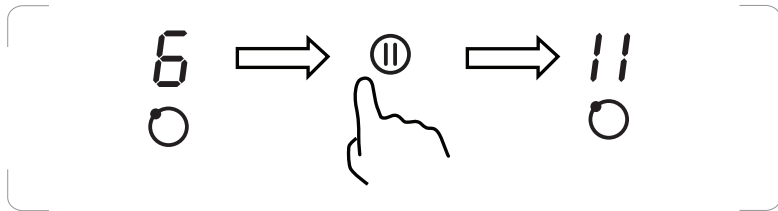


The letter "H" will appear on the display of the cooking zone which is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans on the cooking zone that is still hot.

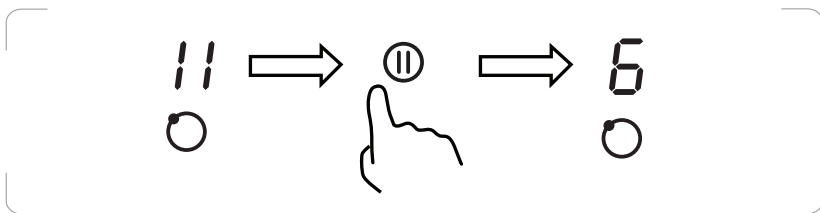
Using the Pause function - STOP+GO

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop cooking and then resume cooking.


1. Make sure the cooking zone is working.
2. Touch the cooking zone selection key that you wish to use STOP + GO (Pause) function.
 - The power level above the key will flash.
3. Touch  the cooking zone indicator will show "II".
 - The operation of all cooking zones will be deactivated, except the STOP+GO button, on/off and lock keys.

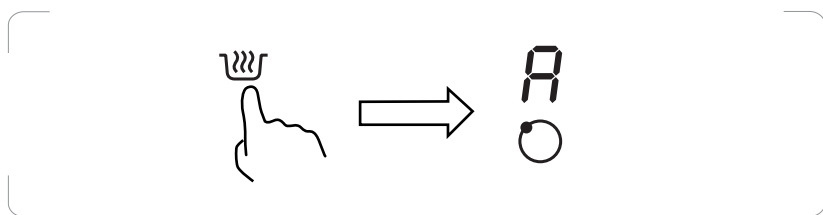



4. To cancel the pause status, touch , then the cooking zone will go back to the power level you set before.

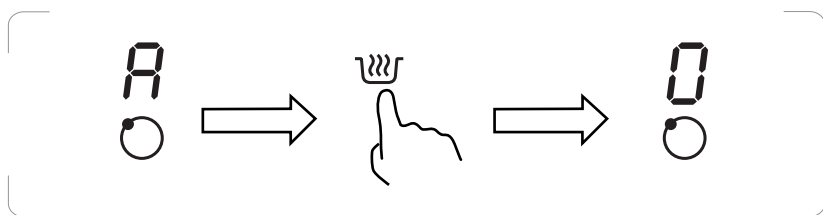


Using the keep warm function

1. Touch the cooking zone selection key that you wish to use keep warm function.
 - The power level above the key will flash.
2. Touch  and the cooking zone indicator will show "A".



3. If you want to cancel the keep warm function, touch the cooking zone selection key that this function is in use, the indicator "A" will flash, and then touch , the heating zone will go back to "0" power.




Timer

The timer can be used for two different functions:

- To set the minute minder
- To set a cooking zone to switch off automatically

You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch , the number will flash on the timer display.
3. While the number is flashing, repeatedly touch – or + to set the time.
 - Touch – or + to decrease or increase by 1 minute once.
 - Touch and hold – or + to decrease or increase by 10 minutes. Release the button when the desired time is displayed.
4. The set minute(s) will be confirmed after flashing for about 5 seconds.
5. When the time is set, it will begin to count down immediately.
 - The display will show the remaining time.


To cancel the minute minder timer, touch . "00" will

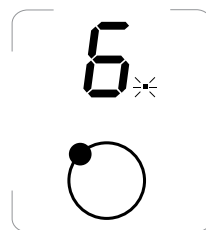



- flash on the display, and then the display will show "--".
6. Buzzer will beep and the timer indicator shows "--" when the set time elapses.



Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touch one cooking zone selection key.
2. Touch , the number will flash on the timer display.
3. While the number is flashing, repeatedly touch – or + to set the time.
 - Touch – or + once to decrease or increase the time by 1 minute.
 - Touch and hold – or + to increase or decrease time by 10 minutes. Release the button when the desired time is displayed.
4. The set minute(s) will be confirmed after flashing for about 5 seconds.
5. When the time is set, it will begin to count down immediately.
 - The timer display will show the remaining time and the red dot next to power level indicator will flash.



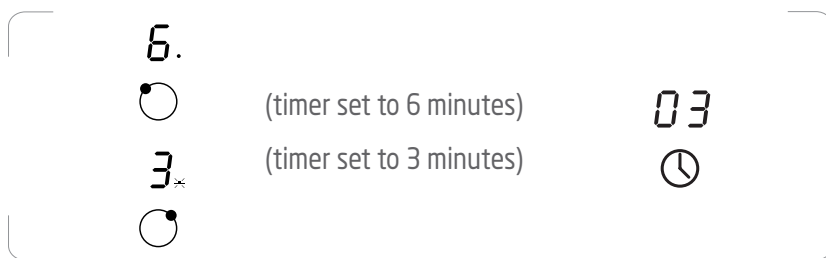
To cancel the timer, touch the cooking zone selection key and then touch . "00" will flash on the display, and then the display will show "--".

6. When the selected time has elapsed, the cooking zone will automatically be switched off.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If you use this function for more than one cooking zone, the timer indicator will show the shortest time.
(For example, if the timer for one zone is set to 3 minutes, and 6 minutes for another zone, the timer indicator will indicate "3").


NOTE: The red dot next to power level indicator will flash.



- When the set time has elapsed, the corresponding cooking zone will be switch off automatically and show "H".

NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1 of Setting the timer to turn one cooking zone off.

Locking the controls

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

To lock the controls

Touch – and + at the same time. "Lo" will flash on the timer display, indicating that the controls are locked.

NOTE: You can always turn the hob off in an emergency, but the controls will still be locked when you turn the hob on again. Unlock the controls first before operating the hob.

To unlock the controls

- Make sure the hob is turned on.
- Touch and hold – and + for 3 seconds. "Lo" will disappear.
- You can now start using the hob.

Protection from Overheating

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

Heat warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. "H" will appear to warn you to keep away from it.

Auto Shut Down

The feature occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power Level	The cooking zones shut down automatically after
1 ~ 3	8 hours
4 ~ 6	4 hours
7 ~ 9	2 hours

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 a ceramic 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.

FR

NL

PT

EN

105

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by nonsugary spillages on the glass)</p>	<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.

Failure Display and Inspection

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

Failure code	Problem	Solution
E1	Short circuit of heating element sensor	Shut down and restart the hob or replace a new heating element sensor.
E2	Heating element sensor is damaged.	Replace a new heating element sensor.
E3	The temperature of the hob top is too high.	Shut down the hob to cool down.
E4	Open circuit of heating element sensor	Reconnect the heating sensor or replace a new heating element.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the hob by yourself to avoid any dangers and damages to the hob. Spill Protection

Spill Protection

The cooktop will beep and shut down after a certain quantity of liquid overflows onto the controls. Should this occur, turn off the power, follow the usual precautions for cleaning up hot liquids and ensure the cooktop is dry before recommencing cooking.

FR

NL

PT

EN

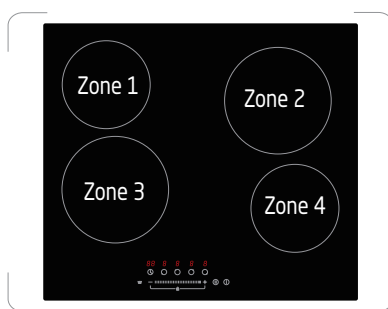
109

TECHNICAL DATA SHEET

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

Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	PVH460SC		
Type of hob	Built-in hob		
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant 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: 16,5 Zone 2: 20,0 Zone 3: 20,0 Zone 4: 16,5	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: 195,7 Zone 2: 192,3 Zone 3: 192,3 Zone 4: 192,0	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	193,1	Wh/kg

The testing method is in compliance with the requirements of EN 60350-2:2013+A11:2014 / EN 60350-2: 2018+A1:2021.



Brand	Proline
Reference	PVH460SC
Category	4-zone cooker hob
Voltage/frequency V / Hz	220-240V~ / 380-415V~ 50-60Hz
Rated - Total power (W)	5490-6533W
Product Size L×W×H (mm)	590 x 520 x 52
Built-in Size L x W (mm)	560 x 490
Product Net weight (kg)	7,5 kg
Made in	PRC

Power consumption in off mode: 0,46W

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

FR

NL

PT

EN

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-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 19/03/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

Déclaration UE de Conformité N°862024080026

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

Description du produit –

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

Product Description:

CERAMIC COOKER HOB

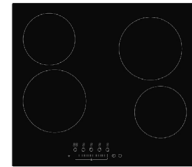
Productbeschrijving:

VITROKERAMICH KOOKPLAAT

Descripción del producto:

Descrição do produto:

PLACA DE VITROCERÂMICA



Marque –

Proline

Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale –

PVH460SC

Model number:

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:

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:

Reference number	Title
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
<input checked="" type="checkbox"/> 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
<input checked="" type="checkbox"/> 2011/65/EU & (EU) 2015/863	RoHS
EMC:	
EN IEC 55014-1:2021	
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021	
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021	
EN IEC 55014-2:2021	
LVD :	
EN 60335-1: 2012 + A11:2014+ A13:2017 +A1:2019 +A2:2019+A14:2019 + A15: 2021	
EN 60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020	
EN 62233:2008	
ErP :	
(EU) No 66/2014	
(EU) 2023/826	
EN 60350-2:2013+A11:2014 / EN 60350-2: 2018+A1:2021	
EN 50564: 2011	
<p>La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant. This declaration of conformity is drawn up 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.</p>	
<p>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:</p>	
<p>Signé par et au nom de – Signed by and on behalf of: Etablissements Darty & Fils Nom – Name : Predrag Petricevic Fonction – Position: Directeur du Laboratoire Fnac Darty</p>	
<p>Place, Date / Lieu : Ivry-sur-Seine, mars 17, 2025</p>	<p>DocuSigned by:  EA30F3FB8F314D0...</p>

PROLINE

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