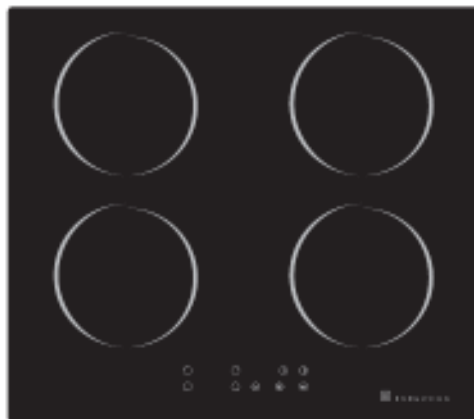


# PROLINE

## IH680P-U

TABLE DE CUISSON A INDUCTION  
INDUCTION COOKER HOB  
Inductiekookplaat



MANUEL D'UTILISATION

OPERATING INSTRUCTIONS

GEBRUIKSAANWIJZING

## TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES.....	1
ATTENTION.....	2
MISES EN GARDE IMPORTANTES.....	6
DESCRIPTION.....	7
PRINCIPE DE L'INDUCTION.....	8
INSTALLATION.....	8
BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES.....	10
UTILISATION.....	12
Qualité des ustensiles .....	12
Dimensions des ustensiles .....	13
Cuisson à induction.....	13
Minuterie.....	16
CONSEILS DE CUISSON .....	18
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.....	20
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	21
DÉPANNAGE.....	21
DONNÉES TECHNIQUES.....	24

## **ATTENTION**

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

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou

mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

**MISE EN GARDE:** Une cuisson, sans surveillance, utilisant de l'huile ou autre matière grasse, sur une plaque de cuisson peut être dangereuse et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau mais déconnecter l'appareil de l'alimentation et couvrez les flammes, par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifugée.

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

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

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

L'utilisateur ne doit pas fixer des yeux les foyers de cuisson.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.



Ces surfaces sont susceptibles de devenir chaudes.



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

Ne pas toucher les surfaces chaudes

Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.

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

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

La surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne.

Les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments sont définis en page 21 dans la section “ENTRETIEN ET NETTOYAGE”.

/ũ ĞĚ† đĜĐŽŵŵĂŶĚĠ ĚĜ ŶĜ ĐĂĔ ĚĠĐŽĔĜđ  
ŵĠĂũũŝđŽĜĔ †ĠũĔ đŽĜ ĐŽŽ†ĠĂŽđž ĨŽŽđĔ  
ĐŽŝũũġđĜĔ Ġ† ĐŽŽ|ĠđĐũĜĔ ĔŽđ ũĜ ĐũĂŶ Ě  
ŝũĔ ĐĜŽ|ĠŶ† ĚĜ|ĠŶŝđ ĐŚĂŽĚĔ

s Zd/^^ D Ed >Ĝ ĐđŽĐĜĔĔĔĔ ĚĜ ĐŽŝĔĔŽŶ  
ĔŽđ|ĠŝũũĠđ hŶ ĐđŽĐĜĔĔĔĔ ĚĜ ĐŽŝĔĔŽŶ †  
ĔŽđ|ĠŝũũĠđ ĔĂŶĔ ŝŶ†ĠđđŽĐ†ŝŽŶ

'VX©Y [ZOROYGZOUT °ZKOTJXK R °R°SKTZ JK RG Z  
JK I[OYYUT VGX YG IUSSGTJK 4K \U[Y LOK` VGY  
G[ J°ZKIZK[X JK IGYKXURK

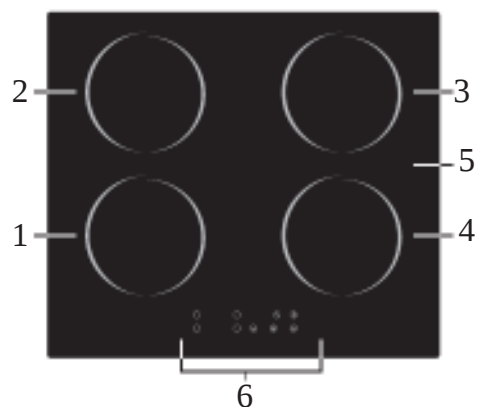


## MISES EN GARDE IMPORTANTES

- x Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser cette table de cuisson.
- x Aucun produit ou matériau combustible ne doit être posé sur la table sous quelque prétexte que ce soit.
- x Pour des raisons de sécurité, la table doit être installée d'une manière conforme aux instructions du mode d'emploi.
- x L'installation de la table doit impérativement s'effectuer de manière correcte, par le biais d'une personne qualifiée.
- x N'utilisez en aucun cas cette table pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- x Ne laissez jamais d'objets métalliques sur la table : ils pourraient rapidement devenir brûlants.
- x Éteignez et débranchez la table après usage, avant de la nettoyer et avant de la laisser sans surveillance. Laissez la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer ou de la ranger.
- x Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- x N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- x Aucun objet ou ustensile autre que les ustensiles de cuisine adéquats ne doit être laissé sur l'appareil.
- x Ne montez pas sur la table de cuisson.
- x N'utilisez pas des ustensiles dont les bords sont irréguliers, et ne traînez pas les ustensiles sur la surface en vitrocéramique: vous risqueriez de la rayer.
- x Ne nettoyez pas la table avec un produit abrasif.

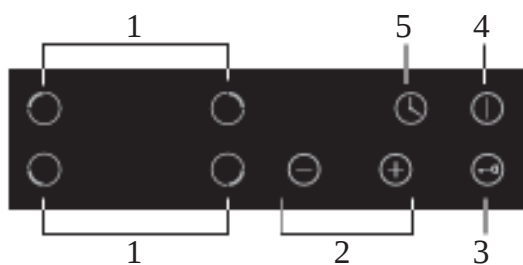
## DESCRIPTION

Vue du dessus



1. Foyer max. 1500 W
2. Foyer max. 2000 W
3. Foyer max. 1500 W
4. Foyer max. 2000 W
5. Table
6. Bandeau de commande

Bandeau de commande

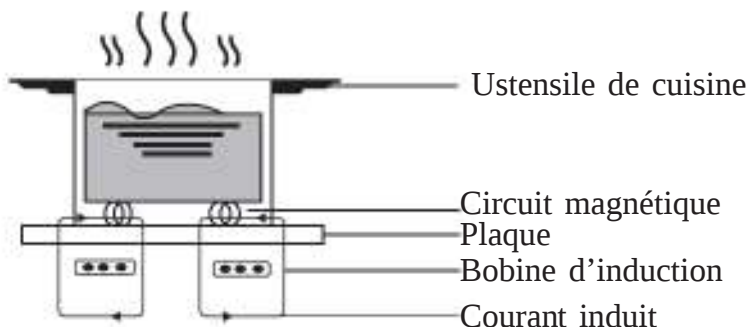


1. Touche de sélection de foyer
2. Touche de réglage de puissance/minuterie
3. Touche de verrouillage
4. Touche marche/arrêt
5. Touche de réglage de la minuterie



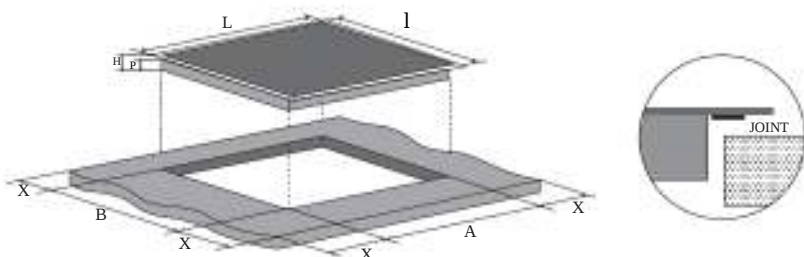
## PRINCIPE DE L'INDUCTION

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



## INSTALLATION

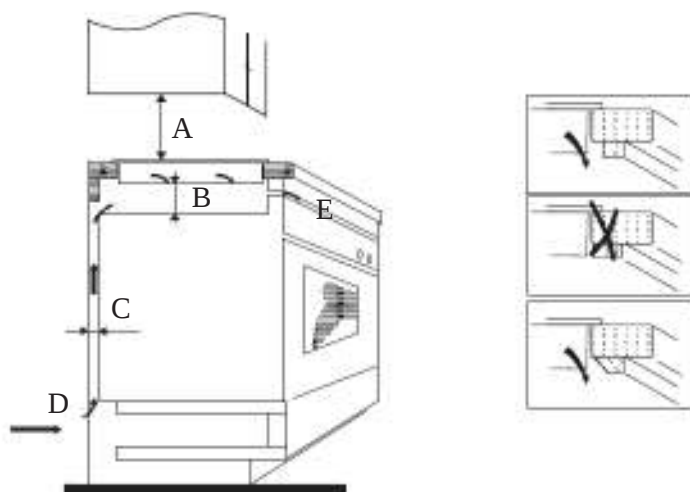
Découpez dans le plan de travail un trou dont les dimensions sont indiquées ci-dessous. Le trou doit être à au moins 5 cm de tous les bords. Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 3 cm et être fabriqué dans des matériaux résistants à la chaleur.



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

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

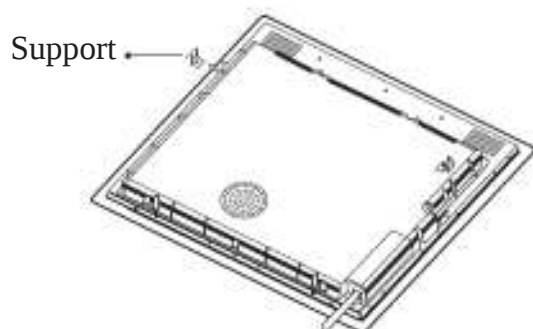
Assurez-vous que l'installation est conforme au schéma ci-dessous.



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

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

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



Attention :

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

## BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

Attention!

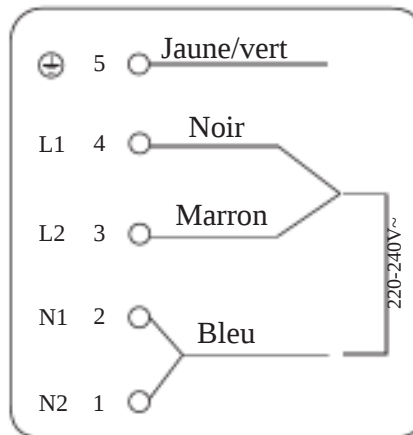
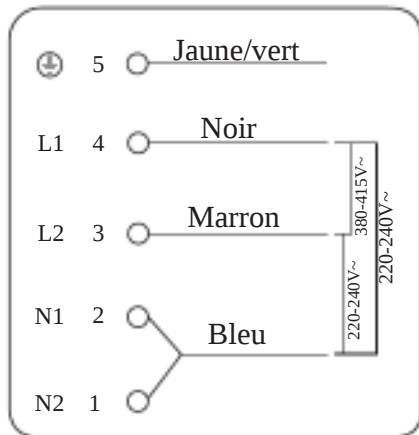
- x Cette table de cuisson doit être installée par un électricien qualifié, d'une manière conforme à toutes les normes et réglementations locales en matière d'installation électrique.
- x L'appareil doit être débranché avant toute manipulation sur les parties électriques.
- x Il est fondamental que l'appareil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

Les couleurs des fils du câble correspondent aux codes suivants:

Jaune/vert = Terre      Bleu/gris = Neutre      Noir/Blanc = Phase

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

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



#### ATTENTION:

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

# UTILISATION

## Qualité des ustensiles

### Matériaux compatibles:

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

### Matériaux non compatibles:

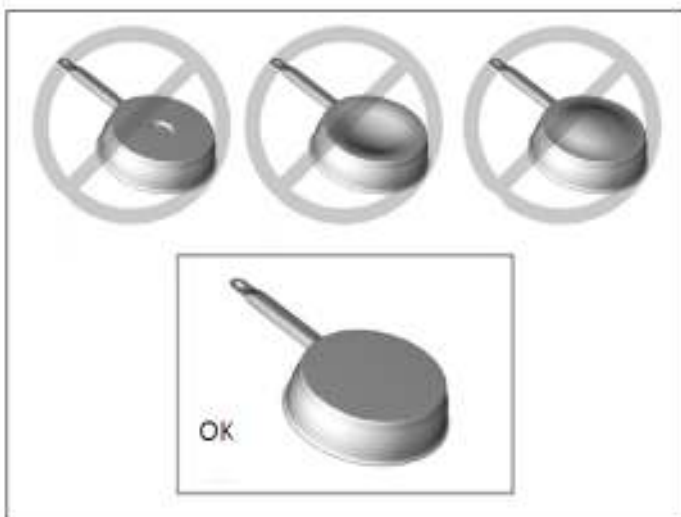
aluminium et inox sans fond ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants des ustensiles indiquent si leurs produits sont compatibles avec les appareils à induction.

Pour vérifier si un ustensile est compatible:

- x Versez un peu d'eau dans un ustensile, que vous placerez sur l'une des plaques à induction réglée sur [9]. Cette eau doit commencer à chauffer au bout de quelques secondes.
- x Le fond de l'ustensile doit être aimanté.

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



## Dimensions des ustensiles

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

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



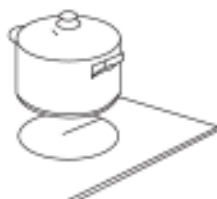
Plaque de cuisson	Diamètre minimum de l'ustensile
180 mm	140mm

## Cuisson à induction

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

### REMARQUE:

- x Les ustensiles de cuisson doivent comporter un couvercle.
- x Ne mettez en aucun cas un ustensile vide sur l'appareil lorsqu'il est allumé.
- x Le dessous de l'ustensile et la surface de la plaque de cuisson doivent être propres et secs.
- x Si "U" clignote à l'écran, la raison peut être l'une des suivantes:
  - L'ustensile n'est pas placé sur la plaque sélectionnée.
  - L'ustensile ne convient pas pour une cuisson à induction.
  - L'ustensile est trop petit ou mal centré sur la plaque.
- L'icône "U" disparaît automatiquement au bout d'1 minute.



1. Appuyez sur ① .

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



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



3. Réglez la puissance de cuisson à l'aide des touches - et +

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



#### Guide de réglage

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

7~8	x Faire revenir x Cuire des pâtes
9	x Faire sauter x Faire griller x Porter de la soupe à ébullition x Porter de l'eau à ébullition

Pour éteindre une plaque de cuisson

1. Appuyez sur la touche correspondante.



2. Appuyez de manière répétée sur  $\bar{\text{~}}$  ou appuyez en même temps sur  $\bar{\text{~}}$  et  $\oplus$ . L'écran doit normalement afficher "0".



Pour éteindre toutes les plaques, appuyez sur  $\text{⏻}$ .





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




## Minuterie

La minuterie a deux fonctions différentes:

Indiquer le temps de cuisson restant

Programmer l'heure d'extinction automatique d'une plaque.

Indiquer le temps de cuisson restant

1. Appuyez sur  .

y "10" clignote à l'écran.



2. À l'aide des touches- et +, réglez le temps de cuisson de 1 minute à 99 minutes.

REMARQUE :

y Chaque pression sur - ou sur + augmente ou diminue le temps de cuisson d'1 minute.

y Maintenez les touches - + enfoncées pour régler le temps de cuisson par paliers de 10 minutes.



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



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


4. Une fois la durée écoulée, la plaque sonne pendant environ 30 secondes et l'écran affiche "T T".



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

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



2. Appuyez sur  .

Un point rouge s'allume en dessous de l'indicateur de température de la plaque sélectionnée.

"10" clignote à l'écran.



3. À l'aide des touches - et +, réglez le temps de cuisson de 1 minute à 99 minutes.

REMARQUE :

y Chaque pression sur - ou sur + augmente ou diminue le temps de cuisson d'1 minute.

y Maintenez les touches - + enfoncées pour régler le temps de cuisson par paliers de 10 minutes.



y Si vous appuyez en même temps sur - et +, "00" clignote à l'écran.



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

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



## CONSEILS DE CUISSON

y Lorsque les aliments arrivent à ébullition, baissez la température.

y La cuisson avec couvercle permet de retenir la chaleur et donc de réduire le temps de cuisson et économiser l'énergie.

y Minimisez les quantités de graisse et de liquide afin de réduire les temps de cuisson.

y Commencez la cuisson à une température élevée, puis baissez-la une fois les aliments chauffés uniformément.

### Mijoter, cuire du riz

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

### Saisir un steak

Pour des steaks juteux et savoureux:

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


### Faire sauter



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

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

## DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

### Verrouillage

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

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

### Protection anti-surchauffe

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

### Avertissement de chaleur

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

## Extinction automatique

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

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

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que l'appareil est branché et qu'il est allumé. Vérifiez s'il y a eu une panne de courant. Si le problème persiste, faites appel à un réparateur qualifié.

Les touches de commande sont inopérantes.		Les touches sont verrouillées.	Déverrouillez les touches. (Voir section "Verrouillage" pour plus de détails).
Les touches sont difficiles à utiliser.		Cela peut être dû à la présence d'un mince film d'eau sur les touches, ou au fait que vous appuyez avec le bout des doigts.	Assurez-vous que les touches restent sèches et appuyez toujours avec la pulpe du doigt.
Certains ustensiles font du bruit.		Cela peut être dû au mode de construction de l'ustensile (les couches de métaux différents vibrent également de manière différente).	Ce phénomène est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.
Code d'erreur	F3-F8	Dysfonctionnement du capteur de température.	Confiez la réparation à un réparateur qualifié.
	F9-FE	Dysfonctionnement du capteur de température du transistor bipolaire à grille isolée	Confiez la réparation à un réparateur qualifié.
		Tension d'alimentation anormale	Assurez-vous que la tension d'alimentation est normale, puis rallumez la plaque de cuisson.
	E1 / E2	Température anormale	Vérifiez que l'ustensile de cuisine n'est pas cassé ou qu'il contient de l'eau. Attendez que la température redevienne normale, puis rallumez la plaque.
	E3 / E4		

E5 / E6	Dysfonctionnement de la radiation émise par la plaque	Laissez la plaque refroidir, puis rallumez-la.
---------	---	--

## DONNÉES TECHNIQUES

Consultez ci-dessous les données techniques de la plaque chauffante domestique conformément au règlement de l'UE, N°66/2014.

Numéro de modèle	IH680P-U
Type de plaque	Plaque à induction
Nombre de zones de cuisson et /ou surfaces	4
Technologie de chauffage (zones et surfaces de cuisson par induction, zones de cuisson par chaleur rayonnante, plaques fixes).	Radiant cooking zones
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires ; le diamètre de surface utile par zone de cuisson électrique et chauffante, arrondi à 5 mm près	Zone1: Ø 18.0 cm Zone2: Ø 18.0 cm Zone3: Ø 18.0 cm Zone4: Ø 18.0 cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	EC <sub>cuisson électrique</sub> : Zone1: 195.4 Wh/kg Zone2: 184.2 Wh/kg Zone3: 197.0 Wh/kg Zone4: 196.5 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque calculée par kg	EC <sub>plaque électrique</sub> : 193.3 Wh/kg

Il est recommandé de sélectionner le réglage de chauffage 3/9 pour atteindre une efficacité énergétique maximale.

### Remarque:

Consommation d'énergie <210Wh/kg selon le règlement de l'UE, N°66/2014.

Depuis	EC <sub>plaque électrique</sub> (Wh/kg)	Phase I achevée depuis le 20 février 2015
20 février 2015	<210	
20 février 2017	<200	
20 février 2019	<195	

Exigences d'information sur le produit (depuis le 20 février 2015)

La méthode de test est en conformité avec les exigences de la norme EN 60350-2:2013+A11

<b>Marque</b>	<b>Proline</b>
<b>Référence</b>	<b>IH680P-U</b>
Catégorie	Plaque chauffante en céramique 4 zones
Tension / fréquence V / Hz	220-240 V ~ /380-415 V 3N ~ 50Hz ou 60 Hz
Puissance nominale totale (W)	7000W
Dimensions du produit (mm) (Longueur x Largeur x Hauteur)	590X520X60
Dimensions (intégrée) Longueur x Largeur (mm)	560X490
Poids net du produit (kg)	9,0 kg
Fabriqué en	R.P.C



## 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)

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

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

18/03/2022

## CONTENTS

WARNINGS.....	26
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	29
OVERVIEW.....	30
THE INDUCTION PRINCIPLE.....	31
INSTALLATION.....	31
ELECTRICAL CONNECTION.....	33
OPERATION.....	34
Pan Quality .....	34
Pan Dimension .....	35
Induction Cooking.....	36
Timer.....	39
COOKING TIPS .....	41
SAFETY FEATURES.....	42
CLEANING AND MAINTENANCE.....	43
TROUBLESHOOTING.....	44
TECHNICAL DATA SHEET .....	46

## **WARNINGS**

This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.

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.

**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.

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. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

**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:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

A steam cleaner is not to be used.

Do not to stare at the hob elements.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



These surfaces can get hot.



The surfaces are liable to get hot during use.

Do not touch hot surface. Use the handle while moving the product.

Do not place the appliance in or near hot gas or electric burner, or permit to touch a heated ven or mini oven.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.

The outer surface may get hot when the appliance is operating.

For the details on how to clean surfaces in contact with food please see section “Cleaning and maintenance” on pages 43&44.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

**CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

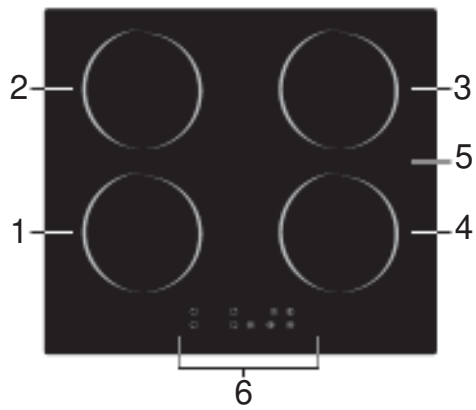
After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these instructions carefully before installing or using this hob.
- Do not place combustible material or products on the hob at any time.
- In order to avoid a hazard, this hob must be installed according to these instructions for installation.
- This hob is to be properly installed only by a qualified person.
- Never use this hob for warming or heating the room.
- Never leave metal objects on the hob as they can become hot very quickly.
- 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.

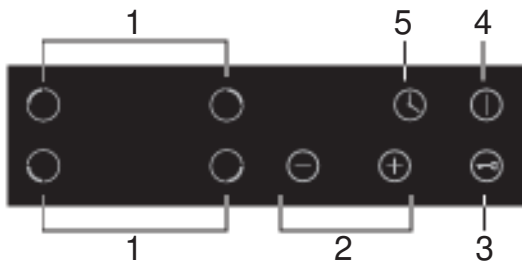
# OVERVIEW

## Top View



1. Max. 1500 W zone
2. Max. 2000 W zone
3. Max. 1500 W zone
4. Max. 2000 W zone
5. Plate
6. Control panel

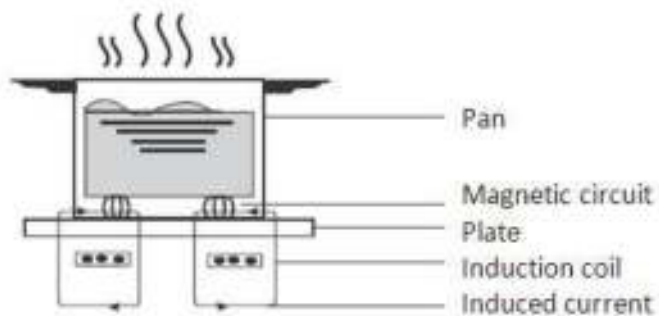
## Control Panel



1. Cooking zone selection controls
2. Power / Timer regulating key
3. Lock key
4. Power ON/OFF key
5. Timer setting key

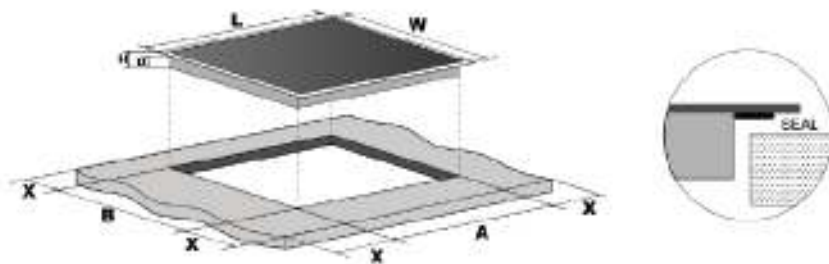
## THE INDUCTION PRINCIPLE

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



## INSTALLATION

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

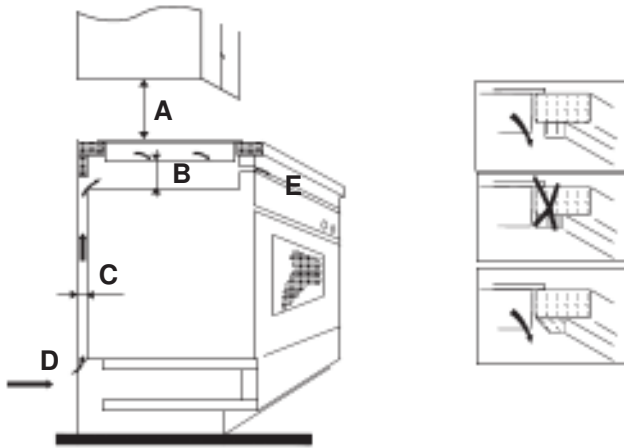


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 mini

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.



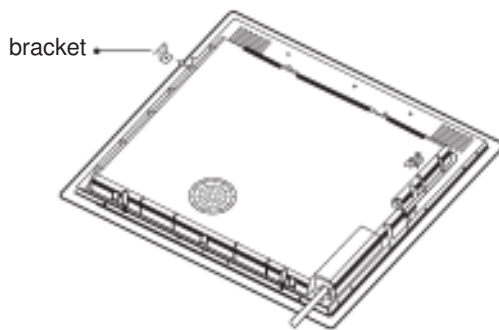


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5 mm



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

Fix the hob to the worktop using 2 brackets on the base of the hob. The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.



**Cautions:**

- The 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 ovens or 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.
- 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 code:**

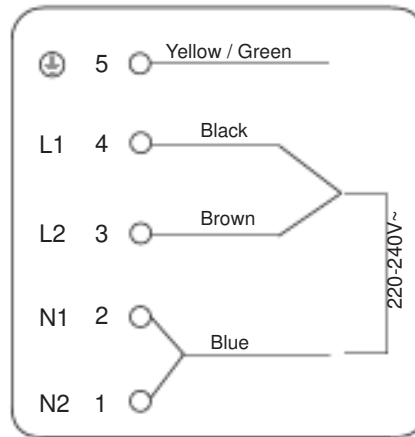
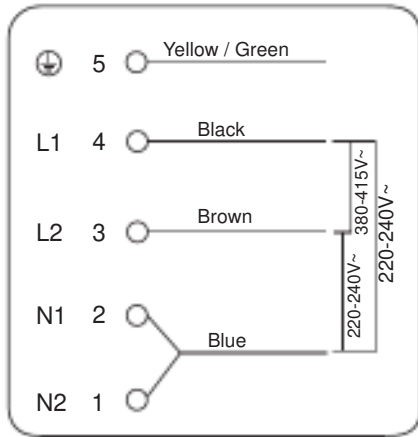
**Green & Yellow = Earth**

**Blue & Grey = Neutral**

**Brown & Black = Live**

As the colours of the wires in the mains lead for the appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your spur box, proceed as follows:

- 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 or grey must be connected to the terminal marked N (Neutral), or coloured Grey.
- 3) The wire which is coloured brown or black must be connected to the terminal marked L (Live), or coloured Black or Brown.



#### WARNINGS:

- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts according to the local applicable Electrical Installation guidelines
- The wires must not be bent or compressed.
- The wires must be checked regularly and only replaced by a qualified electrician.

#### OPERATION

##### Pan Quality

##### Compatible materials:

steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

##### Non compatible materials:

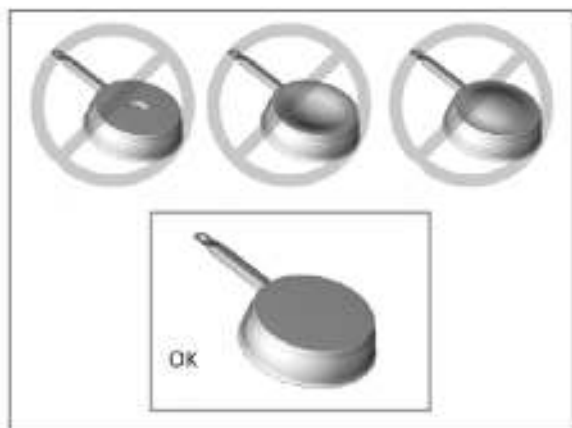
aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

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

To check if pans are compatible:

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

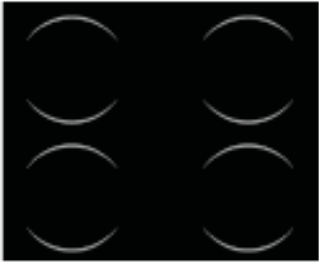
Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise does not mean any failure on the appliance and does not influence the cooking operation.



### **Pan Dimension**

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

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



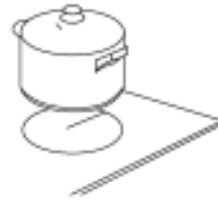
Cooking zone	The minimum diameter of the pan
180 mm	140 mm

## Induction Cooking

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

### NOTE:

- x A lid must be used when cooking.
- x Never place empty cookware on the appliance, when the appliance is switched on.
- x Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
- x If the display “U” flashes, you may encounter one of the following situations:



The pan is not placed on the selected cooking zone.

The pan used is not suitable for induction cooking.

The pan used is too small or not properly centred on the cooking zone.

The display “U” will automatically go out after about 1 minute.

### 1. Touch .

- x A beep will sound and all the indicator lights will show “—” or “— —”, indicating that the hob has entered the standby mode.
- x If there is no operation within 1 minute, the hob will automatically switch off.



2. Touch the desired cooking zone control key .



3. Set the power level by repeatedly touching  
+ or -

x To change the power level during cooking,  
touch the cooking zone and then touch -  
or + until the desired power level is set.



### Power level guideline

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

To switch off one cooking zone

1. Touch the corresponding key .



2. Repeatedly touch - or touch - and + at the same time. Make sure the display will show "0".



To switch off all cooking zones, touch  .



NOTE: After the hob is switched off, "H" will illuminate to indicate the cooking zone is hot. It will disappear when the cooking zone has cooled down.




## Timer

The timer can be used in two ways:

To set the minute minder

To set a cooking zone to switch off automatically.

To set the minute minder

1. Touch  .

“10” will flash on the timer display.



2. Set the desired time from 1 minute to 99 minutes by touching - or + .

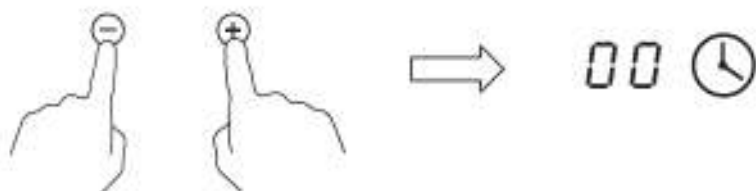


### NOTE:

Touch - or+ once to decrease or increase the time by 1 minute.

Touch and hold - or+ to decrease or increase the time by 10 minute increment.

If - or+ are touched simultaneously, “00” will flash on the timer display.



3. The time then counts down in minutes. The time remaining can be seen on the display.



4. When the set time has lapsed, the hob will buzz for approx 30 seconds and the “T T” will illuminate on the timer display.



**To switch a cooking zone off automatically**

1. Touch the cooking zone that you want to set the timer for.





2. Touch .



The red dot under the power level indicator will illuminate, indicating that the cooking zone is selected.



“10” will flash on the timer display.



3. Set the desired time from 1 minute to 99 minutes by touching  or .

**NOTE:**

Touch  or  once to decrease or increase the time by 1 minute.

Touch and hold  or  to decrease or increase the time by 10 minute increment.



- If - or+ are touched simultaneously, “00” will flash on the timer display.



4. The time then counts down in minutes. The time remaining can be seen on the display.
5. When the set time has lapsed, the cooking zone will automatically be switched off.



## 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.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high power level and a lower power level when the food has thoroughly heated.

### Simmering, cooking rice

- x 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.
- x Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a higher power level to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

## Searing steak

To cook juicy, flavourful steaks:


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



## For stir-frying


1. Choose an induction compatible flat bottom 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 setting, 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.

## SAFETY FEATURES

### Lock

- x You can lock the controls to prevent the unintended use, e.g. children accidentally turn the cooking zones on.
- x When the controls are locked, all the controls except  are disabled.

Touch  , the lock indicator light will illuminate and the timer display will show “ ”. The hob enters the locking mode.

To unlock the controls, touch and hold  until a beep is heard and the hob will return to normal working mode.

### Protection from Overheating

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

### Heat Warning

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

### Auto Shutdown

The feature occurs whenever you forget to switch off the cooking zone (s).

The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	The cooking zone (s) will shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

## CLEANING AND MAINTENANCE

- x Make sure the appliance is switched off and unplugged from the mains socket.
- x Clean the appliance with a damp cloth only.
- x DO NOT use any abrasive cleaners or pads.
- x Dry thoroughly after cleaning.

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of hot clean

water with a mild detergent is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.

Correct food hygiene practises should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The appliance cannot be turned on.	No power.	Make sure the appliance is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage. If problem still exists, please call a qualified service agent.
The touch controls are not responsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. (See “Lock” 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 controls.
Some pans make 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 Codes	F3-F8	Temperature sensor failure.	Call a qualified service agent for repair.
	F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure	Call a qualified service agent for repair.
	E1 / E2	Abnormal supply voltage	Check whether power supply is normal. Turn on the hob after the power supply is normal.
	E3 / E4	Abnormal temperature	Check the pan is not broken or there is water in the pan. Wait for temperature to return to normal and then turn on the hob.
	E5 / E6	Bad induction hob heat radiation	Please turn on the hob after the induction hob cools down.

## TECHNICAL DATA SHEET

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

Model identification	IH680P-U
Type of hob	Induction hob
Number of cooking zones and/or areas	4
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Zone1:18.0 cm Zone2: 18.0 cm Zone3:18.0 cm Zone4: 18.0 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC <sub>electric cooking</sub> : Zone1: 195.4 Wh/kg Zone2: 184.2 Wh/kg Zone3: 197.0 Wh/kg Zone4: 196.5 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC <sub>electric hob</sub> : 193.3 Wh/kg

It is recommended to select the heat setting 3/9 to achieve maximum energy efficiency.

**Note:**

Energy consumption <210Wh/kg according to EU regulation No. 66/2014.

Since	EC <sub>electric hob</sub> (Wh/kg)	Achieved stage I since 20
20 Feb. 2015	<210	Feb. 2019
20 Feb. 2017	<200	
20 Feb. 2019	<195	
Product information requirements (since 20 Feb. 2019)		

The testing method is in compliance with the requirements of EN 60350-2:2013+A11

Brand	Proline
Reference	IH680P-U
Category	4 zone cooker hob
Voltage / frequency V /	220-240V~ / 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Hz Rated - Total power(W)	7000W
Product Size(mm)(L*W*H)	590*520*60
Built-in Size(mm)(L*W)	560*490
Product Net weight(kg)	9.0kg
Made in	PRC

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

**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.

## INHOUD

WAARSCHUWINGEN.....	48
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	52
BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN.....	54
PRINCIPE VAN INDUCTIE.....	55
INSTALLATIE.....	55
ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	57
WERKING.....	58
Kwaliteit van de pan.....	58
Afmeting van de pan.....	59
Inductiekoken.....	60
Timer.....	62
KOOKTIPS.....	64
VEILIGHEIDSVORZIENINGEN.....	65
REINIGING EN ONDERHOUD.....	66
PROBLEEMOPLOSSING.....	67
TECHNISCH GEGEVENSBLAD.....	68
VERWIJDERING.....	69



## WAARSCHUWINGEN

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor andere doeleinden of toepassingen worden gebruikt, zoals niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.

Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gelijkwaardig vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.

**WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegangs-  
UĞũsũŪĞ ĘĞũĞŶ ||ŽďĚĞŶ ŚĞĜ† ΘũĚĞŶε ĘĞ |  
Raak de verwarmingselementen niet aan. Houd  
kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het  
ĂĐĐĂďĂĂ† †ĞŶnjšũ njĞ ĐŽŶΘŶZ ŹŶĚĞď †ŽĈ

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen  
vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke,  
visuele of mentale vaardigheden, of die een  
gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze  
ÓĞĐĂε†Ğ șŶŶ†ďZĐΘĞε ŚĞďďĞŶ ÓĞŪďĞÓĞŶ  
het apparaat op

een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

**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:** Schakel het apparaat uit

wanneer het oppervlak gebarsten is, om een mogelijke elektrische schok te vermijden.

Gebruik geen stoomreiniger.

Staar niet naar de verwarmingselementen.

Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden met een draadloos afstandsbedieningssysteem.



Deze oppervlakken kunnen heet worden.



De oppervlakken kunnen heet worden. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken in de buurt van open vlammen.

Raak het hete oppervlak niet aan. Gebruik het handvat om het product te verplaatsen.

Plaats het apparaat niet in of vlakbij een hete gas- of elektrische brander of in direct contact met een warme oven of mini-oven.

De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens de werking van het apparaat hoog oplopen.

De stekker moet na het installeren van het apparaat eenvoudig bereikbaar zijn.

De buitenkant kan tijdens de werking van het apparaat heet worden.

Voor meer informatie over hoe oppervlakken die met voeding in contact komen schoon te maken zie de rubriek "Reiniging en onderhoud" op pagina 43 en 44.

Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.

**VOORZICHTIG:** Het kookproces moet worden gecontroleerd. Een kookproces op korte termijn moet continu worden gecontroleerd.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES!**

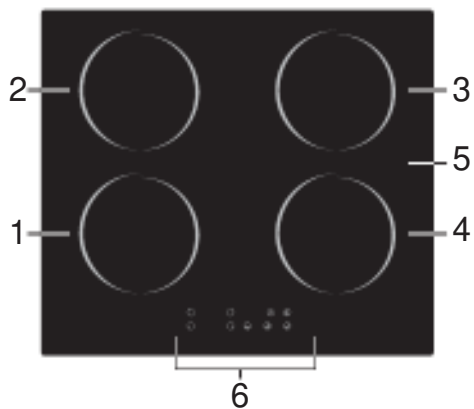
- Lees deze instructies grondig door voordat u deze kookplaat installeert of gebruikt.
- Plaats nooit brandbare materialen of producten op de kookplaat.
- Om elk gevaar te voorkomen, installeer• in overeenstemming met de installatievoorschriften.
- Deze kookplaat mag alleen door een vakbekwaam persoon worden geïnstalleerd.
- Gebruik deze kookplaat nooit voor het opwarmen of verwarmen van de kamer.
- Laat nooit metalen voorwerpen op de kookplaat achter, deze kunnen zeer snel heet worden.
- 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.
- 4G MKHX[OQ YINGQKR NKZ QUUQ\KRJ [OZ \OG JKHKJOKTOTMYQTUV KT \KXZXU[] TOKZ KTQKR U\ VGTJKZKIZUX

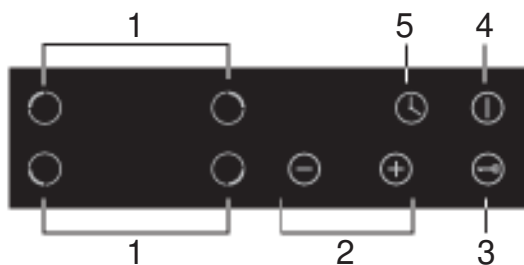
# BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

## Bovenaanzicht



1. Max. 1500 W zone
2. Max. 2000 W zone
3. Max. 1500 W zone
4. Max. 2000 W zone
5. Plaat
6. Bedieningspaneel

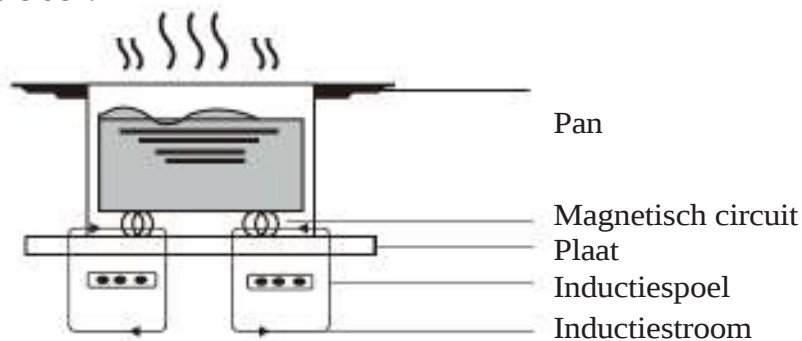
## Bedieningspaneel



1. Kookveld-keuzetoetsen
2. Vermogen / Timer-regeltoets
3. Vergrendelingstoets
4. AAN/UIT-toets
5. Timer insteltoets

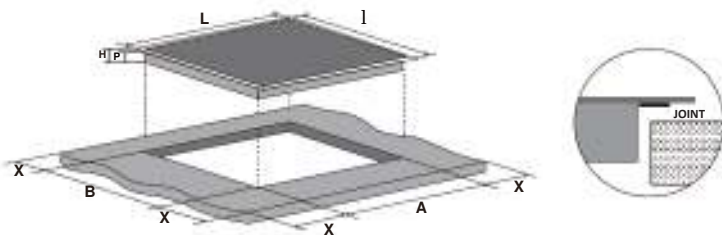
## PRINCIPE VAN INDUCTIE

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



## INSTALLATIE

Maak een gat in het aanrecht volgens de afmetingen die in onderstaande afbeelding zijn weergegeven. Zorg voor een ruimte van minstens 50 mm rondom het gat. Het werkblad moet minstens 30 mm dik zijn en van een warmtebestendig materiaal zijn gemaakt.

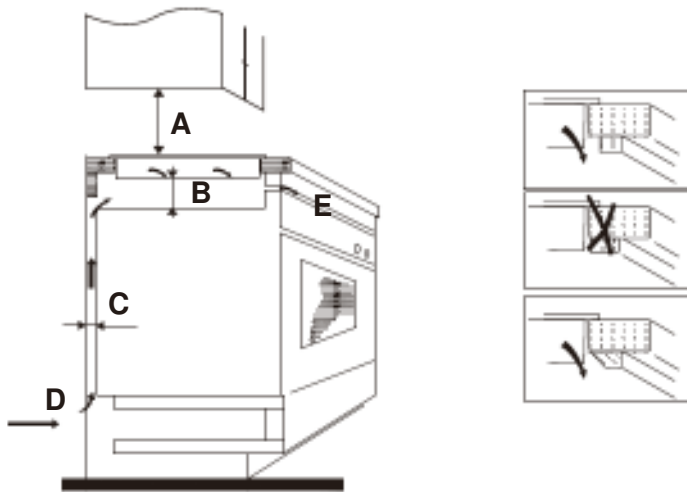


L (mm)	B(mm)	H (mm)	D(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 mini

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

Zorg dat de kookplaat juist wordt geïnstalleerd, zoals afgebeeld.

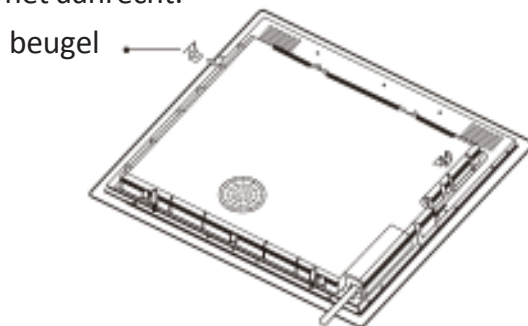




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760.	50 mini	20 mini	Luchtinlaat	Luchttuitlaat 5 mm

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

Maak de kookplaat aan het aanrecht vast met behulp van de 2 beugels die zich aan de onderkant van de kookplaat bevinden. De positie van de beugels kan worden aangepast naargelang de dikte van het aanrecht.



### Waarschuwingen:

- Laat de kookplaat alleen installeren door een vakbekwame en erkende persoon. Probeer nooit om het apparaat zelf te installeren.
- Een verkeerde installatie kan letsel aan personen of schade aan eigendommen veroorzaken waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk is.
- Installeer de kookplaat nooit boven een koelkast, diepvriezer, vaatwasser of droogtrommel.
- Installeer de kookplaat uit de buurt van warmtebronnen, zoals een oven of direct zonlicht.
- Om schade te voorkomen moet de kit of ander materiaal waar de rand van de plaat op het aanrechtblad rust 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, ontkoppel het van de netvoeding.
- Een verbinding met een juist geaarde bedrading is essentieel.
- Eenmaal de kookplaat is geïnstalleerd moet de aan/uit-schakelaar op elk moment eenvoudig bereikbaar zijn.

**De bedrading in het snoer is volgens een kleurencode gekenmerkt:**

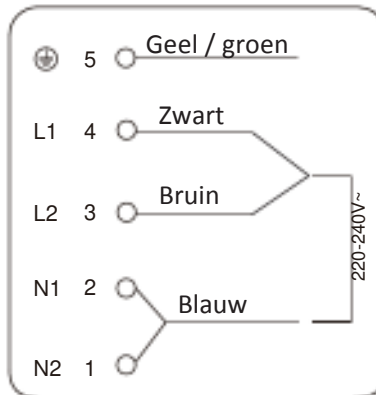
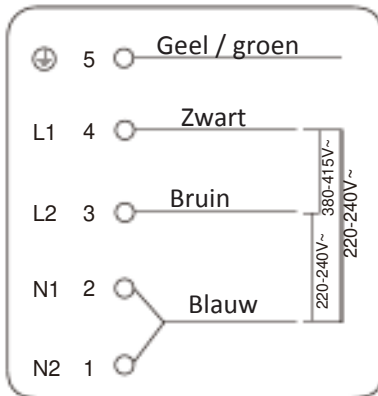
**Groen en geel = Aarding                      Blauw en grijs = Neutraal**

**Bruin en zwart = Onder stroom**

Als de kleuren van de draden in het snoer van dit apparaat niet met de gekleurde markeringen die de aansluitklemmen in uw schakelkast identificeren overeenkomen, doe het volgende:

- 1) De groen-geel gekleurde draad moet worden aangesloten op de aansluitklem die met de letter E (Earth), het aardingsymbool  of de groen-gele kleur is gemarkeerd.
- 2) De blauw of grijs gekleurde draad moet worden aangesloten op de aansluitklem die met de letter N (Neutral) of de grijze kleur is gemarkeerd.

3) De bruin of zwart gekleurde draad moet worden aangesloten op de aansluitklem die met de letter L (Live) of de zwarte of bruine kleur is gemarkeerd.



### WAARSCHUWINGEN:

- Als het apparaat rechtstreeks op de netvoeding wordt aangesloten, installeer een meerpolige beveiligingsschakelaar met een vrije ruimte van minstens 3 mm tussen de aansluitklemmen en overeenkomstig de geldende lokale richtlijnen inzake elektrische
- De draden mogen niet gebogen of samengedrukt zijn.
- Controleer de draden regelmatig en laat ze alleen vervangen door een vakbekwame elektricien.

### WERKING

#### Kwaliteit van de pan

#### Gepaste materialen:

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

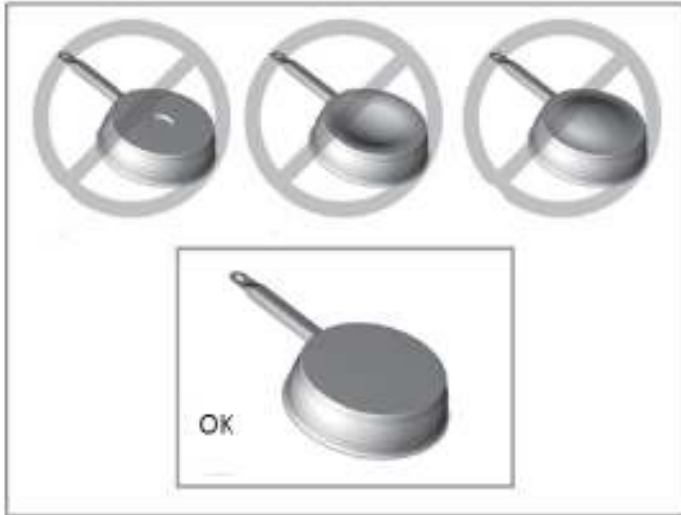
#### Ongepaste materialen:

aluminium en roestvrij staal zonder ferromagnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Fabrikanten van pannen geven aan als hun producten met inductie-apparatuur compatibel zijn

Om te controleren of de pannen compatibel zijn:

- Giet een beetje water in een pan en plaats deze op een inductiekookveld die op niveau [9] is ingesteld. Dit water moet binnen enkele seconden warm zijn.
- Een magneet kleeft aan de bodem van de pan. Bepaalde pannen kunnen lawaai maken wanneer deze op een inductiekookveld worden geplaatst. Dit lawaai duidt geen defect van het apparaat aan en heeft geen invloed op het kookproces.



#### **Afmeting van de pan**

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

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




Kookveld	Minimum diameter van de pan
180 mm	140 mm

### Inductiekoken

Doe de levensmiddelen in een pan en plaats de pan in het midden van het cirkelvormig ontwerp op de plaat.

### OPMERKING

- Gebruik een deksel tijdens het koken
- Plaats nooit een lege pan op het kookveld wanneer het apparaat is ingeschakeld.
- De onderkant van de pan en het oppervlak van het kookveld moeten schoon en droog zijn.

Als het display "  " knippert, kan er een van de volgende situaties zijn opgetreden:

- Er bevindt zich geen pan op de gekozen kookveld.
- De pan is niet geschikt voor inductiekoken.
- De gebruikte pan is te klein is of niet juist in het midden van het kookveld geplaatst.

Het display "  " verdwijnt automatisch na ongeveer 1 minuut.

1. Tik op .

- U hoort een geluidssignaal en alle indicatoren geven "--" of "--" weer om aan te geven dat de inductiekookplaat in stand-by staat.
- Na 1 minuut van inactiviteit wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.



2. Tik op de gewenste kookveld-keuzetoets.



3. Stel het gewenste vermogenniveau in door herhaaldelijk op + of - te tikken.

- Om het vermogenniveau tijdens het koken te wijzigen, tik op het kookveld en vervolgens op - of + totdat het gewenste vermogenniveau is bereikt.



### Gids voor vermogenniveau

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

## Om één kookveld uit te schakelen

1. Tik op de overeenkomstige toets.



2. Tik herhaaldelijk op - of tik tegelijkertijd op - en +. Zorg dat "0" op het display verschijnt.



Om alle kookvelden uit te schakelen, tik op .



**OPMERKING:** Nadat de kookplaat is uitgeschakeld, verschijnt "H" om aan te geven dat het kookveld heet is. Dit verdwijnt wanneer het kookveld is afgekoeld.




## Timer

De timer kan voor twee verschillende functies worden gebruikt:

- Voor het aftellen van de tijd in minuten
- Voor het instellen van een kookveld om automatisch te worden uitgeschakeld.

## Aftellen van de tijd in minuten

1. Tik op .

- "10" knippert op het timerdisplay.



2. Stel de gewenste tijd in, tussen 1 en 99 minuten, door te tikken op - of +.



### OPMERKING:

- Tik eenmaal op - of + om de tijd met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
- Tik en houd - of + ingedrukt om de tijd in stappen van 10 minuten te verlagen of te verhogen.
- Het cijfer "00" knippert op het timerdisplay als tegelijkertijd op - en + wordt getikt.



3. Het aftellen in minuten start. De resterende tijd wordt op het display weergegeven.

4. Als de ingestelde tijd is verstreken, maakt de kookplaat circa 30 seconden geluid en wordt "- -" op het timerdisplay weergegeven.






## Een kookveld instellen om automatisch te worden uitgeschakeld

1. Tik op het kookveld waarvoor u de timer wilt instellen.



2. Tik op .

- De rode stip naast de vermogensniveau-indicator geeft aan dat het kookveld geselecteerd is.
- "10" knippert op het timerdisplay.



3. Stel de gewenste tijd in, tussen 1 en 99 minuten, door te tikken op - of +.

### OPMERKING:

- Tik eenmaal op - of + om de tijd met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
- Tik en houd - of + ingedrukt om de tijd in stappen van 10 minuten te verlagen of te verhogen.



- Het cijfer "00" knippert op het timerdisplay als tegelijkertijd op - en + wordt getikt.



4. Het aftellen in minuten start. De resterende tijd wordt op het display weergegeven.  
5. Als de ingestelde tijd is verstreken, wordt het kookveld automatisch uitgeschakeld.



### KOOKTIPS

- Eenmaal de levensmiddelen koken, verlaag de temperatuurinstelling.
- Gebruik een deksel om de kooktijd te verkorten en energie te besparen, de warmte blijft aldus behouden.

- Gebruik zo weinig mogelijk vloeistof of vet om de kooktijd te beperken.
- Start met koken op een hoog vermogenniveau en verlaag het niveau eenmaal de levensmiddelen voldoende zijn opgewarmd

### Sudderan, rijst koken

- Sudderan vindt plaats onder het kookpunt, op circa 85°C, wanneer bellen sporadisch aan het oppervlak van de kookvloeistof verschijnen. Dit is belangrijk bij het bereiden van soepen of stoofschotels zodat de smaken vrijkomen zonder de levensmiddelen teveel te koken. Kook tevens saus op basis van eieren en bloem onder het kookpunt.
- Bepaalde gerechten, zoals het koken van rijst via de absorptiemethode, kunnen een hoger vermogenniveau vereisen om ervoor te zorgen dat het voedsel binnen de aanbevolen tijd gaar is.

### Steak bakken

Om lekkere, sappige steaks te bereiden:


1. Breng het vlees gedurende circa 20 minuten op kamertemperatuur voordat u het bakt.
2. Warm op in een braadpan met een stevige bodem.
3. Borstel beide kanten van de steak met olie in. Voeg een beetje olie aan de pan toe en doe het vlees in de warme pan.
4. Draai de steak tijdens het bakken slechts eenmaal om. De juiste baktijd is afhankelijk van de dikte van de steak en hoe u uw steak wilt. De tijd kan variëren tussen 2 en 8 minuten per kant. Druk op de steak om de gaarheid te controleren - hoe harder de steak aanvoelt, hoe meer 'doorgebakken' het is.
5. Laat de steak enkele minuten op een warm bord rusten om het malser te maken voordat u het serveert.


### Roerbakken


1. Kies een pan met een vlakke bodem die voor inductie geschikt is.
2. Zorg dat u alle ingrediënten en kookgerei bij de hand hebt. Roerbakken dient snel te gebeuren. Als u grote hoeveelheden wilt bakken, bak de levensmiddelen in verschillende bakbeurten.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook eerst het vlees, leg terzijde en houd warm.
5. Roerbak de groente. Eenmaal de groente warm maar nog hard zijn, stel het kookveld op een lagere stand in, doe het vlees opnieuw in de pan en voeg uw saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat ze voldoende verwarmd zijn.
7. Dien onmiddellijk op.

## VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

### Vergrendeling

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om ongewenst gebruik te vermijden, bijv. kinderen die de kookvelden per ongeluk inschakelen.
- Als de vergrendeling actief is, zijn alle bedieningselementen, uitgezonderd  vergrendeld.

Tik op , het vergrendelingslampje brandt en het timerdisplay geeft "Lo" weer. De kookplaat is nu vergrendeld.

Om de bedieningselementen te ontgrendelen, tik en houd  ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort en de inductiekookplaat naar de normale werkingsmodus terugkeert.

### Beveiliging tegen oververhitting

De voorziene temperatuursensor kan de temperatuur binnenin de kookplaat controleren. Als een overmatige temperatuur wordt waargenomen, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

### Waarschuwing voor warmte

Na de werking van de kookplaat is er nog enige restwarmte. "H" knippert als waarschuwing om uit de buurt van de kookplaat te blijven.

### Automatische uitschakeling

Het toestel wordt automatisch uitgeschakeld wanneer u vergeet een kookveld uit te zetten.

De standaard uitschakeltijden worden in onderstaande tabel weergegeven:

Vermogenniveau	De kookvelden worden automatisch uitgeschakeld na
1~3	8 uur
4~6	4 uur
7~9	2 uur

### REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld en haal de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat schoon te maken.
- Maak het apparaat alleen schoon met een vochtige doek.
- Gebruik GEEN agressief schoonmaakmiddel of een schuursponsje.
- Veeg vervolgens grondig droog.

Maak de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen regelmatig schoon om kruisverontreiniging door verschillende soorten voedsel te vermijden. Het is aanbevolen om deze oppervlakken schoon te maken met warm, schoon water en een beetje mild schoonmaakmiddel.

Voer op elke moment de juiste praktijken voor voedselhygiëne uit om een mogelijke voedselvergiftiging of kruisverontreiniging te vermijden.

## PROBLEEMOPLOSSING

Probleem		Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.		Staat niet onder stroom.	Zorg dat het apparaat op de netvoeding is aangesloten en dat het is ingeschakeld. Controleer of er geen stroomuitval is. Als het probleem niet is opgelost, neem contact op met een vakbekwame reparateur.
De bedieningselementen reageren niet.		De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedieningselementen. (Zie "Vergrendeling" voor meer informatie).
De werking van de bedieningselementen is verstoord.		Er bevindt zich een dun laagje water op de bedieningselementen of u gebruikt de top van uw vinger in plaats van de bal voor het aanraken van de bedieningselementen.	Zorg dat de zone van de bedieningselementen droog zijn en gebruik de bal van uw vinger om de bedieningselementen aan te raken.
Bepaalde pannen maken lawaai.		Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen trillen verschillend).	Dit is normaal en duidt niet op een defect.
Storing Codes	F3-F8	Temperatuursensor is defect	Neem contact op met een vakbekwame reparateur voor reparatie.
	F9-FE	Temperatuursensor van de IGBT is defect	Neem contact op met een vakbekwame reparateur voor reparatie.
	E1 (E2)	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de stroomvoorziening normaal is. Schakel de kookplaat in zodra de stroomvoorziening normaal is.
	E3 (E4)	Abnormale temperatuur	Controleer of de pan niet stuk is en er geen water in de pan aanwezig is. Wacht tot de temperatuur opnieuw normaal is en schakel dan de kookplaat in.
	E5 (E6)	Slechte warmtestraling van inductiekookplaat	Schakel de kookplaat in nadat ze is afgekoeld.

## TECHNISCH GEGEVENSBLAD 1

Hieronder vindt u de technische fiche van de huishoudelijke kookplaat overeenkomstig EU-verordening nr. 66/2014

Identificatie van model	IH680P-U
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal kookzones en/of -velden	4.
Verwarmingstechnologie (inductiekookvelden en -kookvelden, stralingselementen, volle platen)	Inductiekookvelden
Voor cirkelvormige kookvelden of -zones: diameter van bruikbaar oppervlak per elektrisch verwarmd kookveld; afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	Zone 1: 18,0 cm Zone 2: 18,0 cm Zone 3: 18,0 cm Zone 4: 18,0 cm
Energieverbruik per kookveld of -zone berekend per kg	EC <sub>elektrisch koken</sub> : Zone 1: 195,4 Wh/kg Zone 2: 184,2 Wh/kg Zone 3: 197,0 Wh/kg Zone 4: 196,5 Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	EC <sub>elektrische kookplaat</sub> : 193,3 Wh/kg

Het wordt aanbevolen om warmtestand 3/9 te selecteren voor de beste energie-efficiëntie.

### Mededeling:

Energieverbruik <210Wh/kg in overeenstemming met EU-verordening nr. 66/2014.

Vanaf	EC <sub>elektrische kookplaat</sub> (Wh/kg)	Fase I sinds
20 feb. 2015 bereikt	<210	Feb. 2015
20 feb. 2017	<200	
20 feb. 2019	<195	

Productinformatie-eisen (vanaf 20 feb. 2015)

De testmethode is in overeenstemming met de voorschriften van EN 60350-2:2013+A11

Merk	Proline
Referentie	IH680P-U
Categorie	Kookplaat met 4 kookvelden
Spanning / frequentie V /	220-240V~ / 380-415V 3 N~ 50Hz of 60Hz
Hz Nominaal -Totaal vermogen (W)	7000W
Afmetingen product (mm)(L*B*H)	590*520*60
Afmetingen ingebouwd (mm)(L*B*H)	560*490
Netto gewicht product (kg)	9,0kg
Gemaakt in	PRC

## 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

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00, maandag tot zaterdag van 08.00 tot 18.00 uur.

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

## Déclaration UE de Conformité N°86202203011

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

### Description du produit –

TABLE DE CUISSON A INDUCTION

Product Description:

INDUCTION COOKER HOB

Productbeschrijving:

INDUCTIEKOOKPLAAT

Descripción del producto:

PLACA DE INDUCCIÓN

Descrição do produto:



### Marque –

Proline

Brand /Merk /Marca:

### Référence commerciale –

IH680P-U

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 :**

7KH REMHFW RI WKH GHFODUDWLRQ GHV FULEHG DERYH LV LQ FRQIRUPLW\ ZLWK WKH UHOHY  
KDUPRQLVDWLRQ OHJLVODWLRQ

+HW KLHUERYHQ EHVFKUHYHQ YRRUZHUS LV LQ RYHUHHQVWHPPLQJ PHW GH GHVEHWUHIIF  
KDUPRQLVDWLHZHWJHYLQJ YDQ GH 8QLH

(O REMHWR GH OD GHFODUDFLyQ GHV FULWD DQWHULRUPHQWH HV FRQIRUPH FRQ OD OHJLV  
SHUWLQHQWH GH OD 8QLyQ

2 REMHWR GD GHFODUDomR DFLPD GHV FULWR HVWi HP FRQIRUPLGDGH FRP D OHJLVODomR (C  
GD 8QLmR DSOLFiyHO

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:

(1 \$  
(1  
(1 \$  
(1 ,(&

LVD :

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

ErP :

(EU) No 66/2014  
EN 60350-2:2013+A11  
(EC) No 1275/2008  
EN 50564:2011

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.

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:



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



Place, Date / Lieu :  
Ivry-sur-Seine, mars 17, 2022

Digitally signed by:  
*Predrag Petricevic*  
C436F3B8F214D0





