

# PROLINE

## Réchaud IC2000B

### MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

# PROLINE

## IC2000B

INDUCTION HOB  
TABLE À INDUCTION  
INDUCTIEKOOKPLAAT  
PLACA DE INDUCCIÓN  
PLACA DE INDUÇÃO



OPERATING INSTRUCTIONS



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING



MANUAL DE INSTRUCCIONES



MANUAL DE INSTRUCS



# Catalogue

language of introduction	page
English -----	EN1-EN8
French -----	FR9-FR16
Dutch -----	NL17-NL24
Spanish -----	ES25-ES32
Portuguese -----	PT33-PT40

## **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 unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section "Cleaning and Maintenance" on page 6 of the manual.
- The outer surface may get hot when the appliance is operating.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.



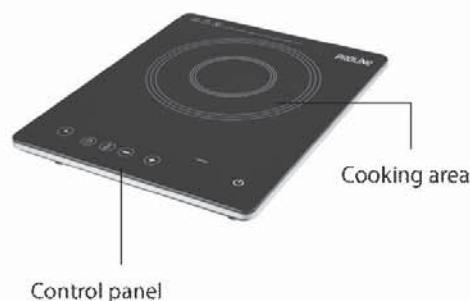
- The surfaces are liable to get hot during use.
- Do not place the appliance in or near hot gas or electric burner, or permit to touch a heated oven or mini oven.

### **Precautions**

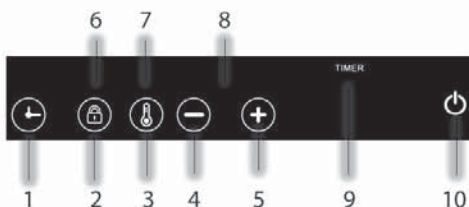
- Turn off and unplug the appliance from the mains socket when not in use and before cleaning. Allow it to cool before moving or cleaning.
- Unplug the power cord by holding the plug, never by pulling the cord.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- The power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to sources of heat or resting on sharp edges.
- Maintain a gap of at least 10 cm on all sides of the appliance to ensure adequate ventilation.
- Do not use the induction hob on a metal table.
- To avoid danger, do not block or insert any foreign object into the air ventilation opening or air entry port.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- Never move the hob by pulling the power cord.
- Do not leave the appliance unattended whilst in operation.
- Do not use the appliance for anything other than intended use.
- Never heat food in sealed containers, such as compressed products, cans, or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.
- Never place or use the appliance below or close to easily inflammable objects (e.g. curtains, etc.).
- People with pacemakers or similar medical devices should use care when standing near this induction hob while it is in operation. The electromagnetic field may affect pacemakers or similar devices. Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information regarding the possible effects of electromagnetic fields emitted by induction hobs.

- Keep the appliance clean. Protect it from bugs, dust and humidity. When not in use for a long period, please properly store it after cleaning.
- Do not directly rinse this appliance under water. Do not spill water into the internal parts of the appliance.
- To avoid accidents, do not use the appliance on a gas stove (the magnetic lines can heat the metal parts of the gas stove).
- Do not heat iron items, other than iron cookware, on the cooktop to avoid danger caused by high temperatures.
- To avoid danger, do not place paper, aluminium foil, cloth, or other unsuitable articles onto the appliance heating plate for indirect heating.
- Do not touch the appliance surface with sharp tools, to avoid cracking or damaging the surface. If the appliance surface is cracked, turn off the appliance to avoid electrical shock.
- Do not use the appliance on a carpet, tablecloth, or thin paper, to avoid blocking the air inlet or outlet opening, which could result in overheating.
- Do not overload the appliance. Overloading the appliance may damage the appliance surface.
- When operating the appliance or after moving the cookware, the cooking area remains hot for a period of time. Do not touch it and be careful of scalding caused by the high temperature.
- Never use the appliance without food in the cookware.

## OVERVIEW



### Control Panel







1. TIMER button
2. LOCK button
3. POWER LEVEL button
4. - (decrease) button
5. + (increase) button
6. LOCK indicator light
7. POWER LEVEL indicator light
8. Display
9. TIMER indicator light
10. ON/STANDBY button

## OPERATION

### Notes




- **Before using your appliance for the first time** – Remove any packing materials and protective film from your appliance.
- The controls respond to touch. You don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not the tip.
- A beep sounds each time a touch is registered.
- Make sure that the controls are clean, dry, and that there is no object, such as a utensil or a cloth, covering them.
- Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



1. Place your hob on a flat, heat resistant surface.
2. Plug in your hob.
  - A beep will be heard and the display will show "L", indicating that your hob is in standby state.
  - If the cooking area is hot, the display will show "H".
3. When you are ready to use your hob, place the appropriate cookware (see "Compatible cookware") on the cooking area, and then press  to turn it on.
  - The red indicator light above the button  will flash.
  - If you don't press the button  within 30 seconds, your hob will enter the standby state. The red indicator light above the button  will go out.










### Setting the cooking power

4. Press  and a beep will sound.
- The default power setting is level 6 and the display will show "6".
5. If you want to change setting, repeatedly press / until the display shows the desired power setting.
- For information, you will find below the corresponding power.



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
200W	400W	600W	800W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2000W


### Setting the cooking time



6. Press  to enter timer mode.
- The TIMER indicator light will illuminate.
7. Repeatedly press / to set the cooking time from 0 to three hours (180 displayed).
- Each pressing of the button  will increase the cooking time by 5 minutes.
  - Each pressing of the button  will decrease the cooking time by 1 minute.
8. When you finish setting the cooking time, the display will show the time for a few seconds and then return to the set power.
- The TIMER indicator light will go out.
  - The hob will start counting down.
  - To check the remaining cooking time, press .
9. When the countdown is complete, the hob will automatically stop heating and enter the standby state.
- You can also manually stop heating by pressing .

### Locking and unlocking your hob

You can lock your hob to prevent the unsupervised use.

- Press and hold  for about 3 seconds. The red indicator light above the button  will illuminate. The display will show "LOC".

Only the button  can be used to stop heating and make your hob to enter the standby state.

- Press and hold  for about 3 seconds to unlock your hob. The red indicator light above the button  will go out and "LOC" will disappear from the display.

### Compatible cookware



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enameled iron kettle



Enamel cooking utensil




Iron grill plate

Your hob will not operate without the correct cookware. In general, the bottom of the cookware shall contain magnetic material.

USE THIS	DON'T USE THIS
Cast iron, iron, steel/stainless steel, enameled iron	Glass, ceramic, aluminium, copper, and other non-magnetic material.
Cookware between 12 cm and 22 cm in diameter	Cookware smaller than 12 cm and bigger than 22 cm in diameter
Cookware with a flat bottom	Cookware with a rounded or rippled bottom

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
After plugging in the hob and pressing  , the indicator and display will not light up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure that the power plug is properly connected.</li> <li>• Make sure that the switch, power outlet, fuse, or power cord are not damaged.</li> </ul>
Your hob suddenly stops heating.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure that the air inlet or outlet of the hob is not blocked.</li> <li>• Make sure that the cooking time of the hob has not elapsed.</li> </ul>

### Error codes

E01	Voltage falls below 145V
E02	Voltage exceeds 275V
E03, E06, E8	The spare parts are damaged and please contact the after-sales service.
E07	The appliance is too hot. The cooking temperature is higher than 240°C. After the appliance has been cooled down (at least 30mins), it will enter the standby state. Press the ON/STANDBY button to restart the appliance.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Always switch off and unplug the hob and allow the hob to cool down completely before cleaning.
- Never immerse the hob or power cord in water.
- After using the hob for a long time, the air inlet/air outlet opening can accumulate dust or other debris. Wipe it with a soft dry cloth. Dust in the air inlet and outlet can also be cleaned using a soft brush or a mini vacuum cleaner.
- For oil spots on the hob cooking surface, wipe with a soft, moist cloth using a little toothpaste or mild detergent until no stain remains.
- When not using your hob for a long time, disconnect the power plug from the mains socket and protect your hob from dust or debris.

## TECHNICAL DATA SHEET

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

Model identification	IC2000B
Type of hob	Induction hob
Number of cooking zones and/or areas	1
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zone
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø 20.5 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	180.9 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	180.9 Wh/kg

**Note:** Ecodesign requirements according to EU regulation No. 66 / 2014

Measured value (Wh/kg)	Requirement	Verdict
180.9	From 1 year after entry into force (20 February 2015) EC <sub>electric hob</sub> < 210	Pass
	From 3 years after entry into force (20 February 2017) EC <sub>electric hob</sub> < 200	Pass
	From 5 years after entry into force (20 February 2019) EC <sub>electric hob</sub> < 195	Pass

<b>Brand</b>	Proline
<b>Reference</b>	IC2000B
<b>Category</b>	1-zone induction hob
<b>Voltage/frequency V / Hz</b>	220–240V~, 50–60Hz
<b>Rated – Total power (W)</b>	2000W
<b>Product Size (mm)(L*W*H)</b>	290 x 370 x 38
<b>Product Net weight (kg)</b>	2.1 kg
<b>Made in</b>	PRC

## DISPOSAL



As a responsible company 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 ©,  
129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 10/12/2019

## **MISES EN GARDE IMPORTANTES**

**MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET 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 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.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 15.
- La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.

- MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le réchaud, car ils peuvent devenir chauds.



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

### Précautions

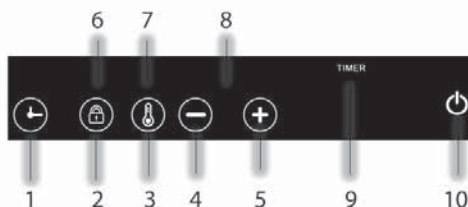
- Éteignez et débranchez toujours la plaque lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir avant de la déplacer ou de la nettoyer.
- Débranchez le cordon d'alimentation en tenant la fiche, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en plein air.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec des parties chaudes de l'appareil, à proximité de sources de chaleur ou reposant sur des arêtes vives.
- Maintenez un espace d'au moins 10 cm sur tous les côtés de l'appareil pour assurer une ventilation adéquate.
- N'utilisez pas la plaque à induction sur une table en métal.
- Pour éviter tout risque de danger, ne bloquez ni n'insérez aucun objet étranger dans l'ouverture de ventilation ou l'orifice d'entrée d'air.
- Ne déplacez pas l'appareil quand il est en fonctionnement.
- Ne déplacez jamais la plaque de cuisson en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- 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.

- Ne placez et n'utilisez jamais l'appareil en dessous ou à proximité d'objets facilement inflammables (par exemple des rideaux, etc.).
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou des dispositifs médicaux similaires doivent être prudentes lorsqu'elles se tiennent près de cette plaque à induction pendant son fonctionnement. Le champ électromagnétique peut affecter les stimulateurs cardiaques ou tout autre appareil similaire. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou d'un appareil médical similaire pour plus d'informations sur les effets possibles des champs électromagnétiques émis par les plaques à induction.
- Gardez cet appareil propre. Protégez la plaque à induction contre les insectes, la poussière et l'humidité. Lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez le ranger correctement après le nettoyage.
- Ne rincez pas directement cet appareil sous l'eau. Ne renversez pas d'eau dans les parties internes de l'appareil.
- Pour éviter les accidents, n'utilisez pas l'appareil sur une cuisinière à gaz (les lignes magnétiques peuvent chauffer les parties métalliques de la cuisinière à gaz).
- Ne chauffez pas d'articles en fer, autres que des ustensiles de cuisine en fer, sur la plaque de cuisson pour éviter tout danger causé par des températures élevées.
- Pour éviter tout risque de danger, ne placez pas de papier, de feuille aluminium, de tissu, ou d'autres articles inappropriés sur la plaque chauffante de l'appareil pour un chauffage indirect.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil avec des outils tranchants, pour éviter de fissurer ou d'endommager la surface. Si la surface de l'appareil est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout choc électrique.
- N'utilisez pas la plaque à induction sur une moquette, un tapis, une nappe ou du papier fin pour éviter de boucher les orifices d'entrée et de sortie d'air, ce qui pourrait gêner l'émission de chaleur.
- Ne surchargez pas l'appareil. Une surcharge de l'appareil peut endommager la surface de l'appareil.
- Lors de l'utilisation de l'appareil ou après avoir retiré un ustensile de cuisson, la zone de cuisson reste brûlante durant un certain temps. Ne le touchez pas et faites attention aux brûlures pouvant être causées par la température élevée.
- N'utilisez jamais l'appareil sans aliments dans l'ustensile de cuisson.

## DESCRIPTION



## Panneau de contrôle




1. Bouton du MINUTEUR
2. Bouton de VERROUILLAGE
3. Bouton de NIVEAU DE PUISSANCE
4. Bouton - (diminution)
5. Bouton + (augmentation)
6. Indicateur lumineux de VERROUILLAGE
7. Indicateur lumineux de NIVEAU DE PUISSANCE
8. Affichage
9. Indicateur lumineux du MINUTEUR
10. Bouton MARCHÉ / VEILLE

## UTILISATION




## Remarques

- **Avant d' utiliser votre appareil pour la première fois**, retirez tous les matériaux d'emballage et film de protection.
- Les commandes répondent au toucher sur les boutons. Il n'est pas nécessaire d'appliquer une forte pression sur les boutons.
- 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.
- Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des boutons.






1. Placez votre table de cuisson sur une surface plane et résistante à la chaleur.
2. Branchez votre table de cuisson.
  - Un bip retentit et l'écran affiche « L », indiquant que votre table de cuisson est en veille.
  - Si la zone de cuisson est chaude, l'écran affiche « H ».
3. Lorsque vous êtes prêt(e) à utiliser votre table de cuisson, placez l'ustensile approprié (voir « Ustensiles de cuisson compatibles ») sur la zone de cuisson, puis appuyez sur  pour la mettre en marche.










- L'indicateur lumineux rouge au-dessus du bouton  clignotera.
- Si vous ne pressez pas ce bouton  dans les 30 secondes, votre table de cuisson se mettra en veille. L'indicateur lumineux rouge au-dessus du bouton  s'éteindra.

### Réglage de la puissance de cuisson

- Appuyez sur  et un bip sonore retentit.
  - Le réglage d'alimentation par défaut est le niveau 6 et l'écran affichera « 6 ».
- Si vous souhaitez modifier le réglage, appuyez plusieurs fois sur  /  jusqu'à ce que l'écran affiche le réglage de puissance souhaité.  
Pour information, vous trouverez ci-dessous la puissance correspondante.






1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
200W	400W	600W	800W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2000W

### Réglage de la durée de cuisson

- Appuyez sur  pour accéder au minuteur.
  - L'indicateur lumineux du minuteur s'allumera.
- Appuyez de manière répétée sur  /  pour régler la durée de cuisson entre 0 et trois heures (180 s'affiche).
  - Chaque pression sur le bouton  augmentera la durée de cuisson de 5 minutes.
  - Chaque pression sur le bouton  diminuera la durée de cuisson d'une minute.
- Lorsque vous avez terminé de régler la durée de cuisson, l'écran affiche la durée pendant quelques secondes, puis revient à la puissance réglée.
  - L'indicateur lumineux du minuteur s'éteindra.
  - La table de cuisson commencera le compte à rebours.
  - Pour vérifier la durée restante de la durée de cuisson, appuyez sur .
- Lorsque le compte à rebours est terminé, la table de cuisson s'arrête automatiquement de chauffer et se met en veille.
  - Vous pouvez également verrouiller votre table de cuisson manuellement en appuyant sur .

### Verrouillage et déverrouillage de votre table de cuisson

Vous pouvez verrouiller votre table de cuisson pour empêcher une utilisation non surveillée.

- Maintenez  appuyé pendant environ 3 secondes. L'indicateur lumineux au-dessus du bouton  s'allumera. L'écran affichera « LOC ».  
Seul le bouton  peut être utilisé pour arrêter le chauffage et mettre votre table de cuisson en mode de veille.
- Appuyez et maintenez  enfoncé pendant environ 3 secondes pour déverrouiller votre appareil. L'indicateur lumineux au-dessus du bouton  s'éteindra et « LOC » disparaîtra de l'affichage.

**Ustensiles de cuisson compatibles**


Poêle à frire en fer



Marmite en acier inoxydable



Poêle en fer



Bouilloire en fer



Bouilloire en fer émaillé



Ustensile de cuisine en émail




Plaque de grill en fer

Votre table de cuisson ne fonctionnera pas sans les ustensiles de cuisson appropriés. En général, le fond de l'ustensile doit contenir un matériau magnétique.

UTILISEZ DES USTENSILES	N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES
en fonte, en fer, en acier / en acier inoxydable en fer émaillé	en verre, en céramique, en aluminium, en cuivre et autres matériaux non magnétiques.
dont le fond est entre 12 cm et 22 cm de diamètre	dont le fond est inférieur à 12 cm et supérieur à 22 cm de diamètre
à fond plat	avec un fond arrondi ou ondulé

**GUIDE DE DÉPANNAGE**

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
Après avoir branché la table de cuisson et appuyé sur  , l'indicateur et l'affichage ne s'allument pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement branchée.</li> <li>Assurez-vous que l'interrupteur, la prise de courant, le fusible ou le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.</li> </ul>
Votre table de cuisson s'arrête soudainement de chauffer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que l'entrée ou la sortie d'air de la table de cuisson n'est pas bloquée.</li> <li>Assurez-vous que la durée de cuisson de la table n'est pas écoulée.</li> </ul>

**Codes d'erreur**

E01	La tension tombe en dessous de 145 V
E02	La tension dépasse 275 V
E03, E06, E8	Les pièces de rechange sont endommagées ; veuillez contacter le service après-vente.
E07	L'appareil est trop chaud. La température de cuisson est supérieure à 240° C. Une fois l'appareil refroidi (au moins 30 minutes), il se mettra en mode de veille. Appuyez sur le bouton MARCHE / VEILLE pour redémarrer l'appareil.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez toujours l'appareil, puis débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- N'immergez pas l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau.
- Après une utilisation prolongée de la table de cuisson, l'ouverture d'entrée / sortie d'air peut accumuler de la poussière ou d'autres débris. Essuyez avec un chiffon doux et sec. La poussière dans l'entrée et la sortie d'air peut également être nettoyée à l'aide d'une brosse douce ou d'un mini aspirateur.
- Pour les taches d'huile sur la surface de cuisson, utilisez un chiffon doux et humide avec un peu de dentifrice ou un détergent doux jusqu'à ce qu'il ne reste aucune tache.
- Lorsque vous n'utilisez pas votre table de cuisson pendant une longue période, débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur et protégez votre table de cuisson de la poussière ou des débris.

## FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

Voici la fiche technique de la plaque à induction domestique conformément à la réglementation n° 66/2014 de l'Union Européenne.

Identification du modèle	IC2000B
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	1
Technologie de chauffe (foyers de cuisson et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques pleines)	Zones de cuisson à induction
Pour les foyers ou les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm	Ø 20.5 cm
Consommation énergétique par foyer ou zone de cuisson calculée par kg ( $CE_{\text{cuisson électrique}}$ )	180.9 Poids / kg
Consommation énergétique par plaque calculée par kg ( $CE_{\text{cuisson électrique}}$ )	180.9 Poids / kg

**Remarque :** Exigences Ecodesign conformément au règlement UE N° 66/2014

Valeur mesurée (Wh/kg)	Exigence	Verdict
180.9	1 an après la mise en service (20 février 2015) $CE_{\text{plaque électrique}} < 210$	OK
	3 ans après la mise en service (20 février 2017) $CE_{\text{plaque électrique}} < 200$	OK
	5 ans après la mise en service (20 février 2019) $CE_{\text{plaque électrique}} < 195$	OK

<b>Marque</b>	Proline
<b>Référence</b>	IC2000B
<b>Catégorie</b>	Plaque à induction 1 zone
<b>Tension / Fréquence V / Hz</b>	220–240V~, 50–60Hz
<b>Puissance totale nominale (W)</b>	2000 W
<b>Dimensions du produit (mm) (L x l x H)</b>	290 x 370 x 38
<b>Poids net du produit (kg)</b>	2,1 kg
<b>Fabriqué en</b>	RPC

## 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 vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.



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 ©,  
129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 10/12/2019

## **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 bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik in:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en
  - andere werkomgevingen;
  - 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 of onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Voor de instructies voor het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen, zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 22-23 van de gebruiksaanwijzing.
- De buitenkant van het apparaat kan tijdens gebruik heet worden.
- **WAARSCHUWING:** Als het kookoppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookoppervlak worden geplaatst omdat ze heet kunnen worden.



- De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Plaats het apparaat niet in of in de buurt van gaskachels of elektrische kachels of een oven of mini-oven.

### **Voorzorgsmaatregelen**

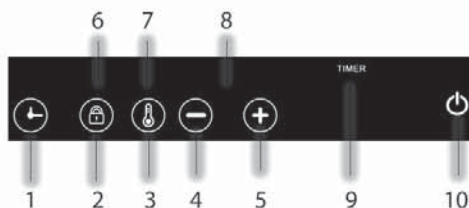
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als het niet in gebruik is en voor het schoonmaken. Laat het apparaat afkoelen voordat u het verplaatst of gaat reinigen.
- Trek de stekker uit het stopcontact aan de greepvlakken van de stekker, trek nooit aan het netsnoer.
- Niet voor gebruik buitenshuis.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
- Het netsnoer mag nooit in de buurt van of in contact komen met hete onderdelen van het apparaat. Het netsnoer mag ook niet in de buurt van warmtebronnen komen of over scherpe randen worden geleid.
- Houd aan alle zijden van het apparaat een ruimte van minstens 10 cm aan om voor voldoende ventilatie te zorgen.
- Gebruik de inductiekookplaat niet op een metalen tafel.
- Steek geen vreemde voorwerpen in de luchtventilatie- of luchtinlaatopening.
- Transporteer het apparaat niet tijdens het gebruik.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het netsnoer te trekken.
- Laat dit apparaat niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bestemd is.
- Verhit nooit voedsel in gesloten containers, blikken of thermoskannen. Dit kan tot een explosie leiden.
- Plaats of gebruik het apparaat nooit onder of in de buurt van licht ontvlambare voorwerpen (bijv. gordijnen, enz.).

- Mensen met een pacemaker of soortgelijke medische apparatuur moeten voorzichtig zijn wanneer ze in de buurt van deze inductiekookplaat staan terwijl deze in werking is. Het elektromagnetische veld kan van invloed zijn op pacemakers of soortgelijke apparaten. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van de pacemaker of een soortgelijk medisch apparaat voor meer informatie over de mogelijke effecten van elektromagnetische velden van inductiekookplaten.
- Houd het apparaat schoon. Bescherm het tegen insecten, stof en vochtigheid. Als u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, bewaar het dan na het schoonmaken op de juiste wijze.
- Spoel dit apparaat niet direct onder water. Mors geen water in de openingen van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet op een gasfornuis (de magnetische velden kunnen de metalen onderdelen van het fornuis verwarmen).
- Verhit geen andere voorwerpen dan ijzeren pannen op de kookplaat om gevaar door hoge temperaturen te voorkomen.
- Leg geen papier, aluminiumfolie, doek of andere ongeschikte voorwerpen op de kookplaat.
- Raak het oppervlak van het apparaat niet aan met scherp keukengerei. Dit kan barsten of beschadiging van het oppervlak veroorzaken. Als het kookoppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet op een tapijt, tafelkleed of dun papier om te voorkomen dat de luchtinlaat of luchtuitlaat wordt geblokkeerd. Dit kan leiden tot oververhitting.
- Open het apparaat niet. Te zware objecten op het kookoppervlak kunnen het apparaat beschadigen.
- Tijdens het gebruik van het apparaat of na het verwijderen van de pan blijft de kookplaat nog enige tijd heet. Raak het oppervlak niet aan en wees voorzichtig met de hoge temperaturen.
- Gebruik het apparaat nooit met lege pannen.

## OVERZICHT



## Bedieningspaneel



1. TIMER-knop
2. LOCK-knop
3. POWER LEVEL-knop
4. - (verlagen) knop
5. + (verhoging) knop
6. LOCK-indicatielampje
7. POWER LEVEL-indicatielampje
8. Display
9. TIMER-indicatielampje
10. AAN/UIT/STAND-BY-knop

## GEBRUIK


### Opmerkingen

- **Voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt moet u al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolie verwijderen.**
- De bedieningselementen reageren op aanraking. U hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik het oppervlak van uw vinger en probeer niet te tikken.
- Een pieptoon klinkt telkens wanneer een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen schoon en droog zijn. Zorg dat keukengerei, doekjes of andere dingen de knoppen niet kunnen afdekken.
- Zelfs een dunne waterfilm kan de bediening al bemoeilijken.






1. Plaats het apparaat op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
  - Er klinkt een pieptoon en het display toont "L", wat aangeeft dat de kookplaat in stand-by staat.
  - Als de kookzone heet is, geeft het display "H" weer.



3. Wanneer u wilt gaan koken, plaatst u een pan (zie "Compatibel kookgerei") op de kookzone en drukt u vervolgens op  om de kookplaat aan te zetten.

- Het rode indicatielampje boven de knop  zal knipperen.
- Als u niet binnen 30 seconden op de knop  drukt, zal de kookplaat in de stand-bytoestand komen. Het rode indicatielampje boven de knop  gaat uit.

#### Instellen van het vermogen

4. Druk op  en er klinkt een pieptoon.
- De standaard vermogensinstelling is niveau 6 en het display toont "6".
5. Als u de instelling wilt wijzigen, drukt u herhaaldelijk op  /  totdat het display de gewenste vermogensinstelling aangeeft.
- Het bijbehorende vermogen kunt u hieronder vinden.






1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
200W	400W	600W	800W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2000W

#### Instellen van de kooktijd

6. Druk op  om de timerfunctie te activeren.
- Het TIMER-indicatielampje gaat branden.
7. Druk herhaaldelijk op  /  om de kooktijd in te stellen van 0 tot drie uur (180 op het display).
- Bij elke druk op de knop  wordt de kooktijd met 5 minuten verlengd.
  - Bij elke druk op de knop  wordt de kooktijd met 1 minuut verkort.
8. Wanneer de kooktijd is ingesteld, toont het display gedurende enkele seconden de tijd en keert dan terug naar het ingestelde vermogen.
- Het TIMER-indicatielampje gaat uit.
  - De kookplaat zal beginnen af te tellen.
  - Om de resterende kooktijd te controleren, drukt u op .
9. Wanneer het aftellen is voltooid, zal de kookplaat automatisch stoppen met verwarmen en in de stand-bytoestand gaan.
- U kunt het verwarmen ook handmatig stoppen door op  te drukken.

#### Uw kookplaat vergrendelen en ontgrendelen

U kunt uw kookplaat vergrendelen om te voorkomen dat deze zonder toezicht wordt gebruikt.

- Houd de knop  ongeveer 3 seconden ingedrukt. Het rode indicatielampje boven de knop  gaat branden. Op het display verschijnt "LOC".  
Alleen de knop  kan worden gebruikt om het verwarmen te stoppen en de kookplaat in de stand-bytoestand te zetten.
- Houd de knop  ongeveer 3 seconden ingedrukt om de kookplaat te ontgrendelen. Het rode indicatielampje boven de knop  gaat uit en "LOC" verdwijnt van het display.

### Compatibel kookgerei



Ijzeren braadpannen



Roestvrijstalen pannen



Ijzeren pannen



Ijzeren ketels



Geëmailleerde ijzeren pannen



Geëmailleerd kookgerei




Ijzeren grillpannen

Uw kookplaat werkt niet zonder het juiste kookgerei. In het algemeen moet de bodem van de pan magnetisch materiaal bevatten.

GEBRUIK DIT	GEBRUIK DIT NIET
Gietijzer, ijzer, staal/roestvrij staal, geëmailleerd ijzer	Glas, keramiek, aluminium, koper en ander niet-magnetisch materiaal.
Pannen tussen de 12 cm en 22 cm in diameter	Pannen kleiner dan 12 cm en groter dan 22 cm in diameter
Pannen met een platte bodem	Pannen met ronde of gegolfde bodem

### PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OPLOSSING
Na het aansluiten van de kookplaat en het indrukken van  , branden de indicator en het display niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of de netstekker goed is aangesloten.</li> <li>Controleer of de schakelaar, het stopcontact, de zekering of het netsnoer niet beschadigd zijn.</li> </ul>
Uw kookplaat stopt plotseling met verwarmen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zorg ervoor dat de luchtinlaat of -uitlaat van de kookplaat niet geblokkeerd zijn.</li> <li>Zorg ervoor dat de kooktijd van de kookplaat niet is verstreken.</li> </ul>

### Foutcodes

E01	Voedingsspanning is lager dan 145V
E02	Voedingsspanning is hoger dan 275V
E03, E06, E8	Er zijn onderdelen beschadigd. Neem contact op met de klantenservice.
E07	Het apparaat is te heet. De kooktemperatuur is hoger dan 240° C. Na het afkoelen van het apparaat (minstens 30 minuten) gaat het apparaat in de stand-bytoestand. Druk op de knop ON/STAND-BY om het apparaat opnieuw in te schakelen.

### REINIGING EN ONDERHOUD

- Schakel de kookplaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact en laat de kookplaat volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

- Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water.
- Na langdurig gebruik van de kookplaat kan in de luchtinlaat/luchtuitlaatopening stof of ander vuil ophopen. Reinig het apparaat met een zachte droge doek. Stof in de luchtinlaat en -uitlaat kan ook worden gereinigd met een zachte borstel of een mini-stofzuiger.
- Vlekken op het kookoppervlak van de kookplaat veegt u met een zachte, vochtige doek af met een beetje tandpasta of een mild schoonmaakmiddel.
- Wanneer u uw kookplaat gedurende lange tijd niet gebruikt, moet u de stekker uit het stopcontact trekken en uw kookplaat beschermen tegen stof of vuil.

### TECHNISCH GEGEVENS

Hieronder vindt u de technische gegevens van de huishoudelijke inductiekookplaat volgens de EU-verordening nr. 66/2014.

Modelidentificatie	IC2000B
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal kookzones	1
Verwarmingstechniek (inductiekookplaat, stralende kookzones, vaste platen)	Inductiekookplaat
Voor ronde kookzones: diameter van de nuttige oppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	Ø 20.5 cm
Energieverbruik per kookzone berekend per kg (EC elektrisch koken)	180.9 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat berekend per kg (EC elektrische kookplaat)	180.9 Wh/kg

**Opmerking:** Eisen inzake ecologisch ontwerp volgens EU-regelgeving nr. 66 / 2014

Gemeten waarde (Wh/kg)	Vereiste	Uitspraak
180.9	1 jaar vanaf inwerkingtreding (20 februari 2015) ECElektrische kookplaat < 210	Conform
	3 jaar vanaf inwerkingtreding (20 februari 2017) ECElektrische kookplaat < 200	Conform
	5 jaar vanaf inwerkingtreding (20 februari 2019) ECElektrische kookplaat < 195	Conform

<b>Merk</b>	Proline
<b>Referentie</b>	IC2000B
<b>Categorie</b>	1-zone-inductiekookplaat
<b>Spanning / frequentie V / Hz</b>	220-240V~, 50-60Hz
<b>Nominaal - Totaal vermogen (W)</b>	2000W
<b>Productgrootte (mm) (L*B*H)</b>	290 x 370 x 38
<b>Productgewicht (kg)</b>	2,1 kg
<b>Gemaakt in</b>	VOLKSREPUBLIC CHINA

## 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

### Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center: 020 334 88 88. Op werkdagen van 08.00 tot 21.00 uur en op zaterdag van 09.00 tot 17.00 uur.

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

Etablissements Darty & fils ©,  
129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 10/12/2019

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### LEA DETENIDAMENTE ESTAS ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD ANTES DE USAR EL APARATO Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

#### Advertencias

- Este aparato ha sido diseñado para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
  - Casas rurales.
  - Para uso de la clientela en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial.
  - Establecimientos de tipo cama y desayuno.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona debidamente cualificada para ello con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años o personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, si están supervisados o han sido instruidos acerca del uso seguro del aparato y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no podrán ser realizadas por niños, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado de forma conjunta con un temporizador externo o un sistema de control a distancia independiente.
- Las superficies accesibles del aparato pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando está en funcionamiento.
- Para información sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos, consulte el apartado *Limpieza y mantenimiento* en la página 31 del manual.
- La superficie externa puede alcanzar temperaturas elevadas cuando el aparato está en funcionamiento.
- **ADVERTENCIA:** Apague el aparato si se resquebraja su superficie para evitar posibles descargas eléctricas.

- Los objetos metálicos, como los cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no debe ponerse sobre la placa vitrocerámica, dado que podrían calentarse.



- Las superficies del aparato tienden a calentarse durante su funcionamiento.
- No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes, ni permita que entre en contacto con un horno o minihorno caliente.

### Precauciones

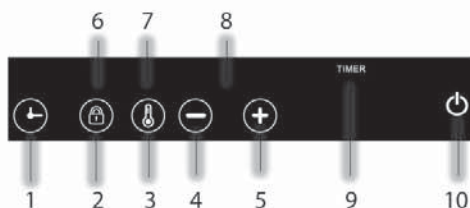
- Apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando o antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de moverlo o limpiarlo.
- Desenchufe el cable de alimentación tirando del enchufe; nunca del cable.
- No lo utilice en exteriores.
- No deje el cable colgando por el borde de una mesa o encimera, ni en contacto con superficies calientes.
- El cable de alimentación nunca debe estar cerca o en contacto con partes calientes del aparato; próximo a fuentes de calor; o descansando sobre bordes agudos.
- Mantenga un espacio de 10 cm como mínimo alrededor del aparato para garantizar una ventilación adecuada.
- No utilice la placa de inducción sobre una mesa metálica.
- Para evitar situaciones de peligro, procure no obstruir ni insertar cuerpos extraños por las entradas o salidas de aire.
- No mueva el aparato cuando esté en funcionamiento.
- Nunca mueva la placa vitrocerámica tirando del cable de alimentación.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté funcionando.
- No utilice este aparato para fines distintos al previsto.
- Para evitar las explosiones causadas por la expansión producida por el calor, nunca caliente comidas envasadas herméticamente, tales como productos comprimidos, latas o cápsulas de café.
- Nunca coloque o use el aparato debajo o cerca de objetos fácilmente inflamables (p. ej., cortinas, etc.).

- Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado al encontrarse cerca de esta placa de inducción cuando esté en funcionamiento. El campo electromagnético puede afectar a los marcapasos y otros dispositivos similares. Consulte con su doctor o con el fabricante del marcapasos, o un dispositivo médico análogo, para obtener más información sobre los posibles efectos de los campos electromagnéticos generados por las placas de inducción.
- Mantenga el aparato limpio. Protéjalo de los insectos, el polvo y la humedad. Cuando no vaya a utilizar el aparato por un largo periodo de tiempo, guárdelo apropiadamente después de limpiarlo.
- No enjuague este aparato bajo el agua. No deje que penetre agua en las partes internas del aparato.
- Para evitar accidentes, evite utilizar el aparato sobre un hornillo de gas (las líneas magnéticas pueden calentar las partes metálicas del hornillo de gas).
- No caliente objetos metálicos, aparte de utensilios de cocina metálicos, en la placa vitrocerámica para evitar los peligros asociados a las temperaturas elevadas.
- Para evitar situaciones peligrosas, evite poner papeles, papeles de aluminio, paños u otros artículos inapropiados sobre la placa de inducción para calentar de manera indirecta.
- Para no dañar o resquebrajar la superficie del aparato, evite tocarla con utensilios afilados o puntiagudos. Si la superficie se resquebraja, apague el aparato para evitar descargas eléctricas.
- No utilice el aparato sobre una alfombra, un mantel o un papel fino, a fin de no sobrecalentar la unidad al quedar obstruidas las entradas o salidas de aire.
- No sobrecargue el aparato. La sobrecarga del aparato podría dañar su superficie.
- Cuando utilice el aparato, o después de haber retirado el utensilio de cocina, el área de cocción permanecerá caliente por un tiempo. Tenga cuidado de no tocarla para evitar quemaduras debido a su elevada temperatura.
- Nunca utilice el aparato con un utensilio de cocina vacío.

## DESCRIPCIÓN GENERAL



### Panel de control



1. Botón del temporizador
2. Botón de bloqueo
3. Botón del nivel de potencia
4. Botón «-» (disminuir)
5. Botón «+» (aumentar)
6. Luz indicadora de bloqueo
7. Luz indicadora de nivel de potencia
8. Pantalla
9. Luz indicadora del temporizador
10. Botón de encendido/apagado

## MODO DE EMPLEO





### Notas

- **Antes de usar su aparato por primera vez:** retire todo el material de embalaje y la película protectora de su aparato.
- Los controles responden al tacto. No es necesario ejercer presión.
- Use la yema de su dedo, no la punta.
- Se escuchará un pitido cada vez que se detecte un contacto.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya objetos, tales como utensilios o paños, cubriéndolos.
- Incluso una fina capa de agua puede dificultar el uso de los controles.






1. Coloque la placa vitrocerámica sobre una superficie plana y resistente al calor.
2. Enchufe su placa vitrocerámica.
  - Se escuchará un pitido y la pantalla mostrará «L» para indicar que la placa vitrocerámica está en el modo de espera.
  - Si la zona de cocción está aún caliente, la pantalla mostrará la letra «H».



3. Cuando esté listo para usar su placa vitrocerámica, coloque un utensilio de cocina apropiado (ver *Utensilios de cocina compatibles*) sobre la zona de cocción y pulse  para encenderla.
- La luz roja encima del botón  empezará a parpadear.
  - Si no pulsa el botón  en 30 segundos, su placa vitrocerámica pasará al modo de espera. La luz indicadora roja encima del botón  se apagará.








#### Ajuste del nivel de potencia para cocinar

4. Pulse  (se escuchará un pitido).
- El nivel 6 es el nivel de potencia por defecto (la pantalla mostrará «6»).
5. Para ajustar el nivel de potencia, pulse  /  reiteradamente hasta que la pantalla muestre el nivel deseado.

A continuación, se detallan las potencias correspondientes:



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
200W	400W	600W	800W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2000W


#### Ajuste del tiempo de cocción



6. Pulse  para acceder al modo de programación del tiempo.
- La luz indicadora del temporizador se iluminará.
7. Pulse  /  reiteradamente para ajustar el tiempo entre 0 y tres horas (se muestra «180»).
- Cada vez que pulse el botón , el tiempo de cocción aumentará en 5 minutos.
  - Cada vez que pulse el botón , el tiempo de cocción disminuirá en 1 minuto.
8. Cuando termine de ajustar el tiempo de cocción, la pantalla mostrará el tiempo durante unos segundos antes de volver a mostrar la potencia establecida.
- La luz indicadora del temporizador se apagará.
  - La placa vitrocerámica comenzará la cuenta atrás.
  - Para comprobar el tiempo de cocción restante, pulse .
9. Cuando finalice la cuenta atrás, la placa vitrocerámica se detendrá automáticamente y pasará al modo de espera.
- También puede detenerla manualmente pulsando .

#### Bloqueo y desbloqueo de la placa vitrocerámica

La placa vitrocerámica puede ser bloqueada para prevenir su uso no supervisado.

- Mantenga pulsado  unos 3 segundos. La luz indicadora roja encima del botón  se iluminará. La pantalla mostrará «LOC».

Solo se podrá utilizar el botón  para que la placa vitrocerámica deje de calentar y pase al modo de espera.

- Mantenga pulsado  unos 3 segundos para desbloquear su placa vitrocerámica. La luz indicadora roja encima del botón  se apagará y «LOC» desaparecerá de la pantalla.

**Utensilios de cocina  
compatibles**


Sartén de hierro

Olla de acero  
inoxidableCacerola de  
hierro

Hervidor de hierro



Hervidor de hierro esmaltado



Utensilio de cocina esmaltado




Sartén grill de hierro

Su placa de vitrocerámica no funcionará si no se utiliza un utensilio de cocina apropiado. En general, la base del utensilio de cocina deberá contener materiales magnéticos.

USAR ESTO	NO USAR ESTO
Hierro fundido, hierro, acero, acero inoxidable, hierro esmaltado	Vidrio, cerámica, aluminio, cobre y otros materiales no magnéticos.
Utensilios de cocina entre 12 cm y 22 cm de diámetro	Utensilios de cocina con un diámetro inferior a 12 cm o superior a 22 cm
Utensilios de cocina con una base plana	Utensilios de cocina con una base cóncava u ondulada

**RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

PROBLEMA	POSIBLE SOLUCIÓN
Tras enchufar la placa vitrocerámica y pulsar  , la luz indicadora y la pantalla no se encienden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el enchufe esté bien conectado.</li> <li>• Asegúrese de que el interruptor, la toma de corriente, el fusible y/o el cable de corriente no estén dañados.</li> </ul>
Su placa vitrocerámica deja de calentar repentinamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que las entradas y salidas de aire de la placa vitrocerámica no estén bloqueadas.</li> <li>• Compruebe que no haya transcurrido el tiempo de cocción programado.</li> </ul>

**Códigos de errores**

E01	La tensión disminuye por debajo de 145 V
E02	La tensión excede 275 V
E03, E06, E8	Componentes dañados. Por favor, póngase en contacto con el servicio de posventa.
E07	El aparato está muy caliente. La temperatura de cocción es superior a 240 °C. Una vez que el aparato se haya enfriado (30 min como mínimo), pasará al modo de espera. Pulse el botón de encendido/apagado para volver a encender el aparato.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre antes de limpiarla, apague, desenchufe y deje que la placa vitrocerámica se enfríe del todo.
- No sumerja la placa vitrocerámica o el cable de alimentación en el agua.
- Después de usar la placa vitrocerámica por mucho tiempo, se puede acumular polvo y suciedad en las entradas o salidas de aire. Límpielas con un paño seco y suave. El polvo de las entradas y salidas de aire también puede limpiarse con un cepillo blando o una aspiradora pequeña.
- Para las manchas de aceite de la superficie de cocción de la placa vitrocerámica, límpielas utilizando un paño suave y húmedo con un poco de pasta de dientes o un detergente suave.
- Cuando no vaya a usar la placa vitrocerámica por un largo periodo de tiempo, desenchúfela de la toma de corriente y protéjala del polvo y la suciedad.

## HOJA DE DATOS TÉCNICOS

A continuación se muestra la hoja de la placa de inducción doméstica conforme a la norma n.º 66/2014 de la UE.

Identificación del modelo	IC2000B
Tipo de placa de cocción	Placa de inducción
Número de zonas y/o áreas de cocción	1
Tecnología de cocción (zonas y áreas de cocción por inducción, zonas de cocción por calor radiante, placas sólidas)	Zona de cocción por inducción
Para áreas o zonas de cocción circulares: diámetro del área de superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado a los 5 mm más cercanos	Ø 20.5 cm
Consumo eléctrico por kg del área o zona de cocción ( $CE_{\text{cocción eléctrica}}$ )	180.9 Wh/kg
Consumo eléctrico por kg de la placa de cocción ( $CE_{\text{placa eléctrica}}$ )	180.9 Wh/kg

**Nota:** Requisitos de diseño ecológico conforme a la norma n.º 66/2014 de la UE

Valor medido (Wh/kg)	Requerimiento	Veredicto
180.9	1 año después de entrar en vigor (20 de febrero, 2015) $EC_{\text{placa eléctrica}} < 210$	Conforme
	3 años después de entrar en vigor (20 de febrero, 2017) $EC_{\text{placa eléctrica}} < 200$	Conforme
	5 años después de entrar en vigor (20 de febrero, 2019) $EC_{\text{placa eléctrica}} < 195$	Conforme

<b>Marca</b>	Proline
<b>Referencia</b>	IC2000B
<b>Categoría</b>	Placa de inducción de 1 zona
<b>Tensión / frecuencia (V / Hz)</b>	220-240V~, 50-60Hz
<b>Potencia total nominal (W)</b>	2000 W
<b>Dimensiones del producto (mm) (la. x an. x al.)</b>	290 x 370 x 38
<b>Peso neto del producto (kg)</b>	2,1 kg
<b>Fabricado en</b>	R.P.C.

## ELIMINACIÓN



Somos un distribuidor responsable y nos preocupa el medio ambiente.

Por este motivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De este modo, contribuirá a la conservación de los recursos naturales y garantizará que se recicla de modo correcto para preservar la salud las personas y el medio ambiente.

Este aparato y su embalaje se deben desechar conforme a la normativa y regulación local. Debido a que el aparato contiene componentes electrónicos, el aparato y sus accesorios no se deben tirar en la basura doméstica al final de la vida útil del aparato.

Consulte a las autoridades locales sobre el modo correcto de eliminación y reciclaje de residuos.

El aparato se debe depositar en un punto local de recogida de residuos para proceder a su reciclaje. En algunos puntos de recogida se aceptan residuos gratuitamente.

Le pedimos disculpas por cualquier problema provocado por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que podrían ser debidas al proceso de desarrollo y mejora del producto.

Etablissements Darty & fils ©,  
129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 10/12/2019

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES**

### **LEIA ESTES AVISOS DE SEGURANÇA E INSTRUÇÕES COM ATENÇÃO ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GUARDE-OS PARA FUTURAS CONSULTAS.**

#### **Avisos**

- Este aparelho destina-se a um uso doméstico e aplicações semelhantes como:
  - Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas de quinta;
  - Clientes em hotéis, motéis e outros espaços do tipo residencial;
  - alojamentos do tipo "bed and breakfast".
- Se o fio da alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante, pela respetiva assistência técnica ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos.
- 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. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- O aparelho não deve ser utilizado através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção "Limpeza e Manutenção", na página 39 do manual.
- A superfície exterior pode aquecer quando o aparelho estiver a funcionar.
- AVISO: Se a superfície ficar rachada, desligue o aparelho, para evitar qualquer possibilidade de choques elétricos.

- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na placa quente uma vez que podem aquecer.



- As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, nem permita que toque num forno ou mini-forno aquecido.

## Precauções

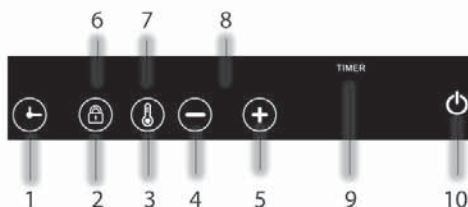
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada quando não o utilizar e antes de proceder à limpeza. Deixe arrefecer antes de mover ou limpar o aparelho.
- Segure o fio da alimentação pela ficha para desligar, nunca puxando pelo fio.
- Não utilize no exterior.
- Não deixe o fio pender na extremidade de uma mesa ou bancada, nem entrar em contacto com superfícies quentes.
- O fio da alimentação não deve estar perto ou em contacto com peças quentes do aparelho, perto de fontes de calor ou sobre extremidades afiadas.
- Mantenha um espaço de, pelo menos, 10 cm à volta do aparelho para garantir uma ventilação adequada.
- Não utilize a placa de indução numa mesa de metal.
- Para evitar qualquer perigo, não bloqueie nem insira quaisquer objetos estranhos nas aberturas de ventilação ou portas de entrada de ar.
- Não mova o aparelho quando estiver em funcionamento.
- Nunca mova a placa puxando pelo fio da alimentação.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento.
- Não utilize o aparelho para outros fins para além dos previstos.
- Nunca aqueça alimentos em recipientes vedados, como produtos comprimidos, latas ou cafeteiras para evitar explosão provocada pela expansão do calor.
- Nunca coloque ou utilize o aparelho sob ou perto de objetos facilmente inflamáveis( por exemplo, cortinas, etc.).

- Quando a placa de indução estiver a funcionar, as pessoas com pacemakers ou dispositivos médicos similares devem agir com cuidado. O campo eletromagnético pode afetar os pacemakers ou dispositivos similares. Consulte o seu médico ou o fabricante do pacemaker ou dispositivo médico similar para obter informações adicionais acerca dos efeitos possíveis dos campos eletromagnéticos emitidos pelas placas de indução.
- Mantenha o aparelho seco. Proteja-o contra insetos, pó e humidade. Quando não for utilizado durante um longo período de tempo, guarde-o após a limpeza.
- Não mergulhe este aparelho diretamente em água. Não derrame água nas peças internas do aparelho.
- Para evitar acidentes, não utilize o aparelho num forno a gás (as linhas magnéticas podem aquecer as peças metálicas do forno a gás).
- Não aqueça artigos de ferro, para além de panelas de ferro, na placa de fogão para evitar qualquer perigo provocado pelas temperaturas elevadas.
- Para evitar qualquer perigo, não coloque papel, folha de alumínio, pano ou outros artigos inadequados no aparelho para aquecimento indireto.
- Não toque na superfície do aparelho com utensílios afiados, para evitar rachar ou danificar a superfície. Se a superfície ficar rachada, desligue o aparelho para evitar um choque elétrico.
- Não utilize o aparelho sobre uma tapete, toalha de cozinha ou papel fino para evitar bloquear as aberturas de entrada ou saída de ar, uma vez que isso pode resultar em sobreaquecimento.
- Não sobrecarregue o aparelho. Sobrecarregar o aparelho pode danificar a superfície do aparelho.
- Quando utilizar o aparelho ou após retirar a panela, a área de cozedura permanecerá quente durante algum tempo. Não lhe toque e tenha cuidado para não se queimar devido à temperatura elevada.
- Nunca use o aparelho sem alimentos na panela.

## VISTA PORMENORIZADA



### Painel de controlo



1. Botão do TEMPORIZADOR
2. Botão de BLOQUEIO
3. Botão do NÍVEL DE POTÊNCIA
4. – botão de (baixar) volume
5. – botão de (aumentar) volume
6. Indicador luminoso de BLOQUEIO
7. Indicador luminoso do NÍVEL DE POTÊNCIA
8. Visor
9. Indicador luminoso do TEMPORIZADOR
10. Botão de LIGAR/INATIVO

## FUNCIONAMENTO



### Notas

- **Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez** – Retire os materiais de empacotamento e a película de proteção do seu aparelho.
- Os controlos respondem ao toque. Não precisa de exercer qualquer pressão.
- Use a base do dedo e não a ponta.
- Emitirá um som sempre que um toque for registado.
- Certifique-se de que os controlos estão limpos, secos e que não há objetos, tais como um utensílio ou pano, a cobri-los.
- Até uma fina camada de água pode dificultar a utilização dos controlos.






1. Coloque a placa numa superfície plana, resistente ao calor.
2. Ligue a placa.
  - Ouvirá um sinal sonoro e o visor exibirá "L", para indicar que a sua placa entra em modo inativo.
  - Se a área de cozedura estiver quente, o visor indicará "H".
3. Quando estiver pronto para usar a sua placa, coloque a panela adequada (ver "Painéis compatíveis") na área de cozedura e, de seguida, prima para a ligar.
  - O indicador luminoso vermelho no botão pisca.










- Se não premir o botão  dentro de 30 segundos, a sua placa entra no modo inativo. O indicador luminoso vermelho por cima do botão  desliga-se.

#### Definir a potência de cozedura

- Prima  e emitirá um sinal sonoro.
  - A potência pré-definida é o nível 6 e o visor indicará "6".
- Se quiser alterar a definição, prima repetidamente  /  até o visor indicar a definição de potência desejada.  
A título informativo poderá consultar abaixo a potência correspondente.






1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
200W	400W	600W	800W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2000W

#### Definir o tempo de cozedura

- Prima  para entrar no modo do temporizador.
  - O indicador luminoso do TEMPORIZADOR acende.
- Prima repetidamente  /  para definir o tempo de cozedura entre 0 a três horas (é apresentado 180).
  - De cada vez que pressionar o botão  o tempo de cozedura aumentará 5 minutos.
  - De cada vez que pressionar o botão  o tempo de cozedura aumentará 1 minuto.
- Quando concluir a definição do tempo de cozedura, o visor indicará o tempo durante alguns segundos e, de seguida, volta à potência definida.
  - O indicador luminoso do TEMPORIZADOR desliga-se.
  - A placa inicia a contagem decrescente.
    - Para verificar o tempo de cozedura restante prima .
- Quando a contagem decrescente estiver concluída, a placa para automaticamente de aquecer e entra no modo inativo.
  - Também pode parar manualmente o aquecimento premindo .

#### Bloquear e desbloquear a placa

Pode bloquear a placa para evitar a utilização não supervisionada.

- Prima e mantenha premido  durante cerca de 3 segundos. O indicador luminoso vermelho no botão  acende. O visor irá apresentar "LOC".  
Só pode ser utilizado o botão  para parar o aquecimento e colocar a placa no modo inativo..
- Prima e mantenha premido  durante cerca de 3 segundos para desbloquear a sua placa. O indicador luminoso vermelho por cima do botão  desliga-se e "LOC" desaparece do visor.

### Panelas compatíveis



Frigideira de ferro

Panela de aço  
inoxidável

Panela de ferro



Chaleira de ferro



Chaleira de ferro esmaltado


Utensílios de cozedura em  
esmalte

Placa de grelhar em ferro

A sua placa não funcionaram sem as panelas corretas. Em geral, o fundo da panela deve conter material magnético.

USAR ISTO	NÃO USAR ISTO
Ferro fundido, ferro, aço/aço inoxidável, ferro esmaltado	Vidro, cerâmica, alumínio, cobre e outro material não-magnético.
Panelas entre 12 cm e 22 cm de diâmetro	Panelas com um diâmetro inferior a 12 cm e superior a 22 cm
Panelas com um fundo plano	Panelas com um fundo redondo ou ondulado

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL SOLUÇÃO
Após ligar a placa e premir  , o indicador e o visor não acendem.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certifique-se de que a ficha da alimentação está devidamente ligada.</li> <li>• Certifique-se de que o interruptor, a tomada elétrica, o fusível, ou o fio da alimentação não estão danificados.</li> </ul>
A placa deixa de aquecer repentinamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certifique-se de que a entrada ou a saída de ar da placa não está bloqueada.</li> <li>• Certifique-se de que o tempo de cozedura da placa não esgotou.</li> </ul>

### Códigos de erro

E01	A tensão é inferior a 145V
E02	A tensão é superior a 275V
E03, E06, E8	As peças sobresselentes estão danificadas. Por favor, contacte o serviço pós-venda.
E07	O aparelho está demasiado quente. A temperatura de cozedura é superior a 240° C. Após o aparelho ter arrefecido (pelo menos, 30 minutos), ele entra no modo inativo. Prima o botão LIGADO/INATIVO para iniciar o aparelho.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue sempre a placa da tomada e deixe-a arrefecer por completo antes de proceder à limpeza.
- Não coloque a placa ou o fio da alimentação dentro de água.
- Após utilizar a placa durante um longo período de tempo, a abertura de entrada/saída de ar pode acumular pó ou outros detritos. Limpe-a com um pano suave e seco. Também pode limpar o pó na entrada e saída de ar com uma escova suave ou um mini aspirador.
- As manchas de óleo na superfície da placa de cozedura podem ser limpas com um pano suave e húmido com um pouco de pasta dos dentes ou detergente neutro até serem eliminadas.
- Quando não utilizar a placa durante um longo período de tempo, desligue a ficha da tomada e proteja a placa do pó ou detritos.

## FOLHA DE DADOS TÉCNICOS

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

Identificação do modelo	IC2000B
Tipo de placa	Placa de indução
Número de áreas de cozedura	1
Tecnologia de aquecimento (áreas de cozedura a indução, áreas de cozedura radiante, placas sólidas)	Áreas de cozedura a indução
Para áreas de cozedura circulares; diâmetro da superfície útil por área de cozedura de aquecimento elétrico, arredondadas para os 5 mm mais próximos.	Ø 20.5 cm
Consumo de energia por área de cozedura calculado por Kg ( $CE_{\text{fogão elétrico}}$ )	180.9 Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado per Kg ( $CE_{\text{placa elétrica}}$ )	180.9 Wh/kg

**Nota:** Requisito de design ecológico de acordo com o Regulamento UE n.º 66/2014

Valor medido (Wh/kg)	Requisito	Decisão
180.9	A partir de 1 ano após entrada em vigor (20 de fevereiro de 2015) $E0_{\text{placa elétrica}} < 210$	Aprovar
	A partir de 3 ano após entrada em vigor (20 de fevereiro de 2017) $CE_{\text{placa elétrica}} < 200$	Aprovar
	A partir de 5 ano após entrada em vigor (20 de fevereiro de 2019) $CE_{\text{placa elétrica}} < 195$	Aprovar

<b>Marca</b>	Proline
<b>Referência</b>	IC2000B
<b>Categoria</b>	Placa de indução de 1 área
<b>Voltagem/frequência V/Hz</b>	220-240V~, 50-60Hz
<b>Potência nominal - Potência total (W)</b>	2000W
<b>Dimensão do produto (mm)(CxLxA)</b>	290 x 370 x 38
<b>Peso líquido do produto (Kg)</b>	2.1 kg
<b>Fabricado na</b>	República Popular da China

## 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 aceitam os 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 ©,  
129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 10/12/2019

## EU Declaration of Conformity N°862019010779

*Déclaration UE de Conformité  
EU- Conformiteitsverklaring  
Declaracion UE de conformidad  
Declaração de conformidade da UE*

### Product Description -

Induction Cooker

*Description du produit:*

*Productbeschrijving:*

*Descripción del producto:*

*Descrição do produto:*

### Brand -

Proline

*Marque /Merk /Marca:*

### Model number -

IC2000B

*Référence commerciale:*

*/Modelnummer / Numero de modelo /*

*Numero do modelo:*

**We declare that the above product has been evaluated and deemed to comply with the requirements of the listed European Directives and standards:**

*Nous déclarons que le produit ci-dessus a été évalué et jugé conforme aux dispositions des directives et des normes européennes énumérées ci-après:*

*Wij verklaren dat het hierboven vermeld product is beoordeeld overeenkomstig en geacht te voldoen aan de eisen van genoemde Europese Richtlijnen en normen:*

*Declaramos que el producto mencionado anteriormente ha sido evaluado y se ha estimado que cumple con las normas y los requisitos de las Directivas Europeas enunciadas:*

*Declaramos que o produto apresentado acima foi avaliado e considerado em conformidade com os requisitos das diretivas e normas europeias listadas:*

**Reference number**

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 2009/125/EC
- 2011/65/EU & 2015/863/EU

**Title**

EMC Directive (EMC)  
Low Voltage Directive (LVD)  
Eco design requirements for energy-related products (ErP)  
RoHS

**EMC:**

EN 55014-1:2017  
EN 55014-2:2015  
EN IEC 61000-3-2:2019  
EN 61000-3-3:2013

**LVD:**

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017  
EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010  
EN 62233:2008

**ErP:**

(EU) No. 66/2014  
EN 60350-2:2013+A11:2014

**The person responsible for this declaration is:**

*Le responsable de cette déclaration est :*

*De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:*

*La persona responsable de esta declaración es:*

*A pessoa responsável por esta declaração é:*



**Name - Nom-: Hervé HEDOUIS**

**Position - Poste: General Manager Direct Sourcing**

**Signature - Signature:**

**Place, Date / Lieu :**

Bondy, January 3, 2020









