

PROLINE

TABLE À INDUCTION INDUCTIEPLAAT

ICD35BOOST



MANUEL D'UTILISATION HANDLEIDING

FR











NL

EN

ES

PT

TABLE DES MATIÈRES

	MISES EN GARDE IMPORTANTES	p. 02
	PRÉCAUTIONS	p. 04
	DESCRIPTION DU PRODUIT	p. 07
	CHOISIR LE BON USTENSILE DE CUISSON	p. 09
	FONCTIONNEMENT	p. 11
	CONSEILS DE CUISSON	p. 16
	GUIDE DE DÉPANNAGE	p. 18
	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	p. 20
	FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES.....	p. 21
	MISE AU REBUT	p. 22

MISES EN GARDE IMPORTANTES

**MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET
CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

Attention

- 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 20.

- 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.



- **Attention, surface très chaude**
Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.
Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- MISE EN GARDE: Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions

d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- 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-le refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Débranchez le câble d'alimentation en tenant la prise, ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en plein air.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.
- Le câble 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.
- 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 câble 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 DU PRODUIT

Deux zones de cuisson : Max. 1500 / 2000 W pour chaque zone

Plaque en verre



Bouton du minuteur

Panneau de contrôle

Bouton MARCHE/ARRÊT



Bouton de verrouillage
des touches

Affichage

Bouton de contrôle
d'amplification

Bouton de réglage de la puissance et du minuteur

Fond de la plaque à induction

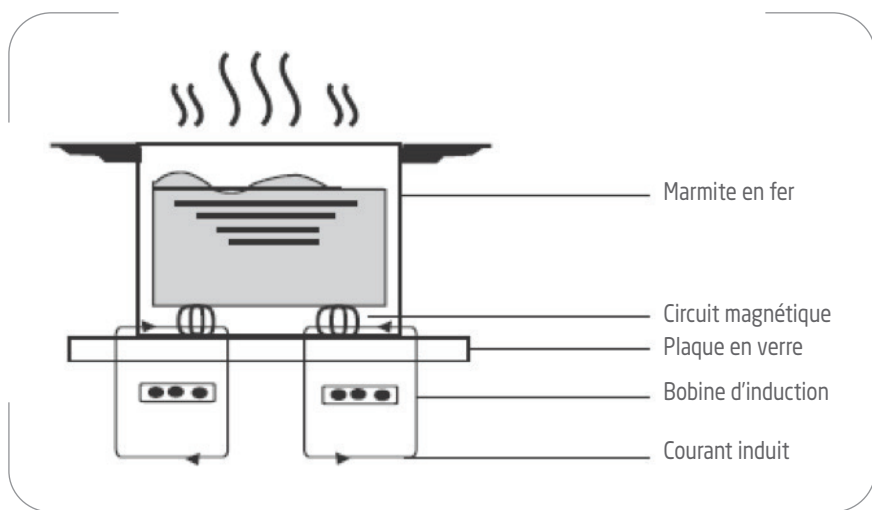
Entrée d'air



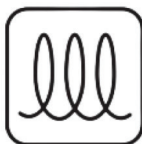
Sortie d'air

Informations sur la cuisson par induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans l'ustensile de cuisson, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que l'ustensile de cuisson finit par le réchauffer.



CHOISIR LE BON USTENSILE DE CUISSON



Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond est adapté à la cuisson à induction.

Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile.

Ustensiles de cuisson compatibles

Diamètre de 14 à 22 cm



Casserole en fonte



Poêle en fonte



Marmite en fer



Poêle à frire



Ustensile en émail



Bouilloire en fer
ou en émail

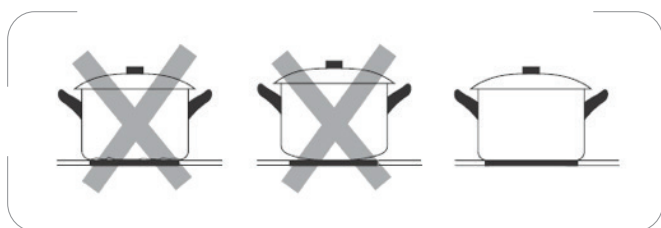


Marmite en acier
inoxydable

Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas à l'induction :

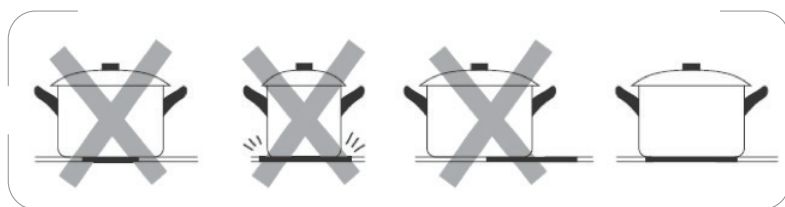
acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords dentelés ou une base incurvée.

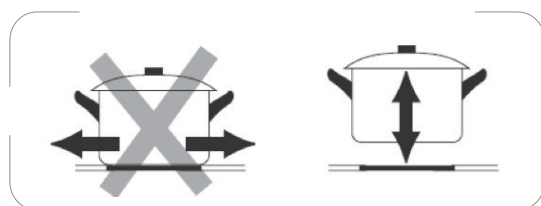


Assurez-vous que la base de l'ustensile est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée au maximum de son efficacité. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu.

Les casseroles de moins de 140 mm de diamètre peuvent ne pas être détectées par la table de cuisson. Centrez toujours votre ustensile sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les ustensiles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser car ils pourraient rayer le verre.







FONCTIONNEMENT

Remarques

- **Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage et film de protection.**
- Les boutons de contrôle répondent au toucher. 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.



Pour démarrer la cuisson

1. Placez votre table de cuisson sur une surface plane et résistante à la chaleur.
2. Branchez votre table de cuisson.
 - Un bip sonore retentit.
3. Maintenez le bouton  enfoncé pendant environ 2 secondes pour mettre la table de cuisson en marche.
 - L'indicateur lumineux situé au-dessus de cette touche  clignotera.
4. Placez l'ustensile de cuisson approprié (voir « CHOISIR LE BON USTENSILE DE CUISSON ») sur la zone de cuisson souhaitée.
 - Assurez-vous que le fond du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
5. Appuyez plusieurs fois sur  ou  pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.



8 niveaux de puissance

Plus le niveau de puissance est élevé, plus la cuisson de vos aliments est rapide.

Niveau de puissance	Faible		Moyen		Élevé
	1 - 2	3	3 - 4	5 - 6	7 - 8, amplificateur
Convient pour	Réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement Mijoter doucement Chauffer lentement	Réchauffer Mijoter rapidement Cuire du riz	Pancakes	Sauter Pâtes	Sauté asiatique Griller Apporter une soupe à ébullition Bouillir de l'eau

- Vous pouvez modifier la puissance à tout moment pendant la cuisson.
- Si aucune touche n'est touchée dans les 60 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Votre table de cuisson émet un signal sonore dans les circonstances suivantes :

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

Lorsque vous avez terminé la cuisson

Appuyez sur  pour éteindre la table de cuisson.




Le symbole "H" clignote sur l'écran pour vous rappeler de faire attention aux surfaces chaudes.


Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre.

Cette fonction permet également d'économiser de l'énergie. Si vous souhaitez chauffer d'autres ustensiles de cuisine, utilisez la plaque de cuisson encore chaude.

Utilisation de la fonction d'amplification

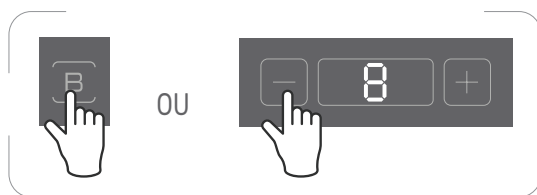
Pour activer cette fonction, appuyez sur . L'écran affiche « b. » et la puissance atteint le maximum (2000 W).



Pour désactiver cette fonction, touchez à nouveau . La zone de cuisson reviendra à son réglage d'origine.

OU

Touchez , puis la zone de cuisson reviendra au niveau de puissance 8.











REMARQUE :

- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Lorsque la fonction d'amplification de la première zone de cuisson est activée, la deuxième zone de cuisson est limitée à 1500 W automatiquement et vice versa.

Réglage du minuteur

Le minuteur peut être réglé jusqu'à 3 heures (3:00).





1. Appuyez sur la touche  pour accéder au minuteur.
 - L'indicateur lumineux situé au-dessus de cette touche  s'allume.
2. Appuyez plusieurs fois sur  or  pour régler le minuteur.
 - Chaque pression sur  ou  augmente ou diminue le temps de cuisson d'une minute.
 - Si vous maintenez la touche  ou  enfoncée, le temps de cuisson augmente ou diminue de 10 minutes.
3. Lorsque vous avez fini de régler le minuteur, l'écran affiche la durée pendant quelques secondes, puis revient au niveau de puissance réglé. La table de cuisson démarrera le compte à rebours.
L'écran affiche alternativement le temps de cuisson restant et le niveau de puissance actuel.
4. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson s'éteint.

Pour désactiver le minuteur





Touchez et maintenez  pendant environ 2 secondes.

OU

Touchez  une fois, puis touchez  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affiche « 0:00 ». L'heure clignote pendant quelques secondes, puis le minuteur sera désactivé.

L'indicateur lumineux situé au-dessus de cette touche  s'éteindra.

Verrouillage et déverrouillage de votre table de cuisson

- Vous pouvez verrouiller les boutons de contrôle pour éviter toute utilisation involontaire.
- Lorsque les contrôles sont verrouillés, tous les boutons de contrôle, à l'exception du contrôle MARCHE / ARRÊT , sont désactivés.
- En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson en touchant .
- Pour verrouiller les contrôles, touchez  et l'écran affiche « Loc ».
- Pour déverrouiller les contrôles, touchez et maintenez  pendant environ 2 secondes. « Loc » disparaîtra de l'affichage.

CONSEILS DE CUISSON



Faites attention lorsque vous faites frire des aliments car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez la fonction d'amplification. A des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un sérieux risque d'incendie.

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, baissez le réglage de température.
- Utilisez un couvercle pour réduire la durée de cuisson et économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire la durée de cuisson.
- Démarrez la cuisson à une puissance élevée, puis baissez la puissance quand les aliments ont été bien chauffés.

Mijotage

- Le mijotage se produit sous le point d'ébullition à 85 °C environ, quand des bulles commencent juste à remonter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Le mijotage est essentiel pour cuisiner de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans surcuisson des aliments. Vous pouvez également cuire des sauces à base d'œufs et épaissies de farine sous le point d'ébullition.
- Certaines tâches, par exemple la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter une puissance supérieure pour garantir que les aliments sont correctement cuits dans la durée recommandée.

Griller un steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande à la température ambiante durant 20 minutes environ avant de la cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Brossez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude, puis placez la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. La durée de cuisson exacte dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson désiré. Les durées peuvent varier entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson, plus il semble ferme, plus son degré de

cuisson est élevé.

5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de s'attendrir avant de le servir.

Sauté asiatique


1. Choisissez un wok plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles. Cette méthode de cuisson doit être rapide. Pour cuire de grandes quantités d'aliments, faites les cuire en plusieurs petites quantités successives.
3. Préchauffez brièvement l'ustensile de cuisson et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, puis mettez-la de côté en la maintenant chaude.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais toujours croquants, abaissez le réglage de puissance du foyer, remettez la viande dans l'ustensile de cuisson et ajoutez votre sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour qu'ils soient bien cuits.
7. Servez immédiatement.

Détection de petits articles

Lorsqu'un ustensile de taille inadaptée ou non magnétique (en aluminium, par exemple), ou de petits objets (couteau, fourchette, clé, par exemple) ont été laissés sur la table de cuisson, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continuera de fonctionner sous la table de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La plaque de cuisson ne se met pas en marche.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que la plaque de cuisson est branchée dans une prise électrique et que la prise est sous tension. Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant dans votre zone d'habitation. Si le problème persiste après avoir tout vérifié, contactez un technicien qualifié.
Les touches tactiles ne réagissent pas.	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouillez les boutons. Consultez le paragraphe « Verrouillage/déverrouillage de la table de cuisson » pour obtenir des instructions.
Les touches tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les contrôles ou que le bout de votre doigt soit mouillé.	Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt sec lorsque vous touchez les boutons de contrôle.
Le verre est rayé.	<ul style="list-style-type: none"> L'ustensile de cuisson comporte des bords irréguliers. Des tampons à récurer abrasifs ou des produits de nettoyage non appropriés ont été utilisés. 	Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat et lisse. Référez-vous au paragraphe « Choisir le bon ustensile de cuisson ». Référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien ».
Certains ustensiles de cuisson produisent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la structure de l'ustensile de cuisson (couches de différents métaux vibrant différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un dysfonctionnement.
La plaque de cuisson à induction produit un bourdonnement sourd quand elle est utilisée à pleine puissance.	Cela est dû à la technologie de cuisson à induction.	Ce phénomène est normal, mais le bruit doit normalement s'atténuer ou disparaître complètement quand vous baissez la puissance.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur intégré à votre plaque à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque à induction au niveau du mur lorsque le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et rien n'apparaît sur l'affichage.	La plaque à induction ne détecte pas l'ustensile de cuisson, car il ne convient pas pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson, car il est trop petit pour la zone de cuisson ou il n'est pas bien centré dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Référez-vous au paragraphe « Choisir le bon ustensile de cuisson ». Centrez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson et vérifiez que la taille de son fond correspond à celle de la zone.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche.	Défaut technique.	Veillez noter les codes d'erreur, coupez l'alimentation de la plaque à induction au mur et contactez un technicien qualifié.

Codes d'erreur	Problème	Solution
E1	Panne du capteur de température de la plaque de verre - circuit ouvert	Veuillez contacter le service clientèle.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque de verre - court-circuit	
E3	Le capteur de température de la plaque en verre détecte une température élevée.	Appuyez sur  pour redémarrer après le refroidissement de la plaque à induction.
E4	Erreur du capteur de température	Veuillez contacter le service clientèle.
E5	Dysfonctionnement du transistor bipolaire à porte isolée (IGBT) - circuit ouvert	
E6	Température élevée de la thermistance IGBT.	
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Branchez la plaque à induction sur une source d'alimentation appropriée, comme indiqué sur la plaque signalétique.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EB	Défaillance du capteur de température de la plaque de verre - non valide (F5 pour 1#, F8 pour 2#)	Veuillez contacter le service clientèle.

IGBT : Transistor bipolaire à porte isolée

Panne spécifique et solution

Défaillance	Problème	Solution
La LED ne s'allume pas lorsque la table de cuisson est branchée.	Il n'y a pas d'alimentation.	Vérifiez si la fiche est bien fixée dans la prise et que la prise fonctionne.
	La carte d'alimentation accessoire et le tableau d'affichage ne sont pas connectés.	Vérifiez la connexion.
	La carte d'alimentation de l'accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED ne fonctionne pas normalement.	Le tableau d'affichage est endommagé.	Remplacez la carte d'affichage.
L'indicateur du mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	Température élevée de la plaque de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air est peut-être bloquée.
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement. Si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et vous entendez un bip sonore toutes les secondes.	Le type d'ustensile est incorrect.	Utilisez un ustensile approprié (reportez-vous au paragraphe « Choix de l'ustensile de cuisson approprié »). Le circuit de détection de l'ustensile est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre du pot est trop petit.	
	La liaison thermique est rompue.	Remplacez le lien thermique.
Le moteur du ventilateur sonne anormalement.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez et débranchez toujours la table de cuisson et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Nettoyez la plaque après chaque utilisation.
- N'immergez pas l'appareil ou son câble d'alimentation dans l'eau.
- Essuyez la surface de cuisson de la table de cuisson avec un chiffon doux et légèrement humide.
- Nettoyez régulièrement les prises d'air et les ouvertures de ventilation à l'aide d'une brosse souple (non fournie).
- Pour les résidus grossiers sur la surface de cuisson de la table de cuisson, essuyez avec un chiffon doux et humide en utilisant un détergent doux jusqu'à ce qu'il ne reste plus de résidus.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou chimiques.

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.

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	ICD35B00ST		
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction		
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson		2	
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	19,0	cm
Consommation énergétique par foyer ou zone de cuisson calculée par kg	EE cuisson électrique	La gauche : 189,3 Droite : 187,9	Wh / kg
Consommation énergétique par plaque calculée par kg	EC plaque électrique	188,6	Wh / kg

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

Valeur mesurée (Wh/kg)	Exigence	Verdict
188,6	1 an après son entrée en vigueur (20 février 2015) CE plaque électrique < 210	OK
	3 ans après l'entrée en vigueur (20 février 2017) CE plaque électrique < 200	OK
	5 ans après l'entrée en vigueur < 121 (20 février 2019) CE plaque électrique < 195	OK

Marque	Proline
Référence	ICD35B00ST
Catégorie	Plaque à induction 2 zones
Tension / Fréquence V / Hz	220V - 240V~ 50 - 60Hz
Puissance totale nominale (W)	3500 W
Dimensions du produit (mm) (L x l x H)	545 x 360 x 65 mm
Poids net du produit (kg)	5,2 kg
Fabriqué en	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 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 ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Etablissements Darty & fils ©,
129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 17/06/2021

INHOUDSOPGAVE

	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	p. 25
	VOORZORGSMATREGELEN	p. 27
	BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT	p. 29
	HET GEPASTE KOOKGEREI KIEZEN	p. 31
	GEBRUIK	p. 33
	KOOKTIPS	p. 38
	PROBLEEMOPLOSSING	p. 40
	REINIGING EN ONDERHOUD	p. 42
	TECHNISCH GEGEVENSBLAD	p. 43
	VERWIJDERING	p. 44

⚠ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN DE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT EN BEWAAR ZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

Waarschuwingen

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik in andere vergelijkbare omgevingen, zoals:
 - kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimtes;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed & breakfasts en soortgelijke omgevingen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, zijn servicecentrum of een soortgelijk gekwalificeerde persoon om gevaren te voorkomen.
- 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 temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens de werking van het apparaat hoog oplopen.
- Voor meer informatie over het reinigen van de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen, zie de sectie 'Reiniging en onderhoud' op pagina 42 van de gebruiksaanwijzing.

- De buitenkant kan tijdens het gebruik van het apparaat 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.



- **Opgelet, heet oppervlak.**
De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens de werking.
Raak de verwarmingselementen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Na gebruik, schakel de kookveld uit via de bedieningsknop en vertrouw niet enkel op de pandetector.
- **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.
- **OPGELET:** Houd toezicht op het kookproces. Houd continu toezicht op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: plaats geen items gedurende een lange periode op het kookoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van de kookplaat zijn ontworpen of in de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het apparaat zijn vermeld, of de kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongepaste beschermers kunnen ongevallen veroorzaken.
- Plaats het apparaat niet in of in de buurt van gaskachels of elektrische kachels of een verwarmde 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.
- 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.

👁️ BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Twee kookvelden: Max. 1500 / 2000 W voor elke zone



Timer-knop

Bedieningspaneel

AAN/UIT-knop



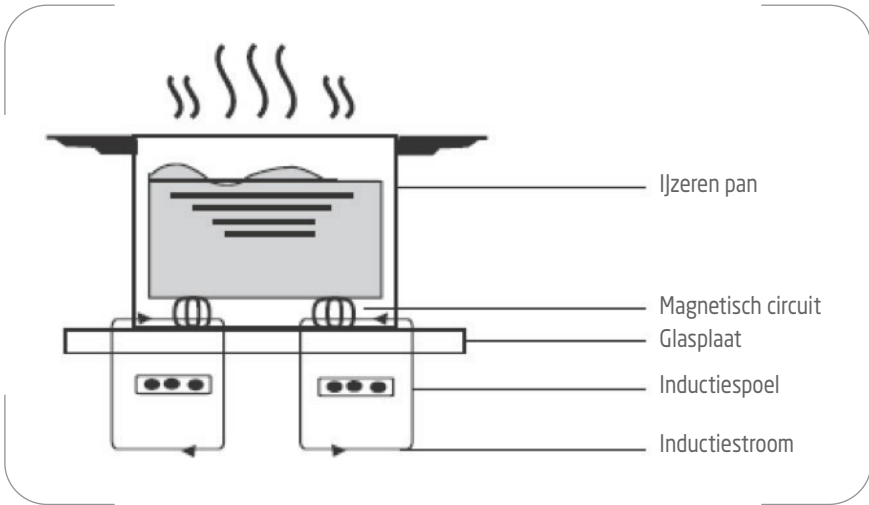
Onderkant van inductiekookplaat

Luchtinlaat

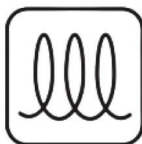


Over inductiekoken

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. Het werkt op elektromagnetische trillingen die direct hitte in de pan genereren, in plaats van indirect door het glazen oppervlak te verwarmen. Het glas wordt alleen warm omdat de pan het na enige tijd opwarmt.



HET GEPASTE KOOKGEREI KIEZEN



Gebruik alleen kookgerei met een bodem die voor het inductiekoken geschikt is.

Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.

Gepast kookgerei

Diameter van 14 tot 22 cm



Gietijzeren pan



Ijzeren schaal



Ijzeren pan



Braadpan



Keukengerei van email



Ketel van ijzer of email

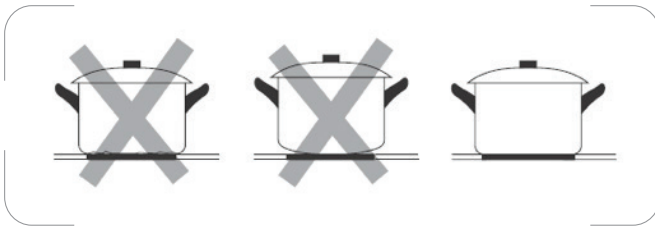


Roestvrijstalen pan

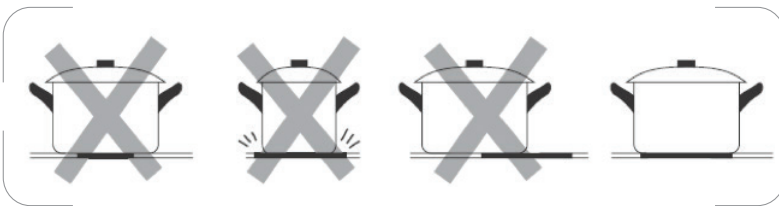
Kookgerei dat uit de volgende materialen is gemaakt is niet geschikt voor inductie:

zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder een magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek of aardewerk.

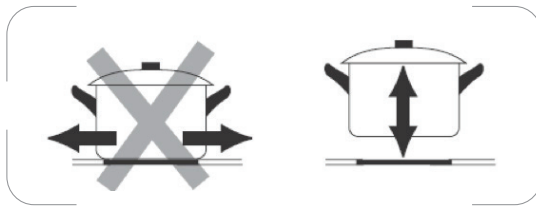
Gebruik geen kookgerei met een gekartelde rand of een gebogen bodem.



Zorg dat de bodem van de pan glad is, vlak tegen het glas zit en even groot als het kookveld is. Gebruik pannen met een diameter die even groot is als de grafische afbeelding van de gekozen zone. Een iets bredere pan gebruiken zorgt ervoor dat de energie op maximale efficiëntie wordt gebruikt. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de efficiëntie lager zijn dan verwacht. Pannen met een diameter kleiner dan 140 mm kunnen door de kookplaat niet worden gedetecteerd. Plaats uw pan altijd in het midden van het kookveld.



Til de pannen altijd van de inductiekookplaat op. Schuif ze niet om krassen op het glas te vermijden.







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.



Het kookproces starten

1. Plaats het apparaat op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
 - U hoort een geluidssignaal.
3. Tik en houd  ongeveer 2 seconden ingedrukt om de kookplaat in te schakelen.
 - Het controlelampje boven deze knop  knippert.
4. Plaats het gepaste kookgerei (zie "HET GEPASTE KOOKGEREI KIEZEN") op het gewenste kookveld.
 - De onderkant van het kookgerei en het oppervlak van het kookveld moeten schoon en droog zijn.
5. Tik herhaaldelijk op  of  om het gewenste vermogensniveau in te stellen.



8 vermogensniveaus

Hoe hoger het vermogensniveau, hoe sneller uw voedsel gekookt zal worden.

Vermogenniveau	Laag		Me dium		Hoog
	1 - 2	3	3 - 4	5 - 6	7 - 8, Booster
Geschikt voor	Het langzaam opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel Het smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel aanbrandt Zachtjes sudderen Langzaam verwarmen	Opwarmen Snel sudderen Rijst koken	Pannenkoeken	Sauteren Pasta	Roerbakken Schroeien Soep aan de kook brengen Water aan de kook brengen

- U kunt het vermogensniveau op elk moment tijdens het koken aanpassen.
- Na 60 seconden van inactiviteit wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

U zult in de volgende situaties een geluidssignaal horen:

- Het kookgerei is niet op het juiste kookveld geplaatst;
- Het gebruikte kookgerei is niet geschikt voor inductiekoken;
- Het gebruikte kookgerei is te klein is of niet juist in het midden van het kookveld geplaatst.

Na het koken

Om de kookplaat uit te schakelen, tik op .



Het symbool 'H' knippert op het display om u eraan te herinneren dat de kookplaat heet is.

Dit verdwijnt zodra het oppervlak tot een veilige temperatuur is afgekoeld.

Het kan tevens als een energiebesparingsfunctie worden gebruikt om pannen verder te laten opwarmen op het kookveld dat nog warm is.

De boostfunctie gebruiken

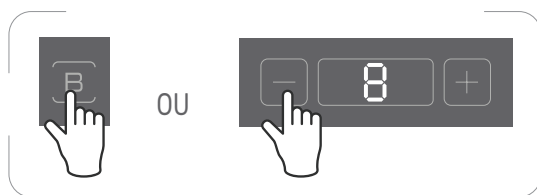
Om deze functie te activeren, tik op . Het display geeft 'b' weer en het vermogen is op maximum ingesteld (2000 W).



Om deze functie uit te schakelen, tik opnieuw op . Het kookveld keert terug naar de originele instelling.

OF

Tik op  en het kookveld keert vervolgens terug naar het vermogenniveau 8.









OPMERKING:

- Het kookveld keert na 5 minuten terug naar zijn originele instelling.
- Wanneer de boostfunctie voor het eerste kookveld is geactiveerd, wordt het vermogen van het tweede kookveld automatisch beperkt tot 1500 W en omgekeerd.

De timer instellen

De timer kan worden ingesteld tot maximum 3 uur (3:00).



1. Tik op  om de timermodus te activeren.
 - Het controlelampje boven deze knop  brandt.
2. Tik herhaaldelijk op  of  om de timer in te stellen.
 - Elke tik op  of  verhoogt of verlaagt de kooktijd met 1 minuut.
 - Tik en houd  of  ingedrukt om de kooktijd in stappen van 10 minuten te verhogen of te verlagen.
3. Wanneer de timer is ingesteld, toont het display gedurende enkele seconden de tijd en keert dan terug naar het ingestelde vermogenniveau. De kookplaat zal beginnen af te tellen. Het display geeft afwisselend de resterende kooktijd en het huidig vermogenniveau weer.
4. Het kookveld wordt uitgeschakeld zodra de tijd is verstreken.





De timer deactiveren

Tik en houd  ongeveer 2 seconden ingedrukt.
OF

Tik eenmaal op  en vervolgens herhaaldelijk op  totdat '0:00' op het display verschijnt. De tijd knippert enkele seconden waarna de timer is gedeactiveerd.

Het controlelampje boven deze knop  dooft.

Uw kookplaat vergrendelen / ontgrendelen

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om een ongewenst gebruik te vermijden.
- Als de vergrendeling actief is, zijn alle bedieningselementen, uitgezonderd de aan/uit-toets  vergrendeld.
- In geval van nood kunt u de kookplaat op elk moment uitschakelen door op  te tikken.
- Om de bedieningselementen te vergrendelen, tik op  en het display geeft "Loc" weer.
- Tik op  en houd ongeveer 2 seconden ingedrukt om de bedieningselementen te ontgrendelen. "Loc" verdwijnt van het display.

KOOKTIPS



Wees voorzichtig wanneer u wilt frituren, olie en vet warmen zeer snel op, in het bijzonder wanneer u de Boostfunctie gebruikt. Olie en vet ontbranden spontaan op een zeer hoge temperatuur en dit kan brandgevaar tot gevolg hebben.

- Wanneer 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 hoge instelling en stel in op een lagere instelling zodra de levensmiddelen voldoende gaar zijn.

Suddereren

- Suddereren 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 dat de levensmiddelen te veel worden gekookt. 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 instelling vereisen om ervoor te zorgen dat het voedsel binnen de aanbevolen tijd gaar is.

Steak bakken

Om lekkere, sappige steaks te bereiden:

1. Laat het vlees gedurende ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur met rust 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 wok of een grote braadpan 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, zet opzij en hou het 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.

Detectie van kleine voorwerpen

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

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Staat niet onder stroom.	Zorg dat de inductiekookplaat op de netvoeding is aangesloten en ingeschakeld is.
De bedieningselementen reageren niet.	De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Controleer of er geen stroomuitval in uw woning of gemeente is. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem is nog steeds aanwezig, neem contact op met een vakbekwame technicus.
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.	Ontgrendel de bedieningselementen. Zie de sectie 'Uw kookplaat vergrendelen/ontgrendelen' voor meer informatie.
Het glas is bekrast.	<ul style="list-style-type: none"> • Kookgerei met ruwe rand. • U hebt een ongepast schuursponsje of schoonmaakmiddel gebruikt. 	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 een krakend of klikkend geluid.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen trillen verschillend)..	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Zie de sectie 'Het gepaste kookgerei kiezen'.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer gebruikt op een hoge warmtestand.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van het inductiekoken.	Dit is normaal, het geluid dient echter af te nemen of volledig te verdwijnen wanneer u de warmtestand verlaagt.
U hoort het draaien van een ventilator in de inductiekookplaat.	Er is een koelventilator in uw inductiekookplaat ingebouwd om oververhitting van de elektronica te vermijden. Deze kan na het uitschakelen van de inductiekookplaat nog enige tijd draaien.	Dit is normaal en vereist geen verdere actie. Sluit de voeding naar de inductiekookplaat niet af wanneer de ventilator draait.
De pannen worden niet warm en verschijnt op het display.	De inductiekookplaat kan geen pan detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. De inductiekookplaat kan geen pan detecteren omdat deze te klein is voor het kookveld of zich niet juist in het midden bevindt.	Gebruik kookgerei die voor het inductiekoken geschikt is. Zie de sectie 'Het gepaste kookgerei kiezen'. Plaats de pan in het midden en zorg dat de bodem van de pan overeenstemt met de grootte van het kookveld.
De inductiekookplaat of een kookveld is onverwacht uit zichzelf uitgeschakeld, u hoort een geluidssignaal en er verschijnt een foutcode op het display.	Technische fout.	Noteer de foutcode, sluit de voeding naar de inductiekookplaat af en neem contact op met een vakbekwame technicus.

Foutcode	Probleem	Oplossing
E1	Temperatuursensor van de glasplaat is defect - open circuit	Neem contact op met de klantenservice.
E2	Temperatuursensor van de glasplaat is defect - kortsluiting	
E3	De temperatuursensor van de glasplaat detecteert een hoge temperatuur.	Tik op  om opnieuw te starten nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.
E4	Temperatuursensor van de IGBT is defect - open circuit	Neem contact op met de klantenservice.
E5	Temperatuursensor van de IGBT is defect - kortsluiting	
E6	Hoge temperatuur van IGBT thermistor.	Tik op  om opnieuw te starten nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.
E7	De voedingsspanning is onder de nominale spanning.	Sluit de inductiekookplaat aan op een gepaste voedingsbron zoals aangegeven op het typeplaatje.
E8	De voedingsspanning is boven de nominale spanning.	
EB	Temperatuursensor van de glasplaat is defect - ongeldig (F5 voor 1#, F8 for2#)	Neem contact op met de klantenservice.

IGBT: Insulated Gate Bipolar Transistor (Bipolaire transistor met geïsoleerde poort)

Storingen en oplossingen

Storing	Probleem	Oplossing
De led gaat niet branden wanneer de kookplaat is aangesloten.	Er is geen voeding.	Controleer of de stekker stevig in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.
	Er is een storing in de verbinding tussen de voedingsmodule en de displaymodule.	Controleer de verbinding.
	De voedingsmodule is defect.	Vervang de voedingsmodule.
Bepaalde toetsen werken niet of het led-display werkt niet naar behoren.	De displaymodule is defect.	Vervang de displaymodule.
De kookmodusindicator gaat aan, maar het verwarmen start niet.	Hoge temperatuur van de kookplaat.	Kamertemperatuur is wellicht te hoog. De luchtinlaat of -opening is mogelijk geblokkeerd.
	Er is iets mis met de ventilator.	Controleer of de ventilator soepel draait. Zo niet, vervang dan de ventilator.
	De voedingsmodule is defect.	Vervang de voedingsmodule.
De verwarming stopt plotseling tijdens het gebruik en u hoort elke seconde een geluidssignaal.	Verkeerd type pan.	Gebruik een geschikte pan (zie de sectie 'Het gepaste kookgerei kiezen'). Het pan-detectiecircuit is defect, vervang de voedingsmodule.
	Diameter van de pan is te klein.	
	De thermische koppeling is stuk.	Vervang de thermische koppeling.
De ventilatormotor klinkt abnormaal.	De ventilatormotor is defect.	Vervang de ventilator.

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.
- Maak de kookplaat schoon na elk gebruik.
- Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water.
- Veeg de kookplaat schoon met een zachte, licht bevochtigde doek.
- Maak de luchtinlaten en ventilatieopeningen regelmatig schoon met een zachte borstel (niet inbegrepen).
- Veeg hardnekkig resten op het oppervlak van de kookplaat weg met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik nooit schurende of chemische reinigingsmiddelen.

TECHNISCH GEGEVENSBLAD

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

	Symbole	Valeur	Unité
Modelidentificatie	ICD35B00ST		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal kookzones en/of -velden		2	
Verwarmingstechniek (inductiekookplaat, stralende kookvelden, vaste platen)	Inductiekookplaat		
Voor ronde kookvelden diameter van de nuttige oppervlakte per elektrisch verwarmd kookveld, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	Ø	19,0	cm
Energieverbruik per kookveld of -zone berekend per kg	EC elektrisch koken	Links : 189,3 Rechtsaf : 187,9	Wh / kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	EC elektrische kookplaat	188,6	Wh / kg

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

Gemeten waarde (Wh/kg)	Vereiste	Uitspraak
188,6	1 jaar na de inwerkingtreding van de richtlijn (20 februari 2015) EC elektrische kookplaat < 210	Conform
	3 jaar na de inwerkingtreding van de richtlijn (20 februari 2017) EC elektrische kookplaat < 200	Conform
	5 jaar na de inwerkingtreding van de richtlijn (20 februari 2019) EC elektrische kookplaat < 195	Conform

Merk	Proline
Referentie	ICD35B00ST
Categorie	Inductiekookplaat met 2 kookvelden
Spanning / frequentie V / Hz	220V - 240V ~ 50 - 60Hz
Nominaal - Totaal vermogen (W)	3500 W
Productafmetingen (mm) (L*B*H)	545 x 360 x 65 mm
Nettogewicht product (kg)	5,2 kg
Gemaakt in	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, maandag tot zaterdag van 08.00 tot 18.00 uur.

Hulplijn Nederland











Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center: 020 334 88 88. Op werkdagen van 08.00 tot 18.00 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.

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 17/06/2021

TABLE OF CONTENTS


	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	p. 47
	PRECAUTIONS	p. 49
	PRODUCT OVERVIEW	p. 51
	CHOOSING THE RIGHT COOKWARE	p. 53
	OPERATION	p. 55
	COOKING GUIDELINE	p. 60
	TROUBLESHOOTING	p. 62
	CLEANING AND MAINTENANCE	p. 64
	TECHNICAL DATA SHEET	p. 65
	DISPOSAL	p. 66

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 64 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.
-  **Caution, hot Surface**
The surfaces are liable to get hot during use.
- A steam cleaner is not to be used.
- **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.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Do not place the appliance in or near hot gas or electric burner, or permit to touch a heated oven or mini oven.

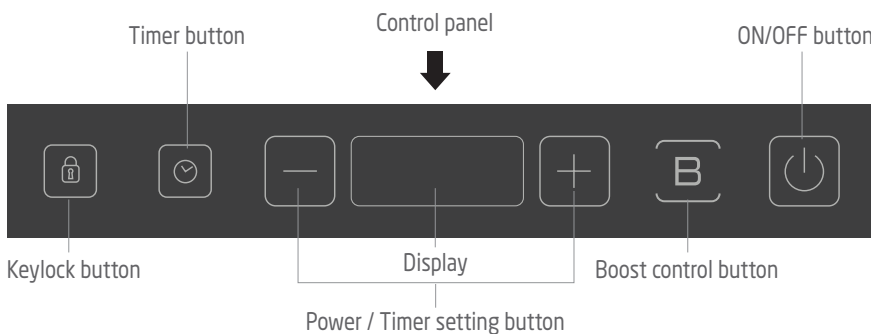
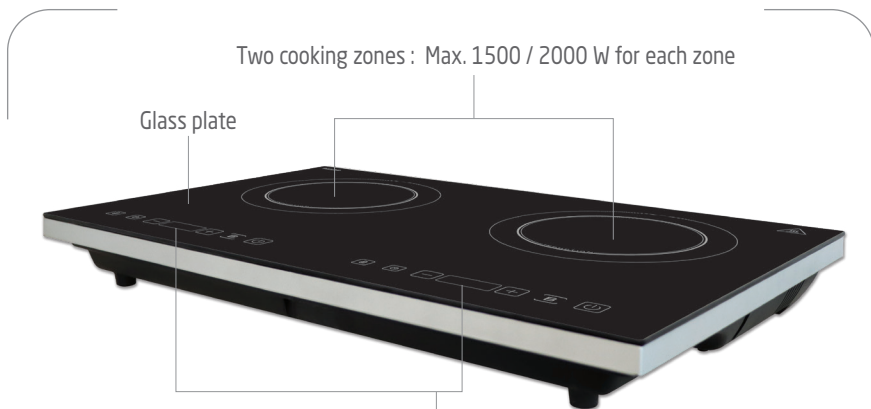
PRECAUTIONS

- 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.
- 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.

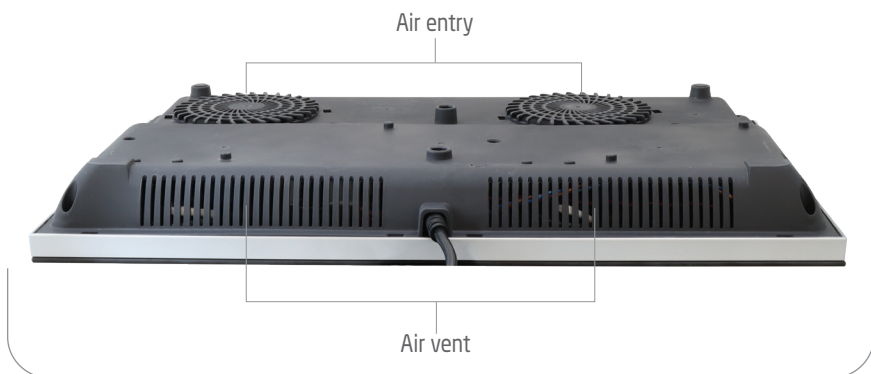
- Do not directly rinse this appliance under water. Do not spill water into the internal parts of the appliance.
- To avoid accidents, do not use the appliance on a gas stove (the magnetic lines can heat the metal parts of the gas stove).
- Do not heat iron items, other than iron cookware, on the cooktop 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.

PRODUCT OVERVIEW

Two cooking zones : Max. 1500 / 2000 W for each zone

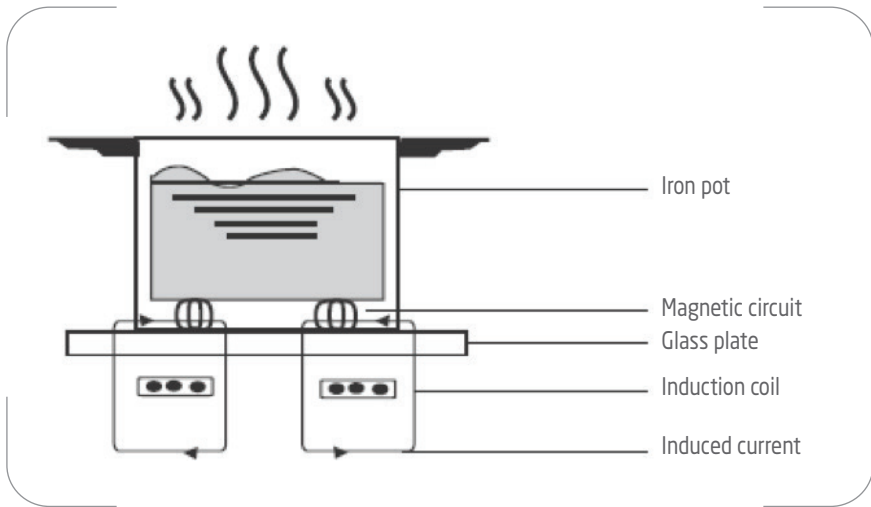


Bottom of the induction hob



About induction cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



CHOOSING THE RIGHT COOKWARE



Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

Suitable cookware

Diameter from 14 to 22 cm



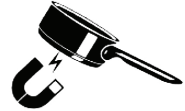
Cast iron pan



Iron plate



Iron pot



Deep frying pan



Deep frying pan



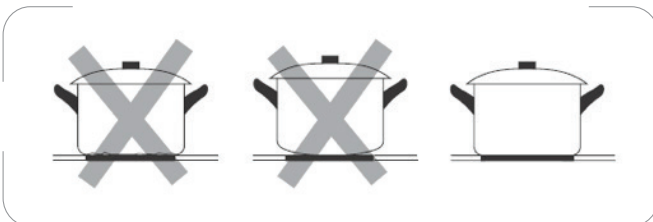
Iron or enamel
kettle



Stainless steel pot

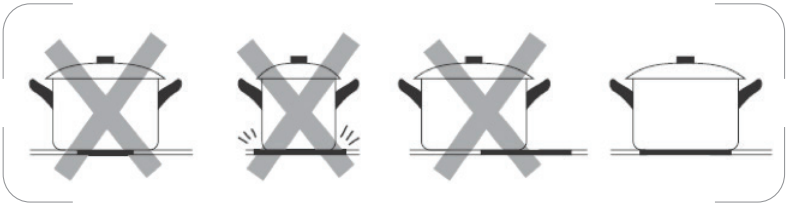
Cookware made from the following materials are not suitable for induction : pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

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

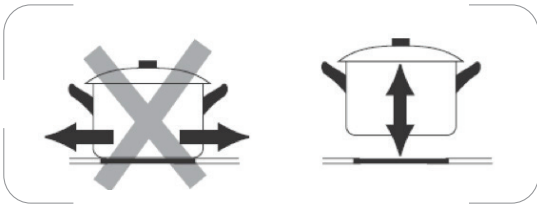


Make sure the base of the pan is smooth, sits flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Use pans with a diameter as large as the graphic of the zone selected. Using a pot slightly wider will result in the energy used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot the efficiency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

Pots less than 140 mm in diameter could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the induction hob - do not slide as they may scratch the glass.







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.



To start cooking

1. Place your hob on a flat, heat resistant surface.
2. Plug in your hob.
 - A beep will be heard.
3. Touch and hold  for about 2 seconds to switch on the hob.
 - The indicator light above this button  will flash.
4. Place the appropriate cookware (see "CHOOSING THE RIGHT COOKWARE") on the desired cooking zone.
 - Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.
5. Repeatedly touch  or  to select the desired power level.



8 Power Levels

The higher the power level, the faster your food will cook.

Power level	Low		Medium		High
	1 - 2	3	3 - 4	5 - 6	7 - 8, Booster
Suitable for	Delicate warming for small amounts of food Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly Gentle simmering Slow warming	Reheating Rapid simmering Cooking rice	Pancakes	Saut�eing Pasta	Stir-frying Searing Bringing soup to the boil Boiling water

- You can modify the power level at any time during cooking.
- If no button is touched within 60 seconds, the hob will automatically switch off.

Your hob will beep under the following circumstances :

- You have not placed a cookware on the correct cooking zone;
- The cookware you're using is not suitable for induction cooking;
- The cookware is too small or not properly centred on the cooking zone.

When you have finished cooking

Touch  to turn off the hob.




The symbol "H" will flash on the display to remind you of beware of hot surfaces.

It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.

It can also be used as an energy saving function if you want to heat further cookware, use the hotplate that is still hot.

Using the boost function

To activate this function, touch . The display will show "b." and the power reaches max (2000W).



To deactivate this function, touch  again. The cooking zone will return to its original setting.

OR

Touch  and then the cooking zone will return to the power level 8.











NOTE :

- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- When the boost function for the first cooking zone is activated, the second cooking zone is limited up to 1500W automatically and vice versa.

Setting the timer

The timer can be set up to 3 hours (3:00).





1. Touch  to enter timer mode.
 - The indicator light above this button  will illuminate.
2. Repeatedly touch  or  to set the timer.
 - Each touching of  or  will increase or decrease the cooking time by 1 minute.
 - Touching and holding  or  will increase or decrease the cooking time by 10 minutes.
3. When you finish setting the timer, the display will show the time for a few seconds and then return to the set power level. The hob will start counting down. The display will show the remaining cooking time and the current operating power level, alternately.
4. When the time has elapsed, the cooking zone will switch off.

To deactivate the timer





Touch and hold  for about 2 seconds.

OR

Touch  once and then repeatedly touch  until the display shows "0:00". The time will flash for a few seconds and then the timer is deactivated.

The indicator light above this button  will go out.

Locking / unlocking your hob

- You can lock the controls to prevent unintended use.
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control  are disabled.
- In the event of an emergency, you can always turn the hob off by touching .
- To lock the controls, touch  and the display will show "Loc".
- To unlock the control, touch and hold  for about 2 seconds. "Loc" will disappear from the display.

COOKING GUIDELINES



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost function. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

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

Simmering

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand 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 cooked you want it. Times may vary from about 2-8 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.

Stir-frying



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

Detection of small articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or small items (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob will automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, contact a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Locking/unlocking your hob' 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 controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	<ul style="list-style-type: none"> • Rough-edged cookware. • Unsuitable, abrasive scourer or cleaning 	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Cleaning and maintenance'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and a failure code is displayed.	Technical fault.	Please note down the failure codes, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure code	Problem	Solution
E1	Glass plate temperature sensor failure - open circuit	Please contact the customer service.
E2	Glass plate temperature sensor failure - short circuit	
E3	The temperature sensor of glass plate detects the high temperature.	Please touch  to restart after the induction hob cools down.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit	Please contact the customer service.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure - short circuit	
E6	High temperature of IGBT thermistor.	Please touch  to restart after the induction hob cools down.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Connect the induction hob to a suitable power source as indicated on the rating label.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
EB	Glass plate temperature sensor failure - invalid (F5 for 1#, F8 for 2#)	Please contact the customer service.

IGBT : Insulated Gate Bipolar Transistor

Specific failure and solution

Failure	Problem	Solution
The LED does not come on when the hob is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.
Some buttons don't work, or the LED display is not working normally.	The display board is damaged.	Replace the display board.
The cooking mode indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air intake or air vent may be blocked.
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly. If not, replace the fan.
	The power board is damaged.	Replace the power board.
Heating suddenly stops during operation and hear a beep every second.	Pan type is incorrect.	Use a correct pan (refer to 'Choosing the right cookware').
	Pot diameter is too small.	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	The thermal link is broken.	Replace the thermal link.
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.



CLEANING AND MAINTENANCE

- Always switch off and unplug the hob and allow the hob to cool down completely before cleaning.
- Clean the hob after each use.
- Never immerse the hob or power cord in water.
- Wipe the hob cooking surface with a soft, slightly damp cloth.
- Regularly clean the air intakes and ventilation openings using a soft brush (not supplied).
- For coarse residues on the hob cooking surface, wipe with a soft damp cloth using mild detergent until no residues remain.
- Never use abrasive or chemical cleaning agents.

TECHNICAL DATA SHEET

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

	Symbole	Valeur	Unité
Model identification	ICD35B00ST		
Type of hob	Induction hob		
Number of cooking zones and/or areas		2	
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	19,0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Left : 189,3 Right : 187,9	Wh / kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	188,6	Wh / kg

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

Measured value (Wh/kg)	Requirement	Verdict
188,6	From 1 year after entry into force (20 February 2015) EC electric hob < 210	Pass
	From 3 years after entry into force (20 February 2017) EC electric hob < 200	Pass
	From 5 years after entry into force (20 February 2019) EC electric hob < 195	Pass

Brand	Proline
Reference	ICD35B00ST
Category	2-zone induction hob
Voltage/frequency V / Hz	220V - 240V ~ 50 - 60Hz
Rated - Total power (W)	3500W
Product Size (mm)(L*W*H)	545 x 360 x 65 mm
Product Net weight (kg)	5,2 kg
Made in	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 17/06/2021

ÍNDICE DE MATERIAS


	MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	p. 68
	PRECAUCIONES	p. 70
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	p. 73
	SELECCIONAR EL MENAJE CORRECTO	p. 75
	MODO DE EMPLEO	p. 77
	GUÍA DE COCCIÓN	p. 82
	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	p. 84
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	p. 86
	HOJA DE DATOS TÉCNICOS	p. 87
	ELIMINACIÓN	p. 88

⚠ MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES 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 se dañara, 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 y por personas con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y entiendan los peligros que conlleva.
- Los niños no deberán jugar con el aparato.
- Las tareas de limpieza y mantenimiento a cargo del usuario 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.
- Las instrucciones de limpieza de las superficies en contacto con alimentos se pueden consultar en el apartado "Limpieza y mantenimiento" en la página 86 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.
-  **Precaución, superficie caliente**
Las superficies del aparato pueden calentarse durante su uso.
- No use limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante su utilización.
- Se deberá tener especial cuidado de no tocar las resistencias eléctricas. Se deberá mantener apartados a los niños menores de 8 años cuando no estén bajo una vigilancia constante.
- Después de usar la cocina de inducción, apáguela desde los controles y no dependa del detector de ollas.
- **ADVERTENCIA:** Es peligroso dejar los utensilios que contengan aceite o grasa desatendidos sobre la cocina de inducción y podrían ocasionar fuegos. **NUNCA** intente extinguir el fuego con agua. Apague el aparato y cubra el fuego utilizando, por ejemplo, una tapa o una manta ignífuga.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe desarrollarse bajo vigilancia. Un proceso de cocción breve debe realizarse bajo vigilancia continua.
- **ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio: no deje objetos encima de la superficie de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Utilizar solo los elementos de protección diseñados por el fabricante del aparato o señalados por el fabricante del aparato en las instrucciones como protección adecuada o incorporada con el aparato. El uso de protección inadecuada puede provocar un accidente.
- 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 afilados.
- Mantenga un espacio de 10 cm como mínimo alrededor del aparato para garantizar una ventilación adecuada.
- 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 de inducción 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 cafeteras.
- 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 a su médico o al 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 DEL PRODUCTO

Dos zonas de cocción: Máx. 1500 / 2000 W por cada zona

Placa de cristal



Botón de temporizador

Panel de control

Botón de encendido/apagado



Botón de bloqueo del teclado

Pantalla

Botón de control del booster

Botón de ajuste de Potencia/Temporizador

Parte inferior de la placa de inducción

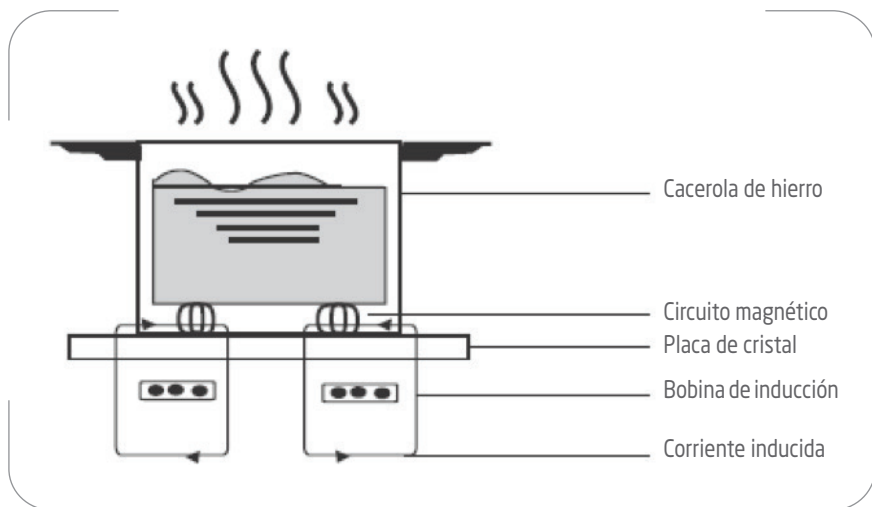
Entrada de aire



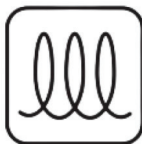
Ranura de ventilación

Acerca de la cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por calor generado mediante vibraciones electromagnéticas directamente en la sartén, en lugar de indirectamente calentando la superficie de cristal. El cristal se calienta solo porque la sartén llega a calentarse.



SELECCIONAR EL MENAJE CORRECTO



Utilice solo utensilios de cocina con una base apropiada para la cocción por inducción.

Busque el símbolo de inducción en la caja o la parte inferior de la olla.

Utensilios de cocina compatibles

Diamètre de 14 à 22 cm



Sartén de hierro



Placa de hierro



Cacerola de hierro



Sartén para freír



Utensilios esmaltados



Tetera de hierro o esmaltada

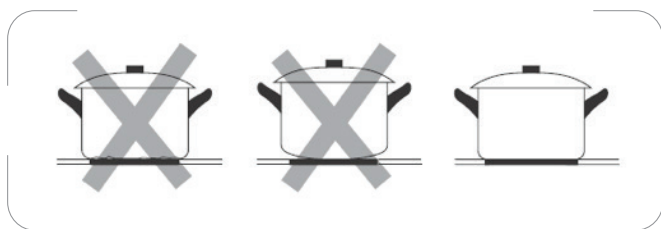


Olla de acero inoxidable

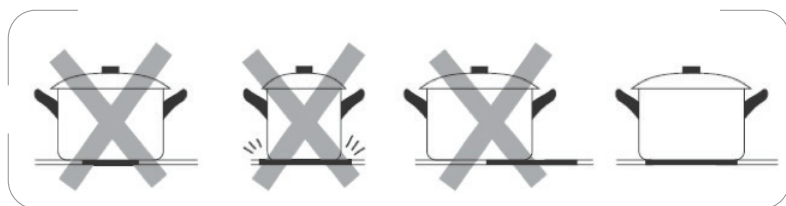
No son aptos para inducción los utensilios de cocina fabricados con los materiales siguientes:

acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y alfarería.

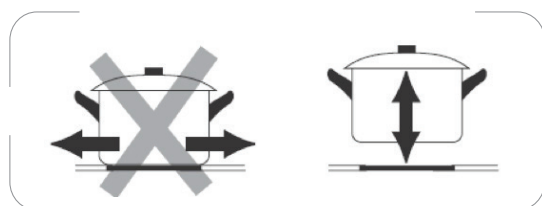
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o bases curvadas.



Asegúrese de que la olla tenga una base lisa que se asiente perfectamente sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas con un diámetro tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. El uso de una olla ligeramente más ancha hace que se utilice la energía del modo más eficiente. Si utiliza una olla más pequeña la eficiencia puede ser menor que la esperada. Una olla con un diámetro inferior a 140 mm podría no ser detectada por la cocina de inducción. Ponga siempre la olla en el centro de la zona de cocción.



Levante siempre las ollas de la cocina de inducción - no las deslice porque podrían rayar el cristal.







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.



Cómo empezar a cocinar

1. Coloque la placa de inducción sobre una superficie plana y resistente al calor.
2. Enchufe su placa de inducción.
 - Sonará un aviso acústico.
3. Mantenga pulsado  unos 2 segundos para encender la placa.
 - El indicador luminoso situado encima de este botón  parpadeará.
4. Coloque la olla adecuada (consulte "SELECCIONAR EL MENAJE CORRECTO") en la zona de cocción deseada.
 - Asegúrese de que la parte inferior de la olla y la superficie de la zona de cocción estén secas y limpias.
5. Pulse repetidamente  ou  para seleccionar la potencia deseada.



8 Niveles de potencia

Cuanto mayor sea la potencia, más rápida será la cocción.

Nivel de potencia	Bajo		Medio		Alto
	1 - 2	3	3 - 4	5 - 6	7 - 8, Booster
Adecuado para	Calentar lentamente pequeñas cantidades de comida Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente Calentar a fuego lento Calentar lentamente	Recalentar Llevar a ebullición con rapidez Cocer el arroz	Tortitas	Sofreír Pasta	Saltear Cocinar a la plancha Hervir sopa Hervir agua

- Durante el proceso de cocción, puede modificar la potencia en cualquier momento.
- Si no se toca ningún botón de funciones durante 60 segundos, la placa se apagará automáticamente.

La placa emitirá una señal sonora en estas circunstancias:

- No ha colocado una olla en la zona de cocción correcta;
- Utiliza ollas no adecuadas para la cocción por inducción;
- La olla es demasiado pequeña o no está correctamente centrada en la zona de cocción.

Una vez que termine de cocinar

Pulse  para apagar la placa.




La letra "H" parpadeará en la pantalla para recordarle que la superficie está aún caliente.

Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura.

También puede utilizarse como prestación de ahorro de energía si desea calentar otra olla, utilice la zona de cocción que todavía está caliente.

Cómo usar la función booster

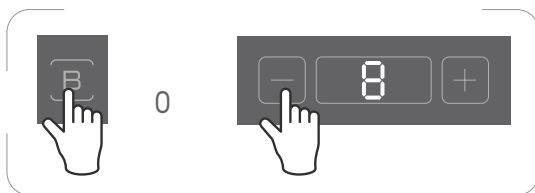
Pulse  para activar esta función. En la pantalla se verá "b." y la potencia llegará al máximo (2000W).



Para desactivar esta función, pulse  de nuevo. La zona de cocción regresará al ajuste original.

0

Pulse  de nuevo, la zona de cocción volverá al ajuste de potencia 8.











NOTA:

- La zona de cocción regresa al ajuste original después de 5 minutos.
- Al activar la función booster en la primera zona de cocción, la potencia de la segunda zona de cocción quedará limitada automáticamente a 1500W y viceversa.

Ajuste del temporizador

El temporizador puede ajustarse hasta un máximo de 3 horas (3:00).





1. Pulse  para acceder al modo de programación del tiempo.
 - El indicador luminoso situado encima de este botón  se iluminará.
2. Pulse reiteradamente  o  para ajustar el tiempo.
 - Con cada pulsación de  o  el tiempo de cocción aumentará o disminuirá en 1 minuto.
 - Manteniendo pulsado  o  el tiempo de cocción aumentará o disminuirá en intervalos de 10 minutos.
3. Cuando termine de ajustar el temporizador, la pantalla mostrará el tiempo durante unos segundos antes de volver a mostrar la potencia establecida. La placa vitrocerámica comenzará la cuenta atrás.
La placa mostrará sucesivamente el tiempo de cocción restante y la potencia seleccionada.
4. Una vez transcurrido el tiempo, la zona de cocción se apagará.

Cómo desactivar el temporizador





Mantenga pulsado  unos 2 segundos.

0

Pulse  una vez y pulse reiteradamente  hasta que la pantalla muestre "0:00". El tiempo parpadeará unos segundos y a continuación se desactivará el temporizador.

El indicador luminoso situado encima de este botón  se apagará.

Bloqueo / desbloqueo de la placa de inducción

- Los mandos de la placa se pueden bloquear para evitar el uso accidental.
- Cuando los controles están bloqueados, todos ellos estarán deshabilitados a excepción del control de encendido/apagado .
- Si se produjera una emergencia, siempre puede apagar la placa pulsando .
- Para bloquear los mandos, pulse  y la pantalla mostrará "Loc".
- Para desbloquear los controles, mantenga pulsado  unos 2 segundos. "Loc" desaparecerá de la pantalla.

GUÍA DE COCCIÓN



Tenga cuidado al freír porque el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si se utiliza la función Booster. A temperaturas extremadamente elevadas, el aceite y la grasa prenderán fuego de forma espontánea y supone un peligro grave.

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la potencia de cocción.
- Se puede utilizar una tapa para retener el calor ahorrando energía y reduciendo así el tiempo de cocción.
- Utilice la menor cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar a una potencia elevada y reduzca la potencia cuando la comida se haya calentado.

Cocer a fuego lento

- La cocción a fuego lento ocurre un poco por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, cuando las burbujas empiezan a subir ocasionalmente a la superficie del líquido cocinado. Es la clave para conseguir sopas deliciosas y estofados tiernos, dado que los sabores se manifiestan mejor cuando no se cocina la comida de más. Las salsas con huevo y salsas espesadas con harina también deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como cocer el arroz por el método de absorción, pueden requerir una potencia por encima del mínimo para que la comida se cueza bien en el tiempo recomendado.

Filete a la plancha

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén con una base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Añada un chorro de aceite en la sartén caliente y ponga la carne en la sartén.
4. Dele la vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de lo hecho que lo quiera. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el filete para estimar lo hecho que está - mientras más firme esté más hecho estará.
5. Deje reposar el filete unos minutos sobre un plato caliente para que se relaje y se ponga más tierno antes de servirlo.


Saltear



1. Elija un wok de fondo plano o una sartén grande de inducción.
2. Tenga todos los ingredientes y utensilios a mano. El salteado debería ser rápido. Si va a cocinar cantidades considerables, divida la comida en varias porciones más pequeñas.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne y resérvela, manteniéndola caliente.
5. Saltee las verduras. Una vez que se calienten, y estando aún crujientes, baje la potencia de la zona de cocción, vuelva a añadir la carne a la sartén y añada la salsa.
6. Remueva las verduras ligeramente para asegurarse de que se hayan calentado bien.
7. Sirva inmediatamente.

Detección de objetos demasiado pequeños

Cuando se coloca en un fuego, una olla de tamaño inadecuado, olla no magnética (por ejemplo, de aluminio) u objetos pequeños (como un cuchillo, tenedor o llave), el fuego automáticamente pasará a standby en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando el fuego de inducción durante 1 minuto más.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa probable	Solución
La cocina de inducción no se enciende.	No recibe corriente del suministro.	Asegúrese de que la cocina está conectada al suministro de corriente y que está encendida.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Compruebe si se ha producido un apagón en su casa o en su área. Si ha hecho todas las comprobaciones y el problema persiste, consulte con un técnico cualificado.
Dificultad al usar los controles táctiles.	Puede que haya una fina película de agua sobre los controles o puede que esté utilizando la punta de sus dedos al tocar los controles.	Desbloquee los controles. Consulte la sección "Bloqueo/desbloqueo de los controles" para más información.
El cristal se ha arañado.	<ul style="list-style-type: none"> Utensilios de cocina con bordes ásperos. Se ha utilizado un estropajo inapropiado o estropajo o productos e limpieza abrasivos. 	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Seleccionar el menaje correcto'. Consulte 'Limpieza y mantenimiento'.
Algunas ollas hacen sonidos de chispas o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas con diferentes metales que vibran de diferente manera).	Esto es normal en utensilios de cocina y no indica ningún fallo de funcionamiento.
La cocina de inducción genera una resonancia grave cuando se utiliza a una potencia alta.	Se debe a la tecnología de inducción utilizada.	Esto es algo normal y el sonido debería atenuarse o desaparecer por completo al disminuir la potencia.
Ruido de ventilador generado por el fuego de inducción.	La placa de inducción incorpora un ventilador refrigerante para evitar que las piezas electrónicas se sobrecalienten. Es posible que siga funcionando después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y desaparecerá al poco tiempo. No apague el suministro eléctrico a la placa desde la toma de pared, mientras el ventilador esté funcionando.
Las ollas no se calientan y  aparece en la pantalla.	La cocina de inducción no puede detectar la olla porque no es apta para la cocción por inducción. La cocina de inducción no puede detectar la olla porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada.	Utilice utensilios de cocina apropiados para la cocción por inducción. Consulte el apartado 'Seleccionar el menaje correcto'. Ponga la olla en el centro de la zona de cocción y asegúrese de que la base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La cocina de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, se escucha una señal sonora y aparece un código de error.	Fallo técnico.	Anote el código de error, apague el suministro eléctrico desde la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico.

Códigos de error	Problema	Solución
E1	Ha saltado el sensor de temperatura de la placa - circuito abierto	Por favor, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
E2	Ha saltado el sensor de temperatura de la placa - cortocircuito	
E3	El sensor de temperatura de la placa detecta una temperatura elevada.	Pulse  para reiniciar su cocina de inducción una vez que se haya enfriado.
E4	Sensor de temperatura de fallo en el transistor IGBT - circuito abierto	Por favor, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
E5	Sensor de temperatura fallo en el transistor IGBT - cortocircuito	
E6	Temperatura elevada del termistor IGBT.	Pulsar  para reiniciar su cocina de inducción una vez que se haya enfriado.
E7	El voltaje suministrado es inferior al voltaje nominal.	Conecte la placa de inducción a una fuente de alimentación adecuada según la placa de características.
E8	El voltaje suministrado es superior al voltaje nominal.	
EB	Ha saltado el sensor de temperatura de la placa - inválido (F5 para nº 1, F8 para nº 2)	Por favor, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

IGBT: Transistor Bipolar de Puerta Aislada

Fallo específico y solución

Códigos de error	Problema	Solución
No se enciende la luz LED al enchufar la placa.	No le llega la electricidad.	Compruebe que el cable está correctamente enchufado en la toma de corriente y que dicha toma funciona.
	Fallo de conexión entre la tarjeta de alimentación y la tarjeta de la pantalla electrónica.	Compruebe la conexión.
	La tarjeta de alimentación está dañada.	Sustituya la tarjeta de alimentación.
Algunos botones no funcionan, o el visualizador LED no funciona de modo normal.	La tarjeta de la pantalla electrónica está dañada.	Sustituya la tarjeta de la pantalla electrónica.
Se enciende el indicador de modo de cocción, pero no se calienta.	Temperatura elevada de la placa.	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada de aire o la ranura de ventilación puede estar obstruida.
	El ventilador sufre algún problema.	Compruebe si el ventilador funciona correctamente. En caso contrario, sustituya el ventilador.
	La tarjeta de alimentación está dañada.	Sustituya la tarjeta de alimentación.
Repentinamente deja de calentar mientras está funcionando y se escucha un pitido cada segundo.	Se ha utilizado un tipo de sartén incorrecta.	Utilice la sartén correcta (consulte "Seleccionar el menaje correcto").
	El diámetro de la olla es demasiado pequeño.	El circuito de detección de ollas está dañado, sustituya la tarjeta de alimentación.
	El corte térmico está roto.	Sustituya el corte térmico.
El motor del ventilador suena de modo anormal.	La motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre antes de limpiarla, apague, desenchufe y deje que la placa de inducción se enfríe por completo.
- Limpie la placa después de cada uso.
- No sumerja la placa de inducción o el cable de alimentación en el agua.
- Limpie la superficie de la placa con un paño suave y ligeramente húmedo.
- Limpie con regularidad las entradas de aire y las ranuras de ventilación con un cepillo suave (no suministrado).
- Para las manchas más difíciles sobre la superficie de cocción de la placa, límpielas utilizando un paño suave y húmedo con un detergente suave hasta que desaparezcan.
- No utilice nunca productos de limpieza químicos o abrasivos.

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.

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	ICD35B00ST		
Tipo de placa de cocción	Placa de inducción		
Número de zonas y/o áreas de cocción		2	
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	∅	19,0	cm
Consumo energético por área o zona de cocción calculado por kg	EC cocción eléctrica	Izquierda : 189,3 Derecha : 187,9	Wh / kg
Consumo energético de la placa de cocción calculado por kg	EC placa eléctrica	188,6	Wh / kg


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

Valor medido (Wh/kg)	Requisito	Conclusión
188,6	1 año después de la entrada en vigor (20 febrero 2015) EC placa eléctrica < 210	Conforme
	3 años después de la entrada en vigor (20 febrero 2017) EC placa eléctrica < 200	Conforme
	5 años después de la entrada en vigor ((20 febrero 2019) EC placa eléctrica < 195	Conforme

Marca	Proline
Referencia	ICD35B00ST
Categoría	Placa de inducción de 2 zonas
Tensión/frecuencia (V/Hz)	220V - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Potencia total nominal (W)	3500W
Dimensiones del producto (mm) (La. x An. x Al.)	545 x 360 x 65 mm
Peso neto del producto (kg)	5,2 kg
Fabricado en	R.P.C.

ELIMINACIÓN



 Somos un distribuidor responsable y nos preocupa el medio ambiente. Por estemotivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De estemodo, 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 17/06/2021

ÍNDICE

	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.....	p. 90
	PRECAUÇÕES	p. 92
	VISÃO GERAL DO PRODUTO	p. 95
	ESCOLHER AS PAINÉIS CORRETOS	p. 97
	FUNIONAMENTO	p. 99
	DIRETRIZES DE CONFEÇÃO	p. 104
	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	p. 106
	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	p. 108
	FOLHA DE DADOS TÉCNICOS.....	p. 109
	ELIMINAÇÃO	p. 110

! INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

Avisos

- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de quinta;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.

- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.


- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou se tiverem recebido instruções relativamente à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os riscos 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 alta quando o aparelho está a funcionar.
- Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção "Limpeza e

manutenção” na página 108 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.
-  Cuidado, superfície quente
As superfícies podem aquecer durante a utilização.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- AVISO: O aparelho e as peças tangíveis ficam quentes durante a utilização.
Deve ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não devem estar junto do aparelho, exceto se continuamente supervisionadas.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa no respetivo controlo e não se baseie no detetor de panelas.
- AVISO: Deixar alimentos a cozinhar sem supervisão numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em fogo. NUNCA tente extinguir um fogo com água. Desligue o aparelho e, de seguida, cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos na superfície de confeção.
- AVISO: Utilize apenas as proteções da placa concebidas pelo fabricante do aparelho de confeção ou conforme indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou as proteções da placa integradas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode provocar acidentes.
- 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

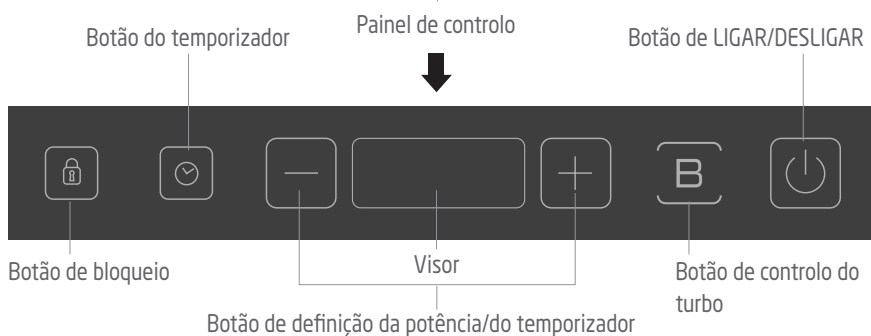
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada quando não o utilizar e antes de proceder à limpeza. Deixe arrefecer antes de mover ou limpar o aparelho.
- Segure o fio da alimentação pela ficha para desligar, nunca puxando pelo fio.
- Não utilize no exterior.
- Não deixe o fio pender na extremidade 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.
- 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.).

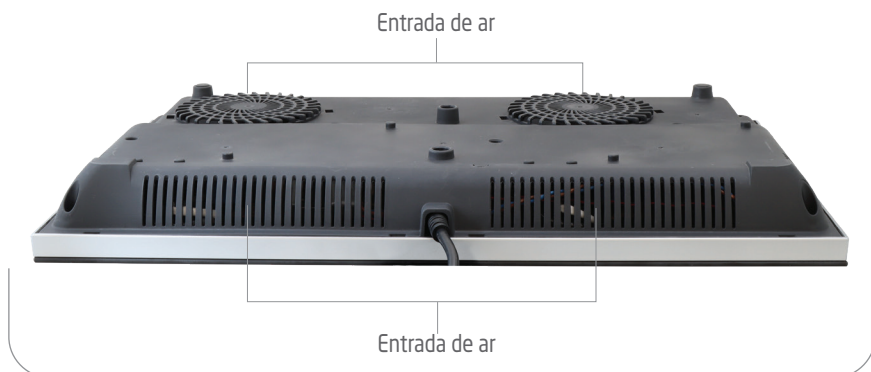
- Quando a placa de indução estiver a funcionar, as pessoas com pacemakers ou dispositivos médicos similares devem agir com cuidado. O campo eletromagnético pode afetar os pacemakers ou dispositivos similares. Consulte o seu médico ou o fabricante do pacemaker ou dispositivo médico similar para obter 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 carpete, 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.

VISÃO GERAL DO PRODUTO

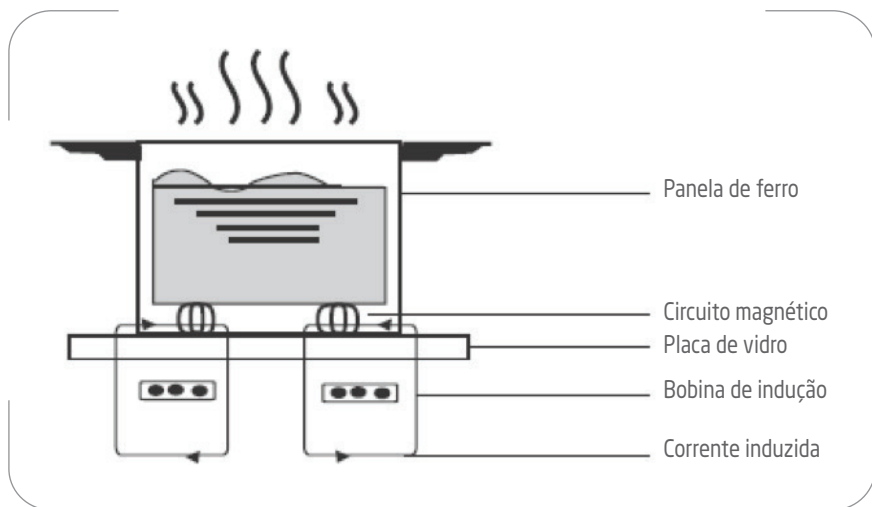


Fundo da placa de indução

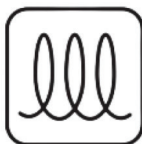


Sobrecosinhar a indução

Cozinhar a indução é uma tecnologia de confeção segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de diretamente através do aquecimento da superfície de vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela o aquece eventualmente.



ESCOLHER AS PANELAS CORRETAS



Utilize apenas panelas com uma base adequada para cozinhar a indução.

Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.

Panelas adequadas

Diâmetro de 14 a 22 cm



Panela de ferro fundido



Placa de ferro



Panela de ferro



Frigideira funda



Utensílio de esmalte



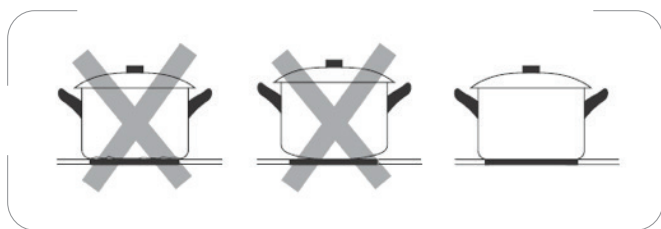
Chaleira de ferro
ou esmalte



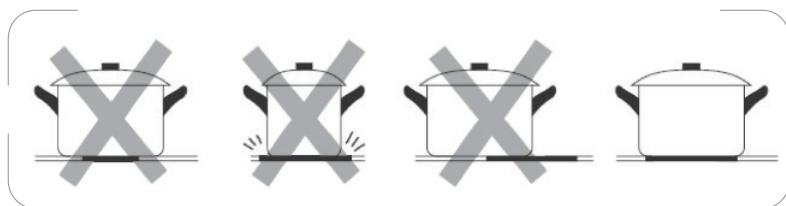
Panela de aço
inoxidável

As panelas feitas dos seguintes materiais não são adequadas para indução: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem uma base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

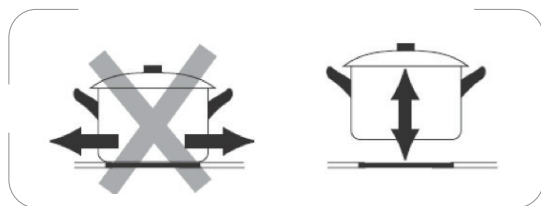
Não utilize panelas com rebordos dentados ou uma base curva.



Certifique-se de que a base da panela é suave, assenta de forma estável no vidro e que tem o mesmo tamanho da área de confeção. Utilize panelas com o mesmo diâmetro indicado na ilustração da área selecionada. Utilizar uma panela ligeiramente mais larga permitirá usar a energia na sua eficiência máxima. Se utilizar uma panela mais pequena a eficiência pode ser inferior à esperada. Panelas com menos de 140 mm de diâmetro podem não ser detetadas pela placa. Centre sempre a sua panela relativamente à área de confeção.



Levante sempre as panelas da placa de indução - não as deslize, uma vez que pode riscar o vidro.

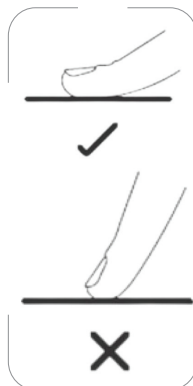








FUNCIONAMENTO

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.



Para iniciar a confeção

1. Coloque a placa numa superfície plana, resistente ao calor.
2. Ligue a placa.
 - Ouvir-se-á um sinal sonoro.
3. Toque e mantenha  durante cerca de 2 segundos para ligar a placa.
 - O indicador luminoso por cima deste botão  pisca.
4. Coloque a panela adequada (ver "ESCOLHER AS PANELAS CORRETAS") na área de confeção desejada.
 - Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da área de confeção estão limpas e secas.
5. Toque repetidamente em  ou  para seleccionar o nível de potência desejado.



8 níveis de potência

Quanto mais elevado for o nível de potência, mais depressa os alimentos são cozinhados.

Nível de potência	Baixo		Médio		Elevado
	1 - 2	3	3 - 4	5 - 6	7 - 8, Turbo
Adequado para	<p>Aquecimento moderado de pequenas quantidades de alimentos</p> <p>Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente</p> <p>Ebulição suave</p> <p>Aquecimento lento</p>	<p>Reaquecimento</p> <p>Ebulição rápida</p> <p>Cozer arroz</p>	<p>Panquecas</p>	<p>Saltear</p> <p>Massa</p>	<p>Fritura</p> <p>Alourar</p> <p>Ferver sopa</p> <p>Ferver água</p>

- Durante a cozedura pode modificar o nível de potência em qualquer momento.
- Se não tocar em nenhum botão dentro de 60 segundos, a placa desliga automaticamente.

A sua placa apita nas seguintes circunstâncias:

- Não colocou a panela na área de confeção correta;
- A panela que está a usar não é adequada para confeção a indução;
- A panela é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na área de confeção.

Após terminar de cozinhar

Toque em  para desligar a placa.




O símbolo "H" pisca no visor para lembrar que tem de estar atento às superfícies quentes.


Desaparece quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura.

Também pode ser utilizada como função de poupança de energia. Se quiser aquecer mais painéis, utilize a placa de aquecimento que ainda está quente.

Utilização da função turbo

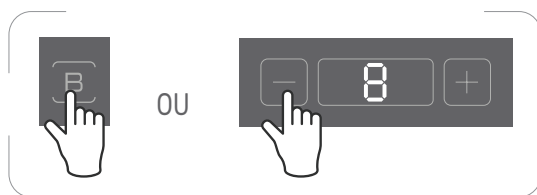
Para ativar esta função, toque em . O visor apresenta "b." e a potência atinge o máximo (2000W).



Para desativar esta função, toque de novo em . A área de confeção volta à sua definição original.

OU

Toque em  e, de seguida, a área de confeção volta ao nível de potência 8.











NOTA:

- Decorridos 5 minutos, a área de confeção volta à sua definição original.
- Quando a função turbo para a primeira área de confeção é ativada, a segunda área de confeção está limitada automaticamente a 1500W e vice-versa.

Definir o temporizador



O temporizador pode ser definido até 3 horas (3:00).



1. Toque em  para entrar no modo do temporizador.
 - O indicador luminoso por cima deste botão  acende.
2. Toque repetidamente em  ou  para definir o temporizador.
 - De cada vez que tocar em  ou  o tempo de confeção aumentará ou diminuirá 1 minuto.
 - Tocando e mantendo  ou  o tempo de confeção aumentará ou diminuirá 10 minutos.
3. Quando concluir a definição do temporizador, o visor indicará o tempo durante alguns segundos e, de seguida, volta ao nível de potência definido. A placa inicia a contagem decrescente. O visor indica o tempo de confeção restante e o atual nível de potência de funcionamento, alternadamente.
4. Quando o tempo tiver decorrido, a área de confeção desliga-se.





Para desativar o temporizador

Toque e mantenha  durante cerca de 2 segundos.
OU

Toque uma vez em  e, depois, toque repetidamente em  até que o visor apresente "0:00". O tempo pisca durante alguns segundos e, de seguida, o temporizador é desativado.

O indicador luminoso por cima deste botão  desliga-se.

Bloquear/desbloquear a placa

- Pode bloquear os controlos para evitar a utilização involuntária.
- Quando os controlos são bloqueados, todos os controlos, exceto o controlo LIGAR/DESLIGAR  , são desativados.
- E No caso de uma emergência, pode sempre desligar a placa tocando em 
- Para bloquear os controlos, toque em  e o visor apresenta "Loc".
- Para desbloquear o controlo, toque e mantenha  durante cerca de 2 segundos. A palavra "Loc" desaparecerá do visor.

DIRETRIZES DE CONFEÇÃO



Tenha cuidado quando fritar, uma vez que o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, particularmente se estiver a utilizar a função Turbo. Em temperaturas extremamente elevadas o óleo e a gordura incendeiam espontaneamente e isto apresenta um grave risco de incêndio.

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a definição da temperatura.
- A utilização de uma tampa permite reduzir os tempos de confeção e economizar energia através da retenção de calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de confeção.
- Comece a cozinhar numa definição alta e reduza a definição quando os alimentos aquecerem.

Fervilhar

- O fervilhar ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85°C, quando as bolhas começam a surgir à superfície do líquido de confeção. É a chave para sopas deliciosas e refogados mais tenros porque os sabores desenvolvem sem cozinhar demasiado os alimentos. Também deverá cozinhar molhos engrossados à base de ovo e farinha abaixo do ponto de ebulição
- Algumas tarefas, incluindo cozer arroz pelo método de absorção, podem requerer uma definição mais alta do que a definição mais baixa para garantir que os alimentos são devidamente cozinhados no tempo recomendado.

Alourar bife

Para cozinhar bifos suculentos e saborosos:

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

Fritura



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

Deteção de artigos pequenos

Quando uma panela de dimensão inadequada ou não magnética (por exemplo, de alumínio), ou itens pequenos (por exemplo, faca, garfo, chave) são deixados na placa, a placa fica automaticamente em modo latente em 1 minuto. A ventoinha mantém a placa de indução a cozinhar durante mais 1 minuto

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
Não é possível ligar a placa de indução.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa de indução está conectada à alimentação e que está ligada. Verifique se há um corte de energia na sua casa ou na área. Se verificou tudo e o problema persiste, contacte um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção "Bloquear/desbloquear a placa" para instruções.
Os controlos tácteis não funcionam devidamente.	É possível que exista uma ligeira película de água nos controlos ou pode estar a usar a ponta do seu dedo para tocar os controlos.	Certifique-se de que a área de controlo táctil está seca e usa a parte mais carnuda do dedo para tocar nos controlos.
O vidro está a ser riscado.	<ul style="list-style-type: none"> • Painéis com rebordos ásperos.. • Estão a ser usados esfregões ou produtos de limpeza abrasivos e inadequados 	Utilize painéis com bases planas e suaves. Consulte "Escolher as painéis corretas". Consulte "Limpeza e manutenção".
Algumas painéis emitem estalidos ou cliques.	Isto ocorre devido à construção das suas painéis (camadas de metais diferentes que vibram de forma distinta).	É normal nas painéis e não indica um problema.
A placa de indução emite um ligeiro zumbido quando utilizada na definição alta.	Isto é provocado pela tecnologia da confeitura a indução.	Isto é normal, mas o barulho deve diminuir ou desaparecer completamente quando diminui a definição de calor.
Ruído da ventoinha proveniente da placa de indução.	Uma ventoinha de confeitura integrada na sua placa de indução evita o sobreaquecimento da parte eletrónica. Pode continuar a ocorrer mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	É normal e não requer nenhum tipo de ação. Não desligue a energia da placa de indução da tomada enquanto a ventoinha estiver a funcionar.
As painéis não aquecem e o visor exibe essa indicação.	A placa de indução não deteta a panela porque não é adequada para cozinhar a indução. A placa de indução não deteta a panela porque é demasiado pequena para a área de confeitura ou não está devidamente centrada.	Utilize painéis adequadas para cozinhar a indução. Consulte a secção "Escolher as painéis corretas". Centre a panela e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da área de confeitura.
A placa de indução ou a área de confeitura desligou inesperadamente, emite um som e exibe um código de falha.	Falha técnica.	Anote os códigos de falha, desligue a placa de indução, retire a ficha da tomada, e contacte um técnico qualificado.

Código de falha	Problema	Solução
E1	Falha do sensor da temperatura da placa de vidro - circuito aberto.	Contacte o serviço de apoio ao cliente.
E2	Falha do sensor de temperatura da placa de vidro - curto-circuito.	
E3	O sensor da temperatura da placa de vidro deteta a temperatura alta..	Toque em  para reiniciar após a placa de indução arrefecer.
E4	Sensor da temperatura da falha do IGBT - circuito aberto	Contacte o serviço de apoio ao cliente.
E5	Sensor da temperatura da falha do IGBT- curto circuito	
E6	Temperatura alta do termistor do IGBT.	Toque em  para reiniciar após a placa de indução arrefecer.
E7	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	Ligue a placa de indução a uma fonte de alimentação adequada, conforme indicado na etiqueta de classificação.
E8	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	
EB	Falha do sensor de temperatura da placa de vidro - inválida (F5 para 1#, F8 para 2#)	Contacte o serviço de apoio ao cliente.

IGBT: Transistor bipolar de porta isolada

Falha e solução específicas

Falha	Problema	Solução
O LED não acende quando a placa está ligada.	Sem fornecimento de energia.	Verifique se a ficha está bem ligada na tomada e se a tomada está a funcionar.
	A ligação do quadro da alimentação suplementar e do quadro do visor falhou.	Verifique a ligação.
	O quadro da alimentação suplementar está danificado.	Substitua o quadro da alimentação suplementar.
Alguns botões não funcionam, ou o visor LED não está a funcionar normalmente.	O quadro do visor está danificado.	Substitua o quadro do visor.
O indicador do modo de confeção acende, mas o aquecimento não inicia.	Temperatura alta da placa.	A temperatura ambiente pode ser demasiado alta. A entrada de ar pode estar bloqueada.
	Existe algum problema com a ventoinha.	Verifique se a ventoinha funciona suavemente. Se não, substitua a ventoinha.
	O quadro da alimentação está danificado.	Substitua o quadro da alimentação.
O aquecimento pára repentinamente durante o funcionamento e ouve-se um apito a cada segundo.	O tipo da panela é incorreto.	Utilize uma panela correta (consulte "Escolher as panelas corretas").
	O diâmetro da panela é demasiado pequeno.	O circuito de deteção da panela está danificado, substitua o quadro da alimentação.
	A ligação térmica está partida.	Substitua a ligação térmica.
O motor da ventoinha emite um som anormal.	O motor da ventoinha está danificado.	Substitua a ventoinha.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue sempre a placa da tomada e deixe-a arrefecer por completo antes de proceder à limpeza.
- Limpe a placa após cada utilização.
- Não coloque a placa ou o fio da alimentação dentro de água.
- Limpe a superfície de confeção da placa com um pano ligeiramente embebido em água.
- Limpe regularmente as entradas de ar e aberturas de ventilação com uma escova suave (não fornecida).
- Os resíduos difíceis na superfície da placa de confeção podem ser limpos com um pano suave e húmido com um pouco de detergente neutro até serem eliminados.
- Nunca use agentes de limpeza abrasivos ou químicos.

FOLHA DE DADOS TÉCNICOS

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

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	ICD35B00ST		
Tipo de placa	Placa de indução		
Número de áreas de cozedura		2	
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.	∅	19,0	cm
Consumo de energia por área de cozedura calculado por Kg	CE cozedura elétrica	Deixou : 189,3 Direito : 187,9	Wh / kg
Consumo de energia para a placa calculado per Kg	CE placa elétrica	188,6	Wh / kg

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

Valor medido (Wh/kg)	Requisito	Decisão
188,6	A partir de 1 ano após entrada em vigor (20 de fevereiro de 2015) CE placa elétrica < 210	Aprovar
	A partir de 3 anos após entrada em vigor (20 de fevereiro de 2017) CE placa elétrica < 200	Aprovar
	A partir de 5 anos após entrada em vigor (20 de fevereiro de 2019) CE placa elétrica < 195	Aprovar

Marca	Proline
Referência	ICD35B00ST
Categoria	Placa de indução de 2 áreas
Tensão/frequência V / Hz	220V - 240V~ 50 - 60Hz
Potência nominal - Potência total (W)	3500 W
Dimensão do produto (mm)(CxLxA)	545 x 360 x 65 mm
Peso líquido do produto (Kg)	5,2 kg
Fabricado na	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 aceitamos aparelhos semencargos.

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 17/06/2021

PROLINE

Etablissements Darty & fils ©,
129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France