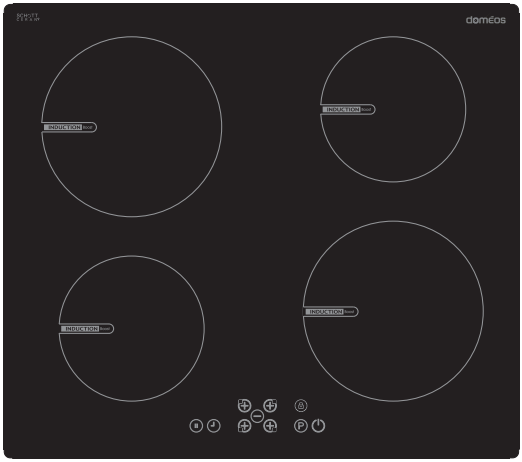
doméos

# NOTICE D'UTILISATION

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil.
Conservez-la car elle contient des informations importantes.

# PLAQUE A INDUCTION
# P4IVE




**CORA NAL**
**77435 MARNE LA VALLEE CEDEX 2 FRANCE**

Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acquérir une table DOMEOS et nous vous en remercions.

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque produit a subit des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle plaque de cuisson.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle plaque de cuisson, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre plaque de cuisson. Cette plaque doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre appareil vous-même.

Déclaration de conformité CE

Cette plaque est destinée uniquement à un usage domestique à l'intérieur d'une habitation (excluant les utilisations professionnelles). Toute autre utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est considérée comme inappropriée et dangereuse.

Cette plaque a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux :

Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension » ;

Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur la compatibilité électromagnétique.

Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

**SOMMAIRE**

**. CONSIGNES DE SECURITE**
**. DESCRIPTION DE L'APPAREIL**
**Superficie de cuisson et panneau de commande de 4 éléments chauffants**

**UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**
**Allumer et éteindre l'appareil**
**Allumer et éteindre les zones de cuisson**
**Indicateur de chaleur résiduelle**
**Fonction d'arrêt de sécurité**
**Verrouillage enfants**
**Fonction minuterie (*en option)**
**Avertisseur sonore**
**Fonction d'amplification**
**Conseils et astuces**

**INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL**
**Sécurité pendant l'installation**
**Fixation de la plaque dans un plan de travail**
**Procéder à un branchement électrique**
**Diagramme de branchement électrique.**

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cette section a été prévue pour votre sécurité. Veuillez lire attentivement le présent manuel avant d'utiliser votre plaque.

**AVERTISSEMENT:**

Toute personne autre que le personnel d'entretien agréé qui effectue des travaux d'entretien ou de réparation impliquant l'ouverture de l'appareil le fait à ses risques et périls.

Évitez de faire des réparations par vous-mêmes au risque d'être victime d'une électrocution.

En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

**Bonne utilisation :**

Vérifiez si vous avez retiré tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil.

Conservez l'emballage au grand complet jusqu'à ce que vous soyez sûr du bon fonctionnement de la plaque.

La sécurité électrique de cette plaque est garantie si elle est branchée à un système terre approprié, conforme aux normes de sécurité électrique. Si vous êtes dans l'impossibilité de savoir si cette mesure de sécurité fondamentale est en place, consultez un électricien qualifié.

Ne faites aucune pression sur le fil électrique lors de l'installation de la plaque.

Ne remplacez jamais le câble d'alimentation électrique par vous-même. Tous les travaux de maintenance doivent être assurés par un électricien qualifié après avoir débranché l'appareil du secteur.

Adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges ne doivent pas être utilisés.

Les appareils encastrables peuvent être utilisés uniquement après avoir été placés dans leur respective unité et surface de travail en respectant les normes.

Cet appareil doit être utilisé dans le seul but de faire bouillir ou cuire des aliments, toute autre utilisation, par exemple le chauffage de pièces, est dangereux. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente.

Ne coupez pas de pain sur le verre de la plaque. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisés comme surfaces de travail. Faites attention de ne pas poser sur la plaque des récipients qui pourraient abîmer le verre.

Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface de la plaque et l'endommager.

Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.
Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique. Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur. Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.
Si vous remarquez des fissures sur la surface de votre plaque, débranchez-la de la source d'alimentation pour éviter toute possibilité de choc électrique.
Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de la plaque.

**Sécurité humaine :**
Il peut arriver pendant le fonctionnement de la plaque que sa surface chauffe. Il convient donc d'éloigner les enfants.
Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne.
A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne celle du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.
Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**Sécurité pendant l'utilisation :**
Évitez de poser des objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles de casseroles) sur les zones de cuisson car ils peuvent chauffer.
N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Ne laissez jamais la plaque sans surveillance quand vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile. Ces aliments peuvent s'enflammer rapidement en cas de surchauffe.

Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez de petits appareils électroménagers comme les fers à repasser à proximité des éléments et veillez à ce que le câble d'alimentation reste à bonne distance des surfaces chaudes.

Vérifiez que toutes les zones sont éteintes quand elles ne sont pas utilisées.

Utilisez uniquement des ustensiles à induction appropriés à fond plat. Les ustensiles destinés à la cuisson par induction sont signalés le cas échéant par le fabricant.

Faites attention de ne pas utiliser de liquides inflammables (alcool, pétrole) tout près de la plaque lorsque celle-ci est en cours d'utilisation.

Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.

**Sécurité pendant le nettoyage :**

Pour le nettoyage, l'appareil doit être mis hors service et il doit être froid.

Ne jamais utiliser de dispositif de nettoyage à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

Évitez d'utiliser des produits ou ustensiles de nettoyage abrasifs et durs au risque de rayer la surface de la plaque.

Pour éviter un mauvais fonctionnement de la plaque, assurez-vous de garder les boutons de commande propres.

L'appareil n'est pas destiné à être exploité au moyen d'un minuterie externe ou de contrôle à distance du système.

Après utilisation, éteignez toutes les zones de cuisson à l'aide des touches de contrôles et ne comptez pas sur le détecteur de casserole.

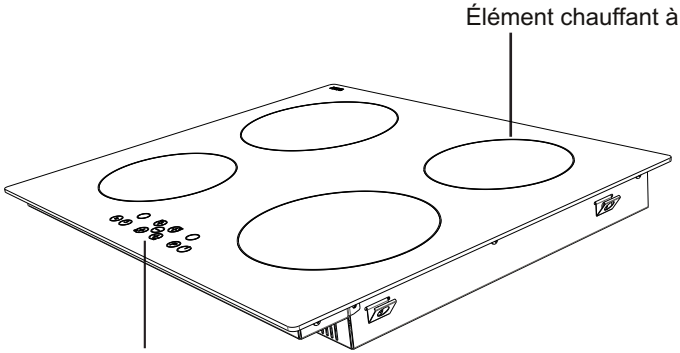
Sécurité enfant :

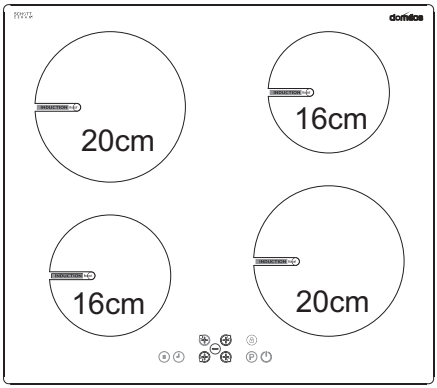
Votre table de cuisson possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : sécurité enfant)

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Chère cliente, cher client,
Veuillez lire les consignes du présent guide d'utilisation avant d'utiliser votre plaque et conservez-les car vous pouvez en avoir besoin ultérieurement.

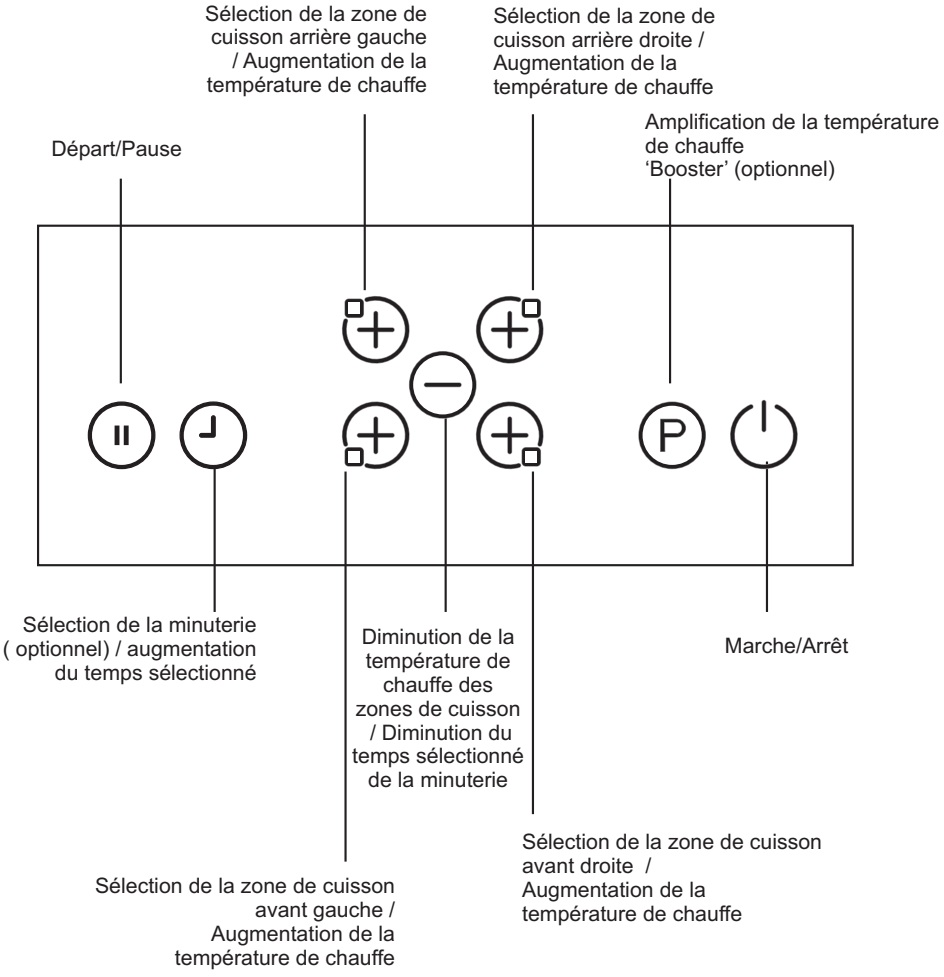
**Superficie de cuisson pour 4 éléments chauffants :**




| | |
|---|---|
| **16 cm** | **1400W/ 1800W boost** |
| **20 cm** | **2100W/ 2500W boost** |
| **16 cm** | **1400W/ 1800W boost** |
| **20 cm** | **2100W/ 2500W boost** |

## Panneau de commande pour 4 éléments chauffants :



## FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

La plaque est commandée par des capteurs électroniques qui fonctionnent lorsqu'on touche aux capteurs y relatifs. L'activation de chaque capteur est suivie de manière sensitive.

**Mettre en marche l'appareil :**
Pour mettre la plaque en marche, appuyez sur la touche ( ⏻ ) MARCHE/ARRET. Tous les affichages présentent un “0” statique et les points inférieurs droits clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans un intervalle de 20 secondes, la plaque se désactivera automatiquement.)

**Arrêter le fonctionnement de l'appareil :**
Arrêtez le fonctionnement de la plaque à tout moment en appuyant sur ( ⏻ ).
La touche MARCHE/ARRET ( ⏻ ) est toujours prioritaire dans la fonction d'arrêt.

**Allumer les zones de cuisson :**
Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez faire la cuisson. Une indication de point statique est visible sur l'affichage de l'élément chauffant sélectionné et le point clignotant sur tous les autres affichages s'éteint.

Sélectionnez le réglage de température en utilisant la touche de sélection de la zone de cuisson / augmentation de la température de chauffe ( ⊕ ) ou la touche ( ⊖ ) de Réglage de diminution de la chaleur. L'élément est présent prêt à être utilisé. Pour faire bouillir l'eau le plus rapidement possible, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité avant d'appuyer sur la touche P pour activer la fonction d'amplification.

**Éteindre les zones de cuisson :**
Sélectionnez la zone que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de la zone de cuisson. Utilisez la touche ( ⊖ ), réduisez la température à "0". (Pour régler la température sur "0", vous pouvez aussi utiliser les touches ( ⊕ ) et ( ⊖ ) de manière simultanée)
Si la zone de cuisson est chaude, “H” s'affichera au lieu de “0”.

**Éteindre toutes les zones de cuisson :**
Pour éteindre toutes les zones de cuisson à la fois, appuyez sur la touche (⏻).
En mode de veille, un « H » apparaît sur toutes les zones de cuisson chaudes.

**Indicateur de chaleur résiduelle :**
Une zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes après son utilisation. Un « H » s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.

Après avoir mis la zone de cuisson hors service, l'écran respectif affiche "H" jusqu'à ce que la température assignée de la zone de cuisson se trouve à un niveau moins critique.

**Fonction d'arrêt de sécurité :**
Chaque zone de cuisson sera mise hors service après une durée de fonctionnement maximum si le réglage de la température de chauffe n'a pas été modifié. Chaque changement intervenu au niveau de la zone de cuisson ramène la durée maximale de fonctionnement à la valeur initiale de la limite de durée de fonctionnement. La durée maximale de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné.

| Niveau de température sélectionné | Arrêt de sécurité après |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 heures |
| 3 - 4 | 5 heures |
| 5 | 4 heures |
| 6 - 9 | 1,5 heures |

## Sécurité enfant:

Après avoir mis la commande en marche, la fonction peut être activée. Pour activer le verrouillage enfants, appuyez simultanément la touche de sélection de la zone de cuisson avant droite ( ⊕ ) et la touche Diminution de la température de chauffe ( ⊖ ) Faites ensuite fonctionner à nouveau la touche de sélection de de la zone cuisson avant droite ( ⊕ ). Tous les éléments chauffants afficheront la lettre “L” (verrouillée, ou LOCKED en anglais). Par conséquent, la commande ne pourra plus être modifiée. (Si une zone de cuisson chauffe, les lettres “L” et “H” s'afficheront, l'une après l'autre.)

La plaque restera verrouillée jusqu'à ce que cet état de verrouillage soit levé, même si la commande a été éteinte, puis rallumée.

Pour désactiver le verrouillage enfants, mettez d'abord la plaque en marche. Appuyez simultanément sur la touche de sélection de la zone de cuisson avant droit ( ⊕ ) et la touche Diminution de la température de chauffe ( ⊖ ), puis appuyez à nouveau sur la touche Diminution de la température de chauffe ( ⊖ ) « L » disparaîtra de l'écran et la plaque s'éteindra.

**Fonction Minuterie ((*en option) :**

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons.
Si vous activez la minuterie de rappel, elle vous alertera à la fin du temps programmé, sans arrêter la cuisson.
Si vous activez la minuterie d'une zone de cuisson, elle désactivera la zone de cuisson à la fin du temps programmé.

**Minuterie de rappel (1..99 min):**

La minuterie de rappel peut fonctionner si les zones de cuisson sont éteintes. L'écran de minuterie affiche « 00 » à l'aide d'un point clignotant.

Appuyez sur la touche de réglage de la minuterie (⏲) pour ajouter le temps ou appuyez sur la touche ( ⊖) pour le réduire. La plage d'ajustement est comprise entre 0 et 99 minutes. Si l'appareil n'enregistre aucun fonctionnement dans les 10 minutes qui suivent, le rappel minute sera réglé et le point clignotant disparaîtra. Après le réglage de la minuterie, le temps s'écoule en fonction de l'ajustement qui a été effectué.

À la fin du temps imparti, un signal se fait entendre et l'écran de la minuterie clignote. Le signal sonore s'arrêtera automatiquement après 2 minutes et/ou si vous appuyez sur n'importe quelle touche.

Vous pouvez modifier ou éteindre le rappel minute à tout moment en appuyant sur la touche de réglage de la minuterie (⏲ ) et/ou en réduisant la touche de la minuterie ( ⏻ ). Le fait d'éteindre la plaque en appuyant sur la touche (⊖) à tout moment peut également éteindre le rappel minute.

**Minuterie de la zone de cuisson (1..99 min):**

Lorsque la plaque est en marche, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson, puis sélectionnez le réglage de température. Enfin, activez la touche de réglage de la minuterie ( ⏲ ); ainsi, la minuterie peut être programmée pour désactiver la zone de cuisson. Quatre voyants ont été disposées autour de la minuterie. Chaque voyants indique la minuterie de la zone de cuisson qui a été activée.

10 secondes après la dernière opération, l'écran de la minuterie change pour la minuterie qui sera la prochaine à s'arrêter (en cas de programmation de plus d'une zone de cuisson).

Lorsque l'heure de fin de la minuterie est atteinte, vous entendrez un signal sonore et l'écran de la minuterie affichera '00'. Dès cet instant, le voyant de la minuterie de la zone de cuisson assignée clignote. La zone de cuisson programmée sera éteinte et la lettre « H » s'affichera si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore et le clignotement du voyant de minuterie s'arrêteront automatiquement après 2 minutes et/ou si vous appuyez sur n'importe quelle touche.

**Avertisseur sonore :**

Pendant le fonctionnement de la plaque, les activités ci-après seront signalées au moyen d'un avertisseur sonore:

L'activation normale de la touche sera signalée par un bref signal sonore

Le fonctionnement ininterrompu des touches sur une longue période de temps (10 secondes environ) sera signalé par un signal sonore long et intermittent.

**Fonction d'amplification ( « Booster» ) :**

La fonction booster augmente la puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

Pour activer la fonction 'booster' : Sélectionnez une zone de cuisson.
Réglez la zone de cuisson sur la position souhaitée, puis appuyez sur la touche P (Booster).
La plaque se met alors à chauffer plus fortement.

La durée d'activation du booster varie en fonction de la position initiale. Au bout d'un certain temps, le niveau de cuisson reviendra automatiquement à sa position initiale.

Par exemple, si vous activez la fonction booster sur la position 1 : le booster fonctionnera pendant 1 minute puis la plaque reviendra automatiquement à la position 1.
Si vous activez la fonction booster sur la position 2 : le booster fonctionnera pendant 2 minutes puis la plaque reviendra automatiquement à la position 2.

Ci-dessous le détail pour chaque position :
Position 1 : activation du booster pendant 1 minute
Position 2 : activation du booster pendant 2 minutes
Position 3 : activation du booster pendant 3 minutes
Position 4 : activation du booster pendant 4 minutes
Position 5 : activation du booster pendant 5 minutes
Position 6 : activation du booster pendant 6 minutes
Position 7 : activation du booster pendant 7 minutes
Position 8 et 9 : activation du booster pendant 8 minutes

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

La réduction de l'alimentation nécessaire se signale par un clignotement de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement reste actif pendant 3 secondes et favorise les adaptations supplémentaires des réglages avant la réduction de l'alimentation.

La fonction booster n'est pas disponible sur tous les modèles (optionnelle). Vérifiez que votre plaque de cuisson en est équipée.

## CONSEILS ET ASTUCES

**Récipients**

Veillez à toujours utiliser des récipients adaptés à la technologie induction ( Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction).

Utilisez des récipients à fond épais, plat, et lisse ayant le même diamètre que celui de la zone de cuisson. Cette précaution favorise une réduction des durées de cuisson.

Pour des résultats optimums, utilisez des ustensiles en acier, en fonte, en fer, et en acier inoxydable (si adéquatement indiqué par le fabricant).

Les récipients avec fond en acier émaillé, en aluminium ou en cuivre peuvent amener le résidu métallique à rester sur la plaque. Si cette situation se produit, ces dépôts peuvent s'avérer difficiles à enlever. Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.

Pour vérifier si un récipient convient pour une cuisson à induction, assurez-vous qu'un aimant colle sur le fond.

Disposez les récipients au centre de la zone de cuisson. Si le récipient est mal placé, U s'affiche.

Au moment d'utiliser certains récipients, ces derniers vous pouvez entendre divers bruits. Ce phénomène est dû à la conception des récipients et n'ont aucun effet sur les performances ou la sécurité de la plaque.

Conseil

Pour vérifier si votre récipient convient :

Posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.

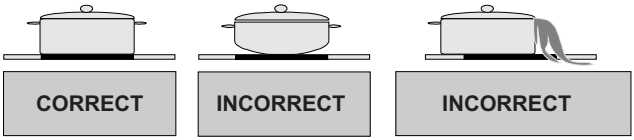
Si l'afficheur reste fixe , votre récipient est compatible.

S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant. S'il « accroche » le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.

**QUELLE ZONE DE CUISSON UTILISER EN FONCTION DE VOTRE RECIPIENT?**

| Zone de cuisson | RECIPIENT A UTILISER |
|---|---|
| 16 cm | 12-18 cm |
| 20 cm | 18-22cm |




**Économie d'énergie**

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient. Le récipient doit avoir un diamètre minimal pour pouvoir être détecté sur la zone de cuisson.

Mettez le récipient sur la zone de cuisson avant de la mettre en service.

Si vous mettez la zone de cuisson en service avant d'y poser le récipient, celle-ci

ne fonctionnera pas.

L'utilisation d'un couvercle réduira la durée de cuisson.

Réduire le réglage de la température lorsque le liquide commence à bouillir.

Réduire la quantité de liquide pour réduire le temps de cuisson.

Sélectionnez le réglage de température approprié pour les applications de cuisson.

**Quelques exemples d'applications de cuisson**

Les informations présentées dans le tableau suivant sont données à titre indicatif uniquement.

| Réglages | Utilisation |
|---|---|
| 0 | Élément hors-service |
| 1 - 3 | Chauffage délicat |
| 4 - 5 | Cuisson à feu doux, chauffage lent |
| 6 -7 | Réchauffage et cuisson rapide |
| 8 | Bouillir, sauter, et saisir |
| 9 | Chaleur maximale |
| P | Fonction d'activation |

## • *TABLEAU DE CUISSON PAR PLATS*

| | | FRIRE porter à ébullition | | | CUIRE/DORER reprise d'ébullition ébullition petits bouillons | | CUIRE/MIJOTER | | | TENIR AU CHAUD | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | P | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| **SOUPES** | Bouillons | | | | | ● | | | | | |
| | Potages epais | | | | | | | ● | | | |
| **POISSONS** | Court-bouillon | | | | | ● | | | | | |
| | Surgelés | | | | | | ● | | | | |
| **SAUCE** | Epaisse à base de farine | | | | | | | ● | | | |
| | Au beurre avec œufs (béarnaise, hollandaise) | | | | | | | | ● | | |
| | Sauces préparées | | | | | | | | ● | | |
| | | P | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| **LÉGUMES** | Endives, épinards | | | | | | ● | | | | |
| | Légumes secs | | | | | | ● | | | | |
| | Pommes de terre à l'eau | | | | | | ● | | | | |
| | Pommes de terre rissolées | | | | | | ● | | | | |
| | Pommes de terre sautées | | | | | | ● | | | | |
| | Décongélation de légumes | | | | | | | | ● | | |
| **VIANDE** | Viandes peu épaisses | | | ● | | | | | | | |
| | Steaks poêlés | | | | ● | | | | | | |
| | Grillade (gril fonte) | | | | ● | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| **FRITURE** | Frites surgelées | ● | | | | | | | | | |
| | Frites fraîches | ● | | | | | | | | | |
| | | P | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| **VARIANTES** | Auto-cuiseur (dès le chuchotement) | | | | | | ● | | | | |
| | Compotes | | | | | | ● | | | | |
| | Crêpes | | | | | ● | | | | | |
| | Crème anglaise | | | | | | ● | | | | |
| | Chocolat fondu | | | | | | | | | | ● |
| | Confitures | | | | | | ● | | | | |
| | Lait | | | | | | ● | | | | |
| | Œufs sur le plat | | | | | | ● | | | | |
| | Pâtes | | | | | ● | | | | | |
| | Petits pots de bébé (bain marie) | | | | | | | | ● | | |
| | Ragoûts | | | | | ● | | | | | |
| | Riz créole | | | | | ● | | | | | |
| | Riz au lait | | | | | | | | ● | | |

**Conseils relatifs au nettoyage**

Ne jamais utiliser des tampons abrasifs, des agents de nettoyage corrosifs, des nettoyants en aérosol, ou des objets pointus pour nettoyer les surfaces de la plaque.

Pour éliminer les aliments brûlés, mouillez-les à l'aide d'un chiffon humide et essuyez ensuite le liquide.

Vous pouvez choisir d'utiliser une spatule adaptée pour le nettoyage des aliments ou des résidus. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement lorsqu'ils se déversent, avant le refroidissement du verre.

Faites attention à ne pas rayer l'adhésif en silicone situé sur les rebords du verre lorsque vous utilisez une spatule.

La spatule doit être conservée loin de la vue et de la portée des enfants.

Utilisez un agent de nettoyant vitrocéramique adapté sur la plaque.

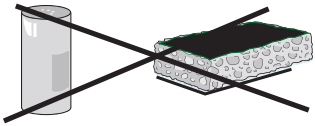
Rincez et séchez à l'aide d'un tissu propre ou d'un essuie-tout.

- ***ENTRETENIR VOTRE APPAREIL***

| TYPES DE SALISSURES | UTILISEZ | COMMENT PROCEDER ? |
|---|---|---|
| Légères. | Eponges sanitaires. | Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez. |
| Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus. | Eponges sanitaires. Racloir spécial verre. | Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez. |
| Auréoles et traces de calcaire. | Vinaigre d'alcool blanc. | Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyez avec un chiffon doux. |
| Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire. | Produit spécial verre vitrocéramique. | Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur). |

crème

éponge sanitaire spéciale vaisselle délicate



poudre éponge abrasive

## INSTALLATION DE L'APPAREIL

**AVERTISSEMENT:**

Le branchement électrique de la plaque doit être effectué par un électricien qualifié, selon les instructions décrites dans ce manuel et les règlements actuels. · En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide. Cet appareil doit être relié à la terre.

**Sécurité pendant l'installation**

Toute surface d'étanchéité doit se trouver à au moins 65cm au-dessus de la plaque.

Les extracteurs doivent être fixés en conformité avec les consignes du fabricant.

Le mur en contact avec la partie arrière de la plaque doit avoir un matériel résistant aux flammes.

La longueur du câble d'alimentation ne doit pas excéder 2 mètres.

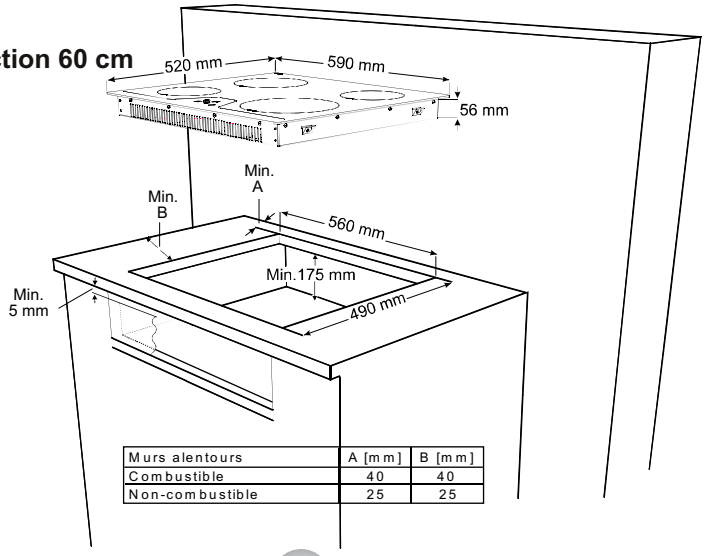
**Fixation de la plaque dans un plan de travail**

La plaque peut facilement être insérée dans n'importe quel plan de travail résistant à une chaleur d'au moins 90ºC.

Laissez une ouverture avec les dimensions indiquées dans l'image ci-dessous et sur la page suivante.

La plaque à induction peut être insérée dans des plans de travail d'une épaisseur variant entre 25 et 40 mm.

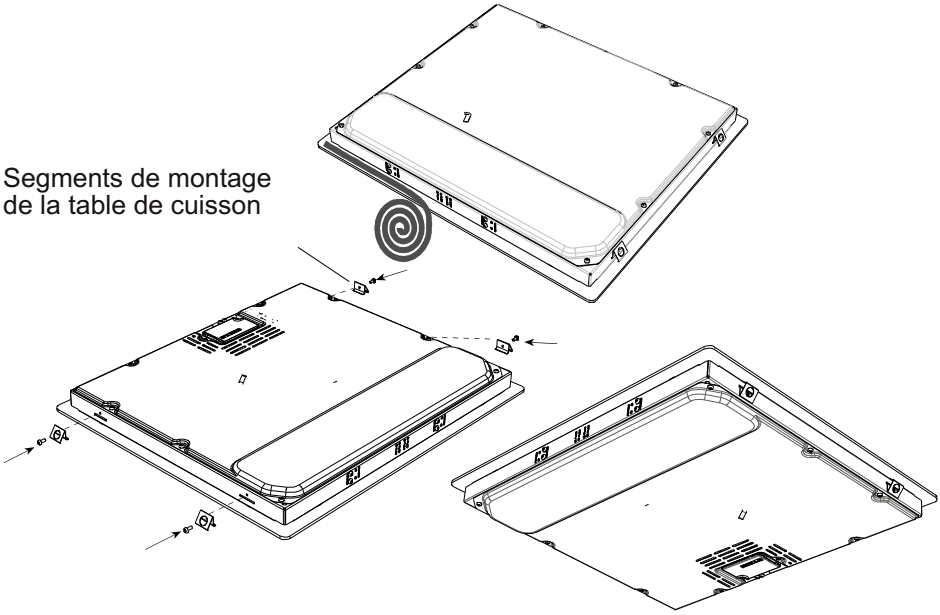
**Plaque induction 60 cm**



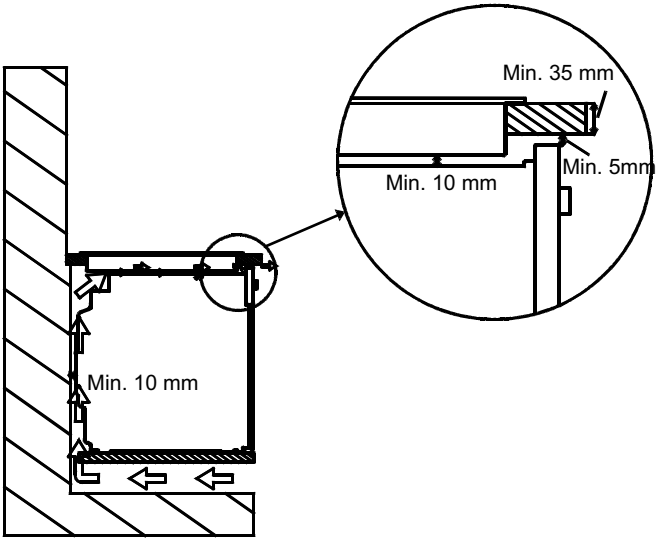

| Murs alentours | A [mm] | B [mm] |
|---|---|---|
| Combustible | 40 | 40 |
| Non-combustible | 25 | 25 |

Appliquez la bande adhésive autour de toute l'extrémité inférieure de la superficie de cuisson bien comme sur la partie extérieure du panneau en verre céramique. N'étirez pas la bande.
Vissez les 4 pattes de fixation sur les bords latéraux de la plaque de cuisson.

Segments de montage de la table de cuisson



Mettez bien la plaque en place dans la découpe de la surface de travail.
Si vous installez également un four, avant de procéder à l'insertion du four, il convient d'enlever le panneau de l'élément de cuisine arrière dans la zone de l'ouverture du four, pour favoriser le refroidissement.  De même, la partie avant de l'élément de cuisine doit avoir une ouverture d'au moins 5mm.




**Procéder à un branchement électrique**

Avant d'effectuer un branchement, assurez-vous que :

La tension de secteur est la même que celle figurant sur la plaque signalétique située à l'arrière de votre plaque.

Le circuit peut supporter la charge de l'appareil (voir plaque signalétique).

Le câble d'alimentation a une prise terre, qui respecte les dispositions de la réglementation en cours et fonctionne normalement.

L'interrupteur de fusible doit être facilement accessible quand la plaque est installée.

S'il n'y a aucun circuit dédié à la plaque et aucun interrupteur de fusible, ceux-ci doivent être installés par un électricien qualifié avant de brancher la plaque.

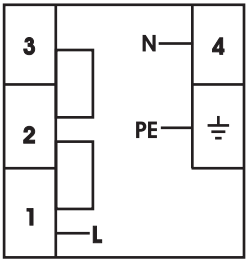
Un câble adapté doit être branché à partir de l'unité de consommation (boîte à fusible principal) et protégé par son propre fusible de 30 Amp ou microrupteur. L'électricien doit prévoir un interrupteur avec fusible à pôle complet, qui débranche les deux lignes (active) et les conducteurs neutres avec une séparation de contact d'au moins 3 mm.

L'interrupteur avec fusible doit être fixé au mur de la cuisine, au-dessus de la surface de travail et sur le côté de la plaque, non au-dessus, conformément à la réglementation IEE en vigueur. Branchez l'interrupteur avec fusible à une boîte de dérivation qui doit être fixée sur le mur, à environ 61cm au-dessus du niveau du sol et derrière la plaque. Le câble d'alimentation de la plaque peut alors être branché. Branchez l'une des extrémités à la boîte de dérivation et l'autre extrémité sur la boîte de connexion de l'alimentation de la plaque qui se trouve à l'arrière de la plaque. Enlevez le couvercle de la boîte de branchement et installez le câble, conformément au diagramme de branchement.

Le câble d'alimentation doit se trouver à bonne distance des sources de chaleur directes. Il ne doit pas être soumis à une augmentation de température de plus de 500C au-delà de la température ambiante.

L'appareil est conforme aux directives suivantes en vigueur au sein de l'UE:
Directive 2006/95/CE sur la « basse tension »
Directive EMC 2004/108/EC
Directive 93/68/CEE relative au marquage CE

Diagramme de branchement électrique




**3x2.5 mm² 220 V~**
**3x2.5 mm² 230 V~**
**3x2.5 mm² 240 V~**

***Cet appareil doit étre mis a la terre.**
***Pour ce branchement, utilisez un cable d'alimentation de type H05 VV-F**

Pour la plaque à induction, le câble doit être de type H05VV-F 3X2,5 mm / 60227 IEC 53. Le diagramme de branchement est situé à l'arrière de l'appareil.

## Service Après-vente et Garantie :

**Garantie contractuelle :**

A compter de la date d'achat, le ticket de caisse ou la facture faisant foi.

**Conditions d'application de la garantie :**

Pour l'application de cette garantie, vous devez vous adresser au Service Après Vente du magasin Cora où le produit a été acheté et lui présenter obligatoirement la facture accompagnée du ticket de caisse.

**Réserves**

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- Si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc…) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquée dans cette notice d'utilisation, fausse manœuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité.
- Si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- Si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- Si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.

**Service Après Vente :**

Si vous souhaitez avoir des informations supplémentaires, faire réparer l'appareil ou si vous rencontrez un problème, adressez-vous au Service Après Vente du magasin Cora où le produit a été acheté.

Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Fabriqué en Turquie

**52070060 04/12 R000**