

SKU:

CDVER322

CDVER64B

CDVER66BB



Mode d'emploi/Notice d'installation

Plaque vitrocéramique intégrée

MODÈLE : CDVER322/CDVER64B/CDVER66BB

CB : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

LVD : Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu une formation sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués sans la surveillance des enfants.

CB+LVD :

- a) Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- b) **AVERTISSEMENT** : si la surface présente des fissures, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- c) Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- d) L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- e) Risque d'incendie : ne placez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- f) **ATTENTION** : la cuisson doit être surveillée. Une cuisson rapide doit être surveillée en permanence.
- g) **AVERTISSEMENT** : la cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- h) N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

AVERTISSEMENT : laisser cuire sans surveillance des aliments contenant de la graisse ou de l'huile sur une plaque de cuisson peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Une cuisson rapide doit être surveillée en permanence.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne placez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Une cuisson rapide doit être surveillée en permanence.

AVERTISSEMENT : risque d'incendie : ne placez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

Installation

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer des travaux ou des opérations de maintenance.

- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est indispensable et obligatoire.
- Les modifications de l'installation domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de coupure

- Attention : les bords des panneaux sont tranchants.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Ne placez à aucun moment des matériaux ou des produits inflammables sur cet appareil.
- Veuillez transmettre ces informations à la personne chargée de l'installation de l'appareil, car cela pourrait réduire vos frais d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil ne doit être installé et mis à la terre que par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit électrique équipé d'un disjoncteur permettant une coupure complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de la garantie ou de la responsabilité.

Fonctionnement et maintenance

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson endommagée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson est endommagée ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil à l'aide de l'interrupteur mural et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur mural avant de la nettoyer ou de l'entretenir.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou tout autre implant électrique (par exemple, une pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort.

Risque lié aux surfaces chaudes

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent si chaudes qu'elles peuvent causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou d'autres objets, à l'exception des ustensiles de cuisine appropriés, entrer en contact avec la vitrocéramique tant que la surface n'est pas refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes. Veillez à ce que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures et des échaudures.

Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir pour plaque de cuisson est exposée lorsque le capot de sécurité est retiré. Utilisez l'appareil avec la plus grande prudence et rangez-le toujours en lieu sûr, hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces mesures de précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Une cuisson excessive provoque un dégagement de fumée et des salissures grasses qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas d'objets magnétiques (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs,

lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ceux-ci peuvent être perturbés par son champ électromagnétique.

- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce mode d'emploi (c'est-à-dire à l'aide des commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson risquent de se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en marche.
- Les enfants ou les personnes handicapées dont la capacité à utiliser l'appareil est limitée doivent être formés à son utilisation par une personne responsable et compétente. La personne chargée de la formation doit s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans le mode d'emploi. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne placez pas d'objets lourds sur votre table de cuisson et ne laissez pas tomber d'objets dessus.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords dentelés et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en vitrocéramique, car cela pourrait rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'autres produits abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer le verre Ceramica.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ! Toute utilisation commerciale, quelle qu'elle soit, est exclue de la garantie du fabricant !

- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans ne doivent être autorisés à s'approcher de l'appareil que sous surveillance constante.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers associés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués sans la surveillance des enfants.
- **AVERTISSEMENT** : la cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie : ne placez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **Avertissement** : si la surface présente des fissures, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- **Avertissement** : si la surface présente des fissures, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson.

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire attentivement ce mode d'emploi/guide d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

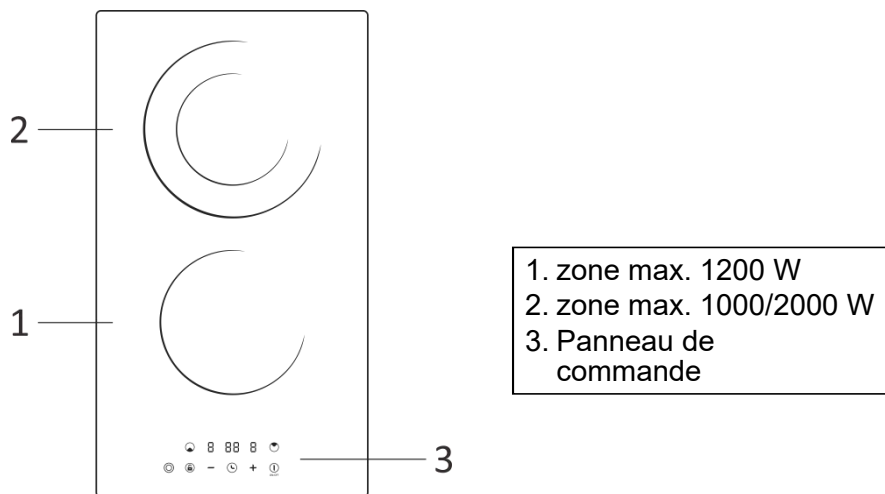
Vous trouverez des informations sur l'installation dans la section « Installation ».

Avant toute utilisation, lisez attentivement toutes les consignes de sécurité et conservez ce mode d'emploi/guide d'installation pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

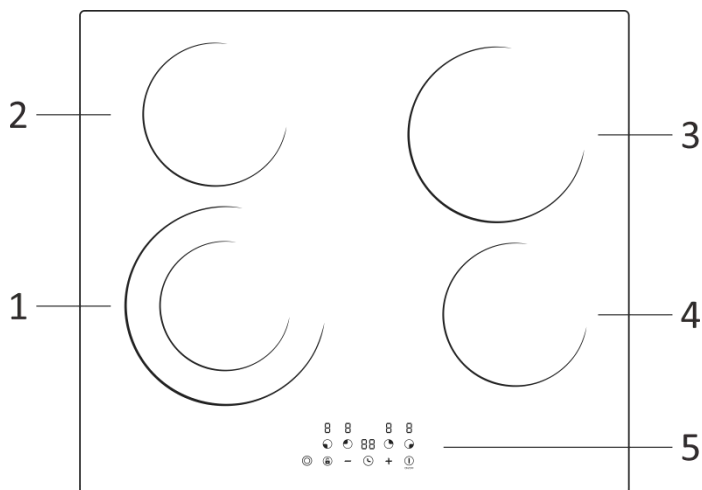
Aperçu des produits

Vue de dessus

Modèle : CDVER322

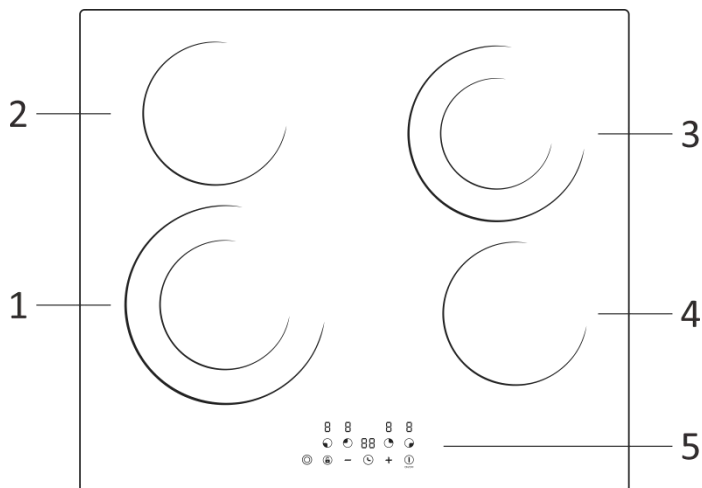


Modèle : CDVER64B



FR

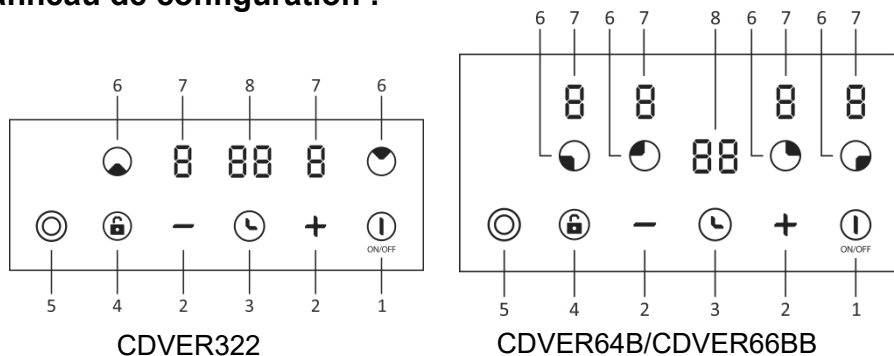
Modèle : CDVER66BB



- | | |
|--------------------------|---------------------|
| 1. max. 1100/2200 W zone | 2. max. 1200 W zone |
| 3. max. 1000/2000 W zone | 4. max. 1200 W zone |
| 5. Panneau de commande | |

FR

Panneau de configuration :



- | | |
|-----------------------------|--|
| 1 Bouton marche/arrêt | 2 Réglage de la puissance et de la durée |
| 3 bouton de minuterie | 4 bouton de sécurité enfant |
| 5 Clé de zone extensible | 6 Touches de sélection de la zone de chauffage |
| 7 Affichage de la puissance | 8 LED d'affichage de la minuterie de chauffage LED |

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson

- Lisez attentivement ce mode d'emploi et prêtez une attention particulière à la section « Consignes de sécurité ».
- Retirez tous les films de protection qui pourraient encore se trouver sur votre table de cuisson.

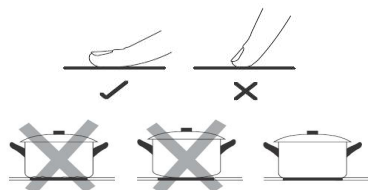
Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer dessus.
- Utilisez la paume de votre main, pas le bout de vos doigts.
- Chaque fois que vous touchez une commande, un signal sonore retentit.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et qu'aucun objet (par exemple, des ustensiles de cuisine ou des chiffons) ne repose dessus. Même une fine couche d'eau peut rendre leur utilisation difficile.

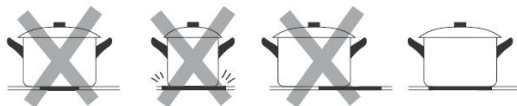
Choisir les bons ustensiles de cuisine

FR

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords dentelés ou au fond bombé.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, qu'il repose à plat sur la vitre et qu'il a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est identique à celui indiqué sur le graphique de la zone sélectionnée. L'utilisation d'une casserole légèrement plus grande permet d'atteindre une efficacité énergétique maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être inférieure à celle escomptée. Les casseroles dont le diamètre est inférieur à 140 mm peuvent ne pas être détectées par la table de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la surface de cuisson – ne les faites pas glisser, car elles pourraient rayer le verre.



Utilisation de votre nouvelle table de cuisson

Commencer la cuisson

1. Appuyez sur la commande MARCHE/ARRÊT.

Après la mise en marche, un signal sonore retentit, tous les voyants LED affichent « – » ou « – – », ce qui signifie que la table de cuisson est en mode veille.



Remarque : si vous ne sélectionnez pas de niveau de chauffage dans la minute qui suit, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Vous devez alors recommencer.

2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage. Le voyant LED situé à côté de la touche clignote « 5 ».



4. Réglez la puissance de chauffage en appuyant sur la touche – ou + de 0 à 9.

- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

Lorsque vous avez fini de cuisiner

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez désactiver.



2. Éteignez la zone de cuisson en appuyant sur la touche — jusqu'à « 0 ».



3. Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt.

4. Attention aux surfaces chaudes

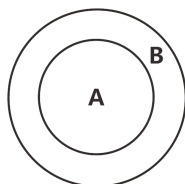
La lettre « H » clignote lorsque la zone de cuisson est chaude. Elle disparaît dès que la surface a refroidi à une température sûre. Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie : si vous souhaitez faire chauffer d'autres casseroles, utilisez la zone encore chaude.



Utilisation de la fonction de zone extensible

Si votre table de cuisson est équipée d'une zone extensible, elle peut être utilisée dans les modes suivants :


- A : Zone centrale – seul le premier circuit de chauffage est activé.
- B : Zone étendue (centre + périphérie) – les premier et deuxième circuits de chauffage sont tous deux activés.




Verrouiller la commande

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, si des enfants allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de l'interrupteur marche/arrêt.



Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur le bouton  pour verrouiller les touches. Le voyant LED de la minuterie affiche « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes

1. Maintenez la touche de verrouillage  enfoncée pendant 3 à 5 secondes jusqu'à ce que « Lo » s'éteigne.
2. Vous pouvez désormais utiliser votre table de cuisson.



AVERTISSEMENT : lorsque la table de cuisson est verrouillée, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception du bouton marche/arrêt principal «  » et du bouton de sécurité enfants «  ». Si la table de cuisson est éteinte alors qu'elle est verrouillée, la sécurité enfants doit être désactivée lors de la prochaine utilisation.

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, il ne désactive aucune zone de cuisson lorsque le temps réglé est écoulé.
- Vous pouvez le régler de manière à ce qu'une ou plusieurs zones de cuisson soient désactivées à l'expiration du temps réglé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme affichage des minutes Si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson

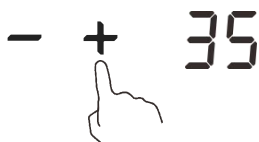
1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.

Remarque : vous pouvez utiliser l'affichage des minutes avant ou après avoir terminé le réglage de la zone de cuisson.

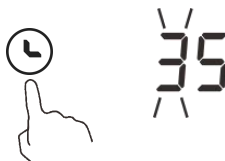
2. Appuyez sur la commande de la minuterie, « 30 » s'affiche sur la LED d'affichage de la minuterie et « 0 » clignote.



3. Réglez l'heure en appuyant sur les boutons « + » et « - ».



4. Appuyez à nouveau sur la commande de la minuterie, le « 3 » clignote.



5. Réglez la durée en appuyant sur « + » et « - ». Le minuteur que vous avez réglé est désormais réglé sur 85 minutes.



6. Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement. Le temps restant s'affiche à l'écran.

7. Le buzzer retentit pendant 10 secondes et l'affichage du minuteur indique « - - » lorsque le temps réglé est écoulé.



Réglage de la minuterie pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson Lorsque la minuterie est réglée pour une zone :

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.
2. Appuyez sur la commande de la minuterie. « 30 » s'affiche alors sur l'écran de la minuterie et « 0 » clignote.
3. Réglez la durée en appuyant sur les commandes « + » et « - ».
4. Appuyez à nouveau sur la commande de la minuterie, « 3 » clignote alors.
5. Réglez la durée en appuyant sur « + » et « - ». La minuterie est désormais réglée sur 85 minutes.

6. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence immédiatement. Le temps restant s'affiche à l'écran.

REMARQUE : le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que cette zone est sélectionnée.



7. Une fois le temps de cuisson écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

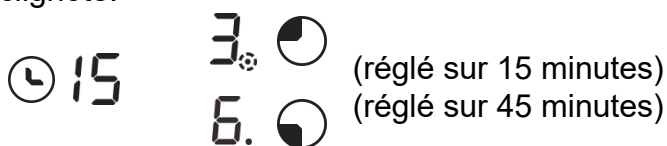


Les autres zones de cuisson restent en service si elles ont été activées auparavant.

Si la minuterie est réglée pour plusieurs zones :

1. Lorsque vous réglez la durée pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson correspondantes s'allument. L'affichage des minutes indique les minuteries. Le point de la zone correspondante clignote.

Si, par exemple, le niveau de puissance 3 est réglé sur 15 minutes et le niveau de puissance 6 sur 45 minutes, 15 s'affiche à l'écran. L'indicateur situé à côté du niveau de puissance 3 avec la durée la plus courte clignote.



2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. Le nouveau minuteur min. s'affiche alors et le point correspondant à la zone clignote.



- Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, le minuteur correspondant s'affiche dans l'affichage du minuteur.

Minuterie interrompue

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage dont vous souhaitez effacer la minuterie.
2. Appuyez sur la commande de la minuterie, le voyant LED clignote.
3. Appuyez sur la touche « - » pour régler la minuterie sur « 00 ». La minuterie est effacée.

Fonction d'arrêt automatique

La fonction d'arrêt automatique est une fonction de sécurité pour votre table de cuisson. Elle s'active automatiquement si vous avez oublié d'éteindre la table de cuisson. Les durées de fonctionnement programmées pour les différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau suivant :

niveau de performance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de travail standard (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée d'un détecteur de température de sécurité. En cas de surchauffe interne, elle s'éteint automatiquement jusqu'à ce que la température redescende à un niveau sûr.



Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

FR

Instructions de cuisson



Soyez prudent lorsque vous faites frire des aliments, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez une puissance élevée. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui représente un risque d'incendie grave.

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments sont à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduit le temps de cuisson et vous permet d'économiser de l'énergie, car la chaleur est mieux conservée.
- Utilisez le moins de liquide ou de graisse possible afin de réduire le temps de cuisson.
- Commencez par régler la température à un niveau élevé, puis réduisez-la dès que les aliments sont cuits.

Mijoter, cuire le riz

- La cuisson à feu doux s'effectue en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque seules quelques bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour obtenir de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car les arômes se développent sans que les aliments ne cuisent trop. Les sauces à base d'œufs et celles épaissies à la farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz selon la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le plus bas afin de garantir que les aliments cuisent correctement dans le temps recommandé.

Cuisson d'un steak

Voici comment préparer des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle épaisse.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak d'huile. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude et déposez-y la viande.
4. Ne retournez le steak qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut varier entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier le degré de cuisson : plus il est ferme, plus il est « bien cuit ».
5. Avant de servir, laissez reposer le steak quelques minutes sur une assiette chaude afin qu'il se détende et devienne tendre.

Pour rôtir

1. Choisissez un wok compatible à fond plat ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles. La cuisson doit être rapide. Si vous préparez de grandes quantités, cuisez les aliments en plusieurs petites portions.
3. Faites chauffer brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, réservez-la et gardez-la au chaud.
5. Faites revenir les légumes en remuant. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, baissez le feu, remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.
6. Mélangez délicatement les ingrédients afin qu'ils soient chauffés uniformément.
7. Servez immédiatement.

Réglages de chauffage

Les réglages suivants ne sont que des valeurs indicatives. Les réglages exacts dépendent de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité à préparer. Essayez différents réglages afin de trouver ceux qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Dptitude
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffage en douceur de petites quantités d'aliments• Fusion du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement• Cuisson douce à feu doux• Réchauffage lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer• Cuisson rapide à feu doux• Cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Faire revenir• Cuire les pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• Rôtir• Faire revenir• Porter une soupe à ébullition• Faire bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, taches, traces d'aliments ou de liquides non sucrés renversés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson tant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 4. Rallumez la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation électrique de la table de cuisson est coupée, le message « surface chaude » ne s'affiche pas, mais la zone de cuisson peut néanmoins être chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges abrasives, certaines éponges en nylon et les produits nettoyants agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier que votre produit nettoyant ou votre éponge abrasive est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant sur la table de cuisson, car cela pourrait tacher le verre.
Ébullition excessive, fusion et éclaboussures chaudes et sucrées sur le verre	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule à poisson, d'une spatule ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté au verre céramique, mais faites attention aux surfaces chaudes de la table de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la table de cuisson au mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les salissures ou les éclaboussures vers une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou les éclaboussures à l'aide d'un torchon ou d'un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour les « salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminez dès que possible les taches causées par des aliments fondus, sucrés ou renversés. Si elles refroidissent sur le verre, elles peuvent être difficiles à éliminer ou même endommager de manière permanente la surface du verre. • Risque de blessure : lorsque le capot de sécurité est retiré, la lame d'un grattoir est tranchante comme un couteau. Utilisez-le avec la plus grande prudence et rangez-le toujours en lieu sûr, hors de portée des enfants.

<p>Extensions sur les commandes tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la table de cuisson. 2. Essuyez le liquide renversé. 3. Nettoyez la zone de commande tactile à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement la zone à l'aide d'un essuie-tout. 5. Rallumez la table de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre automatiquement, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Essuyez la zone des commandes tactiles avant de rallumer la table de cuisson.
--	---	---

Conseils et astuces

problème	Causes possibles	Que faire ?
<p>La table de cuisson ne peut pas être mise en marche.</p>	<p>Pas d'électricité.</p>	<p>Assurez-vous que la table de cuisson est branchée et allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre logement ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.</p>
<p>Les commandes tactiles ne répondent pas.</p>	<p>Les éléments de commande sont verrouillés.</p>	<p>Déverrouillez les commandes. Vous trouverez les instructions à ce sujet dans la section « Verrouillage des commandes ».</p>
<p>Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.</p>	<p>Il se peut qu'il y ait une fine pellicule d'eau sur les commandes ou que vous les touchiez du bout des doigts.</p>	<p>Assurez-vous que la zone tactile est sèche et touchez les commandes avec la paume de votre main.</p>
<p>Le verre est rayé.</p>	<p>Ustensiles de cuisine aux bords rugueux. Utilisation d'éponges abrasives ou de produits nettoyants inadaptés.</p>	<p>Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir « Choix des ustensiles de cuisine adaptés ». Voir « Entretien et nettoyage ».</p>

Certaines poêles émettent des grésillements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la conception de vos ustensiles de cuisine (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'est pas un signe de défaut.
La table de cuisson ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage du temps de cuisson).	Erreur technique.	Veillez noter les lettres et les chiffres indiquant l'erreur, éteignez la table de cuisson et contactez un technicien qualifié.

Affichage des erreurs et inspection

FR

En cas de défaut technique, la table de cuisson passe automatiquement en mode de protection et affiche les codes d'erreur correspondants :

problème	Causes possibles	Que faire ?
E3	Protection contre la surchauffe : la table de cuisson est en surchauffe.	* Arrêtez la cuisson jusqu'à ce que la température baisse. * Veuillez contacter le service après-vente pour faire vérifier la table de cuisson.
E2	Panne de circuit ouvert de la fusion nucléaire	Veillez contacter le service clientèle.

Ce qui précède correspond à l'évaluation et à la vérification des erreurs courantes. Afin d'éviter tout danger et tout dommage, veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même.

Spécifications techniques

Plaque vitrocéramique intégrée	CDVER322	CDVER64B	CDVER66BB
zones de cuisson	2 zones	4 zones	4 zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50-60Hz	220-240V~ 50-60Hz	220-240V~ 50-60Hz
Puissance électrique installée	3200W	6400W	6600W
Dimensions du produit L x l x H (mm)	290x520x40	590x520x40	590x520x40
dimensions d'encastrement AxB (mm)	270x490	560x490	560x490

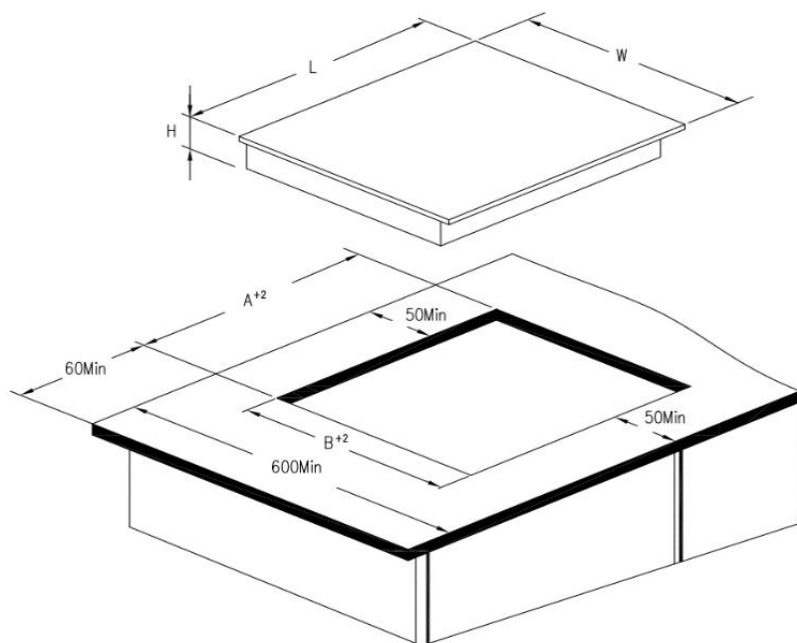
* Le poids et les dimensions sont approximatifs. Dans le cadre de nos efforts continus pour améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et la conception sans préavis.

Installation

Sélection de l'équipement d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le schéma. Pour l'installation et l'utilisation, une distance minimale de 50 mm doit être respectée autour de l'ouverture.

Assurez-vous que le plan de travail a une épaisseur minimale de 30 mm. Choisissez un matériau résistant à la chaleur pour le plan de travail afin d'éviter toute déformation importante due au rayonnement thermique de la table de cuisson. Comme indiqué ci-dessous :

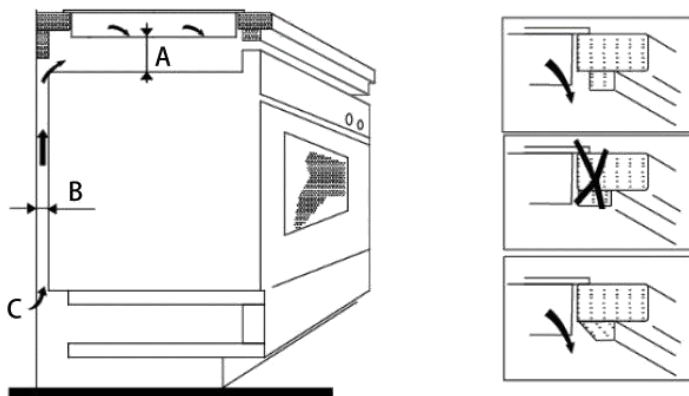


MODÈLE	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)
CDVER322	290	520	40	270	490
CDVER64B/CDVER66BB	590	520	40	560	490

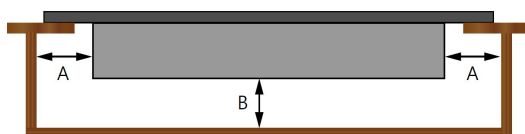


Assurez-vous dans tous les cas que la table de cuisson est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Vérifiez que la table de cuisson est en parfait état. Comme indiqué ci-dessous :

Remarque : la distance de sécurité entre la table de cuisson et le meuble situé au-dessus doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)
50mini	20 mini	prise d'air



A(mm)	B(mm)
100mini	50 mini

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- La surface de travail est carrée et plane, et aucun élément ne réduit l'espace disponible.
- La surface de travail est fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci est équipé d'un ventilateur intégré.
- L'installation est conforme à toutes les exigences en matière d'espacement et aux normes et réglementations en vigueur.
- Un sectionneur approprié, permettant une déconnexion complète du réseau électrique, est intégré au câblage fixe et monté et positionné conformément aux réglementations et dispositions locales en matière de câblage.
- Le sectionneur doit être d'un type homologué et présenter un espace d'air de 3 mm entre tous les pôles (ou tous les conducteurs actifs [de phase], si les réglementations locales en matière de câblage autorisent cette dérogation aux exigences).
- Le sectionneur doit être facilement accessible pour le client lorsque la table de cuisson est installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités locales compétentes en matière de construction et les réglementations en vigueur.
- Utilisez des surfaces résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (par exemple, des carreaux de céramique) pour les surfaces murales autour de la table de cuisson.

Une fois la table de cuisson installée, assurez-vous que

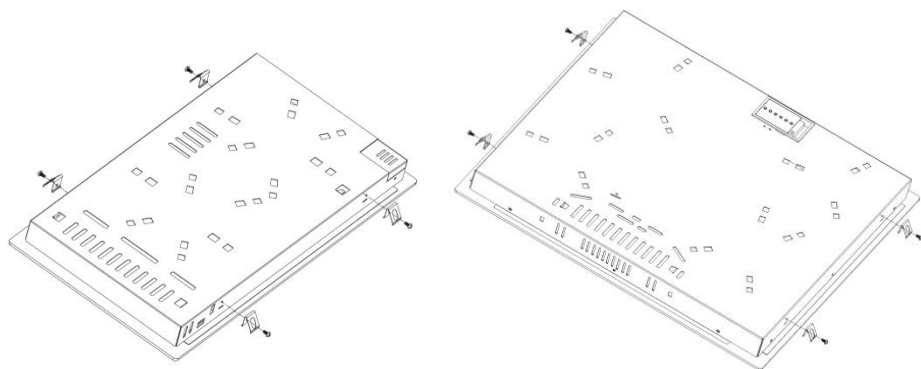
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de l'armoire ou les tiroirs.
- Un flux d'air frais suffisant est assuré depuis l'extérieur de l'armoire jusqu'au socle de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire, une barrière de protection thermique doit être installée sous la table de cuisson.
- Le disjoncteur doit être facilement accessible pour le client.

Avant de fixer les équerres de fixation

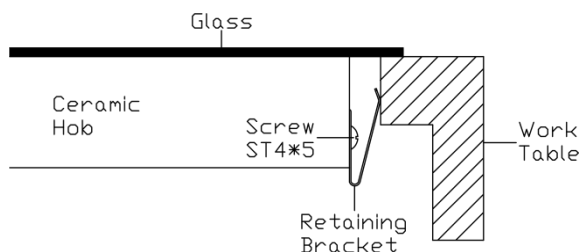
L'appareil doit être installé sur une surface stable et plane (utilisez l'emballage à cet effet). N'exercez aucune force sur les éléments de commande qui dépassent de la table de cuisson.

Réglage de la position des supports

Une fois l'installation terminée, fixez la table de cuisson au plan de travail à l'aide des 4 supports situés sous la table de cuisson (voir illustration).



Adaptez la position du support à l'épaisseur du plateau de table.



Précautions

1. La table de cuisson doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. Nous mettons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'installation vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
3. La table de cuisson doit être installée de manière à garantir une meilleure dissipation de la chaleur afin d'augmenter sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent être résistants à la chaleur.
5. Afin d'éviter tout dommage, la couche sandwich et la colle doivent être résistantes à la chaleur.

Raccordement de la table de cuisson à l'alimentation électrique



Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne qualifiée.

Avant de raccorder la table de cuisson au réseau électrique, vérifiez les points suivants :

- 1.L'installation domestique est adaptée à la puissance absorbée par la table de cuisson.
 - 2.La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
 - 3.Les sections des câbles d'alimentation électrique peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, car ceux-ci peuvent entraîner une surchauffe et des incendies.

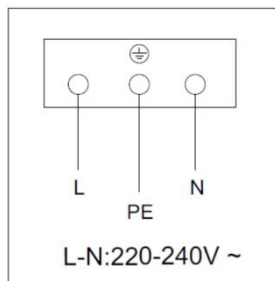


Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes et doit être posé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C à aucun endroit.

Faites vérifier par un électricien si l'installation électrique domestique est adaptée sans modifications. Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme applicable ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est illustrée ci-dessous.

A. Convient pour un câble d'alimentation 3G1,5. (uniquement pour le modèle CDVER322)

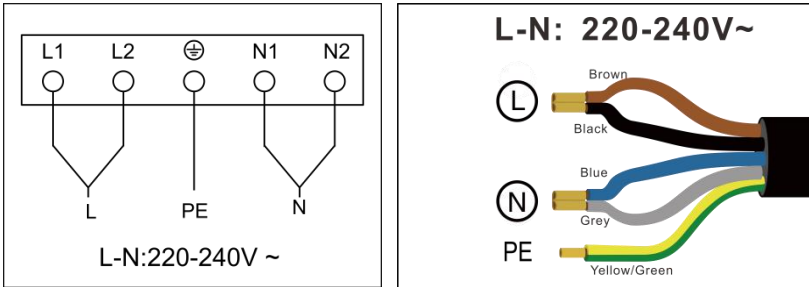


L  Brown

N  Blue

PE  Green-Yellow

B. Convient pour les câbles d'alimentation 5G1,5. (uniquement pour les modèles **CDVER64B/CDVER66BB**)



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par le service après-vente à l'aide d'outils spéciaux afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement à l'alimentation électrique principale, un interrupteur de polarité omanais avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique correct a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.



ÉLIMINATION :
Ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets municipaux non triés. Une collecte séparée de ces déchets est nécessaire pour un traitement spécial.

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En éliminant cet appareil de manière appropriée, vous contribuez à éviter les dommages potentiels pour l'environnement et la santé humaine qui pourraient résulter d'une élimination inappropriée.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers normaux. Il doit être apporté à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Cet appareil doit être éliminé de manière appropriée. Pour plus d'informations sur le traitement, la valorisation et le recyclage de ce produit, veuillez vous adresser à votre administration communale, à votre service d'élimination des déchets ou au magasin où vous avez acheté l'appareil.

Pour plus d'informations sur le traitement, la réutilisation et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre administration locale, votre service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

FR

V1.0
2026.01.10