



Notice d'utilisation

Domino vitrocéramique  
DVH L21



# SOMMAIRE

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	<b>4</b>
<b>FICHE PRODUIT</b>	<b>8</b>
<b>INSTALLATION</b>	<b>9</b>
<b>BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE</b>	<b>11</b>
<b>DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE</b>	<b>12</b>
<b>INFORMATIONS SUR VOTRE TABLE DE CUISSON</b>	<b>13</b>
<b>UTILISATION</b>	<b>14</b>
<b>MISE EN ROUTE</b>	<b>14</b>
<b>INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE</b>	<b>14</b>
<b>FONCTION « ACCÉLÉRATEUR DE CHAUFFE »</b>	<b>14</b>
<b>CONSEILS DE CUISSON</b>	<b>15</b>
<b>EXEMPLES DE RÉGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON</b>	<b>15</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>16</b>
<b>GUIDE DE DÉPANNAGE</b>	<b>16</b>

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

AVANT D'UTILISER CET APPAREIL, LISEZ ATTENTIVEMENT LA NOTICE CAR ELLE CONTIENT DES INSTRUCTIONS TRÈS IMPORTANTES SUR L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, SON USAGE ET SON ENTRETIEN. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

POUR ÉVITER TOUT DANGER, L'INSTALLATION, LES RACCORDEMENTS, LA MISE EN SERVICE ET LA MAINTENANCE DE VOTRE APPAREIL DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS UNIQUEMENT PAR UN PROFESSIONNEL QUALIFIÉ, CONFORMÉMENT AUX NORMES DE SÉCURITÉ ET AUX LOIS EN VIGUEUR. NE TENTEZ PAS D'OUVRIRE NI DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊME.

### **PRÉCAUTIONS AVANT L'UTILISATION**

- Retirez tous les éléments de l'emballage.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Retirez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne transformez ou ne modifiez pas les caractéristiques de l'appareil.
- La plaque de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique, n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et des casseroles utilisées deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- 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 surveillance continue.
- 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.
- MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne couvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans 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 été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu 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, sans surveillance.
- Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.

### **PRÉCAUTIONS POUR NE PAS DÉTÉRIORER L'APPAREIL**

- Les casseroles à semelle brute (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits (par exemple une salière), sur la vitrocéramique car ils peuvent occasionner des fissures dans la plaque en vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la plaque de cuisson.
- Évitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique : arrêtez l'appareil et retirez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus du bandeau de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, respectez un écart suffisant (20 mm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la plaque de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.

### **PRÉCAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL**

- Si vous constatez un défaut, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique et contactez votre service après-vente.

- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente. Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans le tableau en page 12.

### **AUTRES PROTECTIONS**

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

### **MISE AU REBUT**

- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la plaque de cuisson).

## FICHE PRODUIT

### FICHE PRODUIT

Suivant le règlement N° 66/2014 de la Commission Européenne

Désignation		Valeur	Unité
Marque		Listo	
Référence du modèle		DVH L21	
Code produit		1003521	
Type de plan de cuisson		Vitrocéramique - HiLight	
Nombre de foyers		2	
Foyer avant	Puissance du foyer	1200	W
	Dimension utile du foyer	155	mm
	Efficacité énergétique	173,8	Wh / kg
Foyer arrière	Puissance du foyer	1800	W
	Dimension utile du foyer	190	mm
	Efficacité énergétique	183,9	Wh / kg
Total	Puissance totale du plan de cuisson	3000	W
	Efficacité énergétique totale du plan de cuisson	178,9	Wh / kg
Tension d'alimentation		230	V~
Protection par fusible		16	A
Fréquence		50/60	Hz
Dimensions du verre		290 x 520 x 4	mm
Dimensions de la découpe dans le plan de travail		280 x 490	mm

### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Commandes sensibles
- 9 niveaux de puissance
- Fonction « accélérateur de chauffe » (automatisme de cuisson)
- Témoins de chaleur résiduelle
- Arrêt débordement
- Verrouillage des commandes
- Détection mauvais branchement
- Arrêt automatique
- Accessoire fourni : joint périphérique d'installation

## INSTALLATION

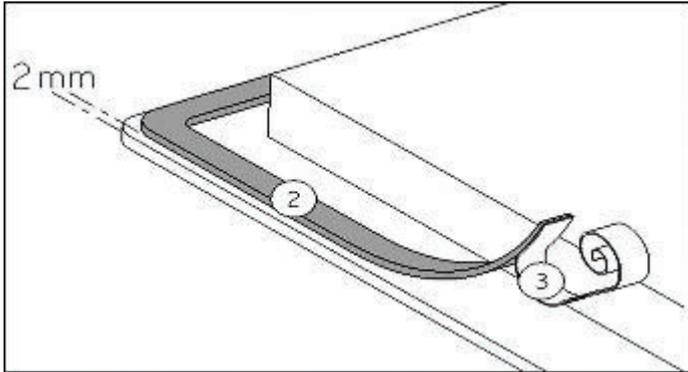


**Le montage relève de la compétence exclusive des spécialistes.**

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

### MISE EN PLACE DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec soin selon le schéma ci-dessous.



Collez le joint (2) sur le rebord de la plaque à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

### ENCASTREMENT

- La découpe dans le plan de travail sera de : **280 x 490 mm (figure A)**.
- La dimension de la vitre est de : 520 mm x 290 mm.
- La distance entre la plaque de cuisson et le mur à l'arrière doit être au minimum de **50 mm** (figures A et B).

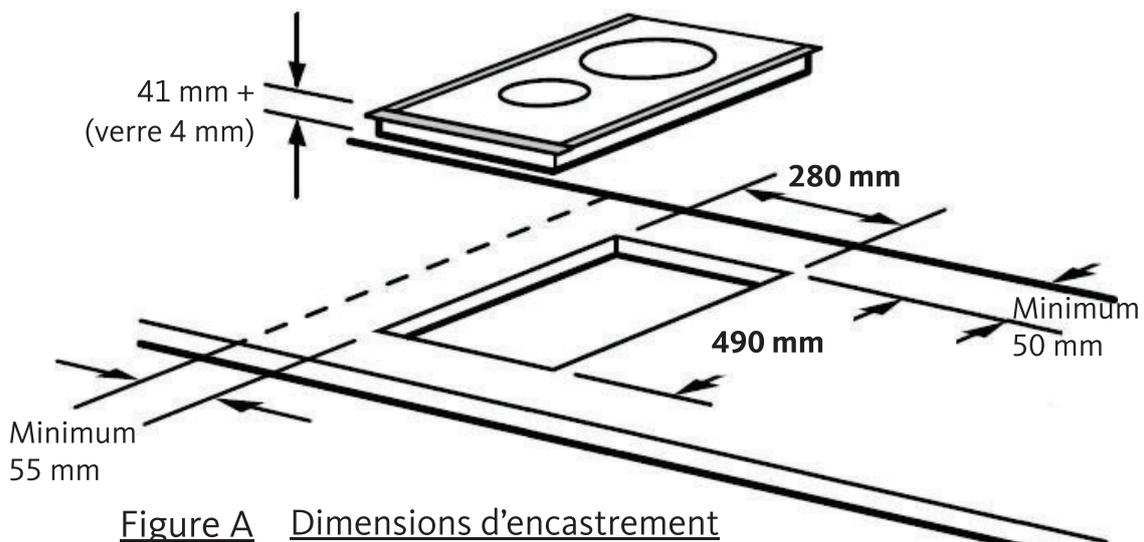


Figure A Dimensions d'encastrement

- Si la plaque de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins **55 mm** entre le rebord de la plaque de cuisson et le côté du meuble (figure A).
- La plaque de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.

- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériau résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.
- N'installez pas la plaque au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Veillez à laisser un espace de **20 mm** sous le fond du caisson de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique (**Figure B**).
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la plaque de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de **760 mm** (voir **figure C**).
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique (un tiroir par exemple).

Figure B

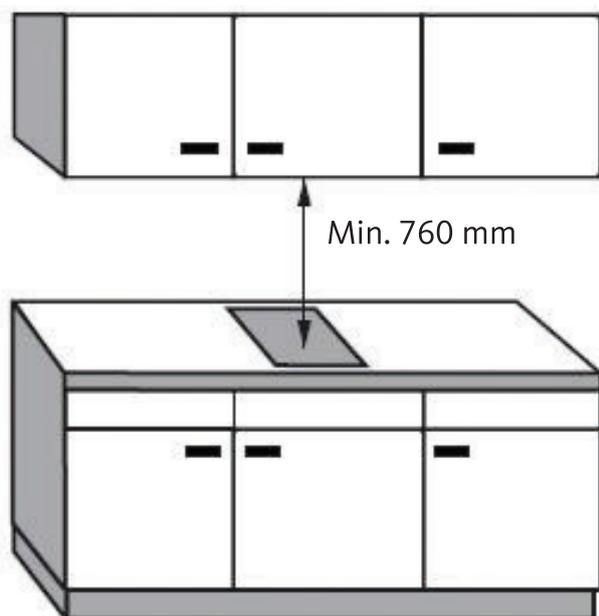
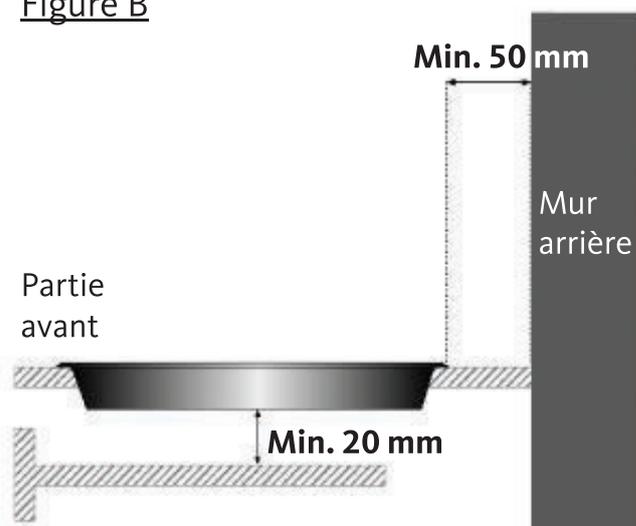


Figure C

# BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

## PRÉCAUTIONS



**Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur.**

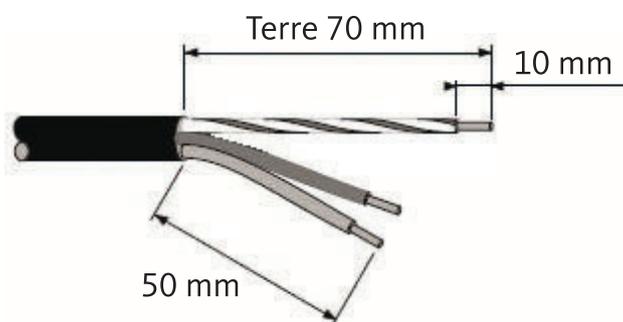
- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.
- **Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.**
- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.**
- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas de rallonge, multiprise secteur ni d'adaptateur car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte qu'il ne touche pas de parties chaudes de la plaque de cuisson.

## BRANCHEMENT DE LA PLAQUE

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez-le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

1 - Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation.

**Remarque :** le fil de terre jaune/vert doit toujours être branché à la borne portant le symbole  et doit être plus long que les autres fils.

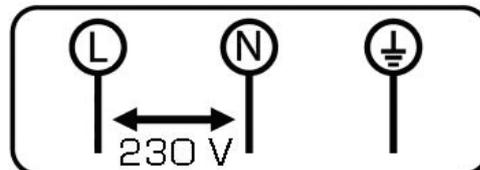


2 - Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm.

Veillez respecter le schéma de câblage et vous référer aux caractéristiques du câble indiquées ci-après :

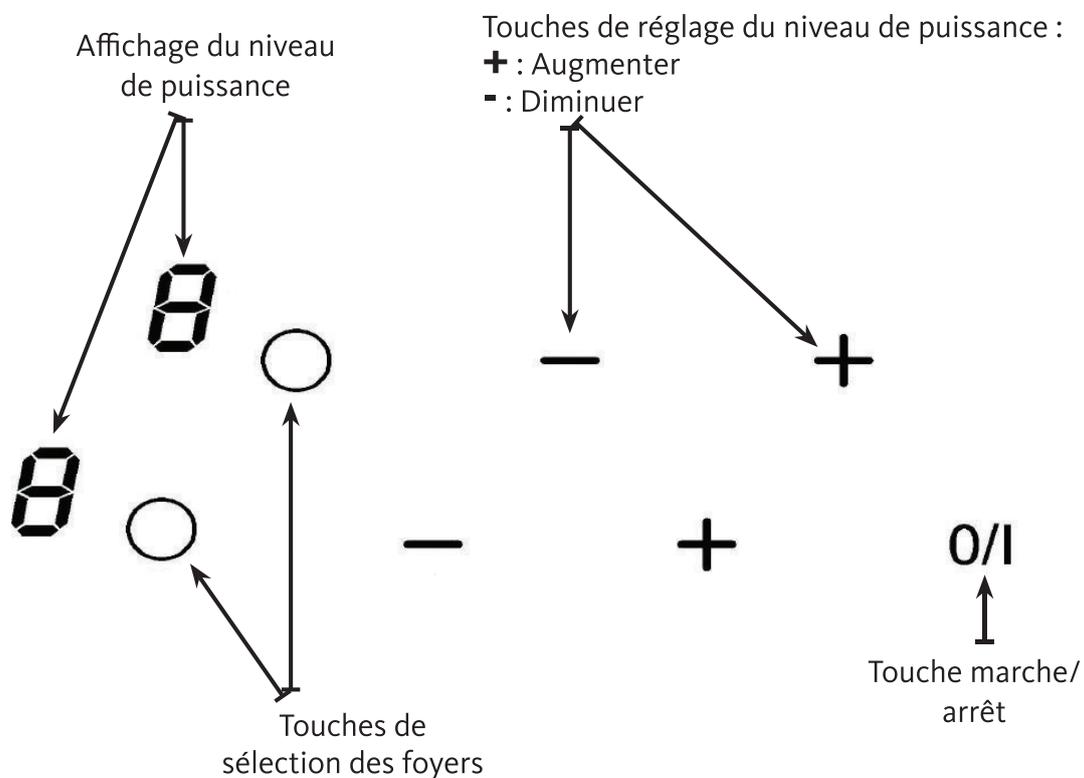
Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble
230 V~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 RR - F ou H 05 VV - F

3- Connectez la plaque au réseau électrique. Le fil vert/jaune correspond au fil de terre , le fil bleu correspond au fil neutre (N) et le fil marron au fil de phase (L).



**Attention !** Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



## INFORMATIONS SUR VOTRE TABLE DE CUISSON

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez votre plaque de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

### PREMIÈRE UTILISATION

Lors de la première utilisation, il est possible qu'une odeur particulière se dégage. Ceci est normal et disparaîtra rapidement.

### TOUCHES SENSITIVES

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurement de la touche active son fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

**IMPORTANT : N'appuyez que sur une seule touche à la fois.**

### AFFICHAGE

Affichage	Désignation	Fonction
0.	Zéro	La zone de chauffe est active
1 à 9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
R	Accélérateur de chauffe	Automatisme de cuisson
E	Message d'erreur	Défaut du circuit électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude

## UTILISATION

### MISE EN ROUTE

- Allumer/éteindre la plaque de cuisson

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la plaque	Appuyez sur la touche « <b>0/I</b> »	2 x « <b>0</b> » s'affichent
Éteindre la plaque	Appuyez sur la touche « <b>0/I</b> »	Aucun affichage ou « <b>H</b> »

- Sélection du foyer de cuisson et du niveau de puissance

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de sélection de la zone « <b>O</b> »	« <b>0</b> »
Augmenter la puissance	Appuyez une ou plusieurs fois sur « <b>+</b> »	« <b>1</b> » jusqu'à « <b>9</b> »
Diminuer la puissance	Appuyez une ou plusieurs fois sur « <b>-</b> »	« <b>9</b> » jusqu'à « <b>1</b> »
Arrêter la zone	Appuyez simultanément sur « <b>+</b> » et « <b>-</b> »	« <b>0</b> » ou « <b>H</b> »
	Ou appuyez sur « <b>-</b> »	« <b>0</b> » ou « <b>H</b> »

Si vous n'effectuez aucun réglage dans un délai de 20 secondes, l'affichage revient en position d'attente.

### INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE (AFFICHAGE « **H** »)

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la plaque, les zones de cuisson sont encore chaudes : elles sont signalées par le symbole « **H** ».

**Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie !**

Le symbole « **H** » s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

### FONCTION « ACCÉLÉRATEUR DE CHAUFFE » (AFFICHAGE « **A** »)

Les 2 foyers sont équipés d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Mise en route de l'automatisme**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de sélection de la zone « <b>O</b> »	« <b>0</b> »
Activer la pleine puissance	Appuyez plusieurs fois sur « <b>+</b> »	Passe de « <b>1</b> » à « <b>9</b> »
Activer l'automatisme	Ré-appuyez sur « <b>+</b> »	« <b>9</b> » clignote avec « <b>A</b> »
Sélectionner le niveau de puissance pour la suite de la cuisson (Par exemple « <b>1</b> »)	Appuyez sur « <b>-</b> » (jusqu'à « <b>1</b> »)	« <b>9</b> » passe à « <b>8</b> » puis, « <b>1</b> » puis, « <b>1</b> » clignote avec « <b>A</b> »

- **Arrêt de l'automatisme**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone (Par exemple « <b>1</b> »)	Appuyez sur la touche de sélection de la zone « <b>O</b> »	« <b>1</b> » clignote avec « <b>A</b> »
Sélectionner le niveau de puissance pour le reste de la cuisson (Par exemple « <b>3</b> »)	Appuyez plusieurs fois sur « <b>+</b> » ou « <b>-</b> » (par exemple jusqu'à « <b>3</b> »)	Niveau sélectionné (ici, « <b>3</b> »)

## CONSEILS DE CUISSON

### EXEMPLES DE RÉGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON

Les informations ci-dessous sont données à titre indicatif.

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poissons, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire Porter à ébullition	Steaks, omelettes Eau

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**Laissez refroidir la plaque de cuisson avant de procéder à son nettoyage pour éviter les risques de brûlures.**

- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
- Pour nettoyer votre plaque de cuisson vitrocéramique, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne nettoyez jamais votre plaque de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels que tampon abrasif ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

La plaque de cuisson ou les zones de cuisson ne fonctionne(nt) pas :

- La plaque est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Le symbole « E » s'affiche :

- Éteignez puis, rallumez la plaque de cuisson.
- Appelez le service après-vente.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrête :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné. Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe. Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.

Si les informations ci-dessus ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, arrêtez et débranchez la plaque de cuisson et veuillez contacter le service après-vente de votre magasin revendeur. N'effectuez aucune réparation vous-même sur l'appareil.

*Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION . SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.*

*All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.*





## Attention :



Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

## Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



Sourcing & Création  
21 avenue de l'Harmonie  
F-59650 VILLENEUVE D'ASCQ Cedex

Fabriqué en France