



NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE (DOMINO ELECTRIQUE) DEM29IN

Informations techniques de votre appareil: **DEM29IN**

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE CONFORMEMENT AUX REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET UTILISE DANS UN ENDROIT BIEN AERE. CONSULTER LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

Cher client

Vous venez d'acquérir une de nos tables de cuisson et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre table de cuisson. Cette table de cuisson est destinée uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour lequel elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments et non le chauffage d'un local par exemple.

MISE EN GARDE : L'appareil, à part la durée de mise en fonctionnement prescrit par le fabricant, ne doit jamais fonctionner à vide. Les feux doivent être immédiatement éteints après avoir fini la cuisson des aliments. Le non-respect de cette action peut amener une surchauffe et causer des dommages irréversibles à l'appareil.

SOMMAIRE

PAGE

PRECAUTIONS D'EMPLOI	3
DESCRIPTION	7
INSTALLATION	8
Conseils à l'installateur	8
Déballage	9
Installation de la table de cuisson	9
Branchement électrique	12
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	13
UTILISATION	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
MISE AU REBUT	16
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE	17
ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'ENERGIE	18
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	20

Ces produits ont été conçus, fabriqués et vendus dans le respect des normes suivantes:

- La Directive Basse Tension 2014/35/EU pour la sécurité
- La Directive « EMC » 2014/30/EU pour la protection
- Les pièces détachées pour ces produits sont disponibles pour une durée de 5 ans à la date de production.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'utiliser votre appareil.

1 - Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.

2 - Cette table de cuisson doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur. Elle doit être utilisée dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement cette notice avant la première installation et utilisation.

3 - IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivants les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

4 - Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. En cas de branchement incorrect la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.

5 - Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la table de cuisson. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.

6 - L'utilisation d'un appareil de cuisson provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que

la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (par exemple en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace (par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe)). Les trous d'aérations de l'appareil ne doivent pas être couverts.

7 - MISE EN GARDE : Pendant et immédiatement après le fonctionnement les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes. Evitez de les toucher. Les enfants doivent être tenus à distance.

8 - MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

9 - Ne rangez jamais près des foyers des récipients contenant du gaz pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables tel que du papier, du plastique ou du tissu etc., ainsi que des objets et ustensiles contenant des matières inflammables. Ils pourraient prendre feu

10 - MISE EN GARDE : La cuisson sans surveillance avec huile ou graisse peut être dangereux et peut causer un feu. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Arrêtez le fonctionnement de l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec une couverture anti-feu ou un couvercle.

11 - MISE EN GARDE : Lors de l'utilisation l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants sur le plan de cuisson. Si les enfants de moins de 8 ans d'âge ne sont pas surveillés en permanence, ils doivent être tenus à distance.

12 - Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.

13 - Après avoir utilisé la table de cuisson, vérifiez que l'index des manettes est sur la position de fermeture.

14 - Pour utiliser un appareil électrique il est recommandé de respecter certaines règles :

Ne pas toucher l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés ou humides

Ne pas utiliser l'appareil les pieds nus

15 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

16 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants.

17- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'ils (qu'elles) soient correctement surveillé(e)s et qu'ils (qu'elles) aient reçu des instructions concernant l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité et qu'ils (qu'elles) comprennent les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sauf qu'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

18 - Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparée.

19 - Cet appareil doit être débranché après usage et avant l'entretien par l'utilisateur.

20 - Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer cet appareil.

21 - Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter.

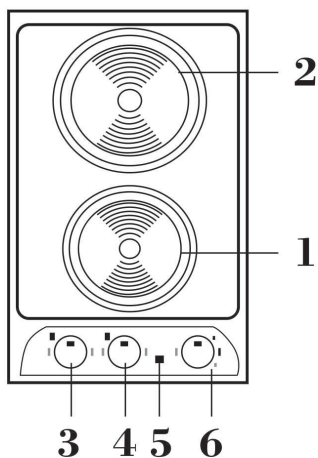
Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

22 - MISE EN GARDE : Utiliser uniquement les dispositifs de production de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

23 - MISE EN GARDE : L'appareil, à part la durée de mise en fonctionnement prescrit par le fabricant, ne doit jamais fonctionner à vide. Les feux doivent être immédiatement éteints après avoir fini la cuisson des aliments. Le non-respect de cette action peut amener une surchauffe et causer des dommages irréversibles à l'appareil.

Attention: utilisez des gants protecteurs lors du déballage et de l'installation.

DESCRIPTION



- 1 – Plaque normale 1000W / 145mm
- 2 – Plaque normale 1500W / 180mm
- 3 – Manette plaque normale (1)
- 4 – Manette plaque rapide (2)
- 5 – Voyant de mise sous tension
- 6 – Minuteur mécanique

INSTALLATION

Attention : Utilisez des gants protecteurs lors du déballage et de l'installation.

IMPORTANT: l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice.

Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

L'installation et le branchement doivent être effectués suivant les normes en vigueur. La non observation de cette règle annule la garantie et le fabricant ne peut pas être tenu responsable des conséquences.

CONSEILS A L'INSTALLATEUR

- 1) L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et aération de la pièce ou l'appareil est installé.
- 2) L'appareil doit être débranché pendant toutes les interventions.
- 3) L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistants à la chaleur. Les parois de meuble doivent résister à une température de 75°C en sus de la température ambiante.

4) Ces tables de cuisson sont prévues pour être encastrées dans des meubles de cuisine ayant une profondeur de 600mm.

5) Eviter l'installation à proximité de matériels inflammables (par ex. rideaux).

DEBALLAGE

Mettez la table de cuisson le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballez-la. Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne laissez pas à la portée des enfants.

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON Les parois du mobilier adjacentes à la table de cuisson doivent être obligatoirement résistantes à une température de 120°C, pour éviter tout décollage ou déformation.

Pour faire l'encastrement, il est nécessaire de pratiquer une découpe avec les dimensions indiquées dans la figure 2 en tenant compte des remarques

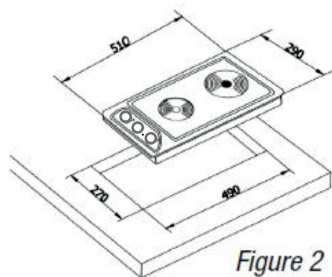
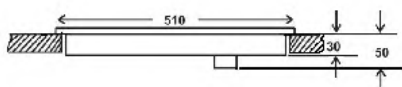


Figure 2



suivantes:

- Il faut garder une distance d'au moins 30mm entre la partie inférieure de la table de cuisson et l'étagère située dans le meuble en-dessous.
- Toute paroi à côté de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 100mm.
- La paroi derrière la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 60mm.

Les autres dimensions à respecter sont indiquées dans la figure ci-après (Fig 3).

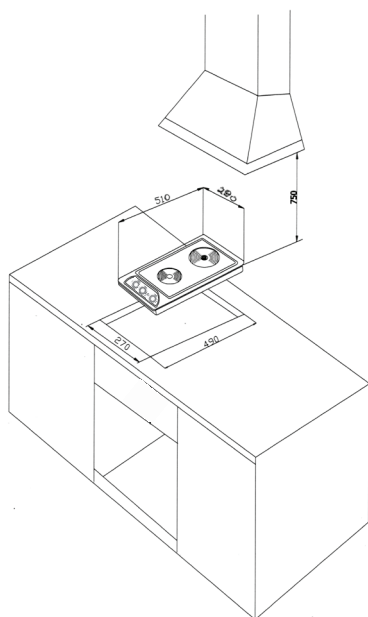


Figure 3

FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON (Fig 3 et Fig4).

Votre table de cuisson est fournie avec un jeu de pattes et de vis pour la fixation sur des plans de travail d'une épaisseur de 20 à 40mm.

Retourner la table de cuisson et monter les pattes « a » aux endroits prévus en serrant légèrement les vis « b » (Fig 4).

Placer le joint « c » (fournit avec votre table de cuisson) sur le plan de travail au ras de l'ouverture d'encastrement.

Poser la table de cuisson dans l'ouverture en la positionnant correctement.

Placer les pattes « a » et serrer les vis « b » afin d'assurer le blocage complet de la table de cuisson.

Eliminer la partie du joint débordant la table de cuisson à l'aide d'un outil.

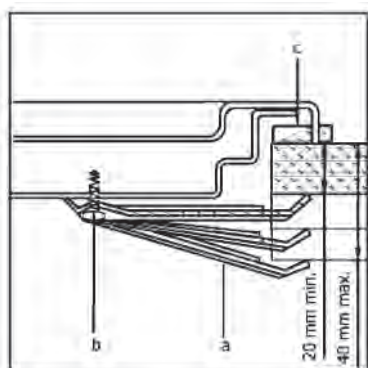


Figure 4

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le câble d'alimentation de votre table de cuisson (fourni sans fiche) doit obligatoirement être branché sur une prise électrique (minimum 16A) avec terre selon les normes en vigueur. Si votre prise n'est pas équipée d'une terre normalisée, veuillez-vous adresser à un électricien qualifié.

Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et ne doit pas être placé à un endroit dont la température peut dépasser 75°C.

Il est nécessaire de pouvoir déconnecter l'appareil facilement. La déconnection peut être obtenu en prévoyant une fiche de prise de courant accessible ou en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation en vigueur.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1) Avant la première utilisation assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre table de cuisson. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.

2) Les plaques électriques de votre table de cuisson sont recouvertes d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Tournez la manette de la plaque sur la position maximale. Laissez fonctionner pendant 10 minutes. Eteignez la plaque et laissez refroidir.

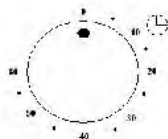
Vous pourrez observer une légère fumée de vapeur sortant de l'appareil durant les premières utilisations. Cette dernière est normale et disparaît ensuite.

UTILISATION

MINUTEUR MECANIQUE :

Votre table de cuisson est équipé d'un minuteur mécanique de 60 minutes. Pour pouvoir faire marcher les plaques il est d'abord nécessaire de régler le minuteur mécanique au temps souhaité (jusqu'à 60 minutes). Les plaques ne peuvent pas fonctionner sans régler le minuteur mécanique préalablement.

Manette du minuteur



UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Votre table de cuisson est équipée de 2 types de plaque électrique: une plaque normale et une plaque rapide.

Pour obtenir une performance maximale des plaques, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

Plaque normale (1000W)	14.5 cm
Plaque normale (1500W)	18 cm

MISE EN GARDE: Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

À la première utilisation ou si la plaque a été inutilisée depuis longtemps, il convient de la faire fonctionner à vide pendant 2-3 minutes en plaçant le commutateur sur la position maximale afin d'éliminer l'humidité résiduelle. Ne pas toucher la plaque électrique avec une partie du corps mouillée ou humide. Utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des casseroles devant être identique au diamètre de la plaque, ce qui est important pour économiser l'énergie. Fermez la manette après la cuisson. Lorsque la plaque est allumée, la lampe témoin rouge qui se trouve sur le tableau de bord s'allume (Fig 1 Rep 5). Cela vous permet de voir si la plaque reste allumée par erreur.

Manette de plaque électrique

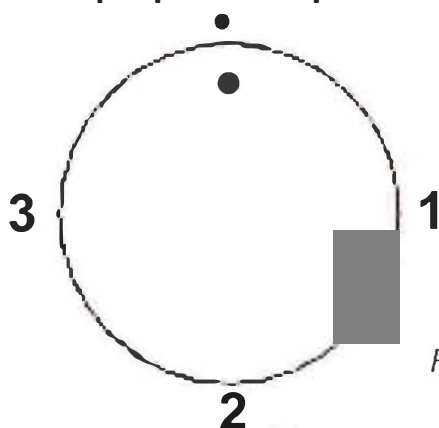


Figure 5

POSITION DE LA MANETTE DE PLAQUE ELECTRIQUE UTILISATION

	1	2	3
<i>Utilisation</i>	<i>Cuisiner à chaleur minimum</i>	<i>Cuisiner, frire à chaleur moyenne</i>	<i>Cuisiner, frire à chaleur maximum</i>

Lorsqu'on utilise la plaque électrique, il faut:

- Eviter de la faire fonctionner à vide (sans récipient)
- Ne se servir que des casseroles à fond plat (type électrique)
- Cuire si possible avec un couvercle pour économiser l'énergie
- Ne jamais cuire les aliments directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients adaptés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 1 – Nettoyez la table de cuisson pendant qu'elle est froide
- 2 – Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage
- 3 – Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux.
- 4 – N'utilisez jamais de produits abrasifs et corrosifs, nettoyez les parties en inox avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce
- 5 – Graissez la plaque électrique si vous ne l'utilisez pas pendant un certain temps.
- 6 – Evitez de laisser sur la table de cuisson des substances alcalines ou acides (jus de citron, sel, vinaigre etc.)

MISE AU REBUT



Enlèvement des appareils ménagers usagés

 La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne électrique vérifiez d'abord que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct.

Après cette vérification appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique.

ATTENTION !!

Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.

ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'ÉNERGIE

REGLEMENT (UE) N° 66 / 2014

Ecoconception

Votre appareil est en conformité avec les exigences du règlement 66/2014 de la Commission Européenne.

Marque	FRIONOR
Référence	DEM29IN
Poids net	4,4 kg
Source d'énergie	Electrique
Type de plan de cuisson	Foyer en fonte
Nombre de foyers	2
Diamètre du foyer avant	14.5 cm
Consommation d'énergie du foyer avant (EC)	156 Wh/kg
Diamètre du foyer arrière	18 cm
Consommation d'énergie du foyer arrière (EC)	177 Wh/kg
Consommation d'énergie du plan de cuisson(EC)	166 Wh/kg
Méthode de mesure et de calcul	EN50304 - EN60350 / Règl.(EU) N°66/2014

Conseils pour économiser de l'énergie :

- Utiliser des casseroles et poêles avec un fond bien plat et épais.
- Nettoyer bien les foyers et les fonds des casse-

roles et poêles. Les saletés diminuent le transfert de chaleur.

- Utiliser des casseroles et poêles avec un couvercle.
- Utiliser des couvercles adaptés à votre casserole ou poêle.
- Utiliser des casseroles et poêles de diamètre adapté aux diamètres de vos foyers (voir les diamètres indiqués dans la partie « UTILISATION » de la notice d'utilisation).
- Eteindre le foyer quelques minutes avant la fin de la cuisson pour les plats qui nécessitent un temps de cuisson assez long.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

	MODELE
	DEM29IN
Alimentation	230V AC 50 Hz
Puissance Totale	2500 W
Plaque normale Diam. 145 mm	1000 W
Plaque normale Diam. 180 mm	1500 W
Voyant	OUI
Minuteur mécanique 60min	OUI
Câble d'alimentation (sans fiche)	OUI

SA NORD INOX 151 Rue Simon Vollant 59832 LAMBERSART

3.17.01.22.130.00