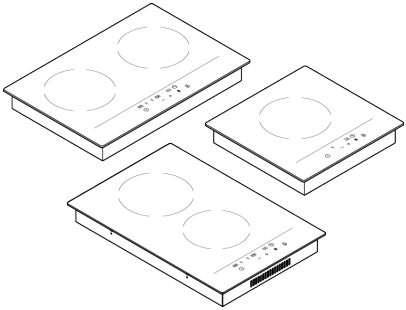
DOMETIC

HOT AND COOKING

CVI



CVI1350, CVI1525, CVI1525V

EN **Induction Cooktop**
Installation and Operating Manual..... 7

DE **Induktionskochfeld**
Montage- und Bedienungsanleitung.....19

FR **Plaque à induction**
Instructions de montage et de service..... 33

ES **Placa de cocina de inducción**
Instrucciones de montaje y de uso..... 46

PT **Placa de indução**
Instruções de montagem e manual de instruções.....60

IT **Piano cottura a induzione**
Istruzioni di montaggio e d'uso..... 73

NL **Inductiekookplaat**
Montagehandleiding en gebruiksaanwijzing..... 87

DA **Induktionskogeplade**
Monterings- og betjeningsvejledning..... 101

SV **Induktionshäll**
Monterings- och bruksanvisning..... 113

NO **Induksjonskoketopp**
Monterings- og bruksanvisning..... 125

FI **Induktioliesi**
Asennus- ja käyttöohje..... 137

PL **Indukcyjna płyta grzewcza**
Instrukcja montażu i obsługi.....149

CS **Indukční varná deska**
Návod k montáži a obsluze.....163

HU **Indukciós főzőlap**
Szerelési és használati útmutató..... 175

HR **Indukcijski štednjak**
Upute za montažu i rukovanje..... 188

TR **İndüksiyonlu Ocak**
Montaj ve Kullanım Kılavuzu.....201

SL **Indukcijska kuhalna plošča**
Navodila za montažo in uporabo.....213

RO **Plită cu inducție**
Manual de instalare și de utilizare.....225

BG **Индукционен готварски плот**
Ръководство за инсталация и работа.....238

ET **Induktsioonpliit**
Paigaldus- ja kasutusjuhend.....252

EL **Επαγωγική εστία**
Εγχειρίδιο τοποθέτησης και χρήσης..... 264

LT **Indukcinė viryklė**
Montavimo ir naudojimo vadovas..... 279

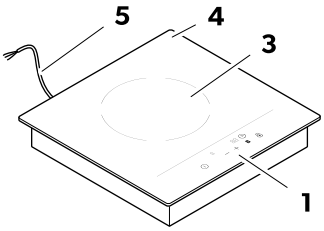
LV **Indukcijas plīts virsma**
Uzstādīšanas un lietošanas rokasgrāmata.....292

Copyright

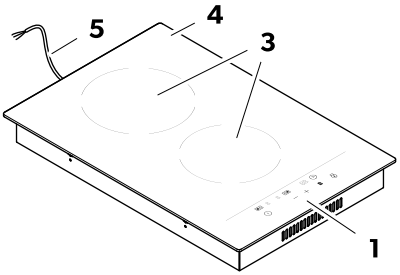
© 2025 Dometic Group. The visual appearance of the contents of this manual is protected by copyright and design law. The underlying technical design and the products contained herein may be protected by design, patent or pending patent. The trademarks mentioned in this manual belong to Dometic Sweden AB. All rights are reserved.

1

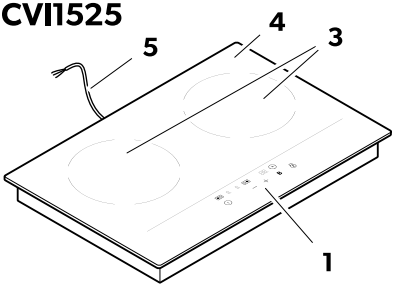
CVI1350

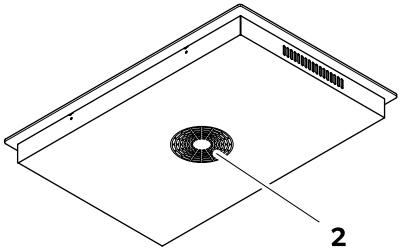


CVI1525V



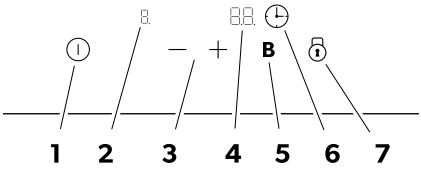
CVI1525



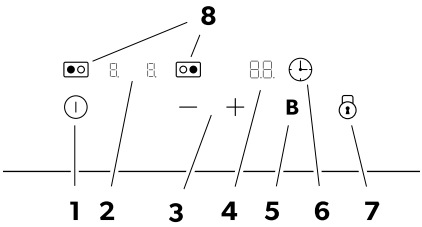


2

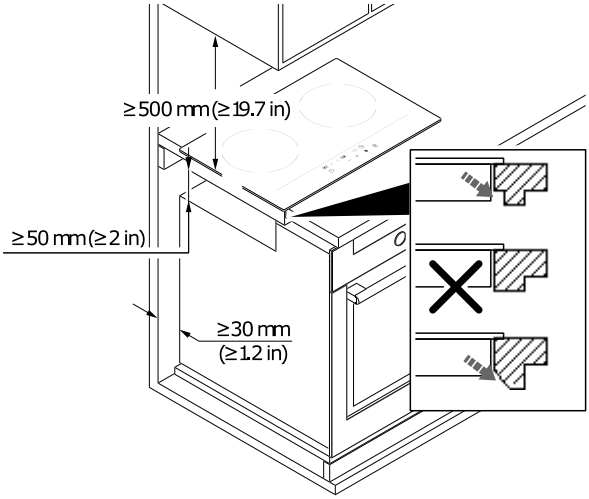
CVI1350



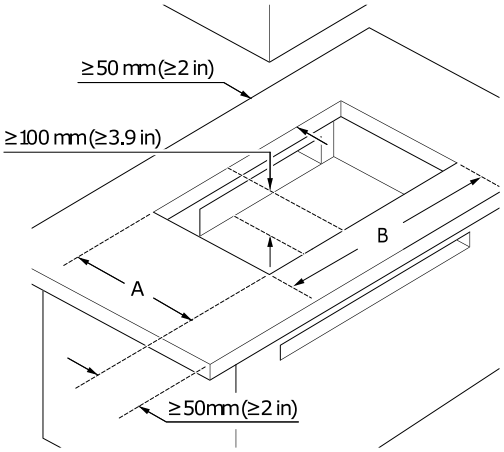
CVI1525/CVI1525V



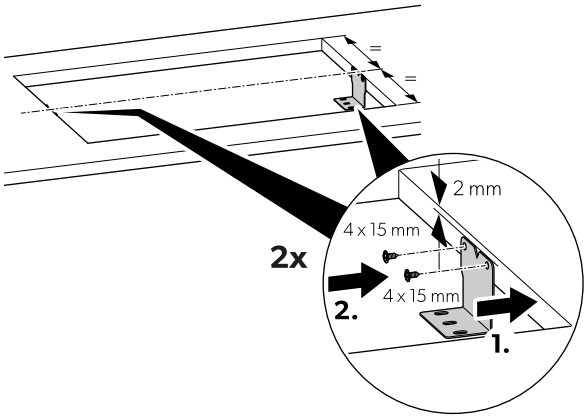
3



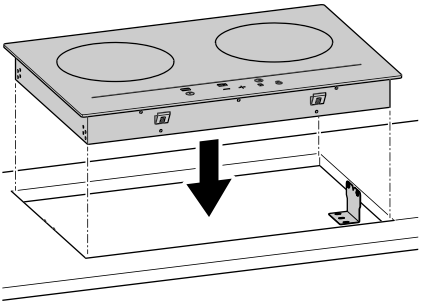
4



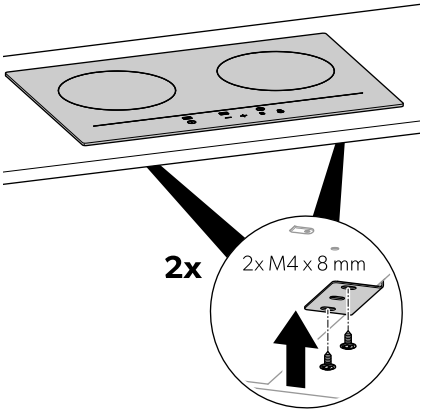
5



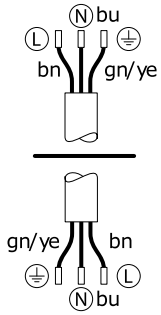
6



7



8



Français

1 Remarques importantes....33
2 Signification des symboles....33
3 Description des symboles de l'appareil....33
4 Consignes de sécurité....33
5 Contenu de la livraison....36
6 Groupe cible....36
7 Usage conforme....36
8 Description technique....37
9 Installation....38
10 Utilisation....39
11 Économie d'énergie....42
12 Nettoyage et entretien....42
13 Dépannage....43
14 Garantie....45
15 Mise au rebut....45
16 Caractéristiques techniques....45

1 Remarques importantes

Veuillez lire et suivre attentivement l'ensemble des instructions, directives et avertissements figurant dans ce manuel afin d'installer, d'utiliser et d'entretenir le produit correctement à tout moment. Ces instructions DOIVENT rester avec le produit.

En utilisant ce produit, vous confirmez expressément avoir lu attentivement l'ensemble des instructions, directives et avertissements et que vous comprenez et acceptez de respecter les modalités et conditions énoncées dans le présent document. Vous acceptez d'utiliser ce produit uniquement pour l'usage et l'application prévus et conformément aux instructions, directives et avertissements figurant dans le présent manuel, ainsi qu'à toutes les lois et réglementations applicables. En cas de non-respect des instructions et avertissements figurant dans ce manuel, vous risquez de vous blesser ou de blesser d'autres personnes, d'endommager votre produit ou d'endommager d'autres biens à proximité. Le présent manuel produit, y compris les instructions, directives et avertissements, ainsi que la documentation associée peuvent faire l'objet de modifications et de mises à jour. Pour obtenir des informations actualisées sur le produit, consulter le site documents.dometic.com.

2 Signification des symboles

Un mot de signalement identifie les messages relatifs à la sécurité et aux dégâts matériels en indiquant le degré ou le niveau de gravité du danger.

AVERTISSEMENT !
Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.

ATTENTION !
Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.

AVIS !
Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des dommages matériels.

REMARQUE Informations supplémentaires concernant l'utilisation de ce produit.

3 Description des symboles de l'appareil

ATTENTION ! Surface chaude
Indique que la pièce marquée peut être chaude et ne doit pas être touchée sans précautions.

4 Consignes de sécurité

Sécurité générale

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution

- Seul un personnel qualifié est habilité à effectuer des réparations sur ce dispositif. Une réparation incorrecte peut entraîner de graves dangers.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant d'effectuer toute opération ou maintenance sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation en cas de dysfonctionnement dû à un défaut technique.
- Si le câble de raccordement de cet appareil de cuisson est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- Ne retirez ou ne remplacez aucun composant de cet appareil.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le véhicule est équipé d'un onduleur, l'appareil reste sous tension même après avoir été débranché de l'alimentation. Débranchez l'appareil après avoir coupé l'alimentation en courant.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques impliqués.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Munissez-vous d'un extincteur ou de tout autre moyen approprié pour éteindre une flamme. Veillez à ce que l'extincteur soit contrôlé à intervalles réguliers par un professionnel qualifié.
- Connectez l'appareil à un circuit doté d'un disjoncteur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Ne faites pas cuire d'aliments sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur la plaque de cuisson.
- **Ne tentez** jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Éteignez l'appareil. Couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson et ne vous fiez pas au mécanisme de protection.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Garder vos mains, visage et cheveux à distance des brûleurs.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence
- Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du produit.
- Surveillez attentivement toute activité à proximité de l'appareil pour éviter les brûlures ou autres blessures.
- Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante avant de le toucher à mains nues.
- Utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson, spécifiées par ce dernier dans le mode d'emploi ou intégrées à l'appareil.



AVERTISSEMENT ! Risque pour la santé

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que les pompes 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.



AVIS ! Risque d'endommagement

- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail ou de stockage.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

Installation de l'appareil en toute sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution

- L'installation électrique doit uniquement être réalisée par du personnel autorisé.
- Cet appareil doit être installé conformément à toutes les réglementations nationale, régionales, locales ou autres en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Mettez l'appareil hors tension avant de le connecter.
- Ne connectez pas l'appareil à l'alimentation si l'appareil ou le câble d'alimentation sont visiblement endommagés.
- Installez l'appareil dans un environnement sec.
- N'installez pas l'appareil directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un congélateur, d'une machine à laver, d'un sèche-linge ou autre.
- Les éléments suivants doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage : Un dispositif de déconnexion omnipolaire avec au moins 3 mm dégagements sur tous les pôles ; en présence d'un courant de fuite pouvant dépasser 10 mA , un disjoncteur différentiel ayant une intensité de courant résiduel de réponse ne dépassant pas 30 mA ; une déconnexion.
- L'appareil nécessite une alimentation d'au moins 230 V / 10 A . Assurez-vous que l'alimentation secteur 230 V CA fournie par le camping est dotée d'un fusible supérieur à 10 A .



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie

- Assurez-vous que de l'air frais circule correctement depuis l'extérieur du meuble vers la base de l'appareil.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, installez une protection thermique sous la base de cet appareil.
- Assurez-vous que les surfaces murales situées autour de l'appareil sont résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer.
- N'installez pas de gros appareils générant de la chaleur (four, chauffage ou chauffe-eau, par exemple) directement sous l'appareil.



AVIS ! Risque d'endommagement

- Ne forcez pas sur la partie supérieure ou inférieure de l'appareil pendant l'installation.
- Assurez-vous que la surface de travail présente un équerrage correct et qu'elle est de niveau, et qu'aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- Assurez-vous que la surface de travail est constituée d'un matériau résistant à la chaleur.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, assurez-vous que le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.

Consignes de sécurité concernant le fonctionnement de l'appareil



AVERTISSEMENT ! Risque d'explosion
Ne placez pas de produits chimiques, de matériaux inflammables ou d'aérosols à proximité de l'appareil.



AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution
N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie
La cuisson d'aliments sans surveillance sur l'appareil avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.



AVERTISSEMENT ! Risque pour la santé
Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces bien aérées.



ATTENTION ! Surface chaude
Laissez l'appareil refroidir correctement avant de le toucher à mains nues.

ATTENTION ! Risque d'incendie

- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.
- Ne placez aucun objet autre que des casseroles et des poêles sur ou contre ce produit.
- Ne placez pas de conteneur ou autre objet similaire sur l'appareil.
- Éloignez tout objet inflammable de l'appareil.
- Utiliser uniquement des maniques sèches pour manipuler les ustensiles de cuisson chauds.
- Éteindre l'appareil avant de retirer les ustensiles de cuisson du feu.

ATTENTION ! Risque de brûlures

- Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.
- Ne portez pas d'objets métalliques lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez pas d'objets métalliques à proximité de l'appareil car ils peuvent conduire la chaleur hors du brûleur à induction.
- Lorsque vous manipulez des objets chauds, porter des gants de protection.
- Les parties exposées peuvent être très chaudes. Garder l'appareil hors de portée des jeunes enfants.
- La consommation d'alcool ou de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut altérer votre capacité à assembler correctement ou à utiliser ce produit de façon sécurisée.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

ATTENTION ! Risque pour la santé

- N'utilisez pas ce produit comme chauffage d'appoint.
- Utilisez uniquement ce produit lorsque vous ou une autre personne peut le surveiller.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVIS ! Risque d'endommagement

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer l'appareil, car ils peuvent rayer la surface et provoquer des éclats de verre.
- Ne pas utiliser de système de nettoyage à la vapeur pour le nettoyage.

5 Contenu de la livraison

REMARQUE Le kit de fixation est également disponible en tant que pièce de rechange.

Description	Quantité
Plaque de cuisson	1
Kit de fixation	1

5.1 Commander des pièces de rechange

1. Lisez le numéro de produit (PNC) ou le numéro de référence (n° d'article) figurant sur la plaque signalétique.
2. Contactez le partenaire de service ou le revendeur Dometic le plus proche pour passer la commande.

6 Groupe cible

L'installation et la configuration électriques de l'appareil doivent être réalisées par un électricien agréé disposant des compétences et connaissances structurelles et fonctionnelles requises en matière d'équipements et d'installations électriques, au fait des réglementations en vigueur dans le pays dans lequel l'équipement doit être installé et/ou utilisé, et ayant suivi une formation de sécurité pour identifier et éviter les dangers impliqués.
Toutes les autres opérations sont également destinées aux utilisateurs non professionnels.

7 Usage conforme

La plaque de cuisson est adaptée à la cuisson et au réchauffage d'aliments.

La plaque de cuisson est conçue pour être utilisée dans :

- Véhicules de plaisance
- Bateaux et applications marines : Installation dans les salles de jour

La plaque de cuisson n'est **pas** adaptée à ce qui suit :

- Utilisation pendant la conduite
- Utilisation comme chauffage d'appoint
- Utilisation via une minuterie externe ou une télécommande séparée
- Bateaux et applications marines : Installation et utilisation sur les plates-formes ouvertes

Ce produit convient uniquement à l'usage et à l'application prévus, conformément au présent manuel d'instructions.

Ce manuel fournit les informations nécessaires à l'installation et/ou à l'utilisation correcte du produit. Une installation, une utilisation ou un entretien inappropriés entraînera des performances insatisfaisantes et une éventuelle défaillance.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure ou de dommage résultant :

- d'une installation, d'un montage ou d'un raccordement incorrect, y compris d'une surtension
- d'un entretien inadapté ou de l'utilisation de pièces de rechange autres que les pièces de rechange d'origine fournies par le fabricant
- de modifications apportées au produit sans autorisation explicite du fabricant
- d'usages différents de ceux décrits dans ce manuel

Dometic se réserve le droit de modifier l'apparence et les spécifications produit.

8 Description technique

AVIS ! Risque d'endommagement
Comme l'équipement doit être conforme au scénario d'utilisation du produit, la fonction de gestion de l'alimentation n'est pas ajoutée.

Les aliments dans les ustensiles de cuisine sont chauffés par un champ électromagnétique.

La plaque de cuisson possède un dispositif de verrouillage pour protéger les enfants des risques et blessures éventuels. La plaque de cuisson est dotée d'une minuterie, d'une protection contre les surchauffes, d'une protection contre les objets non appropriés et d'une minuterie d'arrêt automatique.

La plaque de cuisson est disponible en différentes versions :

- CVI 1350 : Plaque de cuisson avec une zone d'induction.
- CVI 1525 et CVI 1525V : Plaque de cuisson avec deux zones d'induction.

La plaque de cuisson dispose de 9 réglages de température différents.

REMARQUE
- La puissance peut varier
- En mode Boost, une puissance supplémentaire est consommée (Caractéristiques techniques à la page 45)

CVI 1350	
Niveau de puissance	**Puissance moyenne**
1	120 W
2	200 W
3	500 W
4	800 W
5	1000 W
6	1200 W
7	1700 W
8	1800 W
9	2000 W

CVI 1525/CVI 1525V		
Niveau de puissance	**Puissance moyenne (zone de cuisson gauche/ inférieure)**	**Puissance moyenne (zone de cuisson droite/ supérieure)**
1	100 W	100 W
2	200 W	200 W
3	300 W	300 W
4	400 W	400 W
5	500 W	500 W
6	600 W	1000 W
7	700 W	1100 W
8	800 W	1200 W
9	1000 W	1300 W

Minuterie

La minuterie peut être utilisée pour éteindre automatiquement la zone de cuisson une fois le temps défini écoulé. La minuterie peut être réglée sur 0 … 99 min .

Protection contre les surchauffes

Un capteur de température surveille la température à l'intérieur de la plaque de cuisson. La plaque de cuisson s'éteint si le capteur de température détecte une surchauffe (≥ 190 °C).

REMARQUE Des informations sur la façon de procéder dans cette situation se trouvent à la section Dépannage à la page 43

Protection contre les objets inadaptés

Si l'un des cas suivants est détecté pendant une durée supérieure à 1 min , la plaque de cuisson passe automatiquement en mode veille et active son ventilateur. Le ventilateur de la plaque de cuisson la refroidit ensuite pendant 1 min .

- Ustensile de cuisine de taille inappropriée
- Un objet non magnétique
- Un petit objet sur la plaque de cuisson
- Ustensile de cuisine clairement décentré

Minuterie d'arrêt automatique

La minuterie d'arrêt automatique est une fonction de sécurité. La fonction arrête automatiquement la plaque de cuisson au bout d'un certain temps. Les temps d'arrêt automatique pour différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps d'arrêt	8 h	8 h	8 h	4 h	4 h	4 h	2 h	2 h	2 h

Vue d'ensemble de la plaque de cuisson

fig. 1 à la page 3

Élément	Description
1	Panneau de commande
2	Ventilation
3	Zone de cuisson
4	Plaque de verre
5	Câble d'alimentation

Panneau de commande

Un signal sonore retentit lorsque vous appuyez sur les boutons tactiles.

fig. 2 à la page 4

Élément	Description
1	Bouton MARCHE/ARRÊT
2	Indicateur de niveau de puissance
3	Touches de niveau de chaleur
4	Indicateur de temps
5	Touche BOOST
6	Touche de minuterie
7	Touche de verrouillage
8	Touches de sélection de la zone de cuisson

9 Installation

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution

> Assurez-vous que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
> Assurez-vous que les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
> Notez les spécifications du chapitre « Caractéristiques techniques » à la page 20
> Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les pièces chaudes et doit être acheminé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C .

fig. 3 à la page 4

AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie

> La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'appareil au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 500 mm (fig. 3).
> Assurez-vous que la plaque de cuisson est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées (fig. 3).

AVIS ! Risque d'endommagement

Utilisez une surface de travail constituée d'un matériau résistant à la chaleur.

REMARQUE Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas accessible via les portes ou les tiroirs du placard après l'installation.

1. Assurez-vous que les distances spécifiées sont respectées (fig. 3).
2. Découpez la surface de travail.

fig. 4 à la page 5

	CVI 1350	CVI 1525	CVI 1525V
A	330 mm ± 2 mm		505 mm ± 2 mm
B	330 mm ± 2 mm	505 mm ± 2 mm	330 mm ± 2 mm

REMARQUE L'épaisseur de la surface de travail doit être de 10 … 40 mm

3. Montez les supports sur la surface de travail.

REMARQUE Montez les supports **2 mm sous la surface supérieure** du plan de travail pour assurer un ajustement et une étanchéité corrects de la plaque de cuisson dans le plan de travail.

fig. 5 à la page 5

4. Placez la plaque de cuisson dans la découpe du plan de travail.

fig. 6 à la page 6

5. Montez la plaque de cuisson sur les supports.

fig. 7 à la page 6

6. Branchez le câble d'alimentation.

fig. 8 à la page 6

bn	bu	gn	ye
Marron	Bleu	Vert	Jaune

10 Utilisation

ATTENTION ! Risque de blessure
Ne faites jamais fonctionner la plaque de cuisson lorsque le véhicule est en mouvement.

AVIS ! Risque d'endommagement
- > Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la plaque de cuisson.
- > Soulevez l'ustensile de cuisine lorsque vous souhaitez le retirer de la plaque de cuisson.
- > Lorsque vous voyagez à l'étranger, assurez-vous que la tension et la fréquence de l'alimentation secteur correspondent au marquage de la plaque de cuisson.

Observez les conseils et recommandations suivants :

- Si l'appareil est conçu pour fonctionner avec l'alimentation de l'onduleur, celui-ci doit présenter une puissance nominale de sortie continue minimale de 2300 W et être connecté à un banc de batteries au lithium avec un système de gestion de batterie capable d'appliquer les charges nécessaires.
- Si vous utilisez un onduleur avec une puissance de sortie inférieure à 2000 W , une seule zone d'induction doit être utilisée à la fois.
- **CVI 1525 et CVI 1525V uniquement :** Les deux zones d'induction peuvent être utilisées avec l'alimentation secteur. Cependant, l'alimentation à quai d'un véhicule de plaisance est limitée à 15 A . Le fonctionnement simultané de plusieurs appareils tels qu'un climatiseur, un système à eau chaude, une friteuse à air, un four à micro-ondes, un chauffage d'appoint ou un sèche-cheveux peut surcharger l'alimentation du véhicule de plaisance. Dans ce cas, réduisez la charge et réinitialisez le disjoncteur de courant de défaut, si nécessaire.
- Les touches sont tactiles. N'appliquez pas de pression sur les touches pour les utiliser.
- Actionnez les touches avec le bout du doigt et non l'ongle.
- Assurez-vous que les touches sont toujours propres et sèches afin de ne pas affecter le fonctionnement.

10.1 Choix des ustensiles de cuisine appropriés

AVERTISSEMENT ! Risque pour la santé
Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides et n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond fin. Les ustensiles de cuisine peuvent chauffer très rapidement. Le fond des ustensiles de cuisine peut fondre et endommager la plaque en verre.

AVIS ! Risque d'endommagement
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.

REMARQUE
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec une base adaptée à la cuisson par induction.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en acier inoxydable, aluminium ou cuivre pur sans base magnétique, ni en verre, en bois, en porcelaine, en céramique et en faïence.

> Utilisez des ustensiles de cuisine dont le diamètre du fond est d'au moins 140 mm .
> Effectuez un test magnétique pour vérifier si vos ustensiles de cuisine sont adaptés à la plaque de cuisson en déplaçant un aimant vers la base de l'ustensile.
v L'ustensile de cuisine est adapté à la plaque de cuisson lorsque l'aimant est attiré vers sa base.

10.2 Réglages de chaleur

Les réglages suivants sont fournis à titre indicatif. Le réglage exact dépend des ustensiles de cuisine et de la quantité d'aliments à cuire.

Niveau de puissance	Adéquation
1–2	• Chauffage de petites quantités d'aliments • Faire fondre des aliments qui brûlent rapidement CVI 1350 uniquement : • Faire mijoter lentement • Chauffer lentement
3–4	CVI 1350 uniquement : • Réchauffer • Faire mijoter rapidement • Faire cuire du riz CVI 1525 et CVI 1525V uniquement : • Faire mijoter lentement
5–6	• Faire cuire des crêpes CVI 1525 et CVI 1525V uniquement : • Chauffer lentement • Réchauffer
7–8	• Faire sauter • Faire cuire des pâtes CVI 1525 et CVI 1525V uniquement : • Faire mijoter rapidement • Faire cuire du riz
9	• Faire frire • Griller • Faire bouillir de l'eau

10.3 Utilisation de la plaque de cuisson CVI 1350 uniquement

1. Appuyez sur la touche ⏻.
v Les indicateurs affichent – ou --.

   Le mode Veille est activé.

2. Appuyez sur la touche +.
v L'indicateur de niveau de puissance affiche 0.
3. Placez un ustensile de cuisine adapté sur la zone de cuisson à utiliser (voir Choix des ustensiles de cuisine appropriés à la page 39).
v Si l'indicateur de niveau de puissance affiche u, l'écran s'éteint au bout de 2 minutes (voir Dépannage à la page 43).
4. Réglez le niveau de puissance de la zone de cuisson à l'aide des touches — et +

   La plaque de cuisson s'éteint au bout de 1 minute si aucun niveau de puissance n'est défini.

CVI 1525 et CVI 1525V uniquement

1. Appuyez sur la touche ⏻.
v Les indicateurs affichent – ou --.

   Le mode Veille est activé.

2. Placez un ustensile de cuisine adapté sur la zone de cuisson à utiliser (voir Choix des ustensiles de cuisine appropriés à la page 39).
3. Appuyez sur la touche ⏺ de la zone de cuisson à utiliser.
v L'indicateur de niveau de puissance affiche 0.

   Si l'indicateur de niveau de puissance affiche u, l'écran s'éteint au bout de 2 minutes (voir Dépannage à la page 43).
4. Réglez le niveau de puissance de la zone de cuisson à l'aide des touches — et +

   La plaque de cuisson s'éteint au bout de 1 minute si aucun niveau de puissance n'est défini.

10.4 Arrêt

CVI 1350

> Appuyez sur la touche — jusqu'à ce que l'indicateur de temps affiche 0.
v H s'affiche tant que la zone de cuisson est chaude.
> Appuyez sur la touche ⏻
v La plaque de cuisson s'éteint.

CVI 1525 et CVI 1525V uniquement

1. Appuyez sur la touche ⏺ de la zone de cuisson à éteindre.
2. Appuyez sur la touche — jusqu'à ce que l'indicateur de temps affiche 0.
v H s'affiche tant que la zone de cuisson est chaude.
3. Appuyez sur la touche ⏻
v La plaque de cuisson s'éteint.

10.5 Utilisation de la fonction de verrouillage

1. Appuyez sur la touche 🔒
v L'indicateur de temps affiche Lo.

   Toutes les touches tactiles sont désactivées, à l'exception des touches ⏻ et 🔒.
2. Appuyez longuement sur la touche 🔒 pendant quelques secondes.
v L'indicateur de temps n'affiche plus Lo.

   Toutes les touches tactiles sont activées.

10.6 Utilisation de la fonction BOOST

Lorsque la fonction BOOST est activée, la zone de cuisson chauffe pendant au maximum 5 min à un niveau de puissance plus élevé.

CVI 1525 et CVI 1525V uniquement :

La fonction BOOST peut uniquement être utilisée sur la zone de cuisson **droite/supérieure**.

CVI 1350 uniquement

1. Assurez-vous que la zone de cuisson est réglée au niveau de puissance maximal.

   Si la zone de cuisson n'est pas utilisée au niveau de puissance maximal, le voyant de niveau de puissance clignote.
2. Appuyez sur la touche — ou +.
3. Appuyez sur la touche **B**.
v L'indicateur de niveau de puissance affiche P.

   L'indicateur de niveau de puissance revient à 9 après 5 min.
4. Répétez les étapes 2 et 3 pour désactiver la fonction BOOST avant que les 5 min ne soient écoulées.

CVI 1525 et CVI 1525V uniquement

1. Assurez-vous que la zone de cuisson sur laquelle la fonction BOOST doit être utilisée est réglée au niveau de puissance maximal.

   Si la zone de cuisson n'est pas réglée au niveau de puissance maximal, les voyants de niveau de puissance clignotent en alternance.
2. Appuyez sur la touche ⏺ de la zone de cuisson **droite/supérieure**.
v L'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson sélectionnée clignote.
3. Appuyez sur la touche **B**.
v L'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson sélectionnée affiche P.

   L'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson sélectionnée revient à 9 après 5 min.
4. Répétez les étapes 2 et 3 pour désactiver la fonction BOOST avant que les 5 min ne soient écoulées.

10.7 Utilisation de la fonction de minuterie

CVI 1350 uniquement

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.
2. Appuyez sur la touche ⏲.
v L'indicateur de temps affiche 30 (30 min).
3. Réglez la minuterie à l'aide des touches — et +.
   - Appuyez une fois sur la touche — ou + pour modifier la minuterie de 1 min.
   - Appuyez longuement sur la touche — ou + pour modifier la minuterie de 10 min.

   Si la minuterie définie dépasse 99 min, celle-ci revient à 0 min.
v La minuterie s'écoule.

   L'indicateur de temps affiche le temps restant.

   L'indicateur de temps clignote pendant 5 s.

   L'indicateur de temps affiche -- lorsque la minuterie réglée est écoulée.

   L'indicateur de niveau de puissance affiche H jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson soit inférieure à 60 °C.
4. Réglez la minuterie sur 00 (0 min) pour éteindre la zone de cuisson.

CVI 1525 et CVI 1525V uniquement

La minuterie peut être réglée sur les deux zones de cuisson.

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.
2. Appuyez sur la touche ⊙ de la zone de cuisson pour laquelle la minuterie doit être activée.
3. Appuyez sur la touche ⏲.

v L'indicateur de temps affiche 30 (30 min).

Le point situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone de cuisson sélectionnée.

4. Réglez la minuterie à l'aide des touches — et +.
   - Appuyez une fois sur la touche — ou + pour modifier la minuterie de 1 min .
   - Appuyez longuement sur la touche — ou + pour modifier la minuterie de 10 min .

   Si la minuterie définie dépasse 99 min , celle-ci revient à 0 min .

v La minuterie s'écoule.

L'indicateur de temps affiche le temps restant.

L'indicateur de temps clignote pendant 5 s .

L'indicateur de temps affiche -- lorsque la minuterie réglée est écoulée.

L'indicateur de niveau de puissance affiche H jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson soit inférieure à 60 °C .

5. Réglez la minuterie sur 00 (0 min) pour éteindre la zone de cuisson.

En cas de réglage de la minuterie pour les deux zones de cuisson :

- L'indicateur de temps affiche le temps restant de la minuterie écoulée en premier.
- Le point situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance indique la zone de cuisson à laquelle se réfère la minuterie affichée.
- Pour vérifier l'autre minuterie, appuyez sur la touche ⊙ de la zone de cuisson correspondante.
- Lorsqu'une minuterie est écoulée, l'indicateur de temps affiche la minuterie restante.
- L'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson dont la minuterie est écoulée affiche H jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson soit inférieure à 60 °C .

11 Économie d'énergie

> Éteignez la plaque de cuisson si vous ne l'utilisez pas.
> Utilisez un ustensile de cuisine dont le diamètre est aussi grand que la zone de cuisson sélectionnée pour utiliser efficacement l'énergie.
> Utilisez toujours un couvercle lors de la cuisson pour réduire la perte de chaleur et utiliser moins d'énergie.
> Réduisez tôt l'apport d'énergie pour que la cuisson des aliments se termine avec la chaleur résiduelle dans l'ustensile de cuisine.

12 Nettoyage et entretien

AVIS ! Risque d'endommagement

> N'utilisez aucun objet coupant ou dur pour le nettoyage de la plaque de cuisson, car cela risquerait de l'endommager.
> Retirez les aliments renversés à l'aide d'une raclette à verre appropriée une fois la plaque de cuisson refroidie.
> Utilisez uniquement des produits de nettoyage standard du commerce adaptés aux surfaces vitrées.
> N'utilisez pas de jet haute pression ou de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.

REMARQUE La plaque de cuisson doit être inspectée par du personnel qualifié une fois par an.

> Nettoyez la plaque de cuisson avec un tissu doux et humide.

Vous trouverez des instructions d'entretien supplémentaires pour les surfaces en acier inoxydable et en verre en ligne sur qr.dometic.com/beVsW0.

13 Dépannage

Panne	Cause possible	Solution proposée
La plaque de cuisson ne peut pas être allumée.	Pas d'alimentation.	> Assurez-vous que la plaque de cuisson est connectée à l'alimentation. > Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée. > Vérifiez l'absence de coupure de courant dans votre localité. > Si vous utilisez l'alimentation à quai, assurez-vous que le disjoncteur est en service et correctement connecté au véhicule. > Contactez le service d'assistance du fabricant (voir au dos de ce manuel).
Les touches tactiles ne répondent pas.	Les touches tactiles sont verrouillées.	> Déverrouillez les touches tactiles (voir Utilisation de la fonction de verrouillage à la page 41).
Les touches tactiles ne réagissent pas correctement.	Des saletés ou de l'eau empêchent leur bon fonctionnement.	> Assurez-vous que les touches tactiles sont propres et sèches. > Assurez-vous d'avoir les mains propres lorsque vous actionnez les touches tactiles. > Assurez-vous que les touches tactiles sont actionnées du bout des doigts et non avec les ongles.
	La batterie connectée est très faible. L'onduleur n'est pas suffisamment alimenté.	> Chargez ou remplacez la batterie.
	L'onduleur est défectueux.	> Remplacez l'onduleur.
L'indicateur de niveau de puissance affiche ⍦ et _ alternativement.	Les ustensiles de cuisine utilisés ne sont pas adaptés aux plaques à induction. L'ustensile de cuisine est trop petit.	> Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés.
	L'ustensile de cuisine n'est pas placé correctement sur la zone de cuisson. **CVI 1525 et CVI 1525V uniquement :** L'ustensile de cuisine n'a pas été placé sur la zone de cuisson qui est allumée.	> Centrez l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.
Bourdonnement faible	Causé par les ustensiles de cuisine.	> Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés (voir Choix des ustensiles de cuisine appropriés à la page 39).
Le ventilateur fait du bruit	Le ventilateur de refroidissement intégré s'est activé pour empêcher les composants électroniques de surchauffer.	Il s'agit du fonctionnement normal de la plaque de cuisson.
L'ustensile de cuisine ne chauffe pas.	L'ustensile de cuisine n'est pas adapté à la plaque à induction ; il n'est donc pas détecté par celle-ci.	> Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés (voir Choix des ustensiles de cuisine appropriés à la page 39).

Panne	Cause possible	Solution proposée
La plaque de cuisson ou une zone de cuisson s'est éteinte.	La minuterie était active (voir Minuterie à la page 37 et Minuterie d'arrêt automatique à la page 38).	> Allumez la plaque de cuisson.
	La température de la zone de cuisson est trop élevée (voir Protection contre les surchauffes à la page 38).	> Laissez la plaque de cuisson refroidir.
	Un objet inadapté est placé sur une zone de cuisson (voir Protection contre les objets inadaptés à la page 38).	> Retirez l'objet inadapté de la zone de cuisson. > Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est placé au centre de la zone de cuisson. > Si nécessaire, remplacez l'ustensile de cuisine.

13.1 Codes d'erreur

Code d'erreur	Cause possible	Solution
F3	Défaillance du capteur de température de la zone de cuisson.	Contactez le service d'assistance du fabricant (voir au dos de ce manuel).
F4		
F9	Capteur de température (IGBT) en circuit ouvert.	
FA		
E1	La tension d'alimentation est trop élevée (≥ 270 ± 10 V).	
E2	La tension d'alimentation est trop faible (≤ 180 ± 10 V).	
E3	La température de la zone de cuisson est trop élevée.	La plaque de cuisson s'éteint automatiquement. Laissez la plaque de cuisson refroidir.
E5	Le ventilateur est bloqué.	Contactez le service d'assistance du fabricant (voir au dos de ce manuel).
	La sortie d'air est obstruée.	
	Température élevée du capteur de température (IGBT)	
d0	Défaillance du capteur de température (NTC).	

14 Garantie

La période de garantie légale s'applique. Si le produit s'avérait défectueux, contactez la succursale du fabricant située dans votre pays (voir dometic.com/dealer) ou votre revendeur.

Pour toutes réparations ou autres prestations de garantie, veuillez joindre à l'appareil les documents suivants :

- une copie de la facture avec la date d'achat
- un motif de réclamation ou une description du dysfonctionnement

Notez que toute réparation effectuée par une personne non agréée peut présenter un risque de sécurité et annuler la garantie.

15 Mise au rebut



Recyclage des emballages : Dans la mesure du possible, veuillez éliminer les emballages dans les conteneurs de déchets recyclables prévus à cet effet.



Si vous souhaitez mettre le produit au rebut, contactez le centre de recyclage le plus proche ou votre revendeur spécialisé afin d'être informé des réglementations liées au traitement des déchets. Le produit peut être mis au rebut gratuitement.



Si le produit contient des piles non remplaçables, des batteries ou des sources lumineuses rechargeables, vous n'avez pas besoin de les retirer avant de les mettre au rebut.

16 Caractéristiques techniques

	CVI 1350	CVI 1525	CVI 1525V
Tension/fréquence	220 … 240 V ~, 50 Hz		
Puissance	2000 W , BOOST 2300 W / ⌀ 180	–	–
Zone de cuisson gauche/inférieure	–	1000 W / ⌀ 180	1000 W / ⌀ 160
Zone de cuisson droite/supérieure	–	1300 W , BOOST 1700 W / ⌀ 180	1300 W , BOOST 1700 W / ⌀ 180
Puissance totale		2300 W	
Dimensions (L x l x h)	350 × 350 × 55 mm	525 × 350 × 55 mm	350 × 525 × 55 mm
Diamètre de la zone de cuisson	180 mm	–	–
Zone de cuisson gauche/inférieure	–	180 mm	160 mm
Zone de cuisson droite/supérieure	–	180 mm	180 mm
Contrôle/certification		CE UK CA	