

GEBRUIKSAANWIJZING

MODE D'EMPLOI

BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

TEK130RVS

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

ELEKTRO KOCHFELD

ELECTRIC HOB

NL

Handleiding

NL 3 - NL 13

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 13

DE

Anleitung

DE 3 - DE 13

EN

Manual

EN 3 - EN 13

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés

Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir

Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil - Tipp - Tip

INHOUDSOPGAVE

Uw kookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5

Veiligheid

Aansluiten en reparatie	6
Veilig gebruik	6

Gebruik

Regelknop	8
Pannen	9

Onderhoud

Reinigen	10
----------	----

Installatie

Waar u op moet letten	11
Inbouwmaten	12
zaagmaat/nismaat	12
Montage	12
Technische gegevens	12

Milieu aspecten

Afvoeren toestel en verpakking	13
--------------------------------	----

Inleiding

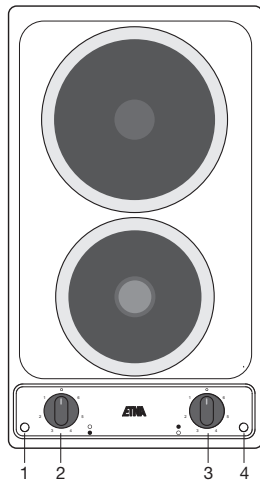
In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de kookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde toestel-identificatieplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het toestel-identificatieplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

Beschrijving



1. Bedrijfssignaallampje zone voor
2. Bedieningsknop zone voor
3. Bedieningsknop zone achter
4. Bedrijfssignaallampje zone achter

Aansluiten en reparatie



- Alleen een erkend installateur mag dit toestel aansluiten.
- Open nooit de behuizing van het toestel. Alleen een service-technicus mag het toestel openen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te nemen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten bij een vaste aansluiting.
- Wanneer de aansluitkabel is beschadigd mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Veilig gebruik



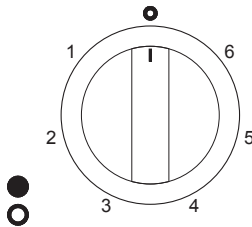
- **WAARSCHUWING:** dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan.
Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de betreffende gevaren zijn. Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
- **WAARSCHUWING:** brandgevaar: laat niets op de kookplaat staan.
- **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Houd rekening met de zeer hoge temperaturen op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.

- Let op dat pannen niet droogkoken. De kookplaat zelf is beveiligd tegen oververhitting, de pan wordt echter zeer heet en kan beschadigd raken. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats of werkvlak.
- De onderzijde van de kookplaat kan erg heet worden. Zorg voor voldoende afstand tot niet-hittebestendige materialen. In combinatie met een lade onder de kookplaat, moet een plank de lade scheiden van de onderzijde van de kookplaat.
- Zorg ervoor dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer, niet in aanraking komen met de hete kookzone.
- Flambeer nooit onder de afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Wen uzelf aan altijd de kookplaat na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

- De kookelementen zijn vervaardigd van gietijzer. De warmte wordt verkregen door gloeispiralen die ringsgewijs in het element liggen.
- De warmte wordt door directe geleiding aan de panbodem afgegeven. Bij gebruik van de kookplaat gaat op het bedieningspaneel de signaallamp aan.
- Voordat u de kookplaat definitief in gebruik gaat nemen moet elk element gedurende 3 à 4 minuten op de hoogste stand worden ingeschakeld zonder dat er een pan op wordt geplaatst.
- Elk kookelement is door de fabrikant voorzien van een speciale roestwerende laag. Als de kookplaat voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een schroeilucht waarnemen. Dit is normaal.
- Vocht op de kookelementen kan roest veroorzaken.

Regelknop

De elektrische kookplaat is uitgevoerd met een regelknop met 7 standen.



Stand 6

- Aan de kook brengen van alle gerechten. Het slinken van bladgroenten. Aanbraden vlees. Bakken van biefstuk, vis en aardappelen.

Stand 5

- Bakken van flensjes, dunne pannenkoeken, wentelteefjes. Frituren.

Stand 4

- Bakken van pannenkoeken, drie-in-de-pan.

Stand 3

- Doorbakken van gepaneerde vis en klein vlees. Doorbraden groot vlees. Friten van uien.

Stand 2

- Doorkoken van gerechten (kooktijd langer dan 10 min.). Groenten smoren. Ontdooien diepvries bladgroenten.

Stand 1

- Bouillon trekken. Vlees stoven. Warm houden. Doorkoken van soep, rijst, pap (kleine hoeveelheden).

Stand 0

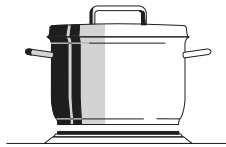
- Doorkoken van gerechten met een kooktijd korter dan 10 min., nadat het gerecht eerst op een hogere stand aan de kook is gebracht.

Pannen

De beste bodemdikte is:

- Bij roestvrijstalen pannen 4-6 mm.
- Bij staal/emaille pannen 2-3 mm.

De diameter van de panbodem moet de kookzone volledig bedekken.



- De bodem van de koude pan moet enigszins naar binnen getrokken zijn, want bij verhitting van de pan volgt uitzetting van de bodem en sluit de pan goed aan op het kookzonevlak en wordt de warmte optimaal doorgegeven.



- Pannen waarmee reeds eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn vaak niet meer geschikt voor elektrisch koken. Zorg dat de panbodem én kookplaat droog zijn, dit voorkomt roestvorming. Gebruik altijd een deksel tijdens het koken in verband met energieverlies.

Reinigen

- De kookplaten reinigen kunt u het beste met een vochtige doek of keukenpapier. Verwijder overkooksel zo snel mogelijk. Vooral rode kool, rabarber en appelmoes werken in op emaille of roestvrijstaal.
- Hardnekkige resten kan men behandelen met b.v. Vim, Ata of Scotch Brite, wel goed afnemen met schoon water.
- De roestvrijstalen rand kunt u reinigen met een vloeibaar schuurmiddel. Na het schoonmaken de zeepresten verwijderen, vooral tussen rand en kookplaat.
- Na het reinigen de kookplaten even inschakelen om het vocht te laten verdampen.
- Onderhoud van de kookplaten. Van tijd tot tijd de platen inwrijven met zuurvrije olie (naaimachine olie) of met een onderhoudsmiddel.

Waar u op moet letten

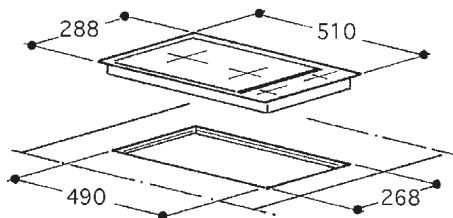
Veiligheidsvoorschriften installatie

- De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Het toestel moet altijd geaard zijn.
- Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en mag niet door een lade worden aangestoten.
- Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 100 °C hittebestendig zijn.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.
- Voor de DOMINO-toestellen geldt, dat afstanden tot brandbare wanden, denk bijvoorbeeld aan een hoge kast, minimaal 5 cm moeten bedragen; dit in verband met brandgevaar.
- Plaats een kookplaat liever niet direct boven een onderbouw-koelkast of onderbouw vrieskast. Indien de kookplaat toch boven een koel- of vrieskast wordt geplaatst, zorg dan voor een goede isolatie van de kookplaat.
- Het keukenkastje mag geen lade hebben. Als in het keukenkastje een horizontaal tussenschot is ingebouwd, moet dit 15 cm van de onderkant van het werkblad verwijderd zijn. De ruimte tussen het schot en de kookplaat moet leeg zijn. U mag hier geen voorwerpen in leggen.

INSTALLATIE

Inbouwmaten

In de volgende illustraties zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven.



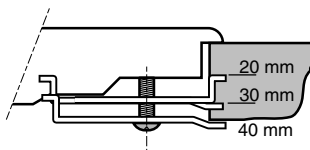
Montage

Voordat u de kookplaat in het aanrechtblad bevestigt, dient de meegeleverde kit aan de onderkant van de kookplaat geplakt te worden.

Zet de kookplaat vast met behulp van de bijgeleverde klemmen.

Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. Het toestel is nu gebruiksklaar.

Controleer de werking. Indien het toestel fout is aangesloten, zal het een geluidssignaal geven of een foutcode in de displays laten zien.



Technische gegevens

Elektrische aansluiting:

- 230 V - 50 Hz
- vermogen: 3,5 kW

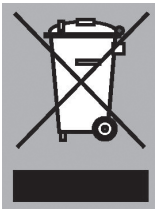
Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.



Conformiteitsverklaring

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

INDEX

Votre plaque de cuisson

Introduction	4
Description	5

Sécurité

Branchement au secteur et réparation	6
Pendant la cuisson	6

Utilisation

Sélecteur	8
Casseroles	9

Entretien

Nettoyage	10
-----------	----

Installation

Les points qui méritent votre attention	11
Dimensions d'encastrement	12
Dimensions de découpe de la niche	12
Montage	12
Données techniques	12

Les aspects d'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	13
---	----

Introduction

Ce manuel décrit la manière d'utiliser au mieux la plaque de cuisson. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile pour utiliser ce produit. Ce livret comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

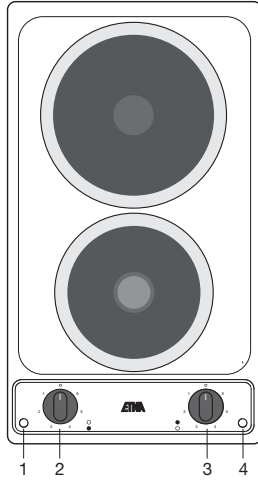
Lisez attentivement le mode d'emploi en entier avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le soigneusement pour le consulter ultérieurement.

Le manuel sert de référence au service après-vente. **Il vous faut donc coller la plaquette signalétique située sur la plaque en verre au dos de ce manuel dans le cadre prévu à cet effet.** Les données qui se trouvent sur cette plaquette vous seront demandées par les employés du service après-vente dès que vous les contactez. Si vous ne détenez pas ces données, il sera plus difficile de fournir un service correct.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Description



1. Voyant élément avant
2. Bouton de commande zone avant
3. Bouton de commande zone arrière
4. Voyant élément arrière

Branchement au secteur et réparation



- Seul un installateur agréé est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Seul un installateur agréé est autorisé à ouvrir l'appareil.
- Avant de réparer l'appareil, couper le courant. De préférence, en débranchant, en déconnectant le/les fusible(s)(automatiques) ou en cas d'une connexion fixe, en mettant sur zéro l'interrupteur situé dans la conduite d'alimentation.
- Lorsque le câble est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son service de réparation ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

Pendant la cuisson



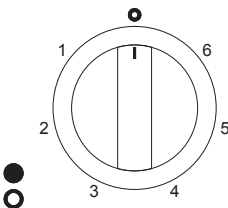
- **ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles s'échauffent durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, ou surveillés sans relâche.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers.
- **ATTENTION** : Risque d'incendie : ne pas utiliser la plaque de cuisson comme espace de rangement.
- **ATTENTION** : La cuisson à l'huile ou la graisse sur un brûleur non surveillé est dangereuse et peut entraîner un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un tel incendie avec de l'eau ; éteignez l'appareil et étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- N'utilisez pas l'appareil en dessous de 5 °C.
- L'appareil est développé pour usage domestique. Utilisez seulement la cuisinière pour cuire des aliments.
- Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, une odeur de neuf va se dégager. Ceci vient de ce que la laque de l'appareil chauffe. C'est normal. Une aération suffit à éliminer.
- Veillez à ce que la casserole ne puisse chauffer à vide. Les dégâts occasionnées par des casseroles ayant chauffé à sec ne sont pas couverts par la garantie. La plaque de cuisson elle-même est dotée d'une sécurité anti-surchauffe.

- N'utilisez pas le plan de cuisson comme surface d'entrepôt.
- Le dessous de la plaque peut être très chaud. Veillez à éloigner suffisamment les matières ne résistant pas à la chaleur. Si un tiroir est situé sous la plaque, une planche doit le séparer du dessous de la plaque.
- Évitez que les cordons des appareils électriques, comme celui d'un mixeur - se trouvent sur les zones de cuisson.
- Les zones de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation et restent encore chaudes après utilisation (voir aussi 'voyant de chaleur résiduelle'). Pendant et après la cuisson, tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Ne flambez jamais sous une hotte. Les flammes élevées risquent de provoquer un incendie. Même si le ventilateur est éteint.
- N'utilisez pas un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur vapeur.
- Prenez toutefois l'habitude de toujours éteindre la plaque ou la zone de cuisson, afin d'éviter une remise en marche involontaire.
- L'appareil n'est pas destiné à être exploité au moyen d'une minuterie externe ou un système distinct de contrôle à distance.

- Les éléments de cuisson sont fabriqués en fonte. La chaleur est obtenue par des spirales incandescentes incorporées en anneaux sous l'élément.
- La chaleur est cédée directement au fond du récipient de cuisson par conduction. Chaque élément est serti dans un collier inoxydable. Le témoin de contrôle s'allume dès que vous enclencherez une ou plusieurs plaques de cuisson.
- Avant que vous mettiez définitivement en service l'élément, chauffez-le-pendant 3 à 4 minutes à la position haute sans y placer cette fois de récipient.
- Chaque élément de cuisson est équipé par le fabricant d'une couche antioxydante spéciale. Lorsque vous chaufferez pour la première fois votre plan de cuisson, une odeur de roussi pourra être observée. Ce qui est tout à fait normal.
- Les éléments de chauffage humides peuvent rouiller.

Sélecteur

La plaque de cuisson électrique est équipée d'un sélecteur à 7 positions.



Position 6

- Pour porter à ébullition toutes les préparations. Pour blanchir tous les légumes verts. Pour saisir la viande. Pour cuire les steaks, le poisson et les pommes de terre.

Position 5

- Pour cuire de fines crêpes, des galettes bretonnes, pour toutes les fritures.

Position 4

- Pour cuire des crêpes, des omelettes, des pains perdus.

Position 3

- Pour la cuisson finale des poissons panés et de viande en morceaux. Pour cuire à fond les grandes pièces de viande. Pour faire revenir les oignons.

Position 2

- Pour cuire à fond les plats nécessitant plus de 10 minutes de cuisson. Pour cuire des légumes à l'étuvée. Pour décongeler les légumes verts en feuilles.

Position 1

- Pour tirer des bouillons. Pour cuire des viandes à l'étuvée. Pour garder au chaud. Pour épaissir les potages, les bouillies, donner la cuisson finale au riz.

Position 0

- Pour donner la cuisson finale aux mets nécessitant un temps de cuisson inférieur à 10 minutes après avoir au préalable porté à ébullition en utilisant une position supérieure.

Casseroles

Des casseroles épaisseur du fond des casseroles :

- récipients inox 4-6 mm
- récipients en acier/émail 2-3 mm
- Le diamètre de la casserole cuisson doit recouvrir complètement la zone de cuisson.



- Le fond de la casserole froide doit être légèrement bombé vers l'intérieur car étant donné que lors de la chauffe, ce même fond se dilatera et fera que l'ustensile adhèrera bien à la plaque/zone de cuisson. De cette manière, la chaleur pourra être cédée de manière optimale.



- Les ustensiles de cuisson utilisés pour les plans de cuisson au gaz ne conviennent en général pas pour la cuisson à l'électricité.

Nettoyage

- Les plans de cuisson seront le plus faciles à entretenir à l'aide d'un chiffon mouillé ou d'essuie-tout (papier absorbant).
- Éliminez aussi vite que possible les résidus des aliments ayant débordé. Évitez surtout que des traces de choux rouge, de rhubarbe et compote de pommes n'agissent sur l'émail ou sur l'inoxydable.
- Les résidus coriaces peuvent être traités au moyen de Vim, Ata, Scotch Brite, en ayant bien soin de rincer abondamment à l'eau propre. Les bords en inox peuvent être nettoyés avec un récurant liquide. Prenez soin de bien enlever les résidus de savon après lavage surtout entre le bord et la taque de cuisson proprement dite.
- Après le nettoyage, enclenchez brièvement les plans de cuisson afin de faire évaporer l'humidité.
- Entretien des plaques de cuisson Enduire de temps à autre les plaques d'une huile non acide (huile à machine à coudre) ou avec produit d'entretien tel.

Les points qui méritent votre attention

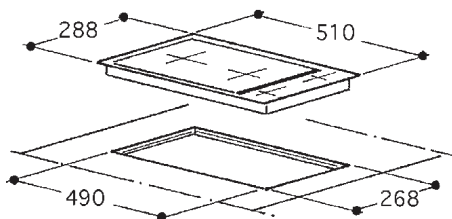
Mesures de sécurité

- Le branchement doit répondre aux prescriptions locales et nationales.
- L'appareil doit toujours être relié à la terre.
- Seul un installateur électrotechnicien agréé est habilité à brancher cet appareil.
- Le câble de raccordement doit être libre et ne pas être susceptible d'être heurté par un tiroir.
- Si un raccordement fixe est souhaité, un dispositif de séparation omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm devra être prévu dans les canalisations électriques fixes.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est intégrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent résister au moins à une température de 100 °C.
- Les dégâts consécutifs à un branchement, un encastrement ou une utilisation impropres ne sont pas couverts par la garantie.
- En ce qui concerne les appareils DOMINO, la distance les séparant des parois inflammables, par ex. une armoire suspendue, doit être de 5 cm au moins pour éviter tout risque d'incendie.
- Le meuble de cuisine doit être sans tiroirs. Si le meuble de cuisine comporte une paroi horizontale, celle-ci doit être au moins à 15 cm de la surface inférieure du plan de travail. L'espace entre cette paroi et la plaque de cuisson doit être vide. Ne mettez ici aucun objet.
- Il est préférable de ne pas placer une plaque de cuisson directement au-dessus d'un réfrigérateur ou d'un congélateur encastré. Si la plaque de cuisson doit être placée au-dessus d'un réfrigérateur ou d'un congélateur, assurez-vous que la plaque est bien isolée.

INSTALLATION

Dimensions d'encastrement

L'illustration ci-dessus indique les côtes de l'évidement d'encastrement.

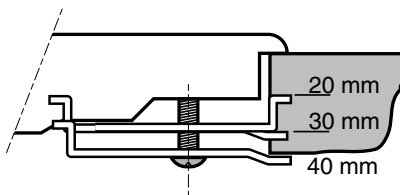


Montage

Avant de fixer la plaque de cuisson dans le plan de travail, le kit fourni avec l'appareil doit être collé sur la face inférieure de la plaque de cuisson.

Fixez la plaque de cuisson à l'aide des fixations fournies.

Raccordez l'appareil au secteur. Un signal sonore court est émis et tous les affichages s'allument brièvement. L'appareil est prêt à l'emploi.



Données techniques

Raccordement électrique :

- 230 V - 50 Hz
- puissance : 3,5 kW

Que faire de l'emballage et de l'appareil utilisé

Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux durables. En fin de vie, cet appareil doit être éliminé de manière appropriée. Informez-vous à ce sujet auprès des autorités publiques.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le feuil de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.



Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.



Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et régulations européennes et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

INHALTSVERZEICHNIS

Ihr Kochplatte

Einführung	4
Beschreibung	5

Sicherheit

Anschluss und Reparatur	6
Während Gebrauch	6

Gebrauch

Regelknopf	8
Töpfe	9

Pflege

Reinigen	10
----------	----

Installation

Worauf Sie achten müssen	11
Einbaumaße	12
Sägemaß Nische	12
Montage	12
Technische Daten	12

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	13
-------------------------------------	----

Einführung

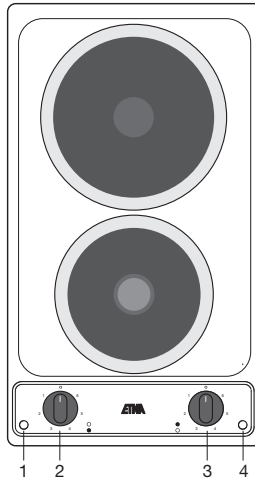
In dieser Gebrauchsanweisung ist beschrieben, wie Sie das Kochplatte optimal nutzen können. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.

Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

Dieser Gebrauchsanweisung dient eventuell als Nachweis für den Servicedienst. **Kleben Sie deshalb bitte die beigefügte lose Datenabbildung in das, dafür hinten in der Gebrauchsanweisung, vorgesehene Kästchen.** Die Datenkarte enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Viel Kochspass!

Beschreibung



1. Betriebssignallampe vordere Zone
2. Bedienungsknopf vordere Zone
3. Bedienungsknopf hintere Zone
4. Betriebssignallampe hintere Zone

Anschluss und Reparatur



- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Bitte nie das Gehäuse des Gerätes öffnen. Das Gerät darf nur von einem Kundendiensttechniker geöffnet werden.
- Bei Reparaturen oder beim Reinigen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Vorzugsweise durch Ziehen des Steckers, Ausschaltung der (automatischen) Sicherung(en) oder durch Schaltung des Schalters in der Zuleitung auf Null bei einem festen Anschluss.
- Ein beschädigtes Kabel darf nur vom Hersteller, einem seiner Kundendienste oder einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.

Während Gebrauch



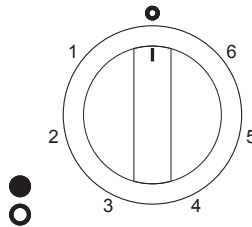
- **WARNUNG:** Dieses Gerät und seine Teile werden bei Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Wahrnehmungs- oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung verwendet werden, sofern sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, wenn sie dabei nicht beaufsichtigt werden.
- **WARNUNG:** Das Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld ohne Aufsicht ist gefährlich und kann zu Bränden führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus, und decken Sie die Flamen mit einem Deckel oder einer geeigneten Decke ab.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lassen Sie nichts auf dem Kochfeld stehen.
- Das Gerät nicht unter 5 °C benutzen.
- Dieses Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch entworfen. Benutzen Sie das Kochfeld nur zum Auftauen und Zubereiten von Speisen.

- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie einen 'Neuigkeitsgeruch' feststellen. Es ist der Lack des Gerätes, der erwärmt wird. Dies ist ein normales Phänomen. Durch Lüftung verschwindet der Geruch von selbst.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Bleiben Sie immer an der Kochstelle, wenn Sie eine Kochplatte auf eine hohe Stufe gestellt haben.
- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht trockenkocht. Schäden, die durch Trockenkochen entsteht, fällt nicht unter die Garantie. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiss und möglicherweise beschädigt.
- Auf der Kochplatte dürfen keine Gegenstände gelagert werden.
- Die Unterseite der Kochplatte kann sehr heiß werden. Stellen Sie sicher, dass nicht wärmefeste Materialien ausreichend weit entfernt sind. Eine Schublade unter der Kochplatte muss durch ein Brett von der Unterseite der Kochplatte isoliert werden.
- Zu vermeiden ist, dass Zuleitungen von Elektrogeräten - Z.B. von einem Mixer - auf heissen Kochzonen liegen.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können Brand verursachen. Auch bei ausgeschaltetem Dunstabzugshaube.
- Gewöhnen Sie sich an, das Kochplatte immer nach Gebrauch auszuschalten, um ein unbefugtes Einschalten zu verhindern.
- Das Gerät soll nicht mittels eines externen Timer oder separate Remote-Control-System betrieben werden.

- Die Kochelemente sind von Gußeisen angefertigt. Die Wärme erhält man durch Glühspiralen, die ringförmig im Element liegen.
- Die Wärme wird durch direkte Weiterleitung an den Topfboden abgegeben. Beim Gebrauch der Kochplatte schaltet sich die Signallampe im Bedienungsfeld ein. Bevor Sie die Kochplatte definitiv in Gebrauch nehmen, muß jedes Element, ohne daß Sie einen Topf darauf setzen, 3 bis 4 Minuten eingeschaltet werden.
- Jedes Kochelement ist von dem Fabrikanten mit einer rostabwehrenden Schicht versehen. Wenn die Kochplatte zum ersten Mal stark erhitzt wird, werden Sie einen Brandgeruch wahrnehmen. Das ist normal.

Regelknopf

Die Elektrokochplatte ist mit einem Knopf ausgestattet, regelbar von 0 bis 6.



Reglerstellung 6

- Ankochen aller Gerichte. Einkochen von Blattgemüse. Anbraten von Fleisch. Backen von Beefsteak, Fisch und Kartoffeln.

Reglerstellung 5

- Backen von Plinsen, dünnen Pfannkuchen, arme Ritter, fritieren.

Reglerstellung 4

- Backen von Pfannkuchen, Rosinen- kühlein.

Reglerstellung 3

- Durchbacken von paniertem Fisch und kleinen Stücken Fleisch. Durchbraten von großen Stücken Fleisch. Dünsten von Zwiebeln.

Reglerstellung 2

- Durchkochen von Gerichten mit einer Kochzeit von mehr als 10 Minuten. Gemüse dünsten. Auftauen von tiefgekühltem Blattgemüse.

Töpfe

Reglerstellung 1

- Bouillon ziehen. Fleisch schmoren. Warmhalten. Durchkochen von Suppe, Reis, Brei (kleine Mengen).

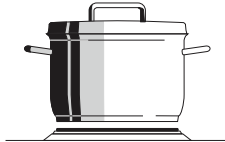
Reglerstellung 0

- Durchkochen von Gerichten mit einer Kochzeit von weniger als 10 Minuten, nachdem das Gericht erst bei einer höheren Leistung zum Kochen gebracht wurde.

Die beste Bodendicke ist:

- Bei Edelstahltöpfen 4-6 mm
- Bei Stahl/Emailetöpfen 2-3 mm

- Der Durchmesser des Topfbodens muß so groß sein, daß die Kochzone vollständig bedeckt wird.



- Der Boden des kalten Topfes muß etwas nach innen gezogen sein, denn bei Erhitzung des Topfes dehnt sich der Boden aus und der Topf schließt gut an die Kochzonenfläche an. Hierdurch wird die Wärme optimal weitergegeben.



- Töpfe, mit denen bereits früher auf einer Gaskochplatte gekocht wurde, sind häufig nicht mehr für elektrisches Kochen geeignet. Sorgen Sie dafür, daß Topfboden und Kochplatte trocken sind, so verhindern Sie Rostbildung. Gebrauchen Sie während des Kochens einen Deckel bezüglich des Energieverlustes.

Reinigen

- Die Kochplatten können Sie am besten mit einem feuchten Tuch oder Küchenpapier reinigen.
- Entfernen Sie übergekochte Speisen so schnell wie möglich. Vor allem Rotkohl, Rhabarber und Apfelmus haben Einfluß auf Emaille oder rostfreien Stahl.
- Hartnäckige Reste kann man z. B. mit Vim, Ata, Scotch Brite entfernen, hinterher gut mit klarem Wasser nachspülen.
- Den rostfreien Stahlrand können Sie mit einem flüssigen Scheuermittel reinigen. Nach dem Säubern die Seifenreste entfernen, vor allem zwischen Rand und Kochplatte.
- Nach dem Reinigen der Kochplatten diese eben einschalten, um die Feuchtigkeit verdampfen zu lassen.
- Reiben Sie die Platten von Zeit zu Zeit mit säurefreiem Öl (Nähmaschinenöl) oder mit einem Pflegemittel ein.

Worauf Sie achten müssen

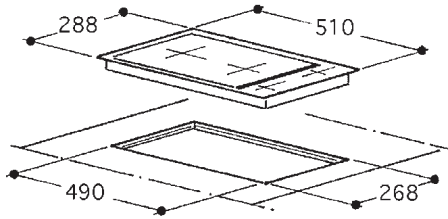
Sicherheitsvorschrift Installation

- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.
- Das Gerät muß geerdet sein.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- Das Anschlusskabel soll frei hängen und nicht durch eine Schublade behindert werden.
- Wenn Sie einen festen Anschluss legen möchten, sorgen Sie dafür, dass ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zufuhrleitung angebracht ist.
- Die Arbeitsplatte, in der das Kochfeld eingebaut wird, muss flach sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem (>100 °C) Material sein.
- Schäden durch unsachgemässen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Wegen Feuergefahr muß bei der Aufstellung der DOMINO-Geräte ein Mindestabstand (5 cm) zwischen Gerät und eventuellen entflammabaren Wänden, z.B. von hohen Schränken, berücksichtigt werden.
- Der Küchenschrank darf keine Schublade haben. Wenn der Küchenschrank über eine horizontale Zwischenplatte verfügt, muss sich diese mindestens 15 cm unterhalb der Arbeitsplatte befinden. Der Raum zwischen dieser Zwischenplatte und der Kochmulde muss leer sein. Sie dürfen hier keine Gegenstände aufbewahren.
- Bauen Sie das Kochfeld möglichst nicht direkt über einem Tisch-Kühl-oder Gefrierschrank ein. Sollte sich dies nicht vermeiden lassen, achten Sie bitte darauf, daß das Kochfeld gut isoliert ist.

INSTALLATION

Einbaumaße

In der vorstehenden Abbildung sind die Abmessungen der Aussparung angegeben.

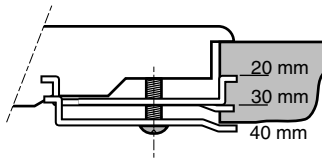


Montage

Bevor Sie die Kochplatte in der Anrichte anbringen, muß der mitgelieferte Kitt auf die Unterseite der Kochplatte aufgetragen werden.

Befestigen Sie die Kochplatte mit den beiliegende klemmen.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Gerät ist jetzt gebrauchsfertig.



Technische Daten

Elektrischer Anschluß:

- 230 V - 50 Hz
- Leistung: 3,5 kW

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss das Gerät auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Einschlägige Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Sie müssen diese Materialien auf verantwortungsbewusste Weise und gemäß den behördlichen Regeln dafür entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Müllimers angebracht. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss in einem Spezialzentrum für getrennte Abfalleinsammlung der Gemeinde oder bei einer Verkaufsstelle, die diesen Service bietet, abgeliefert werden.

Die getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten verhindert eventuelle negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, die durch ungeeignete Entsorgung entstehen. So wird sichergestellt, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiedergewonnen werden können und so eine erhebliche Einsparung von Energie und Rohstoffen erzielt wird.

Konformitätserklärung



Wir erklären, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen erfüllen, sowie die Anforderungen der angegebenen Normen.

CONTENTS

Your hob

Introduction	4
Description	5

Safety instructions

Connection and repair	6
During use	6

Use

Control switch	8
Pans	9

Maintenance

Cleaning	10
----------	----

Installation

What you need to consider	11
Built-in dimensions	12
Saw measures/recess measures	12
Mounting	12
Technical details	12

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	13
-------------------------------------	----

Introduction

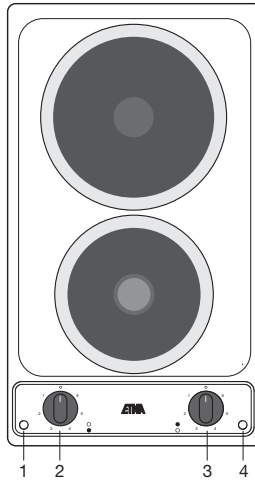
This manual describes how you can make the best possible use of the hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product. You will also find cooking tables and maintenance tips.

Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

Description



1. Control light front zone
2. Control button front zone
3. Control button rear zone
4. Control light rear zone

Connection and repair



- This appliance may only be connected by a qualified installer.
- Never open the casing. The casing may only be opened by an authorized service technician.
- Disconnect the electricity from the appliance before starting any repair work. Preferably unplug the appliance, switch the (automatic) fuse(s) off or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero.
- When the cable is damaged it may only be replaced by the manufacturer, its service organization or equally qualified persons, to avoid dangerous situations.

During use



- **WARNING:** this appliance and the accessible parts become hot during use. Please do not touch the heating elements. Keep children younger than 8 away from the appliance unless you can watch them continuously.
- This equipment may be used by children older than 8, as well as by people with physical, sensory or learning difficulties or with a lack of experience and knowledge, if they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the associated dangers. Children may not play with the appliance. Children may not clean or maintain the appliance unless supervised.
- **WARNING:** cooking with fat or oil on a hob without supervision can be dangerous and can lead to fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Instead switch the appliance off and then cover the flames with, for example, a cover or a fire blanket.
- **WARNING:** danger of fire: never leave anything on the hob.
- Do not use the hob in temperatures below 5 °C.
- This cooking appliance is designed for household use. It is to be used for food preparation only.
- When you use the hob for the first time you will notice a 'new smell'. This is normal. If the kitchen is well ventilated the smell will soon disappear.
- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be incredibly short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone on a high setting.

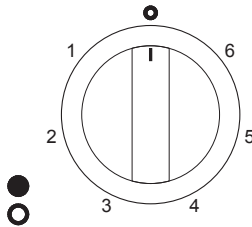
SAFETY

- Do not allow pans to boil dry. The hob itself is protected against overheating but the pan will get very hot indeed and could be damaged. The guarantee does not cover any damage caused by an unsuitable pan or a pan boiling dry.
- Do not use the cooking area as storage space or worktop.
- The bottom of the hob can become very hot. Make sure that there is sufficient clearance between the hob and anything combustible. In combination with a drawer under the hob, a shelf should be separate the drawer from the bottom of the hob.
- Make sure that flexes of electrical appliances, such as a mixer, cannot touch the hot cooking zone.
- Grease and oil are inflammable when overheated. Do not stand too close to the pan. Should oil catch fire, never try to extinguish the fire with water. Put a lid on the pan immediately and switch the cooking zone off.
- Never flambé food under the cooker hood. The high flames could cause a fire, even if the cooker hood is switched off.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.
- Accustom yourself to switch of the hob after finishing cooking to avoid unintended switching on.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- The heating elements are made of cast iron. The heat comes from the spiral filaments lying in rings in the element.
- The heat is transferred by direct conduction to the base of the pan. When the hob is in use the control light on the control panel goes on.
- Before using your new hob for the first time, each element should be switched on to the highest setting for 3-4 minutes, without a pan being used.
- The manufacturer has applied a rust-preventive layer to each element. When the hob is heated strongly for the first time a burning smell will be noticeable. This is normal.
- Moisture on the elements can cause rust.

Control switch

The electric hob has a control switch with settings from 0 - 6.



Setting 6

- For boiling, reducing leaf vegetables, sealing meats. Frying steak, fish and potatoes.

Setting 5

- Frying thin pancakes and crêpes. Deep-frying.

Setting 4

- Frying (Scotch) pancakes.

Setting 3

- Frying fish in breadcrumbs and small cuts of meat. Pot roasting large joints of meat. Frying onions.

Setting 2

- Simmering food (requiring longer than 10 mins. cooking time). Braising vegetables. Defrosting frozen leaf vegetables.

Setting 1

- Making stock. Stewing meats. Keeping food warm.
Cooking soup, rice and porridge (small quantities).

Setting 0

- Simmering food requiring less than 10 mins. cooking time, once it has first been brought to the boil at a higher setting.

Pans

The best thickness for the base of the pan is:

- Stainless steel pans 4-6 mm
- Steel/enamel pans 2-3 mm

- The diameter of the base of the pan should cover the zone completely.



- The base of the cold pan should be somewhat concave, as the pan will expand on heating and will then make proper contact with the zone surface, thereby allowing an optimum transfer of heat.



- Pans that have previously been used on gas are often no longer suitable for use on electric cookers. Make sure that both the base of the pan and the hob are dry, this will prevent rust forming. Always use a lid when cooking to avoid energy loss.

Cleaning

- The hobs are best cleaned with a damp cloth or kitchen paper
- Remove all spillages as soon as possible. Red cabbage, rhubarb and apple sauce in particular will corrode the enamel or stainless steel.
- Stubborn residue can be treated with Vim, Ata, Scotch Brite etc.; rinse well with clean water.
- The stainless steel edge can be cleaned with a liquid abrasive. Remove any detergent left after cleaning, especially between the edge and the plate
- After cleaning, switch the plate on briefly to allow the moisture to evaporate.
- Rub the plates with non-acidic oil (sewing machine oil) or with a protectant.

What you need to consider

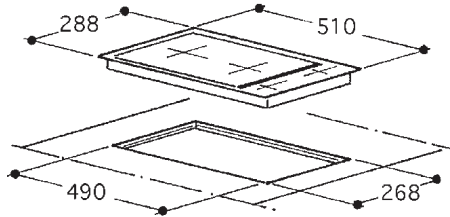
Safety instructions for the installation

- The connection must comply with national and local regulations.
- The appliance must always be earthed.
- This appliance may only be connected by a competent electrical installer.
- The connection cable must hang freely and is not to be fed through a drawer.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.
- The worktop the hob is built into must be flat.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 100 °C.
- Damage caused by incorrect connection, installation or use, will not be covered by the guarantee.
- Because of fire hazard, the distances between DOMINO appliances and combustible walls - think of high cupboards for instance - should be at least 5 cm.
- Bottom kitchen element must not be equipped with a drawer. If the kitchen element has a built-in horizontal shelf, it must be at a distance of not less than 15 cm from the bottom surface of the worktop. The space between the shelf and the cooktop must be empty and may not be used for storage of utensils.
- A hob should preferably not be positioned immediately above a refrigerator or freezer built-in below the worktop. If the hob has to be fitted above a refrigerator or freezer, ensure that the hob is well insulated.

INSTALLATION

Built-in dimensions

The dimensions and recesses are shown in the illustration beneath.

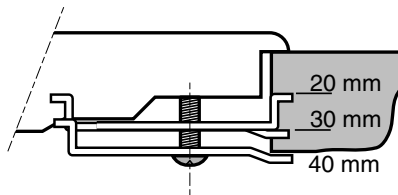


Mounting

Before placing the appliance in the worktop, apply the supplied sealing kit on the underside of the appliance.

Fix the hob with the provided clamps.

Connect the appliance to the mains. The appliance is ready for use.



Technical details

Power requirements:

- 230 V - 50 Hz
- connecting value: 3,5 kW

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.