

DOMINO-SV

Table de cuisson vitrocéramique
Notice d'utilisation

Vitroc ceramic hob
Instruction of use

Glaskeramik Kochfeld
Gebrauchsanweisungf

Vitroc ceramiche kookplaat
Instructie voor gebruik

Placa de cocción de vitrocerámica
Manual de instrucciones



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

Sommaire

SECURITE.....	4
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	4
UTILISATION DE L'APPAREIL	5
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	6
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	7
AUTRES PROTECTIONS	7
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	8
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	8
BANDEAU DE COMMANDE	8
UTILISATION DE L'APPAREIL	8
TOUCHES SENSITIVES	8
AFFICHAGE	8
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....	9
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	9
MISE EN ROUTE.....	9
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	9
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON.....	9
CONSEILS DE CUISSON	10
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON.....	10
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....	10
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	11
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	11
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	12
CONNEXION ELECTRIQUE	13

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut déclencher l'appareil et couper la ligne d'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION:** Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

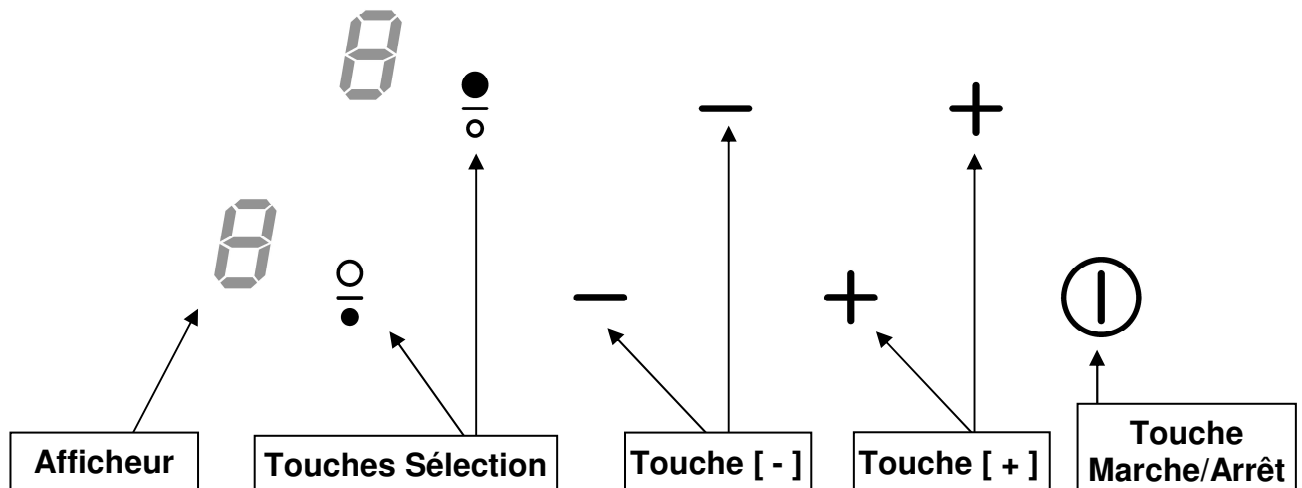
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	DOMINO-SV
Puissance Totale	3000 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC_{hob}^*	178.9 Wh/kg
zone avant	Ø 155 mm
Puissance nominale	1200 W
Catégorie de la casserole standard*	A
Consommation d'énergie EC_{cw}^*	173.8 Wh/kg
Zone arrière	Ø 190 mm
Puissance nominale	1800 W
Catégorie de la casserole standard*	C
Consommation d'énergie EC_{cw}^*	183.9 Wh/kg

* calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Touches sensibles

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

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

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [⏻]	2 x [0]
Arrêter	appuyer sur [⏻]	aucun ou [H]

- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur la touche de sélection	afficheur allumé
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer simultanément sur [+] et [-] ou appuyer sur [-]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H]

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

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

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur la touche de sélection	[0]
Activer la pleine puissance	appuyer sur [+]	Passé de [1] à [9]
Activer l'automatisme	ré appuyer sur [+]	[9] clignote avec [A]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	appuyer sur [-]	[9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A]

- **Arrêt de l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone (par exemple « 7 »)	appuyer sur la touche de sélection	[7] clignote avec [A]
Sélectionner niveau	appuyer sur [-] ou [+]	Niveau sélectionné

CONSEILS DE CUISSON

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensibles

Le symbole [E] s'affiche :

- appelez le Service Après-ventes

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

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

Le symbole [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [Er21] s'affiche :

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole [U400], [Er25] ou [U4] clignotant s'affiche :

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

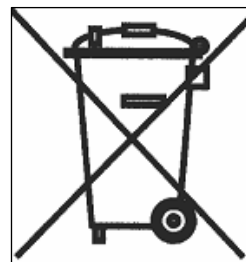
Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures.

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil

- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers
 - Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

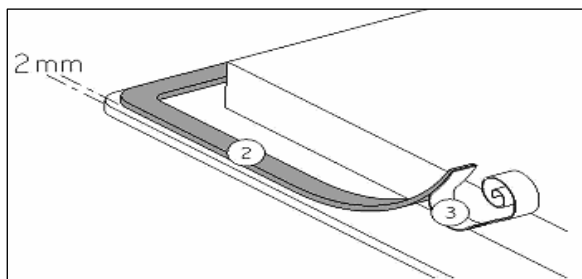
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



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

Encastrement :

- **Découpe du plan de travail :**

Modèle	Dimension de la vitre	Dimension de découpe
DOMINO-SV	520 x 290 mm	490 x 280 mm

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C)
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760mm.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson 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.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipolaire. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour un réseau en 230 V~ 50/60 Hz

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

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

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

Branchement de la table:

Monophasé 230V~1P+N :

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N, la phase L1 sur le plot L1.

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

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

Dear customers,

Thank you for having chosen our ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for later consulting.

Summary

SAFETY	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
PRECAUTIONS BEFORE USING	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
USING THE APPLIANCE	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
OTHER PROTECTIONS	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
TECHNICAL DATA	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
CONTROL PANEL	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
USE	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
SENSITIVE TOUCHES	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
DISPLAY	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
STARTING UP THE APPLIANCE	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
BEFORE USING YOUR NEW HOB	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
STARTING-UP	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
RESIDUAL HEAT INDICATION	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
AUTOMATIC COOKING	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
COOKING ADVICES	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
EXAMPLES OF POWER SETTING	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
MAINTENANCE AND CLEANING	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
ENVIRONMENT PROTECTION	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
INSTALLATION INSTRUCTIONS	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
ELECTRICAL CONNECTION	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.

- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off at the main electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Make sure that the cookware is always centred on the cooking zone. The bottom of the pot should cover as much as possible of the cooking zone.
- For the users of cardiac pacemakers, the magnetic field may influence the operation. We recommend getting information from the retailer or the doctor.
- Do not place aluminium or synthetic material containers on the hob: they could melt on residual hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

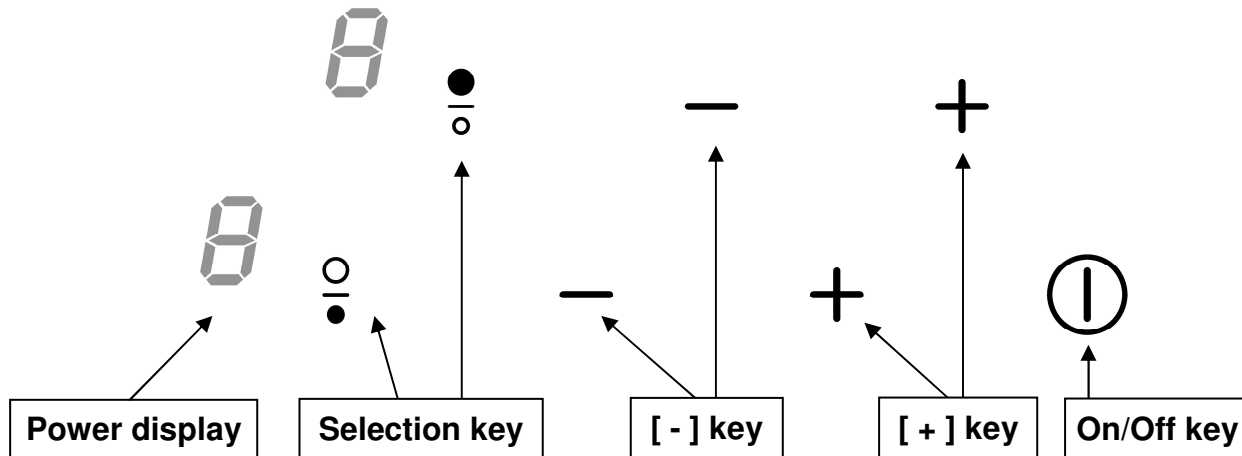
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical data

Type	DOMINO-SV
Total power	3000 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}^*	178.9 Wh/kg
Front heating zone	Ø 155 mm
Nominal power	1200 W
Standardised cookware category*	A
Energy consumption EC_{cw}^*	173.8 Wh/kg
Rear Heating zone	Ø 190 mm
Nominal power	1800 W
Standardised cookware category*	C
Energy consumption EC_{cw}^*	183.9 Wh/kg

* Calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



USE

Sensitive touches

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

Touch only one key on the same time.

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated
1...9	Power level	Selection of the cooking level
A	Heat accelerator	Automatic cooking
E	Error message	Electronic failure
H	Residual heat	The heating zone is hot

STARTING UP THE APPLIANCE

Before using your new hob

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Starting-up

- **Start-up/ switch off the hob**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key []	2 x [0]
To stop	press key []	nothing or [H]

- **Start-up/ switch off a heating zone**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press selection key	display is on
Increase power	press key [+]	[1] to [9]
Decrease power	press key [-]	[9] to [1]
Stop	press simultaneous [+] and [-] or press key [-]	[0] or [H] [0] or [H]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

Residual heat indication

After the switch-off of the hob, the heating zone is still hot and indicates [H] on the display. The symbol [H] disappears when the heating zone may be touched safely.

When the residual heat indicator light is on, don't touch the heating zone and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic "go and stop" cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the preselected level.

- **Start-up :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press selection key	[0]
Full power setting	press key [+]	[1] to [9]
Automatic cooking	repress key [+]	[9] is blinking with [A]
Power level selection (for example « 7 »)	press key [-]	[9] goes to [8] [7] [7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection (for example « 7 »)	press selection key	[7] is blinking with [A]
Power level selection	press key [-] or [+]	Level selected

COOKING ADVICES

Examples of power setting

(The values below are indicative)

1 to 2	Melting, Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering, Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking, Simmering	Meat, liver, eggs, sausages,
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, waffles
9	Frying, roasting, Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- The hob is badly connected to the electrical system.
- The protection fuse has blown.
- The sensitive keys are covered bygrease or water.
- An object is covering the control panel.

The symbol [E] displays :

- Call the After-sales Service.

One or all cooking zones cut-off:

- The safety system has engaged
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and has overheated.

The control panel displays [Er03] :

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappears as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [ER21] :

- The hob is overheated, let it cool and then turnit on again.

The control panel displays [U400], [Er25]or [U4] :

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

If one of the symbols above persists, call the SAV.

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning

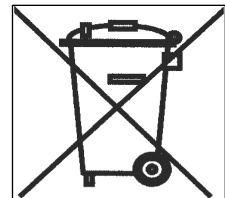
Do not clean the hob if the glass is hot: risk of burn.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment are likely to cause scratches and must be avoided.
- Do not ever use any steam cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic.
- Ensure that the bottom of pans is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the bottom of the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

ENVIRONMENT PROTECTION

- The packaging material is ecological and can be recycled.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.

- Don't dispose of your appliance with general household waste
 - Get in touch with the waste collection centre of your local council that controls the recycling of household appliances.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

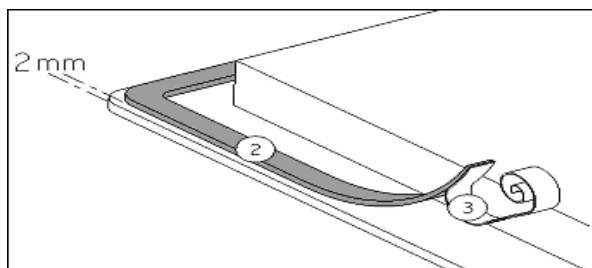
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

Model	Glass size	Cut-out size
DOMINO-SV	520 x 290 mm	490 x 280 mm

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- It is mandatory to use a power point with a ground terminal, connected in accordance with current safety regulations.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The installation of this appliance and the connection to the electrical system should be entrusted only to a qualified electrician.
- Protection against the parts under tension must be ensured after installation.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the mains must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz

Always connect the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover, use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

Connection of the hob

Monophase 230V~1P+N

Attach the earth to the terminal “earth”, the neutral N to terminal N, the Phase L1 to one of the terminals L1.

Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.

We cannot be held responsible for any accident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Glaskeramik-Kochfeld entschieden haben.
Für die bestmögliche Erfahrung mit unserem Gerät empfehlen wir, die Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und für spätere Fragen aufzubewahren.

ZUSAMMENFASUNG

SICHERHEIT	25
VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME.....	25
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE.....	26
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNG.....	27
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL.....	28
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	28
GERÄTEBESCHREIBUNG	29
TECHNISCHE BESCHREIBUN	29
BEDIENFELD	29
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	29
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	29
ANZEIGE.....	29
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....	30
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	30
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN	30
RESTWÄRMEANZEIGE	30
ANKOCHAUTOMATIK.....	30
KOCHEMPFEHLUNGEN	31
EINSTELLBEREICHE	31
REINIGUNG UND PFLEGE.....	32
WAS TUN WENN.....	31
UMWELTSCHUTZ.....	32
MONTAGEHINWEISE	33
ELEKTROANSCHLUSS.....	34

SICHERHEIT

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepasster Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.

Schutz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guss). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benützen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muß das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muß möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen syntetique oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der kochzone verschmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

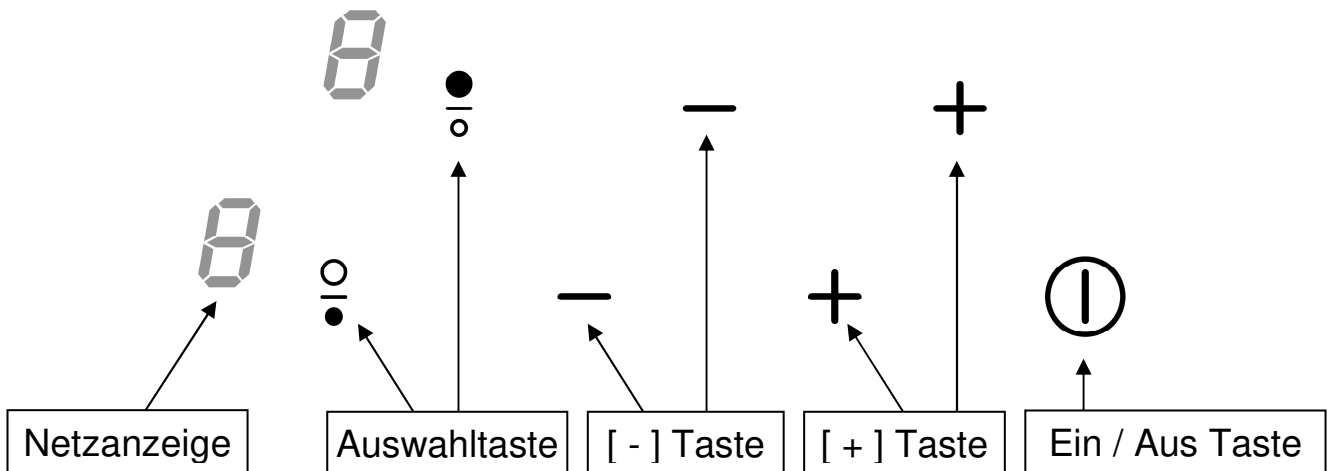
GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Daten

Typ	DOMINO-SV
Gesamt Leistung	3000 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC_{hob}^*	178.9 Wh/kg
Vorne kochzone	Ø 155 mm
Nominal Leistung	1200 W
Catégorie de la casserole standard*	A
Consommation d'énergie EC_{cw}^*	173.8 Wh/kg
Hinten kochzone	Ø 190 mm
Nominal Leistung	1800 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie*	C
Energieverbrauch EC_{cw}^*	183.9 Wh/kg

* nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Funktion</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß



INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Kochfeld ein- und ausschalten

- **Kochfeld: ein- / ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	Auf [] drücken	2 x [0]
Ausschalten	Auf [] drücken	[0] oder [H]

- **Kochzone: ein- / ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den Auswahltaste drücken	[0]
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Leistung verringern	Auf [-] drücken	[9] bis [1]
Ausschalten	Auf [+] und [-] gemeinsam drücken	[0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden: Verbrennungsgefahr!

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den Auswahltaste drücken	[0]
Hohe Leistung aktivieren	Auf den [+] drücken	[1] bis [9]
Ankochautomatik aktivieren	Auf den [+] drücken	[9] blinkt mit [A]
Leistung auswählen	Auf den [-] drücken	[9] zurück auf [8] [7] [7] mit [A] blinkt

(z.B. « 7 ») bis dass

- **Abschalten der Ankochautomatik :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den Auswahltaste drücken	[7] blinkt mit [A]
Leistung auswählen	Auf den [-] drücken	[0]

KOCHEMPFEHLUNGEN

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen Auflösen Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade Gelatine Yoghurt
2 bis 3	Quellen Auftauen Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren Dünsten	Fisch, Gemüse Obst
4 bis 5	Dünsten Quellen Auftauen	Fisch, Gemüse Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen Fortkochen	Fleisch, Leber, Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen

WAS TUN WENN...

Das Kochfeld oder die Kochzonen nicht einschalten:

- Die Mulde ist falsch am Netz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochgeschirr bedeckt die Tasten.

In der Anzeige erscheint [E] :

- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab :

- Die Sicherheits-Abschaltung hat es ausgelöst.
- Diese ist aktiviert, wenn Sie vergessen haben eine Kochzone abzuschalten.
- Diese Abschaltung ist aktiviert, wenn mehrere Tasten bedeckt sind.
- Die Pfanne ist leer und hat überhitzt.

In der Anzeige erscheint [Er03] :

- Ein Gegenstand oder eine Flüssigkeit bedeckt die Steuertasten.
- Das Symbol verschwindet, sobald die Taste freigelegt oder gereinigt wird.

In der Anzeige erscheint [ER21] :

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es abkühlen und schalten Sie es wieder ein.

Das Bedienfeld zeigt [U400], [Er25] or [U4] :

- Das Kochfeld ist nicht mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schließen Sie das Kochfeld wieder an.

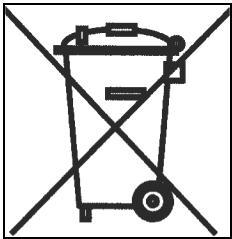
Wenn eines der oben genannten Symbole nicht mehr verschwindet, rufen Sie den Kundenservice an.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.
- Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.
- Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck- oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recycelbar .
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe , die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig sind



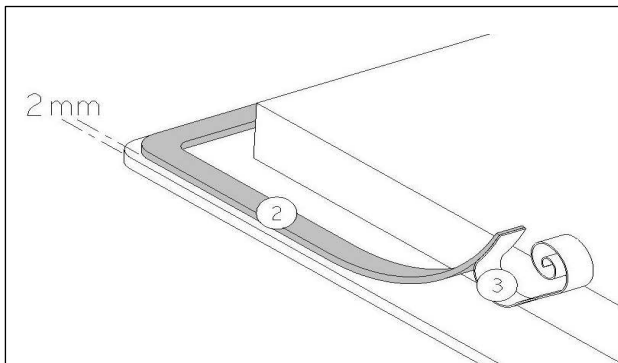
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

Wie man die Dichtung klebt:

Die mit dem Kochfeld mitgelieferte Dichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten ins Gehäuse. Die Montage muss sorgfältig durchgeführt werden, so wie es in der folgenden zeichnung gezeigt wird.



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Ausserkannte des Glases aufkleben.

Einbau :

- Die Ausschnittsgrößen sind

Modell	Glas Abmessungen	Ausschnittsgröße
DOMINO-SV	520 x 290 mm	490 x 280 mm

- Furniere unter der Arbeitsplatte müssen mit hitzbeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzbeständig sein.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 33-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Der Abstand zum Ausschnitt einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giessharz versiegelt werden, um ein aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz isolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen perfekt durch das Einbauen abgedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Achtung !

Dieses Gerät ist nur für eine Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt. Schliessen Sie immer, falls vorhanden den Nullleiter (N) mit an. Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in die vorgesehene Schlitzen.

Netz	Anschluss (*)	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A

* berechnet mit dem simultanen Faktor nach EN 60 335-2-6

Anschluß des Kochfelds :

Monophasen 230V~1P+N

Verwenden Sie das Kabel, das an das Gerät angeschlossen ist. Verwenden Sie das grün / gelb Kabel als "Erde", das blau Kabel als neutral N, und das braun Kabel als Phase L.

Achtung ! Die Drähte korrekt hineinstecken. Die Schrauben fest anziehen.

<p>Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluß, oder nicht vorhandenen oder unrichtigem Erdungsanschluß entstehe.</p>

Geachte Klant,

Bedankt voor het kiezen van onze keramische kookplaat

Om uw apparaat optimaal te kunnen gebruiken, adviseren wij u om de onderstaande instructies zorgvuldig te lezen en ze te bewaren voor latere raadpleging.

INHOUD

VEILIGHEID.....	36
VOORZORGSMATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL	36
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	36
VOORZORGSMATREGELEN TEGEN BESCHADIGING	37
VOORZORGSMATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT.....	38
ANDERE VOORZORGSMATREGELEN	38
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	39
TECHNISCHE KENMERKEN	39
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	39
IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT	40
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	40
INWERKINGSTELLING	40
AANDUIDING RESTWARMTE.....	40
PROGRAMMEREN VAN AUTOMATISCH KOKEN.....	40
KOOKADVIES.....	41
VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING	41
ONDERHOUD EN REINIGING.....	42
KLEINE STORINGEN VERHELPEN.....	41
MILIEUBESCHERMING	42
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN.....	43
ELEKTRISCHE AANSLUITING	44

VEILIGHEID

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- Verwijder alle verpakkingen.
- De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat dienen aan een erkende vakman toevertrouwd te worden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade voortkomend uit een foutieve inbouw of aansluiting.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden wanneer het gemonteerd en geïnstalleerd is in een meubel met een gehomologeerd en aangepast werkvlak.
- Het is enkel bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik (bereiding van voedingsmiddelen) met uitsluiting van alle ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik.
- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het vitrokeramische glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrische net.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden boven een vaatwasmachine of een droogkast, de vrijgekomen damp kan de elektronische apparatuur beschadigen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandsbediening.

Gebruik van het apparaat

- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlam vatten.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.

- Verzeker u ervan dat geen enkele elektrische kabel van een vast of los apparaat met het warme kookvlak of met een warme kookpot in contact komt.
- Magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcards, informatica diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het functionerende apparaat bevinden.
- Gebruik enkel de hiertoe voorziene kookpotten. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale capaciteit vermindert zijn en personen van wie de kennis onaangepast is, kunnen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of indien zij opgeleid zijn om dit toestel te gebruiken in veilige omstandigheden.
- Zij dienen daarbij op de hoogte te zijn van de mogelijke risico's die zich kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
- Zonder toezicht van een volwassene kan het reinigen en onderhoud van dit toestel niet aan kinderen toevertrouwd worden.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet geplaatst worden op het glazen kookoppervlak omdat deze dan heet kunnen worden.

Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het glas beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen het glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens

het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)

- Risico van brand! Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bvb. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd

Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in de vitrokeramiek is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen kookoppervlak gebroken is, schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

Andere voorzorgsmaatregelen

- Zorg ervoor dat de kookpot steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst de verdeler of een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpannen: deze kunnen op de nog hete zones smelten.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

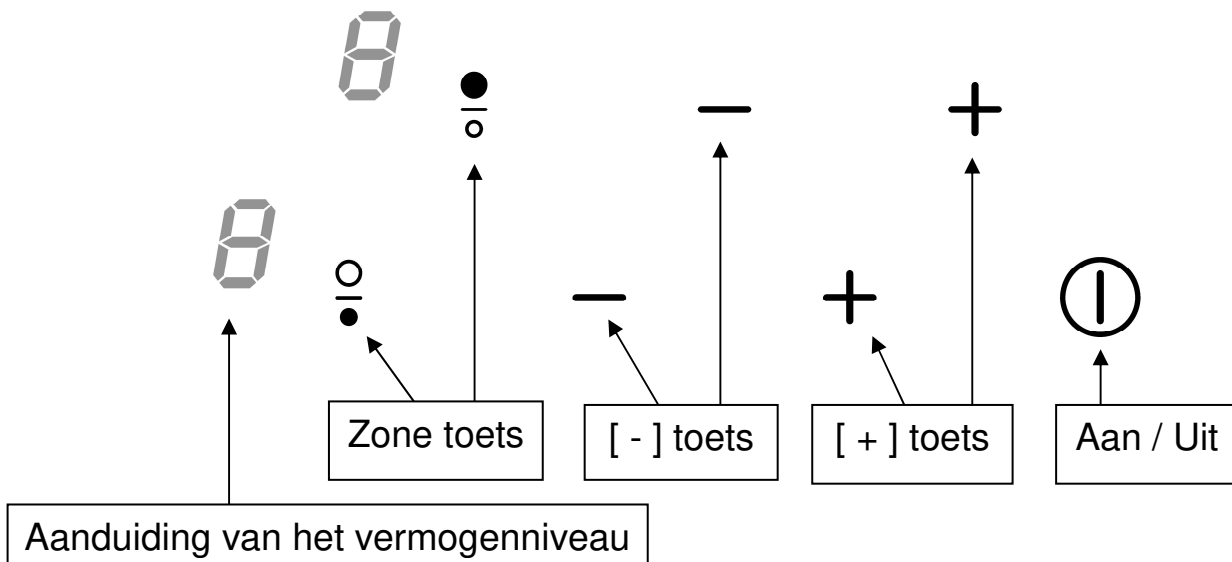
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Technische kenmerken

Type	DOMINO-SV
Total vermogen	3000 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob*	178.9 Wh/kg
Voor kookzone	Ø 155 mm
Normaal	1200 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei*	A
Energieverbruik EC _{cw} *	173.8 Wh/kg
Achter kookzone	Ø 190 mm
Normaal	1800 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei*	C
Energieverbruik EC _{cw} *	183.9 Wh/kg

* berekend volgens de methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen (EN 60350-2)

Bedieningspaneel



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Display

Display

0.	Nul
1...9	Vermogenniveau
A	Onmiddellijke opwarming
E	Foutmelding
H	Restwarmte

Functie

Kookzone geactiveerd
Keuze kookniveau
Automatisch koken
Defect elektronisch circuit
De kookzone is warm

IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Voor het eerste gebruik

Poets uw toestel met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen detergent, deze kan op het glas een blauwachtig waas doen verschijnen.



Tiptoetsen

Uw apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal.

Druk niet op meerdere toetsen tegelijk.

Inwerkingstelling

- In- en uitschakelen van de kookplaat :

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk op []	4 x [0]
Uitschakelen	Druk op []	geen of [H]

- In- en uitschakelen van een kookzone :

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kiezen	Druk op het geselecteerde gebied	[0]
Instellen	Druk op [+]	[1] tot [9]
Uitschakelen	Druk op [-]	[9] tot [0] [H]

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de kookzones of het volledig uitzetten van de kookplaat, de kookzones nog warm zijn, wordt dit aangegeven door [H].

Het symbool [H] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden. Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. **Gevaar voor brand of brandwonden!**

Programmeren van automatisch koken

Alle kookzones zijn uitgerust met een hulpmiddel voor automatisch koken. De kookzone functioneert eerst een zekere tijd op volle kracht en vermindert dan automatisch het vermogen op de uitgekozen warmte.

- Programmeren van automatisch koken :

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op het geselecteerde gebied	[0]
Het vermogen kiezen	Druk op [+]	van [1] naar [9]
Automatisch koken kiezen	Druk opnieuw op [+]	[9] knippert met [A]
Het vermogen kiezen (vb. « 7 »)	Druk op [-] tot [7]	van [9] naar [8] [7] [7 knippert met [A]

- Stopzetten van automatische bediening :

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op het geselecteerde gebied	[7] knippert met [A]
Het vermogen kiezen	Druk op [-]	[0]

KOOKADVIES

Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

1 - 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Kant- en klaargerechten
2 - 3	Opzwellen Ontdooien	Rijst, pudding en bereide gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 - 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 - 5	Water	Gekookte aardappelen, soep, pasta Verse groenten
6 - 7	Zachtjes koken	Vlees, lever, eieren, braadworsten Goulash, rollade, pens
7 - 8	Koken Braden	Aardappelen, beignets, platte koeken
9	Braden Op kooktemperatuur brengen	Steaks, omeletten water

KLEINE STORINGEN VERHELLEN

De kookplaat of de kookzone werkt niet :

- de kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten
- de veiligheidszekering is gesprongen
- kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- de tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- er staat een voorwerp op de tiptoetsen

Het symbool [E] licht op :

- Het elektronisch systeem is ontregeld.
- Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan.

Een enkele zone of alle zones vallen uit :

- de veiligheid is in werking getreden
- deze treedt in werking wanneer u vergeten heeft een kookzone uit te schakelen
- de veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- een pan is leeg en de bodem is oververhit
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatische vermindering van het vermogen en van een automatische uitschakeling bij oververhitting

Het bedieningspaneel geeft [Er03]:

- Een voorwerp of vloeistof bedekt de controle toetsen. Het symbool verdwijnt van zodra de toets wordt losgelaten of wordt schoongemaakt.

Het bedieningspaneel geeft [Er21]:

- De kookplaat is oververhit, laat het afkoelen en zet het daarna weer aan.

Het bedieningspaneel geeft [U400], [Er25] of [U4]:

- De kookplaat is niet verbonden met het netwerk. Controleer de aansluiting en sluit de kookplaat opnieuw aan.

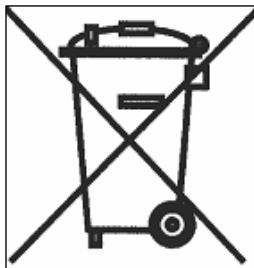
Als een van de bovenstaande symbolen aanhoudt, bel de naverkoopdienst

ONDERHOUD EN REINIGING

- Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico voor brandwonden.
- Maak niet de haardplaat schoon als het glas te heet is: risico van brandwond
- Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramiek.
- Gebruik in geen geval toestellen die met “stoom” of met “druk” werken.
- Geen voorwerpen gebruiken die de vitrokeramiek kunnen beschadigen (zoals schuurspunten of mespunten...)
- Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Droog het apparaat met een propere doek.
- Verwijder onmiddellijk suiker of spijzen die suiker bevatten.

MILIEUBESCHERMING

- de verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar.
- de elektronische apparaten bevatten edele metalen. Informeer u bij uw administratie over de recyclagemogelijkheden.



- Werp het apparaat niet weg met het huisvuil
- Doe beroep op de daartoe voorziene ophaaldienst of breng uw elektrisch apparaat naar het containerpark van uw gemeente

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

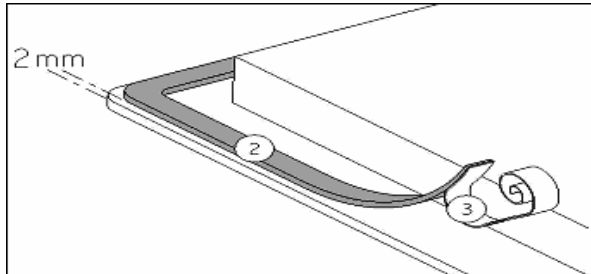
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

Plaatsen van de waterdichte strip

De zelfklevende strip geleverd met het apparaat vermijdt infiltratie in het meubel.

Het plaatsen dient met grote zorg volgens onderstaande tekening te worden uitgevoerd.



De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand

Inbouw

- **Snijden van het werkblad**

Model	Afmetingen glas	Afmetingen uitsnijding
DOMINO-SV	520 x 290 mm	490 x 280 mm

- **De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.**
- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. **Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.**
- De bekledingen van de werkbladen dienen te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact van vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- De strips aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de omkasting van het apparaat een afstand van 20 mm voorzien om een goede verluchting van de elektronische apparatuur te verzekeren
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, vermijd er ontvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voor de afstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 760 mm te respecteren.
- De verbindingkabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.
- **Waarschuwing:** Gebruik alleen kookplaat beschermrekken ontworpen door de fabrikant van de kookplaat, rekken die door de fabrikant aangeduid zijn als geschikt of beschermrekken geïntegreerd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte rekken kan ongelukken veroorzaken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie en de aansluiting op het elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje et het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpolige stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel **van** de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedingsslang moet zo geplaatst worden zodat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.

Let op !

Dit apparaat is voorzien voor een aansluiting op een netspanning van 230V~ 50 / 60 HZ
Verbind steeds de aarding. Respecteer het aansluitingsschema.

De aansluitdoos bevindt zich onder de kookplaat.

Om het deksel te openen, gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de twee gleuven voor de twee pijlen.

Voeding	Aansluiting	Kabelsectie	Kabel	Zekering
230V~ 50 / 60Hz	1 Phase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6

Aansluiting van de kookplaat

Gebruik voor de verschillende aansluitingen de bruggen in messing die zich in de aansluitdoos bevinden.

Een fase 230V~1F :

De groen/gele draad correspondeert met de aard draad, de blauwe met neutraal en de bruine met de fase.

Let op ! De draden goed doorsteken en de schroeven goed aanspannen.

We kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor ongevallen voortkomend uit een slechte aansluiting of ongevallen die gebeuren door toestellen zonder of met een defecte aardig.

Queridos clientes,

Les agradecemos la confianza que ustedes nos han otorgado al elegir nuestra placa de cocción de vitrocerámica.

Con el fin de conocer bien este aparato les recomendamos leer atentamente este manual de uso en su totalidad y conservarlo para una consulta posterior.

INDICE

SEGURIDAD	46
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZAR	46
USO DEL APARATO.....	47
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR AL APARATO	48
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLA DEL APARATO	49
OTRAS PROTECCIONES	49
DESCRIPCION DEL APARATO	50
CARACTERISTICAS TECNICAS	50
PANEL DE CONTROL.....	50
USO DEL APARATO	50
TECLAS TÁCTILES	50
INDICACIONES	50
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO.....	51
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.....	51
PUESTA EN MARCHA	51
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	51
PROGRAMACIÓN DE AUTOMATISMO DE COCCIÓN	51
CONSEJOS DE COCCIÓN	52
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA.....	52
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA.....	53
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....	53
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	54
CONEXIÓN ELÉCTRICA	55

SEGURIDAD

Precauciones antes de utilizar

- Retire todas las partes del embalaje
- La instalación y conexión eléctrica del aparato conviene dejarlas en manos de especialistas. El fabricante no será responsable de los daños causados por un error de empotramiento o de conexión.
- El aparato sólo puede ser utilizado un vez que esté montado e instalado en un mueble y encimera homologada y adaptada.
- Su utilización es únicamente destinada al uso doméstico habitual (preparación de alimentos), excluyendo otro tipo de uso doméstico, comercial o industrial.
- Elimine todas las etiquetas autoadhesivas del vidrio de vitrocerámica.
- No transforme o modifique al aparato.
- La placa de cocción no debe ser utilizada como soporte o encimera.
- La seguridad solo está garantizada si el aparato está conectado a una tierra de protección de acuerdo a las prescripciones vigentes.
- Para la conexión a la red eléctrica no utilice un cable alargador.
- El aparato no debe ser utilizado encima de un lavavajillas o de una secadora: los vapores de agua emitidos podrían deteriorar al aparato.
- No haga funcionar el aparato con un temporizador externo o sistema de comandos a distancia.

Uso del aparato

- Desconecte siempre la alimentación eléctrica luego de su uso.
- Supervise constantemente las cocciones que utilizan grasas y aceites ya que son propensas a producir llamaradas rápidamente.
- Preste atención a los riesgos de quemaduras durante y después del uso del aparato.
- Asegúrese que ningún cable eléctrico de aparato fijo o móvil entre en contacto con el vidrio o la cacerola caliente.
- Los objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras) no deben encontrarse a una proximidad cercana del aparato en función.
- No coloque ningún objeto metálico distinto a los recipientes para calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, el mismo tendría el riesgo de calentarse, fundirse o empezará a quemarse según el material.
- Nunca cubra el aparato con un paño o una lámina protectora. Este podría calentarse mucho e incendiarse.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean limitadas o cuyas experiencias y conocimientos sean inadecuadas, únicamente si ellos son supervisados, capacitados con el uso del aparato en condiciones de seguridad e informados de los riesgos susceptibles que se pueden presentar.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben dejarse en manos de niños sin la supervisión de adultos.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deberían colocarse en la superficie vitrada ya que se pueden calentar.

Precauciones para no deteriorar al aparato

- Las cacerolas con suelas sin pulir (fundición no esmaltada,...) o dañadas pueden causar daños a la vitrocerámica.
- La presencia de arena o de otros materiales abrasivos pueden dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, incluso pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No choque los bordes de la vitrocerámica con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato siga las instrucciones del constructor.
- No coloque o deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que el azúcar, los materiales sintéticos o una lámina de aluminio entre en contacto con las zonas calientes. Estas sustancias al refrigerarse pueden provocar rupturas u otras modificaciones de superficie de vitrocerámica: Apague el aparato y levántelos inmediatamente de la zona de cocción todavía caliente (atención: riesgo de quemaduras).
- **ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio: no almacenar objetos sobre la superficie de cocción
- Nunca coloque recipientes calientes encima de la zona de comandos.
- Si un cajón está ubicado bajo el aparato empotrado, asegúrese de que exista un espacio suficiente (2 cm) entre el contenido de ese cajón y la parte inferior del aparato con el fin de garantizar una buena ventilación
- No almacene objetos inflamables (ej. sprays) en el cajón ubicado bajo la placa de cocción. Los eventuales cuberteros deben ser de un material resistente al calor.

Precauciones en caso de falla del aparato

- Si un defecto es constatado, es necesario apagar el aparato y desconectar la línea de alimentación eléctrica.
- .
- En caso de fisura o rotura de la vitrocerámica es necesario desconectar el aparato de la red eléctrica y contactar al servicio post venta.
- Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **ATENCIÓN:** Si la superficie vitrada está fisurada, desconecte la alimentación del aparato para evitar una eventual descarga eléctrica.

Otras protecciones

- Asegúrese de que el recipiente de cocción esté siempre centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir la zona de cocción en la medida de lo posible.
- Para los usuarios que llevan un regulador de ritmo cardíaco, el campo magnético podría influir en su funcionamiento. Le recomendamos informarse con el distribuidor o su médico.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos o de aluminio: ellos podrían fundirse con los fogones aún calientes.
- **NUNCA** intentar apagar un incendio con agua, se debe parar el aparato y luego cubrir las llamas por ejemplo con una tapa o una manta contra incendios.

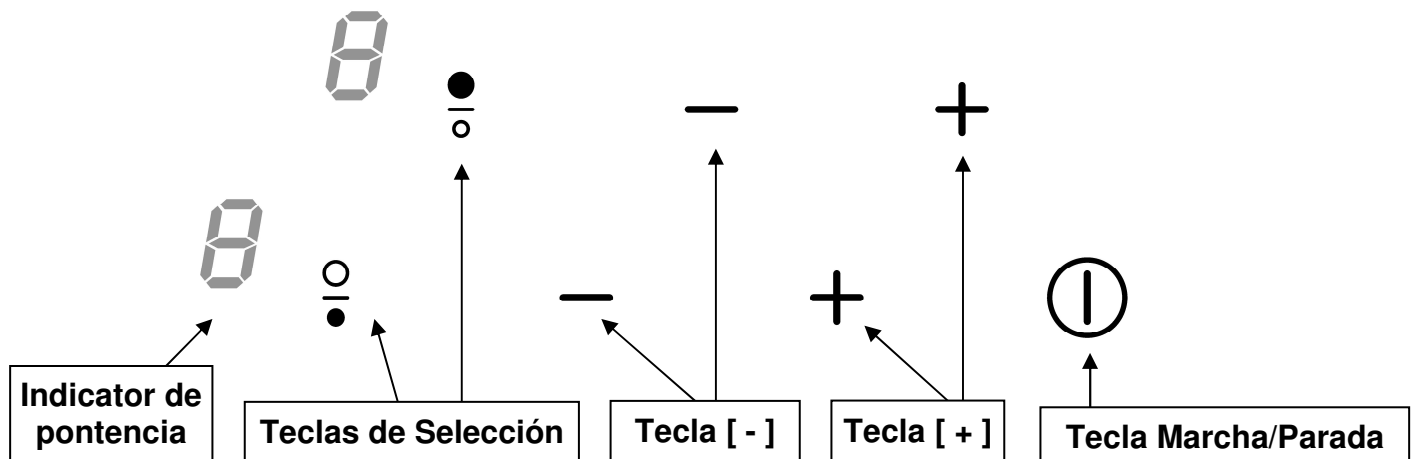
DESCRIPCION DEL APARATO

Características Técnicas

Tipo	DOMINO-SV
Potencia total	3000 W
Consumo de energía de la placa de cocción EC _{hob} *	178.9 Wh/kg
Fogón delantero	Ø 155 mm
Potencia nominal	1200 W
Categoría de la cacerola estándar*	A
Consumo de energía EC _{cw} *	173.8 Wh/kg
Fogón trasero	Ø 190 mm
Potencia nominal	1800 W
Categoría de la cacerola estándar*	C
Consumo de energía EC _{cw} *	183.9 Wh/kg

* Cálculos según el método de medida de la aptitud para la función (EN60350-2).

Panel de control



USO DEL APARATO

Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora.

No toque una tecla más de una vez.

Indicaciones

Indicación

0
1...9
A
E
H

Designación

Cero
Nivel de potencia
Acelerador de calor
Mensaje de error
Calor residual

Función

Zona de cocción activada
Elección nivel de cocción
Cocción automática
Fallo electrónico
La zona de cocción aún caliente

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

Antes de la primera utilización

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

Puesta en marcha

- **Conectar / Apagar la placa de cocción**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	pulsar [⏻]	2 x [0]
Apagar	pulsar [⏻]	ninguno o [H]

- **Conectar / Apagar una zona de calentamiento**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	pulsar el tecla de selección	pantalla iluminada
Aumentar	pulsar [+]	[1] hasta [9]
Disminuir	pulsar [-]	[9] hasta [1]
Apagar	pulsar simultáneamente [+] y [-] o pulsar [-]	[0] o [H] [0] o [H]

Si ninguna configuración es hecha en un lapso de 20 segundos, la electrónica vuelve a la posición de espera.

Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [H]

El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor **¡Peligro de quemadura y de incendio!**

Programación de automatismo de cocción

Todas las zonas de cocción están equipadas con un dispositivo de cocción automático. La zona de cocción se pone en marcha a plena potencia durante cierto tiempo, luego reduce automáticamente su potencia sobre el nivel preseleccionado.

- **Conectar :**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	pulsar el tecla de selección	[0]
Activar la potencia plena	pulsar [+]	[1] hasta [9]
Activar el automatismo	pulsar de nuevo [+]	[9] parpadeo con [A]
Seleccionar el nivel (por ejemplo « 7 »)	pulsar [-]	[9] pasa a [8] [7] [7] parpadeo con [A]

- **Apagado del automatismo :**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona (por ejemplo « 7 »)	pulsar el tecla de selección	[7] parpadeo con [A]
Seleccionar nivel	pulsar [-] o [+]	Nivel seleccionado

CONSEJOS DE COCCIÓN

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Hacer fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Inflar Descongelar	Arroz, puddings y platos cocinados Legumbres, pescados, productos congelados
3 a 4	Vapor	Legumbres, pescados, carne
4 a 5	Agua	Patatas hervidas, sopas, pastas Legumbres frescas
6 a 7	Cocer a fuego suave	Carnes, hígado, huevos, salchichas Goulasch, filetes rellenos, callos
7 a 8	Cocer, Freír	Patatas, buñuelos, tortas
9	Freír, llevar a ebullición	Filetes, tortillas, agua

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

El símbolo [E] se enciende:

- Hay un fallo en el sistema electrónico
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:

- Ha saltado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

El símbolo [Er03] aparece en la pantalla:

- Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando la llave de libertad o limpiar

El símbolo [ER21] aparece en la pantalla:

- La placa presenta recalentamiento, deje enfriar y enciéndala de nuevo.

El símbolo [U400], [Er25] or [U4] aparece en la pantalla :

- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

Si uno de los símbolos anteriores persiste, llame al servicio técnico.

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.

Deje enfriar el aparato, ya que hay riesgo de quemaduras.

- Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un trapo limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.
- No utilice en ningún caso aparatos "a vapor" o "a presión".
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo...).

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato.

- No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos
 - Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos.



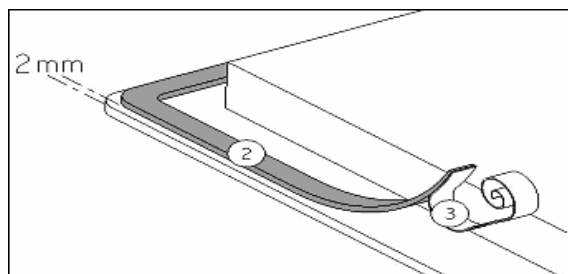
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

Colocación de la junta de estanqueidad:

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

Encaje:

- **La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:**

Tipo	Tamaño do vidro	Tamaño do corte
DOMINO-SV	520 x 290 mm	490 x 280 mm

- **La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 40 mm. como mínimo.**
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (75 °C).
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas.
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica.
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor.
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 650 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón.
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato se debe aislar del sector por medio de un interruptor omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no está provisto de una ficha accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toca las partes calientes de la placa de conexión.

Atención!

Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230 V~ 50/60 Hz

Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

La caja de conexión se encuentra debajo de la placa de conexión. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

Red	Conexión	Diametro del cable	Cable	Calibre de protección
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

Conexión de la placa

Monofase 230V~1P+N

Introducir la tierra en el transmisor "tierra", el neutro N hacia el terminal N, la fase L1 hacia uno de los terminales L1.

Atención! Cerciórese de que los cables estén bien asegurados.

No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiere ocurrir a causa del uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.

HORUS sarl
P.A. Ravennes-les-Francis
1 rue de Haarlem
59200 Tourcoing - France
relation@brandybest.com
www.bandybest.com

