

|           |                                                          |   |
|-----------|----------------------------------------------------------|---|
| <b>EN</b> | <b>Gas ceramic cooktop</b><br>Operating manual . . . . . | 4 |
|-----------|----------------------------------------------------------|---|

|           |                                                                  |    |
|-----------|------------------------------------------------------------------|----|
| <b>DE</b> | <b>Gas-Glaskeramik-Kochfeld</b><br>Bedienungsanleitung . . . . . | 21 |
|-----------|------------------------------------------------------------------|----|

|           |                                                                                |    |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>FR</b> | <b>Plan de cuisson vitrocéramique au gaz</b><br>Notice d'utilisation . . . . . | 39 |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------|----|

|           |                                                                          |    |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>ES</b> | <b>Hornillo de vitrocerámica a gas</b><br>Instrucciones de uso . . . . . | 58 |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------|----|

|           |                                                                               |    |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>IT</b> | <b>Piano cottura in vetroceramica a gas</b><br>Istruzioni per l'uso . . . . . | 76 |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|----|

|           |                                                                    |    |
|-----------|--------------------------------------------------------------------|----|
| <b>NL</b> | <b>Glaskeramische gaskookplaat</b><br>Gebruiksaanwijzing . . . . . | 95 |
|-----------|--------------------------------------------------------------------|----|

|           |                                                                    |     |
|-----------|--------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>DA</b> | <b>Gas-glaskeramisk kogefelt</b><br>Betjeningsvejledning . . . . . | 113 |
|-----------|--------------------------------------------------------------------|-----|

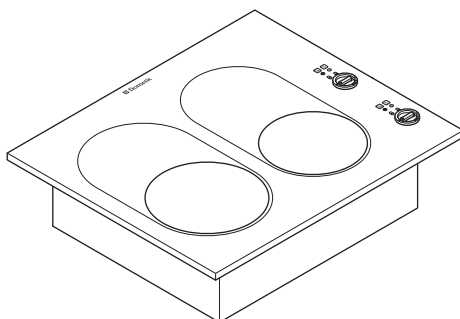
|           |                                                        |     |
|-----------|--------------------------------------------------------|-----|
| <b>SV</b> | <b>Gas-glaskeramikhäll</b><br>Bruksanvisning . . . . . | 131 |
|-----------|--------------------------------------------------------|-----|

|           |                                                               |     |
|-----------|---------------------------------------------------------------|-----|
| <b>NO</b> | <b>Gass-glasskeramikkokeplate</b><br>Bruksanvisning . . . . . | 147 |
|-----------|---------------------------------------------------------------|-----|

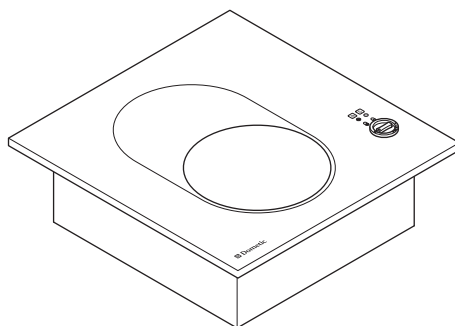
|           |                                                                |     |
|-----------|----------------------------------------------------------------|-----|
| <b>FI</b> | <b>Kaasu-lasikeramiikka-keittolevy</b><br>Käyttöohje . . . . . | 165 |
|-----------|----------------------------------------------------------------|-----|

|           |                                                                                  |     |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>RU</b> | <b>Стеклокерамическая варочная панель</b><br>Инструкция по эксплуатации. . . . . | 182 |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------|-----|

|           |                                                                             |     |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>PL</b> | <b>Gazowa płyta ceramiczna do gotowania</b><br>Instrukcja obsługi . . . . . | 201 |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------|-----|



## CC09, CC11

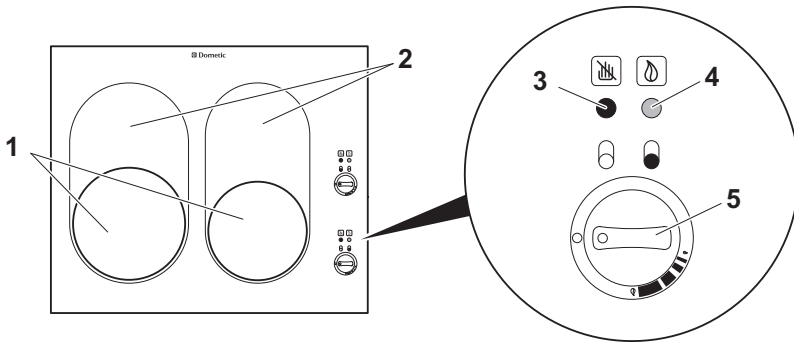


## CCK09

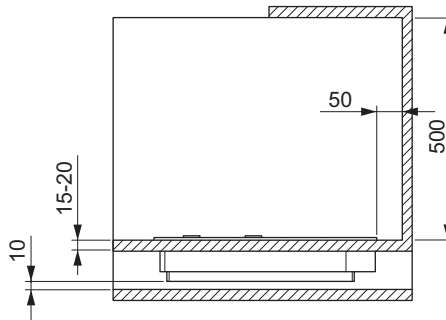
|           |                                                                       |     |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>CS</b> | <b>Plynová sklokeramická varná deska</b><br>Návod k obsluze . . . . . | 219 |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------|-----|

|           |                                                                       |     |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>SK</b> | <b>Plynové sklokeramické varné pole</b><br>Návod na obsluhu . . . . . | 237 |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------|-----|

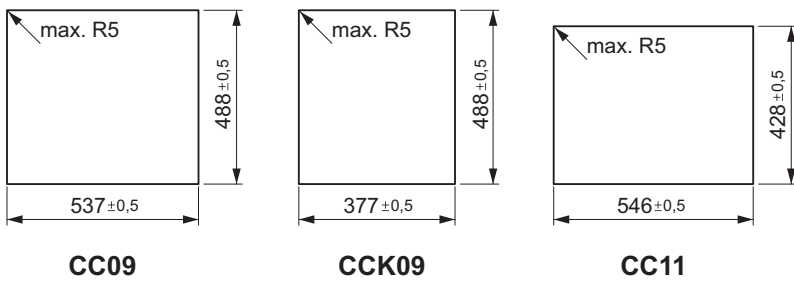
1



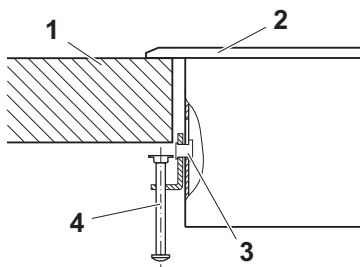
2



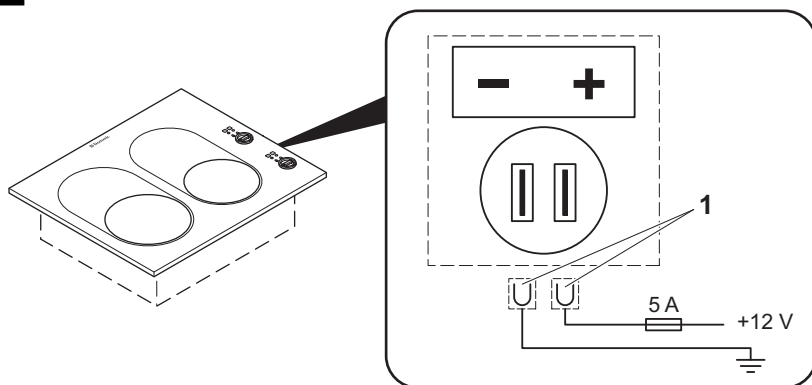
3



4



5



**Please read this instruction manual carefully before first use, and store it in a safe place. If you pass on the product to another person, hand over this instruction manual along with it.**

## Contents

|    |                                                      |    |
|----|------------------------------------------------------|----|
| 1  | Explanation of symbols . . . . .                     | 5  |
| 2  | General safety instructions . . . . .                | 5  |
| 3  | Scope of delivery . . . . .                          | 8  |
| 4  | Intended use . . . . .                               | 8  |
| 5  | Technical description . . . . .                      | 8  |
| 6  | Installing the hob . . . . .                         | 10 |
| 7  | Connecting the electrical power to the hob . . . . . | 12 |
| 8  | Using the hob . . . . .                              | 13 |
| 9  | Troubleshooting . . . . .                            | 16 |
| 10 | Cleaning the hob . . . . .                           | 16 |
| 11 | Cleaning and maintaining the hob . . . . .           | 17 |
| 12 | Warranty . . . . .                                   | 19 |
| 13 | Disposal . . . . .                                   | 19 |
| 14 | Technical data . . . . .                             | 20 |

# 1 Explanation of symbols

**WARNING!**

**Safety instruction:** Failure to observe this instruction can cause fatal or serious injury.

**CAUTION!**

**Safety instruction:** Failure to observe this instruction can lead to injury.

**NOTICE!**

Failure to observe this instruction can cause material damage and impair the function of the product.

**NOTE**

Supplementary information for operating the product.

- **Action:** This symbol indicates that action is required on your part. The required action is described step-by-step.
- ✓ This symbol describes the result of an action.

**fig. 1 5, page 3:** This refers to an element in an illustration. In this case, item 5 in figure 1 on page 3.

## 2 General safety instructions

The manufacturer accepts no liability for damage in the following cases:

- Damage to the product resulting from mechanical influences
- Alterations to the product without express permission from the manufacturer
- Use for purposes other than those described in the operating manual

Note the following basic safety information when using electrical devices to protect against:

- Electric shock
- Fire hazards
- Injury

## 2.1 General safety



### **WARNING!**

- Only use liquid gas (butane, propane) in the I<sub>3B/P</sub>, I<sub>3+</sub>, I<sub>3</sub> categories. Do **not** use any other fuel sources.
- Keep a suitable fire extinguisher in the immediate vicinity. Ensure that the fire extinguisher is regularly checked by a specialist.
- People (including children) whose physical, sensory or mental capacities or whose lack of experience or knowledge prevent them from using this product safely should not use it without the supervision or instruction of a responsible person.
- Do not touch the cooking zones or the area near them. The surface of the cooking zones could be hot even if they are still dark. The areas near the cooking zones can be hot enough to cause burns.
- If the surface of the cooking zone is cracked, cleaning agents and spilt liquids could penetrate the device, which could cause an electric shock. In this case, switch off the device straight away.
- Always disconnect the power supply when working on the device.
- Maintenance and repair work may only be carried out by qualified personnel who are familiar with the risks involved and the relevant regulations.



### **NOTICE!**

- Only use the device with the approval of qualified personnel.
- Do not perform any modifications to the device.
- Switch off the device when it is not in use.
- Do not use the device if it is damaged or parts of it are faulty.

## 2.2 Safety precautions when handling liquid gas



### **WARNING!**

- Keep combustible materials away from heating or cooking devices and other light or heat sources.

- **Danger of suffocation!**

Ensure that the surrounding area is sufficiently ventilated before switching on the device. During operation, air vents with a cross-section of at least 50 cm<sup>2</sup> must be present in the installation space. These vents can be closed, but must be kept open when the device is in use (see sign located above the hob).

- Compare the pressure information on the type plate with the information on the pressure regulator.
- Never store liquid gas bottles in unventilated areas.
- Keep liquid gas cylinders away from direct sunlight. The temperature may not exceed 50 °C.
- If you smell gas:
  - Open all windows and leave the room.
  - Do not touch any electrical devices or switches and do not use naked flames (risk of gas ignition).
  - Close the valve on the gas cylinder and keep it closed until the error is rectified.
  - Never attempt to find a gas leak with a naked flame.
- The hob must not be used in garages, on ferries or when refuelling.

## 2.3 Operating the device safely



### **WARNING!**

- Wear suitable clothing when using the hob.  
Do not wear loose hanging clothing which might catch fire.
- Leave the hob to cool down properly before you touch it with bare hands.
- Keep the area around the hob free from fat, alcoholic substances, plastic and flammable materials (e.g. curtains, cloths or kitchen materials).
- Do not hang up hand towels, curtains or any other flammable materials near the hob and do not place them on it.
- Proceed with caution when heating oil or fat, as they can ignite under excessive heat.  
Do not attempt to put out burning fat with water.
- Only use dry oven cloths and wooden spoons to avoid steam build-up. Wet or damp oven cloths on hot surfaces can cause burns from steam.

- Only use the hob when you or another person can attend to it. Pots which boil over can cause smoke and fires.
- Switch off the cooking zone before you remove the pot.
- Turn the handles inwards, to prevent the risk of burns, flammable material from igniting and spillage from occurring due to accidentally knocking the pots. Make sure that they do not protrude onto the adjacent cooking zone.

**NOTICE!**

- Do not use the hob to heat the room.
- Using the hob at a high temperature without putting any pots on it can damage the hob.
- Do not place any plastic objects, such as salt and pepper holders, packets etc. while the hob is on.
- Make sure that there are no oven cloths on or near the cooking zones.
- Use pots, pans and other equipment which are designed for ceramic surfaces and the rated power of the hob.

Only certain types of glass, glass ceramic, crockery or other glazed cookware can withstand the rapid changes in temperatures and are suitable for ovens.
- Use pots and pans that are the right size.

### 3 Scope of delivery

- Gas glass ceramic hob
- Operating manual

### 4 Intended use

Dometic CC09, CCK09 and CC11 are glass ceramic hobs operated with liquid gas. They are intended for installing in fitted kitchens at home, in motorhomes, caravans or boats.

### 5 Technical description

The hob is available in different versions.

- **CC09** (item no. 9103303386): two cooking zones
- **CCK09** (item no. 9103303387): one cooking zone
- **CC11** (item no. 9103303390/9103303391): two cooking zones

You can find out your device type by checking the item number shown on the type plate.

The cooking zones are all heated with a gas burner.

Behind the cooking zone (fig. **1** 1, page 2) is a simmer cooking zone (fig. **1** 2), which is heated by the flue gas of the burner under the cooking zone. Here the temperature is not as hot as the cooking zone. The simmer cooking zone can be used as an additional cooking zone, which needs a lower temperature.

**Only CC09, CC11:** The smaller cooking zone on the right has a lower heating power.

The glass ceramic hob is resistant to heat and cold. It can withstand heavy pots. Prevent impact caused by pointed items, such as falling objects. This can cause damage.

## Control elements

| No. in fig. <b>1</b> ,<br>page 2 | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                | Cooking zone                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2                                | Simmer cooking zone                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 3                                | Warning LED "Hot surface" <br>This LED lights up when the cooking zone is switched on. It stays lit until the surface has cooled down and can be safely touched again (this takes about 12 minutes once the cooking zone has been switched off). |
| 4                                | Control LED <br>This LED lights up green when the cooking zone is switched on.                                                                                                                                                                  |
| 5                                | Control knob with three settings (neutral position, large flame and small flame)<br>Press <b>and</b> turn clockwise or anti-clockwise to set the required temperature.<br>Turn the knob anti-clockwise to open the gas cock.<br>Turn the knob clockwise up to the stop to close the gas cock.                                      |

**Only CC09, CC11:** The front control knob corresponds to the cooking zone on the right and the rear control knob to the cooking zone on the left.

## 6 Installing the hob

The hob can be installed in your kitchen worktop.

### 6.1 Selecting the installation location

When selecting the installation location, observe the following instructions:

- Select a well-ventilated location for the device.
- Select a covered place to prevent water or any other liquids splashing directly onto the hob.
- Observe the minimum distance according to fig. **2**, page 2.
- Underneath the hob, air vents must have a cross-section of at least 50 cm<sup>2</sup> for the combustion air supply and heat discharge.  
Die Lüftungsöffnungen müssen mindestens 5 mm breit sein.
- Ensure that there are no draughts in the installation location.  
If the hob is installed in an open cockpit or another exposed location, then also install a wind guard.
- Do **not** operate the device in rooms that are potentially explosive.

### 6.2 Installing the hob



---

#### **NOTICE! Beware of damage**

- Before drilling any holes, make sure that no electrical cables or other parts of the vehicle can be damaged by drilling, sawing and filing.
  - Do not use the gas pipe, tap or burner parts to attach the hob.
- 
- Saw a rectangular opening in the worktop (for dimensions, see fig. **3**, page 2).
  - Place the hob in the middle of the cut-out section.
  - Attach the hob (**2**) with the four attachment elements (**3**) and screws (**4**) to the worktop (**1**), see fig. **4**, page 3.
  - Keep a class B-1 fire extinguisher in the immediate vicinity.

### 6.3 Connecting the hob to the gas supply

**WARNING! Beware of injury**

- Only use propane or butane gas cylinders with an approved pressure regulator and a suitable connector.
- Compare the pressure information on the type plate with the information on the pressure regulator.
- The device may only be connected to the gas supply by qualified personnel.

Observe the following instructions during connection:

- Use gas pipes made from steel  $\varnothing 8 \times 1$  mm (welded, seamless or stainless steel), which are flush-mounted with a cutting ring screw assembly.
- Fasten the pipes on the side or rear wall of the surrounding furniture parts so that no loads are exerted on the actuators.
- The connection must only be able to be released using tools. Observe the technical regulations on DVGW worksheets G607 and G608.
- The entire pipe system must be free of stress.
- Keep the hose connection between the gas appliance and the liquid gas supply system as short as possible, and no longer than 750 mm.
- The entire hose connection must be accessible for inspection purposes.
- During operation, air vents must have a cross-section of at least 50 cm<sup>2</sup> in the installation space. These vents can be closed, but must be kept open when the device is in use.

- Connect the hob to the gas supply.
- Attach a sign above the hob with the following text:

**“WARNING!**

When cooking, provide additional ventilation e.g. by opening windows near the grill, hob or oven.

This equipment must not be used for heating the room.”

- Make sure that the hose line:
  - is not crushed or kinked
  - is a safe distance from the burner
- Open the valve on the gas cylinder.

**WARNING! Beware of injury**

Never check for leaks with a naked flame or near sources of ignition.

- Check all connections with leak spray.  
There are no leaks if no bubbles form.

## 7 Connecting the electrical power to the hob

**WARNING! Beware of injury**

Connecting the hob may only be carried out by a qualified technician.

The following information is intended for technicians who are familiar with the guidelines and safety precautions.

Observe the following safety instructions for the electrical connections:

**NOTICE!**

- If you need to feed cables through metal walls or any other walls with sharp edges, use ducts or tubes.
  - Do not lay cables which are loose or bent next to electrically conductive material (metal).
  - Fasten the cables securely.
  - Do not pull on the cables.
  - Lay the cables so that they cannot be tripped over or damaged.
- Make sure that the operating voltage of the device corresponds to the on-board electricity supply by referring to the type plate on the hob.
  - Connect the device according to fig. **5**, page 3 to the 12 V $\equiv$  on-board electronics.  
  
Use a two-wire cable with flat sockets 6.3 x 0.8 mm (1).  
  
The power circuit must be protected with a 5 A fuse (not included in delivery scope).
  - Secure the cable with a clip.

## 8 Using the hob

**CAUTION! Beware of injury**

The hob remains hot for some time even after it is switched off. The warning LED  indicates this.

Do not place any items on the hob which could get damaged or become hot until the surface has cooled down.

**NOTICE!**

Make sure that there are no flammable materials on the hob before you switch it on.

### Tips on handling the hob

To prevent the glass ceramic surface from damage, observe the following:

- Do not use the hob for resting things on.
- The base of the pots and pans may have edges and ridges which leave scratches when moved, particularly for cast iron cookware.
- Scratches can occur for instance, if grains of sand left over from cleaning vegetables are dragged over the surface of the hob.
- Prevent the following from coming into contact with the hot surface:
  - Plastic
  - Aluminium foil
  - Sugar or substances with a high sugar content.
- Prevent food residues from burning on repeatedly.

To achieve the best results with the hob, observe the following basic rules when cooking and preparing meals:

- The cooking zones heat up very quickly, but cool down slowly. Turn the control knob to the required position straight away.
- Use high quality pots and pans with even bases to ensure full contact with the cooking zone.
- The better the contact between the cooking zone and the pot or pan, the better the efficiency.
- Pots and pans made from stainless steel and cast iron are the most suitable. Aluminium pans are not recommended for the maximum temperature setting.
- Make sure that the pot or pan is the same size as the cooking zone or slightly larger.

If you use a pot or pan that is too small, part of the cooking zone is exposed, which could result in your clothing catching fire.

- Make sure that the base of the pot or pan is dry.
- Turn the handles inwards, to prevent the risk of burns, flammable material from igniting and spillage from occurring due to accidentally knocking the pot or pan. Make sure that it does not protrude onto the adjacent cooking zone.

### Checking before switching on

Check the following before you switch on the hob:

- Is the correct type of gas connected? The device is only permitted for liquid gas.
- Are the air inlet and outlets unobstructed in the room or on the outside of the vehicle? The openings ensure a supply of fresh air and that the flue gas is discharged.
- Is the hob surface clean? Dirt could catch fire and damage or blemish the surface.
- Is the shut-off valve for the gas cylinder open?

### Switching on the cooking zone

- Put the control knob to the neutral position.
- Press the control knob in, hold it down and turn it anti-clockwise to the “large flame” position.
- Keep the control knob pressed down for not more than 15 seconds until it is ignited and the thermoelectric safety pilot has responded.
- Release the control knob.
- ✓ The burner is on.
- ✓ The status LED  lights up.
- ✓ The warning LED  lights up.
- If the burner goes out after releasing the control knob, wait at least 60 seconds before you ignite it again.

**NOTE**

When using for the first time or after changing a gas cylinder, the burner might not ignite after 15 seconds due to a lack of air in the gas pipe.

In this case, ignite it again.

**Adjusting the temperature**

- Adjust the temperature with the control knob to between the “large flame” and “small flame”.

**Switching off the cooking zone**

- Turn the control knob to the neutral position.
- ✓ The status LED  is off.
- ✓ The warning LED  stays lit.  
The warning LED switches off when the surface has cooled down and can be safely touched again (this takes about 12 minutes once the cooking zone has been switched off).
- Close the shut-off valve on the gas cylinder if it will be out of operation for a long time.

**8.1 Replacing the gas cylinder****WARNING! Beware of injury**

Only change the gas cylinder in well-ventilated areas.

Make sure that there are no ignition sources in the vicinity.

Only change the gas cylinder when the device is switched off.

- Switch off the hob by turning the control knob clockwise to the neutral position.
- Completely close the valve on the gas cylinder.
- Unscrew the pressure regulator from the gas cylinder.
- Check the condition of the hose line.  
Replace the hose line if the material is brittle or porous.
- Screw the pressure regulator firmly onto the new gas cylinder by hand.

## 9 Troubleshooting

Repairs to the gas supply parts on the device may only be carried out by a qualified technician.

- Shut off the gas supply immediately if a fault occurs.
- Check again for any damage to the device.
- Replace the damaged parts.
- Only use the device again once all the faults have been rectified.

Before you contact customer services about problems with the hob, check:

- The connection to the on-board supply is OK.
- The controller is switched on and the temperature setting is correct.
- The base of the pot or pan and the hob surface are all clean and dry.
- The pot or pan is the correct size and positioned on the cooking zone properly.
- The base of the pot or pan is level and even.

## 10 Cleaning the hob

For safety reasons, it is necessary to have the device inspected before using for the first time and then every two years by a specialist to check it functions properly and to correct any faults.

- While checking the device every year, pay particular attention to the following:
  - Gas leaks
  - Burning and flame stability
  - Fresh air supply
  - Safety and regulating devices (burner taps, pressure regulator)
- Check that the installation location conforms to local regulations.

# 11 Cleaning and maintaining the hob

**CAUTION! Beware of injury**

- Make sure that the surface has cooled down and the warning LED  is off.
- Be careful when removing any spilt cooking residues with a wet sponge or cloth, to avoid scalding from steam.

**NOTICE!**

- Do not use scouring agents for cleaning the hob's glass ceramic surface.
- Only use special cleaning agents for glass ceramic hobs. Any other cleaning agents will damage the surface or in some circumstances create poisonous fumes if they are applied to a hot surface.
- Do not use a steam cleaner.

- Before using for the first time, clean the glass ceramic surface thoroughly (see the following chapter).

## 11.1 Regular cleaning

- Put a small amount of cleaning agent into the middle of the surface to be cleaned.
- Dampen a paper towel and rub the cleaning agent into the surface.
- Wipe the surface with a clean, dry paper towel.
- ✓ Now there is a protective film on the surface which is resistant to water and dirt.

## 11.2 Removing spilt cooking residues

- If cooking residues get spilt while cooking, switch off the cooking zone and wipe the area around it with a dry paper towel.

Treat spilt cooking residues on the cooking zones in the same way as for burnt on cooking residues (see “Burned on, spilt cooking residue” on page 18).

### **Removing melted substances or spilt cooking residues with high sugar content (jam, ketchup, tomato sauce etc.)**

- Remove the spilt substance **straight away** using a scraper while the surface is still hot: Move the spilt or melted substance to a cool part of the hob surface.
- Switch off the cooking zones.
- Leave the hob to cool down (warning LED  must be off).
- Clean the surfaces according to “Regular cleaning” on page 17.

### **11.3 Burned on, spilt cooking residue**

- Remove the burnt substance with a scraper. Keep the scraper at an angle of approx. 30° to the surface and scrape off the substance.
- Finish cleaning, see “Regular cleaning” on page 17.

### **11.4 Removing metal traces**

Metal traces might appear on the hob surface, especially if you use light-weight pots and pans. These traces appear more often than scratches.

- Remove the metal traces according to “Removing spilt cooking residues” on page 17.
- For stubborn traces, use a cleaning agent with the scraper.

## 12 Warranty

The statutory warranty period applies. If the product is defective, please contact your retailer or the manufacturer's branch in your country (see the back of the instruction manual for the addresses).

For repair and guarantee processing, please include the following documents when you send in the device:

- A copy of the receipt with purchasing date
- A reason for the claim or description of the fault

## 13 Disposal

- Place the packaging material in the appropriate recycling waste bins wherever possible.



If you wish to finally dispose of the product, ask your local recycling centre or specialist dealer for details about how to do this in accordance with the applicable disposal regulations.

|                                        | Dometic CCK09                                                                                                                                                                                                                                                            | Dometic CC09                   | Dometic CC11                                   |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------|
| Item no.:                              | 9103303387                                                                                                                                                                                                                                                               | 9103303386                     | 9103303390<br>(black)<br>9103303391<br>(white) |
| Gas consumption:                       | 115 g/h                                                                                                                                                                                                                                                                  | 210 g/h                        | 210 g/h                                        |
| Device class:                          | I                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                |                                                |
| Connection pressure /<br>Gas category: | AT, DE, LV, MT, PL: 30 mbar (I <sub>3B/P</sub> )<br>CY, DK, EE, FI, HU, IS, NL, NO, RO, SE, SK:<br>28 – 30 mbar (I <sub>3B/P</sub> )<br>SI: 28 – 30 mbar (I <sub>3P</sub> )<br>BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, TR:<br>28 – 30/37 mbar (I <sub>3+</sub> ) |                                |                                                |
| Number of cooking zones:               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4                              | 4                                              |
| Number of burners:                     | 1                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2                              | 2                                              |
| Nominal heat input:                    | 1600 W                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W) | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W)                 |
| Cooking time for 1 litre of<br>water:  | Approx. 7.5 min.<br>(depending on the ambient conditions and pot used)                                                                                                                                                                                                   |                                |                                                |
| Voltage<br>(for ignition):             | 12 V==                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                |                                                |
| Current:                               | While igniting: 0.6 A<br>In operation: 0.3 A                                                                                                                                                                                                                             |                                |                                                |
| Dimensions in mm<br>(W x H x D):       | 398 x 110 x 505                                                                                                                                                                                                                                                          | 558 x 110 x 505                | 566 x 110 x 445                                |
| Weight:                                | 6.0 kg                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10.8 kg                        | 11.0 kg                                        |

**Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf. Geben Sie sie im Falle einer Weitergabe des Produktes an den Nutzer weiter.**

## **Inhalt**

|    |                                       |    |
|----|---------------------------------------|----|
| 1  | Erklärung der Symbole .....           | 22 |
| 2  | Allgemeine Sicherheitshinweise .....  | 22 |
| 3  | Lieferumfang .....                    | 26 |
| 4  | Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....     | 26 |
| 5  | Technische Beschreibung .....         | 26 |
| 6  | Kochfeld einbauen .....               | 27 |
| 7  | Kochfeld elektrisch anschließen ..... | 30 |
| 8  | Kochfeld benutzen .....               | 31 |
| 9  | Fehlerbehebung .....                  | 34 |
| 10 | Kochfeld warten .....                 | 35 |
| 11 | Kochfeld reinigen und pflegen .....   | 35 |
| 12 | Garantie .....                        | 37 |
| 13 | Entsorgung .....                      | 37 |
| 14 | Technische Daten .....                | 38 |

# 1 Erklärung der Symbole

**WARNUNG!**

**Sicherheitshinweis:** Nichtbeachtung kann zu Tod oder schwerer Verletzung führen.

**VORSICHT!**

**Sicherheitshinweis:** Nichtbeachtung kann zu Verletzungen führen.

**ACHTUNG!**

Nichtbeachtung kann zu Materialschäden führen und die Funktion des Produktes beeinträchtigen.

**HINWEIS**

Ergänzende Informationen zur Bedienung des Produktes.

- **Handlung:** Dieses Symbol zeigt Ihnen, dass Sie etwas tun müssen. Die erforderlichen Handlungen werden Schritt für Schritt beschrieben.
- ✓ Dieses Symbol beschreibt das Ergebnis einer Handlung.

**Abb. 1 5, Seite 3:** Diese Angabe weist Sie auf ein Element in einer Abbildung hin, in diesem Beispiel auf „Position 5 in Abbildung 1 auf Seite 3“.

## 2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Der Hersteller übernimmt in folgenden Fällen keine Haftung für Schäden:

- Beschädigungen am Produkt durch mechanische Einflüsse
- Veränderungen am Produkt ohne ausdrückliche Genehmigung vom Hersteller
- Verwendung für andere als die in der Anleitung beschriebenen Zwecke

Beachten Sie bitte die folgenden grundsätzlichen Sicherheitsmaßnahmen beim Gebrauch von elektrischen Geräten zum Schutz vor:

- elektrischem Schlag
- Brandgefahr
- Verletzungen

## 2.1 Grundlegende Sicherheit



### WARNUNG!

- Verwenden Sie ausschließlich Flüssiggas der Kategorien I<sub>3B/P</sub>, I<sub>3+</sub>, I<sub>3</sub> (Butan/Propan). Verwenden Sie **keine** anderen Brennstoffe.
- Bringen Sie einen geeigneten Feuerlöscher in Reichweite an. Sorgen Sie dafür, dass der Feuerlöscher in regelmäßigen Abständen von einem Fachmann überprüft wird.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Produkt sicher zu benutzen, sollten dieses Produkt nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person nutzen.
- Berühren Sie nicht die Kochzonen oder den Bereich in deren Nähe.  
Die Oberflächen der Kochzonen können heiß sein, auch wenn sie dunkel sind. Die Bereiche in der Nähe der Kochzonen können so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen.
- Wenn die Oberfläche des Kochfelds gesprungen ist, können Reinigungslösungen und überlaufende Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, was zur Gefahr eines elektrischen Schlags führt. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall sofort ab.
- Unterbrechen Sie bei Arbeiten am Gerät immer die Stromversorgung.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von einer Fachkraft ausgeführt werden, die mit den damit verbundenen Gefahren und den einschlägigen Vorschriften vertraut ist.



### ACHTUNG!

- Benutzen Sie das Gerät nur entsprechend seiner Bestimmung.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät bei Nichtbenutzung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder Teile davon defekt sind.

## 2.2 Sicherheit beim Umgang mit Flüssiggas



### WARNUNG!

- Halten Sie brennbare Stoffe von Heiz- und Kochgeräten sowie anderen Licht- und Wärmequellen fern.
- **Erstickungsgefahr!**  
Sorgen Sie vor dem Einschalten des Geräts dafür, dass der Bereich ausreichend belüftet ist. Während des Betriebs müssen Lüftungsöffnungen mit einem freien Querschnitt von mindestens 50 cm<sup>2</sup> im Aufstellungsraum vorhanden sein. Diese Öffnungen können verschließbar sein, müssen aber bei Betrieb der Brennstelle geöffnet werden (siehe Hinweisschild, angebracht über dem Kochfeld).
- Vergleichen Sie die Druckangabe auf dem Typenschild mit der Druckangabe auf dem Druckregler.
- Bewahren Sie Flüssiggasflaschen niemals an unbelüfteten Orten auf.
- Schützen Sie Flüssiggasflaschen vor direkter Sonneneinstrahlung. Die Temperatur darf 50 °C nicht überschreiten.
- Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen:
  - Öffnen Sie alle Fenster und verlassen Sie den Raum.
  - Betätigen Sie keine elektrische Einrichtung und vermeiden Sie die Benutzung offener Flammen, die das Gas entzünden können.
  - Schließen Sie das Gasflaschenventil und lassen Sie es geschlossen, bis der Fehler behoben wurde.
  - Versuchen Sie niemals das Leck mit einer offenen Flamme zu finden.
- Das Kochfeld darf beim Tanken und in Garagen und auf Fähren nicht betrieben werden.

## 2.3 Sicherheit beim Betrieb des Geräts



### WARNUNG!

- Tragen Sie beim Benutzen des Kochfelds entsprechende Kleidung.  
Tragen Sie keine lose hängenden Kleidungsstücke, die Feuer fangen könnten.
- Lassen Sie das Kochfeld bis auf die Umgebungstemperatur abkühlen, bevor Sie es mit den bloßen Händen berühren.

- Halten Sie den Bereich um das Kochfeld frei von Fett, alkoholischen Substanzen, Plastikmaterial und brennbarem Stoff (z. B. Vorhänge, Handtücher, Küchenmaterialien).
- Hängen Sie keine Handtücher, Papier, Vorhänge oder anderen brennbaren Materialien in die Nähe des Kochfelds und legen Sie sie nicht dort ab.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie Fett oder Öl erhitzen. Fett und Öl können sich bei zu großer Hitze entzünden. Versuchen Sie nicht, brennendes Fett mit Wasser zu löschen.
- Benutzen Sie nur trockene Topflappen und Holzlöffel, um die Dampfbildung zu vermeiden. Nasse oder feuchte Topflappen auf heißen Oberflächen können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- Betreiben Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt. Überkochende Töpfe können Rauch und Brände verursachen.
- Schalten Sie die Kochzone ab, bevor Sie den Topf herunternehmen.
- Um die Gefahr von Verbrennungen, das Entzünden brennbarer Materialien und das Verschütten des Kochguts durch das versehentliche Anstoßen von Töpfen u. ä. zu vermeiden, richten Sie deren Griffe nach innen. Achten Sie darauf, dass sie nicht in benachbarte Kochzonen hineinragen.

**ACHTUNG!**

- Benutzen Sie das Kochfeld nicht zum Heizen des Raums.
- Das Betreiben des Kochfelds mit hoher Temperatur ohne einen gefüllten Topf kann das Kochfeld beschädigen.
- Stellen oder legen Sie keine Plastikgegenstände, wie Salz- und Pfefferstreuer, Verpackungen u. ä. während des Betriebs auf das Kochfeld.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Topflappen an oder auf der Kochzone befinden.
- Benutzen Sie Töpfe, Pfannen und andere Geräte, die für Keramikflächen und die Nennleistung des Kochfelds ausgelegt sind.  
Nur bestimmte Arten von Glas, Glaskeramik, Steingut oder anderen glasierten Geräten können den raschen Temperaturänderungen standhalten und sind damit für Herde geeignet.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen der richtigen Größe.

### 3 Lieferumfang

- Gas-Glaskeramik-Kochfeld
- Bedienungsanleitung

### 4 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dometic CC09, CCK09 und CC11 sind mit Flüssiggas betriebene Glaskeramik-Kochfelder. Sie sind für den Einbau in einen Küchenblock in Haushalten, Wohnmobilen, Caravans oder Booten bestimmt.

### 5 Technische Beschreibung

Das Kochfeld ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich.

- **CC09** (Art.-Nr. 9103303386): zwei Kochzonen
- **CCK09** (Art.-Nr. 9103303387): eine Kochzone
- **CC11** (Art.-Nr. 9103303390/9103303391): zwei Kochzonen

Ihren Gerätetyp können Sie anhand der Artikelnummer ermitteln, die auf dem Typenschild angegeben ist.

Die Kochzonen werden durch jeweils einen Gasbrenner beheizt.

Hinter der Kochzone (Abb. **1** 1, Seite 2) befindet sich eine Fortkochzone (Abb. **1** 2), die durch die Abgase des Brenners unter der Kochzone beheizt wird. Dadurch ist die Temperatur nicht so hoch wie in der Kochzone. Die Fortkochzone kann für einen zweiten Kochtopf genutzt werden, für den weniger hohe Temperaturen benötigt werden.

**Nur CC09, CC11:** Die rechte, kleinere Kochzone hat eine geringere Heizleistung.

Die Glaskeramik-Kochfläche ist hitze- und kältebeständig. Sie kann mit schweren Töpfen belastet werden. Punktförmige Schockbelastungen, z. B. durch fallende Gegenstände, müssen vermieden werden. Dies kann zu Beschädigungen führen.

## Bedienelemente

| Nr. in Abb. <b>1</b> ,<br>Seite 2 | Beschreibung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                 | Kochzone                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 2                                 | Fortkochzone                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 3                                 | Warn-LED „Heiße Oberfläche“ <br>Diese LED leuchtet rot, wenn die Kochzone eingeschaltet ist. Sie leuchtet weiter, bis die Oberfläche abgekühlt ist und gefahrlos berührt werden kann (dies dauert etwa 12 Minuten nach dem Abschalten der Kochzone). |
| 4                                 | Kontroll-LED <br>Die LED leuchtet grün, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.                                                                                                                                                                         |
| 5                                 | Regler, in drei Positionen einstellbar (Nullstellung, große Flamme, kleine Flamme)<br>Drücken <b>und</b> im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.<br>Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnet den Gashahn.<br>Drehen im Uhrzeigersinn zum Anschlag schließt den Gashahn.                    |

**Nur CC09, CC11:** Der vordere Regler ist dem rechten Kochfeld zugeordnet, der hintere Regler dem linken Kochfeld.

## 6 Kochfeld einbauen

Sie können das Kochfeld in die Arbeitsplatte Ihrer Küche einbauen.

### 6.1 Wahl des Einbauorts

Beachten Sie bei der Wahl des Einbauorts folgende Hinweise:

- Wählen Sie einen gut belüfteten Ort für das Gerät aus.
- Wählen Sie einen überdachten Ort, um zu vermeiden, dass Wasser oder andere Flüssigkeiten direkt auf den Kocher spritzen.
- Achten Sie auf die Mindestabstände gemäß Abb. **2**, Seite 2.
- Zur Brennluftzufuhr und Wärmeabfuhr müssen unterhalb des Kochfelds Lüftungsöffnungen mit einem freien Querschnitt von mindestens 50 cm<sup>2</sup> vorhanden sein.  
Die Lüftungsöffnungen müssen mindestens 5 mm breit sein.

- Achten Sie darauf, dass am Montageort kein Durchzug entsteht. Wenn Sie das Kochfeld in ein offenes Cockpit oder andere offene Stellen einbauen, montieren Sie zusätzlich einen Windschutz.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** in explosionsgefährdeten Räumen.

## 6.2 Einbau des Kochfelds



### **ACHTUNG! Beschädigungsgefahr!**

- Bevor Sie irgendwelche Bohrungen vornehmen, stellen Sie sicher, dass keine elektrischen Kabel oder andere Teile des Fahrzeugs durch Bohren, Sägen und Feilen beschädigt werden.
  - Verwenden Sie zur Befestigung des Kochfelds nicht die Gasleitungen, Hähne oder Teile des Brenners.
- 
- Sägen Sie eine rechteckige Öffnung in die Arbeitsplatte (Abmessungen siehe Abb. **3**, Seite 2).
  - Setzen Sie das Kochfeld in die Mitte des Ausschnitts.
  - Befestigen Sie das Kochfeld (**2**) mit den vier Befestigungselementen (**3**) und Schrauben (**4**) an der Arbeitsplatte (**1**), siehe Abb. **4**, Seite 3.
  - Bringen Sie einen Feuerlöscher der Klasse B-1 in Reichweite an.

## 6.3 Kochfeld an die Gasversorgung anschließen



### **WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

- Verwenden Sie nur Propan- oder Butangasflaschen mit geprüftem Druckregler und passendem Anschluss.
- Vergleichen Sie die Druckangabe auf dem Typenschild mit der Druckangabe auf dem Druckregler.
- Das Gerät darf nur von dafür zugelassenem Fachpersonal an die Gasversorgung angeschlossen werden.

Beachten Sie beim Anschluss folgende Hinweise:

- Verwenden Sie eine Gasleitung aus Stahlrohr  $\varnothing 8 \times 1$  mm (geschweißt, nahtloser Stahl oder nichtrostender Stahl), die Sie mittels Schneidringverschraubung dicht montieren.
- Befestigen Sie die Rohre so an einer Seiten- oder Rückwand der umgebenden Möbelteile, dass keine Kraftübertragung auf die Stellglieder erfolgt.

- Die Verbindung darf nur mit Werkzeug lösbar sein. Beachten Sie dabei die technischen Regeln der DVGW-Arbeitsblätter G607 und G608.
  - Die gesamte Verrohrung muss spannungsfrei sein.
  - Halten Sie die Länge der Schlauchverbindung zwischen dem Gasgerät und der Flüssiggasversorgungsanlage so kurz wie möglich und nicht länger als 750 mm.
  - Die Schlauchverbindung muss über ihre gesamte Länge zur Überprüfung zugänglich sein.
  - Während des Betriebs müssen Lüftungsöffnungen mit einem freien Querschnitt von mindestens 50 cm<sup>2</sup> im Aufstellungsraum vorhanden sein. Diese Öffnungen können verschließbar sein, müssen aber bei Betrieb der Brennstelle geöffnet werden.
- Verbinden Sie das Kochfeld mit der Gasversorgung.
- Bringen Sie über dem Kochfeld ein Hinweisschild mit folgendem Text an:
- „WARNUNG!  
Beim Kochen ist es erforderlich, für zusätzliche Lüftung zu sorgen, z. B. durch das Öffnen von Fenstern in der Nähe des Grill-, Koch-, und Backgerätes.  
Diese Geräte dürfen nicht zur Raumheizung verwendet werden.“
- Achten Sie darauf, dass die Schlauchleitung
- nicht eingeklemmt oder abgeknickt wurde,
  - in sicherem Abstand vom Brenner liegt.
- Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche.



---

**WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

Prüfen Sie die Dichtheit niemals bei offener Flamme oder in der Nähe von Zündquellen.

---

- Prüfen Sie alle Verbindungen mit Lecksuchspray auf Dichtheit. Die Dichtheit ist gewährleistet, wenn sich keine Bläschen bilden.

## 7 Kochfeld elektrisch anschließen



### **WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

Der Anschluss des Kochers darf nur von einem Fachmann ausgeführt werden.

Die nachfolgenden Informationen richten sich an Fachkräfte, die mit den entsprechenden Richtlinien und Sicherheitsvorkehrungen vertraut sind.

Beachten Sie beim elektrischen Anschluss folgende Sicherheitshinweise:



### **ACHTUNG!**

- Wenn Sie Leitungen durch Metall- oder andere scharfkantige Wände führen müssen, verwenden Sie Kanäle oder Durchführungen.
  - Verlegen Sie Leitungen nicht lose oder abgeknickt an elektrisch leitenden Materialien (Metall).
  - Befestigen Sie die Leitungen sicher.
  - Ziehen Sie nicht an den Leitungen.
  - Verlegen Sie die Leitungen so, dass keine Stolpergefahr entsteht und eine Beschädigung des Kabels ausgeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich anhand des Typenschildes des Kochfeldes, dass die Betriebsspannung des Geräts mit der Bordnetzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät gemäß Abb. **5**, Seite 3 an das 12-V-Bordnetz an.
- Verwenden Sie ein zweiadriges Kabel mit Flachsteckhülsen 6,3 x 0,8 mm (**1**).
- Der Stromkreis muss mit einer 5-A-Schmelzsicherung (nicht im Lieferumfang enthalten) abgesichert sein.
- Sichern Sie das Kabel mit einer Schelle.

## 8 Kochfeld benutzen



### **VORSICHT! Verletzungsgefahr!**

Die Kochzone bleibt auch nach dem Abschalten für einige Zeit heiß. Die Warn-LED  zeigt dies an.

Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab, die beschädigt oder heiß werden könnten, bis die Oberfläche abgekühlt ist.



### **ACHTUNG!**

Sorgen Sie vor dem Einschalten des Kochfeld dafür, dass sich keine brennbaren Stoffe auf der Kochzone befinden.

### **Tips zum Umgang mit dem Kochfeld**

Damit die Glaskeramik-Oberfläche nicht beschädigt wird, beachten Sie folgendes:

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstellfläche.
- Topf- und Pfannenböden können Ränder und Grate haben, die beim Verschieben Spuren oder Kratzer hinterlassen. Dies gilt besonders für Kochgeschirr aus Gusseisen.
- Kratzer können auch entstehen, wenn z. B. Sandkörner vom vorangegangenen Gemüseputzen mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.
- Vermeiden Sie, folgendes auf die heiße Oberfläche gelangen zu lassen:
  - Kunststoffe
  - Alufolie
  - Zucker oder stark zuckerhaltige Stoffe.
- Vermeiden Sie ein wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

Um die besten Resultate mit dem Kochfeld zu erzielen, beachten Sie beim Kochen und der Zubereitung von Mahlzeiten die folgenden Grundregeln:

- Die Kochzonen heizen sich sehr rasch auf, kühlen sich aber langsam ab. Stellen Sie den Regler sofort auf die gewünschte Temperatur.
- Benutzen Sie hochwertige Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden, um den vollständigen Kontakt mit der Kochzone zu gewährleisten.
- Der gute Kontakt des Topfes bzw. der Pfanne mit der Kochzone verbessert die Effizienz.

- Am besten eignen sich Töpfe und Pfannen aus Edelstahl und Gusseisen. Aluminiumpfannen werden für die maximale Temperatureinstellung nicht empfohlen.
- Achten Sie darauf, dass der Topf bzw. die Pfanne so groß wie die Kochzone oder etwas größer ist.

Wird ein zu kleiner Topf bzw. eine zu kleine Pfanne benutzt, liegt ein Teil der Kochzone frei, was zur Entzündung von Kleidungsstücken führen kann.

- Achten Sie darauf, dass der Boden des Topfes bzw. der Pfanne trocken ist.
- Um die Gefahr von Verbrennungen, das Entzünden brennbarer Materialien und das Verschütten des Kochguts durch das versehentliche Anstoßen des Topfes bzw. der Pfanne zu vermeiden, richten Sie deren Griff nach innen. Achten Sie darauf, dass er nicht in die benachbarten Kochzonen hineinragt.

### **Vor dem Einschalten prüfen**

Prüfen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds:

- Ist die richtige Gassorte angeschlossen? Das Gerät ist nur für Flüssiggas zugelassen.
- Sind die Zu- und Abluftöffnungen im Raum oder an der Außenseite des Fahrzeugs frei? Die Öffnungen sichern die Frischluftzufuhr und Abgasabfuhr.
- Ist die Oberfläche des Glaskeramik-Kochfelds frei von Verunreinigungen? Verunreinigungen können einbrennen und dadurch die Oberfläche beschädigen oder verunstalten.
- Ist das Absperrventil der Gasflasche geöffnet?

### **Kochzone einschalten**

- Bringen Sie den Regler in die Nullstellung.
- Drücken Sie den Regler ein, halten Sie ihn gedrückt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position „Große Flamme“.
- Halten Sie den Regler für maximal 15 Sekunden gedrückt, bis der Zündvorgang beendet ist und die thermoelektrische Zündsicherung angesprochen hat.
- Lassen Sie den Regler los.
- ✓ Der Brenner brennt.

- ✓ Die Kontroll-LED  leuchtet.
- ✓ Die Warn-LED  leuchtet.
- Wenn der Brenner nach dem Loslassen des Reglers ausgeht:  
Warten Sie mindestens 60 Sekunden, bevor Sie den Zündvorgang wiederholen.

**HINWEIS**

Beim ersten in Betrieb Nehmen oder nach einem Flaschenwechsel kann es vorkommen, dass der Brenner nach 15 Sekunden noch nicht brennt, da sich noch Luft in der Gasleitung befindet. Wiederholen Sie in diesem Fall den Zündvorgang erneut.

**Temperatur regeln**

- Regeln Sie mit dem Regler die Temperatur im Bereich zwischen den Stellungen „Große Flamme“ und „Kleine Flamme“.

**Kochzone abschalten**

- Stellen Sie den Regler in die Nullstellung.
- ✓ Die Kontroll-LED  ist aus.
- ✓ Die Warn-LED  leuchtet weiter.  
Die Warn-LED wird ausgeschaltet, wenn die Oberfläche abgekühlt ist und gefahrlos berührt werden kann (dies dauert etwa 12 Minuten nach dem Abschalten der Kochzone).
- Schließen Sie bei längerer Betriebsunterbrechung das Absperrventil der Gasflasche.

**8.1 Gasflasche auswechseln****WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

Wechseln Sie die Gasflasche nur bei guter Belüftung aus.  
Achten Sie darauf, dass keine Zündquelle in der Nähe ist.  
Wechseln Sie die Gasflasche nur bei ausgeschaltetem Gerät.

- Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie den Regler im Uhrzeigersinn in die Nullstellung drehen.
- Schließen Sie das Ventil der Gasflasche ganz.
- Schrauben Sie den Druckregler von der Gasflasche ab.

- Prüfen Sie den Zustand der Schlauchleitung.  
Wechseln Sie die Schlauchleitung aus, falls das Material spröde oder porös ist.
- Schrauben Sie den Druckregler von Hand auf der neuen Gasflasche fest.

## 9 Fehlerbehebung

Reparaturen am gasführenden Teil des Geräts dürfen nur Fachleute durchführen.

- Schließen Sie bei Störungen sofort die Gaszufuhr.
- Prüfen Sie nochmals, ob das Gerät unbeschädigt ist.
- Wechseln Sie beschädigte Teile aus.
- Nehmen Sie das Gerät erst wieder in Betrieb, wenn alle Störungen beseitigt sind.

Bevor Sie sich bei Problemen mit dem Kochfeld an den Kundendienst wenden, überprüfen Sie bitte Folgendes:

- dass der Anschluss an das Bordnetz in Ordnung ist
- dass der Regler eingeschaltet und die Temperatureinstellung korrekt ist
- dass der Boden des Topfes bzw. der Pfanne und die Kochfeldoberfläche sauber und trocken sind
- dass der Topf bzw. die Pfanne die richtige Größe hat und richtig auf die Kochzone gestellt ist
- dass der Boden des Topfes bzw. der Pfanne eben und gleichmäßig ist

## 10 Kochfeld warten

Aus Sicherheitsgründen ist es nötig, dass das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und danach alle zwei Jahre von einem Sachkundigen auf seine einwandfreie Funktion hin überprüft wird und eventuelle Mängel beseitigt werden.

- Kontrollieren Sie bei der jährlichen Überprüfung des Gerätes insbesondere folgende Funktionen:
  - Prüfung der Gasdichtheit
  - Prüfung der Brennsicherheit und Flammstabilität.
  - Prüfung der Frischluftzufuhr.
  - Prüfung der Sicherheits- und Regeleinrichtungen (Brennstellenhähne, Druckregler).
- Kontrollieren Sie, ob der Aufstellungsraum mit den örtlich geltenden Vorschriften übereinstimmt.

## 11 Kochfeld reinigen und pflegen



### **VORSICHT! Verletzungsgefahr!**

- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche abgekühlt und die Warn-LED  aus ist.
- Wenn Sie verschüttetes Kochgut mit einem feuchten Schwamm oder Tuch beseitigen, gehen Sie vorsichtig vor, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.



### **ACHTUNG!**

- Behandeln Sie die Glaskeramik-Oberfläche des Kochfelds nicht mit Scheuermitteln.
  - Verwenden Sie ausschließlich spezielle Reinigungsmilch für Glaskeramik-Oberflächen. Andere Reinigungsmittel beschädigen die Oberfläche oder erzeugen u. U. giftige Dämpfe, wenn sie auf eine heiße Oberfläche aufgetragen werden.
  - Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Glaskeramik-Oberfläche gründlich (siehe folgendes Kapitel).

## 11.1 Regelmäßige Pflege

- Geben Sie ein wenig Reinigungsmilch auf die Mitte der zu reinigenden Fläche.
- Feuchten Sie ein Papierhandtuch an und verreiben Sie die Reinigungsmilch auf der Oberfläche.
- Wischen Sie die Fläche mit einem sauberen, trockenen Papierhandtuch ab.
- ✓ Jetzt befindet auf der Oberfläche ein Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend ist.

## 11.2 Übergelaufenes Kochgut beseitigen

- Sollte Kochgut während des Kochens überlaufen, schalten Sie das Kochfeld ab und wischen den Bereich um die Kochzone herum mit einem sauberen Papierhandtuch ab.

Übergelaufenes Kochgut auf den Kochzonen ist wie eingebranntes übergelaufenes Kochgut zu behandeln (siehe Kapitel „Eingebranntes übergelaufenes Kochgut“ auf Seite 36).

### Geschmolzene Substanzen oder übergelaufenes Kochgut mit hohem Zuckergehalt (Konfitüre, Ketchup, Tomatensoße u. ä.) beseitigen

- Beseitigen Sie das übergelaufene Material **sofort** mit einem Schaber, während die Oberfläche noch heiß ist: Schieben Sie das übergelaufene bzw. geschmolzene Material von der Kochzone auf einen kühlen Bereich der Kochfeldoberfläche.
- Schalten Sie die Kochzonen ab.
- Lassen Sie das Kochfeld abkühlen (Warn-LED  muss aus sein).
- Reinigen Sie die Oberfläche gemäß Kapitel „Regelmäßige Pflege“ auf Seite 36.

## 11.3 Eingebranntes übergelaufenes Kochgut

- Entfernen Sie das eingebrannte Material mit einem Schaber. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von ca. 30° zur Oberfläche und schaben Sie das Material ab.
- Schließen Sie die Reinigung ab; siehe Kapitel „Regelmäßige Pflege“ auf Seite 36.

## 11.4 Metallschpuren entfernen

Es kann vorkommen, besonders wenn Sie leichtere Töpfe oder Pfannen verwenden, dass Metallschpuren auf der Kocheroberfläche auftreten. Diese Schpuren erscheinen häufig als Kratzer.

- Entfernen Sie die Metallschpuren gemäß Kapitel „Übergelaufenes Kochgut beseitigen“ auf Seite 36.
- Für sehr hartnäckige Schpuren verwenden Sie Reinigungsmilch zusammen mit einem Schaber.

## 12 Garantie

Es gilt die gesetzliche Gewährleistungsfrist. Sollte das Produkt defekt sein, wenden Sie sich bitte an an Ihren Fachhändler oder an die Niederlassung des Herstellers in Ihrem Land (Adressen siehe Rückseite der Anleitung).

Zur Reparatur- bzw. Gewährleistungsbearbeitung müssen Sie folgende Unterlagen mitschicken:

- eine Kopie der Rechnung mit Kaufdatum,
- einen Reklamationsgrund oder eine Fehlerbeschreibung.

## 13 Entsorgung

- Geben Sie das Verpackungsmaterial möglichst in den entsprechenden Recycling-Müll.



Wenn Sie das Produkt endgültig außer Betrieb nehmen, informieren Sie sich bitte beim nächsten Recyclingcenter oder bei Ihrem Fachhändler über die zutreffenden Entsorgungsvorschriften.

## 14 Technische Daten

|                                     | Domestic CCK09                                                                                                                                                                                                                                                           | Domestic CC09                  | Domestic CC11                                   |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------|
| Art.- Nr.:                          | 9103303387                                                                                                                                                                                                                                                               | 9103303386                     | 9103303390<br>(schwarz)<br>9103303391<br>(weiß) |
| Gasverbrauch:                       | 115 g/h                                                                                                                                                                                                                                                                  | 210 g/h                        | 210 g/h                                         |
| Gerätekategorie:                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                |                                                 |
| Anschlussdruck /<br>Gaskategorie:   | AT, DE, LV, MT, PL: 30 mbar (I <sub>3B/P</sub> )<br>CY, DK, EE, FI, HU, IS, NL, NO, RO, SE, SK:<br>28 – 30 mbar (I <sub>3B/P</sub> )<br>SI: 28 – 30 mbar (I <sub>3P</sub> )<br>BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, TR:<br>28 – 30/37 mbar (I <sub>3+</sub> ) |                                |                                                 |
| Anzahl der Kochstellen:             | 2                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4                              | 4                                               |
| Anzahl der Brenner:                 | 1                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2                              | 2                                               |
| Nennwärmebelastung:                 | 1600 W                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W) | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W)                  |
| Kochzeit für 1 l Wasser:            | ca. 7,5 min<br>(abhängig von den Umgebungsbedingungen und dem<br>benutztem Topf)                                                                                                                                                                                         |                                |                                                 |
| Anschlussspannung<br>(für Zündung): | 12 V==                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                |                                                 |
| Stromaufnahme:                      | Während des Zündvorgangs: 0,6 A<br>Im Betrieb: 0,3 A                                                                                                                                                                                                                     |                                |                                                 |
| Abmessungen in mm<br>(B x H x T):   | 398 x 110 x 505                                                                                                                                                                                                                                                          | 558 x 110 x 505                | 566 x 110 x 445                                 |
| Gewicht:                            | 6,0 kg                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10,8 kg                        | 11,0 kg                                         |

**Veillez lire ce manuel attentivement avant de mettre l'appareil en service et conservez-le. En cas de passer le produit, veuillez le transmettre au nouvel acquéreur.**

## **Contenu**

|    |                                                   |    |
|----|---------------------------------------------------|----|
| 1  | Explication des symboles. ....                    | 40 |
| 2  | Consignes générales de sécurité. ....             | 40 |
| 3  | Contenu de la livraison . ....                    | 44 |
| 4  | Usage conforme. ....                              | 44 |
| 5  | Description technique . ....                      | 44 |
| 6  | Montage du plan de cuisson . ....                 | 46 |
| 7  | Raccordement électrique du plan de cuisson . .... | 48 |
| 8  | Utilisation du plan de cuisson . ....             | 49 |
| 9  | Résolution des pannes . ....                      | 52 |
| 10 | Maintenance du plan de cuisson . ....             | 53 |
| 11 | Nettoyage et entretien du plan de cuisson. ....   | 54 |
| 12 | Garantie . ....                                   | 56 |
| 13 | Elimination . ....                                | 56 |
| 14 | Caractéristiques techniques. ....                 | 57 |

# 1 Explication des symboles

**AVERTISSEMENT !**

**Consigne de sécurité :** le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort ou de graves blessures.

**ATTENTION !**

**Consigne de sécurité :** le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures.

**AVIS !**

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages matériels et des dysfonctionnements du produit.

**REMARQUE**

Informations complémentaires sur l'utilisation du produit.

➤ **Manipulation :** ce symbole vous indique une action à effectuer. Les manipulations à effectuer sont décrites étape par étape.

✓ Ce symbole décrit le résultat d'une manipulation.

**fig. 1 5, page 3 :** cette information renvoie à un élément figurant sur une illustration, dans cet exemple à la « position 5 de l'illustration 1 à la page 3 ».

## 2 Consignes générales de sécurité

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages dans les cas suivants :

- des influences mécaniques ayant endommagé le matériel
- des modifications apportées au produit sans autorisation explicite de la part du fabricant
- une utilisation différente de celle décrite dans la notice

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes générales de sécurité suivantes doivent être respectées afin d'éviter

- une décharge électrique,
- un incendie,
- des blessures.

## 2.1 Consignes générales de sécurité



### AVERTISSEMENT !

- Utilisez exclusivement du gaz liquide des catégories I<sub>3B/P</sub>, I<sub>3+</sub>, I<sub>3</sub> (butane/propane). N'utilisez **pas** d'autres combustibles.
- Installez un extincteur d'incendie adapté à proximité. Veillez à ce que l'extincteur soit contrôlé à intervalles réguliers par un professionnel.
- Ne laissez pas des personnes (enfants compris) incapables d'utiliser le produit de manière sûre, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou de leur manque d'expérience ou de connaissances, utiliser ce produit sans surveillance.
- Ne touchez pas les zones de cuisson ni la zone adjacente. Les surfaces des zones de cuisson peuvent être chaudes même si leur couleur est noire. Les parties situées à proximité des zones de cuisson peuvent chauffer au point de provoquer des brûlures.
- Si le dessus du plan de cuisson est endommagé, des produits de nettoyage et du liquide peuvent pénétrer par la partie cassée et provoquer une décharge électrique. Eteignez immédiatement le plan de cuisson.
- Coupez l'alimentation électrique au cours de travaux sur l'appareil.
- Seul un personnel qualifié et parfaitement informé des dangers et règlements spécifiques à ces manipulations est habilité à effectuer les réparations et l'entretien.



### AVIS !

- N'utilisez l'appareil qu'aux fins auxquelles il a été conçu.
- Ne procédez à aucune modification sur l'appareil.
- Eteignez l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé.

- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci est endommagé ou si des pièces sont défectueuses.

## 2.2 Sécurité de manipulation du gaz liquide



### AVERTISSEMENT !

- Veillez à tenir les matières inflammables éloignées des cuisinières, appareils de chauffage et autres sources de lumière ou de chaleur.
- **Risque d'étouffement !**  
Veillez à mettre l'appareil en marche dans un endroit suffisamment aéré. Les orifices d'aération de la zone d'installation de l'appareil doivent présenter une section d'au moins 50 cm<sup>2</sup>. Ces orifices peuvent disposer d'une fermeture mais ils devront être impérativement ouverts pendant l'exploitation du foyer (cf. plaque signalétique au-dessus du plan de cuisson).
- Vérifiez que les données inscrites sur le régulateur de pression correspondent aux données inscrites sur la plaque signalétique.
- Ne conservez jamais les bouteilles de gaz liquide dans des endroits non aérés.
- Protégez les bouteilles de gaz liquide d'un rayonnement solaire direct. La température ne doit pas dépasser 50 °C.
- Si vous sentez une odeur de gaz :
  - Ouvrez toutes les fenêtres et quittez la pièce.
  - N'actionnez aucun système électrique et n'allumez aucune flamme qui pourraient enflammer le gaz.
  - Fermez le robinet de la bouteille de gaz et laissez-le fermé jusqu'à élimination de la fuite.
  - N'essayez en aucun cas de détecter la fuite avec une flamme.
- Il est interdit de faire fonctionner le plan de cuisson lors d'un ravitaillement en carburant, dans les garages et sur les navires transbordeurs.

## 2.3 Sécurité lors de l'utilisation de l'appareil



### AVERTISSEMENT !

- Portez des vêtements adaptés lorsque vous utilisez le plan de cuisson.  
Ne portez pas de vêtements amples qui pourraient prendre feu.
- Laissez le plan de cuisson refroidir à température ambiante avant de le toucher à mains nues.
- Veillez à ce que la zone autour du plan de cuisson soit exempte de graisses, de produits alcoolisés, de matières plastiques, de substances et objets inflammables (rideaux, torchons, ustensiles de cuisine, etc.).
- Ne suspendez et ne placez jamais de torchons, papiers, rideaux ou autres matériaux inflammables à proximité du plan de cuisson.
- Soyez prudent lorsque vous chauffez de la graisse ou de l'huile, car ces substances peuvent s'enflammer à haute température. N'utilisez pas jamais d'eau si la graisse s'enflamme.
- N'utilisez que des maniques sèches et des cuillères en bois afin d'éviter toute formation de vapeur. Le contact de maniques mouillées ou humides avec des surfaces chaudes peut causer des brûlures du fait de la vapeur qui se dégage.
- Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance. Les casseroles qui débordent peuvent occasionner la formation de fumées ou d'incendies.
- Eteignez la zone de cuisson avant de retirer la casserole.
- Pour limiter les risques de brûlures, d'inflammation des matériaux et de débordement dus à un contact non intentionnel avec les ustensiles, il est préférable de diriger les manches des ustensiles vers l'intérieur et de façon à ce qu'ils ne dépassent pas sur les surfaces des zones de cuisson adjacentes.



### AVIS !

- Ne vous servez pas du plan de cuisson pour chauffer la pièce.
- L'utilisation du plan de cuisson à régime élevé et avec une casserole vide peut endommager le plan.
- Ne placez pas d'éléments en plastique tels qu'une salière ou une poivrière, des emballages ou d'autres ustensiles sur le plan de cuisson lorsque celui-ci est en fonctionnement.

- Veillez à ne pas laisser de maniques à côté ou sur la zone de cuisson.
- Utilisez des casseroles, poêles et autres ustensiles conçus pour les surfaces céramiques ainsi que pour la puissance nominale du plan de cuisson.  
Seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique, faïence ou autres matières vitrées peuvent être utilisés avec ce type de plan de cuisson sans risquer de se rompre sous l'effet de brusques changements de température.
- Utilisez des poêles et casseroles de dimension appropriée.

### 3 Contenu de la livraison

- Plan de cuisson vitrocéramique au gaz
- Manuel d'utilisation

### 4 Usage conforme

Dometic CC09, CCK09 et CC11 sont des plans de cuisson vitrocéramiques qui fonctionnent au gaz liquide. Ils sont conçus pour être intégrés dans un bloc de cuisine dans un cadre domestique, dans des camping-cars, caravanes ou à bord de bateaux.

### 5 Description technique

Le plan de cuisson est disponible en différentes versions.

- **CC09** (réf. 9103303386) : deux zones de cuisson
- **CCK09** (réf. 9103303387) : une zone de cuisson
- **CC11** (réf. 9103303390/9103303391) : deux zones de cuisson

La version de votre appareil est indiquée par le numéro de référence sur la plaque signalétique.

Chaque zone de cuisson est chauffée par un brûleur à gaz.

Derrière la zone de cuisson (fig. **1** 1, page 2) se trouve une zone de cuisson supplémentaire (fig. **1** 2) chauffée par la combustion du brûleur de devant. Ainsi, pour cette zone de cuisson, la température n'est pas aussi élevée. Celle-ci peut être utilisée pour une deuxième casserole nécessitant des températures moins élevées.

**Uniquement pour CC09, CC11** : la petite zone de cuisson de droite a une puissance calorifique plus faible.

La surface de cuisson vitrocéramique résiste à la chaleur et au froid. Elle peut supporter des casseroles lourdes. Les chocs ponctuels tels que la chute d'objets doivent être évités. Cela peut causer des dommages.

## Éléments de commande

| N° dans fig. <b>1</b> ,<br>page 2 | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                 | Zone de cuisson                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2                                 | Zone de cuisson supplémentaire (plaque de poursuite de la cuisson)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3                                 | DEL d'avertissement « Surface chaude » <br>Cette DEL s'allume en rouge lorsque la zone de cuisson est allumée.<br>Elle reste allumée jusqu'à ce que la surface refroidisse et puisse être touchée sans danger (cela prend environ 12 minutes après arrêt de la zone de cuisson).                                              |
| 4                                 | DEL de contrôle <br>Cette DEL s'allume en vert lorsque la zone de cuisson est allumée.                                                                                                                                                                                                                                        |
| 5                                 | Régulateur à trois positions (zéro, grande flamme, petite flamme)<br>Appuyez sur le régulateur <b>et</b> dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour régler la température souhaitée.<br>Le robinet de gaz s'ouvre par rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.<br>Le robinet de gaz se ferme par rotation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. |

**Uniquement pour CC09, CC11** : le régulateur avant correspond au plan de cuisson de droite et le régulateur arrière au plan de cuisson de gauche.

## 6 Montage du plan de cuisson

Vous pouvez intégrer le plan de cuisson au plan de travail de votre cuisine.

### 6.1 Choix du lieu de montage

Lisez attentivement les remarques suivantes lors du choix du lieu de montage :

- Choisissez un endroit bien aéré.
- Choisissez un lieu couvert pour éviter les projections directes d'eau ou d'autres liquides sur le réchaud.
- Respectez les écarts minimum conformément à la fig. **2**, page 2.
- Pour l'arrivée de l'air de combustion et l'évacuation de la chaleur, les orifices d'aération sous le plan de cuisson doivent avoir une section d'au moins 50 cm<sup>2</sup>.  
Les orifices d'aération doivent avoir une largeur minimale de 5 mm.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas de courant d'air sur le lieu de montage.  
Si vous montez le plan de cuisson sur un cockpit ou dans un autre endroit à ciel ouvert, montez également un abri-vent.
- N'exploitez **pas** l'appareil dans un environnement explosif.

### 6.2 Montage du plan de cuisson



#### **AVIS ! Risque d'endommagement !**

- Avant de commencer à percer, assurez-vous qu'aucun câble électrique ou autre élément du véhicule ne risque d'être endommagé par le perçage, le sciage ou le limage.
  - Pour fixer le plan de cuisson, n'utilisez pas les conduites de gaz, robinets ou éléments du brûleur.
- 
- Sciez un orifice carré dans le plan de travail (dimensions voir fig. **3**, page 2).
  - Placez le plan de cuisson au centre de la découpe.
  - Fixez le plan de cuisson (**2**) sur le plan de travail (**1**) à l'aide des quatre éléments de fixation (**3**) et des vis (**4**), voir fig. **4**, page 3.
  - Installez un extincteur d'incendie de classe B-1 à proximité.

## 6.3 Raccordement du plan de cuisson au gaz



### AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

- Utilisez uniquement des bouteilles de gaz propane ou butane dont le régulateur de pression a été contrôlé et un raccordement correspondant.
- Vérifiez que les données inscrites sur le régulateur de pression correspondent aux données inscrites sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit être raccordé au gaz uniquement par un personnel spécialisé autorisé.

Consignes de raccordement :

- La conduite de gaz doit être un tube d'acier  $\varnothing 8 \times 1$  mm (coulé sans soudure ou inoxydable) à monter avec un raccord à bague coupante.
- Fixez les tubes sur une paroi latérale ou arrière des meubles avoisinants en veillant à ce qu'il n'y ait pas de transmission d'effort sur les composants de réglage.
- Le raccordement ne doit être démontable qu'à l'aide d'outils. Observez à cet effet les réglementations techniques des fiches de travail G607 et G608 de la DVGW (Fédération allemande du secteur du gaz et de l'eau).
- Le tubage doit être exempt de contraintes.
- Le raccordement par flexible entre l'appareil à gaz et l'unité d'alimentation en gaz liquide doit être le plus court possible et ne pas dépasser 750 mm.
- Le raccordement par flexible doit être parfaitement accessible pour contrôle sur toute sa longueur.
- Les orifices d'aération de la zone d'installation de l'appareil doivent présenter une section d'au moins  $50 \text{ cm}^2$ . Ces orifices peuvent disposer d'une fermeture mais ils devront impérativement être ouverts pendant l'exploitation du foyer.

- Raccordez le plan de cuisson à l'alimentation en gaz.
- Posez au-dessus du plan de cuisson un panneau sur lequel est inscrit le texte suivant :

« ATTENTION !

Veillez à ce que l'aération soit satisfaisante pendant que vous cuisinez en ouvrant par exemple les fenêtres à proximité du gril ou de l'appareil de cuisson.

Ceux-ci ne doivent en aucun cas servir à chauffer la pièce. »

- Veillez à ce que le flexible
  - ne soit pas compressé ou plié,
  - se trouve à une distance suffisante du brûleur.
- Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.

**AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !**

Ne contrôlez jamais l'étanchéité lorsque la flamme est nue ou à proximité de sources d'étincelles.

- Vérifiez l'étanchéité de tous les branchements à l'aide d'un spray détecteur de fuites.  
Si vous ne voyez aucune petite bulle apparaître, c'est que l'étanchéité est assurée.

## 7 Raccordement électrique du plan de cuisson

**AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !**

Le raccordement du réchaud doit être exécuté par un professionnel.

Les informations suivantes sont destinées à un personnel qualifié, informé des directives et des consignes de sécurité à appliquer.

Veillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour le raccordement électrique :

**AVIS !**

- Si des câbles doivent être passés au travers de murs métalliques ou autres parois à arêtes vives, utilisez des conduits ou tuyaux afin d'éviter tout endommagement.
- Ne faites pas passer de lignes électriques non fixées ou coudees près de matériaux conducteurs (métal).
- Fixez bien les câbles.
- Ne tirez pas sur les câbles.
- Posez les câbles de manière à exclure tout risque de trébuchement ou d'endommagement du câble.

- Consultez la plaque signalétique du plan de cuisson pour vérifier que la tension de l'appareil correspond à la tension du réseau de bord.
- Raccordez l'appareil, conformément à la fig. **5**, page 3, au réseau de bord du véhicule 12 V==.

Utilisez un câble à deux fils avec contacts plats isolés 6,3 x 0,8 mm (**1**).

Le circuit doit être protégé par un fusible coupe-circuit de 5 A (non compris dans la livraison).

- Sécurisez le câble à l'aide d'une attache.

## 8 Utilisation du plan de cuisson



### ATTENTION ! Risque de blessures !

La zone de cuisson reste chaude encore quelques instants même une fois éteinte. La DEL d'avertissement  indique que la zone de cuisson est encore chaude.

Ne placez pas d'objets sur la plaque de cuisson. Ils pourraient être endommagés ou devenir brûlants au toucher si la plaque n'est pas complètement refroidie.



### AVIS !

Avant d'allumer le plan de cuisson, assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne se trouve sur celui-ci.

### Conseils pour la manipulation du plan de cuisson

Afin de ne pas endommager la surface vitrocéramique, respectez les règles suivantes :

- N'utilisez pas le plan de cuisson comme surface de rangement.
- Les fonds parfois rugueux des casseroles et des poêles peuvent rayer le plan de cuisson lors de leur déplacement. Cela s'applique surtout à la vaisselle en fonte.
- Des rayures peuvent aussi être provoquées par des grains de sable, par ex., provenant du nettoyage de légumes, et qui sont entraînés avec la casserole sur le plan de cuisson.
- Evitez que les éléments suivants ne touchent les zones chaudes :
  - Matières plastiques
  - Feuille d'aluminium
  - Sucre ou aliments à forte teneur en sucre

- Evitez d'incruster les traces de saleté par des cuissons répétées sans nettoyage préalable.

Pour tirer le meilleur parti du plan de cuisson, respectez les règles de base suivantes lorsque vous cuisinez :

- Les zones de cuisson chauffent très rapidement, mais refroidissent lentement. Placez le régulateur sur la température souhaitée.
- Utilisez des casseroles et des poêles de bonne qualité, avec un fond plat, pour permettre un contact total avec la zone de cuisson.
- Un bon contact entre la poêle/casserole et la zone de cuisson permet une plus grande efficacité.
- Les poêles et casseroles en acier inoxydable et en fonte sont les plus appropriées. Il est déconseillé d'utiliser des poêles en aluminium avec le réglage de température maximal.
- Veillez à utiliser des poêles ou des casseroles de même dimension ou légèrement plus larges que la zone de cuisson.

L'utilisation de poêles ou de casseroles trop petites expose une partie de la zone de cuisson au contact direct et peut provoquer l'inflammation de tissus.

- Vérifiez que le fond de la poêle ou de la casserole est sec.
- Pour limiter les risques de brûlures, d'inflammation des matériaux et de débordement dus à un contact non intentionnel avec les ustensiles, il est préférable de diriger les manches des ustensiles vers l'intérieur et de façon à ce qu'ils ne dépassent pas sur les surfaces des zones de cuisson adjacentes.

### **Vérification avant la mise en marche**

Avant la mise en marche du plan de cuisson, vérifiez ce qui suit :

- Le bon type de gaz est-il raccordé ? L'appareil ne doit être utilisé qu'avec du gaz liquide.
- Les ouvertures d'entrée et d'évacuation de l'air dans la pièce ou sur le côté extérieur du véhicule sont-elles bien dégagées ? Les ouvertures garantissent l'entrée de l'air frais et l'évacuation des gaz d'échappement.
- La surface du plan de cuisson vitrocéramique est-elle propre ? Les impuretés peuvent brûler et endommager la surface.
- Le robinet d'arrêt de la bouteille de gaz est-il ouvert ?

## Mise en marche de la zone de cuisson

- Mettez le régulateur en position zéro.
- Appuyez sur le régulateur, maintenez-le appuyé et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « grande flamme ».
- Maintenez le régulateur appuyé pendant 15 secondes maximum jusqu'à ce que la procédure d'allumage soit terminée et que la protection thermoélectrique ait réagi.
- Relâchez le régulateur.
- ✓ La flamme du brûleur s'allume.
- ✓ La DEL de contrôle  s'allume.
- ✓ La DEL d'avertissement  s'allume.
- Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le régulateur : attendez au moins 60 secondes avant de répéter la procédure d'allumage.



### REMARQUE

Lors de la première mise en service ou après le remplacement de la bouteille de gaz, il se peut que le brûleur ne soit toujours pas allumé au bout de 15 secondes, car de l'air se trouve encore dans la conduite de gaz.

Répétez dans ce cas la procédure d'allumage.

## Réglage de la température

- A l'aide du régulateur, réglez la température entre les positions « grande flamme » et « petite flamme ».

## Mise à l'arrêt de la zone de cuisson

- Mettez le régulateur en position zéro.
- ✓ La DEL de contrôle  s'éteint.
- ✓ La DEL d'avertissement  reste allumée.  
Celle-ci reste allumée jusqu'à ce que la surface refroidisse et puisse être touchée sans danger (cela prend environ 12 minutes après arrêt de la zone de cuisson).
- En cas d'interruption prolongée, fermez le robinet d'arrêt de la bouteille de gaz.

## 8.1 Remplacement de la bouteille de gaz



### **AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !**

Ne changez la bouteille de gaz que lorsque l'aération est suffisante.

Veillez à ce qu'aucune source d'étincelles ne soit à proximité.

Ne changez la bouteille de gaz que lorsque l'appareil est éteint.

- Eteignez le plan de cuisson en mettant le régulateur en position zéro par rotation dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Fermez complètement le robinet de la bouteille de gaz.
- Dévissez le régulateur de pression de la bouteille de gaz.
- Vérifiez l'état du flexible.  
Changez le flexible si le matériel est cassant ou poreux.
- Fixez le régulateur de pression en le vissant à la main sur la nouvelle bouteille de gaz.

## 9 Résolution des pannes

Seuls des spécialistes sont habilités à effectuer des réparations sur la partie de l'appareil dans laquelle se trouve le gaz.

- En cas de dysfonctionnements, fermez immédiatement l'alimentation en gaz.
- Vérifiez de nouveau si l'appareil n'est pas endommagé.
- Remplacez les pièces endommagées.
- Ne remettez l'appareil en marche que lorsque tous les dysfonctionnements sont éliminés.

Avant de contacter le service après-vente en cas de dysfonctionnement du plan de cuisson, vérifiez

- que le raccordement au réseau de bord est correct,
- que le régulateur est allumé et que le réglage de la température est correct,
- que le fond de la casserole ou de la poêle ainsi que la surface du plan de cuisson sont propres et secs,

- que la casserole ou la poêle a la bonne dimension et qu'elle est bien positionnée sur la zone de cuisson, et
- que le fond de la casserole ou de la poêle est plat et régulier.

## 10 Maintenance du plan de cuisson

Avant sa première mise en service, l'appareil doit être contrôlé, pour des raisons de sécurité, par un professionnel qui devra attester qu'il fonctionne correctement et éliminer tous les défauts éventuellement constatés. Ensuite, un contrôle tous les deux ans est requis.

- Fonctions devant faire l'objet d'une attention particulière lors du contrôle annuel :
  - Contrôle de l'étanchéité au gaz
  - Contrôle de la sécurité de combustion et de la stabilité de la flamme
  - Contrôle de l'alimentation en air frais
  - Contrôle des systèmes de sécurité et de réglage (robinets des foyers, régulateur de pression)
- Assurez-vous que la pièce d'installation de l'appareil est en conformité avec les réglementations locales.

# 11 Nettoyage et entretien du plan de cuisson



## ATTENTION ! Risque de blessures !

- Veillez à ce que la surface du plan de cuisson soit froide et que la DEL d'avertissement  soit éteinte.
- Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les éclaboussures, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur.



## AVIS !

- N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer la surface vitro-céramique du plan de cuisson.
- Utilisez uniquement des crèmes détergentes conçues spécialement pour le nettoyage de plaques de cuisson vitrocéramiques. L'utilisation de crèmes détergentes non appropriées endommage le plan de cuisson ou génère notamment des vapeurs nocives lorsqu'elles sont appliquées sur une surface chaude.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

- Avant la première utilisation, nettoyez bien la surface vitrocéramique du plan de cuisson (voir chapitre suivant).

## 11.1 Entretien régulier

- Appliquez un peu de crème détergente au centre de la zone à nettoyer.
- Humidifiez une feuille d'essuie-tout et étalez la crème sur la surface.
- Essuyez avec une feuille d'essuie-tout propre et sèche.
- ✓ Un film protecteur repoussant l'eau et la saleté recouvre maintenant le plan de cuisson.

## 11.2 Elimination des éclaboussures

- Lorsque du liquide déborde ou éclabousse en cours de cuisson, éteignez le plan de cuisson et essuyez autour de la zone de cuisson avec une feuille d'essuie-tout propre.

Les éclaboussures sur les zones de cuisson doivent être traitées comme les éclaboussures brûlées (voir chapitre « Eclaboussures brûlées », page 55).

**Nettoyage de substances fondues ou de produits alimentaires à forte teneur en sucre (confitures, ketchup, sauce tomate, etc.)**

- Nettoyez les éclaboussures **immédiatement** à l'aide d'un grattoir lorsque l'élément est encore chaud : grattez le produit renversé ou fondu sur la zone de cuisson en le poussant vers une partie froide du plan de cuisson.
- Eteignez les zones de cuisson.
- Laissez le plan de cuisson refroidir (la DEL d'avertissement  doit être éteinte).
- Nettoyez la surface conformément au chapitre « Entretien régulier », page 54.

**11.3 Eclaboussures brûlées**

- Détachez la substance brûlée à l'aide d'un grattoir. Maintenez le grattoir selon un angle d'environ 30° par rapport au plan de cuisson et grattez la substance.
- Finissez de nettoyer en vous conformant aux instructions du chapitre « Entretien régulier », page 54.

**11.4 Elimination des traces de métal**

Il peut arriver, surtout si vous utilisez des ustensiles légers recouverts d'une fine couche métallique, que le métal déteigne et laisse des traces à la surface du réchaud. Ces traces apparaissent souvent sous forme de rayures.

- Retirez les traces de métal en vous conformant au chapitre « Elimination des éclaboussures », page 54.
- Pour les traces particulièrement tenaces, utilisez de la crème détergente et un grattoir.

## 12 Garantie

Le délai légal de garantie s'applique. Si le produit s'avérait défectueux, veuillez vous adresser à la filiale du fabricant située dans votre pays (voir adresses au verso du présent manuel) ou à votre revendeur spécialisé.

Veuillez y joindre les documents suivants pour la gestion des réparations et de la garantie :

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

## 13 Elimination

- Jetez les emballages dans les conteneurs de déchets recyclables prévus à cet effet.



Lorsque vous mettrez votre produit définitivement hors service, informez-vous auprès du centre de recyclage le plus proche ou auprès de votre revendeur spécialisé sur les prescriptions relatives au retraitement des déchets.

# 14 Caractéristiques techniques

|                                             | Domestic CCK09                                                                                                                                                                                                                                         | Domestic CC09               | Domestic CC11                                 |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------|
| Réf. :                                      | 9103303387                                                                                                                                                                                                                                             | 9103303386                  | 9103303390<br>(noir)<br>9103303391<br>(blanc) |
| Consommation de gaz :                       | 115 g/h                                                                                                                                                                                                                                                | 210 g/h                     | 210 g/h                                       |
| Catégorie d'appareil :                      | I                                                                                                                                                                                                                                                      |                             |                                               |
| Pression de raccordement/Catégorie de gaz : | AT, DE, LV, MT, PL : 30 mbar ( $I_{3B/P}$ )<br>CY, CZ, DK, FI, HU, IS, NL, NO, SE, SI, SK :<br>28 – 30 mbar ( $I_{3B/P}$ )<br>SI : 28 – 30 mbar ( $I_{3B/P}$ )<br>BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, TR :<br>28 – 30/37 mbar ( $I_{3+}$ ) |                             |                                               |
| Nombre de zones de cuisson :                | 2                                                                                                                                                                                                                                                      | 4                           | 4                                             |
| Nombre de brûleurs :                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                      | 2                           | 2                                             |
| Charge thermique nominale :                 | 1600 W                                                                                                                                                                                                                                                 | 2900 W<br>(1300 W + 1600 W) | 2900 W<br>(1300 W + 1600 W)                   |
| Temps de mise à ébullition d'1 l d'eau :    | env. 7,5 min<br>(en fonction de la température ambiante et du type de casserole)                                                                                                                                                                       |                             |                                               |
| Tension de raccordement (pour l'allumage) : | 12 V==                                                                                                                                                                                                                                                 |                             |                                               |
| Intensité absorbée :                        | Durant la procédure d'allumage : 0,6 A<br>En cours de fonctionnement : 0,3 A                                                                                                                                                                           |                             |                                               |
| Dimensions en mm (l x h x p) :              | 398 x 110 x 505                                                                                                                                                                                                                                        | 558 x 110 x 505             | 566 x 110 x 445                               |
| Poids :                                     | 6,0 kg                                                                                                                                                                                                                                                 | 10,8 kg                     | 11,0 kg                                       |

**Antes de poner en funcionamiento el producto, lea atentamente estas instrucciones y consérvelas para futuras consultas. En caso de vender o entregar el producto a otra persona, entregue también estas instrucciones.**

## Índice

|    |                                           |    |
|----|-------------------------------------------|----|
| 1  | Aclaración de los símbolos .....          | 59 |
| 2  | Indicaciones generales de seguridad ..... | 59 |
| 3  | Volumen de entrega .....                  | 63 |
| 4  | Uso adecuado .....                        | 63 |
| 5  | Descripción técnica .....                 | 63 |
| 6  | Empotrar el hornillo .....                | 64 |
| 7  | Conexión eléctrica del hornillo .....     | 67 |
| 8  | Uso del hornillo .....                    | 68 |
| 9  | Solución de fallos .....                  | 71 |
| 10 | Mantenimiento del hornillo .....          | 72 |
| 11 | Limpieza y cuidado del hornillo .....     | 72 |
| 12 | Garantía .....                            | 74 |
| 13 | Gestión de residuos .....                 | 74 |
| 14 | Datos técnicos .....                      | 75 |

# 1 Aclaración de los símbolos

**¡ADVERTENCIA!**

**Indicación de seguridad:** su incumplimiento puede acarrear la muerte o graves lesiones.

**¡ATENCIÓN!**

**Indicación de seguridad:** su incumplimiento puede acarrear lesiones.

**¡AVISO!**

Su incumplimiento puede acarrear daños materiales y perjudicar el correcto funcionamiento del producto.

**NOTA**

Información adicional para el manejo del producto.

➤ **Paso a seguir:** este símbolo le indica que debe realizar un paso. Todos los procedimientos necesarios se describen paso a paso.

✓ Este símbolo describe el resultado de un paso realizado.

**fig. 1 5, página 3:** esta indicación hace referencia a un elemento de una figura, en este ejemplo a la “Posición 5 en la figura 1 de la página 3”.

## 2 Indicaciones generales de seguridad

El fabricante declina toda responsabilidad ante daños ocurridos en los siguientes casos:

- daños en el producto debido a influencias mecánicas
- modificaciones realizadas en el producto sin el expreso consentimiento del fabricante
- utilización del aparato para fines distintos a los descritos en las instrucciones.

Tenga en cuenta las siguientes medidas básicas de seguridad en el manejo de aparatos eléctricos para la protección ante:

- descargas eléctricas
- peligro de incendio
- lesiones

## 2.1 Seguridad básica



### ¡ADVERTENCIA!

- Utilice únicamente gas licuado de las categorías  $I_{3B/P}$ ,  $I_{3+}$ ,  $I_3$  (butano/propano). **No** utilice otro combustible.
- Coloque un extintor adecuado en las proximidades. Asegúrese de que un especialista compruebe el extintor a intervalos regulares.
- Las personas (incluidos los niños) que, debido a sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, a su falta de experiencia o a desconocimiento, no pueden utilizar el producto de forma segura, no tienen permitido utilizar este producto sin la vigilancia y las instrucciones de una persona sobre la que recae tal responsabilidad.
- No toque los focos ni el área en derredor. La superficie de los focos puede estar caliente, aunque esté oscura. El área en derredor puede estar tan caliente que provoque quemaduras.
- Si se ha levantado la superficie del hornillo, puede penetrar solución de limpieza y líquido que se salga durante la cocción, y ello podría provocar un riesgo eléctrico. En este caso, apague inmediatamente el aparato.
- Siempre que realice tareas en el aparato desconecte la alimentación de corriente.
- Sólo personal técnico especializado que conozca los posibles peligros y las normativas pertinentes puede realizar trabajos de mantenimiento y reparación.



### ¡AVISO!

- Utilice el aparato sólo conforme al uso adecuado.
- No realice ninguna modificación en el aparato.
- Apague el aparato cuando no lo utilice.

- No utilice el aparato cuando esté estropeado o tenga piezas averiadas.

## 2.2 Seguridad al manipular el gas licuado



### ¡ADVERTENCIA!

- Mantenga las sustancias inflamables alejadas de calefactores, placas de cocina y otras fuentes de luz y calor.
- **¡Peligro de asfixia!**  
Antes de encender el aparato garantice que el área esté suficientemente ventilada. Durante el funcionamiento deben estar disponibles orificios de ventilación con una sección transversal libre de al menos 50 cm<sup>2</sup> en el lugar de colocación. Estos orificios pueden contar con un cierre pero deben estar abiertos cuando el fuego esté encendido (véase la señal de aviso colocada sobre el hornillo).
- Compare la indicación de presión dada en la placa de características con la que figura en el presostato.
- No guarde nunca las bombonas de gas licuado en lugares sin ventilación.
- Proteja las bombonas de gas licuado de las radiaciones solares directas. La temperatura no debe superar los 50 °C.
- Si nota olor a gas:
  - Abra todas las ventanas y salga del habitáculo.
  - No accione ningún dispositivo eléctrico y evite usar dispositivos con llama que puedan prender el gas.
  - Cierre la válvula de la bombona y déjela cerrada hasta que se subsane el fallo.
  - No intente encontrar fugas con un fuego abierto.
- El hornillo no debe utilizarse al repostar combustible, en garajes ni durante la conducción.

## 2.3 Seguridad durante el funcionamiento del aparato



### ¡ADVERTENCIA!

- Al utilizar el hornillo, lleve ropa adecuada.  
No lleve ropa amplia que pueda prenderse con facilidad.
- Deje que el hornillo se enfríe a la temperatura ambiente, antes de tocarlo directamente con las manos.

- Mantenga el hornillo y sus inmediaciones libres de grasa, sustancias alcohólicas, material plástico y material que pueda prender (p. ej. cortinas, toallas, utensilios de cocina).
- No cuelgue ni guarde toallas, papel, cortinas ni otros materiales inflamables cerca del hornillo.
- Proceda con cuidado al calentar grasa o aceite. La grasa y el aceite prenden a elevadas temperaturas. No utilice agua para apagar grasa ardiente.
- Utilice únicamente agarradores de ollas secos y cucharas de madera para evitar la formación de vapor. Los agarradores de ollas mojados o húmedos sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por efecto del vapor.
- Mantenga siempre vigilado el hornillo durante su funcionamiento. Las cazuelas que se desbordan pueden provocar humo e incendios.
- Apague el foco antes de retirar la cazuela.
- A fin de evitar el riesgo de que sufrir quemaduras, de que se prendan materiales inflamables y de que se derrame contenido de la cazuela debido a un golpe accidental, oriente el mango o las asas de forma que no sobresalgan hacia fuera y que no entren en el área de los focos vecinos.

**¡AVISO!**

- No utilice el hornillo para calentar el habitáculo.
- El uso del hornillo a alta temperatura sin que haya sobre él una cazuela con algún contenido en su interior.
- Durante su funcionamiento, no coloque sobre el hornillo ningún objeto de plástico como salero, pimentero, envases, etc.
- Asegúrese de que no haya ningún agarradero de ollas sobre o junto al quemador.
- Utilice cazuelas, sartenes y demás recipientes que hayan sido diseñados para superficies de cerámica y la potencia nominal del hornillo.  
Sólo determinados tipos de vidrio, vitrocerámica, gres y demás recipientes vidriados pueden resistir los cambios bruscos de temperatura y son adecuados para cocinas.
- Utilice cazuelas y sartenes que tengan un tamaño adecuado.

## 3 Volumen de entrega

- Hornillo de vitrocerámica a gas
- Instrucciones de uso

## 4 Uso adecuado

Dometic CC09, CCK09 y CC11 son hornillos de vitrocerámica que funcionan con gas líquido. Están concebidos para ser integrados en una cocina amueblada en hogares, autocaravanas o embarcaciones.

## 5 Descripción técnica

El hornillo está disponible en diferentes modelos.

- **CC09** (n.º de art. 9103303386): dos focos
- **CCK09** (n.º de art. 9103303387): un foco
- **CC11** (n.º de art. 9103303390/9103303391): dos focos

El tipo de aparato viene indicado en el número de artículo que figura en la placa de características.

Cada una de las placas es calentada por un quemador de gas.

Detrás del foco (fig. **1** 1, página 2) se encuentra un foco de cocción lenta (fig. **1** 2) que se calienta con el gas de escape del quemador situado debajo del foco, con lo que la temperatura no es tan alta como en este último. El foco de cocción lenta se puede utilizar para una segunda cazuela que no necesite tanta temperatura.

**Sólo CC09, CC11:** el foco derecho, más pequeño, tiene una potencia calorífica menor.

La placa vitrocerámica es resistente al calor y al frío, y resiste la carga de cazuelas pesadas. Se debe evitar que se caigan objetos que puedan dañar la superficie, pues ello podría provocar averías.

Elementos de mando

| N.º en fig. <b>1</b> ,<br>página 2 | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                  | Foco de cocción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2                                  | Foco de cocción lenta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 3                                  | LED de aviso “Superficie caliente” <br>El LED se ilumina en rojo cuando el foco de cocción está encendido.<br>Sigue iluminado hasta que la superficie se haya enfriado y se pueda tocar sin peligro (tarda unos 12 minutos después de haber apagado el foco).                           |
| 4                                  | LED de control <br>Este LED se ilumina en verde cuando el foco de cocción está encendido.                                                                                                                                                                                               |
| 5                                  | Regulador ajustable en tres posiciones (a cero, fuego alto, fuego bajo)<br>Se debe apretar <b>y</b> girar en la dirección necesaria para ajustar la temperatura que se desee.<br>Girando en sentido contrario a las agujas del reloj se abre la llave de paso del gas.<br>Girando en el sentido de las agujas de reloj hasta el tope se cierra la llave de paso del gas. |

**Sólo CC09, CC11:** El regulador delantero corresponde al foco derecho y el trasero al izquierdo.

6 Empotrar el hornillo

Puede empotrar el hornillo en la encimera de su cocina.

6.1 Selección del lugar de montaje

- Al elegir el lugar de montaje, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:
- Seleccione un lugar bien ventilado.
  - Elija un lugar techado a fin de evitar que el agua u otros líquidos salpiquen directamente al hornillo.

- Preste atención a guardar la distancia mínima conforme a fig. **2**, página 2.
- Para que tenga lugar la alimentación de aire combustible y la evacuación de calor, debajo del hornillo debe haber previstas aberturas de ventilación con una sección libre de al menos 50 cm<sup>2</sup>.  
Estas aberturas deben tener una anchura de al menos 5 mm.
- Preste atención a que no haya corrientes de aire en el lugar de montaje. Si monta el hornillo en una cabina abierta o en otro lugar abierto, monte adicionalmente un cortavientos.
- **No** ponga en funcionamiento el aparato en zonas con riesgo de explosión.

## 6.2 Montaje del hornillo



### **¡AVISO! Peligro de ocasionar daños materiales**

- Antes de realizar cualquier perforación, asegúrese de que ningún cable eléctrico ni ninguna pieza del vehículo puedan resultar dañados al taladrar, serrar o limar.
- Para fijar el hornillo no utilice los conductos de gas, ni los mandos ni partes del quemador.

- Sierre una abertura rectangular en la encimera (véanse las medidas en fig. **3**, página 2).
- Coloque el hornillo en la mitad de la abertura.
- Fije el hornillo (**2**) con los cuatro elementos de fijación (**3**) y tornillos (**4**) a la encimera (**1**), véase fig. **4**, página 3.
- Coloque un extintor de la clase B-1 en las proximidades.

## 6.3 Conectar el hornillo a la alimentación de gas



### **¡ADVERTENCIA! Peligro de sufrir lesiones!**

- Utilice sólo bombonas de gas butano o propano equipadas con un presostato autorizado y una conexión adecuada.
- Compare la indicación de presión dada en la placa de características con la que figura en el presostato.
- La conexión del aparato a la alimentación de gas sólo la puede realizar personal técnico autorizado.

Durante la conexión tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

- Como conducto para el gas utilice un tubo de acero  $\varnothing 8 \times 1$  mm (acero soldado sin costuras o acero inoxidable) y móntelo herméticamente con un racor de anillo cortante.
- Fije los tubos a una pared lateral o trasera del mobiliario alrededor de forma que no se transmitan esfuerzos a los elementos de ajuste.
- La conexión sólo debe poder soltarse con una herramienta. Respete las reglas técnicas de las hojas de trabajo DVGW G607 y G608.
- Ningún tubo debe tener tensión.
- La longitud de la unión de manguera entre el consumidor de gas y el alimentador de gas líquido debe ser lo más corta posible y no debe superar los 750 mm.
- Debe poder accederse a la conexión de la manguera en toda su longitud, a efectos de su comprobación.
- Para el funcionamiento debe haber previstas en el lugar de instalación aberturas de ventilación con una sección libre de por lo menos  $50 \text{ cm}^2$ . Estas aberturas pueden contar con un cierre pero deben estar abiertas cuando el fuego esté encendido.

➤ Conecte el hornillo a la alimentación de gas.

➤ Coloque sobre el hornillo un cartel de aviso con el siguiente texto:

**“¡ADVERTENCIA!**

Al cocinar es necesario disponer de una ventilación adicional, p. ej. abriendo las ventanas situadas cerca de la parrilla, hornillo y horno. Estos aparatos no pueden utilizarse como calefactores.”

➤ Compruebe que la manguera

– no se doble ni quede pillada,

– esté colocada a una distancia prudencial de seguridad del quemador.

➤ Abra la válvula de la bombona de gas.



**¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de sufrir lesiones!**

Nunca compruebe la estanqueidad con una llama abierta o cerca de fuentes de encendido.

➤ Compruebe que ninguna de las conexiones presenta fugas con un spray detector de fugas.

Si no aparecen burbujas, no hay fugas.

## 7 Conexión eléctrica del hornillo



### ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de sufrir lesiones!

Sólo un especialista está autorizado a conectar el hornillo.

La siguiente información va dirigida a personal técnico familiarizado con las directivas y normativas de seguridad que correspondan.

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad durante la conexión eléctrica:



### ¡AVISO!

- Si los cables deben pasar a través de paredes metálicas o de aristas afiladas, utilice guías de cable o canales de paso.
  - Los cables no deben quedar sueltos ni doblados al colocarlos en materiales conductores de electricidad (metales).
  - Fije bien los cables.
  - No tire de los cables.
  - Tienda los cables de forma que no generen ningún peligro de tropiezo y que se excluyan daños en el cable.
- Consulte en la placa de características del hornillo si la tensión de funcionamiento del aparato coincide con la alimentación de tensión del vehículo.
- Conecte el aparato conforme a fig. **5**, página 3 a la alimentación de tensión del vehículo de 12 V==.
- Utilice un cable bifilar con manguitos planos de 6,3 x 0,8 mm (1).
- El circuito eléctrico debe estar asegurado con un cortocircuito fusible de 5 A (no incluido en el volumen de entrega).
- Asegure el cable con una abrazadera.

## 8 Uso del hornillo



### ¡ATENCIÓN! ¡Peligro de sufrir lesiones!

Aun después de haberse apagado, el foco de cocción permanece caliente durante un tiempo. El LED de aviso  lo indica.

No deposite sobre el hornillo ningún objeto que pueda resultar dañado o que se pueda calentar hasta que no se haya enfriado la superficie.



### ¡AVISO!

Antes de encender el hornillo, retire del foco de cocción todo material inflamable.

### Consejos para el manejo del hornillo

Para no dañar la superficie de vitrocerámica, siga las siguientes indicaciones:

- No utilice el hornillo como superficie para depositar objetos.
- Las bases de las cazuelas y sartenes pueden tener bordes afilados que pueden dejar marcas o rayaduras al manipularlos. Lo mismo ocurre con recipientes de hierro fundido.
- Las rayaduras también se pueden producir si, por ejemplo, con la cazuela se arrastra, por ejemplo, arenisca que se haya soltado al lavar la verdura.
- Estando la superficie caliente, evite que entre en contacto con ella:
  - plástico
  - lámina de aluminio
  - azúcar ni sustancias con alto contenido de azúcar
- Evite que se quemen repetidamente restos de suciedad en la superficie para que no se incrusten.

A fin de obtener los mejores resultados posibles con el hornillo, al cocinar tenga en cuenta las siguientes reglas básicas:

- Los focos de cocción se calientan con mucha rapidez, pero se enfrían lentamente. Ajuste directamente el regulador a la temperatura que desee.
- Utilice cazuelas de buena calidad con una base totalmente llana que permita un contacto pleno con todo el foco de cocción.
- Un buen contacto de la cazuela o sartén con el foco de cocción aumenta la eficiencia.

- Lo más adecuado son cazuelas y sartenes de acero fino y de hierro fundido. No se recomienda el uso de sartenes de aluminio a una temperatura máxima.
- Preste atención a que la cazuela, o sartén, sea tan grande o más que el foco de cocción.

Si se utiliza una cazuela, o sartén, demasiado pequeña, queda al descubierto una parte del foco de cocción que podría hacer arder la ropa.

- Preste atención a que la base de la cazuela, o sartén, esté seca.
- A fin de evitar el riesgo de sufrir quemaduras, de que ardan materiales inflamables y de que se derrame contenido de la cazuela debido a un golpe accidental, oriente el mango o las asas de forma que no sobresalgan hacia fuera y que no entren en el área de los focos vecinos.

### Comprobaciones antes de encender el hornillo

Antes de encender el hornillo compruebe los siguientes puntos:

- ¿Se ha conectado la clase de gas correcta? El aparato sólo está autorizado para gas líquido.
- ¿Están despejadas las aberturas de ventilación previstas en el habitáculo o en la parte exterior del vehículo? Las aberturas garantizan la entrada de aire fresco y la salida del gas de escape.
- ¿Está totalmente limpia la superficie del hornillo de vitrocerámica? Los restos de suciedad se pueden incrustar con el calor y ello podría dañar o deformar la superficie.
- ¿Está abierta la válvula de cierre de la bombona de gas?

### Encender el foco de cocción

- Coloque el regulador en la posición cero.
- Presione el regulador, manténgalo presionado y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj a la posición "Fuego alto".
- Manténgalo presionado durante un máximo de 15 segundos hasta que haya finalizado el proceso de encendido y haya saltado el seguro termoelectrónico contra encendido.
- Suelte el regulador.
- ✓ La llama del quemador prende.
- ✓ El LED de control  se ilumina.
- ✓ El LED de aviso  se ilumina.

- Cuando se apaga el quemador tras soltar el regulador: espere por lo menos 60 segundos antes de repetir el proceso de encendido.



### NOTA

En la primera puesta en funcionamiento o tras haber cambiado la bombona puede ocurrir que después de 15 segundos el quemador todavía no esté encendido porque hay aire en el conducto de gas. En tal caso, repita el proceso de encendido.

## Regulación de la temperatura

- Regule la temperatura con el regulador en el área comprendida entre las posiciones “Fuego alto” y “Fuego bajo”.

## Apagar el foco de cocción

- Coloque el regulador en la posición cero.
- ✓ El LED de control  está apagado.
- ✓ El LED de aviso  sigue iluminado.  
El LED de aviso se apaga cuando la superficie se haya enfriado y se pueda tocar sin peligro (tarda unos 12 minutos después de haber apagado el foco de cocción).
- Cuando vaya a interrumpir el funcionamiento durante un tiempo prolongado, cierre completamente la válvula de cierre de la bombona de gas.

## 8.1 Cambiar la bombona de gas



### ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de sufrir lesiones!

Cambie la bombona de gas sólo en lugares con una buena ventilación.

Compruebe que no haya ninguna fuente de calor en las inmediaciones.

Desconecte siempre el aparato antes de realizar el cambio de bombona.

- Apague el hornillo girando el regulador en el sentido de las agujas del reloj a la posición cero.
- Cierre completamente la válvula de la bombona de gas.
- Desenrosque el presostato de la bombona de gas.

- Compruebe el estado del conducto de tubo flexible.  
Sustituya el conducto de tubo flexible si el material está demasiado seco o presenta porosidades.
- Enrosque a mano el presostato a la nueva bombona de gas.

## 9 Solución de fallos

Las reparaciones de las partes del aparato conductoras de gas deben ser realizadas únicamente por especialistas.

- En caso de avería cierre inmediatamente el suministro de gas.
- Compruebe otra vez que el aparato no presenta daños.
- Cambie las piezas dañadas.
- No vuelva a poner el aparato en funcionamiento hasta que todas las averías estén subsanadas.

Antes de dirigirse al servicio de atención al cliente, cuando surja algún problema, compruebe primero lo siguiente:

- la conexión a la alimentación de tensión del vehículo es correcta
- se ha accionado el regulador y se ha ajustado la temperatura correcta
- la base de la cazuela, o de la sartén, y la superficie del hornillo están limpias y secas
- la cazuela o la sartén tienen el tamaño adecuado y están correctamente colocadas sobre el foco de cocción
- la base de la cazuela o sartén es totalmente llana y uniforme

## 10 Mantenimiento del hornillo

Por motivos de seguridad, es necesario que especialistas autorizados comprueben, antes de la primera puesta en funcionamiento y posteriormente cada dos años, el correcto funcionamiento del aparato y que subsanen posibles defectos.

- Durante la comprobación anual del aparato, compruebe, en especial:
  - la hermeticidad a los gases
  - la seguridad ante incendios y estabilidad de la llama
  - la entrada de aire fresco
  - los dispositivos de seguridad y de regulación (reguladores, presostatos).
- Compruebe si el lugar de colocación cumple con las normas locales vigentes.

## 11 Limpieza y cuidado del hornillo



### ¡ATENCIÓN! ¡Peligro de sufrir lesiones!

- Preste atención a que se haya enfriado la superficie y el LED de aviso  esté apagado.
- Si se ha derramado comida, elimínela con una esponja húmeda o un paño. Al hacerlo tenga cuidado de no quemarse por efecto del vapor.



### ¡AVISO!

- No limpie la superficie vitrocerámica del hornillo con sustancias abrasivas.
- Utilice únicamente crema especial para limpiar superficies de vitrocerámica. Otros limpiadores perjudican la superficie o pueden llegar a producir vapores tóxicos si se aplican sobre una superficie caliente.
- No utilice ningún limpiador a vapor.

- Antes del primer uso, limpie a fondo la superficie vitrocerámica (véase el siguiente capítulo).

## 11.1 Cuidados a intervalos regulares

- Vierta un poco de crema limpiadora en la mitad de la superficie que vaya a limpiar.
- Humedezca un pañuelo de papel y frote la superficie con la crema limpiadora.
- Seque la superficie con un pañuelo de papel limpio y seco.
- ✓ Ahora la superficie está provista de una película protectora que repele el agua y la suciedad.

## 11.2 Limpiar comida derramada

- Si se derrama comida mientras se está cocinando, apague el hornillo y limpie el área en derredor del foco de cocción con un pañuelo de papel limpio.

La comida que se haya derramado sobre los focos se ha de eliminar como si fueran restos incrustados por efecto del calor (véase el capítulo “Restos de comida incrustados” en la página 73).

### Eliminar sustancias derretidas o derramadas con un alto contenido de azúcar (mermelada, ketchup, salsa de tomate, etc.)

- Elimine **inmediatamente** con un rascador la comida que se salga mientras la superficie todavía esté caliente: rasque los restos derramados o derretidos llevándolos del el foco a un área fría de la superficie del hornillo.
- Apague los focos de cocción.
- Deje que se enfríe el hornillo (el LED de aviso  tiene que estar apagado).
- Limpie la superficie conforme al capítulo “Cuidados a intervalos regulares” en la página 73.

## 11.3 Restos de comida incrustados

- Elimine las incrustaciones con un rascador. Coloque el rascador con un ángulo de inclinación de aproximadamente 30° respecto a la superficie y rasque el material.
- Siga el procedimiento de limpieza; véase al respecto el capítulo “Cuidados a intervalos regulares” en la página 73.

## 11.4 Eliminar marcas de metal

Puede ocurrir, sobre todo si se utilizan cazuelas y sartenes ligeras, que queden marcas de metal en la superficie del hornillo. Estas marcas son más frecuentes que las rayaduras.

- Limpie las marcas conforme al capítulo “Limpiar comida derramada” en la página 73.
- Para marcas de difícil eliminación utilice crema de limpieza y un rascador.

## 12 Garantía

Rige el plazo de garantía legal. Si el producto presenta algún defecto, diríjase a su establecimiento especializado o a la sucursal del fabricante de su país (ver direcciones en el dorso de estas instrucciones).

Para la tramitación de la reparación y de la garantía debe enviar también los siguientes documentos:

- una copia de la factura con fecha de compra,
- el motivo de la reclamación o una descripción de la avería.

## 13 Gestión de residuos

- Deseche el material de embalaje en el contenedor de reciclaje correspondiente.



Cuando vaya a desechar definitivamente el producto, infórmese en el centro de reciclaje más cercano o en un comercio especializado sobre las normas pertinentes de eliminación de materiales.

## 14 Datos técnicos

|                                            | Domestic CCK09                                                                                                                                                                                                                                                                   | Domestic CC09                  | Domestic CC11                                   |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------|
| Art. n.º:                                  | 9103303387                                                                                                                                                                                                                                                                       | 9103303386                     | 9103303390<br>(negro)<br>9103303391<br>(blanco) |
| Consumo de gas:                            | 115 g/h                                                                                                                                                                                                                                                                          | 210 g/h                        | 210 g/h                                         |
| Categoría de aparato:                      | I                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                |                                                 |
| Presión de conexión /<br>categoría de gas: | AT, DE, LV, MT, PL: 30 mbares (I <sub>3B/P</sub> )<br>CY, DK, EE, FI, HU, IS, NL, NO, RO, SE, SK:<br>28 – 30 mbares (I <sub>3B/P</sub> )<br>SI: 28 – 30 mbares (I <sub>3P</sub> )<br>BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, TR:<br>28 – 30/37 mbares (I <sub>3+</sub> ) |                                |                                                 |
| Número de focos:                           | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4                              | 4                                               |
| Número de quemadores:                      | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2                              | 2                                               |
| Carga calorífica nominal:                  | 1600 W                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W) | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W)                  |
| Tiempo de cocción para<br>1 l de agua:     | Unos 7,5 min<br>(en función de las condiciones del entorno y de la<br>cazuela utilizada)                                                                                                                                                                                         |                                |                                                 |
| Tensión de conexión<br>(para encendido):   | 12 V==                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                |                                                 |
| Consumo de corriente:                      | Durante el proceso de encendido: 0,6 A<br>En funcionamiento: 0,3 A                                                                                                                                                                                                               |                                |                                                 |
| Dimensiones en mm<br>(An x Al x P):        | 398 x 110 x 505                                                                                                                                                                                                                                                                  | 558 x 110 x 505                | 566 x 110 x 445                                 |
| Peso:                                      | 6,0 kg                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10,8 kg                        | 11,0 kg                                         |

**Prima di effettuare la messa in funzione, leggere accuratamente questo manuale di istruzioni, conservarlo e, nel caso in cui il prodotto venga consegnato ad un altro utente, consegnare anche le relative istruzioni.**

## Indice

|    |                                                     |    |
|----|-----------------------------------------------------|----|
| 1  | Spiegazione dei simboli . . . . .                   | 77 |
| 2  | Indicazioni di sicurezza generali . . . . .         | 77 |
| 3  | Dotazione . . . . .                                 | 81 |
| 4  | Uso conforme alla destinazione . . . . .            | 81 |
| 5  | Descrizione tecnica . . . . .                       | 81 |
| 6  | Montaggio del piano cottura . . . . .               | 83 |
| 7  | Allacciamento elettrico del piano cottura . . . . . | 86 |
| 8  | Utilizzo del piano cottura . . . . .                | 87 |
| 9  | Rimedio . . . . .                                   | 90 |
| 10 | Manutenzione del piano cottura . . . . .            | 91 |
| 11 | Pulizia e cura del piano cottura . . . . .          | 91 |
| 12 | Garanzia . . . . .                                  | 93 |
| 13 | Smaltimento . . . . .                               | 93 |
| 14 | Specifiche tecniche . . . . .                       | 94 |

# 1 Spiegazione dei simboli

**AVVERTENZA!**

**Avviso di sicurezza:** la mancata osservanza di questo avviso può causare ferite gravi anche mortali.

**ATTENZIONE!**

**Avviso di sicurezza:** la mancata osservanza di questo avviso può essere causa di lesioni.

**AVVISO!**

La mancata osservanza di questa nota può causare danni materiali e compromettere il funzionamento del prodotto.

**NOTA**

Informazioni integranti relative all'impiego del prodotto.

- **Modalità di intervento:** questo simbolo indica all'utente che è necessario un intervento. Le modalità di intervento necessarie saranno descritte passo dopo passo.

✓ Questo simbolo descrive il risultato di un intervento.

**fig. 1 5, pagina 3:** questi dati si riferiscono ad un elemento in una figura, in questo caso alla “posizione 5 nella figura 1 a pagina 3”.

## 2 Indicazioni di sicurezza generali

Il produttore non si assume nessuna responsabilità per danni nei seguenti casi:

- danni al prodotto dovuti a influenze meccaniche
- modifiche al prodotto senza esplicita autorizzazione del produttore
- impiego per altri fini rispetto a quelli descritti nel manuale di istruzioni

Durante l'uso di apparecchi elettrici attenersi alle misure di sicurezza fondamentali descritte qui di seguito per proteggersi da:

- scosse elettriche
- pericolo di incendio
- ferite

## 2.1 Sicurezza di base



### AVVERTENZA!

- Impiegare esclusivamente gas liquido delle categorie I<sub>3B/P</sub>, I<sub>3+</sub>, I<sub>3</sub> (butano/propano). **Non** impiegare altri combustibili.
- Tenere un estintore adeguato nelle vicinanze.  
Assicurarsi che l'estintore venga controllato a intervalli regolari da un esperto.
- Persone (bambini compresi) che a causa della proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure che a causa della propria inesperienza e scarsa conoscenza non siano in grado di utilizzare il prodotto in modo sicuro, devono evitare di utilizzarlo se non in presenza e seguendo le istruzioni di una persona per loro responsabile.
- Non toccare le zone di cottura o quella nelle immediate vicinanze.  
Le superfici delle zone di cottura possono essere calde anche se sono scure. Le superfici nelle vicinanze delle zone di cottura possono diventare così calde da causare ustioni.
- Se la superficie del piano cottura è scheggiata, nell'apparecchio possono penetrare soluzioni detergenti e liquidi fuoriuscenti che possono causare una scossa elettrica. In un caso simile, spegnere immediatamente l'apparecchio.
- Interrompere sempre l'alimentazione elettrica qualora si operi sull'apparecchio.
- I lavori di manutenzione e di riparazione devono essere effettuati solo da uno specialista informato sui pericoli connessi e sulle relative prescrizioni.



### AVVISO!

- Utilizzare l'apparecchio solo in conformità alla sua destinazione.
- Non apportare nessuna modifica all'apparecchio.
- Spegnerne l'apparecchio se non viene utilizzato.

- Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato o se i pezzi sono difettosi.

## 2.2 Sicurezza durante l'uso del gas liquido



### AVVERTENZA!

- Tenere le sostanze infiammabili lontane da stufette elettriche, apparecchi per la cucina e altre fonti di luce o di calore.
- **Pericolo di asfissia!**  
Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che la zona sia sufficientemente ventilata. Durante il funzionamento, nel luogo di installazione devono essere presenti aperture di aerazione con un diametro libero di almeno 50 cm<sup>2</sup>. Queste aperture possono essere chiuse, ma durante il funzionamento dei fuochi devono essere aperte (vedi targhetta segnaletica applicata sul piano cottura).
- Confrontare i dati della pressione riportati sulla targhetta con quelli indicati sul regolatore di pressione.
- Non conservare mai le bombole di gas liquido in luoghi non aerati.
- Proteggere le bombole di gas liquido dalla diretta esposizione dei raggi solari. La temperatura non deve superare i 50 °C.
- In caso di odore di gas:
  - aprire tutte le finestre e abbandonare la stanza.
  - non azionare nessun dispositivo elettrico ed evitare di utilizzare fiamme libere che possono infiammare il gas.
  - chiudere la valvola della bombola del gas e lasciarla chiusa fino a quando non è stato eliminato l'errore.
  - non provare mai a cercare la perdita con una fiamma libera.
- Non mettere in funzione il piano cottura quando si fa rifornimento, in garage e durante la marcia.

## 2.3 Sicurezza durante il funzionamento dell'apparecchio



### AVVERTENZA!

- Quando si utilizza il piano cottura, indossare sempre un abbigliamento adeguato.  
Non indossare vestiti ampi e cadenti, in quanto possono prendere fuoco facilmente.
- Lasciare raffreddare il piano cottura finché non è stata raggiunta la temperatura ambiente prima di toccarlo a mani nude.
- Assicurarsi che sulle zone vicine al piano cottura non siano presenti grasso, sostanze alcoliche, materiale plastico e sostanze infiammabili (ad es. tende, asciugamani, utensili per la cucina).
- Non appendere panni da cucina, carta, tende o altri materiali infiammabili nelle vicinanze del piano cottura e non appoggiarceli sopra.
- Prestare la massima attenzione quando si scaldano grasso o olio, infatti essi potrebbero infiammarsi se dovessero raggiungere temperature molto elevate.  
Non cercare di spegnere il grasso che brucia con acqua.
- Utilizzare esclusivamente presine asciutte e cucchiaini di legno, in modo da evitare la formazione di vapore. Presine bagnate o umide su superfici calde possono causare ustioni dovute al vapore.
- Non azionare mai il piano cottura in assenza di controllo. Le pentole che traboccano possono provocare fumo e incendi.
- Spegnere la zona di cottura prima di togliere la pentola.
- Per evitare il pericolo di ustioni, l'incendio di materiali infiammabili e il rovesciamento dei cibi in preparazione a causa di scontri involontari di pentole o altro, orientare i relativi manici verso l'interno. Fare attenzione che questi non sporgano nelle zone di cottura vicine.



### AVVISO!

- Non utilizzare il piano cottura per riscaldare il locale.
- L'utilizzo del piano cottura ad una temperatura alta senza una pentola riempita può danneggiare il piano cottura.

- Durante il funzionamento, sul piano cottura non poggiare oggetti di plastica come porta sale e pepe, confezioni ecc.
- Assicurarsi che non si trovino presine sulla o nelle vicinanze della zona di cottura.
- Utilizzare pentole, padelle e altri apparecchi che siano adatti per superfici in ceramica e per la potenza nominale del piano cottura.

Solo determinati tipi di vetro, vetroceramica, terraglia o altri apparecchi smaltati possono resistere a cambi repentini di temperatura e quindi essere adatti per fornelli.

- Utilizzare pentole e padelle della dimensione giusta.

### 3 Dotazione

- Piano cottura in vetroceramica a gas
- Istruzioni per l'uso

### 4 Uso conforme alla destinazione

Dometic CC09, CCK09 e CC11 sono piani cottura in vetroceramica con funzionamento a gas liquido. Sono progettati per essere integrati in un blocco cucina in abitazioni, camper, caravan o imbarcazioni.

### 5 Descrizione tecnica

Il piano cottura è disponibile in diversi modelli.

- **CC09** (n. art. 9103303386): due zone di cottura
- **CCK09** (n. art. 9103303387): una zona di cottura
- **CC11** (n. art. 9103303390/9103303391): due zone di cottura

È possibile determinare il tipo di apparecchio dal numero articolo indicato sulla targhetta.

Le zone di cottura vengono riscaldate rispettivamente da un bruciatore a gas.

Dietro la zona di cottura (fig. **1** 1, pagina 2) si trova una zona di propagazione della cottura (fig. **1** 2) che viene riscaldata dagli scarichi del bruciatore posto sotto la zona di cottura. In questo modo la temperatura non è così alta come nella zona di cottura. La zona di propagazione della cottura può essere utilizzata per una seconda pentola che necessita di temperature più basse.

**Solo CC09, CC11:** la zona di cottura di destra più piccola ha una capacità di riscaldamento inferiore.

La superficie di cottura in vetroceramica è resistente al calore e al freddo. Può essere caricata con pentole pesanti. Evitare che cadano oggetti che possono danneggiare la superficie. Questo può causare danni.

### Elementi di comando

| N. in fig. <b>1</b> ,<br>pagina 2 | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                 | Zona di cottura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2                                 | Zona di propagazione del calore                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 3                                 | LED di avviso "Superficie calda" <br>Questo LED è rosso quando la zona di cottura è accesa.<br>Continua ad essere acceso finché la superficie non si è raffreddata e può essere toccata senza pericolo (durata di ca. 12 minuti dallo spegnimento della zona di cottura). |
| 4                                 | LED di controllo <br>Il LED è verde quando la zona di cottura è accesa.                                                                                                                                                                                                   |
| 5                                 | Regolatore, impostabile su tre posizioni (zero, fiamma grande, fiamma piccola)<br>Per impostare la temperatura desiderata, premere <b>e</b> ruotare in senso orario o antiorario.<br>Ruotando in senso antiorario, il rubinetto del gas si apre.<br>Ruotando in senso orario fino all'arresto, il rubinetto del gas si chiude.                             |

**Solo CC09, CC11:** il regolatore anteriore è abbinato al piano cottura destro, il regolatore posteriore al piano cottura sinistro.

## 6 Montaggio del piano cottura

È possibile montare il piano cottura sul piano di lavoro della vostra cucina.

### 6.1 Scelta del luogo di montaggio

Nella scelta del luogo di montaggio, prestare attenzione alle seguenti indicazioni:

- Optare per luogo ben ventilato per l'apparecchio.
- Optare per un luogo coperto per impedire che l'acqua o altri liquidi schizzino direttamente sul fornello.
- Assicurarsi che le distanze minime siano rispettate secondo fig. **2**, pagina 2.
- Per l'apporto d'aria di combustione e dell'asportazione del calore al di sotto del piano cottura devono essere disponibili aperture di aerazione con un diametro libero di almeno 50 cm<sup>2</sup>.  
Le aperture di aerazione devono avere una larghezza di almeno 5 mm.
- Assicurarsi che sul luogo di installazione non ci siano correnti d'aria.  
Se il piano cottura viene montato in una cabina aperta o in un altro luogo aperto, montare anche una protezione dal vento.
- **Non** azionare l'apparecchio in zone a rischio di esplosione.

### 6.2 Montaggio del piano cottura



#### **AVVISO! Pericolo di danni!**

- Prima di effettuare qualsiasi tipo di foro, assicurarsi che nessun cavo elettrico o altri componenti del veicolo vengano danneggiati durante l'uso di trapani, seghe e lime.
  - Per fissare il piano cottura, non utilizzare le condutture del gas, i rubinetti o parti del bruciatore.
- 
- Nel piano di lavoro, realizzare un'apertura rettangolare con la sega (per le misure vedi fig. **3**, pagina 2).
  - Porre il piano cottura al centro dell'apertura.
  - Fissare il piano cottura (**2**) con quattro elementi di fissaggio (**3**) e viti (**4**) sul piano di lavoro (**1**), vedi fig. **4**, pagina 3.
  - Tenere un estintore della classe B-1 nelle vicinanze.

## 6.3 Collegamento del piano cottura all'alimentazione del gas



### AVVERTENZA! Rischio di lesioni!

- Impiegare solo bombole di gas propano o butano con regolatore di pressione certificato e con un attacco appropriato.
- Confrontare i dati della pressione riportati sulla targhetta con quelli indicati sul regolatore di pressione.
- L'apparecchio deve essere allacciato all'alimentazione del gas solo da personale qualificato e autorizzato.

Durante il collegamento, osservare le seguenti indicazioni:

- Utilizzare un tubo del gas in acciaio del  $\varnothing$  di 8 x 1 mm (acciaio saldato senza giunte o acciaio inossidabile) e montarlo in modo ermetico avvitando l'anello da taglio.
- Fissare i tubi a una parete laterale o posteriore dei mobili circostanti, in modo tale da evitare una trasmissione di forza sui componenti di regolazione.
- Deve essere possibile allentare il collegamento solo con un utensile. Rispettare le regole tecniche del foglio di lavoro DVGW G607 e G608.
- Non deve essere presente tensione in nessun tubo.
- La lunghezza del raccordo per il tubo flessibile tra il dispositivo a gas e il dispositivo di alimentazione di gas liquido deve essere corta il più possibile e non superare i 750 mm.
- In caso di controlli deve essere possibile accedere a tutta la lunghezza del raccordo per il tubo flessibile.
- Durante il funzionamento, nel luogo di installazione devono essere presenti aperture di aerazione con un diametro libero di almeno 50 cm<sup>2</sup>. Queste aperture possono essere chiuse, ma durante il funzionamento dei fuochi devono essere aperte.

➤ Collegare il piano cottura all'alimentazione del gas.

- Applicare sul piano cottura una targhetta segnaletica con il seguente messaggio:

“ATTENZIONE!

Mentre si cucina accertarsi che l'ambiente sia molto aerato, ad es. aprendo le finestre situate nelle vicinanze della griglia, del fornello o del forno.

Questi apparecchi non devono essere usati per riscaldare gli ambienti”.

- Assicurarsi che il tubo flessibile
  - non sia stato bloccato o piegato,
  - si trovi a una distanza di sicurezza dal bruciatore.
- Aprire la valvola della bombola del gas.



---

**AVVERTENZA! Rischio di lesioni!**

Non controllare mai la tenuta in presenza di fiamme libere o in prossimità di fonti di accensione.

---

- Controllare se tutti i collegamenti sono a tenuta utilizzando uno spray rilevatore di perdite.  
La tenuta è garantita se non si formano bolle.

## 7 Allacciamento elettrico del piano cottura



### **AVVERTENZA! Rischio di lesioni!**

Il collegamento del fornello deve essere eseguito da un esperto. Le seguenti informazioni si rivolgono ai tecnici specializzati a conoscenza delle direttive e dei dispositivi di sicurezza corrispondenti.

Osservare le seguenti indicazioni di sicurezza per il collegamento elettrico.



### **AVVISO!**

- Se i cavi devono passare attraverso pareti in metallo o con spigoli vivi, utilizzare canali o boccole passacavo.
  - Non posare le linee in modo malfermo o con pieghe sui materiali che conducono elettricità (metalli).
  - Fissare i cavi in modo sicuro.
  - Non tirare i cavi.
  - Posare i cavi in modo tale che non sussista pericolo di inciampamento e che si possano escludere eventuali danni al cavo.
- Assicurarsi sulla base della targhetta del piano cottura che la tensione di esercizio dell'apparecchio corrisponda a quella della tensione della rete di bordo.
- Collegare l'apparecchio secondo fig. **5**, pagina 3 alla rete di bordo da 12 V<sub>==</sub>.
- Utilizzare un cavo a due fili con spine femmina piatte 6,3 x 0,8 mm (1).
- Il circuito elettrico deve essere protetto da un fusibile da 5 A (non fornito in dotazione).
- Fissare il cavo con una fascetta.

## 8 Utilizzo del piano cottura



### **ATTENZIONE! Rischio di lesioni!**

La zona di cottura rimane calda anche dopo lo spegnimento per un certo periodo. Il LED di avviso  lo indica.

Non appoggiare nessun oggetto sul piano cottura che potrebbe danneggiarsi o diventare caldo finché la superficie non si è raffreddata.



### **AVVISO!**

Prima di accendere il piano cottura assicurarsi che nella zona di cottura non si trovino materiali infiammabili.

### **Suggerimenti sull'uso con il piano cottura**

Perché la superficie in vetroceramica non si danneggi, osservare quanto segue.

- Non utilizzare il piano cottura come piano d'appoggio.
- I fondi delle pentole e delle padelle possono avere bordi e spigoli che spostandole possono lasciare tracce o graffi. Questo vale soprattutto per stoviglie in ghisa.
- I graffi possono essere anche causati ad es. da granelli di sabbia della verdura precedentemente pulita quando una pentola viene tirata sulla superficie di cottura.
- Evitare di far arrivare sulla superficie calda i seguenti oggetti:
  - materiali in plastica
  - pellicola in alluminio
  - zucchero o sostanza ad alto contenuto di zucchero.
- Evitare di ripetere che la sporcizia bruci più volte diventando dura.

Per ottenere i migliori risultati con il piano cottura, quando si cucina e durante la preparazione dei pasti, osservare le seguenti regole base:

- Le zone di cottura si riscaldano molto rapidamente, ma si raffreddano lentamente. Posizionare il regolatore subito sulla temperatura desiderata.
- Utilizzare pentole e padelle di ottima qualità con fondi piani per assicurare un contatto completo con la zona di cottura.
- Un buon contatto della pentola o della padella con la zona di cottura migliora l'efficienza.

- Le pentole e le padelle ideali sono quelle in acciaio inox e in ghisa. Le padelle in alluminio non sono consigliate per l'impostazione massima della temperatura.
- Assicurarsi che le pentole o le padelle siano grandi quanto la zona di cottura o leggermente più grandi.

Se si utilizzano pentole o padelle troppo piccole, una parte della zona di cottura rimane libera e potrebbe incendiare pezzi di vestiti.

- Assicurarsi che il fondo della pentola o della padella sia asciutto.
- Per evitare il pericolo di ustioni, l'incendio di materiali infiammabili e il rovesciamento dei cibi in preparazione a causa di scontri involontari di pentole o padelle, orientare il relativo manico verso l'interno. Fare attenzione che questo non sporga nelle zone di cottura vicine.

### Controlli prima dell'accensione

Prima di accendere il piano cottura controllare:

- se è collegato il tipo di gas corretto. L'apparecchio è omologato solo per gas liquido.
- se le aperture di alimentazione e fuoriuscita dell'aria nell'ambiente o sul lato esterno del veicolo sono libere. Le aperture assicurano l'alimentazione dell'aria fresca e l'asportazione dei gas di scarico.
- se la superficie del piano cottura in vetroceramica è libero da impurità. Le impurità possono bruciare e quindi danneggiare o rovinare la superficie.
- se la valvola di chiusura della bombola del gas è aperta.

### Accensione della zona di cottura

- Portare il regolatore sullo zero.
- Premere il regolatore, tenerlo premuto e ruotarlo in senso antiorario nella posizione "Fiamma grande".
- Tenere premuto il regolatore per un massimo di 15 secondi finché il processo di accensione non è terminato e la sicura dell'accensione termoelettrica non si è attivata.
- Rilasciare il regolatore.
- ✓ Il bruciatore è acceso.
- ✓ Il LED di controllo  è acceso.
- ✓ Il LED di avviso  è acceso.

- Se il bruciatore si spegne dopo aver rilasciato il regolatore, attendere almeno 60 secondi prima di ripetere il processo di accensione.

**NOTA**

Durante la prima messa in funzione o dopo il cambio di una bombola può verificarsi che il bruciatore non si accenda dopo 15 secondi perché nel tubo del gas si trova ancora aria. In questo caso ripetere di nuovo il processo di accensione.

**Regolazione della temperatura**

- Con il regolatore, regolare la temperatura nella zona fra le posizioni “Fiamma grande” e “Fiamma piccola”.

**Spegnimento della zona di cottura**

- Ruotare il regolatore sullo zero.
- ✓ Il LED di controllo  è spento.
- ✓ Il LED di avviso  continua ad essere acceso.  
Il LED di avviso viene spento se la superficie è raffreddata e può essere toccata senza pericolo (durata di ca. 12 minuti dallo spegnimento della zona di cottura).
- In caso di interruzione prolungata del funzionamento, chiudere la valvola di chiusura della bombola del gas.

**8.1 Sostituzione della bombola del gas****AVVERTENZA! Rischio di lesioni!**

Sostituire la bombola del gas solo in ambienti ben aerati. Assicurarsi che non ci sia nessuna fonte di accensione nelle vicinanze.  
Sostituire la bombola del gas solo quando l'apparecchio è spento.

- Spegnere il piano cottura ruotando il regolatore in senso orario sullo zero.
- Chiudere completamente la valvola della bombola del gas.
- Svitare il regolatore di pressione dalla bombola del gas.

- Controllare lo stato del tubo flessibile.  
Sostituire il tubo flessibile se il materiale dovesse risultare infragilito o poroso.
- Serrare a mano il regolatore di pressione sulla nuova bombola del gas.

## 9 Rimedio

Le riparazioni ai componenti dell'alimentazione del gas dell'apparecchio possono essere eseguite solo da tecnici specializzati.

- In caso di guasti, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas.
- Verificare nuovamente se l'apparecchio è danneggiato.
- Sostituire le parti danneggiate.
- Rimettere in esercizio l'apparecchio solo quando tutti i guasti sono stati eliminati.

Prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Clienti per problemi al piano cottura, controllare che

- il collegamento alla rete di bordo sia corretto
- il regolatore sia acceso e che l'impostazione della temperatura sia corretta
- il fondo della pentola o della padella e la superficie del piano cottura siano pulite e asciutte
- la pentola o la padella abbia la dimensione giusta e sia posizionata nel modo corretto sulla zona di cottura
- il fondo della pentola o della padella sia piano e uniforme

## 10 Manutenzione del piano cottura

Per motivi di sicurezza è necessario che il personale tecnico controlli il corretto funzionamento dell'apparecchio prima della messa in funzione iniziale e in seguito ogni due anni ed elimini i possibili guasti.

- Durante il controllo annuale dell'apparecchio, prestare attenzione in particolare alle seguenti funzioni:
  - ermeticità a prova di gas
  - sicurezza antincendio e stabilità della fiamma.
  - alimentazione dell'aria fresca.
  - dispositivi di sicurezza e di regolazione (rubinetti dei fuochi, regolatore di pressione)
- Controllare che il luogo di posizionamento corrisponda alle norme vigenti a livello locale.

## 11 Pulizia e cura del piano cottura



### ATTENZIONE! Rischio di lesioni!

- Assicurarsi che la superficie sia raffreddata e il LED di avviso  spento.
- Se eliminate il cibo cucinato fuoriuscito con una spugna o un panno umidi, procedete con cautela per evitare ustioni dovute al vapore.



### AVVISO!

- Non trattare la superficie del piano cottura in vetroceramica con sostanze abrasive.
  - Utilizzare unicamente un detergente liquido speciale per superfici in vetroceramica. Altri tipi di detersivi danneggiano la superficie o creano fra l'altro vapori tossici se vengono applicati su una superficie calda.
  - Non utilizzare pulitori a vapore.
- Quando si usa per la prima volta il piano cottura, pulire accuratamente la superficie in vetroceramica (vedi il capitolo seguente).

## 11.1 Cura a intervalli regolari

- Applicare un po' di detergente liquido al centro della superficie da pulire.
- Inumidire una salviettina di carta e distendere il detergente liquido sulla superficie.
- Pulire la superficie con una salviettina di carta pulita e asciutta.
- ✓ Ora sulla superficie si trova una pellicola protettiva idrorepellente e antimacchia.

## 11.2 Rimozione del cibo cucinato fuoriuscito

- Se il cibo cucinato dovesse fuoriuscire durante la cottura, spegnere il piano cottura e pulire la superficie intorno alla zona di cottura con una salviettina di carta pulita.

Il cibo cucinato fuoriuscito sulla zona di cottura va trattato come il cibo cucinato fuoriuscito bruciato (vedi capitolo "Cibo cucinato fuoriuscito bruciato" a pagina 92).

### **Eliminazione di sostanze liquefatte o cibo cucinato fuoriuscito con un elevato contenuto di zucchero (marmellata, ketchup, salsa di pomodoro e simili)**

- Eliminare **immediatamente** le sostanze fuoriuscite con un raschietto quando la superficie è ancora calda: spostare le sostanze fuoriuscite o liquefatte dalla zona di cottura su una zona fredda della superficie del piano cottura.
- Spegnerle le zone di cottura.
- Fare raffreddare il piano cottura (il LED di avviso  deve essere spento).
- Pulire la superficie conformemente al capitolo "Cura a intervalli regolari" a pagina 92.

## 11.3 Cibo cucinato fuoriuscito bruciato

- Rimuovere le sostanze bruciate con un raschietto. Tenere il raschietto con un angolo di ca. 30° rispetto alla superficie e raschiare il materiale.
- Per concludere la pulizia vedi capitolo "Cura a intervalli regolari" a pagina 92.

## 11.4 Rimozione di tracce di metallo

Può capitare, soprattutto se si utilizzano pentole o padelle leggere che si presentino tracce di metallo sulla superficie del fornello. Queste tracce spesso sembrano dei graffi.

- Rimuovere le tracce di metallo conformemente al capitolo “Rimozione del cibo cucinato fuoriuscito” a pagina 92.
- Per tracce molto resistenti utilizzare il detergente liquido insieme al raschietto.

## 12 Garanzia

Vale il termine di garanzia previsto dalla legge. Qualora il prodotto risultasse difettoso, La preghiamo di rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o alla filiale del produttore del suo Paese (l'indirizzo si trova sul retro del manuale di istruzioni).

Per la riparazione e per il disbrigo delle condizioni di garanzia è necessario inviare la seguente documentazione:

- una copia della fattura con la data di acquisto del prodotto,
- un motivo su cui fondare il reclamo, oppure una descrizione del guasto.

## 13 Smaltimento

- Raccogliere il materiale di imballaggio possibilmente negli appositi contenitori di riciclaggio.



Quando il prodotto viene messo fuori servizio definitivamente, informarsi al centro di riciclaggio più vicino, oppure presso il proprio rivenditore specializzato, sulle prescrizioni adeguate concernenti lo smaltimento.

## 14 Specifiche tecniche

|                                              | Domestic CCK09                                                                                                                                                                                                                                   | Domestic CC09                  | Domestic CC11                                  |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------|
| N. art.:                                     | 9103303387                                                                                                                                                                                                                                       | 9103303386                     | 9103303390<br>(nero)<br>9103303391<br>(bianco) |
| Consumo di gas:                              | 115 g/h                                                                                                                                                                                                                                          | 210 g/h                        | 210 g/h                                        |
| Classe di apparecchi:                        | I                                                                                                                                                                                                                                                |                                |                                                |
| Pressione di collegamento/categoria del gas: | AT, DE, LV, MT, PL: 30 mbar ( $I_{3B/P}$ )<br>CY, DK, EE, FI, HU, IS, NL, NO, RO, SE, SK:<br>28 – 30 mbar ( $I_{3B/P}$ )<br>SI: 28 – 30 mbar ( $I_{3P}$ )<br>BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, TR:<br>28 – 30/37 mbar ( $I_{3+}$ ) |                                |                                                |
| Numero di fuochi:                            | 2                                                                                                                                                                                                                                                | 4                              | 4                                              |
| Numero di bruciatori:                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                | 2                              | 2                                              |
| Carico del calore nominale:                  | 1600 W                                                                                                                                                                                                                                           | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W) | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W)                 |
| Tempo di cottura per 1 l di acqua:           | ca. 7,5 min.<br>(a seconda delle condizioni presenti e della pentola utilizzata)                                                                                                                                                                 |                                |                                                |
| Tensione di allacciamento (per accensione):  | 12 V---                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                                |
| Corrente assorbita:                          | Durante il processo di accensione: 0,6 A<br>In funzione: 0,3 A                                                                                                                                                                                   |                                |                                                |
| Dimensioni in mm (L x H x P):                | 398 x 110 x 505                                                                                                                                                                                                                                  | 558 x 110 x 505                | 566 x 110 x 445                                |
| Peso:                                        | 6,0 kg                                                                                                                                                                                                                                           | 10,8 kg                        | 11,0 kg                                        |

**Lees deze handleiding voor de ingebruikneming zorgvuldig door en bewaar hem. Geef de handleiding bij het doorgeven van het product aan de gebruiker.**

## **Inhoud**

|    |                                             |     |
|----|---------------------------------------------|-----|
| 1  | Verklaring van de symbolen. . . . .         | 96  |
| 2  | Algemene veiligheidsinstructies. . . . .    | 96  |
| 3  | Omvang van de levering . . . . .            | 100 |
| 4  | Gebruik volgens de voorschriften . . . . .  | 100 |
| 5  | Technische beschrijving. . . . .            | 100 |
| 6  | Kookplaat inbouwen. . . . .                 | 101 |
| 7  | Kookplaat elektrisch aansluiten . . . . .   | 104 |
| 8  | Kookplaat gebruiken . . . . .               | 105 |
| 9  | Oplossing. . . . .                          | 108 |
| 10 | Kookplaat onderhouden. . . . .              | 108 |
| 11 | Kookplaat reinigen en onderhouden . . . . . | 109 |
| 12 | Garantie . . . . .                          | 111 |
| 13 | Afvoeren. . . . .                           | 111 |
| 14 | Technische gegevens . . . . .               | 112 |

# 1 Verklaring van de symbolen

**WAARSCHUWING!**

**Veiligheidsaanwijzing:** Het niet naleven kan leiden tot overlijden of ernstig letsel.

**VOORZICHTIG!**

**Veiligheidsaanwijzing:** Het niet naleven kan leiden tot letsel.

**LET OP!**

Het niet naleven ervan kan leiden tot materiële schade en de werking van het product beperken.

**INSTRUCTIE**

Aanvullende informatie voor het bedienen van het product.

➤ **Handeling:** dit symbool geeft aan dat u iets moet doen. De vereiste handelingen worden stap voor stap beschreven.

✓ Dit symbool beschrijft het resultaat van een handeling.

**afb. 1 5, pagina 3:** deze aanduiding wijst u op een element in een afbeelding, in dit voorbeeld op „positie 5 in afbeelding 1 op pagina 3”.

## 2 Algemene veiligheidsinstructies

De fabrikant kan in de volgende gevallen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade:

- beschadiging van het product door mechanische invloeden
- veranderingen aan het product zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant
- gebruik voor andere dan de in de handleiding beschreven toepassingen

Neem de volgende fundamentele veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van elektrische toestellen in acht om u te beschermen tegen:

- elektrische schokken
- brandgevaar
- verwondingen

## 2.1 Fundamentele veiligheid



### WAARSCHUWING!

- Gebruik uitsluitend vloeibaar gas van de categorieën I<sub>3B/P</sub>, I<sub>3+</sub>, I<sub>3</sub> (butaan/propaan). Gebruik **geen** andere brandstoffen.
- Breng een geschikte brandblusser in reikwijdte aan. Zorg ervoor dat de brandblusser regelmatig door een deskundige wordt gecontroleerd.
- Personen (ook kinderen) die door hun fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden, of hun onervarenheid of onwetendheid niet in staat zijn om het product veilig te gebruiken, mogen dit niet zonder toezicht of instructie door een verantwoordelijke persoon doen.
- Raak de kookzones of de zone errond niet aan. De oppervlakken van de kookzones kunnen heet zijn, ook als ze donker zijn. De zones in de buurt van de kookzones kunnen zo heet worden dat ze verbrandingen veroorzaken.
- Als het oppervlak van de kookplaat gesprongen is, kunnen reinigungsoplossingen en overlopende vloeistoffen in het toestel dringen, wat tot gevaar voor een elektrische schok leidt. Schakel het toestel in dit geval onmiddellijk uit.
- Onderbreek bij werkzaamheden aan het toestel altijd de stroomtoevoer.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door een vakman die vertrouwd is met de gevaren die ermee verbonden zijn en de geldende voorschriften.



### LET OP!

- Gebruik het toestel alleen waarvoor het bestemd is.
- Voer geen wijzigingen aan het toestel uit.
- Schakel het toestel bij niet-gebruik uit.

- Gebruik het toestel niet als het beschadigd is of als delen ervan defect zijn.

## 2.2 Veiligheid bij de omgang met vloeibaar gas



### WAARSCHUWING!

- Houd brandbare stoffen uit de buurt van verwarmings- en kooktoestellen, evenals andere licht- en warmtebronnen.
- **Gevaar voor verstikking!**  
Zorg er voor het inschakelen van het toestel voor, dat de ruimte voldoende is geventileerd. Tijdens het gebruik moeten er ventilatieopeningen met een vrije diameter van ten minste 50 cm<sup>2</sup> beschikbaar zijn in opstelruimte. Deze openingen kunnen afsluitbaar zijn, moeten echter bij gebruik van de pit worden geopend (zie het bordje dat is aangebracht boven de kookplaat).
- Vergelijk de aangegeven druk op het typeplaatje met de druk die is aangegeven op de drukregelaar.
- Bewaar nooit gasflessen voor vloeibaar gas op niet-geventileerde plaatsen.
- Bescherm flessen met vloeibaar gas tegen directe zonnestralen. De temperatuur mag niet hoger zijn dan 50 °C.
- Indien u gas ruikt:
  - Alle vensters openen en de ruimte verlaten.
  - Geen elektrisch toestel gebruiken en het gebruik van open vlammen vermijden. Hierdoor kan het gas ontsteken.
  - Sluit het gasflesventiel en houd deze gesloten, totdat de fout is verholpen.
  - Probeer nooit het lek met een vlam te vinden.
- De kookplaat mag niet worden gebruikt tijdens het tanken, in garages en op veerboten.

## 2.3 Veiligheid bij het gebruik van het toestel



### WAARSCHUWING!

- Draag tijdens het gebruik van de kookplaat geschikte kleding. Draag geen loshangende kledingstukken, die vuur kunnen vatten.
- Laat de kookplaat tot op omgevingstemperatuur afkoelen, voordat u het met blote handen aanraakt.

- Houd de omgeving rondom de kookplaat vrij van vet, alcoholische stoffen, kunststof materiaal en brandbaar textiel (zoals gordijnen, handdoeken, keukenmaterialen).
- Hang geen handdoeken, papier, gordijnen of andere brandbare materialen in de buurt van de kookplaat en leg deze er ook niet op.
- Ga voorzichtig te werk, als u vet of olie verhit. Vet en olie kunnen bij grote hitte ontvlammen.  
Probeer nooit om brandend vet met water te blussen.
- Gebruik enkel droge pannenlappen en houten lepels om stoomvorming te voorkomen. Natte of vochtige pannenlappen op hete oppervlakken kunnen verbrandingen door damp veroorzaken.
- Gebruik de kookplaat nooit zonder toezicht. Overkokende pannen kunnen rook en brand veroorzaken.
- Schakel de kookplaat uit voor u de pan eraf neemt.
- Om gevaar voor verbrandingen, het ontvlammen van brandbaar materiaal en het morsen van eten door het per ongeluk aanstoten van pannen e.d. te vermijden, dient u de grepen naar binnen te draaien. Zorg ervoor dat ze over ernaast liggende kookzones uitsteken.

**LET OP!**

- Gebruik de kookplaat niet voor het verwarmen van de ruimte.
- Het gebruiken van de kookplaat met hoge temperatuur zonder een gevulde pan kan de kookplaat beschadigen.
- Plaats of leg geen plastic voorwerpen, zoals zout- en pepervaatjes, verpakkingen e.d. tijdens het gebruik op de kookplaat.
- Zorg ervoor dat er zich geen pannenlappen aan of op de kookplaat bevinden.
- Gebruik potten, pannen en andere toestellen die voor keramische oppervlakken en het nominale vermogen van de kookplaat geschikt zijn.  
Alleen bepaalde soorten glas, glaskeramiek, aardewerk of andere verglaasde toestellen kunnen de snelle temperatuurveranderingen weerstaan en zijn hierdoor voor fornuizen geschikt.
- Gebruik pannen en potten van het juiste formaat.

## 3 Omvang van de levering

- Glaskeramische gaskookplaat
- Gebruiksaanwijzing

## 4 Gebruik volgens de voorschriften

Dometic CC09, CCK09 en CC11 zijn op vloeibaar gas werkende glaskeramische kookplaten. Ze zijn voor de inbouw in een keukenblok in huishoudens, campers, caravans of boten bestemd.

## 5 Technische beschrijving

De kookplaat is in verschillende uitvoeringen verkrijgbaar.

- **CC09** (art.-nr. 9103303386): twee kookzones
- **CCK09** (art.-nr. 9103303387): een kookzone
- **CC11** (art.-nr. 9103303390/9103303391): twee kookzones

Uw toesteltype kunt u aan de hand van het artikelnummer bepalen dat op het typeplaatje aangegeven is.

De kookzones worden door telkens een gasbrander verwarmd.

Achter de kookzone (afb. **1** 1, pagina 2) bevindt zich een doorkookzone (afb. **1** 2), die door de rookgassen van de brander onder de kookzone verwarmd wordt. Daardoor is de temperatuur niet zo hoog als in de kookzone. De doorkookzone kan voor een tweede kookpan gebruikt worden waarvoor minder hoge temperaturen nodig zijn.

**Alleen CC09, CC11:** de rechter, kleinere kookzone heeft een geringer verwarmingsvermogen.

Het glaskeramische kookvlak is hitte- en koudebestendig. Het kan met zware pannen belast worden. Puntvormige schokbelastingen, bijv. door vallende voorwerpen, moeten vermeden worden. Dit kan schade veroorzaken.

## Bedieningselementen

| Nr. in afb. <b>1</b> ,<br>pag. 2 | Beschrijving                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                | Kookzone                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2                                | Doorkookzone                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3                                | <p>Waarschuwings-LED „Heet oppervlak” </p> <p>Deze LED brandt rood als de kookzone ingeschakeld is. De LED blijft branden tot het oppervlak afgekoeld is en zonder gevaar aangeraakt kan worden (dit duurt ongeveer 12 minuten na het uitschakelen van de kookzone).</p> |
| 4                                | <p>Controle-LED </p> <p>De LED brandt groen als de kookzone ingeschakeld is.</p>                                                                                                                                                                                         |
| 5                                | <p>Regelaar, in drie standen instelbaar (nulstand, grote vlam, kleine vlam)</p> <p>Indrukken <b>en</b> met de klok mee of tegen de klok in draaien om de gewenste temperatuur in te stellen.</p> <p>Draaien tegen de klok in opent de gaskraan.</p> <p>Helemaal met de klok mee draaien sluit gaskraan.</p>                                               |

**Alleen CC09, CC11:** de voorste regelaar is aan de rechter kookplaat toegevoegd, de achterste regelaar aan de linker kookplaat.

## 6 Kookplaat inbouwen

U kunt de kookplaat in het werkblad van uw keuken inbouwen.

### 6.1 Keuze van de inbouwplaats

Neem bij de keuze van de montageplaats de volgende aanwijzingen in acht:

- Kies een goed geventileerde plaats voor het toestel.
- Kies een overdekte plaats om te vermijden dat water of andere vloeistoffen direct op de kookplaat spatten.
- Neem de minimumafstanden volgens afb. **2**, pag. 2 in acht.
- Voor de verbrandingsluchttoevoer en de warmteafvoer moeten onder de kookplaat ventilatieopeningen met een vrije doorsnede van minstens 50 cm<sup>2</sup> voorhanden zijn.  
De ventilatieopeningen moeten minstens 5 mm breed zijn.

- Let erop, dat er op de montageplaats geen tocht ontstaat. Indien u de kookplaat monteert in een open cockpit of op andere open plaatsen, monteert u dan ook een extra windbescherming.
- Gebruik het toestel **niet** in explosieve ruimtes.

## 6.2 Inbouw van de kookplaat



### **LET OP! Gevaar voor beschadiging!**

- Controleer voor het boren of er geen elektrische kabels of andere delen van het voertuig door boren, zagen en vijlen beschadigd kunnen raken.
  - Gebruik ter bevestiging van de kookplaat niet de gasleidingen, kranen of delen van de brander.
- 
- Zaag een rechthoekige opening in het werkblad (afmetingen zie afb. **3**, pag. 2).
  - Plaats de kookplaat in het midden van de uitsnijding.
  - Bevestig de kookplaat (**2**) met de vier bevestigingselementen (**3**) en schroeven (**4**) aan het werkblad (**1**), zie afb. **4**, pag. 3.
  - Breng een brandblusser van de klasse B-1 binnen handbereik aan.

## 6.3 Kookplaat aansluiten op de gastoevoer



### **WAARSCHUWING! Gevaar voor verwonding!**

- Gebruik uitsluitend propaan- of butaangasflessen met gekeurde drukregelaar en passende aansluiting.
- Vergelijk de aangegeven druk op het typeplaatje met de druk die is aangegeven op de drukregelaar.
- Het toestel mag alleen door daarvoor geautoriseerd vakpersoneel op de gastoevoer aangesloten worden.

Neem de volgende aanwijzingen bij het gebruik in acht:

- Gebruik een gasleiding van staalbuis  $\varnothing 8 \times 1$  mm (gelast, naadloos staal of roestvrij staal) die u met een snijringschroefverbinding dicht monteert.
- Bevestig de buis zo aan een zij- of achterwand van de meubeldelen in de buurt, dat er geen krachten worden overgedragen naar de regelementen.

- Voor het losmaken van de verbinding moet altijd gereedschap nodig zijn. Houd u daarbij aan de technische regels van de DVGW-werkbladen G607 en G608.
  - Alle buizen moeten spanningsvrij zijn.
  - Houd de lengte van de slangverbinding tot het gastoestel en de toevoer van het vloeibare gas zo kort mogelijk en niet langer dan 750 mm.
  - De slangverbinding moet over de volledige lengte toegankelijk zijn voor controle.
  - Tijdens het gebruik moeten er ventilatieopeningen met een vrije diameter van ten minste 50 cm<sup>2</sup> beschikbaar zijn in opstelruimte. De openingen kunnen afsluitbaar zijn, maar moeten bij het gebruik van de pit worden geopend.
- Verbind de kookplaat met de gastoevoer.
- Breng boven de kookplaat een bord aan met de volgende tekst:
- „WAARSCHUWING!  
Tijdens het koken is het nodig voor extra ventilatie te zorgen, bijv. door het openen van vensters in de buurt van het grill-, kook- en baktoestel. Deze toestellen mogen niet worden gebruikt voor het verwarmen van de ruimte.”
- Let erop dat de slangleiding
- niet ingeklemd of geknikt is,
  - op veilige afstand van de brander ligt.
- Open het ventiel van de gasfles.



---

**WAARSCHUWING! Gevaar voor verwonding!**

Controleer de lekdichtheid nooit bij open vuur of in de buurt van ontstekingsbronnen.

---

- Controleer alle verbindingen met lekspray op lekdichtheid.  
De lekdichtheid is gegarandeerd als er zich geen luchtbellen vormen.

## 7 Kookplaat elektrisch aansluiten



### **WAARSCHUWING! Gevaar voor verwonding!**

De aansluiting van het kooktoestel mag alleen door een vakman uitgevoerd worden.

De volgende informatie is bestemd voor vaklieden die met de betreffende richtlijnen en veiligheidsmaatregelen vertrouwd zijn.

Neem bij de elektrische aansluiting de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht:



### **LET OP!**

- Als u leidingen door metalen of andere scherpe muren moet leiden, gebruik dan goten of doorvoeren.
  - Leg de leidingen niet los of geknikt op elektrisch geleidend materiaal (metaal).
  - Bevestig de leidingen goed.
  - Trek niet aan leidingen.
  - Leg de leidingen zodanig dat er niet over gestruikeld kan worden en beschadiging van de kabel uitgesloten is.
- 
- Controleer aan de hand van het typeplaatje van de kookplaat of de bedrijfsspanning van het toestel met de boordnetspanning overeenkomt.
- Sluit het toestel conform afb. **5**, pag. 3 op het 12-V---boordnet aan.
- Gebruik een tweeadelige kabel met platte vlaksteker-kabelschoenen 6,3 x 0,8 mm (**1**).
- Het stroomcircuit moet met een 5 A smeltzekering (niet in de omvang van de levering inbegrepen) beveiligd zijn.
- Beveilig de kabel met een klem.

## 8 Kookplaat gebruiken



### **VOORZICHTIG! Gevaar voor verwonding!**

De kookzone blijft ook na het uitschakelen nog een tijdje heet. De waarschuwings-LED  geeft dit aan.

Leg geen voorwerpen op de kookplaat die beschadigd of heet kunnen worden tot het oppervlak afgekoeld is.



### **LET OP!**

Zorg er voor het inschakelen van de kookplaat voor dat zich geen brandbare stoffen op de kookzone bevinden.

### **Tips voor de omgang met de kookplaat**

Opdat het glaskeramische oppervlak niet beschadigd wordt, dient u het volgende in acht te nemen:

- Gebruik de kookplaat niet als aflegvlak.
- Bodems van potten en pannen kunnen randen en bramen hebben die bij het verschuiven sporen of krassen achterlaten. Dit geldt vooral bij kookgerei van gietijzer.
- Krassen kunnen ook ontstaan als bijv. zandkorrels van het voordien wassen van groenten met de pot over het kookvlak getrokken worden.
- Vermijd dat het volgende op het hete oppervlak terechtkomt:
  - Kunststoffen
  - Aluminiumfolie
  - Suiker of sterk suikerhoudende stoffen.
- Vermijd het herhaaldelijk vastbranden van verontreinigingen.

Om de beste resultaten met de kookplaat te bereiken, dient u bij het koken en bereiden van maaltijden de volgende basisregels in acht te nemen:

- De kookzones warmen erg snel op, maar koelen langzaam af. Zet de regelaar onmiddellijk op de gewenste temperatuur.
- Gebruik hoogwaardige potten en pannen met effen bodem om het volledige contact met de kookzone te garanderen.
- Het goede contact van de pot of pan met de kookzone verhoogt de efficiëntie.
- Het meest geschikt zijn potten en pannen van roestvast staal en gietijzer. Aluminiumpannen worden voor de maximale temperatuurinstelling niet aanbevolen.

- Zorg ervoor dat de pot of pan zo groot is als de kookzone of iets groter. Wordt een te kleine pot of een te kleine pan gebruikt, dan ligt een deel van de kookzone vrij, wat tot het ontbranden van kledingstukken kan leiden.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pot of pan droog is.
- Om gevaar voor verbrandingen, het ontvlammen van brandbaar materiaal en het morsen van eten door het per ongeluk aanstoten van de pot of pan te vermijden, dient u de greep naar binnen te draaien. Zorg ervoor dat de greep niet in de ernaast liggende kookzones uitsteekt.

### Voor het inschakelen controleren

Controleer voor het inschakelen van de kookplaat:

- Is de juiste gassoort aangesloten? Het toestel is alleen voor vloeibaar gas bestemd.
- Zijn de luchttoevoer- en luchtafvoeropeningen in het vertrek of aan de buitenkant van het voertuig vrij? De openingen garanderen de verseluchttoevoer en de rookgasafvoer.
- Is het oppervlak van de glaskeramische kookplaat vrij van verontreinigingen? Verontreinigingen kunnen inbranden en hierdoor het oppervlak beschadigen of ontsieren.
- Is het afsluitventiel van de gasfles geopend?

### Kookzone inschakelen

- Zet de regelaar op de nulstand.
- Druk de regelaar in, houd hem ingedrukt en draai hem tegen de klok in op de positie „grote vlam”.
- Houd de regelaar maximaal 15 seconden ingedrukt tot de ontsteking bevestigd is en de thermo-elektrische ontstekingsbeveiliging aangesproken is.
- Laat de regelaar los.
- ✓ De brander brandt.
- ✓ De controle-LED  brandt.
- ✓ De waarschuwings-LED  brandt.
- Als de brander na het loslaten van de regelaar uitgaat: wacht minstens 60 seconden voor u het ontstekingsproces herhaalt.

**INSTRUCTIE**

Bij de eerste ingebruikneming of na een fleswissel kan het gebeuren dat de brander na 15 seconden nog niet brandt, omdat er zich nog lucht in de gasleiding bevindt.

Herhaal in dit geval de ontstekingsprocedure.

**Temperatuur regelen**

- Regel met de regelaar de temperatuur tussen de standen „grote vlam” en „kleine vlam”.

**Kookzone uitschakelen**

- Zet de regelaar op de nulstand.
- ✓ De controle-LED  is uit.
- ✓ De waarschuwings-LED  brandt verder.  
De waarschuwings-LED wordt uitgeschakeld als het oppervlak afgekoeld is en zonder gevaar aangeraakt kan worden (dit duurt ongeveer 12 minuten na het uitschakelen van de kookzone).
- Sluit bij een langere gebruikspauze het afsluitventiel van de gasfles.

**8.1 Gasfles vervangen****WAARSCHUWING! Gevaar voor verwonding!**

Vervang de gasfles uitsluitend bij een goede ventilatie.

Let erop dat er geen ontstekingsbron in de buurt is.

Vervang de gasfles uitsluitend als het toestel uitgeschakeld is.

- Schakel de kookplaat uit door de regelaar tegen de klok in in de nulstand te draaien.
- Sluit het ventiel van de gasfles volledig.
- Schroef de drukregelaar van de gasfles.
- Controleer de toestand van de slangleiding.  
Vervang de slangleiding als het materiaal broos of poreus is.
- Schroef de drukregelaar met de hand vast op de nieuwe gasfles.

## 9 Oplossing

Het gasgeleidende onderdeel van het toestel mag uitsluitend door een vakmonteur worden gerepareerd.

- Sluit bij storingen meteen de gastoevoer.
- Controleer nog eens of het toestel onbeschadigd is.
- Vervang de beschadigde onderdelen.
- Neem het toestel pas weer in gebruik als alle storingen verholpen zijn.

Voor u bij problemen met de kookplaat met de klantendienst contact opneemt, gelieve het volgende te controleren:

- of de aansluiting op het boordnet in orde is
- of de regelaar ingeschakeld en de temperatuurinstelling correct is
- of de bodem van de pot of pan en het kookplaatoppervlak schoon en droog zijn
- of de pot of pan het juiste formaat heeft en juist op de kookzone geplaatst is
- of de bodem van de pot of pan effen en gelijkmatig is

## 10 Kookplaat onderhouden

Om veiligheidsredenen is het nodig, het toestel één keer voor de eerste in gebruikneming en daarna om de twee jaar door een deskundige te laten controleren op een goede werking en eventuele gebreken te laten verhelpen.

- Controleer bij de jaarlijkse controle van het toestel in het bijzonder de volgende functies:
  - controle van gasdichtheid
  - controle van de brandveiligheid en de stabiliteit van de vlam
  - controle van de toevoer van verse lucht
  - controle van de veiligheids- en regelinrichtingen (pitkranen, drukregelaar).
- Controleer of de opstelruimte voldoet aan de plaatselijk geldende voorschriften.

# 11 Kookplaat reinigen en onderhouden



## **VOORZICHTIG! Gevaar voor verwonding!**

- Controleer of het oppervlak afgekoeld en de waarschuwings-LED  uit is.
- Als u gemorst eten met een vochtige spons of doek afveegt, dient u voorzichtig te werk te gaan om verbrandingen door damp te vermijden.



## **LET OP!**

- Behandel het glaskeramische oppervlak van de kookplaat nooit met schuurmiddelen.
- Gebruik uitsluitend speciale reinigingsmelk voor glaskeramische oppervlakken. Andere reinigingsmiddelen beschadigen het oppervlak of veroorzaken soms giftige dampen als ze op een heet oppervlak aangebracht worden.
- Gebruik geen stoomreinigers.

- Reinig voor het eerste gebruik grondig het glaskeramische oppervlak (zie volgend hoofdstuk).

## **11.1 Regelmatig onderhoud**

- Doe een beetje reinigingsmelk op het midden van het te reinigen oppervlak.
- Bevochtig een papieren handdoek en wrijf de reinigingsmelk op het oppervlak.
- Veeg het oppervlak met een schone, droge papieren handdoek af.
- ✓ Nu bevindt zich op het oppervlak een beschermende film die water- en vuilafstotend is.

## 11.2 Overgelopen eten verwijderen

- Mocht er eten tijdens het koken overlopen, schakel dan de kookplaat uit en veeg het eten rond de kookzone met een schone papieren handdoek af.

Overgelopen eten op de kookzones moet als ingebrand overgelopen eten behandeld worden (zie hoofdstuk „Ingebrand overgelopen eten” op pagina 110).

### Gesmolten substanties of overgelopen eten met hoog suikergehalte (confituur, ketchup, tomatensaus e.d.) verwijderen.

- Verwijder het overgelopen materiaal **onmiddellijk** met een schaaft terwijl het oppervlak nog heet is: schuif het overgelopen of gesmolten materiaal van de kookzone op een koele zone van het kookplaatoppervlak.
- Schakel de kookzones uit.
- Laat de kookplaat afkoelen (waarschuwings-LED  moet uit zijn).
- Reinig het oppervlak conform hoofdstuk „Regelmatig onderhoud” op pagina 109.

## 11.3 Ingebrand overgelopen eten

- Verwijder het ingebrande materiaal met een schaaft. Houd de schaaft in een hoek van ca. 30° t.o.v. het oppervlak en schaaft het materiaal af.
- Sluit de reiniging af; zie hoofdstuk „Regelmatig onderhoud” op pagina 109.

## 11.4 Metaalsporen verwijderen

Het kan gebeuren, vooral als u lichtere potten of pannen gebruikt, dan metaalsporen op het oppervlak achterblijven. Deze sporen verschijnen vaker dan krassen.

- Verwijder de metaalsporen conform hoofdstuk „Overgelopen eten verwijderen” op pagina 110.
- Voor erg hardnekkige sporen gebruikt u reinigingsmelk samen met een schaaft.

## 12 Garantie

De wettelijke garantieperiode is van toepassing. Als het product defect is, wendt u zich tot uw speciaalzaak of tot het filiaal van de fabrikant in uw land (adressen zie achterkant van de handleiding).

Voor de afhandeling van de reparatie of garantie dient u de volgende documenten mee te sturen:

- een kopie van de factuur met datum van aankoop,
- reden van de klacht of een beschrijving van de storing.

## 13 Afvoeren

► Laat het verpakkingsmateriaal indien mogelijk recyclen.



Als u het product definitief buiten bedrijf stelt, informeer dan bij het dichtstbijzijnde recyclingcentrum of uw speciaalzaak naar de betreffende afvoervoorschriften.

## 14 Technische gegevens

|                                        | Domestic CCK09                                                                                                                                                                                                                                   | Domestic CC09                  | Domestic CC11                                |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------|
| Artikelnr.:                            | 9103303387                                                                                                                                                                                                                                       | 9103303386                     | 9103303390<br>(zwart)<br>9103303391<br>(wit) |
| Gasverbruik:                           | 115 g/h                                                                                                                                                                                                                                          | 210 g/h                        | 210 g/h                                      |
| Toestelklasse:                         | I                                                                                                                                                                                                                                                |                                |                                              |
| Aansluitdruk /<br>gascategorie:        | AT, DE, LV, MT, PL: 30 mbar ( $I_{3B/P}$ )<br>CY, DK, EE, FI, HU, IS, NL, NO, RO, SE, SK:<br>28 – 30 mbar ( $I_{3B/P}$ )<br>SI: 28 – 30 mbar ( $I_{3P}$ )<br>BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, TR:<br>28 – 30/37 mbar ( $I_{3+}$ ) |                                |                                              |
| Aantal kookplaten:                     | 2                                                                                                                                                                                                                                                | 4                              | 4                                            |
| Aantal branders:                       | 1                                                                                                                                                                                                                                                | 2                              | 2                                            |
| Nominale warmtebelas-<br>ting:         | 1600 W                                                                                                                                                                                                                                           | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W) | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W)               |
| Kooktijd voor 1 l water:               | ca. 7,5 min<br>(afhankelijk van de omgevingsvoorwaarden en de<br>gebruikte pan)                                                                                                                                                                  |                                |                                              |
| Aansluitspanning<br>(voor ontsteking): | 12 V=                                                                                                                                                                                                                                            |                                |                                              |
| Stroomgebruik:                         | Tijdens de ontsteking: 0,6 A<br>In werking: 0,3 A                                                                                                                                                                                                |                                |                                              |
| Afmetingen in mm<br>(b x h x d):       | 398 x 110 x 505                                                                                                                                                                                                                                  | 558 x 110 x 505                | 566 x 110 x 445                              |
| Gewicht:                               | 6,0 kg                                                                                                                                                                                                                                           | 10,8 kg                        | 11,0 kg                                      |

**Læs denne vejledning omhyggeligt igennem før ibrugtagning, og gem den. Giv den til brugeren, hvis du giver produktet videre.**

## Indhold

|    |                                                      |     |
|----|------------------------------------------------------|-----|
| 1  | Forklaring af symbolerne . . . . .                   | 114 |
| 2  | Generelle sikkerhedshenvisninger . . . . .           | 114 |
| 3  | Leveringsomfang . . . . .                            | 118 |
| 4  | Brug i overensstemmelse med formålet . . . . .       | 118 |
| 5  | Teknisk beskrivelse . . . . .                        | 118 |
| 6  | Indbygning af kogefelt . . . . .                     | 119 |
| 7  | Elektrisk tilslutning af kogefeltet . . . . .        | 122 |
| 8  | Brug af kogefeltet . . . . .                         | 123 |
| 9  | Fejlsøgning . . . . .                                | 126 |
| 10 | Service af kogefeltet . . . . .                      | 126 |
| 11 | Rengøring og vedligeholdelse af kogefeltet . . . . . | 127 |
| 12 | Garanti . . . . .                                    | 129 |
| 13 | Bortskaffelse . . . . .                              | 129 |
| 14 | Tekniske data . . . . .                              | 130 |

# 1 Forklaring af symbolerne

**ADVARSEL!**

**Sikkerhedshenvisning:** Manglende overholdelse kan medføre død eller alvorlig kvæstelse.

**FORSIGTIG!**

**Sikkerhedshenvisning:** Manglende overholdelse kan medføre kvæstelser.

**VIGTIGT!**

Manglende overholdelse kan medføre materielle skader og begrænse produktets funktion.

**BEMÆRK**

Supplerende informationer om betjening af produktet.

➤ **Handling:** Dette symbol viser dig, at du skal gøre noget. De påkrævede handlinger beskrives trin for trin.

✓ Dette symbol beskriver resultatet af en handling.

**fig. 1 5, side 3:** Denne information henviser til et element på en figur, i dette eksempel til „Position 5 på figur 1 på side 3“.

## 2 Generelle sikkerhedshenvisninger

Producenten påtager sig intet ansvar for skader i følgende tilfælde:

- Beskadigelser på produktet på grund af mekanisk påvirkning
- Ændringer på produktet uden udtrykkelig tilladelse fra producenten
- Anvendelse til andre formål end dem, der er beskrevet i vejledningen

Bemærk venligst de følgende principielle sikkerhedsforanstaltninger ved brugen af elektriske apparater som beskyttelse imod:

- Elektrisk stød
- Brandfare
- Kvæstelser

## 2.1 Grundlæggende sikkerhed



### ADVARSEL!

- Brug udelukkende flydende gas i kategorierne I<sub>3B/P</sub>, I<sub>3+</sub>, I<sub>3</sub> (butan/propan). **Undlad** at bruge andre brændstoffer.
- Anbring en egnet brandslukker i din rækkevidde. Sørg for, at brandslukkeren inspiceres af en fagmand med jævne mellemrum.
- Personer (herunder børn), som på grund af deres fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller på grund af deres uerfarenhed eller uvidenhed ikke er i stand til at anvende produktet sikkert, bør ikke anvende produktet uden opsyn eller instruktion ved en ansvarlig person.
- Undlad at berøre kogezone eller området i nærheden af dig. Kogezonernes overflader kan godt være varme, også selvom de er mørke. Områderne omkring kogezoneerne kan blive så varme, at de forårsager forbrændinger.
- Hvis kogefeltets overflade er sprunget, kan rengøringsopløsninger og overløbende væsker trænge ind i apparatet, hvilket kan medføre risikoen for et elektrisk stød. I dette tilfælde skal apparatet omgående slukkes.
- Afbryd altid strømforsyningen ved arbejde på apparatet.
- Service- og reparationsarbejde må kun udføres af en fagperson, som er fortrolig med de hermed forbundne farer og de gældende forskrifter.



### VIGTIGT!

- Anvend kun apparatet i henhold til sin bestemmelse.
- Undlad at foretage ændringer ved apparatet.
- Sluk for apparatet, når det ikke skal bruges.
- Undlad at bruge apparatet, hvis det er beskadiget eller dele heraf er defekte.

## 2.2 Sikkerhed ved håndteringen af flaskegas



### ADVARSEL!

- Hold brændbare stoffer fjern fra varme- og kogeapparater samt andre lys- og varmekilder.
- **Kvælningsfare!**  
Sørg for, at området er tilstrækkeligt udluftet, inden apparatet tændes. Under driften skal der være udluftningsåbninger med et frit tværsnit af minimum 50 cm<sup>2</sup> i opstillingsrummet. Åbningerne kan være lukkelige, men de skal åbnes ved drift af brændestedet (se henvisningsskilt, som sidder over kogefeltet).
- Sammenlign trykangivelsen på typeskiltet med trykangivelsen på trykregulatoren.
- Opbevar aldrig flaskegasflasker på ikke udluftede steder.
- Beskyt flaskegasflasker mod direkte sollys. Temperaturen må ikke overskride 50 °C.
- Hvis du konstaterer en gaslugt:
  - Åbn alle vinduer og forlad rummet.
  - Undlad at betjene nogen som helst elektrisk anordning og undgå brugen af åbne flammer, som kan antænde gassen.
  - Luk gasflaskeventilen og lad den være lukket, indtil fejlen er blevet afhjulpet.
  - Forsøg aldrig at finde lækagen med en åben flamme.
- Kogefeltet må hverken anvendes ved tankning, i garager eller på færger.

## 2.3 Sikkerhed ved brug af apparatet



### ADVARSEL!

- Bær den korrekte påklædning, når du bruger kogefeltet. Undlad at bære løst hængende påklædning, som kan antændes.
- Lad kogefeltet køle ned til omgivelsestemperatur, inden du rører ved det med de bare hænder.
- Hold området omkring kogefeltet frit for fedt, alkoholiske substanser, plastikmateriale og brændbart stof (f.eks. forhæng, håndklæder, køkkenmaterialer).

- Undlad at hænge håndklæder, papir, forhæng eller andet brændbart materiale op i nærheden af kogefeltet og læg det ikke der.
- Vær forsigtig ved opvarmning af fedt eller olie. Fedt og olie kan antændes ved for stor varme.  
Brændende fedt må ikke slukkes med vand.
- Brug kun tørre grydelapper og træskeer for at undgå dampdannelsen. Våde eller fugtige grydelapper på varme overflader kan forårsage forbrændinger på grund af damp.
- Kogefeltet må aldrig bruges uden opsyn. Gryder, som koger over, kan forårsage røg og brande.
- Sluk for kogezone, inden gryden tages ned.
- For at undgå faren for forbrændinger, antændingen af brændbare materialer og spild af kogemateriale på grund af utilsigtede berøring af gryder e.l. skal deres håndtag pege indad. Sørg for, at de ikke rager ind i kogezone ved siden af.

**VIGTIGT!**

- Undlad at bruge kogefeltet til opvarmning af rummet.
- Brugen af kogefeltet ved en høj temperatur uden en fyldt gryde kan beskadige kogefeltet.
- Undlad at stille eller lægge plastikgenstande, som f.eks. salt- og peberbøsser, emballager o.l. på kogefeltet under brugen.
- Kontrollér, at der ikke befinder sig grydelapper i nærheden af eller på kogezone.
- Brug gryder, pander og andre apparater, som er beregnet til keramiske overflader og kogefeltets nominelle effekt.  
Kun bestemte typer af glas, glaskeramik, stentøj eller andre glaserede apparater kan modstå de hurtige temperaturændringer og egner sig dermed til komfurer.
- Brug gryder og pander i den rigtige størrelse.

### 3 Leveringsomfang

- Gas-glaskeramisk kogefelt
- Betjeningsvejledning

### 4 Brug i overensstemmelse med formålet

Dometic CC09, CCK09 og CC11 er glaskeramiske kogefelter, som bruges med flaskegas. De er beregnet til indbygningen i et køkkenelement i husholdninger, campingvogne, autocampere eller både.

### 5 Teknisk beskrivelse

Kogefeltet fås i forskellige varianter.

- **CC09** (art.-nr. 9103303386): to kogezone
- **CCK09** (Art.-Nr. 9103303387): en kogezone
- **CC11** (art.-nr. 9103303390/9103303391): to kogezone

Du kan finde frem til din apparattype ved hjælp af det artikelnummer, som er angivet på typeskiltet.

Hver kogezone opvarmes ved hjælp af en gasbrænder.

Bagved kogezone (fig. **1** 1, side 2) befinder der sig en viderekogezone (fig. **1** 2), som opvarmes via brænderens forbrændingsgas under kogezone. Derved er temperaturen ikke ligeså høj som i kogezone. Viderekogezonen kan benyttes til en anden kogegryde, som kræver mindre høje temperaturer.

**Kun CC09, CC11:** Den højre, mindre kogezone har en lavere opvarmningseffekt.

Den glaskeramiske kogeflade er varme- og kuldebestandig. Den kan belastes med tunge gryder. Punktformede chokbelastninger, f. eks. på grund af nedfaldende genstande, skal undgås. De kan medføre beskadigelser.

## Betjeningsselementer

| Nr. i fig. <b>1</b> ,<br>side 2 | Beskrivelse                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                               | Kogezone                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2                               | Viderekogezone                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3                               | Advarsels-LED „Varm overflade“ <br>LED'en lyser rødt, når kogezonen er tændt.<br>Den fortsætter med at lyse, indtil overfladen er kølet af og kan berøres uden risiko (dette tager ca. 12 minutter, når kogezonen er slukket). |
| 4                               | Kontrol-LED <br>LED'en lyser grønt, når kogezonen er tændt.                                                                                                                                                                    |
| 5                               | Regulator, kan indstilles i 3 positioner (nulposition, stor flamme, lille flamme)<br>Tryk <b>og</b> drej med eller mod uret for at indstille den ønskede temperatur.<br>En drejning mod uret åbner gashanen.<br>En drejning med uret indtil stopanslaget lukker gashanen.                                       |

**Kun CC09, CC11:** Den forreste regulator er tildelt højre kogefelt, den bageste regulator er tildelt venstre kogefelt.

## 6 Indbygning af kogefelt

Du kan indbygge kogefeltet i arbejdspladen i dit køkken.

### 6.1 Valg af indbygningsstedet

Bemærk følgende henvisninger ved valget af indbygningsstedet:

- Vælg et godt udluftet sted til apparatet.
- Vælg et overdækket sted for at undgå, at der sprøjter vand eller andre væsker direkte op på kogerens.
- Overhold minimumsafstandene i henhold tilfig. **2**, side 2.
- Til brændelufttilførsel og varmeudledning skal der nedenunder kogefeltet være udluftningsåbninger med et frit tværsnit på minimum 50 cm<sup>2</sup>. Udluftningsåbningerne skal være minimum 5 mm brede.

- Sørg for, at der ikke opstår gennemtræk på monteringsstedet.  
Hvis du indbygger kogefeltet i et åbent førerrum eller andre åbne steder, skal der desuden monteres en vindbeskyttelse.
- **Undlad** at bruge apparatet i eksplosionsfarlige rum.

## 6.2 Indbygning af kogefeltet



### **VIGTIGT! Fare for beskadigelse!**

- Inden du foretager boringer af nogen art, skal det kontrolleres, at ingen elektriske kabler eller andre dele af køretøjet beskadiges ved boring, savning og filning.
- Undlad at bruge gasledninger, haner eller dele af brænderen til fastgørelse af kogefeltet.

- Sav en firkantet åbning i arbejdspladen (for mål se fig. **3**, side 2).
- Sæt kogefeltet ind i midten af udskæringen.
- Fastgør kogefeltet (**2**) ved arbejdspladen (**1**) med de fire fastgørelseselementer (**3**) og skruer (**4**), se fig. **4**, side 3.
- Anbring en brandslukker af klasse B-1 i din rækkevidde.

## 6.3 Tilslutning af kogefeltet til gasforsyningen



### **ADVARSEL! Fare for at komme til skade!**

- Anvend kun propan- eller butangasflasker med en kontrolleret trykregulator og passende tilslutning.
- Sammenlign trykangivelsen på typeskiltet med trykangivelsen på trykregulatoren.
- Apparatet må kun tilsluttes til gasforsyningen af dertil godkendt fagpersonale.

Bemærk følgende henvisninger ved tilslutningen:

- Brug en gasledning af stålør  $\varnothing 8 \times 1$  mm (svejset, sømløst stål eller ikke rustende stål), som De monterer tæt via skæreringsforskruning.
- Fastgør rørene på en side- eller bagvæg af de omgivende møbeldele, at der ikke foregår nogen kraftoverføring til aktuatorerne.
- Det må kun være muligt at løse forbindelsen ved hjælp af værktøj.  
Bemærk i den forbindelse de tekniske regler i DVGW-arbejdsarkene G607 og G608.

- Hele rørføringen skal være spændingsfri.
  - Hold slangeforbindelsens længde mellem gasapparatet og flaskegasforsyningsanlægget så kort som muligt og ikke længere end 750 mm.
  - Slangeforbindelsen skal over den samlede længde være tilgængelig for kontrol.
  - Under driften skal der være udluftningsåbninger med et frit tværsnit af minimum 50 cm<sup>2</sup> i opstillingsrummet. Åbningerne kan være lukkelige, men de skal åbnes ved drift af brændestedet.
- Forbind kogefeltet med gasforsyningen.
- Anbring et henvisningsskilt med følgende tekst over kogefeltet:
- „Advarsel!  
Under kogningen er det nødvendigt at sørge for yderligere udluftning, f. eks. ved åbning af vinduer i nærheden af grill-, koge- og bageapparatet.  
Apparaterne må ikke anvendes til rumopvarmning.“
- Sørg for, at slangeledningen
- ikke er blevet klemt eller knækket,
  - ligger i en sikker afstand fra brænderen.
- Åbn gasflaskens ventil.



---

**ADVARSEL! Fare for at komme til skade!**

Kontrollér aldrig tætheden ved en åben flamme eller i nærheden af antændelseskilder.

---

- Kontrollér alle forbindelsers tæthed med lækagesøgespray.  
Tætheden er sikret, hvis der ikke danner sig små bobler.

## 7 Elektrisk tilslutning af kogefeltet

**ADVARSEL! Fare for at komme til skade!**

Tilslutningen af kogerens må kun udføres af en fagmand.

De efterfølgende informationer henvender sig til fagfolk, som er fortrolige med de pågældende direktiver og sikkerhedsforanstaltninger.

Bemærk følgende henvisninger ved den elektriske tilslutning:

**VIGTIGT!**

- Hvis du skal føre ledninger igennem metalvægge eller andre vægge med skarpe kanter, skal der anvendes kanaler eller gennemførsler.
  - Ledninger må ikke føres til elektrisk ledende materialer (metal) løst eller med knæk.
  - Fastgør ledningerne sikkert.
  - Undlad at trække i ledningerne.
  - Træk ledningerne således, at der ikke er fare for at snuble og en beskadigelse af kablet er udelukket.
- 
- Kontrollér ved hjælp af kogefeltets typeskilt, at apparatets driftsspænding stemmer overens med spændingen i køretøjets elektriske system.
- Tilslut apparatet til 12-V---nettet i henhold til fig. **5**, side 3
- Anvend et 2-trådet kabel med fladstikbøsninger 6,3 x 0,8 mm (1).
- Strømkredsen skal være sikret med en 5-A-smeltesikring (ikke inkluderet i leveringsomfanget).
- Sikr kablet med et spændebånd.

## 8 Brug af kogefeltet



### **FORSIGTIG! Fare for at komme til skade!**

Kogezonen forbliver også brandvarm i noget tid, når den er slukket. Dette vises ved hjælp af advarsels-LED'en .

Undlad at lægge genstande på kogefeltet, som kan blive beskadiget eller varme, indtil overfladen er kølet ned.



### **VIGTIGT!**

Sørg for, at der ikke befinder sig brændbare stoffer på kogezonen, inden du tænder for kogefeltet.

### **Råd til brugen af kogefeltet**

For ikke at beskadige den glaskeramiske overflade, skal følgende bemærkes:

- Undlad at bruge kogefeltet som hylde.
- Gryde- og pandebunde kan have kanter og finner, som efterlader spor og ridser, når de flyttes. Dette gælder især for kogesæt af støbejern.
- Der kan også opstå ridser, hvis der f. eks. trækkes sandkorn fra forrige grøntsagsrensning over kogefladen med gryden.
- Undgå at lade følgende komme op på den varme overflade:
  - Kunststoffer
  - Sølvpapir
  - Sukker eller stærkt sukkerholdige stoffer.
- Undgå, at tilsmudsninger gentagne gange brænder fast.

For at opnå de bedste resultater med kogefeltet, bedes du bemærke følgende grundregler ved kogning og tilberedning af måltider:

- Kogezonerne opvarmes meget hurtigt, men køler kun langsomt ned. Indstil straks regulatoren til den ønskede temperatur.
- Brug gryder og pander af høj kvalitet med en jævn bund for at sikre den fuldstændige kontakt med kogezonen.
- Hhv. grydens og pandens gode kontakt med kogezonen øger effektiviteten.
- Gryder og pander af rustfrit stål og støbejern egner sig bedst. Det anbefales ikke at bruge aluminiumpander til den maksimale temperaturindstilling.

- Sørg for, at hhv. gryden og panden er så stor som kogezoneen eller lidt større.

Hvis der bruges en for lille gryde eller pande, ligger en del af kogezoneen frit, hvilket kan føre til en antændelse af tøj.

- Kontrollér, at hhv. gryden og panden er tør i bunden.
- For at undgå faren for forbrændinger, antændingen af brændbare materialer og spild af kogemateriale på grund af utilsigtede berøring af hhv. gryden og panden skal deres håndtag pege indad. Sørg for, at de ikke rager ind i kogezoneer ved siden af.

### Kontrolleres, inden kogefeltet tændes

Kontrollér følgende, inden kogefeltet tændes:

- Er den korrekte gasart tilsluttet? Apparatet er kun godkendt til flaskegas.
- Er indløbs- og udløbsåbningerne i rummet eller på køretøjets yderside frie? Åbningerne sikrer frisklufttilførslen og røggasudskilning.
- Er det glaskeramiske kogefelts overflade fri for forureninger? Forureninger kan brænde fast og derved beskadige overfladen eller forringe dens udseende.
- Er gasflaskens spærreventil åbnet?

### Tænding af kogezoneen

- Sæt regulatoren i nulposition.
- Tryk regulatoren ned, hold den nede og drej den mod uret i positionen „stor flamme“.
- Hold regulatoren nede i maksimalt 15 sekunder, indtil tændingsprocessen er afsluttet og den termoelektriske tændsikring er aktiveret.
- Slip regulatoren.
- ✓ Brænderen brænder.
- ✓ Kontrol-LED'en  lyser.
- ✓ Advarsels-LED'en  lyser.
- Hvis brænderen går ud, når regulatoren slippes:  
Vent i minimum 60 sekunder, inden du gentager tændingsprocessen.

**BEMÆRK**

Ved første ibrugtagning eller efter flaskeskift kan det ske, at brænderen stadig ikke brænder efter 15 sekunder, idet der stadig befinder sig luft i gasledningen.  
Gentag i dette tilfælde tændingsprocessen på ny.

**Temperaturregulering**

- Styr temperaturen i området mellem positionerne „stor flamme“ og „lille flamme“ ved hjælp af regulatoren.

**Slukning af kogezone**

- Sæt regulatoren i nulposition.
- ✓ Kontrol-LED'en  er slukket.
- ✓ Advarsels-LED'en  lyser fortsat.  
Advarsels-LED'en går ud, når overfladen er kølet af og kan berøres uden risiko (dette tager ca. 12 minutter, når kogezone er slukket).
- Luk gasflaskens spærreventil ved længerevarende driftsafbrydelse.

**8.1 Udskiftning af gasflasken****ADVARSEL! Fare for at komme til skade!**

Udskift kun gasflasken ved god udluftning.  
Sørg for, at der ikke er nogen antændingskilde i nærheden.  
Udskift kun gasflasken, mens apparat er slukket.

- Sluk for kogefeltet ved at dreje regulatoren med uret indtil nulpositionen.
- Luk gasflaskens ventil helt.
- Skru trykregulatoren af gasflasken.
- Kontrollér slangeledningens tilstand.  
Udskift slangeledningen, hvis materialet er skørt eller porøst.
- Skru trykregulatoren fast på den nye gasflaske med hånden.

## 9 Fejlsøgning

Reparationer ved apparatets gasførende del må kun udføres af fagfolk.

- Luk straks for gastilførslen ved fejl.
- Kontrollér endnu engang, om apparatet er ubeskadiget.
- Udskift beskadigede dele.
- Tag først apparatet i brug igen, når alle fejl er afhjulpet.

Inden du kontakter kundeservice ved problemer med kogefeltet, bedes følgende kontrolleret:

- At tilslutningen til køretøjets elsystem er ok
- At regulatoren er tændt og temperaturindstillingen er korrekt
- At hhv. grydens og pandens bund og kogefeltets overflade er ren og tør.
- At hhv. gryden og panden har den rigtige størrelse og er sat korrekt op på kogezone
- At hhv. grydens og pandens bund er plan og jævn

## 10 Service af kogefeltet

Af sikkerhedsmæssige årsager er det nødvendigt, at apparatets fejlfrie funktion kontrolleres af en sagkyndig inden første ibrugtagning og herefter hvert 2. år og eventuelle mangler afhjælpes.

- Kontrollér ved den årlige inspektion af apparatet især følgende funktioner:
  - Kontrol af gastætheden
  - Kontrol af brandsikkerheden og flammestabiliteten.
  - Kontrol af frisklufttilførslen.
  - Kontrol af sikkerheds- og regulatoranordningerne (brændestedshaner, trykregulatorer).
- Kontrollér, om opstillingsrummet stemmer overens med de på stedet gældende forskrifter.

# 11 Rengøring og vedligeholdelse af kogefeltet



## **FORSIGTIG! Fare for at komme til skade!**

- Sørg for, at overfladen er kølet ned og advarsels-LED'en er  slukket.
- Hvis du fjerner spildt kogemateriale med en fugtig svamp eller klud, skal dette ske forsigtigt for at undgå forbrændinger via damp.



## **VIGTIGT!**

- Undlad at behandle kogefeltets glaskeramiske overflade med skuremidler.
- Anvend udelukkende speciel rengøringsmælk til glaskeramiske overflader. Andre rengøringsmidler beskadiger overfladen eller genererer evt. giftige dampe, hvis de påføres på en brandvarm overflade.
- Undlad at bruge en damprenser.

- Rengør den glaskeramiske overflade grundigt inden første brug (se følgende kapitel).

## 11.1 Regelmæssig vedligeholdelse

- Hæld en smule rengøringsmælk i midten af den flade, som skal rengøres.
- Fugt et papirhåndklæde og gnid rengøringsmælken på overfladen.
- Tør fladen med et rent, tørt papirhåndklæde.
- ✓ Nu er der en beskyttelsesfilm på overfladen, som er vand- og snavsafvisende.

## 11.2 Fjernelse af kogemateriale, som er kogt over

- Hvis der koger kogemateriale over under kogningen, skal kogefeltet slukkes og området omkring kogezone skal tørres af med et rent papirhåndklæde.

Kogemateriale på kogezone, som er kogt over, skal behandles ligesom kogemateriale, som er kogt over og brændt fast (se „Kogemateriale, som er kogt over og brændt fast“ på side 128).

**Fjern smeltede substanser eller stærkt sukkerholdigt kogemateriale, som er kogt over (syltetøj, ketchup, tomatsovs o.l.).**

- Fjern **straks** materialet, som er kogt over, med en skraber, mens overfladen stadig er varm: Skub det hhv. spildte og smeltede materiale fra kogezonen og over på et køligere område af kogefeltets overflade.
- Sluk for kogezonerne.
- Lad kogefeltet køle ned (advarsels-LED  skal være slukket).
- Rengør overfladen i henhold til „Regelmæssig vedligeholdelse“ på side 127.

**11.3 Kogemateriale, som er kogt over og brændt fast**

- Fjern det fastbrændte materiale med en skraber. Hold skraberens i en vinkel af ca. 30° til overfladen og skrab materialet af.
- Afslut rengøringen; se „Regelmæssig vedligeholdelse“ på side 127.

**11.4 Fjernelse af metalspor**

Især ved brug af lettere gryder og pander kan der forekomme metalspor på kogerens overflade. Disse spor fremstår ofte som kradser.

- Fjern metalsporene i henhold til „Fjernelse af kogemateriale, som er kogt over“ på side 127.
- Til meget fastsiddende spor anvendes rengøringsmælken sammen med en skraber.

## 12 Garanti

Den lovbestemte garantiperiode gælder. Hvis produktet er defekt, skal du kontakte din forhandler eller producentens afdeling i dit land (adresser, se vejledningens bagside).

Ved reparation eller krav om garanti skal du medsende følgende bilag:

- En kopi af regningen med købsdato
- En reklamationsgrund eller en fejlbeskrivelse

## 13 Bortskaffelse

- Bortskaf så vidt muligt emballagen sammen med det tilsvarende genbrugsaffald.



Hvis du tager produktet endegyldigt ud af drift, skal du kontakte det nærmeste recyclingcenter eller din faghandel for at få de pågældende forskrifter om bortskaffelse.

|                                           | Dometic CCK09                                                                                                                                                                                                                                                            | Dometic CC09                   | Dometic CC11                                 |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------|
| Art.nr.:                                  | 9103303387                                                                                                                                                                                                                                                               | 9103303386                     | 9103303390<br>(sort)<br>9103303391<br>(hvid) |
| Gasforbrug:                               | 115 g/h                                                                                                                                                                                                                                                                  | 210 g/h                        | 210 g/h                                      |
| Apparatklasse:                            | I                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                |                                              |
| Tilslutningstryk /<br>Gaskategori:        | AT, DE, LV, MT, PL: 30 mbar (I <sub>3B/P</sub> )<br>CY, DK, EE, FI, HU, IS, NL, NO, RO, SE, SK:<br>28 – 30 mbar (I <sub>3B/P</sub> )<br>SI: 28 – 30 mbar (I <sub>3P</sub> )<br>BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, TR:<br>28 – 30/37 mbar (I <sub>3+</sub> ) |                                |                                              |
| Antal af kogesteder:                      | 2                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4                              | 4                                            |
| Antal af brændere:                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2                              | 2                                            |
| Nominel varmebelastning                   | 1600 W                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W) | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W)               |
| Kogetid for 1 l vand:                     | ca. 7,5 min<br>(afhængigt af omgivelsesbetingelserne og den<br>benyttede gryde)                                                                                                                                                                                          |                                |                                              |
| Tilslutningsspænding<br>(til antændelse): | 12 V==                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                |                                              |
| Strømforbrug:                             | Under tændingsprocessen: 0,6 A<br>Under drift: 0,3 A                                                                                                                                                                                                                     |                                |                                              |
| Mål i mm<br>(B x H x D):                  | 398 x 110 x 505                                                                                                                                                                                                                                                          | 558 x 110 x 505                | 566 x 110 x 445                              |
| Vægt:                                     | 6,0 kg                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10,8 kg                        | 11,0 kg                                      |

**Läs igenom anvisningarna noga innan produkten tas i drift. Spara bruksanvisningen för senare bruk. Överlämna bruksanvisningen till den nya ägaren vid ev. vidareförsäljning.**

## Innehållsförteckning

|    |                                         |     |
|----|-----------------------------------------|-----|
| 1  | Förklaring till symboler . . . . .      | 132 |
| 2  | Allmänna säkerhetsanvisningar . . . . . | 132 |
| 3  | Leveransomfattning . . . . .            | 135 |
| 4  | Ändamålsenlig användning . . . . .      | 135 |
| 5  | Teknisk beskrivning . . . . .           | 136 |
| 6  | Montera hällen . . . . .                | 137 |
| 7  | Elanslutning . . . . .                  | 139 |
| 8  | Använda hällen . . . . .                | 140 |
| 9  | Felsökning . . . . .                    | 143 |
| 10 | Underhåll . . . . .                     | 143 |
| 11 | Rengöring och skötsel . . . . .         | 144 |
| 12 | Garanti . . . . .                       | 145 |
| 13 | Avfallshantering . . . . .              | 145 |
| 14 | Tekniska data . . . . .                 | 146 |

# 1 Förklaring till symboler

**WARNING!**

**Observera:** Beaktas anvisningen ej kan det leda till dödsfara eller svåra skador.

**AKTA!**

**Observera:** Beaktas anvisningen ej kan det leda till kroppsskador.

**OBSERVERA!**

Om anvisningarna inte beaktas kan det leda till materialskador och produktens funktion kan påverkas negativt.

**ANVISNING**

Kompletterande information om användning av produkten.

➤ **Arbetssteg:** denna symbol står framför en arbetsinstruktion.  
Tillvägagångssättet beskrivs steg för steg.

✓ Denna symbol står framför beskrivningen av resultatet.

**bild 1 5, sidan 3:** anger en detalj på en bild, i detta exempel "position 5 på bild 1 på sidan 3".

## 2 Allmänna säkerhetsanvisningar

Tillverkaren övertar inget ansvar för skador i följande fall:

- skador på produkten, orsakade av mekanisk påverkan
- ändringar som utförts utan uttryckligt medgivande från tillverkaren
- ej ändamålsenlig användning

Beakta nedanstående grundläggande säkerhetsanvisningar för elapparater, på så sätt undviks:

- elstötar
- brand
- personskador

## 2.1 Allmän säkerhet



### VARNING!

- Använd bara gasol, kategori I<sub>3B/P</sub>, I<sub>3+</sub>, I<sub>3</sub> (propan/butan). Använd **inga andra** bränslen.
- Se till att det finns en brandsläckare inom räckhåll. Låt regelbundet en behörig servicetekniker kontrollera brandsläckaren.
- Personer (och barn), som på grund av fysiska, sensoriska eller mentala funktionshinder eller på grund av oerfarenhet eller ovetande inte kan använda produkten på ett säkert sätt, bör inte använda denna produkt utan uppsikt eller hjälp av en ansvarig person.
- Vidrör inte kokzonerna eller området omkring dem. Kokzonerna kan vara mycket varma, även när de är mörka. Området omkring kokzonerna kan bli så varma att det finns risk för brännskador.
- Om ytan på hällen har spruckit kan rengöringsmedel och annan vätska komma in i apparaten - risk för elektrisk stöt. Stäng genast av apparaten om den uppvisar sådana skador.
- Stäng alltid av strömförsörjningen innan arbeten utförs på apparaten.
- Underhållsarbeten och reparationer får endast utföras av utbildad, behörig personal som har kännedom om alla relevanta risker och bestämmelser.



### OBSERVERA!

- Använd endast apparaten för angivna ändamål.
- Gör inga ändringar på apparaten.
- Stäng av apparaten när den inte används.
- Använd aldrig apparaten om den uppvisar skador eller delar av den är trasiga.

## 2.2 Säkerhet vid hantering av gasol



### VARNING!

- Placera inte brännbart material i närheten av värmeggregat, spisar, ugnar eller andra ljus- och värmekällor.

- **Kvävningsrisk!**

Sörj för god ventilation innan apparaten slås på. I utrymmet där apparaten används måste det finnas ventilationsöppningar med fri area på minst 50 cm<sup>2</sup>. Öppningarna kan vara stängbara men de måste vara öppna när utrustningen används (se skylt över hällen).

- Jämför tryckangivelsen på typskylten med tryckuppgifterna på tryckregulatorn.
- Förvara aldrig gasolflaskor i ej ventilerade utrymmen.
- Se till att gasolflaskorna skyddas mot direkt solljus. Temperaturen får inte överskrida 50 °C.
- Vid gaslukt:
  - Öppna alla fönster och lämna rummet.
  - Slå inte på några elektriska apparater/anordningar och hantera inte med öppna lågor som kan tända gasen.
  - Stäng gasolflaskans ventil och låt den vara stängd tills felet har åtgärdats.
  - Försök aldrig hitta läckaget med hjälp av öppna lågor.
- Hällen får aldrig tändas vid tankning, i garage eller på färjor.

## 2.3 Säkerhet under drift



### **WARNING!**

- Använd lämpliga kläder när du använder hällen. Använd inte löst hängande plagg som kan fatta eld.
- Låt hällen svalna till omgivningstemperatur innan du tar tag i den med bara händer.
- Se till att det inte finns fett, alkoholhaltiga substanser, plastmaterial eller annat brännbart material (t.ex. gardiner, handdukar, köksmaterial) i närheten av hällen.
- Placera inte handdukar, papper, gardiner eller annat brännbart material i närheten av hällen.
- Var försiktig när du värmer upp fett eller olja. Fett och olja kan börja brinna om det blir för varmt. Håll aldrig vatten på brinnande fett.
- Använd endast torra grytlappar och träskedar för att förhindra ångbildning. Våta eller fuktiga grytlappar på heta ytor kan leda till brännskador genom ånga.

- Håll alltid hällen under uppsikt under användning. Innehållet i kastrullen kan koka över och orsaka rök och brand.
- Stäng av kokzonen innan kastrullen tas bort.
- Vänd kastrullernas handtag inåt så att man inte kan stöta till dem och spilla ut innehållet av misstag, det minskar även risken för brännskador, antändning av brännbart material o.s.v. Se till att handtagen inte riktas över andra kokzoner.

**OBSERVERA!**

- Använd inte hällen för rumsuppvärmning.
- Om hällen ställs in på höga temperaturer utan en fylld kastrull kan det leda till skador på hällen.
- Ställ inga plastföremål, t.ex. salt- och pepparkar, förpackningar el.dyl. på hällen när den används.
- Se till att det inte ligger några grytlappar på eller omkring kokzonen.
- Använd endast kastruller, pannor o.s.v. som är avsedda för keramikhällar och hällens nominella effekt.  
Endast vissa sorters glas, glaskeramik, stengods och andra glaserade kärl som tål plötsliga temperaturförändringar är lämpliga för spisar.
- Använd kastruller och pannor av passande storlek.

### 3 Leveransomfattning

- Gas-glaskeramikhäll
- Bruksanvisning

### 4 Ändamålsenlig användning

Dometic CC09, CCK09 är CC11 glaskeramikhällar som drivs med gasol. De är avsedda för inbyggnad i vanliga kök, i husbilar, husvagnar eller på båtar.

## 5 Teknisk beskrivning

Hällen finns i olika utföranden.

- **CC09** (artikelnummer 9103303386): två kokzoner
- **CCK09** (artikelnummer 9103303387): en kokzon
- **CC11** (artikelnummer 9103303390/9103303391): två kokzoner

Apparattypen framgår av artikelnumret som anges på typskylten.

Kokzonerna värms upp av (vardera) en gasbrännare.

Bakom kokzonen (bild **1** 1, sida 2) finns en inre kokzon (bild **1** 2), som värms genom brännarens avgaser under kokzonen. Temperaturen är inte så hög som på den egentliga kokzonen. Den inre kokzonen kan användas för en andra kastrull, där det inte behövs så hög värme.

**Bara CC09, CC11:** den högra, mindre kokzonen har lägre värmeeffekt.

Glaskeramikhällen är värme- och köldbändig. Det går att ställa tunga kastruller på den. Plötslig belastning på en punkt, t.ex. genom nedfallande föremål, ska undvikas. Detta kan leda till skador.

### Reglage, detaljer

| Nr på bild <b>1</b> ,<br>sida 2 | Beskrivning                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                               | Kokzon                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2                               | Inre kokzon                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3                               | Varningslysdiod "het yta" <br>Lysdioden lyser rött när kokzonen är aktiverad.<br>Den lyser tills ytan har svalnat och kan vidröras utan risk (det tar ca 12 minuter efter det att kokzonen stängts av). |
| 4                               | Kontrolllysdiod <br>Lysdioden lyser grönt när kokzonen är aktiverad.                                                                                                                                   |
| 5                               | Reglage, som kan ställas in i tre lägen (nolläge, stor låga, liten låga)<br>Tryck <b>och</b> vrid medurs eller moturs för att ställa in önskad temperatur.<br>Öppna gasventilen genom att vrida reglaget moturs.<br>Stäng gasventilen genom att vrida reglaget medurs.                    |

**Bara CC09, CC11:** det främre reglaget hör till den högra hällen, det bakre reglaget hör till den vänstra.

## 6 Montera hällen

Hällen kan installeras i kökets arbetsbänk.

### 6.1 Val av monteringsplats

Beakta följande anvisningar vid val av monteringsplats:

- Välj en väl ventilerad plats.
- Välj en plats under tak så att vatten eller annan vätska inte kan stänka direkt på spisen.
- Beakta min. avstånden enligt bild **2**, sida 2.
- För lufttillförsel för brännaren och värmeavledning måste det finnas ventilationsöppningar med fri area på minst 50 cm<sup>2</sup> under hällen. Ventilationsöppningarna måste vara minst 5 mm breda.
- Se till att det inte kan uppstå drag på monteringsplatsen. Montera ett extra vindskydd om hällen används i en öppen cockpit eller på andra öppna ställen.
- Använd **inte** apparaten i utrymmen där det föreligger explosionsrisk.

### 6.2 Montera hällen



#### ***OBSERVERA! Risk för skador!***

- Innan borringar görs: kontrollera att inga elkablar eller andra delar kan skadas genom borring, sågning eller filning.
  - Använd inte gasledningar, kranar eller delar av brännaren för fastsättning av hällen.
- 
- Såga ut en rektangulär öppning på arbetsplattan (mått, se bild **3**, sida 2).
  - Sätt in hällen mitt i öppningen.
  - Sätt fast hällen (**2**) på arbetsplattan (**1**) med de fyra festsättningselementen (**3**) och skruvarna (**4**), se bild **4**, sida 3.
  - Se till att det finns en brandsläckare klass B-1 inom räckhåll.

## 6.3 Ansluta hällen till gasolflaskan



### **WARNING! Risk för skador!**

- Använd endast propan- eller butangasflaskor med provade och godkända tryckregulatorer och passande anslutning.
- Jämför tryckangivelsen på typskylten med tryckuppgifterna på tryckregulatorn.
- Apparaten får endast anslutas till gasflaskan av behörig installatör.

Beakta följande anvisningar vid anslutningen:

- Gasledningen ska vara  $\varnothing$  8 x 1 mm stålrör (svetsat, foglöst eller rostfritt stål) och monteras tätt med skäringsförskruvning.
- Sätt fast rören på en sido- eller bakvägg på intilliggande inredningsdelar (möbler) så att det inte sker någon kraftöverföring till ställdonen.
- Det ska endast gå att lossa anslutningen med verktyg. Beakta även de tekniska reglerna i DVGW-arbetsblad G607 och G608.
- Hela rörledningen måste vara spänningsfri.
- Slangen mellan gasapparaten och gasolanläggningen (gasolförsörjningen) ska vara så kort som möjligt - inte längre än 750 mm.
- Hela slangledningen måste vara tillgänglig för inspektion.
- I utrymmet där apparaten används måste det finnas ventilationsöppningar med fri area på minst 50 cm<sup>2</sup>. Öppningarna kan vara stängbara men de måste vara öppna när utrustningen används.

➤ Koppla ihop hällen och gasolflaskan.

➤ Häng upp en skylt med följande text över hällen:

**"WARNING!**

Sörj för extra ventilation vid matlagning, öppna t.ex. fönstren i närheten av grill, gasolkök eller ugn.

De här apparaterna får inte användas för rumsuppvärmning."

➤ Se till att slangledningen

- inte kläms eller böjs,
- ligger på säkert avstånd från brännaren.

➤ Öppna gasolflaskans ventil.

**VARNING! Risk för skador!**

Kontrollera aldrig tätheten i närheten av öppna lågor eller tändkällor.

- Kontrollera tätheten på alla anslutningar/kopplingar med läckspray. Om det inte bildas bubblor är anslutningarna/kopplingarna täta.

## 7 Elanslutning

**VARNING! Risk för skador!**

Elanslutningarna får endast utföras av behörig elektriker. Informationen nedan riktar sig till installatörer som har kännedom om gällande direktiv/föreskrifter och säkerhetsåtgärder.

Beakta följande säkerhetsanvisningar vid elanslutningen:

**OBSERVERA!**

- Använd kabelkanaler eller kabelgenomföringar om kablarna ska dras genom metallväggar eller andra väggar med vassa kanter.
  - Lägg inte kablarna löst eller med böjar på elektriskt ledande material (metall).
  - Fäst kablarna ordentligt.
  - Dra inte i kablarna.
  - Dra kablarna så att man inte kan snubbla över dem och så att de inte kan skadas.
- Kontrollera att apparatens driftspänning stämmer överens med elsystemet, uppgifterna finns på hällens typskylt.
  - Anslut apparaten till 12 V $\overline{\text{---}}$ elnätet enligt bild **5**, sida 3.  
Använd en kabel med två ledare och med flathylsor 6,3 x 0,8 mm (1).  
Strömkretsen måste säkras med en 5 A-smältsäkring (anskaffas separat).
  - Säkra kabeln med en klämma.

## 8 Använda hällen

**AKTA! Risk för skador!**

Kokzonen förblir varm under en viss tid efter avstängning.

Varningslysdioden  indikerar detta.

Lägg inga föremål på hällen som kan skadas eller bli varma så länge hällen är varm.

**OBSERVERA!**

Se till att det inte finns något brännbart material på kokzonen när den slås på.

### Tips för användning av hällen

Beakta följande för att undvika skador på glaskeramikhällens yta:

- Ställ inga föremål på hällen.
- Kastrullernas och pannornas botten kan ha kanter eller upphöjningar som orsakar spår och repor när de förskjuts. Detta gäller särskilt för gjutjärnskastruller- och pannor.
- Repor kan också uppstå om det t.ex. finns sand från grönsaker på kastrullen.
- Se till att inget av följande hamnar på den heta ytan:
  - plastmaterial
  - aluminiumfolie
  - socker eller starkt sockerhaltiga produkter
- Se till att smuts inte bränns fast.

Följ följande grundregler för att uppnå bästa möjliga resultat vid matlagning på hällen:

- Kokzonerna blir snabbt varma men svalnar långsamt. Ställ genast reglaget på önskad temperatur.
- Använd högvärdiga kastruller och stekpannor med jämn botten så att hela ytan står mot kokzonen.
- Perfekt kontakt mellan kokzonen och kastrullen resp. stekpannan ger bättre effekt.
- Kastruller och stekpannor av rostfritt, syrafast stål eller gjutjärn lämpar sig bäst. Aluminiumpannor bör inte användas för max. temperaturen.

- Se till att kastrullen eller stekpannan är lika stor som, eller lite större än, kokzonen.

Om kastrullen eller stekpannan är för liten är en del av kokzonens yta fri, det finns då risk att t.ex. klädesplagg fattar eld.

- Se till att kastrullens eller stekpannans undersida är torr.
- Vänd kastrullernas resp. pannans handtag inåt så att man inte kan stöta till dem och spilla ut innehållet av misstag, det minskar även risken för brännskador, antändning av brännbart material o.s.v. Se till att handtagen inte riktas över andra kokzoner.

## Kontroller före den första användningen

Kontrollera, innan hällen slås på:

- Har den anslutits till rätt gassort? Apparaten är endast avsedd för gasol.
- Är rummets/fordonets ventilationsöppningar (till- och avluft) fria/öppna? Öppningarna behövs för lufttillförsel och avledning av avgaser.
- Är glaskeramikhällens yta ren? Smuts kan brännas fast och ytan kan skadas.
- Är gasflaskans avstängningsventil öppen?

## Slå på hällen

- Ställ reglaget på nollläget.
- Tryck in reglaget, håll det intryckt och vrid moturs till läget "stor låga".
- Håll reglaget intryckt högst 15 sekunder, tills tändningen är klar och den termoelektriska tändsäkringen har reagerat.
- Släpp reglaget.
- ✓ Brännaren är tänd.
- ✓ Kontrolllysdioden  lyser.
- ✓ Varningslysdioden  lyser.
- Om brännaren slocknar när du har släppt reglaget: vänta minst 60 sekunder innan tändningen upprepas.



### ANVISNING

Den första gången hällen används, eller efter flaskbyte, kan det hända att brännaren inte tänds inom 15 sekunder eftersom det finns luft kvar i gasledningen. Upprepa då tändningen.

## Reglera temperaturen

- Reglera temperaturen inom området mellan lägena "stor låga" och "liten flamma" med reglaget.

## Stänga av hällen

- Ställ reglaget på noll.
- ✓ Kontrolllysdioden  slocknar.
- ✓ Varningslysdioden  lyser fortfarande.  
Varningslysdioden slocknar när ytan har svalnat och kan vidröras utan risk (ca 12 minuter efter avstängning).
- Stäng gasflaskans avstängningsventil om hällen inte ska användas under längre tid.

## 8.1 Byta gasolflaska



### **WARNING! Risk för skador!**

Byt endast gasolflaskor i utrymmen med god ventilation.

Se till att det inte finns några tändkällor i närheten.

Byt endast gasolflaska när apparaten är avstängd.

- Stäng av hällen genom att vrida reglaget medurs till nollläget.
- Stäng gasolflaskans ventil helt.
- Skruva bort tryckregulatorn från gasolflaskan.
- Kontrollera slangledningens skick.  
Byt slangledning om materialet har blivit sprött eller poröst.
- Skruva för hand fast tryckregulatorn på den nya gasolflaskan.

## 9 Felsökning

Reparationer på gasförande delar av apparaten får endast utföras av behörigt fackfolk.

- Stäng genast av gastillförseln vid störningar.
- Kontrollera återigen om apparaten uppvisar några skador.
- Byt skadade delar.
- Använd inte apparaten förrän alla störningar har åtgärdats..

Kontrollera nedanstående innan du kontaktar kundtjänst.

- att anslutningen till elsystemet är korrekt
- att reglaget är påslaget och temperaturinställningen är rätt
- att kastrullens eller stekpannans botten och hällens ytan är rena och torra
- att kastrullen eller stekpannan har rätt storlek och står rätt på kokzonen
- att kastrullens eller stekpannans botten är flat och jämn

## 10 Underhåll

Apparatens funktion ska, av säkerhetsskäl, kontrolleras av en behörig servicetekniker före den första användningen och sedan en gång vartannat år. Eventuella fel och brister ska åtgärdas.

- Kontrollera särskilt följande funktioner vid den regelbundna kontrollen:
  - gastäthet
  - brännsäkerhet och lågans stabilitet
  - lufttillförsel
  - säkerhets- och regleringsanordningar (brännarventiler, tryckregulatorer).
- Kontrollera att utrymmet där apparaten är installerad uppfyller kraven i gällande bestämmelser.

# 11 Rengöring och skötsel



## AKTA! Risk för skador!

- Kontrollera att ytan har svalnat och varningslysdioden  inte lyser.
- Var försiktig om du torkar bort utspillda rester med en fuktig svamp eller trasa; risk för brännskador på grund av ånga.



## OBSERVERA!

- Använd inte skurmedel på glaskeramikhällens yta.
- Använd endast speciella rengöringsmedel för glaskeramikytor. Andra rengöringsmedel skadar ytan och kan i vissa fall avge giftiga ångor om de appliceras på varma ytor.
- Använd inte ångtvätt.

- Rengör glaskeramikyten nogga före den första användningen (se nästa kapitel).

## 11.1 Regelbunden skötsel

- Applicera lite rengöringsmedel mitt på ytan som ska rengöras.
- Fördela rengöringsmedlet över ytan med en fuktig pappershandduk.
- Torka ytan med en ren, torr pappershandduk.
- ✓ Nu finns det en vatten- och smutsavvisande skyddsfilm på ytan.

## 11.2 Ta bort utspillda rester

- Om kastrullen kokar över: stäng av kokzonen och torka runt kokzonen med en ren pappershandduk.

Utspillda rester ska behandlas som fastbrända rester (se kapitel "Ta bort fastbrända rester" på sidan 145).

### Ta bort smälta eller utspillda rester med hög sockerhalt (sylt, ketchup, tomatsås och dylikt)

- Ta **genast** bort resterna med en skrapa, gör detta medan ytan fortfarande är varm. Skrapa bort resterna från kokzonen till ett svalare ställe på hällen.

- Stäng av kokzonen.
- Låt hällen svalna (varningslysdioden  får inte lysa).
- Rengör ytan enligt kapitel "Regelbunden skötsel" på sidan 144.

### 11.3 Ta bort fastbrända rester

- Ta bort fastbrända rester med en skrapa. Håll skrapan i ca 30° vinkel mot ytan och skrapa bort resterna.
- Avsluta rengöringen, se kapitel "Regelbunden skötsel" på sidan 144.

### 11.4 Tag bort metallspår

Särskilt om man använder lätta kastruller och pannor kan det bildas metallspår på hällens yta. De här spåren ser ofta ut som repor.

- Ta bort metallspår enligt kapitel "Ta bort utspillda rester" på sidan 144.
- Vid fastsittande metallspår, använd rengöringsmedlet tillsammans med en skrapa.

## 12 Garanti

Den lagstadgade garantitiden gäller. Om produkten är defekt: kontakta återförsäljaren eller tillverkarens kontor i ditt land (adresser, se bruksanvisningens baksida).

Vid reparations- resp. garantiärenden ska följande skickas med:

- en kopia på fakturan med inköpsdatum,
- en reklamationsbeskrivning/felbeskrivning.

## 13 Avfallshantering

- Lämna om möjligt förpackningsmaterialet till återvinning.



När produkten slutgiltigt tas ur bruk: informera dig om gällande bestämmelser hos närmaste återvinningscentral eller hos återförsäljaren.

## 14 Tekniska data

|                                        | Dometic CCK09                                                                                                                                                                                                                                    | Dometic CC09                   | Dometic CC11                              |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------|
| Artikel-nr:                            | 9103303387                                                                                                                                                                                                                                       | 9103303386                     | 9103303390<br>(svart)<br>9103303391 (vit) |
| Gasförbrukning:                        | 115 g/h                                                                                                                                                                                                                                          | 210 g/h                        | 210 g/h                                   |
| Apparatklass:                          | I                                                                                                                                                                                                                                                |                                |                                           |
| Anslutningstryck/<br>gaskategori:      | AT, DE, LV, MT, PL: 30 mbar ( $I_{3B/P}$ )<br>CY, DK, EE, FI, HU, IS, NL, NO, RO, SE, SK:<br>28 – 30 mbar ( $I_{3B/P}$ )<br>SI: 28 – 30 mbar ( $I_{3P}$ )<br>BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, TR:<br>28 – 30/37 mbar ( $I_{3+}$ ) |                                |                                           |
| Antal kokplattor:                      | 2                                                                                                                                                                                                                                                | 4                              | 4                                         |
| Antal brännare:                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                | 2                              | 2                                         |
| Nominell värmebelastning:              | 1600 W                                                                                                                                                                                                                                           | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W) | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W)            |
| Kokningstid för 1 l vatten:            | ca 7,5 min<br>(beroende på omgivningsförhållanden och kastrull)                                                                                                                                                                                  |                                |                                           |
| Anslutningsspänning<br>(för tändning): | 12 V $\overline{=}$                                                                                                                                                                                                                              |                                |                                           |
| Strömbehov:                            | under tändningen: 0,6 A<br>under drift: 0,3 A                                                                                                                                                                                                    |                                |                                           |
| Mått i mm<br>(B x H x D):              | 398 x 110 x 505                                                                                                                                                                                                                                  | 558 x 110 x 505                | 566 x 110 x 445                           |
| Vikt:                                  | 6,0 kg                                                                                                                                                                                                                                           | 10,8 kg                        | 11,0 kg                                   |

**Les bruksanvisningen nøye før du tar i bruk apparatet, og ta vare på den. Hvis produktet selges videre, må du sørge for å gi bruksanvisningen videre også.**

## **Innhold**

|    |                                             |     |
|----|---------------------------------------------|-----|
| 1  | Forklaring til symbolene . . . . .          | 148 |
| 2  | Generelle sikkerhetsinstrukser . . . . .    | 148 |
| 3  | Standardutstyr . . . . .                    | 152 |
| 4  | Forskriftsmessig bruk . . . . .             | 152 |
| 5  | Teknisk beskrivelse . . . . .               | 152 |
| 6  | Montere kokefelt . . . . .                  | 153 |
| 7  | Koble til kokefeltet elektrisk . . . . .    | 156 |
| 8  | Bruke kokefelt . . . . .                    | 157 |
| 9  | Utbedring av feil . . . . .                 | 160 |
| 10 | Vedlikeholde kokefeltet . . . . .           | 160 |
| 11 | Rengjøring og stell av kokefeltet . . . . . | 161 |
| 12 | Garanti . . . . .                           | 163 |
| 13 | Avfallsbehandling . . . . .                 | 163 |
| 14 | Tekniske data . . . . .                     | 164 |

# 1 Forklaring til symbolene

**ADVARSEL!**

**Sikkerhetsregel:** Hvis man ikke overholder denne regelen, kan det føre til død eller alvorlig skade.

**FORSIKTIG!**

**Sikkerhetsregel:** Hvis man ikke overholder denne regelen, kan det føre til personskader.

**PASS PÅ!**

Hvis man ikke overholder denne regelen, kan det føre til materielle skader og skade funksjonen til produktet.

**MERK**

Utfyllende informasjon om bruk av produktet.

➤ **Handling:** Dette symbolet indikerer at du må gjøre noe. De nødvendige handlingene beskrives trinnvis.

✓ Dette symbolet beskriver resultatet av en handling.

**fig. 1 5, side 3:** Denne angivelsen henviser til et element i en illustrasjon, i dette eksemplet til «Posisjon 5 i illustrasjon 1 på side 3».

## 2 Generelle sikkerhetsinstrukser

Produsenten tar i følgende tilfeller intet ansvar for skader:

- skader på produktet på grunn av mekanisk påvirkning
- endringer på produktet uten at det er gitt uttrykkelig godkjenning av produsenten
- Bruk til andre formål enn det som er beskrevet i veiledningen

Overhold følgende grunnleggende sikkerhetsregler ved bruk av elektriske apparater for å beskytte mot:

- Elektrisk støt
- Brannfare
- Skader

## 2.1 Grunnleggende sikkerhet



### ADVARSEL!

- Bruk kun flytende gass i kategori I<sub>3B/P</sub>, I<sub>3+</sub>, I<sub>3</sub> (butan/propan). Bruk **ikke** andre brennstoffer.
- Bring en brannslukker innen rekkevidde. Sørg for at brannslukkeren kontrolleres regelmessig av en fagperson.
- Personer (inklusive barn) som på grunn av sine fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter eller på grunn av sin uerfarenhet eller manglende kjennskap ikke er i stand til å bruke produktet, må ikke bruke dette produktet uten oppsyn eller anvisning fra en ansvarlig person.
- Ikke berør kokesonene eller området i nærheten av disse. Overflatene i kokesonen kan bli varme, også når de er mørke. Områdene i nærheten av kokesonene kan bli så varme at de forårsaker forbrenninger.
- Når overflaten til kokeplaten er sprukket, kan rengjøringsløsninger og oversvømmende væsker komme inn i apparatet, noe som kan føre til fare for elektrisk støt. Slå i så fall av apparatet med en gang.
- Ved arbeid på apparatet må man alltid avbryte strømforsyningen.
- Vedlikehold og reparasjoner må kun utføres av fagfolk, som er kjent med farene og er fortrolig med de gjeldende forskrifter.



### PASS PÅ!

- Apparatet skal bare brukes i samsvar med beregnet bruk.
- Du må aldri foreta endringer på apparatet.
- Slå av apparatet når det ikke er i bruk.
- Ikke bruk apparatet når det er skadet eller deler av dette er defekte.

## 2.2 Sikkerhet ved bruk av flytende gass



### ADVARSEL!

- Hold brennbare stoffer på avstand fra varme- og kokeapparater, samt andre lys- og varmekilder.
- **Kvelningsfare!**  
Kontroller før du kobler inn apparatet at området er tilstrekkelig ventilert. Under drift må lufteåpningene ha et fritt tverrsnitt på minst 50 cm<sup>2</sup> i oppstillingsrommet. Disse åpningene kan være lukkbare, men ved drift av ildstedet må de være åpne (se advarselsskilt som finnes over kokeplaten).
- Sammenlign trykkangivelsen på typeskiltet med trykkangivelsen på trykkregulatoren.
- Oppbevar aldri flytende gassflasker på steder som ikke er ventilerte.
- Utsett ikke flasker med flytende gass for direkte sollys. Temperaturen må ikke overskride 50 °C.
- Når du oppdager gasslukt:
  - Åpne alle vinduer og forlat rommet.
  - Ikke betjen noen elektriske innretninger og unngå bruk av åpne flammer som kan tenne på gassen.
  - Lukk gassflaskeventilen og la den være lukket inntil feilen rettes.
  - Forsøk aldri å finne lekkasjen med hjelp av en åpen flamme.
- Kokefeltet skal ikke brukes ved tanking og i garasjer og på ferjer.

## 2.3 Sikkerhet ved bruk av apparatet



### ADVARSEL!

- Bruk egnede klær ved bruk av kokefeltet. Ikke bruk klær som henger løst og som kan antennes.
- La kokefeltet kjøle seg ned til omgivelsestemperatur før du berører det med bare hender.
- Hold området rundt kokefeltet fritt for fett, alkoholholdige stoffer, plastmaterialer og brennbart stoff (f.eks. gardiner, håndklær, kjøkkenmaterialer).
- Ikke heng håndklær, papir, gardiner eller andre brennbare materialer i nærheten av kokefeltet, og ikke legg det ned der.

- Vær forsiktig når du varmer opp fett eller olje. Fett og olje kan antennes ved for høy varme.  
Ikke prøv å slukke brennende fett med vann.
- Bruk kun tørre grytekluter og treskje for å unngå dampdannelse. Våte eller fuktige grytekluter på varme overflater kan forårsake forbrenninger gjennom damp.
- Kokefeltet må brukes kun under oppsikt. Overkokelser kan forårsake røyk og brann.
- Slå av kokesonen før du tar av kokekaret.
- For å unngå fare for forbrenninger, antenning av brennbare materialer og søl av kokegods gjennom utilsiktet sammenstøt av kokekar osv., innrett grepene innover. Pass på at de ikke stikker inn i kokesoner i nærheten.

**PASS PÅ!**

- Ikke bruk kokefeltet til å varme opp rommet.
- Driften av kokefeltet med høy temperatur uten påfylt kokekar kan skade kokefeltet.
- Ikke still eller legg noen plastgjenstander, slik som salt- og pepperbøsse, pakninger o.lign. på kokefeltet i løpet av drift.
- Pass på at det ikke befinner seg noen grytekluter ved eller på kokesonen.
- Bruk kar, panner og andre apparater som er utformet for keramikkflater og som er utformet etter den nominelle effekten til kokefeltet.

Det er kun bestemte typer glass, glasskeramikk, steingods eller andre glasserte apparater som kan tåle de raske temperaturendringene og som er egnet til komfyrer.

- Bruk kokekar og panner i riktig størrelse.

### 3 Standardutstyr

- Gass-glasskeramikkokeplate
- Bruksanvisning

### 4 Forskriftsmessig bruk

Dometic CC09, CCK09 og CC11 er utstyrt med glasskeramikkokefelt som drives med flytende gass. De er beregnet til montering i en kjøkkenblokk i husholdninger, campingbiler, campingvogner eller båter.

### 5 Teknisk beskrivelse

Kokefeltet er tilgjengelig i ulike utførelser.

- **CC09** (art.nr. 9103303386): to kokesoner
- **CCK09** (art.nr. 9103303387): en kokesone
- **CC11** (art.nr. 9103303390/9103303391): to kokesoner

Apparattypen kan du se på artikkelnummeret, som er angitt på typeskiltet.

Kokesonene blir varmet opp gjennom en gassbrenner hver.

Bak kokesonen (fig. **1** 1, side 2) befinner det seg en viderekokesone (fig. **1** 2) som varmes opp gjennom avgassene fra brenneren under kokesonen. Gjennom dette er temperaturen ikke så høy som i kokesonen. Viderekokesonen kan brukes til et sekundært kokekar, og for dette trengs lavere høye temperaturer.

**Kun CC09, CC11:** Den høyre, mindre kokesonen har en lavere varmeytelse.

Gaskeramikk-kokeflaten er varme- og kuldebestandig. Den kan belastes med tunge kokekar. Punktformede sjokkbelastninger, f. eks. gjennom fallende gjenstander, må unngås. Dette kan føre til skader.

## Betjeningsselementer

| Nr. i fig. <b>1</b> ,<br>side 2 | Beskrivelse                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                               | Kokesone                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2                               | Viderekokesone                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3                               | Advarsel-LED «Varme overflater» <br>Denne LED-en lyser i rødt når kokesonen er slått på.<br>Den lyser videre inntil overflaten er nedkjølt og kan berøres uten fare (dette tar ca. 12 minutter etter utkobling av kokesonen). |
| 4                               | Kontroll-LED <br>LED-en lyser i grønt når kokesonen er slått på.                                                                                                                                                              |
| 5                               | Regulator, kan stilles i tre posisjoner (nullstilling, stor flamme, ingen flamme)<br>Trykk <b>og</b> i eller drei mot klokka for å stilles inn ønsket temperatur.<br>Dreiring mot klokken åpner gasskranen.<br>Dreiring med klokken til anslag lukker gasskranen.                                              |

**Kun CC09, CC11:** Den fremre regulatoren er tilordnet høyre kokefelt, den bakre regulatoren til venstre kokefelt.

## 6 Montere kokefelt

Du kan bygge inn kokefeltet i arbeidsbenken på kjøkkenet.

### 6.1 Valg av monteringssted

Pass på følgende ved valg av montasjested:

- Veg et montasjested med god lufting for apparatet.
- Velg et sted med tak for å unngå at det koker vann og andre væsker direkte på kokeren.
- Sørg for minsteavstander i henhold til fig. **2**, side 2.
- Til brennstofforsyning og varmebortføring må det være lufteåpninger på mins 50 cm<sup>2</sup> under kokefeltet.  
Lufteåpningene må være minst 5 mm brede.

- Påse at det ikke oppstår noen gjennomtrekk på monteringsstedet. Hvis du monterer kokefeltet i en åpen cockpit eller andre åpne steder, monter i tillegg en vindbeskyttelse.
- Bruk ikke apparatet i rom der det er eksplosjonsfare.

## 6.2 Montering av kokefeltet



### **PASS PÅ! Fare for skade!**

- Før du borer noe som helst, må du forsikre deg om at ingen elektriske kabler eller andre deler på kjøretøyet kan skades av boring, saging og filing.
- Til feste av kokefeltet må du ikke bruke gassledninger, kraner eller deler av brenneren.

- Sag en firkantet åpning i arbeidsplaten (mål se fig. **3**, side 2).
- Sett kokefeltet inn i midten på utsnittet.
- Fest kokefeltet (**2**) med de fire festeelementene (**3**) og skruene (**4**) på arbeidsplaten (**1**), se fig. **4**, side 3.
- Bring en brannslukker i klasse B-1 innenfor rekkevidde.

## 6.3 Koble kokefeltet til gassforsyningen



### **ADVARSEL! Fare for skade!**

- Bruk kun propan- eller butangassflasker med testet trykkregulator og passende tilkobling.
- Sammenlign trykkangivelsen på typeskiltet med trykkangivelsen på trykkregulatoren.
- Apparatet må kun kobles til en gassforsyning av autorisert fagpersonale.

Vær oppmerksom på følgende ved tilkobling:

- Bruk en gassledning i stålrør Ø 8 x 1 mm (sveiset, sømfritt stål eller rustfritt stål), som du monterer tett ved hjelp av en kuttering.
- Fest rørene til en side- eller bakvegg på de omgivende møblene slik at det ikke skjer noen energioverføring til stilleleddene.
- Forbindelsen skal kun være løselig med verktøy. Overhold de tekniske reglene i DVGW-arbeidsbladene G607 og G608.
- Den totale rørleggingen må være spenningsfri.

- Hold lengden på slangeforbindelsen mellom gassapparatet og det flytende gassforsyningsanlegget så kort som mulig og ikke lenger enn 750 mm.
- Slangeforbindelsen må være tilgjengelig over hele lengden for kontroll.
- Under drift må lufteåpningene ha et fritt tverrsnitt på minst 50 cm<sup>2</sup> i oppstillingsrommet. Disse åpningene kan være lukkbare, men ved drift av ildstedet må de være åpne.

➤ Koble kokefeltet til gassforsyningen.

➤ Anbring et advarselsskilt med følgende tekst over kokefeltet:

«ADVARSEL!

Ved koking er det nødvendig å sørge for ekstra lufting, f. eks. gjennom åpning av vinduer i nærheten av grill-, koke- og bakeapparatet.

Disse apparatene skal ikke brukes til oppvarming av rom.»

- Påse at slangeledningen
- ikke blir klemt eller skarpt bøyd,
  - ligger i sikker avstand fra brenneren.

➤ Åpne ventilen på gassflasken.



---

**ADVARSEL! Fare for skade!**

Sjekk aldri at flasken er tett ved hjelp av åpen flamme eller i nærheten av tennkilder.

---

- Kontroller om alle forbindelsene er tette med lekkasjespray.  
Alt er tett når det ikke danner seg blærer.

## 7 Koble til kokefeltet elektrisk

**ADVARSEL! Fare for skade!**

Tilkoblingen av kokeren skal kun utføres av fagfolk.

Den følgende informasjonen er beregnet på fagfolk som er fortrolig med retningslinjene og sikkerhetsforanstaltningene som gjelder.

Følg disse sikkerhetsreglene ved elektrisk tilkobling:

**PASS PÅ!**

- Hvis ledninger må føres gjennom metallvegger eller andre vegger med skarpe kanter, bruker du tomme rør hhv. ledningsgjennomføringer.
  - Ikke legg ledninger løst eller bøyd på materiale som leder elektrisk strøm (metall).
  - Fest ledningene godt.
  - Ikke trekk i ledningene.
  - Legg ledningene slik at man ikke snubler i dem og slik at man unngår å skade kabelen.
- 
- Forsikre deg ved bruk av typeskiltet til kokefeltet om at driftsspenningen til apparatet stemmer overens med bordsnettspenningen.
- Koble til apparatet i henhold til fig. **5**, side 3 til 12-V---bordsnett.
- Bruk en kabel med to ledninger med flatstikkhylser 6,3 x 0,8 mm (**1**).
- Strømkretsen må være sikret med en 5 A smeltesikring (medfølger ikke).
- Sikre kabelen med en klemme.

## 8 Bruke kokefelt



### **FORSIKTIG! Fare for skade!**

Kokesonen forblir også etter utkoblingen varm i en tid. Advarsel-LED-en  viser dette.

Ikke legg noen gjenstander på kokefeltet, da disse skader eller kan bli varme, inntil overflaten er avkjølt.



### **PASS PÅ!**

Kontroller før du slår på kokefeltet at det ikke befinner seg noen brennbare stoffer på kokesonen.

### **Tips for omgang med kokefeltet**

For at glasskeramikkoverflaten ikke skal skades, påse følgende:

- Du må aldri bruke kokefeltet som oppbevaringssted.
- Kokekar- og pannebunn kan ha kanter og mønstre som etterlater spor eller riper når de skyves. Dette gjelder spesielt for kokekar i støpt jern.
- Det kan også oppstå riper når f. eks. sandkorn fra tidligere vasking av grønnsaker trekkes over kokeflaten med kokekaret.
- Unngå at følgende havner på den varme overflaten:
  - Kunststoffer
  - Aluminiumsfolie
  - Sukker eller stoffer med høyt sukkerinnhold.
- Unngå gjentatt fastbrenning av tilsmussing.

For å oppnå de beste resultatene med kokefeltet, bør du følge de følgende grunnreglene ved matlating og tilberedning av måltider:

- Kokesonene varmes opp svært raskt, men kjøles langsomt av. Sett regulatoren på ønsket posisjon med en gang.
- Bruk kokekar og panner av høy kvalitet for å garantere fullstendig kontakt med kokesonen.
- Den gode kontakten mellom kokekaret hhv. pannen og kokesonen forbedrer effektiviteten.
- Kokekar og panner av edelstål og støpejern egner seg best. Aluminiumsbarer anbefales ikke til maksimal temperaturinnstilling.
- Påse at kokekaret hhv. pannen er like stor som kokesonen eller litt større.

Hvis det brukes et kokekar som er for lite hhv. en panne som er for liten, ligger en del av kokesonen fri, og dette kan føre til antenning av klær.

- Pass på at bunnen til kokekaret hhv. pannen er tørr.
- For å unngå fare for forbrenninger, antenning av brennbare materialer og søl av kokegods gjennom utilsiktet sammenstøt av kokekar hhv. pannen, innrett grepene innover. Pass på at de ikke stikker inn i de tilgrensende kokesonene.

### Kontrollere før innkobling

Før innkobling av kokefeltet må du kontrollere følgende:

- Er den riktige gassorden koblet til? Apparatet er kun godkjent for flytende gass.
- Er inntaks- og utslippslufteåpningene i rommet eller på utsiden av kjøretøyet frie? Åpningene sikrer friskluftforsyning og avgassutførsel.
- Er overflaten på glasskeramikk-kokefeltet fri for smuss? Smuss kan brennes inn og dermed skade overflaten eller gjøre den skitten.
- Er gassflasken sperreventil åpnet?

### Slå på kokesonen

- Sett regulatoren i nullstilling.
- Trykk inn regulatoren, hold den trykket og dreii mot klokka til posisjonen «Stor flamme».
- Hold regulatoren trykket i maksimalt 15 sekunder, inntil tenningsforløpet er avsluttet og den termoelektriske tenningsikringen er aktivert.
- Slipp regulatoren.
- ✓ Brenner brenner.
- ✓ Kontroll-LED-en  lyser.
- ✓ Varsel-LED-en  lyser.
- Hvis brenneren slukker etter at regulatoren slippes:  
Vent i minst 60 sekunder før du gjentar tenningsforløpet.



#### **MERK**

Ved første gangs bruk eller etter flaskeutskiftning kan det forekomme at brenneren fortsatt ikke brenner etter 15 sekunder, da det fortsatt finnes luft i gassledningen. Gjenta i dette tilfellet tenningsforløpet.

## Regulere temperaturen

- Regulér temperaturen med regulatoren i området mellom stillingene «Stor flamme» og «Liten flamme».

## Slå av kokesonen

- Sett regulatoren i nullstilling.
- ✓ Kontroll-LED-en  er av.
- ✓ Varsel-LED-en  lyser videre.  
Varsel-LED-en kobles ut når overflaten er nedkjølt og kan berøres uten fare (dette tar ca. 12 minutter etter utkobling av kokesonen).
- Ved lengre tids driftsavbrudd må du lukke sperreventilen på gassflasken.

## 8.1 Bytte gassflaske



### **ADVARSEL! Fare for skade!**

Bytt gassflaske kun når det er god lufting.  
Påse at det ikke er noen tennkilder i nærheten.  
Bytt gassflasken kun når apparatet er avslått.

- Slå av kokefeltet samtidig som du dreier regulatoren med klokken til nullstilling.
- Lukke ventilen på gassflasken helt.
- Skru trykkregulatoren av gassflasken.
- Kontroller tilstanden til slangeledningen.  
Bytt slangeledningen hvis den er sprø eller porøs.
- Skru trykkregulatoren fast på den nye gassflasken for hånd.

## 9 Utbedring av feil

Reparasjoner på den gassførende delen av apparatet skal kun gjennomføres av fagfolk.

- Lukk gasstilførselen umiddelbart ved feil.
- Kontroller enda en gang om apparatet er skadet.
- Skift ut skadede deler.
- Sett apparatet i drift igjen først når alle feil er korrigert.

Før du henvender deg til kundeservice hvis det skulle oppstå problemer med kokefeltet, kontroller følgende:

- at tilkoblingen til bordnettet er i orden.
- at regulatoren er innkoblet og temperaturinnstillingen er riktig
- at bunnen på kokekaret hhv. pannen og kokefeltoverflaten er ren og tørr
- at kokekaret hhv. pannen har riktig størrelse og er satt riktig på kokesonen
- at bunnen på kokekaret hhv. pannen er flat og jevn

## 10 Vedlikeholde kokefeltet

Av sikkerhetsgrunner er det nødvendig at apparatet årlig kontrolleres før første gangs bruk og deretter hvert andre år av en fagperson for lytefri funksjon og eventuelt repareres.

- Kontroller ved den årlige kontrollen av apparatet spesielt følgende funksjoner:
  - Kontroll av gasstetthet
  - Kontroll av brennsikkerheten og flammestabiliteten.
  - Kontroll av frisklufttilførsel.
  - Kontroll av sikkerhetens og regulatorinnretningene (platekraner, trykkregulator).
- Kontroller om oppstillingsrommet stemmer overens med de forskriftene som gjelder på stedet.

## 11 Rengjøring og stell av kokefeltet



### **FORSIKTIG! Fare for skade!**

- Påse at overflaten er avkjølt og at varsel-LED-en  er slukket.
- Når du tørker opp sølte matvarer med en fuktig svamp eller klut, må du være forsiktig for å unngå forbrenninger gjennom damp.



### **PASS PÅ!**

- Ikke behandle glasskeramikkoverflaten på kokefeltet med skuremidler.
- Bruk utelukkende spesiell rengjøringsmelk for glasskeramikk-overflater. Andre rengjøringsmidler skader overflaten eller produserer under visse omstendigheter giftige damper når de påføres en varm overflate.
- Ikke bruk en damprengjøringsenhet.

- Rengjør glasskeramikkoverflaten grundig før første gangs bruk (se etterfølgende kapittel).

### 11.1 Regelmessig pleie

- Tilsett litt rengjøringsmelk på midten av flaten som skal rengjøres.
- Fukt et papirhåndkle og påfør rengjøringsmelken på overflaten.
- Tørk av flatene med et rent, tørt papirhåndkle.
- ✓ Nå befinner deg seg en beskyttende film på overflaten som er vann- og smussavvisende.

### 11.2 Fjern matvarer som har kokt over

- Hvis maten skulle koke over under matlagingen, må du slå av kokefeltet og tørke av området rundt kokesonen med et rent papirhåndkle.

Mat som har kokt over på kokesonene skal behandles som mat som har kokt over og brent seg fast (se «Matvarer som har kokt over og brent seg fast» på side 162).

**Smeltede stoffer eller mat som har kokt over med høyt sukkerinnhold (syltetøy, ketchup, tomatsaus osv.) må fjernes.**

- Fjern materialet som har kokt over **umiddelbart** med en skrape mens overflaten fortsatt er varm: Skyv det overkokte hhv. smeltede materialet av fra kokesonen til et kjølig område av kokefeltoverflaten.
- Slå av kokesonene.
- La kokefeltet kjøle seg ned (varsel-LED-en  må være av).
- Rengjør overflaten i henhold til «Regelmessig pleie» på side 161.

### 11.3 Matvarer som har kokt over og brent seg fast

- Fjern det fastbrente materialet med en skrape. Hold skrapen i en vinkel på ca. 30° i forhold til overflaten og skrap av materialet.
- Avslutt rengjøringen, se «Regelmessig pleie» på side 161.

### 11.4 Fjerne metallspor

Det kan forekomme, spesielt når du bruker lettere kokekar eller panner, at det forekommer metallspor på kokeoverflaten. Disse sporene forekommer ofte som riper.

- Fjern metallsporene i henhold til «Fjern matvarer som har kokt over» på side 161.
- For svært vanskelige spor bruker du rengjøringsmelk sammen med en skrape.

## 12 Garanti

Lovmessig garantitid gjelder. Hvis produktet skulle være defekt, kontakter du din faghandler eller produsentens filial i ditt land (du finner adressene på baksiden av veiledningen).

Ved henvendelser vedrørende reparasjon eller garanti, må du sende med følgende dokumentasjon:

- kopi av kvitteringen med kjøpsdato,
- årsak til reklamasjonen eller beskrivelse av feilen.

## 13 Avfallsbehandling

► Lever emballasje til resirkulering så langt det er mulig.



Når du tar produktet ut av drift for siste gang, må du sørge for å få informasjon om deponeringsforskrifter hos nærmeste resirkuleringsstasjon eller hos din faghandler.

## 14 Tekniske data

|                                       | Domestic CCK09                                                                                                                                                                                                                                                           | Domestic CC09                  | Domestic CC11                                 |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------|
| Art.nr.:                              | 9103303387                                                                                                                                                                                                                                                               | 9103303386                     | 9103303390<br>(svart)<br>9103303391<br>(hvit) |
| Gassforbruk:                          | 115 g/h                                                                                                                                                                                                                                                                  | 210 g/h                        | 210 g/h                                       |
| Apparatklasse:                        | I                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                |                                               |
| Tilkoblingstrykk/Gasskategori:        | AT, DE, LV, MT, PL: 30 mbar (I <sub>3B/P</sub> )<br>CY, DK, EE, FI, HU, IS, NL, NO, RO, SE, SK:<br>28 – 30 mbar (I <sub>3B/P</sub> )<br>SI: 28 – 30 mbar (I <sub>3P</sub> )<br>BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, TR:<br>28 – 30/37 mbar (I <sub>3+</sub> ) |                                |                                               |
| Antall kokeplater:                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4                              | 4                                             |
| Antall brennere:                      | 1                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2                              | 2                                             |
| Nominell varmeeffekt:                 | 1600 W                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W) | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W)                |
| Koketid for 1 l vann:                 | ca. 7,5 min<br>(uavhengig av omgivelsesbetingelsene og det brukte kokekaret)                                                                                                                                                                                             |                                |                                               |
| Tilkoblingsspenning<br>(for tenning): | 12 V==                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                |                                               |
| Strømforbruk:                         | Under tenningsforløpet: 0,6 A<br>I drift: 0,3 A                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                               |
| Mål i mm<br>(B x H x D):              | 398 x 110 x 505                                                                                                                                                                                                                                                          | 558 x 110 x 505                | 566 x 110 x 445                               |
| Vekt:                                 | 6,0 kg                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10,8 kg                        | 11,0 kg                                       |

**Lue tämä ohje huolellisesti läpi ennen käyttöönottoa ja säilytä ohje hyvin. Jos myyt tuotteen eteenpäin, anna ohje tällöin edelleen uudelle käyttäjälle.**

## **Tilavuus**

|    |                                             |     |
|----|---------------------------------------------|-----|
| 1  | Symbolien selitys . . . . .                 | 166 |
| 2  | Yleisiä turvallisuusohjeita . . . . .       | 166 |
| 3  | Toimituskokonaisuus . . . . .               | 170 |
| 4  | Määräysten mukainen käyttö . . . . .        | 170 |
| 5  | Tekninen kuvaus . . . . .                   | 170 |
| 6  | Keittolevyn asentaminen . . . . .           | 171 |
| 7  | Keittolevyn sähköinen liittäminen . . . . . | 174 |
| 8  | Keittolevyn käyttäminen . . . . .           | 174 |
| 9  | Virheen poisto . . . . .                    | 177 |
| 10 | Keittolevyn huolto . . . . .                | 178 |
| 11 | Keittolevyn puhdistus ja hoito . . . . .    | 178 |
| 12 | Takuu . . . . .                             | 180 |
| 13 | Hävittäminen . . . . .                      | 180 |
| 14 | Tekniset tiedot . . . . .                   | 181 |

# 1 Symbolien selitys

**VAROITUS!**

**Turvallisuusohje:** Huomiotta jättäminen voi aiheuttaa hengenvaaran tai vakavan loukkaantumisen.

**HUOMIO!**

**Turvallisuusohje:** Huomiotta jättäminen voi johtaa loukkaantumiseen.

**HUOMAUTUS!**

Huomiotta jättäminen voi johtaa materiaalivaurioihin ja haitata tuotteen toimintaa.

**OHJE**

Tuotteen käyttöä koskevia lisätietoja.

➤ **Menettely:** Tämä symboli ilmaisee, että sinun tulee tehdä jotakin. Tarvittava menettely kuvataan askel askeleelta.

✓ Tämä symboli kuvailee menettelyn tuloksen.

**kuva 1 5, sivulla 3:** Tämä tieto viittaa kuvassa olevaan elementtiin, tässä esimerkissä ”kohteeseen 5 kuvassa 1, sivulla 3”.

## 2 Yleisiä turvallisuusohjeita

Valmistaja ei ota mitään vastuuta vahingoista seuraavissa tapauksissa:

- tuotteeseen mekaanisen vaikutuksen takia syntyneet vauriot
- tuotteeseen ilman valmistajan nimenomaista lupaa tehdyt muutokset
- käyttö muuhun kuin käyttöohjeessa ilmoitettuun tarkoitukseen

Ole hyvä ja noudata seuraavia periaatteellisia turvatoimenpiteitä käyttäessäsi sähköllä toimivia laitteita. Tämä suojelee sinua:

- sähköiskulta
- palovaaralta
- loukkaantumiselta

## 2.1 Perusturvallisuus



### VAROITUS!

- Käytä ainoastaan nestekaasua, joka kuuluu luokkaan I<sub>3B/P</sub>, I<sub>3+</sub>, I<sub>3</sub> (butaani/propaani). **Älä** käyttää muita polttoaineita.
- Säilytä lähellä sopivaa sammutusvälinettä.  
Huolehdi siitä, että alan ammattilainen tarkastaa sammutusvälineen säännöllisin väliajoin.
- Henkilöiden (mukaan lukien lapset), jotka eivät voi käyttää tuotetta turvallisesti fyysisten, sensoristen tai psyykkisten taitojensa takia, tai kokemattomuuden tai tietämättömyyden vuoksi, ei tulisi käyttää tuotetta ilman valvontaa tai vastuullisen henkilön ohjeita.
- Älä kosketa keittoalueita tai niiden lähellä olevaa aluetta.  
Keittoalueiden pinnat voivat olla kuumia myös silloin, kun ne ovat tummia. Keittoalueiden lähellä olevat alueet voivat tulla niin kuumiksi, että niistä aiheutuu palovammoja.
- Jos keittolevyn pinta on haljennut, puhdistusliuokset ja yli vuotavat nesteet voivat tunkeutua laitteen sisään, mistä aiheutuu sähköiskuvaara. Kytke laite tällaisessa tapauksessa heti pois päältä.
- Katkaise virransyöttö aina laitetta koskevien töiden ajaksi.
- Laitetta koskevia huolto- ja korjaustöitä saa suorittaa vain ammattimies, joka tuntee töihin liittyvät vaarat sekä vastaavat määräykset.



### HUOMAUTUS!

- Käytä laitetta ainoastaan sen käyttötarkoitusta vastaavasti.
- Älä tee laitteeseen mitään muutoksia.
- Kytke laite pois päältä kun sitä ei käytetä.
- Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut tai jokin sen osa on rikki.

## 2.2 Turvallisuus nestekaasua käsiteltäessä



### VAROITUS!

- Pidä palavat aineet kaukana lämmitys- ja keittolaitteista sekä muista valo- ja lämpölähteistä.
- **Tukehtumisriski!**  
Ennen laitteen kytkemistä päälle on huolehdittava siitä, että alue on ilmastoitu riittävästi. Käytön aikana käyttötilassa on oltava vähintään 50 cm<sup>2</sup>:n halkaisijan kokoiset tuuletusaukot. Nämä aukot voivat olla suljettavia, ne tulee kuitenkin avata tuulisijaa käytettäessä (katso ohjekilpi keittolevyn yläpuolella).
- Vertaa tyyppikilven painetietoja paineensäätimen painetietoihin.
- Nestekaasupulloja ei saa koskaan säilyttää tuulettamattomassa tilassa.
- Suojaa nestekaasupullot suoralta auringonpaisteelta. Lämpötila ei saa ylittää 50 °C:ta.
- Jos havaitset kaasunhajua:
  - Avaa kaikki ikkunat ja poistu tilasta.
  - Älä käytä sähkölaitteita, vältä myös avotulen käsittelyä, koska se voi sytyttää kaasun.
  - Sulje kaasupullon venttiili ja anna sen olla suljettuna, kunnes vika poistetaan.
  - Älä koskaan yritä löytää vuotoa avotulen avulla.
- Keittolevyä ei saa käyttää tankattaessa eikä autotallissa eikä lautalla.

## 2.3 Laitteen käyttöturvallisuus



### VAROITUS!

- Käytä keittolevyä käyttäessäsi vastaavaa vaatetusta. Älä käytä löysiä vaatteita, joihin tuli voi tarttua.
- Anna keittolevyn jäähtyä ympäristön lämpötilaan, ennen kuin kosket siihen paljain käsin.
- Pidä keittolevyä ympäröivä alue puhtaana rasvasta, alkoholi-pohjaisista aineista, muovista ja palavista aineista (esim. verhot, pyyhkeet, keittiömateriaalit).
- Älä ripusta pyyhkeitä, paperia, verhoja tai muita palavia materiaaleja keittolevyn lähelle äläkä laske niitä sinne.

- Lämmitä rasvaa ja öljyä erittäin varovasti. Rasva ja öljy voivat syttyä, jos lämpötila on liian korkea.  
Älä yritä sammuttaa palavaa rasvaa veden avulla.
- Käytä ainoastaan kuivia pannulappuja ja puukauhoja, ettei höyryä pääse muodostumaan. Märät tai kosteat pannulaput voivat synnyttää kuumia pintoja koskettaessaan höyryä, joka aiheuttaa palovammoja.
- Älä käytä keittolevyä koskaan ilman valvontaa. Ylikiehuvat kattilat aiheuttavat savua ja palovaaran.
- Kytke keittoalue pois ennen kuin otat kattilan pois.
- Palovammavaaran, palavien materiaalien syttymisen ja kattiloiden tahattoman tönäisemisen aiheuttaman ruokien läikkymisen jne. välttämiseksi aseta niiden kahvat sisään päin. Huolehdi siitä, että ne eivät työnny viereisten keittoalueiden päälle.

**HUOMAUTUS!**

- Keittolevyä ei saa käyttää tilan lämmitykseen.
- Keittolevyn käyttäminen suurella lämpötilalla ilman että sen päällä on täyttä kattilaa voi johtaa keittolevyn vaurioitumiseen.
- Älä aseta tai laske mitään muoviesineitä kuten suola- ja pippurisirotinta, pakkauksia y.m. käytön aikana keittolevyn päälle.
- Huolehdi siitä, että keittoalueen luona tai päällä ei ole pannulappuja.
- Käytä kattiloita, pannuja ja muita laitteita, jotka on suunniteltu keittolevyn keraamiselle pinnalle ja nimellisteholle.

Vain tietyntyyppinen lasi, lasikeramiikka, kivitavara ja muu lasitettu laite kestää nopeat lämpötilamuutokset ja sopii siten liesille.

- Käytä oikean kokoisia kattiloita ja pannuja.

## 3 Toimituskokonaisuus

- Kaasu-lasikeramiikka-keittolevy
- Käyttöohje

## 4 Määräysten mukainen käyttö

Dometic CC09, CCK09 ja CC11 ovat nestekaasulla toimivia lasikeramiikka-keittolevyjä. Ne on tarkoitettu asennettaviksi kotitalouksien keittiöihin, asuntoautoihin, matkailuvaunuihin tai veneisiin.

## 5 Tekninen kuvaus

Keittolevyä saa eri varustuksilla.

- **CC09** (tuotenro 9103303386): kaksi keittoaluetta
- **CCK09** (tuotenro 9103303387): yksi keittoalue
- **CC11** (tuotenro 9103303390/9103303391): kaksi keittoaluetta

Laitteesi tyyppin saat selville tuotenumeraosta, joka ilmoitetaan tyyppikilvessä.

Kutakin keittoaluetta lämmittää yksi kaasupoltin.

Keittoalueen (kuva **1** 1, sivulla 2) takana on lisäkeittoalue (kuva **1** 2), joka lämpiää keittolevyn alla olevan polttimen pakokaasujen avulla. Tästä syystä lämpötila ei ole niin korkea kuin keittoalueella. Lisäkeittoalueella voi käyttää toista kattilaa, joka vaatii vähemmän korkeita lämpötiloja.

**Vain CC09, CC11:** Oikeanpuoleisen, pienemmän keittoalueen lämmitysteho on pienempi.

Lasikeramiikka-keittolevy on kuuman- ja kylmänkestävä. Sitä voidaan kuorittaa raskailla kattiloilla. Pistemäisiä iskukuormituksia, esim. putoavien esineiden aiheuttamia, tulee välttää. Se voi aiheuttaa vaurioita.

## Käyttölaitteet

| Nro kuva <b>1</b> ,<br>sivulla 2 | Kuvaus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                | Keittoalue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2                                | Lisäkeittoalue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3                                | Varoitus-LED ”kuuma pinta” <br>Tämä LED palaa punaisena, kun keittoalue on kytketty päälle. Ja palaa edelleen, kunnes pinta on jäähtynyt ja sitä voi koskettaa ilman vaaraa (tämä kestää noin 12 minuuttia keittoalueen pois kytkemisen jälkeen). |
| 4                                | Merkki-LED <br>LED palaa vihreänä, kun keittoalue on kytketty päälle.                                                                                                                                                                             |
| 5                                | Säädin, säädettävissä kolmeen asentoon (nolla-asento, suuri liekki, pieni liekki)<br>Paina <b>ja</b> kierrä vastapäivään säätääksesi halutun lämpötilan.<br>Kääntäminen vastapäivään avaa kaasuhanan.<br>Kääntäminen myötäpäivään sulkee kaasuhanan.                                                                               |

**Vain CC09, CC11:** Etummainen säädin kuuluu oikeanpuoleiseen keittolevyyn, takimmainen säädin vasemmanpuoleiseen keittolevyyn.

## 6 Keittolevyn asentaminen

Voit asentaa keittolevyn keittiösi työtasoon.

### 6.1 Asennuspaikan valinta

Noudata asennuspaikkaa valitessasi seuraavia ohjeita:

- Valitse laitteelle hyvin ilmastoitu paikka.
- Valitse katettu paikka välttääksesi veden tai muiden nesteiden suoran roiskumisen keittimen päälle.
- Noudata vähimmäisetäisyyksiä jotka kuva **2**, sivulla 2 ilmoittaa.
- Paloilman syöttöä ja lämmönpoistoa varten keittolevyn alapuolella täytyy olla tuuletusaukot, joiden vapaa halkaisija on vähintään 50 cm<sup>2</sup>. Tuuletusaukkojen täytyy olla vähintään 5 mm leveitä.

- Huomioi, ettei asennuspaikalla ole läpivetoa.  
Jos asennat keittolevyn avoimeen ohjaamoon tai muulle avoimelle paikalle, asenna lisäksi tuulensuoja.
- **Älä** käytä paikoissa, joissa olemassa on räjähdysvaara.

## 6.2 Keittolevyn asentaminen



### **HUOMAUTUS! Vaurioitumisvaara!**

- Ennen kuin teet mitään reikiä, varmista, että poraaminen, sahaaminen tai viilaaminen ei vahingoita sähköjohtoja tai ajoneuvon muita osia.
- Älä käytä keittolevyn kiinnittämiseen kaasujohtimia, hanoja tai polttimeen osia.

- Sahaa työtasoon nelikulmainen aukko (mitat ks. kuva **3**, sivulla 2).
- Aseta keittolevy aukon keskelle.
- Kiinnitä keittolevy (**2**) neljällä kiinnityskappaleella (**3**) ja ruuveilla (**4**) työtasoon (**1**), katso kuva **4**, sivulla 3.
- Kiinnitä lähettyville luokan B-1 palonsammutin.

## 6.3 Keittolevyn liittäminen kaasunsyöttöön



### **VAROITUS! Loukkaantumisvaara!**

- Käytä ainoastaan propaani- tai butaanikaasupulloja, joissa on tarkastettu paineensäädin ja sopiva liitäntä.
- Vertaa tyyppikilven painetietoja paineensäätimen painetietoihin.
- Vain asianmukaisen hyväksynnän omaava ammattihenkilöstö saa liittää laitteen kaasunsyöttöön.

Huomaa seuraavat liittämistä koskevat ohjeet:

- Käytä ainoastaan teräsputkista kaasujohdinta  $\varnothing 8 \times 1$  mm (hitsattu, saumaton teräs tai ruostumaton teräs). Asenna tämä leikkuurengaskiinnityksellä.
- Kiinnitä putket ympäröivien huonekalujen sivu- tai takaseinään siten, ettei säätölenkkeihin kohdistu vääntövoimaa.
- Liitos tulee olla purettavissa ainoastaan työkaluilla. Huomioi DVGW-työohjeiden G607 ja G608 tekniset säädökset.

- Koko putkituksen tulee olla jännitteetön.
  - Pidä kaasulaitteen ja nestekaasusyöttölaitteen välinen letkuliitos mahdollisimman lyhyenä, pituus ei saa olla yli 750 mm.
  - Letkuliitokseen tulee päästä käsiksi koko sen pituudelta.
  - Käytön aikana käyttötilassa on oltava halkaisijaltaan vähintään 50 cm<sup>2</sup>:n kokoiset tuuletusaukot. Nämä aukot voivat olla suljettavia, ne tulee kuitenkin avata kun tulisijaa käytetään.
- Liitä keittolevy kaasunsyöttöön.
- Aseta keittolevyn päälle ohjekilpi, jossa on seuraava teksti:
- ”VAROITUS!  
Huolehdi keitettäessä lisätuuletuksesta, esim. avaamalla ikkunat grillaus-, keitto- ja paistamislaitteiden läheisyydessä.  
Näitä laitteita ei saa käyttää huoneen lämmitykseen.”
- Huolehdi siitä, että letkujohdin
- ei joudu puristuksiin tai taitteelle,
  - on riittävän kaukana polttimesta.
- Avaa kaasupullon venttiili.

**VAROITUS! Loukkaantumisvaara!**

Älä tarkasta tiiviyyttä koskaan avoliekillä tai sytytyslähteiden lähellä.

- Tarkasta kaikkien liitäntöjen tiiviys vuodonetsintasuihkeella.  
Tiiviys on taattu, jos kuplia ei muodostu.

## 7 Keittolevyn sähköinen liittäminen

**VAROITUS! Loukkaantumisvaara!**

Vain ammattilainen saa suorittaa keittimen liittämisen.

Seuraavat tiedot on suunnattu ammattilaisille, jotka tuntevat vastaavat direktiivit ja turvajärjestelyt.

Noudata seuraavia sähköliittäntää koskevia ohjeita:

**HUOMAUTUS!**

- Jos joudut sijoittamaan johtimia metallisten tai muiden terävä-reunaisten seinien läpi, käytä kanava- tai läpivientikappaleita.
- Älä aseta johtimia löysälle tai taitteille sähköä johtavien materiaalien (metalli) päälle.
- Kiinnitä johtimet varmasti.
- Älä kisko johtimista.
- Vedä johtimet siten, että niihin ei voi kompastua ja että johdon vaurioitumisen mahdollisuus on pois suljettu.

► Varmista keittolevyn tyyppikilven avulla, että laitteen käyttöjännite vastaa ajoneuvon sähköverkon jännitettä.

► Liitä laite siten kuin kuva **5**, sivulla 3 esittää 12 V== -ajoneuvoverkkoon.

Käytä kaksijohtimista johtoa ja 6,3 x 0,8 mm -abiko-liittimiä (1).

Virtapiiri täytyy suojata 5 A -sulakkeella (ei sisälly toimituskokonaisuuteen).

► Varmista johto sangalla.

## 8 Keittolevyn käyttäminen

**HUOMIO! Loukkaantumisvaara!**

Keittoalue pysyy kuumana myös jonkin aikaa sammuttamisen jälkeen. Varoitus-LED  osoittaa tämän.

Älä aseta keittolevylle mitään esineitä, jotka voivat vaurioitua tai kuumentua, ennen kuin pinta on jäähtynyt.

**HUOMAUTUS!**

Huolehdi ennen keittolevyn päälle kytkemistä siitä, että keittoalueella ei ole mitään palavia aineita.

**Vinkkejä keittolevyn käsittelyyn**

Noudata seuraavia ohjeita, jotta lasikeraaminen pinta ei vaurioidu:

- Älä käytä keittolevyä tavaroiden säilytykseen.
- Kattilan- tai pannunpohjissa voi olla reunoja ja valusaumoja, joista jää siirrettäessä jälkiä tai naarmuja. Tämä koskee erityisesti valurautaisia keittoastioita.
- Naarmuja voi syntyä myös, jos esim. aiemmin vihannesten pesussa irronneita hiekanjyviä joutuu kattilan mukana keittolevylle.
- Vältä seuraavien joutumista kuumalle pinnalle:
  - muovit
  - alumiinifolio
  - sokeri tai voimakkaasti sokeripitoiset aineet.
- Vältä likaantumien toistuvaa kiinnipolttamista.

Jotta saisit keittolevyllä aikaan parhaita tuloksia, noudata keittäessäsi ja ateroita valmistaessasi seuraavia perussääntöjä:

- Keittoalueet kuumenevat hyvin nopeasti, mutta jäähtyvät hitaasti. Aseta säädin heti haluamallesi lämpötilalle.
- Käytä korkealaatuisia, tasapohjaisia katiloita ja pannuja, jotta kontakti keittoalueeseen on mahdollisimman täydellinen.
- Kattilan tai pannun hyvä kontakti keittoalueeseen parantaa tehokkuutta.
- Parhaiten tähän sopivat jaloteräksiset sekä valurautaiset kattilat ja pannut. Alumiinipannuja ei suositella maksimilämpötilalle.
- Huolehdi siitä, että kattila tai pannu on yhtä suuri tai hieman suurempi kuin keittoalue.

Jos käytät liian pientä kattilaa tai pannua, osa keittoalueesta on tyhjänä, mikä voi johtaa vaatekappaleiden syttymiseen.

- Huolehdi siitä, että kattilan tai pannun pohja on kuiva.
- Palovammavaaran, palavien materiaalien syttymisen ja kattiloiden tai pannujen tahattoman tönäisemisen aiheuttaman ruokien läikkymisen jne. välttämiseksi aseta niiden kahvat sisään päin. Huolehdi siitä, että se ei työnny viereisten keittoalueiden päälle.

## Tarkastukset ennen päälle kytkemistä

Tarkasta ennen keittolevyn päälle kytkemistä:

- Onko liitettyä oikeanlainen kaasu? Laitteessa saa käyttää vain neste-kaasua.
- Ovatko tulo- ja poistoilmaaukot tilassa tai ajoneuvon ulkopuolella auki? Aukot varmistavat raittiin ilman syötön ja pakokaasujen poiston.
- Onko lasikeramiikka-keittolevyn pinta puhdas likaantumista? Likaantummat voivat palaa kiinni ja siten vahingoittaa tai rumentaa pintaa.
- Onko kaasupullon sulkuventtiili auki?

## Keittolevyn päälle kytkeminen

- Aseta säädin nolla-asentoon.
- Paina säädin sisään, pidä se painettuna ja kierrä sitä vastapäivään asentoon ”suuri liekki”.
- Pidä säädin painettuna korkeintaan 15 sekuntia, kunnes sytytys on päätynyt ja lämpösähköinen liekinvarmistin on reagoinut.
- Päästä säädin vapaaksi.
- ✓ Poltin palaa.
- ✓ Merkki-LED  loistaa.
- ✓ Varoitus-LED  loistaa.
- Jos poltin sammuu, kun vapautat säätimen: odota vähintään 60 sekuntia ennen kuin toistat sytytysmenettelyn.



### OHJE

Ensimmäisessä käyttöönotossa tai pullonvaihdon jälkeen voi käydä niin, että poltin ei pala vielä 15 sekunnin kuluttua, koska kaasujohtimessa on vielä ilmaa.

Toista sytytysmenettely tällöin uudelleen.

## Lämpötilan säätäminen

- Säädä lämpötilaa säätimellä asentojen ”suuri liekki” ja ”pieni liekki” välillä.

## Keittolevyn pois kytkeminen

- Aseta säädin nolla-asentoon.
- ✓ Merkki-LED  ei loista.

- ✓ Varoitus-LED  loistaa edelleen.  
Varoitus-LED kytkeytyy pois, kun pinta on jäähtynyt ja sitä voi koskettaa ilman vaaraa (tämä kestää noin 12 minuuttia keittoalueen pois kytkemisen jälkeen).
- Sulje kaasupullon sulkuventtiili pidempien käyttötaukojen ajaksi.

## 8.1 Kaasupullon vaihtaminen



### **VAROITUS! Loukkaantumisvaara!**

Vaihda kaasupullo vain hyvän tuuletuksen vallitessa.

Huolehdi siitä, että lähellä ei ole sytytyslähteitä.

Vaihda kaasupullo vain, kun laite on pois päältä.

- Kytke keittolevy pois kääntämällä säädintä myötöpäivään nolla-asentoon.
- Sulje kaasupullon venttiili kokonaan.
- Ruuvaa paineensäädin irti kaasupullost.
- Tarkasta letkujohdinten kunto.  
Vaihda letkujohdin, jos materiaali on hapertunut tai se murenee.
- Ruuvaa paineensäädin käsin kiinni uuteen kaasupulloon.

## 9 Virheen poisto

Laitteen kaasua johtavia osia saa korjata ainoastaan alan ammattilainen.

- Sulje kaasunsyöttö heti, jos ilmenee häiriöitä.
- Tarkasta vielä, ettei laite ole vaurioitunut.
- Vaihda vaurioituneet osat uusiin.
- Ota laite käyttöön vasta kun kaikki häiriöt on poistettu.

Ennen kuin käännyt keittolevyä koskevissa ongelmissa asiakaspalvelun puoleen, ole hyvä ja tarkasta seuraava:

- että liitäntä ajoneuvoverkkoon on kunnossa
- että säädin on päällä ja lämpötilasäätö on oikein
- että kattilan tai pannun pohja ja keittolevyn pinta ovat puhtaita ja kuivia

- että kattila tai pannu on oikean kokoinen ja se on asetettu oikein keittolevylle
- että kattilan tai pannun pohja on tasainen ja tasalaatuinen

## 10 Keittolevyn huolto

Laitteen moitteettoman toiminnan ja mahdollisten vikojen poistamisen vuoksi tulisi laite turvallisuussyistä tarkastuttaa asiantuntijalla ennen ensimmäistä käyttöönottoa ja sen jälkeen joka toinen vuosi.

- Tarkasta laitteen vuosittaisessa tarkastuksessa erityisesti seuraavat toiminnot:
  - Kaasutiiviyden tarkastus.
  - Polttoturvallisuuden ja liekin vakauden tarkastus.
  - Raitisilmasyötön tarkastus.
  - Turvallisuus- ja säädinlaitteiden tarkastus (poltinhanat, paineensäädin).
- Tarkasta, että käyttötila vastaa paikallisia voimassa olevia määräyksiä.

## 11 Keittolevyn puhdistus ja hoito



### **HUOMIO! Loukkaantumisvaara!**

- Huolehdi siitä, että pinta on jäähtynyt ja varoitus-LED  on pois päältä.
- Jos poistat läikkyneitä ruoka-aineita kostealla sienellä tai liinala, toimi varovasti välttääksesi höyrystä aiheutuvat palovammat.



### **HUOMAUTUS!**

- Älä käsittele keittolevyn lasikeramiikkapintaa hankausaineilla.
  - Käytä ainoastaan lasikeraamisille pinnoille tarkoitettua erikoispuhdistusainetta. Muut puhdistusaineet vahingoittavat pintaa tai synnyttävät mahdollisesti myrkyllisiä höyryjä, kun niitä levitetään kuumalle pinnalle.
  - Älä käytä höyrypuhdistinta.
- Puhdista lasikeramiikkapinta perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttöä (katso seuraavaa kappaletta).

## 11.1 Säännöllinen hoito

- Laita vähän puhdistusainetta puhdistettavan alueen keskelle.
- Kostuta paperiliina ja hankaa puhdistusaine pinnalle sen avulla.
- Pyyhi pinta puhtaalla, kuivalla paperiliinalla.
- ✓ Nyt pinnalla on suojakalvo, joka hylkii vettä ja likaa.

## 11.2 Yli kiehuneiden ruoka-aineiden poisto

- Jos ruokaa pääsee kiehumaan yli keittämisen aikana, kytke keittolevy pois päältä ja pyyhi keittoaluetta ympäröivä alue puhtaaksi puhtaalla paperiliinalla.

Yli kiehuneet ruoka-aineet keittolevyillä käsitellään kuten kiinni palanut ylikiehunut ruoka (katsokappale ”Kiinni palanut ylikiehunut ruoka-aines” sivulla 179).

### Sulaneiden aineiden tai ylikiehuneen sokeripitoisen ruoan (marmeladi, ketsuppi, tomaattikastime ym.) poistaminen

- Poista yli kiehunut materiaali **heti** lastalla, kun pinta on vielä kuuma: työnä ylikiehunut tai sulanut materiaali pois keittolevyn kohdalta levyn pinnan viileälle alueelle.
- Kytke keittoalueet pois päältä.
- Anna keittolevyn jäähtyä (varoitus-LEDin  täytyy olla sammunut).
- Puhdista pinta siten kuin kappale ”Säännöllinen hoito” sivulla 179 kuvaillee.

## 11.3 Kiinni palanut ylikiehunut ruoka-aines

- Poista materiaali lastalla. Pidä lastaa noin 30° kulmassa pintaan nähden ja kaavi materiaali pois.
- Päätä puhdistus; katso kappale ”Säännöllinen hoito” sivulla 179.

## 11.4 Metallijälkien poisto

Etenkin kevyempiä kattiloita tai pannuja käyttäessäsi voi käydä niin, että keittimen pintaan ilmestyy metallijälkiä. Nämä jäljetä näyttävät usein naarmuilta.

- Poista metallijäljet siten kuin kappale ”Yli kiehuneiden ruoka-aineiden poisto” sivulla 179 kuvailee.
- Käytä erityisen pinttyneiden jälkien poistoon puhdistusainetta ja lastaa.

## 12 Takuu

Laitetta koskee lakisääteinen takuu-aika. Jos tuote sattuu olemaan viallinen, käänny oman ammattikauppiaasi tai maasi valmistajan toimipisteen puoleen (osoitteet käyttöohjeen takasivulla).

Korjaus- ja takuukäsittelyä varten lähetä mukana seuraavat asiakirjat:

- kopio ostolaskusta, jossa näkyy ostopäivä,
- valitusperuste tai vikakuvaus.

## 13 Hävittäminen

- Vie pakkausmateriaali mahdollisuuksien mukaan vastaavan kierrätysjätteen joukkoon.



Jos poistat tuotteen lopullisesti käytöstä, pyydä tietoa sen hävittämisestä koskevista määräyksistä lähimmästä kierrätyskeskuksesta tai ammattiliikkeestäsi.

## 14 Tekniset tiedot

|                                    | Dometic CCK09                                                                                                                                                                                                                                                            | Dometic CC09                   | Dometic CC11                                       |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------|
| Tuotenro:                          | 9103303387                                                                                                                                                                                                                                                               | 9103303386                     | 9103303390<br>(musta)<br>9103303391<br>(valkoinen) |
| Kaasunkulutus:                     | 115 g/h                                                                                                                                                                                                                                                                  | 210 g/h                        | 210 g/h                                            |
| Laiteluokka:                       | I                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                |                                                    |
| Liitäntäpaine /<br>kaasukategoria: | AT, DE, LV, MT, PL: 30 mbar (I <sub>3B/P</sub> )<br>CY, DK, EE, FI, HU, IS, NL, NO, RO, SE, SK:<br>28 – 30 mbar (I <sub>3B/P</sub> )<br>SI: 28 – 30 mbar (I <sub>3P</sub> )<br>BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, TR:<br>28 – 30/37 mbar (I <sub>3+</sub> ) |                                |                                                    |
| Keittopaikkojen lukumäärä:         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4                              | 4                                                  |
| Polttimien lukumäärä:              | 1                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2                              | 2                                                  |
| Nimellislämpökuormitus:            | 1600 W                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W) | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W)                     |
| Keitto aika 1 l vettä:             | noin 7,5 min<br>(riippuu ympäristön olosuhteista ja käytettävästä kattilasta)                                                                                                                                                                                            |                                |                                                    |
| Liitäntäjännite<br>(sytytykseen):  | 12 V==                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                |                                                    |
| Virrankulutus:                     | Sytytyksen aikana: 0,6 A<br>Käytössä: 0,3 A                                                                                                                                                                                                                              |                                |                                                    |
| Mitat mm<br>(L x K x S):           | 398 x 110 x 505                                                                                                                                                                                                                                                          | 558 x 110 x 505                | 566 x 110 x 445                                    |
| Paino:                             | 6,0 kg                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10,8 kg                        | 11,0 kg                                            |

Прочтите данную инструкцию перед вводом в эксплуатацию и сохраните ее. В случае передачи продукта передайте инструкцию следующему пользователю.

## Содержание

|    |                                                    |     |
|----|----------------------------------------------------|-----|
| 1  | Пояснения к символам . . . . .                     | 183 |
| 2  | Общие указания по технике безопасности . . . . .   | 183 |
| 3  | Комплект поставки . . . . .                        | 187 |
| 4  | Использование по назначению . . . . .              | 187 |
| 5  | Техническое описание . . . . .                     | 187 |
| 6  | Установка варочной панели . . . . .                | 189 |
| 7  | Электроподключение варочной панели . . . . .       | 192 |
| 8  | Использование варочной панели . . . . .            | 193 |
| 9  | Устранение неисправностей . . . . .                | 196 |
| 10 | Техническое обслуживание варочной панели . . . . . | 196 |
| 11 | Очистка варочной панели и уход за ней . . . . .    | 197 |
| 12 | Гарантия . . . . .                                 | 199 |
| 13 | Утилизация . . . . .                               | 199 |
| 14 | Технические характеристики . . . . .               | 200 |

# 1 Пояснения к символам

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

**Указания по технике безопасности:** Несоблюдение может привести к смертельному исходу или тяжелым травмам.

**ОСТОРОЖНО!**

**Указания по технике безопасности:** Несоблюдение может привести к травмам.

**ВНИМАНИЕ!**

Несоблюдение может привести к повреждениям и нарушить работу продукта.

**УКАЗАНИЕ**

Дополнительная информация по управлению продуктом.

➤ **Действие:** Этот символ указывает на то, что Вы должны выполнить определенное действие. Требуемые действия описываются шаг за шагом.

✓ Этот символ описывает результат действия.

**Рис. 1 5, стр. 3:** Данное указание обращает Ваше внимание на рисунок, в данном примере на „позицию 5 на рисунке 1 на странице 3“.

## 2 Общие указания по технике безопасности

Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб в следующих случаях:

- Повреждения продукта из-за механических воздействий
- Изменения в продукте, выполненные без однозначного разрешения изготовителя
- Использование в целях, отличных от указанных в данной инструкции

При эксплуатации электроприборов учитывайте следующие правила техники безопасности для предотвращения:

- поражения электрическим током;
- воспламенения;
- травм.

## 2.1 Основы безопасного обращения



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Используйте только сжиженный газ категорий I<sub>3B/P</sub>, I<sub>3+</sub>, I<sub>3</sub> (бутан/пропан). Не применяйте иные **виды топлива**.
- Огнетушитель должен находиться в пределах досягаемости.  
Обеспечьте регулярную проверку состояния огнетушителя специалистом.
- Лица (в том числе и дети), которые в силу своих физических, осознательных или психических способностей, неопытности или отсутствия знаний не в состоянии безопасно пользоваться прибором, не должны использовать плиту без присмотра или инструктажа ответственного лица.
- Не прикасайтесь к варочным панелям или зонам вокруг них. Поверхность может быть горячей, даже если она темная. Область вокруг варочной панели может быть горячей настолько, что вызовет ожоги.
- Если на варочной поверхности присутствуют трещины, чистящее средство или перелившиеся жидкости могут попасть внутрь прибора, что создает опасность поражения электрическим током. В таком случае сразу же выключите прибор.
- При выполнении любых манипуляций с плитой необходимо выключать электропитание.
- Работы по ремонту и техническому обслуживанию выполняются только специалистами, ознакомленными с соответствующими предписаниями и существующими рисками.



### ВНИМАНИЕ!

- Используйте прибор только по назначению.
- Не предпринимайте изменений в конструкции прибора.
- Неиспользуемый прибор всегда должен быть выключен.

- Не используйте прибор, если повреждён он или его элементы.

## 2.2 Техника безопасности при обращении со сжиженным газом



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Горючие материалы не должны находиться рядом с отопительными или кухонными приборами, а также иными источниками тепла и света.
- **Опасность удушья!**  
Перед первым включением прибора убедитесь в достаточной вентилируемости помещения. При эксплуатации плиты в помещении должны быть в наличии вентиляционные отверстия с живым сечением не менее 50 см<sup>2</sup>. Эти отверстия могут закрываться, но при работе плиты должны быть открыты (см. табличку с указанием над плитой).
- Сравните давление, указанное на заводской табличке с данными на регуляторе давления.
- Ни в коем случае не храните баллоны с сжиженным газом в непроветриваемых местах.
- Газовый баллон не должен находиться под воздействием прямых лучей солнца. Температура не должна превышать 50 °C.
- При наличии запаха газа:
  - Откройте все окна и покиньте помещение.
  - Не включайте электроприборы и не использует источники открытого огня, которые могут привести к воспламенению газа.
  - Закройте вентиль газового баллона и оставьте его в закрытом состоянии, пока неисправность не будет устранена.
  - Не пытайтесь определить утечку с помощью открытого пламени!
- Запрещено пользоваться плитой во время заправки горячего, в гаражах и на паромашах.

## 2.3 Меры безопасности при работе с прибором



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

- Использовать варочную панель надлежит в соответствующей одежде.  
Не надевайте свободно свисающую одежду, способную попасть в пламя.
- Дайте варочной панели остыть до температуры окружающей среды, прежде чем касаться его голыми руками.
- Обеспечьте отсутствие вблизи варочной панели жиров, содержащих алкоголь веществ, пластмассы и легко воспламеняющихся предметов (напр., занавесок, полотенец, прочих кухонных принадлежностей).
- Не вешайте вблизи варочной панели полотенца, бумагу, занавески и иные воспламеняющиеся материалы и не оставляйте их там.
- Соблюдайте осторожность при нагревании жира и масла. Жир и масло могут воспламениться при высокой температуре.  
Не пытайтесь погасить горящий жир водой.
- Используйте только сухие прихватки и деревянные ложки, чтобы избежать образования пара. Мокрые или влажные прихватки могут стать причиной ожога при контакте с горячими поверхностями из-за образующегося пара.
- Никогда не оставляйте варочную панель без присмотра во время эксплуатации. Перегретые кастрюли могут вызвать задымление и пожар.
- Перед снятием посуды с варочной панели прибор необходимо выключить.
- Для предотвращения получения ожогов, воспламенения горючих материалов и расплескивания продуктов приготовления при случайных толчках кастрюли и пр. поворачивайте ручки кастрюль внутрь. Следите за тем, чтобы они не попадали в смежные варочные зоны.



### **ВНИМАНИЕ!**

- Не используйте варочную панель для обогрева помещения.
- Использование варочной панели при высокой температуре без наполненной кастрюли может привести к повреждению прибора.

- Во время работы плиты не ставьте на нее пластмассовые предметы, например, солонки или перечницы, не кладите упаковку и т.п.
- Следите, чтобы прихватки не находились на варочной панели или возле её.
- Используйте ту посуду и приборы, которые предназначены для керамических поверхностей и рассчитаны на номинальную мощность варочной панели.  
Только определенные типы стекла, стеклокерамики, фаянса или других глазурованных материалов могут выдержать резкие колебания температуры и поэтому подходят для использования на плитах.
- Используйте для приготовления пищи посуду соответствующих размеров.

## 3 Комплект поставки

- Стеклокерамическая варочная панель
- Инструкция по эксплуатации

## 4 Использование по назначению

Dometic CC09, CCK09 и CC11 - это стеклокерамические варочные панели, работающие на сжиженном газе. Они предназначены для встраивания в кухонный блок в жилых помещениях, трейлерах, фургонах-прицепах или на судах.

## 5 Техническое описание

Варочные панели поставляются в различных исполнениях.

- **CC09** (артикул: 9103303386): Две варочные зоны
- **CCK09** (артикул: 9103303387): Одна варочная зона
- **CC11** (артикул: 9103303390/9103303391): Две варочные зоны

Свою версию Вы можете определить по номеру артикула на заводской табличке.

Нагрев варочных зон осуществляется газовой горелкой.

Позади варочной зоны (рис. **1** 1, стр. 2) находится зона выпаривания (рис. **1** 2), обогреваемая отработанными газами горелки. Температура здесь ниже, чем в варочной зоне. Зона выпаривания может использоваться для второй кастрюли, для которой высокая температура не нужна.

**Только модели CC09, CC11:** Правая, малая варочная зона имеет малую мощность нагрева.

Стеклокерамическая поверхность устойчива к жару и холоду. На нее можно ставить достаточно тяжелую посуду. Однако следует избегать точечных ударных нагрузок, например, падения тяжелых предметов. Это может привести к повреждениям.

### Элементы управления

| № рис. <b>1</b> ,<br>стр. 2 | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                           | Варочная зона                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2                           | Зона выпаривания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 3                           | Предупредительный светодиодный индикатор «Горячая поверхность» <br>Этот светодиод горит красным цветом, когда варочная зона включена.<br>Он светится до тех пор, пока зона не остынет до безопасной при касании температуры (это займет около 12 минут после отключения зоны). |
| 4                           | Контрольный светодиодный индикатор <br>Этот светодиод горит зеленым цветом, когда варочная зона включена.                                                                                                                                                                     |
| 5                           | Регулятор, трехпозиционный (нулевое положение, сильный огонь, слабый огонь)<br>Прижмите и поворачивайте по или против часовой стрелки для выбора нужной температуры.<br>Вращение против часовой стрелки открывает газовый кран.<br>Вращение по часовой стрелке до упора закрывает подачу газа.                                                                  |

**Только модели CC09, CC11:** Передний регулятор - для правой зоны, задний - для левой.

## 6 Установка варочной панели

Плиту можно вмонтировать в рабочую поверхность Вашей кухни.

### 6.1 Выбор места установки

При выборе места установки учтите следующие моменты:

- Для установки плиты выберите хорошо проветриваемое место.
- Помещение должно быть крытым, чтобы предотвратить непосредственное попадание воды или другой жидкости на панель.
- Проследите, чтобы минимальные отступы от окружающих предметов были соблюдены согласно рис. **2**, стр. 2.
- Для подачи воздуха и отвода тепла под варочной панелью должны быть вентиляционные отверстия с живым сечением не менее 50 см<sup>2</sup>. Ширина этих отверстий должна быть - не менее 5 мм.
- В месте установки не должно быть сквозняков.  
При установке плиты в открытой рубке или другом открытом месте следует дополнительно установить защиту от ветра.
- Не пользуйтесь прибором во взрывоопасных помещениях .

### 6.2 Установка варочной панели



#### **ВНИМАНИЕ! Опасность повреждения!**

- Перед выполнением сверлений убедитесь, что отверстия, разрезы и пропилы не повредят кабели или другие части электрооборудования транспортного средства.
  - Не используйте для крепления варочной панели газовые шланги, краны или части горелки.
- 
- Выпилите прямоугольное отверстие в столешнице (размеры см. на рис. **3**, стр. 2).
  - Установите варочную панель в середине отверстия.
  - Закрепите панель (**2**) четырьмя крепежными элементами (**3**) и винтами (**4**) на столешнице (**1**), см. рис. **4**, стр. 3
  - Разместите огнетушитель класса В-1 в пределах досягаемости.

## 6.3 Подключение плиты к источнику газа



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Травмоопасно!**

- Используйте только баллоны с бутаном или пропаном с проверенным регулятором давления и подходящим соединением.
- Сравните давление, указанное на заводской табличке с данными на регуляторе давления.
- Подключение прибора к газоснабжению должно выполняться только лицензированными специалистами.

При подключении учтите следующие моменты:

- Используйте газопровод из стальной трубки  $\varnothing 8 \times 1$  мм (бесшовная сварная сталь или нержавеющая сталь), который установите с помощью штуцерного соединения с врезным кольцом.
- Закрепите трубки на задней или боковой стенке ближайшего мебельного фрагмента так, чтобы передача усилия не приходилась на исполнительные элементы.
- Соединение должно быть настолько прочным, чтобы расслабить его было возможно только при помощи инструмента. Следуйте при этом техническому регламенту Германского союза газовой и водной отраслей (DVGW) G607 и G608.
- На всем трубопроводе не должно быть напряжений.
- Соединение между газовым прибором и источником сжиженного газа должно быть как можно короче и не превышать длину в 750 мм.
- Шланговое соединение должно быть доступно для инспекций по всей длине.
- При эксплуатации плиты в помещении должны быть в наличии вентиляционные отверстия с живым сечением не менее  $50 \text{ см}^2$ . Эти отверстия могут закрываться, но при работе плиты должны быть открыты.

➤ Подключите варочную панель к источнику газа.

- Над варочной панелью разместите табличку со следующей надписью:

**«ВНИМАНИЕ!**

При приготовлении пищи необходимо обеспечить дополнительную вентиляцию, например, открыв ближайшее к варочному прибору, грилю, духовке окно. Эти приборы запрещается использовать для обогрева помещения.»

- Следите за тем, чтобы шланг
  - не был зажат или перегнут,
  - находился на безопасном расстоянии от горелки.
- Откройте вентиль газового баллона.



---

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Травмоопасно!**

Не проверяйте герметичность при открытом пламени или вблизи источников огня.

---

- Проверьте герметичность всех соединений с помощью спрея для поиска утечек.  
Отсутствие пузырьков свидетельствует о герметичности.

## 7 Электроподключение варочной панели



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Травмоопасно!**

Подключение варочной панели выполняется только специалистом.

Следующая информация предназначена для специалистов, знакомых с соответствующими директивами и мерами безопасности.

При электроподключении придерживайтесь следующих указаний по технике безопасности:



### **ВНИМАНИЕ!**

- Если линия проводится через перегородки с острыми краями, используйте кабель-каналы или кабельные вводы.
- Кабели должны быть закреплены и не изламываться на электропроводящих материалах (металле).
- Закрепите провода надежно.
- Не тяните за кабели.
- Проложите кабель так, чтобы через него не спотыкались и это его не повредило.

- Убедитесь по данным на заводской табличке, что рабочее напряжение прибора совпадает с напряжением бортовой сети.
- Подключите прибор согласнорис. **5**, стр. 3 бортовой сети 12 В==.

Используйте двухжильный кабель с плоским наконечником 6,3 x 0,8 мм (**1**).

Цепь питания должна быть защищена плавким предохранителем на 5 А (не входит в комплект поставки).

- Закрепите кабель зажимной скобой.

## 8 Использование варочной панели



### **ОСТОРОЖНО! Травмоопасно!**

Варочная зона даже после отключения некоторое время остаётся горячей. На это указывает предупредительный светодиодный индикатор

Не кладите никаких предметов, которые могут испортиться или нагреться, на варочную панель, пока она не остынет.



### **ВНИМАНИЕ!**

Перед включением панели убедитесь, что на ней нет горючих материалов.

### **Советы и рекомендации по использованию**

Чтобы не повредить стеклокерамическую поверхность варочной панели, учтите следующее:

- Не используйте варочную панель как подставочную поверхность.
- Дно кастрюль и сковородок может иметь кромки и заусенцы, которые при сдвигании способны оставить царапины на варочной панели. Особенно это касается посуды из чугуна.
- Царапины могут также возникнуть, если двигать по плите посуду, к которой прилипли, например, частицы песка, оставшиеся там после чистки овощей.
- Позаботьтесь о том, чтобы на горячую поверхность не попадали:
  - пластмасса
  - алюминиевая фольга
  - сахар или вещества с высоким содержанием сахара.
- Не допускайте вторичного пригорания загрязнений.

Для получения наилучших результатов при приготовлении пищи на варочной панели соблюдайте следующие основные правила:

- Варочные зоны очень быстро нагреваются, но очень медленно остывают. Сразу установите регулятор на нужную температуру.
- Используйте качественную посуду с плоским дном, чтобы обеспечить полный контакт с варочной зоной.
- Хороший контакт посуды с варочной зоной повышает коэффициент полезного действия.

- Лучше всего подходят кастрюли и сковороды из нержавеющей стали и чугуна. Не используйте алюминиевые сковороды для максимального температурного режима.
- Посуда должна быть по размерам не меньше варочной зоны или выступать за её пределы.

Если посуда слишком мала, часть варочной зоны остается свободной, что может стать причиной возгорания одежды.

- Следите за тем, чтобы дно посуды должно быть сухим.
- Для предотвращения ожогов, воспламенения горючих материалов и расплескивания продуктов приготовления из случайно задетых кастрюль или сковородок разворачивайте посуду ручками от себя. Но ручки не должны при этом попадать в соседнюю зону нагрева.

### Проверка перед включением

Перед включением варочной панели проверьте:

- Подключен ли правильный тип газа? Прибор допущен только для работы на сжиженном газе.
- Открыты ли все отверстия для притока и отвода воздуха? Отверстия обеспечивают приток свежего воздуха и удаление продуктов горения.
- Не содержит ли поверхность стеклокерамической варочной панели загрязнений? Загрязнения могут пригореть и тем самым повредить или обезобразить поверхность.
- Открыт ли запорный вентиль газового баллона?

### Включение варочной зоны

- Переведите регулятор в нулевое положение.
- Прижмите регулятор, удерживая нажатым, поверните против часовой стрелки в положение «Сильный огонь».
- Удерживайте регулятор нажатым не более 15 секунд, пока процесс розжига не завершится и не сработает термоэлектрический предохранитель.
- Отпустите регулятор.
- ✓ Горелка включена.
- ✓ Контрольный светодиодный индикатор  светится.
- ✓ Предупредительный светодиодный индикатор  светится.

- Если горелка тухнет после того как отпустили поворотный регулятор: подождите не менее 60 секунд перед новым процессом розжига.

**УКАЗАНИЕ**

При первом включении или после смены газового баллона иногда горелка может не загореться в течение 15 секунд, поскольку в шланге еще находится воздух.

В таком случае повторите процедуру розжига.

**Регулирование температуры**

- Регулятор позволяет установить температуру в пределах от «Слабый огонь» до «Сильный огонь».

**Выключение варочной зоны**

- Переведите регулятор в нулевое положение.
- ✓ Контрольный светодиодный индикатор  выключается.
- ✓ Предупредительный светодиодный индикатор  светится. Он выключается, когда зона остынет до безопасной при касании температуры (это займет около 12 минут после отключения зоны).
- Если планируете долго не использовать прибор, закройте запорный вентиль газового баллона.

**8.1 Замена газового баллона****ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Травмоопасно!**

Замену газового баллона выполняйте только при хорошей вентиляции.

Проследите, чтобы рядом не было источников воспламенения.

Замена газового баллона выполняется только при выключенном приборе.

- Выключите плиту, повернув регулятор по часовой стрелке в нулевое положение.
- Полностью закройте запорный вентиль газового баллона.
- Отвинтите регулятор давления с газового баллона.

- Проверьте состояние газового шланга  
Поврежденный или пористый шланг подлежит замене.
- Прикрутите ручную регулятор давления на новом баллоне.

## 9 Устранение неисправностей

Ремонт газопроводной части прибора должен проводиться только специалистами.

- При возникновении любых неполадок немедленно перекройте подачу газа.
- Еще раз проверьте прибор на отсутствие повреждений.
- Поврежденные детали подлежат замене.
- Пользоваться прибором можно только после устранения всех неисправностей.

Перед обращением в службу поддержки клиентов проверьте следующее:

- в порядке ли подключение к бортовой сети;
- включен ли регулятор и правильно ли установлена температура;
- в чистом и сухом ли состоянии дно кастрюли или сковороды, а также поверхность варочной панели;
- имеют ли подходящие размеры кастрюля или поддон и правильно ли они установлены в варочной зоне;
- плоское и равномерное ли дно у кастрюли или сковороды.

## 10 Техническое обслуживание варочной панели

По соображениям безопасности прибор должен перед первым включением и затем каждые два года проверяться специалистом на предмет работоспособности, а возможные неполадки - устраняться.

- При ежегодной проверке работоспособности прибора особое внимание уделите:
  - проверке герметичности;
  - проверке пожарной безопасности и устойчивости горения пламени;
  - проверке подачи свежего воздуха;
  - проверке предохранительных и регулирующих приспособлений (кранов горелки, регулятора давления).
- Проверьте, соответствует ли помещение установки местным действующим предписаниям.

## 11 Очистка варочной панели и уход за ней



### **ОСТОРОЖНО! Травмоопасно!**

- Убедитесь, что поверхность остыла и предупредительный светодиодный индикатор потух .
- Если вы убираете пролившееся содержимое влажной губкой или тканью, соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься паром.



### **ВНИМАНИЕ!**

- Не применяйте для ухода за стеклокерамической варочной панелью абразивные чистящие средства.
  - Используйте специально предназначенное для таких поверхностей чистящее молочко. Другие средства повреждают поверхность или могут создавать ядовитые пары, при попадании на горячую панель.
  - Не используйте пароочиститель.
- Перед первым включением основательно очистите стеклокерамическую поверхность (см. следующую главу).

## 11.1 Регулярный уход

- Нанесите немного чистящего молочка в центр очищаемой поверхности.
- Пропитайте им бумажную салфетку и разотрите молочко по поверхности.
- Протрите поверхность чистым и сухим бумажным полотенцем.
- ✓ На поверхности образуется защитная водо- и грязеотталкивающая пленка.

## 11.2 Удаление перелившегося содержимого

- Если во время приготовления пищи что-то пролилось, выключите варочную панель и протрите поверхность вокруг варочной зоны чистым бумажным полотенцем.

Пролившееся содержимое следует удалять так же, как и пригоревшие продукты (см. «Пригоревшие после перелива продукты» на стр. 198).

**Устраняйте расплавленные субстанции или пролитые продукты с высоким содержанием сахара (джем, кетчуп, томатный соус и пр.)**

- Немедленно удалите пролившиеся **вещества** скребком, пока поверхность еще горячая: Сдвиньте пролитую или запекающуюся массу с варочной зоны в менее горячую область варочной поверхности.
- Выключите варочные зоны.
- Дайте остыть варочной поверхности (предупредительный светодиодный индикатор потухнет) .
- Очистите поверхность согласно «Регулярный уход» на стр. 198.

## 11.3 Пригоревшие после перелива продукты

- Удалите пригоревшие продукты скребком. Держите скребок под углом в 30° к поверхности и снимайте пригар.
- Завершение очистки, см. «Регулярный уход» на стр. 198.

## 11.4 Удаление следов металла

На варочной поверхности могут появляться металлические следы, особенно, если используется посуда из лёгкого металла. Эти следы появляются чаще, чем царапины.

- Удалите следы металла согласно «Удаление перелившегося содержимого» на стр. 198.
- Для удаления особо устойчивых следов используйте чистящее молочко и скребок.

## 12 Гарантия

Действителен установленный законом срок гарантии. Если продукт неисправен, обратитесь в торговую организацию или в представительство изготовителя в Вашей стране (адреса см. на оборотной стороне инструкции).

В целях проведения ремонта или гарантийного обслуживания Вы должны также послать следующие документы:

- копию счета с датой покупки,
- причину рекламации или описание неисправности.

## 13 Утилизация

- По возможности, выкидывайте упаковочный материал в мусор, подлежащий вторичной переработке.



Если Вы окончательно выводите продукт из эксплуатации, то получите информацию в ближайшем центре по вторичной переработке или в торговой сети о соответствующих предписаниях по утилизации.

## 14 Технические характеристики

|                                     | Dometic CCK09                                                                                                                                                                                                                                                              | Dometic CC09                      | Dometic CC11                                    |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------|
| Арт. №:                             | 9103303387                                                                                                                                                                                                                                                                 | 9103303386                        | 9103303390<br>(черный)<br>9103303391<br>(белый) |
| Расход газа:                        | 115 г/ч                                                                                                                                                                                                                                                                    | 210 г/ч                           | 210 г/ч                                         |
| Класс прибора:                      | I                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                   |                                                 |
| Давление газа /<br>Категория газа:  | AT, DE, LV, MT, PL: 30 мбар (I <sub>3B/P</sub> )<br>CY, DK, EE, FI, HU, IS, NL, NO, RO, SE, SK:<br>28 – 30 мбар (I <sub>3B/P</sub> )<br>SI: 28 – 30 мбар (I <sub>3B/P</sub> )<br>BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, TR:<br>28 – 30/37 мбар (I <sub>3+</sub> ) |                                   |                                                 |
| Количество конфорок:                | 2                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4                                 | 4                                               |
| Количество горелок:                 | 1                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2                                 | 2                                               |
| Номинальная тепловая<br>мощность:   | 1600 Вт                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2900 Вт<br>(1300 Вт +<br>1600 Вт) | 2900 Вт<br>(1300 Вт +<br>1600 Вт)               |
| Время закипания для<br>1 л воды:    | ок. 7,5 мин.<br>( в зависимости от условий окружающей среды и<br>используемой посуды)                                                                                                                                                                                      |                                   |                                                 |
| Напряжение питания<br>(для розжига) | 12 В                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                   |                                                 |
| Потребление тока:                   | Во время розжига: 0,6 А<br>При работе: 0,3 А                                                                                                                                                                                                                               |                                   |                                                 |
| Габариты , мм<br>(Ш x В x Г)        | 398 x 110 x 505                                                                                                                                                                                                                                                            | 558 x 110 x 505                   | 566 x 110 x 445                                 |
| Вес:                                | 6,0 кг                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10,8 кг                           | 11,0 кг                                         |

**Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję należy zachować. W razie przekazywania urządzenia należy ją udostępnić kolejnemu nabywcy.**

## **Spis treści**

|    |                                                          |     |
|----|----------------------------------------------------------|-----|
| 1  | Objaśnienie symboli . . . . .                            | 202 |
| 2  | Ogólne zasady bezpieczeństwa . . . . .                   | 202 |
| 3  | W zestawie . . . . .                                     | 206 |
| 4  | Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem . . . . .            | 206 |
| 5  | Opis techniczny . . . . .                                | 206 |
| 6  | Montaż płyty . . . . .                                   | 208 |
| 7  | Podłączenie elektryczne płyty kuchennej . . . . .        | 210 |
| 8  | Używanie płyty kuchennej . . . . .                       | 211 |
| 9  | Usuwanie błędów . . . . .                                | 214 |
| 10 | Konserwacja płyty kuchennej . . . . .                    | 215 |
| 11 | Czyszczenie i utrzymanie stanu płyty kuchennej . . . . . | 215 |
| 12 | Gwarancja . . . . .                                      | 217 |
| 13 | Utylizacja . . . . .                                     | 217 |
| 14 | Dane techniczne . . . . .                                | 218 |

# 1      **Objaśnienie symboli**

**OSTRZEŻENIE!**

**Wskazówka dot. bezpieczeństwa:** Nieprzestrzeganie może prowadzić do śmierci lub ciężkich obrażeń ciała.

**OSTROŻNIE!**

**Wskazówka dot. bezpieczeństwa:** Nieprzestrzeganie może prowadzić do obrażeń ciała.

**UWAGA!**

Nieprzestrzeganie może prowadzić do powstania szkód materialnych i zakłóceń w działaniu produktu.

**WSKAZÓWKA**

Informacje uzupełniające dot. obsługi produktu.

➤ **Obsługa:** Ten symbol wskazuje, że użytkownik musi podjąć jakieś działanie. Wymagane działania zostały opisane krok po kroku.

✓ Ten symbol opisuje wynik działania.

**Rys. 1 5, strona 3:** Ten odnośnik wskazuje element na rysunku, w tym przypadku „Pozycję 5 na rysunku 1 na stronie 3”.

## 2      **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane:

- uszkodzeniem produktu w sposób mechaniczny
- zmianami dokonanymi w produkcie bez wyraźnej zgody producenta
- użytkowaniem w celach innych niż opisane w niniejszej instrukcji

Podczas używania urządzeń elektrycznych należy przestrzegać następujących podstawowych środków ostrożności, aby zapewnić sobie ochronę przed:

- porażeniem elektrycznym,
- niebezpieczeństwem pożaru,
- obrażeniami.

## 2.1 Podstawowe bezpieczeństwo



### OSTRZEŻENIE!

- Używać wyłącznie płynnego gazu kategorii I<sub>3B/P</sub>, I<sub>3+</sub>, I<sub>3</sub> (butan/propan). **Nie** używać innych paliw.
- Umieścić w zasięgu odpowiednią gaśnicę.  
Zadbać o regularne sprawdzanie gaśnicy przez specjalistę.
- Osoby (w tym dzieci), które ze względu na zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe albo ze względu na brak doświadczenia lub niewiedzę nie są w stanie bezpiecznie używać produktu, nie mogą go używać bez nadzoru lub instruktora odpowiedzialnej osoby.
- Nie dotykać stref gotowania ani obszarów wokół nich.  
Powierzchnie stref gotowania mogą być gorące, także wtedy, gdy są ciemne. Obszary w pobliżu stref grzejnych mogą być na tyle gorące, że mogą powodować poparzenia.
- Gdy powierzchnia pola grzejnego jest pęknięta, roztwory czyszczące i wylewające się płyny mogą przedostać się do urządzenia, a to powoduje ryzyko porażenia prądem. Należy wówczas niezwłocznie wyłączyć urządzenie.
- Przed rozpoczęciem prac przy urządzeniu należy zawsze odłączyć zasilanie.
- Prace związane z konserwacją i czyszczeniem mogą być wykonywane wyłącznie przez specjalistów, którzy są świadomi powiązanych z nimi zagrożeń i są zaznajomieni z obowiązującymi przepisami.



### UWAGA!

- Używać urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nie dokonywać zmian urządzenia.
- Wyłączyć urządzenie na czas przerw w używaniu.
- Nie używać urządzenia, gdy urządzenie lub jego części są uszkodzone.

## 2.2 Bezpieczeństwo podczas obchodzenia się z gazem ciekłym



### OSTRZEŻENIE!

- Łatwopalne materiały trzymać z dala od urządzeń grzejnych i kuchenek oraz innych źródeł światła i ciepła.
- **Niebezpieczeństwo uduszenia!**  
Przed włączeniem urządzenia upewnić się, że w pomieszczeniu występuje wystarczająca wentylacja. Podczas eksploatacji w miejscu ustawienia muszą być dostępne otwory wentylacyjne o wolnym przekroju wynoszącym co najmniej 50 cm<sup>2</sup>. Te otwory mogą być zamykane, ale muszą być otwarte w czasie pracy paleniska (patrz tabliczka informacyjna znajdująca się nad polem grzejnym).
- Porównać wartość ciśnienia na tabliczce znamionowej z wartością na regulatorze ciśnienia.
- Nigdy nie przechowywać butli z płynnym gazem w miejscach pozbawionych wentylacji.
- Chronić butle z płynnym gazem przed działaniem bezpośrednich promieni słonecznych. Temperatura nie może przekraczać 50°C.
- W przypadku wykrycia zapachu gazu:
  - Otworzyć wszystkie okna i opuścić pomieszczenie.
  - Nie uruchamiać urządzeń elektrycznych i unikać używania otwartych płomieni, które mogą spowodować zapłon gazu.
  - Zamknąć zawór butli z gazem i pozostawić go w zamkniętym stanie do czasu usunięcia błędu.
  - Nigdy nie próbować odnajdywać wycieku, używając otwartych płomieni.
- Nie wolno używać płyty podczas tankowania oraz w garażach i na promach.

## 2.3 Bezpieczeństwo podczas eksploatacji urządzenia



### OSTRZEŻENIE!

- Podczas używania płyty kuchennej należy nosić odpowiednią odzież.  
Nie nosić luźno zwisających ubrań, które mogą się zapalić.

- Przed dotknięciem płyty gołymi rękami poczekać, aż ostygnie ona do temperatury otoczenia.
- Obszar wokół płyty kuchennej utrzymywać w stanie wolnym od tłuszczu, substancji alkoholowych, materiałów plastikowych i łatwopalnych (np. zasłon, ręczników, materiałów kuchennych).
- W pobliżu płyty kuchennej i w jej pobliżu nie wieszać ani nie odkładać ręczników, papieru, zasłon lub innych palnych materiałów.
- Zachować ostrożność podczas podgrzewania tłuszczu lub oleju. Tłuszcz i olej mogą ulec zapłonowi przy zbyt wysokiej temperaturze.  
Nie próbować gasić palącego się tłuszczu wodą.
- Używać wyłącznie suchych podkładek pod garnki i drewnianych łyżek, aby uniknąć powstawania pary. Mokre lub wilgotne podkładki na gorących powierzchniach mogą powodować poparzenia przez parę.
- Nigdy nie pozostawiać włączonej płyty bez kontroli. Garnki podgrzewane przez zbyt długi czas mogą powodować dym i pożary.
- Przed zdjęciem garnka należy wyłączyć strefę grzejną.
- Aby zapobiec zagrożeniu zapalenia palnych materiałów i rozlaniu zawartości, należy unikać potrząsania garnkami itd., uchwyty kierować do wewnątrz. Uważać, aby nie wystawały one do sąsiednich stref.

**UWAGA!**

- Nie używać płyty kuchennej do ogrzewania pomieszczenia.
- Używanie płyty kuchennej z wysoką temperaturą bez napełnionego garnka może doprowadzić do jej uszkodzenia.
- Nie układać ani nie ustawiać na włączonej płycie kuchennej plastikowych przedmiotów, takich jak pojemniki na sól i pieprz, opakowania itp.
- Uważać, aby na płycie kuchennej lub obok niej nie znajdowały się podkładki pod garnki.

- Używać garnków, patelni i innych urządzeń, przeznaczonych do ceramicznych powierzchni i znamionowej mocy płyty kuchennej.

Tylko określone rodzaje szkła, ceramiki, fajansu lub innych oszklonych urządzeń mogą wytrzymać szybkie zmiany temperatury i są przeznaczone do kuchenek.

- Używać garnków i patelni o odpowiedniej wielkości.

### 3 W zestawie

- Gazowa płyta ceramiczna do gotowania
- Instrukcja obsługi

### 4 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Dometic CC09, CCK09 i CC11 to ceramiczne płyty do gotowania zasilane płynnym gazem. Są one przeznaczone do montażu w bloku kuchennym w gospodarstwach domowych, samochodach mieszkalnych, przyczepach kempingowych, karawanach lub łodziach.

### 5 Opis techniczny

Płyta kuchenna jest dostępna w różnych wersjach.

- **CC09** (nr art. 9103303386): dwie strefy gotowania
- **CCK09** (nr art. 9103303387): jedna strefa do gotowania
- **CC11** (nr art. 9103303390/9103303391): dwie strefy gotowania

Typ posiadanego urządzenia można określić na podstawie numeru artykułu, podanego na tabliczce znamionowej.

Każda strefa gotowania jest ogrzewana przez jeden palnik gazowy.

Ze strefą gotowania (rys. **1** 1, strona 2) znajduje się strefa ciągłego gotowania (rys. **1** 2), ogrzewana przez spaliny palnika strefy gotowania. Dzięki temu temperatura nie jest tak wysoka jak w samej strefie gotowania. Strefę ciągłego gotowania można wykorzystać do drugiego garnka, dla którego jest wymagana niższa temperatura.

**Tylko CC09, CC11:** Prawa, mniejsza strefa gotowania ma mniejszą moc grzejną.

Ceramiczna płyta kuchenne jest odporna na wysoką i niską temperaturę. Można ją obciążać ciężkimi garnkami. Unikać punktowych obciążeń uderzeniowych, np. przez upadające przedmioty. Mogą one prowadzić do uszkodzeń.

## Elementy obsługowe

| Nr na rys. <b>1</b> ,<br>strona 2 | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                 | Strefa gotowania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2                                 | Strefa ciągłego gotowania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3                                 | <p>Ostrzegawcza dioda LED „Gorąca powierzchnia” </p> <p>Ta dioda LED świeci kolorem czerwony, gdy strefa gotowania jest włączona.</p> <p>Świeci do czasu ostygnięcia powierzchni, gdy jest możliwe jej bezpieczne dotknięcie (w czasie ok. 12 minut po wyłączeniu strefy gotowania).</p>                        |
| 4                                 | <p>Kontrolna dioda LED </p> <p>Ta dioda LED świeci kolorem zielonym, gdy strefa gotowania jest włączona.</p>                                                                                                                                                                                                    |
| 5                                 | <p>Regulator, trójpozycyjny (pozycja zerowa, duży płomień, mały płomień)</p> <p>Nacisnąć i obrócić w kierunku ruchu wskazówek zegara lub w kierunku przeciwnym, aby ustawić żądaną temperaturę.</p> <p>Obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara powoduje otwarcie zaworu gazowego.</p> <p>Obrót do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara powoduje zamknięcie zaworu gazowego.</p> |

**Tylko CC09, CC11:** Przedni regulator służy do sterowania prawą strefą, a tylny regulator do sterowania lewą strefą gotowania.

## 6 Montaż płyty

Płytę kuchenną można zamontować w blacie roboczym kuchni.

### 6.1 Wybór miejsca montażu

Przy wybieraniu miejsca montażu należy uwzględnić następujące wskazówki:

- Wybrać dla urządzenia miejsce o odpowiedniej wentylacji.
- Wybrać odpowiednio przemyślane miejsce, aby zapobiec pryskaniu wody lub innych płynów bezpośrednio na kuchenkę.
- Uwzględnić minimalne odległości podane na rys. **2**, strona 2.
- W celu zapewnienia powietrza do spalania i odprowadzania ciepła pod płytą kuchenną muszą być dostępne otwory wentylacyjne o wolnym przekroju, wynoszącym co najmniej 50 cm<sup>2</sup>.  
Minimalna szerokość otworów wentylacyjnych to 5 mm.
- Uważać, aby w miejscu montażu nie powstawał przeciąg.  
W przypadku wbudowania płyty w otwartym kokpicie lub w innych otwartych miejscach, należy dodatkowo zamontować osłonę przed wiatrem.
- **Nie** użytkować urządzenia w pomieszczeniach zagrożonych wybuchem.

### 6.2 Montaż płyty kuchennej



#### ***UWAGA! Ryzyko uszkodzenia!***

- Przed wykonaniem wszelkich otworów upewnić się, że wiercenie, cięcie i piłowanie nie powodują ryzyka uszkodzenia kabli elektrycznych lub innych części pojazdu.
  - W celu przymocowania płyty kuchennej nie używać przewodów gazowych, zaworów lub części palnika.
- 
- Wyciąć kwadratowy otwór w blacie roboczym (wymiary podano na rys. **3**, strona 2).
  - Włożyć płytę kuchenną w środek wycięcia.
  - Przymocować płytę kuchenną (**2**) za pomocą czterech elementów mocujących (**3**) i śrub (**4**) do blatu roboczego (**1**), patrz rys. **4**, strona 3.
  - Umieścić w zasięgu gaśnicę klasy B-1.

## 6.3 Podłączanie płyty kuchennej do źródła gazu



### **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo zranienia!**

- Używać wyłącznie butli propanu lub butanu ze sprawdzonym regulatorem ciśnienia i pasującym złączem.
- Porównać wartość ciśnienia na tabliczce znamionowej z wartością na regulatorze ciśnienia.
- Urządzenie może być podłączane do źródła gazu wyłącznie przez upoważnionych fachowców.

Podczas podłączania należy uwzględnić następujące wskazówki:

- Użyć przewodu gazowego z rury stalowej  $\varnothing 8 \times 1$  mm (spawana, stal bezszwowa lub stal nierdzewna), który należy szczelnie przymocować przy użyciu połączenia skręcanego z pierścieniem tnącym.
- Przymocować rury do ściany bocznej lub tylnej otaczających elementów meblowych w taki sposób, aby nie następowało przenoszenie siły na elementy nastawcze.
- Połączenie może być rozłączane jedynie za pomocą narzędzia. Należy przy tym przestrzegać zasad technicznych zawartych na arkuszach danych roboczych DVGW G607 i G608.
- Całe orurowanie musi być wolne od napięć.
- Długość połączenia węzłem między urządzeniem gazowym a instalacją zasilającą gazem powinna być jak najkrótsza nie może przekraczać 750 mm.
- Na całej długości połączenie węzłem musi być dostępne w celach kontroli.
- Podczas eksploatacji w miejscu ustawienia muszą być dostępne otwory wentylacyjne o wolnym przekroju wynoszącym co najmniej  $50 \text{ cm}^2$ . Te otwory mogą być zamykane, ale muszą być otwarte podczas pracy paleniska.

- Połączyć płytę kuchenną ze źródłem gazu.
- Umieścić nad płytą kuchenną tabliczkę informacyjną, zawierającą następujący tekst:

#### **„OSTRZEŻENIE!**

Podczas gotowania należy zadbać o dodatkową wentylację, np. otwierając okna w pobliżu urządzenia do grillowania, gotowania i pieczenia.

Nie wolno używać tych urządzeń do ogrzewania pomieszczenia.”

- Uważać, aby przewód giętki nie był
  - zakleszczony ani zagięty oraz aby był
  - ułożony w bezpiecznej odległości od palnika.
- Otworzyć zawór butli z gazem.

**OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo zranienia!**

Nigdy nie sprawdzać szczelności przy otwartych płomieniach lub w pobliżu źródeł zapłonu.

- Sprawdzić szczelność wszystkich połączeń sprayem do wyszukiwania nieszczelności.  
Szczelność jest zapewniona, gdy nie powstają pęcherzyki powietrza.

## 7 Podłączenie elektryczne płyty kuchennej

**OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo zranienia!**

Podłączenie kuchenki może wykonać jedynie specjalista. Poniższe informacje są skierowane do specjalistów, którzy są zaznajomieni z odpowiednimi dyrektywami i przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Podczas podłączania elektrycznego należy uwzględnić następujące zasady bezpieczeństwa:

**UWAGA!**

- Jeżeli jest konieczne przeprowadzenie przewodów przez ściany metalowe lub ściany o ostrych krawędziach, należy użyć kanałów lub przepustów.
  - Nie układać przewodów luźno lub zagiętych na materiałach przewodzących prąd (metal).
  - Mocno przymocować przewody.
  - Nie ciągnąć za przewody.
  - Ułożyć przewody tak, aby nie stwarzały ryzyka potknięcia i aby wykluczone było ryzyko uszkodzenia kabla.
- Korzystając z tabliczki znamionowej płyty kuchennej upewnić się, czy napięcie robocze urządzenia jest zgodne z napięciem sieci pokładowej.

- Podłączyć urządzenie zgodnie z rys. **5**, strona 3 do sieci pokładowej 12 V<sub>DC</sub>.

Użyć dwużyłowego kabla z wtyczką płaską 6,3 x 0,8 mm (1).

Obwód prądowy musi być zabezpieczony bezpiecznikiem topikowym 5 A (nie należy do zakresu dostawy).

- Zabezpieczyć kabel opaską zaciskową.

## 8 Używanie płyty kuchennej



### **OSTROŻNIE! Niebezpieczeństwo zranienia!**

Strefa gotowania pozostaje gorąca także przez pewien czas po wyłączeniu. Jest to wskazywane przez ostrzegawczą diodę LED



Dopóki powierzchnia płyty kuchennej nie ostygnie, nie odkładać na niej żadnych przedmiotów, które mogą ulec uszkodzeniu lub rozgrzaniu.



### **UWAGA!**

Przed włączeniem płyty kuchennej zadbać o to, aby na strefie gotowania nie znajdowały się żadne palne materiały.

### **Wskazówki dotyczące stosowania płyty kuchennej**

Aby nie dopuścić do uszkodzenia powierzchni ceramicznej, przestrzegać następujących wskazówek:

- Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni do odstawiania przedmiotów.
- Krawędzie i naroża spodów garnków i patelni mogą pozostawiać ślady lub zarysowania podczas przesuwania. Dotyczy to w szczególności naczyń z żeliwa.
- Zarysowania mogą powstać np. wtedy, gdy ziarna piasku z mycia jarzyn zostaną przeciągnięte razem z garnkiem po powierzchni gotowania.
- Uważać, aby na gorącą powierzchnię nie przedostały się następujące przedmioty:
  - tworzywa sztuczne,
  - folia aluminiowa,
  - cukier lub substancje z jego dużą zawartością.
- Unikać wielokrotnego przypalania zabrudzeń.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty używania płyty kuchennej, podczas gotowania i przygotowywania posiłków należy przestrzegać następujących zasad:

- Strefy gotowania rozgrzewają się bardzo szybko, ale stygną powoli. Natychmiast ustawić regulator na żadaną temperaturę.
- Używać wysokiej jakości garnków i patelni z równym dnem, aby zapewnić całkowity kontakt ze strefą gotowania.
- Dobra styczność garnka lub patelni ze strefą gotowania zwiększa wydajność.
- Najlepiej nadają się garnki i patelnie ze stali szlachetnej i żeliwa. Patelnie aluminiowe nie są zalecane do maksymalnego ustawienia temperatury.
- Zwracać uwagę na to, aby garnek lub patelnia były tak duże, jak strefa gotowania lub nieco większe.

W przypadku użycia zbyt małego garnka lub zbyt małej patelni część strefy gotowania jest odkryta, co może spowodować zapłon elementów odzieży.

- Zwracać uwagę na to, aby dno garnka lub patelni było suche.
- Aby zapobiec zagrożeniu zapalenia palnych materiałów i rozlaniu zawartości, należy unikać potrząsania garnkami lub patelniami, uchwyty kierować do wewnątrz. Uważać, aby nie wystawały one do sąsiednich stref.

### **Sprawdzić przed włączeniem**

Przed włączeniem płyty kuchennej należy sprawdzić następujące punkty:

- Czy jest podłączony prawidłowy rodzaj gazu? Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie pracy z gazem ciekłym.
- Czy otwory powietrza dolotowego i odlotowego w pomieszczeniu lub po zewnętrznej stronie pojazdu są odkryte? Otwory zapewniają doprowadzanie świeżego powietrza i odprowadzanie gazu odlotowego.
- Czy powierzchnia płyty ceramicznej jest wolna od zanieczyszczeń? Zanieczyszczenia mogą ulec zapłonowi, powodując uszkodzenie powierzchni.
- Czy zawór odcinający butli z gazem jest otwarty?

## Włączanie strefy gotowania

- Ustawić regulator w pozycji zerowej.
- Nacisnąć regulator, przytrzymać go i obrócić go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji „Duży płomień”.
- Przytrzymać regulator wciśnięty przez maksymalnie 15 sekund, aż proces zapłonu zostanie zakończony i zadziała termoelektryczne zabezpieczenie zapłonu.
- Zwolnić regulator.
- ✓ Palnik się pali.
- ✓ Kontrolna dioda LED  świeci.
- ✓ Ostrzegawcza dioda LED  świeci.
- Jeżeli po zwolnieniu regulatora palnik gaśnie:  
Zacząć co najmniej 60 sekund przed powtórą próbą zapalenia.



### WSKAZÓWKA

Przy pierwszym uruchomieniu lub po wymianie butli może się zdarzyć, że palnik nie zapali się w ciągu 15 sekund, ponieważ w przewodzie gazu wciąż znajduje się powietrze. Należy wówczas ponowić próbę zapalenia.

## Regulowanie temperatury

- Za pomocą regulatora ustawić temperaturę w zakresie między pozycjami „Duży płomień” i „Mały płomień”.

## Wyłączanie strefy gotowania

- Ustawić regulator w pozycji zerowej.
- ✓ Kontrolna dioda LED  jest wyłączona.
- ✓ Ostrzegawcza dioda LED  cały czas świeci.  
Ostrzegawcza dioda LED gaśnie po ostygnięciu powierzchni, gdy jest możliwe jej bezpieczne dotknięcie (po upływie około 12 minut od wyłączenia strefy gotowania).
- W przypadku dłuższej przerwy w użytkowaniu należy zamknąć zawór odcinający butli z gazem.

## 8.1 Wymiana butli z gazem



### **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo zranienia!**

Butlę z gazem wymieniać wyłącznie przy odpowiedniej wentylacji.

Uważać, aby w pobliżu nie znajdowało się źródło zapłonu.

Butlę z gazem wymieniać jedynie przy wyłączonym urządzeniu.

- Wyłączyć płytę kuchenną, obracając regulator w kierunku ruchu wskazówek zegara do pozycji zerowej.
- Całkowicie zamknąć zawór butli z gazem.
- Odkręcić regulator ciśnienia z butli z gazem.
- Sprawdzić stan przewodu elastycznego.  
Wymienić przewód elastyczny, jeżeli materiał jest kruchy i porowaty.
- Przykręcić regulator ciśnienia ręcznie do nowej butli z gazem.

## 9 Usuwanie błędów

Naprawy części urządzenia przewodzącej gaz mogą być wykonywane wyłącznie przez specjalistów.

- W razie usterek niezwłocznie wyłączyć doprowadzanie gazu.
- Sprawdzić ponownie, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
- Wymienić uszkodzone części.
- Urządzenie uruchomić ponownie dopiero po usunięciu wszystkich usterek.

Przed skonstatowaniem się z działem obsługi klienta w razie problemów z płytą kuchenną należy sprawdzić:

- czy przyłączy do sieci pokładowej jest w dobrym stanie;
- czy regulator jest włączony, a ustawienie temperatury prawidłowe;
- czy spód garnka lub patelni i powierzchnia płyty są czyste i suche;
- czy wielkość garnka lub patelni jest odpowiednia i czy są one odpowiednio ustawione na strefie gotowania;
- czy spód garnka lub patelni jest płaski i równomierny.

## 10 Konserwacja płyty kuchennej

Ze względów bezpieczeństwa konieczne jest, aby przed pierwszym uruchomieniem, a następnie co dwa lata urządzenie było sprawdzane przez rzeczoznawcę pod kątem prawidłowego działania, a ewentualne usterki były niezwłocznie usuwane.

- Przy każdej corocznej kontroli urządzenia należy sprawdzić w szczególności następujące funkcje:
  - Kontrola gazo szczelności.
  - Kontrola bezpieczeństwa i stabilności płomienia.
  - Kontrola dopływu świeżego powietrza.
  - Kontrola urządzeń zabezpieczających i regulacyjnych (zawory palnika, regulatory ciśnienia).
- Sprawdzić, czy miejsce ustawienia jest zgodne z lokalnie obowiązującymi przepisami.

## 11 Czyszczenie i utrzymanie stanu płyty kuchennej



### **OSTROŻNIE! Niebezpieczeństwo zranienia!**

- Zwrócić uwagę na to, czy powierzchnia ostygła i ostrzegawcza dioda LED  zgasła.
- W przypadku zbierania rozlanej zawartości wilgotną gąbką lub szmatką należy postępować ostrożnie, aby uniknąć poparzenia parą.



### **UWAGA!**

- Nie czyścić ceramicznej powierzchni płyty przy użyciu środków do szorowania.
  - Używać wyłącznie specjalnego mleczka do czyszczenia powierzchni ceramicznych. Inne środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię lub, w określonych przypadkach, tworzyć trujące opary po zetknięciu z gorącą powierzchnią.
  - Nie używać myjek parowych.
- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić ceramiczną powierzchnię (patrz kolejny rozdział).

## 11.1 Regularna pielęgnacja

- Nanieść niewielką ilość mleczka do czyszczenia na środek czyszczonej powierzchni.
- Nawilżyć ręcznik papierowy i rozetrzeć mleczko do czyszczenia na całej powierzchni.
- Wytrzeć powierzchnię czystym, suchym ręcznikiem papierowym.
- ✓ Na powierzchni znajduje się teraz warstwa ochronna, zapewniająca odprowadzanie wody i zabrudzeń.

## 11.2 Usuwanie przelanej zawartości garnków

- Jeżeli w trakcie gotowania zawartość garnka ulegnie przelaniu, należy wyłączyć płytę i wytrzeć obszar wokół strefy gotowania za pomocą czystego ręcznika papierowego.

Przelaną zawartość na strefach gotowania należy traktować jak przypalone resztki (patrz „Przypalona przelana zawartość” na stronie 216).

### Usuwać stopione substancje lub przelaną zawartość o dużej zawartości cukru (konfitury, keczup, sos pomidorowy itp.).

- Rozlaną zawartość należy **natychmiast** usunąć za pomocą skrobaka, gdy powierzchnia jest jeszcze gorąca: Przesunąć przelaną zawartość lub stopiony materiał ze strefy gotowania na chłodny obszar powierzchni płyty.
- Wyłączyć strefy gotowania.
- Zaczekać, aż kuchenka ostygnie (ostrzegawcza dioda LED  musi być wyłączona).
- Wyczyścić powierzchnię zgodnie z „Regularna pielęgnacja” na stronie 216.

## 11.3 Przypalona przelana zawartość

- Usunąć przypalony materiał za pomocą skrobaka. Przytrzymać skrobak pod kątem ok. 30° względem powierzchni i zeskrabać materiał.
- Zakończyć czyszczenie; patrz „Regularna pielęgnacja” na stronie 216.

## 11.4 Usuwanie metalowych śladów

Może się zdarzyć, że podczas używania lżejszych garnków i patelni na powierzchni kuchenki mogą występować metalowe ślady. Często mają one postać zarysowań.

- Usuwać metalowe ślady zgodnie z „Usuwanie przelanej zawartości garnków” na stronie 216.
- W przypadku uporczywych śladów należy użyć mleczka do czyszczenia i skrobaka.

## 12 Gwarancja

Warunki gwarancji zostały opisane w Karcie Gwarancyjnej dołączonej do produktu.

W celu naprawy lub rozpatrzenia gwarancji konieczne jest przesłanie:

- kopii rachunku z datą zakupu,
- informacji o przyczynie reklamacji lub opisu wady.

## 13 Utylizacja

- Opakowanie należy wyrzucić do odpowiedniego pojemnika na śmieci do recyklingu.



Jeżeli produkt nie będzie dłużej eksploatowany, konieczne dowiedz się w najbliższym zakładzie recyklingu lub w specjalistycznym sklepie, jakie są aktualnie obowiązujące przepisy dotyczące utylizacji.

## 14 Dane techniczne

|                                              | Domestic CCK09                                                                                                                                                                                                                                                         | Domestic CC09                  | Domestic CC11                                   |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------|
| Nr art.:                                     | 9103303387                                                                                                                                                                                                                                                             | 9103303386                     | 9103303390<br>(czarny)<br>9103303391<br>(biały) |
| Zużycie gazu:                                | 115 g/godz                                                                                                                                                                                                                                                             | 210 g/godz                     | 210 g/godz                                      |
| Klasa urządzenia:                            | I                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                |                                                 |
| Ciśnienie przyłączeniowe/<br>kategoria gazu: | AT, DE, LV, MT, PL: 30 mbar (I <sub>3B/P</sub> )<br>CY, DK, EE, FI, HU, IS, NL, NO, RO, SE, SK:<br>28–30 mbar (I <sub>3B/P</sub> )<br>SI: 28 – 30 mbar (I <sub>3P</sub> )<br>BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, TR:<br>28 – 30/37 mbar (I <sub>3+</sub> ) |                                |                                                 |
| Ilość pól grzejnych:                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4                              | 4                                               |
| Ilość palników:                              | 1                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2                              | 2                                               |
| Znamionowe obciążenie<br>cieplne:            | 1600 W                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W) | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W)                  |
| Czas gotowania 1 l wody:                     | ok. 7,5 min<br>(w zależności od warunków otoczenia i używanego<br>garnka)                                                                                                                                                                                              |                                |                                                 |
| Napięcie przyłączeniowe<br>(zapłon):         | 12 V=                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                |                                                 |
| Pobór prądu:                                 | Podczas zapłonu: 0,6 A<br>Podczas pracy: 0,3 A                                                                                                                                                                                                                         |                                |                                                 |
| Wymiary w mm<br>(szer. x wys. x gł.):        | 398 x 110 x 505                                                                                                                                                                                                                                                        | 558 x 110 x 505                | 566 x 110 x 445                                 |
| Waga:                                        | 6,0 kg                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10,8 kg                        | 11,0 kg                                         |

**Před uvedením do provozu si pečlivě přečtěte tento návod k obsluze a uschovejte jej. V případě dalšího prodeje výrobku předejte návod novému uživateli.**

## Obsah

|    |                                            |     |
|----|--------------------------------------------|-----|
| 1  | Vysvětlení symbolů . . . . .               | 220 |
| 2  | Všeobecné bezpečnostní pokyny . . . . .    | 220 |
| 3  | Rozsah dodávky . . . . .                   | 224 |
| 4  | Použití v souladu s určením . . . . .      | 224 |
| 5  | Technický popis . . . . .                  | 224 |
| 6  | Montáž varné desky . . . . .               | 225 |
| 7  | Elektrické připojení varné desky . . . . . | 228 |
| 8  | Používání varné desky . . . . .            | 229 |
| 9  | Odstraňování závad . . . . .               | 232 |
| 10 | Údržba varné desky . . . . .               | 232 |
| 11 | Čištění a ošetřování varné desky . . . . . | 233 |
| 12 | Záruka . . . . .                           | 235 |
| 13 | Likvidace . . . . .                        | 235 |
| 14 | Technické údaje . . . . .                  | 236 |

# 1 Vysvětlení symbolů

**VÝSTRAHA!**

**Bezpečnostní pokyny:** Následkem nedodržení pokynů mohou být smrtelná nebo vážná zranění.

**UPOZORNĚNÍ!**

**Bezpečnostní pokyny:** Následkem nedodržení mohou být úrazy.

**POZOR!**

Nedodržení pokynů může mít za následek hmotné škody a narušení funkce výrobku.

**POZNÁMKA**

Doplňující informace týkající se obsluhy výrobku.

➤ **Činnost:** Tento symbol vás vyzývá k tomu, abyste něco učinili. Potřebné činnosti jsou popisovány v příslušném pořadí.

✓ Tento symbol popisuje výsledek určité činnosti.

**Obr. 1 5, strana 3:** Tento údaj odkazuje na prvek, zobrazený na obrázku. Na tomto příkladu se jedná o „pozici 5 na obrázku 1 na straně 3“.

## 2 Všeobecné bezpečnostní pokyny

V následujících případech nepřebírá výrobce žádné záruky za škody:

- Poškození výrobku působením mechanických vlivů
- Změna výrobku bez výslovného souhlasu výrobce
- Použití k jiným účelům, než jsou popsány v tomto návodu

Prosím, dodržujte následující základní bezpečnostní opatření při používání elektrických zařízení na ochranu před:

- zásahem elektrickým proudem
- nebezpečím požáru
- zraněním

## 2.1 Základní bezpečnost



### VÝSTRAHA!

- Používejte výlučně kapalný plyn kategorií I<sub>3B/P</sub>, I<sub>3+</sub>, I<sub>3</sub> (butan/propan). Nepoužívejte **žádná** jiná paliva.
- Umístěte v dosahu vhodný hasicí přístroj. Zajistěte, aby hasicí přístroj kontroloval v pravidelných intervalech odborník.
- Osoby (včetně dětí), které na základě svých fyzických, smyslových a duševních schopností nebo nekušenosti či neznalosti nejsou schopny produkt bezpečně používat, by tento produkt neměly používat bez dohledu nebo instrukcí odpovědné osoby.
- Nedotýkejte se varných zón nebo prostoru v jejich blízkosti. Povrch varných zón může být horký, i když jsou tmavé. Oblasti v blízkosti varných zón mohou být tak horké, že způsobí popáleniny.
- Když je povrch varné desky prasklý, mohou čisticí roztoky a přetečené kapaliny proniknout do přístroje, což vede k úrazu elektrickým proudem. V takovém případě zařízení ihned vypněte.
- Při pracích na zařízení přerušete vždy napájení.
- Práce údržby a oprav smí provádět pouze odborník, který se seznámil s případnými riziky a příslušnými předpisy.



### POZOR!

- Zařízení používejte pouze v souladu s jeho určením.
- Neprovádějte na zařízení žádné změny.
- Při nepoužívání zařízení vypněte.
- Nepoužívejte zařízení, pokud je poškozeno nebo jeho části jsou vadné.

## 2.2 Bezpečnost při zacházení s kapalným plynem



### VÝSTRAHA!

- Topná a varná zařízení udržujte z dosahu hořlavých materiálů a jiných zdrojů světla a tepla.
- **Nebezpečí udušení!**  
Postarejte se před zapnutím zařízení o to, aby byl prostor dobře vyvětrán. Během provozu musejí být k dispozici v instalovaném prostoru větrací otvory s volným průřezem minimálně 50 cm<sup>2</sup>. Tyto otvory mohou být uzavíratelné, musejí se však otevřít při provozu hořáku (viz informační štítek, umístěný nad varnou deskou).
- Srovnejte údaj tlaku na typovém štítku s údajem tlaku na tlakovém regulátoru.
- Neuchovávejte láhve s kapalným plynem nikdy na nevětraných místech.
- Chraňte láhve s kapalným plynem před přímým slunečním svitem. Teplota nesmí překročit 50 °C.
- Pokud ucítíte zápach plynu:
  - Otevřete všechna okna a opusťte místnost.
  - Nezapínejte žádné elektrické zařízení a zabraňte používání otevřeného ohně, který by mohl plyn zapálit.
  - Uzavřete ventil plynové láhve a nechte jej uzavřený tak dlouho, dokud se neodstraní závada.
  - Nikdy se nepokoušejte nalézt únik pomocí otevřeného plamene.
- Varná deska se nesmí používat při tankování, v garážích a na trajektech.

## 2.3 Bezpečnost při provozu zařízení



### VÝSTRAHA!

- Při používání varné desky noste vhodné oblečení. Nenoste volné visící části oděvu, které by mohly být zachyceny ohněm.
- Před dotykem varné desky holýma rukama nechte desku ochladit na okolní teplotu.

- Prostor kolem varné desky udržujte čistý bez přítomnosti tuku, alkoholických substancí, plastových materiálů a hořlavých látek (např. záclony a závěsy, utěrky, kuchyňské materiály).
- Nevěšujte v blízkosti varné desky žádné utěrky, papírové předměty, záclony, závěsy nebo jiné hořlavé materiály, ani je tam neodkládejte.
- Při rozpalování tuku nebo oleje postupujte velmi opatrně. Tuk a olej se mohou při prudkém žáru vznítit. Nikdy se nepokoušejte hasit hořící tuk vodou.
- Použijte pouze suché chňapky a vařečky, abyste zabránili tvorbě páry. Mokrý a vlhký utěrky mohou způsobit na horkém povrchu opaření párou.
- Neprovozujte varnou desku nikdy bez dozoru. Kypící hrnce mohou způsobit vznik kouře a požárů.
- Vypněte hořák, pokud chcete sejmut hrnec.
- Abyste zabránili popáleninám, vznícení hořlavých látek a rozlití vařeného jídla náhodným narážením hrnců aj., směřujte jejich úchyty dovnitř. Dávejte pozor na to, aby nepřechýlaly do sousedních varných zón.

**POZOR!**

- Nepoužívejte varnou desku k vytápění místnosti.
- Provoz varné desky s vysokou teplotou bez naplněných hrnců může poškodit varnou desku.
- Během provozu nepokládejte na varnou desku žádné plastové předměty, jako solničky a pepřenky, obaly aj.
- Dbejte na to, aby se u varné zóny nebo na ni nenacházely žádné chňapky.
- Používejte hrnce, pánve a jiné druhy nádobí, které jsou dimenzovány pro keramické plochy a jmenovitý výkon varné desky.  
Jen určité druhy skla, sklokeramiky, kameniny nebo jiného glazurovaného nádobí mohou odolávat prudkým změnám teploty a jsou tedy vhodné pro sporák.
- Používejte hrnce a pánve správné velikosti.

### 3 Rozsah dodávky

- Plynová sklokeramická varná deska
- Návod k obsluze

### 4 Použití v souladu s určením

Dometic CC09, CCK09 a CC11 jsou sklokeramické varné desky provozované s kapalným plynem. Jsou určeny pro vestavbu do kuchyňských linek v domácnostech, obytných vozidlech, karavanech nebo lodích.

### 5 Technický popis

Varná deska je k dostání v různých provedeních.

- **CC09** (č. výr. 9103303386): dvě varné zóny
- **CCK09** (č. výr. 9103303387): jedna varná zóna
- **CC11** (č. výr. 9103303390/9103303391): dvě varné zóny

Typ Vašeho zařízení můžete zjistit z čísla výrobku, které je uvedeno na typovém štítku.

Varné zóny jsou zahřívány vždy jedním plynovým hořákem.

Za varnou zónou (obr. **1** 1, strana 2) se nachází ohřívací varná zóna (obr. **1** 2), která je zahřívána odpadními plyny hořáku pod varnou zónou. Proto není teplota tak vysoká jako ve varné zóně. Ohřívací varná zóna se může používat pro druhý varný hrnec, pro který se nevyžadují tak vysoké teploty.

**Jen CC09, CC11:** Pravá menší varná zóna má nižší topný výkon.

Sklokeramická varná plocha je odolná proti žáru a chladu. Může být zatížena těžkými hrnci. Bodovému šokovému zatížení, např. padajícími předměty, se musí zabránit. To může vést k poškození.

## Ovládací prvky

| Č. na obr. <b>1</b> ,<br>strana 2 | Popis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                 | Varná zóna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2                                 | Ohřívací varná zóna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3                                 | Výstražná LED „Horký povrch“ <br>Tato LED svítí červeně, když je zapnuta varná zóna.<br>Svítí tak dlouho, dokud není povrch ochlazen a můžeme se ho bezpečně dotýkat (to trvá přibližně 12 minut po vypnutí varné zóny).                                         |
| 4                                 | Kontrolní LED <br>Tato LED svítí zeleně, když je zapnuta varná zóna.                                                                                                                                                                                             |
| 5                                 | Regulační knoflík, nastavitelný ve třech polohách (nulová poloha, velký plamen, malý plamen)<br>Stiskněte a otáčejte ve směru nebo proti směru hodinových ručiček, abyste nastavili požadovanou teplotu.<br>Otáčení proti směru hodinových ručiček otevírá plynový kohout.<br>Otáčení ve směru hodinových ručiček k dorazu uzavře plynový kohout. |

**Jen CC09, CC11:** Přední regulační knoflík je přiřazen pravému varnému poli, zadní regulační knoflík levému varnému poli.

## 6 Montáž varné desky

Varnou desku můžete namontovat do pracovní desky Vaší kuchyně.

### 6.1 Výběr montážního místa

Při výběru montážního místa dodržujte tyto pokyny:

- Vyberte pro zařízení dobře větrané místo.
- Vyberte zastřešené místo, abyste zabránili stříkání vody nebo jiných kapalin přímo na zařízení.
- Dodržujte minimální vzdálenosti podle odst. obr. **2**, strana 2.

- Pro přívod spalovacího vzduchu a odvod tepla musejí být k dispozici pod varnou deskou větrací otvory s volným průřezem minimálně 50 cm<sup>2</sup>. Větrací otvory musejí být široké minimálně 5 mm.
- Dávejte pozor na to, aby na montážním místě nevznikal průvan. Pokud namontujete varnou desku do otevřené kabiny nebo na jiné otevřené místo, namontujte dodatečně ochranu proti větru.
- Zařízení **neprovazujte** v prostorech ohrožených explozí.

## 6.2 Montáž varné desky



### **POZOR! Nebezpečí poškození!**

- Ujistěte se před vytvořením jakýchkoliv otvorů, že se nepoškodí vrtáním, řezáním a pilováním žádné elektrické kabely nebo jiné díly vozidla.
- K upevnění varné desky nepoužívejte plynová vedení, kohouty nebo díly hořáku.

- Vyřežte pravoúhlý otvor v pracovní desce (rozměry viz obr. **3**, strana 2):
- Umístěte varnou desku do středu výřezu.
- Připevněte varnou desku (**2**) pomocí čtyř upevňovacích prvků (**3**) a šroubů (**4**) k pracovní desce (**1**), viz obr. **4**, strana 3
- Umístěte v dosahu hasicí přístroj třídy B-1.

## 6.3 Připojte varnou desku k přívodu plynu.



### **VÝSTRAHA! Nebezpečí zranění!**

- Používejte pouze propanové nebo butanové plynové láhve s odzkoušeným tlakovým regulátorem a vhodnou přípojkou.
- Srovnejte údaj tlaku na typovém štítku s údajem tlaku na tlakovém regulátoru.
- Přístroj smí připojit k přívodu plynu jen pro tuto činnost schválený personál.

Při připojování dodržujte tyto pokyny:

- Použijte plynové potrubí z ocelových trubek Ø 8 x 1 mm (svařovaná, bezešvá ocel nebo nerezavějící ocel), které těsně namontujete pomocí šroubení zářezného kroužku.

- Upevněte trubky na postranní nebo zadní stěnu okolních dílů nábytku tak, aby nedošlo k žádnému přenosu síly na akční členy.
  - Spoj se smí nechat uvolnit pouze pomocí náradí. Dodržujte přitom technické úpravy z pracovních listů DVGW G607 a G608.
  - Celé potrubí musí být bez pnutí.
  - Udržujte délku hadicového spojení mezi plynovým přístrojem a zařízením pro přívod kapalného plynu co nejkratší a ne delší než 750 mm.
  - Hadicové spojení musí být přístupné po celé délce z důvodu přezkoušení.
  - Během provozu musejí být k dispozici v instalovaném prostoru větrací otvory s volným průřezem minimálně 50 cm<sup>2</sup>. Tyto otvory mohou být uzavíratelné, musejí se však při provozu hořáku otevřít.
- Propojte varnou desku s přívodem plynu.
- Umístěte nad varnou deskou informační štítek s následujícím textem:
- „VÝSTRAHA!  
Při vaření je nutné zajistit dodatečné větrání, např. otevřením oken v blízkosti grilu, varné desky nebo trouby.  
Tyto přístroje se nesmějí používat pro vytápění místnosti.“
- Dávejte pozor na to, aby hadicové vedení
- nebylo sevřené nebo přehnuté,
  - se nacházelo v bezpečné vzdálenosti od hořáku.
- Otevřete ventil plynové láhve.

**VÝSTRAHA! Nebezpečí zranění!**

Nikdy nekontrolujte těsnost při otevřeném ohni nebo v blízkosti zápalných zdrojů.

- Přezkoušejte všechny spoje pomocí spreje na zjišťování netěsnosti. Těsnost je zaručena, když nevzniknou žádné bublinky.

## 7 Elektrické připojení varné desky



### VÝSTRAHA! Nebezpečí zranění!

Připojení varné desky smí provést pouze odborník.

Následující informace jsou směřovány na odborníky, kteří jsou seznámeni s příslušnými směrnicemi a bezpečnostními opatřeními.

Při elektrickém připojování dodržujte tyto pokyny:



### POZOR!

- Pokud musíte vést rozvody kovovými nebo jinými ostrohrannými stěnami, použijte kanály nebo průchodky.
  - Nepokládejte rozvody volně nebo zalomeně na elektricky vodivé materiály (kov).
  - Rozvody bezpečně upevněte.
  - Netahejte za rozvody.
  - Položte rozvody tak, aby nevznikalo nebezpečí zakopnutí a bylo vyloučeno poškození kabelu.
- Ubezpečte se podle typového štítku, že provozní napětí přístroje souhlasí s palubním napájením.
- Připojte přístroje podle obr. **5**, strana 3 k palubní síti 12-V==
- Použijte dvoužilový kabel s plochými dutinkami 6,3 x 0,8 mm (**1**).
- Proudový obvod musí být jištěn tavnou pojistkou 5 A (není obsažena v dodávce).
- Zajistěte kabel sponou.

## 8 Používání varné desky



### UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí zranění!

Varná zóna zůstává i po vypnutí po určitou dobu horká. Výstražná LED  toto zobrazí.

Neodkládejte na varnou desku žádné předměty, které by se mohly poškodit nebo zahřát, dokud povrch nevychladne.



### POZOR!

Zabezpečte před zapnutím varné desky, aby se na varné zóně nenacházely žádné hořlavé látky.

### Tipy pro zacházení s varnou deskou

Aby se sklokeramický povrch nepoškodil, dodržujte toto:

- Nepoužívejte varnou desku jako odkládací plochu.
- Dna hrnců a pánví mohou mít obruby a otřepy, které zanechávají při posouvání stopy nebo škrábance. To platí především pro varné nádoby z litiny.
- Škrábance mohou vznikat také tehdy, když se např. dostanou zrnka písku z předchozího čištění zeleniny s hrcem na varnou plochu.
- Zabraňte tomu, aby se na horký povrch dostaly následující materiály:
  - plasty
  - hliníkové fólie
  - cukr nebo látky s velkým obsahem cukru.
- Zabraňte opakovanému zapečení nečistot.

Abyste dosáhli při používání varné desky co nejlepších výsledků, dodržujte při vaření a přípravě jídel následující základní pravidla:

- Varné zóny se rychle ohřívají, ochlazují se však pomalu. Nastavte regulační knoflík ihned na požadovanou polohu.
- Používejte kvalitní hrnce a pánve s rovným dnem, abyste zaručili úplný kontakt s varnou zónou.
- Dobrý kontakt hrnce resp. pánve s varnou zónou zlepšuje efektivnost.
- Nejlépe se hodí hrnce a pánve z ušlechtilé oceli a litiny. Hliníkové pánve se nedoporučují pro maximální nastavení teploty.
- Dbejte na to, aby byly hrnce resp. pánve stejně velké jako varné zóny nebo o trochu větší.

Pokud se používá příliš malý hrnec nebo příliš malá pánev, zůstává část varné zóny volná, což může vést ke vznícení částí oděvu.

- Dbejte na to, aby dno hrnce nebo pánve bylo suché.
- Abyste zabránili popáleninám, vznícení hořlavých látek a rozlití vařeného jídla náhodným narážením hrnců nebo pánví, směřujte jejich ucha dovnitř. Dávejte pozor na to, aby nepřechýlaly do sousedních varných zón.

### Kontrola před zapnutím

Před zapnutím varné desky zkontrolujte:

- Je připojen správný druh plynu? Zařízení je schváleno pouze pro tekutý plyn.
- Jsou otvory pro přivádění a odvádění vzduchu v místnosti nebo na vnější straně vozidla volné? Otvory zajišťují přívod čerstvého vzduchu a odvod odpadního vzduchu.
- Je povrch sklokeramické varné desky bez nečistot? Nečistoty se mohou zapéct a tím poškodit nebo zdeformovat povrch.
- Je otevřen uzavírací ventil plynové láhve?

### Zapnutí varné zóny

- Umístěte regulační knoflík do nulové polohy.
- Stlačte regulační knoflík, držte ho stlačený a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček do pozice „Velký plamen“.
- Držte regulační knoflík stlačený maximálně 15 sekund, až se ukončí průběh zapalování a aktivuje se termoelektrická zapalovací pojistka.
- Uvolněte regulační knoflík.
- ✓ Hořák hoří.
- ✓ Kontrolní LED  svítí.
- ✓ Výstražná LED  svítí.
- Pokud hořák po uvolnění regulačního knoflíku zhasne: Počkejte minimálně 60 sekund, než zopakujete průběh zapalování.

**POZNÁMKA**

Při prvním uvedení do provozu nebo po výměně láhve se může stát, že hořák po 15 sekundách ještě nehoří, protože se v plynovém vedení nachází ještě vzduch.

V takovém případě znovu opakujte průběh zapalování.

**Regulování teploty**

- Teplotu regulujete regulačním knoflíkem v rozsahu mezi nastaveními „Velký plamen“ a „Malý plamen“.

**Vypnutí varné zóny**

- Umístěte regulační knoflík do nulové polohy.
- ✓ Kontrolní LED  zhasne.
- ✓ Výstražná LED  dále svítí.  
Výstražná LED se vypne, až se povrch ochladí a je možné dotýkání bez ohrožení (toto trvá přibližně 12 minut po odpojení varné zóny).
- Při delším přerušení provozu zavřete uzavírací ventil plynové láhve.

**8.1 Výměna plynové láhve****VÝSTRAHA! Nebezpečí zranění!**

Plynovou láhev vyměňujte pouze při dobrém větrání.

Dbejte na to, aby se v blízkosti nenacházely žádné zápalné zdroje.

Plynovou láhev vyměňujte pouze při vypnutém zařízení.

- Vypněte varnou desku tak, že otočíte regulačním knoflíkem ve směru hodinových ručiček do nulové polohy.
- Zavřete úplně ventil plynové láhve.
- Odšroubujte tlakový regulátor z plynové láhve.
- Přezkoušejte stav hadicového vedení.  
Vyměňte hadicové vedení, pokud je materiál křehký nebo pórovitý.
- Našroubujte tlakový regulátor ručně na novou plynovou láhev.

## 9 Odstraňování závad

Opravy na části zařízení, která vede plyn, směji provádět pouze odborníci.

- V případě poruch uzavřete ihned přívod plynu.
- Zkontrolujte ještě jednou, zda není přístroj poškozen.
- Vyměňte poškozené díly.
- Přístroj uveďte znovu do provozu až tehdy, když budou odstraněny všechny poruchy.

Předtím, než se obrátíte při problémech s varnou deskou na zákaznický servis, zkontrolujte prosím, že:

- přípojka na palubní síti je v pořádku
- regulační knoflík je zapnut a nastavení teploty je správné
- dno hrnce nebo pánve a povrch varné desky jsou čisté a suché
- hrnec nebo pánev má správnou velikost a je správně postaven(a) na varné zóně.
- dno hrnce nebo pánve je rovné a rovnoměrné

## 10 Údržba varné desky

Z bezpečnostních důvodů je nutné, aby bezvadnou funkci přístroje po prvním uvedení do provozu a potom každé dva roky zkontroloval znalec a byly odstraněny případné závady.

- Kontrolujte při roční kontrole přístroje zejména následující funkce:
  - Kontrola plynotěsnosti
  - Kontrola bezpečnosti hoření a stability plamene.
  - Kontrola přívodu čerstvého vzduchu.
  - Kontrola bezpečnostních a regulačních zařízení (kohouty míst hoření, tlakové regulátory).
- Zkontrolujte, zda instalační prostor souhlasí s místně platnými předpisy.

## 11 Čištění a ošetřování varné desky



### UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí zranění!

- Dbejte na to, aby byl povrch ochlazen a výstražná LED  zhasla.
- Pokud stíráte rozlité jídlo vlhkou houbou nebo utěrkou, postupujte opatrně, abyste zabránili opaření párou.



### POZOR!

- Neošetřujte sklokeramický povrch varné desky abrazivními látkami.
- Používejte výlučně speciální čisticí mléko pro sklokeramické povrchy. Jiné čisticí prostředky poškozují povrch nebo vytvářejí za určitých okolností jedovaté páry, pokud se nanášejí na horký povrch.
- Nepoužívejte parní čističe.

- Před prvním použitím vyčistěte důkladně sklokeramický povrch (viz následující kapitola).

### 11.1 Pravidelná péče

- Dejte trochu čisticího mléka na střed čištěné plochy.
- Navlhčete papírovou utěrkou a rozetřete čisticí mléko po povrchu.
- Setřete plochu čistou suchou papírovou utěrkou.
- ✓ Nyní se nachází na povrchu ochranný film, který odpuzuje vodu a nečistoty.

### 11.2 Odstranění přetečeného vařeného jídla

- Pokud vařené jídlo během vaření přeteče, vypněte varnou desku a utřete prostor kolem varné zóny čistou papírovou utěrkou.

Přetečené vařené jídlo na varných zónách se musí odstranit jako zapečené přetečené jídlo (viz „Zapečené přetečené jídlo“ na straně 234).

**Odstranění roztečených substancí nebo přetečeného vařeného jídla s vysokým podílem cukru (marmelády, kečup, rajská omáčka aj.)**

- Odstraňte přetečený materiál **okamžitě** škrabkou, zatímco je povrch ještě horký: Odsuňte přetečený resp. roztopený materiál z varné zóny na chladnou část povrchu varné desky.
- Vypněte varné zóny.
- Nechte varnou desku ochladit (výstražná LED  musí být zhasnuta).
- Vyčistěte povrch podle „Pravidelná péče“ na straně 233.

**11.3 Zapečené přetečené jídlo**

- Odstraňte zapečený materiál škrabkou. Držte škrabku v úhlu cca 30° k povrchu a sešrábněte materiál.
- Ukončete čištění; viz „Pravidelná péče“ na straně 233.

**11.4 Odstranění kovových stop**

Může se stát, zejména pokud používáte lehčí hrnce nebo pánve, že se na povrchu varné desky vyskytnou kovové stopy. Tyto stopy se objevují častěji než škrábance.

- Vyčistěte kovové stopy podle „Odstranění přetečeného vařeného jídla“ na straně 233.
- Pro velmi odolné stopy použijte čisticí mléko společně se škrabkou.

## 12 Záruka

Na výrobek je poskytována záruka v souladu s platnými zákony. Pokud je výrobek vadný, kontaktujte svého specializovaného prodejce nebo pobočku výrobce ve vaší zemi (adresy jsou uvedeny na zadní straně návodu).

K provedení opravy nebo záručního servisu musíte zaslat následující dokumentaci:

- kopii účtu s datem zakoupení,
- uvedení důvodu reklamace nebo popisu vady.

## 13 Likvidace

► Obalový materiál likvidujte v odpadu určeném k recyklaci.



Jakmile výrobek zcela vyřadíte z provozu, informujte se v příslušných recyklačních centrech nebo u specializovaného prodejce o příslušných předpisech o likvidaci odpadu.

## 14 Technické údaje

|                                      | Domestic CCK09                                                                                                                                                                                                                                   | Domestic CC09                  | Domestic CC11                                 |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------|
| Č. výr.:                             | 9103303387                                                                                                                                                                                                                                       | 9103303386                     | 9103303390<br>(černá)<br>9103303391<br>(bílá) |
| Spotřeba plynu:                      | 115 g/h                                                                                                                                                                                                                                          | 210 g/h                        | 210 g/h                                       |
| Třída zařízení:                      | I                                                                                                                                                                                                                                                |                                |                                               |
| Připojovací tlak/kategorie plynu:    | AT, DE, LV, MT, PL: 30 mbar ( $I_{3B/P}$ )<br>CY, DK, EE, FI, HU, IS, NL, NO, RO, SE, SK:<br>28 – 30 mbar ( $I_{3B/P}$ )<br>SI: 28 – 30 mbar ( $I_{3P}$ )<br>BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, TR:<br>28 – 30/37 mbar ( $I_{3+}$ ) |                                |                                               |
| Počet varných míst:                  | 2                                                                                                                                                                                                                                                | 4                              | 4                                             |
| Počet hořáků:                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                | 2                              | 2                                             |
| Jmenovité tepelné zatížení:          | 1600 W                                                                                                                                                                                                                                           | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W) | 2900 W<br>(1300 W +<br>1600 W)                |
| Doba vaření 1 l vody:                | cca 7,5 min<br>(v závislosti na okolních podmínkách a použitém hrnci)                                                                                                                                                                            |                                |                                               |
| Připojovací napětí (pro zapalování): | 12 V <sub>==</sub>                                                                                                                                                                                                                               |                                |                                               |
| Příkon proudu:                       | Během postupu zapalování: 0,6 A<br>V provozu: 0,3 A                                                                                                                                                                                              |                                |                                               |
| Rozměry v mm (š x v x h):            | 398 x 110 x 505                                                                                                                                                                                                                                  | 558 x 110 x 505                | 566 x 110 x 445                               |
| Hmotnost:                            | 6,0 kg                                                                                                                                                                                                                                           | 10,8 kg                        | 11,0 kg                                       |

**Pred uvedením zariadenia do prevádzky si prosím pozorne prečítajte tento návod a odložte si ho. V prípade odovzdania výrobku ďalšiemu používateľovi mu odovzdajte aj tento návod.**

## Obsah

|    |                                          |     |
|----|------------------------------------------|-----|
| 1  | Vysvetlenie symbolov .....               | 238 |
| 2  | Všeobecné bezpečnostné pokyny .....      | 238 |
| 3  | Rozsah dodávky .....                     | 242 |
| 4  | Používanie podľa určenia .....           | 242 |
| 5  | Technický popis .....                    | 242 |
| 6  | Zabudovanie varného poľa .....           | 243 |
| 7  | Elektrické pripojenie varného poľa ..... | 246 |
| 8  | Používanie varného poľa .....            | 246 |
| 9  | Odstraňovanie porúch .....               | 249 |
| 10 | Údržba varného poľa .....                | 250 |
| 11 | Čistenie a údržba varného poľa .....     | 250 |
| 12 | Záruka .....                             | 252 |
| 13 | Likvidácia .....                         | 252 |
| 14 | Technické údaje .....                    | 253 |

# 1 Vysvetlenie symbolov

**VÝSTRAHA!**

**Bezpečnostný pokyn:** Nerešpektovanie môže viesť k smrti alebo k ťažkému zraneniu.

**UPOZORNENIE!**

**Bezpečnostný pokyn:** Nerešpektovanie môže viesť k zraneniam.

**POZOR!**

Nerešpektovanie môže viesť k materiálnym škodám a môže ovplyvniť funkciu zariadenia.

**POZNÁMKA**

Doplňujúce informácie k obsluhu výrobku.

➤ **Konanie:** Tento symbol vám ukáže, že musíte niečo urobiť. Potrebne konania budú popísané krok za krokom.

✓ Tento symbol popisuje výsledok niektorého konania.

**Obr. 1 5, strana 3:** Tento údaj poukazuje na prvok v niektorom obrázku, v tomto príklade na „Pol. 5 v Obr. 1 na strane 3“.

## 2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

Výrobca v nasledujúcich prípadoch nepreberá za škody žiadnu záruku:

- Poškodenia produktu mechanickými vplyvmi
- Zmeny produktu bez vyjadreného povolenia výrobcu
- Použitie na iné účely ako sú účely uvedené v návode

Pri používaní elektrických spotrebičov rešpektujte nasledujúce základné bezpečnostné opatrenia na ochranu pred:

- zásahom elektrickým prúdom,
- nebezpečím požiaru,
- zraneniami.

## 2.1 Základná bezpečnosť



### VÝSTRAHA!

- Používajte výhradne kvapalný plyn kategórií I<sub>3B/P</sub>, I<sub>3+</sub>, I<sub>3</sub> (bután/propán). **Nepoužívajte** iné palivá.
- Zaistíte, aby ste mali na dosah vhodný hasiaci prístroj. Zabezpečte, aby hasiaci prístroj pravidelne kontroloval odborník.
- Osoby (vrátane detí), ktoré z dôvodu ich fyzických, zmyslových či duševných schopností alebo ich neskúsenosti či neznalosti nie sú schopné výrobok bezpečne používať, nemajú používať tento prístroj bez dozoru alebo poučenia od zodpovednej osoby.
- Nedotýkajte sa varných zón ani oblasti v ich blízkosti. Povrch varných zón môže byť horúci, aj keď sú tmavé. Oblasti v blízkosti varných zón môžu byť také horúce, že spôsobia popáleniny.
- Keď je prasknutý povrch varného poľa, čistiace roztoky a vykypená tekutina môžu vniknúť do spotrebiča, čo vedie k nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom. V takom prípade spotrebič okamžite vypnite.
- Pri prácach na spotrebiči vždy prerušte napájanie.
- Údržbu a opravy smie vykonávať výhradne odborník, ktorý je oboznámený so súvisicimi nebezpečenstvami a s príslušnými predpismi.



### POZOR!

- Spotrebič používajte len v súlade s jeho určením.
- Nevykonávajte na ňom žiadne zmeny.
- Keď spotrebič nepoužívate, vypnite ho.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený alebo ak je chybná niektorá jeho časť.

## 2.2 Bezpečnosť pri manipulácii s kvapalným plynom



### VÝSTRAHA!

- Horľavé látky uchovávajte ďaleko od ohrievacích a varných zariadení, ako aj svetelných a tepelných zdrojov.

- **Nebezpečenstvo udusenía!**

Pred zapnutím spotrebiča zaistíte, aby bol priestor dostatočne vetraný. Počas prevádzky musia byť v miestnosti, kde sa spotrebič používa, k dispozícii vetracie otvory s voľným priemerom minimálne 50 cm<sup>2</sup>. Tieto otvory môžu byť zatvárateľné, pri používaní horáka však musia byť otvorené (pozri štítok s upozornením, ktorý je pripevnený na varnom poli).

- Porovnajte údaj o tlaku na typovom štítku s údajom o tlaku na regulátore tlaku.
- Fľaše s kvapalným plynom nikdy neskladujte na nevetraných miestach.
- Fľaše s kvapalným plynom chráňte pred priamym slnečným žiarením. Teplota nesmie presiahnuť 50 °C.
- Keď zaregistrujete zápach plynu:
  - Otvorte všetky okná a opustite miestnosť.
  - Nepoužite žiadne elektrické zariadenia ani otvorený plameň, pretože plyn sa môže vznietiť.
  - Zatvorte ventil na fľaši s plynom a nechajte ho zatvorený, až kým nebude porucha odstránená.
  - Nikdy sa nepokúšajte nájsť miesto unikania plynu pomocou otvoreného plameňa.
- Varné pole sa nesmie používať pri tankovaní, v garáži ani počas cesty.

## 2.3 Bezpečnosť pri prevádzke prístroja



### VÝSTRAHA!

- Pri používaní varného poľa používajte vhodný odev. Nenoste voľne visiaci odev, ktorý sa môže chytiť od ohňa.
- Varné pole nechajte vychladnúť na teplotu okolia a až potom sa ho dotýkajte holými rukami.
- Okolie varného poľa zachovávajúte bez tuku, alkoholových látok, plastov a horľavých látok (ako sú napr. záclony, utierky či kuchynské materiály).
- Do blízkosti varného poľa nevešajte utierky, papier, záclony ani iné horľavé materiály a neodkladajte ich na varné pole.

- Pri ohrievaní tuku alebo oleja postupujte opatrne. Tuk a olej sa môžu pri vysokých teplotách zapáliť.  
Nesnažte sa uhasiť horiaci tuk vodou.
- Používajte výhradne suché chňapky a drevené varechy, aby nedochádzalo k vzniku pár. Mokré alebo vlhké chňapky na horúcich plochách môžu spôsobiť popáleniny v dôsledku pary.
- Varné pole nikdy nenechajte pri prevádzke bez dozoru. Látky vykypené z hrncov môžu spôsobiť vznik dymu a požiar.
- Najprv vypnite varnú zónu a až potom z nej snímte hrniec.
- Aby ste zabránili nebezpečenstvu popálenia, zapáleniu horľavých materiálov a vyliatu vareného pokrmu náhodným narazením do hrncov, je nutné rúčky hrncov vždy nasmerovať dovnútra. Dajte pozor, aby nezasahovali do susediacich varných zón.

**POZOR!**

- Varné pole nepoužívajte na vykurovanie priestorov.
- Pri používaní varného poľa s prázdny m hrncom na vysokom stupni výkonu môže dôjsť k poškodeniu varného poľa.
- Počas používania varného poľa naň nekladte plastové predmety, ako sú napríklad soľnička a korenička, obaly a podobne.
- Dajte pozor, aby na varných zónach neboli položené chňapky.
- Používajte hrnce, panvice a ostatné zariadenia, ktoré sú určené pre keramické plochy a menovitý výkon varného poľa.  
Rýchle zmeny teplôt dokážu zniesť len určité druhy skla, sklenej keramiky, keramiky alebo iných glazovaných nádob, ktoré sú tak vhodné pre rúru.
- Používajte hrnce a panvice správnej veľkosti.

### 3 Rozsah dodávky

- Plynové sklokeramické varné pole
- Návod na obsluhu

### 4 Používanie podľa určenia

Dometic CC09, CCK09 a CC11 sú sklokeramické varné polia, ktoré na prevádzku používajú kvapalný plyn. Sú určené na zabudovanie do kuchynských liniek v domácnostiach, obytných automobiloch, karavanoch a na lodiach.

### 5 Technický popis

Varné pole sa dodáva v rôznych prevedeniach.

- **CC09** (tovarové č. 9103303386): dve varné zóny
- **CCK09** (tovarové č. 9103303387): jedna varná zóna
- **CC11** (tovarové č. 9103303390/9103303391): dve varné zóny

Váš typ spotrebiča zistíte podľa tovarového čísla, ktoré je uvedené na typovom štítku

Každú varnú zónu rozohrieva jeden plynový horák.

Za varnou zónou (obr. **1** 1, strane 2) sa nachádza zóna ďalšieho varenia (obr. **1** 2), ktorá je vyhrievaná odpadovým plynom z horáka pod varnou zónou. Preto teplota nie je taká vysoká ako vo varnej zóne. Zónu ďalšieho varenia možno použiť pre druhý hrniec, pre ktorý je potrebná nižšia teplota.

**Len CC09, CC11:** Pravá, menšia varná zóna má nižší vyhrievací výkon.

Sklokeramický povrch variča je odolný voči vysokým a nízkym teplotám. Možno ho zaťažovať ťažkými hrncami. Je nutné vyhýbať sa bodovým úderom, spôsobeným napr. íklad spadnutými predmetmi. Môžu viesť k poškodeniu.

## Ovládacie prvky

| Č. na obr. <b>1</b> ,<br>strane 2 | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                 | Varná zóna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2                                 | Zóna ďalšieho varenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3                                 | Výstražný ukazovateľ LED „Horúci povrch“ <br>Tento ukazovateľ LED svieti načerveno, keď je varná zóna zapnutá.<br>Svieti aj, kým povrch nevychladne a nebude bezpečné dotýkať sa ho (trvá to približne 12 minút po vypnutí varnej zóny). |
| 4                                 | Ukazovateľ LED <br>Ukazovateľ LED svieti nazeleno, keď je varná zóna zapnutá.                                                                                                                                                            |
| 5                                 | Regulátor, nastaviteľný do troch polôh (nulová poloha, veľký plameň, malý plameň)<br>Stlačte <b>a</b> otočte doprava alebo doľava na nastavenie požadovanej teploty.<br>Otočením proti smeru hodinových ručičiek sa otvorí plynový kohútik.<br>Otočením v smere hodinových ručičiek sa plynový kohútik zatvorí.           |

**Len CC09, CC11:** Predný regulátor je priradený pravému varnému poľu, zadný regulátor ľavému varnému poľu.

## 6 Zabudovanie varného poľa

Varné pole možno zabudovať do pracovnej dosky v kuchyni.

### 6.1 Výber miesta zabudovania

Pri výbere miesta zabudovania zohľadnite nasledujúce upozornenia:

- Pre zariadenie vyberte dobre vetrané miesto.
- Miesto postavenia si dôkladne premyslite, aby nedošlo k tomu, že priamo na varič bude striekať voda alebo iné tekutiny.
- Rešpektujte minimálne vzdialenosti podľa obr. **2**, strane 2.

- Kvôli prívodu vzduchu potrebného na horenie a odvodu tepla musia byť pod varným poľom vetracie otvory s voľným prierezom minimálne 50 cm<sup>2</sup>. Vetracie otvory musia byť široké minimálne 5 mm.
- Dbajte na to, aby v mieste montáže nedochádzalo k prievanu. Keď varné pole zabudujete do otvorenej kabíny alebo na iné otvorené miesto, doplnkovo namontujte aj ochranu proti vetru.
- Spotrebič **nepoužívajte** v priestoroch ohrozených výbuchom.

## 6.2 Zabudovanie varného poľa



### **POZOR! Nebezpečenstvo poškodenia!**

- Pred vykonávaním vŕtacích prác zistíte, či sa pri vŕtaní, rezaní a pilovaní nemôže poškodiť elektrický kábel alebo iné časti vozidla.
  - Na pripevnenie varného poľa nepoužite len plynové vedenia, kohúty alebo diely horáka.
- 
- Do pracovnej dosky vyrežte pravouhlý otvor (rozmery sú uvedené na obr. **3**, strane 2).
  - Do stredu výrezu vsaďte varné pole.
  - Varné pole (**2**) upevnite štyrmi upevňovacími prvkami (**3**) a skrutkami (**4**) na pracovnej doske (**1**), pozri obr. **4**, strane 3.
  - Zaistite, aby ste mali na dosah hasiaci prístroj triedy B-1.

## 6.3 Pripojenie varného poľa na plynovú prípojku



### **VÝSTRAHA! Nebezpečie poranenia!**

- Používajte výhradne fľaše s propánom alebo butánom s preskúšaným regulátorom tlaku a s vhodnou prípojkou.
- Porovnajte údaj o tlaku na typovom štítku s údajom o tlaku na regulátore tlaku.
- Spotrebič smie pripojiť na plynovú prípojku výhradne na to špecializovaný odborný personál.

Pri pripájaní rešpektujte nasledujúce pokyny:

- Použite plynové potrubie z ocelevej rúry Ø 8 x 1 1 mm (zváraná, bezošvá oceľ alebo nehrdzavejúca oceľ), ktoré tesne namontujete pomocou tvarovacieho prstenca.

- Pripevnite rúru na bočnú alebo zadnú stenu okolitého nábytku tak, aby nedochádzalo k prenosu sily na regulačný prvok.
  - Spoj sa môže dať uvoľniť len pomocou nástroja. Dodržiavajte pritom technické regulatívy pracovných listov DVGW G607 a G608.
  - Celé potrubné vedenie musí byť bez napätia.
  - Dĺžku hadicovej spojky medzi plynovým spotrebičom a zásobovacím zariadením s kvapalným plynom zachovávajte čo najkratšie a nie dlhšie ako 750 mm.
  - Hadicová spojka musí byť prístupná na kontrolu po celej dĺžke.
  - Počas prevádzky musia byť v miestnosti, kde sa spotrebič používa, k dispozícii vetracie otvory s voľným prierezom minimálne 50 cm<sup>2</sup>. Tieto otvory môžu byť zatvárateľné, pri používaní horáka však musia byť otvorené.
- Spojte varné pole s plynovou prípojkou.
- Na varné pole umiestnite výstražný štítok s nasledujúcim textom:
- „VÝSTRAHA!  
Pri varení je nutné zaistiť doplnkové vetranie, napr. otvorením okien v blízkosti grilu, variča a rúry.  
Tieto spotrebiče sa nesmú používať na vykurovanie priestoru.“
- Dajte pozor, aby hadicové vedenie
- nebola privretá ani zlomená
  - a aby sa nachádzala v bezpečnej vzdialenosti od horáka.
- Otvorte ventil na plynovej fľaši.

**VÝSTRAHA! Nebezpečie poranenia!**

Tesnosť nikdy nekontrolujte pri otvorenom plameni ani v blízkosti zdrojov zapálenia.

- Pomocou spreja na zisťovanie presakov skontrolujte tesnosť všetkých spojení.  
Tesnosť je správna, keď sa nevytvárajú žiadne bublinky.

## 7 Elektrické pripojenie varného poľa



### VÝSTRAHA! Nebezpečie poranenia!

Pripojenie variča smie vykonať výhradne odborník. Nasledujúce informácie sú určené pre odborníkov, ktorí sú oboznámení s príslušnými smernicami a bezpečnostnými opatreniami.

Pri elektrickom pripojení rešpektujte nasledujúce bezpečnostné pokyny:



### POZOR!

- Ak musíte viesť vodiče cez plechové steny alebo iné steny s ostrými hranami, použite prázdnu trubicu alebo priechodku.
- Vodiče nekladte voľne ani zlomené na elektricky vodivé materiály (kov).
- Vodiče bezpečne pripevnite.
- Neťahajte za vodiče.
- Vodiče kladte tak, aby nevzniklo nebezpečenstvo zakopnutia a aby bolo vylúčené poškodenie kábla.

➤ Skontrolujte, či sa údaje na typovom štítku varného poľa týkajúce sa prevádzkového napätia spotrebiča zhodujú so sieťovým napätím.

➤ Pripojte spotrebič na 12 V sieť  $\equiv$  podľa obr. **5**, strane 3

Použite dvojžilový kábel s plochými puzdrami zásuvky 6,3 x 0,8 mm (1).

Elektrický okruh musí byť zabezpečený 5 A tavnou poistkou (nie je súčasťou dodávky).

➤ Kábel zaistite sponou.

## 8 Používanie varného poľa



### UPOZORNENIE! Nebezpečie poranenia!

Varná zóna zostáva horúca aj určitý čas po vypnutí. Upozorňuje na to výstražný ukazovateľ LED .

Kým povrch nevychladne, neumiestňujte do varného poľa žiadne predmety, ktoré sa môžu poškodiť alebo rozhorúčiť.

**POZOR!**

Pred zapnutím varného poľa zaistite, aby sa na varnej zóne nenachádzali žiadne horľavé látky.

**Tipy na zaobchádzanie s varným poľom**

Aby sa sklokeramický povrch nepoškodil, rešpektujte nasledujúce body:

- Varné pole nepoužívajte ako odkladaciu plochu.
- Dná hrncov a panvíc môžu mať okraje a ostré hrany, ktoré pri posúvaní môžu zanechať stopy alebo škrabance. Platí to najmä pre liatinový riad.
- Škrabance môžu vzniknúť napríklad aj vtedy, keď pod hrncom potiahnete cez varnú plochu zrnká piesku z predchádzajúceho čistenia zeleniny.
- Zabráňte tomu, aby sa na horúci povrch dostali nasledujúce materiály:
  - plasty,
  - alobal,
  - cukor alebo látky s obsahom cukru.
- Zabráňte opakovanému pripečeniu nečistôt.

Aby ste s touto varnou doskou dosiahli najlepšie výsledky, pri varení a príprave pokrmov je nutné rešpektovať nasledujúce základné pravidlá:

- Varné zóny sa veľmi rýchlo rozohrejú, chladnú však pomaly. Regulátor hneď nastavte na požadovanú teplotu.
- Používajte kvalitné hrnce a panvice s rovným dnom, aby bol zaistený úplný kontakt s varnou zónou.
- Dobrý kontakt hrnca alebo panvice s varnou zónou zvyšuje účinnosť.
- Najvhodnejšie sú hrnce a panvice z ušľachtilej ocele a liatiny. Hliníkové panvice sa pre maximálne nastavenie teploty neodporúčajú.
- Dávajte pozor, aby hrniec či panvica boli rovnako veľké ako varná zóna alebo o trochu väčšie.

Ak použijete príliš malý hrniec alebo panvicu, časť varnej zóny zostane nezakrytá, kvôli čomu sa odev môže chytiť od ohňa.

- Dávajte pozor, aby dno hrncov a panvíc bolo suché.
- Aby ste zabránili nebezpečenstvu popálenia, zapáleniu horľavých materiálov a vyliatiu vareného pokrmu náhodným narazením do hrncov, je nutné rúčky hrncov vždy nasmerovať dovnútra. Dajte pozor, aby nezasahovali do susediacich varných zón.

## Kontrola pred zapnutím

Pred zapnutím varného poľa skontrolujte:

- Je pripojený správny druh plynu? Pre spotrebič je prípustný len kvapalný plyn.
- Sú v miestnosti alebo na vonkajšej strane vozidla voľné vetracie otvory na prívod a odvod vzduchu? Otvory zaisťujú prívod čerstvého vzduchu a odvod spalín.
- Je povrch sklokeramického varného poľa čistý? Nečistoty môžu prihorieť a poškodiť tak povrch alebo pokaziť jeho vzhľad.
- Je otvorený uzáverový ventil na plynovej fľaši?

## Zapnutie varnej zóny

- Nastavte regulátor na nulové nastavenie.
- Stlačte regulátor, podržte ho stlačený a otočte ho doľava do polohy „Veľký plameň“.
- Regulátor nechajte stlačený maximálne 15 sekúnd, kým sa ukončí proces zapálenia a aktivuje termoelektrická zapaľovacia poistka.
- Uvoľnite regulátor.
- ✓ Horák horí.
- ✓ Ukazovateľ LED  svieti.
- ✓ Výstražný ukazovateľ LED  svieti.
- Keď horák po pustení regulátora zhasne:  
Počkajte aspoň 60 sekúnd a až potom zopakujte zapálenie.



### POZNÁMKA

Pri prvom uvedení do prevádzky alebo po výmene fľaše sa môže stať, že horák sa nezapáli ani po 15 sekundách, pretože v plynovom vedení je ešte vzduch.

V takom prípade zopakujte proces zapálenia.

## Regulácia teploty

- Regulátorom možno regulovať teplotu v oblasti medzi nastaveniami „Veľký plameň“ a „Malý plameň“.

## Vypnutie varnej zóny

- Nastavte regulátor na nulové nastavenie.
- ✓ Ukazovateľ LED  je zhasnutý.
- ✓ Výstražný ukazovateľ LED  svieti svieti ďalej.  
Tento ukazovateľ LED zhasne, keď povrch vychladne a bude bezpečné dotýkať sa ho (trvá to približne 12 minút po vypnutí varnej zóny).
- Pri dlhšom prerušení používania zatvorte uzáverový ventil na plynovej fľaši.

## 8.1 Výmena plynovej fľaše



### **VÝSTRAHA! Nebezpečie poranenia!**

Pri výmene plynovej fľaše musí byť zaistené dobré vetranie.

Dajte pozor, aby sa v blízkosti nenachádzal žiadny zdroj zapálenia.

Plynovú fľašu vymieňajte, len keď je spotrebič vypnutý.

- Vypnite varné pole tak, že regulátor otočíte doprava do nulovej polohy.
- Zatvorte ventil na plynovej fľaši.
- Odskrutkujte regulátor tlaku z plynovej fľaše.
- Skontrolujte stav hadicového vedenia.  
Ak je materiál lámavý alebo pórovitý, hadicové vedenie vymeňte.
- Rukou naskrutkujte regulátor tlaku na novú plynovú fľašu.

## 9 Odstraňovanie porúch

Opravy dielov vedúcich plyn smú vykonávať výhradne odborníci.

- Pri poruchách okamžite zatvorte prívod plynu.
- Znovu skontrolujte, či spotrebič nie je poškodený.
- Poškodené diely vymeňte.
- Spotrebič uveďte do prevádzky až po odstránení všetkých závad.

Predtým, ako sa pri problémoch s varnou zónou obrátite na služby zákazníkom, skontrolujte nasledujúce body:

- či je prípojka do siete v poriadku,
- či je zapnutý regulátor a či je nastavenie teploty správne,
- či dno hrnca alebo panvice a povrch varného poľa sú čisté a suché,
- či má hrniec alebo panvica správnu veľkosť a či sú správne umiestnené na varnej zóne,
- či je dno hrnca alebo panvice rovné a rovnomerné,

## 10 Údržba varného poľa

Z bezpečnostných dôvodov je nutné, aby bol spotrebič pred prvým uvedením do prevádzky a potom každé dva roky odborne skontrolovaný, či funguje bez závad, a aby sa odstránili prípadné nedostatky.

- Pri ročnej kontrole spotrebiča skontrolujte najmä nasledujúce funkcie:
  - kontrola plynovej tesnosti,
  - kontrola bezpečnosti horenia a stability plameňa,
  - kontrola prívodu čerstvého vzduchu,
  - kontrola bezpečnostných a regulačných predpisov (kohúty horákov, regulátor tlaku).
- Skontrolujte, či prostredie, kde je spotrebič umiestnený, spĺňa miestne platné predpisy.

## 11 Čistenie a údržba varného poľa



### UPOZORNENIE! Nebezpečie poranenia!

- Dajte pozor, aby bol vychladnutý povrch a zhasnutý výstražný ukazovateľ LED .
- Ak utierate vykypené jedlo pomocou vlhkej špongie alebo utierky, postupujte opatrne, aby ste sa vyhli popáleninám spôsobeným parou.

**POZOR!**

- Povrch sklokeramického povrchu varného poľa nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami.
- Používajte výhradne špeciálne čistiace mlieko na sklokeramické povrchy. Pri používaní iných čistiacich prostriedkov sa poškodzuje povrch alebo vznikajú napríklad jedovaté pary, keď sa nanesú na horúce povrchy.
- Nepoužívajte parné čističe.

- Pred prvým použitím dôkladne vyčistite sklokeramické povrchy (pozri nasledujúcu kapitolu).

## 11.1 Pravidelná starostlivosť

- Do stredu každej plochy, ktorú chcete vyčistiť, naneste trochu čistiaceho mlieka.
- Navlhčite papierovú utierku a rozotrite čistiace mlieko po povrchu.
- Utrite plochu čistou, suchou papierovou utierkou.
- ✓ Teraz je na povrchu ochranný film, ktorý odpudzuje vodu a nečistoty.

## 11.2 Odstránenie vykypeného jedla

- Ak pri varení vykypelo jedlo, vypnite varnú plochu a utrite oblasť okolo varnej zóny čistou papierovou utierkou.

Vykypené jedlo na varných zónach odstráňte tak ako prihorené vykypené jedlo (pozri „Prihorené vykypené jedlo“ na strane 252).

### **Odstránenie roztavených látok alebo vykypeného jedla s vysokým obsahom cukru (sladkosti, kečup, paradajková omáčka atď.)**

- **Okamžite** odstráňte vykypený materiál pomocou škrabky, ešte kým je povrch horúci: Zoškriabte vykypený, resp. roztavený materiál z varnej zóny do studenšej oblasti povrchu varného poľa.
- Vypnite varnú zónu.
- Nechajte varné pole vychladnúť (výstražný ukazovateľ LED  musí byť zhasnutý).
- Vyčistite povrch podľa údajov uvedených tu: „Pravidelná starostlivosť“ na strane 251.

## 11.3 Prihorené vykypené jedlo

- Odstráňte materiál pomocou škrabky. Škrabku držte v uhle približne 30° voči povrchu a zoškriabte materiál.
- Dokončite čistenie, pozri „Pravidelná starostlivosť“ na strane 251.

## 11.4 Odstránenie kovových stôp

Môže sa stať, najmä ak používate ľahšie hrnce alebo panvice, že na povrchu variča zostanú kovové stopy. Tieto stopy často vyzerajú ako škrabance.

- Odstráňte kovové stopy podľa údajov uvedených tu: „Odstránenie vykypeného jedla“ na strane 251.
- Pre veľmi odolné stopy použite čistiace mlieko spolu so škrabkou.

# 12 Záruka

Platí zákonom stanovená záručná lehota. Ak by bol výrobok chybný, obráťte sa na vášho špecializovaného predajcu alebo na pobočku výrobcu vo vašej krajine (adresy pozri na zadnej strane návodu).

Ak žiadate o vybavenie opravy alebo nárokov vyplývajúcich zo záruky, musíte priložiť nasledovné podklady:

- kópiu faktúry s dátumom kúpy,
- dôvod reklamácie alebo opis chyby.

# 13 Likvidácia

- Obalový materiál podľa možnosti odovzdajte do príslušného odpadu na recykláciu.



Keď výrobok definitívne vyradíte z prevádzky, informujte sa v najbližšom recyklačnom stredisku alebo u vášho špecializovaného predajcu o príslušných predpisoch týkajúcich sa likvidácie.







**GERMANY**
**Dometic WAECO International GmbH**

Hollefeldstraße 63 · D-48282 Emsdetten

☎ +49 (0) 2572 879-195 · 📠 +49 (0) 2572 879-322

Mail: info@dometic-waeco.de · Internet: www.dometic-waeco.de

**AUSTRALIA**
**Dometic Australia Pty. Ltd.**

1 John Duncan Court  
Varsity Lakes QLD 4227

☎ +61 7 55076000

📠 +61 7 55076001

Mail: sales@dometic-waeco.com.au

**AUSTRIA**
**Dometic Austria GmbH**

Neudorferstrasse 108  
2353 Guntramsdorf

☎ +43 2236 908070

📠 +43 2236 90807060

Mail: info@waeco.at

**BENELUX**
**Dometic Benelux B.V.**

Ecustraats 3  
NL-4879 NP Etten-Leur

☎ +31 76 5029000

📠 +31 76 5029090

Mail: info@dometic.nl

**DENMARK**
**Dometic Denmark A/S**

Nordensvej 15, Taulov  
DK-7000 Fredericia

☎ +45 75585966

📠 +45 75586307

Mail: info@waeco.dk

**FINLAND**
**Dometic Finland OY**

Mestarintie 4  
FIN-01730 Vantaa

☎ +358 20 7413220

📠 +358 9 7593700

Mail: info@dometic.fi

**FRANCE**
**Dometic S.N.C.**

ZA du Pré de la Dame Jeanne  
F-60128 Plailly

☎ +33 3 44633500

📠 +33 3 44633518

Mail: info@dometic.fr

**HONG KONG**
**WAECO Impex Ltd.**

Suites 2207-2211 · 22/F · Tower 1  
The Gateway · 25 Canton Road,  
Tsim Sha Tsui · Kowloon  
Hong Kong

☎ +852 24611386

📠 +852 24665553

Mail: info@dometic-waeco.com.hk

**ITALY**
**Dometic Italy S.r.l.**

Via Virgilio, 3

I-47100 Forlì

☎ +39 0543 754901

📠 +39 0543 756631

Mail: info@dometic.it

**NORWAY**
**Dometic Norway AS**

Skolmar 24  
N-3232 Sandefjord

☎ +47 33428450

📠 +47 33428459

Mail: firmapost@waeco.no

**POLAND**
**Dometic Poland Sp. z o.o.**

Ul. Puławska 435A  
02-801 Warszawa

Poland

☎ +48 22 414 32 00

📠 +48 22 414 32 01

Mail: info@dometic.pl

**RUSSIA**
**Dometic RUS LLC**

Komsomolskaya square 6-1  
107140 Moscow

Russia

☎ +7 495 780 79 39

📠 +7 495 916 56 53

Mail: info@dometic.ru

**SLOVAKIA**
**Dometic Slovakia s.r.o.**

Tehelná 8

SK-98601 Filákovo

☎ +421 47 4319 107

📠 +421 47 4319 166

Mail: info@dometic.sk

**SPAIN**
**Dometic Spain S.L.**

Avda. Sierra del Guadarrama, 16  
E-28691 Villanueva de la Cañada  
Madrid

☎ +34 902 111 042

📠 +34 900 100 245

Mail: info@dometic.es

**SWEDEN**
**Dometic Scandinavia AB**

Gustaf Melins gata 7

S-42131 Västra Frölunda (Göteborg)

☎ +46 31 7341100

📠 +46 31 7341101

Mail: info@waeco.se

**SWITZERLAND**
**Dometic Switzerland AG**

Riedackerstrasse 7a  
CH-8153 Rümlang (Zürich)

☎ +41 44 8187171

📠 +41 44 8187191

Mail: info@dometic-waeco.ch

**TAIWAN**
**WAECO Impex Ltd.**

Taipei Office

2 FL-3 · No. 56 Tunhua South Rd, Sec 2

Taipei 106, Taiwan

☎ +886 2 27014090

📠 +886 2 27060119

Mail: marketing@dometic-waeco.com.tw

**UNITED KINGDOM**
**Dometic UK Ltd.**

Dometic House · The Brewery

Blandford St. Mary

Dorset DT11 9LS

☎ +44 844 626 0133

📠 +44 844 626 0143

Mail: sales@dometic.co.uk

**UNITED ARAB STATES**
**Dometic AB**

Regional Office Middle East

P O Box 74775

Dubai, United Arab Emirates

☎ +971 4 321 2160

📠 +971 4 321 2170

Mail: info@dometic.ae

**UNITED STATES OF AMERICA**
**Dometic Marine Division**

2000 N. Andrews Ave. Extension

Pompano Beach, FL 33069 USA

☎ +1 954 973 2477

📠 +1 954 979 4414

Mail: marinesales@dometicus.com

