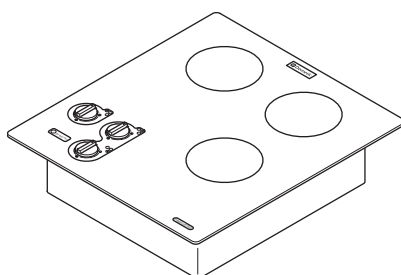
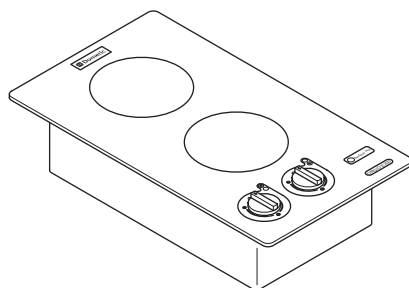
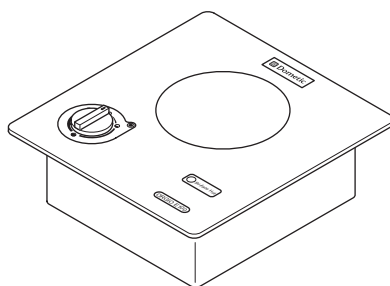
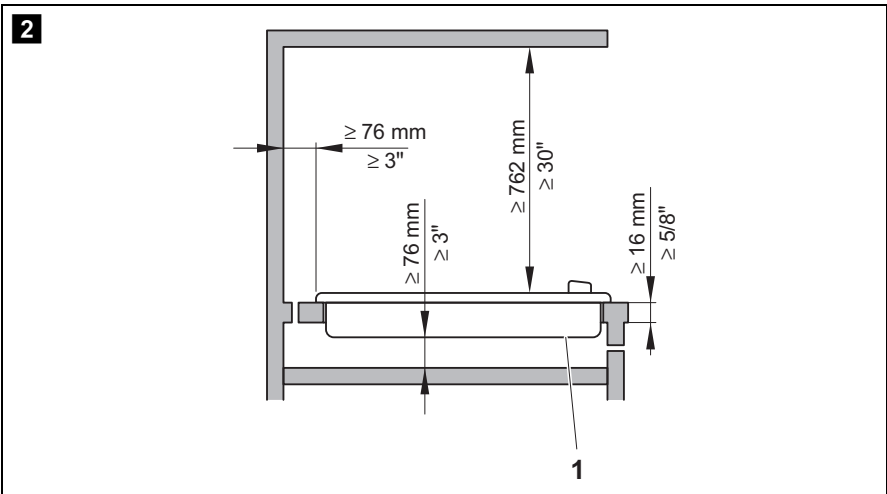
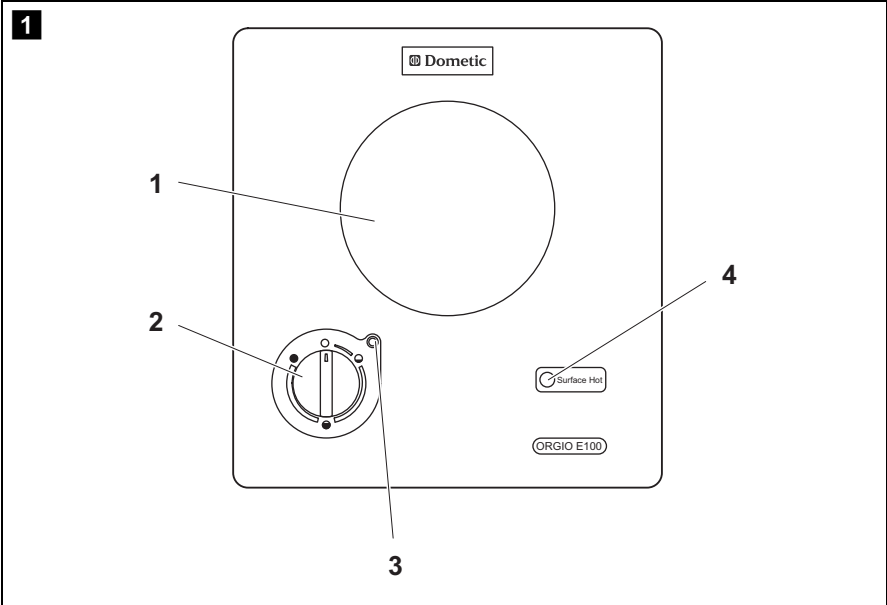


EN	Electric stoves Operating manual	5
DE	Elektrokoher Bedienungsanleitung	19
FR	Cuisinières à électriques Notice d'utilisation	34
ES	Hornillos de eléctricos Instrucciones de uso	49
IT	Fornelli ad elettrici Istruzioni per l'uso	63
NL	Elektrische kooktoestellen Gebruiksaanwijzing	78
DA	Elkoger Betjeningsvejledning	92
SV	Elkök Bruksanvisning	106
NO	Elektrokoker Bruksanvisning	120
FI	Sähkökeitin Käyttöohje	134
RU	Электрическая плита Инструкция по эксплуатации	148
PL	Kuchenka elektryczna Instrukcja obsługi	163
CS	Elektrický vaříč Návod k obsluze	178
SK	Elektrický varič Návod na obsluhu	191



ORIGO E100
ORIGO E200
ORIGO E300



3**EN: Copy of data label****DE: Kopie des Typenschilds****FR: Copie de l'étiquette d'informations****ES: Copia de la etiqueta de datos****IT: Copia della targhetta dati****NL: Kopie van het gegevenslabel****DA: Kopi af typeskiltet****SV: Bild på typskylten****O: Kopi av typeskiltet****FI: Tietokilven teksti****RU: Копия типовой таблички****PL: Kopia tabliczki znamionowej****CS: Kopie typového štítku****SK: Kópia typového štítku**

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.

Table of contents

1	Explanation of symbols	6
2	General safety instructions	6
3	Scope of delivery	9
4	Intended use	9
5	Technical description	9
6	Mounting the stove.	10
7	Using the stove	12
8	Troubleshooting	14
9	Cleaning and maintaining the stove.	14
10	Guarantee	16
11	Disposal	16
12	Technical data	17

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:

- Faulty assembly or connection
- Damage to the product resulting from mechanical influences and excess voltage
- Alterations to the product without express permission from the manufacturer
- Use for purposes other than those described in the operating manual

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

- Electric shock
- Fire hazards
- Injury

2.1 General safety



WARNING!

- Place a class B-1 fire extinguisher (for electric fires) in reaching distance.
Ensure the fire extinguisher is regularly checked by qualified personnel.
- 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.
- **Electric devices are not toys**
Keep electrical appliances out of reach of children or infirm persons. Do not let them use the appliances without supervision.
- Do not touch the heating areas or the area near them.
The surface of the heating areas may be hot even though they are dark in color. Areas near surface of the hotplates may become hot enough to cause burns.
- 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.
- Inform yourself how to power off the circuit breaker or the fuse in the event of an emergency.



NOTICE!

- Use the stove only as intended.
- Do not modify or alter the stove.
- Ensure the stove is properly installed and grounded in accordance with all applicable regulations.
- Turn off the stove when not in use.

- Do not operate the stove if it is damaged and has any broken or defective parts.
- If stovetop is broken, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken stovetop and create a risk of electric shock. Turn off the stove immediately.

2.2 Operating the device safely



WARNING!

- Wear proper clothing when operating the stove.
Do not wear hanging garments which can catch fire.



NOTICE!

- Let the stove cool down to ambient temperature before you touch it with bare hands.
- Keep the area surrounding the stove and interior parts free of grease, fat, alcoholic substances, plastic or inflammable cloths (for instance curtains, towels, kitchen utensils).
- Do not hang or place towels, papers, curtains or other combustibles near the cooktop.
- Be careful when heating grease or oil. Grease and oil catch fire when exposed to great heat.
Do not use water on grease fire.
- Use only dry pot cloths and wooden spoons to prevent the formation of steam. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.
- Never leave the stove unattended when cooking. Pots boiling over can cause smoke and fires.
- Turn off the heating area before removing the pot.
- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with utensils, the handles of utensils should be positioned so that it is turned inward and does not extend over adjacent surface units.
- Do not use the stove to heat the environment.
- Operating stove at a high setting without a filled pot can damage the stove.
- Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, food wrappings or other utensils on the stove while in use.

- Do not let the potholder touch hot heating areas.
- Use pots, pans and utensils that are designed and rated for use with ceramic surfaces and the rated stove output.
Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Use pans and pots of proper size.

3 Scope of delivery

- Stove
- Operating Manual

4 Intended use

The Dometic ORIGO stoves are designed for use in households, vehicles or boats.

5 Technical description

5.1 Function

The Dometic ORIGO electric stoves E100, E200 and E300 are equipped with heating areas embedded in the stovetop. They can be operated at the 120 V, at the 240 V mains or at the 220 – 240 V mains.

5.2 Specifications for the device variants

Various stove versions are available.

- **E100:** one heating area
- **E200:** two heating areas
- **E300:** three heating areas

To define your device see the item number on the type plate located on the bottom side of the stove (fig. **2** 1, page 3).

Copy of the data label: fig. **3**, page 4

5.3 Operating elements

No. in fig. 1 , page 3	Description
1	Heating area
2	Control knob Push and turn clockwise or counter-clockwise to choose the desired heat setting
3	Status LED This LED is lit, when the heating area is activated.
4	LED "Surface Hot" This LED is lit, when the heating area is activated. It remains lit, until the surface temperature is cool and safe to touch (this takes approx. 12 min after deactivating the heating area).



NOTE

Stoves with two or three heating areas are equipped with one control knob and one status LED per heating area.

6 Mounting the stove

You can fit the stove into the countertop of your kitchen.

6.1 Selecting the installation location

When selecting the installation location, observe the following instructions:

- Select a well-ventilated location for the device.

Allow a minimum of 20 cm² (3 sq in) per burner, e. g. for E200:

2 x 20 cm² = 40 cm²

(2 x 3 sq in = 6 sq in).

- Select a covered location where the stove is preserved from direct splashing by water or other liquids.
- Ensure the minimum distances according to fig. **2**, page 3.

- Avoid cabinet storage space above the stove.
Otherwise you risk burns and fire when reaching over the stove.
- Do **not** operate the device in spaces where danger of explosion is present.

6.2 Installing the stove



NOTICE! Danger of damaging the device!

Before drilling any holes, make sure that no electrical cables or other parts of the vehicle can be damaged by drilling, sawing and filing.

- Cut a rectangular hole into the countertop (dimensions see following table):

Model	Dimensions (L x W x D)	
E100	282 x 302 x 80 mm	11 ¹ / ₈ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ in
E200	516 x 282 x 80 mm	20 ⁵ / ₁₆ x 11 ¹ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ in
E300	508 x 467 x 80 mm	20 x 18 ³ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ in

- Place the stove in the middle of the cutout.
- Secure the stove using a non-hardening compound which should be laid between the glass-ceramic and the countertop.

This permits later removal of the appliance without damage if service necessary.

- Place a class B-1 fire extinguisher in reaching distance.

6.3 Connecting the stove electrically



WARNING! Danger of injury!

The stove may only be connected by a qualified specialist.
The following information is intended for technicians who are familiar with the guidelines and safety precautions to be applied.

Observe the following safety instructions for the electrical connections:



NOTICE! Risk of short circuit!

- Always use sockets which are grounded and secured by residual current circuit breakers.
 - If you have to feed cables through metal walls or other walls with sharp edges, use ducts or tubes to prevent damage.
 - 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.
-
- Check the type plate of the stove to ensure that the voltage of the unit matches the voltage of the source.
 - Install to a circuit breaker with at least 3 mm ($\frac{1}{8}$ in) disconnection according to “Technical description” on page 9.
 - Connect the three conductors of the connection cable via circuit breaker to the AC mains:
 - Black: L1, ungrounded conductor
 - White: L2, neutral
 - Green: ground
 - Secure the cable with a clamp.

7 Using the stove



NOTICE!

- The heating element used in this appliance ensures a rapid heat-up. Ensure that the cooking surface is free of any combustible materials before operation.
 - The heating area will remain hot after the burner is switched off. Watch the LED “Surface Hot” and take care not to place anything on the stovetop, which may be damaged or become hot to the touch until cool-down is complete.
-

To obtain the best cooking results from this stove, observe the following basic rules when cooking or preparing food:

- The heating areas heat up almost instantly, but they cool down slowly. Therefore turn the control knob immediately to the desired heat setting.
- Use pans and pots of good quality and with a flat bottom to ensure complete contact with the heating area.
- A proper relationship of pan or pot to heating area improves the efficiency.
- Stainless steel and cast iron pans work best. Aluminium pans are not recommended for the maximum heat setting.
- Ensure the pan is the same size or slightly larger than the heating area.

The size and location of each element is indicated by the graphic design on the cooking surface.

The use of undersized pans will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing.

- Ensure the bottom of the pan is dry.
- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the pan, position the handle of the pan so, that it is turned inward and does not extend over adjacent heating areas.

- To activate the heating area push and turn the control knob to the desired heat setting.

You may turn the knob clockwise or counter-clockwise:

- ○: Off position
- ●: Maximum heat setting

- ✓ The status LED is lit.
- ✓ The LED “Surface Hot” is lit.
- To deactivate the heating area turn the control knob to the off position (○).
- ✓ The status LED is off.
- ✓ The LED “Surface Hot” is still lit.
This LED is turned off when the surface temperature is cool and safe to touch (this takes approx. 12 min after deactivating the heating area).

8 Troubleshooting

Before contacting the service when the stove is not working or not working satisfactorily, check:

- Electricity is properly connected.
- The circuit breaker is on.
- The control knob is turned on.
- Pan and stovetop surface are clean and dry.
- The cooking pan has the correct size and is positioned correctly over the heating area.
- The pan has a flat and even bottom surface.
- The heat setting is correct.

9 Cleaning and maintaining the stove



WARNING! Danger of injury!

Ensure that the stovetop surface is cool and that the LED “Surface Hot” is off.

Use a potholder glove to protect your hand while cleaning material from a hot zone.



NOTICE!

Do not use abrasive cleaners or pads on the cooking surface.

If you use a wet sponge or cloth to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.



NOTE

Use a cleaning cream for cleaning the stove.

There are creams formulated specifically to clean ceramic-glass stovetops. Look for them in the housewares section of grocery stores, merchandise stores, home improvement and appliance stores, and kitchen and bath stores.

Other cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Do not use steamcleaner.

9.1 Normal care

- Apply a small amount of stovetop cleaning cream in the center of each area to be cleaned.
- Dampen a paper towel and work the cream on the surface.
- Wipe with a clean, dry paper towel.

9.2 Cleaning Spillovers

- For spillovers that occur while cooking, turn off the stove and wipe the area surrounding the hot zone with a clean paper towel.

Spillovers in the hot zones should be treated as burned-on spillovers (see “Burned-on spillovers” on page 15).

Cleaning melted substances or spilt foods with a high sugar content (preserves, ketchup, tomatosauce, etc.)

- Remove the spillover **immediately** with a razor scraper while the element is still hot: Scrape the spilt or melted material from the hot zone onto a cold area of the stovetop.
- Turn off the burners.
- Allow the stove to cool (LED “Surface Hot” must be out).
- Clean according to “Normal care” on page 15.

9.3 Burned-on spillovers

- Remove the burned-on substance with a single-edged razor scraper. Hold the scraper at an angle of approx. 30° to the stovetop and scrape off the substance.
- Complete the cleanup according to “Normal care” on page 15.

9.4 Removing metal marks

It may happen, particularly if you use thin gauge metal cookware, that there will be marks on your stovetop, resulting from metal rub-off. These marks often appear as scratches.

- ▶ Remove metal marks using the procedure according to “Cleaning Spillovers” on page 15.
- ▶ For unusually stubborn marks, use cleaning cream in conjunction with a razor scraper.

10 Guarantee

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

11 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.

12 Technical data

	Dometic ORIGO stove		
	E100	E200	E300
Item no.:	9103303964	9103303966	9103303968
Voltage:	120 V/60 Hz		
Power:	1200 W	2400 W	3600 W
Current:	10 A	20 A	30 A
Required circuit breaker:	15 A	25 A	35 A
Ambient temperature:	5 – 40 °C		
Dimensions			
L x W x H/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x W x H/in:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Weight:	4.2 kg	6.3 kg	9.4 kg

	Dometic ORIGO stove		
	E100	E200	E300
Item no.:	–	–	–
Voltage:	240 V/60 Hz		
Power:	1200 W	2400 W	3600 W
Current:	5 A	10 A	15 A
Required circuit breaker:	10 A	15 A	20 A
Ambient temperature:	5 – 40 °C		
Dimensions			
L x W x H/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x W x H/in:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Weight:	4.2 kg	6.3 kg	9.4 kg

	Dometic ORIGO stove		
	E100	E200	E300
Item no.:	9103303965	9103303967	9103303969
Voltage:	220 – 240 V/50 Hz		
Power:	1100 W	2200 W	3300 W
Current:	4.8 A	9.6 A	14.4 A
Required circuit breaker:	10 A	15 A	20 A
Ambient temperature:	5 – 40 °C		
Dimensions			
L x W x H/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x W x H/in:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Weight:	4.2 kg	6.3 kg	9.4 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	20
2	Allgemeine Sicherheitshinweise	20
3	Lieferumfang	23
4	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	23
5	Technische Beschreibung	24
6	Kocher einbauen	25
7	Kocher benutzen	28
8	Fehlerbehebung	29
9	Kocher reinigen und pflegen	30
10	Garantie	32
11	Entsorgung	32
12	Technische Daten	32

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:

- Montage- oder Anschlussfehler
- Beschädigungen am Produkt durch mechanische Einflüsse und Überspannungen
- 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!

- Bringen Sie einen Feuerlöscher der Klasse B-1 (für Brände durch elektrische Ursachen) 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 Un- erfahrenheit 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.
- **Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug**
Halten Sie Kinder und gebrechliche Personen von Elektrogerä- ten fern. Lassen Sie sie elektrische Geräte nur unter Aufsicht benutzen.
- 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 kön- nen so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen.
- 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.
- Informieren Sie sich darüber, wie im Notfall der Leitungsschutz- schalter abgeschaltet bzw. die Sicherung herausgenommen wird.

**ACHTUNG!**

- Benutzen Sie den Kocher nur entsprechend seiner Bestimmung.
- Nehmen Sie keine Änderungen an dem Kocher vor.
- Sorgen Sie dafür, dass der Kocher gemäß allen geltenden Vorschriften installiert und geerdet ist.
- Schalten Sie den Kocher bei Nichtbenutzung ab.
- Benutzen Sie den Kocher nicht, wenn er beschädigt ist oder Teile davon defekt sind.
- Wenn die Oberfläche des Kochers gesprungen ist, können Reinigungslösungen und überlaufende Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, was zur Gefahr des elektrischen Schlags führt. Schalten Sie den Kocher in diesem Fall sofort ab.

2.2 Sicherheit beim Betrieb des Geräts

**WARNUNG!**

- Tragen Sie beim Benutzen des Kochers entsprechende Kleidung.
Tragen Sie keine lose hängenden Kleidungsstücke, die Feuer fangen könnten.

**ACHTUNG!**

- Lassen Sie den Kocher bis auf die Umgebungstemperatur abkühlen, bevor Sie ihn mit den bloßen Händen berühren.
- Halten Sie den Bereich um den Elektrokocher 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 Kochers 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 den Kocher 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, sind deren Griffe nach innen und so auszurichten, dass sie nicht in benachbarte Kochzonen hineinragen.
- Benutzen Sie den Kocher nicht zum Heizen des Raums.
- Das Betreiben des Kochers mit hoher Temperatur ohne einen gefüllten Topf kann den Kocher beschädigen.
- Stellen oder legen Sie keine Plastikgegenstände, wie Salz- und Pfefferstreuer, Verpackungen u. ä. während des Betriebs auf den Kocher.
- 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 Kochers 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**

- Kocher
- Bedienungsanleitung

4 **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Die ORIGO-Kocher von Dometic sind für die Verwendung in Haushalten, Fahrzeugen oder Booten bestimmt.

5 Technische Beschreibung

5.1 Funktion

Bei den ORIGO-Elektrokochern E100, E200 und E300 von Dometic sind die Kochzonen in die Oberfläche eingebettet. Sie können mit Netzspannungen von 120 V, 240 V oder 220 – 240 V betrieben werden.

5.2 Angaben für die verschiedenen Ausführungen

Der Kocher ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich.

- **E100:** eine Kochzone
- **E200:** zwei Kochzonen
- **E300:** drei Kochzonen

Ihren Gerätetyp können Sie anhand der Artikelnummer ermitteln, die auf dem Typenschild angegeben ist, das sich am Boden des Kochers befindet (Abb. **2** 1, Seite 3).

Kopie des Typenschildes: Abb. **3**, Seite 4

5.3 Bedienelemente

Nr. in Abb. 1 , Seite 3	Beschreibung
1	Kochzone
2	Regler Drücken und im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
3	Kontroll-LED Die LED leuchtet, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.
4	LED „Surface Hot“ Diese LED leuchtet, 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).

**HINWEIS**

Kocher mit zwei oder drei Kochzonen verfügen über einen Regler und eine Kontroll-LED je Kochzone.

6 Kocher einbauen

Sie können den Kocher 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.

Berechnen Sie mindestens 20 cm² (3 Quadr. Zoll) je Kochzone; z. B. für den E200:

$$2 \times 20 \text{ cm}^2 = 40 \text{ cm}^2$$

$$(2 \times 3 \text{ Quadratzoll} = 6 \text{ Quadratzoll}).$$

- 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 3.
- Bauen Sie den Kocher nicht unterhalb von Hängeschränken ein. Ansonsten setzen Sie sich der Gefahr von Verbrennungen und Feuer aus, wenn Sie über dem Kocher hantieren.
- Betreiben Sie den Kocher **nicht** in Räumen, in denen Explosionsgefahr besteht.

6.2 Einbau des Kochers



ACHTUNG! Gefahr von Geräteschäden!

Vor dem Anbringen von Bohrungen ist sicherzustellen, dass keine elektrischen Kabel oder andere Teile des Fahrzeugs durch Bohren, Sägen und Feilen beschädigt werden können.

- Sägen Sie eine rechteckige Öffnung in die Arbeitsplatte (Abmessungen siehe folgende Tabelle):

Ausführung	Abmessungen (L x B x T)	
E100	282 x 302 x 80 mm	11 ¹ / ₈ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ Zoll
E200	516 x 282 x 80 mm	20 ⁵ / ₁₆ x 11 ¹ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ Zoll
E300	508 x 467 x 80 mm	20 x 18 ³ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ Zoll

- Setzen Sie den Kocher in die Mitte des Ausschnitts.
- Befestigen Sie den Kocher mittels einer nicht aushärtenden Dichtmasse, die zwischen der Glaskeramikfläche und der Arbeitsplatte einzubringen ist.

Damit wird ein späterer Ausbau des Geräts zu Wartungszwecken ohne Beschädigungen erleichtert.

- Bringen Sie einen Feuerlöscher der Klasse B-1 in Reichweite an.

6.3 Kocher 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! Kurzschlussgefahr!

- Verwenden Sie stets geerdete und durch Leitungsschutzschalter gesicherte Steckdosen.
 - 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 Kochers, dass die Betriebsspannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
 - Nehmen Sie die Installation über einen Leitungsschutzschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm ($\frac{1}{8}$ Zoll) gemäß Kapitel „Technische Beschreibung“ auf Seite 24 vor.
 - Verbinden Sie die drei Leiter des Anschlusskabels über den Leitungsschutzschalter mit dem Netz:
 - Schwarz: L1, ungeerdeter Leiter
 - Weiß: L2, Nullleiter
 - Grün: Erde
 - Sichern Sie das Kabel mit einer Schelle.

7 Kocher benutzen



ACHTUNG!

- Das in diesem Gerät verwendete Heizelement gewährleistet ein rasches Aufheizen. Sorgen Sie vor dem Einschalten des Kochers dafür, dass sich keine brennbaren Stoffe auf der Kochzone befinden.
- Die Kochzone bleibt auch nach dem Abschalten für einige Zeit heiß. Die LED „Surface Hot“ zeigt dies an. Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kocher ab, die beschädigt oder heiß werden könnten, bis die Oberfläche abgekühlt ist.

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

- 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.

Die Größe und Anordnung der Heizelemente ist der Darstellung auf der Kocheroberfläche zu entnehmen.

Wird ein zu kleiner Topf bzw. eine zu kleine Pfanne benutzt, liegt ein Teil des Heizelements 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, ist deren Griff nach innen und so auszurichten, dass er nicht in benachbarte Kochzonen hineinragt.

- Um die Kochzone einzuschalten, drücken Sie auf den Regler und stellen ihn auf die gewünschte Temperatur.
 - Sie können den Regler im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen:
 - ○: AUS-Stellung
 - ●: Höchsttemperatur
- ✓ Die Status-LED leuchtet.
- ✓ Die LED „Surface Hot“ leuchtet.
- Um die Kochzone abzuschalten, stellen Sie den Regler in die AUS-Stellung (○).
- ✓ Die Status-LED ist aus.
- ✓ Die LED „Surface Hot“ leuchtet weiter.
 - Diese LED wird ausgeschaltet, wenn die Oberfläche abgekühlt ist und gefahrlos berührt werden kann (dies dauert etwa 12 Minuten nach dem Abschalten der Kochzone).

8 Fehlerbehebung

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

- dass der Netzanschluss in Ordnung ist
- dass der Leitungsschutzschalter eingeschaltet ist
- dass der Regler eingeschaltet ist
- dass der Boden des Topfes bzw. der Pfanne und die Kocheroberfläche 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
- dass die Temperatureinstellung korrekt ist

9 Kocher reinigen und pflegen

**WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

Achten Sie darauf, dass die Kocheroberfläche abgekühlt und die LED „Surface Hot“ aus ist.

Schützen Sie Ihre Hand mit einem Backofenhandschuh, wenn Sie Material von einer Kochzone beseitigen.

**ACHTUNG!**

Behandeln Sie die Oberflächen der Kochzonen nicht mit Scheuermitteln.

Wenn Sie verschüttetes Kochgut mit einem feuchten Schwamm oder Tuch beseitigen, gehen Sie vorsichtig vor, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

**HINWEIS**

Reinigen Sie den Kocher mit einer Reinigungsmilch.

Es ist Reinigungsmilch erhältlich, die speziell für die Glaskeramikoberflächen von Kochern entwickelt wurde. Sie ist unter den Haushaltswaren in Kaufhallen, in Baumärkten sowie in Geschäften für Hausgeräte und für die Küchen- und Badausstattung zu finden.

Andere Reinigungsmittel erzeugen u. U. giftige Dämpfe, wenn sie auf eine heiße Oberfläche aufgetragen werden.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

9.1 Regelmäßige Pflege

- ▶ Geben Sie ein wenig Reinigungsmilch auf die Mitte jeder der zu reinigenden Flächen.
- ▶ Feuchten Sie ein Papierhandtuch an und verreiben Sie die Reinigungsmilch auf der Oberfläche.
- ▶ Wischen Sie die Fläche mit einem sauberen, trockenen Papierhandtuch ab.

9.2 Übergelaufenes Kochgut beseitigen

- Sollte Kochgut während des Kochens überlaufen, schalten Sie den Kocher 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 31).

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 Kocheroberfläche.
- Schalten Sie die Kochzonen ab.
- Lassen Sie den Kocher abkühlen (LED „Surface Hot“ muss aus sein).
- Reinigen Sie die Oberfläche gemäß Kapitel „Regelmäßige Pflege“ auf Seite 30.

9.3 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 30.

9.4 Metallspuren entfernen

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

- Entfernen Sie die Metallspuren gemäß Kapitel „Übergelaufenes Kochgut beseitigen“ auf Seite 31.
- Für sehr hartnäckige Spuren verwenden Sie Reinigungsmilch zusammen mit einem Schaber.

10 Garantie

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

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

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

11 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.

12 Technische Daten

	Dometic ORIGO-Kocher		
	E100	E200	E300
Art.nr.:	9103303964	9103303966	9103303968
Spannung:	120 V / 60 Hz		
Leistung:	1200 W	2400 W	3600 W
Stromaufnahme:	10 A	20 A	30 A
Erforderlicher Leistungsschutzschalter:	15 A	25 A	35 A
Umgebungstemperatur:	5 – 40 °C		
Abmessungen:			
L x B x H (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x B x H (Zoll):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Gewicht:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Dometic ORIGO-Kocher		
	E100	E200	E300
Art.nr.:	–	–	–
Spannung:	240 V / 60 Hz		
Leistung:	1200 W	2400 W	3600 W
Stromaufnahme:	5 A	10 A	15 A
Erforderlicher Leitungsschutzschalter:	10 A	15 A	20 A
Umgebungstemperatur:	5 – 40 °C		
Abmessungen:			
L x B x H (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x B x H (Zoll):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Gewicht:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Dometic ORIGO-Kocher		
	E100	E200	E300
Art.nr.:	9103303965	9103303967	9103303969
Spannung:	220 – 240 V / 50 Hz		
Leistung:	1100 W	2200 W	3300 W
Stromaufnahme:	4,8 A	9,6 A	14,4 A
Erforderlicher Leitungsschutzschalter:	10 A	15 A	20 A
Umgebungstemperatur:	5 – 40 °C		
Abmessungen:			
L x B x H (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x B x H (Zoll):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Gewicht:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 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.

Table des matières

1	Explication des symboles.	35
2	Consignes générales de sécurité.	35
3	Plan de livraison.	38
4	Usage conforme.	38
5	Description technique	39
6	Montage de la cuisinière	40
7	Utilisation de la cuisinière	43
8	Recherche des dysfonctionnements	44
9	Nettoyage et entretien de la cuisinière.	45
10	Garantie	47
11	Elimination	47
12	Caractéristiques techniques.	47

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 défauts de montage ou de raccordement
- des influences mécaniques et des surtensions 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

Veillez respecter les instructions de base suivantes concernant la sécurité lors de l'emploi de dispositifs électriques afin de vous protéger :

- des décharges électriques
- des risques d'incendie
- des risques de blessure

2.1 Sécurité générale



AVERTISSEMENT !

- Placer un extincteur de classe B1 (pour feux électriques) à portée de main.
S'assurer que l'extincteur est vérifié régulièrement par un personnel qualifié.
- 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.
- **Les dispositifs électriques ne sont pas des jouets.**
Maintenir les appareils électriques hors de portée des enfants et des personnes souffrant d'infirmités. Ne pas les laisser se servir des appareils sans surveillance.
- Ne pas toucher les zones chauffantes ou les parties à proximité des zones chauffantes.
La surface des zones chauffantes peut être chaude même si leur couleur est noire. Les parties situées à proximité des plaques chauffantes peuvent chauffer au point de provoquer des brûlures.
- Toujours débrancher l'alimentation électrique lors de l'exploitation de l'appareil.
- Les travaux de maintenance et de réparation ne doivent être effectués que par un personnel qualifié, familiarisé avec les risques encourus et les directives pertinentes.
- Informez-vous comment mettre hors tension le disjoncteur ou le fusible en cas d'urgence.



AVIS !

- Utiliser la cuisinière aux fins pour lesquelles elle a été conçue.
- Ne pas modifier la cuisinière.

- Vérifier que la cuisinière est correctement installée et mise à la terre selon les législations en vigueur.
- Eteindre la cuisinière lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Ne pas utiliser la cuisinière si elle est endommagée et que certaines pièces sont cassées ou défectueuses.
- Si le dessus de la cuisinière est cassé, des produits de nettoyage et du liquide peuvent pénétrer par la partie cassée et provoquer une décharge électrique. Eteindre immédiatement la cuisinière.

2.2 Exploitation sûre de l'appareil



AVERTISSEMENT !

- Porter des vêtements appropriés lors de l'exploitation de la cuisinière.
Ne pas porter de vêtements pouvant s'enflammer.



AVIS !

- Laisser la cuisinière refroidir à la température ambiante avant de la toucher avec les mains nues.
- Eviter la présence, dans la zone à proximité de la cuisinière et des composants intérieures, de graisse, huile, substances alcoolisées, plastique ou tissus inflammables (par exemple rideaux, serviettes, ustensiles de cuisine).
- Ne pas suspendre ou placer de serviettes, papiers, rideaux ou autres combustibles à proximité de la plaque de cuisson.
- Faire attention lorsque l'on chauffe de la graisse ou de l'huile. La graisse et l'huile peuvent s'enflammer lorsqu'elles sont exposées à des températures élevées.
Ne pas utiliser d'eau si la graisse s'enflamme.
- Utiliser des chiffons secs et des cuillères en bois pour éviter la formation de vapeur. Le contact de maniques humides avec des surfaces chaudes peut causer des brûlures du fait de la vapeur qui se dégage.
- Ne jamais laisser la cuisinière sans surveillance pendant qu'elle fonctionne. Les casseroles peuvent causer de la fumée et des incendies si elles débordent.
- Eteindre la zone chauffante 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 foyers adjacents.
- Ne pas utiliser la cuisinière pour chauffer la pièce.
- L'utilisation de la cuisinière à régime élevé et avec une casserole vide peut endommager la cuisinière.
- Ne pas placer d'éléments en plastique tels qu'une salière ou une poivrière, des emballages de nourriture ou d'autres ustensiles sur la cuisinière lorsque celle-ci est en fonctionnement.
- Ne pas toucher les zones chauffantes brûlantes avec une manique.
- Utiliser les casseroles, poêles et ustensiles conçus et conseillés pour les surfaces céramiques ainsi que la sortie de cuisinière nominale.
Seuls certains types d'ustensiles en verre, vitro-céramique, céramique, faïence ou autres matières vitrées peuvent être utilisés avec ce type de plaque de cuisson sans risquer de se rompre sous l'effet de brusques changements de température.
- Utiliser des poêles et casseroles de dimension appropriée.

3 Plan de livraison

- Cuisinière
- Notice d'utilisation

4 Usage conforme

Les cuisinières Dometic ORIGO ont été conçues pour être utilisées dans un cadre domestique ou à bord de véhicules ou de bateaux.

5 Description technique

5.1 Fonctionnement

Les cuisinières électriques Dometic ORIGO E100, E200 et E300 sont équipées de zones chauffantes encastrées dans la plaque de cuisson. Elles fonctionnent sur des alimentations de 120 V, 240 V ou 220 – 240 V.

5.2 Spécifications pour les variantes de l'appareil

Différentes versions de cuisinières sont disponibles.

- **E100** : une zone chauffante
- **E200** : deux zones chauffantes
- **E300** : trois zones chauffantes

La version de votre appareil est indiquée par le numéro d'article sur la plaque signalétique située à l'arrière de la cuisinière (fig. **2** 1, page 3).

Copie de l'étiquette d'informations : fig. **3**, page 4

5.3 Eléments d'exploitation

N° sur fig. 1 , page 3	Description
1	Zone chauffante
2	Bouton de commande Pousser et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour régler à la température souhaitée.
3	LED de statut Cette LED s'allume lorsque la zone chauffante est active.
4	LED « Surface Hot » Cette LED s'allume lorsque la zone chauffante est active. Elle reste allumée jusqu'à ce que la surface ait refroidi et puisse être touchée en toute sécurité (il faut compter env. 12 min après l'extinction de la plaque chauffante).

**REMARQUE**

Les cuisinières comportant deux ou trois zones chauffantes sont équipées d'un bouton de contrôle et d'une LED de statut pour chaque zone chauffante.

6 Montage de la cuisinière

La cuisinière peut être installée sur le comptoir de cuisine.

6.1 Sélection du lieu d'installation

Lors de la sélection du lieu d'installation, respecter les instructions suivantes :

- Choisir un endroit bien ventilé pour installer l'appareil.
Prévoir au moins 20 cm² (3 sq in) par brûleur, par ex. pour E200 :
2 x 20 cm² = 40 cm²
(2 x 3 sq in = 6 sq in).
- Opter pour un emplacement couvert, à l'abri d'éclaboussures directes d'eau ou d'autres liquides.
- Vérifier les distances minimales selon fig. **2**, page 3.
- Éviter les emplacements avec des placards au-dessus de la cuisinière. Vous risqueriez de vous brûler lorsque vous voudrez atteindre quelque chose au-dessus de la cuisinière.
- Ne **pas** exploiter l'appareil dans des zones exposées à des dangers d'explosion.

6.2 Installation de la cuisinière



AVIS ! Danger d'endommagement !

Avant de percer des alésages, s'assurer qu'aucun câble électrique ou autre pièce du véhicule ne puisse être endommagé par perçage, sciage ou limage.

- Découper un alésage rectangulaire dans le comptoir de cuisine (dimensions : voir tableau suivant) :

Modèle	Dimensions (L x l x h) :	
E100	282 x 302 x 80 mm	11 ¹ / ₈ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ in
E200	516 x 282 x 80 mm	20 ⁵ / ₁₆ x 11 ¹ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ in
E300	508 x 467 x 80 mm	20 x 18 ³ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ in

- Placer la cuisinière au milieu de l'orifice.
- Calfeutrer la cuisinière à l'aide d'un composé non durcissant posé entre la vitro-céramique et le comptoir de cuisine.

Vous pourrez ainsi retirer l'appareil sans l'endommager si cela s'avère nécessaire pour des opérations de maintenance.

- Placer un extincteur de classe B1 à portée de main.

6.3 Branchement de la cuisinière

**AVERTISSEMENT ! Danger de blessures !**

Seul un spécialiste qualifié peut brancher la cuisinière. Les informations suivantes sont destinées à des techniciens familiarisés avec les directives et précautions de sécurité en vigueur.

Respecter les instructions de sécurité suivantes pour les connexions électriques :

**AVIS ! Risque de court-circuit !**

- Toujours utiliser des prises reliées à la terre et sécurisées par des disjoncteurs de courant résiduel.
 - Si des câbles doivent être passés au travers de murs métalliques ou autres parois à arêtes vives, utiliser des conduits ou tuyaux afin d'éviter tout endommagement.
 - Ne pas placer de câbles non fixés ou tordus près de matériaux conducteurs d'électricité (métal).
 - Fixer le câble de façon sûre.
 - Ne pas tirer sur les câbles.
 - Placer les câbles de façon à ce qu'ils ne puissent être écrasés ou endommagés accidentellement.
-
- Consulter la plaque signalétique de la cuisinière pour vérifier que la tension de l'appareil correspond à la tension de l'alimentation.
 - Relier à un disjoncteur avec au moins 3 mm ($1/8$ in) de déconnexion conformément à « Description technique », page 39.
 - Connecter les trois conducteurs de câble de connexion au courant alternatif via un disjoncteur :
 - Noir : L1, conducteur non mis à la terre
 - Blanc : L2, neutre
 - Vert : terre
 - Sécuriser le câble à l'aide d'une attache.

7 Utilisation de la cuisinière



AVIS !

- L'élément de chauffage utilisé dans cet appareil assure un chauffage rapide. Dégager la surface de cuisson de tout matériau combustible avant d'allumer.
- La zone chauffante reste chaude après que le brûleur a été éteint. Observer la LED « Surface Hot » et veiller à ne pas placer d'objets sur la plaque de cuisson. Ils pourraient être endommagés ou devenir brûlants au toucher si la plaque n'est pas complètement refroidie.

Pour tirer le meilleur parti de cette cuisinière, respecter les règles de base suivantes lorsque vous cuisinez :

- Les zones chauffantes chauffent presque instantanément, mais elles refroidissent lentement. Par conséquent, tourner le bouton de contrôle directement sur le réglage de température souhaité.
- Utiliser des poêles et des casseroles de bonne qualité, avec un fond plat pour permettre un contact total avec la zone chauffante.
- Un bon contact entre la poêle/casserole et la zone chauffante permet une plus grande efficacité.
- Les poêles 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.
- Veiller à utiliser des poêles de même dimension ou légèrement plus larges que la zone chauffante.

La taille et l'emplacement de chaque élément est indiqué graphiquement sur la surface de cuisson.

L'utilisation de poêles trop petites expose une partie de l'élément de chauffage au contact direct et peut provoquer l'inflammation de tissus.

- Vérifier que le fond de la poêle 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 foyers adjacents.

- Pour activer la zone chauffante, pousser et tourner le bouton de contrôle sur le réglage de température souhaité.

Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse :

- ○: Position Off
- ●: Réglage de température maximal

- ✓ La LED de statut est allumée.
- ✓ La LED « Surface Hot » est allumée.
- Pour désactiver la zone chauffante, tourner le bouton de contrôle en position off (○).
- ✓ La LED de statut est éteinte.
- ✓ La LED « Surface Hot » reste allumée.
Elle s'éteint lorsque la surface a refroidi et peut être touchée en toute sécurité (il faut compter env. 12 min après l'extinction de la plaque chauffante).

8 Recherche des dysfonctionnements

Lorsque la cuisinière ne fonctionne pas de manière satisfaisante, voire ne fonctionne pas du tout, vérifier les points suivants avant de contacter le service après-vente :

- L'appareil est correctement branché.
- Le disjoncteur est activé.
- Le bouton de contrôle est allumé.
- La poêle et la surface de la plaque de cuisson sont propres et sèches.
- La poêle a la dimension appropriée et positionnée correctement sur la zone chauffante.
- La poêle a un fond plat.
- Le réglage de la température est correct.

9 Nettoyage et entretien de la cuisinière

**AVERTISSEMENT ! Danger de blessures !**

Vérifier que la surface de la plaque de cuisson est froide et que la LED « Surface Hot » est éteinte.

Protéger votre main à l'aide d'une manique lorsque vous nettoyez une zone brûlante.

**AVIS !**

Ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs pour nettoyer la surface de cuisson.

Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les éclaboussures sur une zone de cuisson brûlante, veiller à ne pas vous brûler avec la vapeur.

**REMARQUE**

Utiliser une crème détergente pour nettoyer la cuisinière.

Il existe des crèmes conçues spécialement pour le nettoyage de plaques de cuisson vitro-céramiques. Vous pouvez vous les procurer au rayon des produits ménagers des épiceries, centres commerciaux, magasins d'électroménagers et magasins de cuisines et salles de bain.

Certains produits peuvent dégager des fumées toxiques lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante.

Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

9.1 Entretien normal

- ▶ Appliquer un peu de crème détergente pour plaque de cuisson au centre de chaque zone chauffante à nettoyer.
- ▶ Humidifier une feuille d'essuie-tout et étaler la crème sur la surface.
- ▶ Essuyer avec une feuille d'essuie-tout propre et sèche.

9.2 Nettoyage d'éclaboussures

- Lorsque du liquide déborde ou éclabousse en cours de cuisson, éteindre la cuisinière et essuyer autour de la zone chauffante avec une feuille d'essuie-tout propre.

Les éclaboussures sur la zone chauffante doivent être traitées comme les éclaboussures brûlées (voir « Eclaboussures brûlées », page 46).

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

- Nettoyer les éclaboussures **immédiatement** à l'aide d'un grattoir lorsque l'élément est encore chaud : Gratter le produit renversé ou fondu sur la zone chauffante en le poussant vers une partie froide de la cuisinière.
- Eteindre les brûleurs.
- Laisser la cuisinière refroidir (la LED « Surface Hot » doit être éteinte).
- Nettoyer en vous conformant au « Entretien normal », page 45.

9.3 Eclaboussures brûlées

- Détacher la substance brûlée à l'aide d'un grattoir à bord simple. Maintenir le grattoir selon un angle d'environ 30° par rapport à la cuisinière et gratter la substance.
- Finir de nettoyer en se conformant au « Entretien normal », page 45.

9.4 Elimination des traces de métal

Il peut arriver, surtout si vous utilisez des ustensiles recouverts d'une fine couche métallique, que le métal déteigne et laisse des traces sur votre cuisinière. Ces traces apparaissent souvent sous forme de rayures.

- Retirer les traces de métal en vous conformant au « Nettoyage d'éclaboussures », page 46.
- Pour les traces particulièrement tenaces, utiliser de la crème détergente et un grattoir.

10 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.

11 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.

12 Caractéristiques techniques

	Cuisinière Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
N° d'article :	9103303964	9103303966	9103303968
Tension :	120 V/60 Hz		
Puissance :	1200 W	2400 W	3600 W
Intensité :	10 A	20 A	30 A
Disjoncteur requis :	15 A	25 A	35 A
Température ambiante :	5 – 40 °C		
Dimensions (L x l x h)/mm :	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
(L x l x h)/in :	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Poids :	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Cuisinière Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
N° d'article :	–	–	–
Tension :	240 V/60 Hz		
Puissance :	1200 W	2400 W	3600 W
Intensité :	5 A	10 A	15 A
Disjoncteur requis :	10 A	15 A	20 A
Température ambiante :	5 – 40 °C		
Dimensions			
(L x l x h)/mm :	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
(L x l x h)/in :	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Poids :	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Cuisinière Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
N° d'article :	9103303965	9103303967	9103303969
Tension :	220 – 240 V/50 Hz		
Puissance :	1100 W	2200 W	3300 W
Intensité :	4,8 A	9,6 A	14,4 A
Disjoncteur requis :	10 A	15 A	20 A
Température ambiante :	5 – 40 °C		
Dimensions			
(L x l x h)/mm :	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
(L x l x h)/in :	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Poids :	4,2 kg	6,3 kg	9,4 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	50
2	Indicaciones generales de seguridad	50
3	Volumen de entrega	53
4	Uso adecuado	53
5	Descripción técnica	54
6	Montaje del hornillo	55
7	Utilización del hornillo	57
8	Solución de problemas	58
9	Limpieza y mantenimiento del hornillo	59
10	Garantía	61
11	Gestión de residuos	61
12	Características técnicas	61

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:

- errores de montaje o de conexión,
- daños en el producto debido a influencias mecánicas y sobretensiones
- modificaciones realizadas en el producto sin el expreso consentimiento del fabricante
- utilización del aparato para fines distintos a los descritos en las instrucciones.

Cuando utilice aparatos eléctricos, observe las instrucciones básicas de seguridad siguientes para protegerse frente a:

- Electrocución
- Peligro de incendio
- Lesiones

2.1 Seguridad general



¡ADVERTENCIA!

- Coloque a su alcance un extintor de incendios (para fuegos eléctricos) de clase B-1. Asegúrese de que el extintor sea controlado periódicamente por personal cualificado.
- 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.
- **Los aparatos eléctricos no son juguetes**
Mantenga los equipos eléctricos fuera del alcance de los niños o de personas con salud delicada. No permita que utilicen los equipos sin supervisión.
- No toque las áreas calefactoras o las que se encuentren cerca de las anteriores.
La superficie de las áreas calefactoras podrían seguir muy calientes aún teniendo color oscuro. Las áreas cerca de la superficie de las placas calefactoras podrían llegar a calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.
- Desconecte siempre la alimentación eléctrica cuando esté trabajando sobre el aparato.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación sólo deben ser realizados por personal cualificado que conozca los riegos existentes y las normas aplicables.
- Infórmese de cómo desconectar el disyuntor o el fusible en caso de emergencia.

**¡AVISO!**

- Utilice el hornillo exclusivamente del modo previsto.
- No modifique el hornillo.
- Asegúrese de que el hornillo está correctamente instalado y puesto a tierra según todas las normativas aplicables.
- Apague el hornillo cuando no lo utilice.
- No ponga el hornillo en funcionamiento si presenta daños o tiene piezas rotas o defectuosas.
- Si la parte superior del hornillo está rota, podrían introducirse por ella productos de limpieza y derrames, y provocar riesgo de electrocución. Si esto ocurre, apague el hornillo inmediatamente.

2.2 Manejo seguro del aparato

**¡ADVERTENCIA!**

- Lleve ropa adecuada cuando maneje el hornillo.
No lleve accesorios colgantes que puedan entrar en combustión.

**¡AVISO!**

- Antes de tocarlo con las manos descubiertas, espere a que el hornillo se enfríe hasta la temperatura ambiente.
- Mantenga el área circundante del hornillo y las piezas interiores sin grasas, sustancias alcohólicas, plásticos o tejidos inflamables (por ej., cortinas, toallas, utensilios de cocina).
- No cuelgue ni sitúe toallas, papeles, cortinas u otros combustibles cerca de los quemadores.
- Tenga cuidado al calentar grasa o aceite. La grasa y el aceite pueden entrar en combustión al estar expuestos a gran temperatura.
No utilice agua sobre la grasa en combustión.
- Utilice únicamente agarradores secos y cucharas de madera para evitar la formación de vapor. Los agarradores húmedos sobre superficies calientes podrían provocar quemaduras de vapor.

- No deje nunca el hornillo sin vigilancia cuando esté cocinando. Si el contenido en ebullición de las cazuelas se sale éstas, puede producir humo y fuego.
- Apague el área calefactora antes de retirar la cazuela.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto fortuito con utensilios, las asas de éstos deberían ubicarse de forma que estén giradas hacia dentro y que no queden sobre superficies adyacentes.
- No utilice el hornillo para subir la temperatura ambiente.
- El funcionamiento de los quemadores a alta temperatura sin haber sobre ellos una cazuela llena puede dañar el hornillo.
- No coloque elementos plásticos como saleros y pimenteros, envoltorios para comida u otros utensilios sobre el hornillo cuando esté en funcionamiento.
- No deje que el asa de la cazuela entre en contacto con superficies calientes.
- Utilice cazuelas, sartenes y utensilios que estén diseñados y autorizados para su uso con superficies de cerámica y a la tensión de salida del hornillo.
Sólo determinados tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, barro u otros esmaltados son adecuados para su uso en cocinas sin que se rompan debido al cambio repentino de temperatura.
- Utilice sartenes y cazuelas del tamaño adecuado.

3 Volumen de entrega

- Hornillo
- Instrucciones de uso

4 Uso adecuado

Los hornillos ORIGO de Dometic han sido diseñados para su uso en casa, vehículos o embarcaciones.

5 Descripción técnica

5.1 Funcionamiento

Los hornillos eléctricos ORIGO E100, E200 y E300 de Dometic están equipados con áreas calefactoras integradas en su superficie. Pueden funcionar con una red de 120 V, 240 V o con una red de 220 – 240 V.

5.2 Especificaciones de las variantes del aparato

Pueden adquirirse varias versiones del hornillo.

- **E100:** un área calefactora
- **E200:** dos áreas calefactoras
- **E300:** tres áreas calefactoras

Para saber cuál es su aparato, vea su número de artículo en la placa de características situada en el fondo del hornillo (fig. **2** 1, página 3).

Copia de la etiqueta de datos: fig. **3**, página 4

5.3 Elementos de mando

N.º en la fig. 1 , página 3	Descripción
1	Área calefactora
2	Botón de control Empujarlo y girarlo en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario a las agujas del reloj para elegir el ajuste de calor deseado
3	LED de estado Este LED se enciende cuando el área calefactora está activa.
4	LED "Surface Hot" Este LED se enciende cuando el área calefactora está activa. Permanece encendido hasta que la superficie se enfríe y sea seguro tocarla (tarda aprox. 12 min después de desactivar el área calefactora).

**NOTA**

Los hornillos con dos o tres áreas calefactoras están equipados con un botón de control y un LED de estado por cada área calefactora.

6 Montaje del hornillo

Puede empotrar el hornillo en la encimera de su cocina.

6.1 Selección del lugar de montaje

Cuando elija el lugar de montaje, siga las instrucciones siguientes:

- Seleccione para el aparato un lugar bien ventilado.

Deje un mínimo de 20 cm² (3 sq in) por quemador, p. ej. para el E200:
2 x 20 cm² = 40 cm²
(2 x 3 sq in = 6 sq in).

- Elija una ubicación cubierta donde el hornillo que protegido frente a salpicaduras directas de agua u otros líquidos.
- Asegúrese de dejar las distancias mínimas según la fig. **2**, página 3.
- Evite el espacio de almacenamiento del armario situado sobre el hornillo. En caso contrario, existen riesgos de quemaduras y fuego cuando acceda a él por encima del hornillo.
- **No** maneje el aparato en espacios que presenten peligro de explosión.

6.2 Instalación del hornillo

**¡AVISO! ¡Peligro de dañar el aparato!**

Antes de realizar cualquier taladro, asegúrese de que no pueda dañar cables eléctricos u otras partes del vehículo al taladrar, serrar o lijar.

- Recorte en la encimera un orificio rectangular (dimensiones según la tabla siguiente):

Modelo	Dimensiones (L x A x P)	
E100	282 x 302 x 80 mm	11 ¹ / ₈ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ in
E200	516 x 282 x 80 mm	20 ⁵ / ₁₆ x 11 ¹ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ in
E300	508 x 467 x 80 mm	20 x 18 ³ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ in

- Coloque el hornillo en el centro del recorte.
- Fije el hornillo usando un compuesto no agresivo aplicado entre la vitrocerámica y la encimera.

Esto permite retirar posteriormente el aparato sin que se produzcan daños, en caso de ser necesario un mantenimiento.

- Coloque a su alcance un extintor de incendios de clase B-1.

6.3 Conexión eléctrica del hornillo



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesión!

El hornillo sólo debe ser conectado por un técnico cualificado. La información siguiente está destinada a técnicos que conozcan las normas y precauciones de seguridad aplicables.

Al realizar las conexiones eléctricas, siga las instrucciones de seguridad siguientes:



¡AVISO! ¡Riesgo de cortocircuito!

- Utilice siempre cajas de enchufe que estén puestas a tierra y protegidas por disyuntores diferenciales.
- Cuando tenga que hacer pasar los cables a través de paredes metálicas o de otro tipo con bordes afilados, utilice conductos o tubos para evitar que se dañen.
- No tienda cables sueltos o doblados cerca de material conductor (metal).
- Fije firmemente los cables.
- No someta los cables a tracción.
- Tienda los cables de forma que no se pueda tropezar con ellos ni se puedan dañar.

- Compruebe la placa de características del hornillo para garantizar que la tensión de la unidad se corresponda con la tensión de la fuente.
- Instale un disyuntor con una desconexión de al menos 3 mm ($1/8$ in) según el “Descripción técnica” en la página 54.
- Conecte los tres conductores del cable de conexión a través del disyuntor a la red de corriente alterna:
 - Negro: L1, conductor sin puesta a tierra
 - Blanco: L2, neutral
 - Verde: con puesta a tierra
- Fije el cable con una abrazadera.

7 Utilización del hornillo



¡AVISO!

- El elemento calefactor usado en este aparato garantiza un calentamiento rápido. Asegúrese de que la superficie para cocinar esté libre de materiales combustibles antes de ponerla en funcionamiento.
- El área calefactora seguirá caliente una vez que el quemador se haya apagado. Observe el LED “Surface Hot” y asegúrese de no colocar nada sobre la superficie del horno hasta que esté completamente fría; en caso contrario, dañaría o calentaría el objeto en cuestión.

Para obtener los mejores resultados en la cocina de este hornillo, cumpla las siguientes reglas básicas al cocinar:

- El calentamiento de las áreas calefactoras es casi instantáneo, al contrario de su lento enfriamiento. De esta forma, gire inmediatamente el botón de control al ajuste de calor deseado.
- Utilice sartenes y cazuelas de buena calidad y de superficie plana para garantizar el contacto por completo con el área calefactora.
- Las propiedades correctas de la sartén o cazuela y del área calefactora aumentan la eficacia.
- Las sartenes de acero inoxidable y hierro fundido son más apropiadas. Las sartenes de aluminio no están recomendadas para el ajuste máximo de calor.
- Asegúrese de que la sartén tiene el mismo tamaño o incluso uno un poco superior al del área calefactora.

El tamaño y la ubicación de cada elemento está indicado por el diseño gráfico en la superficie para cocinar.

El uso de sartenes de menor tamaño hace que una parte del elemento calefactor quede libre de contacto y podría provocar la ignición de la ropa.

- Asegúrese de que el fondo de la sartén esté seco.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto fortuito con la sartén, el mango de ésta deberían ubicarse de forma que mire hacia dentro y que no queden sobre superficies calefactoras adyacentes.
- Para activar el área calefactora, empuje y gire el botón de control al ajuste de calor deseado.

Puede girar el botón en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario a las agujas del reloj:

- ○: posición apagado
- ●: ajuste máximo de calor

- ✓ El LED de estado está encendido.
- ✓ El LED "Surface Hot" está encendido.
- Para desactivar el área calefactora, gire el botón de control a la posición apagado (○).
- ✓ El LED de estado está apagado.
- ✓ El LED "Surface Hot" permanece encendido.
Este LED se apaga cuando la superficie está fría y es seguro tocarla (tarda aprox. 12 min después de desactivar el área calefactora).

8 Solución de problemas

Antes de ponerse en contacto con la asistencia técnica cuando el hornillo no funcione o no funcione correctamente, compruebe que:

- La electricidad esté correctamente conectada.
- El disyuntor esté encendido.
- El botón de control esté encendido.
- La sartén y la superficie del hornillo están limpias y secas.
- La sartén para cocinar tenga el tamaño adecuado y esté situada perfectamente sobre el área calefactora.

- La sartén tenga una superficie plana y profunda.
- El ajuste de calor sea el correcto.

9 Limpieza y mantenimiento del hornillo



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesión!

Asegúrese de que la superficie del hornillo esté fría y de que el LED “Surface Hot” esté apagado.

Utilice un guante protector para proteger su mano al limpiar el material de una zona caliente.



¡AVISO!

No utilice limpiadores o estropajos abrasivos en la superficie para cocinar.

Si utiliza una esponja o trapo húmedo para limpiar derrames en el área para cocinar caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor.



NOTA

Utilice un gel limpiador para limpiar el hornillo.

Existen geles creados específicamente para limpiar superficies de hornillos de vitrocerámica. Búsquelos en la sección de hogar de los supermercados, comercios minoristas, tiendas especializadas en el hogar y tiendas de cocina y baño.

Otros limpiadores pueden provocar humos nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

No utilice limpiadores a vapor.

9.1 Cuidado normal

- Aplique una pequeña cantidad de gel limpiador de superficies del hornillo en el centro del área que desea limpiar.
- Aplique la crema en una servilleta de papel y distribúyala por la superficie.
- Limpie la superficie con una servilleta de papel limpia y seca.

9.2 Limpieza de derrames

- ▶ Cuando se produzcan derrames al cocinar, apague el hornillo y limpie el área alrededor de la zona caliente con una servilleta de papel limpia.

Los derrames en las zonas calientes deberían tratarse como derrames quemados (véase el “Derrames quemados” en la página 60).

Limpieza de sustancias fundidas o comidas vertidas con elevado contenido en azúcar (conservas, ketchup, salsa de tomate, etc.)

- ▶ Retire el derrame **inmediatamente** con un raspador cuando aún esté caliente: raspe el vertido o el material fundido de la zona caliente y diríjalo a alguna zona fría de la superficie del hornillo.
- ▶ Apague los quemadores.
- ▶ Deje que el hornillo se enfríe (el LED “Surface Hot” debe estar apagado).
- ▶ Limpie según el “Cuidado normal” en la página 59.

9.3 Derrames quemados

- ▶ Elimine la sustancia quemada con un raspador de una hoja. Agarre el raspador a un ángulo de unos 30° con respecto a la superficie del hornillo y raspe la sustancia.
- ▶ Finalice la limpieza según el “Cuidado normal” en la página 59.

9.4 Eliminación de las marcas de metal

Puede ocurrir, especialmente si utiliza utensilios de cocina metálicos de calibre ligero, que aparezcan marcas en la superficie de su hornillo, resultantes de la fricción del metal. Estas marcas suelen parecer ralladuras.

- ▶ Elimine las marcas de metal usando el procedimiento descrito en el “Limpieza de derrames” en la página 60.
- ▶ Para marcas persistentes, utilice gel limpiador y un raspador.

10 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.

11 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.

12 Características técnicas

	Hornillo Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Art. n.º:	9103303964	9103303966	9103303968
Tensión:	120 V/60 Hz		
Potencia:	1200 W	2400 W	3600 W
Corriente:	10 A	20 A	30 A
Disyuntor requerido:	15 A	25 A	35 A
Temperatura ambiente:	5 – 40 °C		
Dimensiones			
L x A x H/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x A x H/in:	11 7/8 x 12 5/8 x 3 1/32	21 1/16 x 11 7/8 x 3 1/32	20 5/8 x 19 1/8 x 3 1/32
Peso:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Hornillo Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Art. n.º:	–	–	–
Tensión:	240 V/60 Hz		
Potencia:	1200 W	2400 W	3600 W
Corriente:	5 A	10 A	15 A
Disyuntor requerido:	10 A	15 A	20 A
Temperatura ambiente:	5 – 40 °C		
Dimensiones			
L x A x H/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x A x H/in:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Peso:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Hornillo Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Art. n.º:	9103303965	9103303967	9103303969
Tensión:	220 – 240 V/50 Hz		
Potencia:	1100 W	2200 W	3300 W
Corriente:	4,8 A	9,6 A	14,4 A
Disyuntor requerido:	10 A	15 A	20 A
Temperatura ambiente:	5 – 40 °C		
Dimensiones			
L x A x H/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x A x H/in:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Peso:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 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	64
2	Istruzioni generali di sicurezza	64
3	Dotazione	67
4	Uso conforme alla destinazione	67
5	Descrizione delle caratteristiche tecniche	68
6	Montaggio del fornello	69
7	Uso del fornello	72
8	Eliminazione dei guasti	73
9	Pulizia e manutenzione del fornello	74
10	Garanzia	76
11	Smaltimento	76
12	Specifiche tecniche	76

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 Istruzioni generali di sicurezza

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

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

Quando vengono usati apparecchi elettrici, attenersi alle misure di sicurezza fondamentali descritte qui di seguito per proteggersi da:

- scosse elettriche
- pericolo di incendio
- ferite

2.1 Sicurezza generale



AVVERTENZA!

- Tenere un estintore di classe B-1 (per incendi elettrici) a portata di mano.
Garantire che l'estintore venga controllato regolarmente da personale qualificato.
- 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.
- **Gli apparecchi elettrici non sono giocattoli**
Tenere gli apparecchi elettrici fuori dalla portata di bambini o persone che non sono in grado di utilizzarli. Non lasciare che usino gli apparecchi se non in presenza di una persona responsabile.
- Non toccare le piastre riscaldanti né le zone ad esse limitrofe. La superficie delle piastre riscaldanti può scottare anche se è scura. Le zone adiacenti alle piastre possono riscaldarsi fino al punto di provocare ustioni.
- Scollegare sempre l'alimentazione, quando si eseguono lavori sull'apparecchio.
- I lavori di manutenzione e di riparazione devono essere effettuati unicamente ad opera di personale qualificato informato sui pericoli connessi e sulle relative prescrizioni.
- Informarsi su come spegnere l'interruttore di circuito o il fusibile in caso di un'emergenza.

**AVVISO!**

- Usare il fornello unicamente per l'uso conforme alla sua destinazione.
- Non apportare alcuna modifica al fornello.
- Assicurarsi che il fornello sia installato correttamente e che sia collegato al sistema di messa a terra secondo la normativa vigente.
- Spegnerne il fornello quando non viene usato.
- Non usare il fornello se è danneggiato o se vi sono parti rotte o difettose.
- Se la parte superiore del fornello è rotta, al suo interno possono penetrare detersivi o schizzi, causando il rischio di scosse elettriche. Spegnerne immediatamente il fornello.

2.2 Uso sicuro del dispositivo

**AVVERTENZA!**

- Indossare vestiti adatti quando si usa il fornello.
Non indossare indumenti svolazzanti che possono prendere fuoco.

**AVVISO!**

- Lasciare che il fornello si raffreddi fino a raggiungere la temperatura ambiente prima di toccarlo a mani nude.
- Mantenere l'area attorno al fornello e le parti interne libere da lubrificanti, grasso, sostanze alcoliche, plastica o vestiti infiammabili (ad esempio tende, asciugamani, utensili da cucina).
- Non collocare né agganciare asciugamani, carta, tende o oggetti infiammabili accanto al piano di cottura.
- Prestare attenzione quando si riscalda grassi o olio. I grassi e l'olio si infiammano se esposti a forti fonti di calore.
Non versare acqua su fuochi generati da combustibili grassi.
- Usare solo presine asciutte e cucchiaini di legno per evitare la formazione di vapore. Il vapore che si genera quando si avvicinano presine bagnate o umide a superfici calde può causare ustioni.

- Non lasciare il fornello incustodito, quando si cucina. Le pentole surriscaldate lasciate sul fuoco possono causare l'emissione di fumo e incendi.
- Spegnerne la piastra riscaldante prima di rimuovere la pentola.
- Per ridurre il rischio di ustioni, incendio di materiali infiammabili e schizzi dovuti a un contatto involontario con gli utensili, le impugnature degli utensili devono essere posizionate verso l'interno, così da non sbordare sulle superfici adiacenti.
- Non usare il fornello per riscaldare l'ambiente.
- Usare il fornello ad un'alta potenza termica, senza che vi sia posizionata una pentola riempita, può causare danni al fornello.
- Non collocare oggetti in plastica come saliere e pepiere, pellicole per alimenti o altri utensili sul fornello, quando è in funzione.
- Evitare che il sotto pentola entri in contatto con le piastre riscaldanti.
- Usare pentole, padelle e utensili ideati e consigliati per l'uso con superfici di ceramica e per la tensione in uscita indicata per il fornello.
Solo alcuni tipi di vetro, vetroceramica, ceramica, gres o altri utensili smaltati sono adatti per essere usati sui fornelli, in quanto resistono al repentino cambio di temperatura senza rompersi.
- Usare padelle e pentole di dimensione adeguata.

3 Dotazione

- Fornello
- Manuale per l'uso

4 Uso conforme alla destinazione

I fornelli Dometic ORIGO sono progettati per l'uso domestico, all'interno di veicoli o barche.

5 Descrizione delle caratteristiche tecniche

5.1 Funzione

I fornelli elettrici Dometic ORIGO E100, E200 e E300 sono dotati di elementi riscaldanti integrati nella superficie. Possono essere collegati a una rete di alimentazione da 120 V, 240 V oppure da 220 – 240 V.

5.2 Specifiche per le varianti del dispositivo

Sono disponibili diversi modelli di fornelli.

- **E100:** una piastra riscaldante
- **E200:** due piastre riscaldanti
- **E300:** tre piastre riscaldanti

Per stabilire il codice del proprio apparecchio, vedere il numero dell'articolo riportato nella targhetta posta sulla parte inferiore del fornello (fig. **2** 1, pagina 3).

Copia della targhetta dati: fig. **3**, pagina 4

5.3 Elementi di comando

Quantità fig. 1 , pagina 3	Descrizione
1	Piastra riscaldante
2	Manopola di controllo Premere e ruotare in senso orario o antiorario per impostare il calore.
3	LED dello stato Questo LED è acceso quando la piastra riscaldante è attiva.
4	LED "Surface Hot" Questo LED è acceso quando la piastra riscaldante è attiva. Rimane acceso finché la superficie non si raffredda e raggiunge una temperatura sicura per il contatto (questo processo dura ca. 12 min. a partire dallo spegnimento della piastra riscaldante).

**NOTA**

I fornelli con due o tre piastre riscaldanti sono dotati di una manopola di controllo e di un LED dello stato per ciascuna piastra riscaldante.

6 Montaggio del fornello

È possibile inserire il fornello nel piano da lavoro della cucina.

6.1 Come scegliere il luogo per l'installazione

Quando si sceglie il luogo per l'installazione, tenere presente quanto segue.

- Scegliere un luogo ben ventilato.

Lasciare un minimo di 20 cm² (3 pollici 2) per bruciatore, ad es. per E200:

$$2 \times 20 \text{ cm}^2 = 40 \text{ cm}^2$$

$$(2 \times 3 \text{ pollici}^2 = 6 \text{ pollici}^2).$$

- Scegliere un luogo protetto in cui il fornello non sia esposto a spruzzi d'acqua o di altri liquidi.
- Assicurarsi che le distanze minime corrispondano a quelle della fig. **2**, pagina 3.
- Evitare di collocare armadietti o superfici di stoccaggio sopra il fornello. In caso contrario sussiste il pericolo che il fuoco o le fiamme divampino oltre il fornello appiccando incendi.
- **Non** mettere in funzione il dispositivo in luoghi soggetti al pericolo di esplosione.

6.2 Installazione del fornello



AVVISO! Pericolo di danni al dispositivo!

Prima di effettuare perforazioni, assicurarsi che nessun cavo elettrico o altri componenti del veicolo vengano danneggiati dall'uso di trapani, seghe e lime.

- Eseguire un foro rettangolare nel piano da lavoro (per le dimensioni, consultare la seguente tabella):

Modello	Dimensioni (L x P x H)	
E100	282 x 302 x 80 mm	11 ¹ / ₈ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ pollici
E200	516 x 282 x 80 mm	20 ⁵ / ₁₆ x 11 ¹ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ pollici
E300	508 x 467 x 80 mm	20 x 18 ³ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ pollici

- Posizionare il fornello all'interno del foro quadrangolare.
- Fissare il fornello usando un composto non indurente che deve essere applicato fra il vetroceramica e il piano da lavoro.

In questo modo, se necessario, è possibile rimuovere il fornello senza provocare danni.

- Tenere un estintore (classe B-1) a portata di mano.

6.3 Collegamento elettrico del fornello

**AVVERTENZA! Pericolo di ferite!**

Il fornello deve essere collegato solo da specialisti qualificati. Le seguenti informazioni si rivolgono a tecnici specializzati a conoscenza delle direttive e delle disposizioni sulla sicurezza da adottare.

Osservare le seguenti indicazioni di sicurezza per il collegamento elettrico.

**AVVISO! Pericolo di cortocircuito!**

- Usare sempre prese a massa e assicurate da interruttori di circuito di corrente residua.
 - Se si intende far passare i cavi attraverso pareti in lamiera o a spigoli vivi, usare condotti o canaline per evitare danni.
 - Non posare cavi in modo malfermo o curvati accanto a materiali che conducono elettricità (metallo).
 - Fissare bene i cavi.
 - Non tirare i cavi.
 - Posare i cavi in modo che non subiscano danni e non sussista il pericolo di inciampo.
-
- Vedere la targhetta del fornello per assicurarsi che la tensione dell'unità corrisponda a quella della fonte di alimentazione.
 - Collegare a un interruttore di circuito con almeno 3 mm ($\frac{1}{8}$ pollici) di apertura come descritto nel "Descrizione delle caratteristiche tecniche" a pagina 68.
 - Collegare i tre conduttori del cavo di collegamento alla rete di alimentazione CA attraverso l'interruttore di circuito:
 - nero: L1, conduttore non a massa
 - bianco: L2, neutro
 - verde: massa
 - Assicurare il cavo con un morsetto.

7 Uso del fornello



AVVISO!

- L'elemento riscaldante usato in questo dispositivo garantisce un riscaldamento rapido. Prima di accenderlo, assicurarsi che sulla superficie di cottura non vi siano materiali combustibili.
- Quando si spegne il bruciatore, la piastra riscaldante rimane calda. Controllare il LED "Surface Hot" e non posizionare sulla parte superiore del fornello nessun oggetto che possa subire danni o diventare ustionante, finché la superficie non si è completamente raffreddata.

Per ottenere le migliori prestazioni di cottura dal fornello, quando si cucina, attenersi alle seguenti regole di base.

- Le piastre si riscaldano quasi istantaneamente e, al contrario, si raffreddano lentamente. Per questo motivo impostare subito la manopola di controllo sulla temperatura desiderata.
- Usare padelle e pentole di buona qualità e con base piatta, cosicché l'intera superficie tocchi la piastra riscaldante.
- Il giusto rapporto fra pentola o padella e piastra riscaldante migliora l'efficienza.
- Le stoviglie in acciaio inossidabile e ghisa sono le più indicate. Per la massima impostazione termica si sconsigliano le stoviglie in alluminio.
- Assicurarsi che la pentola o padella sia della stessa dimensione della piastra riscaldante o leggermente più grande.

La dimensione e il posizionamento di ogni elemento vengono indicati nel disegno presente sulla superficie di cottura.

Se si usano padelle o pentole di dimensioni inferiori, una parte dell'elemento riscaldante rimane scoperta e per tanto sussiste il pericolo che entri in contatto con indumenti infiammabili provocandone la combustione.

- Assicurarsi che la base della pentola o padella sia asciutta.
- Per ridurre il rischio di ustioni, incendio di materiali infiammabili e schizzi dovuti a un contatto involontario con la pentola o padella, posizionare l'impugnatura di quest'ultima verso l'interno in modo che non sbordi sopra le piastre riscaldanti adiacenti.

- Per attivare la piastra riscaldante premere e ruotare la manopola di controllo fino all'impostazione termica desiderata.

La manopola di controllo può essere ruotata in senso orario e antiorario:

- ○: posizione off (spento)
- ●: massima impostazione termica

- ✓ Il LED dello stato è acceso.
- ✓ Il LED "Surface Hot" è acceso.
- Per disattivare la piastra riscaldante girare manopola di controllo fino alla posizione off (○).
- ✓ Il LED dello stato è spento.
- ✓ Il LED "Surface Hot" è ancora acceso.
Questo LED si spegne quando la superficie si raffredda e raggiunge una temperatura sicura per il contatto (questo processo dura ca. 12 min. a partire dallo spegnimento della piastra riscaldante).

8 Eliminazione dei guasti

Qualora il fornello non dovesse funzionare oppure funzionasse in modo insoddisfacente, prima di contattare il centro di assistenza controllare quanto segue:

- il collegamento elettrico è corretto.
- l'interruttore di circuito è attivato.
- la manopola di controllo è attivata.
- la padella o pentola e la superficie superiore del fornello sono pulite e asciutte.
- la padella o pentola è della giusta dimensione ed è posizionata correttamente sulla piastra riscaldante.
- la base della padella o pentola è piatta e uniforme.
- l'impostazione termica è corretta.

9 Pulizia e manutenzione del fornello



AVVERTENZA! Pericolo di ferite!

Assicurarsi che la superficie superiore del fornello sia fredda e che il LED “Surface Hot” sia spento.

Usare un guanto ignifugo per proteggere la mano quando si puliscono le zone calde.



AVVISO!

Non usare detergenti abrasivi o pagliette sulla superficie di cottura. Se si utilizza una spugna o un panno umido per rimuovere gli schizzi dalla piastra riscaldante, prestare attenzione all'eventuale formazione di vapore ustionante.



NOTA

Pulire il fornello con una crema detergente.

In commercio si trovano creme detergenti appositamente formulate per la pulizia della superficie superiore dei fornelli in vetroceramica.

Si consiglia di cercarle nel reparto dei prodotti per la pulizia della casa dei supermercati, nei negozi al dettaglio, nei negozi di arredo casa ed elettrodomestici e nei negozi per la cucina e il bagno.

Altri tipi di detergenti possono causare esalazioni nocive, quando entrano in contatto con una superficie calda.

Non usare dispositivi di pulizia a vapore.

9.1 Cura ordinaria

- Applicare una piccola quantità di crema detergente adatta alla superficie del fornello al centro di ciascuna zona che si desidera pulire.
- Inumidire una salvietta di carta e spargere la crema sulla superficie.
- Asciugare con una salvietta di carta asciutta e pulita.

9.2 Pulizia degli schizzi

- Se, quando si cucina, si producono degli schizzi, spegnere il fornello e pulire la zona circostante l'area riscaldata con una salvietta di carta pulita.

Gli schizzi sulle zone calde devono essere trattati come sostanze bruciate (vedere “Pulizia delle sostanze bruciate” a pagina 75).

Pulizia delle sostanze fuse o degli schizzi di cibo ad alto contenuto di zucchero (conserve, ketchup, salsa di pomodoro, ecc.)

- Rimuovere gli schizzi **immediatamente** con un raschino affilato finché l'elemento riscaldante è ancora caldo. Raschiare via la sostanza fuoriuscita o fusa dalla zona calda e portarla verso una zona fredda della superficie superiore del fornello.
- Spegnerne i bruciatori.
- Lasciare raffreddare il fornello (il LED "Surface Hot" deve spegnersi).
- Pulire come descritto nel "Cura ordinaria" a pagina 74.

9.3 Pulizia delle sostanze bruciate

- Rimuovere gli schizzi delle sostanze bruciate con un raschino affilato a dentatura unilaterale. Tenere il raschino con una inclinazione di ca. 30° rispetto alla superficie superiore del fornello e raschiare via la sostanza.
- Terminare la pulizia come descritto nel "Cura ordinaria" a pagina 74.

9.4 Rimozione delle macchie di metallo

Può verificarsi, specie se si usano stoviglie di metallo con uno spessore sottile, che si producano macchie sulla superficie superiore del fornello causate dall'usura del metallo. Spesso queste macchie assomigliano a dei graffi.

- Eliminare la macchie di metallo come descritto nel "Pulizia degli schizzi" a pagina 74.
- Per le macchie meno usuali e più ostinate, usare sia la crema detergente che un raschino affilato.

10 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.

11 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.

12 Specifiche tecniche

	Fornello Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Art. n.:	9103303964	9103303966	9103303968
Voltaggio:	120 V/60 Hz		
Potenza:	1200 W	2400 W	3600 W
Corrente:	10 A	20 A	30 A
Interruttore di circuito richiesto:	15 A	25 A	35 A
Temperatura ambiente:	5 – 40 °C		
Dimensioni			
L x P x H/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x P x H/pollici:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Peso:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Fornello Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Art. n.:	–	–	–
Voltaggio:	240 V/60 Hz		
Potenza:	1200 W	2400 W	3600 W
Corrente:	5 A	10 A	15 A
Interruttore di circuito richiesto:	10 A	15 A	20 A
Temperatura ambiente:	5 – 40 °C		
Dimensioni			
L x P x H/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x P x H/pollici:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Peso:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Fornello Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Art. n.:	9103303965	9103303967	9103303969
Voltaggio:	220 – 240 V/50 Hz		
Potenza:	1100 W	2200 W	3300 W
Corrente:	4,8 A	9,6 A	14,4 A
Interruttore di circuito richiesto:	10 A	15 A	20 A
Temperatura ambiente:	5 – 40 °C		
Dimensioni			
L x P x H/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x P x H/pollici:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Peso:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

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

Inhoudsopgave

1	Verklaring van de symbolen	79
2	Algemene veiligheidsaanwijzingen	79
3	Leveringsomvang	82
4	Beoogd gebruik	82
5	Technische beschrijving	82
6	Fornuis monteren	84
7	Fornuis gebruiken	86
8	Verhelpen van storingen	87
9	Fornuis reinigen en onderhouden	88
10	Garantie	90
11	Afvoeren	90
12	Technische gegevens	90

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 veiligheidsaanwijzingen

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

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

Neem de volgende algemene veiligheidsaanwijzingen in acht als u elektrische toestellen gebruikt om u te beschermen tegen:

- elektrische schok
- brandgevaar
- letsel

2.1 Algemene veiligheid



WAARSCHUWING!

- Plaats een brandblusser (voor elektrische brand) van klasse B-1 in de buurt.
Zorg ervoor dat het brandblusapparaat regelmatig door geschoold personeel 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.
- **Elektrische apparaten zijn geen speelgoed**
Hou elektrische toestellen buiten het bereik van kinderen of zwakbegaafden. Laat hen de toestellen niet gebruiken zonder toezicht.
- Raak de kookplaten of zones in de buurt niet aan.
Het oppervlak van de kookplaten kan heet zijn, ook al zijn ze donker van kleur. Zones in de buurt van de kookplaten kunnen heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken.
- Verbreek altijd de stroomtoevoer als u werkzaamheden aan het toestel uitvoert
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerde personen die vertrouwd zijn met de risico's en de relevante richtlijnen.
- Informeer u over het uitschakelen van de stroomonderbreker of zekering in geval van nood.



LET OP!

- Gebruik het fornuis alleen volgens de bestemming.
- Wijzig of verander het fornuis niet.
- Zorg ervoor dat het fornuis goed geïnstalleerd is en gemonteerd conform alle regels van toepassing.

- Zet het fornuis uit als het niet in gebruik is.
- Gebruik het fornuis niet als het beschadigd is en kapotte of defecte onderdelen heeft.
- Als de bovenkant van het fornuis kapot is, kunnen er reinigingsoplossingen en resten in de kapotte bovenzijde binnendringen en een gevaar voor elektrische schokken veroorzaken. Zet het fornuis onmiddellijk uit.

2.2 Het toestel veilig bedienen



WAARSCHUWING!

- Draag geschikte kledij wanneer u het fornuis gebruikt. Draag geen losse kledij die vuur kan vatten.



LET OP!

- Laat het fornuis afkoelen tot de omgevingstemperatuur voordat u het aanraakt met blote handen.
- Houd de ruimte om het fornuis en de onderdelen vrij van vet, alcoholische vloeistoffen, kunststoffen of ontvlambare doeken (bijvoorbeeld gordijnen, vaatdoeken, keukenmachines).
- Hang of plaats geen handdoeken, tissues of andere brandbare voorwerpen bij de kookplaten.
- Wees voorzichtig als u vet of olie verwarmd. Vet en olie kunnen vuur vatten als deze blootstaan aan grote hitte. Gebruik geen water op het olievuur.
- Gebruik alleen droge pannenlappen om stoomvorming te voorkomen. Vochtige pannenlappen op hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken.
- Laat het fornuis nooit onbeheerd achter wanneer u aan het koken bent. Overkokende pannen kunnen rook en brand veroorzaken.
- Zet de verwarmingszone uit vooraleer u de pan verwijdert.
- Om het risico op brandwonden, het ontbranden van brandbare materialen en resten ten gevolge van onbedoeld contact met gereedschap te verlagen, moeten de handvaten van het gereedschap zodanig geplaatst worden dat ze naar binnen gericht zijn en niet over naburige oppervlakken uitsteken.
- Gebruik het fornuis niet om de ruimte te verwarmen.

- Het gebruik van het fornuis op een hoge stand zonder een gevulde pan kan het fornuis beschadigen.
- Plaats geen plastic voorwerpen zoals zout- en pepervaten, voedingsverpakkingen of ander kookgerei op het fornuis als het aan staat.
- Zorg voor dat de pannenlap geen hete zones aanraakt.
- Gebruik potten, pannen en kookgerei die gemaakt en goedbevonden zijn voor gebruik met keramische oppervlakken en de aangegeven fornuisuitgangen.
Slechts bepaalde soorten glas, glas/keramiek, keramiek, aardewerk of ander kookgerei zijn geschikt voor gebruik op de kookplaten zonder breken ten gevolge van plotse temperatuurswijzigingen.
- Gebruik potten en pannen met de juiste afmeting.

3 Leveringsomvang

- Fornuis
- Gebruiksaanwijzing

4 Beoogd gebruik

De Dometic ORIGO fornuizen zijn ontworpen voor het gebruik in huishoudens, voertuigen en boten.

5 Technische beschrijving

5.1 Werking

De elektrische fornuizen Dometic ORIGO E100, E200 en E300 zijn uitgerust met kookplaten die in de bovenkant van het fornuis geïntegreerd zijn. Ze kunnen worden gebruikt bij 120 V, aan het 240 V- of 220 – 240 V-stroomnet.

5.2 Specificatie voor toestelvarianten

Er zijn verschillende uitvoeringen van het fornuis verkrijgbaar.

- **E100:** één kookplaat
- **E200:** twee kookplaten
- **E300:** drie kookplaten

Om uw apparaat te identificeren zie het itemnummer op het typeplaatje onderaan het fornuis (afb. **2** 1, pagina 3).

Kopie van het gegevenslabel: afb. **3**, pag. 4

5.3 Bedieningselementen

Nr. in afb. 1 , pag. 3	Beschrijving
1	Kookplaten
2	Regelknop Druk en draai met of tegen de richting van de wijzers van de klok om de gewenste verwarmingsinstellingen te selecteren
3	Status-LED Deze LED licht op als de kookplaat geactiveerd is.
4	LED 'Surface Hot' Deze LED licht op als de kookplaat geactiveerd is. Het blijft branden tot de oppervlaktetemperatuur weer laag en veilig is (dit duurt ongeveer 12 min na deactivering van de kookplaat).



INSTRUCTIE

Fornuizen met twee of drie kookplaten zijn uitgerust met een regelknop en een status-LED per kookplaat.

6 Fornuis monteren

U kunt het fornuis op het aanrecht in uw keuken plaatsen.

6.1 Installatieplaats kiezen

Bij het kiezen van de installatieplaats dient u de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Kies een goed geventileerde plaats voor het toestel.
Laat een minimum of 20 cm² (3 vierkante in) per pit, bijv. voor E200:
2 x 20 cm² = 40 cm²
(2 x 3 vierkante inch = 6 vierkante inch).
- Kies een overdekte plaats waar het fornuis beschermd is tegen spatwater of andere vloeistoffen.
- Hou een minimum afstand in acht conform afb. **2**, pag. 3.
- Houde plaats boven het fornuis vrij en bewaar er geen spullen in een kast. Anders riskeert u brandwonden en brand wanneer u zich over het fornuis heen buigt.
- **Gebruik het toestel niet** in een explosiegevaarlijke ruimte.

6.2 Het fornuis installeren



LET OP! Gevaar voor beschadiging van het toestel!

Voordat u gaten gaat boren, controleert u eerst of er geen elektrische kabels of andere voertuigonderdelen kunnen worden beschadigd door boren, zagen of vullen.

- Snij een vierkant gat in het aanrecht (voor afmetingen, zie de tabel hieronder):

Model	Afmetingen (l x b x d)	
E100	282 x 302 x 80 mm	11 ¹ / ₈ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ in
E200	516 x 282 x 80 mm	20 ⁵ / ₁₆ x 11 ¹ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ in
E300	508 x 467 x 80 mm	20 x 18 ³ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ in

- Plaats het fornuis in het midden van de uitsnijding.

- Beveilig het fornuis met een niet hard wordende stof die tussen de glas-keramiekplaat en het aanrecht moet worden gelegd.
Daardoor kan het toestel zonder schade worden verwijderd als er onderhoud nodig is.
- Plaats een brandblusser van klasse B-1 in de buurt.

6.3 Het fornuis elektrisch aansluiten



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel!

Het fornuis mag alleen worden aangesloten door een gekwalificeerde specialist.

De volgende informatie is bedoeld voor elektromonteurs die vertrouwd zijn met de richtlijnen en de veiligheidsmaatregelen die moeten worden genomen.

Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht voor de elektrische aansluitingen:



LET OP! Kortsluitingsgevaar!

- Gebruik altijd stopcontacten die geaard en beveiligd zijn met stroomonderbrekers voor reststroom.
 - Gebruik kabelgoten en buizen als u de kabels door metalen wanden of andere wanden met scherpe randen voert.
 - Leg geen losse of gebogen kabel naast elektrisch geleidend materiaal (metaal).
 - Maak de kabels goed vast.
 - Trek niet aan de kabels.
 - Leg de kabels zo dat men er niet over kan struikelen of dat ze kunnen worden beschadigd.
-
- Controleer het typeplaatje van het fornuis om ervoor te zorgen dat de spanning van de unit met de spanning van de bron overeenkomt.
 - Installeer de stroomonderbreker met minimum 3 mm ($\frac{1}{8}$ in) onderbreking conform „Technische beschrijving” op pagina 82.

- Sluit de drie geleiders van de aansluitkabel via stroomonderbreker aan het AC-stroomnet aan:
 - Zwart: L1, ongeaarde geleider
 - Wit: L2, neutraal
 - Groen: aarding
- Maak de kabel vast met een klem.

7 Fornuis gebruiken



LET OP!

- Het verwarmingselement dat in dit toestel gebruikt wordt, garandeert een snelle verhitting. Zorg ervoor dat de kookplaat vrij is van brandbare materialen voor u deze aanzet.
- De verwarmingszone zal heet blijven nadat de pit is uitgeschakeld. Hou de LED 'Surface Hot' in het oog en zorg ervoor dat u, tot het helemaal afgekoeld is, niets op de bovenkant van het fornuis plaatst dat beschadigd kan raken of te heet kan worden.

Om de beste kookresultaten met dit fornuis te behalen hoort u de volgende basisregels in acht te nemen bij het koken en bereiden van maaltijden:

- De kookplaat verhit bijna onmiddellijk maar koelt traag af. Draai de regelpknop daarom onmiddellijk in de gewenste stand.
- Gebruik potten en pannen van goede kwaliteit met een vlakke onderkant om contact met de kookplaat over de gehele oppervlakte te garanderen.
- Een goed contact van pot of pan met de kookplaat verhoogt de efficiëntie.
- Roestvast staal en gegoten ijzer werken het best. Aluminium pannen worden afgeraden voor gebruik op de hoogste stand.
- Zorg ervoor dat de pan van dezelfde afmeting dan de kookplaat of iets groter is.

De afmeting en plaats van elke element is aangegeven met een grafisch schema op de kookoppervlak.

Het gebruik van te kleine pannen zal ervoor zorgen dat een gedeelte van de kookplaat aan direct contact wordt blootgesteld en kan het verbranden van kledij veroorzaken.

- Zorg ervoor dat de onderkant van de pan droog is.

- Om het risico op brandwonden, het ontbranden van brandbare materialen en resten ten gevolge van onbedoeld contact met de pan te verlagen, moeten het handvat van de pan zodanig geplaatst worden dat ze naar binnen gericht zijn en niet over naburige oppervlakken uitsteken.

- Om de kookplaat te activeren drukt u de regelknop in de gewenste stand.
U kan de knop met of tegen de richting van de wijzers van de klok draaien:
 - ○: uit-positie
 - ●: maximumstand
- ✓ De status-LED brandt.
- ✓ De LED 'Surface Hot' brandt.
- Om de kookplaat te deactiveren draait de u regelknop in de uit-positie (○).
- ✓ De status-LED staat uit.
- ✓ De LED 'Surface Hot' brandt nog steeds.
Deze LED staat uit als de oppervlaktetemperatuur weer laag en veilig is (dit duurt ongeveer 12 min na deactivering van de kookplaat).

8 Verhelpen van storingen

Controleer de volgende punten vooraleer u bij een storing van het fornuis de service contacteert:

- De elektriciteit is goed aangesloten.
- De stroomonderbreker staat aan.
- De regelknop staat aan.
- Pan en kookplaat zijn schoon en droog.
- De kookpan is van de juiste afmeting en juist op de kookplaat gepositioneerd.
- De pan heeft een vlak en gelijkmatige onderkant.
- De verwarmingsstand is correct.

9 Fornuis reinigen en onderhouden

**WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel!**

Zorg ervoor dat de kookplaat afgekoeld is en de LED 'Surface Hot' uit staat.

Gebruik een ovenwant om uw hand te beschermen terwijl u de hete zone reinigt.

**LET OP!**

Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes op de kookplaat.

Wees voorzichtig en vermijd brandwonden als u een natte spons of doek gebruikt om resten van een hete kookplaat af te vegen.

**INSTRUCTIE**

Gebruik een reinigingscrème voor het schoonmaken van het fornuis.

Er zijn speciale crèmes gedefinieerd voor het reinigen van kookplaten van keramiek-glas. Zoek ernaar in de afdeling huisraad in uw supermarkt, handelsmarkt, doe-het-zelf-zaak of keuken- en badkamerzaak.

Bij gebruik van andere reinigingsmiddelen op hete oppervlakken kunnen er schadelijke dampen vrijkomen.

Gebruik geen stoomreiniger.

9.1 Normaal onderhoud

- ▶ Doe een kleine hoeveelheid reinigingsmiddel voor kookplaten op het middel van elke te reinigen plek.
- ▶ Bevochtig met een papieren handdoek en wrijf het oppervlak met de crème in.
- ▶ Veeg af met een schone, droge papier handdoek.

9.2 Resten wegvegen

- Als de kookpan het koken overloopt draait u het fornuis uit en veegt u de plek rond de hete zone met een schone papieren handdoek schoon.

Resten op de hete zones moeten als aangebrande resten worden behandeld (zie „Aangebrande resten” op pagina 89).

Reinigen van gesmolten stoffen of overgelopen voedsel met een hoog suikergehalte (gekonfijt fruit, ketchup, tomatensaus, enz.)

- Verwijder de resten **onmiddellijk** met een schaaaf wanneer het element nog heet is: Schraap het overgelopen of gesmolten materiaal van de hete zone naar een koude plek op het fornuis.
- Schakel de pitten uit.
- Laat het fornuis afkoelen (LED 'Surface Hot' moet uit staan).
- Reinig conform „Normaal onderhoud” op pagina 88.

9.3 Aangebrande resten

- Verwijder de aangebrande resten met een krabbertje met een enkele snijkant. Hou het krabbertje in een hoek van ongeveer 30° op de bovenkant van het fornuis en krab de stof weg.
- Voltooi de reiniging conform „Normaal onderhoud” op pagina 88.

9.4 Metaalresten verwijderen

Het is mogelijk, vooral bij gebruik van dunne kookpotten, dat er metaalresten op de kookplaten achterblijven ten gevolge van wrijving. Deze resten lijken vaak op krassen.

- Verwijder de metaalresten met de werkwijze conform „Resten wegvegen” op pagina 89.
- Voor ongewoon hardnekkige resten gebruikt u een reinigingscrème in combinatie met een krabbertje.

10 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.

11 Afvoeren

► Laat het verpakkingsmateriaal indien mogelijk recycelen.



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

12 Technische gegevens

	Dometic ORIGO fornuis		
	E100	E200	E300
Artikelnr.:	9103303964	9103303966	9103303968
Spanning:	120 V/60 Hz		
Vermogen:	1200 W	2400 W	3600 W
Stroomsterkte:	10 A	20 A	30 A
Vereiste stroomonderbreker:	15 A	25 A	35 A
Omgevingstemperatuur:	5 – 40 °C		
Afmetingen			
L x b x h/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x b x h/inch:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Gewicht:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Dometic ORIGO fornuis		
	E100	E200	E300
Artikelnr.:	–	–	–
Spanning:	240 V/60 Hz		
Vermogen:	1200 W	2400 W	3600 W
Stroomsterkte:	5 A	10 A	15 A
Vereiste stroomonderbreker:	10 A	15 A	20 A
Omgevingstemperatuur:	5 – 40 °C		
Afmetingen			
L x b x h/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x b x h/inch:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Gewicht:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Dometic ORIGO fornuis		
	E100	E200	E300
Artikelnr.:	9103303965	9103303967	9103303969
Spanning:	220 – 240 V/50 Hz		
Vermogen:	1100 W	2200 W	3300 W
Stroomsterkte:	4,8 A	9,6 A	14,4 A
Vereiste stroomonderbreker:	10 A	15 A	20 A
Omgevingstemperatuur:	5 – 40 °C		
Afmetingen			
L x b x h/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x b x h/inch:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Gewicht:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 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	93
2	Generelle sikkerhedshenvisninger	93
3	Leveringsomfang	96
4	Brug i overensstemmelse med formålet	96
5	Teknisk beskrivelse	96
6	Indbygning af koger	97
7	Brug af koger	100
8	Fejlsøgning	101
9	Rengøring og vedligeholdelse af koger	102
10	Garanti	104
11	Bortskaffelse	104
12	Tekniske data	104

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:

- Monterings- eller tilslutningsfejl
- Beskadigelser på produktet på grund af mekanisk påvirkning og overspænding
- 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!

- Anbring en brandslukker af klasse B-1 (til brande af elektriske årsager) 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.
- **El-apparater er ikke noget børnelegetøj**
Hold børn og svagelige personer væk fra el-apparater. Lad dem kun benytte elektriske apparater under opsyn.
- Undlad at berøre kogezoneer 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.
- 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.
- Find ud af, hvordan hhv. ledningsbeskyttelseskontakten slukkes og sikringen tages ud i nødstilfælde.



VIGTIGT!

- Anvend kun kogerens i henhold til sin bestemmelse.
- Foretag ingen ændringer ved kogerens.
- Sørg for, at kogerens er installeret og jordforbundet i henhold til alle gældende forskrifter.
- Sluk for kogerens, når den ikke skal bruges.

- Undlad at bruge kogerens, hvis den er beskadiget eller dele heraf er defekte.
- Hvis kogerens overflade er sprunget, kan rengøringsopløsninger og overløbende væsker trænge ind i apparatet, hvilket kan medføre risikoen for et elektrisk stød. I dette tilfælde skal kogerens omgående slukkes.

2.2 Sikkerhed ved brug af apparatet



ADVARSEL!

- Bær den korrekte påklædning, når du bruger kogerens. Undlad at bære løst hængende påklædning, som kan antændes.



VIGTIGT!

- Lad kogerens køle ned til omgivelsestemperatur, inden du rører ved den med de bare hænder.
- Hold området omkring elkogerens frit for fedt, alkoholiske substanser, plastmateriale og brændbart stof (f.eks. forhæng, håndklæder, køkkenmaterialer).
- Undlad at hænge håndklæder, papir, forhæng eller andet brændbart materiale op i nærheden af kogerens 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.
- Kogerens 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 o.l. skal deres håndtag pege indad, således at de ikke rager ud over kogezone ved siden af.
- Undlad at bruge kogerens til opvarmning af rummet.
- Brugen af kogerens ved en høj temperatur uden en fyldt gryde kan beskadige kogerens.

- Undlad at stille eller lægge plastikgenstande, som f.eks. salt- og peberbøsser, emballager o.l. på kogerens underbrugen.
- 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 kogerens 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

- Blus
- Betjeningsvejledning

4 Brug i overensstemmelse med formålet

ORIGO-kogerne fra Dometic er beregnet til brugen i husholdninger, køretøjer eller både.

5 Teknisk beskrivelse

5.1 Funktion

ORIGO-elkogerne E100, E200 og E300 fra Dometic har kogezone, som er integreret i overfladen. De kan bruges med netspændinger på 120 V, 240 V eller 220 – 240 V.

5.2 Angivelser for de forskellige varianter

Kogerens fås i forskellige varianter.

- **E100:** en kogezone
- **E200:** to kogezone
- **E300:** 3 kogezone

Du kan finde frem til din apparattype ved hjælp af det artikelnummer, som er angivet på typeskiltet i bunden af kogerens (fig. **2** 1, side 3).

Kopi af typeskiltet: fig. **3**, side 4

5.3 Betjeningselementer

Nr. i fig. 1 , side 3	Beskrivelse
1	Kogezone
2	Regulator Tryk og drej med eller mod uret for at indstille den ønskede temperatur.
3	Kontrol-LED LED'en lyser, når kogezonen er tændt.
4	LED „Surface Hot“ LED'en lyser, når kogezonen er tændt. Den fortsætter med at lyse, indtil overfladen er kølet af og kan berøres uden risiko (dette tager ca. 12 minutter, når kogezonen er slukket).



BEMÆRK

Kogere med to eller tre kogezoner er udstyret med en regulator og en kontrol-LED pr. kogezone.

6 Indbygning af koger

Du kan indbygge kogerens i arbejdspladen i dit køkken.

6.1 Valg af indbygningsstedet

Bemærk følgende henvisninger ved valget af indbygningsstedet:

- Vælg et godt udluftet sted til apparatet.

Beregn minimum 20 cm² (3 kvadrattommer) pr. kogezone; f. eks. for E200:

$$2 \times 20 \text{ cm}^2 = 40 \text{ cm}^2$$

$$(2 \times 3 \text{ kvadrattommer} = 6 \text{ kvadrattommer}).$$

- 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 3.
- Undlad at indbygge kogerens nedenunder hængende skabe.
I modsat fald udsætter du dig selv for risikoen for forbrændinger og ild, mens du håndterer med kogerens.
- **Undlad** at bruge kogerens i rum med eksplosionsfare.

6.2 Indbygning af kogerens



VIGTIGT! Risiko for skader på apparatet!

Inden du foretager borer i nogen art, skal det kontrolleres, at ingen elektriske kabler eller andre dele af køretøjet beskadiges ved boring, savning og filning.

- Sav en firkantet udskæring i arbejdspladen (mål se følgende tabel):

Udformning	Mål (L x B x D)	
E100	282 x 302 x 80 mm	11 $\frac{1}{8}$ x 11 $\frac{7}{8}$ x 3 $\frac{5}{32}$ tommer
E200	516 x 282 x 80 mm	20 $\frac{5}{16}$ x 11 $\frac{1}{8}$ x 3 $\frac{5}{32}$ tommer
E300	508 x 467 x 80 mm	20 x 18 $\frac{3}{8}$ x 3 $\frac{5}{32}$ tommer

- Sæt kogerens ned i midten af udskæringen.
- Fastgør kogerens ved hjælp af en ikke hærdende pakningsmasse, som skal påføres mellem den glaskeramiske flade og arbejdspladen.
Dermed forenkles en senere udbygning af apparatet til serviceformål uden beskadigelser.
- Anbring en brandslukker af klasse B-1 i din rækkevidde.

6.3 Elektrisk tilslutning af koger

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

Tilslutningen af koger

Bemærk følgende henvisninger ved den elektriske tilslutning:

**VIGTIGT! Fare for kortslutning!**

- Brug altid stikkontakter, som er jordforbundet og sikret via ledningsbeskyttelseskontakter
 - 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 kogerens typeskilt, at apparatets driftsspænding stemmer overens med spændingen i køretøjets elektriske system.
 - Udfør installationen via en ledningsbeskyttelseskontakt med en kontaktafstand på minimum 3 mm ($1/8$ tommer) i henhold til „Teknisk beskrivelse“ på side 96.
 - Forbind tilslutningskablets tre ledere med nettet via ledningsbeskyttelseskontakten.
 - Sort: L1, ikke jordforbundet leder
 - Hvid: L2, nulleder
 - Grøn: Jord
 - Sikr kablet med et spændebånd.

7 Brug af koger



VIGTIGT!

- Varmeelementet, som bruges i apparatet, sikrer en hurtig opvarmning. Sørg for, at der ikke befinder sig brændbare stoffer på kogezone, inden du tænder for koger.
- Kogezone forbliver også brandvarm i noget tid, når den er slukket. Dette vises ved hjælp af LED'en „Surface Hot“. Undlad at lægge genstande på koger, som kan blive beskadiget eller varme, indtil overfladen er kølet ned.

For at opnå de bedste resultater med koger, bedes du bemærke følgende grundregler ved kogningen og tilberedningen 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 kogezone.
- Hhv. grydens og pandens gode kontakt med kogezone 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 kogezone eller lidt større.

Størrelsen og anordningen af varmeelementerne fremgår af kogeroverfladens visning.

Hvis der bruges en for lille gryde eller pande, ligger en del af varmeelementet 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 gryder o.l. skal deres håndtag pege indad, således at de ikke rager ud over kogezoner ved siden af.

- For at tænde kogezone tryk da på regulatoren og stil den på den ønskede temperatur.
Du kan også dreje regulatoren med eller mod uret:
 - ○: FRA-stilling
 - ●: Maksimumstemperatur
- ✓ Status-LED'en lyser.
- ✓ LED'en „Surface Hot“ lyser.
- For at slukke for kogezone, stilles regulatoren i FRA-stilling (○).
- ✓ Status-LED'en er slukket.
- ✓ LED'en „Surface Hot“ lyser fortsat.
LED'en går ud, når overfladen er kølet af og kan berøres uden risiko (dette tager ca. 12 minutter, når kogezone er slukket).

8 Fejlsøgning

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

- At nettilslutningen er ok
- At ledningsbeskyttelseskontakten er tændt
- At regulatoren er tændt
- At hhv. grydens og pandens bund og kogerens 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
- At temperaturindstillingen er korrekt

9 Rengøring og vedligeholdelse af kogerens

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

Sørg for, at kogerens overflade er kølet ned og LED'en „Surface Hot“ er slukket.

Beskyt din hånd med en ovnhandske, når du fjerner materiale fra en kogezone.

**VIGTIGT!**

Undlad at behandle kogefeltets glaskeramiske overflade med skuremidler.

Hvis du fjerner spildt kogemateriale med en fugtig svamp eller klud, skal dette ske forsigtigt for at undgå forbrændinger via damp.

**BEMÆRK**

Rengør kogerens med rengøringsmælk.

Der fås rengøringsmælk, som er specielt udviklet til kogeres glaskeramiske overflader. Den findes blandt andet i husholdningsafdelingerne i varehuse, i byggemarkeder samt hos isenkræmmere.

Andre rengøringsmidler genererer evt. giftige dampe, hvis de påføres på en brandvarm overflade.

Undlad at bruge en damprenser.

9.1 Regelmæssig vedligeholdelse

- ▶ Hæld en smule rengøringsmælk i midten af de flader, som skal rengøres.
- ▶ Fugt et papirhåndklæde og gnid rengøringsmælken på overfladen.
- ▶ Tør fladen med et rent, tørt papirhåndklæde.

9.2 Fjernelse af kogemateriale, som er kogt over

- Hvis der koger kogemateriale over under kogningen, skal kogerens 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 103).

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 kogezone og over på et køligere område af kogerens overflade.
- Sluk for kogezone.
- Lad kogerens køle af (LED'en „Surface Hot“ skal være slukket).
- Rengør overfladen i henhold til „Regelmæssig vedligeholdelse“ på side 102.

9.3 Kogemateriale, som er kogt over og brændt fast

- Fjern det fastbrændte materiale med en skraber. Hold skraber i en vinkel af ca. 30° til overfladen og skrab materialet af.
- Afslut rengøringen; se „Regelmæssig vedligeholdelse“ på side 102.

9.4 Fjernelse af metalspor

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

- Fjern metalsporene i henhold til „Fjernelse af kogemateriale, som er kogt over“ på side 103.
- Til meget fastsiddende spor anvendes rengøringsmælken sammen med en skraber.

10 Garanti

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

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

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

11 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.

12 Tekniske data

	Dometic ORIGO-koger		
	E100	E200	E300
Art.nr.:	9103303964	9103303966	9103303968
Spænding:	120 V / 60 Hz		
Effekt:	1200 W	2400 W	3600 W
Strømforsbrug:	10 A	20 A	30 A
Påkrævet ledningsbeskyttelse skontakt:	15 A	25 A	35 A
Omgivelsestemperatur:	5 – 40 °C		
Mål:			
L x B x H (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x B x H (tommer):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Vægt:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Dometic ORIGO-koger		
	E100	E200	E300
Art.nr.:	–	–	–
Spænding:	240 V / 60 Hz		
Effekt:	1200 W	2400 W	3600 W
Strømforsbrug:	5 A	10 A	15 A
Påkrævet ledningsbeskyttelse skontakt:	10 A	15 A	20 A
Omgivelsestemperatur:	5 – 40 °C		
Mål:			
L x B x H (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x B x H (tommer):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Vægt:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Dometic ORIGO-koger		
	E100	E200	E300
Art.nr.:	9103303965	9103303967	9103303969
Spænding:	220 – 240 V / 50 Hz		
Effekt:	1100 W	2200 W	3300 W
Strømforsbrug:	4,8 A	9,6 A	14,4 A
Påkrævet ledningsbeskyttelse skontakt:	10 A	15 A	20 A
Omgivelsestemperatur:	5 – 40 °C		
Mål:			
L x B x H (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x B x H (tommer):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Vægt:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 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	107
2	Allmänna säkerhetsanvisningar	107
3	Leveransinnehåll	110
4	Ändamålsenlig användning	110
5	Teknisk beskrivning	110
6	Montera köket	112
7	Använda köket	114
8	Åtgärda störningar	115
9	Rengöring och skötsel	115
10	Garanti	117
11	Avfallshantering	117
12	Teknisk data	118

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:

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

Följ nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar vid användning av elektriska anordningar. När anvisningarna följs förhindras:

- elektriska stötar
- brandrisk
- personskador

2.1 Allmänna säkerhetsanvisningar



VARNING!

- En brandsläckare klass B-1 (elektrisk brand) ska finnas inom räckhåll.
Brandsläckaren ska regelbundet kontrolleras av auktoriserad servicetekniker.
- 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.
- **Elektriska apparater är inga leksaker**
Se till att elektriska apparater placeras utom räckhåll för barn. Låt inte barn använda apparaterna utan uppsikt.
- Vidrör inte värmezonerna eller området omkring dem. Värmezonerna kan vara varma trots att de har mörk färg. Området omkring värmezonerna kan bli så pass varma att de kan orsaka brännskador.
- Koppla alltid bort strömmen innan arbeten utförs på enheten.
- Underhåll och reparationer får endast utföras av behörig personal/verkstad, som har kännedom om gällande bestämmelser och förekommande risker.
- Ta reda på hur man frånkopplar effektbrytaren/strömbrytaren eller säkringen i nödfall.



OBSERVERA!

- Använd endast köket för avsett ändamål.
- Gör inga ändringar på elköket.
- Kontrollera att köket har installerats och jordats enligt alla gällande föreskrifter.
- Stäng av elköket när det inte används.
- Använd inte elköket om det är skadat eller har några trasiga eller defekta delar.
- Om glaskeramikhällen skadas/får sprickor kan rengöringsmedel eller utspilld vätska komma in i apparaten och orsaka elektriska stötar. Stäng genast av elköket vid sådana skador.

2.2 Säker användning



VARNING!

- Använd lämplig klädsel när du hanterar köket. Bär inte vida klädesplagg som kan fatta eld.



OBSERVERA!

- Låt köket svalna till omgivningstemperatur innan du vidrör det.
- Se till att det inte finns fett, olja, lösningsmedel, plastmaterial eller andra antändliga material (t.ex. gardiner, handdukar, köksredskap) i närheten.
- Häng inte upp handdukar, pappersdukar, gardiner eller andra brännbara föremål i närheten av värmezonen.
- Var försiktig vid uppvärmning av fett eller olja. Fett och olja börjar brinna vid hög värme. Försök inte släcka brinnande olja med vatten.
- Använd endast torra grytlappar och träslevar för att förhindra ångbildning. Blöta eller fuktiga grytlappar på heta ytor kan orsaka brännskador genom ånga.
- Lämna aldrig köket obevakat under användning. Innehållet i kastrullen kan koka över och orsaka rök och brand.
- Stäng av värmezonen innan kastrullen tas bort.
- Vänd alltid kastrullernas/stekpannornas handtag inåt och bort från de andra värmezoner; på så sätt undviker man både risken för spill på grund av att man stöter emot kärnen och risken för brännskador.
- Använd aldrig elköket som värmekälla.
- Om elköket slås på och ställs in på hög effekt medan kastrullen är tom kan det leda till att köket skadas.
- Ställ inte plastföremål, t.ex salt- och pepparkar eller förpackningar på elköket när det används.
- Förvara inga grytlappar på glashällen.

- Använd endast kastruller och stekpannor avsedda för glaskeramikhäll.
Endast speciella typer av glas, glas/keramik, keramik, lergods och speciellt glaserade kärl, som tål plötsliga temperaturvariationer utan att spricka, är lämpliga att använda på glaskeramikhällen.
- Använd stekpannor och kastruller i passande storlek.

3 Leveransinnehåll

- Kök
- Bruksanvisning

4 Ändamålsenlig användning

Dometic ORIGO-kök är avsedda att användas i hemmet eller i fordon och på båtar.

5 Teknisk beskrivning

5.1 Funktion

Dometic ORIGO elkök E100, E200 och E300 har integrerade värmezoner.

5.2 Varianter

Det finns olika varianter av köken.

- **E100:** en värmezon
- **E200:** två värmezoner
- **E300:** tre värmezoner

Artikelnumret finns på typskylten på kökets undersida (bild **2** 1, sida 3).

Bild på typskylten: bild **3**, sida 4

5.3 Reglage, tillbehör

Nr på bild 1 , sida 3	Beskrivning
1	Värmezon
2	Reglage Tryck och vrid medurs eller moturs för att välja värmeläge
3	Lysdiod status Den här lysdioden lyser när värmezonen är aktiverad.
4	Lysdiod "Surface Hot" Den här lysdioden lyser när värmezonen är aktiverad. Den fortsätter att lysa tills ytan har svalnat och kan vidröras utan risk (det tar ung. 12 minuter efter det att värmezonen har stängts av).



ANVISNING

Elkök med två eller tre värmezoner har ett reglage och en lysdiod per värmezon.

6 Montera köket

Utrustningen kan installeras i bänkskivan i köket.

6.1 Välja installationsplats

Observera följande anvisningar när du väljer installationsplats:

- Utrustningen ska installeras på en väl ventilerad plats.
Beräkna minst 20 cm² (3 sq in) per värmezoon, dvs. för E200:
2 x 20 cm² = 40 cm²
(2 x 3 sq in = 6 sq in).
- Välj en skyddad plats under tak där elköket inte kan träffas av stänkande vatten eller andra vätskor.
- Se till att min. avstånden enligt bild **2**, sida 3 hålls.
- Installera inte elköket under hängande skåp, hyllor el. dyl.
Det finns risk för brännskador när man sträcker sig över värmezonen.
- Använd **inte** utrustningen i utrymmen där det föreligger explosionsrisk.

6.2 Installera köket



OBSERVERA! Risk för skador på utrustningen!

Innan hålen borras: se till att inga kablar eller andra komponenter på fordonet kan skadas av borrning, sågning och filning.

- Såga ut ett rektangulärt hål i bänkskivan (mått, se nedanstående tabell):

Modell	Mått (L x B x D)	
E100	282 x 302 x 80 mm	11 ¹ / ₈ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ in
E200	516 x 282 x 80 mm	20 ⁵ / ₁₆ x 11 ¹ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ in
E300	508 x 467 x 80 mm	20 x 18 ³ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ in

- Placera köket i mitten av den utsågade öppningen.
- Säkra köket med icke-härdande kitt mellan glaskeramikytan och arbetsytan.
Detta gör det lättare att senare demontera utrustningen för ev. service.
- En brandsläckare klass B-1 ska finnas inom räckhåll.

6.3 Ansluta köket



WARNING! Risk för personskador!

Köket får endast anslutas av behörig installatör.

Nedanstående anvisningar riktar sig till installatörer som har kännedom om tillämpliga bestämmelser och säkerhetsåtgärder.

Observera följande säkerhetsanvisningar vid anslutningen:



OBSERVERA! Risk för kortslutning!

- Använd endast jordade uttag som säkras genom jordfelsbrytare (RCB).
 - Om kablarna måste dras genom metallväggar eller öppningar med vassa kanter, ska tomma rör/kabelkanaler användas för att skydda kablarna.
 - Dra inte lösa eller böjda kablar direkt intill elektriskt ledande material (metall).
 - Sätt fast kabeln på ett säkert sätt.
 - Dra inte i kablarna.
 - Dra kablarna så att man inte kan snubbla över dem och så att de inte kan skadas.
-
- Kontrollera att spänningen som anges på typskylten stämmer överens med spänningen på platsen.
 - Installera ett frånskiljningsdon med minst 3 mm ($1/8$ in) kontaktavstånd enligt "Teknisk beskrivning" på sidan 110.
 - Anslut anslutningskabelns tre ledare till växelströmsuttaget via effektbrytaren:
 - Svart: L1, ojordad ledare
 - Vit: L2, neutral
 - Grön: jord
 - Säkra kabeln med en klämma.

7 Använda köket



OBSERVERA!

- Kökets värmezonen ger snabb uppvärmning. Kontrollera att det inte finns något brännbart material på ytan innan köket slås på.
- Värmezonen är varm även efter det att köket har stängts av. Iaktta lysdioden "Surface Hot" och lägg inga föremål på köket som kan skadas eller bli varma förrän ytan har svalnat helt.

Följ nedanstående grundläggande regler för att få goda resultat när köket används:

- Värmezonen värms upp mycket snabbt, men de svalnar långsamt. Ställ därför genast in reglaget på önskad värmeeffekt.
- Använd stekpannor och kastruller av god kvalitet och plan botten.
- Genom att stekpannornas och kastrullernas botten har bra kontakt med värmezonen ökar effektiviteten.
- Kastruller och stekpannor av rostfritt stål eller gjutjärn fungerar bäst. Aluminium rekommenderas inte för den högsta värmeeffekten.
- Stekpannan/kastrullen ska vara lika stor eller något större än värmezonen.

Storleken och placeringen av värmezonen är markerat på glaskeramikhällen.

Om man använder för små kastruller/stekpannor täcks inte hela värmelementet och det finns risk för antändning (t.ex. klädesplagg).

- Kastrullens/stekpannans undersida måste vara torr.
 - Vänd alltid kastrullernas/stekpannornas handtag inåt och bort från de andra värmezonen; på så sätt undviker man både risken för spill på grund av att man stöter emot kärnen och risken för brännskador.
- Aktivera värmezonen genom att trycka in och vrida reglaget till önskad inställning (värmeeffekt).

Det går att vrida reglaget både medurs och moturs:

– ○: av

– ●: max. värmeeffekt

- ✓ Statuslysdioden är tänd.
- ✓ Lysdioden "Surface Hot" är tänd.

- Stäng av värmezonen genom att vrida reglaget till av-läget (○).
- ✓ Statuslysdioden slocknar.
- ✓ Lysdioden ”Surface Hot ” är fortfarande tänd.
Den fortsätter att lysa tills ytan har svalnat och kan vidröras utan risk (det tar ung. 12 minuter efter det att värmezonen har stängts av).

8 Åtgärda störningar

Innan du kontaktar kundtjänst, kontrollera först följande punkter om köket inte fungerar som det ska:

- Kontrollera att köket är anslutet på rätt sätt.
- Kontrollera att effektbrytaren/strömbrytaren är påslagen.
- Kontrollera att reglaget är påslaget.
- Kontrollera att kastrullen/stekpannan är ren och torr.
- Stekpannan/kastrullen ska ha rätt storlek och vara korrekt placerad på värmezonen.
- Kastrullen/stekpannan ska ha jämn och slät botten.
- Kontrollera att rätt värmeeffekt är inställd.

9 Rengöring och skötsel



WARNING! Risk för personsador!

Kontrollera att hela arbetsytan har svalnat och att lysdioden ”Surface Hot” inte lyser.

Använd grytvantar när du rengör varma ytor.



OBSERVERA!

Använd inte repande rengöringsmedel eller svampar på kökets arbetsyta (värmezoner).

Var försiktig om du torkar upp utspillda vätskor el.dyl från varma ytor med en blöt svamp – risk för brännskador p.g.a. het ånga.

**ANVISNING**

Använd ett speciellt rengöringsmedel för köket.

Det finns särskilda rengöringsmedel för glaskeramikspisar. De kan köpas på varuhusens/livsmedelsbutikernas husgerådsavdelningar, byggvaruhus, heminredningsbutiker eller vitvarubutiker.

Andra rengöringsmedel kan ge upphov till hälsoskadliga ångor om de används på varma ytor.

Använd inte ångtvätt.

9.1 Normal skötsel

- ▶ Applicera en liten mängd rengöringsmedel för glaskeramikspisar mitt på området som ska rengöras.
- ▶ Fukta en pappershandduk och smörj ut medlet på ytan.
- ▶ Torka med en ren, torr pappershandduk.

9.2 Rengöring av utspillda vätskor etc

- ▶ Om du spiller på glaskeramikhällen: stäng av köket och torka området omkring värmezonen med en ren pappershandduk.

Om man spiller på värmezonen, se rengöring av fastbrända rester (se "Rengöring av fastbrända rester" på sidan 116).

Borttagning av smälta ämnen eller livsmedel med hög sockerhalt (sylt, ketchup, tomatsås etc.)

- ▶ Ta **genast** bort de utspillda resterna med skrapa; gör detta medan värmezonen fortfarande är varm.
- ▶ Stäng av köket.
- ▶ Låt det svalna (lysdioden "Surface Hot" lyser inte).
- ▶ Rengör enligt "Normal skötsel" på sidan 116.

9.3 Rengöring av fastbrända rester

- ▶ Ta bort de fastbrända resterna med en (eneggad) skrapa. Håll skrapan ca 30° mot ytan och skrapa bort resterna.
- ▶ Fortsätt rengöringen enligt "Normal skötsel" på sidan 116.

9.4 Borttagning av metallmärken

Det kan hända att det bildas märken på kökets yta; de beror på metallspår som uppstår särskilt om man använder lätta metallkastruller eller – stekpannor. De här metallspåren ser ofta ut som repor.

- ▶ Ta bort metallspåren enligt "Rengöring av utspillda vätskor etc" på sidan 116.
- ▶ För speciellt "envisa" fläckar kan rengöringsmedel (se ovan) användas tillsammans med en skrapa.

10 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 reklambeskrivning/felbeskrivning.

11 Avfallshantering

- ▶ Lämna om möjligt förpackningsmaterialet till återvinning.



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

12 Teknisk data

	Dometic ORIGO kök		
	E100	E200	E300
Artikelnummer:	9103303964	9103303966	9103303968
Spänning:	120 V/60 Hz		
Effekt:	1200 W	2400 W	3600 W
Ström:	10 A	20 A	30 A
Effektbrytare/ strömbrytare:	15 A	25 A	35 A
Omgivnings- temperatur:	5 – 40 °C		
Dimensioner			
L x B x H/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x B x H/in:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Vikt:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Dometic ORIGO kök		
	E100	E200	E300
Artikelnummer:	–	–	–
Spänning:	240 V/60 Hz		
Effekt:	1200 W	2400 W	3600 W
Ström:	5 A	10 A	15 A
Effektbrytare/ strömbrytare:	10 A	15 A	20 A
Omgivnings- temperatur:	5 – 40 °C		
Dimensioner			
L x B x H/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x B x H/in:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Vikt:	4.2 kg	6.3 kg	9,4 kg

	Dometic ORIGO kök		
	E100	E200	E300
Artikelnummer:	9103303965	9103303967	9103303969
Spänning:	220 – 240 V/50 Hz		
Effekt:	1100 W	2200 W	3300 W
Ström:	4.8 A	9.6 A	14.4 A
Effektbrytare/ strömbrytare:	10 A	15 A	20 A
Omgivnings- temperatur:	5 – 40 °C		
Dimensioner			
L x B x H/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x B x H/in:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Vikt:	4.2 kg	6.3 kg	9,4 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	121
2	Generelle sikkerhetsinstrukser	121
3	Standardutstyr	124
4	Forskriftsmessig bruk	124
5	Teknisk beskrivelse	124
6	Montere koker	125
7	Bruke kokeren	128
8	Utbedring av feil	129
9	Rengjøre og vedlikeholde kokeren	130
10	Garanti	132
11	Avfallsbehandling	132
12	Tekniske data	132

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 sikkerhetsinstruksjoner

Produsenten tar i følgende tilfeller intet ansvar for skader:

- Montasje- eller tilkoblingsfeil
- skader på produktet på grunn av mekanisk påvirkning og overspenninger
- 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!

- Bring en brannslukker i klasse B-1 (for branner med elektriske årsaker) 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.
- **Elektriske apparater er ikke leketøy for barn**
Hold barn og tilbakestående personer på avstand fra elektroapparater. La dem kun bruke elektriske apparater under tilsyn.
- 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.
- 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.
- Informer deg om hvordan du kobler ut ledningsvernebryteren hhv. tar ut sikringen.



PASS PÅ!

- Kokeren skal bare brukes i samsvar med beregnet bruk.
- Ikke foreta endringer på kokeren.
- Sørg for at kokeren installeres og jordes i henhold til alle de gjeldende forskriftene.

- Slå av kokeren når den ikke er i bruk.
- Ikke bruk kokeren når den er skadet eller deler av denne er defekte.
- Når overflaten til kokeren 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 kokeren med en gang.

2.2 Sikkerhet ved bruk av apparatet



ADVARSEL!

- Bruk egnede klær ved bruk av kokeren.
Ikke bruk klær som henger løst og som kan antennes.



PASS PÅ!

- La kokeren kjøle seg ned til omgivelsestemperatur før du berører den med bare hender.
- Hold området rundt elektrokokeren 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 kokeren, og ikke legg det ned der.
- Vær forsiktig når du varmer opp fett eller olje. Fett og olje kan antennes ved 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.
- Kokeren skal aldri brukes uten tilsyn. 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, slik at de ikke kommer inn i tilgrensende kokesone.
- Ikke bruk kokeren til å varme opp rommet.
- Driften av kokeren med høy temperatur uten påfylt kokekar kan skade kokeren.

- Ikke still eller legg noen plastgjenstander, slik som salt- og pepperbøsse, pakninger o.lign. på kokeren 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 kokeren.

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

- Koker
- Bruksanvisning

4 Forskriftsmessig bruk

ORIGO-kokerne fra Dometic er beregnet til bruk i husholdninger, kjøretøy eller båter.

5 Teknisk beskrivelse

5.1 Funksjon

På ORIGO-elektrokokere E100, E200 og E300 fra Dometic er kokesonene integrert i overflaten. De kan brukes med nettspenninger fra 120 V, 240 V eller 220 – 240 V.

5.2 Angivelser for de ulike utførelsene

Kokeren leveres i forskjellige utførelser.

- **E100:** en kokesone
- **E200:** to kokesoner
- **E300:** tre kokesoner

Apparattypen kan du se på artikkelnummeret, som er angitt på typeskiltet som befinner seg på bunnen av kokeren (fig. **2** 1, side 3).

Kopi av typeskiltet: fig. **3**, side 4

5.3 Betjeningselementer

Nr. i fig. 1 , side 3	Beskrivelse
1	Kokesone
2	Regulator Trykk og i eller drei mot klokka for å stilles inn ønsket temperatur.
3	Kontrollampe LED-en lyser når kokesonen er slått på.
4	LED «Surface Hot» Denne LED-en lyser når kokesonen er slått på. Den lyser videre inntil overflaten er nedkjølt og kan berøres uten fare (dette tar ca. 12 minutter etter utkobling av kokesonen).



MERK

Kokere med to eller tre kokesoner har en regulator og en kontroll-LED pr. kokesone.

6 Montere koker

Du kan bygge inn kokeren i arbeidsbengen på kjøkkenet.

6.1 Valg av monteringssted

Pass på følgende ved valg av montasjested:

- Veg et montasjested med god lufting for apparatet.

Beregn minst 20 cm² (3 kvadr. tomme) pr. kokesone; f. eks. for E200:

2 x 20 cm² = 40 cm²

(2 x 3 kvadrattomme = 6 kvadrattomme).

- 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 3.
- Ikke bygg inn kokeren under hengeskap.
Ellers kan du bli utstøtt for fare for forbrenninger og brann, hvis du holder på med noe over kokeren.
- Bruk **ikke** kokeren i rom der det er eksplosjonsfare.

6.2 Montering av kokeren



PASS PÅ! Fare for skader på enheten!

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.

- Sag en firkantet åpning i arbeidsplaten (mål se følgende tabell):

Utførelse	Mål (L x B x D)	
E100	282 x 302 x 80 mm	11 $\frac{1}{8}$ x 11 $\frac{7}{8}$ x 3 $\frac{5}{32}$ tommer
E200	516 x 282 x 80 mm	20 $\frac{5}{16}$ x 11 $\frac{1}{8}$ x 3 $\frac{5}{32}$ tommer
E300	508 x 467 x 80 mm	20 x 18 $\frac{3}{8}$ x 3 $\frac{5}{32}$ tommer

- Sett kokeren i midten av utskjæringen.
- Fest kokeren ved hjelp av ikke-herdende tykningsmasse som bringes inn mellom glasskeramikkflaten og arbeidsbenken.
- Dermed lettes en senere demontering av apparatet til vedlikeholdsformål uten skader.
- Bring en brannslukker i klasse B-1 innenfor rekkevidde.

6.3 Koble til kokeren 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! Kortslutningsfare!**

- Bruk alltid jordede stikkontakter og stikkontakter som er sikret med ledningsvernebryter.
 - 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 kokeren om at driftsspenningen til apparatet stemmer overens med nettspenningen.
 - Foreta intallasjonen vi en ledningsvernebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm ($\frac{1}{8}$ tommer) i henhold til «Teknisk beskrivelse» på side 124.
 - Koble sammen de tre ledningene til tilkoblingskabelen med nettet via ledningsvernebryteren:
 - Svart: L1, ujordet leder
 - Hvit: L2, nulleleder
 - Grønt: Jord
 - Sikre kabelen med en klemme.

7 Bruke kokeren



PASS PÅ!

- Varmeelementet som brukes i dette apparatet garanterer en rask oppvarming. Kontroller før du slår på kokeren at det ikke befinner seg noen brennbare stoffer på kokesonen.
- Kokesonen forblir også etter utkoblingen varm i en tid. LED-en «Surface Hot» viser dette. Ikke legg noen gjenstander på kokeren, da disse skader eller kan bli varme, inntil overflaten er avkjølt.

For å oppnå de beste resultatene med kokeren, 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. Aluminiumpanner anbefales ikke til maksimal temperaturinnstilling.
- Påse at kokekaret hhv. pannen er like stor som kokesonen eller litt større.

Størrelsen på og innretningen av varmeelementene finnes i fremstillingen på kokeroverflaten.

Hvis det brukes et kokekar som er for lite hhv. en panne som er for liten, ligger en del av varmeelementet 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. panner, innrett grepene innover, slik at de ikke kommer inn i tilgrensende kokesone.

- For å slå på kokesonen trykker du på regulatoren og stiller den til ønsket temperatur.

Du kan dreie regulatoren med eller mot klokken:

- ○: AV-stilling:
- ●: Maksimal temperatur

- ✓ Status-LED lyser.
- ✓ LED-en «Surface Hot» lyser.
- For å slå av kokesonen stiller du regulatoren i AV-stillingen (○).
- ✓ Status-LED-en er av.
- ✓ LED-en «Surface Hot» lyser videre.
Denne LED-en kobles ut når overflaten er nedkjølt og kan berøres uten fare (dette tar ca. 12 minutter etter utkobling av kokesonen).

8 Utbedring av feil

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

- at nettilkoblingen er i orden
- at ledningsvernebryteren er innkoblet
- at regulatoren er innkoblet
- at bunnen på kokekaret hhv. pannen og kokeroverflaten 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
- at temperaturinnstillingen er riktig

9 Rengjøre og vedlikeholde kokeren

**ADVARSEL! Fare for skade!**

Påse at kokeroverflaten er avkjølt og at LED-en «Surface Hot» er slukket.

Beskytt hånden din med en bakerhanske når du tar materialet av fra en kokesone.

**PASS PÅ!**

Ikke behandle overflatene på kokesonene med skuremidler.

Når du tørker opp sølte matvarer med en fuktig svamp eller klut, må du være forsiktig for å unngå forbrenninger gjennom damp.

**MERK**

Rengjør kokeren med en rengjøringsmelk.

Det finnes rengjøringsmelk å få kjøpt som er utviklet spesielt for glasskeramikkoverflater på kokere. Denne finner du blant husholdningsvarene i kjøpesentre, byggmarkeder og i forretninger for husholdningsapparater og for kjøkken- og badeutstyr.

Andre rengjøringsmidler produserer under visse omstendigheter giftige damper når de påføres en varm overflate.

Ikke bruk en damprengjøringsenhet.

9.1 Regelmessig pleie

- Tilsett litt rengjøringsmelk på midten av hver flate som skal rengjøres.
- Fukt et papirhåndkle og påfør rengjøringsmelken på overflaten.
- Tørk av flatene med et rent, tørt papirhåndkle.

9.2 Fjern matvarer som har kokt over

- ▶ Hvis maten skulle koke over under matlagingen, må du slå av kokeren og tørke av området rundt kokesonene 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 131).

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 kokesonene til et kjølig område av kokeroverflaten.
- ▶ Slå av kokesonene.
- ▶ La kokeren kjøle seg ned (LED-en «Surface Hot» må være av).
- ▶ Rengjør overflaten i henhold til «Regelmessig pleie» på side 130.

9.3 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 130.

9.4 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 131.
- ▶ For svært vanskelige spor bruker du rengjøringsmelk sammen med en skrape.

10 Garanti

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

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

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

11 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.

12 Tekniske data

	Dometic ORIGO koker		
	E100	E200	E300
Art.nr.:	9103303964	9103303966	9103303968
Spenning:	120 V / 60 Hz		
Effekt:	1200 W	2400 W	3600 W
Strømforgbruk:	10 A	20 A	30 A
Nødvendige ledningsvernebryter:	15 A	25 A	35 A
Omgivelsestemperatur:	5 – 40 °C		
Dimensjoner:			
L x B x H (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x B x H (tommer):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Vekt:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Dometic ORIGO koker		
	E100	E200	E300
Art.nr.:	–	–	–
Spenning:	240 V/60 Hz		
Effekt:	1200 W	2400 W	3600 W
Strømforsbruk:	5 A	10 A	15 A
Nødvendige ledningsvernebryter:	10 A	15 A	20 A
Omgivelsestemperatur:	5 – 40 °C		
Dimensjoner:			
L x B x H (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x B x H (tommer):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Vekt:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Dometic ORIGO koker		
	E100	E200	E300
Art.nr.:	9103303965	9103303967	9103303969
Spenning:	220 – 240 V / 50 Hz		
Effekt:	1100 W	2200 W	3300 W
Strømforsbruk:	4,8 A	9,6 A	14,4 A
Nødvendige ledningsvernebryter:	10 A	15 A	20 A
Omgivelsestemperatur:	5 – 40 °C		
Dimensjoner:			
L x B x H (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
L x B x H (tommer):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Vekt:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

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

Sisällysluettelo

1	Symbolien selitys	135
2	Yleiset turvallisuusohjeet	135
3	Toimituskokonaisuus	138
4	Käyttötarkoitus	138
5	Tekninen kuvaus	138
6	Keittimen asentaminen	139
7	Keittimen käyttäminen	141
8	Ongelman etsintä	143
9	Keittimen puhdistaminen ja ylläpito	143
10	Takuu	145
11	Hävittäminen	145
12	Tekniset tiedot	146

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 Yleiset turvallisuusohjeet

Valmistaja ei ota mitään vastuuta vahingoista seuraavissa tapauksissa:

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

Ole hyvä ja ota sähkölaitteita käyttäessäsi huomioon seuraavat turvallisuustiedot, jotka suojelevat:

- Sähköiskulta
- Tulipaloilta
- Loukkaantumiselta

2.1 Yleinen turvallisuus



VAROITUS!

- Sijoita B-1-luokan sammutin (sähkökeittimille) etäisyydelle, josta se voidaan tavoittaa.
Varmista, että pätevä henkilökunta tarkastaa sammuttimen säännöllisesti.
- 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.
- **Sähkölaitteet eivät ole leluja**
Pidä sähkölaitteet lasten tai heikkokuntoisten henkilöiden ulottumattomissa. Älä anna heidän käyttää laitteita ilman valvontaa.
- Älä kosketa keittolevyalueita tai niiden lähellä olevia alueita.
Keittolevyalueiden pinnat voivat olla kuumia vaikka ne olisivat väriltään tummia. Keittolevyjen lähellä olevat alueet voivat kuumentua niin, että ne aiheuttavat palovammoja.
- Irrrota virransyöttö aina, kun teet laitteeseen liittyviä töitä.
- Kunnossapito- ja korjaustöitä saa suorittaa ainoastaan pätevä henkilökunta, joka tuntee työhön liittyvät riskit ja asiaankuuluvat säännökset.
- Selvitä itsellesi, miten katkaisin tai sulake kytketään pois päältä hätätapauksessa.



HUOMAUTUS!

- Käytä keitintä vain sen käyttötarkoitukseen.
- Älä tee keittimeen muutoksia.
- Varmista, että keitin on asennettu asianmukaisesti ja maadoitettu kaikkien sitä koskevien säädösten mukaisesti.
- Kytke keitin pois päältä, kun sitä ei käytetä.

- Älä käytä keitintä, jos se on vaurioitunut tai jokin sen osista on rikki tai viallinen.
- Jos keittimen yläpinta on rikki, puhdistusaineet ja roiskeet voivat päästä rikkiäisen pinnan läpi ja aiheuttaa sähköiskuvaaran. Kytke keitin heti pois päältä.

2.2 Laitteen turvallinen käyttäminen



VAROITUS!

- Käytä keitintä käyttäessäsi asianmukaista vaateetusta. Älä käytä roikkuvia asusteita, jotka voivat syttyä palamaan.



HUOMAUTUS!

- Anna keittimen jäähtyä ympäristön lämpötilaan ennen kuin kosketat sitä paljain käsin.
- Pidä keitintä ympäröivä alue ja sisätilat vapaina rasvasta, eläinrasvasta, alkoholipitoisista aineista, muovista tai syttyivistä tekstiileistä (esimerkiksi verhot, pyyhkeet, keittiövälineet).
- Älä ripusta tai aseta pyyhkeitä, papereita, verhoja tai muita syttyviä esineitä keittinosan lähelle.
- Ole varovainen kuumentaessasi rasvaa tai öljyä. Rasva ja öljy syttyvät tulee, jos ne altistetaan suurelle kuumuudelle. Älä yritä sammuttaa rasvapaloa vedellä.
- Käytä vain kuivia pannulappuja ja puulusikoita höyryn muodostumisen estämiseksi. Kosteiden tai märkien pannulappujen käyttäminen kuumilla pinnoilla voi aiheuttaa höyrypalovammoja.
- Älä koskaan ruokaa laittaessasi jätä keitintä vaille valvontaa. Yli kiehuvat kattilat voivat synnyttää savua ja tulipaloja.
- Kytke keittolevyalue pois päältä ennen kuin otat kattilan pois.
- Palovammojen, paloherkkien materiaalien syttymisen ja tahattoman kosketuksen aiheuttamien roiskeiden riskin pienentämiseksi keittiövälineiden kahvat tulisi asettaa sisäänpäin niin, että ne eivät työnny viereisten pintojen päälle.
- Älä käytä keitintä ympäristön lämmittämiseen.
- Keittimen käyttäminen korkealla tehoasetuksella ilman täyttä kattilaa voi vahingoittaa keitintä.

- Älä aseta muoviesineitä kuten suola- ja pippurisirottimia, ruokien kääreitä tai muita keittiövälineitä toiminnassa olevan keittimen päälle.
- Älä anna pannulappujen koskettaa keittolevyalueita.
- Käytä kattiloita, pannuja ja keittiövälineitä, jotka on suunniteltu ja tarkoitettu käytettäväksi keraamisilla pinnoilla ja keittimen teholla.
Vain tiettyntyyppinen lasi-, lasi/keramiikka-, savitavara ja lasitetut keittiövälineet sopivat liesikäyttöön. Lämpötilan nopea muuttuminen ei riko niitä.
- Käytä sopivan kokoisia kattiloita ja pannuja.

3 Toimituskokonaisuus

- Keitin
- Käyttöohje

4 Käyttötarkoitus

Dometic ORIGO -keittimet on suunniteltu käytettäväksi kotitalouksissa, ajoneuvoissa tai veneissä.

5 Tekninen kuvaus

5.1 Toiminta

Dometic ORIGO -sähkökeittimissä E100, E200 ja E300 on keittimen pintaan yhdistetyt keittolevyalueet. Niitä voidaan käyttää 120 V, 240 V -verkkojännitteellä tai 220 – 240 V -verkkojännitteellä.

5.2 Laitemuunnelmien spesifikaatiot

Saatavissa on erilaisia keitinmuunnelmia.

- **E100:** yksi keittolevyalue
- **E200:** kaksi keittolevyalueetta
- **E300:** kolme keittolevyalueetta

Laitteesi tunnistamiseksi katso keittimen pohjapuolen tyyppikilvessä olevaa numeroa (kuva **2** 1, sivulla 3).

Tietokilven teksti: kuva **3**, sivulla 4

5.3 Käyttölaitteet

Nro / kuva 1 , sivulla 3	Kuvaus
1	Keittolevyalue
2	Säätönuppi Paina ja käännä myötöpäivään tai vastapäivään halutun lämpöasetuksen valitsemiseksi
3	Tila-LED Tämä LED palaa, kun keittolevyalue on aktivoitu.
4	LED "Surface Hot" Tämä LED palaa, kun keittolevyalue on aktivoitu. Se palaa, kunnes pinnan lämpötila on laskenut ja pintaa voi koskettaa turvallisesti (tämä kestää keittolevyalueen deaktivoinnin jälkeen n. 12 minuuttia).



OHJE

Kahdella tai kolmella keittolevyalueella varustetuissa keittimissä on yksi säätönuppi ja yksi tila-LED keittolevyaluetta kohti.

6 Keittimen asentaminen

Voit sovittaa keittimen keittiösi pöytätasoon.

6.1 Asennuspaikan valitseminen

Noudata seuraavia ohjeita valitessasi asennuspaikkaa:

- Valitse laitteelle hyvin tuuletettu paikka.

Tilaa tulee olla vähintään 20 cm² (3 kuutio tuumaa) per poltin,

esim. mallille E200:

2 x 20 cm² = 40 cm²

(2 x 3 kuutio tuumaa = 6 kuutio tuumaa).

- Valitse suojainen paikka, jossa keitin on suojassa suorilta vesiroiskeilta ja muilta nesteroiskeilta.
- Varmista minimietäisyydet: kuva **2**, sivulla 3.
- Vältä keittimen yläpuolelle sijoitettua kaappitilaa. Muuten olemassa on palovamma- ja palovaara, kun kurkotat keittimen päälle.
- **Älä** käytä laitetta tiloissa, joissa vallitsee räjähdysvaara.

6.2 Keittimen asentaminen



HUOMAUTUS! Laitteen vaurioitumisen vaara!

Varmista ennen reikien poraamista, että poraaminen, sahaaminen ja viilaaminen ei vahingoita sähköjohtoja tai muita ajoneuvon osia.

- Sahaa pöytätasoon nelikulmainen reikä (katso mitat seuraavasta taulukosta):

Malli	Mitat (P x L x S):	
E100	282 x 302 x 80 mm	11 ¹ / ₈ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ tuumaa
E200	516 x 282 x 80 mm	20 ⁵ / ₁₆ x 11 ¹ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ tuumaa
E300	508 x 467 x 80 mm	20 x 18 ³ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ tuumaa

- Aseta keitin keskelle reikää.
- Kiinnitä keitin kovettumattomalla massalla, jota tulisi laittaa lasikeramiikan ja työtason väliin.
Tämä mahdollistaa huoltotarpeen ilmetessä asennuksen myöhemmän purkamisen ilman vaurioita.
- Sijoita B-1-luokan sammutin etäisyydelle, josta se voidaan tavoittaa.

6.3 Keittimen sähköinen liittäminen



VAROITUS! Loukkaantumisvaara!

Vain pätevä erikoismies saa liittää keittimen.

Seuraavat tiedot on tarkoitettu teknikoille, jotka tuntevat sovellettavat ohjeet ja turvatoimenpiteet.

Noudata sähköliitännöjä tehtäessä seuraavia turvallisuusohjeita:

**HUOMAUTUS! Oikosulkuvaara!**

- Käytä aina maadoitettuja pistorasioita, jotka on varmistettu vikavirtakatkaisijoilla.
- Jos joudut vetämään johtoja metalliseinien tai muiden teräväreunaisten seinien läpi, käytä siihen vahinkojen estämiseksi läpivientikappaleita tai putkia.
- Älä aseta irrallisia tai taivutettuja johtoja sähköisesti johtavien materiaalien lähelle (metalli).
- Kiinnitä johdot varmasti.
- Älä vedä johdoista.
- Aseta johdot siten, että niihin ei voi kompastua ja ne eivät voi vaurioitua.

- Tarkista keittimen tyyppikilpi varmistaaksesi, että yksikön jännite vastaa lähteen jännitettä.
- Asenna avautumaltaan vähintään 3 mm:n ($\frac{1}{8}$ tuuman) katkaisija siten kuin ”Tekninen kuvaus” sivulla 138 kuvaa.
- Liitä liitäntäjohdon kolme johdinta katkaisijan kautta AC-verkkojännitteeseen.
 - Musta: L1, maadoittamaton johdin
 - Valkoinen: L2, nolla
 - Vihreä: maa
- Kiinnitä johto klemmarilla.

7 Keittimen käyttäminen

**HUOMAUTUS!**

- Tässä laitteessa käytettävä lämmityselementti takaa nopean kuumentumisen. Ennen kuin otat laitteen käyttöön varmista, että keittopinnalla ei ole mitään palavia materiaaleja.
- Keittolevyalue pysyy kuumana kun poltin on kytketty pois päältä. Tarkkaile LEDiä ”Surface Hot” ja varmistu siitä, ettet aseta keittimen päälle mitään mikä voi vaurioitua tai kuumentua vaarallisesti ennen kuin laite on kokonaan jäähtynyt.

Parhaiden keittotulosten saavuttamiseksi tällä keittimellä, noudata seuraavia perussääntöjä keittäessäsi tai valmistaessasi ruokaa:

- Keittolevyalueet kuumenevat lähes välittömästi, mutta jäähtyvät hitaasti. Käännä säätönuppi siksi heti halutulle lämpöteholle.
- Käytä hyvälaatuisia, tasapohjaisia kattiloita ja pannuja, jotta ne koskettavat varmasti koko keittolevyaluetta.
- Kattilan tai pannun asianmukainen sijoittaminen keittolevyalueelle lisää tehoa.
- Parhaiten toimivat ruostumattomasta teräksestä ja valuraudasta valmistetut pannut. Alumiinipannuja ei suositella maksimilämpöteholle.
- Varmista, että pannu on samankokoinen tai hieman isompi kuin keittolevyalue.

Jokaisen elementin koko ja paikka ilmaistaan keittopinnassa olevalla graafisella kuviolla.

Liian pienen pannujen käyttäminen jättää osa lämmityselementistä alttiiksi suoralle kosketukselle ja saattaa johtaa vaatteiden syttymiseen.

- Varmista, että pannun pohja on kuiva.
 - Palovammojen, paloherkkien materiaalien syttymisen ja tahattoman kosketuksen aiheuttamien roiskeiden riskin pienentämiseksi pannun kahva tulisi asettaa sisäänpäin niin, että se ei työnny viereisten keittolevyalueiden päälle.
- Keittolevyalueen aktivoimiseksi paina säätönuppia ja käännä se halutulle lämmitystekholle.

Voit kääntää nuppia myötä- tai vastapäivään:

- ○: Pois-asento
- ●: Maksimilämpö-asetus

- ✓ Tila-LED palaa.
- ✓ LED "Surface Hot" palaa.
- Deaktivoi keittolevyalue kääntämällä nuppi pois-asentoon (○).
- ✓ Tila-LED on pois päältä.
- ✓ LED "Surface Hot" palaa yhä.
Tämä LED sammuu, kun pinnan lämpötila on matala ja pintaa voi koskettaa turvallisesti (tämä kestää keittolevyalueen deaktivoinnin jälkeen n. 12 minuuttia).

8 Ongelman etsintä

Jos keitin ei toimi tai se ei toimi tyydyttävästi, tarkista ennen huollon puoleen kääntymistä:

- Sähkö on liitetty asianmukaisesti.
- Katkaisija on päällä.
- Säätonuppi on käännetty päälle.
- Pannu ja keittimen pinta ovat puhtaita ja kuivia.
- Pannu on oikean kokoinen ja se on asetettu oikein keittolevyalueelle.
- Pannun pohja on tasainen ja suora.
- Lämpöasetus on oikea.

9 Keittimen puhdistaminen ja ylläpito



VAROITUS! Loukkaantumisvaara!

Varmista, että keittimen pinta on viileä ja LED ”Surface Hot” ei pala. Käytä uunikinnasta suojataksesi kätesi, kun puhdistat kuumaa aluetta.



HUOMAUTUS!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai tynyjä keitinpinnan puhdistamiseen.

Jos käytät märkää sientä tai liinaa roiskeiden pyyhkimiseen kuumalta keittopinnalta, varo höyrystä aiheutuvia palovammoja.



OHJE

Puhdista keitin puhdistustahnaa.

Olemassa on erityisesti lasikeraamiselle keittopinnoille tarkoitettuja tahnoja. Löydät niitä kauppojen taloustavaraosastoilta, tukuista, rakennustarvike- ja kotitalouskoneliikkeistä sekä keittiö- ja kylpyhuoneliikkeistä.

Muut puhdistusaineet saattavat synnyttää kuumalle pinnalle joutuessaan myrkyllisiä höyryjä.

Älä käytä höyrypuhdistinta.

9.1 Normaali hoito

- Laita pieni määrä keittimen pinnan puhdistustahnaa keskelle puhdistettavaa aluetta.
- Kostuta paperipyyhe ja käsittele pinta tahnulla.
- Pyyhi puhtaalla, kuivalla paperipyyhkeellä.

9.2 Roiskeiden puhdistaminen

- Jos keittämisen yhteydessä syntyy roiskeita, kytke keitin pois päältä ja pyyhi kuumaa aluetta ympäröivä alue puhtaalla paperipyyhkeellä.
Kuuman alueen roiskeet tulisi käsitellä kiinni palaneina roiskeina (katso ”Kiinni palaneet roiskeet” sivulla 144).

Sulaneiden aineiden tai sokeripitoisten ruokaroiskeiden puhdistaminen (säilykkeet, ketsuppi, tomaattisose jne.)

- Poista roiske partateräraaputtimella **heti**, kun elementti on vielä kuuma: Raaputa roiskunut tai sulanut aine kuumalta alueelta keittimen pinnan kylmälle alueelle.
- Käännä polttimet pois päältä.
- Anna keittimen jäähtyä (LEDin ”Surface Hot” täytyy olla sammunut).
- Puhdistus: ”Normaali hoito” sivulla 144.

9.3 Kiinni palaneet roiskeet

- Poista kiinni palanut aine yksireunaisella partateräraaputtimella. Pidä raaputinta n. 30° kulmassa keittimen pintaa nähden ja raaputa aine pois.
- Täydellinen puhdistus: ”Normaali hoito” sivulla 144.

9.4 Metallijälkien poistaminen

Saattaa olla - etenkin jos käytät ohutpintaisia metalliastioita, että keittimen pintaan syntyy irronneesta metallista jälkiä. Nämä jäljet näyttävät usein naarmuilta.

- Poista metallijäljet siten kuin ”Roiskeiden puhdistaminen” sivulla 144 kuvaa.
- Käytä poikkeuksellisen tiukassa istuviin jälkiin sekä tahnaa että partateräraaputinta.

10 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.

11 Hävittäminen

- Vie pakkausmateriaali mahdollisuuksien mukaan vastaavan kierrätysjätteen joukkoon.



Jos poistat tuotteen lopullisesti käytöstä, pyydä tietoa sen hävittämisestä koskevista määräyksistä lähimmästä kierrätyskeskuksesta tai ammattiliikkeestäsi.

12 Tekniset tiedot

	Dometic ORIGO -keitin		
	E100	E200	E300
Tuote nro:	9103303964	9103303966	9103303968
Jännite:	120 V/60 Hz		
Teho:	1200 W	2400 W	3600 W
Virta:	10 A	20 A	30 A
Tarvittava katkaisin:	15 A	25 A	35 A
Ympäristön lämpötila:	5 – 40 °C		
Mitat			
P x L x K/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
P x L x K/tuumaa:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Paino:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Dometic ORIGO -keitin		
	E100	E200	E300
Tuote nro:	–	–	–
Jännite:	240 V/60 Hz		
Teho:	1200 W	2400 W	3600 W
Virta:	5 A	10 A	15 A
Tarvittava katkaisin:	10 A	15 A	20 A
Ympäristön lämpötila:	5 – 40 °C		
Mitat			
P x L x K/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
P x L x K/tuumaa:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Paino:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Dometic ORIGO -keitin		
	E100	E200	E300
Tuote nro:	9103303965	9103303967	9103303969
Jännite:	220 – 240 V/50 Hz		
Teho:	1100 W	2200 W	3300 W
Virta:	4,8 A	9,6 A	14,4 A
Tarvittava katkaisin:	10 A	15 A	20 A
Ympäristön lämpötila:	5 – 40 °C		
Mitat			
P x L x K/mm:	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
P x L x K/tuumaa:	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Paino:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

Прочтите данную инструкцию перед вводом в эксплуатацию и сохраните ее. В случае передачи продукта передайте инструкцию следующему пользователю.

Содержание

1	Пояснения к символам	149
2	Общие указания по технике безопасности	149
3	Комплект поставки	152
4	Использование по назначению	152
5	Техническое описание	153
6	Установка плиты.	154
7	Пользование плитой	157
8	Устранение неисправностей	158
9	Очистка и уход за плитой	159
10	Гарантия	161
11	Утилизация	161
12	Технические характеристики	161

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:

- Ошибки монтажа или подключения
- Повреждения продукта из-за механических воздействий и перенапряжений
- 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!

- Установите в зоне досягаемости огнетушитель класса В-1 (от возгораний электрических компонентов). Позаботьтесь о том, чтобы огнетушитель регулярно проверялся специалистами.
- Лица (в том числе и дети), которые в силу своих физических, осязательных или психических способностей, неопытности или отсутствия знаний не в состоянии безопасно пользоваться прибором, не должны использовать плиту без присмотра или инструктажа ответственного лица.
- **Электроприборы не игрушка для детей**
Не допускайте контакта с электроприборами детей и немощных людей. Не оставляйте работающие электроприборы без присмотра.
- 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.
- 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.
- Проконсультируйтесь, как в экстренном случае отключается дифференциальное защитное устройство или как снимается предохранитель.



ВНИМАНИЕ!

- Используйте плиту только по назначению.
- Не вносите какие-либо изменения в конструкцию плиты.

- Обеспечьте установку и заземление плиты в соответствии со всеми действующими предписаниями.
- В случае неиспользования выключайте плиту.
- Не используйте плиту в случае её повреждения или выхода из строя её деталей.
- 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.

2.2 Меры безопасности при работе с прибором



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Использовать прибор надлежит в соответствующей одежде.
Не надевайте свободно свисающую одежду, способную попасть в пламя.



ВНИМАНИЕ!

- Дайте нагревательному прибору остыть до температуры окружающей среды, прежде чем касаться его голыми руками.
- Обеспечьте отсутствие вблизи электроплиты жира, содержащих алкоголь веществ, пластмассы и легко воспламеняющихся предметов (напр., занавесок, полотенец, прочих кухонных материалов).
- 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 работающую плиту без присмотра. Перегретые кастрюли могут вызвать задымление и пожар.
- Перед снятием посуды с варочной панели прибор необходимо выключить.
- Во избежание ожогов, воспламенения горючих материалов и пролива кипящего продукта из случайно задетых кастрюль их ручки необходимо направить внутрь таким образом, чтобы они не выступали в соседние варочные зоны.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- Использование варочной панели при высокой температуре без наполненной кастрюли может привести к повреждениям 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

- Плита
- Инструкция по эксплуатации

4 Использование по назначению

Плиты ORIGO компании Dometic предназначены для использования в домашнем хозяйстве, самолетах или на судах.

5 Техническое описание

5.1 Функциональные особенности

В электроплитах ORIGO E100, E200 и E300 компании Dometic варочные зоны расположены на поверхности. Они могут эксплуатироваться от напряжения сети в 120 В, 240 В или 220 – 240 В.

5.2 Данные для различных исполнений

Плита поставляется в различных исполнениях.

- **E100:** Одна варочная зона
- **E200:** Две варочные зоны
- **E300:** три варочные зоны

Тип плиты можно определить по номеру изделия, указанному на заводской табличке, находящейся на днище плиты (рис. **2** 1, стр. 3).

Копия заводской таблички: рис. **3**, стр. 4

5.3 Элементы управления

№ нарис. 1 , стр. 3	Описание
1	Варочная зона
2	Регулятор Прижмите и поворачивайте по или против часовой стрелки для выбора нужной температуры.
3	Контрольный светодиодный индикатор Светодиод горит при включенной варочной зоне.
4	Светодиодный индикатор «горячей поверхности» Этот светодиод горит красным цветом, когда варочная зона включена. Он светится до тех пор, пока зона не остынет до безопасной при касании температуры (это займет около 12 минут после отключения зоны).

**УКАЗАНИЕ**

Плиты с двумя или тремя варочными зонами оснащаются одним регулятором и одним светодиодным индикатором из расчета на одну варочную зону.

6 Установка плиты

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.

Рассчитывайте не менее 20 см² (3 квадратных дюйма) на одну варочную зону; напр. , для E200:

$$2 \times 20 \text{ см}^2 = 40 \text{ см}^2$$

(2 x 3 квадратных дюйма = 6 квадратных дюймов).

- 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. 3.
- Не монтируйте плиту под навесными шкафами.
В противном случае Вы подвергаетесь опасности ожогов во время манипуляций над плитой.
- **Не** используйте плиту во взрывоопасных помещениях.

6.2 Монтаж плиты



ВНИМАНИЕ! Опасность повреждения прибора!

Перед проделыванием отверстий необходимо убедиться, что в результате сверления, пиления или шлифования не будут повреждены электрические кабели или иные части транспортного средства.

- Выпилите прямоугольное отверстие в рабочей поверхности (Габариты смотрите в следующей таблице):

Исполнение	Габариты (Д x Ш x Г)	
E100	282 x 302 x 80 мм	11 $\frac{1}{8}$ x 11 $\frac{7}{8}$ x 3 $\frac{5}{32}$
E200	516 x 282 x 80 мм	20 $\frac{5}{16}$ x 11 $\frac{1}{8}$ x 3 $\frac{5}{32}$
E300	508 x 467 x 80 мм	20 x 18 $\frac{3}{8}$ x 3 $\frac{5}{32}$

- Установите плиту по центру выреза.
- Закрепить плиту с помощью нетвердеющего герметика, нанеся его между стеклокерамической поверхностью и рабочей поверхностью. Тем самым обеспечивается последующий демонтаж прибора для технического обслуживания без повреждений.
- Разместите огнетушитель класса В-1 в пределах досягаемости.

6.3 Подключение плиты к электропитанию



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! Опасность короткого замыкания!

- Используйте только розетки с заземлением, защищенные линейным автоматом.
 - 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.
 - Подключение к сети выполняйте через линейный защитный автомат с расстоянием между контактами не менее 3 мм ($1/8$ дюймов) в соответствии с «Техническое описание» на стр. 153.
 - Соедините три провода кабеля подключения с сетью через линейный защитный автомат:
 - Черный: L1, незаземленный провод
 - Белый: L2, нулевой провод
 - Зеленый: Заземление
 - Закрепите кабель зажимной скобой.

7 Пользование плитой



ВНИМАНИЕ!

- Применяемый в данном приборе нагревательный элемент обеспечивает быстрый нагрев. Перед включением плиты убедитесь в том, что в варочной зоне отсутствуют горючие материалы.
- Варочная зона даже после отключения некоторое время остаётся горячей. На это указывает светодиодный индикатор «Горячей поверхности». До охлаждения поверхности не кладите на плиту какие-либо предметы, которые могут быть повреждены или нагреты до высокой температуры.

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.

Размер и расположение нагревательных элементов можно определить по изображению на поверхности плиты.

Если используется кастрюля или сковорода слишком малого размера, остается неприкрытой часть нагревательного элемента, которая может воспламенить элементы одежды.

- Следите за тем, чтобы дно посуды должно быть сухим.
- Во избежание ожогов, воспламенения горючих материалов и пролива кипящего продукта из случайно задетых кастрюль их ручки необходимо направить внутрь таким образом, чтобы они не выступали в соседние варочные зоны.

- Чтобы включить варочную зону, нажмите на регулятор и установите его на требуемую температуру.
Регулятор можно вращать как по, так и против часовой стрелки:
 - ○: Положение ВЫКЛ.
 - ●: Максимальная температура
- ✓ Горит светодиод состояния.
- ✓ Горит светодиод «Горячей поверхности».
- Для отключения варочной зоны переведите регулятор в положение ВЫКЛ. (○).
- ✓ Контрольный светодиодный индикатор выключается.
- ✓ Светодиод «Горячей поверхности» продолжает гореть.
Данный светодиод выключается, когда варочная поверхность охлаждается и к ней можно безопасно прикоснуться (это занимает около 12 минут после отключения варочной зоны).

8 Устранение неисправностей

Перед обращением в службу поддержки клиентов проверьте следующее:

- что питание от сети в порядке
- что линейный защитный автомат включен
- что регулятор включен
- что дно кастрюли или сковороды и поверхность плиты чистые и сухие
- имеют ли подходящие размеры кастрюля или поддон и правильно ли они установлены в варочной зоне;
- плоское и равномерное ли дно у кастрюли или сковороды.
- что настройка температуры правильная

9 Очистка и уход за плитой



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Травмоопасно!

Следите за тем, чтобы поверхность плиты остыла, а светодиод «Горячая поверхность» был выключен.

При удалении материала с варочной поверхности надевайте рукавицу для духовки.



ВНИМАНИЕ!

Не очищайте поверхность варочных зон абразивными чистящими средствами.

При удалении пролившегося продукта влажной губкой или тряпкой соблюдайте осторожность во избежание ожогов от пара.



УКАЗАНИЕ

Для очистки плиты используйте специальное чистящее средство.

В торговой сети можно приобрести чистящее средство, специально разработанное для стеклокерамических поверхностей плит. Его можно найти в отделе бытовых товаров в торговых центрах, строительных рынках, а также в магазинах бытовой техники и товаров для кухни и ванной.

Другие средства повреждают поверхность или могут создавать ядовитые пары, при попадании на горячую панель.

Не используйте пароочиститель.

9.1 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.

9.2 Удаление перелившегося содержимого

- В случае перелива продукта во время варки выключите плиту и протрите участок вокруг варочной зоны чистой бумажной салфеткой.

Пролившееся содержимое следует удалять так же, как и пригоревшие продукты (см. «Пригоревшие после перелива продукты» на стр. 160).

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 перелившийся или расплавившийся материал с варочной поверхности в холодную зону на поверхности плиты.
- Выключите варочные зоны.
- Дайте плите остыть (светодиод «Горячая поверхность» должен погаснуть).
- Очистите поверхность согласно «Регулярный уход» на стр. 159.

9.3 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. 159.

9.4 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. 160.
- Для удаления особо устойчивых следов используйте чистящее молочко и скребок.

10 Гарантия

Действителен установленный законом срок гарантии. Если продукт неисправен, обратитесь в представительство изготовителя в Вашей стране (адреса см. на обратной стороне инструкции) или в торговую организацию.

В целях проведения ремонта или гарантийного обслуживания Вы должны также послать следующие документы:

- копию счета с датой покупки,
- причину рекламации или описание неисправности.

11 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.

12 Технические характеристики

	Плита Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Арт. №:	9103303964	9103303966	9103303968
Напряжение:	120 В / 60 Гц		
Мощность:	1200 Вт	2400 Вт	3600 Вт
Потребление тока:	10 А	20 А	30 А
Необходимый линейный защитный автомат:	15 А	25 А	35 А
Температура окружающей среды:	5 – 40 °С		
Габариты:			
Д x Ш x В (мм):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
Л x Б x Н	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Вес:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Плита Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Арт. №:	–	–	–
Напряжение:	240 В / 60Гц		
Мощность:	1200 Вт	2400 Вт	3600 Вт
Потребление тока:	5 А	10 А	15 А
Необходимый линейный защитный автомат:	10 А	15 А	20 А
Температура окружающей среды:	5 – 40 °С		
Габариты:			
Д x Ш x В (мм):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
Л x Б x Н	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Вес:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Плита Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Арт. №:	9103303965	9103303967	9103303969
Напряжение:	220 - 240 В / 50 Гц		
Мощность:	1100 Вт	2200 Вт	3300 Вт
Потребление тока:	4,8 А	9,6 А	14,4 А
Необходимый линейный защитный автомат:	10 А	15 А	20 А
Температура окружающей среды:	5 – 40 °С		
Габариты:			
Д x Ш x В (мм):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
Л x Б x Н	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Вес:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

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	164
2	Ogólne zasady bezpieczeństwa	165
3	W zestawie	168
4	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	168
5	Opis techniczny	168
6	Montaż kuchenki	169
7	Używanie kuchenki	172
8	Usuwanie błędów	173
9	Czyszczenie i utrzymanie stanu kuchenki	174
10	Gwarancja	176
11	Utylizacja	176
12	Dane techniczne	176

1 Objąśnienie 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:

- błędami powstałymi w trakcie montażu lub podłączenia
- uszkodzeniem produktu w sposób mechaniczny lub spowodowany przeciążeniami elektrycznymi
- 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!

- Umieścić w zasięgu gaśnicę klasy B-1 (do pożarów spowodowanych przez elektryczność).
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.
- **Urządzenia elektryczne nie są zabawkami**
Nie dopuszczać dzieci i osób upośledzonych do urządzeń elektrycznych. Pozwalać na używanie urządzeń elektrycznych wyłącznie pod nadzorem.
- 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.
- 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.
- Zapoznać się z informacjami o tym, jak w sytuacji awaryjnej wyłącza się wyłącznik ochronny lub wyjmuje się bezpiecznik.



UWAGA!

- Używać kuchenki wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem.
- Nie dokonywać zmian kuchenki.

- Zadać o zainstalowanie i uziemienie kuchenki zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami.
- Wyłączyć kuchenkę na czas przerw w używaniu.
- Nie używać kuchenki, gdy kuchenka lub jej części są uszkodzone.
- Gdy powierzchnia kuchenki jest pęknięta, roztwory czyszczące i wylewające się płyny mogą przedostać się do urządzenia, a to powoduje ryzyko porażenia prądem. Należy wówczas niezwłocznie wyłączyć kuchenkę.

2.2 Bezpieczeństwo podczas eksploatacji urządzenia



OSTRZEŻENIE!

- Podczas używania kuchenki należy nosić odpowiednią odzież. Nie nosić luźno zwisających ubrań, które mogą się zapalić.



UWAGA!

- Przed dotknięciem kuchenki gołymi rękami poczekać, aż ostygnie ona do temperatury otoczenia.
- Obszar wokół kuchenki utrzymywać w stanie wolnym od tłuszczu, substancji alkoholowych, materiałów plastikowych i łatwopalnych (np. zasłon, ręczników, materiałów kuchennych).
- W pobliżu kuchenki 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 kuchenki 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 tak, aby nie wystawały do sąsiadujących stref gotowania.
- Nie używać kuchenki do ogrzewania pomieszczenia.
- Używanie kuchenki z wysoką temperaturą bez napełnionego garnka może doprowadzić do jej uszkodzenia.
- Nie układać ani nie ustawiać na włączonej kuchence 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 kuchenki.
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

- Kuchenka
- Instrukcja obsługi

4 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Kuchenka ORIGO firmy Dometic jest przeznaczona do użytku w gospodarstwach domowych, w pojazdach i łodziach.

5 Opis techniczny

5.1 Funkcja

W kuchenkach elektrycznych ORIGO E100, E200 i E300 firmy Dometic strefy gotowania są zatopione w powierzchni. Można je użytkować z napięciem sieciowym 120 V, 240 V lub 220 – 240 V.

5.2 Dane różnych wersji

Kuchenka jest dostępna w różnych wersjach.

- **E100:** jedna strefa do gotowania
- **E200:** dwie strefy gotowania
- **E300:** trzy strefy gotowania

Typ posiadanego urządzenia można określić na podstawie numeru artykułu, podanego na tabliczce znamionowej, znajdującej się na dnie kuchenki (rys. **2** 1, strona 3).

Kopia tabliczki znamionowej: rys. **3**, strona 4

5.3 Elementy obsługowe

Nr na rys. 1 , strona 3	Opis
1	Strefa gotowania
2	Regulator Nacisnąć i obrócić w kierunku ruchu wskazówek zegara lub w kierunku przeciwnym, aby ustawić żądaną temperaturę.
3	Kontrolna dioda LED Ta dioda LED świeci, gdy strefa gotowania jest włączona.
4	Dioda LED „Surface Hot” Ta dioda LED świeci, gdy strefa gotowania jest włączona. Świeci do czasu ostygnięcia powierzchni, gdy jest możliwe jej bezpieczne dotknięcie (w czasie ok. 12 minut po wyłączeniu strefy gotowania).

**WSKAZÓWKA**

Kuchenki z dwiema lub trzema strefami gotowania są wyposażone w jeden regulator i jedną kontrolną diodę LED dla każdej strefy gotowania.

6 Montaż kuchenki

Kuchenkę 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.

Obliczyć co najmniej 20 cm² (3 cale kwadr.) na strefę gotowania; np. dla E200:

$$2 \times 20 \text{ cm}^2 = 40 \text{ cm}^2$$

$$(2 \times 3 \text{ cale kwadr.} = 6 \text{ cali kwadr.}).$$

- Wybrać odpowiednio przemyślane miejsce, aby zapobiec pryskaniu wody lub innych płynów bezpośrednio na kuchenkę.
- Uwzględnić minimalne odległości podane na rys. **2**, strona 3.
- Nie montować kuchenki pod szafkami wiszącymi.
W przeciwnym razie będzie występować niebezpieczeństwo pożaru podczas prac przy kuchence.
- **Nie** używać kuchenki w pomieszczeniach, w których występuje niebezpieczeństwo wybuchu.

6.2 Montaż kuchenki



UWAGA! Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia!

Przed wykonaniem otworów upewnić się, że wiercenie, cięcie i piłowanie nie powodują ryzyka uszkodzenia kabli elektrycznych lub innych części pojazdu.

- Wyciąć prostokątny otwór w blacie roboczym (wymiaru podano w poniższej tabeli):

Wersja	Wymiary (dł. x szer. x gł.)	
E100	282 x 302 x 80 mm	11 ¹ / ₈ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ cale
E200	516 x 282 x 80 mm	20 ⁵ / ₁₆ x 11 ¹ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ cale
E300	508 x 467 x 80 mm	20 x 18 ³ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ cale

- Umieścić kuchenkę na środku w wycięciu.
- Przymocować kuchenkę za pomocą nieutwardzanej masy uszczelniającej, którą należy umieścić między powierzchnią ceramiczną a blatem roboczym.

Ułatwia to późniejszy demontaż urządzenia w celach konserwacyjnych bez ryzyka wystąpienia uszkodzeń.

- Umieścić w zasięgu gaśnicę klasy B-1.

6.3 Podłączenie elektryczne kuchenki



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! Niebezpieczeństwo zwarcia!

- Zawsze używać uziemionych gniazd zabezpieczonych wyłącznikiem ochronnym.
 - 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 kuchenki upewnić się, czy napięcie robocze urządzenia jest zgodne z napięciem sieci.
 - Wykonać instalację z użyciem wyłącznika ochronnego o odległości styków co najmniej 3 mm ($\frac{1}{8}$ cali) zgodnie z „Opis techniczny” na stronie 168.
 - Połączyć trzy przewody kabla przyłączeniowego z siecią przez wyłącznik ochronny:
 - Czarny: L1, przewód nieuziemiony
 - Biały: L2, przewód zerowy
 - Zielony: uziemienie
 - Zabezpieczyć kabel opaską zaciskową.

7 Używanie kuchenki



UWAGA!

- Element grzejny zastosowany w tym urządzeniu zapewnia bardzo szybkie podgrzewanie. Przed włączeniem kuchenki zadbać o to, aby na strefie gotowania nie znajdowały się żadne palne materiały.
- Strefa gotowania pozostaje gorąca także przez pewien czas po wyłączeniu. Jest to wskazywane przez diodę LED „Surface Hot”. Dopóki powierzchnia kuchenki nie ostygnie, nie odkładać na niej żadnych przedmiotów, które mogą ulec uszkodzeniu lub rozgrzaniu.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty używania kuchenki, podczas gotowania i przygotowywania posiłków należy przestrzegać następujących zasad:

- Strefy gotowania rozgrzewają się bardzo szybko, ale stygną powoli. Natychmiast ustawić regulator na żądaną 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.

Wielkość i rozmieszczenie elementów grzejnych przedstawiono na powierzchni kuchenki.

W przypadku użycia zbyt małego garnka lub zbyt małej patelni część elementu grzejnego 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 itd., uchwyty kierować do wewnątrz tak, aby nie wystawały do sąsiadujących stref gotowania.

- ▶ Aby włączyć strefę gotowania, nacisnąć regulator i ustawić go na żądaną temperaturę.
Regulator można obracać w kierunku ruchu wskazówek zegara lub przeciwnie do niego:
 - ○: Pozycja WYŁ.
 - ●: Maksymalna temperatura
- ✓ Dioda LED statusu świeci.
- ✓ Dioda LED „Surface Hot” świeci.
- ▶ Aby wyłączyć strefę gotowania, ustawić regulator w pozycji WYŁ. (○).
- ✓ Dioda LED jest wyłączona.
- ✓ Dioda LED „Surface Hot”.
Ta dioda LED gaśnie po ostygnięciu powierzchni, gdy jest możliwe jej bezpieczne dotknięcie (po upływie około 12 minut od wyłączenia strefy gotowania).

8 Usuwanie błędów

Przed skonstatowaniem się z działem obsługi klienta w razie problemów z kuchenką należy sprawdzić:

- czy zasilanie sieciowe jest w dobrym stanie;
- czy wyłącznik ochronny przewodu jest włączony;
- czy regulator jest włączony;
- czy spód garnka lub patelni i powierzchnia kuchenki 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.
- czy ustawienie temperatury jest prawidłowe.

9 Czyszczenie i utrzymanie stanu kuchenki



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo zranienia!

Zwrócić uwagę na to, czy powierzchnia kuchenki ostygła i dioda LED „Surface Hot” zgasła.

Przy usuwaniu materiału ze strefy gotowania chronić rękę przy użyciu rękawicy do pieczenia.



UWAGA!

Nie czyścić powierzchni stref gotowania przy użyciu środków do szorowania.

W przypadku zbierania rozlanej zawartości wilgotną gąbką lub szmatką należy postępować ostrożnie, aby uniknąć poparzenia parą.



WSKAZÓWKA

Wyczyścić kuchenkę za pomocą mleczka do czyszczenia.

W sprzedaży jest dostępne mleczko czyszczące, opracowane specjalnie z myślą o ceramicznych powierzchniach kuchenek.

Można je znaleźć w artykułach gospodarstwa domowego w centrach handlowych, marketach budowlanych i sklepach z wyposażeniem kuchni i łazienek.

Inne środki czyszczące mogą w określonych przypadkach tworzyć trujące opary po zetknięciu z gorącą powierzchnią.

Nie używać myjek parowych.

9.1 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.

9.2 Usuwanie przelanej zawartości garnków

- ▶ Jeżeli w trakcie gotowania zawartość garnka ulegnie przelaniu, należy wyłączyć kuchenkę 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 175).

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 kuchenki.
- ▶ Wyłączyć strefy gotowania.
- ▶ Pozostawić kuchenkę do ostygnięcia (dioda LED „Surface Hot” musi być wyłączona).
- ▶ Wyczyścić powierzchnię zgodnie z „Regularna pielęgnacja” na stronie 174.

9.3 Przypalona przelana zawartość

- ▶ Usunąć przypalony materiał za pomocą skrobaka. Przytrzymać skrobak pod kątem ok. 30° względem powierzchni i zeszkobać materiał.
- ▶ Zakończyć czyszczenie; patrz „Regularna pielęgnacja” na stronie 174.

9.4 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 175.
- ▶ W przypadku uporczywych śladów należy użyć mleczka do czyszczenia i skrobaka.

10 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.

11 Utylizacja

- Opakowanie należy wyrzucić do odpowiedniego pojemnika na śmieci do recyklingu.



Jeżeli produkt nie będzie dłużej eksploatowany, koniecznie dowiedz się w najbliższym zakładzie recyklingu lub w specjalistycznym sklepie, jakie są aktualnie obowiązujące przepisy dotyczące utylizacji.

12 Dane techniczne

	Kuchenka Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Nr art.	9103303964	9103303966	9103303968
Napięcie:	120 V / 60 Hz		
Moc:	1200 W	2400 W	3600 W
Pobór prądu:	10 A	20 A	30 A
Wymagany wyłącznik ochronny:	15 A	25 A	35 A
Temperatura otoczenia:	5–40 °C		
Wymiary:			
dł. x szer. x wys. (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
dł. x szer. x wys. (cale):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Waga:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Kuchenka Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Nr art.	–	–	–
Napięcie:	240 V/60 Hz		
Moc:	1200 W	2400 W	3600 W
Pobór prądu:	5 A	10 A	15 A
Wymagany wyłącznik ochronny:	10 A	15 A	20 A
Temperatura otoczenia:	5–40 °C		
Wymiary:			
dł. x szer. x wys. (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
dł. x szer. x wys. (cale):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Waga:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Kuchenka Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Nr art.	9103303965	9103303967	9103303969
Napięcie:	220–240 V / 50 Hz		
Moc:	1100 W	2200 W	3300 W
Pobór prądu:	4,8 A	9,6 A	14,4 A
Wymagany wyłącznik ochronny:	10 A	15 A	20 A
Temperatura otoczenia:	5–40 °C		
Wymiary:			
dł. x szer. x wys. (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
dł. x szer. x wys. (cale):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Waga:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 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	179
2	Všeobecné bezpečnostní pokyny	179
3	Rozsah dodávky	182
4	Použití v souladu s určením	182
5	Technický popis	182
6	Zabudování vařiče	183
7	Používání vařiče	185
8	Odstraňování závad	187
9	Čištění a ošetřování vařiče	187
10	Záruka	189
11	Likvidace	189
12	Technické údaje	189

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:

- Chybná montáž nebo chybné připojení
- Poškození výrobku působením mechanických vlivů a přepětí
- 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!**

- Umístěte v dosahu hasicí přístroj třídy B-1 (pro požáry způsobené elektrickým systémem). Zajistěte, aby hasicí přístroj kontroloval v pravidelných intervalech odborník.

- Osoby (včetně dětí), které na základě svých fyzických, smyslových a duševních schopností nebo nezkušenosti či neznalosti nejsou schopny produkt bezpečně používat, by tento produkt neměly používat bez dohledu nebo instrukcí odpovědné osoby.
- **Elektrické přístroje nejsou žádná hračka**
Udržujte děti a choré osoby z dosahu elektrických přístrojů. Nechte je elektrické přístroje provozovat pouze pod dohledem.
- 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.
- Při pracích na zařízení přerušete vždy napájení.
- Práce údržby a oprav smí provádět pouze odborník, který se seznámil s případnými riziky a příslušnými předpisy.
- Informujte se o tom, jak se v nouzovém případě odpojíte jistič vedení, resp. vyjme pojistka.

**POZOR!**

- Vaříč používejte pouze v souladu s jeho určením.
- Neprovádějte u vaříče žádné změny.
- Postarejte se o to, aby byl vaříč nainstalován a uzemněn podle platných předpisů.
- Při nepoužívání vaříč odpojte.
- Nepoužívejte vaříč, pokud je poškozen nebo jsou jeho části vadné.
- Když je povrch vaříče prasklý, mohou čisticí roztoky a přetečené kapaliny proniknout do přístroje, což vede k úrazu elektrickým proudem. V takovém případě vaříč ihned vypněte.

2.2 Bezpečnost při provozu zařízení

**VÝSTRAHA!**

- Při používání vaříče noste vhodné oblečení. Nenoste volné visící části oděvu, které by mohly být zachyceny ohněm.

**POZOR!**

- Před dotykem vařiče holýma rukama nechte vařič ochladit na okolní teplotu.
- Prostor kolem elektrického vařiče udržujte čistý bez přítomnosti tuku, alkoholických substancí, plastových materiálů a hořlavých látek (např. záclony a závěsy, utěrky, kuchyňské materiály).
- Nevěšejte v blízkosti vařiče 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.
- Nikdy neprovozujte vařič bez dozoru. Kypící hrnce mohou způsobit vznik kouře a požárů.
- Vypněte hořák, pokud chcete sejmout hrnec.
- Abyste zabránili popáleninám, vznícení hořlavých látek a rozliti vařeného jídla náhodným narážením hrnců aj., směřujte jejich úchyty dovnitř tak, aby nepřechýly do sousedních varných zón.
- Nepoužívejte vařič k vytápění místnosti.
- Provoz vařiče s vysokou teplotou bez naplněných hrnců může poškodit vařič.
- Během provozu nepokládejte na vařič 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 vařiče. 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

- Vařič
- Návod k obsluze

4 Použití v souladu s určením

ORIGO vařiče Dometic jsou určeny pro použití v domácnostech, vozidlech nebo na lodích.

5 Technický popis

5.1 Funkce

U elektrických vařičů ORIGO E100, E200 a E300 od firmy Dometic jsou varné zóny zapuštěny do povrchu. Mohou být provozovány se síťovým napětím 120 V, 240 V nebo 220 – 240 V.

5.2 Údaje pro různá provedení

Vařič je k dostání v různých provedeních.

- **E100:** jedna varná zóna
- **E200:** dvě varné zóny
- **E300:** tři varné zóny

Typ Vašeho zařízení můžete zjistit z čísla výrobku, které je uvedeno na typovém štítku na dně vařiče t (obr. **2** 1, strana 3).

Kopie typového štítku: obr. **3**, strana 4

5.3 Ovládací prvky

Č. na obr. 1 , strana 3	Popis
1	Varná zóna
2	Regulační knoflík Stiskněte a otáčejte ve směru nebo proti směru hodinových ručiček, abyste nastavili požadovanou teplotu.
3	Kontrolní LED LED svítí, když je zapnuta varná zóna.
4	LED „Surface Hot“ Tato LED svítí, když je zapnuta varná zóna. Svítí tak dlouho, dokud není povrch ochlazen a můžeme se ho bezpečně dotýkat (to trvá přibližně 12 minut po vypnutí varné zóny).



POZNÁMKA

Vaříč se dvěma nebo třemi varnými zónami disponuje jedním regulačním knoflíkem a jednou kontrolní LED pro každou varnou zónu.

6 Zabudování vaříče

Vaříč můžete zabudovat do pracovní desky Vaší kuchyně.

6.1 Výběr montážního místa

Při výběru montážního místa dodržujte tyto pokyny:

- Vyberte pro zařízení dobře větrané místo.

Počítejte minimálně 20 cm² (3 čtver. palce) pro každou varnou zónu; např. pro E200:

$$2 \times 20 \text{ cm}^2 = 40 \text{ cm}^2$$

(2 x 3 čtverečních palců = 6 čtverečních palců).

- Vyberte zastřešené místo, abyste zabránili stříkání vody nebo jiných kapalin přímo na zařízení.
- Dodržujte minimální vzdálenosti podle odst. obr. **2**, strana 3.

- Nemontujte vaříč pod závěsné skříňky. Jinak se vystavujete nebezpečí popálení a ohně, když budete manipulovat nad vaříčem.
- Neprovozujte vaříč **nikdy** v prostorech, ve kterých existuje nebezpečí výbuchu.

6.2 Montáž vaříče



POZOR! Nebezpečí poškození přístroje!

Ujistěte se před umístěním otvorů, že se nepoškodí vrtáním, řezáním a pilováním žádné elektrické kabely nebo jiné díly vozidla.

- Vyřežte pravouhý otvor v pracovní desce (rozměry viz následující tabulka):

Provedení	Rozměry (d x š x h)	
E100	282 x 302 x 80 mm	11 ¹ / ₈ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ palců
E200	516 x 282 x 80 mm	20 ⁵ / ₁₆ x 11 ¹ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ palců
E300	508 x 467 x 80 mm	20 x 18 ³ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ palců

- Nasadte vaříč doprostřed výřezu.
- Upevněte vaříč pomocí nevytvrzené těsnicí hmoty, kterou je nutno umístit mezi sklokeramickou plochu a pracovní desku.
Tím se usnadní pozdější demontáž přístroje k účelům údržby bez poškození.
- Umístěte v dosahu hasicí přístroj třídy B-1.

6.3 Elektrické připojení vaříče



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! Nebezpečí zkratu!**

- Používejte vždy uzemněné a jističem vedení jištěné zásuvky.
- 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 vaříče souhlasí se sítovým napětím.
- ▶ Provedte instalaci přes jistič vedení se vzdáleností kontaktů minimálně 3 mm ($1/8$ palců) podle „Technický popis“ na straně 182.
- ▶ Propojte tři vodiče připojovacího kabelu přes jistič vedení se sítí.
 - Černý: L1, neuzemněný vodič
 - Bílý: L2, nulový vodič
 - Zelený: Zem
- ▶ Zajistěte kabel sponou.

7 Používání vaříče

**POZOR!**

- Topný článek použitý v tomto přístroji zaručuje rychlé ohřívání. Zabezpečte před zapnutím vaříče, aby se na varné zóně nenacházely žádné hořlavé látky.
- Varná zóna zůstává i po vypnutí po určitou dobu horká. LED „Surface Hot“ toto zobrazuje. Neodkládejte na vaříč žádné předměty, které by se mohly poškodit nebo zahřát, dokud povrch nevychladne.

Abyste dosáhli při používání vaříče 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.

Velikost a uspořádání topných článků zjistěte ze znázornění na povrchu vaříče.

Pokud se používá příliš malý hrnec nebo příliš malá pánev, zůstává část topného článku 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 úchyty dovnitř tak, aby nepřechýlaly do sousedních varných zón.
- Pro zapnutí varné zóny stlačte regulátor a nastavte ho na požadovanou teplotu.

Regulačním knoflíkem můžete otáčet ve směru nebo proti směru hodinových ručiček:

- ○: Poloha VYP
- ●: Maximální teplota

- ✓ LED stavu svítí.
- ✓ LED „Surface Hot“ svítí.
- Pro odpojení topné zóny nastavte regulační tlačítko do polohy VYP (○).
- ✓ LED stavu zhasne.
- ✓ LED „Surface Hot“ dále svítí.
Tato LED se vypne, až se povrch ochladí a je možné dotýkání bez ohrožení (toto trvá přibližně 12 minut po odpojení varné zóny).

8 Odstraňování závad

Předtím, než se obrátíte při problémech s vařičem na zákaznický servis, zkontrolujte prosím, že:

- je v pořádku síťové připojení
- jistič vedení je zapnutý
- regulační knoflík je zapnutý
- dno hrnce nebo pánve a povrch vařiče 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
- je správné nastavení teploty

9 Čištění a ošetřování vařiče



VÝSTRAHA! Nebezpečí zranění!

Dbejte na to, aby byl povrch ochlazen a zhasla LED „Surface Hot“. Chraňte ruku pekařskou rukavicí, když odstraňujete materiál z varné zóny.



POZOR!

Povrch varných zón ošetřete prostředkem bez abrazivních látek. Pokud stíráte rozlité jídlo vlhkou houbou nebo utěrkou, postupujte opatrně, abyste zabránili opaření párou.



POZNÁMKA

Vyčistěte vařič čisticím mlékem.

K dostání je čisticí mléko, které bylo vyvinuto speciálně pro sklokeramické plochy vařičů. Můžete ho najít v nákupních střediscích v úseku domácích potřeb, stejně jako v obchodech s domácími přístroji nebo vybavením kuchyní a koupelen.

Jiné čisticí prostředky vytvářejí za určitých okolností jedovaté páry, pokud se nanášejí na horký povrch.

Nepoužívejte parní čističe.

9.1 Pravidelná péče

- Dejte trochu čisticího mléka na střed každé čišťené plochy.
- Navlhčete papírovou utěrku a rozetřete čisticí mléko po povrchu.
- Setřete plochu čistou suchou papírovou utěrkou.

9.2 Odstranění přetečeného vařeného jídla

- Pokud vařené jídlo během vaření přeteče, vypněte vařič 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 188).

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 vařiče.
- Vypněte varné zóny.
- Nechte vařič vychládnout (LED „Surface Hot“ musí zhasnout).
- Vyčistěte povrch podle „Pravidelná péče“ na straně 188.

9.3 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 188.

9.4 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 188.
- Pro velmi odolné stopy použijte čisticí mléko společně se škrabkou.

10 Záruka

Na výrobek je poskytována záruka v souladu s platnými zákony. Zjistíte-li, že je výrobek vadný, zašlete jej do pobočky výrobce ve vaší zemi (adresy viz zadní strana tohoto návodu) nebo do specializovanému prodejci.

K vyřízení opravy nebo záruky nezapomeňte odeslat následující dokumenty:

- Kopii účtenky s datem zakoupení,
- Uvedení důvodu reklamace nebo popis vady.

11 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.

12 Technické údaje

	Vaříč Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Č. výr.:	9103303964	9103303966	9103303968
Napětí:	120 V/60 Hz		
Výkon:	1200 W	2400 W	3600 W
Příkon proudu:	10 A	20 A	30 A
Potřebný jistič vedení:	15 A	25 A	35 A
Okolní teplota:	5 – 40 °C		
Rozměry:			
d x š x v (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
d x š x v (palce):	11 ⁵ / ₈ x 12 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Hmotnost:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Varič Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Č. výr.:	–	–	–
Napětí:	240 V/60 Hz		
Výkon:	1200 W	2400 W	3600 W
Příkon proudu:	5 A	10 A	15 A
Potřebný jistič vedení:	10 A	15 A	20 A
Okolní teplota:	5 – 40 °C		
Rozměry:			
d x š x v (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
d x š x v (palce):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Hmotnost:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Varič Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Č. výr.:	9103303965	9103303967	9103303969
Napětí:	220 – 240 V/50 Hz		
Výkon:	1100 W	2200 W	3300 W
Příkon proudu:	4,8 A	9,6 A	14,4 A
Potřebný jistič vedení:	10 A	15 A	20 A
Okolní teplota:	5 – 40 °C		
Rozměry:			
d x š x v (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
d x š x v (palce):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Hmotnost:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 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	192
2	Všeobecné bezpečnostné pokyny	192
3	Rozsah dodávky	195
4	Používanie podľa určenia	195
5	Technický popis	195
6	Zabudovanie variča	196
7	Používanie variča.	198
8	Odstraňovanie porúch	200
9	Čistenie a údržba variča	200
10	Záruka	202
11	Likvidácia	202
12	Technické údaje.	203

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. Potrebné konania budú popísane 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:

- Chyby montáže alebo pripojenia
- Poškodenia produktu mechanickými vplyvmi a prepätiami
- 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!

- Zaistíte, aby ste mali na dosah hasiaci prístroj triedy B-1 (na požiare spôsobené elektrickou energiou). 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.
- **Elektrické spotrebiče nie sú detské hračky**
Uchovávajúte deti a slabšie osoby mimo ich dosahu. Elektrické zariadenia nepoužívajte bez dozoru.
- 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.
- Pri prácach na spotrebiči vždy prerušte napájanie.
- Údržbu a opravy smie vykonávať výhradne odborník, ktorý je oboznámený so súvisiacimi nebezpečenstvami a s príslušnými predpismi.
- Informujte sa, ako možno v núdzovom prípade spotrebič odpojiť od napájania ističom vedenia, resp. ako možno vybrať poistku.



POZOR!

- Varič používajte len v súlade s jeho určením.
- Nevykonávajte žiadne zmeny na variči.
- Zaistíte, aby bol varič nainštalovaný a uzemnený v súlade so všetkými platnými predpismi.
- Keď varič nepoužívate, vypnite ho.
- Varič nepoužívajte, ak je poškodený alebo ak je chybná niektorá jeho časť.
- Keď je prasknutý povrch variča, čistiace roztoky a vykypená tekutina môžu vniknúť do spotrebiča, čo vedie k nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom. V takom prípade varič okamžite vypnite.

2.2 Bezpečnosť pri prevádzke prístroja



VÝSTRAHA!

- Pri používaní variča používajte vhodný odev. Nenoste voľne visiaci odev, ktorý sa môže chytiť od ohňa.



POZOR!

- Varič nechajte vychladnúť na teplotu okolia a až potom sa ho dotýkajte holými rukami.
- Okolie elektrického variča zachovávajúajte bez tuku, alkoholových látok, plastov a horľavých látok (ako sú napr. záclony, utierky či kuchynské materiály).
- Do blízkosti variča nevesajte utierky, papier, záclony ani iné horľavé materiály a neodkladajte ich na varič.
- 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. Mokrú alebo vlhkú chňapku na horúcich plochách môžu spôsobiť popáleniny v dôsledku pary.
- Varič 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 vyliatiu vareného pokrmu náhodným narazením do hrncov, je nutné rúčky hrncov vždy nasmerovať dovnútra a tak, aby nezasahovali do susediacich varných zón.
- Varič napoužívajte na vykurovanie priestorov.
- Pri používaní variča s prázdny m hrncom na vysokom stupni výkonu môže dôjsť k poškodeniu variča.
- Počas používania variča 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 variča.
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

- Varič
- Návod na obsluhu

4 Používanie podľa určenia

Variče ORIGO od spoločnosti Dometic sú určené na používanie v domácnostiach, vo vozidlách a na lodiach.

5 Technický popis

5.1 Funkcia

Pri elektrických varičoch ORIGO E100, E200 a E300 od spoločnosti Dometic sú varné zóny zapustené do vrchnej dosky. Môžu sa používať so sieťovým napätím 120 V, 240 V alebo 220 – 240 V.

5.2 Údaje pre rôzne prevedenia

Varič sa dodáva v rôznych prevedeniach.

- **E100:** jedna varná zóna
- **E200:** dve varné zóny
- **E300:** tri varné zóny

Váš typ spotrebiča zistíte podľa tovarového čísla, ktoré je uvedené na typovom štítku pripevnenom na dne variča (obr. **2** 1, strane 3).

Kópia typového štítku: obr. **3**, strane 4

5.3 Ovládacie prvky

Č. na obr. 1 , strane 3	Opis
1	Varná zóna
2	Regulátor Stlačte a otočte doprava alebo doľava na nastavenie požadovanej teploty.
3	Ukazovateľ LED Ukazovateľ LED svieti, keď je varná zóna zapnutá.
4	LED „Surface Hot“ (Horúci povrch) Tento ukazovateľ LED svieti, keď je varná zóna zapnutá. Svieti aj, kým povrch nevychladne a nebude bezpečné dotýkať sa ho (trvá to približne 12 minút po vypnutí varnej zóny).



POZNÁMKA

Variče s dvomi alebo tromi varnými zónami sú vybavené jedným regulátorom a jedným ukazovateľom LED na každú varnú zónu.

6 Zabudovanie variča

Varič možno zabudovať do pracovnej platne v kuchyni.

6.1 Výber miesta zabudovania

Pri výbere miesta zabudovania zohľadnite nasledujúce upozornenia:

- Pre zariadenie vyberte dobre vetrané miesto.

Rátajte s minimálne 20 cm² (3 palce štvorcové) na varnú zónu, napr. pre E200:

2 x 20 cm² = 40 cm²

(2 x 3 palce štvorcové = 6 palcov štvorcových).

- Miesto postavenia si dôkladne premyslite, aby nedošlo k tomu, že priamo na varič bude striekať voda alebo iné tekutiny.
- Rešpektujte minimálne vzdialenosti podľaobr. **2**, strane 3.

- Varič nemontujte pod visiace skrinky. Inak sa vystavíte nebezpečenstvu popálenia a požiaru, keď budete manipulovať so skrinkami nad varičom.
- Varič **nepoužívajte** v priestoroch, kde hrozí nebezpečenstvo výbuchu.

6.2 Zabudovanie variča



POZOR! Nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča!

Pred vykonávaním vŕtacích prác zistite, či sa pri vŕtaní, rezaní a pilovaní nemôže poškodiť elektrický kábel alebo iné časti vozidla.

- Do pracovnej dosky vyrežte pravouhlý otvor (rozmery sú uvedené v nasledujúcej tabuľke):

Prevedenie	Rozmery (D x Š x H):	
E100	282 x 302 x 80 mm	11 ¹ / ₈ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ palcov
E200	516 x 282 x 80 mm	20 ⁵ / ₁₆ x 11 ¹ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ palcov
E300	508 x 467 x 80 mm	20 x 18 ³ / ₈ x 3 ⁵ / ₃₂ palcov

- Do stredu výrezu vsaďte varič.
- Varič upevnite pomocou tvrdnúcej tesniacej hmoty, ktorú naneste medzi sklokeramickú plochu a pracovnú dosku.
Uľahčí sa tak neskoršia demontáž spotrebiča za účelom údržby bez poškodení.
- Zaisťte, aby ste mali na dosah hasiaci prístroj triedy B-1.

6.3 Elektrické pripojenie variča



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! Nebezpečenstvo skratu!**

- Použite neustále uzemené a ističom vedenia zabezpečené zásuvky.
- 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 variča týkajúce sa prevádzkového napätia spotrebiča zhodujú so sieťovým napätím.
- Vykonať inštaláciu cez istič vedenia so vzdialenosťou medzi kontaktmi minimálne 3 mm ($\frac{1}{8}$ palca), ako je uvedené tu: „Technický popis“ na strane 195.
- Tri vodiče pripojovacieho kábla zapojte cez istič vedenia do siete:
 - Čierny: L1, neuzemnený vodič
 - Biely: L2, nulový vodič
 - Zelený: zem
- Kábel zaistíte sponou.

7 Používanie variča

**POZOR!**

- Vyhrievací prvok použitý v tomto prístroji sa rýchlo rozohrieva. Pred zapnutím variča zaistíte, aby sa na varnej zóne nenachádzali žiadne horľavé látky.
- Varná zóna zostáva horúca aj určitý čas po vypnutí. Upozorňuje na to ukazovateľ LED „Surface Hot“ (Horúci povrch). Kým povrch nevychladne, neumiestňujte na varič žiadne predmety, ktoré sa môžu poškodiť alebo rozhorúčiť.

Aby ste s týmto varičom 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.

Veľkosť a usporiadanie vyhrievacích prvkov možno vidieť na znázornení povrchu variča.

Ak použijete príliš malý hrniec alebo panvicu, časť vyhrievacieho prvku 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 a tak, aby nezasahovali do susediacich varných zón.
- Na zapnutie varnej zóny stlačte regulátor a nastavte ho na požadovanú teplotu.

Regulátor môžete otáčať doprava alebo doľava:

- ○: Nastavenie AUS (Vyp.)
- ●: najvyššia teplota

- ✓ Ukazovateľ LED stavu svieti.
- ✓ Ukazovateľ LED „Surface Hot“ (Horúci povrch) svieti.

➤ Na vypnutie varnej zóny nastavte regulátor do polohy AUS (Vyp.) (○).

- ✓ Ukazovateľ LED stavu je zhasnutý.
- ✓ Ukazovateľ LED „Surface Hot“ (Horúci povrch) 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).

8 Odstraňovanie porúch

Predtým, ako sa pri problémoch s varičom obrátite na služby zákazníkom, skontrolujte nasledujúce body:

- či je v poriadku sieťová prípojka,
- či je zapnutý istič vedenia,
- či je zapnutý regulátor,
- či dno hrnca alebo panvice a povrch variča 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,
- či je správne nastavenie teploty.

9 Čistenie a údržba variča



VÝSTRAHA! Nebezpečie poranenia!

Dajte pozor, aby bol vychladnutý povrch variča a zhasnutý ukazovateľ LED „Surface Hot“ (Horúci povrch).

Pri odstraňovaní materiálu z varnej zóny si chráňte ruku chňapkou.



POZOR!

Na čistenie povrchov varných zóny nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

Ak utierate vykypené jedlo pomocou vlhkej špongie alebo utierky, postupujte opatrne, aby ste sa vyhli popáleninám spôsobeným parou.



POZNÁMKA

Varič čistíte čistiacim mliekom.

Dá sa kúpiť čistiace mlieko, ktoré je určené špeciálne na sklokeramické povrchy varičov. Nájdete ho v oddelení domácich potrieb v bežných obchodoch, v predajniach so stavebninami a v obchodoch s výbavou pre domáce spotrebiče, kuchyňu a kúpeľňu. Pri používaní iných čistiacich prostriedkov vznikajú napríklad jedovaté pary, keď sa nanesú na horúce povrchy.

Nepoužívajte parné čističe.

9.1 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.

9.2 Odstránenie vykypeného jedla

- Ak pri varení vykypelo jedlo, vypnite varič 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 201).

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 studenejšej oblasti povrchu variča.
- Vypnite varnú zónu.
- Nechajte vychladnúť varič (ukazovateľ LED „Surface Hot“ – Horúci povrch musí zhasnúť).
- Vyčistite povrch podľa údajov uvedených tu: „Pravidelná starostlivosť“ na strane 201.

9.3 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 201.

9.4 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 201.
- Pre veľmi odolné stopy použite čistiace mlieko spolu so škrabkou.

10 Záruka

Platí zákonom stanovená záručná lehota. Ak by bol výrobok chybný, obráťte sa na pobočku vo vašej krajine (adresy pozri na zadnej strane návodu) alebo na vášho špecializovaného predajcu.

Ak žiadate o vybavenie opravy alebo nárokov vyplývajúcich zo záruky, musíte priložiť nasledovné podklady:

- kópiu faktúry s dátumom kúpy,
- dôvod reklamácie alebo opis chyby.

11 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.

12 Technické údaje

	Variče Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Tovarové č.:	9103303964	9103303966	9103303968
Napätie:	120 V/60 Hz		
Výkon:	1200 W	2400 W	3600 W
príkion prúdu	10 A	20 A	30 A
Potrebný istič vedenia:	15 A	25 A	35 A
Okolité teplota:	5 – 40 °C		
Rozmery:			
D x Š x V (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
D x Š x V (palce):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Hmotnosť:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Variče Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Tovarové č.:	–	–	–
Napätie:	240 V/60 Hz		
Výkon:	1200 W	2400 W	3600 W
príkion prúdu	5 A	10 A	15 A
Potrebný istič vedenia:	10 A	15 A	20 A
Okolité teplota:	5 – 40 °C		
Rozmery:			
D x Š x V (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
D x Š x V (palce):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Hmotnosť:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

	Variče Dometic ORIGO		
	E100	E200	E300
Tovarové č.:	9103303965	9103303967	9103303969
Napätie:	220 – 240 V / 50 Hz		
Výkon:	1100 W	2200 W	3300 W
príkion prúdu	4,8 A	9,6 A	14,4 A
Potrebný istič vedenia:	10 A	15 A	20 A
Okolité teplota:	5 – 40 °C		
Rozmery:			
D x Š x V (mm):	301 x 320 x 77	535 x 301 x 77	524 x 486 x 77
D x Š x V (palce):	11 ⁷ / ₈ x 12 ⁵ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	21 ¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂	20 ⁵ / ₈ x 19 ¹ / ₈ x 3 ¹ / ₃₂
Hmotnosť:	4,2 kg	6,3 kg	9,4 kg

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 GmbHNeudorferstrasse 108
2353 Guntramsdorf

☎ +43 2236 908070

📠 +43 2236 90807060

Mail: info@waeco.at

BENELUX

Dometic Benelux B.V.Ecustraart 3
NL-4879 NP Etten-Leur

☎ +31 76 5029000

📠 +31 76 5029090

Mail: info@dometic.nl

DENMARK

Dometic Denmark A/SNordensvej 15, Taulov
DK-7000 Fredericia

☎ +45 75585966

📠 +45 75586307

Mail: info@waeco.dk

FINLAND

Dometic Finland OYMestarintie 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 ASSkolmar 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 LLCKomsomolskaya 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 ABGustaf Melins gata 7
S-42131 Västra Frölunda (Göteborg)

☎ +46 31 7341100

📠 +46 31 7341101

Mail: info@waeco.se

SWITZERLAND

Dometic Switzerland AGRiedackerstrasse 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 ABRegional 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 Division2000 N. Andrews Ave. Extension
Pompano Beach, FL 33069 USA

☎ +1 954 973 2477

📠 +1 954 979 4414

Mail: marinesales@dometicusa.com