

LIBRETTO D' USO E MANUTENZIONE

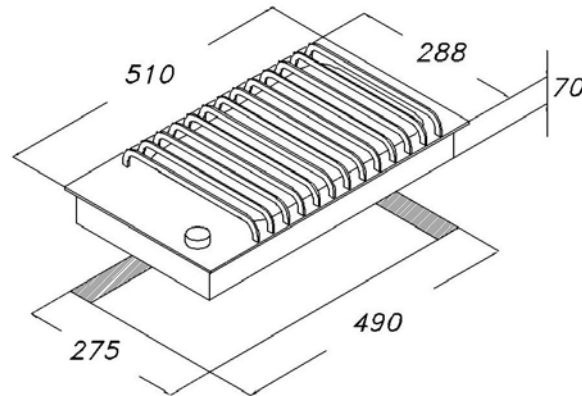
PIANI DI COTTURA DA INCASSO
DOMINO BARBECUE

PCDVB11CPN

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

DATI TECNICI

MODELLI	PCDVB11CPN
Tensione	230V
Corrente	16A
Potenza massima W	2400



1. Montaggio

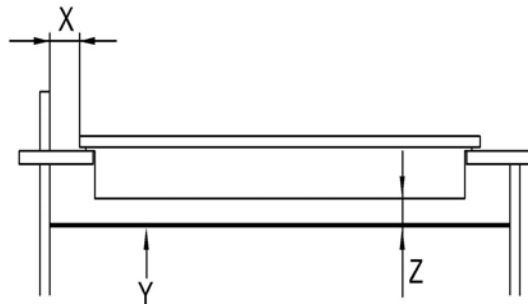
L'installazione è a carico dell'acquirente. La Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio. Gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice, se dipendono da un'errata installazione, non sono compresi nella garanzia.

I piani da incasso sono predisposti per l'installazione in top realizzati in qualsiasi materiale, purché resistente ad una temperatura di 100° C, e di spessore variabile fra 25 e 40 mm. Qualora il piano venga incassato in modo che sul suo lato sinistro o destro ci sia la parete di un mobile, la distanza fra la parete verticale ed il bordo del piano, deve essere almeno 150 mm; la distanza fra la parete posteriore ed il bordo del piano deve essere invece di almeno di 55mm. Tra il piano da incasso ed il vano sottostante deve essere inserita una parete di divisione in materiale isolante (legno o similari). Tale parete deve distare almeno 10 mm dal fondo della cassetta.

X = minimo 150 mm

Z = 10mm

Y = parete divisoria



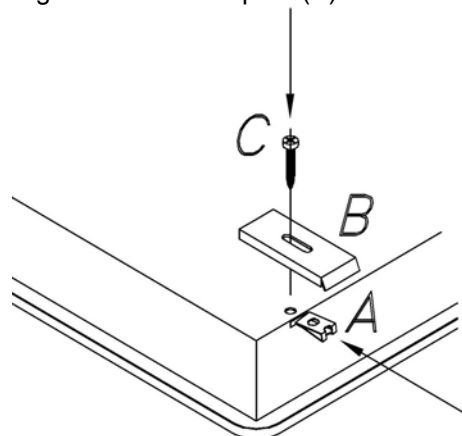
Fissaggio al mobile

Il fissaggio al mobile è ottenuto mediante staffe di fissaggio che vengono fornite come accessori. Nella parte inferiore della cassetta sono già predisposti i fori dove vengono inserite le spine (A) cui devono essere avvitate le apposite viti (C) che bloccano le staffe di fissaggio (B).

A = spina da inserire sul fondo del piano ad incasso

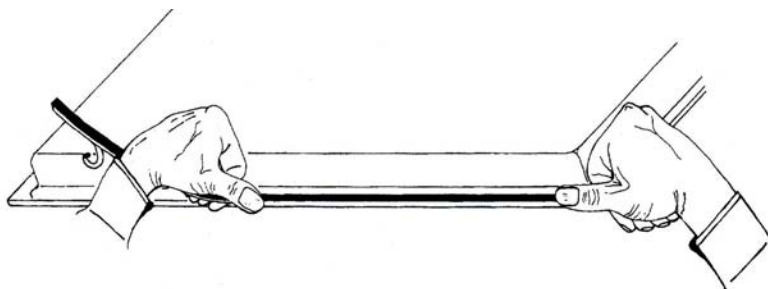
B = staffa di fissaggio

C = vite



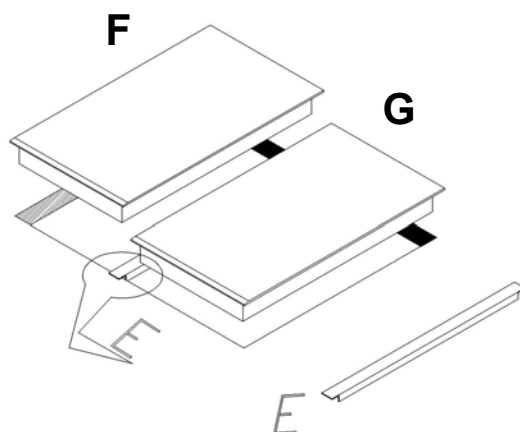
Applicazione sigillante

Importante-La figura qui sotto indica come deve essere applicato il sigillante su tutto il perimetro.
Quest'apparecchio è stato concepito per uso di tipo non professionale all'interno d'abitazioni.



Accoppiamento di due o più pianetti domino

Eseguire un taglio sul piano di lavoro che permetta l'incasso di due o più pianetti domino.
Posizionare innanzitutto il supporto in acciaio (E) fornito in dotazione nell'imballo e successivamente inserire il piano di cottura (G) come indicato nella figura sottostante. Nello spazio rimasto libero inserire il piano di cottura (F).
Il supporto in acciaio, con la guarnizione presente sui due piani domino garantirà una chiusura ermetica contro l'eventuale infiltrazione di liquidi.
Il fissaggio dei domino al top è ottenuto mediante l'utilizzo del kit di staffe in dotazione.



2. Collegamento elettrico

Controllare i dati riportati sulla targhetta posta sul fondo del piano di cottura, quindi accertarsi che tensione nominale di rete e potenza disponibili, siano adatte al suo funzionamento.

Prima di effettuare il collegamento verificare l'efficienza dell'impianto di messa a terra. La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per Legge. La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e a cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

Per eventuali modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targhetta. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. In ogni caso la spina deve essere accessibile.

Nel caso si desideri realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'apparecchio e la rete un dispositivo onnipolare con apertura minima fra i contatti di almeno 3 mm.

Per il collegamento del cavo con il piano di cottura è necessario allentare e rimuovere il coperchio della morsettiera sino ad arrivare ai contatti nel suo interno. Effettuato il collegamento, il cavo deve essere bloccato con il sistema di fissaggio in dotazione e il coperchio della morsettiera immediatamente richiuso.

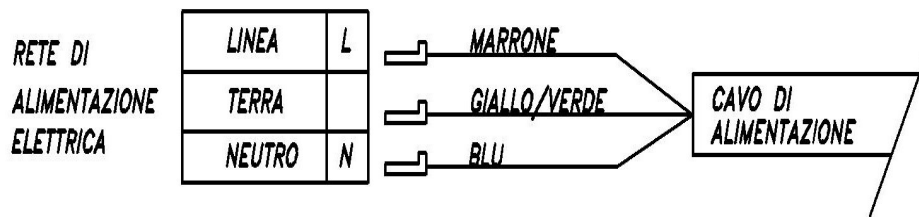
In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di 10mm rispetto ai conduttori di linea.

Utilizzare esclusivamente un cavo in gomma tipo H05RR-F; la sezione dei cavetti deve essere di 3x1.5 mm.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ. Quest'apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari è conforme alla prescrizione della dir. CEE89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.

CE Apparecchio conforme alle direttive europee 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE e successive modifiche.

Possibilità di collegamento



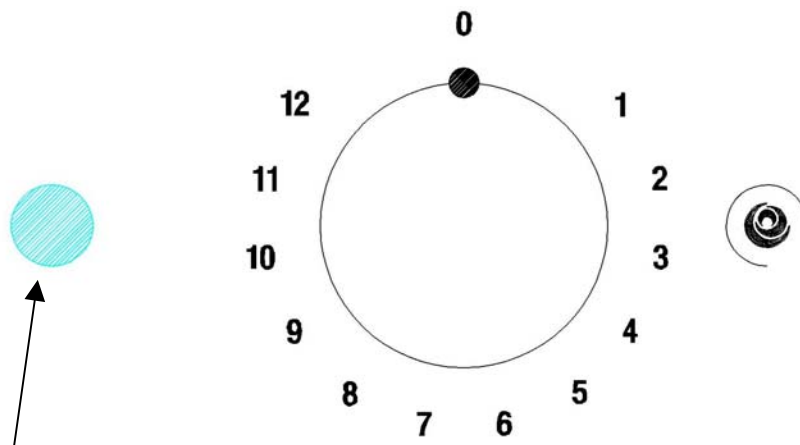
ISTRUZIONI PER L'USO

Importante: Prima di cucinare per la prima volta è necessario provvedere alla pulizia del piano di cottura. Dopodiché si passerà all'accensione dell'elemento riscaldante (resistenza) per 5 minuti alla massima gradazione di temperatura. In questo modo si eliminerà il rischio che durante la cottura il cibo possa assorbire l'odore che la resistenza produrrà durante la prima accensione.

Per cucinare si deve agire sulla manopola posta sulla parte frontale del piano di cottura. La luce spia che si accende sta ad indicare l'accensione del piano di cottura e il riscaldamento della resistenza, che può cuocere più o meno velocemente in funzione della posizione scelta della manopola da 1 a 12.

Alla posizione 12 si avvertirà un leggero scatto che indica la massima selezione che si può raggiungere. La resistenza diverrà in breve rovente e la cottura sarà di tipo "grill".

Invece nelle posizioni intermedie si otterrà una cottura più uniforme anche nelle parti più interne dei cibi. Tali posizioni sono consigliate per la cottura di pietanze delicate.



SPIA SEGNALAZIONE

La vaschetta contiene al suo interno roccia lavica, la cui funzione è quella di assorbire le gocce d'olio o di grasso che si producono durante la cottura. Inoltre accumula calore dalla resistenza consentendo di ottenere una grigliata più uniforme, molto simile a quella che si ottiene usando la carbonella. Per ottenere migliori risultati si consiglia quindi di preriscaldare la roccia lavica per almeno 10 minuti sulle posizioni più basse prima della cottura dei cibi.

Al posto della roccia lavica può essere utilizzata acqua (il livello consigliato nella vaschetta deve essere almeno 3cm). Essa elimina la formazione di odori sgradevoli senza compromettere le prestazioni del barbecue.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Alcuni consigli per cucinare

Note importanti

Attenzione: le superfici delle zone di cottura diventano roventi durante l'uso. Per questo motivo è consigliabile mantenere i bambini lontano dalla loro portata.

Evitate di far cadere oggetti duri sulle superfici in vetro. Il materiale in alcune condizioni è sensibile ai carichi meccanici. Carichi d'urto puntiformi possono condurre alla rottura delle superfici. Nel caso si provochino inavvertitamente rotture, crepe o incrinature sul piano in vetroceramica, è necessario interrompere immediatamente l'uso del piano di cottura e contattare l'assistenza clienti.

E' inoltre necessario assicurarsi che i cavi e le spine di eventuali elettrodomestici inserite in prese nelle vicinanze non vengano mai a contatto con le superfici di cottura calde.

Il piano di cottura in nessun caso deve essere pulito facendo uso di dispositivi di pulizia a vapore o simili. Dopo l'uso è necessario pulire ogni volta il piano di cottura, aspettando prima che si raffreddi. Anche i più piccoli residui, al successivo uso finirebbero per carbonizzarsi. Usate solamente i prodotti detergenti consigliati e reperibili in commercio. Le parti in acciaio devono essere pulite con prodotti idonei non abrasivi o corrosivi. Evitare prodotti a base di cloro (varechina, ecc.). La paglietta d'acciaio, spugne abrasive e polveri possono produrre graffi. I prodotti per la pulizia del forno non sono indicati perché corrosivi.

Lo sporco leggero può essere eliminato per mezzo di un panno umido o con soda calda. I residui di detergente devono essere eliminati con acqua fredda e le superfici devono quindi essere accuratamente asciugate. Le macchie d'acqua resistenti all'acqua bollente possono essere eliminate con aceto e limone, o con liquidi anticalcare. Se uno di questi detergenti viene a contatto con la cornice o la vaschetta in acciaio, queste devono essere immediatamente pulite con un panno bagnato perché sono sostanze acide.

Le incrostazioni sul vetro possono essere asportate agevolmente con un raschietto per vetro. Il manico del raschietto non deve essere di materiale plastico, poiché potrebbe incollarsi sulle superfici calde. Prestate attenzione durante il suo uso: pericolo di ferimento.

Per facilitare la pulizia, la pietra lavica e la vaschetta in acciaio che la contiene possono essere inserite nella lavastoviglie.

ASSISTENZA TECNICA

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica procedere nel modo seguente:

In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente.

Nel caso non s'individui la causa del mal funzionamento, spegnere l'apparecchio, non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

L'apparecchio è corredato da un certificato di garanzia che le permette di usufruire del Servizio Assistenza Tecnica.

Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.

LIVRET POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN

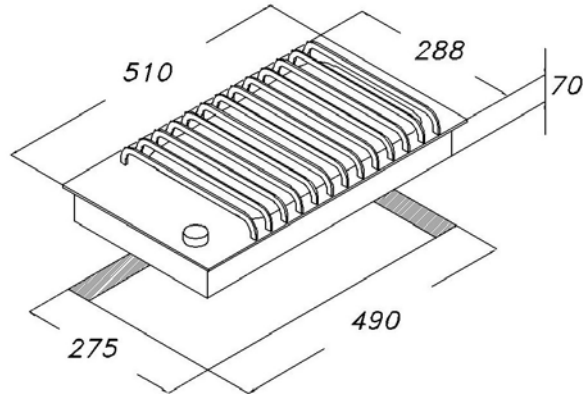
TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES DOMINO BARBECUE

PCDVB11CPN

INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE

DONNÉES TECHNIQUES

MODELES	PCDVB11CPN
Tension	230V
Courant	16A
Puissance maximum W	2400



1. Montage

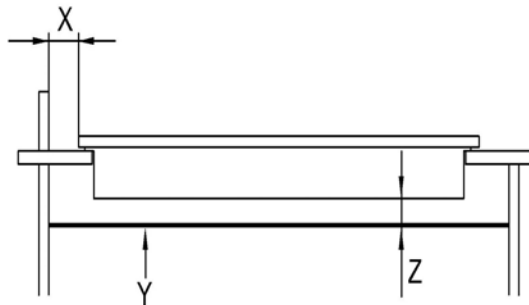
L'installation est à la charge de l'acheteur. Le Constructeur est exonéré de ce service. Les éventuelles interventions demandées au Constructeur, si elles dérivent d'une installation erronée, ne sont pas couvertes par la garantie.

Les tables de cuisson encastrables sont prévues pour l'installation sur des plans de travail réalisés dans n'importe quel matériau, à condition qu'il résiste à une température de 100 °C, et d'une épaisseur pouvant varier de 25 à 40 mm. Si la table de cuisson est encastrée de manière qu'il y ait, à droite ou à gauche, la paroi d'un meuble, la distance entre la paroi verticale et le bord du plan doit être d'au moins 150 mm ; tandis que la distance entre la paroi arrière et le bord du plan doit être au moins de 55 mm. Quand il y a sous la table de cuisson un volume accessible, il faut prévoir entre la table de cuisson et ce volume une épaisseur de matériau isolant (bois ou similaires). Cette couche d'isolation doit se trouver à au moins 10 mm du fond du caisson de la table de cuisson.

X = minimum 150 mm

Z = 10 mm

Y = couche d'isolation



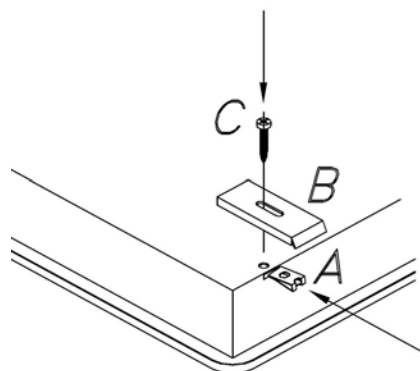
Fixation au meuble

La fixation au meuble est assurée par des pattes de fixation fournies comme accessoires. Des trous sont déjà prévus dans la partie inférieure du caisson dans lesquels il faut introduire les chevilles (A) où visser les vis (C) qui bloquent les pattes de fixation (B).

A = cheville à introduire sur le fond de la table de cuisson

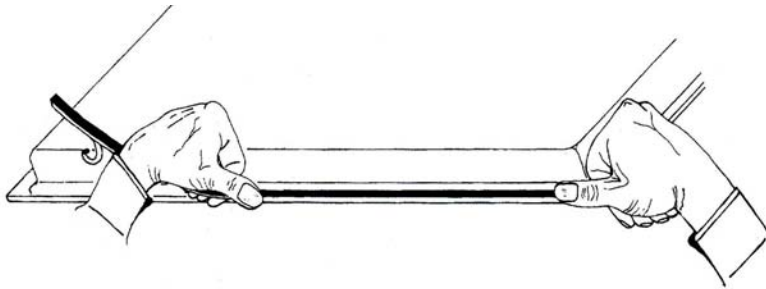
B = patte de fixation

C = vis



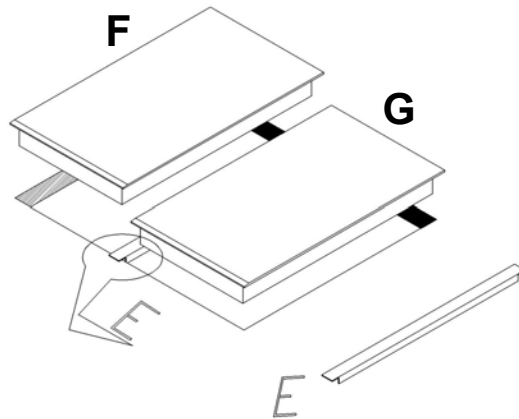
Application joint

Important - La figure ci-dessous indique comment appliquer le joint sur tout le périmètre.
Cet appareil a été conçu pour un usage de type non professionnel à l'intérieur d'habitations.



Juxtaposition de deux tables de cuisson domino ou plus

Effectuer une découpe dans le plan de travail de manière à pouvoir encastrer deux tables de cuisson domino ou plus. Tout d'abord, positionner le support en acier (E) fourni dans l'emballage puis encastrer la table de cuisson (G) comme l'indique la figure ci-dessous. Dans l'espace resté libre, encastrer la table de cuisson (F). Le support en acier, avec le joint présent sur les deux tables de cuisson domino, garantira une fermeture étanche contre l'éventuelle infiltration de liquides. La fixation des dominos au plan de travail s'effectue en utilisant les pattes de fixation fournies.



2. Branchement électrique

Contrôler les données figurant sur la plaque située sur le fond de la table de cuisson puis s'assurer que la tension nominale du secteur et la puissance disponibles sont adaptées à son fonctionnement.

Avant d'effectuer le branchement, vérifier l'efficacité de l'installation de mise à la terre. La mise à la terre de l'appareil est rendue obligatoire par la réglementation en vigueur. Le Constructeur décline toute responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes ou aux choses dérivant de la non-observation de cette norme.

Pour les éventuels modèles dépourvus de fiche, monter sur le câble une fiche normalisée en mesure de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le conducteur de terre du câble est identifié par les couleurs jaune/vert. Dans tous les cas, la fiche doit être accessible.

Si l'on désire réaliser un branchement fixe et direct, il faudra intercaler, entre l'appareil et la ligne d'alimentation, un dispositif omnipolaire d'interruption avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm.

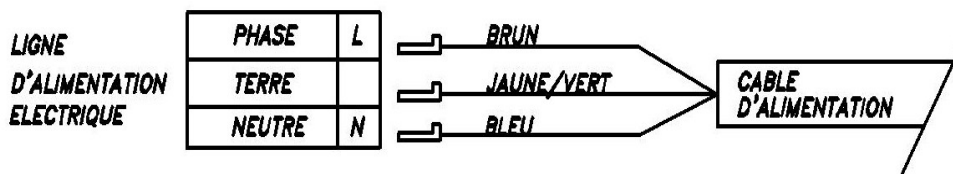
Pour connecter le câble d'alimentation électrique à la table de cuisson, il faut enlever le couvercle du bornier de manière à accéder aux bornes internes. Une fois la connexion effectuée, le câble doit être bloqué avec le système de fixation fourni et le couvercle du bornier doit être remis immédiatement.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, le conducteur de terre (jaune-vert) doit être obligatoirement plus long de 10 mm par rapport aux conducteurs de phase.

Utiliser exclusivement un câble en caoutchouc type H05RR-F, la section des conducteurs doit être de 3x1.5 mm.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ. Cet appareil, dans les parties destinées à entrer en contact avec des substances alimentaires, est conforme à la prescription de la directive CEE89/109 et au Décret Législatif de transposition N° 108 du 25/01/92.

CE Appareil conforme aux directives européennes 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.



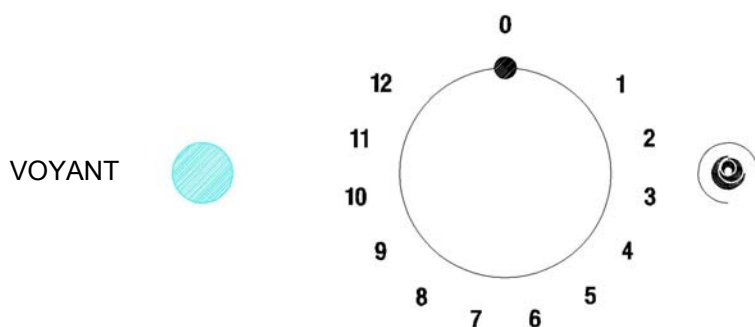
INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Important : Avant de cuisiner pour la première fois, il faut nettoyer le plan de cuisson. Après cela, on passera à l'allumage de l'élément chauffant (résistance) pendant 5 minutes à la température maximum. On éliminera ainsi le risque que durant la cuisson la nourriture absorbe l'odeur que la résistance émanera au premier allumage.

Pour cuisiner il faut tourner le bouton placé sur la partie frontale du plan de cuisson. Le voyant qui s'allume indique l'allumage du plan de cuisson et le chauffage de la résistance, qui peut cuire plus ou moins rapidement en fonction de la position du bouton choisie, de 1 à 12.

À la position 12 on entendra un léger déclic qui indique la sélection maximum possible. La résistance deviendra bientôt brûlante et la cuisson sera du type « grilloir »

Tandis que dans les positions intermédiaires, on aura une cuisson plus uniforme même dans les parties internes de la nourriture. Ces positions sont conseillées pour la cuisson de plats délicats.



Le bac contient de la roche lavique dont la fonction est d'absorber les gouttes d'huile et de graisse qui se produisent durant la cuisson. En outre, elle accumule la chaleur de la résistance, permettant d'obtenir une grillade plus informelle, qui ressemble beaucoup à celle obtenue en utilisant le charbon de bois. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous conseillons de préchauffer la roche lavique pendant au moins 10 minutes sur les positions plus basses, avant la cuisson des plats

À la place de la roche lavique on peut utiliser de l'eau (le niveau conseillé dans le bac doit être d'au moins 3 cm). Elle élimine la formation d'odeurs désagréables sans compromettre le fonctionnement du barbecue.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quelques conseils pour cuisiner

Notes importantes

Attention : Les surfaces des zones de cuisson deviennent brûlantes durant l'emploi. Pour cette raison il est conseillé de garder les enfants loin de leur portée.

Éviter de faire tomber des objets durs sur les surfaces en verre. Dans certaines conditions le matériau est sensible aux charges mécaniques. Des charges d'impact ponctuelles peuvent causer la rupture des surfaces. En cas de ruptures, de fissures ou de fêlures sur le plan en vitrocéramique, il faut interrompre immédiatement l'utilisation du plan de cuisson et contacter le service clients.

Il est en outre nécessaire de s'assurer que les câbles et les fiches des appareils ménagers éventuels, placés dans des prises voisines, n'entrent jamais en contact avec les surfaces chaudes.

Le plan de cuisson ne doit en aucun cas être nettoyé avec des dispositifs de nettoyage à la vapeur ou similaires, Il faut chaque fois nettoyer le plan de cuisson après son utilisation, en attendant qu'il se soit refroidi. Même les plus petits résidus finiraient pas se carboniser à l'utilisation successive. N'utiliser que des produits détergents conseillés et commercialisés. Les parties en acier doivent être nettoyées avec des produits appropriés non abrasifs ou corrosifs. Éviter les produits à base de chlore (eau de Javel. etc.). Les pailles de fer, les éponges abrasives et les poudres peuvent rayer. Les produits de nettoyage du four ne sont pas appropriés parce qu'ils sont corrosifs.

La salissure légère peut être éliminée à l'aide d'un chiffon humide ou de la soude chaude. Les résidus de détergent doivent être éliminés à l'eau froide et les surfaces doivent ensuite être soigneusement essuyées. Les taches d'eau qui résistent à l'eau bouillante peuvent être éliminées avec du vinaigre et du citron ou avec des liquides anti-calcaires. Si un de ces détergents entre en contact avec le cadre ou le bac en acier, il faudra immédiatement les nettoyer avec un chiffon mouillé parce qu'il s'agit de substances acides.

Les incrustations sur le verre peuvent être facilement enlevées à l'aide d'un racloir à verre. Le manche du racloir ne doit pas être en matière plastique parce qu'il pourrait coller aux surfaces chaudes. Faire attention durant son utilisation : risque de blessures.

Pour faciliter le nettoyage, la pierre lavique et le bac en acier qui la contient peuvent être mis au lave-vaisselle.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service Après Vente, procéder de la façon suivante :

En cas de non-fonctionnement du plan, nous vous conseillons de vérifier que la fiche est bien introduite dans la prise de courant.

Si la cause du mauvais fonctionnement n'est pas identifiée, éteindre l'appareil, ne pas le manipuler et appeler le Service Après Vente.

L'appareil est muni d'un certificat de garantie qui vous permet de faire appel au Service Après Vente.

Conservez le certificat, dûment rempli, pour le montrer en cas de nécessité, au Service Après Vente Agréé, avec un document valable du point de vue fiscal, délivré par le revendeur au moment de l'achat (bordereau de livraison, facture, ticket fiscal, autre) sur lequel sont indiqués le nominatif du revendeur, la date de livraison, les données d'identification du produit et le prix de cession.

USE AND MAINTENANCE MANUAL

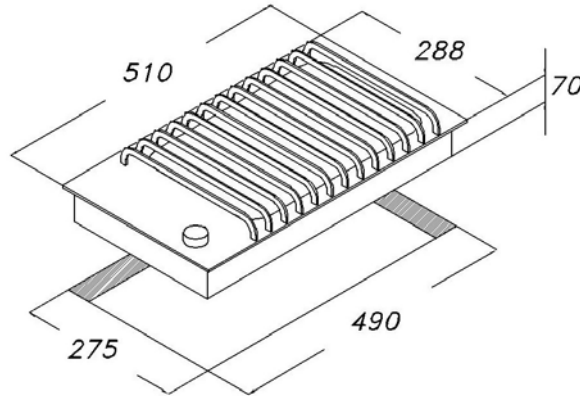
DOMINO BARBECUE **FLUSH-MOUNTED COOK TOPS**

PCDVB11CPN

INSTALLATION INSTRUCTIONS

TECHNICAL DETAILS

MODELS	PCDVB11CPN
Voltage	230V
Current	16A
Max power W	2400



1. Installation

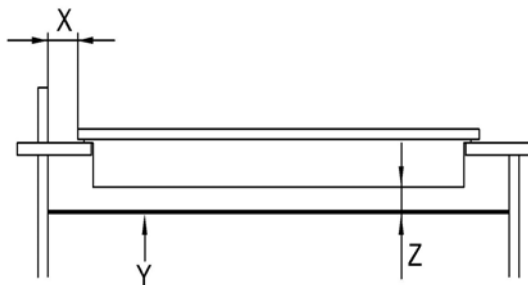
Installation is the buyer's responsibility. The manufacturer accepts no liability for this service. Any action that the manufacturer has to take due to an erroneous installation will not be covered by the guarantee.

The flush-mounted cook tops are designed for installation in work tops made of all kinds of material, providing they can withstand a temperature of 100°C, and are between 25 and 40 mm thick. If the cook top is installed in a position so that the side of a kitchen unit comes up against its left-hand or right-hand side, the distance between the vertical panel and the edge of the cook top must always be at least 150 mm. The distance between the back wall and the edge of the cook top must be at least 55 mm. A partition made of insulating material (wood or the like) must be inserted between the cook top and the space below. This partition must be at least 10 mm from the underside of the cook top tray.

X = minimum 150 mm

Z = 10 mm

Y = partition



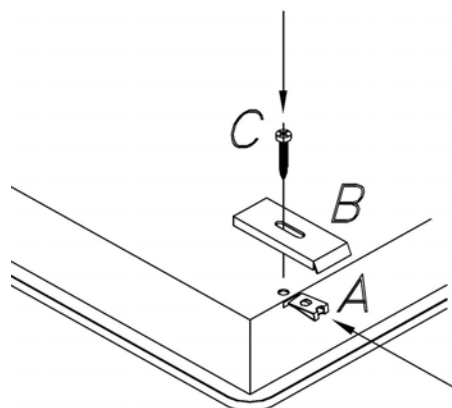
Fixing the cook top to the unit

The cook top is fixed to the unit by means of the brackets and accessories provided. Holes are provided in the bottom of the tray where the tabs (A) are inserted so that you can attach the screws (C) that hold the brackets (B) in place.

A = tab for inserting in the bottom of the cook top tray

B = fixing bracket

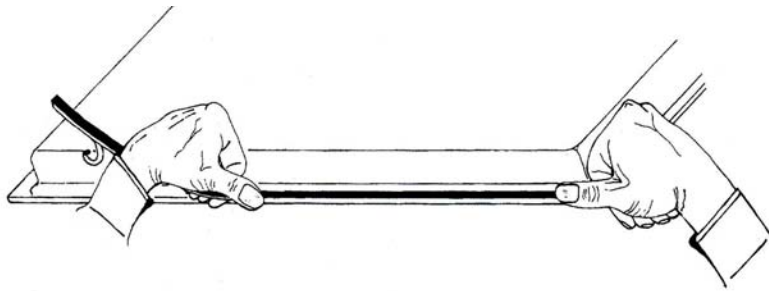
C = screw



Applying the seal

Important - The figure below shows how the seal must be attached all around the perimeter.

This cook top has been designed for non-professional, domestic use.



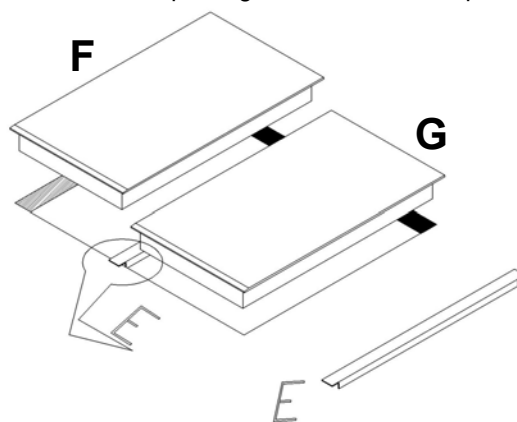
Coupling two or more Domino cook tops

Cut out the work top to allow for the flush mounting of two or more Domino cook tops.

First of all, place the steel supporting element (E) provided in the package in position, then insert the cook top (G) as illustrated in the figure below., Insert the second cook top (F) in the remaining space.

Together with the seal on the two Domino cook tops, the steel support will ensure that the top is watertight.

The Domino cook tops are fixed to the work top using the kit of brackets provided.



2. Electric connections

Check the details given on the nameplate situated on the underside of the cook top, then make sure that the rated mains voltage and power available are suitable for its operation.

Before making the electric connections, check the efficiency of the earthing system. Earthing of the cook top is compulsory by law. The manufacturer will accept no liability for any personal injury or damage to property deriving from failure to comply with this requirement.

For models without a plug, fit a standard plug capable of withstanding the specified load on the power cord. The cord's earthing conductor is colored yellow and green. The plug must be accessible.

If you prefer to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker with a breaking gap of at least 3 mm between the cook top and the mains.

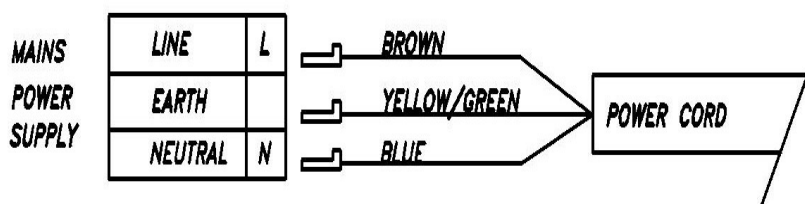
To connect the cook top power cord, loosen and remove the cover on the terminal block in order to access the contacts inside. Make the connection, blocking the cord in place with the cable clamp provided and then close the terminal block cover again immediately.

If you have to change the cord, the earthing (yellow / green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.

Use only rubber cable type H05RR-F; the cross-section of the wires must be 3x1.5 mm.

DECLARATION OF CONFORMITY. In the parts destined to come into contact with foodstuffs, this appliance is in accordance with the requirements of the EC directive 89/109 transposed in the Italian Legislative Decree N° 108 of 25/01/92.

CE Appliance conforming to the European directives 89/336/EEC, 93/68/EEC, 73/23/EEC and subsequent revisions.



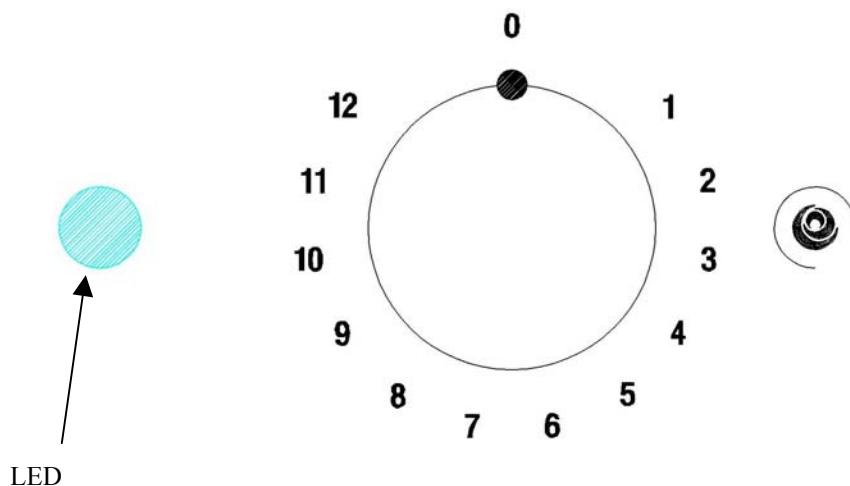
INSTRUCTIONS FOR USE

Important: Carefully clean the surface before using the barbecue for the first time, then switch the heating element (resistance) on for 5 minutes at the maximum temperature. This will prevent any food cooked on the barbecue from absorbing the smell the resistance will give off the first time it is switched on.

Operate the knob set on the front of the surface to start cooking. The LED which lights up indicates the surface is on and the resistance is heating up. The speed at which the food on the barbecue cooks depends on the position of the knob (1 to 12).

When the knob is set to position 12, a slight click indicates the appliance has reached its maximum setting. The resistance quickly becomes red-hot, ready for the "grill-type" cooking method.

Food will cook more evenly, also inside, if intermediate positions are used, rather than the resistance being very hot or simply warm. These positions are also recommended for cooking more delicate foods.



The container is filled with lava which absorbs any drops of oil or fat produced during cooking. It also accumulates the heat from the resistance in order to ensure food is grilled evenly. This cooking method is similar to the one which would be achieved by using charcoal. The manufacturers recommend preheating the lava for at least 10 minutes at a low temperature before grilling.

Water can be poured into the container in place of the lava, to a level of at least 3cm. The water prevents unpleasant smells from forming during cooking, without negatively altering the performance of the barbecue.

CLEANING AND MAINTENANCE

Advice for cooking

Important

N.B. the surfaces of the cooking areas become red-hot during use. Keep the barbecue out of the reach of children.

Do not drop hard objects on the glass surfaces as under some conditions they are sensitive to mechanical loads. Pointed objects may, therefore, break these surfaces. If the glass-ceramic surface is accidentally broken or cracked, switch the appliance off immediately and contact the Customer Service Department.

Ensure that cables and plugs of other domestic appliances inserted in sockets positioned near the barbecue do not come into direct contact with hot cooking surfaces.

Do not, under any circumstances, clean the surface using steam cleaning appliances or similar.

The surface must be cleaned thoroughly after each cooking session. Wait until it has cooled completely. Even very small residues of food left on the surface will burn the next time the appliance is used. Use the recommended cleaning products currently on sale only. The stainless steel components of the appliance must be cleaned using non-abrasive, non-corrosive products. Do not use chlorine-based products such as bleach etc.. Steel wool, abrasive sponges and scouring powders may scratch the surface. Do not use oven-cleaning products to clean the appliance as they are corrosive.

Surface dirt can be removed using either a damp cloth or hot sodium carbonate. Remove residues of detergents using cold water, and carefully dry surfaces. Any remaining water stains which do not disappear using boiling water can be removed using vinegar or lemon, or lime-scale remover. Clean the frame or stainless steel container immediately using a wet cloth if they come into direct contact with one of these acid detergents.

Any encrustations which remain on the glass can easily be removed using a shave hook for glass. The handle of the shave hook must not be made of plastic as it could melt and stick to hot surfaces. Careless use of this implement may result in injury.

The lava and stainless steel container are dishwasher-proof.

TECHNICAL ASSISTANCE

Before contacting the Technical Assistance:

if the surface is not functioning correctly, check the plug has been correctly inserted in the socket.

If you are unable to find the cause of the malfunction:

turn the appliance off, do not tamper with it and contact the Technical Assistance Service.

The appliance comes with a guarantee which gives the user the right to make use of the Technical Assistance Service. Keep the guarantee, duly filled-out, to hand to show the Authorised Technical Assistance Service if necessary, together with a valid receipt issued by the retailer when the appliance was purchased (delivery note, invoice, receipt, other) which specifies the name of the retailer, the date of delivery, the details of the product and the selling price.

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

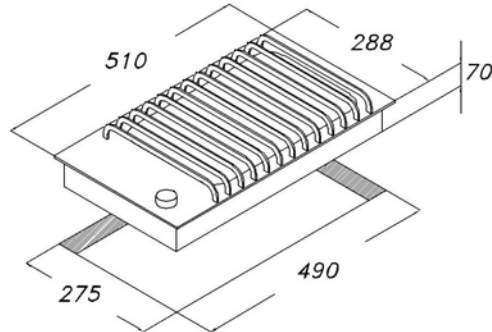
EINBAU-KOCHFELDER
DOMINO BARBECUE

PCDVB11CPN

MONTAGEANWEISUNGEN

TECHNISCHE DATEN

MODELLE	PCDVB11CPN
Spannung	230V
Strom	16A
Höchstleistung W	2400



1. Montage

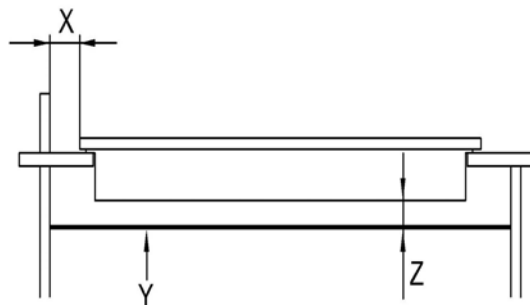
Der Einbau geht zu Lasten des Käufers, der Hersteller ist nicht verpflichtet, diesen Service auszuführen. Eingriffe, die aufgrund von falschem Einbau notwendig sind und beim Hersteller angefordert werden, sind nicht durch Garantie gedeckt.

Die Einbau-Kochfelder können in Tops aus beliebigem Material eingebaut werden, das jedoch eine Wärmebeständigkeit von 100°C und eine Dicke zwischen 25 und 40 mm aufweisen muss. Wird das Kochfeld so eingebaut, dass sich an seiner linken oder rechten Seite eine Möbelwand befindet, so muss der Abstand zwischen vertikaler Wand und Rand des Kochfeldes mindestens 150 mm sein, wogegen der Abstand zwischen Rückwand und Rand des Kochfeldes mindestens 55 mm sein muss. Ist unter dem Kochfeld ein zugängliches Abteil vorhanden, so muss eine Trennwand aus Isolierstoff (Holz oder ähnliches) zwischen Einbau-Kochfeld und Abteil darunter eingebaut werden. Diese Trennwand muss mindestens 10 mm vom Boden des Kastens entfernt sein.

X = mindestens 150 mm

Z = 10mm

Y = Trennwand



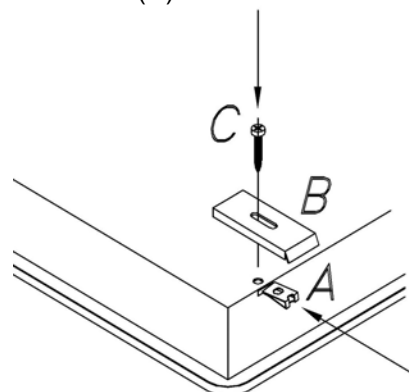
Befestigung am Möbel

Die Befestigung am Möbel erfolgt mit Befestigungsbügeln, die als Zubehör geliefert werden. Im unteren Teil des Kastens sind die Löcher für die Stifte (A), an denen die Schrauben (C) zum Blockieren der Befestigungsbügel (B) angeschraubt werden, bereits vorgebohrt.

A = Stift, der am Boden des Einbau-Kochfelds eingesteckt werden muss

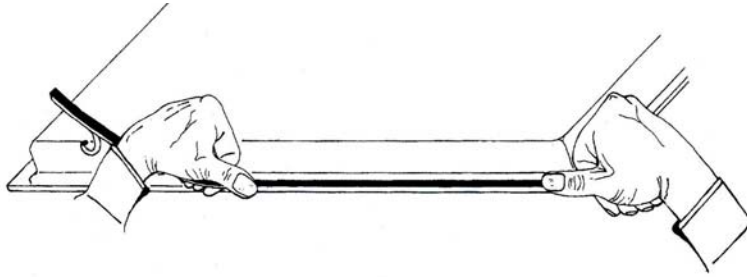
B = Befestigungsbügel

C = Schraube



Anbringen der Dichtung

Wichtig – In der Abbildung unten ist gezeigt, wie die Dichtung im gesamten Umfang angebracht werden muss.
Dieses Gerät wurde für nicht professionellen Gebrauch in Wohnbereichen konstruiert.



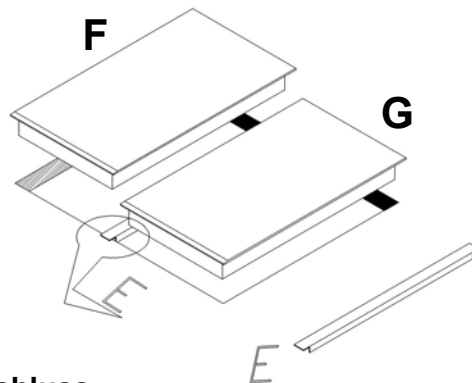
Verbindung von zwei oder mehreren Kochfeldern Domino

Einen Schnitt auf der Arbeitsfläche machen, so dass der Einbau von zwei oder mehreren Kochfeldern Domino möglich ist.

Zuerst die in der Verpackung mitgelieferte Stahlhalterung (E) montieren, dann das Kochfeld (G) wie auf der Abbildung unten gezeigt einbauen. Das Kochfeld (F) in den frei gebliebenen Raum einbauen.

Die Stahlhalterung mit der Dichtung an den beiden Kochfeldern Domino wird dank dem dichten Verschluss das Eindringen von Flüssigkeiten verhindern.

Die Befestigung der Kochfelder Domino am Top erfolgt mit dem mitgelieferten Bügelsatz.



2. Elektrischer Anschluss

Die Daten kontrollieren, die auf dem Schild am Boden des Kochfelds angegeben sind, dann sicher stellen, dass zur Verfügung stehende Netz-Nennspannung und Leistung für den Betrieb des Kochfelds geeignet sind.

Vor dem Anschluss muss die Wirksamkeit der Erdungsanlage überprüft werden. Die Erdung des Geräts ist gesetzliche Pflicht. Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift verursacht werden.

Für Modelle ohne Stecker, einen genormten Stecker, welcher der auf dem Schild angegebenen Last standhält, an das Kabel montieren. Der Erdleiter des Kabels ist durch die Farben gelb und grün gekennzeichnet. Der Stecker muss auf jeden Fall zugänglich sein.

Falls man einen festen Netzanschluss wünscht, muss zwischen Gerät und Netz eine allpolige Schaltvorrichtung mit mindestens 3 mm Abstand zwischen den Kontakten eingebaut werden.

Zur Verbindung des Kabels mit dem Kochfeld muss der Klemmenbrettdeckel losgeschraubt und entfernt werden, so dass die Kontakte im Klemmenbrett zugänglich sind. Nach Durchführung des Anschlusses das Kabel mit dem mitgelieferten Befestigungssystem blockieren und den Klemmenbrettdeckel sofort wieder schließen.

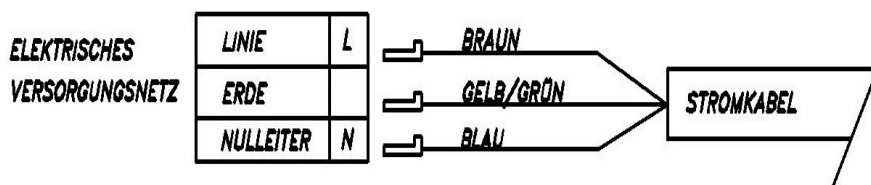
Falls das Stromkabel ausgewechselt werden muss, so muss der Erdleiter (gelb-grün) 10 mm länger als die Linienleiter sein.

Ausschließlich ein Gummikabel Typ H05RR-F mit Leiterquerschnitt 3x1.5 mm verwenden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG. Dieses Gerät ist, was die Teile betrifft, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, konform mit den Vorschriften der EWG-Richtlinie 89/109 und der vollstreckenden Gesetzesverordnung Nr. 108 vom 25/01/92.

CE Gerät konform mit den EWG-Richtlinien 89/336, 93/68, 73/23 und späteren Änderungen.

Möglicher Anschluss



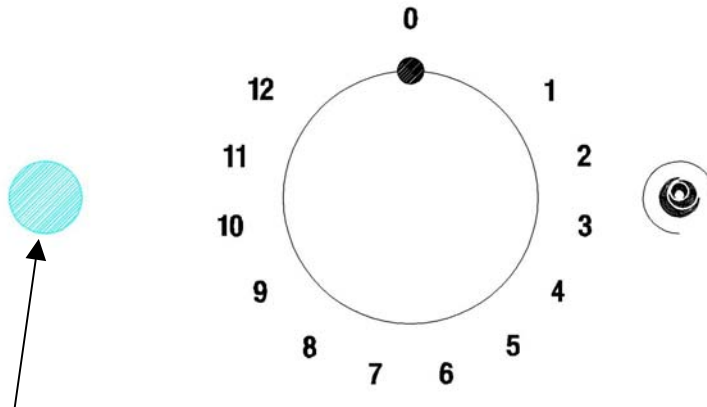
GEBRAUCHSANWEISUNG

Wichtig: Vor dem Erstgebrauch die Kochfläche reinigen. Anschließend das Heizelement (Widerstand) 5 Minuten auf höchster Stufe einschalten. Dadurch besteht keine Gefahr, dass die Speisen während der Zubereitung den Neugeruch des Widerstandes annehmen.

Den Temperaturregler auf der Frontseite der Kochfläche einschalten. Das Aufleuchten der Kontroll-Leuchte zeigt an, dass die Kochfläche eingeschaltet ist. Der Widerstand erwärmt sich - je nach gewählter Stufe zwischen 1 und 12 - mehr oder weniger schnell.

Auf der Stufe 12 hört man ein leises Einschnappen. Hier ist die höchste Stufe erreicht. Der Widerstand beginnt in kurzer Zeit zu glühen (Funktion "Grill").

Mit den Zwischenstufen lassen sich die Speisen gleichmäßig – auch im Inneren - und sanft zubereiten.



KONTROLL-LEUCHTE

Die Barbecue-Platte enthält in ihrem Inneren Lavastein. Dies dient dazu, Öl- oder Fetttropfen aufzusaugen, die während der Zubereitung entstanden sind. Darüber hinaus speichert es die Wärme des Widerstandes, wodurch gleichmäßiges Grillen – ähnlich wie beim Grillen mit Holzkohle - möglich wird. Um optimale Resultate zu erzielen, soll der Lavastein vor dem Zubereiten der Speisen mindestens 10 Minuten auf niedrigen Stufen vorerwärmt werden.

Anstelle des Lavasteins kann Wasser verwendet werden (der Wasserstand soll mindestens 3 cm betragen). Bei gleichbleibender Leistung wird die Bildung unangenehmer Gerüche verhindert.

REINIGUNG UND WARTUNG

Tipps zum Kochen

Wichtige Hinweise

Achtung: die Kochflächen werden glühend heiß. Kinder dürfen sich daher nicht in Reichweite des Gerätes aufhalten.

Keine harten Gegenstände auf die Glasflächen fallen lassen. Das Material ist - unter gewissen Bedingungen - bei mechanischen Belastungen empfindlich. Stöße können zum Bruch der Flächen führen. Sollten plötzlich Brüche, Risse oder Sprünge auf dem Glaskeramikfeld auftreten, die Kochfläche sofort ausgeschaltet und den Kundendienst kontaktieren.

Kabel und Stecker von allfälligen E-Geräten, die in der Nähe des Barbecue eingesteckt sind, dürfen nicht mit den heißen Kochflächen in Berührung kommen.

Die Kochfläche darf keinesfalls mit Dampfreinigern oder ähnlichem gereinigt werden.

Nach jedem Gebrauch die Kochfläche im abgekühlten Zustand reinigen. Selbst kleine Überreste würden beim nächsten Gebrauch verkohlen. Verwenden Sie nur empfohlene handelsübliche Reinigungsmittel. Die Teile aus Stahl müssen mit entsprechenden Produkten gereinigt werden. Sie dürfen weder scheuern noch ätzen. Vermeiden Sie chlorhaltige Produkte (Chlorbleiche, etc.). Topfkratzer, Scheuerschwämme und Scheuermittel können zu Kratzern führen. Ofenreiniger sind nicht geeignet, weil sie eine ätzende Wirkung haben.

Leichte Verschmutzungen lassen sich mittels eines feuchten Lappens oder mit warmem Natriumkarbonat entfernen. Die Reinigungsmittelrückstände müssen mit kaltem Wasser entfernt werden und die Flächen müssen sorgfältig getrocknet werden. Wasserflecken, die sich mit sehr heißem Wasser nicht entfernen lassen, sollte man mit Essig und Zitrone oder mit flüssigen Kalkentfernern beseitigen. Sollte eines dieser Reinigungsmittel mit dem Gestell oder der Stahlplatte in Berührung kommen, dann müssen diese sofort mit einem feuchten Lappen abgewischt werden, weil die Substanzen säurehaltig sind.

Verkrustungen am Glas können leicht mit einem Glasschaber entfernt werden. Der Griff des Schabers darf nicht aus Plastik sein, weil er sonst an den heißen Flächen ankleben könnte.

Lassen Sie Vorsicht während des Gebrauchs walten: Verletzungsgefahr.

Um die Reinigung zu erleichtern können der Lavastein und die Stahlplatte in den Geschirrspüler gegeben werden.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen, überprüfen Sie erst die nachstehenden Punkte:

Die Kochfläche funktioniert nicht. Ist das Gerät richtig an das Netz angeschlossen?

Sollten Sie die Ursache für das schlechte Funktionieren des Gerätes nicht feststellen können, dann rufen Sie unverzüglich den Kundendienst.

Das Gerät ist mit einem Garantieschein versehen, mit dem Sie den Kundendienst in Anspruch nehmen können.

Sie müssen den ausgefüllten Garantieschein aufbewahren, damit Sie ihn im Bedarfsfall dem autorisierten Kundendienst vorlegen können, zusammen mit einem fiskalischen Dokument, das vom Händler beim Kauf ausgestellt wurde (Lieferschein, Rechnung, Kassenzettel, sonstiges). Enthalten sein müssen die Angabe des Händlers, das Lieferdatum, Kenndaten des Produktes und Verkaufspreis.

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

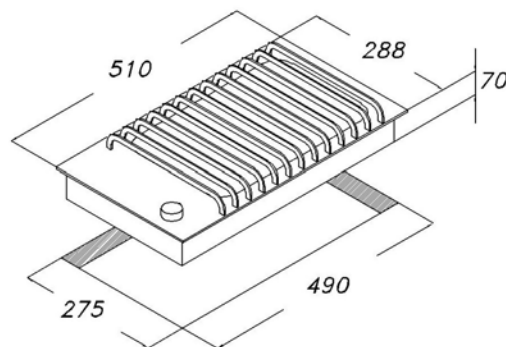
PLACA DE COZINHA DE ENCASTRAR **DOMINO BARBECUE**

PCDVB11CPN

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELOS	PCDVB11CPN
Voltagem	230V
Corrente	16A
Potência máxima W	2400



1. Montagem

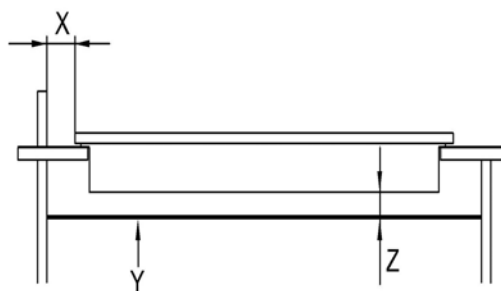
A instalação é de responsabilidade do comprador. O fabricante é dispensado deste serviço. As eventuais intervenções solicitadas ao Fabricante, necessárias devido a instalação incorrecta, não estão ao abrigo da garantia.

As placas de encastrar são previstas para a instalação em tampos realizados em qualquer material, à condição que resistente a uma temperatura de 100 °C, e de espessura variável entre 25 e 40 mm. Se a placa for encastrada de modo que no seu lado esquerdo ou direito esteja a parede de um móvel, a distância entre a parede e a borda da placa deve ser de pelo menos 150 mm, e a distância entre a parede posterior e a borda da placa deve ser de pelo menos 55 mm. Quando sob a placa houver um compartimento acessível, entre a placa de encastrar e o compartimento inferior deve ser inserido um painel divisor em material isolante (madeira ou similares). Este painel deve ficar a pelo menos 10 mm do fundo da caixa.

X = mínimo 150 mm

Z = 10mm

Y = painel divisor



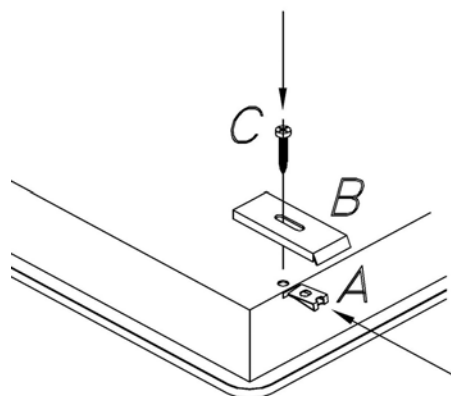
Fixação no móvel

A fixação no móvel é feita mediante uniões que são fornecidas como acessórios. Na parte inferior da caixa encontram-se os furos onde inserir as plaquetas (A) que devem ser fixadas pelos respectivos parafusos (C) para bloquear as uniões de fixação (B).

A = plaqueta a inserir no fundo da placa de encastrar

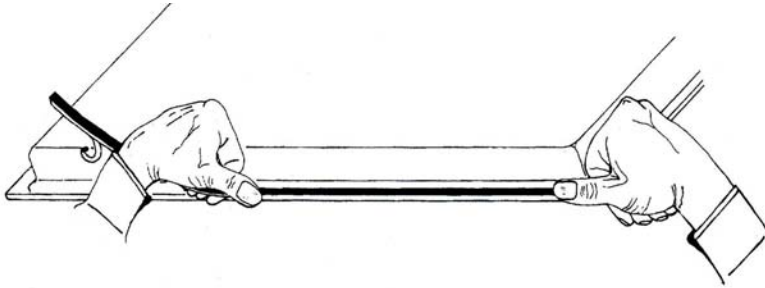
B = união de fixação

C = parafuso



Aplicação da junção de vedação

Importante – A figura abaixo indica como deve ser aplicada a junção de vedação em todo o perímetro.
Este aparelho foi concebido para o uso não profissional no interior de habitações.



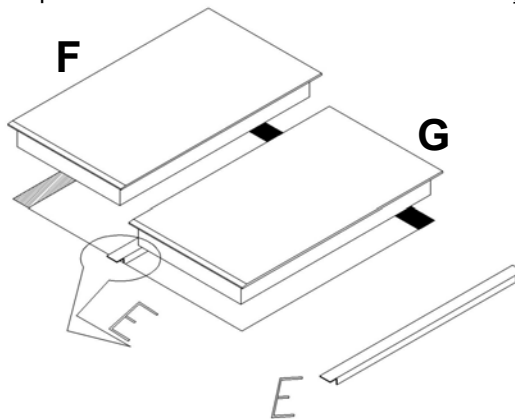
Acoplamento de duas ou mais placas Domino

Corte o tampo para encastrar duas ou mais placas Domino.

Primeiro posicione o suporte de aço (E) fornecido na embalagem e em seguida coloque a placa de cozinha (G) conforme ilustra a figura abaixo. No espaço que ficou livre, coloque a outra placa de cozinha (F).

O suporte de aço juntamente com a junção existente nas duas placas Domino garantirá a estanquidade contra a eventual infiltração de líquidos.

A fixação das placas Domino no tampo é feita utilizando o kit de uniões de fixação fornecido.



2. Ligação eléctrica

Controle as características na plaqueta que foi aplicada no fundo da placa de cozinha, e então verifique se a tensão nominal da rede e a potência disponíveis são apropriadas para o seu funcionamento.

Antes de fazer a ligação, verifique se o sistema de terra é eficiente. A ligação à terra do aparelho é obrigatória por lei. O fabricante declina toda responsabilidade por eventuais danos a pessoas ou coisas derivantes da inobservância desta norma.

Para modelos que não possuem ficha, monte no cabo uma ficha em conformidade com a norma, que seja capaz de suportar a carga indicada na plaqueta. O condutor de terra do cabo está marcado com as cores amarelo-verde. A ficha deve ficar numa posição acessível.

Se se deseja fazer uma ligação fixa à rede, deve-se interpor entre o aparelho e a rede um dispositivo omipolar de corte com distância entre os contactos de pelo menos 3 mm.

Para ligar o cabo à placa de cozinha, é necessário soltar e retirar a tampa do terminal até chegar aos contactos no seu interior. Terminada a ligação, o cabo deve ser bloqueado com o sistema de fixação fornecido e a tampa do terminal deve ser fechada imediatamente.

Em caso de substituição do cabo eléctrico, o condutor de terra (amarelo-verde) deve obrigatoriamente ser maior de 10mm em relação aos condutores de linha.

Utilize somente um cabo de borracha tipo H05RR-F, cuja secção dos fios seja de 3x1.5 mm.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE. Este aparelho, no que diz respeito às partes destinadas a entrarem em contacto com substâncias alimentares, está em conformidade com a directriz CEE 89/109 e com o D.L. de actuação N° 108 de 25/01/92.

CE Aparelho em conformidade com as directrizes europeias 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE e sucessivas modificações.

Possibilidade de ligação

REDE DE
ALIMENTAÇÃO
ELÉCTRICA



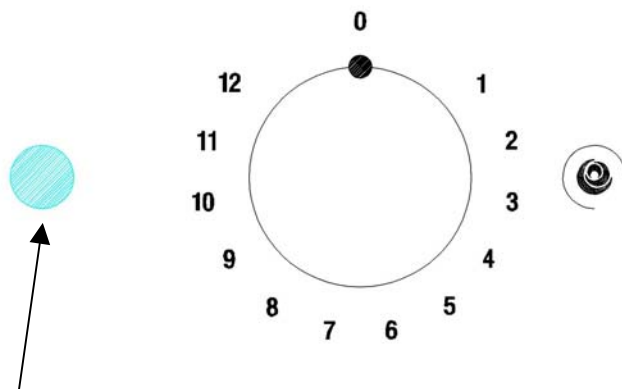
INSTRUÇÕES DE USO

Importante: Antes de cozinhar pela primeira vez, é necessário limpar a placa de cozinha. Em seguida, deve-se acender a resistência por 5 minutos à temperatura máxima. Deste modo, elimina-se o risco que, durante a cozedura, o alimento possa absorver o odor que a resistência produz ao ser ligada pela primeira vez.

Para iniciar a cozedura, deve-se ligar o botão da parte frontal da placa de cozinha. O led se acende para indicar que a placa de cozinha está ligada e o aquecimento da resistência, que pode cozer mais ou menos rápido consoante a posição do botão (de 1 a 12).

Na posição 12 ouve-se um ligeiro "clac" que indica a escolha máxima que se pode fazer. A resistência ficará rapidamente quente e a cozedura será tipo "grill".

Nas posições intermédias, obtém-se uma cozedura mais uniforme mesmo nas partes mais internas dos alimentos. Estas posições são recomendadas para a cozedura de pratos delicados.



LED DE SINALIZAÇÃO

A cuba contém, no seu interior, rocha lávica, cuja função é absorver as gotas de óleo ou de gordura que se produzem durante a cozedura. Para além disso, acumula calor da resistência e permite obter alimentos grelhados de modo mais uniforme, muito semelhantes aos feitos com o carvão. Para obter resultados melhores, recomenda-se pré-aquecer a rocha lávica por pelo menos 10 minutos numa das posições mais baixas, antes de iniciar a cozer os alimentos.

No lugar da rocha lávica, pode ser utilizada água (o nível recomendado na cuba deve ser de pelo menos 3 cm). Esta elimina a formação de odores desagradáveis sem comprometer o desempenho do barbecue.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Alguns conselhos para a cozedura

Observações importantes

Atenção: as superfícies das zonas de cozedura ficam quentes durante o uso. Por este motivo, recomenda-se manter tais superfícies longe do alcance das crianças.

Evite deixar cair objectos duros nas superfícies de vidro. O material, em algumas condições, é sensível às cargas mecânicas. Cargas de choque pontiagudas podem partir as superfícies. Se a placa de vitrocerâmica se partir ou se forem feitas fissuras ou ranhuras acidentalmente, é necessário interromper imediatamente a utilização da placa de cozinha e recorrer à assistência aos clientes.

Para além disso, é necessário assegurar-se de que os cabos e as fichas de eventuais electrodomésticos ligados às tomadas nas proximidades nunca entrem em contacto com as superfícies de cozedura quentes.

A placa de cozinha não deve absolutamente ser limpa com aparelhos de limpeza a vapor ou similares.

Após o uso, é necessário limpar sempre a placa de cozinha, mas aguarde que esfrie. Mesmo os mais pequenos resíduos carbonizam-se. Use somente os produtos detergentes aconselhados e vendidos no comércio. As partes de aço devem ser limpas com produtos apropriados não abrasivos ou corrosivos. Evite produtos à base de cloro (lixívia, etc.). Palha de aço, esponjas abrasivas e pós podem riscar a superfície. Os produtos para a limpeza do forno não são indicados, pois corrosivos.

Os pequenos resíduos podem ser eliminados com um pano húmido ou com soda quente. Os resíduos de detergente devem ser eliminados com água fria e deve-se secar as superfícies muito bem. As nódoas de água resistentes à água em ebulição podem ser eliminadas com vinagre e limão ou com líquidos anticálcario. Se um destes detergentes entrar em contacto com o caixilho ou com a cuba de aço, deverão ser imediatamente limpos com um pano molhado, pois são substâncias ácidas.

As incrustações no vidro podem ser retiradas facilmente com uma espátula para vidro. A pega da espátula nunca deve ser de material plástico, pois pode se colar nas superfícies quentes. Preste atenção durante o seu uso: pois há perigo de lesões.

Para facilitar a limpeza, a pedra lávica e a cuba de aço que a contém podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de contactar o serviço de assistência técnica, siga as instruções abaixo:

Se a placa não funcionar, recomendamos verificar se a ficha está ligada correctamente à tomada de corrente.

Se não conseguir localizar a causa do funcionamento irregular, desligue o aparelho, não tente consertá-lo e contacte o serviço de assistência técnica.

O aparelho é dotado de um certificado de garantia que permite usufruir do Serviço de Assistência Técnica.

O certificado de garantia deve ser conservado, devidamente preenchido, para ser apresentado ao Serviço de Assistência Técnica Autorizado, em caso de necessidade, juntamente com um documento fiscalmente válido emitido pelo revendedor no momento da compra (nota de entrega, factura, nota fiscal, outro) no qual estejam indicados o nome do revendedor, a data de entrega, as características do produto e o preço de venda.

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

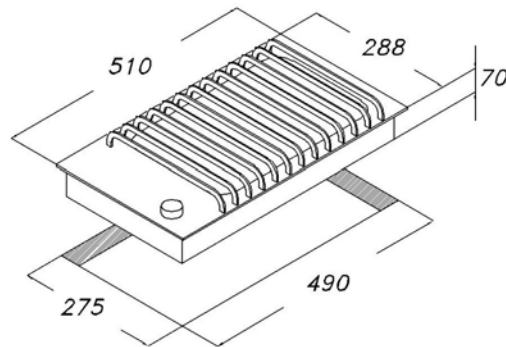
ENCIMERAS EMPOTRABLES **DOMINO BARBECUE**

PCDVB11CPN

INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE

DATOS TÉCNICOS

MODELOS	PCDVB11CPN
Tensión	230V
Corriente	16A
Potencia máxima W	2400



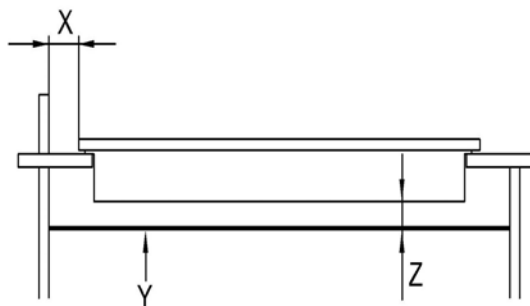
1. Montaje

La instalación es a cargo del comprador. El Fabricante no tiene la obligación de efectuar dicho servicio. Los servicios requeridos al Fabricante, si dependen de una instalación incorrecta, no están incluidos en la garantía. Las placas empotrables están preparadas para ser instaladas en encimeras de cualquier material, siempre y cuando resistan a una temperatura de 100°C, y tengan un grosor entre 25 y 40 mm. Si la placa se monta en una posición en que su lado izquierdo o derecho quede cerca de una pared de un mueble, la distancia entre la pared vertical y el borde de la placa debe ser de 150 mm como mínimo; mientras que la distancia entre la pared trasera y el borde de la placa debe ser de 55 mm como mínimo. Si abajo de la placa hay un espacio utilizable, entre la placa y dicho espacio debe haber una pared divisoria de material aislante (madera o similar). Dicha pared debe estar a 10 mm, como mínimo, del fondo de la placa.

X = mínimo 150 mm

Z = 10 mm

Y = pared divisoria



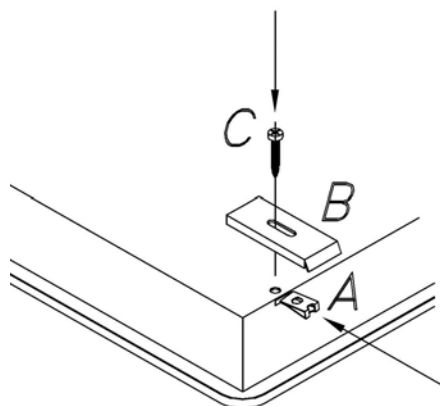
Fijación al mueble

La fijación al mueble se realiza con soportes de fijación que se entregan como accesorios. En la parte inferior de la placa hay agujeros en donde se introducen las espigas (A) en donde se enroscan los tornillos (C) que bloquean los estribos de fijación (B).

A = espiga a introducir en el fondo de la placa empotrable

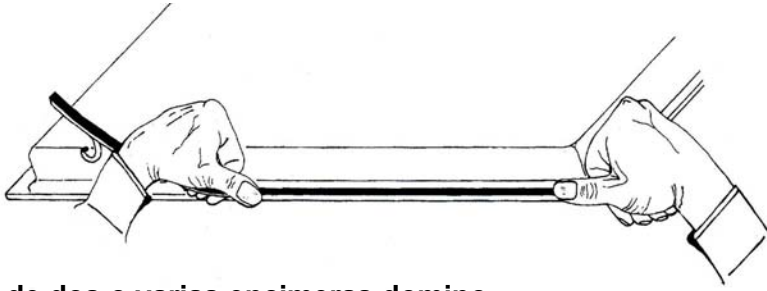
B = estribo de fijación

C = tornillo



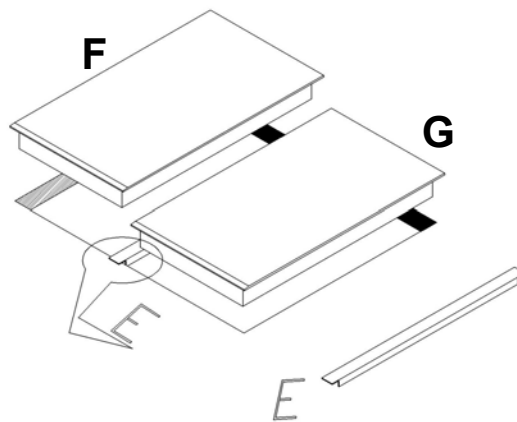
Aplicación de la junta

Importante - La figura de abajo indica el modo de aplicar el sellador en todo el perímetro.
Este aparato ha sido fabricado para uso no profesional doméstico.



Acoplamiento de dos o varias encimeras domino

Realice un corte en la encimera que permita encastrar dos o varias placas domino.
En primer lugar hay que colocar el soporte de acero (E), entregado en el embalaje, y luego introducir la placa (G) como indicado en la figura de abajo. En el espacio que queda libre, introduzca la placa (F).
El soporte de acero, junto a la junta montada en las dos placas domino, garantizarán un cierre hermético contra las filtraciones de líquidos.
Las placas domino se fijan a la encimera con el juego de estribos suministrado.



2. Conexión eléctrica

Controle los datos indicados en la placa situada en el fondo de la encimera y verifique que la tensión nominal de línea y potencia disponibles sean adecuadas para su funcionamiento.

Antes de efectuar la conexión, controle la eficiencia de la instalación de puesta a tierra. La puesta a tierra del aparato es obligatoria por Ley. El Fabricante no se asume ninguna responsabilidad por posibles lesiones a personas o daños a cosas causados por la inobservancia de dicha norma.

Para los modelos sin enchufe, instale en el cable un enchufe normalizado que soporte la carga indicada en la placa de características. El conductor de tierra del cable es de color amarillo-verde. De todas maneras, el enchufe debe ser accesible.

Si se desea realizar una conexión fija a la línea, habrá que colocar entre el aparato y la línea, un dispositivo omnipolar de corte con una distancia entre los contactos de 3 mm como mínimo.

Para conectar el cable a la encimera hay que aflojar y quitar la tapa de la regleta para llegar a los contactos. Una vez efectuada la conexión, bloquee el cable con el sistema de fijación y cierre la tapa de la regleta.

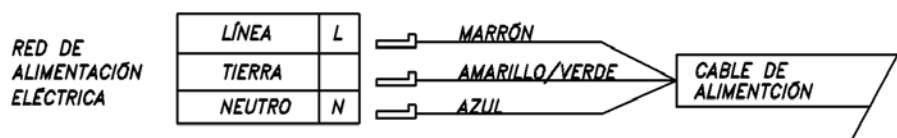
Si hubiera que sustituir el cable de alimentación, el conductor de tierra (amarillo-verde) debe ser, obligatoriamente, 10 mm más largo que los conductores de línea.

Use sólo un cable de goma tipo H05RR-F, la sección de los cables internos debe ser de 3x1,5 mm.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD. Las partes destinadas a tener contacto con sustancias alimenticias de este aparato son conformes a la Directiva 89/109 CEE y al Dec. Legislativo N° 108 del 25/1/92.

CE Aparato conforme a las directivas europeas 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE y modificaciones siguientes.

Posibilidad de conexión



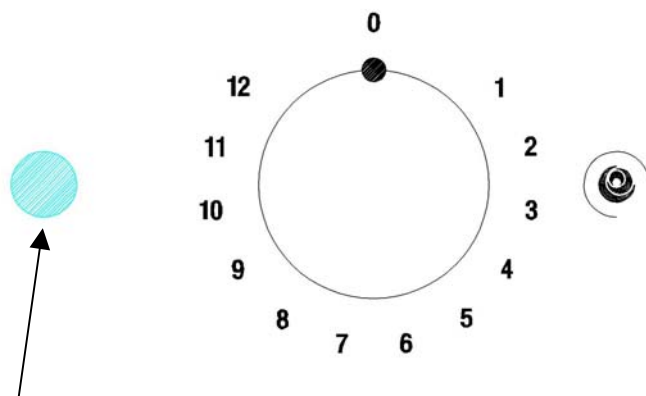
INSTRUCCIONES DE USO

Importante: antes de cocinar por primera vez, es necesario limpiar la encimera. Después encienda el elemento calentador (resistencia) durante 5 minutos a la temperatura máxima, a fin de eliminar el riesgo de que al cocinar los alimentos absorban el olor que la resistencia emanará durante el primer encendido.

Para cocinar hay que girar el mando situado en la parte frontal de la encimera. El piloto que se enciende indica que la encimera está encendida y que se está calentando la resistencia, que puede cocinar más o menos rápidamente según la posición seleccionada del mando, de 1 a 12.

En la posición 12 se advertirá un ligero chasquido, que señala que se trata de la posición máxima que se puede alcanzar. La resistencia se pondrá incandescente y la cocción será tipo "grill".

En cambio, en las posiciones intermedias se obtendrá una cocción más uniforme también en el interior de la comida. Dichas posiciones se aconsejan para la cocción de platos delicados.



PILOTO

La cuba contiene en su interior piedras volcánicas, cuya función es aquella de absorber las gotas de aceite o de grasa que se producen durante la cocción. Además, acumula calor de la resistencia procurando una cocción más uniforme, muy similar a aquella que se obtiene utilizando carbón. Para lograr mejores resultados, se aconseja precalentar las piedras volcánicas durante 10 minutos por lo menos, en las posiciones más bajas antes de cocinar.

En lugar de las piedras volcánicas se puede utilizar agua (el nivel aconsejado en la cuba es de 3 cm mínimo), que impide la formación de olores desagradables, sin perjudicar las prestaciones de la barbacoa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Algunos consejos para cocinar

Notas importantes

Atención: las superficies de la zona de cocción se ponen incandescentes durante su uso. Por tal razón, se aconseja mantener alejados a los niños.

Procure que no caigan objetos duros sobre las superficies en vidrio. En ciertas condiciones, el material es sensible a las cargas mecánicas. Los choques con objetos puntiagudos pueden provocar la rotura de las superficies. Si inadvertidamente se produjeran roturas o grietas en la superficie de vitrocerámica, interrumpa de inmediato el uso y contacte al servicio de asistencia clientes.

También es necesario controlar que los cables y enchufes de otros electrodomésticos, conectados en tomacorrientes cercanos, no tengan nunca contacto con superficies de cocción calientes.

Nunca debe limpiarse la encimera utilizando dispositivos de limpieza por vapor o similares.

Después de su uso, limpie la encimera una vez que se haya enfriado, porque incluso los residuos más pequeños terminarían por carbonizarse al utilizar nuevamente el aparato. Utilice exclusivamente los productos detergentes comerciales aconsejados. Las piezas de acero deben limpiarse con productos idóneos no abrasivos ni corrosivos. Evite utilizar productos a base de cloro (lejía, etc.). Los estropajos de acero, esponjas abrasivas o polvos pueden producir rayaduras. No utilice los productos para la limpieza del horno, porque son corrosivos.

La suciedad ligera puede eliminarse por medio de un paño húmedo o con sosa caliente. Los residuos de detergente deben eliminarse con agua fría y las superficies deben secarse correctamente. Las manchas de agua, resistentes al agua hirviendo, pueden eliminarse con vinagre o limón o con líquidos anticál. Si uno de tales productos tiene contacto con el marco o con la cuba de acero, limpie los mismos de inmediato con un trapo mojado, porque son sustancias ácidas.

Las incrustaciones en el vidrio pueden eliminarse fácilmente con una rasqueta para vidrio. El mango de la rasqueta no debe ser de plástico, porque podría pegarse sobre las superficies calientes. Tenga cuidado durante su uso, porque podría lastimarse.

Para facilitar la limpieza, las piedras volcánicas y la cuba de acero pueden colocarse en el lavavajillas.

SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica proceda de la siguiente manera:

Si el aparato no funcionara, le aconsejamos comprobar que el enchufe esté bien conectado en el tomacorriente.

Si no encuentra la causa del desperfecto, apague el aparato y no trate de repararlo, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

El aparato está acompañado por un certificado de garantía que le permite utilizar el Servicio de Asistencia Técnica.

Conserve el certificado de garantía debidamente cumplimentado para mostrarlo al Servicio Técnico Autorizado junto con un recibo fiscal válido emitido por el revendedor en el momento de la compra (boletín de entrega, factura, recibo, etc.), en donde tienen que estar indicados el nombre del revendedor, la fecha de entrega, los datos de identificación del producto y el precio de venta.