

**LIBRETTO D' USO E MANUTENZIONE**

**PIANI DI COTTURA DA INCASSO**  
**DOMINO**

**PCDVE2CPN**  
**PCDVE1CPN**

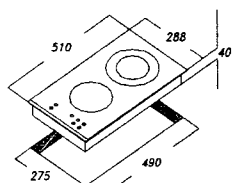
1  
1

**LIB30022**

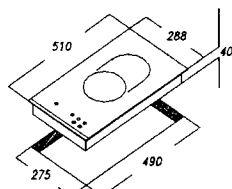
# ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

## DATI TECNICI

MODELLI	PCDVE2CPN	PCDVE1CPN
Tensione	230V	230V
Corrente	16A	16A
Piastra hi-light 1700/700 W	1	
Piastra hi-light 1200W	1	
Piastra hi-light 2400/1500W		1
Potenza massima W	2900	2400



PCDVE2CPN



PCDVE1CPN

## 1. Montaggio

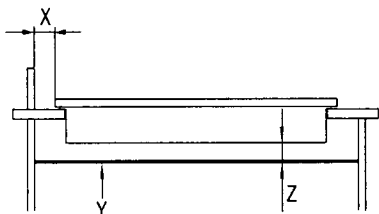
L'installazione è a carico dell'acquirente. La Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio. Gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice, se dipendono da un'errata installazione, non sono compresi nella garanzia.

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; mentre la distanza fra la parete posteriore ed il bordo del piano deve essere 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



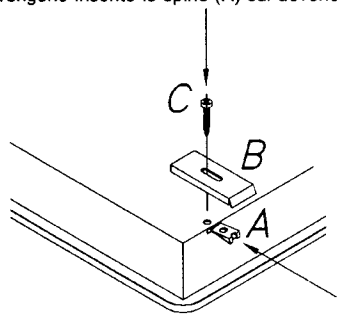
### Fissaggio al mobile

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

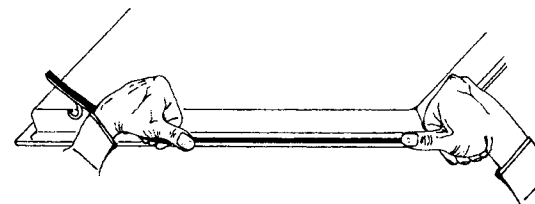
B = staffa di fissaggio

C = vite



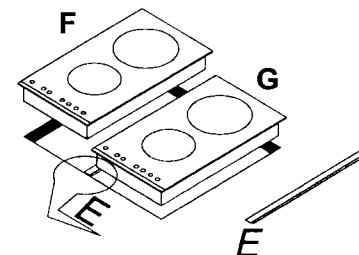
## Applicazione sigillante

**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 piani domino. Per primo posizionare 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 fissaggio del 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 o 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 d'interruzione con distanza dei contatti di almeno 3 mm.

Per il collegamento del cavo con il piano di cottura è necessario allentare e rimuovere il coperchio della morsetteria 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 morsetteria immediatamente richiuso.

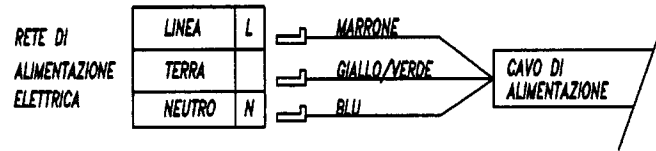
In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di 10mm rispetto ai conduttori di linea.

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, 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

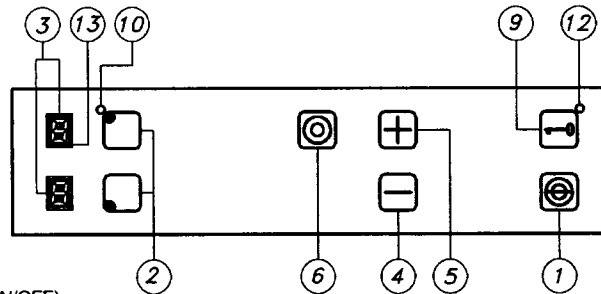


## ISTRUZIONI PER L'USO

**Importante:** Prima di cucinare per la prima volta è necessario provvedere alla pulizia del piano di cottura. Dopodiché si passerà ad accendere tutti gli elementi riscaldanti uno alla volta, senza pentola, per 5 minuti alla massima gradazione di temperatura. In questo modo si eliminerà l'"odor di nuovo" e si farà evaporare l'umidità accumulata sulle piastre riscaldanti. Ciò è tra l'altro necessario perché i dispositivi elettronici funzionino a regola d'arte.

## PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA CON COMANDI TOUCH CONTROL

### 1. Descrizione dei comandi



1. Tasto di accensione (ON/OFF)
2. Tasto zona di cottura (ON/OFF)
3. Display valore impostato (calore residuo)
4. Tasto "meno"
5. Tasto "più"
6. Tasto doppio circuito (ON/OFF)
9. Tasto di blocco
10. Spia doppio circuito
12. Spia di blocco
13. Punto decimale del display di impostazione  
 Acceso : la zona di cottura può essere regolata  
 Spento : la zona di cottura è bloccata

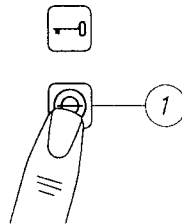
### Tasti a sfioramento

Tutte le operazioni avvengono tramite tasti a sfioramento (sensori di tipo capacitivo) posti sulla parte frontale del piano di cottura; ad ogni tasto corrisponde un display.

Ogni attività viene confermata da un segnale acustico.

### 2. Accensione e spegnimento

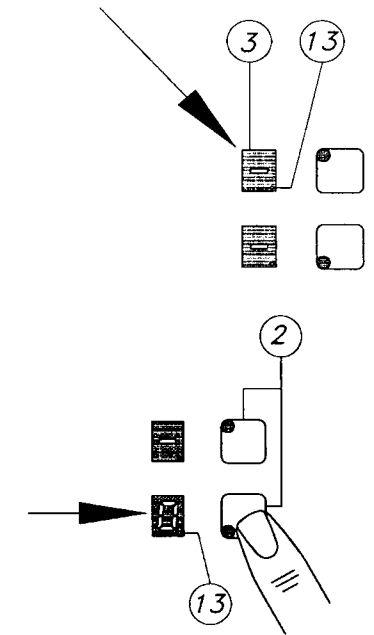
1. Toccare il tasto di accensione.(1)  
 Il controllo viene attivato: gli indicatori di livello di regolazione (3) mostrano "0" ed i punti decimali (13) lampeggiano.  
 La prossima operazione deve essere compiuta entro 10 secondi, altrimenti il dispositivo si spegne automaticamente.



### Accensione della zona di cottura

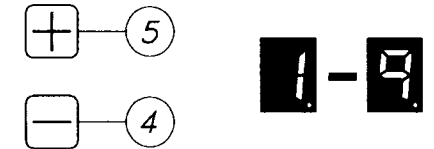
Dopo aver schiacciato il tasto di accensione (1), la selezione di una zona di cottura deve avvenire entro i 10 secondi nel seguente modo:

1. Premere il tasto (2) relativo alla zona di cottura interessata. Sul display relativo compare uno "0". Il punto decimale del display (13) si accende, facendo così vedere che quella zona è attiva.
2. Regolare il livello da 1 a 9 mediante i tasti "+" e "-" (5/4). I tasti "+" e "-" sono dotati di funzione di ripetizione: la pressione continua su uno di questi tasti determina l'aumento o la diminuzione del valore impostato di un'unità ogni 0.3 secondi. Può essere attiva solo una zona alla volta, pertanto può risultare acceso solo un punto decimale.



### Spegnimento della zona di cottura

1. La zona di cottura deve essere attivata. Il punto decimale (13) di quella zona deve essere acceso.
2. Portare il valore impostato a "0" mediante il tasto "-"(4). Dopo 3 secondi la zona di cottura si spegne automaticamente.



### Spegnimento rapido:

1. La zona di cottura richiesta deve essere attivata ed il punto decimale (13) di quella zona deve essere acceso.
2. Toccando contemporaneamente i tasti "+" e "-" (5-4), la zona si spegne immediatamente.

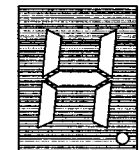
### Indicatore di calore residuo

Quando la temperatura sulla zona di cottura è ancora elevata, al punto tale da causare ustioni, il display relativo a quella zona mostra il simbolo "H" (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun pericolo (a 60° C).

Il display mostra "0" fintanto che la temperatura rimane sotto i 60° C, mentre mostra "H" quando la temperatura supera i 60° C.

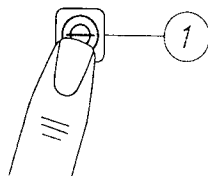
Per risparmiare energia spegnere la zona di cottura in anticipo, al fine di sfruttare il calore residuo.

La segnalazione di calore residuo "H" viene persa a seguito di interruzione di tensione di rete superiore a 3 secondi.



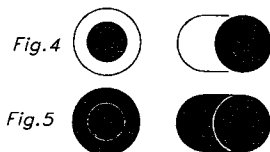
### Spegnimento del piano di cottura

Il piano di cottura può essere spento in qualsiasi momento mediante il tasto di accensione (1).



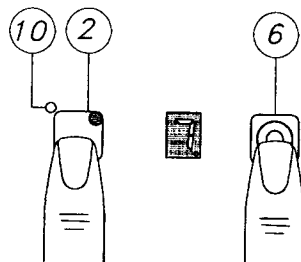
### 3. Zone di cottura a doppio circuito

Due zone di cottura possono essere dotate di un secondo circuito: per esempio la zona si compone di un disco centrale e di una corona esterna. E' possibile accendere la sola zona centrale (fig. 4) oppure entrambe (fig. 5). Ciò consente l'adattamento dell'area riscaldante alla pentola utilizzata.



### Accensione di una zona a doppio circuito

1. La zona a doppio circuito deve essere attivata. (2)  
Sul display relativo alla zona, deve essere acceso il punto decimale (13).
2. Selezionare il livello desiderato di potenza (da 1 a 9).
3. Accendere il secondo circuito mediante il tasto di doppio circuito. (6).



La spia (10) relativa alla zona selezionata si accende; il secondo circuito si accende assieme a quello primario.

### Spegnimento del secondo circuito di una zona di cottura

1. La zona a doppio circuito deve essere attivata.  
Sul display relativo alla zona, deve essere acceso il punto decimale (13).
2. Toccare il tasto di doppio circuito (6).

La spia (10) si spegne e si spegne inoltre il circuito secondario della zona di cottura.

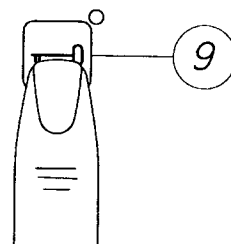
### 4. Blocco delle funzioni del piano di cottura

#### Blocco delle funzioni del piano di cottura

L'intero apparecchio può essere bloccato con il tasto di blocco (9), al fine di impedire operazioni non intenzionali. La funzione serve anche come sicurezza per i bambini. Un led segnala che la funzione è attiva.

Se la funzione di blocco non viene disattivata prima di spegnere l'apparecchio, alla successiva accensione questa risulterà ancora attivata.

Fintanto che la funzione di blocco è attiva, l'azione sui tasti non ha alcun effetto.



#### Spegnimento di sicurezza

Se una o più zone di cottura rimangono inavvertitamente accese, il controllo provvede a spegnerle automaticamente dopo un certo periodo di tempo. La tabella indica il tempo, che dipende dal livello di potenza impostato.

Livello	Tempo limite (ore)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

Nel caso di spegnimento automatico di sicurezza, viene visualizzato il simbolo "H".

Per evitare lo spegnimento automatico è sufficiente toccare il tasto di selezione della zona o i tasti "+" e "-" prima dello scadere del tempo limite.

### 5. Preriscaldamento automatico

Quest'automatismo semplifica il processo di cottura poiché non è richiesta la presenza umana durante tutto il ciclo di cottura.

La funzione determina un preriscaldamento della zona di cottura alla massima potenza, in modo da portare velocemente la zona alla temperatura di regime. Dopo un certo tempo, il livello di potenza ritorna spontaneamente a quello impostato.

#### Attivazione del preriscaldamento automatico

Selezionare la zona di cottura interessata tramite il tasto (2).

Selezionare il livello 9 mediante il tasto "-"; quindi selezionare il livello 9 con il tasto "+". Selezionare allora il livello di potenza desiderato, ad esempio il livello 6, con il tasto "-". Nella modalità di preriscaldamento automatico, il display della relativa zona di cottura mostra alternativamente il livello impostato ("6") ed il simbolo "A".

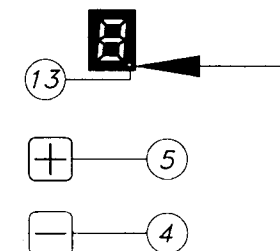
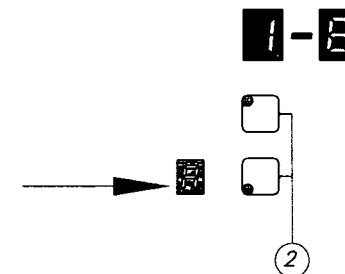
Esempio: Selezionare il livello 9 ed attivare il preriscaldamento automatico con il tasto "+". Quindi portare il livello a 6 con il tasto "-". In tal modo la zona verrà riscaldata a potenza 9 per 2'30", il display indicherà alternativamente "A" e "6", dopo 2'30" la zona ritornerà a potenza 6.

Livello	Tempo limite
1	1'
2	3'
3	4'48"
4	6'30"
5	8'30"
6	2'30"
7	3'30"
8	4'30"
9	.....

#### Modifica del livello di potenza durante il preriscaldamento automatico

1. La zona interessata deve essere attivata. Il punto decimale (13) della rispettiva zona deve essere acceso.
2. Cambiare il livello tramite i tasti "+" e "-".

Se il livello viene aumentato, il nuovo tempo di preriscaldamento viene calcolato considerando quello già intercorso con precedente impostazione.



Esempio: Viene selezionato il livello 1, al quale corrisponde un tempo di preriscaldamento di 1'.

Dopo 30", si aumenta il livello fino a 4. A questo livello il tempo di preriscaldamento è di 6'30".

In seguito della modifica del livello, il preriscaldamento automatico durerà ancora 6' (risultato della sottrazione 6'30" - 30").

#### Disattivazione della funzione di preriscaldamento automatico

Con il simbolo "A" mostrato sul display della zona:

1. la zona interessata deve essere attivata:  
Il punto decimale (13) della rispettiva zona deve essere acceso;
2. premere il tasto "-" (4) dopo almeno 10 secondi dall'attivazione della funzione.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

### Alcuni consigli per cucinare

Adoperare solo tegami e pentole con fondo robusto e possibilmente spesso. Ciò vale in particolar modo per le preparazioni con alte temperature di cottura, come il fritto. Fondi non in piano prolungano il tempo di preparazione e aumentano il dispendio di energia. La migliore trasmissione del calore si ottiene quando la pentola e la zona di cottura hanno le stesse dimensioni.

Sulle zone di cottura è possibile impiegare anche vetro pirofilo e porcellana, a patto che il fondo sia liscio. Osservate a questo proposito le istruzioni fornite dal produttore del recipiente.

Eventuali schizzi traboccati dovrebbero essere rimossi immediatamente.

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

Il piano in vetroceramica non deve essere usato come superficie di appoggio. La preparazione di cibi avvolti in fogli d'alluminio o confezionati in materiali plastici non è permessa. Non azionare mai i fornelli senza pentole. Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili direttamente in prossimità dei fornelli.

Grassi e oli surriscaldati possono infiammarsi: per questo motivo i cibi che prevedono l'uso di grassi od oli, come per esempio le patate fritte, devono essere tenuti sotto controllo durante la cottura.

Inoltre è necessario assicurarsi che i cavi e le spine di eventuali elettrodomestici inserite in prese vicino al piano di cottura 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. La paglietta d'acciaio, le spugne abrasive e le 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, questa deve essere immediatamente pulita con un panno bagnato, per evitare che si rovini.

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

Lo zucchero e i cibi contenenti zucchero caramellano, devono essere immediatamente rimossi dalle zone di cottura accese.

## ASSISTENZA TECNICA

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica:

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

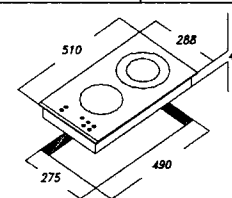
### TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES DOMINO

**PCDVE2CPN**  
**PCDVE1CPN**

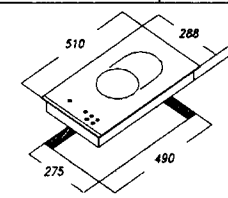
## INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE

### DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLES	PCDVE2CPN	PCDVE1CPN
Tension	230V	230V
Courant	16A	16A
Plaque hi-light 1700/700 W	1	
Plaque hi-light 1200W	1	
Plaque hi-light 2400/1500W		1
Puissance maximum W	2900	2400



PCDVE2CPN



PCDVE1CPN

#### 1. Montage

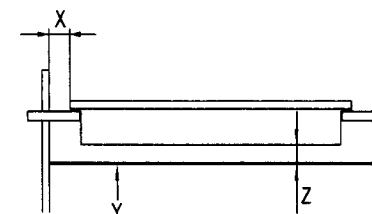
L'installation est à la charge de l'acheteur. Le Constructeur est exonéré de ce service. Les éventuelles interventions demandées au Constructeur, si elles dérivent d'une installation erronée, ne sont pas couvertes par la garantie.

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



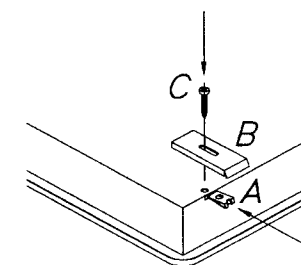
#### Fixation au meuble

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

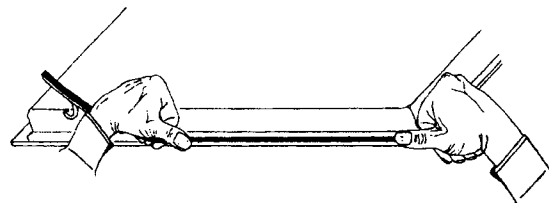
B = patte de fixation

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.

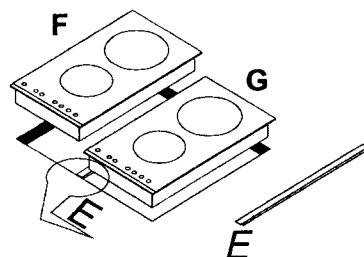


## Juxtaposition de deux tables de cuisson domino ou plus

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.

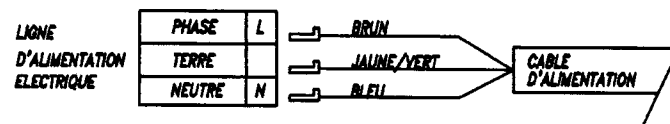
En cas de remplacement du câble d'alimentation, le conducteur de terre (jaune-vert) doit être obligatoirement plus long de 10 mm par rapport aux conducteurs de phase.

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.

## Possibilité de connexion

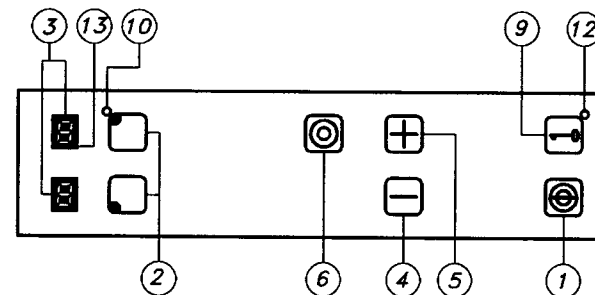


## MODE D'EMPLOI

**Important :** Avant de cuisiner pour la première fois, il faut nettoyer la table de cuisson. Ensuite, il faut allumer tous les éléments chauffants, un par un, sans casserole, pendant 5 minutes à la puissance maximum. Cela permettra d'éliminer l'odeur de "neuf" et de faire évaporer l'humidité accumulée sur les plaques chauffantes. Cette opération est nécessaire en outre pour que les dispositifs électroniques puissent fonctionner parfaitement.

## TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE AVEC COMMANDES TOUCH CONTROL

### 1. Description des commandes



1. Touche d'allumage (ON/OFF)
2. Touche zone de cuisson (ON/OFF)
3. Afficheur valeur sélectionnée (chaleur résiduelle)
4. Touche "moins"
5. Touche "plus"
6. Touche double circuit (ON/OFF)
9. Touche de blocage
10. Voyant double circuit
12. Voyant de blocage
13. Point décimal de l'afficheur de sélection  
Allumé : la zone de cuisson peut être réglée  
Éteint : la zone de cuisson est bloquée

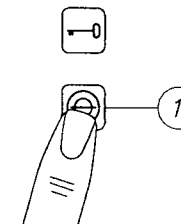
### Touches à effleurement

Toutes les opérations sont commandées par des touches à effleurement (capteurs de type capacitif) situées sur la partie frontale de la table de cuisson ; à chaque touche correspond un afficheur.

Chaque action est confirmée par un signal acoustique.

### 2. Allumage et extinction

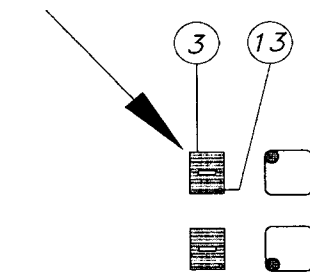
1. Effleurer la touche d'allumage (1).  
Le contrôle est activé : les indicateurs de niveau de réglage (3) affichent "0" et les points décimaux (13) clignotent.  
L'opération successive doit être effectuée dans les 10 secondes qui suivent autrement le dispositif s'éteint automatiquement.



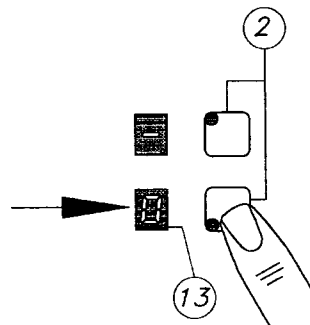
### Allumage de la zone de cuisson

Après avoir pressé la touche d'allumage (1), la sélection d'une zone de cuisson doit être faite dans les 10 secondes de la façon suivante :

1. Presser la touche (2) relative à la zone de cuisson concernée.  
L'afficheur correspondant indique "0". Le point décimal de l'afficheur (13) s'allume, en indiquant ainsi que la zone est active.

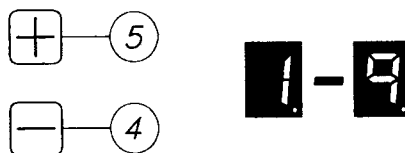


2. Régler le niveau de 1 à 9 à l'aide des touches "+" et "-" (5/4).  
Les touches "+" et "-" sont munies de fonction de répétition : la pression continue sur l'une de ces touches entraîne l'augmentation ou la diminution de la valeur sélectionnée d'une unité toutes les 0.3 secondes.  
On ne peut activer qu'une seule zone à la fois, par conséquent il ne doit y avoir qu'un seul point décimal allumé.



### Extinction de la zone de cuisson

1. La zone de cuisson doit être activée. Le point décimal (13) de cette zone doit être allumé.
2. Porter la valeur sélectionnée à "0" à l'aide de la touche "-" (4). Au bout de 3 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.



### Extinction rapide :

1. La zone de cuisson concernée doit être activée et le point décimal (13) de cette zone doit être allumé.
2. Quand on touche simultanément les touches "+" et "-" (5-4), la zone s'éteint immédiatement.

### Indicateur de chaleur résiduelle

Quand la température sur la zone de cuisson est encore élevée, au point de provoquer des brûlures, l'afficheur relatif à cette zone montre le symbole "H" (chaleur résiduelle). L'indication disparaît seulement quand il n'y a plus de risque de brûlure (à 60 °C).



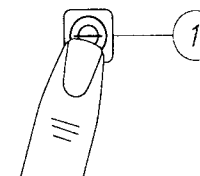
L'afficheur affiche "0" tant que la température reste inférieure à 60 °C, tandis qu'il affiche "H" quand la température dépasse 60 °C.

Pour économiser l'énergie, éteindre la zone de cuisson à l'avance, afin d'exploiter la chaleur résiduelle.

Le signal de chaleur résiduelle "H" disparaît en cas de coupure de courant supérieure à 3 secondes.

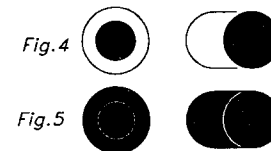
### Extinction de la table de cuisson

La table de cuisson peut être éteinte à tout moment à l'aide de la touche d'allumage (1).



### 3. Zones de cuisson à double circuit

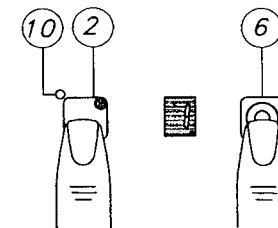
Deux zones de cuisson peuvent être munies d'un deuxième circuit : par exemple, la zone se compose d'un disque central et d'une couronne extérieure. On peut allumer uniquement la zone centrale (fig. 4) ou bien les deux (fig. 5). Cela permet d'adapter la zone chauffante au diamètre de la casserole utilisée.



### Allumage d'une zone à double circuit

1. La zone à double circuit doit être activée. (2)  
Sur l'afficheur relatif à la zone, le point décimal doit être allumé (13).
2. Sélectionner le niveau de puissance désiré (de 1 à 9).
3. Allumer le deuxième circuit avec la touche de double circuit (6).

Le voyant (10) relatif à la zone sélectionnée s'allume ; le deuxième circuit s'allume avec le premier circuit.



### Extinction du deuxième circuit d'une zone de cuisson

1. La zone à double circuit doit être activée.  
Sur l'afficheur relatif à la zone, le point décimal doit être allumé (13).
2. Appuyer sur la touche de double circuit (6).

Le voyant (10) s'éteint tout comme le deuxième circuit de la zone de cuisson.

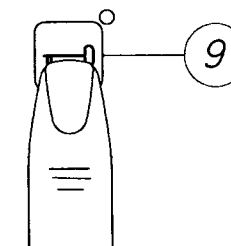
### 4. Blocage des fonctions de la table de cuisson

#### Blocage des fonctions de la table de cuisson

Tout l'appareil peut être bloqué avec la touche de blocage (9), afin d'empêcher toute commande non désirée. Cette fonction sert également de sécurité pour les enfants.  
Un voyant signale que la fonction est active.

Si la fonction de blocage n'est pas désactivée avant d'éteindre l'appareil, à l'allumage successif, elle sera encore activée.

Tant que la fonction de blocage est active, l'action sur les touches n'a aucun effet.



#### Extinction de sécurité

Si une zone de cuisson ou plus reste allumée par inadvertance, le contrôle l'éteint automatiquement au bout d'un certain temps. Le tableau indique le temps, qui dépend du niveau de puissance fixé.



Niveau	Temps limite (heures)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

En cas d'extinction automatique de sécurité, le symbole "H" s'affiche.

Pour éviter l'extinction automatique, il suffit de toucher la touche de sélection de la zone ou les touches "+" et "-" avant l'expiration du temps limite.

## 5. Préchauffage automatique

Cet automatisme simplifie le processus de cuisson car la présence humaine n'est pas nécessaire durant tout le cycle de cuisson. La fonction détermine le préchauffage de la zone de cuisson à la puissance maximum de manière à porter rapidement la zone à la température de fonctionnement. Au bout d'un certain temps, le niveau de puissance revient spontanément au niveau programmé.

### Activation du préchauffage automatique

Sélectionner la zone de cuisson désirée avec la touche (2).

Sélectionner le niveau 9 avec la touche "-"; puis sélectionner le niveau 9 avec la touche "+". Sélectionner alors le niveau de puissance désiré, par exemple le niveau 6, avec la touche "-". Dans le mode de préchauffage automatique, l'afficheur de la zone de cuisson correspondante affiche alternativement le niveau programmé ("6") et le symbole "A".

Exemple : Sélectionner le niveau 9 et activer le préchauffage automatique avec la touche "+". Puis porter le niveau à 6 avec la touche "-". De cette manière, la zone sera chauffée à la puissance 9 pendant 2'30", l'afficheur indiquera alternativement "A" et "6", au bout de 2'30" la zone retournera à la puissance 6.

Niveau	Temps limite
1	1'
2	3'
3	4'48"
4	6'30"
5	8'30"
6	2'30"
7	3'30"
8	4'30"
9	.....

### Modification du niveau de puissance durant le préchauffage automatique

1. La zone concernée doit être activée. Le point décimal (13) de la zone correspondante doit être allumé.
2. Changer le niveau avec les touches "+" et "-".

Si le niveau est augmenté, le nouveau temps de préchauffage est calculé en considérant celui qui s'est déjà écoulé avec la programmation précédente.

Exemple : On sélectionne le niveau 1, auquel correspond un temps de préchauffage d'1 minute.  
Au bout de 30", on augmente le niveau jusqu'à 4. À ce niveau, le temps de préchauffage est de 6'30".  
Suite à la modification du niveau, le préchauffage automatique durera encore 6' (résultat de la soustraction 6'30" - 30").

### Désactivation de la fonction de préchauffage automatique

Avec le symbole "A" sur l'afficheur de la zone

1. la zone concernée doit être activée ;
- Le point décimal (13) de la zone correspondante doit être allumé ;
2. presser la touche "-" (4) au moins 10 secondes après l'activation de la fonction

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Quelques conseils pour cuisiner

N'utilisez que des poêles et des casseroles avec un fond solide et si possible épais, en particulier pour les préparations avec des températures de cuisson élevées comme les fritures. Des fonds pas parfaitement plats nécessitent un temps de cuisson plus élevé et augmentent la consommation d'énergie. La meilleure transmission de chaleur s'obtient quand la casserole et la zone de cuisson ont les mêmes dimensions.

Sur les zones de cuisson, on peut utiliser également des récipients en pyrex et en porcelaine à feu, à condition que le fond soit lisse. Respectez dans ce cas les instructions fournies par le fabricant du récipient. Les éventuelles éclaboussures en cours de cuisson doivent être éliminées immédiatement.

### Notes importantes

Attention : les surfaces des zones de cuisson deviennent brûlantes durant l'emploi. C'est la raison pour laquelle il faut tenir les enfants à l'écart.

Évitez de faire tomber des objets durs sur les surfaces de cuisson. Dans certaines conditions, le matériau est sensible aux charges mécaniques. L'impact d'une forme pointue peut provoquer la rupture des surfaces de cuisson. En cas de ruptures ou de fissures du plan en céramique, il faut s'abstenir immédiatement d'utiliser la table de cuisson et contacter le service après-vente.

Le plan en vitrocéramique ne doit pas être utilisé comme surface d'appui. La préparation d'aliments enveloppés dans des feuilles d'aluminium ou emballés dans des matières plastiques n'est pas autorisée. Ne jamais actionner les zones de cuisson sans casseroles. Ne jamais poser d'objets inflammables, explosifs ou déformables directement près des zones de cuisson.

Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer : pour cette raison, les aliments qui prévoient l'utilisation de graisses ou d'huiles, comme par exemple les frites, doivent être tenus sous contrôle au cours de la cuisson.

Il faut s'assurer en outre que les câbles et les fiches des éventuels électroménagers branchés dans les prises de courant se trouvant près de la table de cuisson ne sont jamais en contact avec les surfaces de cuisson chaudes.

### Il ne faut nettoyer en aucun cas la table de cuisson en utilisant des nettoyeurs à vapeur ou similaires

Après l'emploi, il faut nettoyer à chaque fois la table de cuisson, après avoir attendu qu'elle se refroidisse. Même les plus petits résidus finiront par se carboniser lors de l'utilisation successive. Utilisez uniquement les détergents conseillés. Les pailles d'acier, les éponges abrasives et les poudres à récurer peuvent provoquer des rayures. Les produits pour le décapage du four ne sont pas indiqués car ils sont corrosifs.

La saleté légère peut être éliminée avec un chiffon humide ou avec de la soude chaude. Les résidus de détergents doivent être éliminés à l'eau froide et les surfaces doivent être ensuite soigneusement séchées. Les taches d'eau résistantes à l'eau bouillante peuvent être éliminées avec du vinaigre et du citron ou avec des produits anticalcaire. Si l'un de ces produits entre en contact avec l'encadrement il faut le nettoyer immédiatement avec un chiffon humide pour éviter tout dommage.

Les incrustations peuvent être éliminées facilement avec un racleur à vitre. Le manche du racleur ne doit pas être en matière plastique qui pourrait fondre sur les surfaces chaudes. Faire attention durant l'emploi : risque de blessure.

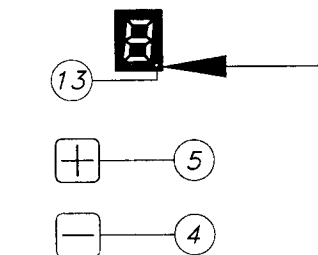
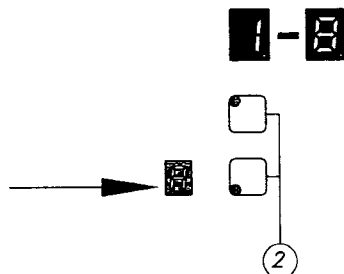
Le sucre et les aliments contenant du sucre se caramélisent et doivent être éliminés immédiatement des zones de cuisson allumées.

## ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service Après-Vente :

En cas de non-fonctionnement de la table de cuisson nous vous conseillons de vérifier que la fiche est bien branchée dans la prise de courant.

Si la cause du non-fonctionnement n'est pas identifiable :



éteindre l'appareil sans intervenir en aucune manière et appeler le Service Après-Vente.  
L'appareil est fourni avec son certificat de garantie qui vous permet de bénéficier du Service Après-Vente.  
Vous devrez conserver le certificat de garantie, dûment rempli, pour le montrer au Service Après-Vente agréé, en cas de besoin, avec un document fiscalement valable délivré par le revendeur au moment de l'achat (bordereau de livraison, facture, ticket de caisse, autre) sur lequel figurent le nom du revendeur, la date de livraison, les données d'identification du produit et le prix de vente.

## **USE AND MAINTENANCE MANUAL**

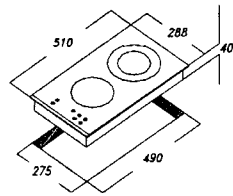
### **DOMINO** **FLUSH-MOUNTED COOK TOPS**

**PCDVE2CPN**  
**PCDVE1CPN**

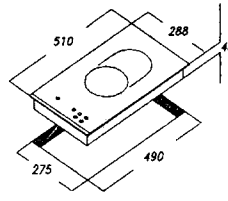
# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## TECHNICAL DETAILS

MODELS	PCDVE2CPN	PCDVE1CPN
Voltage	230V	230V
Current	16A	16A
Hi-light plate 1700/700 W	1	
Hi-light plate 1200W	1	
Hi-light plate 2400/1500W		1
Max power W	2900	2400



PCDVE2CPN



PCDVE1CPN

### 1. Installation

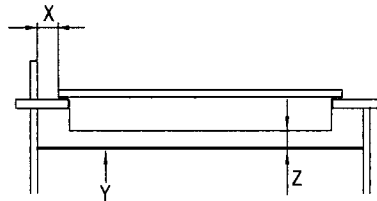
Installation is the buyer's responsibility. The manufacturer accepts no liability for this service. Any action that the manufacturer has to take due to an erroneous installation will not be covered by the guarantee.

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



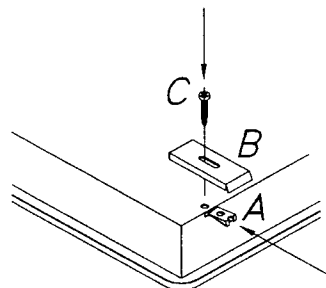
### Fixing the cook top to the unit

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

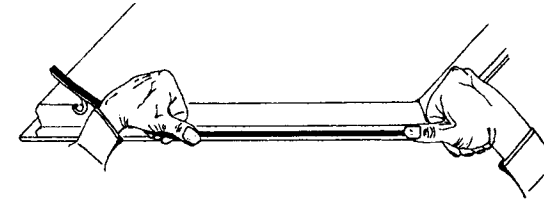
B = fixing bracket

C = screw



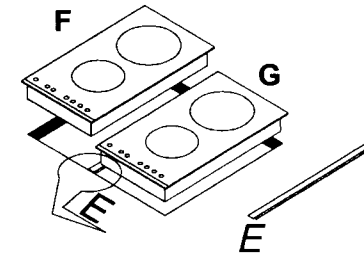
### Applying the seal

**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.

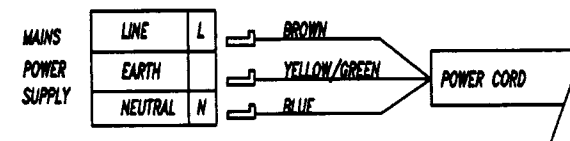
To connect the cook top power cord, loosen and remove the cover on the terminal block in order to access the contacts inside. Make the connection, blocking the cord in place with the cable clamp provided and then close the terminal block cover again immediately.

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.

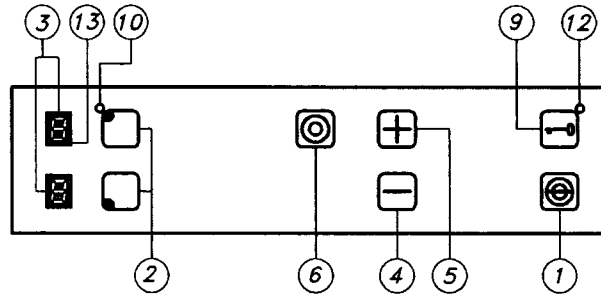


# INSTRUCTIONS FOR USE

**Important:** Before cooking with the appliance for the first time, it is important to clean the cook top. Then turn on all the heating elements, one as a time, with no pan on top, for 5 minutes on the maximum temperature setting. This will eliminate the "new smell" and make any humidity that had accumulated on the heating elements evaporate. This is also essential to ensure that the electronic devices function properly.

## CERAMIC GLASS COOK TOP WITH TOUCH CONTROLS

### 1. Description of the controls



1. On/off key (ON/OFF)
2. Burner element key (ON/OFF)
3. Setting display (residual heat)
4. "Less" key
5. "More" key
6. Dual-circuit key (ON/OFF)
9. Safety lock key
10. Dual-circuit pilot light
12. Safety lock pilot light
13. Decimal point on setting display  
On: the burner setting can be adjusted  
Off: the burner is disabled.

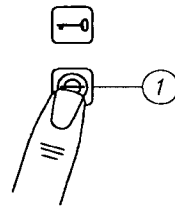
#### Touch controls

All operations are performed by means of touch controls (capacitive sensors) situated on the front of the cook top; there is a display relating to each key.

Every action is confirmed by an acoustic signal.

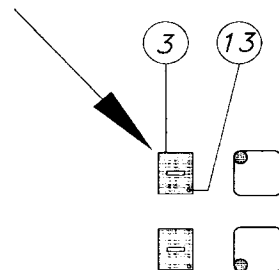
### 2. Turning on and off

1. Touch the on/off button.(1)  
The control is enabled: the setting level indicators (3) read "0" and the decimal points (13) flash on and off.  
The next step must be carried out within 10 seconds, otherwise the appliance goes off automatically.

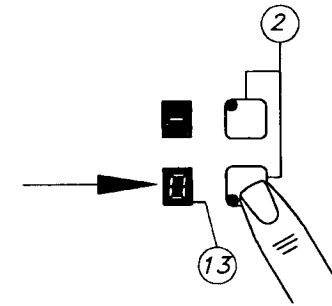


#### Turning on the burner

After touching the on/off key (1), a burner must be selected within 10 seconds as follows:

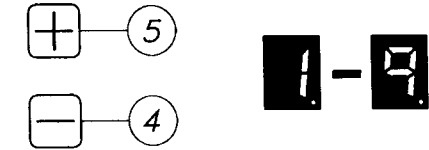


1. Touch the key (2) for the burner required.  
A "0" appears on the corresponding display. The decimal point on the display (13) comes on to show that the burner is on.
2. Adjust the setting from 1 to 9 by means of the "+" and "-" keys (5/4).  
The "+" and "-" keys have a repeat function: pressing and holding one of these keys induces an increase or decrease in the setting value of one unit every 0.3 seconds.  
You can enable only one burner at a time so only one decimal point will be on.



#### Turning off the burner

1. The burner must be on. The decimal point (13) for said burner must also be on.
2. Bring the setting down to "0" by means of the "-" key (4).  
After 3 seconds, the burner goes off automatically.



#### Turning off the burner instantly:

1. The burner concerned must be on and the decimal point (13) for said burner must also be on.
2. If you touch the "+" and "-" keys (5-4) simultaneously, the burner goes off immediately.

#### Residual heat indicator

As long as the temperature of the burner remains high enough to cause injury, the display corresponding to the burner shows the "H" symbol (residual heat). This indication only disappears when there is no longer any danger (at 60°C).



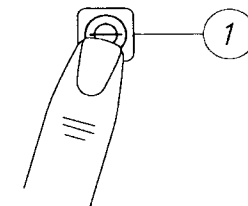
The display shows a "0" as long as the temperature remains below 60°C, whereas it shows an "H" whenever the temperature exceeds 60°C.

To save energy, turn off the burner in advance, in order to exploit the residual heat.

The residual heat indicator "H" is lost in the event of a mains power cut lasting more than 3 seconds.

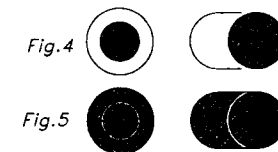
#### Turning off the cook top

The cook top can be turned off at any time by means of the on/off key (1).



### 3. Dual-circuit burners

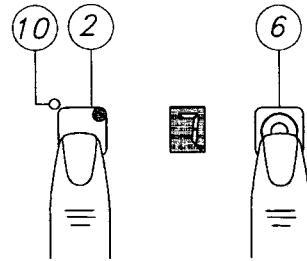
Two burners can be equipped with a second circuit: for instance, the burner is composed of a central disk and an outer ring. You can turn on the central disk alone (fig. 4) or both elements (fig. 5). This enables you to adapt the heated area to the size of the saucepan you are using.



### Turning on a dual-circuit burner

- The dual-circuit burner must be enabled (2).  
The decimal point on the display for the burner concerned (13) must also be on.
- Select the required power setting (from 1 to 9).
- Turn on the second circuit by means of the dual circuit key. (6).

The pilot light (10) relating to the burner concerned comes on; the second circuit comes on together with the first.



### Turning off the burner's second circuit

- The dual-circuit burner must be on.  
The decimal point on the display relating to the burner concerned (13) must also be on.
- Touch the dual-circuit key (6).

The pilot light (10) goes off and the second circuit on burner also goes off.

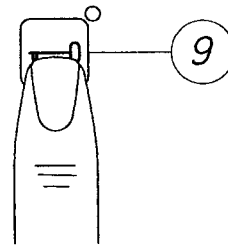
## 4. Locking the cook top functions

### Locking the cook top functions

The whole appliance can be locked using the safety lock key (9), in order to prevent any unintentional use. The function also serves as a child safety device.  
A pilot light indicates that the safety lock function has been enabled.

If the safety lock function is not disabled before turning off the appliance, it will still be enabled when the cook top is turned on again.

As long as the safety lock function is enabled, any action on the keys has no effect.



### Safety cut-out

If one or more burners are accidentally left on, the control automatically turns them off after a certain time has elapsed. The table below indicates the time interval, which depends on the power level setting.

Level	Time limit (hours)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

If the safety cut-out has tripped, the symbol "H" is displayed.

To avoid the automatic cut-out being tripped, simply touch the burner selection key or the "+" or "-" keys before the time runs out.

## 5. Automatic preheating

This automatic device facilitates the cooking process because you do not need to supervise the whole cooking cycle.  
This function preheats the burner on maximum power in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns spontaneously to the established setting.

### Enabling automatic preheating

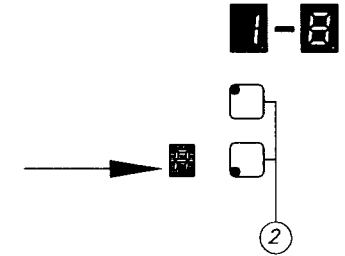
Select the burner concerned by means of the key (2).

Select level 9 by means of the "+" key, then select level 9 with the "-" key. Finally select the required power setting, e.g. level 6, with the "-" key.

In automatic preheating mode, the display for the burner concerned will alternately show the actual setting ("6") and the symbol "A".

**Example:** Select level 9 to enable automatic preheating with the "+" key. Then bring the level down to 6 using the "-" key. In this way, the burner will be preheated on full power for 2'30", while the display alternately reads "A" and "6". After 2'30" the burner will return to the power level 6.

Level	Time limit
1.	1'
2	3'
3	4'48"
4	6'30"
5	8'30"
6	2'30"
7	3'30"
8	4'30"
9	.....



### Changing the power level in the automatic preheating phase

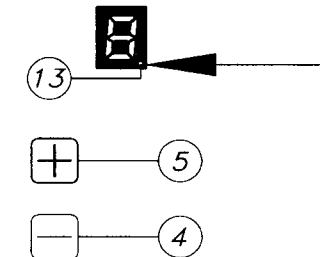
- The burner involved must be on. The decimal point (13) for the corresponding burner must also be on.
- Change the level by means of the "+" and "-" keys.

If the setting is raised, the new preheating time is recalculated taking the time that has already elapsed for the previous setting into account.

**Example:** Level 1 is selected, corresponding to a preheating time of 1'.

Thirty seconds later, the setting is raised to 4. On this level, the preheating time is 6'30".

Following this change in setting, the automatic preheating time will last a further 6' (resulting from the subtraction 6'30" - 30").



### Disabling the automatic preheating function

With the symbol "A" showing on the burner display:

- The burner concerned must be on.  
The decimal point (13) for the burner concerned must also be on.
- Touch the "-" key (4) at least 10 seconds after enabling the function.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### A few cooking tips

Use only saucepans and frying pans with a sturdy, preferably thick bottom. This is particularly important when preparing food requiring high cooking temperatures, such as fried foods. If the bottom of the pan is not perfectly flat, the food takes longer to cook and uses up more energy. The best heat transfer is obtained when the saucepan and burner are the same size.

You can also use Pyrex and porcelain pans on the burners, providing the bottom of the pan is smooth. Refer to the instructions of the pan manufacturer on this point.

Any spillages from the pans should be wiped away immediately.

### Important notes

Warning: the burner surface becomes red hot when in use, so it is always advisable to keep children well away from the cook top.

Avoid dropping any hard object on the cook top surface. In some conditions, the material is sensitive to mechanical loading. The shock of a sharp or pointed object can damage the cooking surface. In the event of any breakage, cracking or other damage being accidentally caused to the ceramic top, it is essential to stop using the cook top immediately and contact customer care.

Ceramic glass cook tops must never be used as a work surface or to prepare food wrapped in aluminium foil or packaged in plastic. Never use the burner without a saucepan on it. Never place flammable, explosive or deformable objects in the vicinity of the cook top.

Fats and oils can catch fire if they are overheated: that is why foods requiring the use of fat or oil, e.g. French fries, must always be supervised while they are cooking.

Moreover, it is essential to make sure that the power cords and plugs of any other domestic appliances attached to sockets near the cook top can never come into contact with the hot cook top surfaces.

### The cook top must never be cleaned with steam or other such cleaning devices.

It is essential to clean the cook top - once it has cooled down - every time it has been used. Even the smallest food scraps would burn the next time it is used. Use only the recommended detergents. Wire wool, abrasive pads and powders will cause scratching. Oven-cleaning products are unsuitable because they are corrosive.

Mild soiling can be removed with the aid of a damp cloth or with hot soda. Any traces of detergent must be removed with cold water and the surfaces must then be accurately dried. Any signs of water that cannot be removed with boiling water can be eliminated with vinegar and lemon juice, or with a scale-remover fluid. If any of these detergents comes into contact with the cook top frame, it must be cleaned off immediately with a wet cloth, to avoid damaging the seal.

Any tenacious dirt can easily be removed with the aid of a glass scraper. The scraper handle must not be made of plastic because it could become stuck to the hot surfaces. Pay attention while using to scraper: it can cause injury. Sugar and foods containing caramelized sugar must be removed immediately from the hot burner.

## TECHNICAL SUPPORT

Before calling in the technician:

- if the cook top does not work, we recommend you first make sure that the plug is fitted properly in the power socket.

If you cannot find any reason for the malfunction:

- turn off the appliance and do not manhandle it. Call in the technical support service.

- The appliance comes with a guarantee certificate that entitles you to use the technical support service.

The guarantee must be duly completed, kept in a safe place, and exhibited to the authorized technician in case of need, together with the fiscally valid document issued by the retailer at the time of purchase (delivery bill, invoice, cash register receipt, etc.) indicating the name of the retailer, the date of delivery, details for identifying the product and the purchase price.