

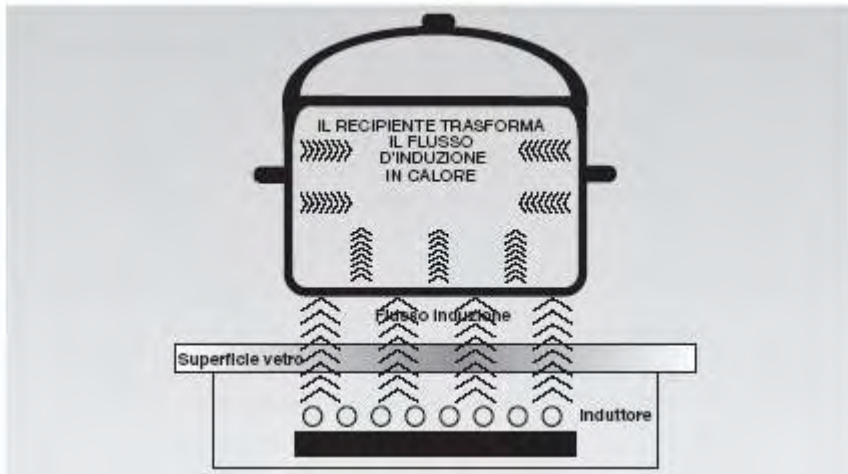
HOOVER



LIBRETTO D' USO E MANUTENZIONE

PIANI DI COTTURA DA INCASSO
DOMINO

HVI32



FUNZIONAMENTO

Un generatore elettronico alimenta una bobina all'interno dell'apparecchio. L'induttore crea un campo magnetico che induce delle correnti detti "correnti d'induzione" le quali attraversano il recipiente disposto sul piano cottura. Tali correnti trasformano il recipiente in vero e proprio generatore di calore mentre la superficie di vetro rimane fredda.

Il sistema funziona SOLO con pentole aventi fondo metallico magnetico

L'induzione consente di ottenere due risultati fondamentali :

- essendo il calore trasmesso dal solo recipiente, la potenza di riscaldamento restituita è massima e la cottura avviene senza dispersione di calore,

- non esiste inerzia termica in quanto il contatto del recipiente sulla zona di cottura ne comanda o interrompe la messa in servizio (inizio o arresto istantaneo della cottura).

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

DATI TECNICI

MODELLI	HVI32
Tensione	230V
Corrente	32
Piastra a induzione 2200W/ Booster 3000W	1
Piastra a induzione 1400W	1
Potenza massima	3,6 KW

1. Montaggio (Fig 1)

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. Quando sotto il piano è presente un vano accessibile, fra 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.

Fissaggio al mobile (Fig 2)

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 cui devono essere avvitate le apposite viti (C) che bloccano le staffe di fissaggio (B).

Applicazione sigillante (Fig 3)

Importante-La figura 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 (Fig 4)

Eseguire un taglio sul piano di lavoro che permetta l'incasso di due o più pianetti 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 supporto in acciaio, con la guarnizione presente sui due pianetti 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.

Tra il piano ed una eventuale cappa aspirante deve esserci una distanza di almeno 70cm.

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 morsettiere 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 morsettiere 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.

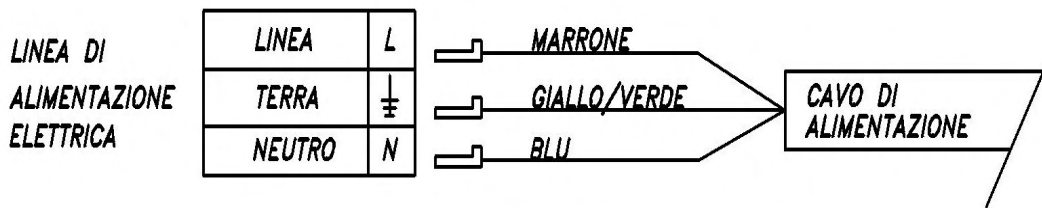
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Questo apparecchio, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della Dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92; sostituita dal Regolamento 1935/2004/EC.

Apparecchio conforme alle direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 204/108/CE, e successive modifiche.

ATTENZIONE:

nel caso si renda necessario sostituire il cavo di alimentazione, assicurarsi di rispettare il seguente codice-colore durante il collegamento dei singoli fili:



ISTRUZIONI PER L'USO

Importante: Prima di cucinare per la prima volta è necessario provvedere alla pulizia del piano di cottura.

Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Il sistema di cottura ad induzione trasferisce in modo veloce l'energia richiesta per cuocere direttamente alla pentola; così la superficie del piano di cottura rimane fredda mentre la pentola si surriscalda. Ne deriva un'operazione veloce, economica e precisa.

Su questo piano si possono usare pentole smaltate, ferro, acciaio smaltato, acciaio inossidabile; viceversa non si possono usare pentole di vetro, ceramica, alluminio (salvo che non si usi una speciale base magnetica).

Qualsiasi pentola con fondo non piatto è inadatta e può danneggiare il piano.

3. Descrizione dei comandi (Fig 5)

1. Tasto di accensione (ON/OFF)
2. Tasto di blocco
3. Spia di blocco
4. Tasto "meno"
5. Tasto "più"
6. Display valore impostato (calore residuo)
7. Punto decimale del display di impostazione
8. Tasto funzione booster
9. Tasto "meno" orologio programmatore
10. Tasto "più" orologio programmatore
11. Display orologio programmatore
12. Indicatore luminoso zona cottura orologio programmatore

Tasti a sfioramento

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

Ogni attività viene confermata da un segnale acustico.

4. Blocco delle funzioni del piano di cottura (Fig 6)

L'intero apparecchio può essere bloccato con il tasto di blocco (2), al fine di impedire operazioni non intenzionali. La funzione serve anche come sicurezza per i bambini. Una luce spia (3) segnala che la funzione è attiva.

alla successiva accensione questa risulterà ancora attivata.

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

5. Accensione e spegnimento (Fig. 7)

Toccare il tasto di accensione.(1)

Il controllo viene attivato: gli indicatori di livello di regolazione (6) mostrano "0".

La prossima operazione deve essere compiuta entro 10 secondi, altrimenti il dispositivo si spegne automaticamente.

Accensione della zona di cottura (Fig 8)

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

Premere il tasto "Più" (5) o "Meno" (4) relativo alla zona di cottura interessata.

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.

Se la zona cottura è selezionata tramite il tasto MENO, il livello iniziale è il "9" (massimo livello). Tenendo premuto il tasto, il livello attivo decresce. Raggiunto il livello 0 non è possibile effettuare ulteriori decrementi.

Se non viene riconosciuta la presenza della pentola o viene riconosciuta una pentola in alluminio, allora il livello di potenza lampeggia sul display relativo a quella zona. Dopo 30 secondi il livello di potenza ritorna a 0.

Spegnimento della zona di cottura (Fig 8)

1.La zona di cottura deve essere attivata.

2.Portare il valore impostato a "0" mediante il tasto "-". Dopo 3 secondi la zona di cottura si spegne automaticamente.

3.Se una zona cottura "scotta", apparirà il simbolo "H" alternativamente allo "0".

Spegnimento rapido:

1.La zona di cottura richiesta deve essere attivata

2.Toccano contemporaneamente i tasti "+" e "-" (4-5), la zona si spegne immediatamente.

3. Se una zona cottura "scotta", apparirà il simbolo "H" alternativamente allo "0".

Indicatore di calore residuo (Fig 9)

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) alternativamente con il valore "0". L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun pericolo (a 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 (Fig 10)

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

Il display mostra "H" fino a che la temperatura supera i 60° C.

6. 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	10
2	5
3 - 4	4
5 - 6	3
7 - 8	2
9	1
P	10 min.

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.

7. Funzioni di booster (Fig. 11)

La funzione di "booster" viene attivata premendo il tasto P (8), indipendentemente dal livello di potenza impostato. L'attivazione di questa funzione è indicata dal display con la lettera P.

Se la potenza applicata all'altra zona da Ø 145mm supera i 600W, questa viene ridotta automaticamente a 600W. Il corrispondente indicatore inizia a visualizzare alternativamente i valori della potenza ridotta e di quella precedentemente impostata.

8. Controllo delle temperature interne del sistema nelle zone ad induzione

Un sensore di temperatura posto nel blocco di raffreddamento interno misura costantemente la temperatura dei circuiti elettronici del generatore. In caso di sovra-riscaldamento dei circuiti il sistema opera in questo modo:

Il display mostrerà il simbolo "c" alternativamente allo livello di potenza. La condizione di sovra-riscaldamento dei circuiti è certamente anomala ed indica un cattivo montaggio del piano o un dimensionamento delle aperture d'aerazione non corretto.

9. Presenza pentola nelle zone ad induzione

Ogni zona di cottura è dotata di un proprio sistema di riconoscimento della presenza della pentola.

Il sistema è calibrato per riconoscere la presenza di una pentola che, nella scala degli standard EN, ha il diametro immediatamente inferiore al diametro nominale della zona. Se non viene riconosciuta la presenza della pentola o viene riconosciuta una pentola in alluminio, allora il livello di potenza lampeggia sul display relativo a quella zona. Dopo 30 secondi il livello di potenza ritorna a 0.

Se il livello di potenza sul display lampeggia qualora una pentola sia effettivamente presente sulla zona, significa generalmente che la pentola non è di dimensione o di tipo adatto. In quest'ultimo caso bisognerà controllare che la pentola sia effettivamente idonea alla cottura ad induzione (marchi o libretto di istruzione della pentola).

10. Auto diagnostica del sistema

Quando il sistema è connesso alla linea d'alimentazione (in fase d'installazione o mancanza di corrente), sui display relativi alla potenza delle zone compare per 1 secondo un messaggio d'auto diagnostica.

Se è visualizzato un codice diverso oppure non compare nulla, allora vi è un problema d'alimentazione o esiste un effettivo malfunzionamento del sistema. In tal caso si deve verificare nuovamente i montaggi.

MESSAGGI CODICE ERRORE

CODICE	COMPONENTE	ERRORE	AZIONE AUTOMATICA
F - 1	Sensore di temperatura piastra	Corto circuito	La piastra corrispondente si spegne. I tasti +/- sono bloccati
F - 2	Sensore di temperatura piastra	Circuito aperto	La piastra corrispondente si spegne. I tasti +/- sono bloccati
F - 3 (su due display differenti)	Sensore di temperatura (Generatore induzione)	Corto circuito	Le due piastre corrispondenti si spengono. I relativi tasti +/- sono bloccati
F - 4 (su due display differenti)	Sensore di temperatura (Generatore induzione)	Circuito aperto	Le due piastre corrispondenti si spengono. I relativi tasti +/- sono bloccati
F - 5 (su due display differenti)	Cablaggio touch control	Mancanza di comunicazione tra il Touch control e il generatore induzione	Tutte le piastre corrispondenti si spengono. I relativi tasti +/- sono bloccati
F - 9 (on two different displays)	Generatore induzione	Eccesso di corrente	Le due piastre corrispondenti si spengono. I relativi tasti +/- sono bloccati
C	Generatore induzione	Sovra riscaldamento	-

11. Timer (Fig 12)

Il controllo può includere anche un timer che può essere assegnato ad una delle zone di cottura.

1. Premere il tasto "Più" (10) dell'orologio programmatore. Il display (11) mostrerà "00", gli altri display mostrano "t".
(Se l'orologio programmatore è selezionato tramite il tasto Meno (9), il tempo iniziale è di "99" - valore massimo).
2. Dopo aver impostato l'orologio programmatore, la selezione di una zona di cottura deve avvenire entro 10 secondi.
Selezionare una zona di cottura tramite il tasto "Più" (5). La spia (12) che corrisponde alla zona selezionata si accende.
3. Regolare il tempo tra 1 e 99 minuti con i tasti "+" e "-" (9/10).
4. Regolare il livello potenza da 1 a 9 mediante i tasti "+" e "-" (5/4).
Il timer viene assegnato a quella zona: allo scadere del tempo impostato avviene lo spegnimento automatico della zona.
Al termine del tempo impostato si attiverà una segnalazione sonora di 30".


Premendo simultaneamente i tasti "+" e "-" dell'orologio programmatore, questo si spegnerà immediatamente.

CONSIGLI D'UTILIZZO

Per ottenere dei buoni risultati di cottura, è necessario utilizzare dei recipienti di buona qualità.



- **Utilizzare recipienti di buona qualità con fondo piatto e spesso:**
il fondo assolutamente piatto elimina tutti i punti di surriscaldamento sui quali si attaccano gli alimenti e lo spessore del metallo permette una perfetta distribuzione del calore.
- **Assicurarsi che il fondo del recipiente sia asciutto:**
al momento di riempire il recipiente o quando viene utilizzata una pentola che esce direttamente dal frigorifero, ad esempio, assicurarsi che il fondo sia perfettamente asciutto; questa precauzione eviterà che il piano di cottura si sporchi.
- **Utilizzare recipienti di diametro sufficientemente grande da coprire completamente il fuoco:**
è consigliabile assicurarsi che il fondo sia grande almeno quanto la zona di cottura. Se il fondo è leggermente più grande, l'energia viene utilizzata in maniera ottimale.
Le informazioni seguenti vi aiuteranno a scegliere i recipienti più adatti e migliori per ottenere dei buoni risultati.

INDUZIONE	
Simbolo sulle pentole	Verificare la presenza del marchio a lato sull'etichetta della pentola. Tale simbolo identifica i materiali idonei per la cottura ad induzione.  Utilizzare pentole magnetiche (ferro smaltato, ghisa, acciaio ferritico) per verificare utilizzare una calamita (deve essere attratta)
INOX	Non utilizzabile Ad eccezione dell'inox ferritico
ALLUMINIO	Non utilizzabile
GHISA	Buone prestazioni ATTENZIONE: può graffiare la superficie in vetro
Ferro smaltato	Buone prestazioni Si raccomandano pentole con fondo piatto, spesso e spigoli arrotondati
Vetro	Non utilizzabile
Porcellana	Non utilizzabile
Fondo in rame	Non utilizzabile

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 cavo di alimentazione in nessun punto dovrà superare una temperatura di 50°C dalla temperatura ambiente.

Se il cavo viene danneggiato, deve essere sostituito con un' altro fornito dal servizio di assistenza tecnica.

ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

Se la superficie in vetro si rompe, disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica per evitare la possibilità di subire una scossa elettrica

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 detersivi 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.



Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita.

Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

ASSISTENZA TECNICA

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, 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.

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199121314.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o malfunzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Numero Utile" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. **Attenzione**, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.hoover.it

NUMERO UTILE
Assistenza Tecnica
199.123.123

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia

In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferite inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

LIVRET POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN

TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES **DOMINO**

HVI32

INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLES	HVI32
Tension	230V
Courant	16
Plaque Induction 2200W /Booster 3000W	1
Plaque Induction 1400W	1
Puissance maximum W	3.6KW

1. Montage (Fig.1)

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.

Fixation au meuble (Fig.2)

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 où visser les vis (C) qui bloquent les pattes de fixation (B).

Application joint (Fig.3)

Important - La figure 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.

Entre la plaque et la hotte aspirante éventuelle on doit avoir une distance de 70 cm. au moins.

2. Branchement électrique (Fig.4)

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.

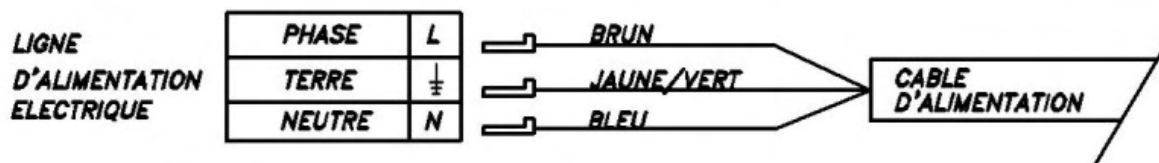
Utiliser exclusivement un câble en caoutchouc type H05RR-F,.

DECLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil, sur les pièces qui peuvent être en contact avec des denrées alimentaires, est en conformité avec les exigences de la directive 89/109 CEE et la DL règlement d'application n° 108, 25/01/92, remplacée par le règlement n° 1935/2004/EC.

L'appareil s'est en conformité avec la directive Européenne 73/23CEE et 89/336/CEE, remplacée par le 2006/95/CE et 204/108 CE et modifications successives et aussi à la directive Européenne n° 93/68/CEE.

ATTENTION: Si vous devez remplacer le câble d'alimentation, assurez-vous de respecter le code de couleurs suivant lors de la connexion des fils individuels:



Important : Avant de cuisiner pour la première fois, il faut nettoyer la table de cuisson.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes incapables ou sans aucune expérience pour l'utilisation du produit, sauf s'ils sont surveillés ou formés à l'utilisation par une personne responsable de leur sécurité.

S'il vous plaît suivre les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Le système de cuisson à induction transfère de manière rapide et directement à la casserole l'énergie nécessaire pour cuire ; ainsi, la surface de la table de cuisson reste froide tandis que la casserole se chauffe. Il en découle une opération rapide, économique et précise.

Sur ce type de table de cuisson, on peut utiliser des casseroles émaillées, en fer, en acier émaillé, en acier inoxydable ; par contre, on ne peut pas utiliser de casseroles en verre, céramique, aluminium (à moins d'utiliser une base magnétique spéciale).

Toute casserole dont le fond n'est pas parfaitement plat est inadaptée et peut endommager la table de cuisson.

3. Description des commandes (Fig 5)

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. Touche d'allumage (ON/OFF) | 7. Voyant de chaleur résiduelle |
| 2. Touche de verrouillage | 8. Touche fonction booster |
| 3. Témoin de verrouillage | 9. Touche "moins" du minuteur programmateur |
| 4. Touche "moins" | 10. Touche "plus" du minuteur programmateur |
| 5. Touche "plus" | 11. Affichage du minuteur programmateur |
| 6. Affichage de la puissance définie | 12. Témoin de cuisson du minuteur programmateur |

Touches sensibles

Toutes les opérations sont commandées par des touches sensibles (senseurs de type infrarouge) situées sur la partie frontale du plan de cuisson ; à chaque touche correspond un voyant.

Chaque activité est confirmée par un signal acoustique.

4. Verrouillage des fonctions du plan de cuisson (Fig 6)

Tout l'appareil peut être bloqué à l'aide de la touche de verrouillage (2), afin d'empêcher des opérations non intentionnelles.

La fonction sert aussi de sécurité pour les enfants. Un voyant lumineux (3) signale que la fonction est active.

À l'allumage successif celle-ci sera encore activée.

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

5. Allumage et Arrêt. (Fig 7)

Toucher le bouton d'allumage. (1)

Le contrôle est mis en fonction: les indicateurs de niveau de réglage (6) affichent "0".

La prochaine opération doit avoir lieu dans les 10 secondes suivantes, autrement le dispositif s'éteint automatiquement.

Allumage de zone de cuisson (Fig 8)

Après avoir appuyer le bouton d'allumage (1), la sélection d'une zone de cuisson doit se produire dans les 10 secondes suivantes de cette façon:

Appuyer la touche "plus" (5) ou "moins" (4) relative à la zone de cuisson intéressée.

Régler le niveau de 1 à 9 à l'aide des touches "+" et "-" (5/4)

Les touches "+" et "-" sont dotées de fonction de répétition: la pression continue sur une de ces touches détermine l'augmentation ou la diminution de la valeur définie d'une unité.

Si la zone de cuisson est sélectionnée à l'aide de la touche MOINS, le niveau de départ est le niveau "9" (niveau maximum). En tenant appuyé le bouton, le niveau actif diminue. Une fois atteint le niveau "0" il n'est plus possible d'effectuer une ultérieure diminution.

Si la présence du récipient n'est pas reconnue ou si un récipient en aluminium est reconnu, alors le voyant de niveau de puissance clignote sur l'affichage relatif à cette zone. Après 30 secondes le niveau de puissance revient à 0.

Arrêt de la zone de cuisson (Fig 8)

1. La zone de cuisson doit être en fonction.
2. Amener la valeur définie à "0" à l'aide de la touche "-". 3 secondes après la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
3. Si une zone de cuisson "brûle" le symbole "H" apparaîtra à la place du "0"

Arrêt rapide:

1. La zone de cuisson demandée doit être en fonction
2. En touchant en même temps les boutons "+" et "-" (4-5), la zone s'éteint immédiatement.
3. Si une zone de cuisson "brûle" le symbole "H" apparaîtra à la place du "0"

Indicateur de chaleur résiduelle (Fig 9)

Quand la température sur la zone de cuisson est encore élevée, à tel point de pouvoir provoquer des brûlures, sur l'affichage correspondant à cette zone apparaît le symbole "H" (chaleur résiduelle) alternativement à la valeur "0". L'indication disparaît seulement quand il n'y a plus aucun danger (à 60° C).

Pour économiser l'énergie éteindre la zone de cuisson en avance, afin d'exploiter la chaleur résiduelle. La signalisation de la chaleur résiduelle "H" n'est plus visible suite à une interruption de tension du réseau supérieure à 3 secondes.

Arrêt de la plaque de cuisson (Fig 10)

Le plan de cuisson peut être éteint à tout moment à l'aide de la touche d'allumage (1)

Le symbole "H" s'affichera tant que la température ne dépassera pas 60°C.

6. Arrêt de sécurité

Si une ou plusieurs zones de cuisson restent allumées par inadvertance, le contrôle pourvoit à les éteindre automatiquement après une certaine période. Le tableau indique le temps, qui dépend du niveau de puissance défini.

Niveau	Temps limite (heures)
1	10
2	5
3 – 4	4
5 – 6	3
7 – 8	2
9	1
P	10 min.

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

Pour éviter l'arrêt automatique il suffit de toucher le bouton de sélection de la zone ou les touches "+" et "-" avant la fin du temps limite.

7. Fonctions du booster (Fig. 11)

La fonction de "booster" est activée en appuyant sur la touche P (8), indépendamment du niveau de puissance défini.

L'activation de cette fonction est indiquée par l'affichage de la lettre P.

Si la puissance appliquée à l'autre zone de Ø 145mm dépasse 600W, celle-ci est réduite automatiquement à 600W.

L'indicateur correspondant commence à afficher alternativement les valeurs de la puissance réduite e de celle précédemment définie.

8. Contrôle de la température à l'intérieur du système des zones à induction

Un capteur de température situé dans le bloc de refroidissement intérieur mesure constamment la température des circuits électroniques du générateur. En cas de surchauffe des circuits le système se comporte de cette façon :

Le symbole "c" s'affichera à la place de celui du niveau de puissance. La condition de surchauffe des circuits est certainement anormale et inique un mauvais montage du plan ou un dimensionnement des ouvertures d'aération incorrect.

9. Présence de récipient dans les zones à induction

Chaque zone de cuisson est dotée d'un propre système de reconnaissance de la présence de récipient.

Le système est taré pour reconnaître la présence d'un récipient qui, dans l'échelle des standards EN, a le diamètre immédiatement inférieur au diamètre nominal de la zone. Si la présence du récipient n'est pas reconnue ou si un récipient en aluminium est reconnu, alors le voyant de niveau de puissance clignote sur l'affichage relatif à cette zone. Après 30 secondes le niveau de puissance revient à 0.

Si le voyant de niveau de puissance clignote quand un récipient est effectivement présent sur la zone, généralement cela veut dire que le récipient n'a pas les dimensions requises ou qu'il n'est pas adapté. Dans ce dernier cas il faudra contrôler que le récipient soit effectivement approprié à la cuisson à induction (marques et livrets d'instruction du récipient)

9. Diagnostic automatique du système

Quand le système est connecté à la ligne d'alimentation (en phase d'installation ou de manque de courant), sur le tableau d'affichage relatif à la puissance de la zone un message de diagnostic automatique apparaît pendant 1 seconde.

Si un code différent s'affiche ou si rien ne s'affiche, il y a un problème d'alimentation ou il existe un effectif mauvais fonctionnement du système. En ce cas il faut vérifier de nouveau le montage.

MESSAGES CODE ERREUR.

CODE	COMPOSANT	ERREUR	ACTION AUTOMATIQUE
F – 1	Senseur de température de la plaque	Court-circuit	La plaque correspondante s'éteint. Les touches +/- sont bloquées.
F – 2	Senseur de température de la plaque	Circuit ouvert	La plaque correspondante s'éteint. Les touches +/- sont bloquées.
F – 3 (deux affichages différents)	Senseur de température (Générateur d'induction)	Court-circuit	Les deux plaques correspondantes s'éteignent. Les relatives touches +/- sont bloquées
F – 4 (deux affichages différents)	Senseur de température (Générateur d'induction)	Circuit ouvert	Les deux plaques correspondantes s'éteignent. Les relatives touches +/- sont bloquées

F – 5 (deux affichages différents)	Câblage touch control	Manque de communication entre le Touch control et le générateur d'induction	Toutes les plaques correspondantes s'éteignent. Les relatives touches +/- sont bloquées
F – 9 (deux affichages différents)	Générateur d'induction	Excès de courant	Les deux plaques correspondantes s'éteignent. Les relatives touches +/- sont bloquées
c	Générateur d'induction	Surchauffe	-

11. Timer (Fig 12)

Le contrôle peut aussi comprendre un timer qui peut être attribué à une des zones **de cuisson**.

- Appuyer la touche "Plus" (10) du minuteur programmeur. Le tableau d'affichage (11) affichera "00", les autres tableaux afficheront "t". (Si le minuteur programmeur est sélectionné à l'aide de la touche "Moins" (9) le temps de départ est de "99" - valeur maximum).
- Après avoir sélectionné le minuteur programmeur, la sélection d'une zone de cuisson doit avoir lieu dans les 10 secondes suivantes. Sélectionner une zone de cuisson à l'aide de la touche "Plus" (5). Le voyant (12) qui correspond à la zone sélectionnée s'allume.
- Régler le temps entre 1 et 99 minutes à l'aide des touches "+" et "-" (9/10).
- Régler le niveau de puissance de 1 à 9 à l'aide des touches "+" et "-" (5/4).
Le timer est attribué à cette zone : à la fin du temps défini la zone s'éteint automatiquement.
A la fin du temps défini il y aura un signal acoustique de 30"

En appuyant en même temps les touches "+" e "-" du minuteur programmeur, celui-ci s'éteindra immédiatement.

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.

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.

La température ambiante du câble d'alimentation ne devra à aucun endroit dépasser 50°C.

En cas d'endommagement du câble, il faut le remplacer avec un autre câble fourni par le service d'assistance technique.

AVERTISSEMENT : Si la surface est craquée, couper l'appareil pour éviter la possibilité de décharge électrique.

Si la surface en verre se casse déconnecter l'appareil du réseau électrique pour éviter les risques de secousse électrique.

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.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit

ASSISTANCE TECHNIQUE

SERVICE APRES VENTE

Si vous ne pouvez pas identifier la cause de l'anomalie de fonctionnement, éteignez l'appareil (ne pas le soumettre à un traitement erroné), et appelez le Service d'assistance.

NUMERO DE SERIE DU PRODUIT. Où puis-je le trouver?

Il est important de informer le Service Après Vente de votre code produit et du numéro de série (un code de 16 caractères, qui commence avec le chiffre 3), ce qui peut être trouvé sur le certificat de garantie ou sur la plaque située sur l'appareil.

Il contribuera à éviter déchets sur les voyages de techniciens, ainsi (et surtout) d'économiser les frais correspondantes pour les services après vente.

USE AND MAINTENANCE MANUAL

DOMINO **FLUSH-MOUNTED COOK TOPS**

HVI32

INSTALLATION INSTRUCTIONS

TECHNICAL DATA

MODELS	HVI32
Voltage	230V
Current	16
Induction plate 2200W /Booster 3000W	1
Induction plate 1400W	1
Max power W	3.6KW

1.Installation (Fig 1)

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 25 mm from the underside of the cook top tray.

Fixing the cook top to the unit (Fig 2)

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 so that you can attach the screws (C) that hold the brackets (B) in place.

Applying the seal (Fig 3)

Important - The figure 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 (Fig 4)

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.

Between the hob and any exhaust hood it must be a distance of 70 cm at least.

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.

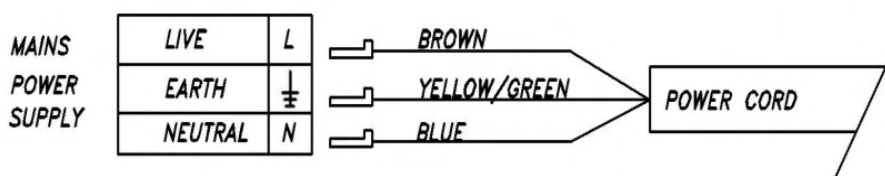
Use only rubber cable type H05RR-F.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance, in the parts intended to come into contact with food, complies with the requirement of the Directive 89/109 EEC and the D.L. Implementing No. 108, 25/01/92; replaced by Regulation 1935/2004/EC.

This appliance complies with the requirement of the European Directive 73/23/CEE and 89/336/CEE, replaced by 2006/95/CE e 204/108/CE and following modifications and also to the European directive No. 93/68/CEE.

ATTENTION: If you need to replace the power cord, be sure to respect the following code-colour during the connection of individual wires:



INSTRUCTIONS FOR USE

Important: Before cooking with the appliance for the first time, it is important to clean the cook top.

This appliance is not intended to be used by children and people unable or without any experience on the use of the product, unless they are supervised or trained on the use by a responsible person for their safety.

Please monitor children in order to ensure that they are not playing with the appliance.

The induction cooking method rapidly transfers the energy needed for cooking directly to the pan, so the cook top surface remains cold but the pan heats up. The result is a fast, cost-effective and accurate cooking method.

This type of cook top can be used with enameled steel or stainless steel pans; it is not suitable for use with glass, ceramic or aluminium pans (unless a special magnetic base plate is used).

Any pan with a bottom that is not perfectly flat is unsuitable and may damage the cook top.

CERAMIC GLASS COOK TOP WITH TOUCH CONTROLS

3. Description of the controls (Fig 5)

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. On/off key (ON/OFF) | 7. Decimal point on setting display |
| 2. Safety lock key | 8. Booster key |
| 3. Safety lock pilot light | 9. "Less" key Timer programming |
| 4. "Less" key | 10. "More" key Timer programming |
| 5. "More" key | 11. Timer programming displays |
| 6. Setting display (residual heat) | 12. Timer programming pilot light |

Touch controls

All operations are performed by means of touch controls (infrared sensors) situated on the front of the cook top. Every action is confirmed by an acoustic signal.

4. Locking the cook top functions (Fig 6)

The whole appliance can be locked using the safety lock key (2), in order to prevent any unintentional use. The function also serves as a child safety device. A pilot light (3) indicates that the safety lock function has been enabled.

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.

5. Turning on and off (Fig 7)

Touch the on/off button.(1)

The control is enabled: the setting level indicators (6) read "0".

The next step must be carried out within 10 seconds, otherwise the appliance goes off automatically.

Turning on the burner (Fig 8)

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

Touch the "Plus" (5) and "minus" (4) keys for the burner required.

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.

If the selected cooking zone will be switched ON by means of the MINUS key(4), the cooking zone starts at the maximum setting "9". When setting "0" is reached, there will be no further setting changed.

If no pan are detected or if an aluminium pan is detected, the power level flashes on the heater display. After 30 seconds the power levels returns to 0.

Turning off the burner (Fig 8)

1. The burner must be on.

2. Bring the setting down to "0" by means of the "-" key (4). After 3 seconds, the burner goes off automatically.

3. If the cooking zone is "hot" "0" is displayed alternatively with "H"

Turning off the burner instantly:

1. The burner concerned must be on.

2. If you touch the "+" and "-" keys (5-4) simultaneously, the burner goes off immediately.

3. If the cooking zone is "hot" "0" is displayed alternatively with "H".

Residual heat indicator (Fig 9)

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) alternatively with "0" symbol. This indication only disappears when there is no longer any danger (at 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 (Fig 10)

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

The display shows a “H” as long as the temperature remains above 60°C.

6. 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	10
2	5
3 – 4	4
5 – 6	3
7 – 8	2
9	1
P	10 min.

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.

7. Booster functions(Fig 11)

The “booster” function for the Ø210 mm burner is enabled by touching the “Booster” key (8) regardless of the selected power level. When this function is enabled, the display shows the letter P.If the power delivered to the other Ø 145 mm burner exceeds 600W, this is automatically reduced to 600W. The corresponding indicator begins to display the new lower power setting and the previous power setting alternately.

8. System temperature control

A temperature sensor situated inside the cook top’s cooling unit constantly measures the temperature of the generator’s electronic circuits. In the event of these circuits overheating, the system reacts as follows:

The display related to the induction plates shows the power levels alternatively with the symbol “c”.

The overheating of the circuits definitely indicates an anomaly and means that the cook top has not been installed properly, or the openings for air circulation are not large enough

9. Pan sensor

Each burner is complete with its own sensor for detecting the presence of a pan.

The system is fine-adjusted to recognize the presence of a pan that, according to the scale of the EN standards, is one size smaller than the nominal diameter of the burner.

If no pan are detected or if an aluminium pan is detected, the power level flashes on the heater display. After 30 seconds the power levels returns to 0.

If the power level symbol flashes also when a pan is actually on the burner, this generally means that the size or shape of the pan concerned is unsuitable. In this case, check whether the type of pan is suitable for induction cooking (see the pan manufacturer’s trademark or instructions).

10. System self test

When the system is connected to the power supply (during installation or after a power cut), a self-test message appears for 1 second on the displays relating to the burner power settings.

If a different code appears or the display remains blank, this means there is a problem with the power supply or some malfunction in the system. In this case, it is best to check the installation again.

FAULT CODES MESSAGES

CODE	DEVICE	FAULT	AUTOMATIC ACTION
F – 1	Heater temperature sensor (heater)	Short circuited	The corresponding heater turns off. The +/- keys are locked
F – 2	Heater temperature sensor (heater)	Open circuited	The corresponding heater turns off. The +/- keys are locked
F – 3 (on two different displays)	Power temperature sensor (induction generator)	Short circuited	The two corresponding heaters turn off. The related +/- keys are locked
F – 4 (on two different displays)	Power temperature sensor (induction generator)	Open circuited	The two corresponding heaters turn off. The related +/- keys are locked
F – 5 (on two different displays)	Touch control wiring	Loss of communication between Tc and generator	All the heaters are switched off. The related +/- keys are locked
F – 9 (on two different displays)	Induction generator	Overcurrent	The two corresponding heaters turn off. The related +/- keys are locked
c	Induction generator	Overheating	-

11.Timer (Fig 12)

The control device can also have an incorporated timer, which can be assigned to one of the cooking zones.

1. Touch the "Plus" (10) and key of the timer. The timer display (12) will show "00", the other displays "t".
(If the timer is selected by the "minus" key (11), the starting time would be "99" - maximum value).
2. After setting the timer, a burner must be selected within 10 seconds. Select a cooking zone with the "Plus" key (5). The pilot light (12) relating to the burner concerned comes on.
3. Select the required time from 1 to 99 minutes with the keys "+" e "-" (10/11).
4. Select the required power setting (from 1 to 9) with the keys "+" e "-" (5/4).

The timer will be assigned to that area: Once countdown is complete the area will switch off automatically. Once countdown is complete an acoustic signal will sound for 30".

If you touch the "+" and "-" keys (10-11) of the timer simultaneously, it goes off immediately.

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. **Do not use aluminum pan.** Do not 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. No part of the power supply cable must reach an ambient temperature which is over 50°C.

If damaged, the cable must be replaced with one supplied by the technical assistance service.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

If the glass surface breaks, unplug the device from the mains supply in order to avoid getting an electric shock.

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.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

TECHNICAL SUPPORT

CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE

If you cannot identify the cause of the operating anomaly, switch off the appliance (do not subject it to rough treatment) and contact the Assistance Service.

PRODUCT SERIAL NUMBER. Where can i find it?

It is important you to inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16 character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located on the appliance.

It will help to avoid wasted journeyys to technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

EINBAU-KOCHFELDER **DOMINO**

HVI32

MONTAGEANWEISUNGEN

TECHNISCHE DATEN

MODELLE	HVI32
Spannung	230V
Strom	16
Induktion-Platte 2200W /Booster 3000W	1
Induktion-Platte 1400W	1
Höchstleistung	3.6KW

1. Montage (Abb.1)

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.

Befestigung am Möbel (Abb.2)

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

Anbringen der Dichtung (Abb.3)

Wichtig – In der Abbildung ist gezeigt, wie die Dichtung im gesamten Umfang angebracht werden muss.

Dieses Gerät wurde für nicht professionellen Gebrauch in Wohnbereichen konstruiert.

Zwischen den Kochfelder und die eventuelle Abzugshaube muss es ein Abstand von 70 cm mindestens sein.

2. Elektrischer Anschluss (Abb.4)

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.

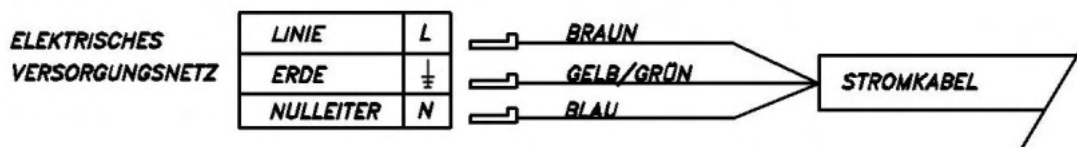
Ausschließlich ein Gummikabel Typ H05RR-F.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät, in den Teilen mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, ist im Einklang mit den Anforderungen der Richtlinie 89/109 EWG und der DL Durchführungsverordnung Nr. 108, 25/01/92; ersetzt durch die Verordnung Nr. 1935/2004/EC.

Dieses Gerät ist im Einklang mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 73/23/CEE und 89/336/CEE, ersetzt durch die Europäische Richtlinie N. 93/68/CEE

ACHTUNG: Wenn Sie brauchen, den Kabel zu ersetzen, achten Sie darauf, die folgenden Code-Farben während der Verbindung der einzelnen Drähte zu folgen:



BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Wichtig: Vor dem ersten Kochen muss das Kochfeld gereinigt werden.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung von Kindern und von unfähigeren Menschen ohne Erfahrung in der Nutzung des Produktes vorgesehen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht und ausgebildet werden.

Bitte Kinder überwachen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Das Induktionskochsystem überträgt die zum Kochen erforderliche Energie direkt zum Topf; die Oberfläche des Kochfeldes bleibt daher kalt, wogegen sich der Topf erhitzt. Die Folge ist ein schnelles, preisgünstiges und präzises Kochen.

Auf diesem Kochfeld können Emailletöpfe, Stahltöpfe, emaillierte Stahltöpfe und Edeltahltöpfe benutzt werden, wogegen man Töpfe aus Glas, Keramik und Aluminium nicht verwenden kann (außer man benutzt eine spezielle magnetische Basis).

Jeder Topf mit unebenem Boden ist ungeeignet und kann das Kochfeld beschädigen.

3. Beschreibung der Bedienung (Abb. 5)

- | | |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1. EIN/AUS-Taste (ON/OFF) | 7. Dezimalpunkt am Einstellungs-Display |
| 2. Stopp-Taste | 8. Booster-Funktionstaste |
| 3. Stopp-Leuchte | 9. Taste "Weniger" Programmieruhr |
| 4. Taste "Weniger" | 10. Taste "Mehr" Programmieruhr |
| 5. Taste "Mehr" | 11. Display Programmieruhr |
| 6. Eingestellter Wert am Display (Restwärme) | 12. Leuchtanzeige für die Kochzone Programmieruhr |

Sensortasten

Sämtliche Arbeitsschritte erfolgen über die Antipp-Tasten (Infrarot-Sensoren), die sich auf der Vorderseite des Kochfeldes befinden. Jeder Taste entspricht ein Display.

Jede Tätigkeit wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

4. Stopp der Funktionen am Kochfeld (Abb. 6)

Das gesamte Gerät kann durch die Stopp-Taste (2) angehalten werden, um unbeabsichtigte Operationen zu verhindern. Diese Funktion dient auch als Schutz für Kinder. Eine Kontrollleuchte (3) zeigt an, dass die Funktion aktiviert ist.

Beim nächsten Einschalten ist diese Funktion noch immer aktiv.

Solange die Stopp-Funktion aktiv ist, ist das Betätigen der Tasten wirkungslos.

5. Ein- und Ausschalten (Abb.7)

Die Ein/Aus-Taste berühren.(1)

Die Kontrolle wird aktiviert: die Einstellungsanzeiger (6) zeigen "0".

Der nächste Arbeitsschritt hat innerhalb von 10 Sekunden zu erfolgen, anderenfalls schaltet sich diese Funktion automatisch aus.

Einschalten des Kochzone (Abb.8)

Nach dem Drücken der Ein/Aus-Taste (1) muss die Auswahl einer Kochzone innerhalb von 10 Sekunden auf folgende Art erfolgen:

Die Taste "Mehr" (5) oder "Weniger" (4) für die entsprechende Kochzone drücken.

Die Stufe von 1 bis 9 über die Tasten "+" und "-" (5/4) einstellen.

Die Tasten "+" und "-" sind mit einer Wiederholfunktion ausgestattet: wird eine dieser Tasten dauerhaft gedrückt, dann führt dies zur einer Erhöhung oder Verminderung des eingestellten Wertes einer Einheit.

Wird die Kochzone durch die Taste WENIGER ausgewählt, dann beträgt die Ausgangsstufe "9" (höchste Stufe).

Durch Gedrückthalten der Taste verringert sich die aktive Stufe. Ist die Einstellung 0 erreicht, kann keine weitere Reduzierung erfolgen.

Wird das Vorhandensein des Topfes nicht erkannt oder wird ein Alutopf erkannt, dann leuchtet am Display die für diese Zone entsprechende Leistungsstufe auf. Nach 30 Sekunden kehrt die Leistungsstufe auf 0 zurück.

Ausschalten der Kochzone (Abb.8)

Die Kochzone muss aktiviert sein.

Mit Hilfe der Taste "-" den eingestellten Wert auf "0" bringen. Nach 3 Sekunden schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Ist eine Kochzone überhitzt, scheint das Symbol "H" abwechselnd mit der "0" auf.

Schnelles Ausschalten:

Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.

Durch gleichzeitiges Berühren der Tasten "+" und "-" (4-5), schaltet sich die Kochzone unverzüglich ab.

Ist eine Kochzone überhitzt, dann scheint das Symbol "H" abwechselnd mit der "0" auf.

Restwärmeanzeige (Abb.9)

Wenn die Temperatur auf der Kochzone noch so hoch ist, um Verbrennungen hervorzurufen, dann scheint auf der entsprechenden Anzeige das Symbol "H" (Restwärme) abwechselnd mit dem Wert "0" auf. Die Anzeige verschwindet erst, wenn keine Gefahr mehr gegeben ist (bei 60° C).

Man kann an Energie einsparen, indem man die Kochzone vorzeitig ausschaltet und die Restwärme nutzt.

Die Restwärmeanzeige "H" geht verloren, wenn die Netzspannung länger als 3 Sekunden unterbrochen ist.

Ausschalten des Kochfeldes

Das Kochfeld kann jederzeit über die Ein/Aus-Taste (1) ausgeschaltet werden.

Am Display scheint das "H" auf, bis die Temperatur die 60° C überschreitet.

6. Sicherheitsausschaltung

Wenn eine oder mehrere Kochzonen unbemerkt eingeschaltet bleiben, dann schalten sie sich nach einer bestimmten Zeit automatisch ab. Die Tabelle gibt die Zeit an, die von der eingestellten Leistungsstufe abhängt.

Stufe	Grenzzeit (Stunden)
1	10
2	5
3 – 4	4
5 – 6	3
7 – 8	2
9	1
P	10 min.

Bei der automatischen Sicherheitsausschaltung scheint das Symbol "H" auf.

Um das automatische Ausschalten zu verhindern genügt es, die Wahltaste der Zone oder die Tasten "+" und "-" zu berühren, bevor die Grenzzeit abläuft.

7. Booster-Funktion (Abb. 11)

Die Booster-Funktion wird durch Drücken der Taste P (8) aktiviert, und zwar unabhängig von der eingestellten Leistungsstufe.

Die Aktivierung dieser Funktion wird am Display mit dem Buchstaben P angezeigt.

Wenn die Leistung bei der anderen Zone mit Ø 145mm die 600W überschreitet, dann reduziert sich diese automatisch auf 600W. Die entsprechende Anzeige beginnt abwechselnd die Werte der reduzierten Leistung und der zuvor eingestellten zu visualisieren.

8. Kontrolle der Innentemperaturen bei Induktions-Kochzonen

Ein Temperatursensor im inneren Kühlteil misst laufend die Temperatur in den elektronischen Kreisläufen des Generators. Bei Überhitzung der Kreisläufe arbeitet das System auf folgende Weise:

Am Display scheint das Symbol "c" abwechselnd mit der Leistungsstufe auf. Die Überhitzung der Kreisläufe ist sicher nicht normal und weist auf eine schlechte Montage des Kochfeldes hin oder auf eine nicht korrekte Dimensionierung der Belüftungsöffnungen.

9. Topferkennung in den Induktionszonen

Jede Kochzone ist mit einem eigenen Topferkennungssystem ausgestattet.

Das System ist so geeicht, dass es das Vorhandensein eines Topfes erkennt, der in der Skala der EN-Standards den Durchmesser hat, der unmittelbar unter dem Nenndurchmesser der Zone liegt. Wird das Vorhandensein des Topfes nicht erkannt oder wird ein Alutopf erkannt, dann leuchtet am Display die für diese Zone entsprechende Leistungsstufe auf. Nach 30 Sekunden kehrt die Leistungsstufe auf 0 zurück.

Wenn die Leistungsstufe am Display aufblinkt und ein Topf tatsächlich in der Zone ist, dann bedeutet dies im Allgemeinen, dass der Topf nicht dem Maß entspricht oder von der entsprechenden Art ist. In letzterem Fall muss man kontrollieren, dass der Topf tatsächlich für das Kochen mit dem Induktionssystem geeignet ist (Marken oder Gebrauchsanweisung des Topfes).

CODE	BAUTEIL	FEHLER	AUTOMATISCHE MASSNAHME
F – 1	Temperatursensor der Platte	Kurzschluss	Die entsprechende Platte schaltet sich aus. Die Tasten +/- sind gesperrt.
F – 2	Temperatursensor der Platte	Offener Kreis	Die entsprechende Platte schaltet sich aus. Die Tasten +/- sind gesperrt.
F – 3 (auf zwei verschiedenen Displays)	Temperatursensor (Induktionsgenerator)	Kurzschluss	Die beiden Platten schalten sich aus. Die Tasten +/- sind gesperrt.
F – 4 (auf zwei verschiedenen Displays)	Temperatursensor (Induktionsgenerator)	Offener Kreis	Die beiden Platten schalten sich aus. Die Tasten +/- sind gesperrt.

Displays)			gesperrt.
F – 5 (auf zwei verschiedenen Displays)	Verkabelung Touch Control	Fehlende Kommunikation zwischen dem Touch Control und dem Induktionsgenerator	Die entsprechenden Platten schalten sich aus. Die Tasten +/- sind gesperrt.
F – 9 (auf zwei verschiedenen Displays)	Induktionsgenerator	Überspannung	Die beiden entsprechenden Platten schalten sich aus. Die Tasten +/- sind gesperrt.
C	Induktionsgenerator	Überhitzung	-

10. Selbstdiagnose des Systems

Wenn das System an die Zuleitung angeschlossen ist (bei der Installation oder bei Stromunterbrechung), erscheint auf den Displays für die jeweilige Leistung 1 Sekunde lang eine Selbstdiagnosemeldung.

Wenn ein anderer Code angezeigt wird oder nichts aufscheint, dann gibt es ein Stromversorgungsproblem oder es liegt ein Systemfehler vor. In diesem Fall muss man erneut die Montage überprüfen.

FEHLERMEDLUNGEN

11. Timer (Abb. 13)

Die Kontrolle kann auch einen Timer beinhalten, der einer der Kochzonen zugeteilt werden kann.

1. Die Taste "Mehr" (10) der Programmieruhr drücken. Am Display (11) scheint "00" auf, die anderen Displays zeigen "t". (Wenn die Programmieruhr über die Taste Weniger (9) ausgewählt wurde, beträgt die Anfangszeit "99" - Höchstwert).
2. Nach dem Einstellen der Programmieruhr, muss die Auswahl einer der Kochzonen innerhalb von 10 Sekunden erfolgen. Eine Kochzone mit der Taste "Mehr" (5) auswählen. Die Kontrollleuchte (12) der ausgewählten Zone aktiviert sich.
3. Die Zeit zwischen 1 und 99 Minuten mit den Tasten "+" und "-" (9/10) einstellen.
4. Die Leistungsstufe von 1 bis 9 über die Tasten "+" und "-" (5/4) einstellen.
Der Timer wird dieser Zone zugeordnet: nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Zone automatisch ab.
Am Ende der eingestellten Zeit aktiviert sich ein akustisches Signal für 30".

Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten "+" und "-" der Programmieruhr, schaltet diese sich sofort ab.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ein paar Ratschläge zum Kochen

Nehmen Sie nur Pfannen und Töpfe mit robustem und möglichst dickem Boden her. Dies gilt insbesondere für Gerichte, die mit hohen Kochtemperaturen zubereitet werden, wie zum Beispiel Frittiertes. Nicht flache Böden verlängern die Kochzeit und erhöhen den Energieverbrauch. Die beste Wärmeübertragung erfolgt, wenn Topf und Kochzone die gleiche Größe haben.

Eventuelle Spritzer sollten sofort entfernt werden.

Wichtige Hinweise

Achtung: die Oberflächen der Kochzonen werden während des Gebrauchs glühend heiß. Kinder sollten aus diesem Grund nicht in ihrer Reichweite sein.

Harte Gegenstände nicht auf die Kochflächen fallen lassen. Der Werkstoff ist unter bestimmten Bedingungen gegen mechanische Belastungen empfindlich. Punktförmige Stoßbelastungen können einen Bruch der Kochoberflächen verursachen. Den Gebrauch des Kochfeldes unverzüglich einstellen und den Kundendienst rufen, falls unbeabsichtigt Brüche, Risse oder Spalten auf dem Keramikfeld verursacht werden sollten.

Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablage- oder Stützfläche verwendet werden. Das Kochen von Speisen, die in Alufolie gewickelt oder in Kunststoff verpackt sind, ist unzulässig. Die Kochzonen nie ohne Töpfe einschalten. Keine entzündbaren, EX-gefährdeten oder verformbaren Gegenstände in direkter Nähe des Kochfeldes halten.

Fett und überhitztes Öl kann Feuer fangen: aus diesem Grund müssen Speisen, für deren Kochen Fett oder Öl erforderlich ist, wie zum Beispiel Kartoffelfritten, während des Kochens kontrolliert werden.

Kabel und Stecker eventueller Elektrohaushaltsgeräte, die in Steckdosen in der Nähe des Kochfeldes eingesteckt sind, dürfen nicht mit den heißen Kochflächen in Berührung kommen.

An keiner Stelle des Stromkabels darf die Raumtemperatur höher als 50°C sein.

Sollte das Kabel beschädigt werden, muss es mit einem anderen, vom technischen Kundendienst gelieferten Kabel ersetzt werden.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche gespalten ist, Schalter ab dem Gerät, die Möglichkeit des Elektroschocks zu vermeiden.

Sollte die Glasoberfläche zerbrechen, das Gerät vom Stromnetz abtrennen, um mögliche Stromschläge zu vermeiden

Niemals darf das Kochfeld mit Dampfreinigern oder ähnlichem gesäubert werden.

Das Kochfeld muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden; vor der Reinigung warten, dass es abkühlt. Auch die kleinsten Reste würden beim nächsten Gebrauch verkohlen. Verwenden Sie nur die empfohlenen Reinigungsmittel. Stahlwolle, schleifende Schwämme und Pulver können Kratzer verursachen. Backofen-Reinigungsmittel sind zur Reinigung ungeeignet, da sie korrosiv sind.

Wenig Schmutz kann mit einem feuchten Tuch oder mit Soda entfernt werden. Reinigungsmittelreste sind mit kaltem Wasser zu beseitigen; die Oberflächen müssen nach der Reinigung sorgfältig getrocknet werden. Wasserflecken, die kochendem Wasser widerstehen, können mit Essig und Zitrone oder mit Antikalkflüssigkeit entfernt werden. Falls eines dieser Reinigungsmittel mit der Umrahmung in Berührung kommt, so muss dieses unverzüglich mit einem nassen Tuch entfernt werden, da es die Umrahmung beschädigen kann.

Verkrustungen können mit einem Glasschaber leicht entfernt werden. Der Schabergriff darf nicht aus Plastik sein, da er an den heißen Oberflächen festkleben könnte. Seien Sie bei seinem Gebrauch vorsichtig; es besteht Verletzungsgefahr.

Zucker und Speisen, die Karamellzucker enthalten, müssen sofort von den eingeschalteten Kochzonen entfernt werden.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

KUNDEN-SERVICE-UNTERSTÜTZUNG

Wenn Sie die Ursache der Betriebsanomalie nicht ermitteln können, schalten Sie das Gerät aus (um eine falsche Behandlung zu vermeiden), und wenden Sie sich an den Kunden Service.

PRODUKT-SERIENNUMMER. Wo kann ich ihn finden?

Es ist wichtig, daß Sie den Service- Kundendienst über Ihren Produkt-Code und die Seriennummer (16-stelligen Code mit der Nummer 3 am Anfang) informieren; es befindet sich auf die Garantie-Zertifikat oder auf dem Typenschild auf dem Geräte.

Es wird die Verschwendung von Fahrten der Techniker vermeiden, damit (und die meisten deutlich) speichernd der Kosten für die entsprechenden Service-Kundendienste .

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

PLACA DE COZINHA DE ENCASTRAR **DOMINO**

HVI32

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELOS	HVI32
Voltagem	230V
Corrente	16
Placa da indução 2200W /Booster 3000W	1
Placa da indução 1400W	1
Potência máxima	3.6KW

1. Montagem (Fig.1)

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.

Fixação no móvel (Fig.2)

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

Aplicação da junção de vedação (Fig.3)

Importante – A figura 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.

2. Ligação eléctrica (Fig.4)

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 onipolar 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



INSTRUÇÕES DE USO

Importante: Antes de cozinhar pela primeira vez, é necessário limpar a placa de cozinha.

O sistema de cozedura por indução transfere de modo rápido a energia necessária para cozer directamente à panela. Assim, a superfície da placa de cozinha fica fria, mas a panela se aquece. A operação é rápida, económica e precisa.

Nesta placa podem-se usar panelas esmaltadas, ferro, aço esmaltado, aço inoxidável, mas não se podem usar panelas de vidro, cerâmica, alumínio (excepto com o uso de uma base magnética especial).

Qualquer panela com fundo não plano é impróprio e pode danificar a placa.

3. Descrição dos comandos (fig. 5)

- | | |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1. Botão de ligar (ON/OFF) | 7. Ponto decimal do visor de programação |
| 2. Botão de bloqueio | 8. Botão de função booster |
| 3. Luz avisadora de bloqueio | 9. Botão "menos" do relógio programador |
| 4. Botão "menos" | 10. Botão "mais" do relógio programador |
| 5. Botão "mais" | 11. Visor do relógio programador |
| 6. Visor do valor programado (calor residual) | 12. Indicador luminoso de zona de cozedura relógio programador |

Botões sensíveis ao toque

Todas as operações são feitas mediante botões sensíveis ao toque (sensores de tipo infravermelho) posicionados na parte dianteira da placa de cozinha; A cada botão corresponde um visor.

Cada operação é confirmada por um sinal acústico.

4. Bloqueio das funções da placa de cozinha (Fig 6)

Todo o aparelho pode ser bloqueado com o botão de bloqueio (2), a fim de impedir operações não intencionais.

A função também serve como segurança para as crianças. Uma luz-avisadora (3) indica que a função está activa.

Ao ligar novamente, ainda vai estar activa.

Enquanto a função de bloqueio estiver activa, o accionamento dos botões não provoca nenhum efeito.

5. Como ligar e desligar o aparelho (Fig 7)

Toque o botão de ligar (1).

O controle activa-se. Os indicadores de nível de regulação (6) apresentam um "0".

A operação seguinte deve ser feita dentro de 10 segundos, caso contrário o dispositivo desliga-se automaticamente.

Como ligar a zona de cozedura (Fig 8)

Após ter pressionado o botão de ligar (1), a escolha de uma zona de cozedura deve ser feita dentro de 10 segundos da seguinte maneira:

pressiona o botão "Mais" (5) ou "Menos" (4) relativo à zona de cozedura desejada;

regule o nível de 1 a 9 mediante os botões "+" e "-" (5/4).

Os botões "+" e "-" são dotados de função de repetição: Se um destes botões ficar pressionado continuamente, aumenta-se ou diminui-se o valor programado de uma unidade.

Se a zona de cozedura for seleccionada por meio do botão MENOS, o nível inicial é o "9" (nível máximo).

Mantendo pressionado o botão, o nível activo decresce. Alcançado o nível 0, não é possível fazer outros decrementos.

Se não for reconhecida a presença da panela ou se for reconhecida uma panela em alumínio, o nível de potência lampeja no visor relativo a esta zona. Depois de 30 segundos, o nível de potência volta para "0".

Como desligar a zona de cozedura (Fig 8)

A zona de cozedura deve estar ligada.

Coloque em zero o valor programado ("0") mediante o botão "-". Após 3 segundos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Se uma zona de cozedura "queima", aparecerá o símbolo "H" alternadamente ao "0".

Modo rápido de desligar

A zona de cozedura em questão deve estar ligada.

Tocando simultaneamente os botões "+" e "-" (4-5), a zona desliga-se imediatamente.

Se uma zona de cozedura "queima", aparecerá o símbolo "H" alternadamente ao "0".

Indicador de calor residual (Fig 9)

Quando a temperatura na zona de cozedura ainda estiver elevada, a ponto de causar queimaduras, o visor relativo a esta zona apresenta o símbolo "H" (calor residual) alternadamente ao valor "0". A indicação é interrompida só quando não houver mais perigo (a 60 °C).

Para poupar energia, desligue a zona de cozedura antes a fim de usufruir do calor residual.

A sinalização de calor residual "H" termina após uma interrupção de tensão de rede superior a 3 segundos.

Como desligar a placa de cozinha (Fig 10)

A placa de cozinha pode ser desligada a qualquer momento mediante o botão de ligar (1).

O visor apresenta a letra "H" até quando a temperatura superar 60° C.

6. Desactivação de segurança

Se uma ou mais zonas de cozedura ficarem inadvertidamente ligadas, o controle desliga-as automaticamente após um certo período de tempo. A tabela indica o tempo, o qual depende do nível de potência programado.

Nível	Tempo limite (horas)
1	10
2	5
3 – 4	4
5 – 6	3
7 – 8	2
9	1
P	10 min.

Em caso de desactivação automática de segurança, é apresentado o símbolo "H".

Para evitar a desactivação automática, é suficiente tocar o botão de selecção da zona ou os botões "+" e "-" antes de terminar o tempo limite.

7. Funções booster (fig. 11)

A função "Booster" é activada carregando no botão P (8) independentemente do nível de potência programado. A activação desta função é indicada no visor pela letra "P".

Se a potência aplicada na outra zona de \varnothing 145 mm superar 600W, esta é reduzida automaticamente para 600W. O indicador correspondente apresentará alternadamente os valores da potência reduzida e o da programada anteriormente.

7. Controle das temperaturas interiores do sistema nas zonas de indução

Um sensor de temperatura instalado no bloco de arrefecimento interno mede constantemente a temperatura dos circuitos electrónicos do gerador. Em caso de sobreaquecimento dos circuitos, o sistema actua da maneira descrita a seguir.

O visor mostrará o símbolo "C" alternadamente ao nível de potência. A condição de sobreaquecimento dos circuitos é certamente anormal e indica que a placa foi montada incorrectamente ou que as aberturas de ventilação foram mal dimensionadas.

8. Presença da panela nas zonas de indução

Cada zona de cozedura é dotada de um sistema próprio de reconhecimento da presença da panela.

O sistema é calibrado para reconhecer a presença de uma panela que, na escala dos standards EN, tem o diâmetro imediatamente inferior ao diâmetro nominal da zona. Se não for reconhecida a presença da panela ou se for reconhecida uma panela em alumínio, o nível de potência lampeja no visor relativo a esta zona. Depois de 30 segundos, o nível de potência volta para "0".

Se o nível de potência no visor lampear, se realmente uma panela estiver posicionada na zona, isto significa geralmente que a panela não é de dimensão ou de tipo apropriado. Neste último caso, é necessário controlar se a panela é efectivamente apropriada para a placa de indução (marcas ou manual de instrução da panela).

9. Autodiagnóstico do sistema

Quando o sistema está ligado à linha de alimentação (durante a instalação ou falta de corrente), nos visores relativos à potência das zonas é apresentada por 1 segundo uma mensagem de autodiagnóstico.

Se for visualizado um código diferente ou se não for apresentado nada, isto indica que há um problema de alimentação ou existe um efectivo funcionamento irregular do sistema. Neste caso, deve-se verificar novamente a montagem.

MENSAGENS CÓDIGO ERRO

CÓDIGO	COMPONENTE	ERRO	ACÇÃO AUTOMÁTICA
F – 1	Sensor de temperatura da placa	Curto-circuito	A placa correspondente desliga-se. Os botões +/- estão bloqueados
F – 2	Sensor de temperatura da placa	Circuito aberto	A placa correspondente desliga-se. Os botões +/- estão bloqueados
F - 3 (em dois visores diferentes)	Sensor de temperatura (Gerador de indução)	Curto-circuito	As duas placas correspondentes desligam-se. Os respectivos botões +/- estão bloqueados
F - 4 (em dois visores diferentes)	Sensor de temperatura (Gerador de indução)	Circuito aberto	As duas placas correspondentes desligam-se. Os respectivos botões +/- estão bloqueados
F - 5 (em dois visores diferentes)	Cablagem do Touch Control	Falta comunicação entre o Touch	Todas as placas correspondentes desligam-se. Os respectivos botões

		Control e o gerador de indução	+/- estão bloqueados
F - 9 (em dois visores diferentes)	Gerador de indução	Excesso de corrente	As duas placas correspondentes desligam-se. Os respectivos botões +/- estão bloqueados
c	Gerador de indução	Sobreaquecimento	-

10. Temporizador (Fig. 13)

O controlo pode incluir também um temporizador que pode ser atribuído a uma das zonas de cozedura.

1. Carregue no botão "Mais" (10) do relógio programador. O visor (11) apresentará "00", os outros visores apresentaram "t". Se o relógio programador for seleccionado mediante o botão Menos (9), o tempo inicial é de "99" - valor máximo).
2. Após ter acertado o relógio programador (10), a escolha de uma zona de cozedura deve ser feita dentro de 10 segundos. Selecciona uma zona de cozedura mediante o botão "Mais" (5). A luz avisadora (12) que corresponde à zona seleccionada acende-se.
3. Regule o tempo entre 1 e 99 minutos com os botões "+" e "-" (9/10).
4. Regule o nível de potência de 1 a 9 mediante os botões "+" e "-" (5/4).

O temporizador é atribuído a esta zona: ao terminar o tempo programado, a zona desliga-se automaticamente.

Terminado o tempo programado, activa-se uma sinalização sonora de 30".

Pressionando simultaneamente os botões "+" e "-" do relógio programador, este desliga-se imediatamente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Alguns conselhos para a cozedura

Use somente panelas e sertãs com fundo resistente e possivelmente espesso. Isto vale especialmente para as cozeduras que necessitam de temperaturas elevadas, como as frituras. Se as panelas não tiverem o fundo plano, prolonga-se o tempo de preparação e aumenta o desperdício de energia. A melhor transmissão do calor é obtida quando a panela e a zona de cozinhado têm as mesmas dimensões.

Eventuais borrifos e derramamentos devem ser eliminados imediatamente.

Observações importantes

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

Evite deixar cair objectos duros sobre as superfícies de cozedura. O material é, em algumas condições, sensível às cargas mecânicas. Cargas de choque punctiformes podem partir as superfícies de cozedura. Se o vidro for partido, ou tiver fendas ou gretas, é necessário interromper imediatamente o uso da placa de cozinha e contactar o serviço técnico.

A placa de vitrocerâmica não deve ser usada como superfície de apoio. A preparação de alimentos envolvidos em folhas de alumínio ou embalados em materiais plásticos não é permitida. Nunca ligue as zonas de cozinhado sem apoiar as panelas. Nunca coloque objectos inflamáveis, explosivos ou deformáveis directamente nas proximidades das zonas de cozinhado.

Gorduras e óleos sobreaquecidos podem inflamar-se. Por este motivo, os alimentos que necessitam do uso de gordura ou óleo, como as batatas fritas, devem ser mantidos sob controle durante a cozedura.

Para além disso, é necessário assegurar-se de que os cabos e as fichas dos electrodomésticos ligadas às tomadas próximas à placa de cozinha nunca entrem em contacto com as superfícies de cozedura quentes.

O cabo de alimentação não deve superar em nenhum ponto a temperatura ambiente de 50°C .

Se o cabo for danificado, deve ser substituído por um outro que será fornecido pelo serviço de assistência técnica.

AVISO: Se a superfície for rachada, desligar o dispositivo para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

Se a superfície de vidro partir, desligue o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

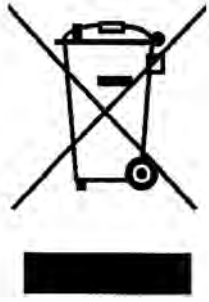
A placa de cozinha não deve absolutamente ser limpa com aparelhos de limpeza a vapor ou similares.

Após o uso, é necessário limpar sempre a placa de cozinha, mas aguarde que esfrie. Mesmo os mais pequenos resíduos carbonizam-se ao utilizar novamente a placa. Use somente os produtos detergentes aconselhados. A palha de aço, as esponjas abrasivas e os pós podem riscar a placa. 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, este deve ser imediatamente limpo com um pano molhado para evitar que se danifique.

As incrustações 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.

O açúcar e os alimentos que contém açúcar caramelizam-se e devem ser imediatamente eliminados das zonas de cozinhado acesas.



Este electrodoméstico está marcado de acordo com o disposto na directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Ao assegurar que este produto seja correctamente eliminado, estará a prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento incorrecto deste produto, quando eliminado.

O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

A eliminação deste produto deve ser levada a cabo de acordo com os regulamentos localmente aplicáveis à eliminação e ao tratamento de lixo e resíduos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com a entidade municipal competente, com o serviço de eliminação de lixos e resíduos ou com o estabelecimento comercial onde adquiriu o produto.

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 e não procure repará-lo.

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 deverá ser conservado pelo comprador e devidamente preenchido para ser apresentado ao Serviço Técnico Autorizado, se necessário, juntamente com um comprovante fiscal válido emitido pelo revendedor no momento da aquisição (nota de entrega, factura, recibo fiscal ou outro) no qual estejam indicados o nome do revendedor, a data de entrega, as características do produto e o preço de compra.

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

ENCIMERAS EMPOTRABLES **DOMINO**

HVI32

INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE

DATOS TÉCNICOS

MODELOS	HVI32
Tensión	230V
Corriente	16
Placa inducción 2200W /Booster 3000W	1
Placa inducción 1400W	1
Potencia máxima W	3.6Kw

1. Montaje (Fig1)

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.

Fijación al mueble (Fig 2)

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 enroscan los tornillos (C) que bloquean los estribos de fijación (B).

Aplicación de la junta (Fig 3)

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.

2. Conexión eléctrica (Fig 4)

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.

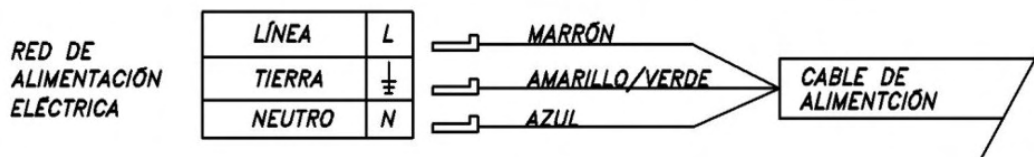
Para los modelos sin enchufe, instale en el cable un enchufe normalizado que soporte la carga indicada en la placa de características. El conductor de tierra del cable es de color amarillo-verde. De todas maneras, el enchufe debe ser accesible.

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.



INSTRUCCIONES PARA EL USO

Importante: antes de cocinar por primera vez, hay que limpiar la encimera.

El sistema de cocción por inducción transmite rápidamente a la olla la energía requerida para cocinar; de esta manera, la superficie de la encimera queda fría, mientras se calienta la olla. Dicha operación es rápida, económica y precisa.

En esta encimera se pueden usar ollas esmaltadas, de hierro, acero esmaltado, acero inoxidable; por el contrario, no se pueden usar ollas de vidrio, cerámica, aluminio (salvo que se use una basemagnética especial).

Cualquier olla con el fondo no chato es inadecuada y puede arruinar la encimera.

3. Descripción de los mandos (Fig 5)

- | | |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. Botón de encendido (ON/OFF) | 7. Punto decimal del display de configuración |
| 2. Botón de bloqueo | 8. Botón Booster |
| 3. Indicador luminoso de bloqueo | 9. Botón “menos” reloj programador |
| 4. Botón “menos” | 10. Botón “más” reloj programador |
| 5. Botón “más” | 11 Display reloj programado |
| 6. Display valor configurado (calor residual) | 12 Indicator luminoso reloj programador |

Botones táctiles

Todas las operaciones se realizan con botones táctiles (sensores infrarrojos) situados en la parte frontal de la encimera.

Cada función es confirmada por un tono de aviso.

4. Bloqueo de las funciones de la encimera (Fig 6)

Todo el aparato se puede bloquear con el botón de bloqueo (2) para impedir que se realicen operaciones no intencionadas. La función también sirve como dispositivo de seguridad para los niños. Un led (3) indica que la función está activa.

Antes de de la puesta en marcha, dicha función permanece activa y consecuentemente deberá ser desbloqueada. Mientras la función de bloqueo está activa, los botones no funcionan.

5. Encendido y apagado (Fig 7)

1. Toque el botón de encendido (1)

Se activa el control: los indicadores de nivel de regulación (6) muestran “0”

La próxima operación se debe realizar antes de 10 segundos, en caso contrario, el dispositivo se apaga automáticamente.

Encendido de la zona de cocción (Fig 8)

Después de haber apretado el botón de encendido (1), hay que seleccionar una zona de cocción antes de transcurridos 10 segundos y de la siguiente manera:

Pulse el botón “Mas” (5) o “Menos” (4) que corresponde a la zona de cocción deseada.

Regule el nivel desde 1 a 9 con los botones “+” y “-“ (5/4).

Los botones “+” y “-“ tienen una función de repetición: pulsandolos continuamente, el valor configurado aumenta o disminuye una unidad.

Si la zona de cocción se selecciona mediante el botón Menos (4), el nivel inicial es el “9” (nivel máximo). Manteniendo pulsado el botón el nivel activo disminuye. Cuando se alcanza el nivel 0 no es posible efectuar ulteriores disminuciones.

Placas inducción - Si la zona de cocción es seleccionada y no es detectada ninguna olla o si se detecta una olla del aluminio, el nivel de potencia parpadea en el display. Después de 30 s. de tratar de detectar una olla sin éxito, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Apagado de la zona de cocción (Fig 8)

1. La zona de cocción debe estar activa, obviamente.

2. Coloque el valor configurado en “0” con el botón “-“ (4). Después de 3 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

3. Si una zona de cocción “quema”, aparecerá el símbolo “H” alternativamente al “0”.

Apagado rápido:

1. La zona de cocción deseada debe estar activa obviamente.

2. Tocando simultáneamente los botones “+” y “-“ (5-4), la zona se apaga de inmediato.

3. Si una zona de cocción “quema”, aparecerá el símbolo “H” alternativamente al “0”.

Indicador de calor residual (Fig 9)

Cuando la zona de cocción está todavía caliente, hasta el punto que podría quemar, el display que corresponde a dicha zona muestra el símbolo “H” (calor residual), alternativamente con el símbolo de nivel “0”. La indicación desaparece sólo cuando la temperatura no es ya peligrosa (< 60°C).

Ahorre energía. Para ello apague la zona de cocción anticipadamente y aproveche el calor residual.

La señal de calor residual “H” se pierde después de un corte de tensión superior a 3 segundos.

Apagado de la encimera (Fig 10)

La encimera se puede apagar en cualquier momento con el botón de encendido (1).

El display muestra “H” cuando la temperatura supera 60°C.

6. Apagado de seguridad

Si una o varias zonas de cocción quedaran encendidas inadvertidamente, el control las apagará automáticamente después de un cierto período de tiempo. La tabla indica el tiempo, que depende del nivel de potencia configurado.

Nivel	Tiempo límite
	(horas)

1	10
2	5
3 – 4	4
5 – 6	3
7 – 8	2
9	1
P	10 min.

Cuando se activa el dispositivo de apagado automático, se visualiza el símbolo "H".

Para evitar el apagado automático, basta tocar el botón de selección de la zona o los botones "+" y "-", antes de que transcurra el tiempo límite.

7. Funciones de booster (Fig.11)

La función de "booster" se activa oprimiendo el botón P (8), independientemente del nivel de potencia configurado. La activación de esta función es indicada por el display con la letra P.

Si la potencia aplicada a la otra zona de cocción de 145 mm supera 600W, dicha potencia disminuye automáticamente a 600W. El indicador correspondiente empieza a visualizar alternativamente los valores de la potencia reducida y de aquella antes configurada.

8. Control de las temperaturas internas del sistema (inducción)

Un sensor de temperatura, situado en el grupo de refrigeración interno, mide constantemente la temperatura de los circuitos electrónicos del generador. En el caso de recalentamiento de los circuitos, el sistema **funciona de la siguiente manera: la interfaz touch control** aparecerá el símbolo "c" alternativamente al nivel de potencia

La condición de recalentamiento de los circuitos es una irregularidad e indica un montaje incorrecto de la encimera o un tamaño incorrecto de las aberturas de ventilación.

9. Detección de olla

Cada zona de cocción está equipada con un sistema de detección de olla. El sistema está calibrado para reconocer la presencia de una olla que, en la escala de los estándares EN, tiene el diámetro inmediatamente inferior al diámetro nominal de la zona de cocción. Si no se detectara la olla, entonces el display relativo a esa zona parpadea

Si la zona de cocción es seleccionada y no es detectada ninguna olla, el sistema repite la prueba de detección cada 2 segundos aprox. Después de 10 min. de tratar de detectar una olla sin éxito, la zona de cocción se apaga automáticamente.

10. Autodiagnóstico del sistema

Cuando el sistema está conectado a la línea de alimentación (durante la instalación o ante la falta de corriente), en los displays que corresponden a la potencia de las zonas de cocción aparece durante 1 segundo un mensaje de autodiagnóstico.

Si aparece un código diferente, o no aparece nada, entonces hay un problema de alimentación o el sistema funciona mal. En dicho caso, hay que controlar de nuevo el montaje.

MENSAJES DE LOS CÓDIGOS DE AVERÍA

CÓDIGO	DISPOSITIVO	AVERÍA	ACCIÓN AUTOMÁTICA
F – 1	Sensor de temperatura de la placa (placa)	Cortocircuito circulado	El calentador correspondiente da vuelta apagado. Los Botones +/- son bloqueadas
F – 2	Sensor de temperatura de la placa (placa)	Ábrase circulado	El calentador correspondiente da vuelta apagado. Los Botones +/- son bloqueadas
F – 3 (en dos diversas exhibiciones)	Sensor de temperatura de la energía (generador de la inducción)	Short circuited	Los dos calentadores correspondientes dan vuelta apagado. Los Botones relacionados +/- son bloqueados
F – 4 (en dos diversas exhibiciones)	Sensor de temperatura de la energía (generador de la inducción)	Open circuited	Los dos calentadores correspondientes dan vuelta apagado. Los Botones relacionados +/- son bloqueados
F – 5 (en dos diversas exhibiciones)	Cableado del control del tacto	Loss of communication between Tc and generator	Se apagan todos los calentadores. Los Botones relacionados +/- son bloqueados
F – 9 (en dos diversas exhibiciones)	generador de la inducción	Sobreintensidad de corriente	Los dos calentadores correspondientes dan vuelta apagado. Los Botones relacionados +/- son bloqueados
c	generador de la inducción	Recalentamiento circuitos	-

11. Reloj programador (Fig.12)

El control puede incluir también un reloj programador que se puede asignar a una de las zonas de cocción.

1. Pulse el botón "Mas" (10) del reloj programador. El display (11) muestra "00", los otros displays muestran "t".
(Si el reloj programador se selecciona mediante el botón Menos (9), el tiempo inicial es el "99" - nivel máximo)
2. Después hay que seleccionar una zona de cocción antes de transcurridos 10 segundos. Seleccione la zona de cocción deseada con el botón "+" (5). El indicador luminoso (12), que corresponde a la zona seleccionada, se enciende.
3. Regule el tiempo desde 1 a 99 minutos con los botones "+" y "-" (10/9).
4. Regule el tiempo desde 1 a 99 con los botones "+" y "-" (5/4).

El reloj programador se asigna a tal zona: al cumplirse el tiempo deseado se apagará la zona automáticamente. Se activa el tono una señal sonora durante 30".

Tocando simultáneamente los botones "+" y "-" del reloj programador (9-10), se apaga de inmediato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Algunos consejos para cocinar

Use sólo sartenes y ollas con fondo robusto y, si fuera posible, grueso, principalmente para las preparaciones con altas temperaturas de cocción, tales como la fritura. Los fondos que no son chatos prolongan el tiempo de preparación y aumentan el derroche de energía. La mejor transmisión del calor se obtiene cuando la olla y la zona de cocción tienen las mismas dimensiones.

Observe las instrucciones suministradas por el fabricante del recipiente.

Las salpicaduras se deberán eliminar de inmediato.

Notas importantes

Atención: las superficies de las zonas de cocción se vuelven incandescentes durante el uso. Por dicho motivo, se aconseja mantener los niños lejos de su alcance.

No haga caer objetos duros sobre las superficies de cocción. En algunas condiciones, el material es sensible a las cargas mecánicas. La caída de objetos con punta podría romper la superficie de cocción. Si la superficie de cerámica se rompiera, agrietara o rayara inadvertidamente, deje de usar de inmediato la encimera y contacte al servicio de asistencia cliente.

La superficie de vitrocerámica no se debe usar como superficie de apoyo. No está permitido preparar las comidas envueltas en hojas de aluminio o en materiales plásticos. Nunca accione las placas sin ollas. Nunca coloque objetos inflamables, explosivos o deformables en proximidad de la zona de cocción.

Las grasas o aceites recalentados pueden inflamarse; por dicho motivo, las comidas que prevean el uso de grasas o aceites, tales como patatas fritas, deben controlarse durante la cocción.

Además, es necesario asegurarse de que los cables y los enchufes de otros electrodomésticos nunca tengan contacto con las superficies de cocción calientes.

El cable, en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C a la temperatura ambiente.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial a suministrar por el fabricante o servicio postventa.

ADVERTENCIA: Si la superficie es agrietada, apagar la aplicación para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si la superficie se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico

Nunca limpie la encimera con equipos de limpieza a vapor o similares.

Después de cada uso hay que limpiar la encimera, dejándola enfriar. Aún los residuos más pequeños se carbonizarán cuando se utilice de nuevo la encimera. Use sólo detergentes aconsejados. La esponja de acero, las esponjas abrasivas y los polvos pueden rayar el producto. No utilice productos de limpieza para horno porque son corrosivos.

La suciedad ligera se puede eliminar con un paño húmedo o con sosa caliente. Los residuos de detergente se deben eliminar con agua fría y luego secar perfectamente. Las manchas de agua resistentes al agua hirviendo se pueden eliminar con vinagre y limón, o con líquidos antical. Si uno de dichos detergentes tuviera contacto con el marco, límpielo de inmediato con un paño mojado para que no se arruine.

Las incrustaciones se pueden eliminar fácilmente con una rasqueta para vidrio. El mango de la rasqueta no debe ser de plástico porque se podría pegar a las superficies calientes. Tenga mucho cuidado durante su uso: peligro de heridas.

El azúcar y los alimentos con azúcar acaramelada se deben eliminar de inmediato de las zonas de cocción encendidas.



El símbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su lugar deberá ser entregado al centro de recogida para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos.

Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina competente (del departamento de ecología y medioambiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

Si la encimera no funcionara, le aconsejamos controlar que el enchufe esté bien conectado en el tomacorriente.

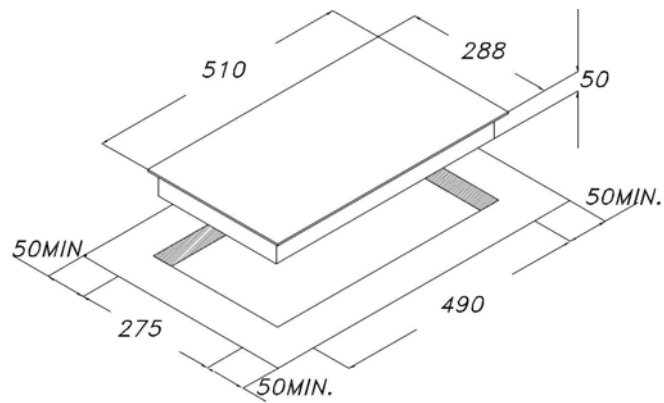
Si no se logra detectar el problema:

apague el aparato, no trate de repararlo y llame al Servicio de Asistencia Técnica.

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

Conserve el certificado de garantía adecuadamente relleno. En el caso de necesidad, habrá que mostrarlo al Servicio de Asistencia Técnica, junto con el documento fiscal emitido por el revendedor en el momento de la compra (documento de entrega, factura, recibo fiscal, etc.) en el que están indicados el nombre del revendedor, la fecha de entrega, los datos del producto y el precio de venta.

Fig.1-Abb.1



$X = \text{mín. } 150 \text{ mm}$

$Z = 10 \text{ mm}$

$Y =$ (I)parete divisoria
(F)couche d'isolation
(GB) partition
(D) Trennwand
(P)painel divisor
(ES)pared divisoria

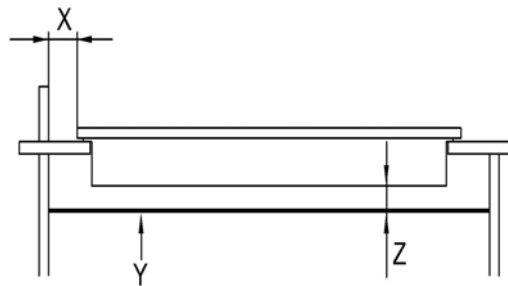


Fig.2-Abb.2

	B	C
(I)Fissaggio al mobile	staffa di fissaggio	vite
(F)Fixation au meuble	patte de fixation	vis
(GB) Fixing the cook top to the unit	fixing bracket	screw
(D)Befestigung am Möbel	Befestigungs bügel	Schraube
(P)Fixação no móvel	união de fixação	parafuso
(ES)Fijación al mueble	estribo de fijación	tornillo

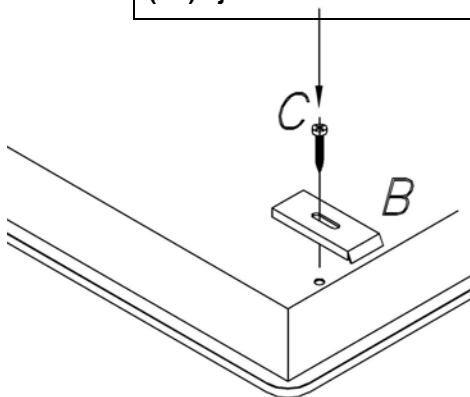


Fig.3-Abb.3

(ES)Aplicación de la junta
(D)Anbringen der Dichtung
(F)Application joint
(GB)Applying the seal
(I)Applicazione sigillante
(P)Aplicação da junção de vedação

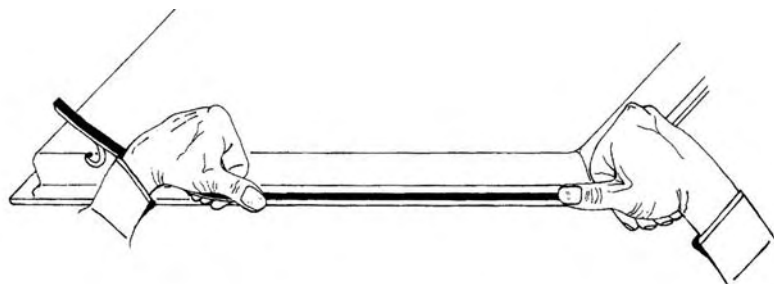


Fig.4-Abb.4

- (ES) Acoplamiento de dos o varias encimeras
- (D) Verbindung von zwei oder mehreren Kochfeldern
- (F) Juxtaposition de deux tables de cuisson ou plus
- (GB) Coupling two or more cook tops
- (I) Accoppiamento di due o più pianeti
- (P) Acoplamento de duas ou mais placas

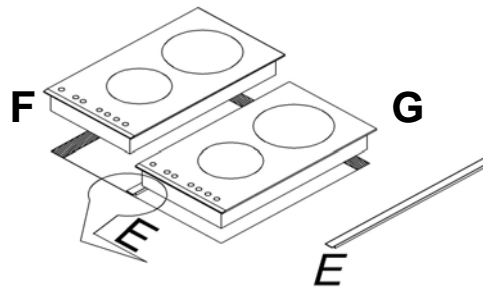


Fig.5-Abb.5

- (ES) Descripción de los mandos
- (D) Beschreibung der Schaltvorrichtungen
- (F) Description des commandes
- (GB) Description of the controls
- (I) Descrizione dei comandi
- (P) Descrição dos comandos

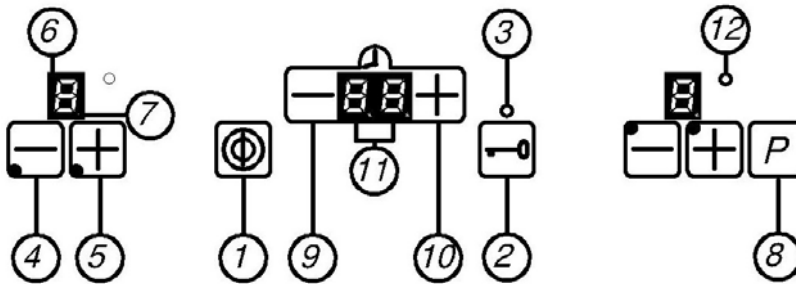


Fig.6-Abb.6

- (ES) Bloqueo de las funciones de la encimera
- (D) Blockierung der Kochfeldfunktionen
- (F) Blocage des fonctions de la table de cuisson
- (GB) Locking the cook top functions
- (I) Blocco delle funzioni del piano di cottura
- (P) Bloqueio das funções da placa de cozinha

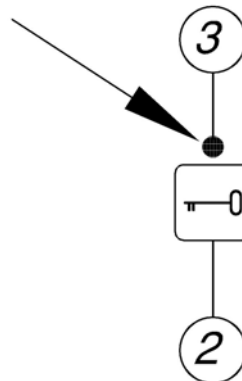


Fig.7-Abb.7

- (ES) Encendido y apagado
- (D) Ein- und Ausschalten
- (F) Allumage et extinction
- (GB) Turning on and off
- (I) Accensione e spegnimento
- (P) Como ligar e desligar o aparelho

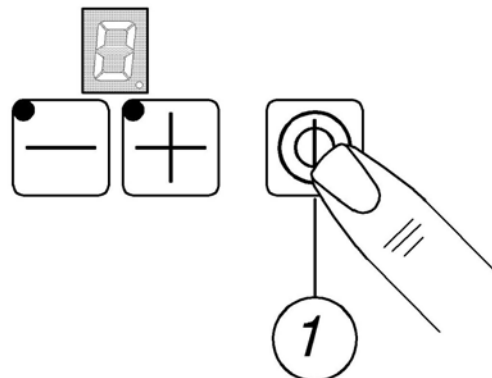


Fig.8-Abb.8

- (ES) Encendido de la zona de cocción
- (D) Einschalten der Kochzone
- (F) Allumage de la zone de cuisson
- (GB) Turning on the burner
- (I) Accensione della zona di cottura
- (P) Como ligar a zona de cozinhado

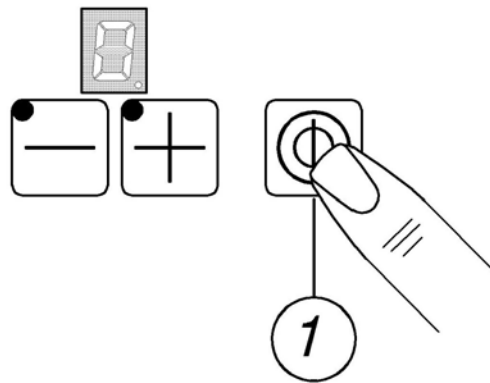


Fig.9-Abb.9

- (ES) Indicador de calor residual
- (D) Restwärmearzeige
- (P) Indicador de calor residual

- (I) Indicatore di calore residuo
- (F) Indicateur de chaleur résiduelle
- (GB) Residual heat indicator

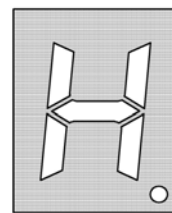


Fig.10-Abb.10

- (ES) Apagado de la encimera
- (D) Ausschalten des Kochfelds
- (F) Extinction de la table de cuisson
- (GB) Turning off the cook top
- (I) Spegnimento del piano di cottura
- (P) Como desligar a placa de cozinha

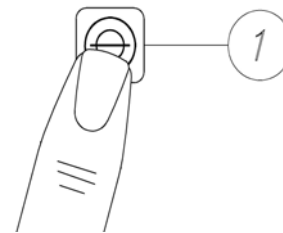


Fig.11-Abb.11

- (ES) Activación del precalentamiento automático
- (D) Aktivierung des automatischen Vorwärmens
- (F) Activation du préchauffage automatique
- (GB) Enabling automatic preheating
- (I) Attivazione del preriscaldamento automatico
- (P) Ativação do pré-aquecimento automático

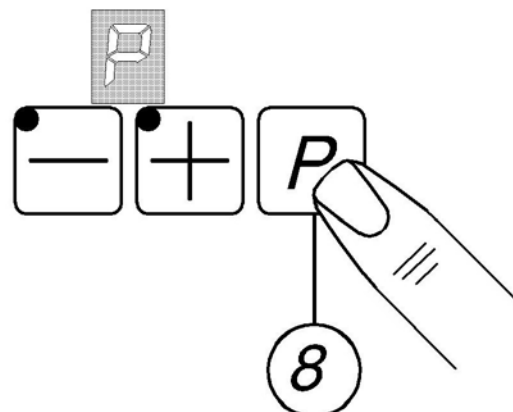


Fig.12-Abb.12

- (ES) Activación del Reloj programador
- (D) Aktivierung des Timer
- (F) Activation du Temporisateur
- (GB) Enabling Timer
- (I) Attivazione del Timer
- (P) Ativação do Temporizador

