

PIANO COTTURA DOMINO VETROCERAMICO (IT)

Installazione - Uso - Manutenzione

DOMINO COOKING HOBS VITROCERAMIC (GB)

Installation - Use - Maintenance

TABLES DE CUISSON DOMINO VITROCÉRAMIQUE (FR)

Installation - Emploi - Entretien

KOCHFELD DOMINO GLASKERAMIK (DE)

Installation - Gebrauch - Wartung

PLACA DE COCCIÓN DOMINÓ VITROCERÁMICA (ES)

Instalación - Uso - Mantenimiento

DOMINO INBOUW-KOOKPLAAT VERGLAASD KERAMIEK (NL)

Installatie - Gebruik - Onderhoud

PLANO DE COZEDURA DOMINÓ VIDROCERÂMICA (PT)

Instalação - Uso - Manutenção

TOUCH CONTROL

IT

Caro Cliente,

sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta. Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.

La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione.

Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IL COSTRUTTORE

Indice

Istruzioni per l'utente

installazione	4
uso	4
manutenzione	26

Istruzioni per l'installatore

installazione	30
posizionamento	30
collegamento elettrico	30

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.

GB

Dear customer,

We thank you and congratulate you on your choice.

This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands.

We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

May we wish you all the very best with your modern appliance!

THE MANUFACTURER

Index

Instructions for use

installation	4
use	4
maintenance	26

Instructions for the installation technician

installation	30
positioning	30
electrical connection	30

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

FR

Cher client,

merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait. Ce nouveau produit, développé avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement rodé pour satisfaire toutes Vos exigences d'une cuisson parfaite.

Veuillez lire attentivement les instructions simples portées sur cette notice qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation.

Nous vous souhaitons une entière et pleine satisfaction quant à l'utilisation de cet appareil moderne.

LE CONSTRUCTEUR

Indice

Notice d'emploi

installation	4
emploi	4
entretien	26

Modalités d'installation

installation	30
positionnement	30
branchement électrique	30

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.

DE

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen und beglückwünschen uns für Ihre Wahl.

Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen.

Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können.

Mit diesem modernen Apparat wünschen wir Ihnen das Beste.

DER HERSTELLER

ES

Estimado Cliente,

le agradecemos mucho y le felicitamos por su elección.

Este nuevo producto, cuidadosamente estudiado y construido con materiales de primera calidad, ha sido probado esmeradamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

Por lo tanto le rogamos lea y respete las fáciles instrucciones que le permitirán llegar a resultados excelentes desde la primera utilización.

Con este moderno aparato le expresamos nuestras mejores felicitaciones.

EL CONSTRUCTOR

NL

Geachte klant,

wij danken u en feliciteren ons met de door u gedane keuze.

Dit nieuwe produkt, zorgvuldig ontworpen en geconstrueerd uit materialen van de allerbeste kwaliteit, is gegedegen uitgetest om al uw eisen voor een perfect kookresultaat te kunnen bezvredigen.

Wij verzoeken u daarom de eenvoudige instructies te lezen en te respecteren, dewelke het u toe zullen staan om al vanaf het eerste gebruik uitstekende resultaten te bereiken.

Met dit moderne apparaat doen wij u onze welgemeende gelukwensen toekomen.

DE FABRIKANT

PT

Ex.mo. Sr. Cliente,

Agradecemos, muito sinceramente a sua escolha, e aproveitamos da ocasião para o felicitar.

Este novo produto, que foi projectado com grande atenção e construído com os melhores materiais, foi verificado e aprovado, de maneira a dar-lhe imensa satisfação para um cozinhado perfeito.

Por conseguinte, pedimos que leia e siga as fáceis instruções que lhe permitirão de alcançar excelentes resultados desde o início da sua utilização. Juntamente com este moderno aparelho, aproveitamos para lhe enviar os nossos melhores cumprimentos.

O FABRICANTE

Inhaltsverzeichnis

Anweisungen für den Benutzer

Installation	5
Anwendung	5
Instandhaltung	27

Anweisungen für den Installateur

Installation	31
Aufstellung	31
elektrischer Anschluß	31

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHER INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

Indice

Instrucciones para el usuario

<i>instalación</i>	5
<i>utilización</i>	5
<i>mantenimiento</i>	27

Instrucciones para el instalador

<i>instalación</i>	31
<i>colocación</i>	31
<i>conexión eléctrica</i>	31

ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.

Index

Instructies voor de gebruiker

installatie	5
gebruik	5
onderhoud	27

Instructies voor de installateur

installatie	31
plaatsing	31
elektrische aansluiting	31

DIT PRODUKT IS ALS HUISHOUELIJK APPARAAT GEDACHT. VOOR BESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.

Índice

Instruções para o utilizador

<i>instalação</i>	5
<i>utilização</i>	5
<i>manutenção</i>	27

Instruções para o instalador

<i>instalação</i>	31
<i>posicionamento</i>	31
<i>conexão eléctrica</i>	31

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÓNEO OU ABSURDO.

IT**Istruzioni
per l'utente****Installazione**

Tutte le operazioni relative all'installazione (allacciamento elettrico) devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme vigenti. Per le istruzioni specifiche vedi la parte riservata all'installatore.

**NON FISSARE
INTENSAMENTE LA
LAMPADA ALOGENA.**

Uso**Comandi (Figg. 1 - 2)**

Il controllo del piano cottura viene realizzato da una scheda elettronica a microprocessore provvista di sensori a raggi infrarossi. Il software di controllo consente sia di rilevare i comandi forniti che di individuare la presenza d'eventuali condizioni di funzionamento anomale:

- caduta di liquidi o altri oggetti sul piano comandi;
- eccessiva luminosità sul piano comandi;
- presenza di condensa all'interno del piano cottura;

Nel caso in cui si verifichi una qualsiasi delle condizioni sopra elencate il sistema entra in allarme sicurezza: le piastre accese vengono immediatamente spente, viene visualizzata la scritta "-- AL --" sui display presenti e viene emesso un "beep".

Il funzionamento del dispositivo viene ripristinato una volta rimossa la condizione di funzionamento anomala. Se il funzionamento non viene ripristinato può essere necessario staccare l'alimentazione di rete ed

GB**Instructions
pertaining to user****Installation**

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force. As for the specific instructions see part pertaining to install.

**DO NOT STARE AT THE
HALOGEN LAMP.**

Operation**Controls (Fig. 1 - 2)**

The cooking hob is controlled by an electronic microprocessor with infrared ray sensors. The control software detects both controls and the presence of any abnormal operating conditions, such as:

- the spilling of liquids or presence of other objects on the control panel;
- excessive lighting on the control panel;
- presence of condensate inside the hob.

In the event of any of the above conditions, the system sets to safety alarm status: any hot plates on are immediately switched off, the message "-- AL --" is displayed and a beep is emitted.

Standard operation is resumed once the cause of the alarm condition has been removed. If normal operation is not resumed, it may be necessary to disconnect the power supply and

FR**Instructions
pour l'utilisateur****Installation**

Toutes les opérations relatives à l'installation (raccordement électrique) doivent être faites par un personnel qualifié, en conformité avec les normes en vigueur.

En ce qui concerne les instructions spécifiques voir la partie réservée à l'installateur.

**NE PAS FIXER INTENSÉMENT
LA LAMPE HALOGENE.**

Utilisation**Commandes (Fig. 1 - 2)**

Le contrôle de la table de cuisson est assuré par une carte électronique à microprocesseur et capteurs à rayons infrarouges. Le logiciel de contrôle permet de repérer les commandes fournies et la présence d'éventuelles conditions de fonctionnement anormal :

- Chute de liquides ou autres objets sur le bandeau de commandes
- Luminosité excessive sur le bandeau de commandes
- Présence de condensation à l'intérieur de la table de cuisson

Si une des conditions mentionnées ci-dessus se présente, le système déclenche une alarme de sécurité : les plaques allumées s'éteignent immédiatement, la mention "-- AL --" apparaît sur les afficheurs et un "bip" s'émet.

Le fonctionnement du dispositif se rétablit dès que la condition ayant provoqué la cause du fonctionnement anormal est éliminée. Si le fonctionnement ne se rétablit pas, il peut s'avérer nécessaire de couper l'alimentation électrique et

Anweisungen für den Benutzer

Installation

Alle Operationen hinsichtlich der Installation (elektrischer Anschluß) müssen vom zugelassenen Fachpersonal gemäß den geltenden Bestimmungen ausgeführt werden. Für die spezifischen Anweisungen siehe die dem Installateur vorbehaltene Seite. **DIE HALOGENLAMPE NICHT ZU FEST BEFESTIGEN.**

Bedienung

Bedienungseinstellungen (Abb. 1 - 2)
Die Steuerung des Kochfeldes erfolgt mit einer elektronischen Mikroprozessorkarte mit Infrarotsensoren. Die Steuerungssoftware verwaltet die erteilten Befehle und stellt fest, ob eine der folgenden von der Norm abweichenden Bedingungen vorliegt:

- Flüssigkeit oder Fremdkörper auf dem Bedienfeld
- Helligkeit auf dem Bedienfeld ist zu stark
- Kondenswasser im Kochfeld

Liegt eine der o. a. Bedingungen vor, wird ein Sicherheitsalarm ausgelöst: die eingeschalteten Kochstellen werden sofort abgeschaltet, es erscheint die Meldung "-- AL --" auf den vorhandenen Displays und ein "Piepston" ertönt.

Um die Funktionstüchtigkeit des Gerätes wieder herzustellen, muss die Störung behoben werden. Es kann allerdings erforderlich sein, dass auch der Netzstecker gezogen und die Para-

Instrucciones para el usuario

Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes. Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador. **NO FIJAR LA LÁMPARA HALÓGENA INTENSAMENTE.**

Uso

Mandos (Figs. 1 y 2)

El control de la placa de cocción es efectuado mediante una tarjeta electrónica de microprocesador provista de sensores de rayos infrarrojos. El software de control permite tanto verificar los mandos lanzados como individualizar la presencia de eventuales situaciones de funcionamiento anómalo:

- caída de líquidos u otros objetos sobre el panel de mandos;
- luminosidad excesiva en el panel de mandos;
- presencia de condensación en el interior de la placa de cocción.

En caso de verificarse una cualquiera de las situaciones arriba indicadas, el sistema entra en estado de alarma de seguridad, esto es, las placas encendidas se apagan de inmediato, en el display aparece el mensaje "-- AL --" y se activa un "beep" como aviso sonoro.

El funcionamiento del dispositivo se restablece una vez eliminada la causa de la anomalía. En caso de no obtenerse la reactivación, podrá ser necesario desconectar la alimentación de red y efectuar una nueva

Instructies voor de gebruiker

Installatie

Alle handelingen met betrekking tot de installatie (elektrische verbinding) moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel volgens de geldende normen. Zie voor de specifieke instructies het gedeelte gereserveerd voor de installateur. **KIJK NIET IN DE HALOGEENLAMP.**

Gebruik

Bedieningen (Afb. 1 - 2)

De kookplaat wordt bestuurd door een elektronische kaart met microprocessor met infrarood sensoren. Met de software kunnen zowel de gegeven bedieningsopdrachten als eventuele storingen worden gedetecteerd:

- morsen van vloeistoffen of andere voorwerpen op het bedieningspaneel;
- te hoge lichtsterkte op het bedieningspaneel;
- condens in de kookplaat;

Als zich één van bovenstaande condities voordoet, treedt een veiligheidsalarm in werking: de ingeschakelde platen worden onmiddellijk uitgeschakeld, het bericht "-- AL --" verschijnt op de displays en er klinkt een "pieptoon".

De werking van het apparaat wordt hervat zodra de storing is verholpen. Als de werking niet wordt hervat, kan het noodzakelijk zijn de voedingsspanning af te sluiten en de param-

Instruções para o utilizador

Instalação

Todas as operações relativas à instalação (conexão eléctrica) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor. Para instruções específicas, veja-se a parte reservada para o técnico instalador. **NÃO FIXAR COM INTENSIDADE A LÂMPADA DE HALÓGENO.**

Utilização

Comandos (Fig. 1 - 2)

O controlo do plano de cozedura é feito através de uma placa electrónica com microprocessador equipada com sensores de raios infravermelhos. O software de controlo permite detectar os comandos fornecidos e identificar a presença de eventuais condições de funcionamento anómalas:

- queda de líquidos ou outros objectos sobre o plano de comandos;
- excessiva luminosidade no plano de comandos;
- presença de condensação no interior do plano de cozedura;

Caso se verifique qualquer uma das condições acima indicadas, o sistema entra em alarme de segurança: as placas ligadas são imediatamente desligadas, é visualizada a mensagem "-- AL --" nos visores presentes e é emitido um "bip".

O funcionamento do dispositivo é restabelecido depois de eliminada a condição de funcionamento anómala. Se o funcionamento não for restabelecido, poderá ser necessário desligar a alimentação de rede e

IT

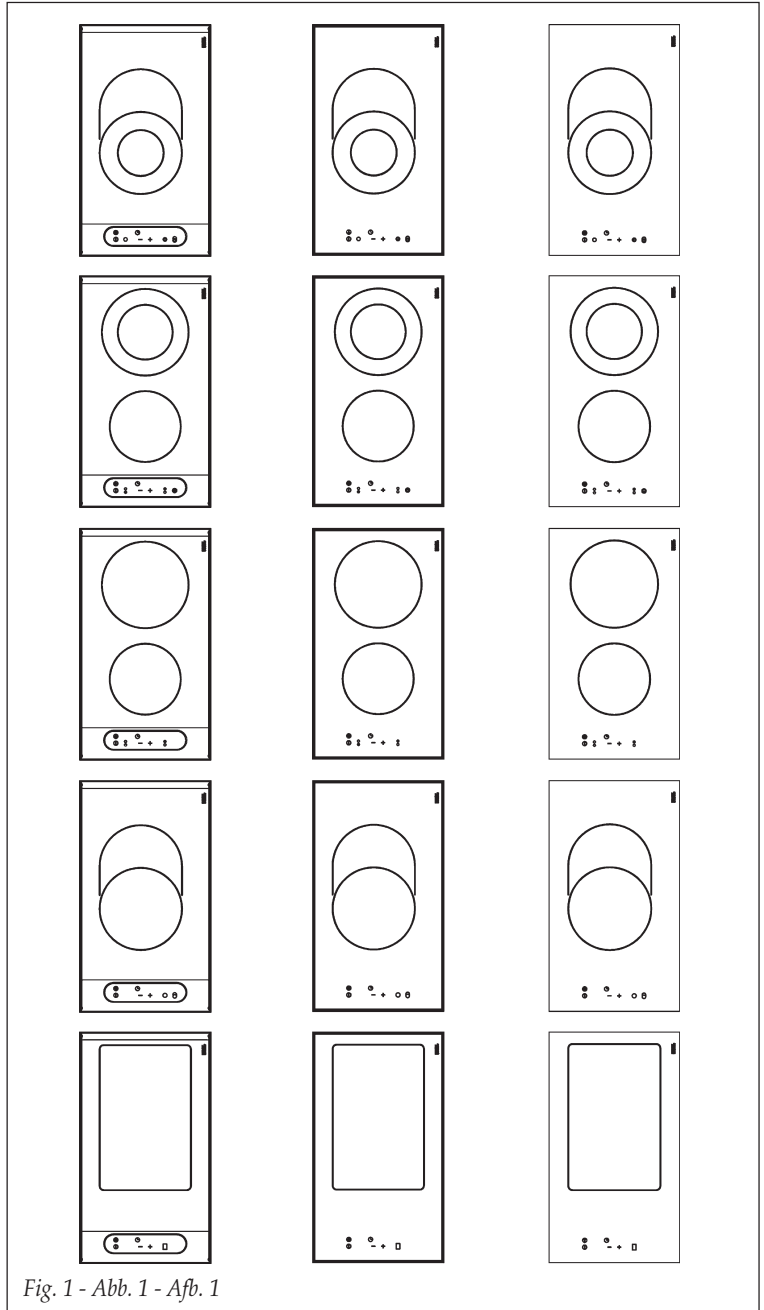
*eseguire di nuovo la
calibrazione dei parametri
(vedi prima installazione).*

GB

*calibrate the param-
eters again (see first
installation).*

FR

*d'exécuter de nouveau la con-
figuration des paramètres
(voir première installation).*



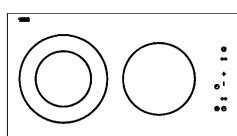
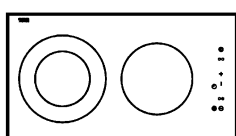
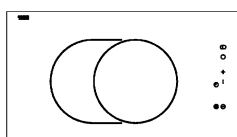
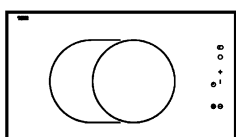
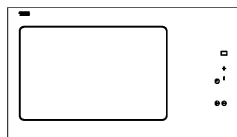
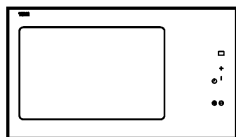
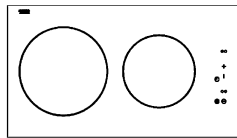
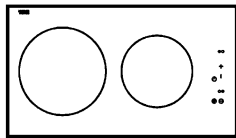
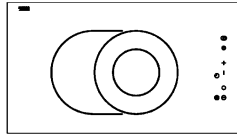
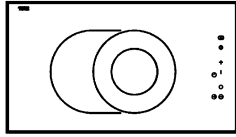


Fig. 1a - Abb. 1a - Afb. 1a

DE

meter neu eingestellt
werden müssen (siehe
Installation).

ES

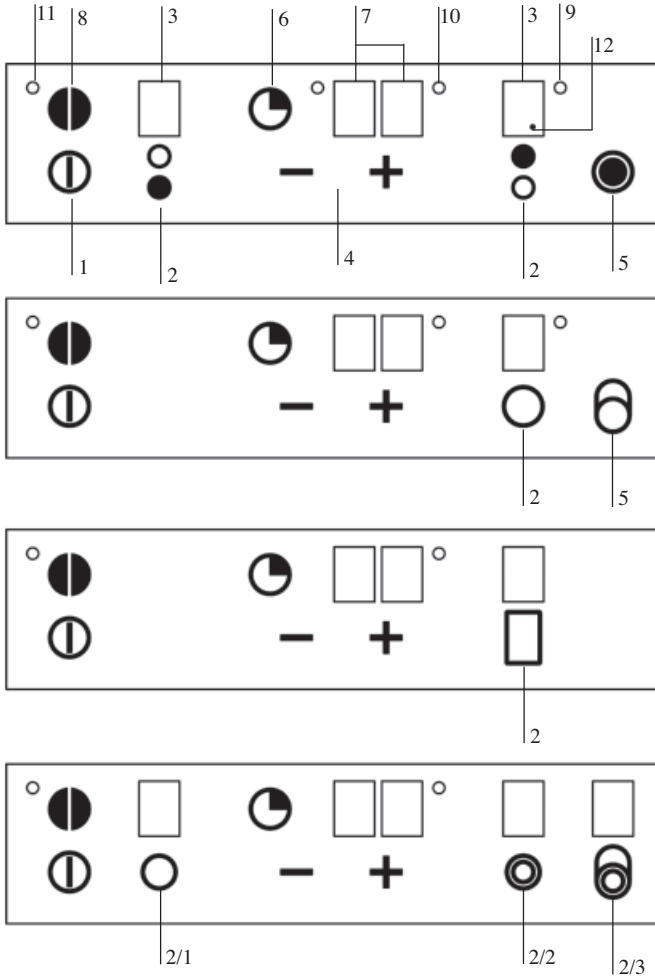
calibración de los
parámetros (véase
Primera instalación).

NL

eters opnieuw in te
stellen (zie de eerste
installatie).

PT

efetuar novamente a
calibragem dos parâmetros
(vide primeira instalação).



2 FUOCHI + 1 ESTENSIONE
2 PLATES + 1 EXTENSION
2 FOYERS + 1 EXTENSION
2 KOCHZONEN + 1 ERWEITERUNG
2 FUEGOS + 1 EXTENSIÓN
2 KOOKZONES + 1 UITBREIDING
2 DISCOS + 1 EXTENSÃO

1 FUOCO + ESTENSIONE
1 PLATE + EXTENSION
1 FOYER + EXTENSION
1 KOCHZONE + ERWEITERUNG
1 FUEGO + EXTENSIÓN
1 KOOKZONE + UITBREIDING
1 DISCOS + EXTENSÃO

1 FUOCO
1 PLATE
1 FOYER
1 KOCHZONE
1 FUEGO
1 KOOKZONE
1 DISCO

TRIPLOCIRCUITO
TRIPLE CIRCUIT
TRIPLE CIRCUIT
DREIKREIS
CIRCUITO TRIPLE
DRIEVOUDIG CIRCUIT
TRIPLO CIRCUITO

Legenda - Key - Légende - LEGENDE - Leyenda - Legenda - Legenda:

1 - accensione / spegnimento - ON / OFF - marche/arrêt - Ein / Aus - encendido / apagado - aan / uit - ligar / desligar

2 - zona cottura - cooking area - zone de cuisson - Kochzone - zona cocción - kookzone - zona de cozedura

3 - display potenza - power display - afficheur de puissance - Display für Leistungsanzeige - display potencia - display vermogen - visor de potência

4 - meno / più - higher / lower - moins / plus - - / + - menos/más - min / plus - menos / mais

5 - doppio circuito (estensione) - twin circuit (extension) - double circuit (extension) - Zweikreis (Erweiterung) - doble circuito (extensión) - dubbel circuit (uitbreiding) - duplo circuito (extensão)

6 - timer - timer - minuteur - Zeitschaltuhr - temporizador - timer - temporizador

7 - display timer - timer display - afficheur minuteur - Display f. Zeitschaltuhr - display temporizador - display timer - visor do temporizador

8 - blocco comandi (chiave) - control lock (key) - blocage des commandes (clé) - Inbetriebnahme- / Kindersperre (Schlüssel) - bloqueo mandos (llave) - blokkering bedieningen (sleutel) - bloqueio dos comandos (chave)

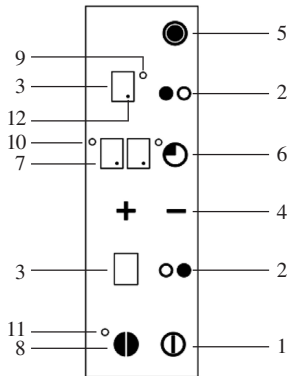
9 - led doppio circuito - twin circuit LED - del double circuit - LED zweiter Heizkreis - led doble circuito - led dubbel circuit - led do duplo circuito

10 - led timer - timer LED - del minuteur - LED Zeitschaltuhr - led temporizador - led timer - led do temporizador

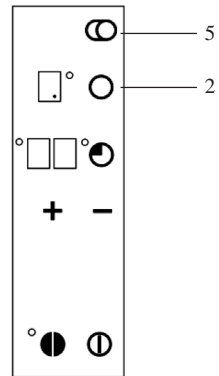
11 - led blocco - lock LED - del blocage - LED Sperre - led bloqueio - led blokkering - led de bloqueio

12 - punto decimale - decimal point - point décimal - Leuchtpunkt - punto sexagesimal - decimalpunt - ponto decimal

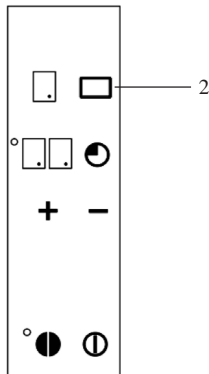
Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2



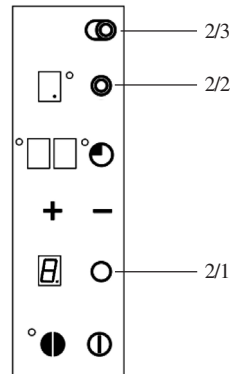
2 FUOCHI + 1 ESTENSIONE
 2 PLATES + 1 EXTENSION
 2 FOYERS + 1 EXTENSION
 2 KOCHZONEN + 1 ERWEITERUNG
 2 FUEGOS + 1 EXTENSIÓN
 2 KOOKZONES + 1 UITBREIDING
 2 DISCOS + 1 EXTENSÃO



1 FUOCO + ESTENSIONE
 1 PLATE + EXTENSION
 1 FOYER + EXTENSION
 1 KOCHZONE + ERWEITERUNG
 1 FUEGO + EXTENSIÓN
 1 KOOKZONE + UITBREIDING
 1 DISCO + EXTENSÃO



1 FUOCO
 1 PLATE
 1 FOYER
 1 KOCHZONE
 1 FUEGO
 1 KOOKZONE
 1 DISCO



TRIPLOCIRCUITO
 TRIPLE CIRCUIT
 TRIPLE CIRCUIT
 DREIKREIS
 CIRCUITO TRIPLE
 DRIEVOUDIG CIRCUIT
 TRIPLO CIRCUITO

Legenda - Key - Légende - LEGENDE - Leyenda - Legenda - Legenda:

- 1 - accensione / spegnimento - ON / OFF - marche/arrêt - Ein / Aus - encendido / apagado - aan / uit - ligar / desligar
- 2 - zona cottura - cooking area - zone de cuisson - Kochzone - zona cocción - kookzone - zona de cozedura
- 3 - display potenza - power display - afficheur de puissance - Display für Leistungsanzeige - display potencia - visor de potência
- 4 - meno / più - higher / lower - moins / plus - - / + - menos/más - min / plus - menos / mais
- 5 - doppio circuito (estensione) - twin circuit (extension) - double circuit (extension) - Zweikreis (Erweiterung) - doble circuito (extensión) - dubbel circuit (uitbreiding) - duplo circuito (extensão)
- 6 - timer - timer - minuteur - Zeitschaltuhr - temporizador - timer - temporizador
- 7 - display timer - timer display - afficheur minuteur - Display f. Zeitschaltuhr - display temporizador - display timer - visor do temporizador
- 8 - blocco comandi (chiave) - control lock (key) - blocage des commandes (clé) - Inbetriebnahme-/Kindersperre (Schlüssel) - bloquo mandos (llave) - blokkering bedieningen (sleutel) - bloqueio dos comandos (chave)
- 9 - led doppio circuito - twin circuit LED - del double circuit - LED zweiter Heizkreis - led doble circuito - led dubbel circuit - led do duplo circuito
- 10 - led timer - timer LED - del minuteur - LED Zeitschaltuhr - led temporizador - led timer - led do temporizador
- 11 - led blocco - lock LED - del blocage - LED Sperre - led bloquo - led blokkering - led de bloqueio
- 12 - punto decimale - decimal point - point décimal - Leuchtpunkt - punto sexagesimal - decimálpunt - ponto decimal

Fig. 2a - Abb. 2a - Afb. 2a

IT

Accensione del dispositivo

- 1 - Toccare il tasto (1) per attivare il controllo: gli indicatori del livello di regolazione (3) ed i display timer (7) mostrano "0" ed i punti decimali (12) lampeggiano;
- 2 - Eseguire la successiva operazione entro 10 secondi, altrimenti il dispositivo si spegne automaticamente;

Controllo della Potenza e del Timer attraverso i tasti "+" e "-"

I tasti "+" e "-" (4) vengono utilizzati per controllare sia la potenza delle piastre che il tempo impostato nel Timer/Contaminuti (7). Essendo i comandi "+" e "-" (4) comuni ad entrambe le funzionalità, se si desidera controllare la potenza delle piastre occorrerà, dapprima, selezionare la zona interessata tramite il tasto (2) e il relativo livello di potenza con i tasti "+" e "-" (4) quindi selezionare la funzione timer, mediante il tasto (6) e poi regolare il tempo con il "+" o "-" (4).

Accensione della zona di cottura:

Una volta acceso il dispositivo, l'accensione di una zona di cottura deve avvenire entro i 10 secondi, nel seguente modo:

- 1 - Premere uno dei tasti (2) per selezionare la zona di cottura che interessa pilotare. Sul display relativo (3) compare uno "0" e si accende il punto decimale (12), per evidenziare che la zona di cottura che interessa è attiva;
- 2 - Toccare i tasti "+" e "-" (4) per regolare il livello di potenza (da 1 a 9). Tali tasti sono dotati di funzione di ripetizione. La

GB

Switching on the device

1. Press the key (1) to activate the control: the adjustment level indicators (3) and the timer display (7) are set to "0" while the decimal points (12) flash.
2. Perform the next operation within 10 seconds, otherwise the device will switch off automatically.

Adjusting power and the timer by means of the "+" and "-" keys

Use the "+" and "-" keys (4) to adjust the setting of the plates and the required time on timer/minute counter (7). The "+" and "-" controls (4) are common to both functions. Accordingly, to regulate the power of the hob, first select the zone with key (2), then adjust the relative power level using the "+" and "-" keys (4); this done, select the timer function with key (6) and proceed to set the duration, likewise using the "+" or "-" key (4).

Switching on the cooking area

Once the device has been activated, switch on the cooking area (within 10 seconds) as follows:

1. Press one of the keys (2) to select the cooking area required. The relative display (3) will indicate a "0" and the decimal point (12) will illuminate to show that the cooking area has been activated.
2. Use the "+" and "-" keys (4) to adjust the heat level (from 1 to 9).

FR

Mise en marche du dispositif

- 1 - Toucher la touche (1) pour activer le contrôle : les indicateurs du niveau de réglage (3) et les afficheurs minuteur (7) indiquent "0" et les points décimaux (12) clignotent.
- 2 - Effectuer l'opération suivante dans les 10 secondes, sinon le dispositif s'éteint automatiquement.

Contrôle de la puissance et du minuteur à l'aide des touches "+" et "-"

Les touches "+" et "-" (4) sont utilisées pour contrôler la puissance des plaques et le temps réglé dans le minuteur/compteur minutes (7). Les commandes "+" et "-" (4) sont communes aux deux fonctions. Pour contrôler la puissance des plaques, sélectionner d'abord le foyer avec la touche (2) et la puissance correspondante avec les touches "+" et "-" (4). Sélectionner ensuite la fonction minuteur avec la touche (6). Régler le temps de cuisson avec les touches "+" ou "-" (4).

Allumage de la zone de cuisson :

Lorsque le dispositif est allumé, l'allumage d'une zone de cuisson doit avoir lieu en l'espace de 10 secondes comme suit :

- 1 - Appuyer sur une des touches (2) pour sélectionner la zone de cuisson que l'on souhaite piloter. Un "0" apparaît sur l'afficheur correspondant et le point décimal (12) s'allume pour signaler que la zone de cuisson qui intéresse est active.
- 2 - Toucher les touches "+" et "-" (4) pour régler le niveau de puissance (de 1 à 9). Ces touches ont une fonction de

Einschalten des Gerätes

- 1 - Berühren Sie die Taste (1), um die Steuerung zu aktivieren: die Einstellungsanzeigen (3) und die Displays der Zeitschaltuhr (7) zeigen "0" an und die Leuchtpunkte (12) blinken.
- 2 - Damit sich die Vorrichtung nicht automatisch abschaltet, müssen Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden die nächste Taste berühren.

Einstellen von Leistung und Zeitschaltuhr mit den Tasten "+" und "-"

Mit den Tasten "+" und "-" (4) können Sie die Leistung der Kochstellen und die auf der Zeitschaltuhr/Küchenuhr (7) eingestellte Zeit regeln. Da die Tasten "+" und "-" (4) für beide Funktionen verwendet werden, wählt man zum Einstellen der Heizleistung der Platten zuerst mit der Taste (2) die betreffende Zone und mit den Tasten "+" und "-" (4) die Leistungsstufe, dann mit der Taste (6) die Zeitschaltuhr-Funktion und stellt mit "+" oder "-" (4) die Zeit ein.

Einschalten der Kochzone:

Nach dem Einschalten des Gerätes haben Sie 10 Sekunden Zeit, eine Kochzone einzuschalten:

- 1 - Dazu wählen Sie durch Drücken einer der Tasten (2) die gewünschte Kochzone aus. Auf dem dieser Zone entsprechenden Display (3) erscheint eine "0" und der Leuchtpunkt (12) leuchtet auf, was bedeutet, dass die betreffende Kochzone nun eingeschaltet ist.
- 2 - Mit Hilfe der Tasten "+" und "-" (4) stellen Sie nun die gewünschte Leistungsstufe (1 bis 9) ein. Diese Tasten sind mit

Encendido del dispositivo

- 1 - Pulsar la tecla (1) para activar el control: los indicadores del nivel de regulación (3) y los displays temporizador (7) muestran "0", mientras que los puntos sexagesimales (12) se encienden de modo intermitente.
- 2 - La operación sucesiva deberá ser ejecutada dentro de los sucesivos 10 segundos ya que de lo contrario el aparato se apaga de modo automático.

Control de la Potencia y del Temporizador mediante las teclas "+" y "-"

Las teclas "+" y "-" (4) se utilizan para controlar tanto la potencia de las placas como el tiempo programado mediante el Temporizador/Cuentaminutos (7). Puesto que los mandos "+" y "-" (4) son comunes a las dos funciones, si se desea regular la potencia de las placas es preciso, antes que nada, seleccionar la zona interesada mediante la tecla (2) y el correspondiente nivel de potencia con las teclas "+" y "-" (4), luego seleccionar la función temporizador con la tecla (6) y, por último, ajustar el tiempo con "+" o "-" (4).

Encendido de la zona de cocción:

Una vez encendido el dispositivo, el encendido de una zona de cocción debe efectuarse dentro de los sucesivos 10 segundos, procediendo para ello de la siguiente forma:

- 1 - Presionar una de las teclas (2) para seleccionar la zona de cocción que se desea activar. En el respectivo display (3) aparece un "0" y se enciende el punto sexagesimal (12) para indicar que la respectiva zona de cocción ha sido activada.
- 2 - Pulsar las teclas "+" y "-" (4) para regular el nivel de potencia (entre 1 y 9). Estas teclas cuentan con función de repetición. Manteniendo

Inschakelen van het toestel

- 1 - Raak de toets (1) aan om de controle te activeren: de lampjes van het regelniveau (3) en de timer displays (7) geven "0" aan en de decimaalpunten (12) knipperen;
- 2 - Verricht de volgende handeling binnen 10 seconden, anders gaat het apparaat automatisch uit;

Regeling van het vermogen en van de timer met de toetsen "+" en "-"

De toetsen "+" en "-" (4) worden gebruikt om zowel het vermogen van de platen als de ingestelde tijd in de Timer/Kookwekker (7) te regelen. De bedieningen "+" en "-" (4) worden voor beide functies gebruikt. Daarom moet voor de controle van het vermogen van de platen eerst de zone worden geselecteerd met de toets (2) en het vermogen met de toetsen "+" en "-" (4). Selecteer daarna de timerfunctie met de toets (6) en stel de tijd in met "+" of "-" (4).

Inschakelen van de kookzone:

Zodra het apparaat is ingeschakeld, moet een kookzone binnen 10 seconden als volgt worden ingeschakeld:

- 1 - Druk op één van de toetsen (2) om de kookzone te selecteren die u wilt bedienen. Op het desbetreffende display (3) verschijnt een "0" en gaat de decimaalpunt (12) branden om aan te geven dat de kookzone in kwestie actief is;
- 2 - Raak de toetsen "+" en "-" (4) aan om het vermogensniveau te regelen (van 1 tot 9). Deze toetsen zijn uitgerust met een

Ligação do dispositivo

- 1 - Prima a tecla (1) para activar o controlo: os indicadores do nível de regulação (3) e os visores do temporizador (7) mostram "0" e os pontos decimais (12) começam a piscar;
- 2 - Efetue a operação seguinte dentro de 10 segundos, caso contrário o dispositivo desliga-se automaticamente;

Controlo da Potência e do Temporizador através das teclas "+" e "-"

As teclas "+" e "-" (4) são utilizadas para controlar quer a potência das placas quer o tempo definido no Temporizador/Contaminutos (7). Sendo os comandos "+" e "-" (4) comuns às duas funções, se pretender verificar a potência das placas, deve primeiramente seleccionar a zona desejada através da tecla (2) e o respectivo nível de potência com as teclas "+" e "-" (4); de seguida, seleccione a função do temporizador através da tecla (6) e, por fim, regule o tempo com as teclas "+" ou "-" (4).

Activação da zona de cozedura:

Ligado o dispositivo, a activação de uma zona de cozedura deve ocorrer dentro de 10 segundos, do seguinte modo:

- 1 - Prima uma das teclas (2) para seleccionar a zona de cozedura que pretende ligar. No respectivo visor (3) aparece um "0" e acende-se o ponto decimal (12), para assinalar que a zona de cozedura pretendida está activa;
- 2 - Prima as teclas "+" e "-" (4) para regular o nível de potência (de 1 a 9). Estas teclas possuem uma função de

IT

pressione continua di uno di questi tasti determina l'aumento o la diminuzione del valore impostato.

Spegnimento della zona di cottura:

- 1 - La zona di cottura richiesta deve essere attivata ed il punto decimale corrispondente (12) deve essere acceso;
- 2 - Portare il valore impostato a "0" mediante il tasto "-" (4). Dopo 3 secondi la zona di cottura si spegna automaticamente;

Spegnimento rapido della zona di cottura:

- 1 - La zona di cottura richiesta deve essere attivata ed il punto decimale corrispondente (12) deve essere acceso;
- 2 - Per spegnere automaticamente la zona di cottura selezionata si toccano contemporaneamente i tasti "+" e "-" (4);

Indicatore di calore residuo ("H"):

Una volta spenta la zona di cottura, se la temperatura di quest'ultima è ancora elevata, al punto tale da causare ustioni, il display (3) relativo a quella zona mostra il simbolo "H" (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun pericolo (a 60°C).

Spegnimento dell'apparato:

L'apparecchio può essere spento in qualsiasi momento mediante il tasto di accensione/spegnimento (1).

GB

Press and hold down these keys to increase or decrease the setting.

Switching off the cooking area

1. The relevant cooking area must already be activated with relative decimal point (12) illuminated.
2. Return the setting to "0" by means of the key "-" (4). After three seconds, the cooking area will automatically switch off.

Rapid shutdown of the cooking area

1. The relevant cooking area must already be activated with relative decimal point (12) illuminated.
2. To shut down the selected cooking area immediately, press the "+" and "-" keys (4) at the same time.

Residual heat indicator ("H")

If the temperature of the cooking area is still high (and a burn risk still present) after it has been switched off, the display (3) for the area will indicate the letter "H" (residual heat). The letter will only switch off when the burn risk is no longer present (at 60°C).

Switching off the hob

The hob can be switched off at any time by means of the ON / OFF switch (1).

FR

répétition. La pression continue d'une de ces touches provoque l'augmentation ou la diminution de la valeur configurée.

Arrêt de la zone de cuisson :

- 1 - La zone de cuisson requise doit être activée et le point décimal correspondant (12) doit être allumé.
- 2 - Mettre la valeur configurée sur "0" à l'aide de la touche "-" (4). Après 4 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Arrêt rapide de la zone de cuisson :

- 1 - La zone de cuisson requise doit être activée et le point décimal correspondant (12) doit être allumé.
- 2 - Pour éteindre automatiquement la zone de cuisson sélectionnée, il faut toucher simultanément les touches "+" et "-" (4).

Indicateur de chaleur résiduelle ("H") :

Une fois la zone de cuisson éteinte, si la température de cette dernière est encore élevée, au point de provoquer des brûlures, l'afficheur (3) relatif à cette zone montre le symbole "H" (chaleur résiduelle). Cette indication disparaît seulement lorsqu'il n'y a plus aucun danger (à 60°C).

Arrêt de l'appareil :

L'appareil peut être éteint à tout moment à l'aide de la touche marche/arrêt (1).

DE

Wiederholfunktion ausgestattet. Wenn Sie eine dieser beiden Tasten gedrückt halten, wird der eingestellte Wert erhöht bzw. reduziert.

Ausschalten der Kochzone:

- 1 - Die Kochstelle muss aktiviert sein und deshalb muss auch der entsprechende Leuchtpunkt (12) leuchten.
- 2 - Setzen Sie den eingestellten Wert mit der Taste "-" (4) auf "0". Nach 3 Sekunden schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

Sofortiges Ausschalten der Kochzone:

- 1 - Die Kochzone muss eingeschaltet sein und deshalb muss auch der entsprechende Leuchtpunkt (12) leuchten.
- 2 - Zum automatischen Abschalten der gewählten Kochzone berühren Sie nun gleichzeitig die Tasten "+" und "-" (4).

Restwärmeanzeige ("H"):

Ist die abgeschaltete Kochzone noch so heiß, dass man sich daran verbrennen könnte, wird auf dem Display (3) dieser Kochstelle das Restwärme-Symbol "H" angezeigt. Diese Anzeige erlischt erst, wenn die Temperatur auf 60 °C gesunken ist.

Ausschalten des Gerätes:

Das Gerät kann jederzeit mit der Taste Ein/Aus (1) abgeschaltet werden.

ES

presionada de modo continuo una de estas teclas, se obtiene el aumento o la reducción del valor que se está programando.

Apagado de la zona de cocción:

- 1 - *La zona de cocción requerida debe estar activada y el respectivo punto sexagesimal (12) debe estar encendido.*
- 2 - *Operar con la tecla "-" (4) para disponer el valor programado en "0". Después de tres segundos la zona de cocción se apagará de modo automático.*

Apagado rápido de la zona de cocción:

- 1 - *La zona de cocción requerida debe estar activada y el respectivo punto sexagesimal (12) debe estar encendido.*
- 2 - *Para apagar automáticamente la zona de cocción seleccionada se deben pulsar simultáneamente las teclas "+" y "-" (4).*

Indicador de calor residual ("H"):

Una vez apagada la zona de cocción, si su temperatura es aún elevada como para poder causar quemaduras, en el respectivo display (3) aparecerá el símbolo "H" (calor residual). Esta indicación desaparecerá sólo al desaparecer el peligro (a 60 °C).

Apagado del aparato:

El aparato puede ser apagado en cualquier momento mediante la tecla de encendido/apagado (1).

NL

herhaalfunctie. Door continu op één van deze toetsen te drukken neemt de ingestelde waarde toe of af.

Uitschakelen van de kookzone:

- 1 - De gewenste kookzone moet zijn ingeschakeld en de overeenstemmende decimaalpunt (12) moet branden;
- 2 - Breng de ingestelde waarde op "0" met de toets "-" (4). Na 3 seconden gaat de kookzone automatisch uit;

Snel uitschakelen van de kookzone:

- 1 - De gewenste kookzone moet zijn ingeschakeld en de overeenstemmende decimaalpunt (12) moet branden;
- 2 - Om de geselecteerde kookzone automatisch uit te schakelen moeten de toetsen "+" en "-" (4) tegelijk worden aangeraakt;

Restwarmte-indicatie ("H"):

Zodra de kookzone is uitgeschakeld en de temperatuur ervan nog zo hoog is dat men zich eraan kan branden, toont het display (3) van die zone het symbool "H" (restwarmte). De aanduiding verdwijnt pas als er geen gevaar meer is (bij 60°C).

Uitschakelen van het apparaat:

Het apparaat kan op elk moment worden uitgeschakeld met de aan/uit toets (1).

PT

repetição. A pressão contínua de uma destas teclas determina o aumento ou a diminuição do valor programado.

Desactivação da zona de cozedura:

- 1 - *A zona de cozedura pretendida deve estar activada e o ponto decimal correspondente (12) deve estar aceso;*
- 2 - *Coloque o valor programado em "0" através da tecla "-" (4). Passados 3 segundos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente;*

Desactivação rápida da zona de cozedura:

- 1 - *A zona de cozedura pretendida deve estar activada e o ponto decimal correspondente (12) deve estar aceso;*
- 2 - *Para desactivar automaticamente a zona de cozedura seleccionada, prima simultaneamente as teclas "+" e "-" (4);*

Indicador de calor residual ("H"):

Desligada a zona de cozedura, se a temperatura desta última ainda estiver elevada, a ponto de provocar queimaduras, o visor (3) relativo a essa zona mostra o símbolo "H" (calor residual). A indicação só desaparece quando não já não existir nenhum perigo (a 60 °C).

Desactivação do aparelho:

O aparelho pode ser desligado a qualquer momento através da tecla de activação/desactivação (1).

IT

Zone di cottura a doppio circuito

A seconda del modello una o due zone possono essere dotate di un secondo circuito. Tali zone possono essere di due tipi:

TONDA: formata da un disco centrale e di una corona esterna;

OVALE: formata da un disco laterale e di una semicorona.

E' possibile accendere una sola zona a disco oppure entrambe (disco + corona o semicorona).

Accensione di una zona a doppio circuito:

- 1 - La zona a doppio circuito deve essere attivata e quindi deve essere acceso il punto decimale (12) sul display relativo alla zona interessata;
- 2 - Selezionare il livello di regolazione desiderato (1:9);
- 3 - Accendere il secondo circuito toccando il tasto di doppio circuito (5). Il led (9) relativo alla zona selezionata si accende e si accende anche il secondo circuito, assieme a quello primario.

Spegnimento del secondo circuito di una zona di cottura:

- 1 - La zona a doppio circuito deve essere attivata e quindi deve essere acceso il punto decimale (12) sul display relativo alla zona interessata;
- 2 - Toccare il tasto di doppio circuito (5). Il led (9) relativo alla zona selezionata si spegne e si spegne anche il circuito secondario della zona di cottura;

GB

Twin circuit cooking areas

Depending on the model, one or two areas may have a second circuit. There are two types:

ROUND: comprising a central disk and external crown;

OVAL: comprising a lateral disk and half-crown.

One disk zone or both (disk + crown/half-crown) can be switched on.

Switching on a twin circuit zone:

1. The twin circuit zone must already be activated with relative decimal point (12) illuminated.
2. Select the required setting (1 - 9).
3. Press the twin circuit key (5) to switch it on. The LED (9) for the selected zone will light up; the second circuit will be activated together with the first.

Switching off the second circuit

1. The twin circuit zone must already be activated with relative decimal point (12) illuminated.
2. Press the twin circuit key (5). The LED (9) for the selected zone will go out to indicate deactivation of the second circuit.

FR

Zones de cuisson à double circuit

Selon le modèle, une ou deux zones peuvent avoir un deuxième circuit. Ces zones peuvent être de deux types :

RONDE : formée d'un disque central et d'une couronne extérieure.

OVALE : formée d'un disque latéral et d'une demie couronne.

Il est possible d'allumer une seule zone à disque ou les deux (disque + couronne ou demie couronne).

Allumage d'une zone à double circuit :

- 1 - La zone à double circuit doit être activée et le point décimal (12) doit donc être allumé sur l'afficheur relatif à la zone concernée.
- 2 - Sélectionner le niveau de réglage voulu (1:9).
- 3 - Allumer le deuxième circuit en touchant la touche de double circuit (5). La del (9) relative à la zone sélectionnée s'allume ; le deuxième circuit s'allume en même temps que le primaire.

Arrêt du deuxième circuit d'une zone de cuisson :

- 1 - La zone à double circuit doit être activée et le point décimal (12) doit donc être allumé sur l'afficheur relatif à la zone concernée.
- 2 - Toucher la touche de double circuit (5). La del (9) relative à la zone sélectionnée s'éteint et le circuit secondaire de la zone de cuisson s'éteint également.

DE

Zweikreis-Kochzonen

Je nach Modell können eine oder zwei Kochzonen einen zweiten Heizkreis haben. Diese Kochzonen können wie folgt aussehen:

KREISRUND, mit einer in der Mitte angeordneten Scheibe und einem um diese herum liegenden Heizkranz

OVAL, mit einer seitlich angeordneten Scheibe und einem Halbkranz (Bräterzone).

Sie können von einer Zweikreis-Zone nur die Scheibe einschalten oder auch die Scheibe und den zweiten Heizkreis (Kranz bzw. Halbkranz) zusammen.

Einschalten einer Zweikreis-Kochzone:

- 1 - Die entsprechende Zweikreis-Kochzone muss aktiviert sein; der entsprechende Leuchtpunkt (12) auf dem Display der betreffenden Kochzone muss also leuchten.
- 2 - Stellen Sie die gewünschten Leistungsstufe ein (1:9).
- 3 - Schalten Sie dann durch Berühren der Zweikreistaste (5) den zweiten Heizkreis zu. Die LED (9) der gewählten Kochzone leuchtet auf und es schaltet sich zu dem ersten Heizkreis auch der zweite Heizkreis zu.

Abschalten des zweiten Heizkreises einer Zweikreis-Kochzone:

- 1 - Die Zweikreis-Kochzone muss eingeschaltet sein und damit muss auch der entsprechende Leuchtpunkt (12) auf dem Display der Kochzone leuchten.
- 2 - Berühren Sie die Zweikreistaste (5). Die LED (9) der gewählten Kochzone erlischt und der zweite Heizkreis dieser Kochzone wird abgeschaltet.

ES

Zonas de cocción de doble circuito

En función del modelo, una o dos zonas pueden estar equipadas con un segundo circuito. Estas zonas pueden ser de dos tipos:

REDONDA: formada por un disco central y una corona externa.

OVAL: constituida por un disco lateral y una semicorona.

Es posible encender una sola zona de disco o bien ambas (disco + corona o semicorona).

Encendido de una zona de doble circuito:

- 1 - *La zona de doble circuito debe ser activada y, por lo tanto, debe estar encendido el punto sexagesimal (12) en el display correspondiente a la respectiva zona.*
- 2 - *Seleccionar el nivel de regulación preferido (1:9).*
- 3 - *Encender el segundo circuito pulsando la tecla de doble circuito (5). Se enciende el led (9) relativo a la zona seleccionada y junto al primario se enciende también el segundo circuito.*

Apagado del segundo circuito de una zona de cocción:

- 1 - *La zona de doble circuito debe estar activada y por lo tanto debe estar encendido el punto sexagesimal (12) en el display relativo a la respectiva zona.*
- 2 - *Pulsar la tecla de doble circuito (5). Se apaga el led (9) relativo a la zona seleccionada y se apaga también el circuito secundario de la zona de cocción.*

NL

Kookzones met dubbel circuit

Afhankelijk van het model kunnen één of twee zones zijn uitgerust met een tweede circuit. Deze zones kunnen uit twee soorten bestaan:

ROND: gevormd door een centrale schijf en een buitenring;

OVAAL: gevormd door een zijdelingse schijf en een halve ring.

U kunt slechts één schijf inschakelen of beiden (schijf + ring of halve ring).

Inschakelen van een zone met dubbel circuit:

- 1 - De zone met dubbel circuit moet zijn ingeschakeld en dus moet de decimaalpunt (12) op het display van de zone in kwestie branden;
- 2 - Selecteer het gewenste niveau (1:9);
- 3 - Schakel het tweede circuit in door de toets van het dubbele circuit (5) aan te raken. De led (9) van de geselecteerde zone gaat branden en ook het tweede circuit wordt samen met het primaire circuit ingeschakeld.

Uitschakelen van het tweede circuit van een kookzone:

- 1 - De zone met dubbel circuit moet zijn ingeschakeld en dus moet de decimaalpunt (12) op het display van de zone in kwestie branden;
- 2 - Raak de toets van het dubbele circuit (5) aan. De led (9) van de geselecteerde zone gaat uit en ook het secundaire circuit van de kookzone gaat uit;

PT

Zonas de cozedura com duplo circuito

Conforme o modelo, uma ou duas zonas podem estar equipadas com um segundo circuito. Estas zonas podem ser de dois tipos

REDONDA: formada por um disco central e uma coroa externa;

OVAL: formada por um disco lateral e uma semi-coroa.

É possível ligar uma única zona com disco ou ambas (disco + coroa ou semi-coroa).

Activação de uma zona com duplo circuito:

- 1 - *A zona com duplo circuito deve estar activada e, de seguida, deve acender-se o ponto decimal (12) no visor relativo à zona pretendida;*
- 2 - *Selecione o nível de regulação que deseja (1:9);*
- 3 - *Ligue o segundo circuito premindo a tecla de duplo circuito (5). O led (9) relativo à zona seleccionada acende-se e acende-se também o segundo circuito, juntamente com o primário.*

Desactivação do segundo circuito de uma zona de cozedura:

- 1 - *A zona com duplo circuito deve estar activada e o ponto decimal (12) no visor relativo à zona pretendida deve estar aceso;*
- 2 - *Prima a tecla de duplo circuito (5). O led (9) relativo à zona seleccionada apaga-se e o circuito secundário da zona de cozedura desliga-se;*

IT

Blocco dell'apparato o della zona di cottura (chiave)

L'intero apparato può essere bloccato con il tasto di blocco o chiave (8), al fine di impedire operazioni non intenzionali. La funzione serve anche come sicurezza per i bambini. Fintanto che la funzione di blocco è attiva, l'azione sui tasti non ha alcun effetto salvo lo spegnimento (1).

Spegnimento di sicurezza

Se una o più zone di cottura rimangono inavvertitamente accese, il sistema di controllo, trascorso il tempo limite d'accensione, provvede a spegnerle automaticamente. In questo caso viene visualizzato il simbolo "H".

Preriscaldamento automatico

Quest'automatismo semplifica il processo di cottura in quanto non è richiesta la presenza umana durante tutto il ciclo di cottura. La funzione determina un preriscaldamento della zona di cottura alla massima potenza, in modo da portare velocemente la zona temperatura di regime. Dopo un certo tempo, il livello di potenza ritorna spontaneamente a quello impostato.

Attivazione del preriscaldamento automatico

Selezionare la zona di cottura interessata tramite il tsto (2). Selezionare il livello di potenza 9 con il tsto "+" (4) e premere ancora una volta il tasto "+" (4), per inserire la modalità di preriscaldamento (accensione del simbolo "A" sul display

GB

Shutting down the unit or the cooking area (key)

To shut down the unit to prevent operation (e.g. by children), use the lock key (8). While the lock is engaged, all operation of the keys is disabled, with the exception of the OFF key (1).

Safety shutdown

In the event that one or more cooking areas is inadvertently left on, the safety system will shut the zones down automatically after a certain time has elapsed, after which the letter "H" will be displayed.

Automatic preheating

This function is designed to facilitate cooking, given that the cooking cycle may be carried out without the need for human supervision. The function uses maximum power to preheat the cooking area to bring it to the required operating temperature. After a time interval, the power level automatically returns to the original setting.

Using the automatic preheating function

Select the required cooking area by means of the key (2). Select power level 9 by means of key "+" (4), then press the "+" key (4) again to activate preheating. The letter "A" will be shown on the relative display.

FR

Blocage de l'appareil ou de la zone de cuisson (clé)

Tout l'appareil peut être bloqué avec la touche de blocage ou la clé (8) afin d'empêcher de fausses manœuvres. Cette fonction sert aussi de sécurité pour les enfants. Tant que la fonction de blocage est active, l'action sur les touches n'a aucun effet sauf l'arrêt (1).

Arrêt de sécurité

Si une ou plusieurs zones de cuisson restent allumées par inadvertance, le système de contrôle les éteint automatiquement passé le temps limite d'allumage. Dans ce cas, le symbole "H" est affiché.

Préchauffage automatique

Cet automatisme simplifie le processus de cuisson car la présence humaine n'est pas requise pendant tout le cycle de cuisson. Cette fonction détermine un préchauffage de la zone de cuisson à la puissance maximum de façon à porter rapidement la zone à la température de régime. Après un certain laps de temps, le niveau de puissance retourne spontanément à celui configuré.

Activation du préchauffage automatique

Sélectionner la zone de cuisson concernée à l'aide de la touche (2). Sélectionner le niveau de puissance 9 avec la touche "+" (4) et appuyer encore une fois sur la touche "+" (4) pour entrer le mode de préchauffage (le symbole "A" s'allume sur

DE

Sperre des Gerätes oder der Kochzone (Schlüssel)

Sie können das ganze Gerät mit der Sperrtaste (8) vor unbefugter oder unbeabsichtigter Benutzung schützen. Diese Funktion dient auch als Kindersicherung. Bei eingeschalteter Sperre sind alle Funktionen gesperrt, das Kochfeld kann lediglich ausgeschaltet werden (1).

Sicherheitsabschaltung

Sollten Sie vergessen, eine oder mehrere Kochstellen nach dem Benutzen abzuschalten, wird dies nach Ablauf der maximalen Einschaltzeit automatisch besorgt. In einem solchen Fall erscheint das Symbol "H".

Ankochautomatik

Die Ankochautomatik erleichtert das Kochen, da Sie nicht die gesamte Kochzeit am Herd stehen müssen. Mit dieser Funktion heizt die Kochstelle mit maximaler Leistung an und erreicht dadurch schneller die eingestellte Fortkochstufe. Nach einer gewissen Zeit wird automatisch auf die eingestellte Leistungsstufe (=Fortkochstufe) zurückgeschaltet.

Aktivierung der Ankochautomatik

Wählen Sie mit der Taste (2) die gewünschte Kochzone. Stellen Sie mit der Taste "+" (4) die Leistungsstufe 9 ein und drücken Sie nochmals die Taste "+" (4), um die Ankochautomatik einzuschalten (auf dem entsprechenden Display erscheint das Symbol "A").

ES

Bloqueo del aparato o de la zona de cocción (llave)

El aparato puede ser bloqueado con la tecla de bloqueo o llave (8) a fin de impedir la ejecución accidental de operaciones. Esta función sirve también como dispositivo de seguridad para los niños. Mientras la función de bloqueo se encuentre activada, la presión ejercida sobre las teclas no produce ningún efecto salvo el apagado del aparato (1).

Apagado de seguridad

En caso de que una o más de una zona de cocción permanezca inadvertidamente encendida, el sistema de control, una vez transcurrido el tiempo límite de encendido, se encarga de apagarla/s automáticamente. En este caso aparecerá el símbolo "H".

Precalentamiento automático

Este automatismo simplifica el proceso de cocción, ya que no se requiere la presencia humana durante el ciclo de cocción. Esta función determina un precalentamiento de la zona de cocción a la máxima potencia, a fin de aumentar rápidamente la temperatura de dicha zona hasta alcanzar el valor de régimen. Después de un cierto lapso el nivel de potencia asume espontáneamente el valor programado.

Activación del precalentamiento automático

Operar con la tecla (2) para seleccionar la zona de cocción que interesa. Seleccionar el nivel de potencia 9 mediante la tecla "+" (4) y presionar nuevamente la tecla "+" (4) para activar la modalidad de precalentamiento (encendido del símbolo "A" en el respectivo display).

NL

Blokkering van het apparaat of van de kookzone (sleutel)

Het hele apparaat kan worden geblokkeerd met de blokkeertoets of sleutel (8) om onbedoelde handelingen te voorkomen. De functie dient ook als kinderbeveiliging. Zolang de blokkeerfunctie actief is, heeft een druk op de toetsen geen enkel effect, behalve de uitschakeling (1).

Veiligheidsuitschakeling

Als één of meerdere kookzones per ongeluk aan blijven, schakelt het controlesysteem ze automatisch uit als de tijdslimiet is verstreken. In dit geval wordt het symbool "H" weergegeven.

Boosterfunctie

Dit automatisme maakt het kookproces eenvoudiger, omdat er tijdens de hele kookcyclus geen personen aanwezig hoeven te zijn. De functie verwarmt de kookzone voor op vol vermogen, zodat de zone snel op temperatuur wordt gebracht. Na een bepaalde tijd keert het vermogensniveau vanzelf terug naar het ingestelde niveau.

Inschakelen van de boosterfunctie

Selecteer de kookzone met de toets (2). Selecteer het vermogensniveau 9 met de toets "+" (4) en druk nogmaals op de toets "+" (4) om de voorverwarming in te schakelen (het symbool "A" op het desbetreffende display gaat branden).

PT

Bloqueio do aparelho ou da zona de cozedura (chave)

Todo o aparelho pode ser bloqueado com a tecla de bloqueio ou a chave (8), a fim de impedir operações não intencionais. A função serve ainda como segurança para as crianças. Enquanto a função de bloqueio estiver activa, a acção nas teclas não tem qualquer efeito, excepto a desactivação (1).

Desactivação de segurança

Se uma ou mais zonas de cozedura permanecerem inadvertidamente acesas, o sistema de controlo, decorrido o tempo limite de acendimento, desliga-as automaticamente. Neste caso, è visualizado o símbolo "H".

Pré-aquecimento automático

Esta função simplifica o processo de cozedura, uma vez que não é necessária a presença humana durante todo o ciclo de cozedura. A função determina um pré-aquecimento da zona de cozedura à potência máxima, de modo a colocar rapidamente a zona na temperatura de regime. Passado um certo período de tempo, o nível de potência regressa espontaneamente ao nível programado.

Activação do pré-aquecimento automático

Selecione a zona de cozedura pretendida através da tecla (2). Selecione o nível de potência 9 com a tecla "+" (4) e prima mais uma vez a tecla "+" (4), para activar a modalidade de pré-aquecimento (o símbolo "A" acende-se no visor correspondente).

IT

relativo). Per realizzare un preriscaldamento con deriva spontanea verso il livello di potenza desiderato (ad esempio ("6") utilizzare il tasto "-" (4) e portare la potenza a 6. Terminata quest'ultima operazione il sistema entrerà in modalità di preriscaldamento automatico ed il display visualizzerà alternativamente il livello di potenza impostato ("6") ed il simbolo di preriscaldamento automatico ("A").

Disattivazione della funzione preriscaldamento automatico

Una volta che la zona di cottura è in preriscaldamento (simbolo "A" mostrato sul display) per disattivare tale funzione occorre toccare il tasto "-" (4) dopo almeno 10 secondi dall'attivazione.

Funzione Timer

Anche questa funzione semplifica il processo di cottura permettendo di fare a meno della presenza umana durante tutto il ciclo di cottura. Impostato il timer, una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura verrà spenta automaticamente. Se nessuna zona viene esplicitamente programmata, allora la funzione timer funziona semplicemente come contaminuti (si veda il capitolo specifico "funzione timer come contaminuti").

GB

To preheat the unit with spontaneous movement towards the required power level (e.g. "6"), set the power to 6 by means of the "-" key (4). After the system has set to automatic preheating mode, the display panel will alternate the set power level ("6") and the automatic preheating function (indicated by the letter "A").

Switching off the automatic preheating function

To deactivate the preheating function (indicated by the letter "A" on the display), press the "-" key (4) at least 10 seconds since the function has been activated.

Timer function

This function too simplifies operation by not requiring human supervision during the cooking cycle. Once the set time on the timer has elapsed, the cooking area is automatically switched off. If no zone has been programmed, the timer simply operates as a minute counter (see the section "Using the timer as a minute counter").

FR

l'afficheur correspondant). Pour un préchauffage avec dérive spontanée vers le niveau de puissance voulu (par exemple, "6"), utiliser la touche "-" (4) et porter la puissance à 6. Une fois cette opération terminée, le système entrera en mode préchauffage automatique et l'afficheur montrera alternativement le niveau de puissance réglé ("6") et le symbole de préchauffage automatique ("A").

Désactivation de la fonction de préchauffage automatique

Une fois que la zone de cuisson est en préchauffage (symbole "A" montré sur l'afficheur), il faut toucher la touche "-" (4) 10 secondes au moins après l'activation pour désactiver cette fonction. Si aucune zone n'est manifestement programmée, la fonction minuteur fonctionne simplement comme un compte-minutes (voir le chapitre "fonction minuteur comme compte-minutes").

Fonction Minuteur

Cette fonction simplifie elle aussi le processus de cuisson en permettant de se passer de la présence humaine pendant tout le cycle de cuisson. Lorsque le minuteur est programmé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement à l'expiration du temps programmé. Si aucune zone n'est explicitement programmée, la fonction minuteur fera simplement office de compte-minutes (voir le paragraphe "fonction minuteur comme compte-minutes").

DE

Für das Ankochen mit automatischem Zurückschalten auf die gewünschte Fortkochstufe (z. B. ("6")) benutzen Sie die Taste "-" (4) und setzen die Leistungsstufe auf 6. Nun führt das System die Anheizautomatikfunktion aus und das Display zeigt abwechselnd die eingestellte Heizstufe ("6") und das Symbol ("A") für die Ankochautomatik an.

Ausschalten der Ankochautomatik

Zum Ausschalten der Ankochautomatik (Symbol "A" auf dem Display) berühren Sie die Taste "-" (4); allerdings muss zwischen Ein- und Ausschalten mindestens 10 Sekunden Zeit verstreichen.

Zeitschaltuhr

Auch diese Funktion erleichtert das Kochen, da Sie nicht mehr die ganze Zeit am Herd stehen müssen. Nach Ablauf der auf der Zeitschaltuhr eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch abgeschaltet. Wird keine Kochzone programmiert, fungiert die Zeitschaltuhr wie eine normale Küchenuhr (siehe Kapitel "Funktion Zeitschaltuhr als Küchenuhr"). Aktivierung der

ES

Para obtener un precalentamiento con derivación espontánea hacia el nivel de potencia elegido (por ejemplo ("6")) se debe utilizar la tecla "-" (4) y situar la potencia en 6. Al concluirse esta última operación el sistema entrará en modalidad de precalentamiento automático y en el display se visualizará alternativamente el nivel de potencia programado ("6") y el símbolo de precalentamiento automático ("A").

Desactivación de la función de precalentamiento automático

Una vez que la zona de cocción ha quedado en precalentamiento (símbolo "A" en el display), para desactivar esta función se debe pulsar la tecla "-" (4) después de al menos 10 segundos a contar de la activación.

Función Temporizador

También esta función simplifica el proceso de cocción ya que permite ejecutar un ciclo completo de cocción sin presencia humana. Una vez transcurrido el tiempo programado mediante el temporizador, la zona de cocción será apagada de modo automático. En caso de no programarse explícitamente ninguna zona, la función temporizador opera simplemente como cuentaminutos (véase el respectivo capítulo "función temporizador como cuentaminutos").

NL

Druk voor een voorverwarming met spontane terugkeer naar het gewenste vermogensniveau (bijvoorbeeld "6") op de toets "-" (4) en breng het vermogen op 6. Na deze laatste handeling treedt de boosterfunctie in werking en op het display worden afwisselend het ingestelde vermogensniveau ("6") en het symbool van de boosterfunctie ("A") weergegeven.

Uitschakelen van de boosterfunctie

Om de boosterfunctie van de kookplaat tijdens de werking (het symbool "A" wordt op het display weergegeven) uit te schakelen, moet minstens 10 seconden na de inschakeling op de toets "-" (4) worden gedrukt.

Timerfunctie

Ook deze functie maakt het kookproces eenvoudiger, omdat tijdens de hele kookcyclus geen personen aanwezig hoeven te zijn. Als de timer de ingestelde tijd bereikt, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. Als geen enkele zone uitdrukkelijk wordt geprogrammeerd, werkt de timerfunctie eenvoudig als kookwekker (zie het specifieke hoofdstuk "timerfunctie als kookwekker").

PT

Para realizar um pré-aquecimento ao regresso automático ao nível de potência desejado (por exemplo ("6")), utilize a tecla "-" (4) e coloque a potência em 6.

Terminada esta última operação, o sistema entra no modo de pré-aquecimento automático e o visor mostra alternadamente o nível de potência programado ("6") e o símbolo de pré-aquecimento automático ("A").

Desativação da função de pré-aquecimento automático

Quando a zona de cozedura está em pré-aquecimento (símbolo "A" no visor), para desactivar essa função basta premir a tecla "-" (4) pelo menos 10 segundos após a activação.

Função Temporizador

Também esta função simplifica o processo de cozedura, permitindo prescindir ao máximo da presença humana durante todo o ciclo de cozedura. Programado o temporizador e decorrido o tempo definido, a zona de cozedura desliga-se automaticamente. Se nenhuma zona for explicitamente programada, a função do temporizador funcionará simplesmente como conta-minutos (consulte o capítulo correspondente "função temporizador como conta-minutos").

IT

Attivazione della funzione timer:

- 1 - La zona di cottura deve essere attivata, ossia il punto decimale (12) relativo alla zona in questione deve essere acceso;
- 2 - Selezionare, se già non lo si è fatto, un livello di potenza compreso tra 1 e 9;
- 3 - Toccare il tasto timer (6): il display del timer visualizza "00" e la spia (10), corrispondente alla zona da programmare s'illumina;
- 4 - Selezionare il tempo di cottura (da 0 a 99 minuti) per mezzo dei tasti "+" e "-" (4). La funzione timer si avvia automaticamente entro pochi secondi. Tenendo costantemente premuto il tasto "+" o "-" (4) è possibile impostare rapidamente il tempo di cottura. La funzione timer si applica alla zona di cottura selezionata.

Spegnimento rapido della zona di cottura e del timer relativo:

Toccando simultaneamente i tasti "+" e "-" (4) la zona di cottura viene spenta immediatamente. In tal modo viene anche disattivata la funzione timer.

La funzione Timer usata come contaminuti

Se la funzione non viene utilizzata per una zona di cottura specifica, essa può essere impiegata come contaminuti. In tal modo, quando scatta il contaminuti la zona di cottura non viene spenta.

GB

Using the timer function

1. The cooking area must already be activated with relative decimal point (12) illuminated.
2. Select a power level between 1 and 9.
3. Press the timer key (6); the timer display shows "00" and the indicator (10) relative to the zone being programmed lights up.
4. Select the cooking time (between 0 to 99 minutes) by means of the "+" and "-" keys (4). The timer will start up automatically in a few seconds. Press and hold down the "+" or "-" key (4) to scroll the time setting. Note that the timer function applies to the selected cooking area only.

Rapid shutdown of the cooking area and relative timer

Press the "+" and "-" keys (4) at the same time to shut down the relative cooking area immediately. Note that the timer function will also be deactivated.

Using the timer as a minute counter

When the timer function is not programmed, the timer display can be used simply to count down minutes (i.e. when the displayed time elapses, the cooking area is not deactivated).

FR

Activation de la fonction minuteur :

- 1- La zone de cuisson doit être activée, à savoir que le point décimal (12) relatif à la zone en question doit être allumé.
- 2- Sélectionner, si cela n'a pas été déjà fait, un niveau de puissance compris entre 1 et 9.
- 3- Toucher la touche minuteur (6) ; l'afficheur du minuteur indique "00" et le témoin (10) correspondant à la zone à programmer s'allume.
- 4- Sélectionner le temps de cuisson (de 0 à 99 minutes) à l'aide des touches "+" et "-" (4). La fonction minuteur démarre automatiquement en l'espace de quelques secondes. En appuyant constamment sur la touche "+" ou "-" (4), il est possible de régler rapidement le temps de cuisson. La fonction minuteur s'applique à la zone de cuisson sélectionnée.

Arrêt rapide de la zone de cuisson et du minuteur respectif :

En touchant simultanément les touches "+" et "-" (4), la zone de cuisson s'éteint immédiatement. La fonction minuteur se désactive également ainsi.

La fonction Minuteur utilisée comme compte-minutes

Si la fonction n'est pas utilisée pour une zone de cuisson spécifique, elle peut être utilisée comme compte-minutes. Ainsi, lorsque le compte-minutes se déclenche, la zone de cuisson ne s'éteint pas.

DE

Zeitschaltuhr:

- 1- Die Kochzone muss eingeschaltet sein, der Leuchtpunkt (12) dieser Kochzone muss also leuchten.
- 2- Wenn Sie noch keine Leistungsstufe (1 bis 9) gewählt haben, müssen Sie das jetzt tun.
- 3- Berühren Sie die Zeitschaltuhr-Taste (6): das Display der Zeitschaltuhr zeigt "00" an und das Lämpchen (10) der zu programmierenden Kochzone leuchtet auf.
- 4- Stellen Sie nun die gewünschte Garzeit (0 bis 99 Minuten) mit Hilfe der Tasten "+" und "-" (4) ein.
Jetzt schaltet sich die Zeitschaltuhr-Funktion innerhalb von wenigen Sekunden automatisch ein. Halten Sie die Taste "+" oder "-" (4) länger gedrückt, können Sie die Garzeit ganz schnell einstellen.
Die Zeitschaltuhr funktioniert nur für die gewählte Kochzone.

Sofortiges Abschalten der Kochzone und der Zeitschaltuhr:

Zum sofortigen Abschalten der Kochzone berühren Sie gleichzeitig die Tasten "+" und "-" (4). Damit wird auch die Zeitschaltuhr ausgeschaltet.

Funktion Zeitschaltuhr als Küchenuhr

Wird die Zeitschaltuhr-Funktion nicht für eine spezifische Kochzone eingesetzt, kann sie wie eine normale Küchenuhr verwendet werden. Wenn die auf der Küchenuhr eingestellte Zeit abläuft, wird die Kochstelle dann nicht abgeschaltet.

ES

Activación de la función temporizador:

- 1- La zona de cocción debe estar activada, esto es, el punto sexagesimal (12) relativo a la zona en cuestión debe estar encendido.
- 2- Si aún no se ha hecho, seleccionar un nivel de potencia comprendido entre 1 y 9.
- 3- Pulsar la tecla temporizador (6): en el display del temporizador aparece "00" y se enciende el testigo (10), correspondiente a la zona a programar.
- 4- Si aún no ha sido hecho, seleccionar el tiempo de cocción (entre 0 y 99 minutos) mediante las teclas "+" y "-" (4). La función temporizador se activa automáticamente dentro de los segundos sucesivos. Manteniendo constantemente presionada la tecla "+" o "-" (4) es posible programar rápidamente el tiempo de cocción. La función temporizador se activará en la zona de cocción seleccionada.

Apagado rápido de la zona de cocción y del respectivo temporizador:

Pulsando simultáneamente las teclas "+" y "-" (4) la zona de cocción se apaga de modo inmediato. De esta forma se desactiva también la función temporizador.

La función temporizador usada como cuentaminutos

Si esta función no es utilizada para una zona de cocción específica, puede ser utilizada como cuentaminutos. De esta forma, al llegar a cero el cuentaminutos la zona de cocción permanece encendida.

NL

Inschakelen van de timerfunctie:

- 1- De kookzone moet zijn ingeschakeld, oftewel de decimaalpunt (12) van de zone in kwestie moet branden;
- 2- Selecteer een vermogensniveau tussen 1 en 9, als u dat nog niet hebt gedaan;
- 3- Raak de toets timer (6) aan: het display van de timer geeft "00" weer en het controlelampje (10) van de te programmeren zone gaat branden;
- 4- Selecteer de kooktijd (van 0 tot 99 minuten) met de toetsen "+" en "-" (4). De timerfunctie wordt automatisch binnen enkele seconden ingeschakeld. Als de toets "+" of "-" (4) constant ingedrukt wordt gehouden, kan de kooktijd snel worden ingesteld. De timerfunctie wordt toegepast op de geselecteerde kookzone.

Snel uitschakelen van de kookzone en de bijbehorende timer:

Door tegelijkertijd de toetsen "+" en "-" (4) aan te raken wordt de kookzone onmiddellijk uitgeschakeld. Op deze wijze wordt ook de timerfunctie uitgeschakeld.

De timerfunctie gebruikt als kookwekker

Als de functie niet voor een specifieke kookzone wordt gebruikt, kan hij gebruikt worden als kookwekker. Als de kookwekker dan afgaat, wordt de kookzone niet uitgeschakeld.

PT

Ativação da função Temporizador:

- 1- A zona de cozedura deve estar activada, ou seja, o ponto decimal (12) relativo à zona em questão deve estar aceso;
- 2- Selecione, se ainda não o tiver feito, um nível de potência compreendido entre 1 e 9;
- 3- Prima a tecla Temporizador (6): o visor do temporizador mostra "00" e a luz (10), correspondente à zona a programar acende-se;
- 4- Selecione o tempo de cozedura (de 0 a 99 minutos) através das teclas "+" e "-" (4). A função Temporizador activa-se automaticamente dentro de poucos segundos. Mantendo premida a tecla "+" ou "-" (4) é possível programar rapidamente o tempo de cozedura. A função do temporizador aplica-se à zona de cozedura seleccionada.

Desactivação rápida da zona de cozedura e do respectivo temporizador:

Premindo simultaneamente as teclas "+" e "-" (4), a zona de cozedura é imediatamente desactivada. Deste modo, è também desactivada a função Temporizador.

A função Temporizador usada como conta-minutos

Se a função não for utilizada para uma zona de cozedura específica, a mesma pode ser usada como conta-minutos. Deste modo, quando o conta-minutos è activado, a zona de cozedura não è desligada.

IT

Impostazione del contaminuti:

Se il dispositivo è spento:

- 1 - Toccare il tasto d'accensione (1);
- 2 - Toccare il tasto di timer (6);
- 3 - Impostare il tempo desiderato con i tasti "+" e "-" (4).

Se il dispositivo è acceso e una zona di cottura è attiva:

- 1 - Deselezionare la zona toccando il relativo tasto di selezione (2): il punto decimale (13) si spegne;
- 2 - Toccare il tasto di timer (6);
- 3 - Impostare il tempo desiderato con i tasti "+" e "-" (4).

Spegnimento della funzione contaminuti:

Quando il tempo è scaduto viene emesso un segnale acustico per la durata di 2 minuti.

Per interrompere in anticipo la segnalazione acustica è sufficiente toccare un tasto qualunque.

Se si vuole interrompere il timer prima del suo scadere:

- 1 - Toccare il tasto di timer (6);
- 2 - Azzerare il tempo, tenendo premuto il tasto "-" (4).

Disattivazione rapida della funzione contaminuti:

Premere simultaneamente i tasti "+" e "-" (4).

GB

Setting the minute counter

When the unit is off:

1. Press the ON key (1).
2. Press the timer key (6).
3. Use the "+" and "-" keys (4) to set the required time to be counted back.

When the unit is on and a cooking area is activated:

1. Deselect the zone by pressing the relative key (2); the decimal point (13) will go out.
2. Press the timer key (6).
3. Set the time required by means of the "+" and "-" keys (4).

Deactivating the minute counter function

When the set time has elapsed, an acoustic signal is emitted for two minutes.

To silence the signal, press any key.

To interrupt the timer, proceed as follows:

1. Press the timer key (6).
2. Press the "-" key to reset the time (4).

Rapid deactivation of the minute counter

Press "+" and "-" keys (4) at the same time.

FR

Configuration du compte-minutes :

Si le dispositif est éteint :

- 1 - Toucher la touche d'allumage (1).
- 2 - Toucher la touche du minuteur (6)
- 3 - Régler le temps voulu avec les touches "+" et "-" (4).

Si le dispositif est allumé et une zone de cuisson est active :

- 1 - Désactiver la zone en touchant la zone de sélection correspondante (2) : le point décimal (13) s'éteint.
- 2 - Toucher la touche du minuteur (6).
- 3 - Régler le temps voulu avec les touches "+" et "-" (4).

Arrêt de la fonction compte-minutes :

A l'expiration du temps réglé, un signal sonore d'une durée de 2 minutes retentit.

Pour interrompre ce signal sonore, il suffit de toucher une touche quelconque.

Pour interrompre le minuteur avant :

- 1 - Toucher la touche minuteur (6).
- 2 - Remettre le temps sur zéro en appuyant sur la touche "-" (4).

Désactivation rapide de la fonction compte-minutes :

Appuyer simultanément sur les touches "+" et "-" (4).

DE

Einstellen der Küchenuhr:

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist:

- 1 - Berühren Sie die Einschalttaste (1).
- 2 - Tippen Sie auf die Zeitschaltuhr-Taste (6).
- 3 - Stellen Sie mit den Tasten "+" und "-" (4) die gewünschte Zeit ein.

Wenn das Gerät eingeschaltet und eine Kochzone eingeschaltet ist:

- 1 - Wählen Sie die Kochzone ab, indem Sie die entsprechende Wahltaste (2) antippen: der Leuchtpunkt (13) erlischt.
- 2 - Tippen Sie auf die Zeitschaltuhr-Taste (6).
- 3 - Stellen Sie nun mit den Tasten "+" und "-" (4) die gewünschte Zeit ein.

Abschalten der Küchenuhr-Funktion:

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein etwa 2 Minuten langes Signal.

Zum vorzeitigen Abschalten des Signals drücken Sie einfach irgendeine Taste.

Zum vorzeitigen Abbrechen der Funktion:

- 1 - Drücken Sie die Zeitschaltuhr-Taste (6).
- 2 - Und setzen dann die Zeit durch Gedrückthalten der Taste "-" (4) auf Null zurück.

Sofortiges Ausschalten der Küchenuhr:

Dazu drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+" und "-" (4).

ES

Programación del cuentaminutos:

Si el dispositivo está apagado:

- 1 - Pulsar la tecla de encendido (1).
- 2 - Pulsar la tecla del temporizador (6).
- 3 - Programar el tiempo preferido utilizando las teclas "+" y "-" (4).

Si el dispositivo está encendido y una zona de cocción está activada:

- 1 - Deseleccionar la zona pulsando la respectiva tecla de selección (2): el punto sexagesimal (13) se apaga.
- 2 - Pulsar la tecla temporizador (6).
- 3 - Programar el tiempo preferido mediante las teclas "+" y "-" (4).

Apagado de la función cuentaminutos:

Al concluirse el lapso previsto se escucha una señal acústica de 2 minutos de duración.

Para interrumpir anticipadamente esta señal acústica basta pulsar una tecla cualquiera.

Si se desea interrumpir el temporizador antes de su retorno a cero:

- 1 - Pulsar la tecla temporizador (6).
- 2 - Devolver a cero el tiempo, manteniendo presionada la tecla "-" (4).

Desactivación rápida de la función cuentaminutos:

Presionar simultáneamente las teclas "+" y "-" (4).

NL

Instellen van de kookwekker:

Als het apparaat is uitgeschakeld:

- 1 - Raak de inschakeltoets (1) aan;
- 2 - Raak de toets van de timer (6) aan;
- 3 - Stel de gewenste tijd in met de toetsen "+" en "-" (4).

Als het apparaat is ingeschakeld en een kookzone is aan:

- 1 - Deselecteer de zone door de desbetreffende keuzetoets (2) aan te raken: de decimaalpunt (13) gaat uit;
- 2 - Raak de toets van de timer (6) aan;
- 3 - Stel de gewenste tijd in met de toetsen "+" en "-" (4).

Uitschakelen van de kookwekkerfunctie:

Als de tijd afloopt, klinkt voor de duur van 2 minuten een geluidssignaal.

Om het geluidssignaal voortijdig te onderbreken drukt u op een willekeurige toets.

Als u de timer eerder wilt onderbreken dan dat hij afloopt:

- 1 - Raak de toets van de timer (6) aan;
- 2 - Stel de tijd op nul door de toets "-" (4) ingedrukt te houden.

Snel uitschakelen van de kookwekkerfunctie:

Druk tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-" (4).

PT

Programação do conta-minutos:

Se o dispositivo estiver desligado:

- 1 - Prima a tecla de activação (1);
- 2 - Prima a tecla do temporizador (6);
- 3 - Programe o tempo que deseja coma s teclas "+" e "-" (4).

Se o dispositivo estiver aceso e uma zona de cozedura estiver activa:

- 1 - Desligue a zona premindo a respectiva tecla de selecção (2): o ponto decimal (13) apaga-se;
- 2 - Prima a tecla do temporizador (6);
- 3 - Programe o tempo que deseja com as teclas "+" e "-" (4).

Desactivação da função conta-minutos:

Decorrido o tempo programado, é emitido um sinal acústico com a duração de 2 minutos.

Para interromper antecipadamente a sinalização acústica, basta premir uma tecla qualquer.

Se pretender interromper o temporizador antes do tempo programado:

- 1 - Prima a tecla do temporizador (6);
- 2 - Coloque o temporizador a zero, mantendo premida a tecla "-" (4).

Desactivação rápida da função conta-minutos:

Prima simultaneamente as teclas "+" e "-" (4).

IT

Funzione del triplo circuito

Accensione di una zona
Con il tasto (2/1) si accende la zona centrale.

Accensione di due zone
Con il tasto (2/2) si accende la zona centrale e la corona circolare.

Accensione di tre zone
Con il tasto (2/3) si accende la zona centrale, la corona circolare e la semicorona esterna.

Tutte le altre funzioni rimangono invariate come precedentemente descritte.

GB

Triple circuit function

Switching on one zone
Press key (2/1) to switch on one zone.

Switching on two zones
Press key (2/2) to switch on the central zone and the circular crown.

Switching on three zones
Press key (2/3) to switch on the central zone, the circular crown and the external half-crown.

The status of all functions remains as described above.

FR

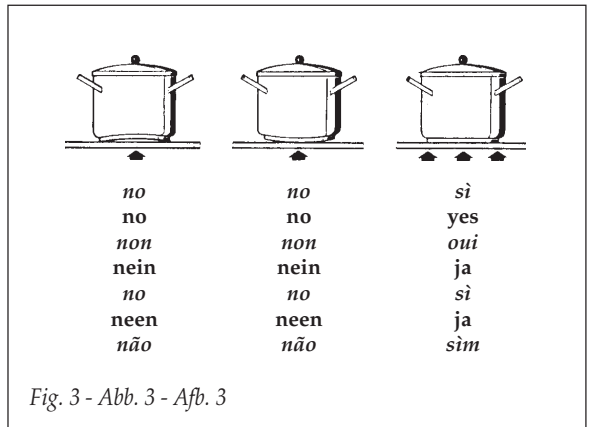
Fonction du triple circuit

Allumage d'une zone
La zone centrale s'allume avec la touche (2/1).

Allumage de deux zones
La zone centrale et la couronne circulaire s'allument avec la touche (2/2).

Allumage de trois zones
La zone centrale, la couronne circulaire et la demie couronne extérieure s'allument avec la touche (2/3).

Toutes les autres fonctions restent inchangées ainsi que décrit précédemment.



DE**Dreikreis-Funktion****Einschalten einer Kochzone**

Mit der Taste (2/1) schalten Sie die mittlere Kochzone ein.

Einschalten von zwei Kochzonen

Mit der Taste (2/2) schalten Sie die mittlere Kochzone und den zweiten Heizkreis (Kranz) ein.

Einschalten von drei Kochzonen

Mit der Taste (2/3) schalten Sie die mittlere Kochzone, den Kranz und den äußeren Halbkranz (Bräterzone) ein.

Alle anderen Funktionen bleiben wie oben beschrieben unverändert.

ES***Función del triple circuito***

*Encendido de una zona
Mediante la tecla (2/1)
se enciende la zona central.*

*Encendido de dos zonas
Mediante la tecla (2/2)
se encienden la zona central y la corona circular.*

*Encendido de tres zonas
Mediante la tecla (2/3)
se encienden la zona central, la corona circular y la semicorona externa.*

Todas las restantes funciones permanecen sin modificaciones, tal como ya han sido descritas.

NL**Funcie van het drievoudige circuit**

Inschakelen van een zone
Met de toets (2/1) wordt de centrale zone ingeschakeld.

Inschakelen van twee zones
Met de toets (2/2) worden de centrale zone en de ring ingeschakeld.

Inschakelen van drie zones
Met de toets (2/3) worden de centrale zone, de ring en de halve buitenring ingeschakeld.

Alle andere functies blijven onveranderd zoals hiervoor is beschreven.

PT***Funcão do triplo circuito***

*Ativação de uma zona
Com a tecla (2/1)
acende-se a zona central.*

*Ativação de duas zonas
Com a tecla (2/2)
acende-se a zona central e a coroa circular.*

*Ativação de três zonas
Com a tecla (2/3)
acende-se a zona central, a coroa circular e a semi-coroa externa.*

Todas as outras funções permanecem inalteradas como descrito anteriormente.

*touch control
touch control
commande à touche
Tippasten
touch control
touch control
touch control*

1

2-3

4

5-6

7-8

9

*intensità calore
heat intensity
intensité chaleur
Hitze
intensidad calor
warmte intensiteit
intensidade do calor*

*tenue - weak - faible -
schwach - tenue- zwak- fraco*

*dolce - gentle - doux -
mild - moderada - zeer laag - ligeire*

*lento - slow - lent -
mässig - lenta - laag - lento*

*medio - medium - moyen -
mittel - media - medium - médio*

*forte - strong - fort -
stark - fuerte - hoog - forte*

*vivo - bright - vif -
sehr stark - viva - zeer hoog - vivo*

IT

N.B.: - *Nell'uso degli elementi riscaldanti si consigliano recipienti a fondo piatto (Fig. 3) con diametro uguale o leggermente superiore a quello indicato sul piano; - evitare trabocchi di liquido; pertanto ad ebollizione avvenuta o comunque a liquido riscaldato ridurre l'erogazione di calore; - non lasciare inseriti gli elementi riscaldanti a vuoto o con pentole o tegami vuoti.*

Al verificarsi di una anche minima frattura della superficie del piano di cottura disinserire immediatamente l'alimentazione elettrica.

Manutenzione

(Fig.-4) Prima di tutto rimuovere residui di cibo e spruzzi di grasso dalla superficie di cottura con un raschietto. Successivamente pulire nella zona calda con Sidol o Stahlfix con carta da cucina, indi risciacquare con acqua e asciugare con uno straccio pulito.

Tracce di fogli di alluminio, di oggetti di plastica, zucchero o cibi fortemente saccariferi devono essere rimosse immediatamente dalla zona calda di cottura con un raschietto per evitare possibili danni alla superficie del piano.

In nessun caso usare spugne o strofinacci abrasivi; evitare anche l'uso di detersivi chimici aggressivi come Fornospray o smacchiatori.

**NON UTILIZZARE
PULITORI A VAPORE**

GB

N.B.: - When one makes use of heating elements, we advise receptacles with flat bottom (Fig. 3) having same diameter or lightly higher than that of the hot area.
- Avoid overflows of liquid, therefore when boiling has happened, or in any case when liquid is heated, reduce the heat supply.
- Don't leave the heating elements on without receptacles on the top or with void pots and pans.

In the event of even a slight fracture on the cooking surface, disconnect the electric power supply immediately.

Maintenance

(Fig.-4) First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper (fig. 4). Then clean the hot area as best as possible with SIDOL, STAHLFIX or other similar products with a paper-towel, then rinse again with water and dry with a clean cloth.

Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sacchariferous food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper (fig. 4).-This is to avoid any possible damage to the surface of the top.

Under no circumstances should abrasive sponges or irritating chemical detergents be used such as oven sprays or spot removers.

**DO NOT USE STEAM
CLEANERS**

FR

N.B.: - *Nous recommandons l'utilisation de recipients à fond plat (Fig. 3) d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la zone chaude; - Éviter les débordements de liquide; réduire la puissance une fois l'ébullition atteinte; - Ne pas laisser fonctionner les éléments de chauffe à vide ou avec un recipient vide.*

Si vous constatez l'apparition d'une fissure, même légère, sur la surface du plan de cuisson, débranchez immédiatement l'appareil.

Entretien

(Fig.-4) Avant tout enlever les restes de nourriture et les giclées de graisse de la surface de cuisson avec une paillette métallique. Nettoyer ensuite dans la zone chaude avec Sidol ou Stahlfix et du papier de cuisine, rincer par de l'eau et essuyer avec un chiffon propre.

Les traces d'aluminium, d'objets en plastique, de sucre ou de nourriture très riche en sucre doivent être enlevés instantanément de la zone chaude de cuisson par l'aide d'une paillette métallique pour éviter de possible dégâts à la surface du plan.

N'utiliser absolument pas d'éponges ou de torchons abrasifs; éviter aussi l'emploi de détergents chimiques agressifs comme Fornospray ou de dégraisseurs.

**NE PAS UTILISER DE
NETTOYEURS À VAPEUR**

DE

N.B. - Für den Gebrauch der Heizelemente empfehlen sich Töpfe mit geradem Boden (Abb. 3) und gleichem oder nur wenig größerem Durchmesser. - Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten, indem Sie nach Erreichen des Siedepunkts oder Erhitzen der Flüssigkeit die Wärmezufuhr zurückschalten; - lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Topf oder mit leeren Töpfen eingeschaltet.

Sobald ein Rib in der Oberfläche sichtbar wird, ist das Gerät sofort vom Versorgungsnetz zu trennen.

Instandhaltung

(Abb. 4) Vor allem Essensreste und Fettspritzer von der Kochoberfläche mit einem Schaber entfernen. Danach die warme Fläche mit Sidel oder Stahlfix und Küchenpapier säubern, dann mit Wasser abwaschen und einem sauberen Lappen trocknen. Spuren von Aluminiumfolie, Plastikgegenständen, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort von der warmen Kochfläche mit einem Schaber entfernt werden um mögliche Schäden der Plattenoberfläche zu vermeiden. Auf keinen Fall Schwämme oder Scheuerlappen verwenden; den Gebrauch von aggressiven chemischen Putzmitteln wie Fornspray oder Fleckenreinigern vermeiden.

KEINE HOCHDRUCKREINIGER VERWENDEN

ES

N.B. - *En el uso de los elementos calentadores se aconseja utilizar recipientes con fondo plano (Fig. 3) de diámetro igual o ligeramente superior a aquel indicado por la serigrafía.*
- *Evitar desbordamientos de líquido. Por lo tanto, a ebullición completa o de todas formas una vez que esté caliente el líquido, reducir la potencia;*
- *no dejar encendidas los elementos calentadores vacíos o con ollas o cacerolas vacías.*

Al verificarse la más leve fractura del vidrio, desconectar de inmediato la alimentación eléctrica.

Mantenimiento

(Fig. 4) *Antes de todo quitar los residuos de comida y las salpicaduras de grasa de la superficie de cocción con una raedera. Luego limpiar en la zona caliente con Sidel o Stahlfix con papel de cocina. Luego aclarar con agua y secar con un trapo limpio.*
Trazas de papel de aluminio, de objetos de plástico, azúcar o comidas muy sacaríferas tienen que ser quitadas inmediatamente de la zona caliente de cocción con una raedera para evitar posibles daños a la superficie de cocción.
En ningún caso utilicen esponjas o estropajos; eviten también utilizar detergentes químicos agresivos como Fornspray o quitamanchas.

NO UTILIZAR LIMPIADORES A VAPOR

NL

N.B.: - Bij het gebruik van de elementen wordt aangeraden om gebruik te maken van pannen met een platte bodem (Fig. 3), waarvan de diameter gelijk is of iets groter dan is aangegeven op de plaat; - Overkoken van vloeistof vermijden; daarom bij het aan de kook raken of hoe dan ook bij verwarmde vloeistoffen de toevoer van warmte verminderen; - de elementen niet ingeschakeld laten zonder pan of met een lege pan of braadpan.

Bij het vaststellen van zelfs het kleinst mogelijke scheurtje in het oppervlak van de kookplaat onmiddellijk de elektriciteitstoevoer onderbreken.

Onderhoud

(Fig. 4) Voor het koken etensresten en vetspatten van het kookoppervlak verwijderen met een schraper. Vervolgens de warme zone reinigen met Sidel of Stahlfix en keukenpapier, naspoeien met water en drogen met een schoon stuk keukenpapier. Stukjes aluminiumfolie, plastic voorwerpen, suiker of sterk suikerhoudend voedsel moeten onmiddellijk van de kookzone verwijderd worden met een schraper om mogelijke beschadigingen aan het oppervlak van de plaat te voorkomen. In geen enkel geval sponzen of ruwe doeken gebruiken; ook het gebruik van aggressive reinigingsmiddelen zoals Fornspray of vlekverwijderaars vermijden.

GEEN STOOMREINIGERS GEBRUIKEN

PT

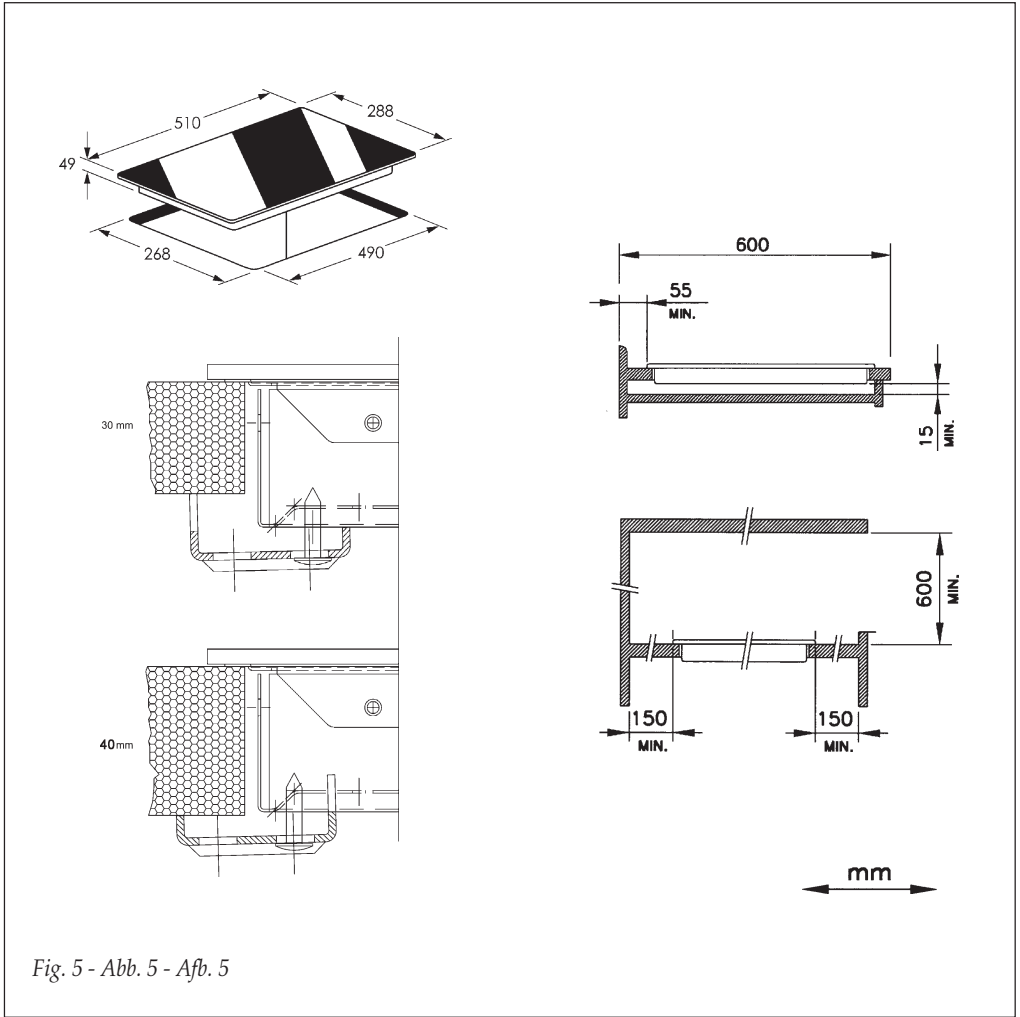
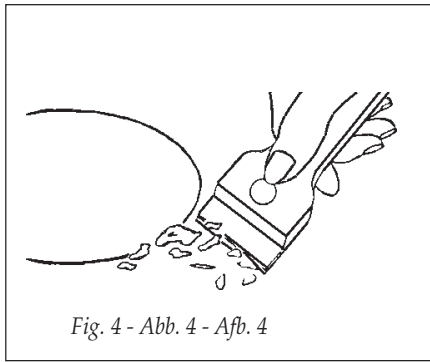
N.B.: - *Quando se usam os elementos aquecedores aconselhamos recipientes com fundo redondo e chato (Fig. 3), de diâmetro igual ou ligeiramente superior ao indicado na superfície de aquecimento.*
- *Evite derramar líquidos sobre a superfície de aquecimento e portanto quando se atinge a fervura diminua o calor da superfície de aquecimento.*
- *Não deixe os elementos aquecedores ligados sem nenhum recipiente em cima ou com recipiente vazios.*

No caso em que se verificar até mesmo uma pequena rachadura na superfície do plano de cozedura, desligue imediatamente o aparelho da corrente eléctrica.

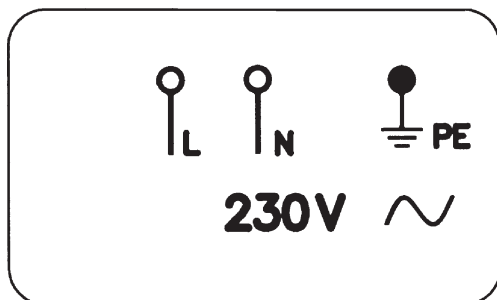
Manutenção

(Fig. 4) *Antes de mais nada, elimine, por meio de uma raspadeira, todos os restos de comida e salpicos de gordura da superfície de cozimento. Em seguida, limpe a zona quente com Sidel ou Stahlfix, com papel de cozinha, em seguida, enxague com água e enxugue com um pano limpo. Quaisquer restos de folha de alumínio, de objectos de plástica, de açúcar ou de comida muito açucarada terão de ser removidos imediatamente da zona quente onde se cozinhou, por meio de uma raspadeira, afim de evitar possíveis danos à superfície da chapa de cozimento.*
De nenhuma maneira se deverá utilizar uma esponja ou esfregão abrasivo. Evitar igualmente a utilização de detergentes químicos agressivos como Fornspray ou produtos para tirar nódoas.

NÃO UTILIZAR LIMPADORES A VAPOR



LA SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO.
 THE POWER CABLE MUST ONLY BE REPLACED BY A QUALIFIED ELECTRICIAN.
 LE CÂBLE D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ EXCLUSIVEMENT PAR DES TECHNICIENS QUALIFIÉS.
 DAS NETZKABEL DARF NUR VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL ERSETZT WERDEN.
 A SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO DEVE SER EFETUADA POR PESSOAL QUALIFICADO.
 LA SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DEBE SER REALIZADA POR PERSONAL CUALIFICADO
 HET VERVANGEN VAN DE VOEDINGSKABEL MAG ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL.



H05RR-F3x1.5

Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6

Elementi riscaldanti - Heating elements - Éléments chauffants - Heizelemente Elementos calentadores - Verwarmingselementen - Elementos de aquecimento

<i>Mono circuito radiante / Misto alogeno</i>	Ø 145	1200 W / 1200 W
Single-circuit radiant / Mixed-circuit halogen	Ø 145	1200 W / 1200 W
<i>Monocircuit radiant / Mixte halogène</i>	Ø 145	1200 W / 1200 W
Einzel-Strahlungskreis / gemischter Halogen	Ø 145	1200 W / 1200 W
<i>Monocircuito radiante / Mixto halógeno</i>	Ø 145	1200 W / 1200 W
Eenvoudige straalings-stroomkring / Gemengd halogeen	Ø 145	1200 W / 1200 W
<i>Monocircuito radiante / Misto halogéneo</i>	Ø 145	1200 W / 1200 W
<i>Mono circuito radiante / Misto alogeno</i>	Ø 180	1700 W / 1800 W
Single-circuit radiant / Mixed-circuit halogen	Ø 180	1700 W / 1800 W
<i>Monocircuit radiant / Mixte halogène</i>	Ø 180	1700 W / 1800 W
Einzel-Strahlungskreis / gemischter Halogen	Ø 180	1700 W / 1800 W
<i>Monocircuito radiante / Mixto halógeno</i>	Ø 180	1700 W / 1800 W
Eenvoudige straalings-stroomkring / Gemengd halogeen	Ø 180	1700 W / 1800 W
<i>Monocircuito radiante / Misto halogéneo</i>	Ø 180	1700 W / 1800 W
<i>Doppio circuito radiante</i>	Ø 180	2000 W (800 / 1200)
Double circuit radiant	Ø 180	2000 W (800 / 1200)
<i>Double circuit radiant</i>	Ø 180	2000 W (800 / 1200)
Doppelstrahlungskreis	Ø 180	2000 W (800 / 1200)
<i>Doble circuito radiante</i>	Ø 180	2000 W (800 / 1200)
Dubbele straalings-stroomkring	Ø 180	2000 W (800 / 1200)
<i>Duplo circuito radiante</i>	Ø 180	2000 W (800 / 1200)
<i>Doppio circuito ovale radiante</i>	Ø 170x265	2200 W (1400 / 800)
Double circuit oval radiant	Ø 170x265	2200 W (1400 / 800)
<i>Double circuit ovale radiant</i>	Ø 170x265	2200 W (1400 / 800)
Ovaler Doppelstrahlungskreis	Ø 170x265	2200 W (1400 / 800)
<i>Doble circuito radiante oval</i>	Ø 170x265	2200 W (1400 / 800)
Dubbele ovale straalings-stroomkring	Ø 170x265	2200 W (1400 / 800)
<i>Duplo circuito radiante oval</i>	Ø 170x265	2200 W (1400 / 800)
<i>Triplo circuito ovale radiante</i>	Ø 170x265	2400 W (600 / 1000 / 800)
Triple-circuit oval radiant	Ø 170x265	2400 W (600 / 1000 / 800)
<i>Triplo circuit ovale radiant</i>	Ø 170x265	2400 W (600 / 1000 / 800)
Ovaler Dreifacher Strahlungskreis	Ø 170x265	2400 W (600 / 1000 / 800)
<i>Triple circuito radiante oval</i>	Ø 170x265	2400 W (600 / 1000 / 800)
Drievoudige ovale straalings-stroomkring	Ø 170x265	2400 W (600 / 1000 / 800)
<i>Triplo circuito radiante oval</i>	Ø 170x265	2400 W (600 / 1000 / 800)

IT

Istruzioni per l'installatore

Installazione

Le presenti istruzioni sono rivolte all'installatore qualificato quale guida all'installazione, regolazione e manutenzione secondo le leggi e le normative in vigore.

Gli interventi devono sempre essere effettuati ad apparecchiatura disinserita elettricamente.

Posizionamento

(Fig. 5). L'apparecchio è previsto per essere incasato in un piano di lavoro come illustrato nell'apposita figura.

Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo.

Collegamento elettrico

(Fig. 6). Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;
- che l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

Nel caso che l'apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una

GB

Instructions for the installation technician

Installation

These Instructions are for the qualified technician, as a guide to the installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force. Any of these operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system.

Positioning

(Fig. 5). The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the figure. Apply the seal supplied over the whole perimeter of the working area.

Electrical connection

(Fig. 6) Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the

FR

Modalités d'installation

Installation

Ces instructions sont faites pour le technicien spécialisé comme guide à l'installation, au réglage e à l'entretien suivant les lois et les normes en vigueur. Les interventions doivent toujours être effectuées quand l'appareil est débranché.

Positionnement

(Fig. 5). L'appareil est prévu pour être encastré dans une table de travail comme indiqué dans le dessin spécial. Préparer la colle pour seller ci-jointe sur tout le périmètre du plan.

Branchement électrique

(Fig. 6) Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:

- les caractéristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil;
- que l'installation dispose d'un raccordement à la terre selon les normes et les dispositions en vigueur.

La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et/ou de prise correspondante, utiliser de la matière apte à l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne

DE

Anweisungen für den Installateur

Installation

Die angegebenen Anweisungen sind an den zugelassenen Installateur als Richtlinie für die Installation, Regelung und Instandhaltung, gemäß den geltenden Gesetzen und Normen, gerichtet. Die Eingriffe dürfen nur bei ausgeschaltetem Apparat vorgenommen werden.

Aufstellung

(Abb. 5). Der Apparat ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte vorgesehen. Siehe Abbildung. Auf den ganzen Perimeter der Platte die mitgelieferte Dichtmasse verteilen.

Elektrischer Anschluß

(Abb. 6) Vor dem Anschluß an das elektrische Netz sich davon überzeugen, daß:

- die Eigenschaften der Anlage mit denen auf dem unter der Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen;
- die Anlage mit einem wirksamen Erdschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdschluß ist gemäß Gesetz verbindlich.

Falls der Apparat nicht mit einem Kabel und/oder mit einem entsprechenden Stecker ausgerüstet ist, muß gleichwertiges Material

ES

Instrucciones para el instalador

Instalación

Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normas vigentes. Las intervenciones tienen que ser efectuadas siempre con el aparato desenchufado.

Colocación

(Fig. 5). El aparato ha sido estudiado para ser empotrado en un tablero de trabajo como ilustrado en la relativa figura. Preparar sobre todo el perímetro de la superficie la masilla impermeable en dotación.

Conexión eléctrica

(Fig. 6) Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- *las características de la instalación satisfagan un tanto indicado en la placa matrícula colocada sobre el fondo de la superficie de cocción;*
- *que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.*

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o el relativo enchufe utilizar material apto para la absorción indicado en la placa matrícula y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C

NL

Instructies voor de installateur

Installatie

De onderstaande instructies zijn bedoeld voor de gekwalificeerde installateur, die de installatie, regeling en het onderhoud uitvoert volgens de geldende wetten en normen. Reparaties moeten altijd worden uitgevoerd terwijl de stroomvoorziening van het apparaat is onderbroken.

Plaatsing

(Fig. 5) Het apparaat is voorzien om te worden verzonken in een keukenblad zoals geïllustreerd in de betreffende figuur. Dicht de ruimte tussen het keukenblad en de plaat rondom af met de bijgeleverde kit.

Elektrische aansluiting

(Fig. 6) Alvorens de elektrische aansluiting te verrichten verzekeren zich ervan dat:

- de karakteristieken van het stroomvoorzienende apparaat voldoen aan hetgeen is vermeld op de registratieplaat onderop de kookplaat;
- dat het stroomvoorzienende apparaat voorzien is van een effectieve aardeverbinding volgens de wettelijk voorgescreven normen en beschikkingen. Het aarden is verplicht volgens de wet.

In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel en/of stekker, dient gebruik gemaakt te

PT

Instruções para o instalador

Instalação

Estas instruções são dedicadas particularmente para o instalador qualificado, para serem utilizadas como guia à instalação, regulação e manutenção, segundo as leis e normas em vigor. As intervenções terão de ser sempre efectuadas quando o aparelho estiver desligado da corrente eléctrica.

Posicionamento

(Fig. 5). O aparelho foi projectado par ser montado num plano de trabalho como está ilustrado na figura correspondente. Vedar todo o perímetro da superfície de trabalho, com o vedador fornecido com o aparelho.

Conexão eléctrica

(Fig. 6) Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que:

- *as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.*
- *a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.*

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a

IT

temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente. Per il collegamento diretto alla rete è necessario interporre un interruttore omnipolare dimensionato per il carico di targa che assicuri la sconnessione della rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione (il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto) La presa o l'interruttore omnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

N.B.: - Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra le usuali norme antiinfortunistiche non vengano rispettate.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

GB

cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature. If connecting directly to the mains power supply, fit a multi-pole switch of a suitable size for the rated capacity with a clearance distance which completely disconnects the power line under overvoltage category III conditions, consistently with the rules of installation (the yellow /green earth wir must not be interrupted). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

FR

devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle ambiante. Pour le raccordement direct au réseau, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire d'une puissance adaptée aux données figurant sur la plaque pour déconnecter l'appareil en cas de besoin; conformément aux règles d'installation, la distance d'ouverture des contacts doit permettre une déconnexion complète dans les conditions de surtension de la catégorie III (le câble jaune et vert de mis à la terre ne doit pas être interrompu). La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes et les autres normes contre les accidents ne seraient pas observées.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le constructeur, le service d'assistance technique ou un technicien qualifié devra le remplacer afin d'éviter toute sorte de risque.

DE

zur Stromentnahme, wie auf dem Leistungsschild angegeben, und für die Arbeitstemperatur verwendet werden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C über der Raumtemperatur erreichen.

Für den direkten Netzanschluss muss ein allpoliger Schalter zwischengelegt werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Last bemessen ist, und der die Trennung vom Netz mit einer Kontaktweite gewährleistet, die gemäß den Installationsnormen die vollständige Abschaltung bei Überspannung Kategorie III ermöglicht (**das gelb/grüne Erdkabel darf nicht unterbrochen werden**). Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab falls oben genannte Ausführungen und die üblichen Unfallnormen nicht eingehalten werden.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

ES

a la temperatura ambiente. Para la conexión directa a la red es necesario interponer un interruptor omnipolar dimensionado para la carga de placa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido). El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

El constructor declina cualquier responsabilidad en el caso de que lo dicho arriba y las usuales normas contra los infortunios no sean respetadas.

Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.

NL

worden van materiaal, geschikt voor de stroomvoering en de werkt temperatuur, zoals aangegeven op de registratieplaat. De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die hoger is dan 50°C boven de omgevingstemperatuur. Voor de rechtstreekse aansluiting op het elektriciteitsnet moet er een omnipolaire schakelaar worden aangebracht, die is gedimensioneerd voor de belasting op het plaatje en die de loskoppeling van het elektriciteitsnet verzekerd, met een openingsafstand van de contacten die de volledige loskoppeling toestaat bij overspanning van categorie III, overeenkomstig de installatieregels (**de geel/groene aardkabel mag niet worden onderbroken**) De stekker of schakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geïnstalleerd is.

De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af in geval dat het bovenstaande en de gebruikelijke preventieve normen niet worden gerepecteerd.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de technische dienst worden vervangen of in elk geval door een persoon met een soortgelijke kwalificatie, zodat elk gevaar wordt vermeden.

PT

temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente. Para efectuar a ligação directa à rede é necessário intalar um interruptor omnipolar dimensionado para a carga nominal que, garanta a desconexão da rede e, com uma distância de abertura dos contactos que consinta a desconexão completa nas condições de sobretensão de categoria III, em conformidade com as regras de instalação (o cabo de terra amarelo/verde não deve ser interrompido) A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

O construtor declina qualquer responsabilidade no caso que não tenham sido respeitadas todas as disposições aqui em cima, assim como as normas para a prevenção de acidentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le constructeur décline toutes responsabilités pour d'éventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

El constructor declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El constructor se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales.

De Fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor enige onjuistheden in deze brochure welke geweten kunnen worden aan copie - of drukfouten. Hij behoudt zich het recht voor aan zijn eigen producten wijzigingen aan te brengen die hij voor noodzakelijk of nuttig houdt zonder dat de wezenlijke kenmerken erdoor benadeeld worden.

O Fabricante não assume nenhuma responsabilidade acerca de eventuais inexactidões contidas na presente publicação, devidas a erros de impressão ou de transcrição. Reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as eventuais modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as características essenciais.
