

PIANO COTTURA DOMINO VETROCERAMICO

Installazione - Uso - Manutenzione

DOMINO COOKING HOBS VITROCERAMIC

Installation - Use - Maintenance

TABLES DE CUISSON DOMINO VITROCÉRAMIQUE

Installation - Emploi - Entretien

KOCHFELD DOMINO GLASKERAMIK

Installation - Gebrauch - Wartung

PLACA DE COCCIÓN DOMINÓ VITROCERÁMICA

Instalación - Uso - Mantenimiento

DOMINO INBOUW-KOOKPLAAT VERGLAASD KERAMIEK

Installatie - Gebruik - Onderhoud

PLANO DE COZEDURA DOMINÓ VIDROCERÂMICA

Instalação - Uso - Manutenção

SIMPLE TOUCH PLUS

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	30

Istruzioni per l'installatore

installazione	36
posizionamento	38
collegamento elettrico	38



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, ERRORE OD ASSURDO.



L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI I BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANGANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA. I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

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	30

Instructions for the installation technician

installation	36
positioning	38
electrical connection	38



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.



THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

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

Index

Notice d'emploi

installation	4
emploi	4
entretien	30

Modalités d'installation

installation	36
positionnement	38
branchement électrique	38



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, ERRORE OU ABSURDE.



L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (ENFANTS INCLUS) DISPOSANT DE CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU PAR DES PERSONNES N'AYANT PAS L'EXPERIENCE OU LES CONNAISSANCES REQUISES, SI CE N'EST SOUS LA SURVEILLANCE D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ OU APRÈS AVOIR REÇU DE CELLE-CI LES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS, AFIN DE S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

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

Inhaltsverzeichnis

Anweisungen für den Benutzer

Installation	5
Anwendung	5
Instandhaltung	31

Anweisungen für den Installateur

Installation	37
Aufstellung	39
elektrischer Anschluß	39

! DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHE INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG. DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTER KÖRPERLICHER ODER GEISTLICHER KAPAZITÄT ODER PERSONEN OHNE ERFAHRUNG UND DIE NOTWENDIGEN KENNNTNISSE BENUTZT WERDEN, ES SEI DENN, DIES GESCHIEHT UNTER DER AUFSICHT ODER NACH UNTERWEISUNG IM GEBRAUCH DES GERÄTS DURCH EINER FÜR DEREN SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON. KINDER SIND ZU BEAUFICHTIGTEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

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

Índice

Instrucciones para el usuario

instalación	5
utilización	5
mantenimiento	31

Instrucciones para el instalador

instalación	37
colocación	39
conexión eléctrica	39

! 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, ERRÓNEO O ABSURDO. NO PUEDEN UTILIZAR EL APARATO PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, NI PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA EXPERIENCIA Y DE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A MENOS QUE ESTÉN BAJO LA SUPERVISIÓN DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS SOBRE LA UTILIZACIÓN DEL APARATO. LOS NIÑOS TIENEN QUE ESTAR CONTROLADOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.

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 gegedogen uitgetest om al uw eisen voor een perfect kookresultaat te kunnen bevredigen.

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

Index

Instructies voor de gebruiker

installatie	5
gebruik	5
onderhoud	31

Instructies voor de installateur

installatie	37
plaatsing	39
elektrische aansluiting	39

! DIT PRODUKT IS ALS HUSHOUDELIJK APPARAAT GEDACHT. VOOR BESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH. DIT APPARAAT IS NIET BEOEIND VOOR GEBRUIK DOOR PERSONEN (MET INBEGRIJP VAN KINDEREN) MET VERLAAGDE FYSIEKE, SENSORISCHE OF MENTALE VERMOGENS, OF MET GEBREK AAN ERVARING EN KENNIS, TENZIJ ZIJ LEIDING OF INSTRUCTIES HEBBEN ONTVANGEN BETREFFENDE HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT DOOR MIDDEL VAN EEN PERSOON DIE VOOR HUN VEILIGHEID VERANTWOORDELIJK IS. KINDEREN MOETEN WORDEN GECONTROLEERD OM TE GARANDEREN DAT ZIJ NIET MET HET APPARAAT SPIELEN.

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

Índice

Instruções para o utilizador

instalação	5
utilização	5
manutenção	31

Instruções para o instalador

instalação	37
posicionamento	39
conexão eléctrica	39

! ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COSAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPROPRIO, ERRÓNEO OU ABSURDO. POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU POR PESSOAS QUE NÃO TENHAM EXPERIÊNCIAS NEM CONHECIMENTO NECESSÁRIO A NÃO SER QUE SEJAM SUPERVISIONADAS E INSTRUÍDAS, SOBRE O USO DO APARELHO, POR UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SEGURANÇA DAS MESMAS. AS CRIANÇAS DEVEM SER CONTROLADAS PARA CONTROLADAS PARA SE TER CERTEZA DE QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.

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.

Il software di controllo consente sia di rilevare i comandi forniti che di individuare la presenza d'eventuali condizioni di funzionamento anormale:

- caduta di liquidi o altri oggetti 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 visualizzato un codice di errore. 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 e riattaccarla.

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. 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;
- presence of condensate inside the hob.

In the event of any of the above conditions, the system sets to safety alarm status: The powered-on plates are immediately turned off and an error code is displayed. Standard operation is resumed once the cause of the alarm condition has been removed. If operation is not restored, it may be necessary to disconnect the mains power and reconnect it.

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 micro-processeur.

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
- 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 ; un code d'erreur est utilisé. Le fonctionnement du dispositif se rétablit dès que la condition ayant provoqué la cause du fonctionnement anormal est éliminée. Si le fonctionnement n'est pas rétabli, il peut être nécessaire de couper et de rétablir le courant.

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**Bedienungseintrichtungen (Abb. 1 - 2)**

Die Steuerung des Kochfeldes erfolgt mit einer elektronischen Mikroprozessorkarte.

Die Steuersoftware verwaltet die erteilten Befehle und stellt fest, ob eine der folgenden von der Norm abweichenden Bedingungen vorliegt:

- Flüssigkeit oder Fremdkörper auf dem Bedienfeld
- Kondenswasser im Kochfeld

Liegt eine der o. a. Bedingungen vor, wird ein Sicherheitsalarm ausgelöst: Die eingeschalteten

Kochzonen werden sofort ausgeschaltet und es erscheint ein Fehlercode.

Um die Funktionalität des Gerätes wieder herzustellen, muss die Störung behoben werden.

Wenn die Funktion nicht wieder hergestellt wird, kann es erforderlich sein, den Netzstecker herauszuziehen und wieder einzustecken.

**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. 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;
- 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. Las placas encendidas se apagan de forma inmediata y se visualiza un código de error.

El funcionamiento del dispositivo se restablece una vez eliminada la causa de la anomalía.

Si no se restablece el funcionamiento podría ser necesario desconectar la alimentación de red y conectarla de nuevo.

**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 de software kunnen zowel de gegeven bedieningsopdrachten als eventuele storingen worden gedetecteerd:

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

Als zich één van bovenstaande condities voordoet, treedt een veiligheidsalarm in werking: De kookplaten die

ingeschakeld zijn worden onmiddellijk uitgeschakeld, een foutcode wordt afgebeeld.

De werking van het apparaat wordt hervat zodra de storing is verholpen.

Als de werking niet gereset wordt kan het nodig zijn de netvoeding weg te halen en deze opnieuw aan te sluiten.

**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 HALOGENÉO.**

Utilização**Comandos (Fig. 1 - 2)**

O controlo do plano de cozedura é feito através de uma placa electrónica com microprocessador.

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;
- 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 exibido um código de erro.

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 voltar a ligá-la.

Tasti a sfioramento

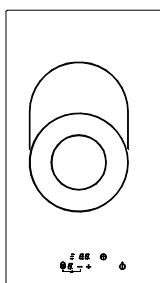
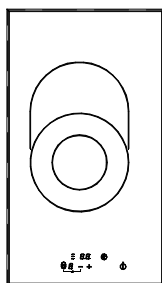
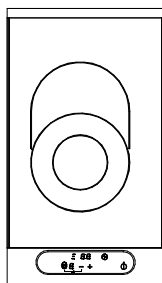
Tutte le operazioni possono essere compiute tramite tasti a sfioramento (sensori di tipo capacitivo) posti sulla faccia frontale della scheda; ad ogni tasto corrisponde un display. Ogni attività viene confermata da un segnale acustico.

Touch keys

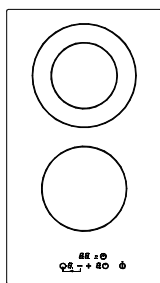
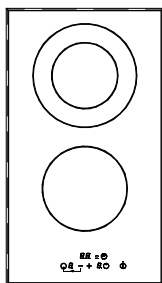
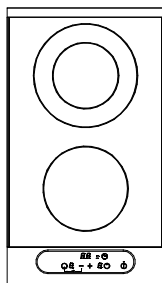
All operations can be performed using the touch keys (capacitive sensors) located on the front face of the card; each key corresponds to a display. Each activity is confirmed by a beep.

Touches à effleurement

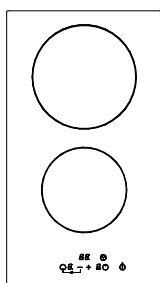
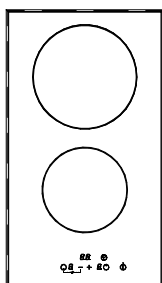
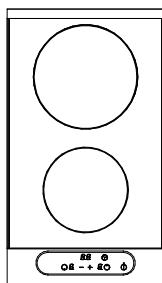
Toutes les opérations peuvent être effectuées au moyen des touches à effleurement (capteurs de type capacitif) situées à l'avant de la carte; à chaque touche correspond une page-écran. Chaque activité est confirmée par un signal sonore.



1 FUOCO TRIPLOCIRCUITO
1 PLATE TRIPLE CIRCUIT
1 FOYER TRIPLE CIRCUIT
1 KOCHZONE DREIKREIS
1 FUEGO CIRCUITO TRIPLE
1 KOOKZONE DRIEVOUDIG CIRCUIT
1 DISCO TRIPLO CIRCUITO



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



2 FUOCHI
2 PLATES
2 FOYERS
2 KOCHZONEN
2 FUEGOS
2 KOOKZONES
2 DISCOS

Touch-Tasten

Alle Tätigkeiten können mit Touch-Tasten (Kazapitiv-Sensoren) ausgeführt werden, die sich auf der Frontseite der Karte befinden. Jeder Taste entspricht ein Display. Jede Tätigkeit wird von einem Signalton bestätigt.

Teclas de accionamiento al tacto

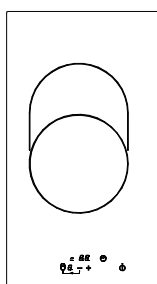
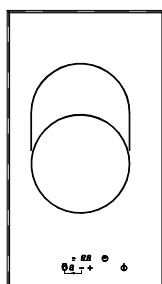
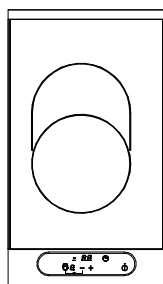
Todas las operaciones se pueden llevar a cabo mediante teclas de accionamiento al tacto (sensores de tipo capacitivo) situados en la parte frontal de la ficha; a cada tecla le corresponde un display. Las actividades se confirman mediante una señal acústica.

Touch-toetsen

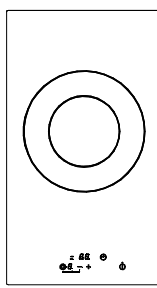
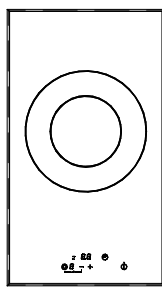
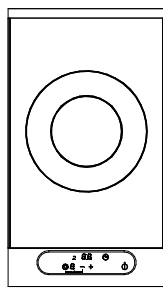
Al de handelingen kunnen worden uitgevoerd bij middel van touch-toetsen (capacitieve sensoren) geplaatst aan de voorkant van de kaart; met elke toets komt een display overeen. Elke handeling wordt bevestigd door een geluidssignaal.

Teclas de toque

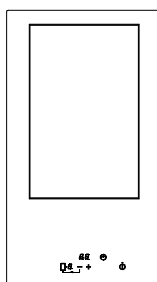
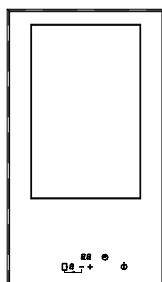
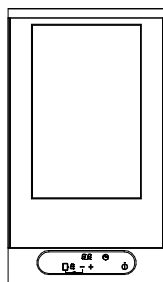
Todas as operações podem ser executadas mediante teclas de toque (sensores de tipo capacitivo) situadas na face frontal da placa; a cada tecla corresponde um visor. Todas as actividades são confirmadas por um sinal acústico.



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

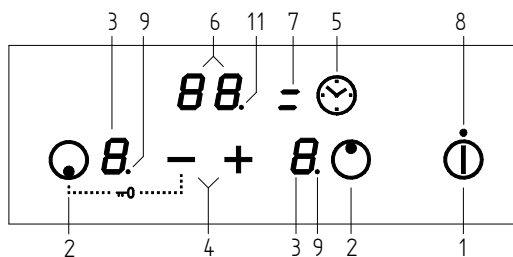


1 FUOCO + 1 ESTENSIONE
1 PLATE + 1 EXTENSION
1 FOYER + 1 EXTENSION
1 KOCHZONE + 1 ERWEITERUNG
1 FUEGO + 1 EXTENSIÓN
1 KOOKZONE + 1 UITBREIDING
1 DISCO + 1 EXTENSÃO

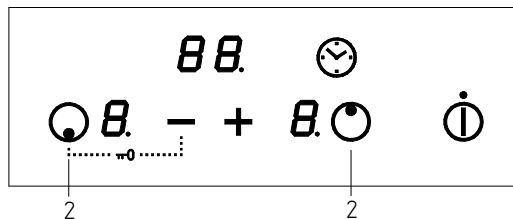


1 FUOCO
1 PLATE
1 FOYER
1 KOCHZONE
1 FUEGO
1 KOOKZONE
1 DISCO

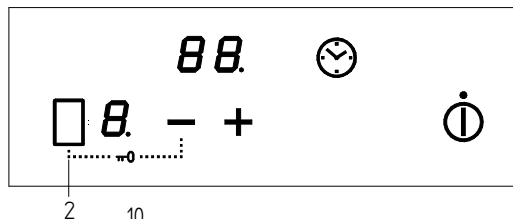
Fig. 1 - Abb. 1 - Afb. 1



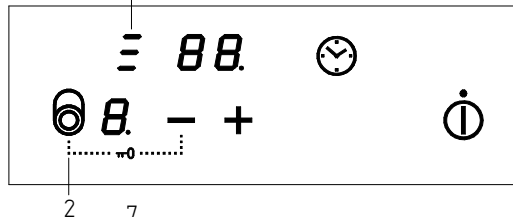
2 FUOCHI + 1 ESTENSIONE
2 PLATES + 1 EXTENSION
2 FOYERS + 1 EXTENSION
2 KOCHZONEN + 1 ERWEITERUNG
2 FUEGOS + 1 EXTENSIÓN
2 KOOKZONES + 1 UITBREIDING
2 DISCOS + 1 EXTENSÃO



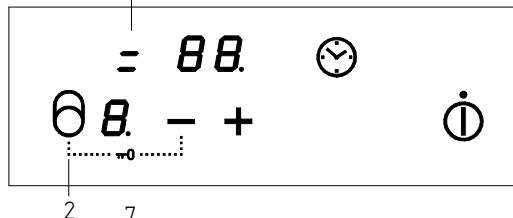
2 FUOCHI
2 PLATES
2 FOYERS
2 KOCHZONEN
2 FUEGOS
2 KOOKZONES
2 DISCOS



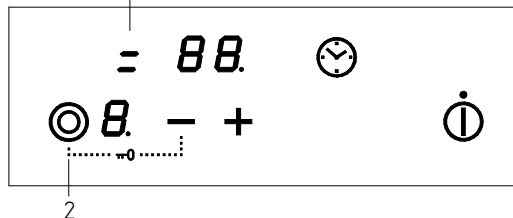
1 FUOCO
1 PLATE
1 FOYER
1 KOCHZONE
1 FUEGO
1 KOOKZONE
1 DISCO



1 FUOCO TRIPLOCIRCUITO
1 PLATE TRIPLE CIRCUIT
1 FOYER TRIPLE CIRCUIT
1 KOCHZONE DREIKREIS
1 FUEGO CIRCUITO TRIPLE
1 KOOKZONE DRIEVOUDIG CIRCUIT
1 DISCO TRIPLO CIRCUITO



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



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

IT LEGGENDA:
1 - ACCENSIONE
2 - ZONA COTTURA
3 - DISPLAY POTENZA
4 - MENO/PIU'
5 - TIMER
6 - DISPLAY TIMER
7 - LED DOPPIO CIRCUITO
8 - LED ACCENSIONE
9 - PUNTO DECIMALE
10 - LED TRIPLO CIRCUITO
11 - PUNTO DECIMALE SPECIFICO SOLO PER
CONTAMINUTI

FR LEGENDE :
1 - MISE SOUS TENSION
2 - ZONE CUISSON
3 - AFFICHEUR PUISSANCE
4 - MOINS/PLUS
5 - TEMPORISATEUR
6 - PAGE-ECRAN TEMPORISATEUR
7 - DEL DOUBLE CIRCUIT
8 - DEL ALLUMAGE
9 - POINT DECIMAL
10 - DEL TRIPLE CIRCUIT
11 - POINT DECIMAL SPECIFIQUE
UNIQUEMENT POUR MINUTERIE

ES LEGENDA:
1 - ENCENDIDO
2 - ZONA DE COCCIÓN
3 - DISPLAY POTENCIA
4 - MENOS/MÁS
5 - TIMER
6 - DISPLAY TIMER
7 - LED DOBLE CIRCUITO
8 - LED ENCENDIDO
9 - PUNTO DECIMAL
10 - LED TRIPLE CIRCUITO
11 - PUNTO DECIMAL ESPECÍFICO SÓLO PARA

PT LEGENDA:
1 - LIGAÇÃO
2 - ZONA DE COZEDURA
3 - VISOR DE POTÊNCIA
4 - MENOS/MAIS
5 - TEMPORIZADOR
6 - VISOR DO TEMPORIZADOR
7 - LED CIRCUITO DUPLO
8 - LED DE LIGAÇÃO
9 - PONTO DECIMAL
10 - LED TRIPE CIRCUIT
11 - PONTO DECIMAL ESPECÍFICO APENAS
PARA

GB LEGEND:
1 POWER-ON
2 COOKING AREA
3 - POWER DISPLAY
4 - LESS/MORE
5 - TIMER
6 - DISPLAY TIMER
7 - DOUBLE-CIRCUIT LED
8 - POWER-ON LED
9 - DECIMAL POINT
10 - TRIPLE-CIRCUIT LED
11 - SPECIFIC DECIMAL POINT ONLY FOR
MINUTE-COUNTER

DE LEGENDE:
1 - EINSCHALTEN
2 - KOCHZONE
3 - LEISTUNGS-DISPLAY
4 - MINUS/PLUS
5 - TIMER
6 - TIMER-DISPLAY
7 - LED DOPPELTER HEIZKREIS
8 - LED EINSCHALTEN
9 - DEZIMALPUNKT
10 - LED DREIFACHER STRAHLUNGSKREIS
11 - SPEZIELLER DEZIMALPUNKT NUR FÜR
CONTAMINUTI

NL LEGENDE:
1 - ONTSTEKING
2 - KOOKZONE
3 - DISPLAY VERMOGEN
4 - MINDER/MEER
5 - TIMER
6 - DISPLAY TIMER
7 - LED DUBBEL CIRCUIT
8 - LED ONTSTEKING
9 - DECIMAAL PUNT
10 - LED TRIPE CIRCUIT
11 - SPECIFIEK DECIMAAL PUNT ENKEL VOOR
KOOKWEKKER

**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 180/120	1700 W (850 / 850)
Double circuit radiant	Ø 180/120	1700 W (850 / 850)
<i>Double circuit radiant</i>	Ø 180/120	1700 W (850 / 850)
Doppelstrahlungskreis	Ø 180/120	1700 W (850 / 850)
<i>Doble circuito radiante</i>	Ø 180/120	1700 W (850 / 850)
Dubbele straalings-stroomkring	Ø 180/120	1700 W (850 / 850)
<i>Duplo circuito radiante</i>	Ø 180/120	1700 W (850 / 850)
<i>Doppio circuito radiante</i>	Ø 210/120	2100 W (700 / 1400)
Double circuit radiant	Ø 210/120	2100 W (700 / 1400)
<i>Double circuit radiant</i>	Ø 210/120	2100 W (700 / 1400)
Doppelstrahlungskreis	Ø 210/120	2100 W (700 / 1400)
<i>Doble circuito radiante</i>	Ø 210/120	2100 W (700 / 1400)
Dubbele straalings-stroomkring	Ø 210/120	2100 W (700 / 1400)
<i>Duplo circuito radiante</i>	Ø 210/120	2100 W (700 / 1400)
<i>Mono circuito rettangolare radiante</i>	Ø 185/305	1500W
Single-circuit rectangular radiant	Ø 185/305	1500W
<i>Mono-circuit rectangulaire rayonnant</i>	Ø 185/305	1500W
Rechteckiger Einzel-Sstrahlungskreis	Ø 185/305	1500W
<i>Monocircuito rectangular radiante</i>	Ø 185/305	1500W
Mono circuit rechthoekig stralend	Ø 185/305	1500W
<i>Monocircuito rectangular radiante</i>	Ø 185/305	1500W
<i>Doppio circuito radiante ovale</i>	Ø 170x265	2200 (1400/800)
Dual-circuit oval radiant	Ø 170x265	2200 (1400/800)
<i>Double circuit rayonnant ovale</i>	Ø 170x265	2200 (1400/800)
Doppelter ovaler Strahlungskreis	Ø 170x265	2200 (1400/800)
<i>Doble circuito radiante ovalado</i>	Ø 170x265	2200 (1400/800)
Dubbel circuit ovale straal	Ø 170x265	2200 (1400/800)
<i>Circuito radiante oval duplo</i>	Ø 170x265	2200 (1400/800)
<i>Tripla circuito radiante ovale</i>	Ø 170/100x265	2400 (600/1000/800)
Triple-circuit oval radiant	Ø 170/100x265	2400 (600/1000/800)
<i>Triple circuit rayonnant ovale</i>	Ø 170/100x265	2400 (600/1000/800)
Dreifacher ovaler Strahlungskreis	Ø 170/100x265	2400 (600/1000/800)
<i>Tripla circuito radiante ovalado</i>	Ø 170/100x265	2400 (600/1000/800)
Triple circuit ovale straal	Ø 170/100x265	2400 (600/1000/800)
<i>Circuito radiante oval triplo</i>	Ø 170/100x265	2400 (600/1000/800)

Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2

IT

Accensione del dispositivo

- 1 - Toccare il tasto (1) per attivare il controllo: gli indicatori del livello di regolazione (3) mostrano "0" e un led di accensione compare sopra il tasto 1.
- 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 (6). 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 (5) 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. Il display relativo viene mostrato più luminoso.
- 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) show "0" and a power-on LED appears above the 1 key.
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 (6). 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 (5) 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 related display is brighter.
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 de niveau de réglage (3) indiquent "0" et une DEL de mise sous tension s'allume au-dessus de la touche 1.
- 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 (6). 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 (5). 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. La page-écran correspondante s'affichera plus lumineuse.
- 2 - Toucher les touches "+" et "-" (4) pour régler le niveau de puissance (de 1 à 9). Ces touches ont une fonction de

DE

Einschalten des Gerätes

- 1 - Berühren Sie die Taste (1), um die Steuerung zu aktivieren: Die Stufenanzeiger (3) zeigen "0" und es erscheint eine Einschalt-LED über der Taste 1.
- 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 (6) 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 (5) 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 Das entsprechende Display leuchtet heller.
- 2 - Mit Hilfe der Tasten "+" und "-" (4) stellen Sie nun die gewünschte Leistungsstufe (1 bis 9) ein. Diese Tasten sind mit

ES

Encendido del dispositivo

- 1 - Pulsar la tecla (1) para activar el control:
Los indicadores del nivel de ajuste (3) muestran "0" y un led de encendido aparece encima de la tecla 1.
- 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 (6). 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 (5) 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.
El display correspondiente se ve más luminoso.
- 2 - Pulsar las teclas "+" y "-" (4) para regular el nivel de potencia (entre 1 y 9). Estas teclas cuentan con función de repetición. Manteniendo

NL

Inschakelen van het toestel

- 1 - Raak de toets (1) aan om de controle te activeren: De indicatoren van het niveau van instelling (3) tonen "0" en een ontstekingsled verschijnt boven de knop 1.
- 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 (6) 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 (5) 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.
Het betreffende display wordt lichtgevend getoond.
- 2 - Raak de toetsen "+" en "-" (4) aan om het vermogensniveau te regelen (van 1 tot 9). Deze toetsen zijn uitgerust met een

PT

Ligação do dispositivo

- 1 - Prima a tecla (1) para activar o controlo: os indicadores do nível de regulação (3) mostram "0" e um LED de ligação aparece acima da tecla 1.
- 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 (6). 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 (5) 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.
O visor correspondente aparece com uma luminosidade mais intensa.
- 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.

GB

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

FR

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

Spegnimento della zona di cottura:

- 1 - La zona di cottura richiesta deve essere attivata e quindi più luminosa
- 2 - Portare il valore impostato a "0" mediante il tasto "-" (4).

Switching off the cooking area

1. The requested cooking zone must be activated and will, therefore, be brighter
2. Return the setting to "0" by means of the key "-" (4).

Arrêt de la zone de cuisson :

- 1 - La zone de cuisson demandée doit être active et donc plus lumineuse.
- 2 - Mettre la valeur configurée sur "0" à l'aide de la touche "-" (4).

Spegnimento rapido della zona di cottura:

- 1 - Selezionare la zona di cottura da spegnere
- 2 - Tenere premuto la zona cottura da spegnere e selezionare il simbolo "-".

Rapid shutdown of the cooking area

- 1 - Select the cooking zone to turn off
- 2 - Press and hold the cooking zone to turn off and select the "-" symbol.

Arrêt rapide de la zone de cuisson :

- 1 - Sélectionner la zone de cuisson à éteindre
- 2 - Maintenir la zone de cuisson à éteindre enfoncée et sélectionner le symbole "-".

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 (circa a 60°C).

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 (approximately 60°C).

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 (environ 60°C).

Spegnimento dell'apparato:

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

Switching off the hob

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

Arrêt de l'appareil :

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

DE

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

Ausschalten der Kochzone:

- 1- Die geforderte Kochzone muss aktiviert werden und ist deshalb heller
- 2- Setzen Sie den eingestellten Wert mit der Taste “-” (4) auf “0”.

Sofortiges Ausschalten der Kochzone:

- 1- Die auszustellende Kochzone wählen
- 2- Die auszuschaltende Kochzone drücken und das Zeichen “-” wählen.

Restwärmearzeige (“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 etwa 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 solicitada se tiene que activar y por tanto será más luminosa*
- 2- *Operar con la tecla “-” (4) para disponer el valor programado en “0”.*

Apagado rápido de la zona de cocción:

- 1- *Seleccionar la zona de cocción a apagar*
- 2- *Mantener pulsada la zona de cocción a apagar y seleccionar el símbolo “-”.*

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 (aproximadamente 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 ingeschakeld worden en dus meer lichtgevend zijn
- 2- Breng de ingestelde waarde op “0” met de toets “-” (4).

Snel uitschakelen van de kookzone:

- 1- De uit te schakelen kookzone selecteren
- 2- De uit te schakelen kookzone ingedrukt houden en het symbool “-” selecteren.

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 (ongeveer 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.

Desativação da zona de cozedura:

- 1- *A zona de cozedura em questão deve estar activada e, portanto, mais luminosa*
- 2- *Coloque o valor programado em “0” através da tecla “-” (4).*

Desactivação rápida da zona de cozedura:

- 1- *Selecione a zona de cozedura a desligar*
- 2- *Mantenha premida a tecla da zona de cozedura que pretende desligar e selecione o símbolo “-”.*

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 (cerca de 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/triplo 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 da una corona esterna;

OVALE: formata da un disco singolo o doppio e da una semicorona.

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

Accensione di una zona a doppio/triplo circuito:

La zona a doppio/triplo circuito si attiva subito appena viene accesa la zona cottura che ha questa particolarità e selezionando poi i tasti + e -.

Solo per questo tipo di piastre riscaldanti con doppi o tripli circuiti si accendono dei trattini orizzontali indicanti quanti circuiti sono accesi per quella piastra.

3 Trattini orizzontali indicano che nell'elemento riscaldante sono accese tutte e 3 le resistenze, 2 trattini orizzontali indicano che sono accese 2 resistenze, 1 trattino orizzontale indica che e' accesa solo 1 resistenza "centrale" della piastra doppia o tripla.

Spegnimento del doppio/triplo circuito di una zona di cottura:

- 1- La zona deve essere attivata quindi più luminosa.
- 2- Toccando nuovamente il tasto di selezione zona interessata si spegne un circuito alla volta. Continuando a premere ad intermittenza il tasto di selezione si riattivano e si spengono a piacimento (solo per piastre doppie o triple);

GB

Double/triple-circuit cooking zones:

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

There are two types:

ROUND: comprising a central disk and external crown;

OVAL: formed by a single or double disk and half-crown.

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

Turning on a double/triple-circuit zone:

The double/triple-circuit zone is activated immediately when the cooking zone that has this characteristic is turned on and you then select the + and - keys.

Only for this type of heating plate with double or triple-circuits, horizontal dashes light up to indicate how many circuits are turned on for that plate.

Three horizontal dashes indicate that all 3 resistors are turned on in that heating element, 2 horizontal dashes indicate that 2 resistors are turned on and 1 horizontal dash indicates that only 1 "central" resistor of the double or triple plate is turned on.

Turning off the double/triple-circuit cooking zone:

- 1 - The zone must be activated and, therefore, brighter.
- 2 - When you touch the selection key of the zone involved again, one circuit at a time is turned off. When you continue to press the selection key intermittently, they are turned on and off at will (only for double or triple plates);

FR

Zones de cuisson à double/triple circuit :

Suivant le modèle, une ou deux zones peuvent être munies d'un second circuit. Ces zones peuvent être de deux types :

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

OVALE : formée d'un disque individuel ou double et d'une demi-couronne.

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

Mise sous tension d'une zone à double/triple circuit :

La zone à double/triple circuit s'active immédiatement dès l'allumage de la zone de cuisson qui présente cette particularité puis en sélectionnant les touches + et -.

Des tirets horizontaux indiquent le nombre de circuits sous tension pour cette plaque s'allument uniquement pour ce type de plaques chauffantes avec des circuits double ou triple.

3 Tirets horizontaux indiquent que les 3 résistances de l'élément chauffant sont sous tension ; 2 tirets horizontaux indiquent que 2 résistances sont allumées ; 1 tiret horizontal indique qu'une seule résistance "centrale" de la plaque double ou triple est allumée.

Mise hors tension du circuit double/triple d'une zone de cuisson :

- 1- La zone doit être activée et donc plus lumineuse.
- 2- En effleurant de nouveau la touche de sélection, la zone concernée s'éteint, on met hors tension un circuit à la fois. En poursuivant la pression à intermittenance, on allume et éteint à volonté la touche de sélection (uniquement pour les plaques doubles ou triples) ;

DE

Kochzonen mit doppeltem/dreifachem Stromkreis:

Je nach Modell können eine oder zwei Kochzonen über einen zweiten Stromkreis verfügen. Diese Kochzonen können wie folgt aussehen:

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

OVAL, bestehend aus einer einzelnen oder doppelten Scheibe und einer Halbkranz.

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

Einschalten einer Zone mit doppeltem/dreifachem Strahlungskreis:

Die Zone mit zweifachem/dreifachem Strahlungskreis wird aktiviert, sobald die Kochzone eingeschaltet wird, die über dieses Merkmal verfügt und durch Auswahl mit den Tasten + und -. Nur für diesen Heizplattentyp mit doppeltem oder dreifachem Strahlungskreis schalten sich die horizontalen Bindestriche ein, die anzeigen, wie viele Strahlungskreise für diese Platte eingeschaltet sind. 3 horizontale Bindestriche zeigen an, dass im Heizelement alle 3 Heizwiderstände eingeschaltet sind, 2 horizontale Bindestriche zeigen an, dass im Heizelement 2 Heizwiderstände eingeschaltet sind, 1 horizontaler Bindestrich zeigt an, dass nur 1 Heizwiderstand eingeschaltet ist, der "mittlere" der doppelten oder dreifachen Platte.

Einschalten des doppelten/dreifachen Strahlungskreises bei einer Kochzone:

- 1- Die geforderte Kochzone muss aktiviert werden und ist deshalb heller.
- 2- Bei erneutem Berühren der betroffenen Zone wird ein Strahlungskreis nach dem anderen ausgeschaltet. Durch intermittierendes Drücken der Auswahl Taste werden sie nach Belieben ein- und ausgeschaltet (nur bei zweifach oder dreifachen Platten);

ES

Zonas de cocción con doble/triple circuito:

Según el modelo, una o dos zonas pueden disponer de un segundo circuito. Estas zonas pueden ser de dos tipos:

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

OVAL: formada por un disco único doble o por una semicorona.

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

Encendido de una zona con doble/triple circuito:

La zona con doble/triple circuito se activa encendiendo en cuanto se enciende la zona de cocción que dispone de esta característica y seleccionando luego las teclas + y -. Sólo para este tipo de placas de calentamiento con dobles o triples circuitos se encienden las rayitas horizontales que indican los circuitos que están encendidos para esa placa. 3 rayitas horizontales indican que en elemento de calentamiento se encuentran encendidas las 3 resistencias, 2 rayitas horizontales indican que están encendidas 2 resistencias, 1 rayita horizontal indica que está encendida sólo 1 resistencia "central" de la placa doble o triple.

Apagado del doble/triple circuito de una zona de cocción:

- 1- La zona tiene que estar activada y por tanto será más luminosa.
- 2- Tocando de nuevo la tecla de selección de la zona afectada se apaga un circuito a la vez. Si se continúa a pulsar de forma intermitente la tecla de selección se activa de nuevo y se apaga a su antojo (sólo para placas dobles o triples);

NL

Kookzone met dubbel/driedubbel circuit:

Naargelang het model kan een of twee zones uitgerust zijn met een tweede circuit. Deze zones kunnen uit twee soorten bestaan:

ROND: gevormd door een centrale schijf en een buitenring;

OVAAL: gevormd door een enkele of dubbele schijf en door een halve kranz.

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

Ontsteking van een zone met dubbel/driedubbel circuit:

De zone met dubbel/driedubbel circuit activeert zich onmiddellijk van zodra de kookzone die deze bijzonderheden heeft ingeschakeld wordt en door daarna de toetsen + en - te selecteren. Enkel voor dit soort verwarmingsplaten met dubbel of driedubbele circuits heeft men horizontale streepjes die aanduiden hoeveel circuits ingeschakeld zijn voor deze plaat. 3 horizontale streepjes duiden aan dat in het verwarmingselement alle 3 de weerstanden ingeschakeld zijn, 2 horizontale streepjes duiden aan dat 2 weerstanden ingeschakeld zijn, 1 horizontaal streepje duidt aan dat maar 1 enkele "centrale" weerstand ingeschakeld is van de dubbele of driedubbele plaat.

Uitschakeling van het dubbel/driedubbel circuit van een kookzone:

- 1- De zone moet geactiveerd worden dus meer lichtgevend.
- 2- Door opnieuw de toets aan te raken voor het selecteren van de betreffende zone wordt een circuit per keer uitgeschakeld. Door met tussenpozen de keuzetoets in te drukken worden ze in- of uitgeschakeld naar believen (alleen voor dubbele of driedubbele platen);

PT

Zonas de cozedura com circuito duplo/triplo:

Dependendo do modelo, uma ou duas zonas podem estar providas de 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 simples ou duplo e por uma semi-coroa.

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

Ligação de uma zona com circuito duplo/triplo:

A zona com circuito duplo/triplo activa-se assim que é ligada a zona de cozedura que apresenta esta particularidade e seleccionando em seguida os botões + e -. Apenas para este tipo de placas de aquecimento com circuitos duplos ou triplos, acendem alguns traços horizontais para indicar quantos circuitos estão ligados para a placa em questão. 3 traços horizontais indicam que no elemento de aquecimento estão ligadas todas as 3 resistências, 2 traços horizontais indicam que estão ligadas 2 resistências e 1 traço horizontal indica que está ligada apenas 1 resistência "central" da placa dupla ou tripla.

Desactivação do circuito duplo/triplo de uma zona de cozedura:

- 1- A zona deve estar activada e, portanto, mais luminosa.
- 2- Tocando novamente na tecla de selecção da zona pretendida, desactiva-se um circuito de cada vez. Continuando a premir de forma intermitente a tecla de selecção, o utilizador activa e desactiva os circuitos de acordo com as suas necessidades (apenas para placas duplas ou triplos);

IT

Blocco del piano cottura (chiave)

L'intero apparato può essere bloccato con una combinazione di tasti, solo quando nessun elemento è selezionato quindi tutti gli elementi sono a zero. Accendere il piano cottura poi premere il tasto - (4) e tenendolo premuto premere il tasto di selezione a sinistra. Compariranno delle L. Questo blocco ha il 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). Per sbloccare l'apparato fare la stessa operazione: accendere il piano, premere il tasto meno (4) e premere il tasto di selezione a sinistra. Spariranno le L.

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 a temperatura di regime. Dopo un certo tempo, il livello di potenza ritorna spontaneamente a quello impostato.

GB

Locking the cooking surface (key)

The entire hob can be locked with a combination of keys, only when no element is selected and, therefore, all the elements are at zero. Turn on the cooking surface and then press - key (4) and, holding it down, press the select key on the left. L's appear. The purpose of this lock is to prevent unintended operations. While the lock is engaged, all operation of the keys is disabled, with the exception of the OFF key (1). To unlock the hob, perform the same operation: turn on the surface, press the minus key (4) and press the selection key to the left. The L's disappear.

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. This function preheats the cooking area at the maximum power to quickly bring the zone to full operating temperature. After a time interval, the power level automatically returns to the original setting.

FR

Blocage du plan de cuisson (clé)

L'ensemble de l'appareil peut être bloqué moyennant une combinaison de touches, uniquement lorsqu'aucun élément n'est sélectionné et que tous les éléments sont à zéro. Mettre le plan de cuisson sous tension puis appuyer sur la touche - (4) et en la maintenant enfoncée, appuyer sur la touche de sélection à gauche. Des L s'affichent. Ce blocage a pour but d'empêcher toute opération fortuite. 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). Pour débloquer l'appareil, effectuer la même opération : mettre le plan de cuisson sous tension puis appuyer sur la touche - (4) et appuyer sur la touche de sélection à gauche. Les L disparaissent.

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. La fonction détermine un préchauffage de la zone de cuisson à la puissance maximale, de manière à amener rapidement la zone à la température de fonctionnement. Après un certain laps de temps, le niveau de puissance retourne spontanément à celui configuré.

DE

Sperre der Kochfläche (Schlüssel)

Das gesamte Gerät kann mit einer Tastenkombination gesperrt werden, wenn keine Elemente ausgewählt sind und alle Elemente also auf Null sind.

Die Kochfläche einschalten mit der Taste - (4) und dabei die linke Auswahl Taste gedrückt halten.

Es erscheinen L.

Diese Sperre verhindert die unbeabsichtigte Betätigung. Diese Funktion dient auch als Kindersicherung. Bei eingeschalteter Sperre sind alle Funktionen gesperrt, das Kochfeld kann lediglich ausgeschaltet werden (1).

Zur Freigabe des Geräts genauso vorgehen: Die Kochfläche einschalten, die Taste Minus (4) und gleichzeitig die linke Auswahl Taste drücken. Die L verschwinden.

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.

Die Funktion bestimmt das Vorheizen der Kochfläche auf die maximale Leistung, um die Kochzone schneller auf die Betriebstemperatur zu bringen.

Nach einer gewissen Zeit wird automatisch auf die eingestellte Leistungsstufe (=Fortkochstufe) zurückgeschaltet.

ES

Bloqueo de la placa de cocción (llave)

Se puede bloquear todo el aparato con una combinación de teclas, sólo cuando no se ha seleccionado ningún elemento y por tanto todos los elementos están a cero.

Encender la placa de cocción y luego pulsar la tecla - (4) y, manteniéndola pulsada, pulsar la tecla de selección de la izquierda.

Aparecerán unas L.

Este bloqueo tiene como finalidad impedir operaciones no intencionales. 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).

Para desbloquear el aparato efectuar la misma operación: encender la placa de cocción, pulsar la tecla menos (4) y pulsar la tecla de selección de la izquierda. Desaparecerán las L.

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".

Pre calentamiento automático

Este automatismo simplifica el proceso de cocción, ya que no se requiere la presencia humana durante el ciclo de cocción.

La función determina un precalentamiento de la zona de cocción a la máxima potencia, para situar rápidamente la zona a temperatura de régimen.

Después de un cierto lapso el nivel de potencia asume espontáneamente el valor programado.

NL

Blokkering van de kookplaat (sleutel)

Het volledige apparaat kan geblokkeerd worden door een combinatie van toetsen, alleen in het geval geen enkel element geselecteerd is en dus alle elementen op nul staan.

De kookplaat inschakelen en daarna de - toets (4) indrukken en terwijl men deze ingedrukt houdt de keuzetoets aan de linkerkant selecteren.

De letters L verschijnen.

Deze blokkering is bedoeld om ongewilde handelingen te voorkomen.

While the lock is engaged, all operation of the keys is disabled, with the exception of the OFF key (1).

Om het apparaat te deblokken dezelfde handeling uitvoeren: de plaat inschakelen, de toets menu (4) indrukken en de keuzetoets links indrukken. De letters L verdwijnen.

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 zorgt voor een voorverwarmen van de kookzone aan een maximum vermogen, zodanig dat de zone snel de regimetemperatuur bereikt. Na een bepaalde tijd keert het vermogensniveau vanzelf terug naar het ingestelde niveau.

PT

Bloqueio do plano de cozedura (chave)

Só possível bloquear todo o aparelho com uma combinação de teclas quando nenhum elemento estiver seleccionado e, portanto, quando todos os elementos estiverem regulados a zero.

Ligue a plano de cozedura e depois prima a tecla - (4). Mantendo-a premida, prima a tecla de selecção à esquerda.

Aparecerão indicações «L».

A finalidade deste bloqueio é impedir operações não intencionais.

De functie dient ook als kinderbeveiliging.

Zolang de blokkeerfunctie actief is, heeft een druk op de toetsen geen enkel effect, behalve de uitschakeling (1).

Para desbloquear o aparelho, siga o mesmo procedimento: ligue a plano, prima a tecla (4) e prima a tecla de selecção à esquerda. As indicações «L» desaparecerão.

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, é 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 comanda um pré-aquecimento da zona de cozedura à potência máxima, para conduzir rapidamente a respectiva temperatura ao valor de funcionamento. Passado um certo período de tempo, o nível de potência regressa espontaneamente ao nível programado.

Attivazione del preriscaldamento automatico

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

relativo). Per realizzare un preriscaldamento con deriva spontanea verso il livello di potenza desiderato (ad esempio "5") utilizzare il tasto "-" (4) e portare la potenza a 5. Terminata quest'ultima operazione il sistema entrerà in modalità di preriscaldamento automatico ed il display visualizzerà alternativamente il livello di potenza impostato ("5") ed il simbolo di preriscaldamento automatico ("A").

Con questa impostazione "A/5" intermittente, la zona di cottura quindi funzionerà al massimo della potenza per 510 secondi, trascorso tale tempo la "A" smetterà di lampeggiare e la zona di cottura inizierà a riscaldare al livello "intermedio" 5.

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.

To preheat the unit with spontaneous movement towards the required power level (e.g. "5"), set the power to 5 by means of the "-" key (4). After the system has set to automatic preheating mode, the display panel will alternate the set power level ("5") and the automatic preheating function (indicated by the letter "A").

With this intermittent setting "A/5", the cooking zone will work at maximum power for 510 seconds; after this time the "A" will stop flashing and the cooking zone will start to warm up to the "intermediate" level 5.

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

l'afficheur correspondant). Pour un préchauffage avec dérive spontanée vers le niveau de puissance voulu (par exemple, "5"), utiliser la touche "-" (4) et porter la puissance à 5. Une fois cette opération terminée, le système entrera en mode préchauffage automatique et l'afficheur montrera alternativement le niveau de puissance réglé ("5") et le symbole de préchauffage automatique ("A").

Cette sélection "A/5" intermittente permet donc à la zone de cuisson de fonctionner à la puissance maximale pendant 510 secondes, après quoi le "A" cessera de clignoter et la zone de cuisson commencera à chauffer au niveau "intermédiaire" 5.

Livello di Potenza Power Level	Funzione preriscaldamento automatico (Heat-up) o bollitura automatica (Automatic Parboiling) (tempo in secondi) Automatic Heat-up or Automatic Parboiling (time in seconds)
Niveau de Puissance	Fonction préchauffage automatique (Heat-up) ou ébullition automatique (Automatic Parboiling) (temps en secondes)
0	0
U	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	15

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").

Für das Ankochen mit automatischem Zurückschalten auf die gewünschte Fortkochstufe (z. B. ("5")) benutzen Sie die Taste "-" (4) und setzen die Leistungsstufe auf 5. Nun führt das System die Anheizautomatikfunktion aus und das Display zeigt abwechselnd die eingestellte Heizstufe ("5") und das Symbol ("A") für die Ankochautomatik an.

Mit dieser intermittierenden Einstellung "A/5" funktioniert die Kochzone also 510 Sekunden auf maximaler Leistung, nach Ablauf dieser Zeit hört "A" mit dem Blinken auf und die Kochzone beginnt mit dem Aufheizen auf die Zwischenstufe 5.

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).

Para obtener un precalentamiento con derivación espontánea hacia el nivel de potencia elegido (por ejemplo ("5")) se debe utilizar la tecla "-" (4) y situar la potencia en 5. 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 ("5") y el símbolo de precalentamiento automático ("A").

Con esta configuración "A/5" intermitente, la zona de cocción funcionará por tanto al máximo de la potencia durante 510 segundos, transcurrido este tiempo la "A" dejará de parpadear y la zona de cocción empezará a calentar al nivel "intermedio" 5.

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).

Druk voor een voorverwarming met spontane terugkeer naar het gewenste vermogensniveau (bijvoorbeeld "5") op de toets "-" (4) en breng het vermogen op 5. Na deze laatste handeling treedt de boosterfunctie in werking en op het display worden afwisselend het ingestelde vermogensniveau ("5") en het symbool van de boosterfunctie ("A") weergegeven.

Met deze intermitterende instelling "A/5" zal de kookzone dus werken aan het maximum vermogen gedurende 510 seconden, eens voorbij zal de "A" stoppen met knipperen en de kookzone zal beginnen met verwarmen op het "intermediair" niveau 5.

Ativação 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).

Para realizar um pré-aquecimento com regresso automático ao nível de potência desejado (por exemplo ("5")), utilize a tecla "-" (4) e coloque a potência em 5. Terminada esta última operação, o sistema entra no modo de pré-aquecimento automático e o visor mostra alternadamente o nível de potência programado ("5") e o símbolo de pré-aquecimento automático ("A").

Portanto, com esta programação "A/5" intermitente, a zona de cozedura irá funcionar à potência máxima durante 510 segundos. Ao fim deste tempo, a indicação "A" irá parar de piscar e a zona de cozedura iniciará a aquecer com o nível "intermédio" 5.

Leistungsstufe Nivel de potencia Vermogensniveaus Nível de Potência	Automatische Vorheizfunktion (Heat-up) oder automatisches Kochen (Automatic Parboiling) (Zeit in Sekunden) Función precalentamiento automático (heat-up) o ebullición automática (Automatic Parboiling) (tiempo en segundos) Automatische voorverwarmingsfunctie (Heat-up) of automatisch koken (Automatic Parboiling) (tijd in seconden) Função de pré-aquecimento automático (Heat-up) ou ebulição automática (Automatic Parboiling) (tempo em segundos)
0	0
U	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	15

IT

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 selezionare la zona di cottura che ha questa funzione attiva (display più luminoso) e poi toccare il tasto "-" (4) per abbassare di un livello l'impostazione di cottura. Questa operazione deve essere fatta entro 10 secondi, e porta alla disattivazione della funzione.

Funzione mantenimento calore

Un livello di riscaldamento tra 1 e 0 e' un livello di potenza intermedio visualizzato con il simbolo "u" e serve al mantenimento calore, si attiva premendo il tasto "+" (4) e poi successivamente il tasto "-" (4).

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

Switching off the automatic preheating function

When the cooking zone is preheating (symbol "A" on the display), to disable this function, you must select the cooking zone that has this function active (brighter display) and then touch the "-" key (4) to lower the cooking level. This must be done within 10 seconds, and deactivates the function.

Heat maintenance function

A heating level between 1 and 0 is an intermediate power level displayed with the symbol "u" and serves to maintain the heat; it is activated by pressing the "+" key (4) and then the "-" key (4).

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

Désactivation de la fonction de préchauffage automatique

Une fois que la zone de cuisson est en préchauffage (symbole "A" affiché), il faut, pour désactiver cette fonction, sélectionner la zone de cuisson dont cette fonction est active (page-écran plus lumineuse) puis effleurer la touche "-" (4) pour réduire la sélection de cuisson d'un niveau. Cette opération doit être effectuée dans un délai de 10 secondes, et elle mène à la désactivation de la fonction.

Fonction maintien de la chaleur

Un niveau de réchauffage entre 1 et 0 est un niveau de puissance intermédiaire affiché par le symbole "u" et il sert à maintenir la chaleur; on l'active en appuyant sur la touche "+" (4) puis sur la touche "-" (4).

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

Ausschalten der Ankochautomatik

Nachdem die Kochzone vorheizt (Symbol "A" auf dem Display) muss man zum Ausschalten dieser Funktion die Kochzone mit dieser aktiven Funktion auswählen (Display leuchtet stark) und dann die taste "-" (4) drücken, um die eingestellte Leistungsstufe zu verringern. Diese Tätigkeit muss innerhalb von 10 Sekunden ausgeführt werden und führt zum Ausschalten der Funktion.

Funktion Wärmen

Eine Heizstufe zwischen 1 und 0 ist eine Zwischenleistungsstufe, die mit dem Zeichen "u" angezeigt wird und dient zur Beibehaltung der Wärme. Sie wird durch Drücken der Taste "+" (4) und anschließend der Taste "-" (4) aktiviert.

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

Desactivación de la función de precalentamiento automático

Cuando la zona de cocción se encuentra en precalentamiento (aparece el símbolo "A" en el display) para desactivar esta función es necesario seleccionar la zona de cocción que tiene esta función activa (display más luminoso) y luego tocar la tecla "-" (4) para descender un nivel la configuración de cocción. Esta operación se tiene que efectuar en los siguientes 10 segundos, y lleva a la desactivación de la función.

Función conservación calor

Un nivel de calentamiento entre 1 y 0 es un nivel de potencia intermedio visualizado con el símbolo "u" y sirve para la conservación del calor, se activa pulsando la tecla "+" (4) y luego sucesivamente la tecla "-" (4).

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

Uitschakelen van de boosterfunctie

Eenmaal de kookzone in voorverwarming is (symbool "A" aangeduid op het display) moet men om deze functie uit te schakelen de kookzone selecteren die deze zone actief heeft (display meer lichtgevend) en dan de toets "-" (4) aanraken om de instelling van het koken met 1 niveau te verminderen. Deze handeling dient te worden uitgevoerd binnen de 10 seconden en zorgt voor het uitschakelen van de functie.

Functie warmtebehoud

Een niveau van verwarmen tussen 1 en 0 is een niveau van intermediair vermogen dat afgebeeld wordt met het symbool "u" en dient voor het behouden van warmte. Het inschakelen gebeurt door het indrukken van de toets "+" (4) en daaropvolgend de toets "-" (4).

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

Desativação da função de pré-aquecimento automático

Com a zona de cozedura em pré-aquecimento (símbolo "A" mostrado no visor), para desactivar esta função é necessário seleccionar a zona que está com esta função activa (mostrador mais luminoso) e depois tocar na tecla "-" (4) para reduzir a programação de cozedura em um nível. Esta operação deve ser feita no prazo de 10 segundos e conduz à desactivação da função.

Função de manutenção do calor

Um nível de aquecimento entre 1 e 0 é um nível de potência intermédio visualizado com o símbolo "u" e serve para manter o calor. É activado premindo a tecla "+" (4) e depois a tecla "-" (4).

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, quindi piu' luminosa.
- 2 - Selezionare, se già non lo si è fatto, un livello di potenza compreso tra 1 e 9;
- 3 - Toccare il tasto timer (5): il display del timer visualizza "00" il punto decimale della zona cottura lampeggia(9);
- 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.
Il punto decimale (9) della zona di cottura con timer impostato resta acceso.
Tenendo costantemente premuto il tasto "+" o "-" (4) è possibile impostare rapidamente il tempo di cottura. La funzione timer si puo' applicare a tutte le zone cottura selezionandole.

Spegnimento rapido della zona di cottura e del timer relativo:

Tenendo premuti in sequenza prima il tasto di selezione zona cottura e poi il tasto meno (4) la zona 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 zone must be activated, therefore, brighter.
- 2 - Select a power level between 1 and 9.
- 3 - Touch the timer key (5): The timer will display "00" and the decimal point of the cooking zone will flash (9);
- 4 - Select the cooking time (between 0 to 99 minutes) by means of the "+" and "-" keys (4).
The decimal point (9) of the cooking zone with timer set remains lit.
The timer will start up automatically in a few seconds. Press and hold down the "+" or "-" key (4) to scroll the time setting.
The timer function can apply to all the cooking zones by selecting them.

Rapid shutdown of the cooking area and relative timer

In sequence, hold down first the cooking zone selection key and then the minus key (4) and the cooking zone is switched off 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 doit être activée et donc plus lumineuse.
- 2 - Sélectionner, si cela n'a pas été déjà fait, un niveau de puissance compris entre 1 et 9.
- 3 - Effleurer la touche temporisateur (5) : la page-écran du temporisateur affiche "00" et le point décimal de la zone de cuisson clignote (9) ;
- 4 - Sélectionner le temps de cuisson (de 0 à 99 minutes) à l'aide des touches "+" et "-" (4).
Le point décimal (9) de la zone de cuisson avec le temporisateur sélectionné reste allumé.
La fonction minuteur démarre automatiquement en l'espace de quelques secondes.
En appuyant constamment sur la touché "+" ou "-" (4), il est possible de régler rapidement le temps de cuisson.
On peut appliquer la fonction temporisateur à toutes les zones de cuisson en les sélectionnant.

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

En maintenant enfoncées dans l'ordre la touche de sélection de la zone de cuisson puis la touche moins (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 aktiviert sein, d.h. sie muss heller leuchten.
- 2 - Wenn Sie noch keine Leistungsstufe (1 bis 9) gewählt haben, müssen Sie das jetzt tun.
- 3 - Die Timer-Taste (5) berühren: Das Timer-Display zeigt "00", der Dezimalpunkt der Kochzone blinkt (9);
- 4 - Stellen Sie nun die erwünschte Garzeit (0 bis 99 Minuten) mit Hilfe der Tasten "+" und "-" (4) ein. Der Dezimalpunkt (9) der Kochzone mit eingestelltem Timer bleibt eingeschaltet. 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 Timer-Funktion kann bei allen Kochzonen nach deren Auswahl angewendet werden.

Sofortiges Abschalten der Kochzone und der Zeitschaltuhr:

Wenn in Folge erst die Auswahlstaste der Kochzone und dann die Minus-Taste (4) gedrückt werden, wird die Kochzone sofort ausgeschaltet. 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 se tiene que activar y por tanto será más luminosa.
- 2 - Si aún no se ha hecho, seleccionar un nivel de potencia comprendido entre 1 y 9.
- 3 - Tocar la tecla timer (5): el display del timer visualiza "00" el punto decimal de la zona de cocción parpadea (9);
- 4 - Si aún no ha sido hecho, seleccionar el tiempo de cocción (entre 0 y 99 minutos) mediante las teclas "+" y "-" (4). El punto decimal (9) de la zona de cocción con timer configurado permanece encendido. 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 timer se puede aplicar a todas las zonas de cocción seleccionadas.

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

Manteniendo pulsados en secuencia primero la tecla de selección de la zona de cocción y luego la tecla menos (4) la zona de cocción se apaga de forma inmediata. 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 geactiveerd worden, dus meer lichtgevend.
- 2 - Selecteer een vermogensniveau tussen 1 en 9, als u dat nog niet hebt gedaan;
- 3 - De timer toets (5) aanraken: het display van de timer beeldt "00" af, het decimaalpunt van de kookzone knippert(9);
- 4 - Selecteer de kooktijd (van 0 tot 99 minuten) met de toetsen "+" en "-" (4). Het decimaalpunt (9) van de kookzone met ingestelde timer blijft ingeschakeld. De timerfunctie wordt automatisch binnen enkele seconden ingeschakeld. Als de toets "+" of "-" (4) constant ingedrukt wordt gehouden, kan de kooktijd snel worden ingesteld. De timer functie kan toegepast worden op alle kookzones door deze te selecteren.

Snel uitschakelen van de kookzone en de bijbehorende timer:

Door in de juiste volgorde eerst de keuze van de kookzone in te drukken en dan de toets "-" (4) 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 e, portanto, mais luminosa.
- 2 - Selecione, se ainda não o tiver feito, um nível de potência compreendido entre 1 e 9;
- 3 - Toque na tecla do temporizador (5): o mostrador do temporizador exhibe "00" e o ponto decimal da zona de cozedura pisca (9);
- 4 - Selecione o tempo de cozedura (de 0 a 99 minutos) através das teclas "+" e "-" (4). O ponto decimal (9) da zona de cozedura com o temporizador programado permanece aceso. 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 temporizador pode ser aplicada a todas as zonas de cozedura mediante a selecção delas.

Desactivação rápida da zona de cozedura e do respectivo temporizador:

Mantendo premidas em sequência primeiro a tecla de selecção da zona de cozedura e depois a tecla menos (4), a zona de cozedura desactiva-se imediatamente. Deste modo, é 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 é activado, a zona de cozedura não é desligada.

Impostazione del contaminuti:

Se il dispositivo è spento:

- 1 - Toccare il tasto d'accensione (1);
- 2 - Toccare il tasto di timer (5);
- 3 - Impostare il tempo desiderato con i tasti "+" e "-" (4).
- 4 - Il contaminuti e' segnalato dalla presenza del punto decimale nel display del timer (11).

Nb. Il punto decimale lampeggiante di un display segnala la zona con il timer attivo e visualizzato.

Se il punto decimale di un display e' acceso ma non lampeggiante questo indica che c'e' un timer associato ma non visualizzato. Viene sempre mostrato con il lampeggio del punto decimale il timer con tempo inferiore. Se si vuole visualizzare il tempo residuo di un'altra zona cottura o il tempo residuo del contaminuti si dovrà premere il tasto dell'orologio (5) e quindi verrà visualizzato a rotazione il tempo residuo del timer o contaminuti associato.

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

- 1 - Premere piu' volte il tasto orologio (5) fino a che non lampeggia il punto decimale del display del timer (9).
- 2 - 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:

Setting the minute counter

When the unit is off:

1. Press the ON key (1).
2. Press the timer key (5).
3. Use the "+" and "-" keys (4) to set the required time to be counted back.
- 4 - The minute-counter is indicated by the presence of the decimal point in the display of the timer (11).

Note: When the decimal point of a display is flashing, it indicates the zone with the timer active and displayed.

If the decimal point of a display is lit but not flashing, this indicates that there is a timer associated but not displayed.

The timer with the lower time is always displayed with the decimal point flashing. If you want to display the remaining time of another cooking area or the remaining time of the minute-counter, you must press the clock key (5) and the remaining time of the associated timer or minute-counters will be displayed in rotation.

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

- 1 - Press the clock key (5) several times until the decimal point of the timer display (9) flashes.
- 2 - 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:

Configuration du compte-minutes :

Si le dispositif est éteint :

- 1 - Toucher la touche d'allumage (1).
- 2 - Toucher la touche du minuteur (5)
- 3 - Régler le temps voulu avec les touches "+" et "-" (4).
- 4 - La minuterie est signalée par la présence du point décimal sur la page-écran du temporisateur (11).

N.B. Le point décimal clignotant d'une page-écran signale que la zone dont le temporisateur est actif est affichée.

Si le point décimal d'une page-écran est allumé sans clignoter, celui-ci indique qu'un temporisateur est associé mais qu'il n'est pas affiché. Elle est toujours indiquée par le clignotement du point décimal du temporisateur d'une durée inférieure. Si l'on souhaite afficher le temps résiduel d'une autre zone de cuisson ou le temps résiduel de la minuterie, on devra appuyer sur la touche de l'horloge (5) ce qui entraînera l'affichage, à tour de rôle, du temps résiduel du temporisateur ou de la minuterie qui y est associée.

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

- 1- Appuyer plusieurs fois sur la touché horloge (5) jusqu'au clignotement du point décimal de la page-écran du temporisateur (9).
- 2- 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 :

DE

Einstellen der Küchenuhr:

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist:

- 1 - Berühren Sie die Einschalttaste (1).
- 2 - Tippen Sie auf die Zeitschaltuhr-Taste (5).
- 3 - Stellen Sie mit den Tasten "+" und "-" (4) die
- 4 - Der Minutenzähler wird von dem Dezimalpunkt auf dem Timer-Display (11) angezeigt.

Bitte beachten. Der blinkende Dezimalpunkt eines Display signalisiert eine Zone mit aktivem und angezeigtem Timer.

Wenn der Dezimalpunkt eines Display leuchtet, aber nicht blinkt, dann ist ein Timer damit verknüpft, wird aber nicht angezeigt.

Mit blinkendem Dezimalpunkt wird immer der Timer mit der kürzesten Zeit angezeigt. Wenn die Restzeit einer anderen Kochzone oder die Restzeit des Minutenzählers angezeigt werden soll, die Uhrzeit-Taste (5) drücken und dann wird nacheinander die Restzeit des Timers oder des damit verknüpften Minutenzählers angezeigt.

Wenn das Gerät eingeschaltet und eine Kochzone eingeschaltet ist:

- 1- Mehrmals die Uhr-Taste (5) drücken, bis der Dezimalpunkt des Timer-Display (9) nicht mehr blinkt.
- 2- Stellen Sie 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:

ES

Programación del cuentaminutos:

Si el dispositivo está apagado:

- 1 - Pulsar la tecla de encendido (1).
- 2 - Pulsar la tecla del temporizador (5).
- 3 - Programar el tiempo preferido utilizando las
- 4 - El cuentaminutos se señala con la presencia del punto decimal en el display del timer (11).

Nb. El punto decimal intermitente de un display señala la zona con el timer activo y visualizado.

Si el punto decimal de un display está encendido pero no parpadea, significa que hay un timer asociado pero no visualizado.

Se muestra siempre con el parpadeo del punto decimal el timer con tiempo inferior. Si se desea visualizar el tiempo restante de otra zona de cocción o el tiempo restante del cuentaminutos, se tendrá que pulsar la tecla del reloj (5) y luego se visualizará a rotación el tiempo restante del timer o cuentaminutos asociado.

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

- 1- Pulsar varias veces la tecla reloj (5) hasta que parpadea el punto decimal display del timer (9).
- 2- Programar el tiempo preferido utilizando 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:

NL

Instellen van de kookwekker:

Als het apparaat is uitgeschakeld:

- 1 - Raak de inschakeltoets (1) aan;
- 2 - Raak de toets van de timer (5) aan;
- 3 - Stel de gewenste tijd in met de toetsen "+"
- 4 - De kookwekker is signaleerd door de aanwezigheid van het decimaalpunt op het display van de timer (11).

Nb. Een knipperend decimaalpunt van een display duidt de zone met de timer aan en afgebeeld.

Als het decimaalpunt van een display ingeschakeld is maar niet knippert duidt dit aan dat een timer geassocieerd is maar niet afgebeeld is.

Wordt steeds getoond met het knipperen van het decimaalpunt, timer met minder tijd. Wenst men de resterende tijd af te beelden van een andere kookzone of de resterende tijd van de kookwekker dan dient men de toets van de klok (5) in te drukken. Roterende wordt de resterende tijd aangeduid van de timer of eraan verbonden kookwekker.

Als het apparaat is ingeschakeld en een kookzone is aan:

- 1- Meerdere keren de klok toets (5) indrukken tot het decimaalpunt knippert op het display van de timer (9).
- 2- 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

PT

Programação do conta-minutos:

Se o dispositivo estiver desligado:

- 1 - Prima a tecla de activação (1);
- 2 - Prima a tecla do temporizador (5);
- 3 - Programe o tempo que deseja como s
- 4 - O conta-minutos é assinalado pela presença do ponto decimal no visor do temporizador (11).

Nota. O ponto decimal a piscar num visor assinala a zona com o temporizador activo e visualizado. Se o ponto decimal de um visor estiver aceso sem piscar, isso indica que há um temporizador associado, porém não visualizado.

É sempre mostrado com um sinal intermitente do ponto decimal o temporizador com tempo inferior. Se pretender visualizar o tempo residual de uma outra zona de cozedura ou o tempo residual do conta-minutos, deverá premir a tecla do relógio (5) e será exibido em rotação o tempo residual do temporizador ou do conta-minutos associado.

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

- 1- Prima repetidas vezes a tecla do relógio (5) até o ponto decimal do visor do temporizador (9) piscar.
- 2- Programe o tempo que deseja como s 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:

IT

- 1 - Toccare il tasto di timer (5);
- 2 - Azzerare il tempo, tenendo premuto il tasto "-" (4).

NB: la funzione "contaminuti" non si azzerà se si spegne l'apparecchio.

Tutte le altre funzioni rimangono invariate come precedentemente descritte.

GB

1. Press the timer key (5).
2. Press the "-" key to reset the time (4).

Note: the "minute-counter" function is not reset if you turn off the hob.

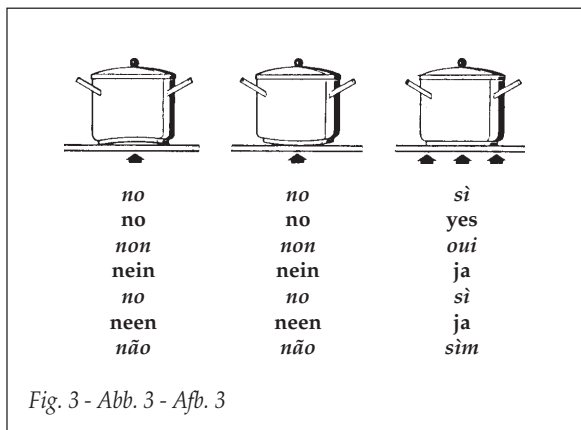
The status of all functions remains as described above.

FR

- 1 – Toucher la touche minuteur (5).
- 2 – Remettre le temps sur zéro en appuyant sur la touche "-" (4).

N.B. : la fonction "minuterie" ne se met pas à zéro si l'appareil est mis hors tension.

Toutes les autres fonctions restent inchangées ainsi que décrit précédemment.



DE

- 1 - Drücken Sie die Zeitschaltuhr-Taste (5).
- 2 - Und setzen dann die Zeit durch Gedrückthalten der Taste "-" (4) auf Null zurück.

Bitte beachten: Die Funktion "Minutenzähler" wird bei Ausschalten des Geräts nicht auf Null gesetzt.

Alle anderen Funktionen bleiben wie oben beschrieben unverändert.

ES

- 1 - Pulsar la tecla temporizador (5).
- 2 - Devolver a cero el tiempo, manteniendo presionada la tecla "-" (4).

NB: la función "cuentaminutos" no se pone a cero si se apaga el aparato.

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

NL

- 1 - Raak de toets van de timer (5) aan;
- 2 - Stel de tijd op nul door de toets "-" (4) ingedrukt te houden.

NB: de "kookwekker" functie wordt niet gereset als het apparaat uitschakelt.

Alle andere functies blijven onveranderd zoals hiervoor is beschreven.

PT

- 1 - Prima a tecla do temporizador (5);
- 2 - Coloque o temporizador a zero, mantendo premida a tecla "-" (4).

Nota: a função "conta-minutos" não é ajustada a zero se o aparelho for desligado.

Todas as outras funções permanecem inalteradas como descrito anteriormente.

touch control	intensità calore
touch control	heat intensity
commande à touche	intensité chaleur
Tipptasten	Hitze
touch control	intensidad calor
touch control	warmte intensiteit
touch control	intensidade do calor
1	tenue - weak - faible - schwach - tenue- zwak - fraco
2-3	dolce - gentle - doux - mild - moderada - zeer laag - ligeire
4	lento - slow - lent - mässig - lenta - laag - lento
5-6	medio - medium - moyen - mittel - media - medium - médio
7-8	forte - strong - fort - stark - fuerte - hoog - forte
9	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 per evitare la possibilità di scosse elettriche.

Manutenzione

(Fig.-4) Prima di tutto rimuovere residui di cibo e spruzzi di grasso dalla superficie di cottura con un raschietto.

Successivamente pulire con prodotti specifici per piani cottura vitroceramica 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.

If there is even a slight crack in the cooking surface, immediately disconnect the power supply to avoid the possibility of electric shock.

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 with specific products for vitroceramic cooking surfaces with a paper towel, then rinse 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; - Eviter 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.

La moindre fracture de la surface du plan de cuisson coupe immédiatement le courant électrique pour éviter tout risque d'électrocution.

Entretien

(Fig.-4) Avant tout enlever les restes de nourriture et les giclées de graisse de la surface de cuisson avec une paille métallique.

Ensuite, nettoyer avec des produits spécifiques pour les plans de cuisson en vitrocéramique avec du papier de cuisine, puis rincer à l'eau et sécher 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 paille métallique pour éviter de possibles 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.

Bei Auftreten auch eines kleinen Bruchs der Kochfeldoberfläche sofort die Stromzufuhr unterbinden, um Stromschlag zu vermeiden.

Instandhaltung

(Abb. 4) Vor allem Essensreste und Fett spritzen von der Kochoberfläche mit einem Schaber entfernen.

Anschließend mit spezifischen Produkten für Glaskeramik-Kochflächen und Küchenkrepp reinigen, mit Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch trocknen.

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 encendidos los elementos calentadores vacíos o con ollas o cacerolas vacías.

Cuando se produce una fractura, incluso mínima, de la superficie de la placa de cocción, desconectar de forma inmediata la alimentación eléctrica para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

Mantenimiento

(Fig. 4) Antes de todo quitar los residuos de comida y las salpicaduras de grasa de la superficie de cocción con una raedera.

Sucesivamente limpiar con productos específicos para placas de cocción vitrocerámicas con papel de cocina, enjuagar con agua y secar con un trapo limpio.

nio, 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 optreden van zelfs een lichte fractuur van de oppervlakte van het kookvlak onmiddellijk de elektriciteitstoevoer uitschakelen om eventuele elektrische schokken te vermijden.

Onderhoud

(Fig. 4) Voor het koken etensresten en vetspatten van het kookoppervlak verwijderen met een schraper.

Achtereenvolgend schoonmaken met specifieke producten voor kookvlakken in glaskeramik, spoelen met water en drogen met een schone doek.

niumfolie, 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 agressieve 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.

Caso aconteça uma fractura, até mesmo mínima, do plano de cozedura, desligue imediatamente a alimentação eléctrica para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

Manutenção

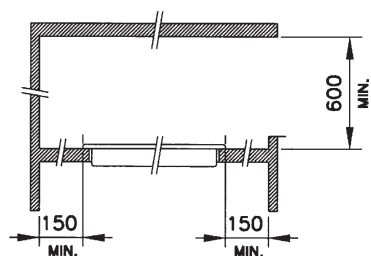
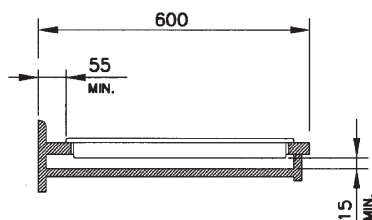
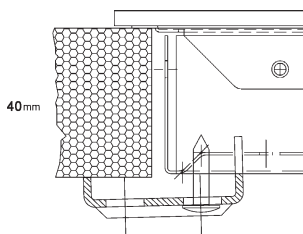
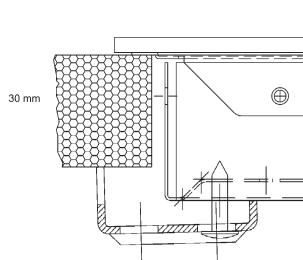
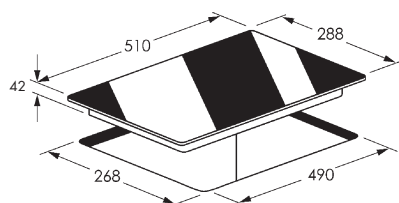
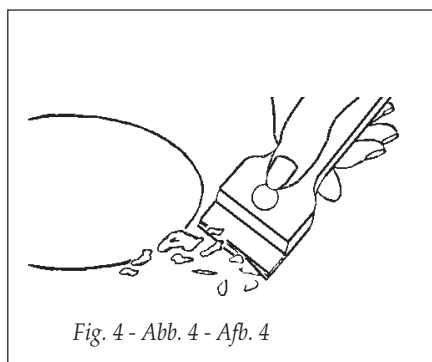
(Fig. 4) Antes de mais nada, elimine, por meio de uma raspadeira, todos os restos de comida e salpicos de gordura da superfície de cozimento.

Em seguida, limpe com produtos específicos para placas de vitrocerâmica usando papel de cozinha. Passe depois por água e seque com um pano limpo.

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



mm

Fig. 5 - Abb. 5 - Afb. 5

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 EFECTUADA 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.

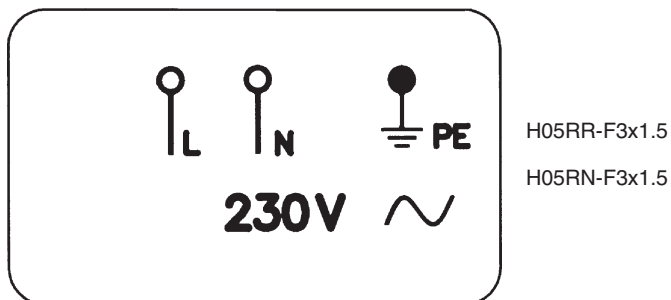


Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6

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.

L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema separato di controllo remoto.

Posizionamento

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

Predisporre su tutto il perimetro del vetro 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

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.

The appliance is not intended for use with an external timer or a separate remote control 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

Modalités d'installation

Installation

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

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de contrôle à distance.

Positionnement

(Fig. 5). L'appareil est prévu pour être encasté 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

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. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung bestimmt.

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

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.

El aparato no está preparado para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

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 cunato 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

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.

Het apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt bij middel van een externe timer of bij middel van een aparte afstandsbediening.

Plaatsing

(Fig. 5). Het apparaat is voorzien om te worden verzonden 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 verzekert men 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.

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.

O aparelho não é destinado a ser utilizado mediante um temporizador externo ou um sistema separado de controle remoto.

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,

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 e 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 wire 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 mise 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 declara 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

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

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

para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.

Para efectuar a ligação directa à rede é necessário instalar 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 declara 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.
