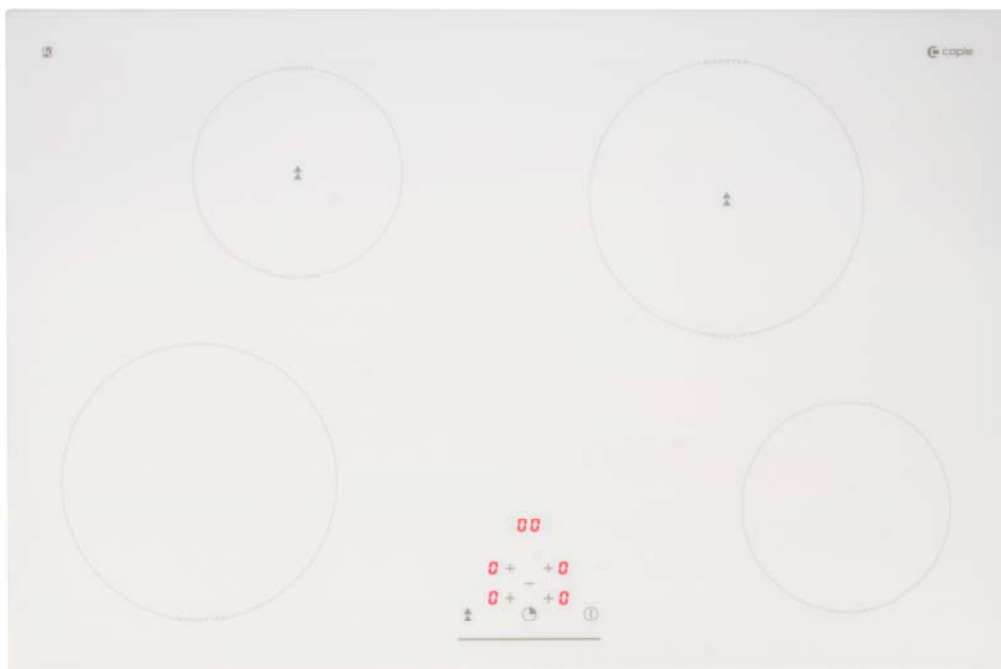


## Instruction manual for induction hob

Model code: C865i



**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**

<b>Sommario</b>	<i>pagina</i>
<i>Principio di funzionamento</i>	<b>4</b>
<i>Istruzioni per l'utente</i>	<b>6</b>
<i>Istruzioni per l'installatore</i>	<b>43</b>

 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 BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO 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 choosing Caple


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!

**Caple**

<b>Contents</b>	<i>page</i>
<i>Operating Principle</i>	<b>4</b>
<i>User's Instructions</i>	<b>6</b>
<i>Installer's Instructions</i>	<b>43</b>

 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.*

*Veillez 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**

<b>Table des matières</b>	<i>page</i>
<i>Principe de fonctionnement</i>	<b>4</b>
<i>Instructions pour l'utilisateur</i>	<b>6</b>
<i>Instructions pour l'installateur</i>	<b>43</b>

 CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉS 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'EXPÉRIENCE OU LES CONNAISSANCES REQUISSES, SI CE N'EST SOUS LA SURVEILLANCE D'UNE PERSONNE RESPONSABILE 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****Inhaltsangabe**

	Seite
Arbeitsweise	5
Anleitung für den Benutzer	7
Anleitung für den Installateur	44

 DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHER INSTALLATION ODER UNGEHEBENEM 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 DEREIN 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**

<i>Sumario</i>	<i>página</i>
<i>Principio de funcionamiento</i>	<i>5</i>

*Instrucciones para el usuario 7*

*Instrucciones para el instalador 44*

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

 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 gedegen 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**

<b>Inhoud</b>	<b>blz.</b>
Werkking	5

Gebruiksaanwijzing voor de klant 7

Gebruiksaanwijzing voor de technicus 44

 DIT PRODUCT IS ALS HUISHOUDELIJK APPARAAT GEDACHT VOOR BESCHADIGINGEN AAN SPILLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALATIE, MISBRUIK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NIEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.

 DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR GEBRUIK DOOR PERSONEN (MET INBEGRIIP VAN KINDEREN) MET VERLAAGDE FYSISCHE, 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**

<b>Sumário</b>	<b>página</b>
<i>Princípio de funcionamento</i>	<i>5</i>

*Instruções para o utente 7*

*Instruções para o instalador 44*

 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 IMPRÓPRIO, ERRÓNEO OU ABSURDO.

 O APARELHO NÃO DEVE SER USADO 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

### **Principio di funzionamento**

(Fig. 1)

*E' basato sulle proprietà elettromagnetiche della maggior parte dei recipienti per la cottura.*

*Il circuito elettronico governa il funzionamento della bobina (induttore) creante un campo magnetico.*

*Il calore è trasmesso dallo stesso recipiente al cibo.*

*La cottura avviene come sotto descritto.*

*- minima dispersione (alto rendimento)  
- il ritiro della pentola (basta il solo sollevamento) provoca automaticamente l'arresto del sistema  
- il sistema elettronico permette la massima flessibilità e finezza di regolazione.*

## GB

### **Operating Principle**

(Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit.

The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself.

The cooking process takes place as described below.

- loss of heat is minimum (high efficiency)  
- the system stops automatically when the vessel is removed or even just lifted from the hob  
- the electronic circuit guarantees maximum flexibility and fine adjustments.

## FR

### **Principe de fonctionnement**

(Fig. 1)

*Il se base sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des récipients de cuisson.*

*Le circuit électronique contrôle le fonctionnement de la bobine (inducteur) qui crée un champ magnétique.*

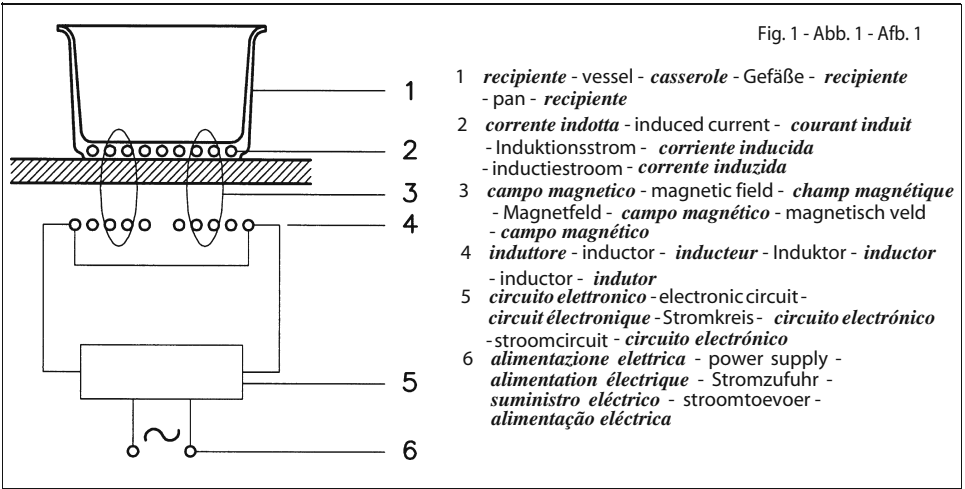
*C'est le récipient de cuisson même qui transmet la chaleur aux aliments.*

*La cuisson a lieu comme décrit ci-dessous.*

*- déperdition minimale (haut rendement)  
- le système s'arrête automatiquement si l'on retire ou seulement soulève la casserole  
- le système électronique garantit le maximum de flexibilité et de précision de réglage.*

DE	ES	NL	PT
<p><b>Arbeitsweise</b></p> <p>(Abb. 1)</p> <p>Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils der Kochgefäße.</p> <p>Der Stromkreis steuert den Betrieb der Drosselspule (Induktor), die ein Magnetfeld aufbaut.</p> <p>Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen.</p> <p>Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben.</p> <p>- minimaler Verlust (hoher Wirkungsgrad)  - das Wegnehmen des Topfes (es genügt das Anheben) führt zur Unterbrechung des Systems.  - das elektronische System erlaubt größte Flexibilität und Genauigkeit in der Regulierung.</p>	<p><b><i>Principio de funcionamiento</i></b></p> <p><i>(Fig. 1)</i></p> <p><i>Se basa en las propiedades electro-magnéticas de la mayor parte de los recipientes para la cocción.</i></p> <p><i>El circuito electrónico gobierna el funcionamiento de la bobina (inductor) que crea un campo magnético.</i></p> <p><i>El calor se transmite desde el mismo recipiente al alimento.</i></p> <p><i>La cocción ocurre como abajo se describe.</i></p> <p><i>- mínima dispersión (alto rendimiento)</i>  <i>- el retiro de la olla (o aunque sólo su elevación) provoca automáticamente el bloqueo del sistema.</i>  <i>- el sistema electrónico permite la flexibilidad máxima y la fineza de regulación.</i></p>	<p><b>Werking</b></p> <p>(Afb. 1)</p> <p>Het berust op de elektromagnetische eigenschappen van een groot deel van de pannen.</p> <p>Het stroomcircuit regelt de werking van de smoorspoel (inductor) die een magnetisch veld opbouwt.</p> <p>De warmte wordt door de pan zelf aan de spijs overgedragen.</p> <p>Het koken voltrekt zich zoals beneden beschreven.</p> <p>- minimaal warmteverlies (hoger rendement);  - het afnemen van de pan (het optillen is genoeg) leidt tot de automatische onderbreking van het systeem;  - het elektronische systeem biedt uiterste flexibiliteit en nauwkeurigheid van instelling.</p>	<p><b><i>Princípio de funcionamento</i></b></p> <p><i>(Fig. 1)</i></p> <p><i>É baseado nas propriedades electro-magnéticas da maior parte dos recipientes para a cozedura.</i></p> <p><i>O circuito electrónico administra o funcionamento da bobina (indutor) que cria um campo magnético.</i></p> <p><i>O calor é transmitido pelo próprio recipiente ao alimento.</i></p> <p><i>A cozedura acontece com descrito abaixo.</i></p> <p><i>- mínima dispersão (alto rendimento)</i>  <i>- o retiro da panela (basta só a elevação) provoca automaticamente a paragem do sistema</i>  <i>- o sistema electrónico permite a máxima flexibilidade e delicadeza de regulação.</i></p>

Fig. 1 - Abb. 1 - Afb. 1



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.**

#### ***Utilizzazione***

*Per prima cosa posizionare la pentola nella zona di cottura prescelta. La mancanza della pentola display  non consente l'avvio del sistema.*

GB


### ***User's Instructions***

#### ***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.**

#### ***Use***

First place the pan in the chosen cooking zone. If the pan  is not present the system cannot be switched on.

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 HALOGENÈ.**

#### ***Utilisation***

*Placer d'abord la marmite sur la zone de cuisson choisie. L'absence de la marmite  empêche le système de démarrer.*

DE

## 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.**

### Gebrauch

Als erstes den Topf auf die gewünschte Kochzone stellen. Wenn der Topf fehlt

 läßt sich das System nicht einschalten.

ES

## 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.**

### Modo de empleo

*Coloque la olla en la zona de cocción apropiada. Si no está la olla  el sistema no se activa.*

NL


## 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

Zet eerst de pot op de vooraf gekozen kookplaat. Als er geen pot  op staat, kan het systeem niet functioneren.

PT

## Instruções para o utilizador


### Instalação

*Todas as operações relativas à instalação (conexão eléctrica) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor.*

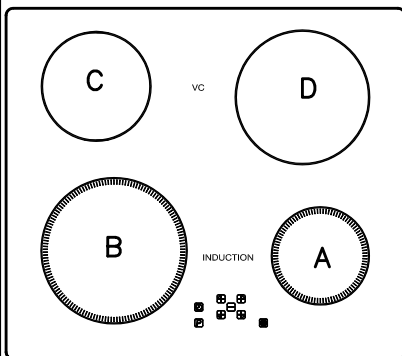
*Para instruções específicas, veja-se a parte reservada para o técnico instalador.*

**NÃO FIXAR COM INTENSIDADE A LÂMPADA DE HALÓGENO.**

### Utilização

*Em primeiro lugar, posicione a panela na zona de cozimento desejada. A falta da panela  impede a ligação do sistema.*

2IN2VC

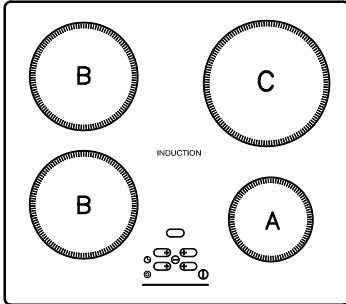


- I**
- A ZONA COTTURA INDUZIONE Ø 140  
1400 W + BOOSTER 1800W
- B ZONA COTTURA INDUZIONE Ø 210  
2300 W + BOOSTER 2500W
- C ZONA COTTURA ELEMENTO RISCALDANTE VC Ø 145  
1200 W
- D ZONA COTTURA ELEMENTO RISCALDANTE VC Ø 180  
1700 W
- GB**
- A COOKING ZONE - INDUCTION Ø 140  
1400 W + BOOSTER 1800W
- B COOKING ZONE - INDUCTION Ø 210  
2300 W + BOOSTER 2500W
- C COOKING ZONE - HEATING ELEMENT VC Ø 145  
1200 W
- D COOKING ZONE - HEATING ELEMENT VC Ø 180  
1700 W
- DE**
- A INDUKTIONKOCHELFELD Ø 140  
1400 W + BOOSTER 1800W
- B INDUKTIONKOCHELFELD Ø 210  
2300 W + BOOSTER 2500W
- C WARMHALTER VC Ø 145  
1200 W
- D WARMHALTER VC Ø 180  
1700 W
- FR**
- A ZONE DE CUISSON INDUCTION Ø 140  
1400 W + BOOSTER 1800 W
- B ZONE DE CUISSON INDUCTION Ø 210  
2300 W + BOOSTER 2500 W
- C ZONE DE CUISSON ÉLÉMENT CHAUFFANT VC Ø 145  
1200 W
- D ZONE DE CUISSON ÉLÉMENT CHAUFFANT VC Ø 180  
1700 W
- ES**
- A ZONA DE COCCIÓN INDUCCIÓN Ø 140  
1400 W + BOOSTER 1800W
- B ZONA DE COCCIÓN INDUCCIÓN Ø 210  
2300 W + BOOSTER 2500W
- C ZONA DE COCCIÓN ELEMENTO CALENTADOR VC Ø 145  
1200 W
- D ZONA DE COCCIÓN ELEMENTO CALENTADOR VC Ø 180  
1700 W
- NL**
- A INDUCTIEKOOKZONE Ø 140  
1400 W + BOOSTER 1800W
- B INDUCTIEKOOKZONE Ø 210  
2300 W + BOOSTER 2500W
- C KOOKZONE MET VC VERWARMINGSELEMENT Ø 145  
1200 W
- D KOOKZONE MET VC VERWARMINGSELEMENT Ø 180  
1700 W
- PT**
- A ZONA DE COZEDURA POR INDUÇÃO Ø 140  
1400 W + BOOSTER 1800W
- B ZONA DE COZEDURA POR INDUÇÃO Ø 210  
2300 W + BOOSTER 2500W
- C ZONA DE COZEDURA ELEMENTO DE AQUECIMENTO VC Ø 145  
1200 W
- D ZONA DE COZEDURA ELEMENTO DE AQUECIMENTO VC Ø 180  
1700 W

- A ZONA COTTURA INDUZIONE Ø 140  
1400 W + BOOSTER 1800W
- B ZONA COTTURA INDUZIONE Ø 180  
1850 W + BOOSTER 2500W
- C ZONA COTTURA INDUZIONE Ø 210  
2300 W + BOOSTER 3200W



4IN41



- A COOKING ZONE - INDUCTION Ø 140  
1400 W + BOOSTER 1800W
- B COOKING ZONE - INDUCTION Ø 180  
1850 W + BOOSTER 2500W
- C COOKING ZONE - INDUCTION Ø 210  
2300 W + BOOSTER 3200W



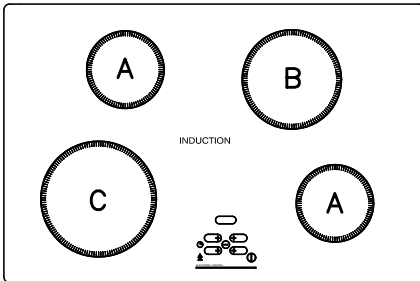
- A INDUKTIONKOCHFELD Ø 140  
1400 W + BOOSTER 1800W
- B INDUKTIONKOCHFELD Ø 180  
1850 W + BOOSTER 2500W
- C INDUKTIONKOCHFELD Ø 210  
2300 W + BOOSTER 3200W



- A ZONE DE CUISSON INDUCTION Ø 140  
1400 W + BOOSTER 1800 W
- B ZONE DE CUISSON INDUCTION Ø 180  
1850 W + BOOSTER 2500 W
- C ZONE DE CUISSON INDUCTION Ø 210  
2300 W + BOOSTER 3200W



4IN71



- A ZONA DE COCCIÓN INDUCCIÓN Ø 140  
1400 W + BOOSTER 1800W
- B ZONA DE COCCIÓN INDUCCIÓN Ø 180  
1850 W + BOOSTER 2500W
- C ZONA DE COCCIÓN INDUCCIÓN Ø 210  
2300 W + BOOSTER 3200W



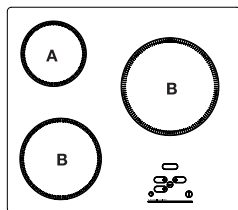
- A INDUCTIEKOOKZONE Ø 140  
1400 W + BOOSTER 1800W
- B INDUCTIEKOOKZONE Ø 180  
1850 W + BOOSTER 2500W
- C INDUCTIEKOOKZONE Ø 210  
2300 W + BOOSTER 3200W



- A ZONA DE COZEDURA POR INDUÇÃO Ø 140  
1400 W + BOOSTER 1800W
- B ZONA DE COZEDURA POR INDUÇÃO Ø 180  
1850 W + BOOSTER 2500W
- C ZONA DE COZEDURA POR INDUÇÃO Ø 210  
2300 W + BOOSTER 3200W



63INB1

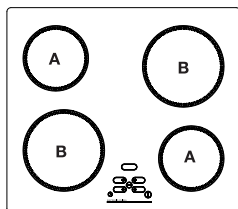


**I**

A ZONA COTTURA INDUZIONE Ø 160 - 1400W

B ZONA COTTURA INDUZIONE Ø 200 - 2300W

64INB1

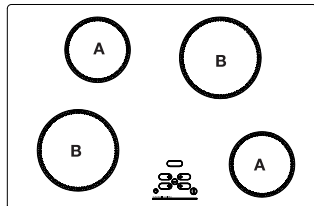


**GB**

A COOKING ZONE - INDUCTION Ø 160 - 1400W

B COOKING ZONE - INDUCTION Ø 200 - 2300W

74INB1



**FR**

A ZONE DE CUISSON INDUCTION Ø 160 - 1400W

B ZONE DE CUISSON INDUCTION Ø 200 - 2300W

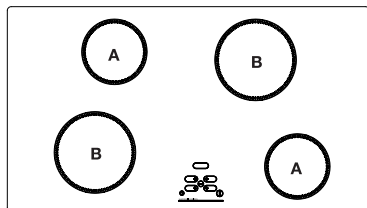
C ZONE DE CUISSON INDUCTION Ø 250 - 2300W

**ES**

A ZONA DE COCCIÓN INDUCCIÓN Ø 160 - 1400W

B ZONA DE COCCIÓN INDUCCIÓN Ø 200 - 2300W

94INB1



**NL**

A INDUCTIEKOOKZONE Ø 160 - 1400W

B INDUCTIEKOOKZONE Ø 200 - 2300W

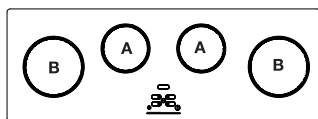
**PT**

A ZONA DE COZEDURA POR INDUÇÃO Ø 160 - 1400W

B ZONA DE COZEDURA POR INDUÇÃO Ø 200 - 2300W

BOOSTER OPTIONAL (MAX 2 ELEMENTI RISCALDANTI)  
 BOOSTER OPTIONAL (MAX 2 HEATING ELEMENTS)  
 BOOSTER OPTIONAL (MAX 2 HEIZELEMENTE)  
 BOOSTER OPTIONAL (MAX 2 ÉLÉMENTS DE CHAUFFE)  
 BOOSTER OPTIONAL (MAX 2 ELEMENTOS CALEFACTORES)  
 BOOSTER OPTIONAL (MAX 2 VERWARMINGSELEMENTEN)  
 BOOSTER OPTIONAL (MAX 2 ELEMENTOS AQUECEDORES)

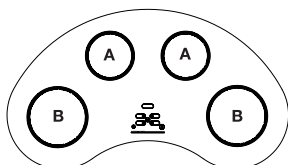
**TCS30INB1**



**I**

- A ZONA COTTURA INDUZIONE Ø 160 - 1400W
- B ZONA COTTURA INDUZIONE Ø 200 - 2300W

**TCS10INB1**



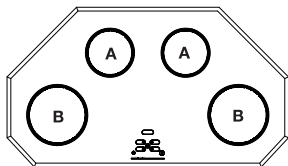
**GB**

- A COOKING ZONE - INDUCTION Ø 160 - 1400W
- B COOKING ZONE - INDUCTION Ø 200 - 2300W

**DE**

- A INDUKTIONKOCHFELD Ø 160 - 1400W
- B INDUKTIONKOCHFELD Ø 200 - 2300W

**TCS20INB1**

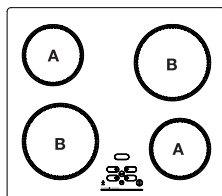


**FR**

- A ZONE DE CUISSON INDUCTION Ø 160 - 1400W
- B ZONE DE CUISSON INDUCTION Ø 200 - 2300W

**ES**

- A ZONA DE COCCIÓN INDUCCIÓN Ø 160 - 1400W
- B ZONA DE COCCIÓN INDUCCIÓN Ø 200 - 2300W



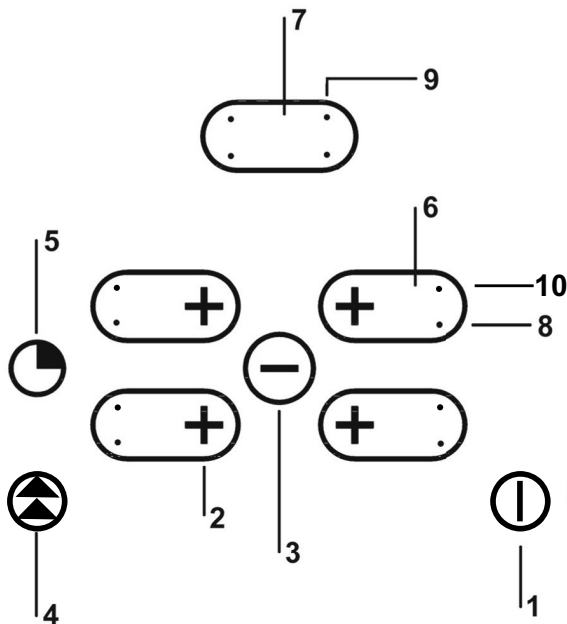
**NL**

- A INDUCTIEKOOKZONE Ø 160 - 1400W
- B INDUCTIEKOOKZONE Ø 200 - 2300W

**PT**

- A ZONA DE COZEDURA POR INDUÇÃO Ø 160 - 1400W
- B ZONA DE COZEDURA POR INDUÇÃO Ø 200 - 2300W

BOOSTER OPTIONAL (MAX 2 ELEMENTI RISCALDANTI)  
 BOOSTER OPTIONAL (MAX 2 HEATING ELEMENTS)  
 BOOSTER OPTIONAL (MAX 2 HEIZELEMENTE)  
 BOOSTER OPTIONAL (MAX 2 ÉLÉMENTS DE CHAUFFE)  
 BOOSTER OPTIONAL (MAX 2 ELEMENTOS CALEFACTORES)  
 BOOSTER OPTIONAL (MAX 2 VERWARMINGSELEMENTEN)  
 BOOSTER OPTIONAL (MAX 2 ELEMENTOS AQUECEDORES)



I

- 1 Accensione/Spengimento ON / OFF
- 2 Zona cottura +
- 3 Zona cottura -
- 4 Booster
- 5 timer
- 6 display valore impostato
- 7 display timer
- 8 Led doppio circuito
- 9 Led timer
- 10 Led triplo circuito

GB

- 1 Power ON/ Power OFF
- 2 Cooking zone +
- 3 Cooking zone -
- 4 Booster
- 5 timer
- 6 setting display
- 7 timer display
- 8 Dual circuit indicator led
- 9 Timer indicator led
- 10 Triple-circuit led

FR

- 1 Marche/Arrêt ON / OFF
- 2 Zone cuisson +
- 3 Zone cuisson -
- 4 Booster
- 5 Minuterie
- 6 Display de la valeur programmée
- 7 Display minuterie
- 8 Led du double circuit
- 9 Led de la minuteria
- 10 Led triple circuit

DE

- 1 Ein / Aus Taste
- 2 Kochzone +
- 3 Kochzone -
- 4 Booster
- 5 Timer
- 6 Anzeige eingestellter Wert
- 7 Anzeige Timer
- 8 Led doppelter Heizkreis
- 9 Timer-Led
- 10 Led Dreifach Kreislauf

ES

- 1 Encendido/Apagado ON / OFF
- 2 Zona de cocción +
- 3 Zona de cocción -
- 4 Booster
- 5 Temporizador
- 6 display valor programado
- 7 display timer
- 8 Led circuito doble
- 9 Led timer
- 10 Led triple circuito

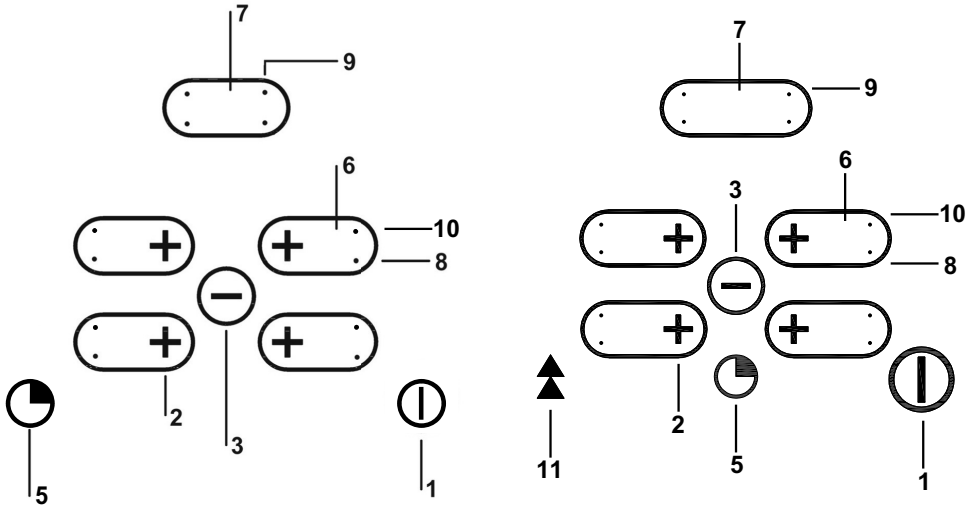
NL

- 1 Aan/Uit ON / OFF
- 2 Kookplaat +
- 3 Kookplaat -
- 4 Booster
- 5 timer
- 6 display ingestelde waarde
- 7 display timer
- 8 Led dubbel circuit
- 9 Led timer
- 10 Led drievoudig circuit

PT

- 1 Ativação/Desativação ON / OFF
- 2 Zona de cozedura +
- 3 Zona de cozedura -
- 4 Booster
- 5 Temporizador
- 6 display valor programado
- 7 display timer
- 8 Led duplo circuito
- 9 Led timer
- 10 Led circuito triplo

Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2

**I**

- 1 Accensione/Spengimento ON / OFF
- 2 Zona cottura +
- 3 Zona cottura -
- 4 \_\_\_\_\_
- 5 timer
- 6 display valore impostato
- 7 display timer
- 8 Led doppio circuito
- 9 Led timer
- 10 Led triplo circuito
- 11 Booster

**DE**

- 1 Ein / Aus Taste
- 2 Kochzone +
- 3 Kochzone -
- 4 \_\_\_\_\_
- 5 Timer
- 6 Anzeige eingestellter Wert
- 7 Anzeige Timer
- 8 Led doppelter Heizkreis
- 9 Timer-Led
- 10 Led Dreifach Kreislauf
- 11 Booster

**NL**

- 1 Aan/Uit ON / OFF
- 2 Kookplaat +
- 3 Kookplaat -
- 4 \_\_\_\_\_
- 5 timer
- 6 display ingestelde waarde
- 7 display timer
- 8 Led dubbel circuit
- 9 Led timer
- 10 Led drievoudig circuit
- 11 Booster

**GB**

- 1 Power ON/ Power OFF
- 2 Cooking zone +
- 3 Cooking zone -
- 4 \_\_\_\_\_
- 5 timer
- 6 setting display
- 7 timer display
- 8 Dual circuit indicator led
- 9 Timer indicator led
- 10 Triple-circuit led
- 11 Booster

**ES**

- 1 Encendido/Apagado ON / OFF
- 2 Zona de cocción +
- 3 Zona de cocción -
- 4 \_\_\_\_\_
- 5 Temporizador
- 6 display valor programado
- 7 display timer
- 8 Led circuito doble
- 9 Led timer
- 10 Led triple circuito
- 11 Booster

**PT**

- 1 Activação/Desactivação ON / OFF
- 2 Zona de cozedura +
- 3 Zona de cozedura -
- 4 \_\_\_\_\_
- 5 Temporizador
- 6 display valor programado
- 7 display timer
- 8 Led duplo circuito
- 9 Led timer
- 10 Led circuito triplo
- 11 Booster

**FR**

- 1 Marche/Arrêt ON / OFF
- 2 Zone cuisson +
- 3 Zone cuisson -
- 4 \_\_\_\_\_
- 5 Minuterie
- 6 Display de la valeur programmée
- 7 Display minuterie
- 8 Led du double circuit
- 9 Led de la minuteria
- 10 Led triple circuit
- 11 Booster

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

FUNZIONIFUNCTIONSFONCTIONS**1.1 Accensione/spengimento del Touch Control***(Fig. 2-2a)*

*Dopo l'accensione, il touch richiede circa 2.5-5 secondi prima di essere pronto al funzionamento. Dopo il reset tutti i displays e i LED lampeggiano per ca.1 secondo. Passato questo tempo tutti i displays e i LED si spengono e il touch è in posizione di stand-by.*

*Il touch può essere acceso azionando il tasto di accensione. I display delle zone cottura mostrano uno "0". Se una zona cottura "scotta", il display mostra in alternanza "H" e "0". Il punto in basso a destra su tutti i displays dei punti cottura lampeggia ad intervalli di un secondo per indicare che al momento non è stato selezionato alcun piano cottura.*

*Dopo l'accensione il touch rimane attivo per 20 secondi. Se non si seleziona né una zona cottura né il timer il touch ritorna nello stato di stand-by automaticamente.*

*Il touch si accende esclusivamente azionando il tasto di accensione da solo. La pressione del tasto di alimentazione in concomitanza con altri tasti non produce alcun effetto e il touch rimane in stand-by.*

*Se la sicurezza per bambini è attiva durante l'accensione, tutti i display delle zone cottura mostrano "L", (locked/bloccato). (fare riferimento a 1.11). Se le zone cottura "scottano" i displays mostreranno "L" ed "H" (hot/caldo) alternativamente.*

*Il touch control può essere spento in qualsiasi momento azionando il tasto di accensione. Questo*

**1.1 Switching the Touch Control ON/OFF***(Fig. 2-2a)*

After mains voltage is applied the control initialises for approx. 2.5-5 seconds before it is ready for operation. After a reset all displays and LEDs glow for approx. 1 second. When this time is over all displays and LEDs extinguish and the control is in the **stand-by mode**.

By operating the ON/OFF key the control can be turned into the **ON-mode**. The cooking zone displays show a static "0". If a cooking zone is in the "hot" status, the display shows alternating "H" and "0". The bottom right dot is blinking in 1 second intervals on all cooking zone displays to indicate that no cooking zone is selected at the moment.

After switching-ON the electronic control remains activated for 20 seconds. If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control automatically switches back into the stand-by-mode.

The control can only be switched-ON if it identifies the ON/OFF key alone being operated. Should it recognize key activation other than that, the control remains in the stand-by-mode.

If the child safety feature is active when switching on, all cooking zones show "L", (LOCKED). (also refer to 1.11). If the cooking zones are in a "hot" status, the display shows "L" and "H" in alternation.

When the Touch Control is ON it can be switched-OFF at any time by operating the ON/OFF key. This is also valid if the

**1.1 Marche/arrêt de la commande sensitive***(Fig. 2-2a)*

*Après la mise sous tension, il faut environ 2.5-5 seconde à la commande sensitive pour être prête à fonctionner. Après la réinitialisation de tous les afficheurs, les LEDS clignotent pendant 1 seconde environ. Puis les LEDS s'éteignent et la commande sensitive se met en stand-by.*

*La commande sensitive peut être activée avec la touche d'allumage. Les afficheurs des foyers indiquent "0". En alterance "H" et "0" quand le foyer est chaud. Le point en bas à droite de tous les afficheurs des foyers clignote toutes les secondes pour indiquer qu'aucun foyer n'a été sélectionné.*

*Après la mise en marche, la commande sensitive reste active pendant 20 secondes. Si on ne sélectionne ni un foyer ni le minuteur, la commande sensitive se remet en stand-by automatiquement.*

*On ne peut mettre en marche la commande sensitive qu'avec la touche d'allumage. Si on appuie en même temps sur la touche d'alimentation et sur d'autres touches, la commande sensitive reste en stand-by.*

*Si la sécurité enfants est active lors de la mise sous tension, tous les afficheurs des foyers indiquent "L", (locked/verrouillé) (voir 1.11). Si les foyers sont chauds, les afficheurs indiquent alternativement "L" et "H" (hot/chaud).*

*La commande sensitive peut être coupée à tout moment par la*

**FUNKTIONEN*****FUNCIONES******FUNCIES******FUNÇÕES*****1.1 EIN/AUS-Schalten der Touch Control**

(Fig. 2-2a)

Nach Anlegen der Netzspannung initialisiert sich die Steuerung für ca. 2,5-5 Sekunde bevor sie betriebsbereit ist. Nach einem Reset leuchten für 1 Sekunde alle Anzeigen und LED's. Nach Ablauf dieser Zeit werden alle Anzeigen und LED's wieder ausgeschaltet, und die Steuerung befindet sich im **Stand-by Zustand**.

Die Steuerung kann nun durch Betätigen der EIN/AUS-Taste in den **Ein-Zustand** geschaltet werden. Auf den Kochstellenanzeigen erscheint statisch die "0". Sollte eine Kochstelle den Status "Heiss" besitzen, abwechselnd "H" und "0". Der Punkt rechts unten blinkt auf allen Kochstellenanzeigen in einem 1-Sekunden-Takt zum Anzeigen, dass momentan keine Kochstelle selektiert ist.

Die Elektronik bleibt nach dem Einschalten für 20 Sekunden aktiviert. Findet innerhalb dieser Zeit keine Kochstellen- oder Timeranwahl statt, geht die Elektronik selbständig wieder in den Stand-by Zustand.

Die Steuerung läßt sich nur dann in den Ein-Zustand einschalten, wenn lediglich die EIN/AUS-Taste von der Elektronik als betätigt erkannt wurde. Sollte eine beliebige weitere Taste ebenfalls als betätigt erkannt werden, bleibt die Steuerung im Stand-by-Zustand.

Sollte zum Zeitpunkt des Einschaltens die Kindersicherung noch aktiv sein, wird auf allen Kochstellen ein "L" wie LOCKED angezeigt (siehe auch 1.11). Falls Kochstellen den Status "Heiss" besitzen, wird das "L" im Wechsel mit dem "H" angezeigt.

Durch Betätigung der EIN/AUS-Taste im EIN-Zustand der Steuerung läßt sich die Touch Control jederzeit

***1.1 Encendido/apagado del Touch Control****(Fig. 2-2a)*

*Después del encendido, se requerirá aproximadamente 2.5-5 segundos para que el touch pueda funcionar. Después del reset todos los displays y los LEDS centellean durante aproximadamente un segundo. Una vez transcurrido este lapso todos los displays y los LEDS se apagan y el touch queda en posición de stand-by. Para encender el touch se debe presionar la tecla de encendido.*

*Los displays de las zonas de cocción muestran un "0". En caso de que una zona de cocción "queme" (alta temperatura), en el display con alternación "H" y "0". El punto situado en la parte inferior derecha de todos los displays de las zonas de cocción centellea con frecuencia de un segundo para indicar que hasta ese momento no se ha seleccionado ninguna encimera. Después del encendido el touch permanece activado durante 20 segundos. En caso de no seleccionarse ni una zona de cocción ni el temporizador, el touch retorna automáticamente al estado de stand-by.*

*El touch se enciende presionando únicamente la tecla de alimentación. En caso de presionarse la tecla de encendido simultáneamente con otras teclas no se obtendrá ningún efecto y el touch permanecerá en stand-by. Si el dispositivo de seguridad para niños está activado durante el encendido, en los displays de todas las zonas de cocción se visualizará "L" (locked/bloqueado) (véase 1.11). Si las zonas de cocción "queman" en los displays se visualizarán alternativamente "L" y "H" (hot/caliente).*

*El touch control puede apagarse en cualquier momento mediante la tecla de encendido. Ello es válido incluso en caso de que el mando haya*

**1.1 Aan/uit van de tiptoetsbediening**

(Fig. 2-2a)

Na inschakeling is de tiptoetsbediening na ongeveer 2,5-5 seconde klaar voor gebruik. Na de reset knipperen alle displays en LEDS gedurende ongeveer 1 seconde. Daarna gaan alle displays en LEDS uit en staat de tiptoetsbediening in de stand-by stand.

De tiptoetsbediening kan met de aan/uit toets worden ingeschakeld. De displays van de kookzones tonen een "0". Als een kookzone "warm is", toont het display een afwisselend "H" an "0". Het segment rechts onder op alle displays van de kookstanden knippert met tussenpozen van een seconde om aan te geven dat op het moment geen enkel kookvlak is geselecteerd. Na inschakeling blijft de tiptoetsbediening 20 seconden actief. Als noch een kookzone noch de timer worden geselecteerd, keert de tiptoetsbediening automatisch in de stand-by status terug.

De tiptoetsbediening gaat pas aan, als alleen de aan/uit toets wordt ingeschakeld. Als de aan/uit toets tegelijkertijd met andere toetsen wordt ingedrukt, heeft dit geen enkel resultaat en de tiptoetsbediening blijft in de stand-by stand.

Als de kinderbeveiliging tijdens de inschakeling actief is, tonen alle displays van de kookzones een "L", (locked/vergrendeld). (zie 1.11). Als de kookzones "warm zijn" tonen de displays afwisselend een "L" en een "H" (hot/warm).

De tiptoetsbediening kan op elk moment met de aan/uit toets worden uitgeschakeld. Dit geldt ook als de bediening met de kinderbeveiliging is geblokkeerd.

***1.1 Activação/desactivação do Touch Control****(Fig. 2-2a)*

*Após a activação, o touch necessita de cerca de 2.5-5 segundos para ficar pronto ao funcionamento. Após o reinício, todos os visores e LEDS começam a piscar durante cerca de 1 segundo. Decorrido este tempo, todos os visores e LEDS apagam-se e o touch fica em posição de stand-by.*

*O touch pode ser ligado accionando a tecla de ligação. Os visores das zonas de cozedura mostram "0". Se uma zona de cozedura "aquecer", o visor mostra alternadamente "H" e "0". O ponto em baixo à direita em todos os visores dos pontos de cozedura começa a piscar em intervalos de um segundo, para indicar que, até ao momento, não foi seleccionada qualquer zona de cozedura.*

*Após a activação, o touch permanece activo durante 20 segundos. Se não se seleccionar nenhuma zona de cozedura nem o temporizador, o touch regressa automaticamente ao estado de stand-by.*

*O touch liga-se accionando apenas a tecla de alimentação. Premindo a tecla de ligação simultaneamente com outras teclas não produz qualquer efeito e o touch permanece em stand-by.*

*Se a segurança para crianças estiver ligada durante a activação, todos os visores das zonas de cozedura mostram "L", (locked/ bloqueado). (consulte o ponto 1.11). Se as zonas de cozedura "aquecerem", os visores mostram "L" e "H" (hot/quente) alternadamente.*

*O touch control pode ser desactivado a qualquer momento accionando a tecla de ligação. Isto é válido mesmo se o comando tiver sido bloqueado com a*

è valido anche se il comando è stato bloccato con la sicurezza bambini. Il tasto di alimentazione ha sempre priorità maggiore nella funzione di spegnimento.

control has been locked (activated child safety feature). The ON/OFF key has always priority in the switch-OFF function.

*touche d'allumage, même si la commande a été verrouillée par la sécurité enfants. La touche d'alimentation est toujours prioritaire dans la fonction d'arrêt.*

### **1.2 Spegnimento automatico**

Una volta acceso, il touch si spegne automaticamente dopo 20 secondi di inattività. Dopo la selezione di una zona cottura il tempo di spegnimento automatico si suddivide in 10 secondi dopo il quale viene deselezionata la zona e, 10 secondi dopo, il touch si spegne.

### **1.2 Automatic switch-OFF**

When the control is ON it automatically switches-OFF after 20 seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of time. If case of a cooking zone selection, the automatic switch-OFF time is composed of 10 seconds deselection time for a cooking zone at setting "0" and 10 seconds switch-OFF time.

### **1.2 Arrêt automatique**

*La commande sensitive s'arrête automatiquement après 20 secondes d'inactivité. Après la sélection d'un foyer, le délai d'arrêt automatique se divise en deux temps : au bout de 10 secondes le foyer est désélectionné, 10 secondes après, la commande sensitive s'arrête.*

### **1.3 Accensione/spegnimento di una zona cottura**

Con il touch acceso, la zona cottura può essere selezionata attivando il tasto di selezione (tasto PIU' della rispettiva zona). Un punto acceso nel display della zona indica la selezione. Se l'area "scotta" una "H" verrà visualizzata alternativamente allo "0". Su tutti gli altri displays il punto di selezione lampeggiante si spegne. Azionando nuovamente il tasto PIU', si può selezionare un livello di potenza e la zona inizia a riscaldare. Dopo la selezione bisogna rilasciare il tasto PIU' per 0,3 secondi prima di poter procedere alla scelta della potenza con lo stesso. Selezionata la zona cottura, la scelta del livello di potenza può essere effettuata tenendo premuto il tasto PIU', partendo dal livello 1 viene incrementato di una unità ogni 0,4 secondi. Al raggiungimento del livello 9 non è possibile effettuare ulteriori incrementi.

Se la zona cottura è selezionata tramite il tasto MENO, il livello iniziale è il "9" (massimo livello). Tenendo premuto il tasto, il livello

### **1.3 Switching a cooking zone ON and OFF**

If the control is ON the respective cooking zone can be selected by operating a cooking-zone-select-key (= PLUS-key of the respective cooking zone). There is a static dot indication in the respective display. If the cooking zone is hot "0" is displayed instead of "H". On all other cooking zone displays the blinking dot extinguishes. Then a setting will be chosen by a renewed operation of the cooking-zone-select-key or the MINUS-key and the cooking zone begins to heat up. In order to use the cooking-zone-select-key as a PLUS-key the control has to recognize that after the selection the cooking zone has been released for 0,3 seconds.

After selection of a cooking zone the setting can be increased by continuously pressing the PLUS-key, starting at step "1" it is increased by 1 step every 0,4 seconds. When setting "9" is reached the setting will not be changed further (end stop).

### **1.3 Marche/arrêt d'un foyer**

*Si la commande sensitive est active, le foyer peut être sélectionné avec la touche de sélection (touche PLUS de la zone correspondante). Un point s'allume sur l'afficheur du foyer pour confirmer la sélection. Si le foyer est chaud, l'afficheur indique alternativement "H" et "0". Le voyant de sélection clignotant s'éteint sur tous les autres afficheurs. Pour sélectionner la puissance, appuyer à nouveau sur la touche PLUS ; le foyer commence à chauffer. Quand la sélection est terminée, relâcher la touche PLUS pendant 0,3 seconde avant de procéder au choix de la puissance avec la même touche.*

*Quand le foyer a été sélectionné, maintenir la pression sur la touche PLUS pour sélectionner la puissance : à partir du niveau 1, la puissance augmente d'une unité toutes les 0,4 secondes. La puissance maximale est atteinte au niveau 9.*

*Si le foyer est sélectionné avec la touche MOINS, le niveau*

wieder ausschalten. Dies gilt auch dann, wenn die Steuerung verriegelt wurde (Kindersicherung aktiviert). Die EIN/AUS-Taste hat in der Ausschalt-Funktion immer Vorrang.

*sido bloqueado mediante el dispositivo de seguridad para niños. La tecla de alimentación goza siempre de prioridad en la función de apagado.*

De aan/uit toets heeft altijd voorrang bij de uitschakelfunctie.

*segurança para crianças. A tecla de alimentação tem sempre prioridade na função de desactivação.*

### 1.2 Automatisches Ausschalten

Die Steuerung schaltet sich aus dem Ein-Zustand nach 20s selbsttätig aus, wenn in dieser Zeit keine Kochstelle aktiviert oder eine Selektatste betätigt wurde. Die automatische Abschaltzeit, im Falle einer Kochstellenselektion, setzt sich zusammen aus, 10s Deselektionszeit für eine Kochstelle, die auf Kochstufe "0" steht und 10s Ausschaltzeit.

### 1.2 Apagado automático

*Una vez encendido, el touch se apaga de modo automático después de 20 segundos de inactividad. Después de haber seleccionado una zona de cocción, el tiempo de apagado automático se subdivide en 10 segundos, transcurridos los cuales se deselecciona la zona y, después de otros 10 segundos, el touch se apaga.*

### 1.2 Automatische uitschakeling

Enmaal ingeschakeld gaat de tiptoetsbediening automatisch uit na 20 seconden van inactiviteit. Na de selectie van een kookzone wordt de automatische uitschakeltijd opgedeeld in 10 seconden waarna de zone wordt gedeselecteerd in 10 seconden daarna gaat de tiptoetsbediening uit.

### 1.2 Desactivação automática

*Depois de activado, o touch desliga-se automaticamente após 20 segundos de inatividade. Após a selecção de uma zona de cozedura, o tempo de desactivação automática subdivide-se em 10 segundos, decorridos os quais a zona deixa de estar seleccionada e, 10 segundos depois, o touch desliga-se.*

### 1.3 Einschalten/Ausschalten einer Kochstelle

Befindet sich die Steuerung im Ein-Zustand kann durch Betätigen einer Kochstellen-Selektaste (= PLUS-Taste der entsprechenden Kochstelle) die zugehörige Kochstelle selektiert werden. Es leuchtet statisch in der entsprechenden Anzeige der Anzeigenpunkt und anstelle des "H", falls die Kochstelle den Staus "Heiss" besitzt, erscheint eine "0". Auf allen anderen Kochstellen erlischt der blinkende Punkt in den Anzeigen. Anschließend wird durch nochmaliges Betätigen der Kochstellenselektaste oder MINUS-Taste eine Kochstufe eingestellt und die Kochstelle beginnt zu heizen. Um die Kochstellenwahltaete als Plus-Taste verwenden zu können, muß die Kochstelle nach der Selektion für 0,3s als losgelassen erkannt worden sein.

### 1.3 Encendido/apagado de una zona de cocción

*Con el touch encendido, será posible seleccionar la zona de cocción operando con la tecla de selección (tecla MÁS de la respectiva zona). Un punto encendido en el display de la zona indica que la misma se encuentra seleccionada. Si el área "quema" se visualizarán alternativamente "H" y "0". En todos los restantes displays se apaga el punto de selección centelleante. Presionando nuevamente la tecla MÁS, será posible seleccionar un nivel de potencia y la zona comenzará a calentar. Una vez efectuada la selección deberá soltarse la tecla MÁS durante 0,3 segundo antes de poder seleccionar la potencia operando con esta misma tecla.*

### 1.3 Aan/uit van een kookzone

Met ingeschakelde tiptoetsbediening kan de kookzone worden geselecteerd door op de selectietoets te drukken (PLUS-toets van de desbetreffende zone). Als een segment van het display van de zone brandt, betekent dit dat deze is geselecteerd. Als de zone "warm is" wordt een "H" afgewisseld door een "0". Op alle andere displays gaat het knipperende segment uit. Door opnieuw op de PLUS-toets te drukken kan een vermogensniveau worden geselecteerd en de zone begint warm te worden. Na de selectie moet de PLUS-toets gedurende 0,3 seconden worden losgelaten, voordat met diezelfde toets het vermogen kan worden gekozen.

### 1.3 Activação/desactivação de uma zona de cozedura

*Com o touch ligado, a zona de cozedura pode ser seleccionada activando a tecla de selecção (tecla MAIS da respectiva zona). Um ponto aceso no visor da zona indica a selecção. Se a área "aquecer", visualizar-se-á alternadamente um "H" e um "0". Em todos os outros visores, o ponto de selecção intermitente apaga-se. Accionando novamente a tecla MAIS, é possível seleccionar um nível de potência e a zona começa a aquecer. Após a selecção, é necessário soltar a tecla MAIS durante 0,3 segundos antes de poder proceder à selecção da potência.*

Nach der Selektion einer Kochstelle kann die Kochstufe durch kontinuierliches Drücken der PLUS-Taste, beginnend bei Stufe „1“, alle 0,4 s um 1 Stufe erhöht. Nach Erreichen der Kochstufe "9" wird keine weitere Veränderung der

*Una vez seleccionada la zona de cocción, podrá seleccionarse el nivel de potencia manteniendo presionada para ello la tecla MÁS ; partiendo desde el nivel 1 se incrementa en la medida de una unidad cada 0,4 segundo. Al alcanzarse el nivel 9 no será posible efectuar otros incrementos.*

*Si la zona de cocción ha sido seleccionada mediante la tecla*


Zodra de kookzone is geselecteerd, kan het 1 vermogensniveau worden gekozen door de PLUS-toets ingedrukt te houden. Het niveau begint bij 1 en neemt iedere 0,4 seconden met één eenheid toe. Als het niveau 9 is bereikt, zijn er geen verhogingen meer mogelijk.

Als de kookzone is geselecteerd met de MIN-toets, is het beginniveau "9" (maximaal niveau). Als de toets

*Seleccionada a zona de cozedura, a selecção do nível de potência pode ser efectuada mantendo premida a tecla MAIS; partindo do nível 1, aumenta uma unidade a cada 0,4 segundos. Quando se atinge o nível 9, não é possível efectuar mais aumentos.*


*Se a zona de cozedura for seleccionada através da tecla MENOS, o nível inicial é o "9" (nível máximo). Mantendo a tecla premida, o nível activo diminui uma unidade a cada 0,4 segundos.*

attivo decresce di una unità ogni 0,4 secondi. Raggiunto il livello 0 non è possibile effettuare ulteriori decrementi. Solamente una nuova attivazione del tasto MENO (o PIU') può modificare l'impostazione.

**Spegnimento di una zona cottura**  
 Selezionare la zona da spegnere con il tasto di selezione (PIU'). La selezione è indicata con il punto nel display della relativa zona. Attivando il tasto PIU' e MENO contemporaneamente, il livello di potenza della zona viene impostato a 0. In alternativa il tasto MENO può essere utilizzato per decrementare il livello di potenza fino a 0.  
 Se tutte le zone cottura sono a livello di potenza "0", i punti decimali nei displays lampeggiano. Se una zona cottura "scotta", apparirà in alternanza "H" e "0".  
 Rimuovendo la pentola si passa per 10 minuti in modalità attesa. Sul display apparirà in alternanza la lettera "H" e il simbolo , quindi la zona cottura si spegne e sul display apparirà la lettera "H".


**Spegnimento di tutte le zone cottura:**  
 Lo spegnimento immediato di tutte le zone può essere ottenuto in qualsiasi momento tramite il pulsante di alimentazione. In modalità stand-by una "H" appare per tutte le zone cottura che "scottano". Tutti gli altri displays saranno spenti.

If the selected cooking zone will be switched ON by means of the MINUS key, the cooking zone starts at the maximum setting "9" ("reverse switching-ON"). When the key is continuously operated, it decreases by 1 step every 0,4 seconds. When setting "0" is reached, there will be no further setting changed (end stop). Only a renewed operation of the MINUS (or PLUS) key changes the setting.

**Switching OFF an individual cooking zone**  
 To switch off an individual cooking zone, the respective cooking zone has to be selected with the cooking-zone-select-key (= PLUS). The selection is indicated with the static dot in the respective cooking zone display. If the control recognizes that the PLUS-(cooking-zone-select-key is the PLUS-key) and the MINUS-key have been activated simultaneously the setting of the selected cooking zone will be put back to "0". Alternatively, the MINUS-key can be used to count down the setting to "0".  
 If all cooking zones are at "0", all decimal points in the cooking zone displays are blinking. If a cooking zone is "hot", alternating "H" and "0". When the sucupan is removed, the zone switches to the wait mode for 10 minutes. The letter H and the symbol  alternate on the display the cooking zone then switches off and the letter H appears on the display.

**Switching-OFF all cooking zones:**  
 Immediate switching-OFF of all cooking zones can be achieved anytime by means of the ON/OFF key. In the stand-by-mode an "H" appears on all cooking zones which are "hot". All other cooking zone displays are not illuminated.

initial est le niveau "9" (maximum). Si on maintient la pression sur la touche, la puissance diminue d'une unité toutes les 0,4 secondes. En dessous du niveau 0, la puissance ne peut plus être diminuée. La programmation ne peut être modifiée qu'en appuyant de nouveau sur la touche MOINS (ou PLUS).

**Arrêt d'un foyer**  
 Sélectionner le foyer à éteindre avec la touche de sélection (PLUS). Un voyant s'allume sur l'afficheur du foyer correspondant pour confirmer la sélection. Si on appuie en même temps sur les touches PLUS et MOINS, la puissance programmée pour ce foyer est 0. On peut aussi utiliser la touche MOINS pour diminuer la puissance jusqu'à 0.  
 Si la puissance de tous les foyers est réglée sur "0", les points décimaux clignotent sur les afficheurs. Quand un foyer est chaud, en alternance "H" et "0".  
 Lorsque la casserole est enlevée, le système se met en mode d'attente pendant 10 minutes et l'affichage fait apparaître en alternance la lettre H et le symbole . A l'issue de la période d'attente, la zone de cuisson est automatiquement éteinte et l'affichage fait apparaître la lettre H.


**Arrêt de tous les foyers :**  
 Pour obtenir l'arrêt immédiat de tous les foyers, appuyer sur la touche d'alimentation. En mode stand-by, "H" s'affiche pour tous les foyers qui sont chauds. Tous les autres afficheurs sont éteints.

Kochstufe vorgenommen (Endanschlag).

Wird nach der Selektion der Kochstelle die Kochstelle mittels der MINUS Taste eingeschaltet, so startet die Kochstelle mit der maximalen Kochstufe „9“ (links herum Einschalten). Bleibt die Taste betätigt, wird die alle 0,4 s um 1 Stufe heruntergezählt. Bei Erreichen der Kochstufe „0“ wird keine weitere Veränderung der Kochstufe vorgenommen (Endanschlag). Erst eine erneute Betätigung der Minus-Taste (oder Plus-Taste) verändert die Kochstufe.

#### **Ausschalten einer einzelnen Kochstelle:**

Zum Ausschalten einer einzelnen Kochstelle muss die Kochstelle mit der Kochstellenwahltaaste (= PLUS) selektiert werden. Die Selektion wird angezeigt durch den stehenden Punkt in der entsprechenden Kochstellenanzeige. Werden anschließend die PLUS- (die Kochstellenwahl arbeitet als Plus-Taste) und die MINUS-Taste gemeinsam als betätigt erkannt, wird die Kochstufe der selektierten Kochstelle direkt auf „0“ zurückgesetzt. Alternativ kann mit der Minus-Taste, die Kochstufe bis auf „0“ herunter gezählt werden. Wenn alle Kochstellen auf „0“ gestellt sind, blinken alle Dezimalpunkte in den Kochstellenanzeigen. Sollte eine Kochstelle den Status „Heiss“ besitzen, abwechselnd „H“ und „0“.

Wird der topf entfernt, geht das kochfeld 10 minuten lang in den wartezustande über und auf der anzeige erscheinen abwechselnd der buchstabe H und das symbol . Nach ablauf dieser zeit schaltet sich das kochfeld automatisch aus und auf der anzeige erscheint der buchstabe H.

#### **Ausschalten aller Kochstellen:**


Das sofortige Ausschalten aller Kochstellen ist jederzeit mit der EIN/AUS-Taste möglich. Im Stand-by-Zustand erscheint ein „H“ in allen Kochstellen, die den Status „Heiss“ besitzen. Die anderen Kochstellenanzeigen sind dunkel.

*MENOS, el nivel inicial es el “9” (nivel máximo). Manteniendo presionada la tecla, el nivel activo decrece en la medida de una unidad cada 0,4 segundo. Una vez alcanzado el nivel 0 no será posible efectuar ulteriores decrementos. Sólo presionando nuevamente la tecla MENOS (o MÁS) será posible modificar la predisposición.*

#### **Apagado de una zona de cocción**

*Seleccionar la zona que se desea apagar mediante la tecla de selección (MÁS). La selección es indicada mediante el punto en el display de la respectiva zona. Presionando las teclas MÁS y MENOS de modo simultáneo, el nivel de potencia de la zona es predispuesto en 0. Como alternativa la tecla MENOS puede utilizarse para reducir el nivel de potencia hasta 0.*

*En caso de que todas las zonas de cocción se encuentren en nivel de potencia “0”, los puntos decimales presentes en los displays centellearán. Si una zona de cocción “quema”, con alternación “H” y “0”.*

*Quitando la olla se pasa a la modalidad de espera. Durante 10 minutos. En la pantalla aparecerán con alternación la letra H y el símbolo , luego la zona de cocción se apaga y en la pantalla aparecerá la letra H.*

#### **Apagado de todas las zonas de cocción:**


*Presionando la tecla de alimentación podrá obtenerse en cualquier momento el apagado inmediato de todas las zonas. En modalidad stand-by aparecerá una “H” respecto de todas las zonas de cocción que “queman”. Todos los restantes displays estarán apagados.*

ingedrukt wordt gehouden, neemt het actieve niveau iedere 0,4 seconden met één eenheid af. Als het niveau 0 is bereikt, zijn er geen verdere verlagingen meer mogelijk. Alleen een nieuwe druk op de MIN- (of PLUS-) toets kan de instelling veranderen.

#### **Uitschakelen van een kookzone**

Selecteer de uit te schakelen zone met de selectietoets (PLUS). De selectie wordt aangegeven door een segment in het display van de desbetreffende zone. Wanneer de PLUS- en MIN-toets tegelijkertijd worden ingedrukt, wordt het vermogensniveau van de zone op 0 ingesteld. Als alternatief kan de MIN-toets worden gebruikt om het vermogensniveau tot 0 af te laten nemen.

Als alle kookzones op het vermogensniveau “0” staan, knipperen de decimaaltokens in de displays. Als een kookzone “warm is”, afwisselend “H” en “0”.

Als de pan wordt weggenomen, wordt gedurende 10 minuten overgegaan op de stand-by stand. Op het display verschijnt afwisselende letter H en het symbool . Vervolgens gaat de kookzone uit en verschijnt de letter H op het display.

#### **Uitschakelen van alle kookzones:**


Alle zones kunnen op elk moment tegelijkertijd worden uitgeschakeld met de aan/uit toets. In de stand-by modus verschijnt een “H” voor alle kookzones die “warm zijn”. Alle andere displays zijn uit.

*Quando se atinge o nível 0, não é possível efectuar mais diminuições. Apenas uma nova activação da tecla MENOS (ou MAIS) pode modificar a programação.*

#### **Desactivação de uma zona de cozedura**

*Seleccione a zona a desligar com a tecla de selecção (MAIS). A selecção é indicada com o ponto no visor da respectiva zona. Activando a tecla MAIS e MENOS em simultâneo, o nível de potência da zona é programado para 0. Em alternativa, a tecla MENOS pode ser utilizada para diminuir o nível de potência até 0.*

*Se todas as zonas de cozedura estiverem no nível de potência “0”, os pontos decimais nos visores começam a piscar. Se uma zona de cozedura “aquecer”, alternadamente “H” e “0”.*

*Removendo a panela passase por 10 minutos em modo de atendimento e no mostrador aparecerá alternadamente a letra H e o símbolo . Então, a zona de cozedura apaga-se e no mostrador aparecerá a letra H.*

#### **Desactivação de todas as zonas de cozedura:**

*A desactivação imediata de todas as zonas pode ser obtida a qualquer momento através da tecla de alimentação. No modo stand-by, aparece um “H” para todas as zonas de cozedura que “aquecem”. Todos os outros visores serão desactivados.*


**1.4 Livello di potenza**

La potenza della zona cottura può essere impostata in 9 livelli come sono indicati dai simboli "1" a "9" tramite i display a led di 7 segmenti:

La lettera "P" nel display significa che è stata attivata la massima potenza. La lettera "A" rappresenta riscaldamento automatico.

**1.5 Funzione di identificazione pentola**

Si attiva automaticamente se dopo aver attivato una zona di cottura entro 2,5 secondi non viene posta la pentola nella zona di cottura attivata.

Sul display apparirà il simbolo 

**1.6 Funzione Booster**

Toccando il tasto booster dopo aver selezionato la zona di cottura si attiva questa modalità di funzionamento.

Sul display comparirà la lettera "P" la potenza della zona per 10 minuti passa dalla potenza nominale ad una potenza maggiore:

mod. 4IN (G4)

Zona A – da 1400 a 1800 W

Zona B – da 1850 a 2500 W

Zona C – da 1850 a 2500 W

Zona D – da 2300 a 3200 W

Mod. misto 2IN+2VC

Zona A – da 1400 a 1800 W

Zona B – da 2300 a 3200 W

mod. BASIC (BOOSTER)

Ø160 - da 1400 a 1850W

Ø200 - da 2300 a 3000W

Ø250 - da 2300 a 3000W

Questa funzione può terminare prima del tempo quando:

- Si tocca il tasto (-) reattivo alla zona "P"

- Se la temperatura della zona o del sistema è troppo elevata

- Nel caso che la pentola venga rimossa per più di 10 minuti

**1.7 Modelli Misti: accensione elementi riscaldanti multipli a resistenza**


L'attivazione accende tutti i circuiti contemporaneamente.

**1.4 Power level**

Cooking zone power can be adjusted to 9 levels, indicated by the symbols "1" to "9" on the 7-segment LED displays: The letter "P" on the display means that the cooking zone is working at maximum power. The letter "A" stands for automatic heating.

**1.5 Pan sensor function**

This activates automatically if a pan is not placed on the cooking zone within 2.5 seconds from when it was switched on.

The symbol  appears on the display

**1.6 Booster function**

Select the cooking zone and then press the Booster button to enter this operating mode. The letter "P" appears on the display the power of the zone increases from rated power to a higher power for 10 minutes:

Mod. 4IN (G4)

Zone A – from 1400 to 1800 W

Zone B – from 1850 to 2500 W

Zone C – from 1850 to 2500 W

Zone D – from 2300 to 3200 W

Combi mod. 2IN+2VC

Zone A – from 1400 to 1800 W

Zone B – from 2300 to 3200 W

Mod. BASIC (BOOSTER)

Ø160 - from 1400 to 1850W

Ø200 - from 2300 to 3000W

Ø250 - from 2300 to 3000W

This function may terminate ahead of time if:

- The (-) button for the "P" zone is touched

- If the temperature of the zone or system is too high

- If the pan is removed for more than 10 minutes

**1.7 Combi models: switching on.****Multiple heating elements**

All the circuits are switched on at the same time.


**1.4 Niveau de puissance**

La puissance de la zone cuisson peut être réglée sur l'un des 9 niveaux indiqués par des symboles de "1" à "9" par les led d'affichage à 7 segments.

L'affichage de la lettre "P" indique que la puissance sélectionnée est la puissance maximale. La lettre "A" indique que le réchauffage automatique est activé.

**1.5 Fonction d'identification Casserole**

Cette fonction est activée automatiquement si une casserole n'est placée sur la zone de cuisson dans un délai de 2,5 secondes.

L'affichage fait apparaître le symbole 

**1.6 Fonction Booster**

Pour activer la fonction Booster, sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur la touche Booster:

Lorsque l'appareil est en mode Booster, l'affichage fait apparaître la lettre "P" et la puissance de la zone sélectionnée passe pendant 10 minutes de la puissance nominale à une puissance supérieure :

mod. 4IN (G4)

Zone A – de 1400 à 1800 W

Zone B – de 1850 à 2500 W

Zone C – de 1850 à 2500 W

Zone D – de 2300 à 3200 W

Mod. mixte 2IN+2VC

Zone A – de 1400 à 1800 W

Zone B – de 2300 à 3200 W

mod. BASIC (BOOSTER)

Ø160 - de 1400 à 1850W

Ø200 - de 2300 à 3000W

Ø250 - de 2300 à 3000W

Cette fonction peut être interrompue avant la fin des 10 minutes:

- En cas de pression sur touche la touche (-) de la zone "P"

- Si la température de la zone ou du système est trop élevée

- En cas d'absence de casserole sur la zone de cuisson pendant plus de 10 minutes.


**1.7 Modèles mixtes: allumage: Éléments chauffants multiples à résistance**

L'activation allume tous les circuits en même temps.

#### 1.4 Leistungsstärke

Die Leistungsstärke der Kochfelder kann je nach belieben eingestellt werden; zur Verfügung stehen neun verschiedene Stufen von „1“ bis „9“ die über eine 7 Segmente LED Anzeige zu erkennen sind. Der Buchstabe „P“ in dieser Anzeige weist darauf hin, dass die maximale Leistung erreicht worden ist. Der Buchstabe „A“ bedeutet eine automatische Erwärmung.

#### 1.5 Topferkennungsfunktion

Diese Funktion schaltet sich automatisch dann ein wenn, 2,5 Sekunden nachdem ein Kochfeld eingeschaltet worden ist, kein Topf auf das Kochfeld gegeben wird. Auf der Anzeige erscheint das Symbol 

#### 1.6 Boosterfunktion

Wird ein Kochfeld eingeschaltet und tippt man auf die Booster Taste, schaltet sich auch diese Funktion ebenfalls an. Auf der Anzeige erscheint der Buchstabe „P“ und die Leistung des ausgesuchten Feldes überschreitet die angegebene Nominalstärke 10 Minuten lang:  
 Mod. 4IN (G4)  
 Zone A – von 1400 bis 1800 W  
 Zone B – von 1850 bis 2500 W  
 Zone C – von 1850 bis 2500 W  
 Zone D – von 2300 bis 3200 W  
 Mischmodell 2IN+2VC  
 Zone A – von 1400 bis 1800 W  
 Zone B – von 2300 bis 3200 W  
 Mod. BASIC (BOOSTER)  
 Ø160 - von 1400 bis 1850W  
 Ø200 - von 2300 bis 3000W  
 Ø250 - von 2300 bis 3000W  
 Diese Funktion kann vorzeitig abgebrochen werden wenn:  
 - Man auf die (-) Taste des „P“ Bereiches antippt  
 - Wenn die Temperatur des Kochfeldes oder des Systems zu hoch ist  
 - Falls der Topf länger als 10 Minuten entfernt wird


#### 1.7 Mischmodelle: Einschalten. Heizende Mehrelemente auf Induktionsbasis.

Beim Einschalten werden alle Bereiche gleichzeitig eingeschaltet.

#### 1.4 Nivel de potencia

La potencia de la zona de cocción se puede programar en 9 niveles, según se indica con los símbolos de “1” a “9”, mediante las pantallas de leds de 7 segmentos. La letra “P” en la pantalla significa que se ha activado la potencia máxima. La letra “A” representa la calefacción automática.

#### 1.5 Función de identificación Olla

Se activa automáticamente si, tras haber activado una zona de cocción, no se coloca la olla en la zona de cocción activada en un plazo de 2,5 segundos. En la pantalla aparecerá el símbolo 

#### 1.6 Función Booster

Si se toca la tecla booster tras haber seleccionado la zona de cocción, se activa esta modalidad de funcionamiento. En la pantalla aparecerá la letra “P”; la potencia de la zona pasa de la potencia nominal a una potencia mayor durante 10 minutos:  
 mod.4IN (G4)  
 Zona A – de 1400 a 1800 W  
 Zona B – de 1850 a 2500 W  
 Zona C – de 1850 a 2500 W  
 Zona D – de 2300 a 3200 W  
 Mod. mixto 2IN+2VC  
 Zona A – de 1400 a 1800 W  
 Zona B – de 2300 a 3200 W  
 mod.BASIC (BOOSTER)  
 Ø160 - de 1400 a 1850W  
 Ø200 - de 2300 a 3000W  
 Ø250 - de 2300 a 3000W  
 Esta función puede finalizar antes del tiempo cuando:  
 - Se toca la tecla (-) relativa a la zona “P”  
 - Si la temperatura de la zona o del sistema es demasiado alta  
 - En caso de que se quite la olla durante más de 10 minutos


#### 1.7 Modelos Mixtos: encendido. Elementos calentadores útiples con resistencia.

La activación enciende todos los circuitos simultáneamente.

#### 1.4 Vermogensniveau

Het vermogen van het kookgebied kan worden afgesteld op 9 niveaus, zoals aangegeuid door de symbolen “1” tot “9” op de displays met leds met 7 segmenten. De letter “P” op het display betekent dat het maximumvermogen is ingeschakeld. De letter “A” betekent automatische verwarming.

#### 1.5 Pan-identificatiefunctie

Deze functie wordt automatisch ingeschakeld als na een kookzone te hebben aangezet binnen 2,5 seconden geen pan op de ingeschakelde kookzone wordt gezet. Op het display verschijnt het symbool 

#### 1.6 Booster functie

Door aan de boostertoets te komen na de kookzone te hebben gekozen, wordt deze werkwijze ingeschakeld. Op het display verschijnt de letter “P” Het vermogen van de zone gaat gedurende 10 minuten over van het nominale vermogen tot een groter vermogen:  
 mod.4IN (G4)  
 Zone A – van 1400 tot 1800 W  
 Zone B – van 1850 tot 2500 W  
 Zone C – van 1850 tot 2500 W  
 Zone D – van 2300 tot 3200 W  
 Gemengd mod. 2IN+2VC  
 Zone A – van 1400 tot 1800 W  
 Zone B – van 2300 tot 3200 W  
 mod.BASIC (BOOSTER)  
 Ø160 - van 1400 tot 1850W  
 Ø200 - van 2300 tot 3000W  
 Ø250 - van 2300 tot 3000W  
 Deze functie kan voortijdig worden beëindigd als:  
 - U aan toets (-) komt behorende bij zone “P”  
 - Als de temperatuur van de zone of het systeem te hoog is  
 - Als de pan langer dan 10 minuten wordt weggenomen


#### 1.7 Gemeende modellen: inschakeling. Meervoudige verwarmingselementen met weerstand.

De inschakeling zet alle circuits tegelijkertijd in bedrijf.

#### 1.4 Nivel de potência A potência da zona

Cozedura pode ser programada Em 9 níveis como é indicado pelos símbolos de “1” a “9” por meio do mostrador de led de 7 segmentos A letra “P” no mostrador Significa que foi activada A máxima potência. A letra “A” Representa o aquecimento automático.

#### 1.5 Função de identificação da Panela

Activa-se automaticamente se depois de ter activado uma zona de cozedura dentro de 2,5 segundos não se coloca a panela na zona de cozedura activada. No mostrador aparecerá o símbolo 

#### 1.6 Função Booster

Tocando na tecla booster depois de ter seleccionado a zona de cozedura activa-se este modo de funcionamento. No mostrador aparecerá a letra “P” A potência da zona por 10 minutos Passa da potência nominal para uma potência maior:  
 mod.4IN (G4)  
 Zona A – de 1400 a 1800 W  
 Zona B – de 1850 a 2500 W  
 Zona C – de 1850 a 2500 W  
 Zona D – de 2300 a 3200 W  
 Mod. misto 2IN+2VC  
 Zona A – de 1400 a 1800 W  
 Zona B – de 2300 a 3200 W  
 mod.BASIC (BOOSTER)  
 Ø160 - de 1400 a 1850W  
 Ø200 - de 2300 a 3000W  
 Ø250 - de 2300 a 3000W  
 Esta função pode terminar antes do tempo quando:  
 - Toca-se na tecla (-) relativa à zona “P”  
 - Se a temperatura da zona ou do sistema é demasiado elevada  
 - No caso que a panela seja removida por mais de 10 minutos

#### 1.7 Modelos Mistos: ligação. Elementos de aquecimento múltiplos com resistência.

A activação acende todos os circuitos ao mesmo tempo.

**1.8 Indicatore di calore residuo**

Serve a indicare all'utente che il vetro è ad una temperatura pericolosa in caso di contatto con tutta l'area sovrastante la zona cottura. La temperatura viene determinata seguendo un modello matematico e un eventuale calore residuo viene indicato con una "H" dal corrispondente display a sette segmenti.

Il riscaldamento e il raffreddamento sono calcolati in relazione a:

- Il livello di potenza selezionato (da "0" a "9")

- Il periodo di attivazione dei relè

Dopo aver spento la zona cottura, il corrispondente display mostra "H" fino a che la temperatura della zona non scende al di sotto del livello critico ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) secondo il modello matematico.

**1.8 Residual heat indicator**

It is meant to indicate to the user that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone. The temperature will be determined following a mathematical model and the remaining residual heat will be indicated by means of "H" on the corresponding 7-segment display.

Heating-up and cooling down will be calculated dependent on

- the selected setting („0“ to „9“)
- the ON/OFF time of the relays

After switching-OFF the cooking zone the respective display shows "H" until the assigned cooking zone temperature is mathematically in a uncritical level. ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ).

**1.8 Indicateur de chaleur résiduelle**

Il signale à l'utilisateur que le verre est chaud et peut présenter un danger en cas de contact avec la surface située autour du foyer. La température est déterminée à partir d'un modèle mathématique. La chaleur résiduelle est indiquée par la lettre "H" sur l'afficheur à sept segments correspondant.

Le chauffage et le refroidissement sont calculés en fonction :

- de la puissance sélectionnée (de "0" à "9")

- de la durée d'activation des relais

Après avoir éteint le foyer, l'afficheur correspondant indique "H" jusqu'à ce que la température du foyer redescende en dessous du niveau critique ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) sur la base du modèle mathématique.

**1.8 Restwärmeanzeige**

Der Benutzer soll auf auf eine gefährliche Berührttemperatur auf der Glaskeramik im Bereich einer Kochstelle hingewiesen werden. Die Tempertur wird über ein mathematisches Modell berechnet und verbliebene Restwärme mittels eines „H“ auf dem entsprechenden 7-Segment-Display angezeigt.

Das Aufheizen und Abkühlen wird in Abhängigkeit der

- gewählter Leistungsstufe („0“ bis „9“)

- Ein/Aus-Zeit des Relais rechnerisch ermittelt.

Nach Ausschalten der Kochstelle zeigt die zugehörige Anzeige so lange ein „H“, bis die zugeordnete Kochstellentemperatur rechnerisch unter einem ungefährlichen Niveau liegt ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ).

**1.8 Indicador de calor residual**

*Indica al usuario que el vidrio se encuentra a una temperatura peligrosa en caso de contacto con el área situada sobre la zona de cocción. La temperatura es determinada según un modelo matemático y en caso de presencia de calor residual, ello es indicado con una “H” por el correspondiente display de siete segmentos.*

*El calentamiento y el enfriamiento se calculan sobre la base de:*

- *El nivel de potencia seleccionado (entre “0” y “9”)*

- *El período de activación de los relés.*

*Después de haber apagado la zona de cocción, el correspondiente display mostrará “H” hasta que la temperatura de la zona haya descendido por debajo del nivel crítico ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) según el modelo matemático.*

**1.8 Restwarmte-indicator**

Waarschuwt de gebruiker dat het glas een gevaarlijke temperatuur heeft bij aanraking van het hele gebied boven de kookzone. De temperatuur wordt bepaald volgens een wiskundig model en eventuele restwarmte wordt met een “H” aangeduid door het desbetreffende zeven-segment display.

De verwarming en de afkoeling worden berekend met betrekking tot:

- het geselecteerde vermogensniveau (van “0” tot “9”)

- de activeringsperiode van de relais

Nadat de kookzone is uitgeschakeld, toont het desbetreffende display een “H” totdat de temperatuur van de zone volgens het wiskundig model tot onder het kritieke niveau daalt ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ).

**1.8 Indicador de calor residual**

*Serve para indicar ao utilizador que o vidro está a uma temperatura perigosa em caso de contacto com toda a área próximo da zona de cozedura. A temperatura é determinada seguindo um modelo matemático e um eventual calor residual é indicado com um “H” no visor de sete segmentos correspondente.*

*O aquecimento e o arrefecimento são calculados em relação a:*

- *Nível de potência seleccionado (de “0” a “9”)*

- *Período de activação dos relés*

*Depois de desligar a zona de cozedura, o visor correspondente mostra “H” até que a temperatura da zona desça abaixo do nível crítico ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) segundo o modelo matemático.*

### 1.9 Protezione in caso di accensione involontaria.

· Se il controllo elettronico verifica un'attivazione continua di un tasto per ca. 10 sec. si spegne automaticamente. Il controllo emette un segnale acustico di errore per 10 secondi che avverte l'utente della presenza di un oggetto sui sensori. I displays mostrano il codice di errore " E R 0 3 ", che verrà visualizzato sul display fintanto che il controllo elettronico avverte l'errore. Se la zona di cottura "scotta", una "H" apparirà sul display alternativamente al segnale di errore.

· Se nessuna zona cottura verrà attivata entro 20 secondi dall'accensione del Touch, il controllo ritorna alla modalità **stand-by**. (Vedi anche paragrafo 1.2)

· Quando il controllo è acceso il tasto ON/OFF ha priorità su tutti gli altri tasti, cosicché il controllo può essere spento in qualsiasi momento anche in caso di attivazione multipla o continua di tasti.

· Nella modalità **stand-by** un'attivazione continua di tasti non avrà alcun effetto. Comunque, prima che il controllo elettronico possa essere acceso nuovamente, deve riconoscere che non ci sia alcun tasto attivato.

### 1.9 Protection against unintended switching-ON

· If the electronic control realizes a **continuous operation of keys** for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal for 10 seconds, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code " E R 0 3 ". If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code " E R 0 3 " will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the "hot" status, "H" will appear on the display in alteration with the failure notice.

· If no cooking zone will be activated within 20 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches back from the **ON-condition** into the **stand-by-mode**. (also see paragraph 1.2)

· When the control is switched-ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continous operation of keys.

· In the stand-by mode a continous operation will not be signalized. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

### 1.9 Protection contre la mise en marche involontaire

· Si le contrôle électronique détecte l'activation continue d'une touche pendant environ 10 secondes, il provoque un arrêt automatique. Le contrôle émet un signal sonore d'erreur de 10 secondes pour avvertir l'utilisateur de la présence d'un objet sur les capteurs. Les afficheurs indiquent le code d'erreur " E R 0 3 " tant que le contrôle électronique signale l'erreur. Si le foyer est chaud, l'afficheur indique alternativement "H" et le signal d'erreur.

· Si aucun foyer n'est activé pendant 20 secondes après la mise en marche de la commande sensitive, le contrôle revient en **mode stand-by** (voir paragraphe 1.2).

· Quand le contrôle est actif, la touche ON/OFF est prioritaire sur toutes les autres touches : le contrôle peut être coupé à tout moment même en cas d'activation multiples ou continue des touches.

· En mode stand-by, l'activation continue des touches ne produit aucun effet. Avant que le contrôle électronique puisse être remis en marche, il doit s'assurer qu'aucune touche n'est active.

### 1.9 Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten

· Bei einer erkannten **Dauerbetätigung von Tasten** für etwa 10 Sekunden schaltet die Elektronik selbsttätig ab. Die Steuerung gibt für die Zeit von 10s der Störung ein akustisches Fehlersignal aus, damit der Benutzer den vermutlich über der Bedienung abgestellten Gegenstand entfernen kann. Auf den Anzeigen wird der Fehlercode "E R 0 3" blinkend angezeigt. Liegt der Fehler länger als 10s an, wird nur noch der Fehler "ER 03" blinkend ausgegeben und zwar so lange wie die Störung als vorhanden erkannt wird. Sollte die Kochstelle den Status "Heiss" besitzen, wird das "H" im Wechsel mit der Fehlermeldung ausgegeben.

· Wird nach dem EIN-Schalten mittels der Power-Taste nicht innerhalb von 20 s eine Kochstelle aktiviert, so verfällt die Steuerung vom **EIN-Zustand** wieder in den **Stand-By-Modus**. (siehe Punkt 1.2).

· Die Ein/Aus-Taste hat im eingeschalteten Zustand Vorrang bei der Ausführung vor allen anderen Tasten, so dass auch bei Mehrfach- oder Dauerbetätigung von Tasten die Steuerung jederzeit ausgeschaltet werden kann.

· Im Stand-by Zustand wird eine Dauerbetätigung nicht signalisiert. Allerdings müssen alle Tasten wieder als unbetätigt erkannt werden, bevor die Steuerung wieder eingeschaltet werden kann.

### 1.9 Protección en caso de encendido involuntario

· *En caso de que el control electrónico verifique la presión continua de un tecla por aprox. 10 s, se apagará automáticamente. El control emite una señal acústica de error durante 10 segundos para advertir al usuario que los sensores han detectado la presencia de un objeto. Los displays muestran el código de error " E R 0 3 " , que permanecerá expuesto hasta que el control electrónico advierta el error. Si la zona de cocción "quemada", aparecerá una "H" en el display alternativamente con la señal de error.*

· *En caso de no activarse ninguna zona de cocción dentro de los 20 segundos sucesivos al encendido del Touch, el control retornará a la modalidad stand-by (véase también el apartado 1.2).*

· *Cuando el control se encuentra encendido la tecla ON/OFF tiene prioridad respecto de todas las restantes teclas, a fin de que el control pueda ser apagado en cualquier momento incluso en caso de presión múltiple o continua de teclas.*

· *En modalidad stand-by una presión continua de teclas no producirá ningún efecto. En cualquier caso, para poder encender nuevamente el control electrónico éste deberá haber detectado que ninguna tecla se encuentre presionada.*

### 1.9 Beveiliging in geval van een onbedoelde inschakeling.

· Als de elektronische controle gedurende ongeveer **10 sec. een continue inschakeling van een toets** detecteert, gaat hij automatisch uit. De controle geeft gedurende 10 seconden een geluidssignaal dat de gebruiker waarschuwt dat er een voorwerp op de sensoren ligt. De displays tonen de foutcode " E R 0 3 ", die op het display wordt weergegeven totdat de elektronische controle de fout detecteert. Als de kookzone "warm is", verschijnt een "H" op het display afgewisseld door het foutsignaal.

· Als binnen 20 seconden na de inschakeling van de tiptoetsbediening geen enkele kookzone wordt ingeschakeld, keert de controle **terug naar de stand-by stand**. (Zie ook paragraaf 1.2)

· Als de controle is ingeschakeld heeft de ON/OFF toets voorrang op alle andere toetsen, zodat de controle op elke willekeurige moment kan worden uitgeschakeld, ook als meerdere toetsen worden ingedrukt of een toets continu wordt ingedrukt.

· In de stand-by modus heeft een continue activering van de toetsen geen enkel effect. Voordat de elektronische controle echter weer kan worden ingeschakeld, moet hij vaststellen dat geen enkele toets geactiveerd is.

### 1.9 Protecção em caso de activação involuntária.

· *Se o controlo electrónico detectar a activação contínua de uma tecla durante cerca de 10 seg., apagase automaticamente. O controlo emite um sinal acústico de erro durante 10 segundos, que alerta o utilizador para a presença de um objecto nos sensores. Os visores mostram o código de erro " E R 0 3 " , que aparecerá no visor até que o controlo electrónico assinale o erro. Se a zona de cozedura "aquecer", no visor aparecerá alternadamente um "H" e o sinal de erro.*

· *Se nenhuma zona de cozedura for activada no espaço de 20 segundos desde a activação do Touch, o controlo regressa ao modo stand-by. (Ver também parágrafo 1.2)*

· *Quando o controlo está ligado, a tecla ON/OFF tem prioridade sobre todas as outras teclas, pelo que o controlo pode ser desligado a qualquer momento, mesmo em caso de activação múltipla ou contínua das teclas.*

· *No modo stand-by, uma activação contínua das teclas não terá qualquer efeito. No entanto, antes de poder ligar novamente o controlo electrónico, certifique-se de que nenhuma tecla está activada.*

**1.10 Blocco dei tasti (sicurezza per bambini)**      **1.10 Key lock (child safety feature)**      **1.10 Verrouillage des touches (sécurité enfants)**

◇ Sicurezza per bambini:

**Blocco dei tasti:**

La sicurezza per bambini può essere attivata dopo aver acceso il Touch premendo simultaneamente il tasto di selezione della zona in basso a destra e il tasto MENO e poi premendo di nuovo il tasto di selezione zona in basso a destra. Apparirà una "L" che sta per LOCKED (sicurezza per bambini per accensione involontaria). Se la zona di cottura "scotta" la "L" e "H" saranno visualizzate alternativamente.

Lo svolgimento di questa operazione deve avvenire entro 10 secondi, nessun altro tasto oltre a quelli descritti sopra, deve essere attivato. In caso contrario la sequenza verrà interrotta e il piano cottura non sarà bloccato. Il controllo elettronico rimane bloccato finché non viene sbloccato dall'utente, anche se nel frattempo è stato spento e riacceso. Anche un reset del touch (dopo una caduta di tensione) non rimuove il blocco tasti.

**Sblocco dei tasti per cucinare:**

Per sbloccare il touch attivare contemporaneamente il tasto di selezione zona cottura in basso a destra e il tasto MENO. La "L" (LOCKED)/bloccato sul display scompare e tutte le zone cotture mostrano "0" con un punto lampeggiante. Se una zona cottura dovesse "scottare", viene visualizzata la "H" anziché "0". Dopo aver spento il touch, la sicurezza per bambini è di nuovo attiva.

◇ Child safety feature:

**Key lock:**

After switching-ON the control the child safety feature can be activated. To achieve this it is necessary to simultaneously operate the front right cooking-zone-select-key and the MINUS-key and then press the front right cooking-zone-select-key again. There will be an "L", meaning LOCKED (child safety feature against unintended switching-ON). If a cooking zone is in the "hot" condition, "L" and "H" will be displayed in alternation.

This course of operation has to take place within a period of 10 seconds, no other key than described above may be operated. Otherwise the input will be interrupted because of incompleteness, the cooktop will not be locked then.

The electronic control remains in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched-OFF and -ON in the meantime. Also a reset of the control (after a voltage drop) does not cancel the key lock.

**Unlocking for cooking purposes:**

To unlock and operate the control it is required to operate the front right cooking-zone-select-key and the MINUS-key simultaneously. "L" (LOCKED) in the display extinguishes and all cooking zones show "0" with a blinking dot. Should a cooking zone be "hot", "H" is displayed instead of the static "0". After switching-OFF the control, the child safety feature is active again.

◇ Sécurité enfants :

**Verrouillage des touches :**

pour activer la sécurité enfants, mettre en marche la commande sensitive en appuyant simultanément sur la touche de sélection du foyer en bas à droite et sur la touche MOINS. Appuyer à nouveau sur la touche de sélection du foyer en bas à droite. L'afficheur indique "L" pour LOCKED (sécurité enfants contre l'allumage involontaire). Si le foyer est chaud, l'afficheur indique alternativement "L" et "H".

Cette opération s'effectue normalement en 10 secondes, aucune autre touche (en dehors de celles qui viennent d'être indiquées) ne doit être activée. Dans le cas contraire, la séquence est interrompue et la table de cuisson est verrouillée.

Le contrôle électronique reste verrouillé jusqu'à ce que l'utilisateur le débloque, même si, entre temps, il est arrêté et remis en marche. Même une réinitialisation de la commande sensitive (après une chute de tension) ne débloque pas les touches.

**Déverrouillage des touches pour cuisiner :**

pour déverrouiller la commande sensitive, appuyer en même temps sur la touche de sélection du foyer en bas à droite et sur la touche MOINS. Le "L" (LOCKED/verrouillé) sur l'afficheur disparaît ; tous les foyers indiquent "0" avec un voyant clignotant. Si un foyer est chaud, l'afficheur indique "H" et "0". Quand la commande sensitive est arrêtée, la sécurité enfants s'active à nouveau.

### 1.10 Verriegelung (Kindersicherung)

◇ Funktion Kindersicherung:

#### Verriegeln:

Nach dem Einschalten der Steuerung kann die Kindersicherung aktiviert werden. Hierzu ist es notwendig, die Kochstellenwahltaste der Kochstelle vorne rechts (VR) - und die MINUS-Taste gemeinsam zu betätigen und anschließend noch einmal die Kochstellenwahltaste (VR) zu drücken. Auf allen Anzeigen erscheint ein "L" wie LOCKED (= Kindersicherung gegen unbeabsichtigtes EIN-Schalten). Sollte eine Kochstelle im Status "Heiss" besitzen wird im Wechsel das "L" und "H" angezeigt. Dieser Bedienungsablauf muß innerhalb von 10s stattfinden und es darf keine andere Taste als die oben beschriebenen bedient werden. Andernfalls wird die Eingabe als nicht vollständig abgebrochen und das Kochfeld ist nicht verriegelt. Die Elektronik bleibt bis zur Entriegelung im verriegelten Zustand, auch wenn die Steuerung zwischenzeitlich Aus- und wieder Einschaltet wurde. Auch ein Reset (nach spannungslosen Zustand) der Steuerung hebt die Verriegelung nicht auf.

#### Entriegeln zum Kochen:

Für das Entriegeln und Bereitschalten der Steuerung ist es notwendig, die Kochstellenwahltaste (VR) - und die MINUS-Taste gleichzeitig, gemeinsam zu betätigen. Das "L" für LOCKED in der Anzeige erlischt und auf allen Kochstellen wird die "0" mit blinkendem Punkt angezeigt. Sollte eine Kochstelle den Status "H" besitzen wird Anstelle der statischen "0" das "H" angezeigt. Nach dem Ausschalten der Steuerung ist die Kindersicherung wieder aktiv.

### 1.10 Bloqueo de las teclas (dispositivo de seguridad para los niños)

◇ Dispositivo de seguridad para niños:

#### Bloqueo de las teclas:

*Para activar el dispositivo de seguridad niños después de haber encendido el Touch se deberán presionar simultáneamente la tecla de selección de la zona inferior derecha y la tecla MENOS y, a continuación, presionar nuevamente la tecla de selección zona inferior derecha. Aparecerá una "L" que significa LOCKED (dispositivo de seguridad para niños contra encendido involuntario). En caso de que la zona de cocción "queme" la "L" y la "H" serán expuestas de modo alternado. Esta operación deberá tener lugar dentro de los 10 segundos sucesivos; no deberá presionarse ninguna otra tecla además de aquellas indicadas. En caso contrario, la secuencia será interrumpida y la encimera no será bloqueada. El control electrónico permanece bloqueado mientras no sea desbloqueado por el usuario, incluso aunque mientras tanto haya sido apagado y reencendido. Ni siquiera una reinicialización del touch (después de una caída de tensión) interrumpirá el bloqueo de las teclas.*

#### Desbloqueo de las teclas para cocinar:

*Para desbloquear el touch presionar simultáneamente la tecla de selección zona cocción, situada en la parte inferior derecha y la tecla MENOS. La "L" (LOCKED/ bloqueado) desaparece del display en todas las zonas de cocción aparece "0" con un punto centelleante. En caso de que una zona de cocción "queme", aparecerá la "H" en lugar del "0". Una vez apagado el touch, el dispositivo de seguridad para niños será nuevamente activado.*

### 1.10 Toetsenblokkering (kinderbeveiliging)

◇ Kinderbeveiliging:

#### Toetsenblokkering:

De kinderbeveiliging kan na inschakeling van de tiptoetsbediening worden geactiveerd door tegelijkertijd de selectietoets van de zone rechts onder en de MIN-toets in te drukken en vervolgens opnieuw op de selectietoets van de zone rechts onder te drukken. Er verschijnt een "L" die staat voor LOCKED (kinderbeveiliging voor een onbedoelde inschakeling). Als de kookzone "warm is" worden de "L" en de "H" afwisselend weergegeven. Deze handeling moet binnen 10 seconden worden uitgevoerd en geen enkele van de hierboven beschreven toetsen mag geactiveerd zijn. Zo niet, dan wordt de volgorde onderbroken en is het kookvlak niet vergrendeld. De elektronische controle blijft geblokkeerd totdat hij door de gebruiker wordt gedeblokkeerd, ook als hij in de tussentijd uit en weer in is geschakeld. Ook een reset van de tiptoetsbediening (na een stroomonderbreking) heft de toetsenblokkering niet op.

#### Deblokkeren van de toetsen om te koken:

om de tiptoetsbediening te deblokkeren moeten de selectietoets van de kookzone rechts onder en de MIN-toets tegelijkertijd worden ingeschakeld. De "L" (LOCKED/vergrendeld) op het display verdwijnt en alle kookzones tonen een "0" met een knipperend segment. Als een kookzone "warm is", wordt de "H" in plaats van de "0" weergegeven. Nadat de tiptoetsbediening is uitgeschakeld, is de kinderbeveiliging opnieuw actief.

### 1.10 Bloqueio das teclas (segurança para crianças)

◇ Segurança para crianças:

#### Bloqueio das teclas:

*A segurança para crianças pode ser activada depois de ligar o Touch, premindo simultaneamente a tecla de selecção da zona em baixo à direita e a tecla MENOS e, de seguida, premindo de novo a tecla de selecção da zona em baixo à direita. Aparecerá um "L", que significa LOCKED (segurança para crianças contra activação involuntária). Se a zona de cozedura "aquecer", visualizar-se-ão "L" e "H" alternadamente. Esta operação deve ser realizada dentro de 10 segundos; não deve activar-se nenhuma outra tecla para além das acima descritas. Caso contrário, a sequência será interrompida e a zona de cozedura não será bloqueada. O controlo electrónico permanece bloqueado até ser desbloqueado pelo utilizador, mesmo que entretanto tenha sido desactivado e reactivado. Até mesmo uma reinicialização do touch (após uma queda de tensão) não remove o bloqueio das teclas.*

#### Desbloqueio das teclas para cozinhar:

*Para desbloquear o touch, active simultaneamente a tecla de selecção da zona de cozedura em baixo à direita e a tecla MENOS. A letra "L" (LOCKED/bloqueado) desaparece do visor e todas as zonas de cozedura mostram "0" com um ponto intermitente. Se uma zona de cozedura "aquecer", visualize-se "H" e "0". Depois de desligar o touch, a segurança para crianças fica de novo activa.*

**Eliminazione del blocco tasti:**  
 Dopo aver acceso il touch la sicurezza per bambini può essere disattivata. E' necessario attivare contemporaneamente il tasto di selezione zona cottura in basso a destra e il tasto MENO e poi attivare il tasto MENO da solo. Se vengono eseguiti tutti i passaggi nell'ordine giusto entro 10 secondi il blocco dei tasti viene cancellato e il touch sarà spento. In caso contrario la sequenza verrà considerato incompleto, il touch rimarrà bloccato e si spegnerà dopo 20 secondi. Accendendo di nuovo il touch con il tasto ON/OFF tutti i display mostreranno "0", i punti decimali lampeggeranno e il touch sarà pronto per la cottura. Se una zona cottura "scotta", sarà mostrata "H" invece che "0".

**1.11 MODELLI MISTI: spegnimento parziale dei circuiti multipli**  
 Utilizzando il controllo TouchLite, a seconda della versione, è possibile controllare piastre con circuito doppio o triplo. Quando una radiante multipla viene attivata, vengono accesi tutti i circuiti contemporaneamente. Se si vuole accendere solamente il circuito più interno, i circuiti esterni possono essere spenti con il tasto apposito. Azionando il tasto di circuito-multiplo i circuiti più esterni della zona cottura attiva possono essere disattivati in qualsiasi momento. Un circuito esterno attivo viene indicato da un LED addizionale apposito. Una nuova attivazione del tasto di circuito-multiplo attiva

**Cancelling the key lock:**  
 After switching-ON the control the child safety feature can be deactivated. Here it is necessary to simultaneously operate the front right cooking-zone-select-key and the MINUS-key and then operate the MINUS-key alone. If all steps have been carried out in the right order within 10 seconds the key lock gets cancelled and the control is OFF. Otherwise the input will be considered incomplete, the control remains locked and switches-OFF after 20 seconds. After a renewed switching-ON by means of the ON/OFF key all displays show „0“, the display dots are blinking and the control is ready for cooking. If a cooking zone is "hot", "H" will be displayed instead of the static „0“.

**1.11 COMBI MODELS: partial switch-off of multiple circuits**  
 Depending on the design it is possible to operate dual- or triple-circuit radiant heating elements with the LITE-Touch Control. When a multi-circuit heating element is put into operation, all heating circuits are switched-ON at the same time. If only the inner heating circuits should be used, the outer heating circuit can be switched-OFF by means of the multi-circuit key or in individual steps. By operating the multi-circuit key the respective outer circuit of the assigned active cooking zone (setting  $\pi$ , „0“) can be cut-off anytime. An activated outer circuit will be indicated by an additional LED. A renewed operation of the multi-circuit key will add the outer circuit(s)

**Suppression du verrouillage des touches :**  
 quand la commande sensitive fonctionne, la sécurité enfants peut être désactivée. Appuyer en même temps sur la touche de sélection du foyer en bas à droite de la table et sur la touche MOINS puis seulement sur la touche MOINS. Si toutes les opérations sont exécutées dans l'ordre, les touches se déverrouillent dans les 10 secondes qui suivent et la commande sensitive s'éteint. Dans le cas contraire, la séquence est considérée comme incomplète et la commande sensitive reste verrouillée. Elle est coupée au bout de 20 secondes. Si on remet en marche la commande sensitive avec la touche ON/OFF, tous les afficheurs indiquent "0", les points décimaux clignotent ; la commande sensitive est prête pour la cuisson. Si un foyer est chaud, l'afficheur indique "H" au lieu de "0".

**1.11 MODELE MIXTES: extinction partielles des circuits multiples**  
 Le contrôle TouchLite, selon la version, permet de contrôler les tables à double ou triple circuit. Quand une table à radiants multiples est mise en marche, tous les circuits sont activés en même temps. Pour mettre en marche uniquement le circuit situé vers l'intérieur, arrêter les circuits externes avec la touche correspondante. Les circuits externes du foyer actif peuvent être désactivés à tout moment avec la touche circuit multiple. Les circuits externes actifs sont indiqués par une LED supplémentaire spécifique. Pour réactiver les circuits externes, appuyer à nouveau sur la touche circuit multiple. Les LEDS

**Verriegelung aufheben:**

Nach dem Einschalten der Steuerung kann die Kindersicherung deaktiviert werden. Hierzu ist es notwendig, die Kochstellenwahlstele (VR) – und die MINUS-Taste erst gemeinsam und anschließend die MINUS-Taste noch einmal alleine zu betätigen. Wenn alle Schritte in der richtigen Reihenfolge und innerhalb von 10 Sekunden durchgeführt wurden, ist die Verriegelung aufgehoben und die Steuerung befindet sich im AUS-Zustand. Ansonsten wird die Eingabe als nicht vollständig interpretiert und die Steuerung bleibt im verriegelten Zustand und schaltet nach 20s ab.

Nach erneuten Einschalten der Steuerung mit der EIN/AUS-Taste erscheint auf allen Anzeigen die "0", die Anzeigen-Punkte blinken und die Steuerung kann zum Kochen bedient werden. Sollte eine Kochstelle den Status "H" besitzen wird Anstelle der statischen "0" das "H" angezeigt.

**1.11 KOMBINIERTER MODELLE: mehrschaltkreise werden teilweise ausgeschaltet**

Mit der LITE-Touch Control können je nach Ausführung Zweikreis-, bzw. Dreikreis- Strahlheizkörper bedient werden.

Beim Einschalten eines mehrkreisigen Heizkörpers werden immer alle Heizkreise gemeinsam eingeschaltet. Möchte der Bediener nur die inneren Heizkreise benutzen, so können mittels der Mehrkreistaste der bzw. in Einzelschritten die äusseren Heizkreise abgeschaltet werden.

Durch Betätigen der Mehrkreistaste, kann bei einer aktivierten Kochstelle (entspricht Kochstufe π „0“) der zugehörige Außenkreis der entsprechenden Kochstelle jederzeit abgeschaltet werden. Ein aktivierter Außenkreis wird durch eine zusätzliche LED angezeigt. Das erneute Betätigen der Mehrkreistaste schaltet den/die Außenkreis/e

**Eliminación del bloqueo de las teclas:**

*Después de encender el touch podrá ser desactivado el dispositivo de seguridad para niños. Es necesario presionar de modo simultáneo la tecla de selección zona cocción situada en la parte inferior derecha y la tecla MENOS y, a continuación, únicamente la tecla MENOS. Si se ejecutan todas las operaciones en el orden previsto dentro de los sucesivos 10 segundos, el bloqueo de las teclas será anulado y el touch será apagado. En caso contrario, la secuencia será considerada como incompleta, el touch permanecerá bloqueado y se apagará después de 20 segundos.*

*Encendiendo nuevamente el touch mediante la tecla ON/OFF todos los displays mostrarán "0", los puntos decimales centellearán y el touch quedará listo para efectuar la cocción. En caso de que una zona de cocción "queme", aparecerá "H" en lugar de "0".*

**1.11 MODELOS MIXTOS: apagando parcial de los circuitos múltiples.**

*Utilizando el control TouchLite, según la versión, es posible controlar placas con circuito doble o triple.*

*De modo simultáneo con la activación de una radiante múltiple se encenderán todos los circuitos. Si se desea encender sólo el circuito situado en la posición más interna, los circuitos externos pueden ser apagados mediante la respectiva tecla.*

*Presionando la tecla de circuito múltiple, los circuitos más externos de la zona de cocción activada podrán ser desactivados en cualquier momento. La activación de un circuito externo es indicada mediante un LED adicional específico. Presionando nuevamente la tecla de circuito múltiple se activarán*

**Opheffen van de toetsenblokkering: de**

Na inschakeling van de tiptoetsbediening kan de kinderbeveiliging worden uitgeschakeld. Hiervoor moeten de selectietoets van de kookzone rechts onder en de MIN-toets tegelijkertijd worden geactiveerd en vervolgens alleen de MIN-toets. Als alle passages binnen 10 seconden in de juiste volgorde worden uitgevoerd, wordt de toetsenblokkering opgeheven en is de tiptoetsbediening uit. Zo niet, wordt de volgorde als onvoltooid beschouwd. De tiptoetsbediening blijft geblokkeerd en gaat na 20 seconden uit.

Als de tiptoetsbediening weer met de ON/OFF toets wordt ingeschakeld, tonen de displays een "0", de decimaalteken knipperen en de tiptoetsbediening is klaar voor het koken. Als een kookzone "warm is", wordt de "H" getoond in plaats van de "0".

**1.11 GEMENGE MODELLEN: gedeeltelijke uitschakeling van de meervoudige circuits**

Afhankelijk van de uitvoering kunnen de platen met een tweevoudig of driekrings-kookzone met de TouchLite controle worden gecontroleerd.

Als een meervoudige kookzone wordt geactiveerd, worden alle ringen tegelijkertijd ingeschakeld. Als u slechts de binnenste ring wilt inschakelen, kunnen de buitenste ringen met de desbetreffende toets worden uitgeschakeld.

Door op de toets van de meervoudige kookzone te drukken kunnen de buitenste ringen van de kookzone op elk willekeurig moment worden uitgeschakeld. Als een buitenste ring actief is, wordt dit aangegeven door een extra LED. Door de toets van de meervoudige kookzone opnieuw

**Eliminação do bloqueio das teclas:**

*Depois de ligar o touch, a segurança para crianças pode ser desactivada. É necessário activar simultaneamente a tecla de selecção da zona de cozedura em baixo à direita e a tecla MENOS e, de seguida, activar apenas a tecla MENOS. Se forem efectuadas todas as passagens na ordem correcta dentro de 10 segundos, o bloqueio das teclas é cancelado e o touch será desligado. Caso contrário, a sequência será considerada incompleta, o touch permanecerá bloqueado e será desactivado após 20 segundos.*

*Activando de novo o touch com a tecla ON/OFF, em todos os visores aparecerá "0", os pontos decimais começarão a piscar e o touch ficará pronto para a cozedura. Se uma zona de cozedura "aquecer", visualizar-se-á "H" em vez de "0".*

**1.11 MODELOS MISTOS: desligando parcial dos circuitos múltiplos**

*Utilizando o controlo TouchLite, conforme a versão, é possível controlar placas com circuito duplo ou triplo. Quando uma zona radiante múltipla é ligada, todos os circuitos são activados em simultâneo. Se se pretender ligar apenas o circuito mais interno, os circuitos externos podem ser desligados com a tecla correspondente.*

*Accionando a tecla de circuito múltiplo, os circuitos mais externos da zona de cozedura activa podem ser desactivados a qualquer momento. Um circuito externo activo é indicado por um LED adicional. Uma nova activação da tecla de circuito múltiplo activa novamente os circuitos externos e os LEDs*

*nuovamente i circuiti esterni e i LED assegnati si accendono.* at any time, the assigned LED's glow again (toggle-function)  
If a cooking zone other than the one with multi-circuit function will be selected, the multi-circuit status will be changed and all cooking zones will be deselected (the decimal point extinguishes).

*correspondantes s'allument.*

**Comportamento di un circuito triplo:**

*Se l'elemento da controllare è una radiante a triplo circuito, avviene quanto segue:*

- *La prima attivazione del tasto di circuito-multiplo spegne il circuito più esterno e il LED in alto del display.*
- *Una seconda attivazione del tasto di circuito-multiplo spegne il circuito mediano e il LED in basso del display.*
- *Una terza attivazione riaccende il circuito mediano. Una ulteriore attivazione aggiunge il terzo circuito e il rispettivo LED.*

**Behaviour of dual-circuit cut-OFF:**

If the heating element to be controlled is a triple-circuit heating element, the course of action is as follows:

- The first activation of the multi-circuit key cuts-off the outer heating circuit and the top LED extinguishes.
- A second activation of the multi-circuit-key cuts-off the middle heating circuit. (also the bottom LED extinguishes.)
- A third activation adds the middle heating circuit again. A further activation adds the third heating circuit as well and the assigned LEDs glow again.

**Comportement d'un circuit triple**

*Si l'élément contrôlé est un radiante à circuit triple :*

- *la première pression sur la touche circuit multiple coupe le circuit externe et la LED située en haut de l'afficheur.*
- *la seconde pression sur la touche circuit multiple coupe le circuit du milieu et la LED située en bas de l'afficheur.*
- *la troisième pression réactive le circuit du milieu. Une pression supplémentaire ajoute le troisième circuit et la LED correspondante.*

**1.13 Segnale acustico (cicalino)**

*Durante l'utilizzo le seguenti attività vengono segnalate tramite un cicalino:*

- *Normale attivazione dei tasti con un suono breve.*
- *Attivazione continua dei tasti per più di 10 sec con un suono lungo intermittente.*

**1.13 Audible signal (buzzer)**

While the control is in operation the following activities will be signaled by means of a buzzer:

- normal key activation with a short sound signal.
- continuous operation of keys over a longer period of time ( 10 seconds ) with a longer, intermittend sound signal.

**1.13 Signal sonore (vibreur)**

*Pendant le fonctionnement, le vibreur signale les activités suivantes :*

- *activation normale des touches (son bref).*
- *activation continue des touches pendant plus de 10 secondes (son prolongé intermittent).*

**1.12 Funzione di Timer (opzionale)**

*La funzione timer è realizzata in due versioni:*

- *Timer autonomo 1..99 min: segnale sonoro quando il tempo è*

**1.12 Timer function (optional)**

The timer function is realized in two versions:

- Stand-alone timer 1..99 min: sound signal when the time is

**1.12 Fonction temporisation (en option)**

*La fonction temporisation existe en deux versions :*

- *minuteur autonome 1.99 min :*

jederzeit wieder zu, die zugeordneten LED's leuchten wieder (Toggel-Funktion).

*una vez más los circuitos externos, con encendido de los respectivos LEDs.*

te activeren gaan de buitenste ringen en de toegewezen LEDs branden.

*atribuídos acendem-se.*

Sollte eine andere Kochstelle, als die auf der der Mehrkreis vorhanden ist, selektiert sein, so wird nach Betätigen der Mehrkreistaste der Mehrkreisstatus geändert und alle Kochstellen deselektiert (der Dezimalpunkt erlischt).

### **Verhalten der Zweikreisabschaltung:**

Ist der anzusteuernde Heizkörper ein Dreikreisheizkörper, so wird folgender Ablauf eingehalten:

- Ein erstes Betätigen der Mehrkreistaste schaltet die äußere Zone aus und die obere LED erlischt.
- Ein zweites Betätigen der Mehrkreistaste schaltet den mittleren Kreis ab (auch die untere LED wird dunkel geschaltet).
- Ein drittes Betätigen schaltet den mittleren Kreis wieder zu. Ein weiteres Betätigen schaltet den dritten Kreis ebenfalls wieder zu und die entsprechenden LEDs wieder hell.

### **Comportamiento de un circuito triple:**

*Si el elemento a controlar es una radiante de circuito triple, se verifica lo siguiente:*

- *La primera presión sobre la tecla de circuito múltiple apaga el circuito más externo y el LED situado en la parte superior del display.*
- *Una segunda presión de la tecla de circuito múltiple apaga el circuito mediano y el LED situado en la parte inferior del display.*
- *Ejerciendo presión por tercera vez, se reenciende el circuito mediano. Una ulterior presión enciende el tercer circuito y el respectivo LED.*

### **Gedrag van een driekringskookzone:**

Als het te controleren element een driekrings-kookzone is, dient u als volgt te werk te gaan:

- Een eerste druk op de toets van de driekrings-kookzone schakelt de buitenste ring en de bovenste LED van het display uit.
- Een tweede druk op de toets van de meervoudige kookzone schakelt de middelste ring en de onderste LED van het display uit.
- Een derde druk schakelt de middelste ring weer in. Nog een activering voegt de derde ring en de desbetreffende LED toe.

### **Comportamento de um circuito triplo:**

*Se o elemento a controlar for uma zona radiante de circuito triplo, acontece o seguinte:*

- *A primeira activação da tecla de circuito múltiplo desactiva o circuito mais externo e o LED em cima do visor.*
- *Uma segunda activação da tecla de circuito múltiplo desliga o circuito intermédio e o LED em baixo do visor.*
- *Uma terceira activação reactiva o circuito intermédio. Uma posterior activação acrescenta o terceiro circuito e o respectivo LED.*

### **1.12 Akustische Rückmeldung (Summer)**

Folgende Aktivitäten während des Betriebes der Steuerung werden akustisch über einen Summer rückgemeldet:

- regulärer Tastendruck durch kurzen Ton
- Dauerbetätigung von Tasten über eine längere Zeit hinaus (  $\approx 10$  s ) durch längeren, intermittierender Ton.

### **1.12 Señal acústica (zumbador)**

*Durante el uso las siguientes actividades son señaladas mediante un zumbador:*

- *Presión normal sobre las teclas con un sonido breve.*
- *Presión continua sobre las teclas durante más de 10 s con un sonido largo intermitente.*

### **1.12 Geluidssignaal (zoemer)**

Tijdens het gebruik worden de volgende handelingen met een zoemer gesignaleerd:

- normale activering van de toetsen met een kort geluidssignaal.
- continue activering gedurende meer dan 10 sec met een langdurig onderbroken geluidssignaal.

### **1.12 Sinal acústico (besouro)**

*Durante a utilização, as seguintes actividades são assinaladas através do besouro:*

- *Normal activação das teclas com um som breve.*
- *Activação contínua das teclas durante mais de 10 seg. com um som longo intermitente.*

### **1.13 Timer-Funktion (optional)**

Die Timer-Funktion ist in zwei Ausführungen realisiert:

- Stand Alone-Timer 1..99 min: akustisches Signal bei Zeitablauf

### **1.13 Función de Temporizador (opcional)**

*La función temporizador es realizada en dos versiones:*

- *Temporizador autónomo entre 1 y*

### **1.13 Timerfunctie (optie)**

De timerfunctie bestaat in twee uitvoeringen:

- Autonome timer 1..99 min:

### **1.13 Função Temporizador (opcional)**

*A função Temporizador está disponível em duas versões:*

- *Temporizador autónomo 1..99*

scaduto.

*Questa funzione è disponibile solo quando non si sta utilizzando il piano cottura.*

· *Timer per zone cottura 1..99 min: segnale sonoro quando il tempo è scaduto, le quattro zone cottura possono essere programmate indipendentemente.*

#### **Timer autonomo:**

· *Se il touch è acceso il timer autonomo può essere utilizzato attivando il tasto timer. Tutte le zone di cottura son in posizione "0". Il display mostra "00" senza nessun tasto selezionato. Entro 10 secondi il timer si spegne.*

· *Modifiche del valore (0-99min), possono essere effettuate con incrementi di un minuto con il tasto TIMER da 0 a 99 e con il tasto MENO da 99 a 0.*

· *Un'attivazione continua del tasto TIMER o MENO danno luogo a un incremento. dinamico della velocità di variazione fino ad un valore massimo, senza segnali sonori.*

· *Se il tasto TIMER (o MENO) viene rilasciato, la velocità di incremento (decremento) inizia nuovamente dal valore iniziale.*

· *L'impostazione del timer può essere fatta sia con attivazioni continue dei tasti TIMER e MENO sia con attivazioni a tocchi successivi (con segnale sonoro).*

*Dopo che il timer è stato impostato inizia il conto alla rovescia. Lo scadere del tempo verrà notificato da un segnale sonoro e dal lampeggiare del display del timer che mostrerà "00".*

*Il segnale sonoro si fermerà*

· *Automaticamente dopo 2 minuti*  
 · *Azionando un tasto qualsiasi*

over (= minute minder). This function is only available when the cooktop is not in operation, i.e. when there is no cooking.

· *Cooking zone timer 1..99 min: sound signal when the time is over, four cooking zones can be programmed independently.*

#### **Timer as minute minder (stand-alone):**

· *If the control is ON the stand-alone-timer can be operated by activating the timer key all cooking zone are on position "0". The timer display shows "00" without any activation. Within 10 sec. the timer in cut-off..*

· *Adjustment range (0-99min), it can be set in 1-minute steps with TIMER key, starting at 1 up to 99 (end stop) with the minus-key starting at 99 down to 0 (end stop).*

· *Continuous activation of the TIMER or minus-key results in a dynamic increase of the adjustment speed up to maximum value without sound signal.*

· *when the TIMER or minus key is released in the meantime, the adjustment speed starts again from a (low) initial value.*

· *adjustment can be made with a continuously activated TIMER or minus-key or by tip-operation (with sound signal)*

*After the timer is set the time runs down according to the adjustment.*

· *When the time is over there is a sound signal and the timer display blinks with "00".*

*The sound signal will be stopped*

· *automatically after 2 minutes and/or*

*signal sonore indiquant que le temps programmé est écoulé.*

*Cette fonction est disponible uniquement pendant l'utilisation de la table de cuisson.*

· *Minuteur pour foyers 1.99 min. : signal sonore indiquant que le temps de cuisson est écoulé ; les quatre foyers peuvent être programmés indépendamment.*

#### **Minuteur autonome:**

· *Si la commande sensitive est activée, pour utiliser le minuteur autonome appuyer sur la touche minuteur. Toutes les zones de cuisson sont réglées sur "0".*

*L'afficheur indique "00" sans qu'aucune touche ne soit sélectionnée. La minuterie s'éteint en 10 secondes.*

· *Modifications de la valeur (0-99 min) : elles peuvent être réglées par paliers d'une minute avec n'importe quelle touche minuteur de 0 à 99 et avec la touche MOINS de 99 à 0.*

· *L'activation continue des touches minuteur ou MOINS entraîne une incrémentation dynamique de la vitesse de variation jusqu'à une valeur maximale (pas de signal sonore).*

· *Si la touche minuteur (ou MOINS) est relâchée, la vitesse d'incrémentacion (diminution) repart de la valeur initiale.*

· *La programmation du minuteur s'effectue par pression continue des touches minuteur et MOINS ou par pressions successives (signal sonore).*

*Le compte à rebours commence après la programmation du minuteur. L'expiration du temps sera notifiée par un signal sonore et par le clignotement de l'écran de la minuterie qui affichera "00".*

(=„Eieruhr“). Diese Funktion steht nur im ausgeschalteten Betrieb zur Verfügung, also solange auf dem Kochfeld nicht gekocht wird.

· Kochstellen-Timer 1..99 min: akustisches Signal bei Zeitablauf, vier abzuschaltende Kochstelle sind frei programmierbar.

#### Timer als Eieruhr (Stand-Alone):

· Wenn der Touch eingeschaltet ist, dann kann der autonome Timer durch Aktivieren der Timer-Taste benutzt werden. Alle Kochflächen sind auf Einstellung 0.

Das Display zeigt "00" wenn keine Taste ausgewählt wurde.

Der Timer geht innerhalb von 10 Sekunden aus.

· Einstellbereich (0-99min), Einstellmöglichkeit in 1er Schritten über eine beliebige Taste beginnend mit 1 aufwärts bis 99 (Endanschlag) oder Minus-Taste beginnend mit 99 abwärts bis 0 (Endanschlag)

· Bei kontinuierlicher Betätigung der Timer-Taste oder Minus-Taste erfolgt eine dynamische Erhöhung der Verstellgeschwindigkeit bis zu einem Maximalwert ohne Signalton.

· Nach einem zwischenzeitlichen Loslassen der Timer-Taste oder Minus-Taste beginnt die Verstellgeschwindigkeit wieder von einem (niedrigen) Anfangswert.

· Einstellung erfolgt durch dauernd gedrückt halten der Timer-Taste oder Minus-Taste oder im Tipp-Betrieb (mit Signalton)

Nach der Timer-Einstellung beginnt läuft die Zeit ab der zuletzt vorgenommenen Einstellung an zurückzuzählen. Der Ablauf der Zeit (Time-out) wird von einem Signalton und durch Blinken des Timer-Display angezeigt, auf dem "00" zu sehen ist.

Das akustische Signal wird  
· automatisch nach 2 Minuten und/oder

99 min: señal sonora que indica conclusión del respectivo lapso. Esta función se encuentra disponible sólo mientras no se esté utilizando la encimera.

· *Temporizador para zonas cocción entre 1 y 99 min: señal sonora que indica que el lapso previsto se ha concluido; las cuatro zonas de cocción pueden ser programadas de modo independiente.*

#### Temporizador autónomo:

· *Si el teclado está encendido, el timer autónomo se puede utilizar pulsando la tecla de timer. Todas las zonas de cocción se encuentran en posición 0.*

*El visualizador muestra "00" cuando no se ha seleccionado ninguna tecla. Antes de que pasen 10 segundos el timer se apaga.*

· *Modificaciones del valor (0 - 99 min) pueden efectuarse con incrementos de un minuto procediendo con una cualquiera de las teclas temporizador de 0 a 99 y con la tecla MENOS de 99 a 0.*

· *Presionando de modo continuo la tecla temporizador o MENOS se obtendrá un incremento dinámico de la velocidad de variación hasta alcanzar un valor máximo, sin señales sonoras.*

· *Al soltar la tecla temporizador (o MENOS), la velocidad de incremento (decremento) partirá nuevamente desde el valor inicial.*

· *La programación del temporizador puede efectuarse tanto mediante presiones continuas de las teclas temporizador y MENOS como mediante presiones intermitentes (con señal sonora).*

· *Una vez que el temporizador ha sido programado comienza la cuenta regresiva. El final del tiempo se notificará mediante una señal sonora y con el parpadeo del visualizador del timer que mostrará "00".*

*Cesará la señal sonora*

· *Automáticamente después de 2*

geluidssignaal als de tijd is verstreken. Deze functie is alleen beschikbaar als het kookvlak in gebruik is.

· Timer voor kookzones 1..99 min: geluidssignaal als de tijd is verstreken, de vier kookzones kunnen onafhankelijk van elkaar worden geprogrammeerd.

#### Autonome timer:

· Als touch aanstaat, kan de autonome timer worden gebruikt door de timer-toets te activeren. Alle kookgebieden zijn op 0 ingesteld. Het display toont "00" als er geen toets is geselecteerd.

De timer gaat binnen 10 seconden uit.

· De waarden (0-99min) kunnen worden gewijzigd met een toename van een minuut met elke willekeurige timer-toets van 0 tot 99 en met de MIN-toets van 99 tot 0.

· Als continu op de timer- of MIN-toets wordt gedrukt, neemt de wijzigingssnelheid zonder geluidssignalen toe tot een maximale waarde.

· Als de timer- (of MIN) toets wordt losgelaten, begint de toe- of afnamesnelheid weer bij de beginwaarde.

· De timer kan zowel met voortdurende activering van de timer- en MIN-toetsen als met achtereenvolgende tipbedieningen worden ingesteld (met geluidssignaal).

Nadat de timer is ingesteld begint de terugtelling. Het aflopen van de tijd wordt gemeld door een geluidssignaal en door het knipperen van het display van de timer dat dan "00" weergeeft.

Het geluidssignaal stopt

· automatisch na 2 minuten  
· door op een willekeurige toets te

min: sinal sonoro quando o tempo tiver decorrido. Esta função só está disponível quando não se estiver a utilizar a zona de cozedura.

· *Temporizador para zonas de cozedura 1..99 min: sinal sonoro quando o tempo tiver decorrido; as quatro zonas de cozedura podem ser programadas independentemente.*

#### Temporizador autónomo:

· *Se il touch estiver ligado, o timer autónomo pode ser utilizado activando a tecla de "timer". Todas as zonas de cozedura estão em posição 0.*

*O display mostra "00" se nenhuma tecla for seleccionada. O "timer" desliga-se dentro de 10 segundos.*

· *Alterações do valor (0-99min) podem ser efectuadas com aumentos de um minuto, através de qualquer uma das teclas temporizador de 0 a 99 e com a tecla MENOS de 99 a 0.*

· *Uma activação contínua da tecla temporizador ou MENOS dá origem a um aumento dinâmico da velocidade de variação até um valor máximo, sem sinais sonoros.*

· *Soltando a tecla temporizador (ou MENOS), a velocidade de aumento (diminuição) começa novamente a partir do valor inicial.*

· *A programação do temporizador pode ser efectuada quer com activações contínuas das teclas temporizador e MENOS quer com activações por toques sucessivos (com sinal sonoro).*

*Depois de programado o temporizador, tem início a contagem decrescente. O alcance do limite de tempo será avisado por um sinal sonoro e pela intermitência do display do "timer" que mostrará "00".*

*O sinal sonoro pára*

· *Automaticamente após 2 minutos*  
· *Accionando qualquer tecla*

Il display smette di lampeggiare e si spegne.

Spegnere / modificare il timer  
· Il timer può essere modificato o spento in qualsiasi momento azionando i tasti timer e MENO (con segnale sonoro). Il timer si spegne portando il tempo a "0" con il tasto MENO o azionando i tasti timer' e MENO contemporaneamente, che porta il timer direttamente a "0".  
· Il timer può essere disattivato premendo il tasto ON/OFF due volte.

· **Programmazione del timer per le zone cottura**

Accendendo il touch si può programmare un timer indipendente per ogni zona cottura.

· Selezionando la zona cottura con il tasto di selezione zona, impostando successivamente il livello di potenza ed infine attivando il tasto di timer, si può impostare un conto alla rovescia per spegnere la zona cottura. Intorno al display del timer sono posizionati tanti LED quante sono le zone cottura per indicare per quali zone è stato attivato il timer.

· Quando il timer viene selezionato il relativo display lampeggia e i LEDs intorno al display si accendono. Se una zona cottura viene selezionata, i LED del timer si spengono e il display non lampeggia più.

· Modificando la selezione da una zona all'altra, il display del timer mostra il valore del timer

· by operating any key.

Then the blinking of the timer display stops and the display extinguishes.

Switching-OFF/changing the timer  
· The timer can be changed or switched-off anytime by operating the timer or minus key (with sound signal). The timer will be switched off by counting down to "0" with the minus-key or by operating the timer and minus-key together, which sets the timer directly to "0".

· The timer can be also switched off by pressing the power key twice.

· **Timer programming on cooking zones**

When the control is switched-ON an independent timer can be programmed for every cooking zone.

· By selecting a cooking zone with the cooking-zone-select-key, then selecting the setting and finally activating the timer-select-key, the timer can be programmed as a switch-off function for a cooking zone. Around the timer four LEDs are arranged. These indicate for which cooking zone the timer has been activated.

· As soon as the timer has been selected, the assigned timer-LED blinks and the dot in the timer display glows. If a cooking-zone-select-key will be operated, the dot in the timer displays extinguishes and the LED does not blink any longer.

· When switching-over from one cooking zone to another, the

Le signal sonore s'arrête

· automatiquement au bout de 2 minutes

· par pression d'une touche quelconque  
L'afficheur cesse de clignoter et s'éteint.

Éteindre/régler le minuteur

· Le minuteur peut être réglé ou éteint à tout moment en appuyant sur les touches minuteur et MOINS (signal sonore). Pour couper le minuteur, sélectionner "0" avec la touche MOINS ou avec les touches minuteur et MOINS simultanément qui placent immédiatement le minuteur sur "0".

· La minuterie peut être mise hors service en pressant la touche ON/OFF deux fois.

· **Programmation du minuteur pour chaque foyer**

La commande sensitive permet de programmer un minuteur indépendant pour chaque foyer.

· Sélectionner le foyer avec la touche de sélection ; programmer la puissance ; enfin, appuyer sur la touche du minuteur pour régler la durée de fonctionnement du foyer. Autour de l'afficheur du minuteur, il y a autant de LED que de foyers. Ils indiquent les foyers pour lesquels le minuteur est activé.

· Quand le minuteur est sélectionné, l'afficheur correspondant clignote et les LEDs qui l'entourent s'allument. Quand un foyer est sélectionné, les LEDs du minuteur s'éteignent et l'afficheur ne clignote plus.

· Si on modifie la sélection des foyers l'un après l'autre, l'afficheur du minuteur indique

· durch Betätigung einer beliebigen Taste beendet.

Danach wird das Blinken der Timeranzeige beendet und die Anzeige erlischt.

Ausschalten/Verändern des Timers  
· Der Timer kann jederzeit durch Betätigen der Plus- oder Minus-Taste (mit Signalton) verändert oder abgeschaltet werden. Abgeschaltet wird der Timer, indem man ihn über die Minus-Taste auf "0" herabzählt oder indem man über das gemeinsame Betätigen der Plus und Minus-Taste den Timer direkt auf "0" setzt. Die Timeranzeige bleibt für 6s auf Null stehen, bevor dieser abgeschaltet wird.

· Der Timer kann auch durch zweimaliges Drücken der Taste ON/OFF deaktiviert werden.

#### ·Timerprogrammierung auf Kochstellen

Wird die Steuerung eingeschaltet, kann für jede Kochstelle ein unabhängiger Timer programmiert werden.

· Durch die Betätigung (Selektieren) einer Kochstellenselekt-Taste sowie nach Einstellung einer Kochstufe läßt sich durch anschließende Betätigung der Timer- Selekt -Taste, der Timer als Abschaltfunktion auf eine Kochstelle programmieren. Um den Timer herum sind vier LED's angeordnet. Diese Anzeigen signalisieren für welche Kochstelle der Timer aktiviert wurde.

· Sobald der Timer selektiert wurde, blinkt die entsprechende Timer-LED und der Punkt in der Timeranzeige leuchtet. Wird anschließend wieder eine Kochstellenselektaste betätigt, erlischt der Punkt in der Timeranzeige und die LED blinkt nicht mehr.

minutos.

· *Presionando una cualquiera de las teclas.*

*El display cesa de centellejar y se apaga.*

*Apagar / modificar el temporizador*  
· *El temporizador puede ser modificado o apagado en cualquier momento presionando las teclas temporizador y MENOS (con señal sonora).*  
*El temporizador se apaga situando el tiempo en "0" mediante la tecla MENOS o presionando de modo simultáneo las teclas temporizador y MENOS, con lo cual el temporizador es dispuesto directamente en "0".*  
*Durante 6 segundos el temporizador permanece en "0" y a continuación se apaga.*

· *El timer también se puede desactivar pulsando la tecla ON/OFF dos veces.*

#### · Programación del temporizador para las zonas de cocción

*Encendiendo el touch es posible programar un temporizador independiente para cada zona de cocción.*

· *Seleccionando la zona de cocción mediante la tecla de selección zona, programando a continuación el nivel de potencia y, por último, presionando la tecla de temporizador, será posible programar una cuenta regresiva afin de apagar la zona de cocción. En torno al display del temporizador está situado un número de LEDS igual al número de zonas de cocción, que indican para cuáles zonas ha sido activado el temporizador.*

· *Al seleccionar el temporizador centelleará el respectivo display y se encenderán los LEDS situados en torno al display. Al seleccionar una zona de cocción, se apagarán los LEDS del temporizador y el display dejará de centellejar.*  
· *Cambiando la selección de una a*

drukken

Het display stopt met knipperen en wordt uitgeschakeld.

Uitschakelen / wijzigen van de timer

· De timer kan op elk moment worden gewijzigd of uitgeschakeld door op de timer- en MIN-toetsen te drukken (met geluidssignaal). De timer wordt uitgeschakeld door de tijd op "0" te zetten met de MIN-toets of door tegelijkertijd op de timer- en MIN-toetsen te drukken, waardoor de timer rechtstreeks op "0" wordt gezet. Gedurende 6 seconden blijft de timer op "0" staan, voordat hij wordt uitgeschakeld.

· De timer kan ook worden gedeactiveerd door twee keer op de toets ON/OFF te drukken.

#### · Programmeren van de timer voor de kookzones

Door de tiptoetsbediening in te schakelen kan een onafhankelijke timer voor elke kookzone worden geprogrammeerd.

· Door de kookzone met de selectietoets te selecteren en daarna het vermogensniveau in te stellen en ten slotte de timertoets, kan een terugtelling worden ingesteld om de kookzone uit te schakelen. Rondom het display van de timer bevinden zich evenveel LEDS als er kookzones zijn om aan te geven voor welke zones de timer is geactiveerd.

· Als de timer wordt geselecteerd knippert het desbetreffende display en de LEDS rond het display gaan branden. Als een kookzone wordt geselecteerd, gaan de LEDS van de timer uit en het display knippert niet meer.

· Door een andere zone te selecteren, toont het display van de timer de waarde van de timer die

*O visor pára de piscar e apaga-se. Desactivar / modificar o temporizador*

· *O temporizador pode ser modificado ou desactivado a qualquer momento accionando as teclas temporizador e MENOS (com sinal sonoro). O temporizador é desactivado colocando o tempo a "0" com a tecla MENOS ou accionando as teclas temporizador e MENOS em simultâneo, que coloca o temporizador directamente a "0". O temporizador permanece a "0" durante 6 segundos antes de se desligar.*

· *O "timer" pode ser desactivado também pressionado a tecla ON/OFF duas vezes.*

#### · Programação do temporizador para as zonas de cozedura

*Ligando o touch, é possível programar um temporizador independente para cada zona de cozedura.*

· *Seleccionando a zona de cozedura com a tecla de selecção da zona, definindo posteriormente o nível de potência e, por fim, activando a tecla do temporizador, é possível programar uma contagem decrescente para desligar a zona de cozedura. Em torno do visor do temporizador estão colocados tantos LEDS quantas as zonas de cozedura, para indicar para que zonas foi activado o temporizador.*

· *Quando o temporizador é seleccionado, o respectivo visor começa a piscar e os LEDS em torno do visor acendem-se. Se uma zona de cozedura for seleccionada, os LEDS do temporizador apagam-se e o visor pára de piscar.*

· *Modificando a selecção de uma zona para a outra, o visor do*

associato alla zona. I timer programmati per ogni zona cottura rimangono comunque attivi.

· Ulteriori comportamenti del timer corrispondono a quelli del timer autonomo. Per incrementare il valore deve essere utilizzato il tasto di selezione timer.

· Lo scadere del tempo viene notificato da un segnale acustico e da "00" sul display, il LED della zona cottura assegnata al timer lampeggia. La zona cottura viene spenta e una "H" viene mostrata se la zona "scotta", altrimenti il display della zona mostra un trattino.

Il segnale sonoro e il lampeggiamento del display si interromperanno

· Automaticamente dopo 2 minuti.

· Azionando uno dei tasti.

Il display del timer si spegne.

· Le funzionalità di base ricalcano la descrizione del timer autonomo.

timer display always shows the present timer value of the respective cooking zone. However, the programmed timers of other cooking zones remain active.

· The further setting behaviour corresponds to the STAND-ALONE-TIMER. For

increasing the adjusted time, the PLUS-key of the respective cooking zone has to be used. (setting

π "0")

· When the timer has run down, there is a sound signal and the timer display shows "00" statically, the assigned cooking zone timer LED blinks. The programmed cooking zone will be cut off and „H“ will be displayed if the coking zone is hot, otherwise a stroke will show in the cooking zone display.

The sound signal and the blinking of the timer LED will be stopped

· automatically after 2 minutes

· by operating any key.

The timer display extinguishes.

· The basic behaviour follows the description of the "minute minder" (stand-alone-timer).

la valeur du minuteur associé à chaque foyer. Les minuteurs programmés pour chaque foyer restent actifs.

· Les autres caractéristiques du minuteur correspondent à celles du minuteur autonome. Pour augmenter la valeur, utiliser la touche de sélection du minuteur.

· L'écoulement du délai programmé est indiqué par un signal sonore et par les chiffres "00" sur l'afficheur : la LED du foyer correspondant au

minuteur clignote. Le foyer s'éteint et "H" s'affiche si le foyer "brûle. Dans le cas contraire, l'afficheur du foyer montre un trait.

Le signal sonore et le clignotement de l'afficheur s'interrompent

· automatiquement au bout de 2 minutes.

· par pression d'une touche quelconque.

L'afficheur du minuteur s'éteint.

· Les fonctions de base correspondent à celles du minuteur autonome.

· Beim Umschalten von einer Kochstelle auf eine andere, wird in der Timeranzeige immer der aktuelle Timerwert der jeweiligen Kochstelle dargestellt. Die durch den Benutzer eingestellten Timer anderer Kochstellen bleiben aber aktiv.

· Das weitere Einstellverhalten entspricht dem STAND-ALONE-TIMER. Zum Erhöhen der eingestellten Zeit muss jedoch die PLUS-Taste der betroffenen Kochstelle verwendet werden.

· Nach Ablauf des Timers erfolgt ein akustisches Signal die Timeranzeige zeigt statisch "00.", die zugehörige Timer-Kochstellen-LED blinkt. Die programmierte Kochstelle wird abgeschaltet und es wird ein "H", wenn sie heiß ist oder der Balken in der Kochstellenanzeige angezeigt. Das akustische Signal und das blinken der Timer-Kochstellen LED wird

· automatisch nach 2 Minuten und/oder  
· durch Betätigung einer beliebigen Taste beendet.

Die Timeranzeige erlischt.

· Das Grundverhalten des Timers entspricht dem unter "Eieruhr (Stand-Alone-Timer)" beschriebenen Verhalten.

*otra zona, el display del temporizador mostrará el valor del temporizador que está asociado a la zona. Los temporizadores programados para cada zona de cocción permanecen igualmente habilitados.*

*· Ulteriores comportamientos del temporizador corresponden a aquellos del temporizador autónomo. Para incrementar el valor deberá presionarse la tecla de selección temporizador.*

*· El cumplimiento del lapso es notificado mediante una señal acústica y la aparición de "00" en el display, mientras que el LED de la zona de cocción asignada al temporizador comenzará a centellear. La zona de cocción se apagará y aparecerá una "H" en caso de que la zona "queme"; en caso contrario, el display de la zona mostrará un guión.*

*Se interrumpirán la señal sonora y el centelleo del display*

*· Automáticamente después de 2 minutos.*

*· Accionando una de las teclas.*

*El display del temporizador se apaga.*

*· Las funciones de base son análogas a aquéllas del temporizador autónomo.*

met die zone verbonden is. De voor elke kookzone geprogrammeerde timers blijven wel geactiveerd.

· De timer gedraagt zich verder net als de autonome timer. Om de waarde te verhogen moet de selectietoets van de timer worden gebruikt.

· Het verstrijken van de tijd wordt aangegeven door een geluidssignaal en door het symbool "00" op het display, de LED van de kookzone die aan de timer is toegewezen knippert. De kookzone wordt uitgeschakeld en er wordt een "H" getoond als de zone "warm is". Anders toont het display van de zone een streepje.

Het geluidssignaal en het knippen van het display worden onderbroken

· automatisch na 2 minuten.

· door op één van de toetsen te drukken.

Het display van de timer gaat uit.

· De basisfuncties komen overeen met de beschrijving van de autonome timer.

*temporizador mostra o valor do temporizador associado à zona. No entanto, os temporizadores programados para cada zona de cozedura permanecem activos.*

*· Posteriores comportamentos do temporizador correspondem aos do temporizador autónomo. Para aumentar o valor, deve utilizar-se a tecla de selecção do temporizador.*

*· Quando o tempo tiver decorrido, ouve-se um sinal sonoro e no visor aparece "00", o LED da zona de cozedura atribuída ao temporizador começa a piscar. A zona de cozedura é desactivada e aparece um "H" se a zona "aquecer"; caso contrário, o visor da zona mostra um traço.*

*O sinal sonoro e o visor intermitente serão interrompidos*

*· Automaticamente após 2 minutos.*

*· Accionando uma das teclas.*

*O visor do temporizador apaga-se.*

*· As funcionalidades de base são idênticas à descrição do temporizador autónomo.*

**Riscaldamento automatico (o funzione "heat-up")**

Questa funzione facilita la cottura. Non è necessario essere presenti in modo permanente durante la cottura, il piano si riscalda automaticamente a piena potenza e ritorna poi al livello di potenza selezionato dopo un certo tempo (ved. tabella 1).

**Automatic heating (or "heat-up" function)**

This function facilitates cooking. You don't have to be there permanently during cooking. The hob heats up automatically to full power and then returns to the selected level after a certain time (see table 1).

**Réchauffage automatique (ou fonction "heat-up")**

Cette fonction facilite la cuisson. Il n'est pas nécessaire d'être constamment présent au cours de la cuisson; le plan chauffe automatiquement à pleine puissance, puis il redescend au niveau de puissance sélectionné au bout d'un certain temps (voir tableau 1).

**Attivare il riscaldamento automatico**

1. Premere il tasto di selezione (2) relativo alla zona di cottura desiderata.
2. Selezionare il livello di potenza 9 con il tasto meno, poi utilizzare il tasto più per selezionare il livello "A" "9". Dopo impostare il livello desiderato per la continuazione cottura con il tasto meno, ad es. livello 6. Il display visualizzerà alternativamente "A" e "6" durante la funzione "riscaldamento automatico".

**Esempio:** Selezionare il livello di potenza 9 e attivare la funzione riscaldamento automatico con il tasto più (display 9). Dopo impostare il livello 6 per la continuazione cottura con il tasto meno. Con queste impostazioni il piano viene ora riscaldato per 2.5 min. al livello 9, il display alterna "A" e "6" e dopo ritorna al livello continuazione cottura 6.

**Activating automatic heating**

1. Press the selection button (2) for the desired cooking area.
2. Select power level 9 with the Minus button, then use the Plus button to select level "A" "9". Afterwards set the desired level for continuation of cooking with the Minus button, e.g. level 6. The display will show alternatively "A" and "6" during the "automatic heating" function.

**Example:** Select power level 9 and activate the automatic heating function with the Plus button (display 9). Then set level 6 for continuation of cooking with the Minus button. With these settings the hob will be heated for 2.5 min. at level 9, the display will alternate "A" and "6" and will then return to continuation cooking level 6.

**Activation du réchauffage automatique**

1. Appuyer sur la touche de sélection (2) relative à la zone de cuisson désirée.
2. Sélectionner le niveau de puissance 9 à l'aide de la touche Moins, puis utiliser la touche Plus pour sélectionner le niveau "A" "9". Après que l'on ait programmé le niveau souhaité pour la poursuite de la cuisson à l'aide de la touche Moins (par exemple, niveau 6), l'écran va alternativement afficher "A" et "6" au cours de la fonction "réchauffage automatique".

**Exemple:** Sélectionner le niveau de puissance 9 et activer la fonction de réchauffage automatique à l'aide de la touche Plus (écran 9). Ensuite, programmer le niveau 6 pour la poursuite de la cuisson à l'aide de la touche Moins. Avec ces programmations, le plan est alors réchauffé pendant 2,5 minutes au niveau 9, l'écran fait apparaître alternativement "A" et "6" et redescend ensuite au niveau 6 de poursuite de la cuisson.

Tab. 1

<b>Livello di potenza Power level Niveau de puissance</b>	<b>Funzione Heat-up (Tempo in minuti) Heat-up function (Time in minutes) Fonction Heat-up (Temps en minutes)</b>
1	1
2	3
3	4.8
4	6.5
5	8.5
6	2.5
7	3.5
8	4.5
9	---

**Automatisches aufheizen (oder "heat-up"-funktion)**

Diese Funktion vereinfacht das Kochen. Man muss während des Kochens nicht dauernd anwesend sein; die Fläche heizt sich automatisch auf die volle Leistung auf und kehrt dann, nach einer gewissen Zeit (siehe Tabelle 1), auf das ausgewählte Leistungsniveau zurück.

**Calentamiento automático (o función "heat-up")**

*Esta función facilita la cocción. No es necesario encontrarse presentes de forma permanente durante la cocción, la placa se calienta de forma automática a plena potencia y vuelve luego al nivel de potencia seleccionado después de un cierto tiempo (véase tabla 1).*

**Automatische opwarming (of functie "heat-up")**

Deze functie vereenvoudigt het koken. Het is niet noodzakelijk permanent aanwezig te zijn tijdens het koken; het vlak warmt zich automatisch op vol vermogen op en keert vervolgens na een bepaalde tijd terug naar het geselecteerde vermogensniveau (zie tabel 1).

**Aquecimento automático (ou função "heat-up")**

*Esta função facilita a cozedura. Não é necessário estar presentes de modo permanente durante a cozedura, a placa se aquece automaticamente com plena potência e retorna depois para o nível de potência seleccionado após um certo tempo (ver tabela 1).*

**Aktivierung des automatischen aufheizens**

1. Die Auswahl Taste (2) bezüglich des gewählten Kochfelds drücken.
2. Mit der Minustaste das Leistungsniveau 9 auswählen, dann die Plus Taste verwenden, um das Niveau "A" "9" zu wählen. Nach Einstellung des für die Fortsetzung des Kochens gewünschten Niveaus mit der Minustaste, zum Beispiel Niveau 6, zeigt das Display alternativ "A" und "6" während der Funktion des "automatischen Aufheizens" an.

**Activar el calentamiento automático**

1. Pulsar la tecla de selección (2) correspondiente a la zona de cocción deseada.
2. Seleccionar el nivel de potencia 9 con la tecla menos, luego utilizar la tecla más para seleccionar el nivel "A" "9". Luego configurar el nivel deseado para la continuación de la cocción con la tecla menos, por ejemplo nivel 6. El display visualizará de forma alternativa "A" y "6" durante la función "calentamiento automático".

**De automatische opwarming activeren**

1. Drukken op de selectietoets (2) met betrekking tot de gewenste kookzone.
2. Het vermogensniveau 9 selecteren met de min-toets; daarna de plus-toets gebruiken om het niveau "A" "9" te selecteren. Vervolgens het gewenste niveau instellen voor de voortzetting van het koken met de min-toets, bijv. niveau 6. Het display geeft wisselend "A" en "6" weer tijdens de functie "automatische opwarming".

**Activar o aquecimento automático**

1. Pressionar a tecla de programação (2) relativo à zona de cozedura desejada.
2. Seleccionar o nível de potência 9 mediante a tecla "menos", depois utilizar a tecla "mais" para seleccionar o nível "A" "9". Depois programar o nível desejado para a continuação da cozedura mediante a tecla "menos", por ex.: nível 6. O display visualizará alternativamente "A" e "6" durante a função "aquecimento automático".

**Beispiel:** Das Leistungsniveau 9 auswählen und die automatische Aufheizfunktion mit der Plus Taste (Display 9) aktivieren. Danach das Niveau 6 für die Fortsetzung des Kochens mit der Minustaste eingeben. Mit diesen Einstellungen wird die Fläche jetzt 2,5 Min. auf dem Niveau 9 aufgeheizt, das Display wechselt "A" und "6" ab und kehrt dann zum Niveau der Fortsetzung des Kochens 6 zurück.

**Ejemplo:** seleccionar el nivel de potencia 9 y activar la función calentamiento automático con la tecla más (display 9). Luego configurar el nivel 6 para la continuación de la cocción con la tecla menos. Con estas configuraciones la placa se calienta ahora durante 2.5 min. al nivel 9, el display alterna "A" y "6" y luego vuelve al nivel continuación cocción 6.

Voorbeeld: Het vermogensniveau 9 selecteren en de functie automatische opwarming activeren met de plus-toets (display 9). Daarna met de min-toets niveau 6 instellen om het koken voort te zetten. Met deze instellingen wordt het vlak nu 2,5 min. op niveau 9 verwarmd; het display wisselt af tussen "A" en "6" en keert vervolgens terug naar het niveau voor verder koken 6.

**Por exemplo:** seleccionar o nível de potência 9 e activar a função aquecimento automático mediante a tecla "mais" (display 9). Depois programar o nível 6 para continuar a cozedura mediante a tecla "menos". Com estas programações a placa está agora aquecida por 2.5 min. no nível 9, o display alterna "A" e "6" e depois retorna para o nível de continuação da cozedura 6.

Tab. 1

Leistungsniveau Nivel de potencia Vermogensniveau Nível de potência	Aufheizfunktion (Zeit in Minuten) Función Heat-up (Tiempo en minutos) Functie Heat-up (Tijd in minuten) Função Heat-up (Tempo em minutos)
1	1
2	3
3	4.8
4	6.5
5	8.5
6	2.5
7	3.5
8	4.5
9	---

**IT****Precauzioni**

- al verificarsi di una anche minima frattura della superficie vetro-ceramica disinserire immediatamente l'alimentazione elettrica  
 - durante il funzionamento allontanare materiale magnetizzabile come carte di credito, dischetti, calcolatrici, ecc.  
 - non usare mai fogli di carta alluminata o appoggiare prodotti avvolti con alluminio direttamente sul piano  
 - oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano per evitare che si scaldino  
 - nella cottura con recipienti a fondo antiaderente, senza apporto di condimento, limitare l'eventuale tempo di preriscaldamento a uno o due minuti.  
 - la cottura di alimenti con tendenza ad attaccare sul fondo iniziare a potenza minima per poi aumentare mescolando frequentemente..  
 - dopo l'uso spegnere con l'apposito dispositivo (decremento sino a "0") e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

**GB****Precautions**

- in case you detect a crack, however small, in the hob surface, immediately disconnect the power supply  
 - when the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on)  
 - do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob  
 - do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up  
 - when cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time  
 - when cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.  
 - after cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.

**FR****Précautions**

- si vous constatez l'apparition d'une fissure, même légère, sur la surface du plan de cuisson, débranchez immédiatement l'appareil  
 - pendant l'emploi éloignez tout matériel magnétisable tel que cartes de crédit, disquettes, calculettes, etc.  
 - n'utilisez jamais de papier d'aluminium ni placez directement d'aliments enveloppés dans le papier d'aluminium sur le plan de cuisson  
 - n'appuyez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles sur la surface du plan de cuisson pour éviter qu'ils se chauffent  
 - si vous effectuez la cuisson au moyen de casseroles antiadhésives et sans assaisonnement, limitez le temps de chauffe à une ou deux minutes  
 - lors de la cuisson d'aliments qui pourraient attacher sur le fond de la casserole, commencez à puissance minimale et augmentez progressivement tout en remuant souvent.  
 En fin d'utilisation, éteindre en intervenant sur le dispositif prévu à cet effet (décrement jusqu'à "0") et ne pas se fier au détecteur de marmites.

## DE

### Vorsichtsmaßnahmen:

- beim Auftreten auch des kleinsten Risses der Glaskeramikoberfl. sofort die Stromzufuhr unterbrechen;
- whrend des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstnde wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. fern zu halten;
- niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Flche legen;
- keine Metallgegenstnde wie Messer, Gabeln, Lffel und Deckel auf die Kochflache legen, damit sie nicht heiß werden
- beim Kochen mit Tpfen mit Antihafbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwrnzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschrnken;
- das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter hufigem Rhren, auf hhere Stufen zu schalten.
- nach dem Gebrauch ber die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verminderung bis auf "0"), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.

## ES

### Precauciones

- *cuando se verifica aunque sea sólo una fractura mínima de la superficie de vidrio-cerámica desconectar inmediatamente el suministro eléctrico*
- *durante el funcionamiento alejar el material que se pueda magnetizar como tarjetas de crédito, discos, calculadoras, etc.*
- *nunca usar hojas de papel de aluminio o apoyar productos envueltos con aluminio directamente sobre el plano*
- *los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser puestos sobre la superficie del plano para evitar que se calienten*
- *durante la cocción con recipientes de fondo antiadherente, sin condimentos agregados, limitar el tiempo de precalentamiento a uno o dos minutos*
- *la cocción de alimentos con tendencia a pegarse en el fondo, comenzar a potencia mínima para luego aumentar revolviendo frecuentemente.*
- *Después del uso, apague con el dispositivo correspondiente (disminución hasta "0") y no confíe en el detector de ollas.*

## NL

### Voorzorgsmaatregelen:

- als er een ook kleinste scheur in de oppervlakte uit glasceramik komt onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken;
- tijdens de werking zijn magnetiseerbare voorwerpen zoals creditcards, floppy disks, zakrekenmachines, e.z.v. op een afstand te houden;
- nooit aluminiumfolie gebruiken of in blad-aluminium verpakte producten direct op de vlakte leggen;
- geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookvlakte plaatsen, opdat ze niet heet worden;
- bij het koken met pannen met een antihechtlaag, zonder gebruik van vet, is de eventuele opwarmingtijd tot ØØn of twee minuten te beperken;
- het koken van levensmiddelen die gauw aanzetten op kleinste stand beginnen om daarna, vaak roerend, op een hogere stand te schakelen.
- schakel het kookvlak na gebruik uit met de bedieningsknop (afname tot "0") en vertrouw niet op de panherkenning.

## PT

### Precações

- *ao verificar-se mesmo uma mínima fractura da superfície de vidro-cerâmica, desligar imediatamente a alimentação eléctrica*
- *durante o funcionamento afastar material magnetizável como cartões de crédito-disquetas-calculadoras-etc.*
- *não usar nunca folhas de papel em alumínio ou apoiar produtos envolvidos em alumínio directamente no plano*
- *os objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e réstos não devem ser colocados na superfície do plano para evitar que se esquentem*
- *na cozedura com recipientes com a base anti-aderência, sem a contribuição de tempero, limitar o eventual tempo de pré-aquecimento a um ou dois minutos*
- *a cozedura de alimentos com tendência a incrustações no fundo começar com a potência mínima para depois aumentar mexendo frequentemente.*
- *após o uso, utilize o dispositivo apropriado para desligar (decrescimento até "0"); não confie no detector de panelas.*

## IT

### **Pentolame**

(Fig. 3)

- *se una calamita avvicinata al fondo di un recipiente rimane attratta questa può già essere una pentola adatta alla cottura ad induzione.*

- *preferire pentolame dichiarato anche per cottura ad induzione.*

- *pentolame a fondo piatto e spesso.*

- *una pentola di 20 cm di diametro permette di sfruttare la massima potenza.*

- *una pentola più piccola riduce la potenza ma non causerà dispersione d'energia.*

*E' comunque sconsigliabile l'utilizzo di recipienti di diametro inferiore a 12 cm.*

- *recipienti inox con fondo multistrato o inox ferritico se precisato sul fondo: per induction*

- *recipienti in ghisa meglio se con fondo smaltato per evitare graffiature al piano vetroceramico*

- *sono sconsigliati e non convengono recipienti in vetro, ceramica, terracotta recipienti in alluminio, rame o inox non magnetico (austenitico).*

## GB

### **Cooking vessels**

(Fig. 3)

- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking

- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking

- flat- and thick-bottomed vessels

- a vessel with a 20-centimeter diameter ensures the maximum exploitation of power  
- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss

We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 12 cm.

- stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking

- cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface

- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainless-steel vessels.

## FR

### **Casseroles**

(Fig. 3)

- *une casserole dont le fond attire l'aimant serait déjà une casserole adaptée à la cuisson à induction*  
- *employez plutôt des casseroles garanties pour la cuisson à induction*

- *casseroles au fond plat et épaies*

- *une casserole de 20 cm de diamètre vous permettra d'exploiter la puissance au maximum*  
- *une casserole plus petite réduit la*

*puissance mais ne causera pas de déperdition d'énergie.*

*Nous conseillons quand-même de ne pas utiliser de récipients avec un diamètre inférieur à 12 cm.*

- *récipients en acier inoxydable pourvus d'un fond à couches multiples ou en acier inoxydable ferritique si spécifiquement produits pour cuisson à induction*

- *récipients en fonte de préférence au fond émaillé qui ne raye pas le plan vitrocéramique*  
- *nous déconseillons les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non magnétique (austénitique).*

## DE

### Kochgefäße

(Abb. 3)

- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angehängt wird, von diesem angezogen, so ist dies ein zum Induktionskochen geeigneter Topf.
- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind,
- und von Kochgefäßen mit flachem und dickem Boden.
- Ein Topf mit 20 cm Durchmesser nutzt die Leistung am besten aus;
- ein kleinerer Topf verringert die Leistung, verursacht aber keinen Energieverlust.
- Es wird trotzdem vom Gebrauch von Gefäßen abgeraten, deren Durchmesser kleiner als 12 cm ist.
- Empfohlen wird das Anwenden von:
  - rostfreien Gefäßen mit mehrfachbeschichtetem Boden oder aus rostfreiem Ferrit, wenn auf dem Boden angegeben ist: per induction.
  - gußeisernen Gefäßen besser mit emailliertem Boden, um Verkratzungen der Glaskeramikfläche zu vermeiden.
  - Es wird abgeraten von Gefäßen aus Glas, Keramik, Terracotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem (austenitischem) rostfreiem Stahl.

## ES

### Ollas

(Fig. 3)

- *Si acercando un imán al fondo de un recipiente permanece atraído, esta olla puede ser apta para la cocción por inducción.*
- *preferir ollas declaradas idóneas para la cocción por inducción.*
- *ollas con fondo plano y espeso.*
- *una olla de 20 cm de diámetro permite aprovechar la máxima potencia.*
- *una olla más pequeña reduce la potencia pero no causará dispersión de energía.*
- *De todas maneras no es aconsejable el uso de recipientes con diámetro inferior a 12 cm.*
- *recipientes inox con el fondo a capas múltiples o inox ferrítico si sobre el fondo se precisa: para inducción.*
- *recipientes en hierro fundido, mejor si tienen el fondo esmaltado para evitar rayaduras al plano de vidriocerámica.*
- *no se aconsejan y no convienen recipientes en vidrio, cerámica, barro cocido, recipientes en aluminio, cobre o inox no magnético (austenítico).*

## NL

### Kookpannen

(Afb. 3)

- Als er een magneet tot de bodem van een pan naderbij gebracht wordt, en hij door deze aangetrokken blijft, zo is deze pan geschikt om voor inductiekoken gebruikt te worden.
- De voorkeur geven aan pannen die ook voor inductiekoken bestemd zijn
- en aan pannen met vlakke en dikke bodem.
- Door gebruik van een pan met een middellijn van 20 cm kunt u het vermogen het beste benutten;
- een kleinere pan vermindert de sterkte van het kooktoestel maar veroorzaakt geen energieverlies.
- Het gebruik van kookpotten waar de middellijn van kleiner is dan 12 cm is in ieder geval af te raden.
- De voorkeur geven aan pannen uit roestvrij staal met meervoudige bodemlaag of uit roestvrij ferriet, als ze op de bodem het opschrift dragen: per induction;
- gietijzeren pannen beter met geëmailleerde bodem, om de oppervlakte uit glasceramiëk door krassen niet te beschadigen.
- Er wordt afgeraden van pannen uit glas, ceramiëk, terracotta, aluminium, koper of roestvrij niet magnetisch (austenitisch) staal.

## PT

### Panelas

(Fig. 3)

- *se um ímã aproximado ao fundo de um recipiente fica atraído, esta já pode ser uma panela adequada à cozedura a indução.*
- *preferir também panelas declaradas para a cozedura a indução.*
- *panelas com o fundo liso e grosso.*
- *uma panela com 20 cm de diâmetro permite de explorar a máxima potência.*
- *uma panela mais pequena reduz a potência mas não causará dispersão de energia.*
- No entanto é desaconselhável a utilização de recipientes com diâmetro inferior a 12 cm.*
- *recipientes inox com fundo de diversas camadas ou inox ferrífero se evidenciado no fundo: para indução.*
- *recipientes em ferro coado, melhor se com o fundo esmaltado para evitar arranhaduras ao plano de vidro-cerâmica.*
- *são desaconselhadas e não convêm recipientes em vidro, cerâmica, barro, recipientes em alumínio, cobre ou inox não magnético (austenítico).*

**IT****Manutenzione***(Fig. 4)*

*Tracce di fogli di alluminio, residui di cibo spruzzi di grasso, zucchero o cibi fortemente saccariferi devono essere immediatamente rimossi dal piano di cottura con un raschietto per evitare possibili danni alla superficie del piano. Successivamente pulire con SIDOL o STANFIX e carta da cucina, indi risciacquare con acqua e asciugare con uno straccio pulito. In nessun caso usare spugne o strofinacci abrasivi; evitare anche l'uso di detersivi chimici aggressivi come FORNOSPRAY o SMACCHIATORI.*

**GB****Maintenance***(Fig. 4)*

By means of a scraper immediately remove any aluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugar-content food from the surface in order to avoid damaging the hob. Subsequently clean the surface with some paper towel and SIDOL or STANFIX, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

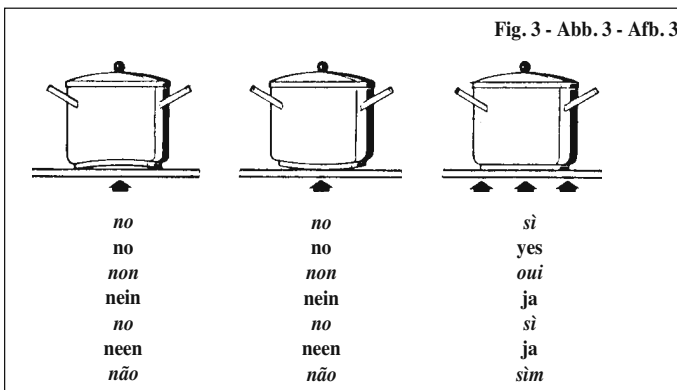
**FR****Entretien***(Fig. 4)*

*Enlevez aussitôt du plan de cuisson tout fragment de papier en aluminium, tout résidu de nourriture, toute éclaboussures de graisse, de sucre ou d'autres aliments fortement riches en saccharine à l'aide d'une raclette à fin d'éviter d'endommager la surface du plan. Ensuite nettoyez avec papier absorbant de cuisine du SIDOL ou du STANFIX, rincez et essuyez au moyen d'un chiffon propre. N'utilisez jamais d'éponges ni de chiffons abrasifs; éviter en outre d'employer des détergents agressifs tels que les sprays à four ou les détachants.*

**NON UTILIZZARE  
PULITORI A VAPORE**

**DO NOT USE STEAM  
CLEANERS**

**NE PAS UTILISER DE  
NETTOYEURS À VAPEUR**



## DE

### Instandhaltung

(Abb. 4)

Spuren von Aluminiumfolie, Essensresten, Fettspritzern, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort mit einem Schaber von der Kochfläche entfernt werden um mögliche Schäden an der Fläche zu vermeiden.

Danach mit SIDOL oder ähnlichem und Küchenpapier saubermachen, mit Wasser abspülen und mit einem sauberen Lappen trockenwischen.

Auf keinen Fall kratzende Schwämme oder Lappen verwenden; ebenso den Gebrauch von chemisch aggressiven Reinigungsmitteln wie Ofenspray oder Fleckentferner vermeiden.

## ES

### Mantenimiento

(Fig. 4)

*Restos de hojas de aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos fuertemente sacaríficos deben ser inmediatamente removidos del plano de cocción con un raspador para evitar daños posibles a la superficie del plano. Sucesivamente limpiar con SIDOL o STANFIX y papel de cocina, luego enjuagar con agua y secar con un paño limpio. De ninguna manera usar esponjas o estropajos abrasivos; evitar también el uso de detergentes químicos agresivos como Fornospray o quitamanchas.*

## NL

### Onderhoud

(Afb. 4)

Stukken van bladalu-  
minium, overblijfsels van  
levensmiddelen, scheuten  
van vet, suiker, of sterk  
suikerhoudende spijzen  
moeten met een schraper  
van de kookvlakte  
onmiddellijk verwijderd  
worden om mogelijke  
beschadiging van de  
bladoppervlakte te  
voorkomen. Vervolgens  
met SIDOL of dergelijke  
en keukenpapier  
schoonmaken, met water  
afspoelen en met een  
schone vaatdoek  
droogmaken. In geen  
geval schurende sponzen of  
lappen gebruiken; evenzo  
het gebruik van agressieve  
chemische reinigings-  
middelen zoals ovensprays  
of vlekkenmiddelen  
vermijden.

## PT

### Manutenção

(Fig. 4)

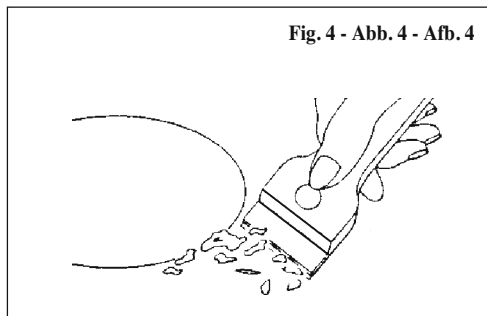
*Marcas de papeis de  
alumínio, resíduos de  
alimentação salpicadelas  
de gordura, açúcar ou  
alimentos fortemente  
sacaríferos devem ser  
tirados imediatamente do  
plano de cozedura com um  
raspador para evitar  
possíveis danos à  
superfície do plano.  
Sucessivamente limpar  
com SIDOL ou STANFIX e  
papel de cozinha, portanto  
enxaguar com água e  
enxugar com um pano  
limpo.  
Em nenhum caso usar  
esponjas ou esfregões  
abrasivos; evitar também  
o uso de detergentes  
químicos agressivos como  
FORNOSPRAY ou TIRA-  
NÓDAS.*

KEINE HOCHDRUCKREI-  
NIGER VERWENDEN

NO UTILIZAR LIMPIADO  
RES A VAPOR

GEEN STOOMREINIGERS  
GEBUIKEN

NÃO UTILIZAR LIMPIADO  
RES A VAPOR



**IT****Istruzioni per l'installatore****Installazione**

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

*Gli interventi devono sempre essere effettuati ad apparecchiatura disinserita elettricamente.*

**Posizionamento (Fig. 5)**

*L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano come illustrato nell'apposita figura.*

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

*E' sconsigliabile l'installazione sopra un forno contrariamente accertarsi che:*

- il forno sia munito di un efficace sistema di raffreddamento.
- che non avvenga in nessun caso passaggio di aria calda dal forno verso il piano.
- prevedere passaggi d'aria come indicato in figura.

**Collegamento elettrico (Fig. 6-7-8)**

*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

**GB****Installer's Instructions****Installation**

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

**Positioning (Fig. 5)**

The fixture is especially designed for fitting into a work-top as shown in the corresponding figure.

Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.

Do not install the hob over an oven; in case you do, make sure of the following:

- the oven is equipped with an appropriate cooling system
- there is no warm-air leakage from the oven towards the hob
- suitable air-inlets are provided as shown in the figure.

**Electrical connection**

(Fig. 6-7-8) 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,

**FR****Instructions pour l'installateur****Installation**

*Ces instructions sont faites pour le technicien spécialisé comme guide à l'installation, au réglage e à l'entretien suivant les lois et les normes en vigueur.*

*Les interventions doivent toujours être effectuées quand l'appareil est débranché.*

**Positionnement (Fig. 5)**

*L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme illustré dans la figure correspondante.*

*Mettre le ruban adhésif livré avec l'appareil au long du pourtour du plan. Nous déconseillons l'encastrement au-dessus d'un four. Au cas contraire, vérifiez ce qui suit:*

- le four est muni d'un efficace système de refroidissement
- il n'y a aucun passage d'air chaud du four au plan de cuisson
- il y a des ouvertures pour la ventilation comme indiqué dans la figure.

**Branchement électrique (Fig. 6-7-8)**

*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

**DE****Anweisungen für den Installateur****Installation**

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

**Aufstellung (Abb. 5)**

Das Gerät ist dafür vorgesehen, in eine Arbeitsfläche, wie in der Abbildung dargestellt, eingefügt zu werden. Die gesamte Fläche des Kochgeräts rundherum mit der im Kit befindlichen Dichtungsmasse versiegeln. Es wird von dem Aufbau über einem Ofen abgeraten sonst gegebenenfalls versichern,

- daß der Ofen mit einem wirksamen Kühlsystem ausgestattet ist;
- daß auf keinen Fall heiße Luft vom Ofen in Richtung der Fläche aufsteigt;
- daß Luftdurchlässe, wie in der Abbildung angegeben, vorgesehen werden.

**Elektrischer Anschluß (Abb. 6-7-8)**

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 Erdanschluß

**ES****Instrucciones para el instalador****Instalación**

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

**Colocación (Fig. 5)**

*El aparato está previsto para ser encajado en un plano como se ilustra en la figura. Predisponer sobre todo el perímetro del plano el sellador en dotación. No se aconseja la instalación sobre un horno, o por el contrario verificar que:*

- el horno tenga un eficaz sistema de enfriamiento*
- que no se produzca de ningún modo el pasaje de aire caliente desde el horno hacia el plano.*
- proveer pasajes de aire como se indica en la figura.*

**Conexión eléctrica (Fig. 6-7-8)**

*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*

**NL****Instructies voor de installateur****Installatie**

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

**Plaatsing (Afb. 5)**

Het kooktoestel is gemaakt om in een aanrecht ingebouwd te worden, zoals aangegeven in de afbeelding. De gehele omtrek van het kooktoestel moet verzegeld worden met bijgaand dichtingsmateriaal dat samen met het toestel wordt geleverd. Er wordt van de installatie op een oven afgeraden, anders indien nodig zich verzekeren:

- dat de oven van een goed koelingsysteem is voorzien;
- dat in geen geval hete lucht uit de oven naar de kookvlakte omhoogstijgt;
- dat er van luchtdoorlaten, zoals aangegeven in de afbeelding, wordt voorzien.

**Elektrische aansluiting (Afb. 6-7-8)**

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

**PT****Instruções para o instalador****Instalação**

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

**Posicionamento (Fig. 5)**

*O aparelho está previsto para ser encaixado num plano como ilustrado na figura apropriada. Predispor sobre todo o perímetro do plano o produto para lacrar em dotação. É desaconselhável a instalação por cima de um forno, caso contrário, certificar-se que:*

- o forno esteja dotado de um sistema de arrefecimento eficaz.*
- que não se verifique em nenhum caso passagem de ar quente do forno para o plano.*
- prover a passagens de ar como indicado na figura.*

**Conexão eléctrica (Fig. 6-7-8)**

*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*

**IT**

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 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 simile, in modo da prevenire ogni rischio.

**GB**

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

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

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

**FR**

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

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

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

**DE**

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 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 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**

*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 a la temperatura ambiente.*

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

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

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

**NL**

volgens de wettelijk voorgeschreven normen en beschikkingen. Het aarden is verplicht volgens de wet. In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel en/of stekker, dient gebruik gemaakt te 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 schakelaarmoet 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**

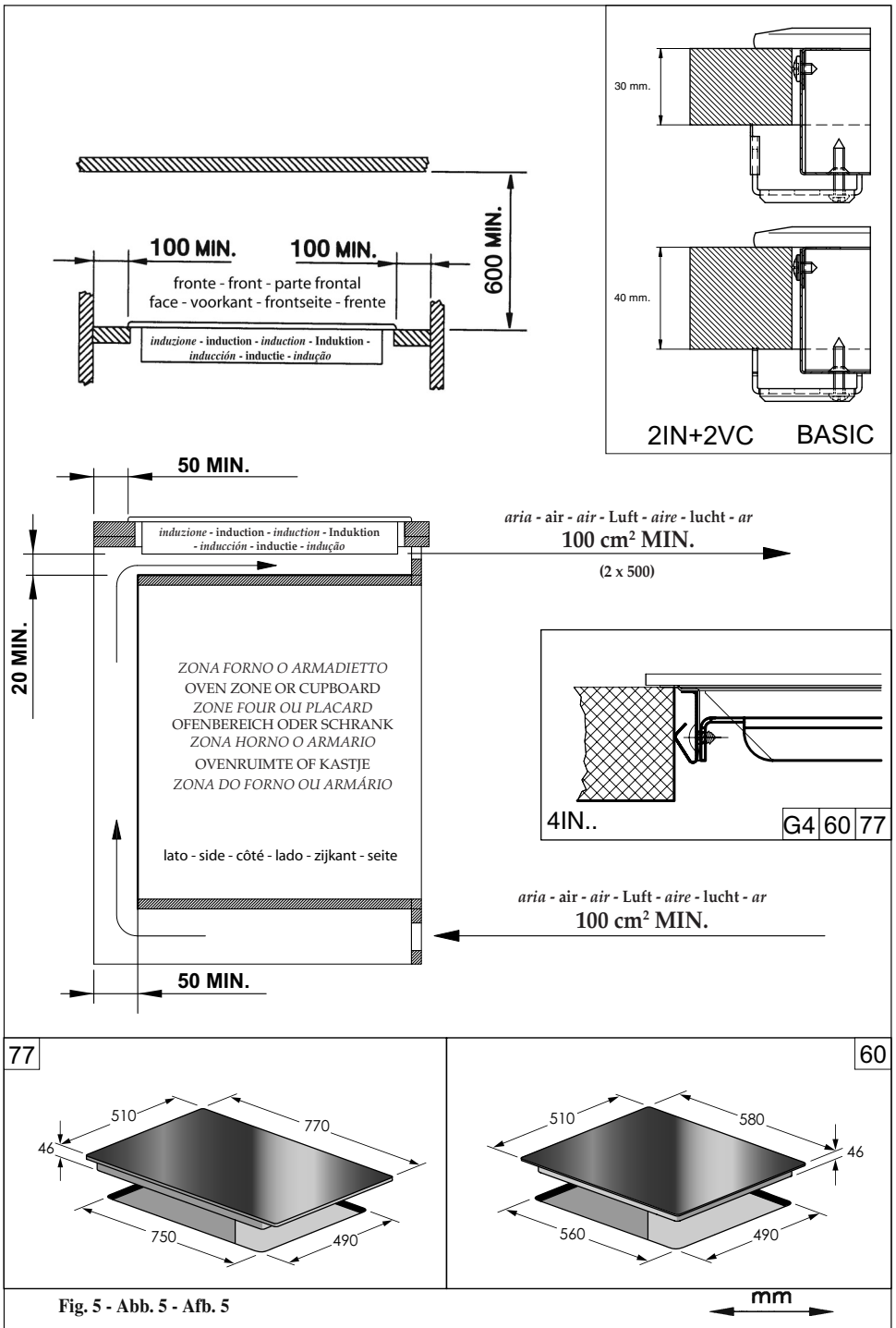
*eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.*

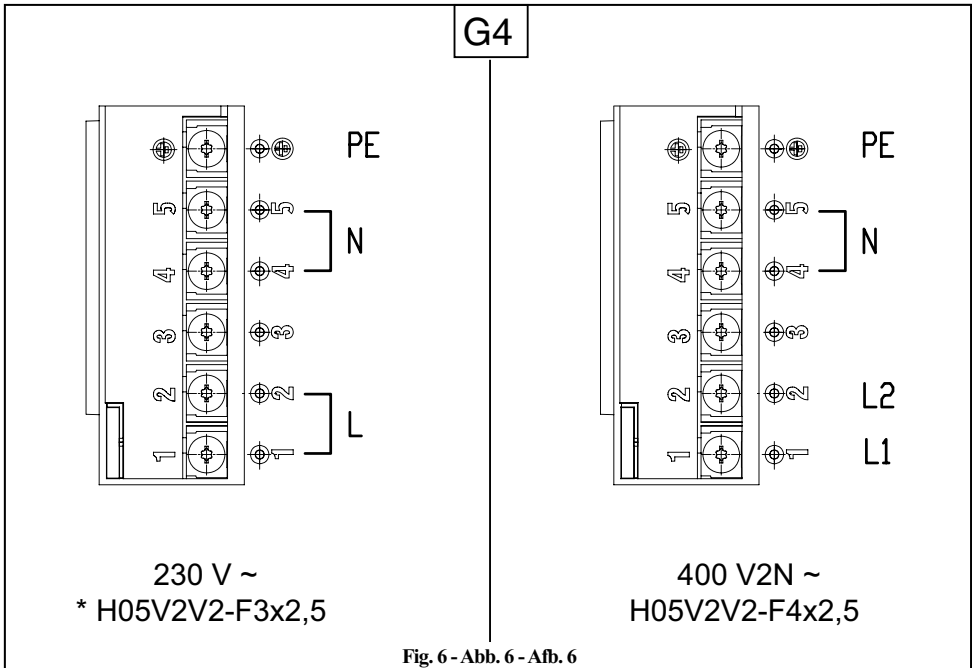
*No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.*

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

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

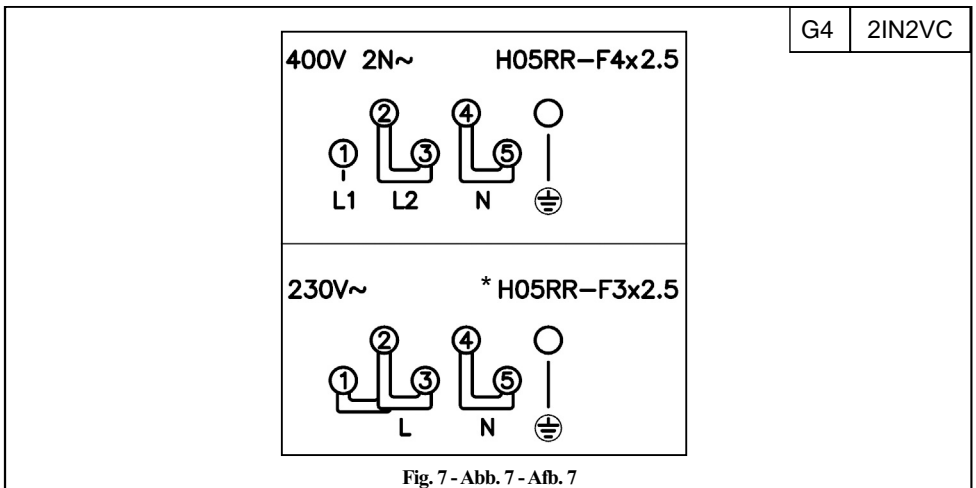
*Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.*





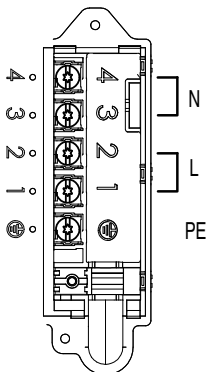
**Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6**

- \* *Tenendo conto del fattore di contemporaneità*
- \* *Considering contemporaneity factor*
- \* *En tenant compte du coefficient de simultanéité*
- \* *Bei Gleichzeitigkeitsfaktor*
- \* *Tomando en cuenta el factor de simultaneidad*
- \* *In aanmerking van de Geleijktijdigheidsfactor*
- \* *Tomando en consideração o factor de simultaneidade*



**Fig. 7 - Abb. 7 - Afb. 7**

## BASIC



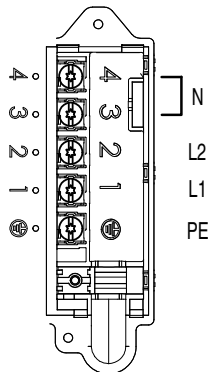
230 V ~

\* H05V2V2-F3x2,5

*Solo per / Only for / Seulement pour  
Nur für / Solamente para / Alleen voor  
Somente para*

63 IN B1

H05V2V2-F3x4,0



400 V2N ~

H05V2V2-F4x2,5

Fig. 8 - Abb. 8 - Afb. 8

- \* *Tenendo conto del fattore di contemporaneità*
- \* *Considering contemporaneity factor*
- \* *En tenant compte du coefficient de simultanéité*
- \* *Bei Gleichzeitigkeitsfaktor*
- \* *Tomando en cuenta el factor de simultaneidad*
- \* *In aanmerking van de Geleijktijdigheidsfactor*
- \* *Tomando en consideração o factor de simultaneidade*





*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 manual, 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 toute responsabilité 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.*

---

Caple  
Fourth Way  
Avonmouth  
Bristol  
BS11 8DW

[www.caple.co.uk](http://www.caple.co.uk)