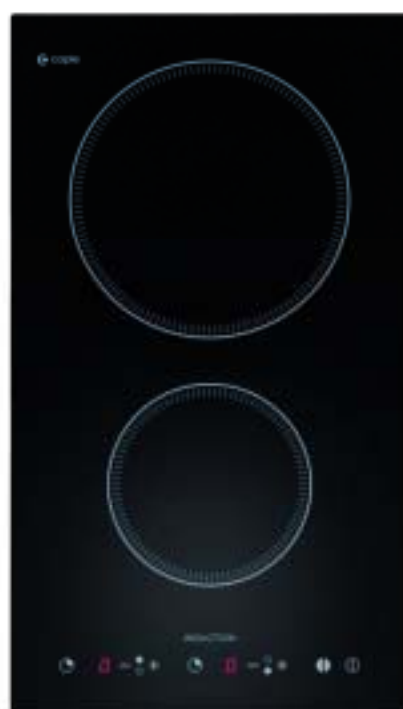




C992I

**Caple modular 2 zone induction
frameless crystal**



INSTRUCTION MANUAL

PIANO INDUZIONE 2 IN

Installazione - Uso - Manutenzione

IT

INDUCTION HOB 2 IN

Installation - Use - Maintenance

GB

TABLE À INDUCTION 2 IN

Installation - Emploi - Entretien

FR

INDUKTIONSKOCHFELD 2 IN

Installation - Gebrauch - Wartung

DE

PLACA INDUCCION 2 IN

Instalación - Uso - Mantenimiento

ES

INDUCTIE-KOOKPLAAT 2 IN

Installatie - Gebruik - Onderhoud

NL

PLANO A INDUÇÃO 2 IN

Instalação - Uso - Manutenção

PT

BASIC

G4

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**Sommario**

	<i>pagina</i>
<i>Principio di funzionamento</i>	4
<i>Istruzioni per l'utente</i>	6
<i>Istruzioni per l'installatore</i>	42



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 your choice.

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

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

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

THE MANUFACTURER**Contents**

	<i>page</i>
<i>Operating Principle</i>	4
<i>User's Instructions</i>	6
<i>Installer's Instructions</i>	42



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**Table des matières**

	<i>page</i>
<i>Principe de fonctionnement</i>	4
<i>Instructions pour l'utilisateur</i>	6
<i>Instructions pour l'installateur</i>	42



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'EXPERIENCE 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**

Arbeitsweise Seite 5

Anleitung für den Benutzer 7

Anleitung für den Installateur 43

 DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHER INSTALLATION OZW. UNGEGNENDEM 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 VERANTWORTLICHER 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

Sumario *página*
Principio de funcionamiento 5

Instrucciones para el usuario 7

Instrucciones para el instalador 43

 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

Inhoud blz.
Werking 5

Gebruiksaanwijzing voor de klant 7

Gebruiksaanwijzing voor de technicus 43

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

PT

*Ex.mo. Sr. Cliente,
Agradecemos, muito sinceramente a sua escolha, e aproveitamos da ocasião para o felicitar.*

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


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

O FABRICANTE

Sumário *página*
Principio de funcionamento 5

Instruções para o utente 7

Instruções para o instalador 43

 ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES EM CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRONEO OU ABSURDO. O APARELHO NÃO DEVE SER USADO POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTALES 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 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) creando 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>Arbeitsweise</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> <ul style="list-style-type: none"> - 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><i>Principio de funcionamiento</i></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> <ul style="list-style-type: none"> - <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>Werking</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> <ul style="list-style-type: none"> - 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><i>Princípio de funcionamento</i></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> <ul style="list-style-type: none"> - <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>

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.

IMPORTANTE

Questo apparecchio non è adatto per essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità mentali e fisiche o con mancanza di esperienza e conoscenza se preventivamente non abbiano ricevuto adeguate istruzioni per l'uso da persone responsabili per la loro sicurezza.

I bambini devono essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio

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 installer.

IMPORTANT

This apparatus is not suitable for use by persons (children included) with reduced mental and physical capacity or with lack of experience and knowledge unless having previously received suitable training for its use by persons responsible for their safety.

It must be ensured that children do not play with the apparatus

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.

IMPORTANT

L'emploi de cet appareil ne doit pas être confié à des personnes (enfants compris) dont les capacités mentales et physiques sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissance, si elles n'ont pas reçu au préalable les instructions d'emploi adéquates concernant leur sécurité de la part de personnes responsables.

Les enfants doivent être surveillés afin d'être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Utilisation

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

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.


WICHTIG

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten geistigen oder körperlichen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese zuvor keine angemessene Gebrauchunterweisung durch für deren Sicherheit verantwortliche Personen erhalten haben.

Kinder nicht unbeaufsichtigt lassen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen

Gebrauch

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

 lässt sich das System nicht einschalten.

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.

IMPORTANTE

Este aparato no es apto para personas (niños incluidos) con capacidades mentales y físicas reducidas o sin experiencia y conocimientos si previamente no han recibido las instrucciones adecuadas para su utilización por parte de personas responsables para su seguridad.

Los niños tienen que mantenerse bajo control para asegurarse de que no juegan con el aparato

Modo de empleo

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

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.

BELANGRIJK

Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte mentale en fysieke capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij van tevoren geen passende gebruiksaanwijzingen ontvangen hebben van de personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.

Kinderen moeten gecontroleerd worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

Gebruik

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

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.

IMPORTANTE

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades mentais e físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sem terem recebido antes instruções adequadas para o uso fornecidas por pessoas responsáveis pela sua segurança.

As crianças devem ser controladas para que não brinquem com o aparelho.

Utilização

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

Accensione/ spegnimento del Touch Control

(Fig. 2 e 2a)

① L'elettronica Touch Control viene

attivata azionando il tasto ON/OFF e commuta dalla modalità OFF alla modalità di attesa. A tale scopo occorre azionare il tasto ON/OFF come tasto unico e per la durata di 1 s. Si sentirà un breve bip. Nella modalità di attesa sul display della zona di cottura viene visualizzato staticamente "0".

Eventualmente questa visualizzazione può andare in secondo piano a causa di una segnalazione di calore residuo oppure di errore.

Se entro il tempo della modalità di attesa (10 s) viene attivata una zona di cottura, il controllo commuta nella modalità attiva.

Se entro 10 s non viene effettuata nessuna introduzione, il controllo commuta automaticamente con un breve bip nella modalità OFF.

Nella modalità attivo o nella modalità di attesa, l'elettronica può venire commutata in ogni momento nella modalità OFF azionando il tasto ON/OFF. La funzione di spegnimento ha sempre priorità durante il funzionamento; vale a dire che il controllo si spegne, anche attivando più tasti contemporaneamente.

On/off of the Touch Control

(Fig. 2 e 2a)

① The electronic Touch Control

is activated by means of the ON/OFF button and switches from the OFF mode to the Standby mode. To do so it is necessary to press the ON/OFF button for 1 second. A short Beep will be heard. When in standby, "0" is displayed on the display of the cooking zone.

This display may go into background due to a residual heat or error signal.

If a cooking zone is activated during the standby time (10 sec.), the control switches over to the On mode.

If no introduction is made within the 10 sec., the control automatically switches to OFF with a short beep.

The electronics can be switched to the OFF mode at any time during the ON mode or the Standby mode by pressing the ON/OFF button. The Off function has priority when operating, meaning that the control switches off even by activating several buttons at the same time.

Mise en marche / arrêt du Touch Control

(Fig. 2 et 2a)

① L'électronique Touch Control

s'enclenche en actionnant la touche ON/OFF et en commutant le mode OFF en mode d'attente. Pour ce faire, il faut enclencher la touche ON/OFF en touche unique durant 1 sec. On percevra un bip rapide.

En mode d'attente, l'afficheur du foyer de cuisson affiche statiquement "0". Eventuellement, cet affichage peut passer au second plan à cause d'un signalement de chaleur résiduelle ou d'erreur.

Si un foyer est enclenché durant le délai de mode d'attente (10 sec), le contrôle passe en mode actif. Si aucune commande n'advient dans les 10 sec, le contrôle commute automatiquement en mode OFF avec un bip rapide.

En mode actif ou en mode d'attente, l'électronique peut être commutée à tout moment en mode OFF à l'aide de la touche ON/OFF. La fonction d'arrêt a toujours priorité durant le fonctionnement, ce qui signifie que le contrôle s'éteint même en enclenchant plusieurs touches simultanément.

Einschalten/Ausschalten des Bedienfelds Touch Control (Abb. 2 und 2a)

ⓘ Die Touch Control Elektronik wird aktiviert, indem die ON/OFF-Taste betätigt wird und schaltet sich von der Betriebsart OFF in den Wartemodus um. Dazu müssen Sie die ON/OFF-Taste als einzige Taste über einen Zeitraum von 1 s drücken. Es ertönt ein kurzer Piepton. Im Wartemodus erscheint auf dem Display des Kochfeldes die fixe Anzeige "0". Diese Anzeige kann in den Hintergrund treten, wenn noch Restwärme oder ein Fehler angezeigt wird.

Wenn innerhalb der Dauer des Wartemodus (10 s) eines Kochfeldes aktiviert wird, schaltet die Bedienung auf die aktive Betriebsart um. Wenn innerhalb von 10 s keine Eingabe erfolgt, dann schaltet die Bedienung mit einem kurzen Piepton automatisch auf die Betriebsart OFF um.

In der aktiven Betriebsart oder im Wartemodus kann die Elektronik mit der ON/OFF-Taste jederzeit in die Betriebsart OFF umgeschaltet werden. Die Ausschaltfunktion hat immer Vorrang während des Betriebs. Dies bedeutet, dass die Bedienung sich ausschaltet, auch wenn mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt werden.

Encendido/apagado del Touch Control (Fig. 2 y 2a)

ⓘ *La electrónica Touch Control se activa accionando la tecla ON/OFF y conmuta de la modalidad OFF a la modalidad de espera. Con esta finalidad es necesario accionar la tecla ON/OFF como tecla única y durante 1 s. Se oír un bip breve. En la modalidad de espera, en el display de la zona de cocción se visualizará "0" de forma estática. Eventualmente esta visualización pasará a un segundo plano a causa de un aviso de calor residual o de error.*

Si antes de que pase el tiempo de la modalidad de espera (10 s) se activa una zona de cocción, el control conmutará a la modalidad activa. Si antes de que pasen 10 s no se efectúa ninguna introducción, el control conmutará de forma automática con un breve bip a la modalidad OFF.

En la modalidad activa o en la modalidad de espera, la electrónica se puede conmutar en cualquier momento a la modalidad OFF accionando la tecla ON/OFF. La función de apagado tendrá siempre la prioridad durante el funcionamiento; es decir, que el control se apagará incluso activando varias teclas contemporáneamente.

Inschakeling/uitschakeling van Touch Control (Fig. 2 en 2a)

ⓘ De elektronische Touch Control wordt geactiveerd door te drukken op de toets ON/OFF en gaat over van de OFF-modus op de wachtmodus. Daarvoor dient u de ON/OFF-toets als enige toets te activeren gedurende 1 sec. U hoort een korte piep. In de wachtmodus wordt op het display van de kookzone statisch "0" weergegeven. Deze weergave kan eventueel naar de achtergrond worden verschoven vanwege de signalering van restwarmte of van een fout.

Als binnen de tijd van de wachtmodus (10 sec.) een kookzone wordt geactiveerd, gaat de besturing over op de actieve modus. Als er binnen 10 sec. niets wordt ingevoerd, schakelt de besturing met een korte piep automatisch om op de OFF-modus.

In de actieve modus of in de wachtmodus, kan de elektronica op ieder moment worden omgeschakeld op de OFF-modus door te drukken op de toets ON/OFF. De uitschakelfunctie heeft altijd voorrang tijdens de werking; dat wil zeggen dat de besturing uitgaat, ook bij het activeren van meerdere toetsen tegelijk.

Ativação/Desativação do Touch Control (Fig. 2 e 2a)

ⓘ *A electrónica Touch Control activa-se accionando a tecla ON/OFF e comuta a modalidade OFF para a modalidade de espera. Para tal finalidade é necessário accionar a tecla ON/OFF como tecla única e por um tempo de 1 seg. Ouvir-se-á um breve bip. Na modalidade de espera, no display da zona de cozedura, visualiza-se estaticamente "0". Eventualmente esta visualização pode ser posta em segundo plano por causa de uma sinalização de calor residual ou de erro.*

Se dentro do tempo da modalidade de espera (10 s) for activada uma zona de cozedura, o controlo comuta para modalidade activa. Se dentro de 10 seg. não for efectuada nenhuma introdução, o controlo comuta automaticamente, com um breve bip, para a modalidade OFF.

Na modalidade activa ou na modalidade de espera, a electrónica pode ser comutada em qualquer momento para a modalidade OFF accionando a tecla ON/OFF. A função de desactivação tem sempre prioridade durante o funcionamento; quer dizer que o controlo se desactiva, mesmo activando várias teclas simultaneamente.

Accensione di una zona di cottura

Nella modalità di attesa o in quella attiva, una zona di cottura può venire attivata mediante i tasti Più/Meno, a Meno che la zona di cottura non si trovi in quel momento nella programmazione timer (vedi capitolo timer).
Se s'inizia con il tasto "+", il livello di cottura passa da "0" a "6/4". Se s'inizia con il tasto "-", il livello di cottura passa da "0" a "12/9".

Spegnimento di una zona di cottura

- a) Azionando contemporaneamente il tasto "+" e "-" della zona di cottura desiderata
b) Selezionando il livello di cottura "0" della zona di cottura desiderata con il tasto "-"

Se si spegne l'ultima zona di cottura, il controllo commuta nella modalità OFF dopo 10 s se non ci sono altre attivazioni. Tutte le zone di cottura vengono spente con effetto immediato azionando il tasto ON/OFF.

Livelli di cottura e di potenza

I livelli di cottura e di potenza delle zone di cottura vengono visualizzati tramite un display a 7 segmenti assegnato. Secondo standard vengono visualizzati i livelli di potenza con i numeri da "1" a "12".

Switching on a cooking zone

When in the Standby or On mode, a cooking zone can be switched on by means of the Plus/Minus button, as long as the cooking zone is not in the timer programming mode at that moment (see Timer chapter).
If starting with the "+" button, the cooking level changes from "0" to "6/4". If starting with the "-" button, the cooking level changes from "0" to "12/9".

Switching off a cooking zone

- a) Pressing the "+" and "-" buttons of the desired cooking zone at the same time
b) Selecting cooking level "0" of the desired cooking zone with the "-" button

If the last cooking zone is switched off, the control switches to the OFF mode after 10 sec. if nothing else is switched on.
All cooking zones are switched off immediately by pressing the ON/OFF button.

Cooking and power levels

The cooking and power levels of the cooking zones are shown on the display with 7 allotted segments. In accordance with standards, the power levels are displayed with numbers from "1" to "12".

Mise en marche d'un foyer

En mode d'attente ou en mode actif, un foyer peut être enclenché à l'aide des touches Plus/Moins, à moins que la zone de cuisson ne se trouve en programmation minuterie à ce moment-là (voir chapitre minuterie).
Si on commence avec la touche "+", le niveau de cuisson passe de "0" à « 6/4 ». Si on commende avec la touche "-", le niveau de cuisson passe de "0" à « 12/9 ».

Arrêt d'un foyer

- a) En actionnant simultanément la touche "+" et "-" du foyer voulu
b) en sélectionnant le niveau de cuisson « 0 » du foyer voulu à l'aide de la touche "-"

Si on éteint le dernier foyer, le contrôle commute en mode OFF après 10 sec s'il n'y a pas d'autres commandes. Tous les foyers s'éteignent immédiatement en enclenchant la touche ON/OFF.

Niveaux de cuisson et de puissance

Les niveaux de cuisson et de puissance des foyers de cuisson sont affichés à l'aide d'un afficheur spécial à 7 segments. Selon les standard, les niveaux de puissance sont affichés avec des numéros de "1" à "12".

Einschalten eines Kochfeldes

Im Wartemodus oder in der aktiven Betriebsart kann ein Kochfeld mit den Tasten Plus/Minus aktiviert werden, es sei denn, dieses Kochfeld befindet sich zu dem Zeitpunkt in der Timer-Programmierung (siehe Kapitel Timer).

Wenn man mit der Taste "+" beginnt, geht die Kochstufe vor "0" auf "6/4". Wenn man mit der Taste "-" beginnt, geht die Kochstufe von "0" auf "12/9".

Encendido de una zona de cocción

En la modalidad de espera o en la modalidad activa, una zona de cocción se puede activar mediante las teclas Más/Menos, siempre que la zona de cocción no se encuentre en ese momento en la programación temporizador (véase capítulo temporizador). Si se inicia con la tecla "+", el nivel de cocción pasará de "0" a "6/4". Si se inicia con la tecla "-", el nivel de cocción pasará de "0" a "12/9".

Inschakeling van een kookzone

In de wachtmodus of in de actieve modus kan een kookzone worden geactiveerd door middel van de toetsen Plus/Min, mits de kookzone zich op dat moment niet in de timer-programmering bevindt (zie hoofdstuk timer).

Als u begint met de "+"-toets, gaat het kookniveau van "0" tot "6/4". Als u begint met de "-"-toets, gaat het kookniveau van "0" tot "12/9".

Ativação de uma zona de cozedura

Na modalidade de espera ou na activa, uma zona de cozedura pode ser activada através das teclas mais/menos, a não ser que a zona de cozedura não esteja, naquele momento, na selecção Timer (ver o capítulo Timer).

Ao iniciar com a tecla "+", o nível de cozedura passa de "0" a "6/4". Ao iniciar com a tecla "-", o nível de cozedura passa de "0" a "12/9".

Ausschalten einer Kochfeldes

- Durch gleichzeitiges Betätigen der Taste "+" und "-" des betroffenen Kochfeldes
- Durch Auswahl der Kochstufe "0" des betroffenen Kochfeldes mit der Taste "-"

Wenn das letzte Kochfeld ausgeschaltet wird, dann schaltet die Bedienung nach 10s in die Betriebsart OFF um, wenn keine anderen Betätigungen vorliegen. Alle Kochfelder werden umgehend mit der ON/OFF-Taste ausgeschaltet.

Apagado de una zona de cocción

- Accionando contemporáneamente la tecla "+" y "-" de la zona de cocción deseada.
- Seleccionando el nivel de cocción "0" de la zona de cocción deseada con la tecla "-".

Si se apaga la última zona de cocción, el control conmutará a la modalidad OFF después de 10 s si no se efectúan otras activaciones. Todas las zonas de cocción se apagan con efecto inmediato accionando la tecla ON/OFF.

Uitschakeling van een kookzone

- Door tegelijktijdig de toets "+" en "-" van de gewenste kookzone te activeren;
- door het kookniveau "0" van de gewenste kookzone te selecteren met de "-"-toets.

Als de laatste kookzone uitgaat, gaat de besturing na 10 sec. op de OFF-modus over, als er geen andere activeringen plaatsvinden. Alle kookzones worden onmiddellijk uitgeschakeld door te drukken op de ON/OFF-toets.

Desactivação de uma zona de cozedura

- Accionando simultaneamente a tecla "+" e "-" da zona de cozedura desejada
- Seleccionando o nível de cozedura "0" da zona de cozedura desejada com a tecla "-"

Ao apagar a última zona de cozedura, o controlo comuta para modalidade OFF após 10 seg. se não houverem outras activações. Todas as zonas de cozedura desactivam-se, com efeito imediato, accionando a tecla ON/OFF.

Koch- und Leistungsstufen

Die Koch- und Leistungsstufen der Kochfelder werden mit ihrem jeweiligen 7-stelligen Display angezeigt. Lt. Standard werden die Leistungsstufen mit den Nummern von "1" bis "12" angezeigt.

Niveles de cocción y de potencia

Los niveles de cocción y de potencia de las zonas de cocción se visualizan mediante un display de 7 segmentos. Según los estándares se visualizan los niveles de potencia con los números de "1" a "12".

Kook- en vermogensniveaus

De kook- en vermogensniveaus van de kookzones worden weergegeven met behulp van een toegewezen display met 7 segmenten. Daar worden standaard de vermogensniveaus weergegeven met de nummers van "1" tot "12".

Níveis de cozedura e de potência

Os níveis de cozedura e de potência das zonas de cozedura visualizam-se através de um display com 7 segmentos. Segundo o standard visualizam-se os níveis de potência de "1" a "12".

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 "12/9");
- 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 (≤ 60 °C) secondo il modello matematico.

Residual heat indicator

Indicates to the user that the glass is at a dangerous temperature if in contact with the area over the cooking zone. The temperature is determined by means of a mathematical model and possible residual heat is indicated by "H" on the corresponding 7 segment display.

Heating and cooling are calculated based on:

- The selected power level (from "0" to "12/9");
- The relay activation time after the cooking zone has been switched off.

The corresponding display shows "H" until the zone temperature drops below the critical level (< 60 °C) according to the mathematical model.

Indicateur de chaleur résiduelle

Sert à indiquer à l'utilisateur que le verre est à une température dangereuse en cas de contact avec toute la surface au-dessus du foyer. La température est définie en suivant un modèle mathématique et une chaleur résiduelle éventuelle est indiquée par un « H » sur l'afficheur correspondant à sept segments.

Le chauffage et le refroidissement sont calculés en fonction :

- du niveau de puissance sélectionné (de "0" à "12/9").
- la période d'enclenchement des relais après avoir éteint le foyer.

L'afficheur correspondant affiche « H » jusqu'à ce que la température du foyer descende sous le niveau critique (< 60 °C) selon le modèle mathématique.

Restwärmearzeiger

Dieser zeigt Ihnen an, dass das Glas eine bei Berührung des gesamten Bereichs über dem Kochfeld gefährliche Temperatur hat. Die Temperatur wird nach einem mathematischen Modell bestimmt und ggf. vorhandene Restwärme wird mit einem "H" auf dem entsprechenden 7-stelligen Display angezeigt. Erhitzen und Abkühlen werden berechnet bezogen auf:

- die gewählte Leistungsstufe (von "0" bis "12/9");
- die Aktivierungszeit der Relais nach dem Ausschalten der Kochfläche.

Das entsprechende Display zeigt "H" bis die Temperatur der Fläche nicht gemäß dem mathematischen Modell unter den kritischen Wert (< 60 °C) absinkt.

Indicador de calor residual

Sirve para indicar al usuario que el cristal se encuentra a una temperatura peligrosa en caso de contacto con toda el área cercana a la zona de cocción. La temperatura se determina siguiendo un modelo matemático y un eventual calor residual se indica con una "H" mediante el correspondiente display de siete segmentos.

El calentamiento y el enfriamiento se calculan en relación con:

- el nivel de potencia seleccionado (de "0" a "12/9");
- el periodo de activación de los relés después de haber apagado la zona de cocción.

El correspondiente display muestra "H" hasta que la temperatura de la zona no descende por debajo del nivel crítico (< 60 °C) según el modelo matemático.

Restwarmte-indicator

Deze dient ertoe de gebruiker aan te geven dat het glas een gevaarlijke temperatuur heeft in geval van contact met het hele gebied boven de kookzone. De temperatuur wordt bepaald door het volgen van een mathematisch model en een eventuele restwarmte wordt aangegeven met een "H" door het overeenkomstige display met zeven segmenten. De verwarming en de koeling worden berekend met betrekking tot:

- het geselecteerde vermogensniveau (van "0" tot "12/9");
- de activeringstijd van de relais na het uitzetten van de kookzone.

Het overeenkomstige display toont "H" totdat de temperatuur van de zone onder het kritisch niveau (< 60 °C) daalt volgens het mathematisch model.

Indicador de calor residual

Serve para indicar ao utilizador que o vidro está com uma temperatura perigosa, em caso de contacto com toda a área em cima da zona de cozedura. A temperatura é determinada seguindo um modelo matemático e, um eventual calor residual, será indicado com um "H" pelo respectivo display de sete segmentos.

O aquecimento e o arrefecimento são calculados em relação:

- ao nível de potência seleccionado (de "0" a "12/9");
- ao período de activação dos relés após ter desactivado a zona de cozedura.

O respectivo display mostra "H" até a temperatura da zona não descer abaixo do nível crítico (< 60 °C), conforme o modelo matemático.



Funzione Timer Timer function Fonction minuterie

La funzione Timer può venire utilizzata come timer per la zona di cottura o come sveglia indipendente, però mai per entrambe le funzioni. I due display a 7 segmenti della rispettiva zona di cottura servono per la visualizzazione del tempo rimanente in minuti, fino a quando non viene fatto scattare l'allarme del timer.

The Timer function can be used as a cooking zone timer or independent alarm but never for both functions. The two 7 segment displays of the respective cooking zones are used to view the remaining time in minutes up until the timer alarm is activated.

La fonction minuterie peut être utilisée comme minuterie pour le foyer ou comme réveil indépendant mais jamais pour les deux fonctions. Les deux afficheurs à 7 segments du foyer respectif servent à afficher le temps restant en minutes, jusqu'à ce que retentisse l'alarme de la minuterie.

Selezione timer

- Per programmare un timer, il touch deve trovarsi nella modalità di attesa o nella modalità attiva.
- L'azionamento del tasto timer serve per la selezione della funzione timer per una zona di cottura.
- La segnalazione della programmazione di un timer mediante i tasti Più/Meno avviene attraverso il led 8. Ol led del timer lampeggiante segnala che il valore dei display a 7 segmenti si riferisce al timer e può venire modificato. Quando un contatore continua a funzionare nella modalità OFF, il led del timer s'illumina staticamente. Ciò indica che il valore raffigurato sui display appartiene al timer, ma non può venire momentaneamente modificato direttamente; a tale scopo occorrerebbe

Timer selection

- To program a timer, the touch control must be in the Standby or On mode.
- The timer button is pressed in order to select a timer function for the cooking zone.
- LED 8 signals the timer programming by means of the +/- buttons. The flashing timer LED signals that the 7 segment display value refers to the timer and can be modified. When a timer continues to function in the OFF mode, the timer LED remains on. This indicates that the value on the display is related to the timer, but cannot be directly modified at that particular moment; to do so, the control must be

Sélection de la minuterie

- Pour programmer la minuterie, la touche doit se trouver en mode d'attente ou en mode actif.
- L'enclenchement de la touche minuterie sert à sélectionner la fonction minuterie pour un foyer de cuisson.
- La programmation d'une minuterie par les touches Plus/Moins est signalée par le voyant 8. Le voyant clignotant de la minuterie signale que la valeur des afficheurs à 7 segments se rapporte à la minuterie et peut être modifiée. Quand un compteur continue à fonctionner en mode OFF, le voyant de la minuterie s'éclaire statiquement. Ceci indique que la valeur sur les afficheurs se réfère à la minuterie, mais ne peut être directement modifiée momentanément. Pour

Timer-Funktion *Función Temporizador* **Timer-functie** *Função Timer*

Die Timer-Funktion kann als Timer des Kochfeldes oder als unabhängiger Wecker, nie aber für beide Funktionen benutzt werden. Die beiden 7-stelligen Displays des jeweiligen Kochfeldes dienen zur Anzeige der verbleibenden Zeit in Minuten, bis der Alarm des Timers ausgelöst wird.

La función Temporizador se puede utilizar como temporizador para la zona de cocción o como despertador independiente, pero nunca para ambas funciones. Los dos displays de 7 segmentos de la respectiva zona de cocción sirven para la visualización del tiempo sobrante en minutos, hasta que no salta la alarma del temporizador.

De timer-functie kan gebruikt worden als timer voor de kookzone of als aparte wekker, maar niet voor beide functies. De twee displays met 7 segmenten van de betreffende kookzone dienen voor de weergave van de resterende tijd in minuten, totdat het alarm van de timer afgaat.

A função Timer pode ser utilizada como Timer para a zona de cozedura ou como despertador independente, porém nunca para ambas as funções. Os dois displays de 7 segmentos, da respectiva zona de cozedura, servem para visualizar o tempo restante em minutos, até quando o alarme do Timer não disparar.

Timer-Auswahl

- Um einen Timer programmieren zu können, muss sich die Touch-Bedienung in dem Wartemodus oder der aktiven Betriebsart befinden.
- Das Betätigen der Timer-Taste dient zur Auswahl der Timer-Funktion für ein Kochfeld.
- Die Anzeige der Programmierung eines Timers mit den Tasten Plus/Minus erfolgt mit der LED 8. Die blinkende LED des Timers weist darauf hin, dass sich der Wert des 7-stelligen Display auf den Timer bezieht und bearbeitet werden kann. Wenn ein Zähler in der Betriebsart OFF weiter funktioniert, dann leuchtet die Timer-LED kontinuierlich. Dies weist darauf hin, dass der auf den Displays angezeigte Wert zum Timer gehört aber derzeit nicht direkt bearbeitet werden kann.

Selección temporizador

- *Para programar un temporizador, el touch tiene que encontrarse en la modalidad de espera o en la modalidad activa.*
- *El accionamiento de la tecla temporizador sirve para la selección de la función temporizador para una zona de cocción.*
- *El aviso de la programación de un temporizador mediante las teclas Más/Menos se produce a través del led 8. El led del temporizador intermitente señala que el valor de los display de 7 segmentos se refiere al temporizador y se puede modificar. Cuando un contador continúa funcionando en la modalidad OFF, el led del temporizador se ilumina de forma estática. Esto indica que el valor representado en los display pertenece al temporizador, pero momentáneamente no se puede modificar directamente; para hacerlo sería necesario reactivar el*

Selectie timer

- Om een timer te programmeren, moet touch zich in de wachtmodus of in de actieve modus bevinden.
- De activering van de timer-toets dient voor de selectie van de timer-functie voor een kookzone.
- De signalering van de programmering van een timer door middel van de toetsen Plus/Min vindt plaats via led 8. De led van de knipperende timer signaleert dat de waarde van de displays met 7 segmenten naar de timer verwijst en gewijzigd kan worden. Wanneer een teller blijft functioneren in de OFF-modus, blijft de led van de timer statisch verlicht. Hiermee wordt aangegeven dat de afgebeelde waarde op de displays toe de timer behoort, maar tijdelijk niet rechtstreeks kan worden gewijzigd; daarvoor zou de

Seleção do Timer

- *Para seleccionar um Timer, o touch deve estar na modalidade de espera ou na modalidade activa.*
- *O accionamento da tecla Timer serve para seleccionar a função Timer para uma zona de cozedura.*
- *A sinalização da selecção de um Timer, através das teclas mais/menos, realiza-se através do led 8. O led do Timer intermitente sinaliza que o valor dos displays de 7 segmentos refere-se ao Timer e pode ser modificado. Quando um contador continua a funcionar na modalidade OFF, o led do Timer ilumina-se estaticamente. Isto indica que o valor representado nos displays pertence ao Timer, ma não pode ser momentaneamente modificado directamente; para tal finalidade seria necessário reactivar o*

- riattivare il controllo.
- L'azionamento del tasto timer dipende dalle condizioni di funzionamento precedentemente impostate:
 - a) La zona di cottura corrispondente al timer è attivata (livello di cottura > 0): Il timer viene programmato in riferimento alla zona di cottura; quando si azzerà, spegne automaticamente la zona di cottura; non è possibile selezionare un contatore indipendente. Un ulteriore azionamento del tasto timer commuta direttamente all'impostazione del livello di cottura.
 - b) La zona di cottura corrispondente al timer è disattivata (livello di cottura = 0): Il timer viene programmato indipendentemente e continua a funzionare anche nello stato di OFF. Finché il contatore funziona, non è possibile attivare la zona di cottura.

Impostazione del valore di timer

- In seguito alla selezione del timer avvenuta, il led assegnato lampeggia come sopra descritto. Con i tasti Più/Meno è possibile impostare il tempo di count down del timer desiderato.
- Iniziando con il tasto Più, il primo valore visualizzato salta

- reactivated.
- The activation of the timer button depends on the conditions of the previously set function:
 - a) The cooking zone corresponding to the timer is on (cooking level > 0): The timer is programmed in reference to the cooking zone; the cooking zone automatically switches off when reset; an independent timer cannot be selected. The cooking level setting is accessed when the timer button is pressed again.
 - b) The cooking zone corresponding to the timer is off (cooking level = 0): The timer is independently programmed and continues to function even in OFF. The cooking zone cannot be activated until the timer is functioning.

Setting of the Timer value

- Following the selection of the time, the related LED flashes as described above. The countdown time of the desired timer can be set by means of the +/- buttons.
- Starting with the plus button,

- ce faire, il faudrait réenclencher le contrôle.*
- *L'enclenchement de la touche de minuterie dépend des conditions de fonctionnement programmées auparavant.*
 - a) *Le foyer correspondant à la minuterie est enclenché (niveau de cuisson > 0): La minuterie est programmée en référence au foyer. Quand elle est remise à zéro, elle éteint automatiquement le foyer. Il n'est pas possible de sélectionner un compteur indépendant. Une nouvelle remise à zéro de la touche minuterie commute directement à la programmation du niveau de cuisson.*
 - b) *Le foyer correspondant à la minuterie est déclenché (niveau de cuisson = 0): La minuterie est programmée indépendamment et continue à fonctionner même en OFF. Tant que le compteur fonctionne, il n'est pas possible d'enclencher le foyer.*

Programmation de la valeur de la minuterie

- *Suite à la sélection de la minuterie, le voyant attribué clignote comme décrit ci-dessus. Avec les touches Plus/Moins, on peut programmer le temps de compte à rebours de la minuterie.*
- *En commençant par la touche Plus, la première valeur affichée saute*

- Dazu müssen Sie die Bedienung neu starten.
- Die Betätigung der Timer-Taste hängt von den zuvor eingestellten Funktionsbedingungen ab:
 - a) Das dem Timer entsprechende Kochfeld ist aktiviert (Kochstufe > 0):
Der Timer wird bezogen auf das Kochfeld programmiert. Wenn er auf Null gesetzt wird, wird automatisch auch das Kochfeld ausgeschaltet. Es ist nicht möglich, einen Zähler unabhängig auszuwählen. Ein weiteres Drücken der Timer-Taste schaltet direkt auf die Einstellung der Kochstufe *uj*.
 - b) Das dem Timer entsprechende Kochfeld ist nicht aktiviert (Kochstufe = 0):
Der Timer wird unabhängig programmiert und funktioniert auch im Zustand OFF. So lange der Zähler läuft, kann das Kochfeld nicht aktiviert werden.

- control.*
- *El accionamiento de la tecla temporizador depende de las condiciones de funcionamiento configuradas precedentemente:*
 - a) *La zona de cocción correspondiente al temporizador está activada (nivel de cocción > 0):*
El temporizador se programa de acuerdo con la zona de cocción; cuando se pone a cero se apaga de forma automática la zona de cocción; no es posible seleccionar un contador independiente. Un accionamiento ulterior de la tecla temporizador comuta directamente a la configuración del nivel de cocción.
 - a) *La zona de cocción correspondiente al temporizador está desactivada (nivel de cocción = 0):*
El temporizador se programa independientemente y continúa funcionando incluso en la posición de OFF. Mientras el contador funciona no es posible activar la zona de cocción.

- besturing opnieuw geactiveerd moeten worden.
- De activering van de timer-toets hangt af van de eerder ingestelde werkingscondities:
 - a) de kookzone die overeenkomt met de timer is geactiveerd (kookniveau > 0):
de timer wordt geprogrammeerd met betrekking tot de kookzone; wanneer de timer op nul wordt gesteld, wordt de kookzone automatisch uitgezet; het is niet mogelijk een onafhankelijke teller te selecteren; door nog een keer op de timer-toets te drukken, wordt direct omgeschakeld naar de instelling van het kookniveau;
 - b) de kookzone die overeenkomt met de timer is gedeactiveerd (kookniveau = 0):
de timer wordt onafhankelijk geprogrammeerd en blijft ook in de OFF-status werken; zo lang de teller werkt, is het niet mogelijk de kookzone te activeren.

- controlo.*
- *O accionamiento da tecla Timer depende das condições de funcionamento anteriormente seleccionadas:*
 - a) *A zona de cozedura correspondente ao Timer está activada (nível de cozedura > 0):*
O Timer é seleccionado com referência na zona de cozedura; quando se reseta, desactiva automaticamente a zona de cozedura; não é possível seleccionar um contador independente. Um sucessivo accionamento da tecla Timer comuta directamente para a selecção do nível de cozedura.
 - b) *A zona de cozedura correspondente ao Timer está desactivada (nível de cozedura = 0):*
O Timer é seleccionado independentemente e continua a funcionar mesmo no estado de OFF. Enquanto o contador estiver a funcionar, não é possível activar a zona de cozedura.

Einstellung des Timer-Werts

- Nach erfolgter Timer-Auswahl blinkt die entsprechende LED wie oben genannt. Mit den Tasten Plus/Minus können Sie jetzt die Zeit für den Countdown des gewünschten Timers einstellen.
- Wenn Sie mit der Taste Plus beginnen,

Configuración del valor del temporizador

- *Después de la selección del temporizador, el led asignado parpadea tal como se ha descrito anteriormente. Con las teclas Más/Menos es posible configurar el tiempo de count down del temporizador deseado.*
- *Iniciando con la tecla Más, el primer valor*

Instelling van de timerwaarde

- Nadat de timer is geselecteerd, knippert de toegewezen led zoals hierboven beschreven. Met de toetsen Plus/Min is het mogelijk de countdown-tijd van de gewenste timer in te stellen.
- Beginnend met de Plus-toets, springt de eerste

Seleção do valor de Timer

- *Após ter seleccionado o Timer, o respectivo led pisca como acima descrito. Com as teclas mais/menos é possível seleccionar o tempo de contagem regressiva do Timer desejado.*
- *Iniciando com a tecla "mais", o primeiro valor visualizado pula*

su "01" e aumenta progressivamente da 1 fino a un massimo di "99" (limite superiore).

- Iniziando con il tasto Meno, il valore visualizzato sull'indicazione salta su "30" e diminuisce in passi da 1 fino allo "01" (primo limite inferiore). Al suo raggiungimento viene emesso un segnale acustico. Per raggiungere lo "00", occorre prima rilasciare il tasto Meno e poi riattivarlo. Azionando ulteriormente il tasto Meno, la visualizzazione "00" non verrà modificata (secondo limite inferiore).

- L'impostazione può avvenire anche tramite azionamenti permanenti dei tasti Più o Meno o tramite azionamenti singoli (selezionare: azionamento tasto, rilascio, azionamento, rilascio, ecc.).

- In caso di azionamento permanente del tasto, si verifica un'accelerazione automatica della velocità di regolazione, vale a dire che il tempo tra un passo e quello successivo si riduce, finché il tasto rimane premuto.

- Se entro 10 s (parametro) il tasto Più o il tasto Meno non viene nuovamente premuto, dopo aver selezionato il timer della zona di cottura corrente (il display rimane su "00"), l'indicazione e

the first value displayed is "01" and progressively increases from 1 to a maximum value of "99" (upper limit).

- Starting with the minus button, the value displayed on the indication is "30" and diminishes to "01" (first lower limit). When this value is reached, an acoustic signal is emitted. By pressing the minus button again, the display "00" will not be modified (second lower limit).

- Setting can be performed by permanently pressing the plus or minus buttons or by intermittently pressing them (selection: press button, release, press button, release, etc.).

- If the button is permanently pressed, the regulation speed accelerates, meaning that the time between one step and the next is reduced, until the button is released.

- If the Plus or Minus buttons are not pressed within 10 sec. (parameter), after having selected the timer of the current cooking zone (the display remains on "00"), the indication and allocation of

sur "01" et augmente progressivement de 1 jusqu'à un maximum de « 99 » (limite supérieure).

- En commençant par la touche Moins, la valeur affichée sur l'indication saute à "30" et diminue de un cran jusqu'à « 01 » (première limite inférieure). Une fois atteinte, un signal acoustique retentit. Pour atteindre le "00", il faut d'abord lâcher la touche Moins, puis la réenclencher. En appuyant encore sur la touche Moins, l'affichage « 00 » ne sera pas modifié (seconde limite inférieure).

- La programmation peut se faire par enclenchements permanents des touches Plus ou Moins ou par enclenchements individuels (sélectionner : enclenchement de la touche, déclenchement, enclenchement, déclenchement, etc.)

- En cas d'enclenchement permanent de la touche, on constate une accélération automatique de la vitesse de réglage, cela signifie que le temps entre une étape et la suivante se réduit, jusqu'à ce que la touche reste enfoncée.

- Si dans les 10 sec (paramètre), la touche Plus ou la touche Moins n'est pas à nouveau sollicitée, après avoir sélectionné la minuterie du foyer utilisé (l'affichage reste sur « 00 »), l'indication et

- dann springt der erste angezeigte Wert auf "01" und steigt allmählich bis auf einen Höchstwert von "99" (obere Grenze).
- Wenn Sie mit der Taste Minus beginnt, dann springt der angezeigte Wert auf "30" und verringert sich in 1-er Schritte bis auf "01" (erste untere Grenze). Bei Erreichen dieses Grenzwerts ertönt ein Signalton. Um "00" zu erreichen, müssen Sie erst die Taste Minus loslassen und dann erneut aktivieren. Bei erneutem Drücken der Taste Minus ändert sich die Anzeige "00" nicht (zweiter unterer Grenzwert).
 - Die Einstellung kann auch durch dauerhaftes Drücken der Tasten Plus oder Minus oder durch einzelnes Drücken erfolgen (Auswählen: Taste drücken, loslassen, drücken loslassen usw.).
 - Bei ständigem Drücken der Taste beschleunigt sich die Einstellgeschwindigkeit automatisch, d.h. die Zeit zwischen zwei Schritten verringert sich, so lange die Taste gedrückt wird.
 - Wenn innerhalb von 10 s (Parameter) die Taste Plus oder Minus nicht wieder gedrückt wird nachdem der Timer des aktuellen Kochfeldes gewählt wurde (das Display bleibt auf "00"), schaltet die Anzeige der Tasten Plus/Minus automatisch auf das

- visualizado pasa a "01" y aumenta de forma progresiva de 1 hasta un máximo de "99" (límite superior).*
- *Iniciando con la tecla Menos, el valor visualizado pasa a "30" y disminuye con pasos de 1 hasta el "01" (primer límite inferior). Cuando alcanza el valor deseado emite una señal acústica. Para llegar al "00" es necesario soltar primero la tecla Menos y luego reactivarla. Accionando ulteriormente la tecla Menos, la visualización "00" no se modificará (segundo límite inferior).*
 - *La configuración se puede efectuar también mediante accionamientos permanentes de las teclas Más o Menos o mediante accionamientos individuales (seleccionar: accionamiento tecla, desactivación, accionamiento, desactivación, etc.).*
 - *En caso de accionamiento permanente de la tecla, se verifica una aceleración automática de la velocidad de ajuste, es decir, que el tiempo entre un paso y el sucesivo se reducirá, mientras la tecla permanezca pulsada.*
 - *Si antes de que pasen 10 s (parámetro) la tecla Más o la tecla Menos no se pulsa de nuevo, después de haber seleccionado el temporizador de la zona de cocción corriente (el display se queda en el "00"), la indicación y la asignación de las teclas Más/Menos conmutan*

- weergegeven waarde op "01" om progressief toe te nemen van 1 tot een maximum van "99" (bovenste limiet).
- Beginnend met de Min-toets, springt de waarde weergegeven op de aanduiding op "30" om in stappen af te nemen tot "01" (eerste onderste limiet). Bij het bereiken hiervan wordt er een akoestisch signaal afgegeven. Om de "00" te bereiken, dient u eerst de Min-toets los te laten om deze daarna te heractiveren. Door nog een keer op de Min-toets te drukken, wordt de weergave "00" niet gewijzigd (tweede onderste limiet).
 - De instelling kan ook gebeuren door permanente activeringen van de toetsen Plus of Min door middel van afzonderlijke activeringen (selecteren: activering toets, loslaten, activering, loslaten, etc.).
 - In geval van permanente activering van de toets, wordt er een automatische versnelling waargenomen van de afstelnelheid, dat wil zeggen de tijd die verstrijkt tussen een stap en de daaropvolgende wordt verlaagd, zo lang de toets blijft ingedrukt.
 - Als binnen 10 sec. (parameter) de Plus-toets of de Min-toets niet opnieuw wordt ingedrukt, nadat de timer van de huidige kookzone geselecteerd is (het display blijft op "00"), schakelen de aanduiding en

- para "01" e aumenta progressivamente de 1, até um máximo de "99" (limite superior).*
- *Iniciando com a tecla "menos", o valor visualizado na indicação pula para "30" e diminui em passos de 1 até alcançar "01" (primeiro limite inferior). No seu alcance emite-se um sinal sonoro. Para alcançar "00", é necessário antes soltar a tecla "menos" e depois accioná-la outra vez. Accionando mais uma vez a tecla "menos", a visualização "00" não será modificada (segundo limite inferior).*
 - *A seleção pode ser realizada também através de accionamentos permanentes das teclas "mais" ou "menos" ou através de accionamentos individuais (seleccionar: accionamento da tecla, largada, accionamento, largada, etc.).*
 - *Em caso de accionamento permanente da tecla, realiza-se uma aceleração automática da velocidade de regulagem, quer dizer que o tempo entre um passo e o sucessivo se reduz, enquanto a tecla permanecer pressionada.*
 - *Se dentro de 10 seg. (parâmetro) a tecla "mais" ou a tecla "menos" não for novamente pressionada, após ter seleccionado o Timer da zona de cozedura em questão (o*

l'assegnazione dei tasti Più/Meno commutano automaticamente alla zona di cottura.

- *Quando un timer viene utilizzato come contatore (sveglia), l'indicazione e l'assegnazione dei tasti non commutano alla zona di cottura, dato che essa non può venire attivata.*
- *Un timer parte in genere con il count down, se quest'ultimo è stato programmato con dei valori non uguali a 0. Esempio: il timer parte con il rilascio del tasto Più dopo aver impostato il valore timer "01".*
- *Le impostazioni di timer sono prioritarie rispetto alla delimitazione del tempo di funzionamento in presenza di impostazioni di livelli alti di cottura.*
- *Se viene programmata solo una sveglia, il controllo dapprima rimane nella modalità di attesa (nessun'altra zona di cottura è attivata). Se non vengono introdotti altri valori nuovi, il TC si comporta come sopra descritto e commuta nella modalità di OFF.*

Scadere del timer/ allarme del timer e conferma

- *Gli ultimi 10 s prima dello scadere del timer vengono visualizzati sul display (count down fino all'allarme).*
- *Una volta scaduto il*

the +/- buttons automatically switch to the cooking zone.

- When a timer is used as an alarm, the indication and allocation of the buttons does not switch to the cooking zone, being that this cannot be activated.
- The timer normally starts in countdown, if programmed with two values that are not 0. For example: the timer starts when the Plus button is released after the timer value has been set at "01".
- The timer settings have priority over the delimitation of the operating time if high cooking levels have been set.
- If only one alarm has been programmed, the control remains at first in the standby mode (no other cooking zone is on). If no other new values are introduced, the TC behaves as described above and switches to the OFF mode.

Timer laps/ timer alarm and confirmation

- The last 10 sec. before the timer lapses are displayed (countdown up to alarm).

l'attribution des touches Plus/Moins commutent automatiquement sur le foyer.

- *Quand une minuterie est utilisée comme compteur (réveil), l'indication et l'attribution des touches ne commutent pas sur le foyer, puisqu'il ne peut être enclenché.*
- *Une minuterie part en général avec le compte à rebours si ce dernier a été programmé avec des chiffres non égaux à 0. Exemple : la minuterie démarre avec le déclenchement de la touche Plus après avoir programmé la valeur minuterie de "01".*
- *Les programmations de minuterie sont prioritaires par rapport à la délimitation du temps de fonctionnement en présence de programmations de niveaux élevés de cuisson.*
- *On programme uniquement un réveil, le contrôle reste de prime abord en mode d'attente (aucun autre foyer n'est enclenché). Si on n'introduit pas d'autres valeurs, la minuterie se comporte comme décrit plus haut et commute en mode OFF.*

Déclenchement de la minuterie/alarme de la minuterie et confirmation

- *Les 10 dernières sec. avant l'échéance de la minuterie sont affichées sur l'afficheur (compte à rebours jusqu'à l'alarme).*

- Kochfeld um.
- Wenn ein Timer als Zähler (Wecker) benutzt wird, dann schalten die Anzeige und die Zuordnung der Tasten nicht auf das Kochfeld um, da dieses nicht aktiviert werden kann.
 - Ein Timer startet normalerweise mit dem Countdown, wenn dieser mit anderen Werten als 0 programmiert wurde. Beispiel: Der Timer startet mit Loslassen der Taste Plus, nachdem ein Timer-Wert von "01" eingestellt wurde..
 - Die Timereinstellungen sind vorrangig bezogen auf die Begrenzung der Betriebszeit in Anwesenheit von Einstellungen hoher Kochstufen.
 - Wenn nur ein Wecker programmiert wird, dann bleibt die Bedienung zunächst im Wartemodus (es ist kein anderes Kochfeld aktiv). Wenn keine anderen neuen Werte eingegeben werden, verhält sich das Bedienfeld wie oben beschrieben und schaltet auf die Betriebsart OFF um.

- de forma automática a la zona de cocción.*
- *Cuando un temporizador se utiliza como contador (despertador), la indicación y la asignación de las teclas no conmutan a la zona de cocción, puesto que la zona de cocción no se puede activar.*
 - *Un temporizador normalmente se pone en marcha con el count down si se ha programado con valores distintos de 0. Ejemplo: el temporizador se pone en marcha cuando se suelta la tecla Más después de haber configurado el valor temporizador "01".*
 - *Las configuraciones del temporizador son prioritarias respecto a la delimitación del tiempo de funcionamiento en presencia de configuraciones de niveles altos de cocción.*
 - *Si se programa sólo un despertador, el control permanece primero en la modalidad de espera (ninguna otra zona de cocción está activada). Si no se introducen otros valores nuevos, el TC se comporta tal como se ha descrito anteriormente y conmuta a la modalidad de OFF.*

- de toewijzing van de toetsen Plus/Min automatisch op de kookzone om.
- Wanneer een timer wordt gebruikt als teller (wekker), schakelen de aanduiding en de toewijzing van de toetsen niet om op de kookzone, aangezien deze niet kan worden geactiveerd.
 - Een timer start over het algemeen met de countdown, als deze is geprogrammeerd met waarden die niet gelijk zijn aan 0. Voorbeeld: de timer start bij het loslaten van de Plus-toets nadat de timerwaarde "01" is ingesteld.
 - De instellingen van de timer hebben voorrang op de afbakening van de werkingstijd in aanwezigheid van instellingen van hoge kookniveaus.
 - Als er slechts één wekker wordt geprogrammeerd, blijft de besturing eerst in de wachtmodus (er is geen andere kookzone geactiveerd). Als er geen andere nieuwe waarden worden ingevoerd, reageert de TC zoals hierboven beschreven en gaat deze over op de OFF-modus.

- display permanece em "00", a indicação e a designação das teclas mais/menos comutam automaticamente para a zona de cozedura.*
- *Quando um Timer é utilizado como contador (despertador), a indicação e a designação das teclas não comutam para a zona de cozedura, dado que a mesma não pode ser activada.*
 - *Um Timer parte geralmente com a contagem regressiva, se esta última tiver sido seleccionada com valores diferentes de 0. Por exemplo: o Timer parte largando a tecla "mais" após ter seleccionada o valor Timer "01".*
 - *As selecções do Timer são prioritárias em relação à delimitação do tempo de funcionamento em presença de selecções de níveis altos de cozedura.*
 - *Se for seleccionado só um despertador, o controlo inicialmente permanece na modalidade de espera (nenhuma outra zona de cozedura é activada). Se não forem introduzidos outros valores novos, o TC comporta-se como acima descrito e comuta para modalidade de OFF.*

Ablauf des Timers/ Alarmton des Timers und Bestätigung

- Die letzten 10 s vor dem Ablauf des Timers werden auf dem Display angezeigt (Countdown bis zum Alarmton).
- Nach Ablauf der

Tiempo del temporizador/ alarma del temporizador y confirmación

- *Los últimos 10 s antes de que termine el tiempo del temporizador se visualizan en el display (count down hasta la alarma).*

Aflopen timer/ timeralarm en bevestiging

- De laatste 10 sec. voor het aflopen van de timer worden op het display weergegeven (countdown tot het alarm).
- Als de ingestelde tijd van

Vencimento do Timer/ alarne do Timer e confirmação

- *Os últimos 10 seg., antes do vencimento do Timer, visualizam-se no display (contagem regressiva até o alarme).*
- *Uma vez vencido o*

- tempo impostato di un timer, scatta l'allarme del timer, la zona di cottura assegnata viene subito spenta.*
- *Il display, insieme al led del timer selezionato, lampeggia alternando il livello di cottura "00" con "H", in caso di calore residuo.*
 - *La segnalazione dell'allarme dura al massimo 2 minuti, se l'utente non interviene prima.*
 - *Al termine dei 2 minuti o azionando un tasto qualsiasi, la segnalazione dell'allarme viene sospesa.*
- Il segnalino acustico (cicalino) nonchè la spia di controllo del timer vengono disattivati.*
- Once the set time of the timer has lapsed, the timer alarm is activated and the assigned cooking zone is switched off.
 - The display and the selected timer LED flash alternating the cooking level from "00" to "H", if there is residual heat.
 - The warning alarm lasts for at least 2 minutes if the user does not switch it off before.
 - The alarm signal switches off after the 2 minutes is up or if any button is pushed.
- The buzzer and the timer control light are switched off.
- *Une fois que le temps programmé est écoulé, l'alarme de la minuterie se déclenche, le foyer en question est immédiatement éteint.*
 - *L'afficheur et le voyant de la minuterie clignotent en alternant le niveau de cuisson « 00 » avec « H » en cas de chaleur résiduelle.*
 - *Le signalement de l'alarme dure au maximum 2 minutes, si l'utilisateur n'intervient pas avant.*
 - *A la fin des 2 minutes ou en actionnant une touche quelconque, le signalement de l'alarme est suspendu.*
- Le signal acoustique (sonnerie) et le voyant de contrôle de la minuterie sont déclenchés.*

Spegnimento del timer/Modifica delle impostazioni del timer

- *E' possibile modificare il valore impostato del timer, nella modalità di attesa o attiva, in ogni momento dopo selezione avvenuta, attivando il tasto Più o Meno.*
- *E' possibile spegnere il timer, portandolo sul valore "00" premendo il tasto Meno o premendo un'unica volta contemporaneamente i tasti Più o Meno.*

Timer off /Modification of the timer setting

- The timer settings can be modified in the Standby or On mode at any time after the selection has been made by pressing the Plus or Minus buttons.
- The timer can be switched off, setting it to value "00", by pressing the Minus button or by pressing the Plus and Minus buttons together.

Arrêt de la minuterie /Modification des programmations de la minuterie

- *Il est possible de modifier la valeur programmée sur la minuterie, en mode d'attente ou actif, à tout moment après la sélection, en enclenchant la touche Plus ou Moins.*
- *Il est possible d'éteindre la minuterie en amenant sur la valeur "00" en appuyant sur la touche Moins ou en appuyant une seule fois simultanément sur les touches Plus ou Moins.*

- für einen Timer eingestellten Zeit ertönt der Timer-Alarm und das zugewiesene Kochfeld wird sofort ausgeschaltet.
- Das Display blinkt zusammen mit der LED des gewählten Timers und wechselt die Anzeige der Kochstufe "00" mit "H", im Falle von Restwärme.
 - Der Alarm ertönt maximal 2 Minuten, wenn Sie diesen nicht früher abschalten.
 - Nach Ablauf der 2 Minuten oder bei Drücken einer beliebigen Taste wird der Alarm unterbrochen.
- Der Signalton (Pieper) sowie das Kontrolllicht des Timers werden ausgeschaltet.

- *Cuando el tiempo configurado de un temporizador ha terminado, salta la alarma del temporizador y la zona de cocción asignada se apaga enseguida.*
 - *El display, junto con el led del temporizador seleccionado, parpadea alternando el nivel de cocción "00" con "H", en caso de calor residual.*
 - *El aviso de la alarma dura al máximo 2 minutos si el usuario no interviene antes.*
 - *Al final de los 2 minutos o accionando una tecla cualquiera, el aviso de la alarma se detiene.*
- La señal acústica (timbre eléctrico) y el piloto de control del temporizador se desactivan.*

- een timer eenmaal verlopen is, gaat het alarm van de timer af, de toegewezen kookzone wordt onmiddellijk uitgeschakeld.
- Het display, samen met de led van de geselecteerde timer, knippert waarbij het kookniveau "00" wordt afgewisseld met "H" in geval van restwarmte.
 - De signalering van het alarm duurt maximaal 2 minuten, als de gebruiker niet eerder ingrijpt.
 - Aan het einde van de 2 minuten of door te drukken op een willekeurige toets, wordt de signalering van het alarm stopgezet.
- Het akoestische signaal (piepend geluid) alsook het verklikkerlichtsignaal van de timer worden gedeactiveerd.

- tempo seleccionado de um Timer, o alarme do Timer dispara, a zona de cozedura designada apaga-se logo.*
- *O display, junto com o led do Timer seleccionado, pisca alternando o nível de cozedura "00" com "H", em caso de calor residual.*
 - *A sinalização do alarme dura no máximo 2 minutos, se o utilizador não intervier antes.*
 - *Passado os 2 minutos ou accionando uma tecla qualquer, a sinalização do alarme é suspensa.*
- O sinal sonoro (campainha) como também o indicador de controlo do Timer desactivam-se.*

Timer ausschalten/ Veränderung der Timer- Einstellungen

- Sie können den eingestellten Timewert im Wartemodus oder der aktiven Betriebsart jederzeit nach der erfolgten Auswahl durch Aktivieren der Taste Plus oder Minus verändern.
- Sie können den Timer ausschalten, indem Sie diesen durch Drücken der Taste Minus oder ein einziges gleichzeitiges Drücken der Tasten Plus oder Minus auf "00" setzen.

Apagado del temporizador/ Modificación de las configuraciones del temporizador

- *Es posible modificar el valor configurado del temporizador, en la modalidad de espera o activa, en cualquier momento después de haber efectuado la selección, accionando la tecla Más o Menos.*
- *Es posible apagar el temporizador, situarlo en el valor "00" pulsando la tecla Menos o pulsando una única vez contemporáneamente las teclas Más o Menos.*

Uitschakeling van de timer/ Wijziging van de timerinstellingen

- Het is mogelijk de ingestelde waarde van de timer te wijzigen, in de wacht- of actieve modus, op ieder moment nadat de selectie heeft plaatsgevonden, door te drukken op de Plus- of Min-toets.
- Het is mogelijk de timer uit te schakelen door de waarde ervan op "00" te zetten, door op de Min-toets te drukken of in één keer tegelijkertijd de Plus- of Min-toets in te drukken.

Desligar o Timer/ Modificar as selecções do Timer

- *É possível modificar o valor seleccionado do Timer, na modalidade de espera ou activa, em qualquer momento após a ter realizado a selecção, activando a tecla "mais" ou "menos".*
- *É possível desligar o Timer, posicionando-o no valor "00" pressionando a tecla "menos" ou pressionando, uma única vez, simultaneamente as teclas "mais" e "menos".*

**IT****Key Lock**
(sicurezza bambini)
BASIC**Bloccaggio/
attivazione Key
Lock**

L'azionamento del tasto Key-Lock nella modalità di attesa o attiva, comporta il bloccaggio della tastiera; il led Key-Lock "9" si illumina in modo statico. Il controllo continua a lavorare nella modalità precedentemente impostata, ma non può più essere comandato da altri tasti, tranne che dal tasto Key-Lock o dal tasto ON/OFF. Lo spegnimento con il tasto ON/OFF è possibile anche in stato di bloccaggio. Il led corrispondente del tasto key lock si spegne quando si disattiva il touch e la funzione Key-Lock. Il led è nuovamente attivo in caso di riaccensione (entro 10 s) fino a quando verrà disattivata azionando nuovamente il tasto Key-Lock. L'attivazione/disattivazione della funzione Key-Lock nella modalità di OFF non è possibile.

**Sbloccaggio/
disattivazione Key
Lock - BASIC**

Il nuovo azionamento del tasto Key-Lock nella modalità di attesa o attiva comporta lo sbloccaggio della tastiera e lo spegnimento del led Key-Lock assegnato. Tutti i tasti sensore possono venire nuovamente azionati.

GB**Key Lock**
(child safety)
BASIC**Locking/
unlocking of the
Key Lock**

The keypad is blocked when the Key Lock button is pressed in the Standby or On mode; the Key-Lock LED "9" lights permanently. The control continues to operate in the previously set mode but can no longer be controlled by other buttons, except by the Key-Lock button or the ON/OFF button. Switching off with the ON/OFF button is also possible when locked. The Key-lock button LED switches off when the Touch control and Key-Lock function are switched off. The LED lights again if reactivated (within 10 sec.) until it is deactivated by pressing the Key-Lock button once again. The activation/deactivation of the Key-Lock function is not possible in the OFF mode.

**Unlocking/
deactivation of the
Key Lock - BASIC**

The keypad is unlocked and the Key-Lock LED is switched off when the Key-Lock button is pressed again in the Standby or On mode. All sensor buttons can once again be activated.

FR**Verrouillage des
touches Key Lock**
(sicurezza bambini)
BASIC**Blocage/enclenchement
du Verrouillage des
touches**

L'enclenchement de la touche Key-Lock (verrouillage des touches) en mode d'attente ou actif implique le blocage du clavier, le voyant Key-Lock « 9 » s'allume en mode statique. Le contrôle continue à travailler en mode programmé mais ne peut plus être commandé par d'autres touches, sauf par la touche Key-Lock ou par la touche ON/OFF. L'arrêt avec la touche ON/OFF est possible même en état de blocage. Le voyant correspondant à la touche Key-Lock s'éteint quand on déclenche la touche et la fonction Key-Lock. Le voyant est à nouveau actif en cas de remise en marche (dans les 10 sec) jusqu'à ce qu'il soit déclenché à nouveau à l'aide de la touche Key-Lock. L'enclenchement/déclenchement de la fonction Key-Lock en mode OFF n'est pas possible.

**Débloccage/déclenchement
du Verrouillage des
touches Key-Lock -BASIC**

Le nouvel enclenchement de la touche Key-Lock en mode d'attente ou actif implique le déblocage du clavier et l'arrêt du voyant Key-Lock attribué. Toutes les touches capteurs peuvent être à nouveau enclenchées.

Key Lock**(Kindersicherung)
BASIC****Key Lock sperren/
aktivieren**

Bei Drücken der Taste Key-Lock im Wartemodus oder in der aktiven Betriebsart wird das Bedienfeld gesperrt. Die LED Key-Lock "9" leuchtet fix.

Die Bedienung arbeitet weiter in der zuvor eingestellten Betriebsart, kann aber nicht von anderen Tasten gesteuert werden als von der Taste Key-Lock oder der ON/OFF-Taste.

Das Ausschalten mit der ON/OFF-Taste kann auch im gesperrten Zustand erfolgen. Die LED der Taste Key Lock geht aus, wenn das Bedienfeld und die Funktion Key Lock deaktiviert werden. Die LED leuchtet wieder bei erneutem Einschalten (innerhalb von 10 s) bis sie durch erneutes Drücken der Taste Key-Lock ausgeschaltet wird. Das Ein-/ Ausschalten der Funktion Key-Lock ist in der Betriebsart OFF nicht möglich.

**Key Lock freigeben/
ausschalten****BASIC**

Das erneute Drücken der Taste Key-Lock im Wartemodus oder in der aktiven Betriebsart hat die Freigabe des Bedienfelds und das Ausschalten der zugeordneten LED Key-Lock zur Folge. Alle Sensortasten können erneut betätigt werden.

Key Lock**(seguridad niños)
BASIC****Bloqueo/activación
Key Lock**

El accionamiento de la tecla Key-Lock en la modalidad de espera o activa, comporta el bloqueo del teclado; el led Key-Lock "9" se ilumina en modalidad estática.

El control continúa trabajando en la modalidad configurada precedentemente, pero no se puede controlar mediante otras teclas, sólo con la tecla Key-Lock o con la tecla ON/OFF.

El apagado con la tecla ON/OFF es posible incluso en estado de bloqueo. El led correspondiente de la tecla key lock se apaga cuando se desactiva el teclado y la función Key-Lock. El led se encuentra de nuevo activo en caso de que se encienda de nuevo (antes de que pasen 10 s) hasta que se desactiva accionando de nuevo la tecla Key-Lock. La activación/ desactivación de la función Key-Lock en la modalidad de OFF no es posible.

**Desbloqueo/
desactivación Key Lock****BASIC**

El nuevo accionamiento de la tecla Key-Lock en la modalidad de espera o activa comporta el desbloqueo del teclado y el apagado del led Key-Lock asignado. Todas las teclas sensores se pueden accionar de nuevo.

Key Lock**(kinderveilig)
BASIC****Blokkering/
activering Key Lock**

De activering van de toets Key-Lock in de wacht- of actieve modus, brengt de blokkering van het toetsenbord met zich mee; de led Key-Lock "9" wordt statisch verlicht.

De besturing blijft werken in de eerder ingestelde modus, maar kan niet door andere toetsen bestuurd worden, met uitzondering van de toets Key-Lock of de ON/OFF-toets.

Uitschakeling van de ON/OFF-toets is ook mogelijk tijdens de blokkeringstoestand. De led die overeenkomt met de toets key lock gaat uit, wanneer de touch en de functie Key-Lock wordt gedeactiveerd.. De led is opnieuw actief in geval van herinschakeling (binnen 10 sec.) totdat hij weer gedeactiveerd wordt door opnieuw op de toets Key-Lock te drukken. De activering/ deactivering van de functie Key-Lock in de OFF-modus is niet mogelijk.

**Deblokkering/
deactivering Key Lock****BASIC**

Het opnieuw activeren van de toets Key-Lock in de wacht- of actieve modus, brengt de deblokkering van het toetsenbord en de uitschakeling van de toegewezen led Key-Lock met zich mee. Alle sensortoetsen kunnen opnieuw geactiveerd worden.

Key Lock**(dispositivo de segurança
para as crianças)****BASIC****Bloqueio/ativação
Key Lock**

O accionamento da tecla Key-Lock na modalidade de espera ou activa, provoca o bloqueio do teclado; o led Key-Lock "9" ilumina-se de modo estático.

O controlo continua a trabalhar na modalidade anteriormente seleccionada, ma não pode mais ser comandado por outras teclas, excepto pela tecla Key-Lock ou pela tecla ON/OFF.

A desactivação com a tecla ON/OFF pode ser feita também em estado de bloqueio. O led correspondente da tecla key lock apaga-se quando se desactivam o touch e a função Key-Lock. O led fica novamente activo em caso de reacendimento (dentro de 10 seg.) até quando não for desactivado o reacendimento accionando novamente a tecla Key-Lock. A activação/ desactivação da função Key-Lock na modalidade de OFF não é possível.

**Desbloqueio/
desactivação Key Lock****BASIC**

O novo accionamento da tecla Key-Lock na modalidade de espera ou activa provoca o desbloqueio do teclado e a desactivação do led Key-Lock designado. Todas as teclas sensoras podem ser novamente accionadas.

IT**GB****FR**

Key-Lock
(sicurezza
bambini)
G4

Key-Lock
(child safety)
G4

Key-Lock
(sécurité enfants)
G4



**Attivazione e
disattivazione**

**Activation and
deactivation**

**Activation et
désactivation**

L'azionamento del tasto key-lock nella modalità di attesa o attiva comporta il disinserimento della potenza in entrambi i fuochi. Sul display compare il simbolo "11". È possibile solo il totale spegnimento con il tasto ON/OFF o lo sblocco azionando il simbolo key-lock e dopo il bip il simbolo "+" o "-".

The activation of the key-lock in the pause or active mode causes the deactivation of the power to both burners. The symbol "11" appears on the display. It can only be totally turned off with the ON/OFF button or the release by activating the key-lock symbol and then the "+" or "-" symbol after the beep.

L'actionnement de la touche key-lock en mode d'attente ou actif entraîne la désactivation de la puissance au niveau des deux flammes. L'afficheur indique « 11 ». La touche ON/OFF ne permet que l'extinction totale ou le déverrouillage en actionnant le symbole key-lock et, après le Bip, le symbole « + » ou « - ».



Per bloccare in sicurezza la regolazione di un fuoco, azionare contemporaneamente il simbolo TIMER e il simbolo "-" relativi al fuoco stesso. Il led key-lock "9" si accende. Il controllo continua a lavorare nella modalità precedentemente impostata e non può essere comandata da altri tasti, tranne lo spegnimento con il tasto key-lock. Lo sblocco avviene azionando di nuovo contemporaneamente il simbolo TIMER e il simbolo "-".

To block the regulation of a burner in safety, activate the TIMER symbol and the "-" symbol related to the burner at the same time. The key-lock "9" LED will light. The control will continue to operate in the previously set mode and cannot be controlled by other buttons, except for switching off with the key-lock button. The release is performed by activating again the TIMER symbol and the "-" symbol together.

Pour verrouiller en toute sécurité le réglage d'une flamme, actionner simultanément le symbole TIMER et le symbole « - » relatifs à la flamme en question. La LED key-lock « 9 » s'allume. Le contrôle continue à travailler dans le mode sélectionné et ne peut pas être commandé par d'autres touches ; seule l'extinction est possible au moyen de la touche key-lock. Pour le déverrouillage, actionner de nouveau simultanément le symbole TIMER et le symbole « - ».

Key-Lock (Kindersicherung) G4

Aktivierung und Deaktivierung

Das Betätigen der Taste key-lock in der Betriebsart Warten oder der aktiven Betriebsart hat das Ausschalten der Leistungszufuhr beider Herdstellen zur Folge. Auf dem Display erscheint das Zeichen "11". Jetzt können Sie den Herd nur komplett mit der Taste ON/OFF ausschalten oder durch Betätigen des Symbols key-lock und anschließendes Drücken des Zeichens "+" oder "-" nach dem Piepton freigeben.

Um die Einstellung einer Herdstelle sicher zu sperren, betätigen Sie gleichzeitig das Zeichen TIMER und das Zeichen "-" der betroffenen Herdstelle. Die LED key-lock "9" leuchtet. Die Steuerung läuft weiter in der zuvor eingestellten Betriebsart und kann nicht von anderen Tasten angesteuert werden, außer das Ausschalten mit der Taste key-lock. Die Freigabe erfolgt durch erneutes und gleichzeitiges Betätigen des Zeichens TIMER und des Zeichens "-"

Key-Lock (seguridad niños) G4

Activación y desactivación

El accionamiento de la tecla Key-Lock en la modalidad de espera o activa, comporta la desactivación de la potencia en ambos fogones. En la pantalla de visualización aparece el símbolo "11", es posible el apagado total sólo con la tecla ON/OFF o el desbloqueo accionando el símbolo key-lock y después del bip el símbolo "+" o "-".

Para bloquear con seguridad el ajuste de un fogón, accionar de forma contemporánea el símbolo TEMPORIZADOR y el símbolo "-" correspondientes al fogón. El led key-lock "9" se encenderá. El control continúa trabajando en la modalidad configurada previamente y no se puede controlar mediante otras teclas, menos el apagado que se controla con la tecla Key-Lock. El desbloqueo se produce accionando de nuevo de forma contemporánea el símbolo TEMPORIZADOR y el símbolo "-".

Key-Lock (kinderveilig) G4

Activering en deactivering

De activering van de toets key-lock in de wachtmodus of actief brengt de uitschakeling van het vermogen in beide branders met zich mee. Op het display verschijnt het symbool "11". De totale uitschakeling is alleen mogelijk met de ON/OFF-toets, of de deblokkering door het symbool key-lock te activeren en na de piepton het symbool "+" of "-".

Om de afstelling van een brander veilig te blokkeren, tegelijkertijd het symbool TIMER en het symbool "-" met betrekking tot de brander zelf activeren. De led key-lock "9" gaat aan. De besturing blijft werken in de eerder ingestelde modus en kan niet door andere toetsen bestuurd worden, behalve het uitzetten met de toets key-lock. De deblokkering vindt plaats door opnieuw tegelijkertijd het symbool TIMER en het symbool "-" te activeren.

Key-Lock (dispositivo de segurança para as crianças) G4

Ativação e desativação

O accionamento do botão key-lock, na modalidade de espera ou activa, comporta o desligamento da potência em ambos os fogos. No display aparece o símbolo "11". É possível só o total desligamento com o botão ON/OFF ou o desbloqueio accionando o símbolo key-lock e, após o bip, o símbolo "+" o "-"

Para bloquear com segurança a regulação de um fogo, accionar simultaneamente o símbolo TIMER e o símbolo "-", relativos ao próprio fogo. O led key-lock "9" acende-se. O controlo continua a trabalhar na modalidade anteriormente seleccionada e não pode ser comandada por outros botões, excepto o desligamento com o botão key-lock. O desbloqueio realiza-se accionando de novo simultaneamente o símbolo TIMER e o símbolo "-"

Booster e Gestione della potenza per l'induzione - G4

(Fig. 2a)

Tutte le zone di cottura ad induzione "G4" dispongono di una funzione Booster. Il generatore, con Booster attivato, mette a disposizione della zona di cottura una potenza significativamente superiore alla potenza nominale. Il Booster permette un riscaldamento particolarmente rapido del cibo e permette quindi all'utente di risparmiare del tempo.

La funzione Booster può essere attivata nel seguente modo:

- La zona cottura deve trovarsi sul livello massimo possibile;
- Azionando ulteriormente il tasto "+", si attiva la funzione Booster. Sull'indicazione della zona di cottura viene visualizzato in modo statico una "P".

1 - da 1400 a 1800 W

2 - da 2300 a 3200 W

Per motivi di sicurezza, la funzione Booster per ogni zona di cottura può essere attivata solo per una durata limitata di 10 minuti. Se durante il tempo Booster la pentola viene tolta dalla zona di cottura, la funzione Booster rimane attivata e anche il tempo Booster non viene disattivato.

Con il Booster attivato, l'azionamento del tasto "-" comporta il disinserimento della funzione Booster. L'azionamento del tasto "+" non comporta alcuna reazione.

Booster and induction power management - G4

(Fig. 2a)

All "G4" induction and cooking zones have a Booster function. The generator, with Booster On, gives the cooking zone power that is significantly greater than the rated output. The booster allows a particularly rapid heating of the food thereby saving the user time.

The Booster function can be activated as follows:

- The cooking zone must be at the maximum possible level;
- The Booster function is activated by pressing the "+" button again. A fixed "P" is displayed on the indication of the cooking zone.

1 - from 1400 to 1800 W

2 - from 2300 to 3200 W

For safety reasons, the Booster function for each cooking zone can only be activated for a limited time of 10 minutes. If the pan is removed from the cooking zone during the Booster time, the Booster function remains on and also the Booster time is not deactivated.

The Booster is switched off by pressing the "-" button. The "+" has no effect whatsoever.

Booster et gestion de la puissance pour l'induction - G4

(Fig. 2a)

Tous les foyers à induction "G4" sont munis d'une fonction Booster. Lorsque le Booster est enclenché, le générateur produit une puissance nettement supérieure à la puissance nominale pour le foyer. Le Booster permet un chauffage particulièrement rapide des aliments et permet à l'utilisateur d'économiser du temps.

La fonction Booster peut être enclenchée comme suit :

- Le foyer doit se trouver au niveau le plus élevé,
- En enclenchant encore la touche "+", on enclenche la fonction Booster. L'indication du foyer affiche un « P » en mode statique.

1 - de 1400 à 1800 W

2 - de 2300 à 3200 W

Pour des raisons de sécurité, la fonction Booster ne peut être enclenchée pour chaque foyer que durant une durée maximum de 10 minutes. Si durant le temps Booster, on retire la casserole du foyer, la fonction Booster reste enclenchée et le temps de Booster n'est pas déclenché. Lorsque le Booster est enclenché, l'enclenchement de la touche "-" implique le déclenchement de la fonction Booster. L'enclenchement de la touche « + » n'entraîne aucune réaction.

Booster und Steuerung der Induktionsleistung - G4

(Abb. 2a)

Alle Induktionskochfelder "G4" verfügen über eine Booster-Funktion. Der Generator stellt bei aktiviertem Booster dem Kochfeld eine deutlich über der Nennleistung liegende Leistung bereit. Mit dem Booster können Sie Gerichte besonders schnell erhitzen und von daher Zeit sparen.

Die Booster-Funktion kann folgendermaßen aktiviert werden:

- Das Kochfeld muss sich auf der höchsten Stufe befinden;
- Bei weiteren Drücken der Taste "+" wird die Booster-Funktion aktiviert. Auf der Anzeige des Kochfeldes erscheint ein fix leuchtendes "P".

- 1 - von 1400 bis 1800 W
2 - von 2300 bis 3200 W

Aus Sicherheitsgründen kann die Booster— Funktion für jedes Kochfeld nur maximal 10 Minuten aktiviert werden. Wenn der Topf während der Booster-Zeit vom Kochfeld genommen wird, bleibt die Booster-Funktion weiterhin aktiv und auch die Booster-Zeit wird nicht deaktiviert. Bei aktiviertem Booster führt das Drücken der Taste "-" zum Ausschalten der Booster-Funktion. Das Drücken der Taste "+" hat keine Reaktion zur Folge.

Booster y Gestión de la potencia para la inducción - G4

(Fig. 2a)

Todas las zonas de cocción por inducción "G4" disponen de una función Booster. El generador, con el Booster activado, pone a disposición de la zona de cocción una potencia significativamente superior a la potencia nominal. El Booster permite un calentamiento particularmente rápido de los alimentos y, por lo tanto, permite que el usuario ahorre tiempo.

La función Booster se puede activar de la siguiente forma:

- *la zona de cocción tiene que encontrarse en el nivel máximo posible;*
- *accionando ulteriormente la tecla "+", se activa la función Booster. En la indicación de la zona de cocción se visualiza una "P" en modalidad estática.*

- 1 - de 1400 a 1800 W
2 - de 2300 a 3200 W

Por motivos de seguridad, la función Booster para cada zona de cocción sólo se puede activar durante un tiempo límite de 10 minutos. Si durante el tiempo Booster la cacerola se saca de la zona de cocción, la función Booster permanece activa y tampoco se desactiva el tiempo Booster. Con el Booster activado, el accionamiento de la tecla "-" comporta la desactivación de la función Booster. El accionamiento de la tecla "+" no comporta ninguna reacción.

Booster en Beheer van het inductievermogen - G4

(Afb. 2a)

Alle inductie-kookzones "G4" beschikken over een Booster-functie. De generator, met geactiveerde Booster, stelt een vermogen ter beschikking van de kookzone dat aanzienlijk hoger is dan het nominaal vermogen. De Booster maakt een bijzonder snelle verwarming van het voedsel mogelijk, waardoor de gebruiker dus tijd kan besparen.

De Booster-functie kan als volgt worden geactiveerd:

- de kookzone moet zich op het maximumniveau bevinden;
- door nog een keer te drukken op de "+"-toets, wordt de Booster-functie geactiveerd. Op de aanduiding van de kookzone wordt statisch een "P" weergegeven.

- 1 - van 1400 tot 1800 W
2 - van 2300 tot 3200 W

Om veiligheidsredenen kan de Booster-functie voor iedere kookzone alleen worden geactiveerd voor een beperkte tijdsduur van 10 minuten. Als de pan tijdens de Booster-tijd van de kookzone wordt verwijderd, blijft de Booster-functie geactiveerd en wordt ook de Booster-functie niet gedeactiveerd. Bij geactiveerde Booster zorgt het drukken op de "-"-toets voor uitschakeling van de Booster-functie. De activering van de "+"-toets brengt geen enkele reactie teweeg.

Booster e Gestão da potência para a indução - G4

(Fig. 2a)

Todas as zonas de cozedura por indução "G4" dispõem de uma função Booster. O gerador, com Booster activado, põe à disposição da zona de cozedura uma potência significativamente superior à potência nominal. O Booster permite um aquecimento particularmente rápido do alimento e permite que o utilizador poupe tempo.

A função Booster pode ser activada do seguinte modo:

- *A zona de cozedura deve estar no máximo nível possível;*
- *Accionando mais uma vez a tecla "+", activa-se a função Booster. Na indicação da zona de cozedura visualiza-se de modo estático um "P".*

- 1 - da 1400 a 1800 W
2 - da 2300 a 3200 W

Por motivos de segurança, para cada zona de cozedura, a função Booster pode ser activada só por um tempo limitado de 10 minutos. Se durante o tempo Booster o recipiente for retirado da zona de cozedura, a função Booster permanece activada como também o tempo Booster. Com o Booster activado, o accionamento da tecla "-" comporta a desactivação da função Booster. O accionamento da tecla "+" não comporta nenhuma reacção.

IT

GB

FR

Funzione mantenimento della temperatura (Lo Temp)

Keep-warm function (Lo Temp)

Fonction de maintien de la température (Lo Temp)



La funzione mantenimento della temperatura serve per mantenere riscaldati i cibi pronti su una zona di cottura. A tale scopo, la zona di cottura prescelta viene alimentata con una potenza bassa.

The keep-warm function serves to keep the food on a cooking zone warm. To do so, the selected cooking zone is supplied with a lower power.

La fonction de maintien de la température sert à garder au chaud les aliments prêts sur un foyer. Pour ce faire, le foyer choisi est alimenté par une faible puissance.

La funzione di mantenimento della temperatura viene attivata impostando il livello di cottura tra 0 e 1; su entrambe le indicazioni delle zone di cottura viene quindi visualizzato il simbolo "Lo" (vedi sopra). Abbassando i gradi di cottura con il tasto Meno premuto, ci si ferma al livello di cottura di mantenimento della temperatura; per commutare a livello 0 occorre un nuovo azionamento.

The keep-warm function is activated by setting the cooking level between 0 and 1. The "Lo" symbol is thereby indicated on both cooking zone displays (see above). Lowering the cooking temperature with the "-" button pressed, the temperature stops on the keep-warm cooking level. Push the button again to switch to "0".

La fonction de maintien de la température est enclenchée en programmant le niveau de cuisson entre 0 et 1. Sur les deux indications des foyers, le symbole « Lo » s'affiche (voir ci-dessus). En diminuant les degrés de cuisson avec la touche Moins, on s'arrête au niveau de cuisson de maintien de la température. Pour commuter au niveau 0, il faut appuyer à nouveau.

Warmhaltefunktion
(Lo Temp)

Die Warmhaltefunktion dient dazu, fertige Gerichte auf einem Kochfeld warm zu halten. Zu diesem Zweck wird das gewählte Kochfeld mit einer niedrigen Leistung gespeist.

Die Warmhaltefunktion wird aktiviert, indem die Kochstufe auf zwischen 0 und 1 eingestellt wird. Auf beiden Anzeigen der Kochfelder wird dann das Zeichen "Lo" (siehe oben) angezeigt. Bei Herabsetzen der Kochgrade mit gedrückter Minustaste wird auf der Warmhaltetemperatur gestoppt. Um auf Stufe 0 umzuschalten müssen Sie erneut die Taste drücken.

Función
mantenimiento de la
temperatura (Lo Temp)

La función de mantenimiento de la temperatura sirve para mantener calientes los alimentos que ya están listos sobre una zona de cocción. Con esta finalidad, la zona de cocción escogida se alimenta con una potencia baja.

La función de mantenimiento de la temperatura se activa configurando el nivel de cocción entre 0 y 1; por lo tanto, sobre ambas indicaciones de las zonas de cocción se visualiza el símbolo "Lo" (véase encima). Reduciendo los grados de cocción con la tecla Menos pulsada, se detiene en el nivel de cocción de mantenimiento de la temperatura; para conmutar al nivel 0 es necesario un nuevo accionamiento.

Funcie
temperatuurbehoud
(Lo Temp)

De functie temperatuurbehoud dient voor het warm houden van gereed voedsel op een kookzone. Daarvoor wordt de gekozen kookzone gevoed met een laag vermogen.

De functie temperatuurbehoud wordt geactiveerd door het kookniveau in te stellen tussen 0 en 1; op alletwee de aanduidingen van de kookzones wordt dus het symbool "Lo" weergegeven (zie boven). Door de kookgraden te verlagen met ingedrukte Min-toets, wordt er gestopt op het kookniveau voor temperatuurbehoud; voor omschakeling naar niveau 0 is een nieuwe activering nodig.

Função de manutenção
da temperatura
(Lo Temp)

A função de manutenção da temperatura serve para manter os alimentos prontos, aquecidos numa zona de cozedura. Para tal finalidade, a zona de cozedura pré-escolhida é alimentada com uma potência baixa.

A função de manutenção da temperatura activa-se programando o nível de cozedura entre 0 e 1; logo, em ambas as indicações das zonas de cozedura visualiza-se o símbolo "Lo" (ver acima). Abaixando os graus de cozedura com a tecla "menos" pressionada, para-se no nível de cozedura de manutenção da temperatura; para comutar para o nível 0 é necessário efectuar um novo accionamento.

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 Glaskeramikoberfläch sofort die Stromzufuhr unterbrechen;
- während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. fern zu halten;
- niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Fläche legen;
- keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche legen, damit sie nicht heiß werden
- beim Kochen mit Töpfen mit Antihafbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschränken;
- das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.
- nach dem Gebrauch der 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:

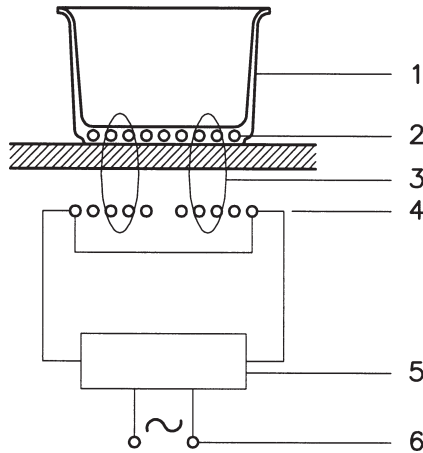
- als er een ook kleinste scheur in de oppervlakte uit glaskeramik komt onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken;
- tijdens de werking zijn magnetiseerbare voorwerpen zoals creditcards, floppy disks, zakrekenmachines, e.z.v. op een afstand te houden;
- nooit aluminiumfolie gebruiken of in blad-aluminium verpakte producten direct op de vlakke 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

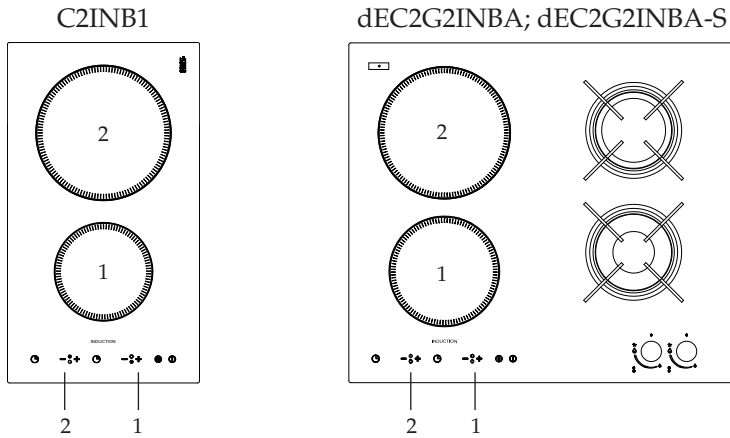
Precauções

- *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-disketas-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 (decrecimento até "0"); não confie no detector de panelas.*

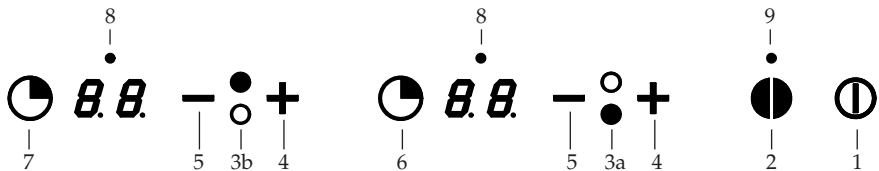
Fig. 1 - Abb. 1 - Afb. 1



- 1 *recipiente* - vessel - *casserole* - Gefäße - *recipiente* - pan - *recipiente*
- 2 *corrente indotta* - induced current - *courant induit* - Induktionsstrom - *corriente inducida* - inductiestroom - *corrente induzida*
- 3 *campo magnetico* - magnetic field - *champ magnétique* - Magnetfeld - *campo magnético* - magnetisch veld - *campo magnético*
- 4 *induttore* - inductor - *inducteur* - Induktor - *inductor* - inductor - *indutor*
- 5 *circuito elettronico* - electronic circuit - *circuit électronique* - Stromkreis - *circuito electrónico* - stroomcircuit - *circuito electrónico*
- 6 *alimentazione elettrica* - power supply - *alimentation électrique* - Stromzufuhr - *suministro eléctrico* - stroomtoevoer - *alimentação elétrica*

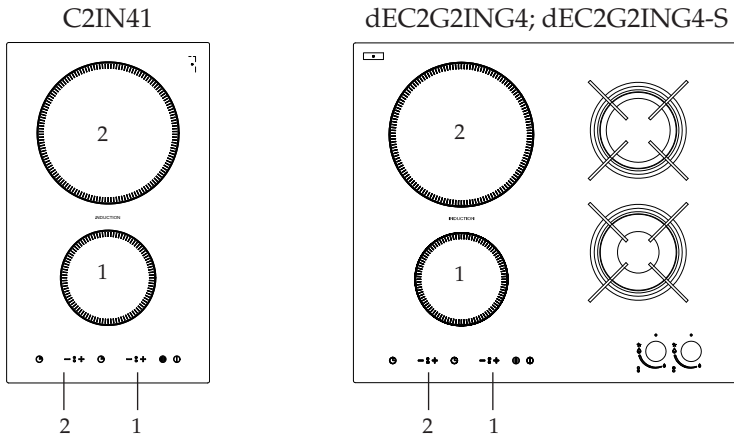


1. zona cottura Ø 160/1400W - cooking zone Ø 160/1400W - zone de cuisson Ø 160/1400W - Kochzone Ø 160/1400W - zona de cocción Ø 160/1400W - kookplaat Ø 160/1400W - zona de cozimento Ø 160/1400W
2. zona cottura Ø 200/2300W - cooking zone Ø 200/2300W - zone de cuisson Ø 200/2300W - Kochzone Ø 200/2300W - zona de cocción Ø 200/2300W - kookplaat Ø 200/2300W - zona de cozimento Ø 200/2300W

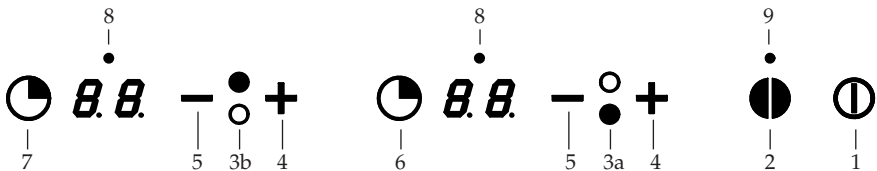


1. accensione/spengimento - On/Off - mise en marche/arrêt - Ein-/ Ausschalten - encendido/apagado - inschakeling/uitschakeling - activação/desactivação
2. sicurezza bambini (key lock) - Child safety (key lock) - sécurité enfants (key-lock) - Kindersicherung (Key Lock) - seguridad niños (key lock) - kinderveilig (key lock) - dispositivo de segurança para as crianças (key lock)
3. indicazione zona cottura - Cooking zone indication - indication du foyer - Kochfeldanzeige - indicación zona de cocción - aanduiding kookzone - indicação da zona de cozedura
4. incremento potenza - Power increase - augmentation de la puissance - Leistung steigern - aumento potencia - verhoging vermogen - incremento da potência (0-9)
5. decremento potenza - Power Decrease - diminution de la puissance - Leistung mindern - reducción potencia - afname vermogen - decremento da potência (9-0)
6. Timer/a - Timer /a - Minuterie/a - Timer /a - Temporizador/a - Timer /a - Timer/a
7. Timer/b - Timer /b - Minuterie/b - Timer /b - Temporizador/b - Timer /b - Timer/b
8. Led timer - Timer Led - voyant de minuterie - LED Timer - Led temporizador - Led timer - Led Timer
9. Led key lock - Key lock Led - Voyant key-lock - LED Key Lock - Led key lock - Led key lock - Led key lock

Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2



1. zona cottura Ø 145/1400W - cooking zone Ø 145/1400W - zone de cuisson Ø 145/1400W - Kochzone Ø 145/1400W - zona de cocción Ø 145/1400W - kookplaat Ø 145/1400W - zona de cozimento Ø 145/1400W
2. zona cottura Ø 210/2300W - cooking zone Ø 210/2300W - zone de cuisson Ø 210/2300W - Kochzone Ø 210/2300W - zona de cocción Ø 210/2300W - kookplaat Ø 210/2300W - zona de cozimento Ø 210/2300W



1. accensione/spegnimento - On/Off - mise en marche/arrêt - Ein-/ Ausschalten - encendido/apagado - inschakeling/ uitschakeling - ativação/desativação
2. sicurezza bambini (key lock) - Child safety (key lock) - sécurité enfants (key-lock) - Kindersicherung (Key Lock) - seguridad niños (key lock) - kinderveilig (key lock) - dispositivo de segurança para as crianças (key lock)
3. indicazione zona cottura - Cooking zone indication - indication du foyer - Kochfeldanzeige - indicación zona de cocción - aanduiding kookzone - indicação da zona de cozedura
4. incremento potenza - Power increase - augmentation de la puissance - Leistung steigern - aumento potencia - verhoging vermogen - incremento da potência (0-12)
5. decremento potenza - Power Decrease - diminution de la puissance - Leistung mindern - reducción potencia - afname vermogen - decremento da potência (12-0)
6. Timer/a - Timer/a - Minuterie/a - Timer/a - Temporizador/a - Timer/a - Timer/a
7. Timer/b - Timer/b - Minuterie/b - Timer/b - Temporizador/b - Timer/b - Timer/b
8. Led timer - Timer Led - voyant de minuterie - LED Timer - Led temporizador - Led timer - Led Timer
9. Led key lock - Key lock Led - Voyant key-lock - LED Key Lock - Led key lock - Led key lock - Led key lock

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

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 10 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 10 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 épais*

- *une casserole de 20 cm de diamètre vous permettra d'exploiter la puissance du plan de cuisson 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 10 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 10 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 10 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 vidrio-cerámica.*
- *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 10 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 glasceramiek door krassen niet te beschadigen.
 - Er wordt afgeraden van pannen uit glas, ceramiek, terracotta, aluminium, koper of roestvrij niet magnetisch (austenitisch) staal.

PT

Panelas

(Fig. 3)

- *se um íman 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 10 cm.*
- *recipientes inox com fundo de diversos 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.

**NON UTILIZZARE
PULITORIA VAPORE**

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.

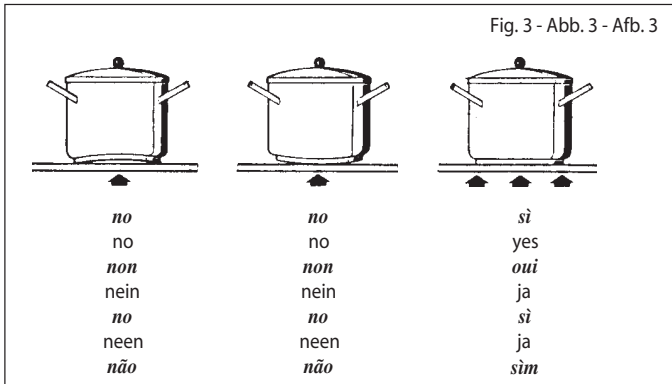
**DO NOT USE STEAM
CLEANERS**

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.

**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 Fleckenentferner vermeiden.

**KEINE
HOCHDRUCKREINI-
GER VERWENDEN**

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.

**NO UTILIZAR
LIMPIADORES A
VAPOR**

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.

**GEEN STOOMREINI-
GERS GEBRUIKEN**

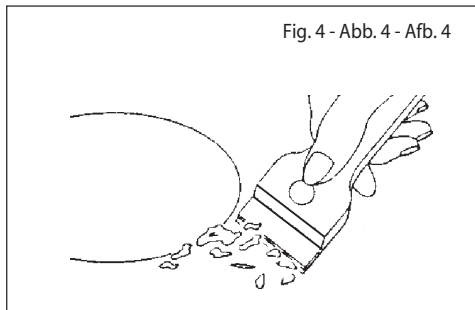
PT

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.*

**NÃO UTILIZAR
LIMPADORES A
VAPOR**

Fig. 4 - Abb. 4 - Afb. 4



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.*
- *preveer 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 similare, 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.

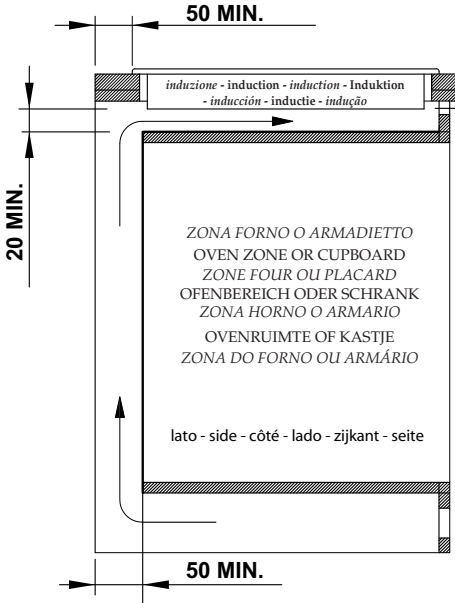
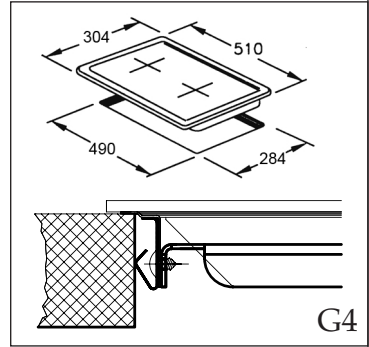
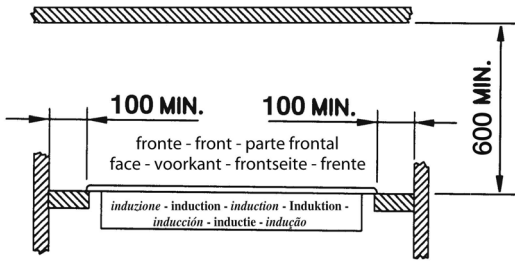
No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.

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 dos contactos que consinta a desconexão completa nas condições de sobretensão de categoria III, em conformidade com as regras de instalação (o cabo de terra amarelo/verde não deve ser interrompido). A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

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

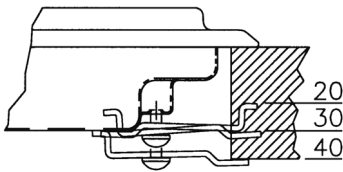
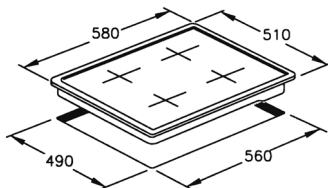
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

Fig. 5 - Abb. 5 - Afb. 5

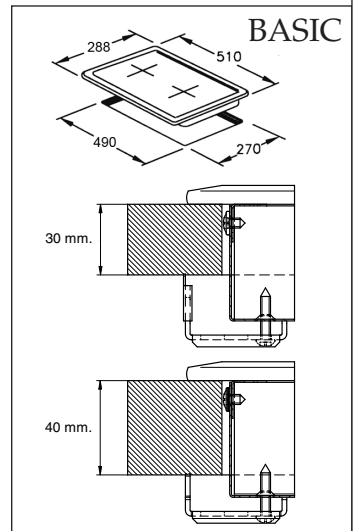


aria - air - air - Luft - aire - lucht - ar
100 cm² MIN.
(2 x 500)

aria - air - air - Luft - aire - lucht - ar
100 cm² MIN.



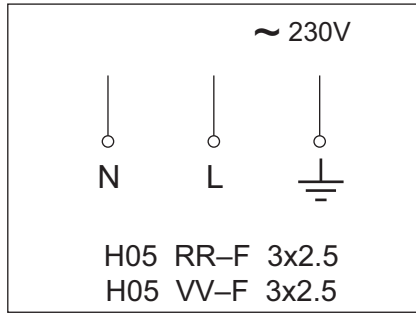
mm



dEC2G2IN...

G4

Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6



C2IN41

MONOFASE ~ 230V (*cavo incorporato*)
SINGLE-PHASE ~ 230V (*cable incorporated*)
MONOPHASE ~ 230V (*câble incorporé*)
EINPHASIG ~ 230V (*integriertes Kabel*)
MONOFÁSICA ~ 230V (*cable incorporado*)
EENFASIG ~ 230V (*geïntegreerde kabel*)
MONOFÁSICO ~ 230 V (*cabo incorporado*)

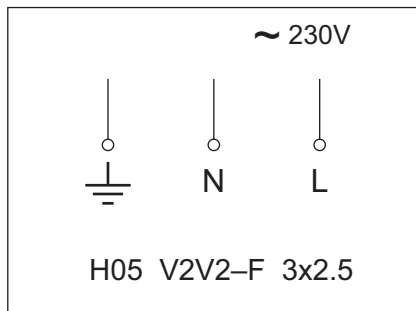
G4

Fig. 7 - Abb. 7 - Afb. 7

C2INB1

BASIC

Fig. 8 - Abb. 8 - Afb. 8



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

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

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

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

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

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

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