

# PIANO COTTURA VETROCERAMICO

Installazione - Uso - Manutenzione

IT

# COOKING HOBS VITROCERAMIC

Installation - Use - Maintenance

GB

# TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

Installation - Emploi - Entretien

FR

# KOCHFELD GLASKERAMIK

Installation - Gebrauch - Wartung

DE

# PLACA DE COCCION VIDRIOCERÁMICO

Instalación - Uso - Mantenimiento

ES

# INBOUW-KOOKPLAAT VERGLAASD KERAMIEK

Installatie - Gebruik - Onderhoud

NL

# PLANO DE COZEDURA VIDROCERÂMICA

Instalação - Uso - Manutenção

PT

TOUCH CONTROL

MINI SQUARE

Caro Cliente,

sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.

Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.

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

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

## IL COSTRUTTORE

### Indice

#### Istruzioni per l'utente

installazione	4
touch control	
"Mini-Square"	4
manutenzione	26

#### Istruzioni per l'installatore

installazione	28
posizionamento	28
collegamento elettrico	28
elementi riscaldanti	32



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 UN'ANON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO 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.

Dear customer,

We thank you and congratulate you on your choice.

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

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

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

## THE MANUFACTURER

### Index

#### Instructions for use

installation	4
touch control	
"Mini-Square"	4
maintenance	26

#### Instructions for the installation technician

installation	28
positioning	28
electrical connection	28
heating elements	32



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.

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

### Index

#### Notice d'emploi

installation	4
touch control	
"Mini-Square"	4
entretien	26

#### Modalités d'installation

installation	28
positionnement	28
branchement électrique	28
éléments de chauffe	32



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, ERRONÉ OU ABSURDE.



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

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

*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

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

*Ex.mo. Sr. Cliente,*

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

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

*Por conseguinte, pedimos que leia e siga as fáceis instruções que lhe permitirão de alcançar excelentes resultados desde o início da sua utilização.*

*Juntamente com este moderno aparelho, aproveitamos para lhe enviar os nossos melhores cumprimentos.*

## O FABRICANTE

## Inhaltsverzeichnis

### Anweisungen für den Benutzer

Installation	5
Touch control	
"Mini-Square"	5
Instandhaltung	27

### Anweisungen für den Installateur

Installation	29
Aufstellung	29
elektrischer Anschluß	29
Heizelemente	33

## Indice

### Instrucciones para el usuario

<i>instalación</i>	5
<i>touch control</i>	
<i>"Mini-Square"</i>	5
<i>mantenimiento</i>	27

### Instrucciones para el instalador

<i>instalación</i>	29
<i>colocación</i>	29
<i>conexión eléctrica</i>	29
<i>elementos calefactores</i>	33

## Index

### Instructies voor de gebruiker

installatie	5
touch control	
"Mini-Square"	5
onderhoud	27

### Instructies voor de installateur

installatie	29
plaatsing	29
elektrische aansluiting	29
verwarmingselementen	33

## Índice

### Instruções para o utilizador

<i>instalação</i>	5
<i>touch control</i>	
<i>"Mini-Square"</i>	5
<i>manutenção</i>	27

### Instruções para o instalador

<i>instalação</i>	29
<i>posicionamento</i>	29
<i>conexão eléctrica</i>	29
<i>elementos aquecedores</i>	33



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



DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTER KÖRPERLICHER ODER GEISTLICHER KAPAZITÄT ODER PERSONEN OHNE ERFAHRUNG UND DIE NOTWENDIGEN KENNNTNISSE BENUTZT WERDEN, ES SEI DENN, DIES GESCHIEHT UNTER DER AUFSICHT ODER NACH UNTERWEISUNG IM GEBRAUCH DES GERÄTS DURCH EINER FÜR DEN SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON. KINDER SIND ZU BEAUFICHTIGTEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.



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.



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



DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR GEBRUIK DOOR PERSONEN (MET INBEGRIJP VAN KINDEREN) MET VERLAAGDE FYSIEKE, SENSORISCHE OF MENTALE VERMOGENS, OF MET GEBREK AAN ERVARING EN KENNIS, TENZIJ ZIJ LEIDING OF INSTRUCTIES HEBBEN ONTVANGEN BETREFFENDE HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT DOOR MIDDEL VAN EEN PERSOON DIE VOOR HUN VEILIGHEID VERANTWOORDELIJK IS. KINDEREN MOETEN WORDEN GECONTROLEERD OM TE GARANDEREN DAT ZIJ NIET MET HET APPARAAT SPELEN.



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



O APARELHO NÃO DEVE SER USADO POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU POR PESSOAS QUE NÃO TENHAM EXPERIÊNCIAS NEM CONHECIMENTO NECESSÁRIO A NÃO SER QUE SEJAM SUPERVISIONADAS E INSTRUÍDAS, SOBRE O USO DO APARELHO, POR UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SEGURANÇA DAS MESMAS. AS CRIANÇAS DEVEM SER CONTROLADAS PARA CONTROLADAS PARA SE TER CERTEZA DE QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.

## ISTRUZIONI PER L'UTENTE

## INSTRUCTIONS PERTAINING TO USER

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

### 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.

### Installation

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force.

As for the specific instructions see part pertaining to install.

### 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.

## NON FISSARE INTENSAMENTE LA LAMPADA A LOGENA.

## DO NOT STARE AT THE HALOGEN LAMP.

## NE PAS FIXER INTENSÉMENT LA LAMPE HALOGENE.

### Uso

#### ELEMENTI RISCALDANTI TOUCH CONTROL (Fig. 3-4)

#### Tasti a sfioramento

Tutte le operazioni possono essere compiute tramite tasti a sfioramento (sensori di tipo ottico) posti sulla faccia frontale della scheda; ad ogni tasto corrisponde un display.

Ogni attività viene confermata da un segnale acustico.

### Use

#### TOUCH CONTROL HEATING ELEMENTS (Fig. 3-4)

#### Touch sensitive keys

All operations can be performed using touch sensitive keys (optical sensors) located on the front of the control board; each key has a corresponding display. All actions are confirmed by an audible signal.

### Emploi

#### ÉLÉMENTS CHAUFFANTS TOUCH CONTROL (Fig. 3-4)

#### Touche à effleurement

Toutes les opérations peuvent être effectuées à l'aide des touches à effleurement (capteurs optique), situés sur le panneau avant de la carte; à chaque touche correspond un display. Toute activité sera confirmée par un signal sonore.

**ATTENZIONE** : la prima volta che il piano viene collegato alla alimentazione, la funzione KeyLock sarà inserita. Per disattivarla e iniziare ad usare il prodotto, premere il tasto (9).

**NOTE**: The first time that the hob is connected to the power supply, the KeyLock function will be inserted. Press button (9) to deactivate it and start using the product.

**ATTENTION**: la première fois que le plan sera branché à l'alimentation, la fonction KeyLock (Verrouillage) sera enclenchée. Pour le désactiver et commencer à utiliser le produit, appuyer sur la touche (9).

#### Accensione e spegnimento Touch control "Mini-Square" (Fig. 1)

#### Switching the appliance on and off Touch control "Mini-Square" (Fig. 1)

#### Mise en marche et arrêt. Touch control "Mini-Square" (Fig. 1)

Accensione del dispositivo  
1. Premere il tasto a sfioramento (1) per 2 secondi.  
Il controllo viene attivato: gli indicatori di livello di regolazione (3) mostrano "0".

Switching on the appliance  
1. Touch the touch key (1) for 2 seconds.  
The control is powered on: the power level indicators (3) show "0".

Allumage du dispositif  
1. Toucher la touche à effleurement (1) pendant 2 secondes.  
Le contrôle est activé: les indicateurs de niveau de réglage (3) affichent « 0 ».

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

The next operation must be performed within 10 seconds or the appliance will automatically switch off.

L'opération suivante doit être faite dans les 10 secondes, sinon le dispositif s'éteint automatiquement.

## ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

## INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER

## INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

### 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.

### 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.*

### 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.

### 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.*

## DIE HALOGENLAMPE NICHT ZU FEST BEFESTIGEN.

## NO FIJAR LA LÁMPARA HALÓGENA INTENSAMENTE.

## KIJK NIET IN DE HALOGEENLAMP.

## NÃO FIXAR COM INTENSIDADE A LÂMPADA DE HALOGENO.

### Anwendung

HEIZELEMENTE  
TOUCH CONTROL  
(Abb. 3-4)

Berührungstasten

Alle Funktionen können über Berührungstasten (optische Sensoren) auf der Frontpartie der Bedienungsblende eingeschaltet werden; jeder Taste entspricht eine Anzeige.

Jede Betätigung wird von einem Signalton quittiert.

### Utilización

ELEMENTOS CALENTADORES  
TOUCH CONTROL  
(Fig. 3-4)

Tecla de presión leve

*Todas las operaciones pueden ser ejecutadas a través de teclas de presión leve (sensores de tipo óptico) puestas sobre la superficie frontal de la tarjeta; a cada tecla corresponde un display. Cada actividad es confirmada por una señal acústica.*

### Gebruik

VERWARMINGSELEMENTEN  
TOUCH CONTROL  
(Fig. 3-4)

Drukgevoelige toetsen

Alle handelingen kunnen worden uitgevoerd met drukgevoelige toetsen (optische sensoren) die op het frontpaneel van de fiche staan; met elke toets komt een display overeen.

Elke handeling wordt met een "biep" bevestigd.

### Utilização

ELEMENTOS AQUECEDORES  
TOUCH CONTROL  
(Fig. 3-4)

Teclas de pressão leve

*Todas as operações podem ser realizadas através das teclas de pressão leve (sensores de tipo optical) situadas na face frontal da placa; a cada tecla corresponde um display. Cada actividade é confirmada por um sinal acústico.*

**ACHTUNG:** Wenn die Kochfläche zum ersten Mal an den Strom angeschlossen wird, dann ist die Funktion KeyLock eingeschaltet. Um diese zu deaktivieren und um das Produkt benutzen zu können, drücken Sie die Taste (9).

**ATENCIÓN:** la primera vez que se conecta la placa a la alimentación, se activará la función KeyLock. Para desactivarla e iniciar a usar el producto, pulsar la tecla (9).

**LET OP:** de eerste keer dat de plaat op de voeding wordt aangesloten, wordt de functie KeyLock ingeschakeld. Om deze te deactiveren en het product te gebruiken, drukken op de toets (9).

**ATENÇÃO:** na primeira vez que a superfície for conectada na alimentação, a função KeyLock será activada. Para desactivá-la e começar a usar o produto, carregar na tecla (9).


Ein- und Ausschalten  
Touch control "Mini-Square"  
(Abb. 1)

Encendido y apagamiento  
Touch control "Mini-Square"  
(Fig. 1)

Aan- en uitzetten  
Touch control "Mini-Square"  
(Fig. 1)

Acendimento e apagamento  
Touch control "Mini-Square"  
(Fig. 1)

Einschalten des Geräts


1. Die berührungssensitive Taste (  ) für die Dauer von 2 Sekunden berühren.

Die Steuerung wird aktiviert: Die Anzeigen der Einstellstufen (3) zeigen "0" an.

Der nächste Vorgang muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, sonst schaltet sich das Gerät automatisch aus.


Encendido del dispositivo

1. Tocar la tecla de membrana

(  ) durante 2 segundos. El control es activado: los indicadores de nivel de regulación (3) muestran "0"

*La próxima operación debe ser realizada dentro de 10 segundos, sino el dispositivo se apaga automáticamente.*

De installatie aanzetten


1. Raak de knop (  ) gedurende 2 seconden lichtjes aan.

De controle wordt geactiveerd: de niveau-displays (3) staan op "0".

Als u de volgende handeling niet binnen de 10 seconden uitvoert, schakelt het toestel zichzelf automatisch weer uit.

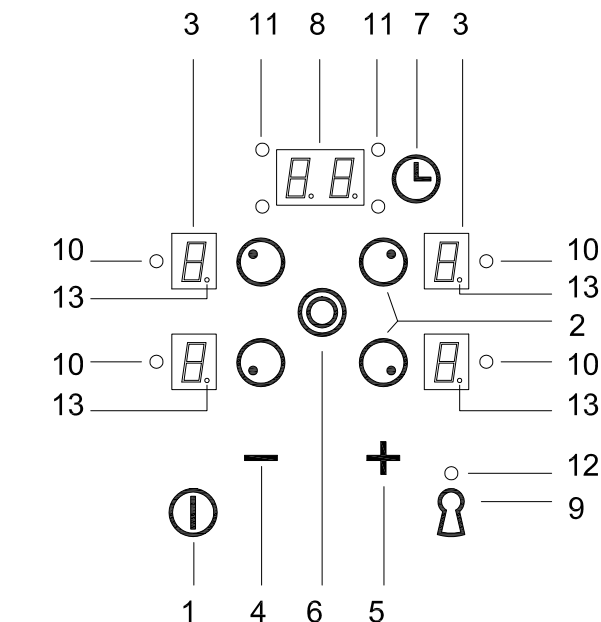
Acendimento do dispositivo

1. Toque levemente na tecla (

 ) durante 2 segundos. O controlo é activado: os indicadores do nível de regulação (3) mostram "0".

*A próxima operação deve ser concluída dentro de 10 segundos, senão o dispositivo se apaga automaticamente.*

# TOUCH CONTROL X V



- 1 Accensione/Spegnimento ON / OFF
- 2 zona cottura
- 3 display valore impostato
- 4 meno
- 5 più
- 6 doppio circuito
- 7 timer
- 8 display timer
- 9 blocco
- 10 spia doppio circuito
- 11 spia timer
- 12 spia blocco
- 13 punto decimale

- 1 Power ON/ Power OFF
- 2 cooking zone
- 3 setting display
- 4 minus
- 5 plus
- 6 dual circuit
- 7 timer
- 8 timer display
- 9 lock function
- 10 dual circuit indicator light
- 11 timer indicator lights
- 12 lock indicator light
- 13 decimal point

- 1 Marche/Arrêt ON / OFF
- 2 Zone cuisson
- 3 Display de la valeur programmée
- 4 Moins
- 5 Plus
- 6 Double circuit
- 7 Minuterie
- 8 Display minuterie
- 9 Arrêt
- 10 Témoin du double circuit
- 11 Témoin de la minuterie
- 12 Témoin d'arrêt
- 13 Point décimal

- 1 Ein / Aus Taste
- 2 Kochzone
- 3 Anzeige eingestellter Wert
- 4 Minus
- 5 Plus
- 6 Doppelter Heizkreis
- 7 Timer
- 8 Anzeige Timer
- 9 Sperre
- 10 Warnleuchte doppelter Heizkreis
- 11 Timer-Warnleuchten
- 12 Warnleuchte Sperre
- 13 Dezimalpunkt

- 1 Encendido/Apagado ON / OFF
- 2 zona de cocción
- 3 display valor programado
- 4 menos
- 5 más
- 6 circuito doble
- 7 timer
- 8 display timer
- 9 bloqueo
- 10 piloto circuito doble
- 11 pilotos timer
- 12 piloto bloqueo
- 13 punto decimal

- 1 Aan/Uit ON / OFF
- 2 kookplaat
- 3 display ingestelde waarde
- 4 minder (-)
- 5 meer (+)
- 6 dubbel circuit
- 7 timer
- 8 display timer
- 9 blokkering
- 10 verlichterlichtje dubbel circuit
- 11 verlichterlichtjes timer
- 12 verlichterlichtje blokkering
- 13 decimale punt

- 1 Ativação/Desativação ON / OFF
- 2 zona de cozedura
- 3 display valor programado
- 4 menos
- 5 mais
- 6 duplo circuito
- 7 timer
- 8 display timer
- 9 bloqueio
- 10 visor do duplo circuito
- 11 visores timer
- 12 visor de bloqueio
- 13 ponto decimal

Fig. 1 - Abb. 1 - Afb. 1



*Accensione della zona di cottura*  
All'accensione del dispositivo con il tasto (1), l'accensione di una zona di cottura deve avvenire entro i 10 secondi nel seguente modo.

1. Premere il tasto (2) relativo alla zona di cottura interessata. Sul display relativo compare uno "0" lampeggiante, facendo così vedere che quella zona è attiva.

2. Regolare il livello (da 1 a 9) mediante i tasti "+" e "-" (5/4). I tasti "+" e "-" sono dotati di funzione di ripetizione. La pressione continua su uno di questi tasti determina l'aumento o la diminuzione del valore impostato di un'unità ogni 0.3 secondi. Può essere attiva solo una zona alla volta, pertanto può risultare lampeggiante solo una zona di cottura alla volta.

*Spegnimento della zona di cottura*

1. La zona di cottura deve essere attivata.

2. Portare il valore impostato a "0" mediante il tasto (4). Dopo 10 secondi la zona di cottura si spegne automaticamente.

*Spegnimento rapido:*

1. La zona di cottura richiesta deve essere attivata.

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

*Indicatori di calore residuo*  
Quando la temperatura sulla zona di cottura è ancora elevata, al punto tale da causare ustioni, il display relativo a quella zona mostra il simbolo "H" (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun

Switching on a cooking zone  
After switching on the appliance by pressing (1), a cooking zone must be switched on within 10 seconds as follows:

1. Press the key (2) corresponding to the cooking zone. The relative display will show "0" flashing, indicating that the zone is now on.

2. Set the power level (1 to 9) using the keys "+" and "-" (5/4).

The keys "+" and "-" have a repeater function, i.e. holding these keys pressed will increase or reduce the setting by one unit every 0.3 seconds. Only one cooking zone may be switched on at a time, so only one hob zone is flashing at a time.

Switching off a cooking zone

1. The cooking zone must be on.

2. Reduce the power level to "0" by pressing (4). After 10 seconds the cooking zone will switch off automatically.

Rapid switch off:

1. The cooking zone must be on.

2. Press keys "+" and "-" (5/4) simultaneously and the zone will switch off immediately.

Residual heat indicators.  
While the cooking zone is still hot enough to cause burns, the corresponding display shows the symbol "H" (residual heat). The symbol only disappears when the temperature falls below 60° C and there is no longer any risk

*Allumage de la zone de cuisson*  
Lors de la mise en route du dispositif à l'aide de la touche (1), la zone de cuisson doit être allumée dans les 10 secondes de la façon qui suit.

1. Presser la touche (2) correspondant à la zone de cuisson voulue. Le display correspondant affiche « 0 » clignotant, en indiquant la zone active.

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

Les touches « + » et « - » sont munies d'une fonction de répétition. Si on maintient la pression sur une de ces touches, la valeur programmée augmente ou diminue d'une unité toutes les 0,3 secondes. Une seule zone de cuisson peut être active à la fois; donc seule une zone de cuisson peut clignoter à chaque fois.

*Arrêt de la zone de cuisson*

1. La zone de cuisson doit être allumée.

2. Porter la valeur programmée sur « 0 » à l'aide de la touche (4). Après 10 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

*Arrêt rapide*

1. La zone de cuisson voulue doit être allumée.

2. Effleurer en même temps les touches « + » et « - » (5/4) : la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Indicateurs de chaleur résiduelle  
Lorsque la température de la zone de cuisson est encore élevée et qu'elle peut provoquer des brûlures, le display correspondant de la zone en question affiche le symbole « H » (chaleur résiduelle).



## Einschalten der Kochzone

Beim Einschalten des Geräts mit der Taste (1), muss eine der Kochzonen innerhalb von 10 Sekunden auf folgende Weise eingeschaltet werden.

1. Die Taste (2) der betreffenden Kochzone drücken. Auf der Anzeige erscheint eine blinkende "0", dass dieser Bereich aktiv ist.

2. Die gewünschte Stufe (zwischen 1 und 9) mit den Tasten "+" und "-" (5/4) einstellen.

Die Tasten "+" und "-" haben eine Wiederholungsfunktion. Hält man eine dieser Tasten gedrückt, so wird der eingestellte Wert alle 0,3 Sekunden um eine Einheit erhöht oder verringert.

Nur ein Bereich kann jeweils aktiv sein; deshalb kann auch nur eine Kochzone auf ein Mal blinken.

## Ausschalten der Kochzone

1. Die Kochzone muss aktiviert sein. Der Dezimalpunkt (13) der

2. Den eingestellten Wert mit Hilfe der Taste (4) auf "0" einstellen. Nach 10 Sekunden schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

## Schnellaabschalten:

1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert werden.

2. Berührt man gleichzeitig die Tasten "+" und "-" (5/4), so schaltet sich die Zone sofort aus.

## Restwärmeanzeige

Wenn die Temperatur der Kochzone noch sehr hoch ist und Verbrennungen verursachen kann, so erscheint auf der Anzeige der entsprechenden Zone das Symbol "H" (Restwärme). Die Anzeige verschwindet erst, wenn keine Gefahr mehr besteht (bei 60 °C).

*Encendido de la zona de cocción*  
*Cuando se enciende el dispositivo con la tecla (1), el encendido de una zona de cocción debe producirse dentro de 10 segundos de la siguiente manera.*

*1. Apretar la tecla (2) relativa a la zona de cocción interesada. En el display relativo aparece un "0" intermitente, mostrando así que aquella zona es activa.*

*2. Regular el nivel (desde 1 a 9) a través de las teclas "+" y "-" (5/4). Las teclas "+" y "-" están dotadas con función de repetición. La presión continua sobre una de estas teclas determina el aumento o la disminución del valor programado de una unidad cada 0.3 segundos.*

*Puede ser activa sólo una zona por vez, por lo tanto puede resultar intermitente sólo una zona de cocción por vez.*

*Apagamiento de la zona de cocción*

*1. La zona de cocción debe ser activada. El punto decimal (13)*

*2. Llevar el valor programado a "0" a través de la tecla (4). Después de 10 segundos la zona de cocción se apaga automáticamente.*

*Apagamiento rápido:*

*1. La zona de cocción pedida debe ser activada.*

*2. Tocando contemporáneamente las teclas "+" y "-" (5/4), la zona se apaga inmediatamente.*

*Indicadores de calor residual*

*Cuando la temperatura en la zona de cocción todavía es elevada, a tal punto de causar quemaduras, el display relativo a aquella zona muestra el símbolo "H" (calor residual). La indicación desaparece sólo cuando no existe más peligro (a 60 °C).*

## De kookplaat aanzetten

Wanneer u de installatie met toets (1) hebt aangezet, moet de kookplaat binnen de 10 seconden als volgt worden aangezet.

1. Druk op de toets (2) voor de kookplaat in kwestie. Op de display verschijnt een knipperende "0", zodat u kan zien welke plaat nu actief is.

2. Regel nu het niveau (van 1 tot 9) met de toetsen "+" en "-" (5/4).

De toetsen "+" en "-" hebben een herhaalfunctie. Zolang u ze ingedrukt houdt, blijft de ingestelde waarde per 0,3 seconden met één eenheid stijgen of dalen.

Er kan slechts één plaat tegelijkertijd actief zijn, daarom kan er slechts één kookzone op hetzelfde moment knippen.

## De kookplaat uitzetten

1. De kookplaat moet uiteraard al aanstaan; de decimale punt

2. Zet de ingestelde waarde op "0" met de toets (4). 10 seconden laten slaat de kookplaat automatisch af.

## Snel afzetten:

1. De gewenste kookplaat moet uiteraard al aanstaan; de

2. Druk tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-" (5/4), en de plaat slaat automatisch af.

## Acendimento da zona de cozedura

*Ao acendimento do dispositivo com a tecla (1), o acendimento de uma zona de cozedura deve suceder entre os 10 segundos no seguinte modo.*

*1. Premir a tecla (2) relativa à zona de cozedura interessada. No respectivo display aparece um "0" intermitente, fazendo de maneira que se veja que aquela zona está activa.*

*2. Regular o nível (desde 1 até 9) através das teclas "+" e "-" (5/4). As teclas "+" e "-" estão dotadas da função de repetição. A pressão contínua sobre uma destas teclas determina o aumento ou a diminuição do valor programado de uma unidade cada 0.3 segundos.*

*Só pode ser activada uma função de cada vez, por isso pode resultar intermitente somente uma zona de cozedura de cada vez.*

## Apagamento da zona de cozedura

*1. A zona de cozedura deve ser activada. O ponto decimal (13) da*

*2. Levar o valor programado a "0" através da tecla (4). Depois de 10 segundos a zona de cozedura se apaga automaticamente.*

## Apagamento rápido:

*1. A zona de cozedura solicitada deve ser activada.*

*2. Tocando ao mesmo tempo as teclas "+" e "-" (5/4), a zona se apaga imediatamente.*

## Indicadores de calor residuo

*Quando a temperatura na zona de cozedura ainda está elevada, ao ponto tal de causar queimaduras, o respectivo display daquela zona mostra o símbolo "H" (calor residual). A indicação só desaparece quando já não existe mais nenhum perigo (a 60 °C).*

pericolo (a 60°C).

Il display mostra "0" fintanto che la temperatura rimane sotto i 60°C, mentre mostra "H" quando la temperatura supera i 60°C.

Per risparmiare energia spegnere la zona di cottura in anticipo, al fine di sfruttare il calore residuo.

La segnalazione di calore residuo "H" viene persa a seguito di interruzione di tensione di rete.

**Spegnimento dell'apparato**

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

of burns.

The display shows "0" as long the temperature remains below 60°C, switching to "H" only when the temperature rises above 60°C.

To save energy, switch off the cooking zone before cooking is completed in order to make use of the residual heat.

The residual heat indicator "H" will go out if the power supply is interrupted.

The appliance may be switched off at any time by pressing the power key (1).

L'indication disparaît lorsqu'il n'y a plus de danger (à 60 °C). Le display affiche « 0 » si la température est en dessous de 60 °C, tandis qu'il affiche « H » lorsqu'elle est supérieure à 60 °C.

Pour économiser de l'énergie, il est conseillé d'éteindre la zone de cuisson un peu avant, afin d'exploiter la chaleur résiduelle.

L'indication de la chaleur résiduelle « H » est perdue à la suite d'une interruption de la tension de réseau.

**Arrêt de l'appareil**

On peut éteindre l'appareil à n'importe quel moment à l'aide de la touche de mise en route (1).

### **Zone di cottura a doppio circuito**

Due zone di cottura possono essere dotate di secondo circuito: per esempio la zona si compone di un disco centrale e di una corona esterna. E' possibile accendere la sola zona centrale oppure entrambe. Ciò consente l'adattamento dell'area riscaldante alla pentola utilizzata.

### **Dual circuit cooking zone.**

Two cooking zones may be equipped with a dual circuit, e.g., a central disc and an outer ring. You can either use the central zone alone or both zones together and thus adapt the cooking area to suit the size of the pan.

### **Zones de cuisson à double circuit**

Deux zones de cuisson peuvent être munies d'un deuxième circuit ; par exemple, la zone est formée d'un disque central et d'une couronne. On peut allumer uniquement la zone centrale ou les deux. Ceci permet d'adapter la zone chauffante à la casserole utilisée.

**Accensione di una zona a doppio circuito**

1. La zona a doppio circuito deve essere attivata.

2. Selezionare il livello desiderato (1÷9).

3. Accendere il secondo circuito mediante il tasto di doppio circuito (6).

La spia (10) relativa alla zona selezionata si accende; il secondo circuito si accende assieme a quello primario.

**Switching on a dual circuit zone.**

1. The relative zone must be on.

2. Select the desired power level (1 to 9).

3. Switch on the second circuit by pressing the dual circuit key (6).

The indicator light (10) of the selected zone will illuminate; the second circuit is switched on together with the first.

**Allumage d'une zone à double circuit**

1. La zone à double circuit doit être activée.

2. Sélectionner le niveau désiré (1÷9).

3. Allumer le deuxième circuit à l'aide de la touche du double circuit (6).

Le témoin (10) correspondant à la zone sélectionnée s'allume ; le deuxième circuit s'allume en même temps que le premier.

**DE**

Die Anzeige zeigt "0" an, solange die Temperatur unterhalb von 60 °C bleibt. Überschreitet die Temperatur den Wert von 60 °C, so erscheint "H" auf der Anzeige. Um Strom zu sparen, schalten Sie die Kochzone früher aus, um die Restwärme zu nutzen. Die Restwärmeanzeige "H" geht bei einem Stromausfall.

Ausschalten des Geräts  
Das Gerät kann in jedem Augenblick mit Hilfe der Einschalttaste (1) abgeschaltet werden.

### Kochzonen mit doppeltem Heizkreis

Zwei Kochzonen können mit einem zweiten Heizkreis ausgestattet werden: z. B. besteht die Bereich aus einer zentralen Scheibe und aus einem Außenkranz. Es ist möglich, nur den zentralen Bereich einzuschalten oder beide Bereiche. Man kann so die Wärmezone dem verwendeten Kochgeschirr anpassen.

Einschalten einer Zone mit doppeltem Heizkreis  
1. Die Kochzone mit doppeltem Heizkreis muss aktiviert werden.  
2. Die gewünschte Stufe auswählen (1÷9).  
3. Den zweiten Heizkreis mit Hilfe der Taste des zweiten Heizkreises einschalten (6).  
Die dem ausgewählten Bereich entsprechende Warnleuchte (10) leuchtet auf; der zweite Heizkreis wird zusammen mit dem ersten Heizkreis eingeschaltet.

**ES**

*El display muestra "0" mientras que la temperatura permanece por debajo de los 60°C, mientras muestra "H" cuando la temperatura supera los 60°C.*  
*Para ahorrar energía apagar la zona de cocción con anticipación, para aprovechar el calor residual.*  
*La señalización de calor residual "H" se pierde después de una interrupción de la tensión de red.*

*Apagamiento del aparato*  
*El aparato puede ser apagado en cualquier momento a través de la tecla de encendido (1).*

### Zonas de cocción de doble circuito

*Dos zonas de cocción pueden estar provistas de un segundo circuito: por ejemplo la zona está compuesta de un disco central y de una corona externa. Es posible encender sólo la zona central o ambas. Esto permite la adaptación del área calentadora a la olla utilizada.*

*Encendido de una zona a doble circuito*  
*1. La zona de doble circuito debe ser activada.*  
*2. Seleccionar el nivel deseado (1÷9).*  
*3. Encender el segundo circuito a través de la tecla de doble circuito (6).*  
*El piloto (10) relativo a la zona seleccionada se enciende; el segundo circuito se enciende junto con el principal.*

**NL**

en toont "H" wanneer de boven de 60°C komt.  
Om energie te besparen kan u de kookplaat voortijdig afzetten en de restwarmte benutten.  
De melding "H" (restwarmte) gaat verloren wanneer de stroom langer.

Het toestel uitzetten  
Het toestel kan op eender welk moment met de toets aan/uit (1) worden uitgezet.

### Kookplaten met dubbel circuit

Twee kookplaten kunnen met een dubbel circuit uitgerust zijn: de plaat bestaat bij voorbeeld uit een centrale schijf en uit een buitenste kring. U hebt de keuze om alleen de centrale schijf of de beide circuits aan te zetten. Zo kan u het warmvlak i.f.v. de gebruikte pot aanpassen.

Een kookplaat met dubbel circuit aanzetten  
1. De plaat met dubbel circuit moet aanstaan.  
2. Kies het gewenste niveau (1÷9).  
3. Zet het tweede circuit aan met de toets "2<sup>de</sup> circuit" (6).  
Het verklikkerlichtje voor de geselecteerde zone gaat branden; het 2<sup>de</sup> circuit gaat samen met het 1<sup>ste</sup> circuit aan.

**PT**

*O display mostra "0" enquanto que a temperatura estiver abaixo dos 60°C, enquanto mostra "H" quando a temperatura ultrapassa os 60°C.*  
*Para poupar energia apagar a zona de cozedura antecipadamente, com a finalidade de aproveitar o calor residual.*  
*Asinalização do calor residual "H" perde-se a seguir à interrupção da tensão da rede.*

*Apagamento do dispositivo*  
*O aparelho pode ser desligado em qualquer momento através da tecla de acendimento (1).*

### Zonas de cozedura com circuito duplo

*Duas zonas de cozedura podem ser dotadas do segundo circuito: por exemplo a zona compõe-se de um disco central e de um círculo externo. É possível acender só a zona central ou então ambas. Isto consente a adaptação da área que aquece à panela utilizada.*

*Acendimento de uma zona com duplo circuito*  
*1. A zona com duplo circuito deve ser activada.*  
*2. Seleccionar o nível desejado (1÷9).*  
*3. Acender o segundo circuito através da tecla de duplo circuito (6).*  
*O visor (10) relativo à zona seleccionada se acende; o segundo circuito se acende juntamente com aquele primário.*

*Spegnimento del secondo circuito di una zona di cottura*

*1. La zona a doppio circuito deve essere attivata.*

*2. Toccare il tasto di doppio circuito (6).*

*La spia (10) si spegne e si spegne inoltre il circuito secondario della zona di cottura.*

*Switching off the second circuit of a dual circuit zone.*

*1. The dual circuit zone must be on.*

*2. Touch the dual circuit key (6).*

*The indicator light (10) goes out and the second circuit is switched off.*

*Appliance lock function and automatic safety switch off*

*Arrêt du deuxième circuit d'une zone de cuisson*

*1. La zone à double circuit doit être activée.*

*2. Effleurer la touche du double circuit (6).*

*Le témoin (10) et le deuxième circuit de la zone de cuisson s'éteignent.*

### **Blocco dell'apparato o della zona di cottura**

*Blocco dell'apparato*

*L'intero apparato può essere bloccato con il tasto di blocco (9), al fine di impedire operazioni non intenzionali. La funzione serve anche come sicurezza per i bambini.*

*Se la funzione di blocco non viene disattivata prima di spegnere l'apparato, alla successiva riaccensione questa risulterà ancora attivata.*

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

### **Appliance lock function**

*The entire appliance may be locked to prevent unintentional operation by pressing the lock key (9). This also serves a child safety function.*

*If the lock function is not deactivated before the appliance is switched off, it will still be active when the appliance is next switched on.*

*While the lock function is activated, operating the keys will have no effect.*

### **Blocage de l'appareil ou de la zone de cuisson**

*Blocage de l'appareil*

*Le fonctionnement de tout l'appareil peut être bloqué à l'aide de la touche de blocage (9), afin d'empêcher toute opération involontaire. La fonction sert également de sécurité pour les enfants.*

*Si cette fonction de blocage n'est pas désactivée avant d'éteindre l'appareil, celle-ci sera encore activée lors de la mise en marche successive.*

*Tant que la fonction de blocage est active, l'action sur les touches n'a aucun effet.*

### **Spegnimento di sicurezza**

*Se una o più zone di cottura rimangono inavvertitamente accese, il controllo provvede a spegnerle automaticamente dopo un certo periodo di tempo.*

*Nel caso di spegnimento automatico di sicurezza, viene visualizzato il simbolo "H".*

*Per evitare lo spegnimento automatico è sufficiente toccare il tasto di selezione della zona o i tasti "+" e "-" prima dello scadere del tempo limite.*

### **Automatic safety switch off**

*If one or more of the cooking zones is left on by mistake, the control will automatically switch them off after a certain time limit.*

*In the event of automatic safety switch off, the symbol "H" is displayed.*

*To prevent automatic switch off, simply touch the zone selection key or the "+" and "-" keys before the time limit expires.*

### **Arrêt de sécurité**

*Si une ou plusieurs zones de cuisson restent allumées sans le vouloir, le contrôle les éteint automatiquement après un certain temps.*

*Si l'appareil s'est éteint automatiquement, le display affiche le symbole « H ». Pour éviter l'arrêt automatique, il suffit d'effleurer la touche de sélection de la zone ou les touches « + » et « - » avant la fin du temps limite.*

### **Preriscaldamento automatico (funzione Heat-up)**

*Questo automatismo semplifica*

### **Automatic pre-heating (Heat-up function)**

*This function simplifies the*

### **Préchauffage automatique (fonction Heat-up)**

*Cet automatisme simplifie le*

**DE****ES****NL****PT**

Ausschalten des zweiten Heizkreises einer Kochzone

1. Die Zone mit doppeltem Heizkreis muss aktiviert werden.

2. Die Taste des doppelten Heizkreises (6) berühren.

Die Warnleuchte (10) erlischt und der zweite Heizkreis der Kochzone schaltet sich aus.

*Apagamiento del segundo circuito de una zona de cocción*

*1. La zona de doble circuito debe ser activada.*

*2. Tocar la tecla de doble circuito (6).*

*El piloto (10) se apaga y se apaga también el circuito secundario de la zona de cocción.*

Het 2<sup>de</sup> circuit van een kookplaat uitzetten

1. De plaat met dubbel circuit moet aanstaan.

2. Raak de toets "2<sup>de</sup> circuit" aan (6).

Het verlikkerlichtje (10) én het 2<sup>de</sup> circuit van die kookplaat gaan uit.

*Apagamento do segundo circuito de uma zona de cozedura*

*1. A zona com duplo circuito deve ser activada.*

*2. Tocar a tecla de duplo circuito (6).*

*O visor (10) se apaga e apaga-se também o circuito secundário da zona de cozedura.*

## **Sperrfunktion des Geräts oder der Kochzone**

## **Bloqueo del aparato o de la zona de cocción**

## **Het toestel of de kookplaat blokkeren**

## **Bloqueio do aparelho ou da zona de cozedura**

Sperrfunktion des Geräts

Das gesamte Gerät kann mit der Sperrtaste (9) blockiert werden, um unerwünschte Benutzung zu vermeiden. Die Funktion dient ebenfalls als Kindersicherheit.

Wird die Sperrfunktion nicht vor dem Ausschalten des Geräts deaktiviert, so ist sie beim nächsten Wiedereinschalten immer noch aktiviert.

Solange die Sperrfunktion aktiv ist, können die Tasten nicht betätigt werden.

*Bloqueo del aparato*

*Todo el aparato puede ser bloqueado con la tecla de bloqueo (9), para impedir operaciones no intencionales. La función también sirve como seguridad para los niños.*

*Si la función de bloqueo no es desactivada antes de apagar el aparato, en el sucesivo encendido ésta resultará activada todavía.*

*Mientras la función de bloqueo es activa, la acción sobre las teclas no tiene ningún efecto.*

Het toestel blokkeren

Het hele toestel kan met de blokkeertoets (9) worden geblokkeerd; op die manier vermijdt u onbedoelde handelingen. Deze functie is tevens een veiligheid voor kinderen.

Als u de blokkeerfunctie niet uitschakelt vóór u het toestel uitzet, dan zal die functie nog geactiveerd zijn wanneer u het toestel een volgende keer aanzet. Zolang de blokkeerfunctie actief is, zullen de toetsen niet reageren.

*Bloqueio do aparelho*

*Pode ser bloqueado todo o aparelho com a tecla de bloqueio (9), a fim de impedir operações não intencionais. A função serve também como segurança para as crianças. Se a função de bloqueio não for desactivada antes de desligar o aparelho, ao sucessivo reacendimento a mesma ainda resultará activada.*

*Até que a função de bloqueio estiver activa, a acção sobre as teclas não tem nenhum efeito.*

## **Sicherheitsabschalten**

## **Apagamiento de seguridad**

## **Uitschakelen als veiligheid**

## **Apagamento de segurança**

Bleibt eine oder mehrere Kochzonen unbeabsichtigt eingeschaltet, so stellt die Gerätesteuerung sie nach einer gewissen Zeit automatisch aus.

*Si una o más zonas de cocción inadvertidamente permanecen encendidas, el control provee a apagarlas automáticamente después de un cierto período de tiempo.*

Als één of verscheidene kookplaten toevallig blijven aanstaan, zal de controle ze na een bepaalde tijd automatisch afzetten.

*Se uma ou diversas zonas de cozedura ficam inadvertidamente acesas, o controle se encarrega de as apagar automaticamente depois de um certo período de tempo.*

Bei automatischer Sicherheitsabschaltung wird das Symbol "H" angezeigt.

*En el caso de apagamiento automático de seguridad, se visualiza el símbolo "H".*

Wanneer de automatische uitschakeling het toestel afzet, verschijnt het symbool "H" op de display.

*No caso de apagamento automático de segurança, é visualizado o símbolo "H".*

Um das vollautomatische Abschalten zu verhindern genügt es, die Auswahlaste der Kochzone oder die Tasten "+" und "-" zu betätigen, bevor der Zeitlimit abläuft.

*Para evitar el apagamiento automático es suficiente tocar la tecla de selección de la zona o las teclas "+" y "-", antes de que termine el tiempo límite.*

Om te vermijden dat het toestel automatisch wordt afgezet, drukt u gewoon op de toetsen om een plaat te selecteren of op de toetsen "+" of "-" vóór de tijdslimiet verstreken is.

*Para evitar o apagamento automático é suficiente tocar a tecla de selecção da zona ou as teclas "+" e "-", antes que termine o tempo limite.*

## **Automatisches Vorheizen (Heat-up Funktion)**

## **Pre calentamiento automático (función Heat-up)**

## **Automatische voorverwarming (functie Heat-up)**

## **Pré-aquecimento automático (função Heat-up)**

Dieser Automatismus vereinfacht

*Este automatismo simplifica el*

Dit automatisme maakt koken

*Este automatismo simplifica o pro-*

il processo di cottura in quanto non è richiesta la presenza umana durante tutto il ciclo di cottura.

La funzione determina un preriscaldamento della zona di cottura alla massima potenza, in modo da portare velocemente la zona alla temperatura di regime. Dopo un certo tempo, il livello di potenza ritorna spontaneamente a quello impostato.

#### **Attivazione del preriscaldamento automatico**

Selezionare la zona di cottura interessata tramite il tasto (2). Selezionare il livello 9 mediante il tasto “-.”; quindi selezionare il livello 9 con punto decimale, con il tasto “+”. Selezionare allora il livello di potenza desiderato, ad esempio il livello 6, con il tasto “-”. Nella modalità di preriscaldamento automatico, il display della relativa zona di cottura mostra il livello impostato (“6”) con un punto decimale (13).

#### **Modifica del livello di potenza durante il preriscaldamento automatico**

1. La zona interessata deve essere attivata. Il punto decimale (13) della rispettiva zona deve essere acceso.

2. Il valore di heat-up può essere solo incrementato tramite il tasto “+”.

Se il livello viene aumentato, il nuovo tempo di preriscaldamento viene calcolato considerando quello già intercorso con la precedente impostazione.

Esempio: Viene selezionato il livello 1, al quale corrisponde un tempo di preriscaldamento di 1' 11".

Dopo 30", si aumenta il livello fino a 4. A questo livello il tempo di preriscaldamento è di 5' 28".

cooking process as it obviates the need for human intervention.

The cooking zone is first preheated at maximum power to rapidly bring the zone up to the cooking temperature, after which the power is automatically reduced to the preset level.

#### **Activating the automatic preheating function.**

Select the cooking zone by pressing key (2). Select power level 9 using the “-.” key, then select level 9 with a decimal point, using the “+” key. Now select the desired power level, e.g. 6, using the “-” key. In automatic preheating mode, the cooking zone display will alternately show the set level (“6”) with a decimal point (13).

#### **Changing the power level setting during automatic preheating**

1. The relative cooking zone must be on. The decimal point (13) on the corresponding display must be lit up.

2. The heat-up value can only be increased with the “+” button. If the level is increased, the new preheating time will be calculated taking account the time elapsed since the previous setting.

Example: Level 1 is first selected, corresponding to a preheating time of 1' 11".

After 30", the power level is increased to 4, which requires a preheating time of 5' 28".

After changing the level,

processus de cuisson, étant donné qu'on peut s'absenter durant tout le cycle de cuisson.

Cette fonction lance le préchauffage de la zone de cuisson à la puissance maximum, de façon à porter rapidement la zone en question à la température de régime. Après un certain temps, le niveau de puissance revient spontanément à celui qui a été programmé.

#### **Mise en marche du préchauffage automatique**

Sélectionner la zone de cuisson voulue à l'aide de la touche (2). Sélectionner le niveau 9 à l'aide de la touche « - . », puis sélectionner le niveau 9 avec un point décimal, à l'aide de la touche « + ». Sélectionner alors le niveau de puissance désiré, par exemple, le niveau 6, à l'aide de la touche « - ». Avec la modalité « préchauffage automatique », le display de la zone de cuisson correspondante affiche le niveau programmé (« 6 ») avec un point décimal (13).

#### **Modification du niveau de puissance durant le préchauffage automatique**

1. La zone concernée doit être activée. Le point décimal (13) de la zone correspondante doit être allumé.

2. La valeur de Heat-up (préchauffage) ne peut être augmentée qu'à l'aide de la touche “+”.

Si le niveau est plus élevé, le nouveau temps de préchauffage sera calculé en fonction du temps écoulé à partir de la précédente programmation.

Exemple : Le niveau 1, auquel correspond un temps de préchauffage de 1' 11", a été sélectionné.

Après 30 s, on augmente le niveau jusqu'à 4. A ce point, le temps de préchauffage est de 5' 28".



den Garvorgang, da während des Garzyklus keine Aufsicht erforderlich ist.

Die Funktion bewirkt das Vorwärmen der Kochzone bei maximaler Leistung, um die Kochtemperatur so schnell wie möglich zu erreichen. Nach einer gewissen Zeit kehrt die Leistungsstufe spontan auf den eingestellten Wert zurück.

### **Einschalten der automatischen Vorwärmfunktion**

Die gewünschte Kochzone mit Hilfe der Taste (2) auswählen. Stufe 9 mit Hilfe der Taste “-“ auswählen; Stufe 9 mit einem Kommazeichen, mit Hilfe der Taste “+” auswählen. Dann die gewünschte Leistungsstufe, z. B. die Stufe 6, mit der Taste “-“ auswählen. Bei eingeschalteter automatischer Vorwärmfunktion zeigt die Anzeige der entsprechenden Kochzone die eingestellte Stufe (“6”) und das Symbol “A” mit einem Kommazeichen (13).

### **Ändern der Leistungsstufe während des automatischen Vorwärmens**

1. Die entsprechende Kochzone muss aktiviert sein. Der Dezimalpunkt (13) der entsprechenden Zone muss aufleuchten.

2. Der Vorheizwert (Heat-up) kann nur mit der Taste “+” gesteigert werden.

Wird die Leistungsstufe erhöht, wird die neue Vorwärmzeit unter Berücksichtigung der mit der vorherigen Einstellung verstrichenen Zeit berechnet.

Beispiel: Die Stufe 1 wird ausgewählt, der eine Vorwärmzeit von 1' 11" entspricht.

Nach 30 Sekunden wählt man die Leistungsstufe 4 aus. Die Vorwärmzeit beträgt bei dieser Leistungsstufe 5' 28".

Nach der Veränderung der

*proceso de cocción porque no es necesario la presencia humana durante todo el ciclo de cocción.*

*La función determina un precalentamiento de la zona de cocción a la máxima potencia, para llevar rápidamente la zona a la temperatura de régimen. Después de un cierto tiempo, el nivel de potencia vuelve a aquel programado espontáneamente.*

### **Activación del precalentamiento automático**

*Seleccionar la zona de cocción interesada a través de la tecla (2). Seleccionar el nivel 9 a través de la tecla “-”; luego seleccionar el nivel 9 con un punto decimal, con la tecla “+”. Seleccionar entonces el nivel de potencia deseado, por ejemplo el nivel 6, con la tecla “-”. En la modalidad de precalentamiento automático, el display de la zona de cocción relativa muestra el nivel programado (“6”) con un punto decimal (13).*

### **Modificación del nivel de potencia durante el precalentamiento automático**

*1. La zona interesada debe ser activada. El punto decimal (13) de la zona respectiva debe estar encendido.*

*2. El valor de heatup puede sólo aumentarse mediante la tecla “+”.*

*Si el nivel es aumentado, el tiempo nuevo de precalentamiento se calcula considerando aquel ya transcurrido con la programación precedente.*

*Ejemplo: Se selecciona el nivel 1, al que corresponde un tiempo de precalentamiento de 1' 11".*

*Después de 30", se aumenta el nivel hasta 4. En este nivel, el tiempo de precalentamiento es de 5' 28".*

*Luego de la modificación del nivel, el precalentamiento automá-*

*ticamente, aangezien er niet tijdens de hele kookcyclus iemand aanwezig hoeft te zijn.*

Met deze functie wordt de kookplaat op maximaal vermogen voorverwarmd, zodat ze snel op werktemperatuur komt. Na een tijdje gaat het vermogen automatisch terug naar het ingestelde vermogen.

### **De automatische voorverwarming aanzetten**

Selecteer de gewenste kookplaat met toets (2). Ga naar niveau 9 met de toets “-”, ga vervolgens naar niveau 9 met één decimale punt, met toets “+”. Stel vervolgens het gewenste vermogen in met de toets “-”, vb. niveau 6. Bij het automatisch voorverwarmen toont de display van die kookplaat de ingestelde waarde (“6” in ons voorbeeld) met één decimale punt (13)

### **Het vermogen tijdens het automatisch voorverwarmen wijzigen**

1. De betrokken kookplaat moet uiteraard al aanstaan; de decimale punt (13) van de plaat in kwestie moet branden.

2. De heatup-waarde kan alleen door middel van de toets “+” verhoogd worden.

Als u het niveau optrekt, wordt de nieuwe voorverwarmtijd berekend in functie van de tijd die met de vorige instelling al verstrekt.

Voorbeeld: U had niveau 1 ingesteld, waarvoor de voorverwarmtijd 1' 11" bedraagt. 30" later trekt u het vermogen op naar 4, wat eigenlijk een voorverwarmtijd van 5' 28" vereist.

Door de wijziging zal het voorverwarmen nog 4' 58" duren

*cesso de cozedura, visto que não exige a presença humana durante todo o ciclo de cozedura.*

*A função determina um pré-aquecimento da zona de cozedura à máxima potência, de maneira a levar rapidamente a zona à temperatura de regime. Depois de um certo período de tempo, o nível de potência volta espontaneamente àquele programado.*

### **Ativação do pré-aquecimento automático**

*Seleccionar a zona de cozedura interessada através da tecla (2). Seleccionar o nível 9 através da tecla “-”; em seguida seleccionar o nível 9 com um ponto decimal, com a tecla “+”. Seleccionar então o nível de potência desejado, por exemplo o nível 6, com a tecla “-”. Na modalidade de pré-aquecimento automático, o display da respectiva zona de cozedura mostra o nível programado (“6”) com um ponto decimal (13).*

### **Modificação do nível de potência durante o pré-aquecimento automático**

*1. A zona interessada deve ser activada. O ponto decimal (13) da respectiva zona deve estar aceso.*

*2. O valor de heatup pode ser aumentado somente através da tecla “+”.*

*Se o nível for aumentado, o novo tempo de pré-aquecimento é calculado considerando aquele já decorrido com a precedente programação.*

*Exemplo: É seleccionado o nível 1, ao qual corresponde um tempo de pré-aquecimento de 1' 11". Depois de 30", se aumenta o nível até 4. A este nível o tempo de pré-aquecimento é de 5' 28".*

*A seguir à modificação do nível, o pré-aquecimento automático ainda durará 4' 58" (resultado da*

*In seguito alla modifica del livello, il preriscaldamento automatico durerà ancora 4' 58" (risultato della sottrazione 5' 28" - 30 '' = 4' 58').*

the automatic preheating will last a further 4' 58" (5' 28" - 30 '' = 4' 58').

*Par suite de la modification du niveau, le préchauffage automatique durera encore 4' 58" (résultat de la soustraction: 5' 28" - 30 '' = 4' 58').*

#### **Disattivazione della funzione di preriscaldamento automatico.**

1. la zona interessata deve essere attivata. Il punto decimale (13) della rispettiva zona deve essere acceso;  
2. premere il tasto "-" (4) dopo almeno 10 secondi dall'attivazione della funzione.

#### **Deactivating the automatic preheating function.**

1. the relative zone must be on. The decimal point (13) on the corresponding display must be lit up;  
2. press "-" (4) after the function has been activated for at least 10 seconds.

#### **Arrêt de la fonction de préchauffage automatique**

1. la zone concernée doit être activée. Le point décimal (13) de la zone correspondante doit être allumé;  
2. presser la touche « - » (4) au moins 10 s après l'activation de la fonction.

#### **Funzione Timer**

Anche questo automatismo semplifica il processo di cottura in quanto non è richiesta la presenza umana durante il ciclo di cottura. La zona di cottura verrà spenta automaticamente all'esaurirsi di un tempo impostato.

#### **Timer Function**

This automatic function also obviates the need for human intervention during the entire cooking cycle. The cooking zone is automatically switched off after the set time period.

#### **Fonction minuterie**

Cet automatisme simplifie également le processus de cuisson, puisqu'il évite d'être présent pendant tout le cycle de cuisson. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement à la fin du temps programmé.

#### **Attivazione della funzione timer**

1. la zona interessata deve essere attivata.  
2. Selezionare un livello tra 1 e 9.  
3. Toccare il tasto di timer (7): il display del timer visualizza ora "00".  
4. Selezionare il tempo di cottura (da 0 a 99 minuti) per mezzo dei tasti "+" e "-" (5 e 4).  
La funzione di timer si avvia automaticamente entro pochi secondi.  
La spia (11) corrispondente alla

#### **Activation of the timer function.**

1. the zone to be programmed must be on.  
2. Select a level between 1 and 9.  
3. Press the timer key (7): the timer display will show "00".  
4. Select the cooking time (from 0 to 99 minutes) using keys "+" and "-" (5 and 4).  
The timer function is automatically activated within a few seconds.  
The indicator light (11) corresponding to the

#### **Activation de la fonction minuterie**

1. La zone concernée doit être activée.  
2. Sélectionner un niveau entre 1 et 9.  
3. Effleurer la touche du minuterie (7) : le display du minuterie affiche « 00 ».  
4. Sélectionner le temps de cuisson (de 0 à 99 mn) à l'aide des touches « + » et « - » (5 et 4).  
La fonction minuterie se met en route automatiquement après quelques secondes.



Leistungsstufe dauert das *tico durará todavía 4' 58''* (resultaat van de aftrekking: 5' automatische Vorwärmen noch *(resultado de la resta de 5' 28'' 28'' - 30 '' = 4' 58')*. *subtracção 5' 28'' - 30 '' = 4' 58')*. weitere 4' 58'' (5' 28'' - 30 '' = - 30 '' = 4' 58').

#### Ausschalten der automatischen Vorwärmfunktion.

1. Die entsprechende Kochzone muss aktiviert sein. Der Dezimalpunkt (13) der entsprechenden Zone muss leuchten;  
2. Taste “-” (4) innerhalb von 10 Sekunden nach Einschalten der Funktion drücken.

#### *Desactivación de la función de precalentamiento automático.*

*1. la zona interesada debe ser activada. El punto decimal (13) de la respectiva zona debe estar encendido;*  
*2. apretar la tecla “-” (4) después de al menos 10 segundos de la activación de la función.*

#### Het automatisch voorverwarmen uitschakelen

1. De betrokken kookplaat moet uiteraard al aanstaan; de decimale punt (13) van de plaat in kwestie moet branden.  
2. Druk op toets “-” (4) nadat de functie tenminste 10 seconden aanstond.

#### *Desactivação da função de pré- aquecimento automático.*

*1. a zona interessada deve ser activada. O ponto decimal (13) da respectiva zona deve estar aceso;*  
*2. premir a tecla “-” (4) pelo menos depois de 10 segundos da activação da função.*

#### Timer-Funktion

Auch dieser Automatismus vereinfacht den Garvorgang, da während des Garzyklus keine Aufsicht erforderlich ist. Die Kochzone wird nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ausgeschaltet.

#### *Función Timer*

*Este automatismo también simplifica el proceso de cocción porque no es necesario la presencia humana durante todo el ciclo de cocción. La zona de cocción será apagada automáticamente al terminar un tiempo programado.*

#### Timer

Dit automatisme maakt koken eenvoudiger, aangezien er niet tijdens de hele kookcyclus iemand aanwezig hoeft te zijn. De kookplaat wordt automatisch uitgezet na een ingestelde tijd.

#### *Função Timer*

*Também este automatismo simplifica o processo de cozedura, porque não é necessária a presença humana durante todo o ciclo de cozedura. A zona de cozedura será apagada automaticamente ao esgotar-se de um tempo programado.*

#### Einschalten der Timer-Funktion

1. Die entsprechende Kochzone muss aktiviert sein.  
2. Eine Leistungsstufe zwischen 1 und 9 auswählen.  
3. Die Taste des Timers berühren (7): auf der Timer-Anzeige erscheint nun “00”.  
4. Kochzeit (zwischen 0 und 99 Minuten) mit Hilfe der Tasten “+” und “-” (5 und 4) auswählen. Die Timer-Funktion schaltet sich nach wenigen Sekunden ein. Die Warnleuchte (11), die der mit der Timer-Funktion

#### *Activación de la función timer*

*1. la zona interesada debe ser activada.*  
*2. Seleccionar un nivel entre 1 y 9.*  
*3. Tocar la tecla del timer (7): el display del timer visualiza la hora “00”.*  
*4. Seleccionar el tiempo de cocción (desde 0 a 99 minutos) por medio de las teclas “+” y “-” (5 y 4).*  
*La función de timer se pone en marcha automáticamente en pocos segundos.*  
*El piloto (11) correspondiente a*

#### De timer aanzetten

1. De betrokken kookplaat moet uiteraard al aanstaan.  
2. Kies een niveau tussen 1 en 9.  
3. Druk op de timer-toets (7): de display van de timer staat nu op “00”.  
4. Stel met de “+” en “-” toetsen (5 e 4) de kooktijd in (van 0 tot 99 minuten).  
De timer start enkele seconden daarna automatisch. Het verklikkerlichtje (11) voor de met de timer geprogrammeerde plaat, licht op. Om de kooktijd snel in te stellen,

#### *Activação da função timer*

*1. a zona interessada deve ser activada.*  
*2. Seleccionar um nível entre 1 e 9.*  
*3. Tocar a tecla do timer (7): o display do timer visualiza a hora “00”.*  
*4. Seleccionar o tempo de cozedura (desde 0 até 99 minutos) através das teclas “+” e “-” (5 e 4).*  
*A função do timer se coloca em marcha automaticamente dentro de poucos segundos.*  
*O visor (11) correspondente à zona programada com a função timer, se ilumina.*  
*Para programar rapidamente o*

zona programmata con la funzione timer, si illumina.

Per impostare rapidamente il tempo di cottura, mantenere costantemente premuto il tasto “+” o “-”.

La funzione timer si applica a tutte le zone cottura.

programmed zone illuminates. To rapidly adjust the cooking time, hold pressed the “+” or “-” keys.

The timer function applies to all hob zones.

Le témoin (11) correspondant à la zone programmée avec la fonction minuterie s'allume.

Pour programmer rapidement le temps de cuisson, maintenir pressée la touche « + » ou « - ». La fonction minuterie s'applique à toutes les zones de cuisson.

### **Modifica del tempo di cottura già impostato**

Il tempodi cottura può essere modificato in qualsiasi momento.

1. la zona interessata deve essere attivata. Il display corrispondente lampeggia assieme al led corrispondente al ~~2. Per modificare il tempo di timer (7).~~

3. Impostare il nuovo tempo con i tasti “+” e “-” (5 e 4).

Per impostare rapidamente il tempo di cottura, mantenere costantemente premuto il tasto “+” o “-”.

### **Changing a previously set cooking time.**

The programmed cooking time may be changed at any time.

1. the relative zone must be on. The corresponding display flashes together with the LED corresponding to the zone timer (11).

2. Press the timer key (7).

3. Set a new cooking time using the keys “+” and “-” (5 and 4).

To rapidly adjust the cooking time, hold pressed the “+” or “-” keys.

### **Modification du temps de cuisson programmé**

A tout instant, on peut modifier le temps de cuisson.

1. La zone concernée doit être activée. L'écran correspondant clignote avec le voyant correspondant au minuteur de la zone (11).

2. Effleurer la touche de la minuterie (7).

3. Programmer le nouveau temps de cuisson à l'aide des touches « + » et « - » (5 et 4).

Pour programmer rapidement le temps de cuisson, maintenir pressée la touche « + » ou « - ».

### **Disattivazione della funzione timer**

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

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

La zona di cottura è ora spenta.

### **Deactivating the timer function.**

When the set cooking time has elapsed, an audible signal sounds for 2 minutes.

To interrupt the signal, simply press any key.

The cooking zone is now switched off.

### **Arrêt de la fonction minuterie**

Lorsque le laps de temps est écoulé, l'appareil émet un signal sonore pendant 2 mn.

Pour interrompre ce signal sonore, il suffit d'effleurer une touche quelconque.

La zone de cuisson est maintenant éteinte.

Se si vuole interrompere il timer prima del suo scadere:

1. la zona interessata deve essere attivata.

2. Toccare il tasto di timer (7).

3. Azzerare il tempo tenendo premuto il tasto “-” (4).

La funzione timer è ora disattivata ma la zona di cottura rimane accesa, fintanto che non la si spegne manualmente.

If you want to interrupt the timer before the programmed time period has elapsed:

1. the relative zone must be on.

2. Press the timer key (7).

3. Zero the time by pressing “-” (4).

The timer is now deactivated but the cooking zone will remain on until it is switched off manually.

Pour arrêter la minuterie avant la fin :

1. La zone concernée doit être activée.

2. Effleurer la touche de la minuterie (7).

3. Mettre à zéro le temps en maintenant pressée la touche « - » (4).

La fonction minuterie est arrêtée, mais la zone de cuisson reste allumée jusqu'à ce qu'on ne l'éteigne manuellement.

programmierten Kochzone entspricht, leuchtet auf. Zum raschen Einstellen der Kochzeit, die Taste "+" oder "-" gedrückt halten. Die Timer-Funktion bezieht sich auf alle Kochzonen.

*la zona programada con la función timer, se ilumina. Para programar rápidamente el tiempo de cocción, tener apretada la tecla "+" o "-" constantemente. La función timer se aplica a todas las zonas de cocción.*

houdt u de "+" of "-" toets ingedrukt. De timer werkt voor op alle kookzones.

*tempo de cozedura, manter constantemente premida a tecla "+" ou "-". A função timer se aplica em todas as zonas de cozedura.*

### Ändern der eingestellten Kochzeit

Die Kochzeit kann in jedem Augenblick verändert werden.

1. Die entsprechende Kochzone muss aktiviert sein. Das entsprechende Display blinkt gemeinsam mit der LED des Zonen-Timers (11).
2. Die Timer-Taste berühren (7).
3. Die neue Zeit mit den Tasten "+" und "-" (5 und 4) eingeben. Zum raschen Einstellen der Kochzeit, die Taste "+" oder "-" gedrückt halten.

### *Modificación del tiempo de cocción ya programado*

*El tiempo de cocción puede ser modificado en cualquier momento.*

1. *la zona interesada debe ser activada. El display correspondiente parpadea junto con el led correspondiente al temporizador de zona (11).*
2. *Tocar la tecla del timer (7).*
3. *Programar el tiempo nuevo con las teclas "+" y "-" (5 y 4). Para programar rápidamente el tiempo de cocción, tener apretada constantemente la tecla "+" o "-".*

### De reeds ingestelde kooktijd wijzigen

De kooktijd kan op elke moment worden gewijzigd.

1. De betrokken kookplaat moet uiteraard al aanstaan. Het overeenkomstige display knippert samen met de led die bij de zonetimer hoort (11).
2. Druk op de timer-toets (7).
3. Stel met de "+" en "-" toetsen (5 en 4) de nieuwe kooktijd in. Om de kooktijd snel in te stellen, houdt u de "+" of "-" toets ingedrukt.

### *Alteração do tempo de cozedura já programado*

*O tempo de cozedura pode ser modificado em qualquer momento.*

1. *a zona interessada deve ser activada. O display correspondente pisca junto com o led correspondente ao temporizador da zona (11).*
2. *Tocar a tecla do timer (7).*
3. *Programar o novo tempo com as teclas "+" e "-" (5 e 4). Para programar rapidamente o tempo de cozedura, manter constantemente premida a tecla "+" ou "-".*

### Ausschalten der Timer-Funktion

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton.

Um den Signalton zu unterbrechen, irgendeine Taste berühren.

Die Kochzone ist nun ausgeschaltet.

### *Desactivación de la función timer*

*Cuando el tiempo termina, se emite una señal acústica de una duración de 2 minutos.*

1. *Para interrumpir con anticipación la señal acústica es suficiente tocar cualquier tecla. La zona de cocción ahora está apagada.*

### De timer uitzetten

Wanneer de tijd verstreken is, gaat er een 2 minuten durende "biep" af.

Om die "biep" af te zetten, drukt u op eender welke toets. De kookplaat staat nu af.

### *Desactivação da função timer*

*Quando terminou o tempo, se emite um sinal acústico pela duração de 2 minutos.*

*Para interromper antecipadamente a sinalização acústica é suficiente tocar uma tecla qualquer. A zona de cozedura agora está apagada.*

Soll der Timer vor dem Abflauen der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden:

1. Die entsprechende Kochzone muss aktiviert sein.
2. Die Timer-Taste berühren (7).
3. Die eingestellte Zeit auf Null stellen, indem man die Taste "-" (4) gedrückt hält. Die Timer-Funktion ist nun ausgeschaltet, aber die Kochzone bleibt so lange eingeschaltet, bis

*Si se quiere interrumpir el timer antes de que termine:*

1. *la zona interesada debe ser activada.*
2. *Tocar la tecla timer (7).*
3. *Poner a cero el tiempo teniendo apretada la tecla "-" (4). La función timer ahora está desactivada pero la zona de cocción permanece encendida, hasta que non se la apaga manualmente.*

Als u de timer voortijdig wilt uitzetten:

1. De betrokken kookplaat moet uiteraard al aanstaan.
2. Druk op de timer-toets (7).
3. Zet de tijd op nul door de toets "-" (4) ingedrukt te houden. De timer staat nu uit, maar de kookplaat blijft aan, totdat u ze manueel uitzet.

*Se se quer interromper o timer antes do seu findar:*

1. *a zona interessada deve ser activada.*
2. *Tocar a tecla do timer (7).*
3. *Colocar o tempo a zero mantendo premida a tecla "-" (4). A função timer agora está desactivada mas a zona de cozedura permanece acesa, até ao momento em que a mesma se apaga manualmente.*

**IT****GB****FR***Spegnimento rapido:*

1. la zona interessata deve essere attivata.

2. Premendo simultaneamente i tasti “+” e “-“ (5 e 4), la zona di cottura si spegne immediatamente. In tal modo viene disattivato anche il timer.

## Rapid switch off:

1. the relative zone must be on.

2. Press keys “+” and “-“ (5 and 4) simultaneously; the cooking zone is switched off immediately. The timer will also be deactivated.

*Arrêt rapide*

1. La zone concernée doit être activée.

2. Presser simultanément les touches « + » et « - » (5 et 4) ; la zone de cuisson s'éteint immédiatement. La minuterie aussi est arrêtée.

Tab. 1

<i><b>Livello di potenza</b></i> <b>Power level</b> <i><b>Niveau de puissance</b></i>	<i><b>Funzione Heat-up (Tempo in minuti)</b></i> <b>Heat-up function (Time in minutes)</b> <i><b>Fonction Heat-up (Temps en minutes)</b></i>
1	1' 11"
2	2' 44"
3	4' 47"
4	5' 28"
5	6' 29"
6	1' 11"
7	2' 44"
8	2' 44"
9	---

**DE****ES****NL****PT**

sie manuell ausgeschaltet wird.

Schnellabschalten:

1. Die entsprechende Kochzone muss aktiviert sein.

2. Bei gleichzeitigem Drücken der Tasten "+" und "-" (5 und 4) wird die Kochzone sofort ausgeschaltet.

Auf diese Weise wird auch der Timer ausgeschaltet.

*Apagamiento rápido:*

1. *la zona interesada debe ser activada.*

2. *Apretando simultáneamente las teclas "+" y "-" (5 y 4), la zona de cocción se apaga inmediatamente. De esta manera también se desactiva el timer.*

Snel uitzetten

1. De betrokken kookplaat moet uiteraard al aanstaan.

2. Druk tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-" (5 en 4), en de kookplaat gaat meteen uit. Hiermee schakelt u meteen ook de timer uit.

*Apagamento rápido:*

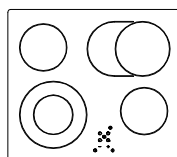
1. *a zona interessada deve ser activada.*

2. *Premindo simultaneamente as teclas "+" e "-" (5 e 4), a zona de cozedura se apaga imediatamente. De tal maneira se desactiva também o timer.*

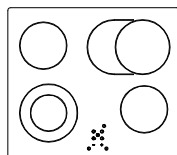
Tab. 1

<b>Leistungsniveau</b> <b>Nivel de potencia</b> <b>Vermogensniveau</b> <b>Nível de potência</b>	<b>Aufheizfunktion (Zeit in Minuten)</b> <b>Función Heat-up (Tiempo en minutos)</b> <b>Functie Heat-up (Tijd in minuten)</b> <b>Função Heat-up (Tempo em minutos)</b>
1	1' 11"
2	2' 44"
3	4' 47"
4	5' 28"
5	6' 29"
6	1' 11"
7	2' 44"
8	2' 44"
9	---

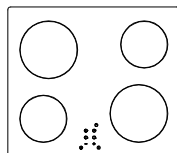
## TOUCH CONTROL MINI SQUARE



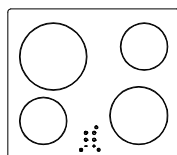
TCP64C1



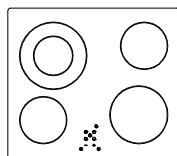
TCP64C2



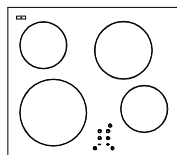
TCP64C3



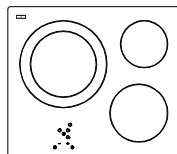
TCP64C4



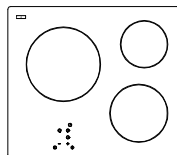
TCP64C5



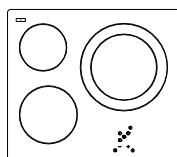
TCP64C6



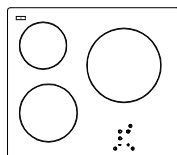
TCP63FS



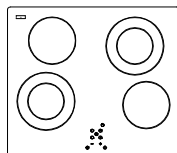
TCP63FS2



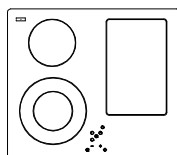
TCP63FD



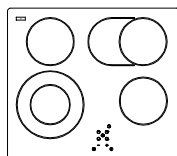
TCP63FD2



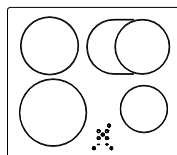
TC64F1



TCP63FG



TCP64L6



TCP64C7

Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2

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

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

1

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

2-3

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

4

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

5-6

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

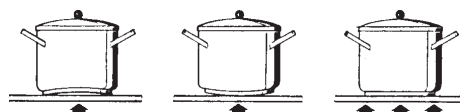
7-8

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

9

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

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



**NO**  
NO  
**NON**  
NEIN  
**NO**  
NEEN  
**NÃO**

**NO**  
NO  
**NON**  
NEIN  
**NO**  
NEEN  
**NÃO**

**SÌ**  
YES  
**OUI**  
JA  
**SÌ**  
JA  
**SÌM**

Fig. 4 - Abb. 4 - Afb. 4



Fig. 5 - Abb. 5 - Afb. 5

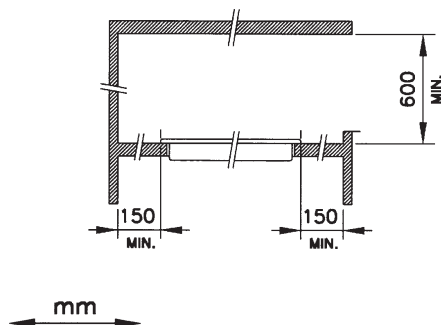
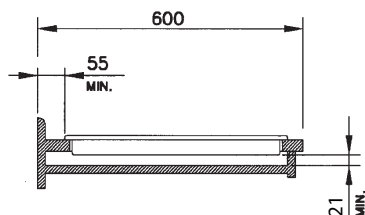


Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6

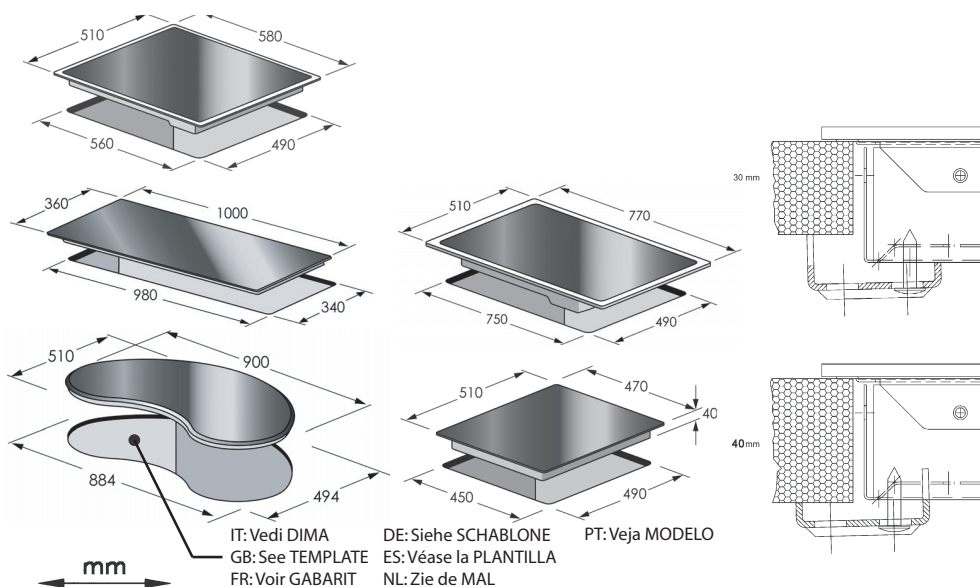


Fig. 7 - Abb. 7 - Afb. 7

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

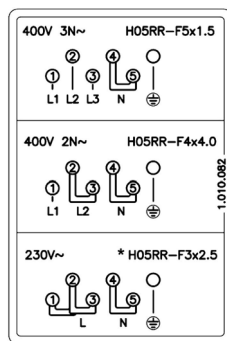


Fig. 8 - Abb. 8 - Afb. 8





## IT

N.B.: - Nell'uso degli elementi riscaldanti si consigliano recipienti a fondo piatto (Fig. 6) con diametro uguale o leggermente superiore a quello indicato sul piano;  
- evitare trabocchi di liquido; pertanto ad ebollizione avvenuta o comunque a liquido riscaldato ridurre l'erogazione di calore;  
- non lasciare inseriti gli elementi riscaldanti a vuoto o con pentole o tegami vuoti.

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

### Manutenzione

(Fig. 5 ) Prima di tutto rimuovere residui di cibo e spruzzi di grasso dalla superficie di cottura con un raschietto. Successivamente pulire nella zona calda con Sidel o Stahlfix con carta da cucina, indi risciacquare con acqua e asciugare con uno straccio pulito.

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

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

NON UTILIZZARE  
PULITORI A VAPORE

## GB

N.B.: - When one makes use of heating elements, we advise receptacles with flat bottom (Fig. 6) having same diameter or lightly higher than that of the hot area.

- Avoid overflows of liquid, therefore when boiling has happened, or in any case when liquid is heated, reduce the heat supply.

- Don't leave the heating elements on without receptacles on the top or with void pots and pans.

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

### Maintenance

(Fig.5 ) First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper (fig. 7). Then clean the hot area as best as possible with SIDOL, STAHLFIX or other similar products with a papertowel, then rinse again with water and dry with a clean cloth.

Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sacchariferous food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper (fig. 7).-This is to avoid any possible damage to the surface of the top.

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

DO NOT USE STEAM  
CLEANERS

## FR

N.B.: - Nous recommandons l'utilisation de recipients à fond plat (Fig. 6) d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la zone chaude;

- Eviter les débordements de liquide; réduire la puissance une fois l'ébullition atteinte;

- Ne pas laisser fonctionner les éléments de chauffe à vide ou avec un recipient vide.

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

### Entretien

(Fig.5 ) Avant tout enlever les restes de nourriture et les giclées de graisse de la surface de cuisson avec une paillette métallique.

Nettoyer ensuite dans la zone chaude avec Sidel ou Stahlfix et du papier de cuisine, rincer par de l'eau et essuyer avec un chiffon propre.

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

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

NE PAS UTILISER DE  
NETTOYEURS À VAPEUR

N.B. - Für den Gebrauch der Heizelemente empfehlen sich Töpfe mit geradem Boden (Abb. 6) und gleichem oder nur wenig größerem Durchmesser;  
- Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten, indem Sie nach Erreichen des Siedepunkts oder Erhitzen der Flüssigkeit die Wärmezufuhr zurückschalten;  
- lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Topf oder mit leeren Töpfen eingeschaltet.

N.B. - *En el uso de los elementos calentadores se aconseja utilizar recipientes con fondo plano (Fig. 6) de diámetro igual o ligeramente superior a aquel indicado por la serigrafía.*

- *Evitar desbordamientos de líquido. Por lo tanto, a ebullición completa o de todas formas una vez que esté caliente el líquido, reducir la potencia;*  
- *No dejar encendidas los elementos calentadores vacíos o con ollas o cacerolas vacías.*

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

N.B.: - Bij het gebruik van de elementen wordt aangeraden om gebruik te maken van pannen met een platte bodem (Fig. 6), waarvan de diameter gelijk is of iets groter dan is aangegeven op de plaat;

- Overkoken van vloeistof vermijden; daarom bij het aan de kook raken of hoe dan ook bij verwarmde vloeistoffen de toevoer van warmte verminderen;  
- de elementen niet ingeschakeld laten zonder pan of met een lege pan of braadpan.

*Bij het vaststellen van zelfs het kleinste mogelijke scheurtje in het oppervlak van de kookplaat onmiddellijk de elektriciteits toevoer onderbreken.*

N.B.: - *Quando se usam os elementos aquecedores aconselhamos recipientes com fundo redondo e chato (Fig. 6), de diámetro igual ou ligeiramente superior ao indicado na superfície de aquecimento.*

- *Evite derramar líquidos sobre a superfície de aquecimento e portanto quando se atinge a fervura diminua o calor da superfície de aquecimento.*  
- *Não deixe os elementos aquecedores ligados sem nenhum recipiente em cima ou com recipiente vazios.*

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

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

## Instandhaltung

(Abb. 5) Vor allem Essensreste und Fettspritzer von der Kochoberfläche mit einem Schaber entfernen. Danach die warme Fläche mit Sidel oder Stahlfix und Küchenpapier säubern, dann mit Wasser abwaschen und einem sauberen Lappen trocknen. Spuren von Aluminiumfolie, Plastikgegenständen, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort von der warmen Kochfläche mit einem Schaber entfernt werden um mögliche Schäden der Plattenoberfläche zu vermeiden. Auf keinen Fall Schwämme oder Scheuerlappen verwenden; den Gebrauch von aggressiven chemischen Putzmitteln wie Fornospray oder Fleckenreinigern vermeiden.

## Mantenimiento

(Fig. 5) *Antes de todo quitar los residuos de comida y las salpicaduras de grasa de la superficie de cocción con una raedera. Luego limpiar en la zona caliente con Sidel o Stahlfix con papel de cocina. Luego aclarar con agua y secar con un trapo limpio. Trazas de papel de aluminio, de objetos de plástico, de objetos de comida muy sacaríferas tienen que ser quitadas inmediatamente de la zona caliente de cocción con una raedera para evitar posibles daños a la superficie de cocción. En ningún caso utilicen esponjas o estropajos; eviten también utilizar detergentes químicos agresivos como Fornospray o quitamanchas.*

## Onderhoud

(Fig. 5) Voor het koken etensresten en vetspatten van het kookoppervlak verwijderen met een schraper. Vervolgens de warme zone reinigen met Sidel of Stahlfix en keukenpapier, naspoeien met water en drogen met een schoon stuk keukenpapier. Stukjes aluminiumfolie, plastic voorwerpen, suiker of sterk suikerhoudend voedsel moeten onmiddellijk van de kookzone verwijderd worden met een schraper om mogelijke beschadigingen aan het oppervlak van de plaat te voorkomen. In geen enkel geval sponzen of ruwe doeken gebruiken; ook het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen zoals Fornospray of vlekverwijderaars vermijden.

## Manutenção

(Fig. 5) *Antes de mais nada, elimine, por meio de uma raspadeira, todos os restos de comida e salpicos de gordura da superfície de cozimento. Em seguida, limpe a zona quente com Sidel ou Stahlfix, com papel de cozinha, em seguida, enxague com água e enxugue com um pano limpo. Quaisquer restos de folha de alumínio, de objectos de plástico, de açúcar ou de comida muito açucarada terão de ser removidos imediatamente da zona quente onde se cozinhou, por meio de uma raspadeira, afim de evitar possíveis danos à superfície da chapa de cozimento. De nenhuma maneira se deverá utilizar uma esponja ou esfregão abrasivo. Evitar igualmente a utilização de detergentes químicos agressivos como Fornospray ou produtos para tirar nódoas.*

KEINE HOCHDRUCKREINIGER VERWENDEN

NO UTILIZAR LIMPIADORES A VAPOR

GEEN STOOMREINIGERS GEBRUIKEN

NÃO UTILIZAR LIMPADORES A VAPOR

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION TECHNICIAN

## MODALITÉS D'INSTALLATION

### 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.*

### Installation

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

### 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.*

### Posizionamento

(Fig. 6-7)

*L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano di lavoro come illustrato nell'apposita figura. Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo.*

### Positioning

(Fig. 6-7)

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

### Positionnement

(Fig. 6-7)

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

### Collegamento elettrico

(Fig. 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 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*

### Electrical connection

(Fig. 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, 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.

### Branchement électrique

(Fig. 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 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*

## ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

## INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

## INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

## INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

### 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.

### 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.*

### 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.

### 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.*

### Aufstellung

(Abb. 6-7)

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

### Colocación

(Fig. 6-7)

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

### Plaatsing

(Fig. 6-7)

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

### Posicionamento

(Fig. 6-7)

*O aparelho foi projectado para ser montado num plano de trabalho como está ilustrado na figura correspondente. Vedar todo o perímetro da superfície de trabalho, com o vedador fornecido com o aparelho.*

### Elektrischer Anschluß

(Abb. 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 gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdanschluß 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

### Conexión eléctrica

(Fig. 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 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 tempe-*

### Elektrische aansluiting

(Fig. 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 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 aangege-

### Conexão eléctrica

(Fig. 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 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*

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.

If connecting directly to the mains power supply, fit a multi-pole switch of a suitable size for the rated capacity with a clearance distance which completely disconnects the power line under overvoltage category III conditions, consistently with the rules of installation (the yellow/green earth wire must not be interrupted).

The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

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

La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.

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

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.

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

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

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.

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.

werden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C über der Raumtemperatur erreichen. Für den direkten Netzanschluss muss ein allpoliger Schalter zwischengelegt werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Last bemessen ist, und der die Trennung vom Netz mit einer Kontaktweite gewährleistet, die gemäß den Installationsnormen die vollständige Abschaltung bei Überspannung der 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.

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

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

ven 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 openingssafstand van de contacten die de volledige loskoppeling toestaat bij overspanning van categorie III, overeenkomstig de installatieregels ( de geel/groene aardkabel mag niet worden onderbroken )

De stekker of schakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geïnstalleerd is.

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

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

*temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.*

*Para efectuar a ligação directa à rede é necessário intalar um interruptor omnipolar dimensionado para a carga nominal que, garanta a desconexão da rede e, com uma distância de abertura dos contactos que consinta a desconexão completa nas condições de sobretensão de categoria III, em conformidade com as regras de instalação (o cabo de terra amarelo / verde não deve ser interrompido)*

*A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.*

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

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

# ELEMENTI RISCALDANTI - HEATING ELEMENTS - ELEMENTS DE CHAUFFE

V	tipo - type - type	W
~ 230 V	triplo circuito radiante triple-circuit radiant triple circuit radiant	Ø 145 1200 Ø 145 1200 Ø 145 1200
	triplo circuito radiante triple-circuit radiant triple circuit radiant	Ø 180 - Ø 195 1700 - 1900 Ø 180 - Ø 195 1700 - 1900 Ø 180 - Ø 195 1700 - 1900
	triplo circuito radiante triple-circuit radiant triple circuit radiant	Ø 210 2100 Ø 210 2100 Ø 210 2100
	monocircuito radiante single-circuit radiant monocircuit radiant	Ø 145 1200 Ø 145 1200 Ø 145 1200
	monocircuito radiante single-circuit radiant monocircuit radiant	Ø 180 - Ø 195 1700 - 1900 Ø 180 - Ø 195 1700 - 1900 Ø 180 - Ø 195 1700 - 1900
	monocircuito radiante single-circuit radiant monocircuit radiant	Ø 210 2100 Ø 210 2100 Ø 210 2100
	misto alogeno/radiante mixed-circuit radiant/halogen mixte halogène/radiant	Ø 145 1200 Ø 145 1200 Ø 145 1200
	misto alogeno/radiante mixed-circuit radiant/halogen mixte halogène/radiant	Ø 180 1800 Ø 180 1800 Ø 180 1800
	doppio circuito radiante double circuit radiant double circuit radiant	Ø 210/120-100-80 2100 Ø 210/120-100-80 2100 Ø 210/120-100-80 2100
	doppio circuito radiante ovale double circuit oval radiant double circuit oval radiant	145x250 1800 145x250 1800 145x250 1800
	doppio circuito radiante ovale double circuit oval radiant double circuit oval radiant	145x300 2000 145x300 2000 145x300 2000
	monocircuito radiante single-circuit radiant monocircuit radiant	185x305 1500 185x305 1500 185x305 1500
	monocircuito radiante single-circuit radiant monocircuit radiant	Ø 100 600 Ø 100 600 Ø 100 600
	doppio circuito radiante double circuit radiant double circuit radiant	Ø 230/140 2500 Ø 230/140 2500 Ø 230/140 2500
	doppio circuito radiante double circuit radiant double circuit radiant	Ø 180/80-100-120-80 1700-2000 Ø 180/80-100-120-80 1700-2000 Ø 180/80-100-120-80 1700-2000
	doppio circuito radiante ovale double circuit oval radiant double circuit oval radiant	170x265 2200-2400 170x265 2200-2400 170x265 2200-2400
	doppio circuito radiante rettangolare double circuit rectangular radiant double circuit rectangulaire radiant	140x240 200 140x240 200 140x240 200



# ELEMENTI RISCALDANTI - HEATING ELEMENTS - ELEMENTS DE CHAUFFE

V	tipo - type - type	W
~ 230 V	<i>monocircuito radiante</i>	Ø 230 2500
	<i>single-circuit radiant</i>	Ø 230 2500
	<i>monocircuit radiant</i>	Ø 230 2500
	<i>doppio circuito radiante</i>	Ø 270/210 2200-2400
	<i>double circuit radiant</i>	Ø 270/210 2200-2400
	<i>double circuit radiant</i>	Ø 270/210 2200-2400
	<i>triplo circuito radiante</i>	Ø 270/210/140 2400
	<i>triple-circuit radiant</i>	Ø 270/210/140 2400
	<i>triple circuit radiant</i>	Ø 270/210/140 2400
	<i>doppio circuito radiante rettangolare</i>	140x240 2000
	<i>double circuit rectangular radiant</i>	140x240 2000
	<i>double circuit rectangulaire radiant</i>	140x240 2000
	<i>triplo circuito radiante ovale</i>	170x265 2400
	<i>triple-circuit oval radiant</i>	170x265 2400
	<i>triple circuit ovale radiant</i>	170x265 2400

# HEIZELEMENTE - ELEMENTOS CALEFACTORES - VERWARMINGSELEMENTEN - ELEMENTOS AQUECEDORES

V	Typ - tipo - type - tipo	W
~ 230 V	dreifacher Strahlungskreis <i>Triple circuito radiante</i>	Ø 145 1200 Ø 145 1200
	Drievoudige straalings-stroomkring <i>Tripla circuito radiante</i>	Ø 145 1200 Ø 145 1200
	dreifacher Strahlungskreis <i>Triple circuito radiante</i>	Ø 180 - Ø 195 1700 - 1900 Ø 180 - Ø 195 1700 - 1900
	Drievoudige straalings-stroomkring <i>Tripla circuito radiante</i>	Ø 180 - Ø 195 1700 - 1900 Ø 180 - Ø 195 1700 - 1900
	dreifacher Strahlungskreis <i>Triple circuito radiante</i>	Ø 210 2100 Ø 210 2100
	Drievoudige straalings-stroomkring <i>Tripla circuito radiante</i>	Ø 210 2100 Ø 210 2100
	Einzel-Strahlungskreis <i>Monocircuito radiante</i>	Ø 145 1200 Ø 145 1200
	Eenvoudige straalings-stroomkring <i>Monocircuito radiante</i>	Ø 145 1200 Ø 145 1200
	Einzel-Strahlungskreis <i>Monocircuito radiante</i>	Ø 180 - Ø 195 1700 - 1900 Ø 180 - Ø 195 1700 - 1900
	Eenvoudige straalings-stroomkring <i>Monocircuito radiante</i>	Ø 180 - Ø 195 1700 - 1900 Ø 180 - Ø 195 1700 - 1900
	Einzel-Strahlungskreis <i>Monocircuito radiante</i>	Ø 210 2100 Ø 210 2100
	Eenvoudige straalings-stroomkring <i>Monocircuito radiante</i>	Ø 210 2100 Ø 210 2100
	gemischter Halogen-/Strahlungskreis <i>Mixto/halogeno/radiante</i>	Ø 145 1200 Ø 145 1200
	Gemengd halogeen/uitstraaling <i>Misto halogéneo/radiante</i>	Ø 145 1200 Ø 145 1200
	gemischter Halogen-/Strahlungskreis <i>Mixto/halogeno/radiante</i>	Ø 180 1800 Ø 180 1800
	Gemengd halogeen/uitstraaling <i>Misto halogéneo/radiante</i>	Ø 180 1800 Ø 180 1800
	Doppelstrahlungskreis <i>Doble circuito radiante</i>	Ø 210/120-100-80 2100 Ø 210/120-100-80 2100
	Dubbele straalings-stroomkring <i>Duplo circuito radiante</i>	Ø 210/120-100-80 2100 Ø 210/120-100-80 2100
	ovaler Doppelstrahlungskreis <i>Doble circuito radiante oval</i>	145x250 1800 145x250 1800
	Dubbele ovale straalings-stroomkring <i>Duplo circuito radiante oval</i>	145x250 1800 145x250 1800
	ovaler Doppelstrahlungskreis <i>Doble circuito radiante oval</i>	145x300 2000 145x300 2000
	Dubbele ovale straalings-stroomkring <i>Duplo circuito radiante oval</i>	145x300 2000 145x300 2000
	Einzel-Strahlungskreis <i>Monocircuito radiante</i>	185x305 1500 185x305 1500
	Eenvoudige straalings-stroomkring <i>Monocircuito radiante</i>	185x305 1500 185x305 1500
	Einzel-Strahlungskreis <i>Monocircuito radiante</i>	Ø 100 600 Ø 100 600
	Eenvoudige straalings-stroomkring <i>Monocircuito radiante</i>	Ø 100 600 Ø 100 600
	Doppelstrahlungskreis <i>Doble circuito radiante</i>	Ø 230/140 2500 Ø 230/140 2500
	Dubbele straalings-stroomkring <i>Duplo circuito radiante</i>	Ø 230/140 2500 Ø 230/140 2500
	Doppelstrahlungskreis <i>Doble circuito radiante</i>	Ø 180/80-100-120-80 1700-2000 Ø 180/80-100-120-80 1700-2000
	Dubbele straalings-stroomkring <i>Duplo circuito radiante</i>	Ø 180/80-100-120-80 1700-2000 Ø 180/80-100-120-80 1700-2000
	ovaler Doppelstrahlungskreis <i>Doble circuito radiante oval</i>	170x265 2200-2400 170x265 2200-2400
	Dubbele ovale straalings-stroomkring <i>Duplo circuito radiante oval</i>	170x265 2200-2400 170x265 2200-2400
	Rechteckig Doppelstrahlungskreis <i>Doble circuito radiante rectangular</i>	140x240 200 140x240 200
	Dubbele rechthoekig straalings-stroomkring <i>Duplo circuito radiante rectangular</i>	140x240 200 140x240 200

# HEIZELEMENTE - ELEMENTOS CALEFACTORES - VERWARMINGSELEMENTEN - ELEMENTOS AQUECEDORES

V	Typ - tipo - type - tipo	W
~ 230 V	Einzel-Strahlungskreis <i>Monocircuito radiante</i>	Ø 230 2500
	Eenvoudige straalings-stroomkring <i>Monocircuito radiante</i>	Ø 230 2500
	Doppelstrahlungskreis <i>Doble circuito radiante</i>	Ø 270/210 2200 - 2400
	Dubbele straalings-stroomkring <i>Duplo circuito radiante</i>	Ø 270/210 2200 - 2400
	dreifacher Strahlungskreis <i>Triple circuito radiante</i>	Ø 270/210/140 2400
	Drievoudige straalings-stroomkring <i>Tripla circuito radiante</i>	Ø 270/210/140 2400
	Rechteckig Doppelstrahlungskreis <i>Doble circuito radiante rectangular</i>	140x240 2000
	Dubbele rechthoekig straalings-stroomkring <i>Duplo circuito radiante retangular</i>	140x240 2000
	ovaler dreifacher Strahlungskreis <i>Triple circuito radiante oval</i>	170x265 2400
	Drievoudige ovale straalings-stroomkring <i>Tripla circuito radiante oval</i>	170x265 2400

*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.*

---