

PIANO INDUZIONE 4 IN - 2IN2VC

Installazione - Uso - Manutenzione

IT

INDUCTION HOB 4 IN - 2IN2VC

Installation - Use - Maintenance

GB

TABLE À INDUCTION 4 IN - 2IN2VC

Installation - Emploi - Entretien

FR

INDUKTIONSKOCHFELD 4 IN - 2IN2VC

Installation - Gebrauch - Wartung

DE

PLACA INDUCCION 4 IN - 2IN2VC

Instalación - Uso - Mantenimiento

ES

INDUCTIE-KOOKPLAAT 4 IN - 2IN2VC

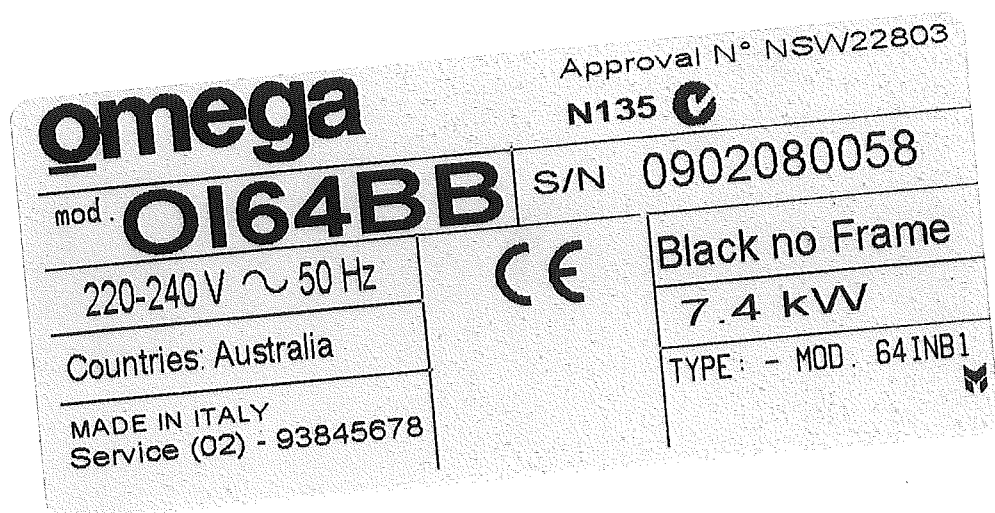
Installatie - Gebruik - Onderhoud

NL

PLANO A INDUÇÃO 4 IN - 2IN2VC

Instalação - Uso - Manutenção

PT



G4

BASIC

IT

Caro Cliente,

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

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

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

IL COSTRUTTORE**GB**

Dear customer,

We thank you and congratulate you on your choice.

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

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

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

THE MANUFACTURER**FR**

Cher client,

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

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

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

LE CONSTRUCTEUR**Sommario**

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

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

Contents

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

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.

Table des matières

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

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

IT

**Principio di
funzionamento**

(Fig. 1)

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

*Il circuito elettronico
governa il funziona-
mento della bobina
(induttore) creando un
campo magnetico.*

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

*La cottura avviene
come sotto descritto.*

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

GB

**Operating
Principle**

(Fig. 1)

It exploits the electro-
magnetic properties of
most cooking vessels.

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

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

The cooking process
takes place as described
below.

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

FR

**Principe de
fonctionnement**

(Fig. 1)

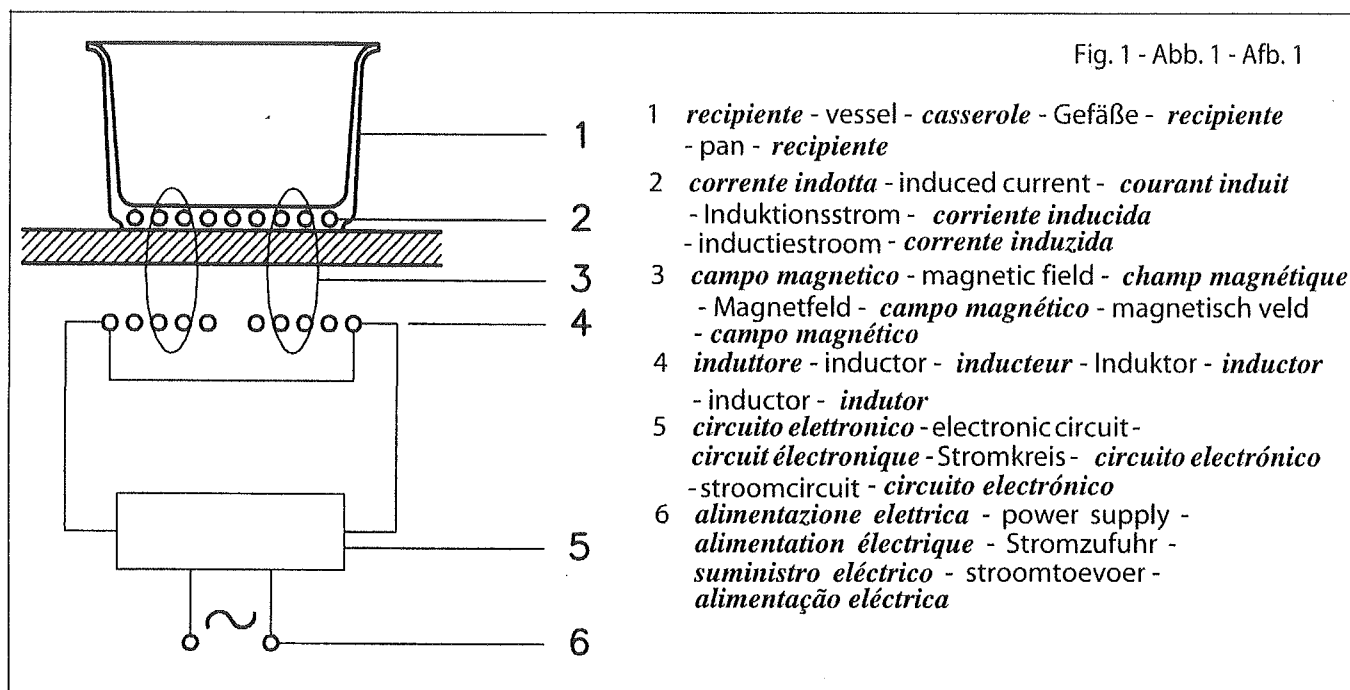
*Il se base sur les
propriétés
électromagnétiques de
la plupart des
récipients de cuisson.*

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

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

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

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



IT

Istruzioni per l'utente

Installazione

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

NON FISSARE INTENSAMENTE LA LAMPADA ALOGENA.

Utilizzazione

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

GB

User's Instructions

Installation

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

DO NOT STARE AT THE HALOGEN LAMP.

Use

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

FR

Instructions pour l'utilisateur

Installation

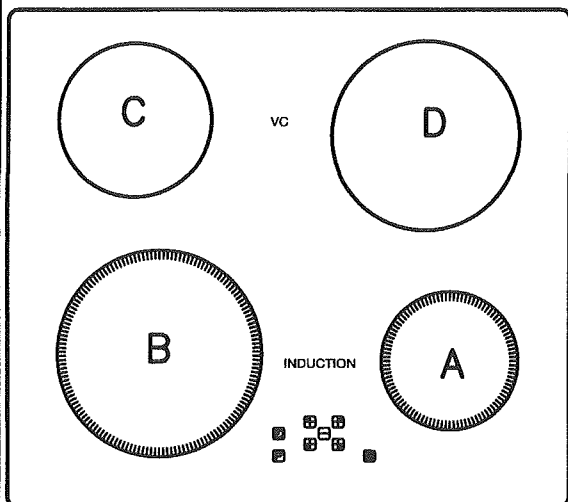
Toutes les opérations relatives à l'installation (raccordement électrique) doivent être faites par un personnel qualifié, en conformité avec les normes en vigueur. En ce qui concerne les instructions spécifiques voir la partie réservée à l'installateur.

NE PAS FIXER INTENSÉMENT LA LAMPE HALOGENE.

Utilisation

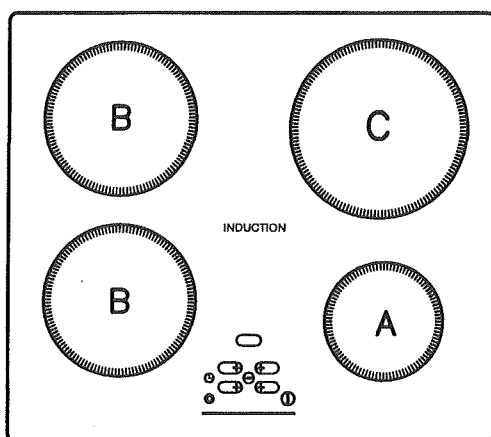
Placer d'abord la marmite sur la zone de cuisson choisie. L'absence de la marmite  empêche le système de démarrer.

2IN2VC



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

4IN41



I

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

GB

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

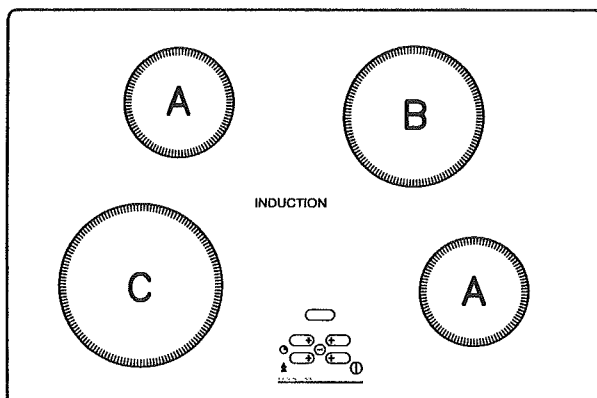
DE

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

FR

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

4IN71



ES

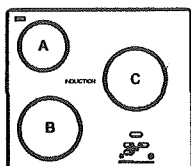
- A ZONA DE COCCIÓN INDUCCIÓN Ø 140
1400 W + BOOSTER 1800W
B ZONA DE COCCIÓN INDUCCIÓN Ø 180
1850 W + BOOSTER 2500W
C ZONA DE COCCIÓN INDUCCIÓN Ø 210
2300 W + BOOSTER 3200W

NL

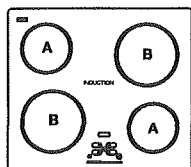
- A INDUCTIEKOOKZONE Ø 140
1400 W + BOOSTER 1800W
B INDUCTIEKOOKZONE Ø 180
1850 W + BOOSTER 2500W
C INDUCTIEKOOKZONE Ø 210
2300 W + BOOSTER 3200W

PT

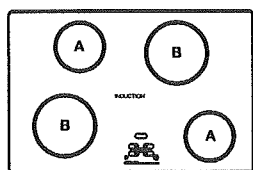
- A ZONA DE COZEDURA POR INDUÇÃO Ø 140
1400 W + BOOSTER 1800W
B ZONA DE COZEDURA POR INDUÇÃO Ø 180
1850 W + BOOSTER 2500W
C ZONA DE COZEDURA POR INDUÇÃO Ø 210
2300 W + BOOSTER 3200W



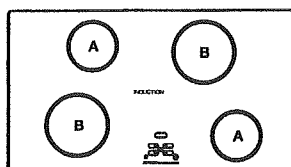
63INB1



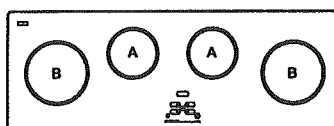
64INB1



74INB1



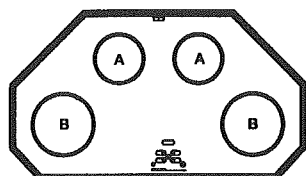
94INB1



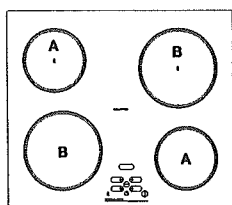
TCS30INB1



TCS10INB1



TCS20INB1



A ZONA COTTURA INDUZIONE Ø 160 - 1400W

B ZONA COTTURA INDUZIONE Ø 200 - 2300W

C ZONA COTTURA INDUZIONE Ø 250 - 2300W



A COOKING ZONE - INDUCTION Ø 160 - 1400W

B COOKING ZONE - INDUCTION Ø 200 - 2300W

C COOKING ZONE - INDUCTION Ø 250 - 2300W



A INDUKTIONKOCHFELD Ø 160 - 1400W

B INDUKTIONKOCHFELD Ø 200 - 2300W

C INDUKTIONKOCHFELD Ø 250 - 2300W



A ZONE DE CUISSON INDUCTION Ø 160 - 1400W

B ZONE DE CUISSON INDUCTION Ø 200 - 2300W

C ZONE DE CUISSON INDUCTION Ø 250 - 2300W



A ZONA DE COCCIÓN INDUCCIÓN Ø 160 - 1400W

B ZONA DE COCCIÓN INDUCCIÓN Ø 200 - 2300W

C ZONA DE COCCIÓN INDUCCIÓN Ø 250 - 2300W



A INDUCTIEKOOKZONE Ø 160 - 1400W

B INDUCTIEKOOKZONE Ø 200 - 2300W

C INDUCTIEKOOKZONE Ø 250 - 2300W

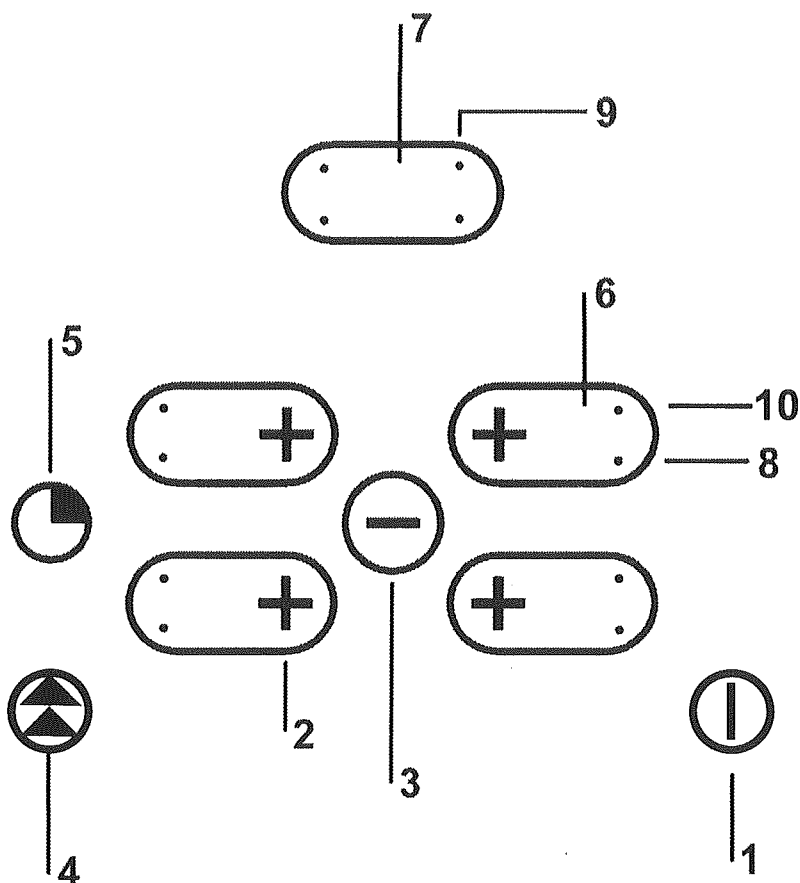


A ZONA DE COZEDURA POR INDUÇÃO Ø 160 - 1400W

B ZONA DE COZEDURA POR INDUÇÃO Ø 200 - 2300W

C ZONA DE COZEDURA POR INDUÇÃO Ø 250 - 2300W

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



I

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

GB

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

FR

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

DE

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

ES

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

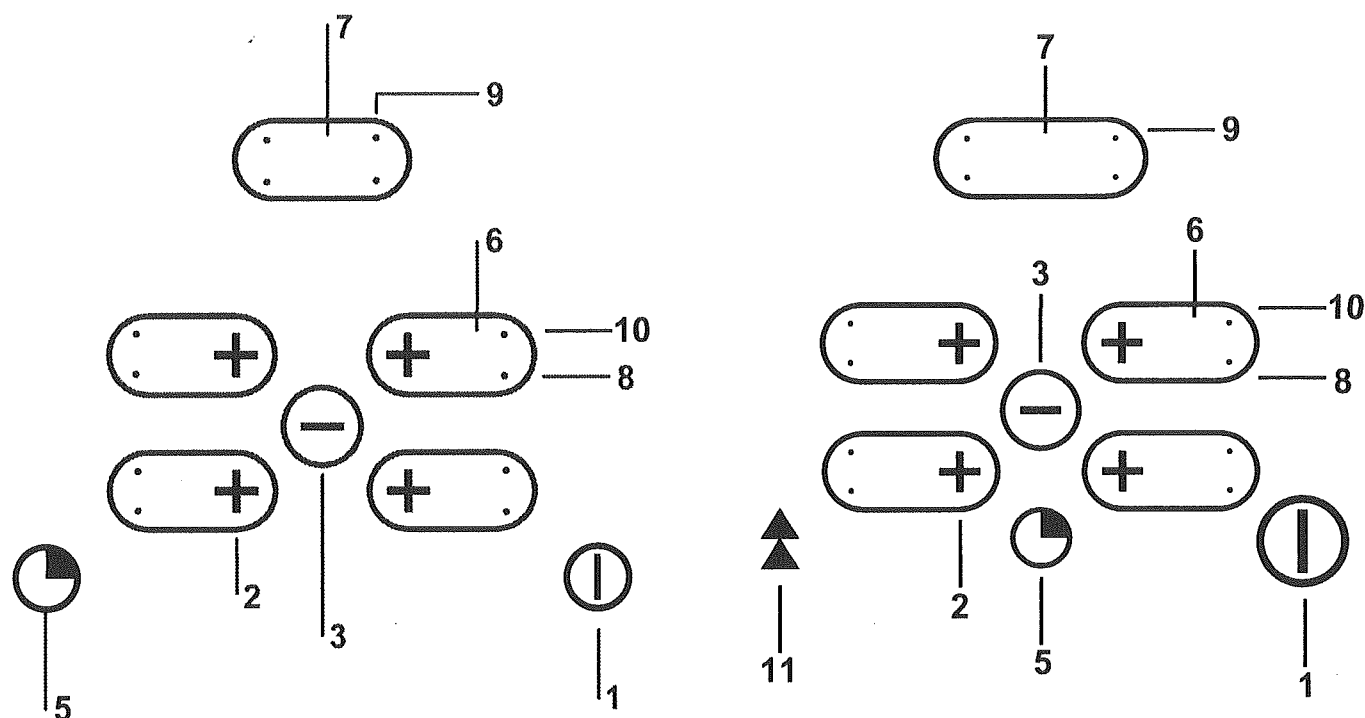
NL

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

PT

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

Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2



I

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

GB

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

FR

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

DE

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

ES

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

NL

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

PT

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

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

FUNZIONIFUNCTIONSFONCTIONS**1.1 Accensione/spegnimento
del Touch Control**

(Fig. 2-2a)

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

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

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

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

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

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

**1.1 Switching the Touch
Control ON/OFF**

(Fig. 2-2a)

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

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

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

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

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

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

**1.1 Marche/arrêt de la
commande sensitive**

(Fig. 2-2a)

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

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

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

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

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

La commande sensitive peut être coupée à tout moment par la

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

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

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

1.2 Spegnimento automatico

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

1.2 Automatic switch-OFF

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

1.2 Arrêt automatique

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

1.3 Accensione/spegnimento di una zona cottura

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

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

1.3 Switching a cooking zone ON and OFF

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

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

1.3 Marche/arrêt d'un foyer

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

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

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

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

Spegnimento di una zona cottura
Selezionare la zona da spegnere con il tasto di selezione (PIU'). La selezione è indicata con il punto nel display della relativa zona. Attivando il tasto PIU' e MENO contemporaneamente, il livello di potenza della zona viene impostato a 0. In alternativa il tasto MENO può essere utilizzato per decrementare il livello di potenza fino a 0.

Se tutte le zone cottura sono a livello di potenza "0", i punti decimali nei displays lampeggiano. Se una zona cottura "scotta", apparirà in alternanza "H" e "0".

Rimuovendo la pentola si passa per 10 minuti in modalità attesa. Sul display apparirà in alternanza la lettera "H" e il simbolo , quindi la zona cottura si spegne e sul display apparirà la lettera "H".

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

Switching OFF an individual cooking zone

To switch off an individual cooking zone, the respective cooking zone has to be selected with the cooking-zone-select-key (= PLUS). The selection is indicated with the static dot in the respective cooking zone display. If the control recognizes that the PLUS-(cooking-zone-select-key is the PLUS-key) and the MINUS-key have been activated simultaneously the setting of the selected cooking zone will be put back to "0". Alternatively, the MINUS-key can be used to count down the setting to "0".

If all cooking zones are at "0", all decimal points in the cooking zone displays are blinking. If a cooking zone is "hot", alternating "H" and "0". When the saucepan is removed, the zone switches to the wait mode for 10 minutes. The letter H and the symbol  alternate on the display the cooking zone then switches off and the letter H appears on the display.

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

Arrêt d'un foyer

Sélectionner le foyer à éteindre avec la touche de sélection (PLUS). Un voyant s'allume sur l'afficheur du foyer correspondant pour confirmer la sélection. Si on appuie en même temps sur les touches PLUS et MOINS, la puissance programmée pour ce foyer est 0. On peut aussi utiliser la touche MOINS pour diminuer la puissance jusqu'à 0.

Si la puissance de tous les foyers est réglée sur "0", les points décimaux clignotent sur les afficheurs. Quand un foyer est chaud, en alternance "H" et "0".

Lorsque la casserole est enlevée, le système se met en modalité d'attente pendant 10 minutes et l'affichage fait apparaître en alternance la lettre H et le symbole . À l'issue de la période d'attente, la zone de cuisson est automatiquement éteinte et l'affichage fait apparaître la lettre H.

Spegnimento di tutte le zone cottura:

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

Switching-OFF all cooking zones:

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

Arrêt de tous les foyers :

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

1.4 Livello di potenza

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

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

1.5 Funzione di identificazione pentola

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

Sul display apparita' il simbolo 

1.6 Funzione Booster

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

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

mod. 4IN (G4)

Zona A - da 1400 a 1800 W

Zona B - da 1850 a 2500 W

Zona C - da 1850 a 2500 W

Zona D - da 2300 a 3200 W

Mod. misto 2IN+2VC

Zona A - da 1400 a 1800 W

Zona B - da 2300 a 3200 W

mod. BASIC (BOOSTER)

Ø160 - da 1400 a 1850 W

Ø200 - da 2300 a 3000 W

Ø250 - da 2300 a 3000 W

Questa funzione puo' terminare prima del tempo quando:

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

- Se la temperatura della zona o del sistema e' troppo elevata

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

1.7 Modelli Misti: accensione elementi riscaldanti multipli a resistenza

L'attivazione accende tutti i circuiti contemporaneamente.

1.4 Power level

Cooking zone power can be adjusted to 9 levels, indicated by the symbols "1" to "9" on the 7-segment LED displays:

The letter "P" on the display means that the cooking zone is working at maximum power. The letter "A" stands for automatic heating.

1.5 Pan sensor function

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

The symbol  appears on the display

1.6 Booster function

Select the cooking zone and then press the Booster button to enter this operating mode.

The letter "P" appears on the display the power of the zone increases from rated power to a higher power for 10 minutes:

Mod. 4IN (G4)

Zone A - from 1400 to 1800 W

Zone B - from 1850 to 2500 W

Zone C - from 1850 to 2500 W

Zone D - from 2300 to 3200 W

Combi mod. 2IN+2VC

Zone A - from 1400 to 1800 W

Zone B - from 2300 to 3200 W

Mod. BASIC (BOOSTER)

Ø160 - from 1400 to 1850 W

Ø200 - from 2300 to 3000 W

Ø250 - from 2300 to 3000 W

This function may terminate ahead of time if:

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

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

- If the pan is removed for more than 10 minutes

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

All the circuits are switched on at the same time.

1.4 Niveau de puissance

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

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

1.5 Fonction d'identification Casserole

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

L'affichage fait apparaître le symbole 

1.6 Fonction Booster

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

Lorsque l'appareil est en mode Booster, l'affichage fait apparaître la lettre "P" et la puissance de la zone sélectionnée passe pendant 10 minutes de la puissance nominale à une puissance supérieure: mod. 4IN (G4)

Zone A - de 1400 à 1800 W

Zone B - de 1850 à 2500 W

Zone C - de 1850 à 2500 W

Zone D - de 2300 à 3200 W

Mod. mixte 2IN+2VC

Zone A - de 1400 à 1800 W

Zone B - de 2300 à 3200 W

mod. BASIC (BOOSTER)

Ø160 - de 1400 à 1850 W

Ø200 - de 2300 à 3000 W

Ø250 - de 2300 à 3000 W

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

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

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

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

1.7 Modèles mixtes: allumage: Éléments chauffants multiples à résistance

L'activation allume tous les circuits en même temps.

1.8 Indicatore di calore residuo

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

Il riscaldamento e il raffreddamento sono calcolati in relazione a:

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

- Il periodo di attivazione dei relè

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

1.8 Residual heat indicator

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

Heating-up and cooling down will be calculated dependent on

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

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

1.8 Indicateur de chaleur résiduelle

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

Le chauffage et le refroidissement sont calculés en fonction :

- de la puissance sélectionnée (de "0" à "9")
- de la durée d'activation des relais

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

1.9 Protezione in caso di accensione involontaria.

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

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

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

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

1.9 Protection against unintended switching-ON

· If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal for 10 seconds, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code " E R 0 3 "

· If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code " E R 0 3 " will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the "hot" status, "H" will appear on the display in alteration with the failure notice.

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

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

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

1.9 Protection contre la mise en marche involontaire

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

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

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

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

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

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

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

Key lock:

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

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

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

Verrouillage des touches :

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

Cette opération s'effectue normalement en 10 secondes, aucune autre touche (en dehors de celles qui viennent d'être indiquées) ne doit être activée. Dans le cas contraire, la séquence est interrompue et la table de cuisson est verrouillée. Le contrôle électronique reste verrouillé jusqu'à ce que l'utilisateur le débloque, même si, entre temps, il est arrêté et remis en marche. Même une réinitialisation de la commande sensitive (après une chute de tension) ne débloque pas les touches.

Sblocco dei tasti per cucinare:

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

Unlocking for cooking purposes:

To unlock and operate the control it is required to operate the front right cooking-zone-select-key and the MINUS-key simultaneously.

"L" (LOCKED) in the display extinguishes and all cooking zones show "0" with a blinking dot. Should a cooking zone be "hot", "H" is displayed instead of the static "0". After switching-OFF the control, the child safety feature is active again.

Déverrouillage des touches pour cuisiner :

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

Eliminazione del blocco tasti:

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

Cancelling the key lock:

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

Suppression du verrouillage des touches :

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

1.11 MODELLI MISTI: spegnimento parziale dei circuiti multipli

Utilizzando il controllo TouchLite, a seconda della versione, è possibile controllare piastre con circuito doppio o triplo.

Quando una radiante multipla viene attivata, vengono accesi tutti i circuiti contemporaneamente. Se si vuole accendere solamente il circuito più interno, i circuiti esterni possono essere spenti con il tasto apposito.

Azionando il tasto di circuito-multiplo i circuiti più esterni della zona cottura attiva possono essere disattivati in qualsiasi momento. Un circuito esterno attivo viene indicato da un LED addizionale apposito. Una nuova attivazione del tasto di circuito-multiplo attiva

1.11 COMBI MODELS: partial switch-off of multiple circuits

Depending on the design it is possible to operate dual- or triple-circuit radiant heating elements with the LITE-Touch Control.

When a multi-circuit heating element is put into operation, all heating circuits are switched-ON at the same time. If only the inner heating circuits should be used, the outer heating circuit can be switched-OFF by means of the multi-circuit key or in individual steps.

By operating the multi-circuit key the respective outer circuit of the assigned active cooking zone (setting π , "0") can be cut-off anytime. An activated outer circuit will be indicated by an additional LED. A renewed operation of the multi-circuit key will add the outer circuit(s)

1.11 MODELE MIXTES: extinction partielle des circuits multiples

Le contrôle TouchLite, selon la version, permet de contrôler les tables à double ou triple circuit.

Quand une table à radiants multiples est mise en marche, tous les circuits sont activés en même temps. Pour mettre en marche uniquement le circuit situé vers l'intérieur, arrêter les circuits externes avec la touche correspondante.

Les circuits externes du foyer actif peuvent être désactivés à tout moment avec la touche circuit multiple. Les circuits externes actifs sont indiqués par une LED supplémentaire spécifique. Pour réactiver les circuits externes, appuyer à nouveau sur la touche circuit multiple. Les LED

nuovamente i circuiti esterni e i LED assegnati si accendono.

at any time, the assigned LED's glow again (toggle-function)

If a cooking zone other than the one with multi-circuit function will be selected, the multi-circuit status will be changed and all cooking zones will be deselected (the decimal point extinguishes).

correspondantes s'allument.

Comportamento di un circuito triplo:

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

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

Behaviour of dual-circuit cut-OFF:

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

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

Comportement d'un circuit triple

Si l'élément contrôlé est un radiant à circuit triple :

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

1.13 Segnale acustico (cicalino)

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

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

1.13 Audible signal (buzzer)

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

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

1.13 Signal sonore (vibreur)

Pendant le fonctionnement, le vibreur signale les activités suivantes :

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

1.12 Funzione di Timer (opzionale)

La funzione timer è realizzata in due versioni:

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

1.12 Timer function (optional)

The timer function is realized in two versions:

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

1.12 Fonction temporisation (en option)

La fonction temporisation existe en deux versions :

- minuteur autonome 1.99 min :

scaduto.

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

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

Timer autonomo:

· Se il touch è acceso il timer autonomo può essere utilizzato attivando il tasto timer. Tutte le zone di cottura son in posizione "0".

Il display mostra "00" senza nessun tasto selezionato. Entro 10 secondi il timer si spegne.

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

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

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

· L'impostazione del timer può essere fatta sia con attivazioni continue dei tasti **TIMER** e **MENO** sia con attivazioni a tocchi successivi (con segnale sonoro). Dopo che il timer è stato impostato inizia il conto alla rovescia. Lo scadere del tempo verrà notificato da un segnale sonoro e dal lampeggiare del display del timer che mostrerà "00".

Il segnale sonoro si fermerà

· Automaticamente dopo 2 minuti
· Azionando un tasto qualsiasi

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

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

Timer as minute minder (stand-alone):

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

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

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

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

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

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

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

The sound signal will be stopped

· automatically after 2 minutes and/or

signal sonoro indicando che le temps programmé est écoulé. Cette fonction est disponible uniquement pendant l'utilisation de la table de cuisson.

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

Minuteur autonome:

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

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

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

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

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

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

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

Il display smette di lampeggiare e si spegne.

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

· Il timer può essere disattivato premendo il tasto ON/OFF due volte.

· by operating any key.

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

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

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

Le signal sonore s'arrête

· automatiquement au bout de 2 minutes

· par pression d'une touche quelconque

L'afficheur cesse de clignoter et s'éteint.

Éteindre/régler le minuteur

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

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

· Programmazione del timer per le zone cottura

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

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

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

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

· Timer programming on cooking zones

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

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

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

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

· Programmation du minuteur pour chaque foyer

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

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

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

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

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

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

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

Il segnale sonoro e il lampeggiamento del display si interromperanno

· Automaticamente dopo 2 minuti.
· Azionando uno dei tasti.

Il display del timer si spegne.

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

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

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

increasing the adjusted time, the PLUS-key of the respective cooking zone has to be used. (setting π "0")

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

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

· automatically after 2 minutes
· by operating any key.

The timer display extinguishes.

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

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

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

· L'écoulement du délai programmé est indiqué par un signal sonore et par les chiffres "00" sur l'afficheur : la LED du foyer correspondant au minuteur clignote. Le foyer s'éteint et "H" s'affiche si le foyer "brûle. Dans le cas contraire, l'afficheur du foyer montre un trait.

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

· automatiquement au bout de 2 minutes.

· par pression d'une touche quelconque.

L'afficheur du minuteur s'éteint.

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

IT

Precauzioni

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

GB

Precautions

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

FR

Précautions

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

IT

Pentolame

(Fig. 3)

- se una calamita avvicinata al fondo di un recipiente rimane attratta questa può già essere una pentola adatta alla cottura ad induzione.
- preferire pentolame dichiarato anche per cottura ad induzione.
- pentolame a fondo piatto e spesso.
- una pentola di 20 cm di diametro permette di sfruttare la massima potenza.
- una pentola più piccola riduce la potenza ma non causerà dispersione d'energia.
- E' comunque sconsigliabile l'utilizzo di recipienti di diametro inferiore a 10 cm.
- recipienti inox con fondo multistrato o inox ferritico se precisato sul fondo: per induction
- recipienti in ghisa meglio se con fondo smaltato per evitare graffiature al piano vetroceramico
- sono sconsigliati e non convengono recipienti in vetro, ceramica, terracotta recipienti in alluminio, rame o inox non magnetico (austenitico).

GB

Cooking vessels

(Fig. 3)

- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking
- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking
- flat- and thick-bottomed vessels
- a vessel with a 20-centimeter diameter ensures the maximum exploitation of power
- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss
- We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 10 cm.
- stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking
- cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface
- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainless-steel vessels.

FR

Casseroles

(Fig. 3)

- une casserole dont le fond attire l'aimant serait déjà une casserole adaptée à la cuisson à induction
- employez plutôt des casseroles garanties pour la cuisson à induction
- casseroles au fond plat et épais
- une casserole de 20 cm de diamètre vous permettra d'exploiter la puissance du plan de cuisson au maximum
- une casserole plus petite réduit la puissance mais ne causera pas de déperdition d'énergie.
- Nous conseillons quand-même de ne pas utiliser de récipients avec un diamètre inférieur à 10 cm.
- récipients en acier inoxydable pourvus d'un fond à couches multiples ou en acier inoxydable ferritique si spécifiquement produits pour cuisson à induction
- récipients en fonte de préférence au fond émaillé qui ne raye pas le plan vitrocéramique
- nous déconseillons les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non magnétique (austénitique).

IT

Manutenzione

(Fig. 4)

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

GB

Maintenance

(Fig. 4)

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

FR

Entretien

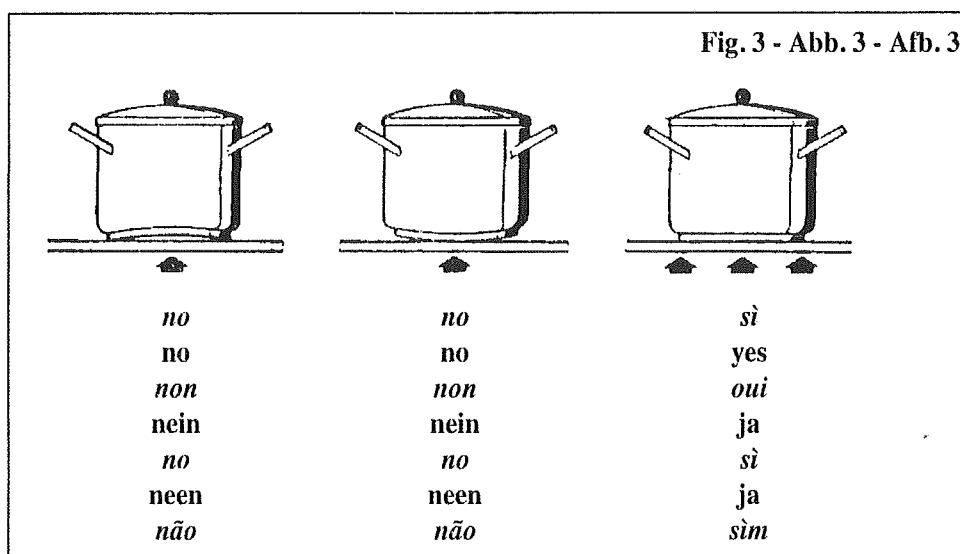
(Fig. 4)

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

NON UTILIZZARE
PULITORI A VAPORE

DO NOT USE STEAM
CLEANERS

NE PAS UTILISER DE
NETTOYEURS À VAPEUR



DE

Instandhaltung

(Abb. 4)

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

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

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

ES

Mantenimiento

(Fig. 4)

Restos de hojas de aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos fuertemente sacaríficos deben ser inmediatamente removidos del plano de cocción con un raspador para evitar daños posibles a la superficie del plano. Sucesivamente limpiar con SIDOL o STANFIX y papel de cocina, luego enjuagar con agua y secar con un paño limpio.

De ninguna manera usar esponjas o estropajos abrasivos; evitar también el uso de detergentes químicos agresivos como Fornospray o quitamanchas.

NL

Onderhoud

(Afb. 4)

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

PT

Manutenção

(Fig. 4)

Marcas de papeis de alumínio, resíduos de alimentação salpicadelas de gordura, açúcar ou alimentos fortemente sacaríferos devem ser tirados imediatamente do plano de cozedura com um raspador para evitar possíveis danos à superfície do plano. Sucessivamente limpar com SIDOL ou STANFIX e papel de cozinha, portanto enxaguar com água e enxugar com um pano limpo.

Em nenhum caso usar esponjas ou esfregões abrasivos; evitar também o uso de detergentes químicos agressivos como FORNOSPRAY ou TIRANÓDAS.

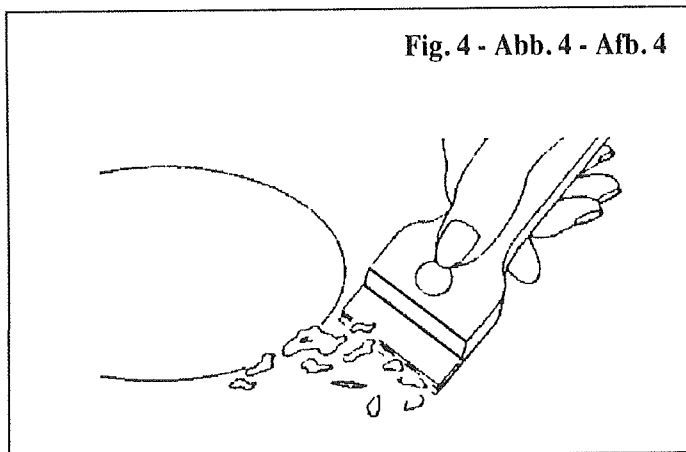
KEINE HOCHDRUCKREI-NIGER VERWENDEN

NO UTILIZAR LIMPIADO RES A VAPOR

GEEN STOOMREINIGERS GEBRUIKEN

NÃO UTILIZAR LIMPADO RES A VAPOR

Fig. 4 - Abb. 4 - Afb. 4



IT

Istruzioni per l'installatore

Installazione

Le presenti istruzioni sono rivolte all'installatore qualificato quale guida all'installazione, regolazione e manutenzione secondo le leggi e le normative in vigore. Gli interventi devono sempre essere effettuati ad apparecchiatura disinserita elettricamente.

Posizionamento (Fig. 5)

L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano come illustrato nell'apposita figura. Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo. E' sconsigliabile l'installazione sopra un forno contrariamente accertarsi che:
- il forno sia munito di un efficace sistema di raffreddamento.
- che non avvenga in nessun caso passaggio di aria calda dal forno verso il piano.
- prevedere passaggi d'aria come indicato in figura.

Collegamento elettrico (Fig. 6-7-8)

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;
- che l'impianto sia munito

GB

Installer's Instructions

Installation

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

Positioning (Fig. 5)

The fixture is especially designed for fitting into a work-top as shown in the corresponding figure. Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.
Do not install the hob over an oven; in case you do, make sure of the following:
- the oven is equipped with an appropriate cooling system
- there is no warm-air leakage from the oven towards the hob
- suitable air-inlets are provided as shown in the figure.

Electrical connection

(Fig. 6-7-8) Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:
- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection,

FR

Instructions pour l'installateur

Installation

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

Positionnement (Fig. 5)

L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme illustré dans la figure correspondante. Mettre le ruban adhésif livré avec l'appareil au long du pourtour du plan. Nous déconseillons l'encastrement au-dessus d'un four. Au cas contraire, vérifiez ce qui suit:
- le four est muni d'un efficace système de refroidissement
- il n'y a aucun passage d'air chaud du four au plan de cuisson
- il y a des ouvertures pour la ventilation comme indiqué dans la figure.

Branchement électrique (Fig. 6-7-8) Avant d'effectuer

le branchement électrique, s'assurer que:
- les caractéristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil;
- que l'installation dispose d'un

IT

di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

Nel caso che l'apparecchiatura non sia munita di cavo elo di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente. Per il collegamento diretto alla rete è necessario interporre un interruttore omnipolare dimensionato per il carico di targa che assicuri la sconnessione della rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione (il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto). La presa o l'interruttore omnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

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

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

GB

following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

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

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

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

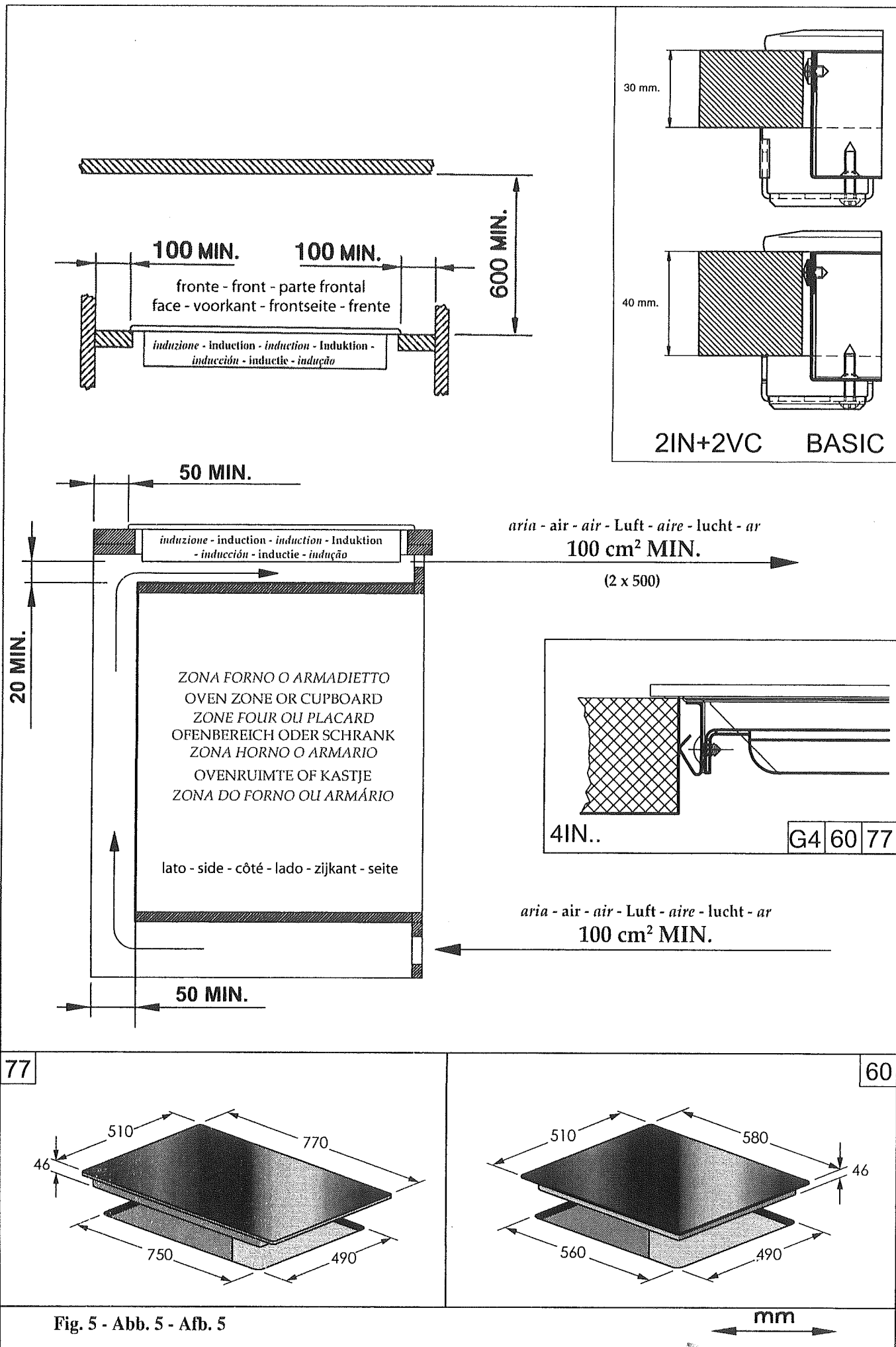
FR

raccordement à la terre selon les normes et les dispositions en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

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

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

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



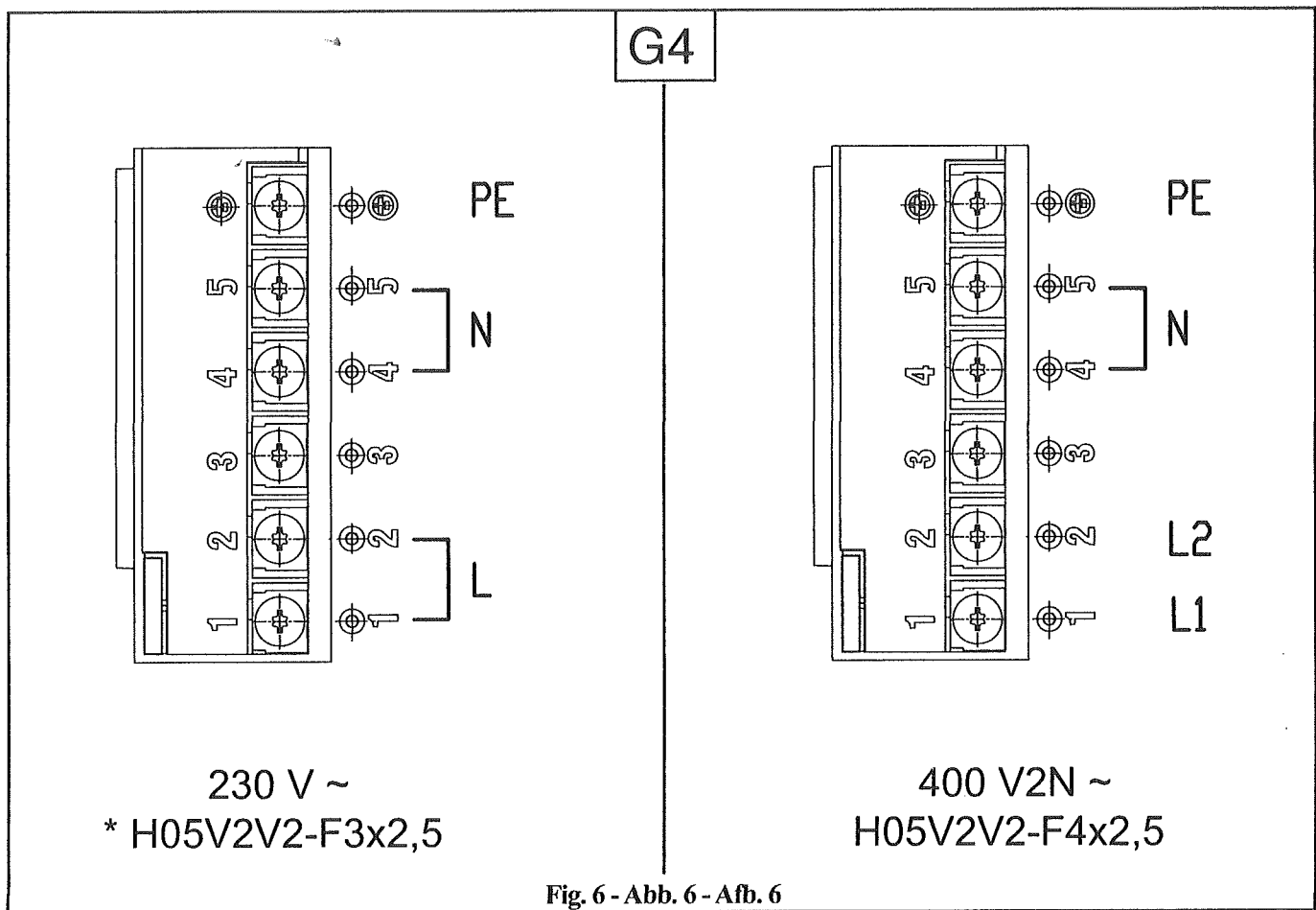


Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6

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

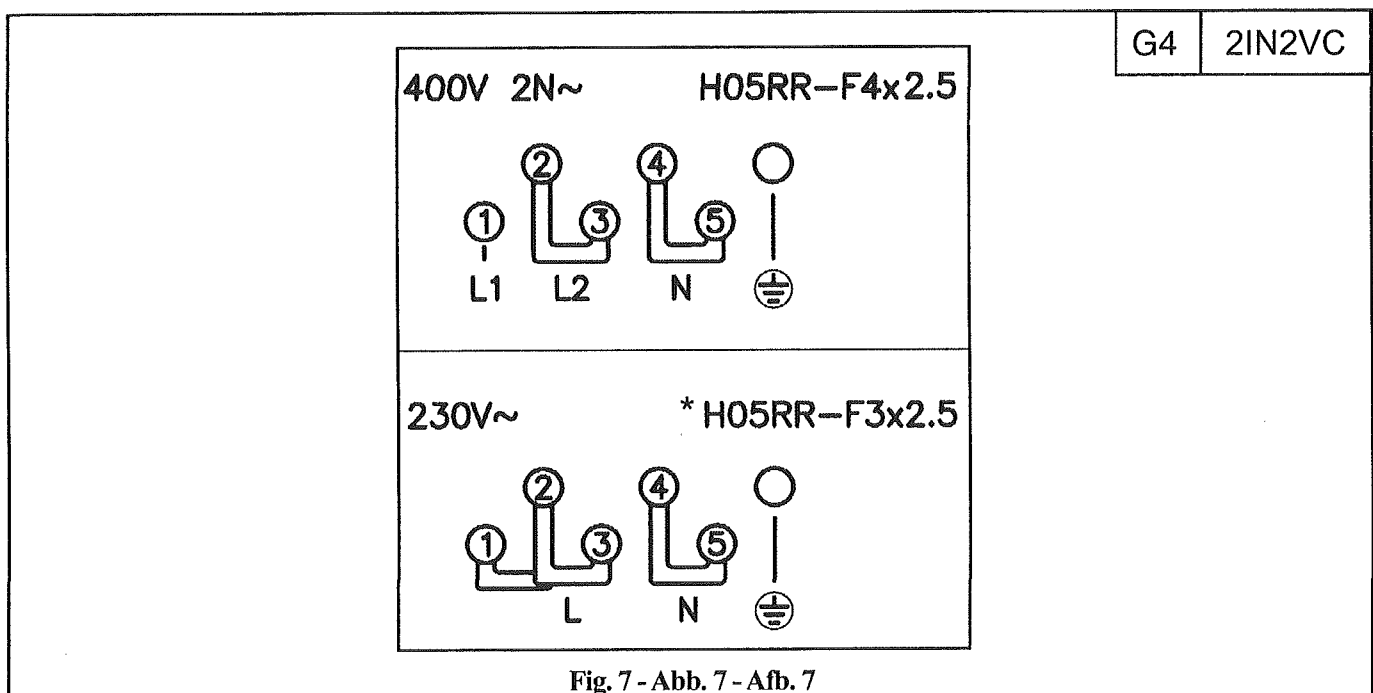
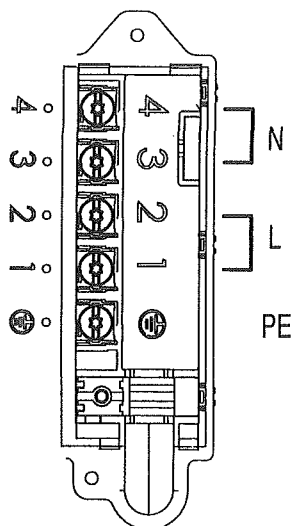


Fig. 7 - Abb. 7 - Afb. 7

BASIC



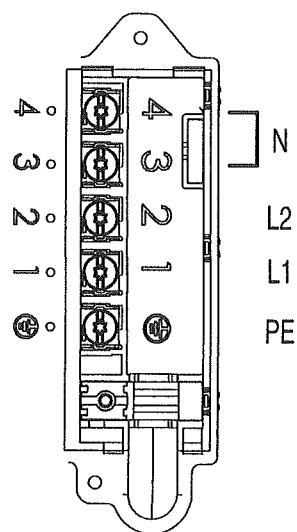
230 V ~

* H05V2V2-F3x2,5

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

63 IN B1

H05V2V2-F3x4,0



400 V2N ~

H05V2V2-F4x2,5

Fig. 8 - Abb. 8 - Afb. 8

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

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

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this 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 notwendigerachteten 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 produkten 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.

Cod. 1.004.07.3

omega

!! CAUTION !!

- * The appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- * Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- * If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- * Do not use a steam cleaner with to clean this appliance.
- * **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock
- * Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot
- * Please centrally locate the hob within the cut-out in the bench, allowing an equal distance of 10mm on each side.