

PIANO INDUZIONE 2 IN

Installazione - Uso - Manutenzione

IT

INDUCTION HOB 2 IN

Installation - Use - Maintenance

GB

TABLE À INDUCTION 2 IN

Installation - Emploi - Entretien

FR

INDUKTIONSKOCHFELD 2 IN

Installation - Gebrauch - Wartung

DE

PLACA INDUCCION 2 IN

Instalación - Uso - Mantenimiento

ES

INDUCTIE-KOOKPLAAT 2 IN

Installatie - Gebruik - Onderhoud

NL

PLANO A INDUÇÃO 2 IN

Instalação - Uso - Manutenção

PT

I

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

F

*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

Sommario	pagina	Contents	page	Table des matières	page
Principio di funzionamento	4	Operating Principle	4	Principe de fonctionnement	4
Istruzioni per l'utente	6	User's Instructions	6	Instructions pour l'utilisateur	6
Istruzioni per l'installatore	18	Installer's Instructions	18	Instructions pour l'installateur	18
QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL CO-STRUTTORE 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.		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.		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.	

D

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 Anwei-
sungen 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

E

*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

NL

Geachte klant,
wij danken u en
feliciteren ons met de
door u gedane keuze.
Dit nieuwe produkt,
zorgvuldig ontworpen
en geconstrueerd uit
materialen van de
allerbeste kwaliteit, is
gedegen uitgetest om al
uw eisen voor een
perfect kookresultaat te
kunnen bevredigen.
Wij verzoeken u
daarom de eenvoudige
instructies te lezen en te
respecteren, dewelke
het u toe zullen staan
om al vanaf het eerste
gebruik uitstekende
resultaten te bereiken.
Met dit moderne
apparaat doen wij u
onze welgemeende
gelukwensen toekomen.

DE FABRIKANT

P

*Ex.mo. Sr. Cliente,
Agradecemos, muito
sinceramente a sua es-
colha, 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, pedi-
mos 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 cumprimen-
tos.*

O FABRICANTE

Inhaltsangabe

Arbeitsweise Seite 5

Anleitung für den Benutzer 7

Anleitung für den Installateur 19

DIESES PRODUKT IST ALS
HAUSHALTSGERÄT GEDA-
CHT. FÜR SCHADEN AN
SACHEN ODER PERSONEN,
DIE AUF FALSCHER INSTAL-
LATION BZW.
UNGEEIGNETEN
GEBRAUCH ODER
MISSBRAUCH ZURÜCK-
ZUFÜHREN SIND,
ÜBERNIMMT DER
HERSTELLER KEINERLEI
VERANTWORTUNG.

Sumario

Principio página 5
de funcionamiento

Instrucciones para el usuario 7

Instrucciones para el instalador 19

ESTE PRODUCTO FUE
CONCEBIDO PARA UN
USO DE TIPO DOMÉS-
TICO. 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.

Inhoud

Werking blz. 5

Gebruiksaanwijzing voor de klant 7

Gebruiksaanwijzing voor de technicus 19

DIT PRODUKT 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 VERANT-
WOORDELIJKHEID OP
ZICH.

Sumário

Princípio página 5
de funcionamento

Instruções para o utente 7

Instruções para o instalador 19

ESTE PRODUTO FOI
CONCEBIDO PARA UMA
UTILIZAÇÃO DE TIPO
DOMÉSTICA. O FABRI-
CANTE DECLINA TODAS
AS RESPONSABILIDADES
NO CASO DE EVENTUAIS
DANOS A COISAS OU
PESSOAS DERIVADOS DE
UMA INSTALAÇÃO
INCORRECTA OU DE USO
IMPRÓPRIO, ERRÓNEO
OU ABSURDO.

I Principio di funzionamento (Fig. 1)	GB Operating Principle (Fig. 1)	F Principe de fonctionnement (Fig. 1)
<i>E' basato sulle proprietà elettromagnetiche della maggior parte dei recipienti per la cottura.</i>	It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.	<i>Il se base sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des récipients de cuisson.</i>
<i>Il circuito elettronico governa il funzionamento della bobina (induttore) creante un campo magnetico.</i>	The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit.	<i>Le circuit électronique contrôle le fonctionnement de la bobine (inducteur) qui crée un champ magnétique.</i>
<i>Il calore è trasmesso dallo stesso recipiente al cibo.</i>	The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself.	<i>C'est le récipient de cuisson même qui transmet la chaleur aux aliments.</i>
<i>La cottura avviene come sotto descritto.</i>	The cooking process takes place as described below.	<i>La cuisson a lieu comme décrit ci-dessous.</i>
- 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.	- 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.	- déperdition minimale (haut rendement) - le système s'arrête automatiquement si l'on retire ou seulement soulève la casserole - le système électronique garantit le maximum de flexibilité et de précision de réglage.

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

I

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.

Utilizzazione

Per prima cosa posizionare la pentola nella zona di cottura prescelta. La mancanza della pentola display



non consente l'avvio del sistema.

Comandi (Fig. 2)



L'interruttore generale attiva tutto il sistema. L'intero sistema viene disattivato toccando nuovamente lo stesso tasto, indipendentemente dalla condizione di funzionamento in cui esso si trova.



Individuare la zona desiderata di cottura. Selezione del livello di potenza.

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.

Use

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

Controls (Fig. 2)

The master switch turns on the whole system. Touching this key again deactivates the entire system, regardless of its current operating status.

Identify the cooking zone required. Selecting the power level.

F

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.

Utilisation

Placer d'abord la marmite sur la zone de cuisson choisie. L'absence de la

marmite  empêche le système de démarrer.

Commandes (Fig. 2)

L'interrupteur général met en marche tout le système. Pour désactiver l'ensemble du système, appuyer de nouveau sur la même touche, indépendamment du mode de fonctionnement en cours.

Identifier la zone de cuisson choisie. Sélection du niveau de puissance.

D

Anweisungen für den Benutzer

Installation

Alle Operationen hinsichtlich der Installation (elektrischer Anschluß) müssen vom zugelassenen Fachpersonal gemäß den geltenden Bestimmungen ausgeführt werden. Für die spezifischen Anweisungen siehe die dem Installateur vorbehaltene Seite.

Gebrauch

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

 lässt sich das System nicht einschalten.

Bedienung (Abb. 2)

Der Hauptschalter aktiviert das ganze System. Das ganze System wird deaktiviert, indem dieselbe Taste noch einmal gedrückt wird, unabhängig vom Betriebszustand, in dem es sich befindet.

Die gewünschte Kochzone ausfindig machen. Wahl der Leistungsstufe.

E

Instrucciones para el usuario

Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes. Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

Modo de empleo

Coloque la olla en la zona de cocción apropiada. Si no está la

olla  el sistema no se activa.

Mandos (Fig. 2)

El interruptor general activa todo el sistema. Tocando otra vez la misma tecla, se desactiva todo el sistema independientemente del estado de funcionamiento en que se encuentre.

Elija la zona de cocción. Ajuste el nivel de potencia.

NL

Instructies voor de gebruiker

Installatie

Alle handelingen met betrekking tot de installatie (elektrische verbinding) moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel volgens de geldende normen. Zie voor de specifieke instructies het gedeelte gereserveerd voor de installateur.

Gebruik

Zet eerst de pot op de vooraf gekozen kookplaat. Als er

geen pot  op staat, kan het systeem niet functioneren.

Opdrachten (tekening 2)

De algemene schakelaar start het hele systeem. Door nogmaals op diezelfde toets te drukken, wordt het hele systeem weer uitgeschakeld, ongeacht in welke werkingsmodus het staat.

Duid de gewenste kookplaat aan. Selecteer het vermogen.

P

Instruções para o utilizador

Instalação

Todas as operações relativas à instalação (conexão eléctrica) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor. Para instruções específicas, veja-se a parte reservada para o técnico instalador.

Utilização

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

panela  impede a ligação do sistema.

Comandos (Fig. 2)

O interruptor geral activa todo o sistema. Da mesma forma, todo o sistema é desactivado carregando novamente o mesmo, independentemente da condição actual de funcionamento.

Escolha a zona de cozimento desejada. Selecção do nível de potência.

I**ACCENSIONE DI UNA ZONA DI COTTURA**

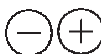
*cominciando da 1
Premendo il simbolo
sino al raggiungimento
del livello desiderato.
Il numero 9 sul display
corrisponde alla
temperatura MASSI-
MA il livello 1 alla
temperatura MINI-
MA.*



*cominciando da 9
Premendo il simbolo
che se mantenuto
premuta decrementa la
potenza sino allo
spegnimento 0.*

**SPEGNIMENTO DI UNA ZONA DI COTTURA**

*Premendo il simbolo e
mantenerlo premuto
sino al decremento 0.*



*Premere contempora-
neamente i simboli.*

*Quando la zona viene
spenta se la stessa è
acora calda il display
passa dopo 3 secondi
da 0 a H.*

**FUNZIONE BOOSTER**

*solo sulla zona 1
Premendo il tasto si
attiva questa modalità
di funzionamento.
La potenza della zona
per 10 minuti passa da
2200 a 3000 W.
Questa funzione può
terminare prima del
tempo quando:
- si preme il tasto (-)
relativo alla zona 1;
- la temperatura della
zona o del sistema è
troppo elevata;*

GB**SWITCHING ON A COOKING ZONE**

*starting from 1
By pressing the
symbol until the
required level is
reached.
Number 9 on the
display corresponds
to the MAXIMUM
temperature, level 1
to the MINIMUM
temperature.*

*starting from 9
By pressing the
symbol; keeping it
pressed decreases
the power to the
switch-off level 0.*

SWITCHING OFF A COOKING ZONE

*By pressing the symbol;
keep it pressed until the
level is decreased to 0.*

*Press the symbols
simultaneously.*

*When the zone is
switched off, if it is
still hot, after 3
seconds the display
changes from 0 to H.*

BOOSTER FUNCTION

*on zone 1 only
This operating mode
is activated by
pressing the key.
For 10 minutes, the
zone's power
switches from 2200
to 3000 W.
This function may
end prematurely if:
- the (-) key relating
to zone 1 is pressed;
- the temperature of
the zone or the
system is too high;*

F**MISE EN MARCHÉ D'UNE ZONE DE CUISSON**

*en commençant par 1
Appuyer sur le symbole
de sorte à atteindre le
niveau choisi. Le
numéro 9 sur
l'afficheur correspond à
la température
MAXIMALE, le niveau
1 à la température
MINIMALE.*

*en commençant par 9
Appuyer sur le symbole et
garder le doigt dessus
pour décrémente la
puissance jusqu'à l'arrêt
0.*

EXTINCTION D'UNE ZONE DE CUISSON

*Appuyer sur le symbole et
garder le doigt dessus
jusqu'à la décrémentation 0.*

*Appuyer simultanément
sur les symboles.*

*Lorsque la zone est
éteinte mais encore
chaude, l'afficheur passe
de 0 à H au bout de 3
secondes.*

FONCTION BOOSTER

*uniquement sur la zone 1
Appuyer sur la touche
pour lancer ce mode de
fonctionnement.
La puissance de la zone
passe de 2200 à 3000 W
pendant 10 minutes.
Cette fonction peut
terminer avant le temps
prévu si :
- l'on appuie sur la touche
(-) correspondant à la
zone 1;
- la température de la zone
ou du système est trop
élevée;*

D

EINSCHALTEN EINER KOCHZONE

Angefangen von 1
Das Symbol drücken,
bis die gewünschte
Stufe erreicht ist.
Die Zahl 9 am Display
entspricht der
HÖCHSTTEMPERATUR,
die Leistungsstufe 1
der
MINDESTTEMPERATUR.

Angefangen von 9
Das Symbol drücken.
Wenn das Symbol
gedrückt gehalten wird,
wird die Leistungsstufe
bis zur Abschaltung 0
heruntergeschaltet.

ABSCHALTEN EINER KOCHZONE

Das Symbol drücken
und gedrückt halten,
bis 0 erreicht ist.

Die Symbole
gleichzeitig drücken.

Wenn die Kochzone
abgeschaltet wird und
noch warm ist, wechselt
die Displayanzeige nach 3
Sekunden von 0 auf H.

BOOSTER-FUNKTION

nur Kochzone 1
Durch Drücken der Taste
wird dieser
Betriebsmodus aktiviert.
Die Leistungsstufe der
Kochzone wechselt für die
Dauer von 10 Minuten
von 2200 auf 3000 W.
Diese Funktion kann
vorzeitig enden, wenn:
- die Taste (-) der
Kochzone 1 gedrückt
wird;
- die Temperatur der
Kochzone oder des
Systems zu hoch ist;

E

ENCENDIDO DE UNA ZONA DE COCCIÓN
a partir de 1
Pulse el símbolo hasta
llegar al nivel deseado.
El número 9 del
display corresponde a
la temperatura
MÁXIMA y el número
1 a la MÍNIMA.

a partir de 9
Si se mantiene
presionado el símbolo,
la potencia disminuye
hasta el apagado (0).

APAGADO DE UNA ZONA DE COCCIÓN
Mantenga el símbolo
presionado hasta llegar
a cero (0).

Pulse los símbolos al
mismo tiempo.

Cuando la zona se apaga,
si aún está caliente, al
cabo de tres segundos la
visualización en el
display cambia de 0 a H.

FUNCIÓN BOOSTER
sólo en la zona 1
Pulsando la tecla se
activa esta modalidad de
funcionamiento.
Durante diez minutos, la
potencia de la zona
aumenta de 2200 a 3000
W. Esta función puede
terminarse antes del
tiempo programado si:
- se pulsa la tecla (-)
correspondiente a la zona
1;
- la temperatura de la
zona o del sistema es
demasiado elevada;

NL

EEN KOOKPLAAT AANZETTEN

Te beginnen vanaf stand
1:
Druk op het symbool tot u
de gewenste stand bereikt.
Het cijfer 9 op de display
duidt de MAXIMUM
temperatuur aan, stand 1
de MINIMUM
temperatuur.

Te beginnen vanaf stand 9:
Druk op het symbool; als
u het ingedrukt houdt
daalt het vermogen totdat
het op stand 0
uitgeschakeld wordt.

EEN KOOKPLAAT UITZETTEN

Druk op het symbool
en houdt het ingedrukt
tot het cijfer op 0 staat.

Druk de symbolen
gelijktijdig in.

Wanneer de plaat
uitgeschakeld wordt
terwijl ze nog warm is,
verspringt de display na
3 seconden van 0 naar H.

BOOSTER-FUNCTIE
alleen op kookplaat 1
Druk op de toets om
deze functie te activeren.
Het vermogen van deze
kookplaat zal dan
gedurende 10 minuten
3000 W i.p.v. 2200 W zijn.
Deze functie kan
voortijdig worden
uitgeschakeld:
- door op de (-) toets
van kookplaat 1 te
drukken;
- als de temperatuur van
de kookplaat of van het
systeem te hoog oploopt;

P

LIGAÇÃO DE UMA ZONA DE COZIMENTO

Iniciando por 1
Carregue o símbolo até
alcançar o nível
desejado.
O número 9 do display
corresponde à
temperatura
MÁXIMA e o nível 1 à
temperatura
MÍNIMA.

Iniciando por 9
Carregue o símbolo,
que se mantido
carregado, diminui
 paulatinamente a
potência até o
desligamento (0).

DESLIGAMENTO DE UMA ZONA DE COZIMENTO

Carregue o símbolo e
mantenha-o carregado
até alcançar o valor 0.

Carregue simultaneamente
os símbolos.

Ao desligar a zona, se a
mesma estiver quente o
display após 3 segundos
passa de 0 a H.

FUNÇÃO BOOSTER

(aumento da tensão)
apenas na zona 1
Carregue a tecla para
activar este modo de
funcionamento.
A potência da zona, por
dez minutos, passa de
2.200 a 3.000 W.
Esta função pode
interromper-se antes do
tempo determinado, se:
- se carrega a tecla (-)
relativa à zona 1;
- a temperatura da zona
ou do sistema estiver
muito alta;

I

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



Premendo il tasto è possibile bloccare tutte le funzioni impostate. Consente di evitare che accidentalmente si possano modificare le regolazioni impostate o che i bambini utilizzino i comandi.

Precauzioni

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

GB

- if the pan is removed for more than 10 minutes;

The key can be pressed to lock all the functions set. It prevents accidental changes to the settings made, or stops children using the controls.

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.

F

- si l'on retire la marmite pendant plus de 10 minutes;

Appuyer sur la touche pour bloquer toutes les fonctions programmées. Permet d'éviter de modifier accidentellement les réglages ou que les enfants ne touchent les commandes.

Précautions

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

D

- der Topf länger als 10 Minuten entfernt wird;

Durch Drücken der Taste können alle eingestellten Funktionen blockiert werden. Damit kann verhindert werden, dass die eingestellten Regelungen verändert, oder dass die Bedienelemente von Kindern betätigt werden.

Vorsichtsmaßnahmen:

- beim Auftreten auch des kleinsten Risses der Glaskeramikoberfläche sofort die Stromzufuhr unterbrechen;
- während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. fern zu halten;
- niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Fläche legen;
- keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche legen, damit sie nicht heiß werden
- beim Kochen mit Töpfen mit Antihafbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschränken;
- das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.
- nach dem Gebrauch über die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verminderung bis auf "0"), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.

E

- *se quita la olla por más de diez minutos.*

Pulsando la tecla es posible bloquear todas las funciones programadas. Impide que se modifiquen accidentalmente los ajustes realizados y que los niños utilicen los mandos.

Precauciones

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

NL

- indien de kookpot langer dan 10 minuten wordt verwijderd;

Door op deze toets te drukken, kan u alle ingestelde functies blokkeren. Zo vermijdt u dat de ingestelde waarden per ongeluk worden gewijzigd of dat de kinderen de instellingen veranderen.

Voorzorgsmaatregelen:

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

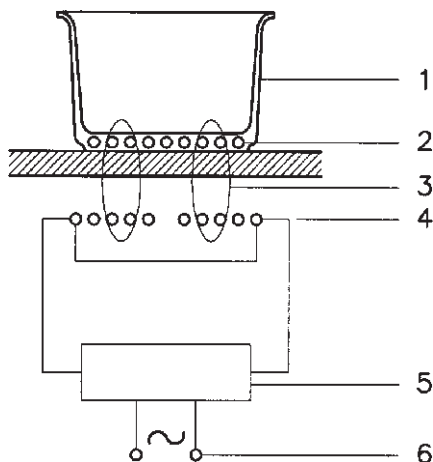
P

- *se a panela for retirada por um tempo superior a 10 minutos;*

Carregando a tecla é possível bloquear todas as funções programadas. Esta opção permite evitar a modificação accidental das regulações e que as crianças utilizem os comandos.

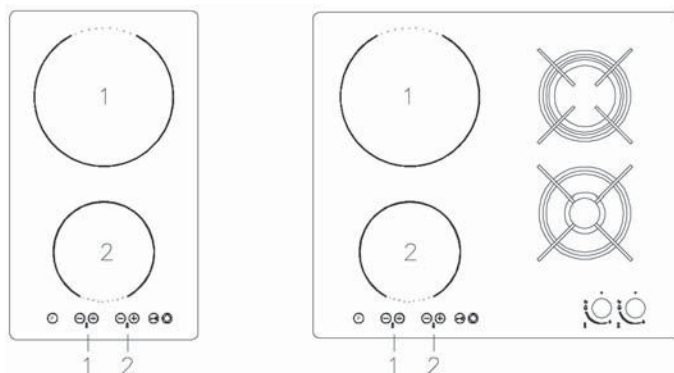
Precauções

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

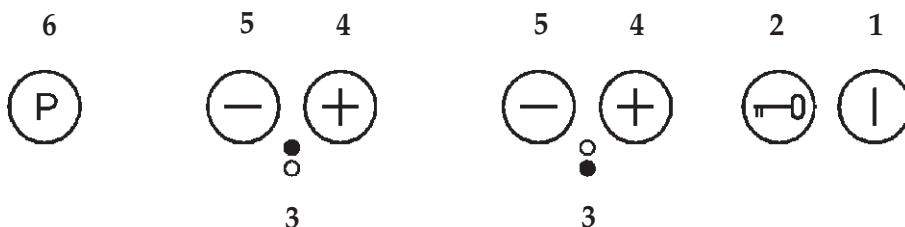


- 1 *recipiente* - vessel - casserole - Gefäße - recipiente - pan - recipiente
- 2 *corrente indotta* - induced current - courant induit - Induktionsstrom - corriente inducida - inductiestroom - corrente induzida
- 3 *campo magnetico* - magnetic field - champ magnétique - Magnetfeld - campo magnético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

Fig. 1 - Abb. 1 - Afb. 1



1. zona cottura Ø 210/2200 W + BOOSTER - cooking zone Ø 210/2200 W + BOOSTER - zone de cuisson Ø 210/2200 W + BOOSTER - Kochzone Ø 210/2200 W + BOOSTER - zona de cocción Ø 210/2200 W + BOOSTER - kookplaat Ø 210/2200 W + BOOSTER - zona de cozimento Ø 210/2.200 W. + BOOSTER (aumento da tensão)
2. zona cottura Ø 145/1400 W - cooking zone Ø 145/1400 W - zone de cuisson Ø 145/1400 W - Kochzone Ø 145/1400 W - zona de cocción Ø 145/1400 W - kookplaat Ø 145/1400 W - zona de cozimento Ø 145/1.400 W.



1. accensione/spengimento - switch-on/switch-off - allumage/extinction - Ein-/Abschaltung - encendido/apagado - aan/uit - ligação/desligação
2. sicurezza bambini - child safety - sécurité enfants - Kindersicherheit - seguridad infantil - kinderveiligheid - dispositivo de segurança para as crianças
3. indicazione zona cottura - cooking zone indication - indication zone de cuisson - Kochzonenanzeige - indicación zona cocción - aanduiding van de kookplaat - indicação da zona de cozimento
4. incremento potenza - power increase - augmentation de la puissance - Leistung erhöhen - aumentar la potencia - meer vermogen - aumento da potência
5. decremento potenza - power decrease - réduction de la puissance - Leistung mindern - disminuir la potencia - minder vermogen - diminuição da potência
6. BOOSTER - BOOSTER - BOOSTER - BOOSTER - BOOSTER - BOOSTERFUNCTIE - BOOSTER (aumento da tensão)

Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2

I

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.

F

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).

D

Kochgefäße

(Abb. 3)

- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angenähert wird, von diesem angezogen, so ist dies ein zum Induktionskochen geeigneter Topf.
- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind,
- und von Kochgefäßen mit flachem und dickem Boden.
- Ein Topf mit 20 cm Durchmesser nutzt die Leistung am besten aus;
- ein kleinerer Topf verringert die Leistung, verursacht aber keinen Energieverlust.
- Es wird trotzdem vom Gebrauch von Gefäßen abgeraten, deren Durchmesser kleiner als 10 cm ist.
- Empfohlen wird das Anwenden von:
 - rostfreien Gefäßen mit mehrfachbeschichtetem Boden oder aus rostfreiem Ferrit, wenn auf dem Boden angegeben ist: per induction.
 - gußeisernen Gefäßen besser mit emailliertem Boden, um Verkratzungen der Glaskeramikfläche zu vermeiden.
 - Es wird abgeraten von Gefäßen aus Glas, Keramik, Terracotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem (austenitischem) rostfreiem Stahl.

E

Ollas

(Fig. 3)

- *Si acercando un imán al fondo de un recipiente permanece atraído, esta olla puede ser apta para la cocción por inducción.*
- *preferir ollas declaradas idóneas para la cocción por inducción.*
- *ollas con fondo plano y espeso.*
- *una olla de 20 cm de diámetro permite aprovechar la máxima potencia.*
- *una olla más pequeña reduce la potencia pero no causará dispersión de energía.*
- De todas maneras no es aconsejable el uso de recipientes con diámetro inferior a 10 cm.*
- *recipientes inox con el fondo a capas múltiples o inox ferrítico si sobre el fondo se precisa: para inducción.*
- *recipientes en hierro fundido, mejor si tienen el fondo esmaltado para evitar rayaduras al plano de vidriocerámica.*
- *no se aconsejan y no convienen recipientes en vidrio, cerámica, barro cocido, recipientes en aluminio, cobre o inox no magnético (austenítico).*

NL

Kookpannen

(Afb. 3)

- Als er een magneet tot de bodem van een pan naderbij gebracht wordt, en hij door deze aangetrokken blijft, zo is deze pan geschikt om voor inductiekoken gebruikt te worden.
- De voorkeur geven aan pannen die ook voor inductiekoken bestemd zijn
- en aan pannen met vlakke en dikke bodem.
- Door gebruik van een pan met een middellijn van 20 cm kunt u het vermogen het beste benutten;
- een kleinere pan vermindert de sterkte van het kooktoestel maar veroorzaakt geen energieverlies.
- Het gebruik van kookpotten waar de middellijn van kleiner is dan 10 cm is in ieder geval af te raden.
- De voorkeur geven aan
- pannen uit roestvrij staal met meervoudige bodemlaag of uit roestvrij ferriet, als ze op de bodem het opschrift dragen: per induction;
- gietijzeren pannen beter met geëmailleerde bodem, om de oppervlakte uit glasceramik door krassen niet te beschadigen.
- Er wordt afgeraden van pannen uit glas, ceramik, terracotta, aluminium, koper of roestvrij niet magnetisch (austenitisch) staal.

P

Panelas

(Fig. 3)

- *se um íman aproximado ao fundo de um recipiente fica atraído, esta já pode ser uma panela adequada à cozedura a indução.*
- *preferir também panelas declaradas para a cozedura a indução.*
- *panelas com o fundo liso e grosso.*
- *uma panela com 20 cm de diâmetro permite de explorar a máxima potência.*
- *uma panela mais pequena reduz a potência mas não causará dispersão de energia.*
- No entanto é desaconselhável a utilização de recipientes com diâmetro inferior a 10 cm.*
- *recipientes inox com fundo de diversos camadas ou inox ferrífero se evidenciado no fundo: para indução.*
- *recipientes em ferro coado, melhor se com o fundo esmaltado para evitar arranhaduras ao plano de vidro-cerâmica.*
- *são desaconselhadas e não convêm recipientes em vidro, cerâmica, barro, recipientes em alumínio, cobre ou inox não magnético (austenítico).*

I

Manutenzione

(Fig. 4)

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

**NON UTILIZZARE
PULITORIA VAPORE**

GB

Maintenance

(Fig. 4)

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

**DO NOT USE
STEAM CLEANERS**

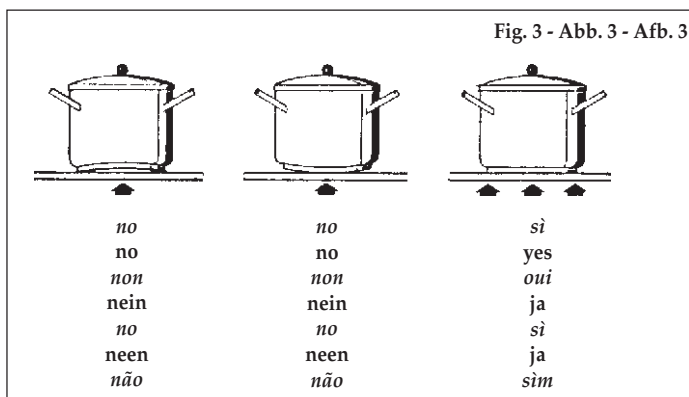
F

Entretien

(Fig. 4)

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

**NE PAS UTILISER
DE NETTOYEURS À
VAPEUR**



D

Instandhaltung

(Abb. 4)

Spuren von Aluminiumfolie, Essensresten, Fettspritzern, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort mit einem Schaber von der Kochfläche entfernt werden um mögliche Schäden an der Fläche zu vermeiden. Danach mit SIDOL oder ähnlichem und Küchenpapier saubermachen, mit Wasser abspülen und mit einem sauberen Lappen trockenwischen. Auf keinen Fall kratzende Schwämme oder Lappen verwenden; ebenso den Gebrauch von chemisch aggressiven Reinigungsmitteln wie Ofenspray oder Fleckenentferner vermeiden.

**KEINE
HOCHDRUCKREINIGER
VERWENDEN**

E

Mantenimiento

(Fig. 4)

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

**NO UTILIZAR
LIMPIADORES A
VAPOR**

NL

Onderhoud

(Afb. 4)

Stukken van bladaluminium, 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.

**GEEN STOOMREINIGERS
GEBRUIKEN**

P

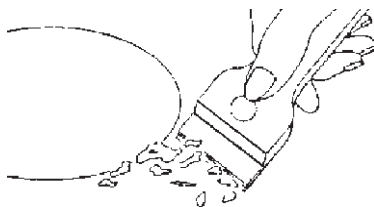
Manutenção

(Fig. 4)

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

**NÃO UTILIZAR
LIMPADORES A
VAPOR**

Fig. 4 - Abb. 4 - Afb. 4



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.

È 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)

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali

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)

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

- the plant charac-

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)

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:

- les caractéristiques de l'installation soient de

D**Anweisungen für den Installateur****Installation**

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

Aufstellung (Abb. 5)

Das Gerät ist dafür vorgesehen, in eine Arbeitsfläche, wie in der Abbildung dargestellt, eingefügt zu werden. Die gesamte Fläche des Kochgeräts rundherum mit der im Kit befindlichen Dichtungsmasse versiegeln. Es wird von dem Aufbau über einem Ofen abgeraten sonst gegebenenfalls versichern, - daß der Ofen mit einem wirksamen Kühlsystem ausgestattet ist; - daß auf keinen Fall heiße Luft vom Ofen in Richtung der Fläche aufsteigt; - daß Luftdurchlässe, wie in der Abbildung angegeben, vorgesehen werden.

Elektrischer Anschluß (Abb. 6)

Vor dem Anschluß an das elektrische Netz sich davon überzeugen, daß: - die Eigenschaften der Anlage mit denen auf

E**Instrucciones para el instalador****Instalación**

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

Colocación (Fig. 5)

El aparato está previsto para ser encajado en un plano como se ilustra en la figura. Predisponer sobre todo el perímetro del plano el sellador en dotación. No se aconseja la instalación sobre un horno, o por el contrario verificar que: - el horno tenga un eficaz sistema de enfriamiento - que no se produzca de ningún modo el pasaje de aire caliente desde el horno hacia el plano. - preveer pasajes de aire como se indica en la figura.

Conexión eléctrica (Fig. 6)

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que: - las características de la instalación

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

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

Plaatsing (Afb. 5)

Het kooktoestel is gemaakt om in een aanrecht ingebouwd te worden, zoals aangegeven in de afbeelding. De gehele omtrek van het kooktoestel moet verzegeld worden met bijgaand dichtingsmateriaal dat samen met het toestel wordt geleverd. Er wordt van de installatie op een oven afgeraden, anders indien nodig zich verzekeren: - dat de oven van een goed koelingsstelsel is voorzien; - dat in geen geval hete lucht uit de oven naar de kookvlakte omhoogstijgt; - dat er van luchtdoorlaten, zoals aangegeven in de afbeelding, wordt voorzien.

Elektrische aansluiting (Fig. 6)

Alvorens de elektrische aansluiting te verrichten verzekert men zich ervan dat: - de karakteristieken van het stroomvoorzienende

P**Instruções para o instalador****Instalação**

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

Posicionamento (Fig. 5)

O aparelho está previsto para ser encaixado num plano como ilustrado na figura apropriada. Predispor sobre todo o perímetro do plano o produto para lacrar em dotação. É desaconselhável a instalação por cima de um forno, caso contrário, certificar-se que: - o forno esteja dotado de um sistema de arrefecimento eficaz. - que não se verifique em nenhum caso passagem de ar quente do forno para o plano. - prover a passagens de ar como indicado na figura.

Conexão eléctrica (Fig. 6)

Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que: - as características da instalação sigam o que

da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;
 - che l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.
 Nel caso che l'apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una 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 antinfortunistiche non vengano rispettate.

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

teristics 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.
 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.

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

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

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

D

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 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.

E

satisfagan cunato indicado en la placa matricula 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 matricula y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50 °C a la temperatura ambiente.
Para la conexión directa a la red es necesario interponer un interruptor omnipolar dimensionado para la carga de placa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido).
El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

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

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

NL

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 werktemperatuur, zoals aangegeven op de registratieplaat. De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die hoger is dan 50°C boven de omgevingstemperatuur.
 Voor de rechtstreekse aansluiting op het elektriciteitsnet moet er een omnipolaire schakelaar worden aangebracht, die is gedimensioneerd voor de belasting op het plaatje en die de loskoppeling van het elektriciteitsnet verzekerd, met een openingsafstand van de contacten die de volledige loskoppeling toestaat bij overspanning van categorie III, overeenkomstig de installatieregels (**de geel/groene aardkabel mag niet worden onderbroken**)
 De stekker of schakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geïnstalleerd is.

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

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

P

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 temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente.
Para efectuar a ligação directa à rede é necessário instalar um interruptor omnipolar dimensionado para a carga nominal que, garanta a desconexão da rede e, com uma distância de abertura dos contactos que consinta a desconexão completa nas condições de sobretensão de categoria III, em conformidade com as regras de instalação (o cabo de terra amarelo / verde não deve ser interrompido)
A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

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

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

Fig. 5 - Abb. 5 - Afb. 5

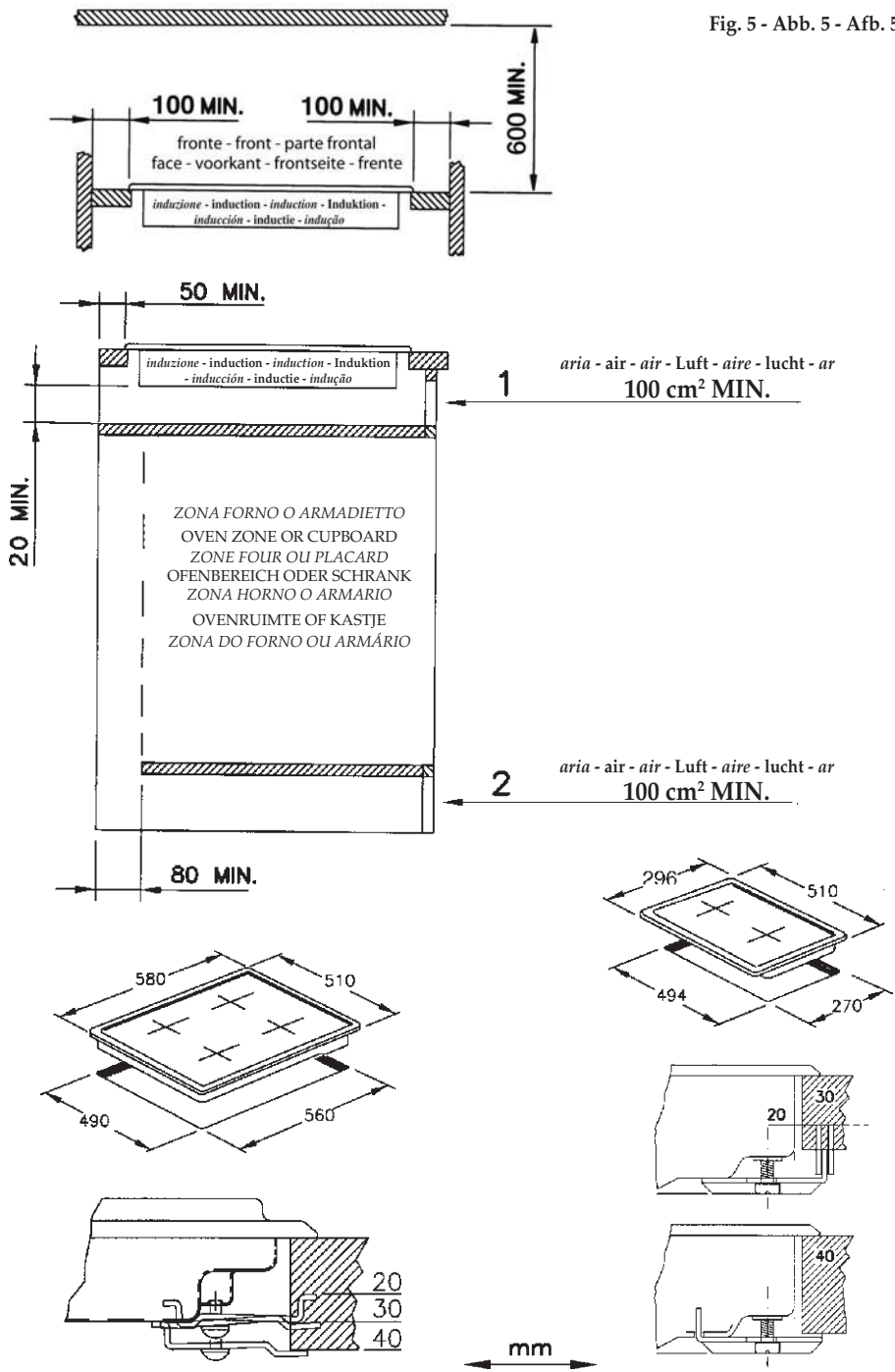
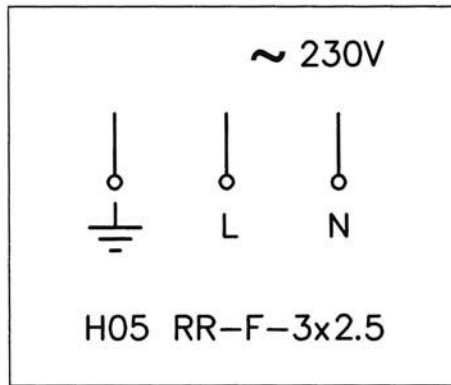


Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6



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 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.
