

PIANO INDUZIONE 2 IN

Installazione - Uso - Manutenzione

IT

INDUCTION HOB 2 IN

Installation - Use - Maintenance

GB

TABLE À INDUCTION 2 IN

Installation - Emploi - Entretien

FR

INDUKTIONSKOCHFELD 2 IN

Installation - Gebrauch - Wartung

DE

PLACA INDUCCION 2 IN

Instalación - Uso - Mantenimiento

ES

INDUCTIE-KOOKPLAAT 2 IN

Installatie - Gebruik - Onderhoud

NL

PLANO A INDUÇÃO 2 IN

Instalação - Uso - Manutenção

PT

BASIC

G4

IT*Caro Cliente,*

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

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

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

IL COSTRUTTORE**Sommario**

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



QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRORE OD ASSURDO. L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA. I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

**GB***Dear customer,*

We thank you and congratulate you on your choice.

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

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

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

THE MANUFACTURER**Contents**

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



THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.



THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

FR*Cher client,*

merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait.

Ce nouveau produit, développé avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement rodé pour satisfaire toutes Vos exigences d'une cuisson parfaite.

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

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

LE CONSTRUCTEUR**Table des matières**

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



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



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

IT

Principio di funzionamento

(Fig. 1)

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

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

Il calore è trasmesso dallo stesso recipiente al cibo.

La cottura avviene come sotto descritto.

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

GB

Operating Principle

(Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

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

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

The cooking process takes place as described below.

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

FR

Principe de fonctionnement

(Fig. 1)

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

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

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

La cuisson a lieu comme décrit ci-dessous.

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

Istruzioni per l'utente

Installazione

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

IMPORTANTE

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

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

Utilizzazione

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

User's Instructions

Installation


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

IMPORTANT

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

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

Use

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

Instructions pour l'utilisateur

Installation

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

IMPORTANT

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

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

Utilisation

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

Accensione/ spegnimento del Touch Control

(Fig. 2 e 2a)

① L'elettronica Touch Control viene

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

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

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

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

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

On/off of the Touch Control

(Fig. 2 e 2a)

① The electronic Touch Control

is activated by means of the ON/OFF button and switches from the OFF mode to the Standby mode.

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

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

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

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

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

Mise en marche / arrêt du Touch Control

(Fig. 2 et 2a)

① L'électronique Touch Control

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

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

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

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

Accensione di una zona di cottura

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

Spegnimento di una zona di cottura

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

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

Livelli di cottura e di potenza

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

Switching on a cooking zone

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

Switching off a cooking zone

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

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

Cooking and power levels

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

Mise en marche d'un foyer

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

Arrêt d'un foyer

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

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

Niveaux de cuisson et de puissance

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

Indicatore di calore residuo

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

Il riscaldamento e il raffreddamento sono calcolati in relazione a:

- Il livello di potenza selezionato (da "0" a "12/9");
- Il periodo di attivazione dei relè dopo aver spento la zona cottura.

Il corrispondente display mostra "H" fino a che la temperatura della zona non scende al di sotto del livello critico (≤ 60 °C) secondo il modello matematico.

Residual heat indicator

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

Heating and cooling are calculated based on:

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

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Le chauffage et le refroidissement sont calculés en fonction :

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

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



Funzione Timer Timer function Fonction minuterie

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

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

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

Selezione timer

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

Timer selection

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

Sélection de la minuterie

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

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

Impostazione del valore di timer

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

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

Setting of the Timer value

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

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

Programmation de la valeur de la minuterie

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

- su "01" e aumenta progressivamente da 1 fino a un massimo di "99" (limite superiore).
- Iniziando con il tasto Meno, il valore visualizzato sull'indicazione salta su "30" e diminuisce in passi da 1 fino allo "01" (primo limite inferiore). Al suo raggiungimento viene emesso un segnale acustico. Per raggiungere lo "00", occorre prima rilasciare il tasto Meno e poi riattivarlo. Azionando ulteriormente il tasto Meno, la visualizzazione "00" non verrà modificata (secondo limite inferiore).
 - L'impostazione può avvenire anche tramite azionamenti permanenti dei tasti Più o Meno o tramite azionamenti singoli (selezionare: azionamento tasto, rilascio, azionamento, rilascio, ecc.).
 - In caso di azionamento permanente del tasto, si verifica un'accelerazione automatica della velocità di regolazione, vale a dire che il tempo tra un passo e quello successivo si riduce, finché il tasto rimane premuto.
 - Se entro 10 s (parametro) il tasto Più o il tasto Meno non viene nuovamente premuto, dopo aver selezionato il timer della zona di cottura corrente (il display rimane su "00"), l'indicazione e
- the first value displayed is "01" and progressively increases from 1 to a maximum value of "99" (upper limit).
- Starting with the minus button, the value displayed on the indication is "30" and diminishes to "01" (first lower limit). When this value is reached, an acoustic signal is emitted. By pressing the minus button again, the display "00" will not be modified (second lower limit).
 - Setting can be performed by permanently pressing the plus or minus buttons or by intermittently pressing them (selection: press button, release, press button, release, etc).
 - If the button is permanently pressed, the regulation speed accelerates, meaning that the time between one step and the next is reduced, until the button is released.
 - If the Plus or Minus buttons are not pressed within 10 sec. (parameter), after having selected the timer of the current cooking zone (the display remains on "00"), the indication and allocation of
- sur "01" et augmente progressivement de 1 jusqu'à un maximum de « 99 » (limite supérieure).
- En commençant par la touche Moins, la valeur affichée sur l'indication saute à "30" et diminue de un cran jusqu'à « 01 » (première limite inférieure). Une fois atteinte, un signal acoustique retentit. Pour atteindre le "00", il faut d'abord lâcher la touche Moins, puis la réenclencher. En appuyant encore sur la touche Moins, l'affichage « 00 » ne sera pas modifié (seconde limite inférieure).
 - La programmation peut se faire par enclenchements permanents des touches Plus ou Moins ou par enclenchements individuels (sélectionner : enclenchement de la touche, déclenchement, enclenchement, déclenchement, etc.)
 - En cas d'enclenchement permanent de la touche, on constate une accélération automatique de la vitesse de réglage, cela signifie que le temps entre une étape et la suivante se réduit, jusqu'à ce que la touche reste enfoncée.
 - Si dans les 10 sec (paramètre), la touche Plus ou la touche Moins n'est pas à nouveau sollicitée, après avoir sélectionné la minuterie du foyer utilisé (l'affichage reste sur « 00 »), l'indication et

IT

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

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

Scadere del timer/ allarme del timer e conferma

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

GB

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

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

Timer laps/ timer alarm and confirmation

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

FR

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

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

Déclenchement de la minuterie/alarme de la minuterie et confirmation

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

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

Spegnimento del timer/Modifica delle impostazioni del timer

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

Timer off /Modification of the timer setting

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

Arrêt de la minuterie /Modification des programmations de la minuterie

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

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

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

**Sbloccaggio/
disattivazione Key
Lock - BASIC**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IT**GB****FR**

Key-Lock
(sicurezza
bambini)
G4

Key-Lock
(child safety)
G4

Key-Lock
(sécurité enfants)
G4



**Attivazione e
disattivazione**

**Activation and
deactivation**

**Activation et
désactivation**

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

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

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



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

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

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

Booster e Gestione della potenza per l'induzione - G4

(Fig. 2a)

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

La funzione Booster può essere attivata nel seguente modo:

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

1 - da 1400 a 1800 W

2 - da 2300 a 3200 W

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

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

Booster and induction power management - G4

(Fig. 2a)

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

The Booster function can be activated as follows:

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

1 - from 1400 to 1800 W

2 - from 2300 to 3200 W

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

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

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

(Fig. 2a)

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

La fonction Booster peut être enclenchée comme suit :

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

1 - de 1400 à 1800 W

2 - de 2300 à 3200 W

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

IT

GB

FR

Funzione mantenimento della temperatura (Lo Temp)

Keep-warm function (Lo Temp)

Fonction de maintien de la température (Lo Temp)



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

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

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

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

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

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

Precauzioni

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

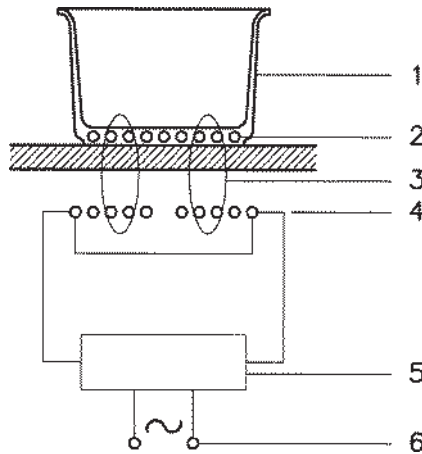
Precautions

- 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.

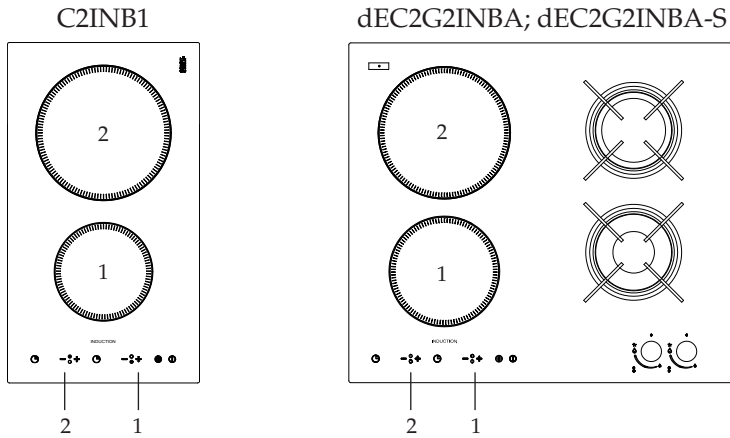
Précautions

- 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.

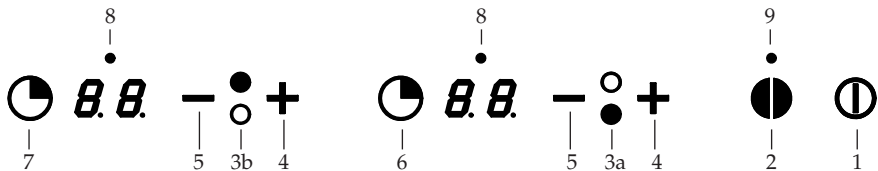
Fig. 1 - Abb. 1 - Afb. 1



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

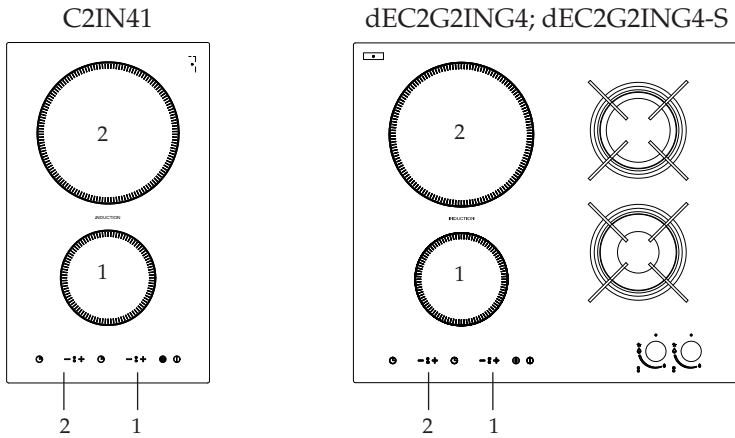


1. zona cottura Ø 160/1400W - cooking zone Ø 160/1400W - zone de cuisson Ø 160/1400W - Kochzone Ø 160/1400W - zona de cocción Ø 160/1400W - kookplaat Ø 160/1400W - zona de cozimento Ø 160/1400W
2. zona cottura Ø 200/2300W - cooking zone Ø 200/2300W - zone de cuisson Ø 200/2300W - Kochzone Ø 200/2300W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

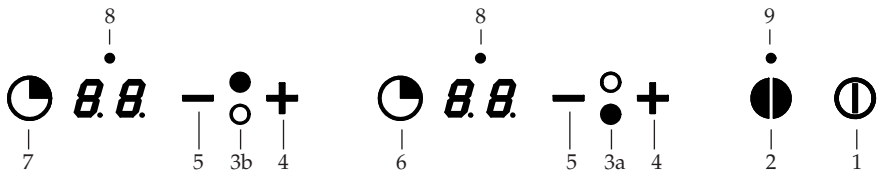


1. accensione/spengimento - On/Off - mise en marche/arrêt - Ein-/Ausschalten - encendido/apagado - inschakeling/uitschakeling - activação/desactivação
2. sicurezza bambini (key lock) - Child safety (key lock) - sécurité enfants (key-lock) - Kindersicherung (Key Lock) - seguridad niños (key lock) - kinderveilig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

Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2



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



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

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

IT

Pentolame

(Fig. 3)

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

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

- *pentolame a fondo piatto e spesso.*

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

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

E' comunque sconsigliabile l'utilizzo di recipienti di diametro inferiore a 10 cm.

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

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

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

GB

Cooking vessels

(Fig. 3)

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

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

- flat- and thick-bottomed vessels

- a vessel with a 20-centimeter diameter ensures the maximum exploitation of power

- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss

We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 10 cm.

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

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

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

FR

Casseroles

(Fig. 3)

- *une casserole dont le fond attire l'aimant serait déjà une casserole adaptée à la cuisson à induction*

- *employez plutôt des casseroles garanties pour la cuisson à induction*

- *casseroles au fond plat et épais*

- *une casserole de 20 cm de diamètre vous permettra d'exploiter la puissance du plan de cuisson au maximum*

- *une casserole plus petite réduit la puissance mais ne causera pas de déperdition d'énergie.*

Nous conseillons quand-même de ne pas utiliser de récipients avec un diamètre inférieur à 10 cm.

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

- *récipients en fonte de préférence au fond émaillé qui ne raye pas le plan vitrocéramique*

- *nous déconseillons les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non magnétique (austénitique).*

DE

Kochgefäße

(Abb. 3)

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

ES

Ollas

(Fig. 3)

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

NL

Kookpannen

(Afb. 3)

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

PT

Panelas

(Fig. 3)

- *se um íman aproximado ao fundo de um recipiente fica atraído, esta já pode ser uma panela adequada à cozedura a indução.*
- *preferir também panelas declaradas para a cozedura a indução.*
- *panelas com o fundo liso e grosso.*
- *uma panela com 20 cm de diámetro 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 diámetro inferior a 10 cm.*
- *recipientes inox com fundo de diversos camadas ou inox ferrífero se evidenciado no fundo: para indução.*
- *recipientes em ferro coado, melhor se com o fundo esmaltado para evitar arranhaduras ao plano de vidro-cerâmica.*
- *são desaconselhadas e não convêm recipientes em vidro, cerâmica, barro, recipientes em alumínio, cobre ou inox não magnético (austenítico).*

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

Tracce di fogli di alluminio, residui di cibo spruzzi di grasso, zucchero o cibi fortemente saccariferi devono essere immediatamente rimossi dal piano di cottura con un raschietto per evitare possibili danni alla superficie del piano. Successivamente pulire con SIDOL o STANFIX e carta da cucina, indi risciacquare con acqua e asciugare con uno straccio pulito.

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

NON UTILIZZARE PULITORIA VAPORE

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

By means of a scraper immediately remove any aluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugar-content food from the surface in order to avoid damaging the hob. Subsequently clean the surface with some paper towel and SIDOL or STANFIX, rinse with water and dry by means of a clean cloth.

Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

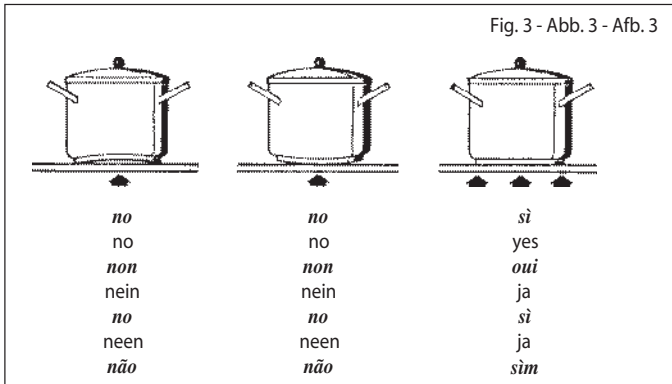
DO NOT USE STEAM CLEANERS

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

Enlevez aussitôt du plan de cuisson tout fragment de papier en aluminium, tout résidu de nourriture, toute éclaboussures de graisse, de sucre ou d'autres aliments fortement riches en saccharine à l'aide d'une raclette à fin d'éviter d'endommager la surface du plan. Ensuite nettoyez avec papier absorbant de cuisine du SIDOL ou du STANFIX, rincez et essuyez au moyen d'un chiffon propre.

N'utilisez jamais d'éponges ni de chiffons abrasifs; éviter en outre d'employer des détergents agressifs tels que les sprays à four ou les détachants.

NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR



DE

Instandhaltung
(Abb. 4)

Spuren von Aluminium-
folie, 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 Küchen-
papier saubermachen, mit
Wasser abspülen und mit
einem sauberen Lappen
trockenwischen.
Auf keinen Fall kratzende
Schwämme oder Lappen
verwenden; ebenso den
Gebrauch von chemisch
aggressiven Reinigungs-
mitteln wie Ofenspray
oder Fleckenentferner
vermeiden.

**KEINE
HOCHDRUCKREINI-
GER VERWENDEN**

ES

Mantenimiento
(Fig. 4)

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

**NO UTILIZAR
LIMPIADORES A
VAPOR**

NL

Onderhoud
(Afb. 4)

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

**GEEN STOOMREINI-
GERS GEBRUIKEN**

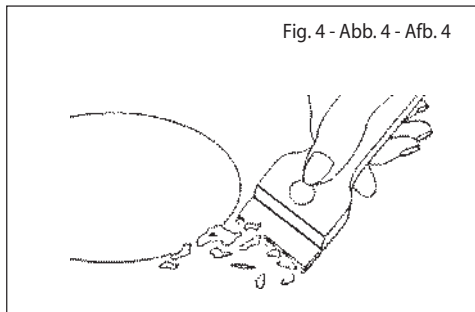
PT

Manutenção
(Fig. 4)

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

**NÃO UTILIZAR
LIMPADORES A
VAPOR**

Fig. 4 - Abb. 4 - Afb. 4



IT

Istruzioni per l'installatore

Installazione

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

Posizionamento (Fig. 5)

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

Collegamento elettrico (Fig. 6-7-8)

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

GB

Installer's Instructions

Installation

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

Positioning (Fig. 5)

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

Electrical connection

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

FR

Instructions pour l'installateur

Installation

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

Positionnement (Fig. 5)

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

Branchement électrique (Fig. 6-7-8)

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

IT

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

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

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

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

GB

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

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

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

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

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

FR

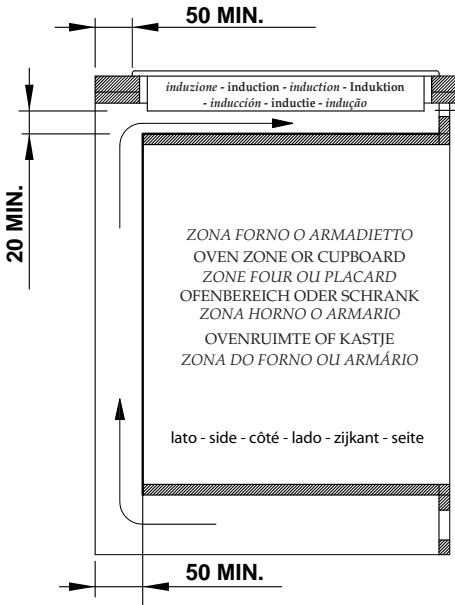
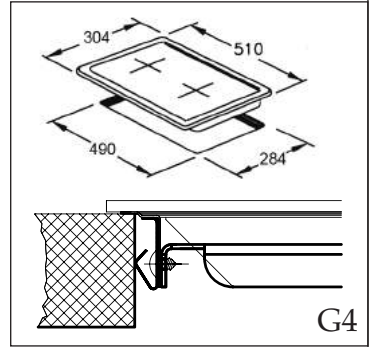
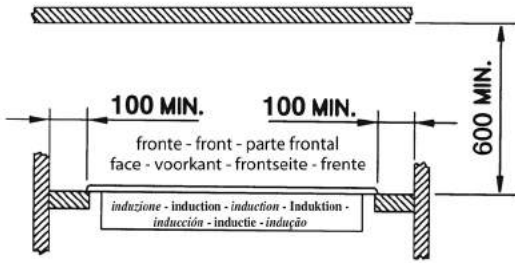
raccordement à la terre selon les normes et les dispositions en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

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

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

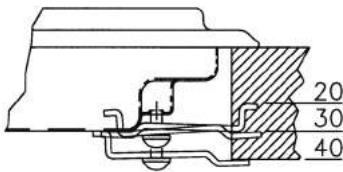
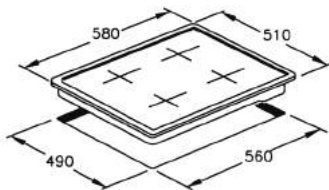
Si le câble d'alimentation est endommagé, le constructeur, le service d'assistance technique ou un technicien qualifié devra le remplacer afin d'éviter toute sorte de risque.

Fig. 5 - Abb. 5 - Afb. 5

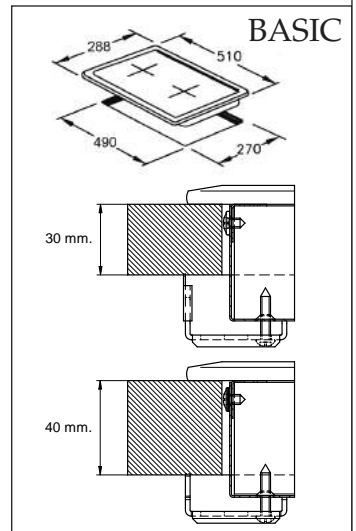


aria - air - air - Luft - aire - lucht - ar
100 cm² MIN.
(2 x 500)

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



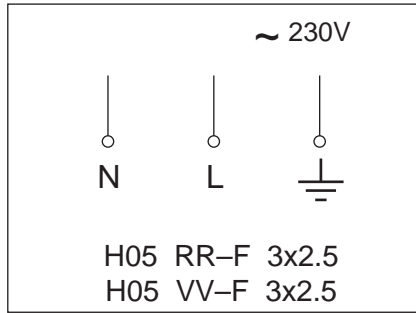
mm



dEC2G2IN...

G4

Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6



C2IN41

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

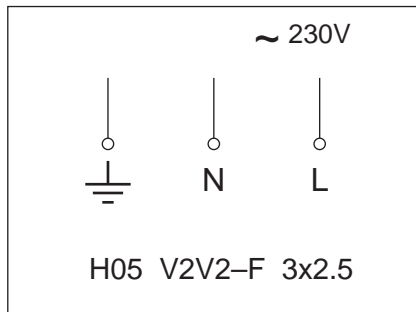
G4

Fig. 7 - Abb. 7 - Afb. 7

C2INB1

BASIC

Fig. 8 - Abb. 8 - Afb. 8



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

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

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

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

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

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

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