



MARQUE: ROSIERES

REFERENCE: RDH32 NOIR

CODIC: 3778193



PIANO COTTURA DOMINO VETROCERAMICO (IT)

Installazione - Uso - Manutenzione

DOMINO COOKING HOBS VITROCERAMIC (GB)

Installation - Use - Maintenance

TABLES DE CUISSON DOMINO VITROCÉRAMIQUE (FR)

Installation - Emploi - Entretien

KOCHFELD DOMINO GLASKERAMIK (DE)

Installation - Gebrauch - Wartung

PLACA DE COCCIÓN DOMINÓ VITROCERÁMICA (ES)

Instalación - Uso - Mantenimiento

DOMINO INBOUW-KOOKPLAAT VERGLAASD KERAMIEK (NL)

Installatie - Gebruik - Onderhoud

PLANO DE COZEDURA DOMINÓ VIDROCERÂMICA (PT)

Instalação - Uso - Manutenção

SIMPLE TOUCH PLUS

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

Index

Notice d'emploi

<i>installation</i>	<i>4</i>
<i>emploi</i>	<i>4</i>
<i>entretien</i>	<i>30</i>

Modalités d'installation

<i>installation</i>	<i>36</i>
<i>positionnement</i>	<i>38</i>
<i>branchement électrique</i>	<i>38</i>



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.



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'EXPÉRIENCE OU LES CONNAISSANCES REQUISES, SI CE N'EST SOUS LA SURVEILLANCE D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ OU APRÈS AVOIR REÇU DE CELLE-CI LES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS, AFIN DE S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

FR

Instructions pour l'utilisateur

Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (raccordement électrique) doivent être faites par un personnel qualifié, en conformité avec les normes en vigueur.

En ce qui concerne les instructions spécifiques voir la partie réservée à l'installateur.

NE PAS FIXER INTENSÉMENT LA LAMPE HALOGÈNE.

Utilisation

Commandes (Fig. 1 -2)

Le contrôle de la table de cuisson est assuré par une carte électronique à micro-processeur.

Le logiciel de contrôle permet de repérer les commandes fournies et la présence d'éventuelles conditions de fonctionnement anormal :

- Chute de liquides ou autres objets sur le bandeau de commandes
- Présence de condensation à l'intérieur de la table de cuisson

Si une des conditions mentionnées ci-dessus se présente, le système déclenche une alarme de sécurité :

Les plaques allumées s'éteignent immédiatement ; un code d'erreur est utilisé.

Le fonctionnement du dispositif se rétablit dès que la condition ayant provoqué la cause du fonctionnement anormal est éliminée.

Si le fonctionnement n'est pas rétabli, il peut être nécessaire de couper et de rétablir le courant.

Tasti a sfioramento

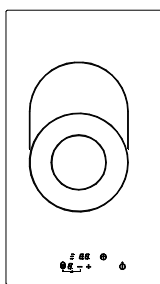
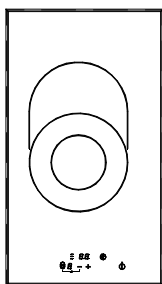
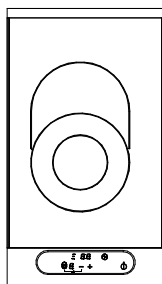
Tutte le operazioni possono essere compiute tramite tasti a sfioramento (sensori di tipo capacitivo) posti sulla faccia frontale della scheda; ad ogni tasto corrisponde un display. Ogni attività viene confermata da un segnale acustico.

Touch keys

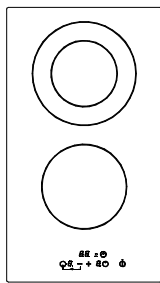
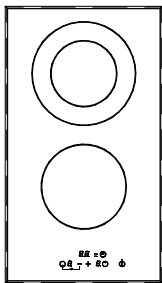
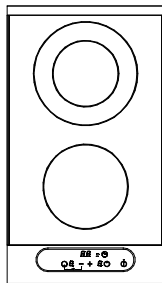
All operations can be performed using the touch keys (capacitive sensors) located on the front face of the card; each key corresponds to a display. Each activity is confirmed by a beep.

Touches à effleurement

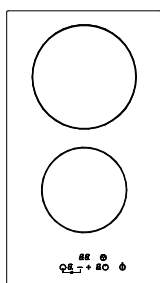
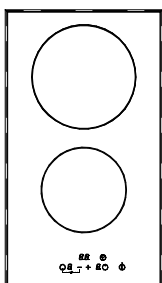
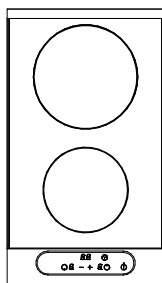
Toutes les opérations peuvent être effectuées au moyen des touches à effleurement (capteurs de type capacitif) situées à l'avant de la carte; à chaque touche correspond une page-écran. Chaque activité est confirmée par un signal sonore.



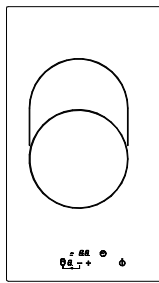
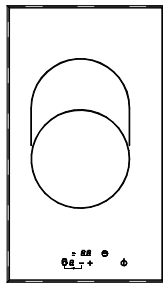
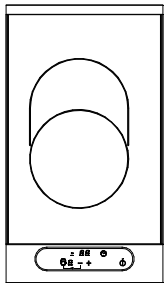
1 FUOCO TRIPLOCIRCUITO
1 PLATE TRIPLE CIRCUIT
1 FOYER TRIPLE CIRCUIT
1 KOCHZONE DREIKREIS
1 FUEGO CIRCUITO TRIPLE
1 KOOKZONE DRIEVOUDIG CIRCUIT
1 DISCO TRIPLO CIRCUITO



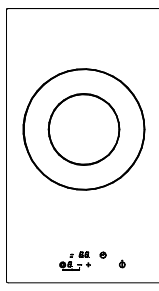
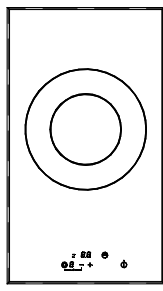
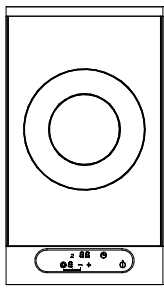
2 FUOCHI + 1 ESTENSIONE
2 PLATES + 1 EXTENSION
2 FOYERS + 1 EXTENSION
2 KOCHZONEN + 1 ERWEITERUNG
2 FUEGOS + 1 EXTENSIÓN
2 KOOKZONES + 1 UITBREIDING
2 DISCOS + 1 EXTENSÃO



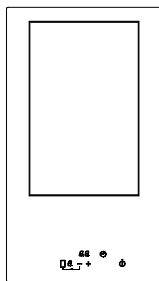
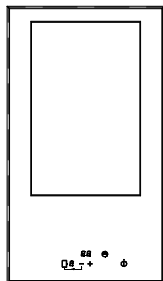
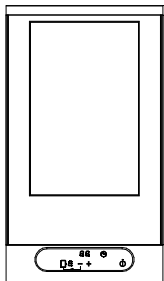
2 FUOCHI
2 PLATES
2 FOYERS
2 KOCHZONEN
2 FUEGOS
2 KOOKZONES
2 DISCOS



1 FUOCO + 1 ESTENSIONE
 1 PLATE + 1 EXTENSION
 1 FOYER + 1 EXTENSION
 1 KOCHZONE + 1 ERWEITERUNG
 1 FUEGO + 1 EXTENSIÓN
 1 KOOKZONE + 1 UITBREIDING
 1 DISCO + 1 EXTENSÃO

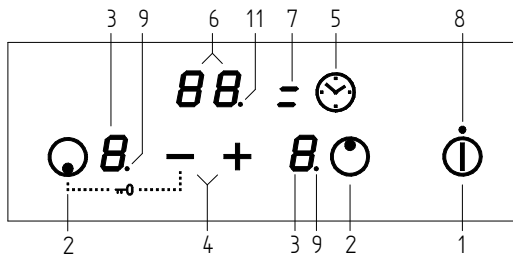


1 FUOCO + 1 ESTENSIONE
 1 PLATE + 1 EXTENSION
 1 FOYER + 1 EXTENSION
 1 KOCHZONE + 1 ERWEITERUNG
 1 FUEGO + 1 EXTENSIÓN
 1 KOOKZONE + 1 UITBREIDING
 1 DISCO + 1 EXTENSÃO

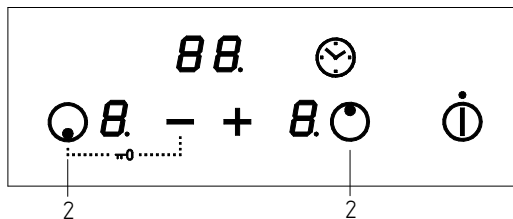


1 FUOCO
 1 PLATE
 1 FOYER
 1 KOCHZONE
 1 FUEGO
 1 KOOKZONE
 1 DISCO

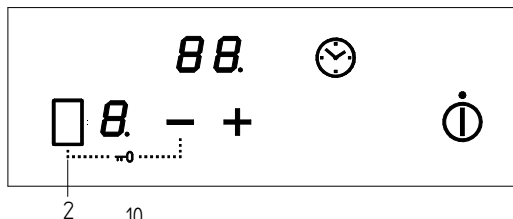
Fig. 1 - Abb. 1 - Afb. 1



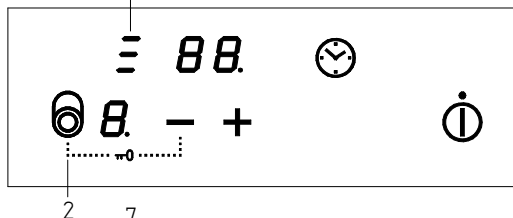
2 FUOCHI + 1 ESTENSIONE
 2 PLATES + 1 EXTENSION
 2 FOYERS + 1 EXTENSION
 2 KOCHZONEN + 1 ERWEITERUNG
 2 FUEGOS + 1 EXTENSIÓN
 2 KOOKZONES + 1 UITBREIDING
 2 DISCOS + 1 EXTENSÃO



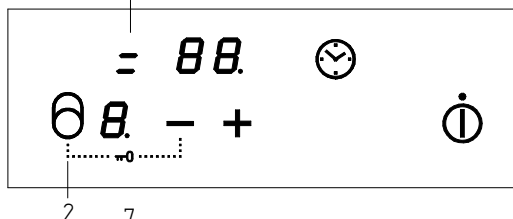
2 FUOCHI
 2 PLATES
 2 FOYERS
 2 KOCHZONEN
 2 FUEGOS
 2 KOOKZONES
 2 DISCOS



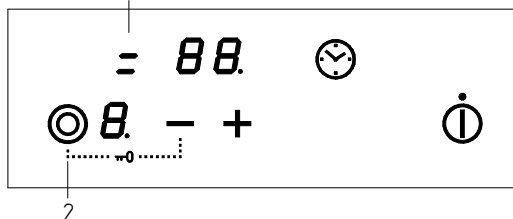
1 FUOCO
 1 PLATE
 1 FOYER
 1 KOCHZONE
 1 FUEGO
 1 KOOKZONE
 1 DISCO



1 FUOCO TRIPLOCIRCUITO
 1 PLATE TRIPLE CIRCUIT
 1 FOYER TRIPLE CIRCUIT
 1 KOCHZONE DREIKREIS
 1 FUEGO CIRCUITO TRIPLE
 1 KOOKZONE DRIEVoudIG CIRCUIT
 1 DISCO TRIPLO CIRCUITO



1 FUOCO + 1 ESTENSIONE
 1 PLATE + 1 EXTENSION
 1 FOYER + 1 EXTENSION
 1 KOCHZONE + 1 ERWEITERUNG
 1 FUEGO + 1 EXTENSIÓN
 1 KOOKZONE + 1 UITBREIDING
 1 DISCO + 1 EXTENSÃO



1 FUOCO + 1 ESTENSIONE
 1 PLATE + 1 EXTENSION
 1 FOYER + 1 EXTENSION
 1 KOCHZONE + 1 ERWEITERUNG
 1 FUEGO + 1 EXTENSIÓN
 1 KOOKZONE + 1 UITBREIDING
 1 DISCO + 1 EXTENSÃO

- IT** LEGGENDA:
1 - ACCENSIONE
2 - ZONA COTTURA
3 - DISPLAY POTENZA
4 - MENO/PIU'
5 - TIMER
6 - DISPLAY TIMER
7 - LED DOPPIO CIRCUITO
8 - LED ACCENSIONE
9 - PUNTO DECIMALE
10 - LED TRIPLO CIRCUITO
11 - PUNTO DECIMALE SPECIFICO SOLO PER
CONTAMINUTI

- FR** LEGENDE :
1 - MISE SOUS TENSION
2 - ZONE CUISSON
3 - AFFICHEUR PUISSANCE
4 - MOINS/PLUS
5 - TEMPORISATEUR
6 - PAGE-ECRAN TEMPORISATEUR
7 - DEL DOUBLE CIRCUIT
8 - DEL ALLUMAGE
9 - POINT DECIMAL
10 - DEL TRIPLE CIRCUIT
11 - POINT DECIMAL SPECIFIQUE
UNIQUEMENT POUR MINUTERIE

- ES** LEYENDA:
1 - ENCENDIDO
2 - ZONA DE COCCIÓN
3 - DISPLAY POTENCIA
4 - MENOS/MÁS
5 - TIMER
6 - DISPLAY TIMER
7 - LED DOBLE CIRCUITO
8 - LED ENCENDIDO
9 - PUNTO DECIMAL
10 - LED TRIPLE CIRCUITO
11 - PUNTO DECIMAL ESPECÍFICO SÓLO PARA

- PT** LEGENDA:
1 - LIGAÇÃO
2 - ZONA DE COZEDURA
3 - VISOR DE POTÊNCIA
4 - MENOS/MAIS
5 - TEMPORIZADOR
6 - VISOR DO TEMPORIZADOR
7 - LED CIRCUITO DUPLO
8 - LED DE LIGAÇÃO
9 - PONTO DECIMAL
10 - LED TRIPE CIRCUIT
11 - PONTO DECIMAL ESPECÍFICO APENAS
PARA

- GB** LEGEND:
1 POWER-ON
2 COOKING AREA
3 - POWER DISPLAY
4 - LESS/MORE
5 - TIMER
6 - DISPLAY TIMER
7 - DOUBLE-CIRCUIT LED
8 - POWER-ON LED
9 - DECIMAL POINT
10 - TRIPLE-CIRCUIT LED
11 - SPECIFIC DECIMAL POINT ONLY FOR
MINUTE-COUNTER

- DE** LEGENDE:
1 - EINSCHALTEN
2 - KOCHZONE
3 - LEISTUNGS-DISPLAY
4 - MINUS/PLUS
5 - TIMER
6 - TIMER-DISPLAY
7 - LED DOPPELTER HEIZKREIS
8 - LED EINSCHALTEN
9 - DEZIMALPUNKT
10 - LED DREIFACHER STRAHLUNGSKREIS
11 - SPEZIELLER DEZIMALPUNKT NUR FÜR
CONTAMINUTI

- NL** LEGENDE:
1 - ONTSTEKING
2 - KOOKZONE
3 - DISPLAY VERMOGEN
4 - MINDER/MEER
5 - TIMER
6 - DISPLAY TIMER
7 - LED DUBBEL CIRCUIT
8 - LED ONTSTEKING
9 - DECIMAAL PUNT
10 - LED TRIPE CIRCUIT
11 - SPECIFIEK DECIMAAL PUNT ENKEL VOOR
KOOKWEKKER

**Elementi riscaldanti - Heating elements - Éléments chauffants - Heizelemente
Elementos calentadores - Verwarmingselementen - Elementos de aquecimento**

<i>Mono circuito radiante / Misto alogeno</i>	Ø 145	1200 W / 1200 W
Single-circuit radiant / Mixed-circuit halogen	Ø 145	1200 W / 1200 W
<i>Monocircuit radiant / Mixte halogène</i>	Ø 145	1200 W / 1200 W
Einzel-Strahlungskreis / gemischter Halogen	Ø 145	1200 W / 1200 W
<i>Monocircuito radiante / Mixto halógeno</i>	Ø 145	1200 W / 1200 W
Eenvoudige straalings-stroomkring / Gemengd halogeen	Ø 145	1200 W / 1200 W
<i>Monocircuito radiante / Misto halogéno</i>	Ø 145	1200 W / 1200 W
<i>Mono circuito radiante / Misto alogeno</i>	Ø 180	1700 W / 1800 W
Single-circuit radiant / Mixed-circuit halogen	Ø 180	1700 W / 1800 W
<i>Monocircuit radiant / Mixte halogène</i>	Ø 180	1700 W / 1800 W
Einzel-Strahlungskreis / gemischter Halogen	Ø 180	1700 W / 1800 W
<i>Monocircuito radiante / Mixto halógeno</i>	Ø 180	1700 W / 1800 W
Eenvoudige straalings-stroomkring / Gemengd halogeen	Ø 180	1700 W / 1800 W
<i>Monocircuito radiante / Misto halogéno</i>	Ø 180	1700 W / 1800 W
<i>Doppio circuito radiante</i>	Ø 180/120	1700 W (850 / 850)
Double circuit radiant	Ø 180/120	1700 W (850 / 850)
<i>Double circuit radiant</i>	Ø 180/120	1700 W (850 / 850)
Doppelstrahlungskreis	Ø 180/120	1700 W (850 / 850)
<i>Doble circuito radiante</i>	Ø 180/120	1700 W (850 / 850)
Dubbele straalings-stroomkring	Ø 180/120	1700 W (850 / 850)
<i>Duplo circuito radiante</i>	Ø 180/120	1700 W (850 / 850)
<i>Doppio circuito radiante</i>	Ø 210/120	2100 W (700 / 1400)
Double circuit radiant	Ø 210/120	2100 W (700 / 1400)
<i>Double circuit radiant</i>	Ø 210/120	2100 W (700 / 1400)
Doppelstrahlungskreis	Ø 210/120	2100 W (700 / 1400)
<i>Doble circuito radiante</i>	Ø 210/120	2100 W (700 / 1400)
Dubbele straalings-stroomkring	Ø 210/120	2100 W (700 / 1400)
<i>Duplo circuito radiante</i>	Ø 210/120	2100 W (700 / 1400)
<i>Mono circuito rettangolare radiante</i>	Ø185/305	1500W
Single-circuit rectangular radiant	Ø185/305	1500W
<i>Mono-circuit rectangulaire rayonnant</i>	Ø185/305	1500W
Rechteckiger Einzel-Sstrahlungskreis	Ø185/305	1500W
<i>Monocircuito rectangular radiante</i>	Ø185/305	1500W
Mono circuit rechthoekig stralend	Ø185/305	1500W
<i>Monocircuito rectangular radiante</i>	Ø185/305	1500W
<i>Doppio circuito radiante ovale</i>	Ø170x265	2200 (1400/800)
Dual-circuit oval radiant	Ø170x265	2200 (1400/800)
<i>Double circuit rayonnant ovale</i>	Ø170x265	2200 (1400/800)
Doppelter ovaler Strahlungskreis	Ø170x265	2200 (1400/800)
<i>Doble circuito radiante ovalado</i>	Ø170x265	2200 (1400/800)
Dubbel circuit ovale straal	Ø170x265	2200 (1400/800)
<i>Circuito radiante oval duplo</i>	Ø170x265	2200 (1400/800)
<i>Tripla circuito radiante ovale</i>	Ø170/100x265	2400 (600/1000/800)
Triple-circuit oval radiant	Ø170/100x265	2400 (600/1000/800)
<i>Triple circuit rayonnant ovale</i>	Ø170/100x265	2400 (600/1000/800)
Dreifacher ovaler Strahlungskreis	Ø170/100x265	2400 (600/1000/800)
<i>Triple circuito radiante ovalado</i>	Ø170/100x265	2400 (600/1000/800)
Triple circuit ovale straal	Ø170/100x265	2400 (600/1000/800)
<i>Circuito radiante oval triplo</i>	Ø170/100x265	2400 (600/1000/800)

Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2

FR

Mise en marche du dispositif

- 1 – Toucher la touche (1) pour activer le contrôle :
Les indicateurs de niveau de réglage (3) indiquent "0" et une DEL de mise sous tension s'allume au-dessus de la touche 1.
- 2 – Effectuer l'opération suivante dans les 10 secondes, sinon le dispositif s'éteint automatiquement.

Contrôle de la puissance et du minuteur à l'aide des touches "+" et "-"

Les touches "+" et "-" (4) sont utilisées pour contrôler la puissance des plaques et le temps réglé dans le minuteur/compteur-minutes (6). Les commandes "+" et "-" (4) sont communes aux deux fonctions. Pour contrôler la puissance des plaques, sélectionner d'abord le foyer avec la touche (2) et la puissance correspondante avec les touches "+" et "-" (4). Sélectionner ensuite la fonction minuteur avec la touche (5). Régler le temps de cuisson avec les touches "+" ou "-" (4).

Allumage de la zone de cuisson :

Lorsque le dispositif est allumé, l'allumage d'une zone de cuisson doit avoir lieu en l'espace de 10 secondes comme suit :

- 1 – Appuyer sur une des touches (2) pour sélectionner la zone de cuisson que l'on souhaite piloter.
La page-écran correspondante s'affichera plus lumineuse.
- 2 – Toucher les touches "+" et "-" (4) pour régler le niveau de puissance (de 1 à 9). Ces touches ont une fonction de

FR

répétition. La pression continue d'une de ces touches provoque l'augmentation ou la diminution de la valeur configurée.

Arrêt de la zone de cuisson :

- 1 – La zone de cuisson demandée doit être active et donc plus lumineuse.*
- 2 – Mettre la valeur configurée sur "0" à l'aide de la touche "-" (4).*

Arrêt rapide de la zone de cuisson :

- 1- Sélectionner la zone de cuisson à éteindre*
- 2- Maintenir la zone de cuisson à éteindre enfoncée et sélectionner le symbole "-".*

Indicateur de chaleur résiduelle (" H "):

Une fois la zone de cuisson éteinte, si la température de cette dernière est encore élevée, au point de provoquer des brûlures, l'afficheur (3) relatif à cette zone montre le symbole " H " (chaleur résiduelle). Cette indication disparaît seulement lorsqu'il n'y a plus aucun danger (environ 60°C).

Arrêt de l'appareil :

L'appareil peut être éteint à tout moment à l'aide de la touche marche/arrêt (1).

FR

Zones de cuisson à double/triple circuit :

Suivant le modèle, une ou deux zones peuvent être munies d'un second circuit. Ces zones peuvent être de deux types :

RONDE : formée d'un disque central et d'une couronne extérieure;

OVALE: formée d'un disque individuel ou double et d'une demi-couronne.

Il est possible d'allumer une seule zone à disque ou les deux (disque + couronne ou demie couronne).

Mise sous tension d'une zone à double/triple circuit :

La zone à double/triple circuit s'active immédiatement dès l'allumage de la zone de cuisson qui présente cette particularité puis en sélectionnant les touches + et -.

Des tirets horizontaux indiquant le nombre de circuits sous tension pour cette plaque s'allument uniquement pour ce type de plaques chauffantes avec des circuits double ou triple.

3 Tirets horizontaux indiquent que les 3 résistances de l'élément chauffant sont sous tension ; 2 tirets horizontaux indiquent que 2 résistances sont allumées ; 1 tiret horizontal indique qu'une seule résistance "centrale" de la plaque double ou triple est allumée.

Mise hors tension du circuit double/triple d'une zone de cuisson :

1- La zone doit être activée et donc plus lumineuse.

2- En effleurant de nouveau la touche de sélection, la zone concernée s'éteint, on met hors tension un circuit à la fois.

En poursuivant la pression à intermittence, on allume et éteint à volonté la touche de sélection (uniquement pour les plaques doubles ou triples) ;

FR

Blocage du plan de cuisson (clé)

L'ensemble de l'appareil peut être bloqué moyennant une combinaison de touches, uniquement lorsqu'aucun élément n'est sélectionné et que tous les éléments sont à zéro.

Mettre le plan de cuisson sous tension puis appuyer sur la touche - (4) et en la maintenant enfoncée, appuyer sur la touche de sélection à gauche.

Des L s'affichent.

Ce blocage a pour but d'empêcher toute opération fortuite.

Cette fonction sert aussi de sécurité pour les enfants. Tant que la fonction de blocage est active, l'action sur les touches n'a aucun effet sauf l'arrêt (1).

Pour débloquer l'appareil, effectuer la même opération : mettre le plan de cuisson sous tension puis appuyer sur la touche - (4) et appuyer sur la touche de sélection à gauche. Les L disparaissent.

Arrêt de sécurité

Si une ou plusieurs zones de cuisson restent allumées par inadvertance, le système de contrôle les éteint automatiquement passé le temps limite d'allumage. Dans ce cas, le symbole " H " est affiché.

Préchauffage automatique

Cet automatisme simplifie le processus de cuisson car la présence humaine n'est pas requise pendant tout le cycle de cuisson.

La fonction détermine un préchauffage de la zone de cuisson à la puissance maximale, de manière à amener rapidement la zone à la température de fonctionnement. Après un certain laps de temps, le niveau de puissance retourne spontanément à celui configuré.

Attivazione del preriscaldamento automatico

Selezionare la zona di cottura interessata tramite il tasto (2). Selezionare il livello di potenza 9 con il tasto "+" (4) e premere ancora una volta il tasto "+" (4), per inserire la modalità di preriscaldamento (accensione del simbolo "A" sul display

relativo). Per realizzare un preriscaldamento con deriva spontanea verso il livello di potenza desiderato (ad esempio "5") utilizzare il tasto "-" (4) e portare la potenza a 5. Terminata quest'ultima operazione il sistema entrerà in modalità di preriscaldamento automatico ed il display visualizzerà alternativamente il livello di potenza impostato ("5") ed il simbolo di preriscaldamento automatico ("A").

Con questa impostazione "A/5" intermittente, la zona di cottura quindi funzionerà al massimo della potenza per 510 secondi, trascorso tale tempo la "A" smetterà di lampeggiare e la zona di cottura inizierà a riscaldare al livello "intermedio" 5.

Using the automatic preheating function

Select the required cooking area by means of the key (2). Select power level 9 by means of key "+" (4), then press the "+" key (4) again to activate preheating. The letter "A" will be shown on the relative display.

To preheat the unit with spontaneous movement towards the required power level (e.g. "5"), set the power to 5 by means of the "-" key (4). After the system has set to automatic preheating mode, the display panel will alternate the set power level ("5") and the automatic preheating function (indicated by the letter "A").

With this intermittent setting "A/5", the cooking zone will work at maximum power for 510 seconds; after this time the "A" will stop flashing and the cooking zone will start to warm up to the "intermediate" level 5.

Activation du préchauffage automatique

Sélectionner la zone de cuisson concernée à l'aide de la touche (2). Sélectionner le niveau de puissance 9 avec la touche "+" (4) et appuyer encore une fois sur la touche "+" (4) pour entrer le mode de préchauffage (le symbole "A" s'allume sur

l'afficheur correspondant). Pour un préchauffage avec dérive spontanée vers le niveau de puissance voulu (par exemple, "5"), utiliser la touche "-" (4) et porter la puissance à 5. Une fois cette opération terminée, le système entrera en mode préchauffage automatique et l'afficheur montrera alternativement le niveau de puissance réglé ("5") et le symbole de préchauffage automatique ("A").

Cette sélection "A/5" intermittente permet donc à la zone de cuisson de fonctionner à la puissance maximale pendant 510 secondes, après quoi le "A" cessera de clignoter et la zone de cuisson commencera à chauffer au niveau "intermédiaire" 5.

Livello di Potenza Power Level	Funzione preriscaldamento automatico (Heat-up) o bollitura automatica (Automatic Parboiling) (tempo in secondi) Automatic Heat-up or Automatic Parboiling (time in seconds)
Niveau de Puissance	Fonction préchauffage automatique (Heat-up) ou ébullition automatique (Automatic Parboiling) (temps en secondes)
0	0
U	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	15

FR

Désactivation de la fonction de préchauffage automatique

Une fois que la zone de cuisson est en préchauffage (symbole "A" affiché), il faut, pour désactiver cette fonction, sélectionner la zone de cuisson dont cette fonction est active (page-écran plus lumineuse) puis effleurer la touche "-" (4) pour réduire la sélection de cuisson d'un niveau. Cette opération doit être effectuée dans un délai de 10 secondes, et elle mène à la désactivation de la fonction.

Fonction maintien de la chaleur

Un niveau de réchauffage entre 1 et 0 est un niveau de puissance intermédiaire affiché par le symbole "u" et il sert à maintenir la chaleur ; on l'active en appuyant sur la touche "+" (4) puis sur la touche "-" (4).

Fonction Minuteur

Cette fonction simplifie elle aussi le processus de cuisson en permettant de se passer de la présence humaine pendant tout le cycle de cuisson. Lorsque le minuteur est programmé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement à l'expiration du temps programmé. Si aucune zone n'est explicitement programmée, la fonction minuteur fera simplement office de compte-minutes (voir le paragraphe "fonction minuteur comme compte-minutes").

FR

Activation de la fonction minuteur :

- 1- La zone doit être activée et donc plus lumineuse.
- 2- Sélectionner, si cela n'a pas été déjà fait, un niveau de puissance compris entre 1 et 9.
- 3 - Effleurer la touche temporisateur (5) : la page-écran du temporisateur affiche "00" et le point décimal de la zone de cuisson clignote (9) ;
- 4- Sélectionner le temps de cuisson (de 0 à 99 minutes) à l'aide des touches "+" et "-" (4).

Le point décimal (9) de la zone de cuisson avec le temporisateur sélectionné reste allumé.

La fonction minuteur démarre automatiquement en l'espace de quelques secondes.

En appuyant constamment sur la touche "+" ou "-" (4), il est possible de régler rapidement le temps de cuisson.

On peut appliquer la fonction temporisateur à toutes les zones de cuisson en les sélectionnant.

Arrêt rapide de la zone de cuisson et du minuteur respectif :

En maintenant enfoncées dans l'ordre la touche de sélection de la zone de cuisson puis la touche moins (4), la zone de cuisson s'éteint immédiatement. La fonction minuteur se désactive également ainsi.

La fonction Minuteur utilisée comme compte-minutes

Si la fonction n'est pas utilisée pour une zone de cuisson spécifique, elle peut être utilisée comme compte-minutes. Ainsi, lorsque le compte-minutes se déclenche, la zone de cuisson ne s'éteint pas.

FR

Configuration du compte-minutes :

Si le dispositif est éteint :

- 1 – Toucher la touche d'allumage (1).*
- 2 – Toucher la touche du minuteur (5)*
- 3 – Régler le temps voulu avec les touches "+" et "-" (4).*
- 4 - La minuterie est signalée par la présence du point décimal sur la page-écran du temporisateur (11).*

N.B. Le point décimal clignotant d'une page-écran signale que la zone dont le temporisateur est actif est affichée.

Si le point décimal d'une page-écran est allumé sans clignoter, celui-ci indique qu'un temporisateur est associé mais qu'il n'est pas affiché. Elle est toujours indiquée par le clignotement du point décimal du temporisateur d'une durée inférieure. Si l'on souhaite afficher le temps résiduel d'une autre zone de cuisson ou le temps résiduel de la minuterie, on devra appuyer sur la touche de l'horloge (5) ce qui entraînera l'affichage, à tour de rôle, du temps résiduel du temporisateur ou de la minuterie qui y est associée.

Si le dispositif est allumé et une zone de cuisson est active :

- 1- Appuyer plusieurs fois sur la touche horloge (5) jusqu'au clignotement du point décimal de la page-écran du temporisateur (9).*
- 2- Régler le temps voulu avec les touches "+" et "-" (4).*

Arrêt de la fonction compte-minutes :

A l'expiration du temps réglé, un signal sonore d'une durée de 2 minutes retentit.

Pour interrompre ce signal sonore, il suffit de toucher une touche quelconque.

Pour interrompre le minuteur avant :

IT

- 1 - Toccare il tasto di timer (5);
- 2 - Azzerare il tempo, tenendo premuto il tasto "-" (4).

NB: la funzione "contaminuti" non si azzerà se si spegne l'apparecchio.

Tutte le altre funzioni rimangono invariate come precedentemente descritte.

GB

1. Press the timer key (5).
2. Press the "-" key to reset the time (4).

Note: the "minute-counter" function is not reset if you turn off the hob.

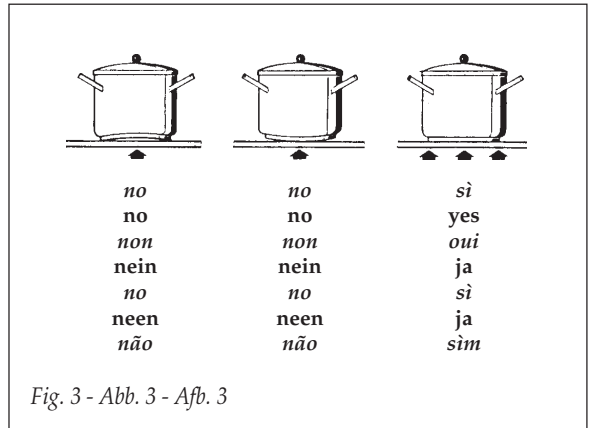
The status of all functions remains as described above.

FR

- 1 - Toucher la touche minuteur (5).
- 2 - Remettre le temps sur zéro en appuyant sur la touche "-" (4).

N.B. : la fonction "minuterie" ne se met pas à zéro si l'appareil est mis hors tension.

Toutes les autres fonctions restent inchangées ainsi que décrit précédemment.



touch control
touch control
commande à touche
Tiptasten
touch control
touch control
touch control

1

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

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

2-3

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

4

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

5-6

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

7-8

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

9

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

FR

N.B.: - Nous recommandons l'utilisation de recipients à fond plat (Fig. 3) d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la zone chaude;

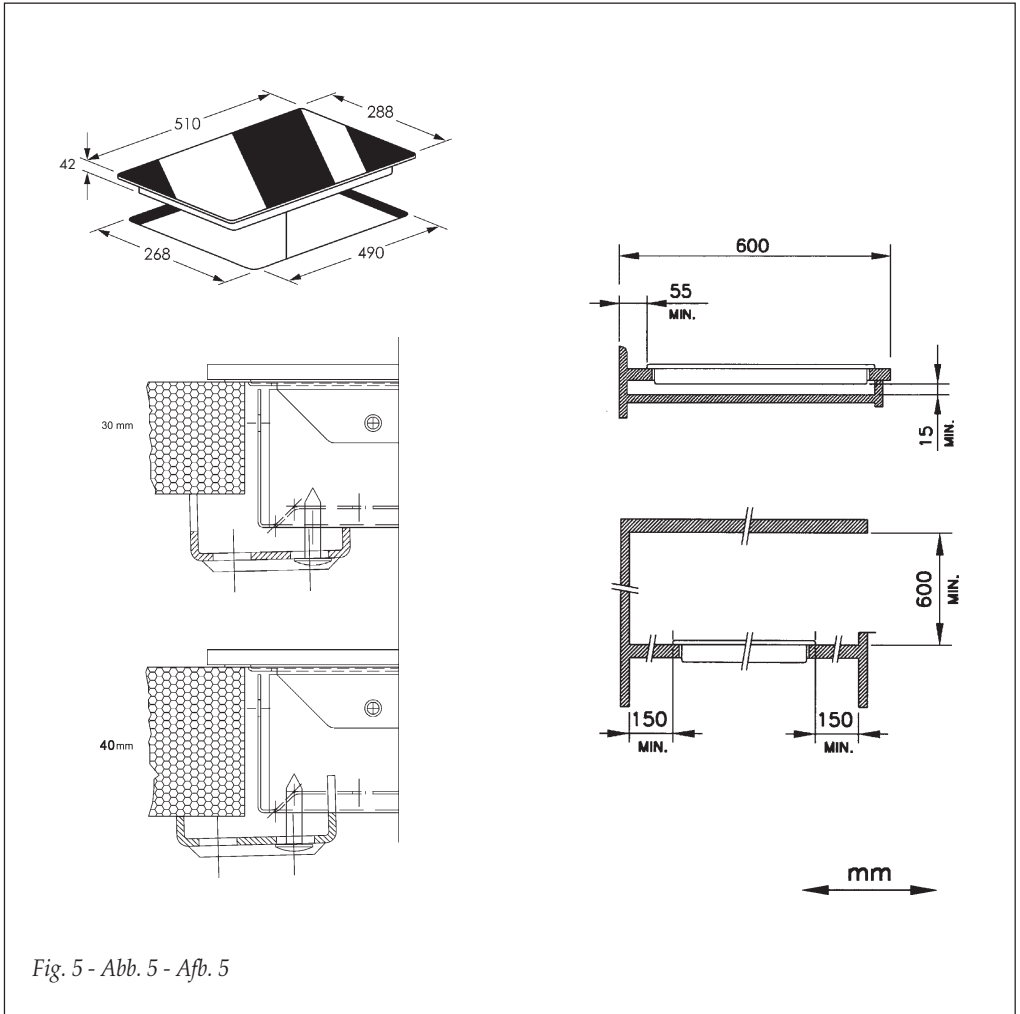
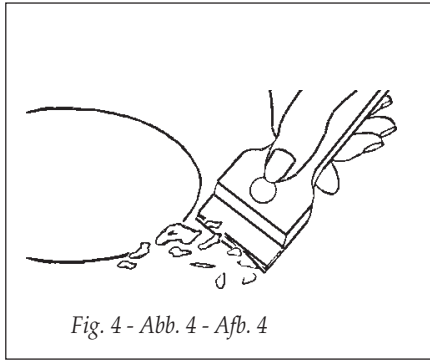
- Eviter les débordements de liquide; réduire la puissance une fois l'ébullition atteinte;
- Ne pas laisser fonctionner les éléments de chauffe à vide ou avec un recipient vide.

La moindre fracture de la surface du plan de cuisson coupe immédiatement le courant électrique pour éviter tout risque d'électrocution.

Entretien

(Fig.-4) Avant tout enlever les restes de nourriture et les giclées de graisse de la surface de cuisson avec une paillette métallique. Ensuite, nettoyer avec des produits spécifiques pour les plans de cuisson en vitrocéramique avec du papier de cuisine, puis rincer à l'eau et sécher avec un chiffon propre. Les traces d'aluminium, d'objets en plastique, de sucre ou de nourriture très riche en sucre doivent être enlevés instamment de la zone chaude de cuisson par l'aide d'une paillette métallique pour éviter de possible dégâts à la surface du plan. N'utiliser absolument pas d'éponges ou de torchons abrasifs; éviter aussi l'emploi de détergents chimiques agressifs comme Fornospray ou de dégraisseurs.

NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR



LA SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO.
THE POWER CABLE MUST ONLY BE REPLACED BY A QUALIFIED ELECTRICIAN.
LE CÂBLE D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ EXCLUSIVEMENT PAR DES TECHNICIENS QUALIFIÉS.
DAS NETZKABEL DARF NUR VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL ERSETZT WERDEN.
A SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO DEVE SER EFECTUADA POR PESSOAL QUALIFICADO.
LA SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DEBE SER REALIZADA POR PERSONAL CUALIFICADO
HET VERVANGEN VAN DE VOEDINGSKABEL MAG ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL.

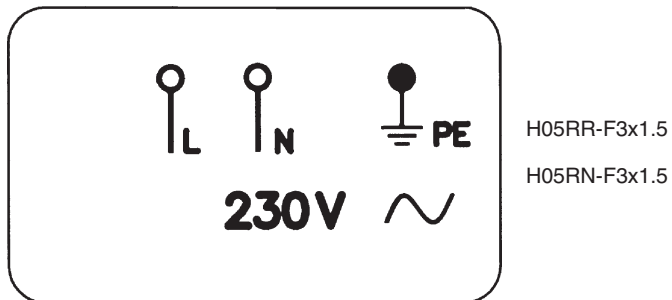


Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6

FR

Modalités d'installation

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.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de contrôle à distance.

Positionnement

(Fig. 5). L'appareil est prévu pour être encastré dans une table de travail comme indiqué dans le dessin spécial. Préparer la colle pour seller ci-jointe sur tout le périmètre du plan.

Branchement électrique

(Fig. 6) Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:

- les caractéristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil;*
- que l'installation dispose d'un raccordement à la terre selon les normes et les dispositions en vigueur.*

La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et /ou de prise correspondante, utiliser de la matière apte à l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne

FR

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.

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 inexacitudes 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.
