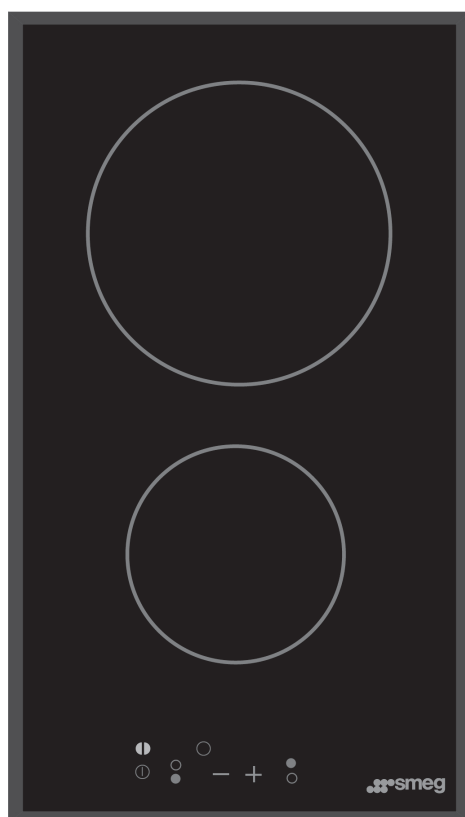




installation and operating instructions



smeg
SA312XA 30cm
ceramic cooktop

IT

Caro Cliente,

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

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

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

IL COSTRUTTORE

GB

Dear customer,

We thank you and congratulate you on your choice.

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

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

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

THE MANUFACTURER

FR

Cher client,

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

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

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

LE CONSTRUCTEUR

Indice

Istruzioni per l'utente

installazione	4
uso	4
manutenzione	26

Istruzioni per l'installatore

installazione	30
posizionamento	30
collegamento elettrico	30

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

Index

Instructions for use

installation	4
use	4
maintenance	26

Instructions for the installation technician

installation	30
positioning	30
electrical connection	30

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.

Index

Notice d'emploi

installation	4
emploi	4
entretien	26

Modalités d'installation

installation	30
positionnement	30
branchement électrique	30

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

IT

Istruzioni per l'utente

Installazione

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

**NON FISSARE
INTENSAMENTE LA
LAMPADA ALOGENA.**

Uso

Comandi (Figg. 1 - 2)

Il controllo del piano cottura viene realizzato da una scheda elettronica a microprocessore provvista di sensori a raggi infrarossi. Il software di controllo consente sia di rilevare i comandi forniti che di individuare la presenza d'eventuali condizioni di funzionamento anomale:

- caduta di liquidi o altri oggetti sul piano comandi;
- eccessiva luminosità sul piano comandi;
- presenza di condensazione all'interno del piano cottura;

Nel caso in cui si verifichi una qualsiasi delle condizioni sopra elencate il sistema entra in allarme sicurezza: le piastre accese vengono immediatamente spente, viene visualizzata la scritta "-- AL - -" sui display presenti e viene emesso un "beep".

Il funzionamento del dispositivo viene ripristinato una volta rimossa la condizione di funzionamento anomala. Se il funzionamento non viene ripristinato può essere necessario staccare l'alimentazione di rete ed

GB

Instructions pertaining to user

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.

**DO NOT STARE AT THE
HALOGEN LAMP.**

Operation

Controls (Fig. 1 - 2)

The cooking hob is controlled by an electronic microprocessor with infrared ray sensors. The control software detects both controls and the presence of any abnormal operating conditions, such as:

- the spilling of liquids or presence of other objects on the control panel;
- excessive lighting on the control panel;
- presence of condensate inside the hob.

In the event of any of the above conditions, the system sets to safety alarm status: any hot plates on are immediately switched off, the message "-- AL - -" is displayed and a beep is emitted.

Standard operation is resumed once the cause of the alarm condition has been removed. If normal operation is not resumed, it may be necessary to disconnect the power supply and

FR

Instructions pour l'utilisateur

Installation

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

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

**NE PAS FIXER INTENSÉMENT
LA LAMPE HALOGENE.**

Utilisation

Commandes (Fig. 1 - 2)

Le contrôle de la table de cuisson est assuré par une carte électronique à microprocesseur et capteurs à rayons infrarouges. 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
- Luminosité excessive 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, la mention "-- AL - -" apparaît sur les afficheurs et un "bip" s'émet.

Le fonctionnement du dispositif se rétablit dès que la condition ayant provoqué la cause du fonctionnement anormal est éliminée. Si le fonctionnement ne se rétablit pas, il peut s'avérer nécessaire de couper l'alimentation électrique et

IT

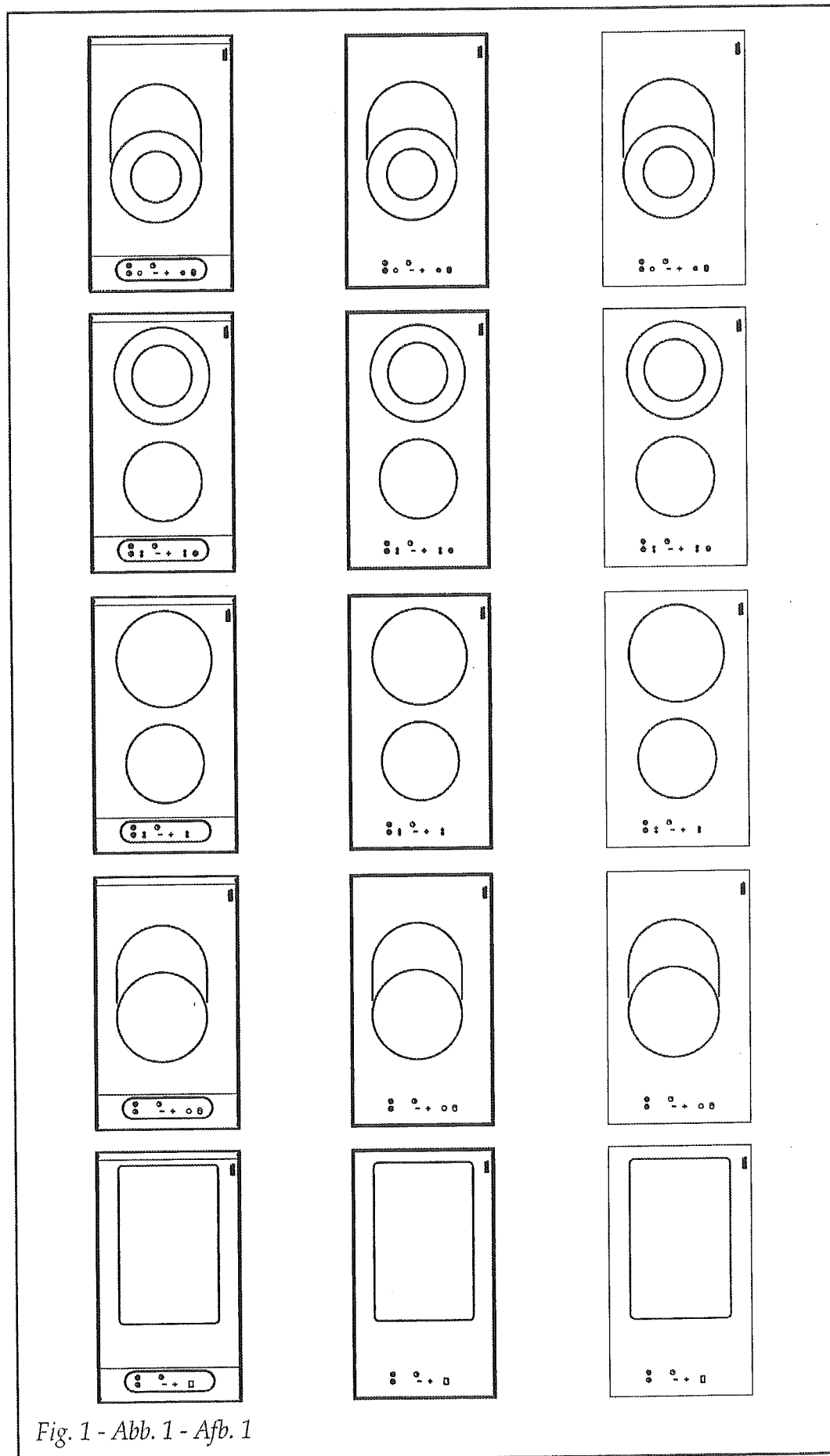
*eseguire di nuovo la
calibrazione dei parametri
(vedi prima installazione).*

GB

calibrate the parameters again (see first installation).

FR

d'exécuter de nouveau la configuration des paramètres (voir première installation).



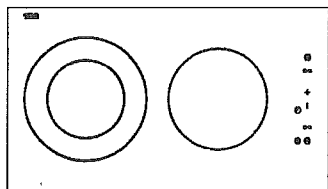
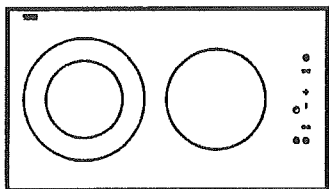
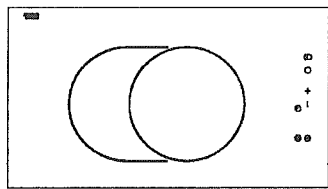
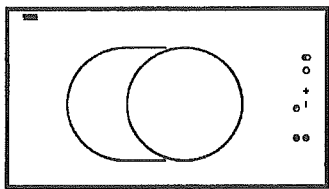
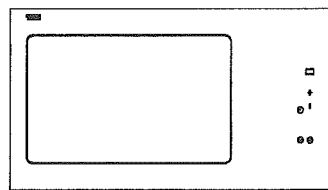
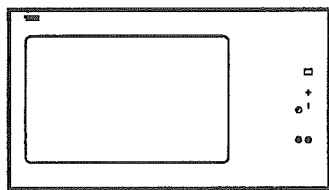
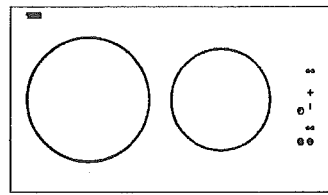
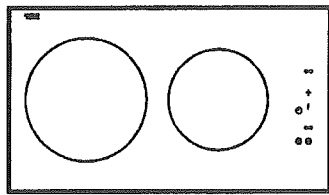
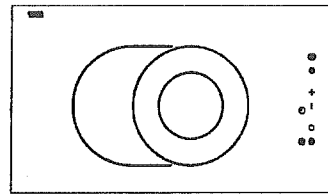
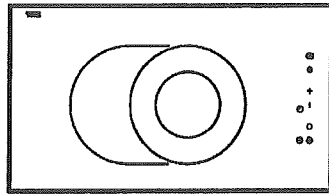


Fig. 1a - Abb. 1a - Afb. 1a

DE

ES

NL

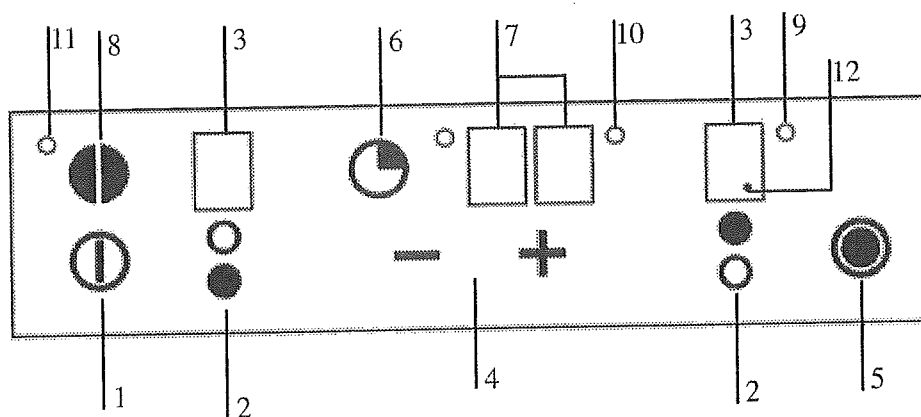
PT

meter neu eingestellt
werden müssen (siehe
Installation).

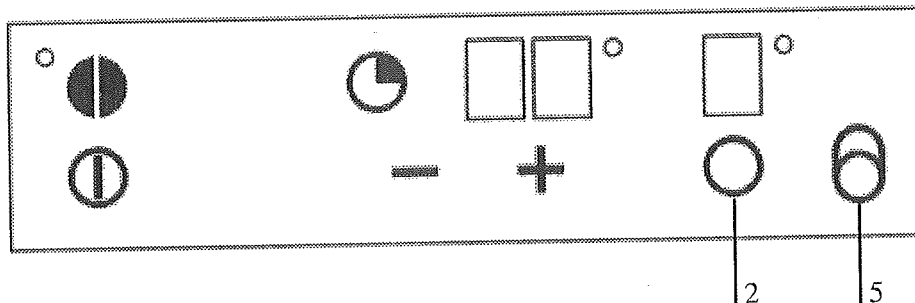
calibración de los
parámetros (véase
Primera instalación).

eters opnieuw in te
stellen (zie de eerste
installatie).

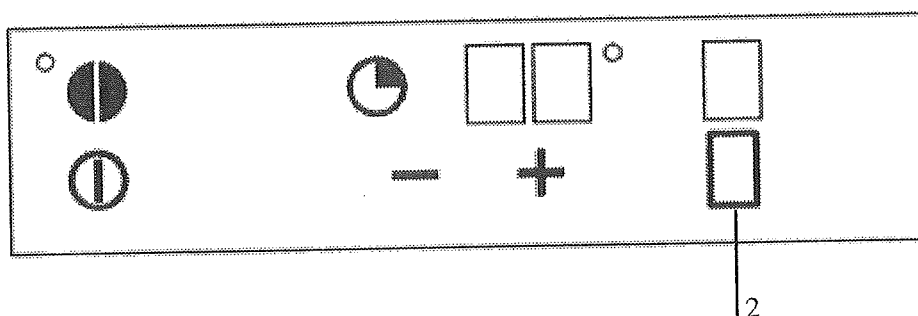
efetuar novamente a
calibragem dos parâmetros
(vide primeira instalação).



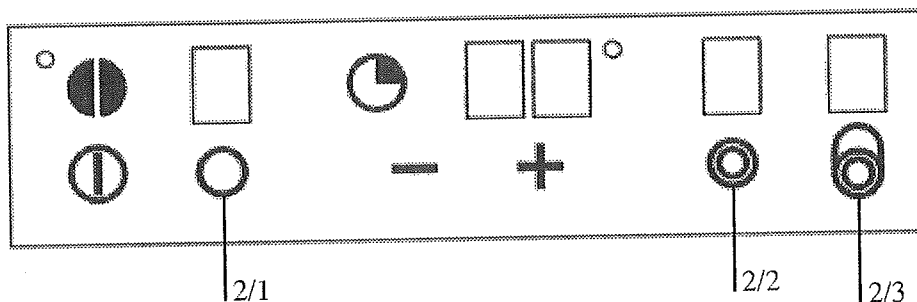
2 FUOCHI + 1 ESTENSIONE
2 PLATÈS + 1 EXTENSION
2 FOYERS + 1 EXTENSION
2 KOCHZONEN + 1 ERWEITERUNG
2 FUEGOS + 1 EXTENSIÓN
2 KOOKZONES + 1 UITBREIDING
2 DISCOS + 1 EXTENSÃO



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



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



TRIPLOCIRCUITO
TRIPLE CIRCUIT
TRIPLE CIRCUIT
DREIKREIS
CIRCUITO TRIPLE
DRIEVOUDIG CIRCUIT
TRIPLO CIRCUITO

Legenda - Key - Légende - LEGENDE - Leyenda - Legenda - Legenda:

1 - accensione / spegnimento - ON / OFF - marche/arrêt - Ein / Aus - encendido / apagado - aan / uit - ligar / desligar

2 - zona cottura - cooking area - zone de cuisson - Kochzone - zona cocción - kookzone - zona de cozedura

3 - display potenza - power display - afficheur de puissance - Display für Leistungsanzeige - display potencia - display vermogen - visor de potência

4 - meno / più - higher / lower - moins / plus - - / + - menos/más - min / plus - menos / mais

5 - doppio circuito (estensione) - twin circuit (extension) - double circuit (extension) - Zweikreis (Erweiterung) - doble circuito (extensión) - dubbel circuit (uitbreiding) - duplo circuito (extensão)

6 - timer - timer - minuteur - Zeitschaltuhr - temporizador - timer - temporizador

7 - display timer - timer display - afficheur minuteur - Display f. Zeitschaltuhr - display temporizador - display timer - visor do temporizador

8 - blocco comandi (chiave) - control lock (key) - bloco de comandos (clé) - Inbetriebnahme-/Kindersperre (Schlüssel) - bloqueio mandos (llave) - blokkeering bedieningen (sleutel) - bloqueio dos comandos (chave)

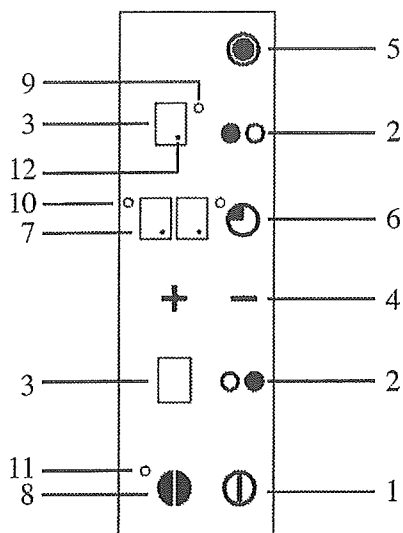
9 - led doppio circuito - twin circuit LED - del double circuit - LED zweiter Heizkreis - led doble circuito - led dubbel circuit - led do duplo circuito

10 - led timer - timer LED - del minuteur - LED Zeitschaltuhr - led temporizador - led timer - led do temporizador

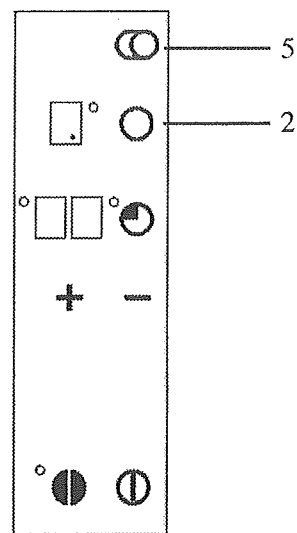
11 - led blocco - lock LED - del bloco - LED Sperre - led bloqueio - led blokkeering - led de bloqueio

12 - punto decimale - decimal point - point décimal - Leuchtpunkt - punto sexagesimal - decimaalpunt - ponto decimal

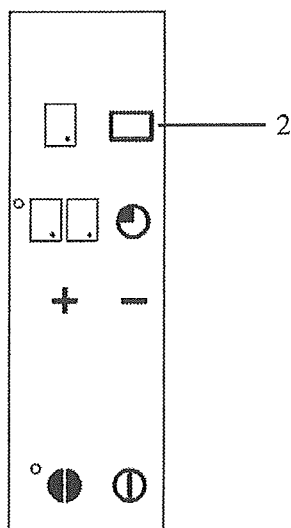
Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2



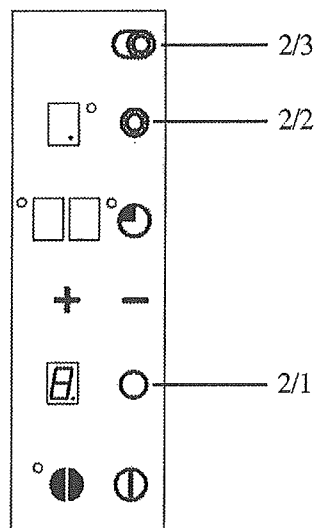
2 FUOCHI + 1 ESTENSIONE
2 PLATES + 1 EXTENSION
2 FOYERS + 1 EXTENSION
2 KOCHZONEN + 1 ERWEITERUNG
2 FUEGOS + 1 EXTENSIÓN
2 KOOKZONES + 1 UITBREIDING
2 DISCOS + 1 EXTENSÃO



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



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



TRIPLOCIRCUITO
TRIPLE CIRCUIT
TRIPLE CIRCUIT
DREIKREIS
CIRCUITO TRIPLE
DRIEVOUDIG CIRCUIT
TRIPLO CIRCUITO

Legenda - Key - Légende - LEGENDE - Leyenda - Legenda - Legenda:

- 1 - accensione / spegnimento - ON / OFF - marche/arrêt - Ein / Aus - encendido / apagado - aan / uit - ligar / destigar
2 - zona cottura - cooking area - zone de cuisson - Kochzone - zona cocción - kookzone - zona de cozedura
3 - display potenza - power display - afficheur de puissance - Display für Leistungsanzeige - display potencia - display vermogen - visor de potência
4 - meno / più - higher / lower - moins / plus - -- / + - menos/más - min / plus - menos / mais
5 - doppio circuito (estensione) - twin circuit (extension) - double circuit (extension) - Zweikreis (Erweiterung) - doble circuito (extensión) - dubbel circuit (uitbreiding) - duplo circuito (extensão)
6 - timer - timer - minuteur - Zeitschaltuhr - temporizador - timer - temporizador
7 - display timer - timer display - afficheur minuteur - Display f. Zeitschaltuhr - display temporizador - display timer - visor do temporizador
8 - blocco comandi (chiave) - control lock (key) - blocage des commandes (clé) - Inbetriebnahme-/Kindersperre (Schlüssel) - bloqueo mandos (llave) - blokkering bedieningen (sleutel) - bloqueio dos comandos (chave)
9 - led doppio circuito - twin circuit LED - del double circuit - LED zweiter Heizkreis - led doble circuito - led dubbel circuit - led do duplo circuito
10 - led timer - timer LED - del minuteur - LED Zeitschaltuhr - led temporizador - led timer - led do temporizador
11 - led blocco - lock LED - del blocage - LED Sperre - led bloqueio - led blokkering - led de bloqueio
12 - punto decimale - decimal point - point décimal - Leuchtpunkt - punto sexagesimal - decimaalpunt - ponto decimal

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

IT

Accensione del dispositivo

- 1 - Toccare il tasto (1) per attivare il controllo: gli indicatori del livello di regolazione (3) ed i display timer (7) mostrano "0" ed i punti decimali (12) lampeggiano;
- 2 - Eseguire la successiva operazione entro 10 secondi, altrimenti il dispositivo si spegne automaticamente;

Controllo della Potenza e del Timer attraverso i tasti "+" e "-"

I tasti "+" e "-" (4) vengono utilizzati per controllare sia la potenza delle piastre che il tempo impostato nel Timer/Contaminuti (7). Essendo i comandi "+" e "-" (4) comuni ad entrambe le funzionalità, se si desidera controllare la potenza delle piastre occorrerà, dapprima, selezionare la zona interessata tramite il tasto (2) e il relativo livello di potenza con i tasti "+" e "-" (4) quindi selezionare la funzione timer, mediante il tasto (6) e poi regolare il tempo con il "+" o "-" (4).

Accensione della zona di cottura:

Una volta acceso il dispositivo, l'accensione di una zona di cottura deve avvenire entro i 10 secondi, nel seguente modo:

- 1 - Premere uno dei tasti (2) per selezionare la zona di cottura che interessa pilotare. Sul display relativo (3) compare uno "0" e si accende il punto decimale (12), per evidenziare che la zona di cottura che interessa è attiva;
- 2 - Toccare i tasti "+" e "-" (4) per regolare il livello di potenza (da 1 a 9). Tali tasti sono dotati di funzione di ripetizione. La

GB

Switching on the device

1. Press the key (1) to activate the control: the adjustment level indicators (3) and the timer display (7) are set to "0" while the decimal points (12) flash.
2. Perform the next operation within 10 seconds, otherwise the device will switch off automatically.

Adjusting power and the timer by means of the "+" and "-" keys

Use the "+" and "-" keys (4) to adjust the setting of the plates and the required time on timer/minute counter (7). The "+" and "-" controls (4) are common to both functions. Accordingly, to regulate the power of the hob, first select the zone with key (2), then adjust the relative power level using the "+" and "-" keys (4); this done, select the timer function with key (6) and proceed to set the duration, likewise using the "+" or "-" key (4).

Switching on the cooking area

Once the device has been activated, switch on the cooking area (within 10 seconds) as follows:

1. Press one of the keys (2) to select the cooking area required. The relative display (3) will indicate a "0" and the decimal point (12) will illuminate to show that the cooking area has been activated.
2. Use the "+" and "-" keys (4) to adjust the heat level (from 1 to 9).

FR

Mise en marche du dispositif

- 1 - Toucher la touche (1) pour activer le contrôle : les indicateurs du niveau de réglage (3) et les afficheurs minuteur (7) indiquent "0" et les points décimaux (12) clignotent.
- 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 (7). 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 (6). 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. Un "0" apparaît sur l'afficheur correspondant et le point décimal (12) s'allume pour signaler que la zone de cuisson qui intéresse est active.
- 2 - Toucher les touches "+" et "-" (4) pour régler le niveau de puissance (de 1 à 9). Ces touches ont une fonction de

IT

pressione continua di uno di questi tasti determina l'aumento o la diminuzione del valore impostato.

Spegnimento della zona di cottura:

- 1 - La zona di cottura richiesta deve essere attivata ed il punto decimale corrispondente (12) deve essere acceso;
- 2 - Portare il valore impostato a "0" mediante il tasto "-" (4). Dopo 3 secondi la zona di cottura si spegna automaticamente;

Spegnimento rapido della zona di cottura:

- 1 - La zona di cottura richiesta deve essere attivata ed il punto decimale corrispondente (12) deve essere acceso;
- 2 - Per spegnere automaticamente la zona di cottura selezionata si toccano contemporaneamente i tasti "+" e "-" (4);

Indicatore di calore residuo ("H"):

Una volta spenta la zona di cottura, se la temperatura di quest'ultima è ancora elevata, al punto tale da causare ustioni, il display (3) relativo a quella zona mostra il simbolo "H" (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun pericolo (a 60°C).

Spegnimento dell'apparato:

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

GB

Press and hold down these keys to increase or decrease the setting.

Switching off the cooking area

1. The relevant cooking area must already be activated with relative decimal point (12) illuminated.
2. Return the setting to "0" by means of the key "-" (4). After three seconds, the cooking area will automatically switch off.

Rapid shutdown of the cooking area

1. The relevant cooking area must already be activated with relative decimal point (12) illuminated.
2. To shut down the selected cooking area immediately, press the "+" and "-" keys (4) at the same time.

Residual heat indicator ("H")

If the temperature of the cooking area is still high (and a burn risk still present) after it has been switched off, the display (3) for the area will indicate the letter "H" (residual heat). The letter will only switch off when the burn risk is no longer present (at 60°C).

Switching off the hob

The hob can be switched off at any time by means of the ON / OFF switch (1).

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 requise doit être activée et le point décimal correspondant (12) doit être allumé.
- 2 - Mettre la valeur configurée sur "0" à l'aide de la touche "-" (4). Après 4 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Arrêt rapide de la zone de cuisson :

- 1 - La zone de cuisson requise doit être activée et le point décimal correspondant (12) doit être allumé.
- 2 - Pour éteindre automatiquement la zone de cuisson sélectionnée, il faut toucher simultanément les touches "+" et "-" (4).

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 (à 60°C).

Arrêt de l'appareil

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

IT

Zone di cottura a doppio circuito

A seconda del modello una o due zone possono essere dotate di un secondo circuito. Tali zone possono essere di due tipi:

TONDA: formata da un disco centrale e di una corona esterna;

OVALE: formata da un disco laterale e di una semicorona.

E' possibile accendere una sola zona a disco oppure entrambe (disco + corona o semicorona).

Accensione di una zona a doppio circuito:

- 1 - La zona a doppio circuito deve essere attivata e quindi deve essere acceso il punto decimale (12) sul display relativo alla zona interessata;
- 2 - Selezionare il livello di regolazione desiderato (1-9);
- 3 - Accendere il secondo circuito toccando il tasto di doppio circuito (5). Il led (9) relativo alla zona selezionata si accende e si accende anche il secondo circuito, assieme a quello primario.

Spegnimento del secondo circuito di una zona di cottura:

- 1 - La zona a doppio circuito deve essere attivata e quindi deve essere acceso il punto decimale (12) sul display relativo alla zona interessata;
- 2 - Toccare il tasto di doppio circuito (5). Il led (9) relativo alla zona selezionata si spegne e si spegne anche il circuito secondario della zona di cottura;

GB

Twin circuit cooking areas

Depending on the model, one or two areas may have a second circuit. There are two types:

ROUND: comprising a central disk and external crown;

OVAL: comprising a lateral disk and half-crown.

One disk zone or both (disk + crown/half-crown) can be switched on.

Switching on a twin circuit zone:

1. The twin circuit zone must already be activated with relative decimal point (12) illuminated.
2. Select the required setting (1 - 9).
3. Press the twin circuit key (5) to switch it on. The LED (9) for the selected zone will light up; the second circuit will be activated together with the first.

Switching off the second circuit

1. The twin circuit zone must already be activated with relative decimal point (12) illuminated.
2. Press the twin circuit key (5). The LED (9) for the selected zone will go out to indicate deactivation of the second circuit.

FR

Zones de cuisson à double circuit

Selon le modèle, une ou deux zones peuvent avoir un deuxième circuit. Ces zones peuvent être de deux types :

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

OVALE : formée d'un disque latéral et d'une demie couronne

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

Allumage d'une zone à double circuit :

- 1 - La zone à double circuit doit être activée et le point décimal (12) doit donc être allumé sur l'afficheur relatif à la zone concernée.
- 2 - Sélectionner le niveau de réglage voulu (1-9).
- 3 - Allumer le deuxième circuit en touchant la touche de double circuit (5). La del (9) relative à la zone sélectionnée s'allume ; le deuxième circuit s'allume en même temps que le primaire.

Arrêt du deuxième circuit d'une zone de cuisson :

- 1 - La zone à double circuit doit être activée et le point décimal (12) doit donc être allumé sur l'afficheur relatif à la zone concernée.
- 2 - Toucher la touche de double circuit (5). La del (9) relative à la zone sélectionnée s'éteint et le circuit secondaire de la zone de cuisson s'éteint également.

IT**Blocco dell'apparato o della zona di cottura (chiave)**

L'intero apparato può essere bloccato con il tasto di blocco o chiave (8), al fine di impedire operazioni non intenzionali. La funzione serve anche come sicurezza per i bambini. Fintanto che la funzione di blocco è attiva, l'azione sui tasti non ha alcun effetto salvo lo spegnimento (1).

Spegnimento di sicurezza

Se una o più zone di cottura rimangono inavvertitamente accese, il sistema di controllo, trascorso il tempo limite d'accensione, provvede a spegnerle automaticamente. In questo caso viene visualizzato il simbolo "H".

Preriscaldamento automatico

Quest'automatismo semplifica il processo di cottura in quanto non è richiesta la presenza umana durante tutto il ciclo di cottura. La funzione determina un preriscaldamento della zona di cottura alla massima potenza, in modo da portare velocemente la zona temperatura di regime. Dopo un certo tempo, il livello di potenza ritorna spontaneamente a quello impostato.

Attivazione del preriscaldamento automatico

Selezionare la zona di cottura interessata tramite il tasto (2). Selezionare il livello 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

GB**Shutting down the unit or the cooking area (key)**

To shut down the unit to prevent operation (e.g. by children), use the lock key (8). While the lock is engaged, all operation of the keys is disabled, with the exception of the OFF key (1).

Safety shutdown

In the event that one or more cooking areas is inadvertently left on, the safety system will shut the zones down automatically after a certain time has elapsed, after which the letter "H" will be displayed.

Automatic preheating

This function is designed to facilitate cooking, given that the cooking cycle may be carried out without the need for human supervision. The function uses maximum power to preheat the cooking area to bring it to the required operating temperature. After a time interval, the power level automatically returns to the original setting.

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.

FR**Blocage de l'appareil ou de la zone de cuisson (clé)**

Tout l'appareil peut être bloqué avec la touche de blocage ou la clé (8) afin d'empêcher de fausses manœuvres. 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).

Arrêt de sécurité

Si une ou plusieurs zones de cuisson restent allumées par inadvertance, le système de contrôle les éteint automatiquement après le temps limite d'allumage. Dans ce cas, 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. Cette fonction détermine un préchauffage de la zone de cuisson à la puissance maximum de façon à porter rapidement la zone à température de régime. Après un certain laps de temps, le niveau de puissance retourne spontanément à celui configuré.

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

IT

relativo). Per realizzare un preriscaldamento con deriva spontanea verso il livello di potenza desiderato (ad esempio ("6") utilizzare il tasto "-" (4) e portare la potenza a 6. Terminata quest'ultima operazione il sistema entrerà in modalità di preriscaldamento automatico ed il display visualizzerà alternativamente il livello di potenza impostato ("6") ed il simbolo di preriscaldamento automatico ("A").

Disattivazione della funzione preriscaldamento automatico

Una volta che la zona di cottura è in preriscaldamento (simbolo "A" mostrato sul display) per disattivare tale funzione occorre toccare il tasto "-" (4) dopo almeno 10 secondi dall'attivazione.

Funzione Timer

Anche questa funzione semplifica il processo di cottura permettendo di fare a meno della presenza umana durante tutto il ciclo di cottura. Impostato il timer, una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura verrà spenta automaticamente. Se nessuna zona viene esplicitamente programmata, allora la funzione timer funziona semplicemente come contaminuti (si veda il capitolo specifico "funzione timer come contaminuti").

GB

To preheat the unit with spontaneous movement towards the required power level (e.g. "6"), set the power to 6 by means of the "-" key (4). After the system has set to automatic preheating mode, the display panel will alternate the set power level ("6") and the automatic preheating function (indicated by the letter "A").

Switching off the automatic preheating function

To deactivate the preheating function (indicated by the letter "A" on the display), press the "-" key (4) at least 10 seconds since the function has been activated.

Timer function

This function too simplifies operation by not requiring human supervision during the cooking cycle. Once the set time on the timer has elapsed, the cooking area is automatically switched off. If no zone has been programmed, the timer simply operates as a minute counter (see the section "Using the timer as a minute counter").

FR

l'afficheur correspondra. Pour un préchauffage à dérive spontanée vers le niveau de puissance voulu (par exemple, "6"), utiliser la touche "-" (4) et porter la puissance à 6. Une fois cette opération terminée, le système entrera en mode préchauffage automatique et l'afficheur montrera alternativement le niveau de puissance réglé ("6") et le symbole de préchauffage automatique ("A").

Désactivation de la fonction de préchauffage automatique

Une fois que la zone de cuisson est en préchauffage (symbole "A" montré sur l'afficheur), il faut toucher la touche "-" (4) 10 secondes au moins après l'activation pour désactiver cette fonction. Si aucune zone n'est manifestement programmée, la fonction minuteur fonctionne simplement comme un compte-minutes (voir le chapitre "fonction minuteur comme compte-minutes").

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").

IT

Attivazione della funzione timer:

- 1 - La zona di cottura deve essere attivata, ossia il punto decimale (12) relativo alla zona in questione deve essere acceso;
- 2 - Selezionare, se già non lo si è fatto, un livello di potenza compreso tra 1 e 9;
- 3 - Toccare il tasto timer (6): il display del timer visualizza "00" e la spia (10), corrispondente alla zona da programmare s'illumina;
- 4 - Selezionare il tempo di cottura (da 0 a 99 minuti) per mezzo dei tasti "+" e "-" (4). La funzione timer si avvia automaticamente entro pochi secondi. Tenendo costantemente premuto il tasto "+" o "-" (4) è possibile impostare rapidamente il tempo di cottura. La funzione timer si applica alla zona di cottura selezionata.

Spegnimento rapido della zona di cottura e del timer relativo:

Toccando simultaneamente i tasti "+" e "-" (4) la zona di cottura viene spenta immediatamente. In tal modo viene anche disattivata la funzione timer.

La funzione Timer usata come contaminuti

Se la funzione non viene utilizzata per una zona di cottura specifica, essa può essere impiegata come contaminuti. In tal modo, quando scatta il contaminuti la zona di cottura non viene spenta.

GB

Using the timer function

1. The cooking area must already be activated with relative decimal point (12) illuminated.
2. Select a power level between 1 and 9.
3. Press the timer key (6); the timer display shows "00" and the indicator (10) relative to the zone being programmed lights up.
4. Select the cooking time (between 0 to 99 minutes) by means of the "+" and "-" keys (4). The timer will start up automatically in a few seconds. Press and hold down the "+" or "-" key (4) to scroll the time setting. Note that the timer function applies to the selected cooking area only.

Rapid shutdown of the cooking area and relative timer

Press the "+" and "-" keys (4) at the same time to shut down the relative cooking area immediately. Note that the timer function will also be deactivated.

Using the timer as a minute counter

When the timer function is not programmed, the timer display can be used simply to count down minutes (i.e. when the displayed time elapses, the cooking area is not deactivated).

FR

Activation de la fonction minuteur :

- 1- La zone de cuisson doit être activée, à savoir que le point décimal (12) relatif à la zone en question doit être allumé.
- 2- Sélectionner, si cela n'a pas été déjà fait, un niveau de puissance compris entre 1 et 9.
- 3- Toucher la touche minuteur (6) ; l'afficheur du minuteur indique "00" et le témoin (10) correspondant à la zone à programmer s'allume.
- 4- Sélectionner le temps de cuisson (de 0 à 99 minutes) à l'aide des touches "+" et "-" (4). 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. La fonction minuteur s'applique à la zone de cuisson sélectionnée.

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

En touchant simultanément les touches "+" et "-" (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-minute se déclenche, la zone de cuisson ne s'éteint pas.

IT**GB****FR*****Impostazione del contaminuti:******Setting the minute counter******Configuration du compte-minutes :***

Se il dispositivo è spento:

When the unit is off:

Si le dispositif est éteint :

- 1 - Toccare il tasto d'accensione (1);
- 2 - Toccare il tasto di timer (6);
- 3 - Impostare il tempo desiderato con i tasti "+" e "-" (4).

1. Press the ON key (1).
2. Press the timer key (6).
3. Use the "+" and "-" keys (4) to set the required time to be counted back.

- 1 - Toucher la touche d'allumage (1).
- 2 - Toucher la touche minuteur (6)
- 3 - Régler le temps voulu avec les touches "+" et "-" (4).

Se il dispositivo è acceso e una zona di cottura è attiva:

When the unit is on and a cooking area is activated:

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

- 1 - Deselezionare la zona toccando il relativo tasto di selezione (2): il punto decimale (13) si spegne;
- 2 - Toccare il tasto di timer (6);
- 3 - Impostare il tempo desiderato con i tasti "+" e "-" (4).

1. Deselect the zone by pressing the relative key (2); the decimal point (13) will go out.
2. Press the timer key (6).
3. Set the time required by means of the "+" and "-" keys (4).

- 1 - Désactiver la zone en touchant la zone de sélection correspondante (2) : le point décimal (13) s'éteint.
- 2 - Toucher la touche du minuteur (6).
- 3 - Régler le temps voulu avec les touches "+" et "-" (4)

Spegnimento della funzione contaminuti:***Deactivating the minute counter function******Arrêt de la fonction compte-minutes :***

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

When the set time has elapsed, an acoustic signal is emitted for two minutes.

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

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

To silence the signal, press any key.

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

Se si vuole interrompere il timer prima del suo scadere:

To interrupt the timer, proceed as follows:

Pour interrompre le minuteur avant :

- 1 - Toccare il tasto di timer (6);
- 2 - Azzerare il tempo, tenendo premuto il tasto "-" (4).

1. Press the timer key (6).
2. Press the "-" key to reset the time (4).

- 1 - Toucher la touche minuteur (6).
- 2 - Remettre le temps sur zéro en appuyant sur la touche "-" (4)

Disattivazione rapida della funzione contaminuti:***Rapid deactivation of the minute counter******Désactivation rapide de la fonction compte-minutes :***

Premere simultaneamente i tasti "+" e "-" (4).

Press "+" and "-" keys (4) at the same time.

Appuyer simultanément sur les touches "+" et "-" (4).

IT

Funzione del triplo circuito

Accensione di una zona

Con il tasto (2/1) si accende la zona centrale.

Accensione di due zone

Con il tasto (2/2) si accende la zona centrale e la corona circolare.

Accensione di tre zone

Con il tasto (2/3) si accende la zona centrale, la corona circolare e la semicorona esterna.

Tutte le altre funzioni rimangono invariate come precedentemente descritte.

GB

Triple circuit function

Switching on one zone

Press key (2/1) to switch on one zone.

Switching on two zones

Press key (2/2) to switch on the central zone and the circular crown.

Switching on three zones

Press key (2/3) to switch on the central zone, the circular crown and the external half-crown.

The status of all functions remains as described above.

FR

Fonction du triple circuit

Allumage d'une zone

La zone centrale s'allume avec la touche (2/1).

Allumage de deux zones

La zone centrale et la couronne circulaire s'allument avec la touche (2/2).

Allumage de trois zones

La zone centrale, la couronne circulaire et la demi-couronne extérieure s'allument avec la touche (2/3).

Toutes les autres fonctions restent inchangées ainsi qu'il est décrit précédemment.

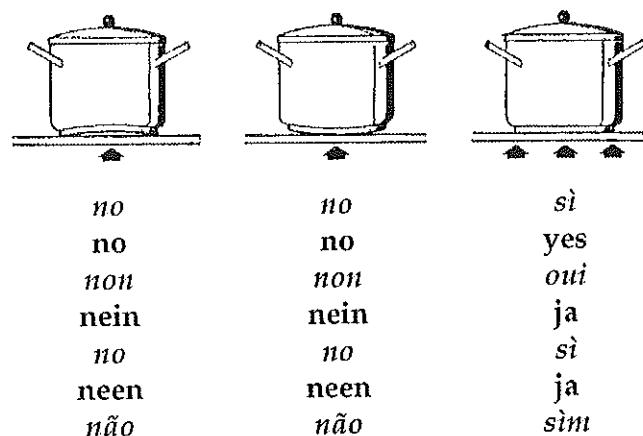


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

DE

ES

NL

PT

**Dreikreis-Funkti-
on*****Función del triple
circuito*****Functie van het
drievoudige circuit*****Função do triplo
circuito*****Einschalten einer
Kochzone**

Mit der Taste (2/1)
schalten Sie die mitt-
lere Kochzone ein.

*Encendido de una zona
Mediante la tecla (2/1)
se enciende la zona cen-
tral.*

*Inschakelen van een zone
Met de toets (2/1)
wordt de centrale
zone ingeschakeld.*

*Ativação de uma zona
Com a tecla (2/1)
acende-se a zona cen-
tral.*

**Einschalten von zwei
Kochzonen**

Mit der Taste (2/2) schal-
ten Sie die mittlere Koch-
zone und den zweiten
Heizkreis (Kranz) ein.

*Encendido de dos zonas
Mediante la tecla (2/2)
se encienden la zona
central y la corona cir-
cular.*

*Inschakelen van twee zones
Met de toets (2/2)
worden de centrale
zone en de ring
ingeschakeld.*

*Ativação de duas zonas
Com a tecla (2/2)
acende-se a zona cen-
tral e a coroa circular.*

**Einschalten von drei
Kochzonen**

Mit der Taste (2/3)
schalten Sie die mittlere
Kochzone, den Kranz
und den äußeren Halb-
kranz (Bräterzone) ein.

*Encendido de tres zonas
Mediante la tecla (2/3)
se encienden la zona
central, la corona circu-
lar y la semicorona ex-
terna.*

*Inschakelen van drie zones
Met de toets (2/3)
worden de centrale
zone, de ring en de
halve buitenring
ingeschakeld.*

*Ativação de três zonas
Com a tecla (2/3)
acende-se a zona cen-
tral, a coroa circular e a
semi-coroa externa.*

**Alle anderen Funkti-
onen bleiben wie
oben beschrieben
unverändert.**

***Todas las restantes
funciones permanecen
sin modificaciones,
tal como ya han sido
descritas.***

**Alle andere functies
blijven onveranderd
zoals hiervoor is
beschreven.**

***Todas as outras
funções permanecem
inalteradas como
descrito
anteriormente.***

touch control
touch control
commande à touche
Tipptasten
touch control
touch control
touch control

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

1

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

2-3

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

4

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

5-6

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

7-8

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

9

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

IT

N.B.: - Nell'uso degli elementi riscaldanti si consigliano recipienti a fondo piatto (Fig. 3) con diametro uguale o leggermente superiore a quello indicato sul piano;
- evitare trabocchi di liquido; pertanto ad ebollizione avvenuta o comunque a liquido riscaldato ridurre l'erogazione di calore;
- non lasciare inseriti gli elementi riscaldanti a vuoto o con pentole o tegami vuoti.

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

Manutenzione

(Fig.-4) Prima di tutto rimuovere residui di cibo e spruzzi di grasso dalla superficie di cottura con un raschietto. Successivamente pulire nella zona calda con Sidol o Stahlfix con carta da cucina, indi risciacquare con acqua e asciugare con uno straccio pulito.

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

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

NON UTILIZZARE
PULITORI A VAPORE

GB

N.B.: - When one makes use of heating elements, we advise receptacles with flat bottom (Fig. 3) having same diameter or lightly higher than that of the hot area.
- Avoid overflows of liquid, therefore when boiling has happened, or in any case when liquid is heated, reduce the heat supply.
- Don't leave the heating elements on without receptacles on the top or with void pots and pans.

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

Maintenance

(Fig.-4) First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper (fig. 4). Then clean the hot area as best as possible with SIDOL, STAHLFIX or other similar products with a paper-towel, then rinse again with water and dry with a clean cloth.

Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sacchariferous food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper (fig. 4).-This is to avoid any possible damage to the surface of the top.

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

DO NOT USE STEAM
CLEANERS

FR

N.B.: - Nous recommandons l'utilisation de recipient 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 chauffés à vide ou avec le recipient vide.

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

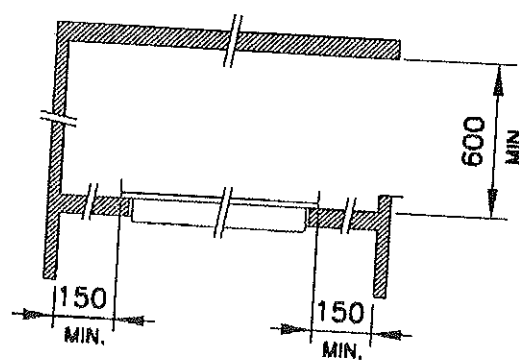
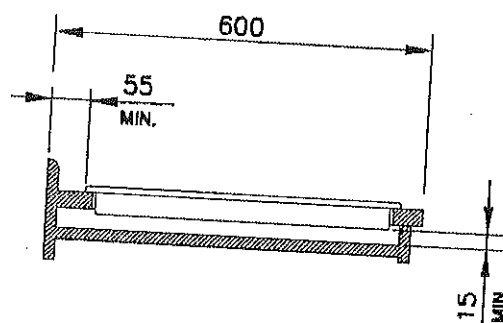
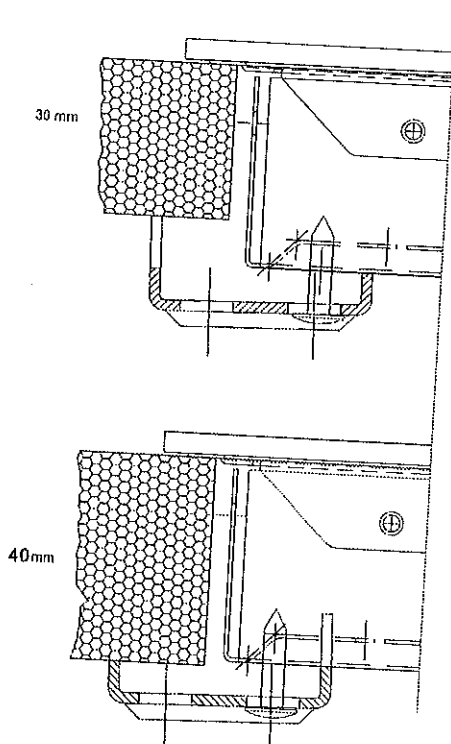
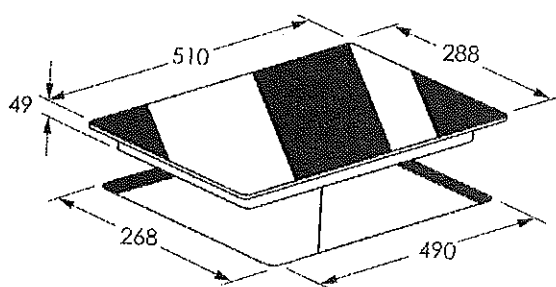
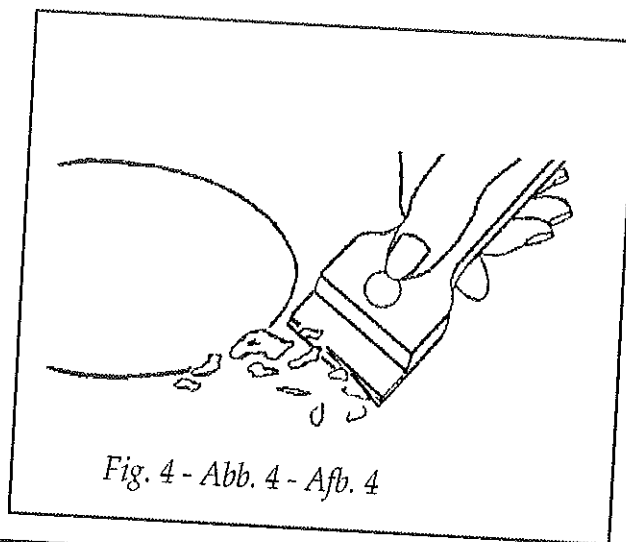
Entretien

(Fig.-4) Avant tout enlever les restes de nourriture les giclées de graisse de surface de cuisson avec une paillette métallique. Nettoyer ensuite dans la zone chaude avec Sidol ou Stahlfix et du papier de cuisine, rincer par de l'eau et essuyer avec un chiffon propre.

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

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

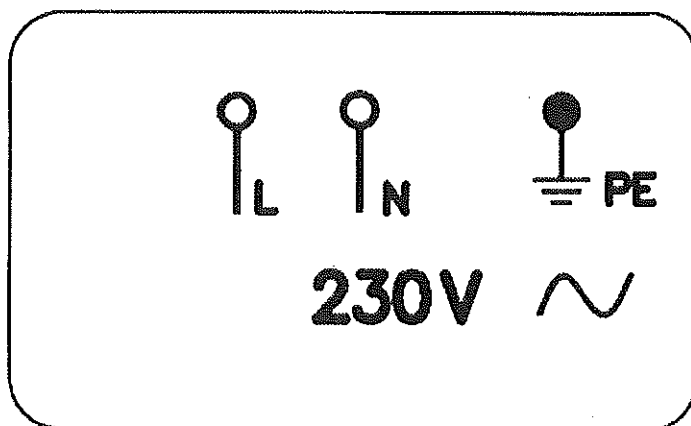
NE PAS UTILISER DE
NETTOYEURS À VAPEUR



mm

Fig. 5 - Abb. 5 - Afb. 5

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.



H05RR-F3x1.5

Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6

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 halogéneo</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 halogéneo</i>	Ø 180	1700 W / 1800 W
 <i>Doppio circuito radiante</i>	 Ø 180	 2000 W (800 / 1200)
Double circuit radiant	Ø 180	2000 W (800 / 1200)
<i>Double circuit radiant</i>	Ø 180	2000 W (800 / 1200)
Doppelstrahlungskreis	Ø 180	2000 W (800 / 1200)
<i>Doble circuito radiante</i>	Ø 180	2000 W (800 / 1200)
Dubbele straalings-stroomkring	Ø 180	2000 W (800 / 1200)
<i>Duplo circuito radiante</i>	Ø 180	2000 W (800 / 1200)
 <i>Doppio circuito ovale radiante</i>	 Ø 170x265	 2200 W (1400 / 800)
Double circuit oval radiant	Ø 170x265	2200 W (1400 / 800)
<i>Double circuit ovale radiant</i>	Ø 170x265	2200 W (1400 / 800)
Ovaler Doppelstrahlungskreis	Ø 170x265	2200 W (1400 / 800)
<i>Doble circuito radiante oval</i>	Ø 170x265	2200 W (1400 / 800)
Dubbele ovale straalings-stroomkring	Ø 170x265	2200 W (1400 / 800)
<i>Duplo circuito radiante oval</i>	Ø 170x265	2200 W (1400 / 800)
 <i>Triplo circuito ovale radiante</i>	 Ø 170x265	 2400 W (600 / 1000 / 800)
Triple-circuit oval radiant	Ø 170x265	2400 W (600 / 1000 / 800)
<i>Triple circuit ovale radiant</i>	Ø 170x265	2400 W (600 / 1000 / 800)
Ovaler Dreifacher Strahlungskreis	Ø 170x265	2400 W (600 / 1000 / 800)
<i>Triple circuito radiante oval</i>	Ø 170x265	2400 W (600 / 1000 / 800)
Drievoudige ovale straalings-stroomkring	Ø 170x265	2400 W (600 / 1000 / 800)
<i>Triplo circuito radiante oval</i>	Ø 170x265	2400 W (600 / 1000 / 800)

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 di lavoro come illustrato nell'apposita figura.

Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo.

Collegamento elettrico

(Fig. 6). Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;
- che l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

Nel caso che l'apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una

Instructions for the installation technician

Installation

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

Positioning

(Fig. 5). The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the figure. Apply the seal supplied over the whole perimeter of the working area.

Electrical connection

(Fig. 6) Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the

Modalités d'installati

Installation

Ces instructions sont faites pour le technicien spécialisé comme guide à l'installation, au réglage et 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 vu pour être encastré dans une table de travail comme indiqué dans le dessin ci-joint. Préparer la colle 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 à 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 du matériel apte à l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câ

IT

temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente. Per il collegamento diretto alla rete è necessario interporre un interruttore onnipolare 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 onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

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

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

GB

cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature. If connecting directly to the mains power supply, fit a multi-pole switch of a suitable size for the rated capacity with a clearance distance which completely disconnects the power line under overvoltage category III conditions, consistently with the rules of installation (the yellow / green earth wire must not be interrupted). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

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

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

FR

devra jamais atteindre un température supérieure de 50°C à celle ambiante. Pour le raccordement direct au réseau, il faut prévoir un interrupteur onnipolaire d'une puissance adaptée aux données figurant sur 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 (le câble jaune et vert de 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.