

5059340169477
CLOV70

COOKETM
& LEWIS



EN	Contents	PL	Zawartość	ES	Contenido	2
FR	Contenu	RO	Cuprins	PT	Conteúdo	



Product description

04

FR	Description du produit	04
PL	Opis produktu	04
RO	Descrierea produsului	04
ES	Descripción del producto	04
PT	Descrição do produto	04



Installation

06

FR	Installation	06
PL	Instalacja	06
RO	Instalare	06
ES	Instalación	06
PT	Instalação	06



Use

11

FR	Utilisation	14
PL	Użytkowanie	17
RO	Utilizare	20
ES	Uso	23
PT	Utilização	26



Care and Maintenance

29

FR	Entretien et Maintenance	32
PL	Czyszczenie i konserwacja	35
RO	Îngrijire și întreținere	38
ES	Cuidado y mantenimiento	41
PT	Cuidados e Manutenção	44



EN IMPORTANT - Please read carefully the separate safety guide before use.

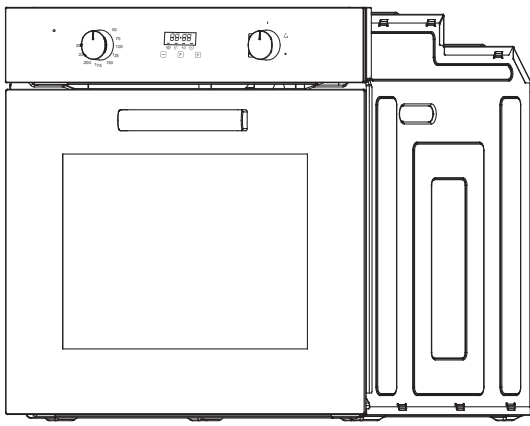
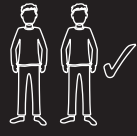
FR IMPORTANT - Lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.

PL WAŻNE - Przed użyciem proszę dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa.

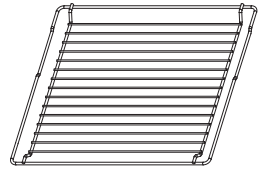
RO IMPORTANT - Vă rugăm să citiți cu atenție ghidul de siguranță separat înainte de utilizare.

ES IMPORTANTE - Lea atentamente la guía de seguridad separado antes de utilizar.

PT IMPORTANTE - Antes de utilizar, leia atentamente o guia de segurança em separado.



[01] x 1



[02] x 2



[03] x 4



[04] x 4

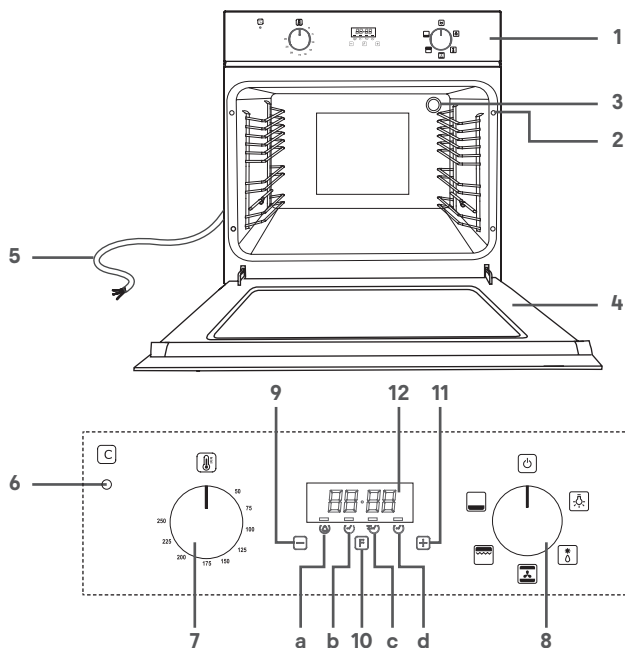


EN Product description
FR Description du produit

PL Opis produktu
RO Descrierea produsului

ES Descripción del producto
PT Descrição do produto

4



- EN** 1. Control panel / 2. Fixing Holes (x4) / 3. Oven lamp / 4. Door / 5. Power cable /
6. Temperature indicator / 7. Temperature knob / 8. Function Knob / 9. Decrease Button /
10. Timer function selector / 11. Increase Button / 12. Display

Timer Functions:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| a. Alarm | b. Semi-automatic cooking (range) |
| c. Semi-automatic cooking (end) | d. Clock setting |

- FR** 1. Panneau de commande / 2. Trous de fixation (x4) / 3. Lampe du four / 4. Porte /
5. Câble d'alimentation / 6. Témoin de température / 7. Bouton de température /
8. Sélecteur des fonctions du four / 9. Bouton Moins /
10. Sélecteur de fonction de la minuterie / 11. Bouton Plus / 12. Affichage

Fonctions minuterie :

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| a. Alarme | b. Cuisson semi-automatique (durée) |
| c. Cuisson semi-automatique (fin) | d. Réglage de l'horloge |

- PL** 1. Panel sterowania / 2. Otwory montażowe (x4) / 3. Oświetlenie piekarnika / 4. Drzwi /
5. Przewód zasilania / 6. Wskaźnik temperatury / 7. Pokrętko regulacji temperatury /
8. Pokrętko trybu pieczenia / 9. Przycisk zmniejszania „-” /
10. Przycisk wyboru funkcji timera / 11. Przycisk zwiększania „+” / 12. Wyświetlacz

Funkcje timera:

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| a. Alarm | b. Tryb półautomatyczny (Zakres) |
| c. Tryb półautomatyczny (Koniec) | d. Ustawienie zegara |

	EN	Product description	PL	Opis produktu	ES	Descripción del producto
	FR	Description du produit	RO	Descrierea produsului	PT	Descrição do produto

- RO** 1. Panou de control / 2. Orificii pentru fixare (x4) / 3. Lampă cuptor / 4. Ușă /
5. Cablu de alimentare / 6. Indicator de temperatură / 7. Buton pentru temperatură /
8. Buton de funcții / 9. Buton minus / 10. Selector pentru funcția temporizator /
11. Buton plus / 12. Afişaj

Funcții temporizator:

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| a. Alarmă | b. Gătire semi-automată (interval) |
| c. Gătire semi-automată (sfârșit) | d. Setare ceas |

- ES** 1. Panel de control / 2. Orificios de fijación (x4) / 3. Bombilla del horno / 4. Puerta /
5. Cable de alimentación / 6. Indicador de temperatura / 7. Mando de temperatura /
8. Mando de funcionamiento / 9. Botón de disminución /
10. Selector de función de programador / 11. Botón de aumento / 12. Pantalla

Funciones del programador:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| a. Alarma | b. Cocción semiautomática (rango) |
| c. Cocción semiautomática (fin) | d. Ajuste del reloj |

- PT** 1. Painel de controlo / 2. Orificios de fixação (x4) / 3. Lâmpada do forno / 4. Porta /
5. Cabo de alimentação / 6. Indicador da temperatura / 7. Botão da temperatura /
8. Botão de função / 9. Botão de diminuição / 10. Seletor de função do programador /
11. Botão de aumento / 12. Visor

Funções do programador:

- | | |
|----------------------------------|--|
| a. Alarme | b. Cozedura semiautomática (intervalo) |
| c. Cozedura semiautomática (fim) | d. Configuração do relógio |



EN Installation

FR Installation

PL Instalacja

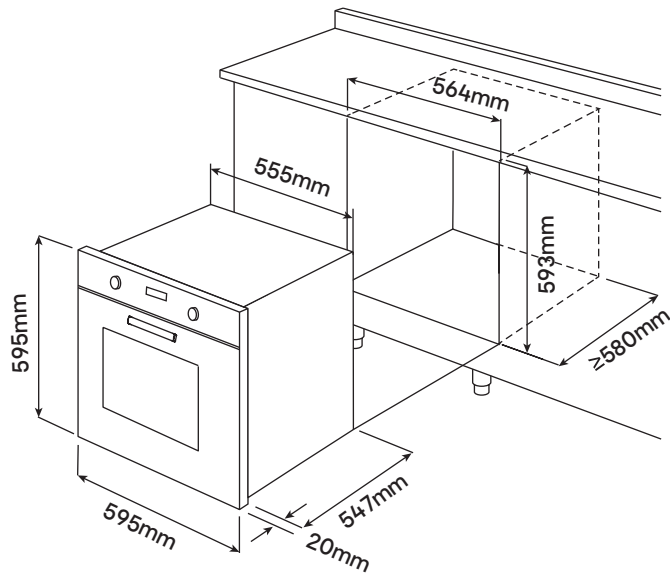
RO Instalare

ES Instalación

PT Instalação

6

01



02

EN Upper vent

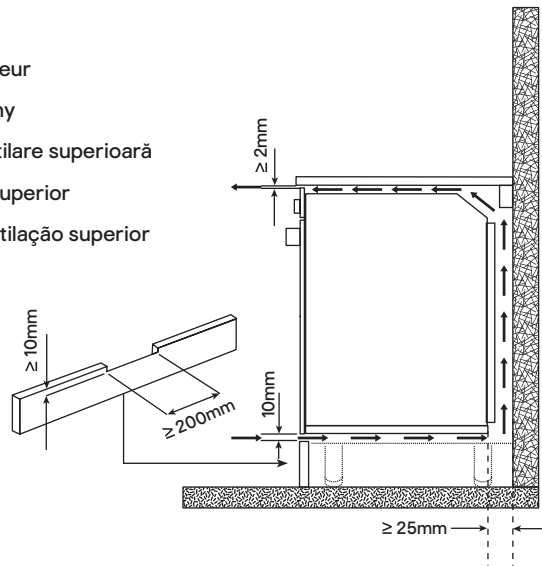
FR Évent supérieur

PL Nawiew górny

RO Gură de ventilare superioară

ES Ventilación superior

PT Saída de ventilação superior





EN Installation

FR Installation

PL Instalacja

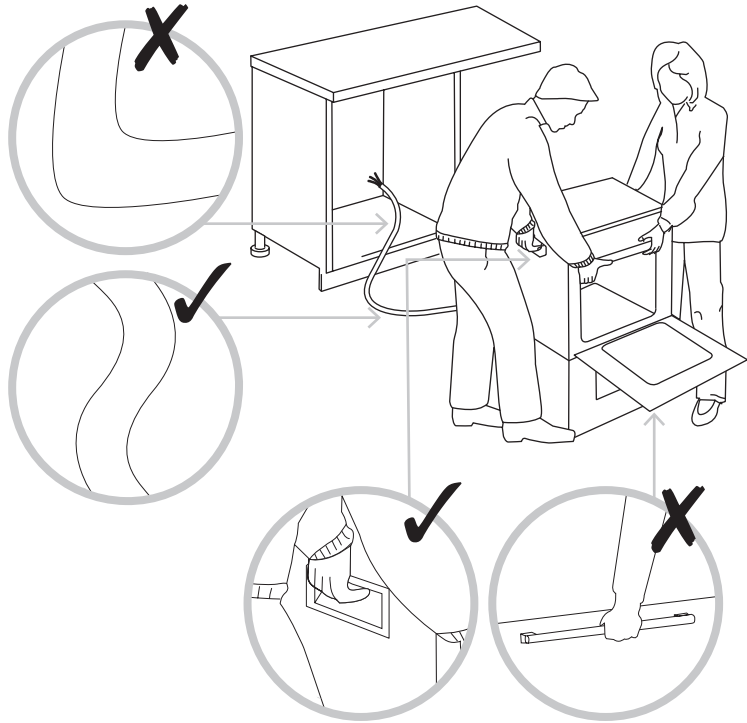
RO Instalare

ES Instalación

PT Instalação

7

03



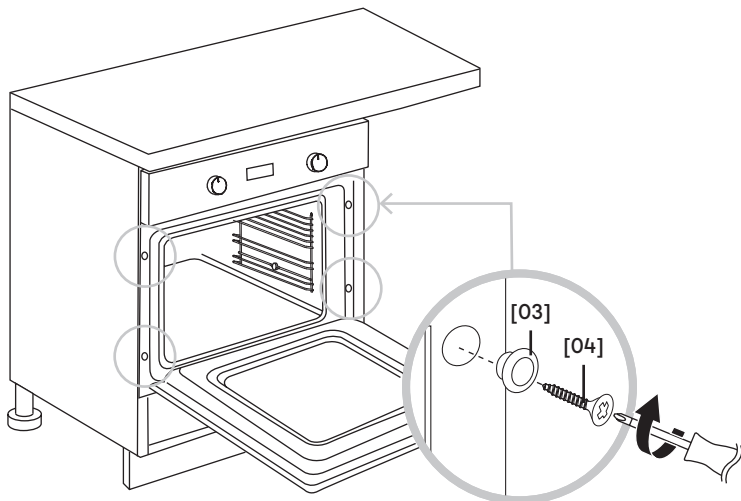
04



[03] x 4



[04] x 4





EN Installation

FR Installation

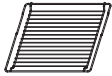
PL Instalacja

RO Instalare

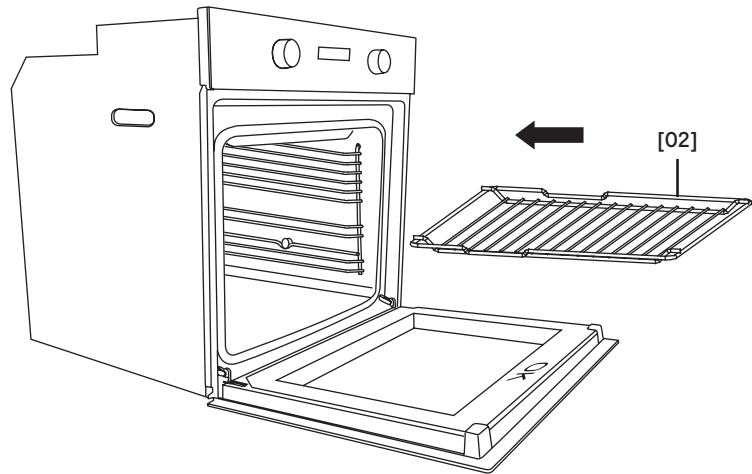
ES Instalación

PT Instalação

05



[02] x 2



EN All installation must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate.

Direct Connection

This appliance must be connected directly to the mains using an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with the wiring diagram.

The cable must not be bent or compressed.

Regularly check the power cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

WARNING: This is a Class I appliance and MUST be earthed.

This appliance is supplied with a 3 core mains cable coloured as follows:

Brown = L or Live

Blue = N or Neutral

Green and Yellow = E or Earth (⌚)

This appliance must be connected directly to the mains consumer unit using a Residual Current Device (RCD) rated at 13A.

FR Toute l'installation doit être effectuée par une personne compétente ou un électricien qualifié. Avant de raccorder le câble d'alimentation, s'assurer que la tension de secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Raccordement direct

Cet appareil doit être raccordé directement au secteur à l'aide d'un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il respecte le schéma de câblage.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

Vérifier régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial ou un ensemble prévu à cet effet, disponible auprès du fabricant ou de son prestataire de service.



FR

**AVERTISSEMENT : Il s'agit d'un appareil de Classe I.
Il DOIT être raccordé à la terre.**

Cet appareil est livré avec un câble secteur à 3 conducteurs présentant les couleurs suivantes :

Marron = L ou Phase

Bleu = N ou Neutre

Vert et Jaune = E ou Terre ⊕

Cet appareil doit être branché directement au tableau électrique principal à l'aide d'un dispositif à courant résiduel (RCD) de 13A.

PL

Montaż musi zostać wykonany przez osobę kompetentną lub wykwalifikowanego elektryka. Przed podłączeniem zasilania upewnić się, czy napięcie zasilania odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.

Podłączenie bezpośrednie

To urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci zasilającej, korzystając z wyłącznika wielobiegunowego o minimalnym odstępnie między stykami wynoszącym 3 mm.

Monter powinien upewnić się, czy zostało wykonane odpowiednie połączenie elektryczne oraz czy jest ono zgodne ze schematem połączeń.

Przewód nie może być zagięty ani zgnieciony.

Należy regularnie sprawdzać przewód zasilania pod kątem uszkodzeń. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić na odpowiadający przewód lub zespół dostępny u producenta lub u jego przedstawiciela serwisowego.

OSTRZEŻENIE: Jest to urządzenie klasy I i MUSI być uziemione.

Urządzenie jest dostarczane z 3-żyłowym przewodem zasilającym o następujących kolorach:

Brązowy = L (pod napięciem)

Niebieski = N (neutralny)

Zielono-żółty = E lub uziemienie ⊕

Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do rozdzielnicę poprzez wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD) 13A.

RO

Instalarea trebuie să fie realizată în totalitate de o persoană competentă sau de un electrician calificat. Înainte de conectarea la rețeaua electrică, asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu tensiunea de pe plăcuța de identificare.

Conexiune directă

Acest aparat trebuie conectat direct la rețea cu ajutorul unui disjunctor omnipolar cu o deschidere minimă între contacte de 3 mm.

Instalatorul trebuie să se asigure că a realizat corect legăturile electrice și că a respectat schema electrică.

Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

Verificați periodic cablul de alimentare pentru a depista deteriorările. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit cu un cablu special sau cu o instalație puse la dispoziție de producător sau agentul de service.

AVERTISMENT: Acesta este un aparat Clasa I și TREBUIE împământat.

Acest aparat este echipat cu un cablu de alimentare cu 3 fire, colorate după cum urmează:

Maro = L sau fază

Albastru = N sau nul

Verde și galben = E sau împământare ⊕

Acest aparat trebuie conectat direct la panoul electric principal, utilizând un dispozitiv de protecție la curent rezidual (RCD) de 13 A.



- ES** Toda la instalación debe realizarla una persona con los debidos conocimientos o un electricista formado. Antes de conectar la corriente eléctrica, asegúrese de que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa de especificaciones técnicas.

Conexión directa

Este aparato debe conectarse directamente a la red eléctrica mediante un disyuntor omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.

El instalador debe garantizar una conexión eléctrica correcta y que cumpla con el esquema de cableado.

El cable no debe doblarse ni comprimirse.

Inspeccione periódicamente el cable de alimentación en busca de daños. Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o conjunto especial que se puede adquirir del fabricante o del distribuidor local.

ADVERTENCIA: Este es un aparato de Clase I y DEBE conectarse a tierra.

Este aparato se suministra con un cable de alimentación de 3 conductores coloreados como sigue:

Marrón = L o fase

Azul = N o neutro

Verde y amarillo = E o tierra ⊕

Este aparato debe conectarse directamente a la unidad de consumo de la red eléctrica mediante un dispositivo de corriente residual (RCD) de 13 A.

- PT** A instalação tem de ser efetuada por uma pessoa competente ou por um eletricista qualificado. Antes de ligar a rede elétrica, certifique-se de que a tensão da rede corresponde à tensão na placa de classificação.

Ligação direta

Este aparelho tem de ser ligado diretamente à rede elétrica através de um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

O responsável pela instalação tem de garantir que foi realizada a ligação elétrica correta e que esta está em conformidade com o diagrama da cablagem.

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

Verifique regularmente se existem danos no cabo elétrico. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este tem de ser substituído por um conjunto ou cabo especial, disponíveis junto do fabricante ou do respetivo fornecedor de serviços.

ATENÇÃO: Este é um aparelho de Classe I e TEM DE estar ligado à terra.

Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação de 3 núcleos, colorido da seguinte forma:

Castanho = L ou ativo

Azul = N ou neutro

Verde e amarelo = E ou terra ⊕

Este aparelho tem de ser ligado diretamente à unidade de consumo da rede elétrica utilizando um disjuntor diferencial residual (DDR) com capacidade nominal de 13 A.



EN Before you start

- Switch on the appliance at the mains consumer unit. The appliance is ready for use.

WARNING: Read the instructions before using the appliance.


- To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this appliance is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards.
- Please keep this instruction booklet for future reference and pass it on to any future owners. After unpacking the appliance please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact the customer service helpline.
- Check the package and make sure you have all of the parts listed.
- Decide on the appropriate location for your product.
- This product contains glass, please take care when fitting or handling to prevent personal injury or damage to the product.
- If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, make sure you also pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

NOTE! Before using the oven for the first time we recommend that the oven is switched on and set to its highest temperature. Keep the oven door closed and leave the oven on for 90 minutes. Do not place anything inside the cavity.

- Ensure adequate ventilation during this process by opening doors and windows in the room. Any odours created during this operation are due to the evaporation of substances used to protect the appliance during storage prior to installation.

Function & Settings




Setting the clock

- Once the appliance is connected to the power source, the display shows 12:00 and the indicator will flash to allow the clock to be set in 24 hour format.
- Press the Increase Button “+” or the Decrease Button “-” to set the time. Allow five seconds for confirmation after the time is set. Pressing and holding the buttons will increase the rate of change.
- To adjust the time after initial set up, press the Timer function selector “F” four times until the Clock setting icon  flashes and then adjust accordingly.

IMPORTANT: Ensure you set the clock at initial set up to use the full functionality of the oven. In the event of a power cut, the clock will need to be reset.

Using the oven

- Set the oven temperature from 50°C - 250°C as required using the Temperature knob [7].
- The Temperature indicator [6] will turn on and switch off when the temperature is reached. It will turn off and on regularly during use.
- Select the required cooking mode from the table below using the control knob [8].

Icon	Function	Description
	Oven lamp	Use for illuminating the cavity when cleaning. The lamp will also operate for all cooking modes when in use.
	Defrost	Circulates air at room temperature with no heat to assist the thawing of frozen foods.
	Fanned	Combination of the fan and both heating elements provides more even heat penetration. Preheat the oven for 10-15 minutes before use.



Icon	Function	Description
	Grill	Only the upper heating element is working. Best results are achieved by using the top shelf for smaller foods and a lower shelf for larger foods.
	Bottom	The bottom heating element is on and provides more direct heat to the base of food without browning. Preheat the oven for 10-15 minutes before use.

Setting an alarm

- The maximum alarm time can be set at 23 hours and 59 minutes.
- To set the alarm press the Timer function selector “F” once and the Alarm icon (🔔) will flash for five seconds. Select the required time using the Increase and Decrease buttons.
- When the set time has expired, the Alarm icon will flash and a beep will sound. Cancel this by pressing the Timer function, Increase or Decrease buttons.
- After two minutes the beep will stop automatically.
- To adjust a preset alarm, press the Timer function button again and adjust as necessary, or to cancel the alarm, reduce the time to zero.

NOTE: The alarm does not control the oven operation.

Semi-automatic Cooking

Based on cooking range time

- The maximum programmable time is 10 hours.
- Place food in the oven and set the desired function and temperature. Press the Timer function button “F” twice and set the cooking time using the Increase and Decrease buttons.
- Cooking will start immediately and the Range icon (🔥) will be lit. When the set time has expired, a beep will sound. Cancel this by pressing the Timer function, Increase or Decrease buttons. To adjust a program, press the Timer function button again twice and adjust as necessary, or to cancel the program, reduce the time to zero.

Based on cooking end time

- The maximum programmable time is 10 hours.
- Place food in the oven and set the desired function and temperature.
- Press the Timer function button “F” three times and set the cooking time using the Increase and Decrease buttons.
- Cooking will start immediately and the End icon (🔔) will be lit.
- When the set time has expired, a beep will sound. Cancel this by pressing the Timer function, Increase or Decrease buttons.
- To adjust a program, press the Timer function button again three times and adjust as necessary, or to cancel the program, reduce the time to match the clock.

IMPORTANT: The above programmable functions do not control the oven, and this will remain on after completion. Turn the oven off manually at the end of the program.



Automatic cooking

Use this function to program a cooking time and end time together. Place the food in the oven before programming.

Programming start and end times

- Press the Timer function button twice and program the total cooking time with the Increase and Decrease buttons.
- Set the end time by pressing the Timer function button three times and then Increase and Decrease to select.
- Set the cooking function and temperature with the control knobs.

Example:

The time is 13.00 and we want to program a cooking time of 45 minutes to finish at 14.00.

- Press the Timer function button twice and use Increase and Decrease to set the cooking time at 0:45.
- Press the Timer function button three times and use Increase and Decrease to set the end time at 14:00.
- The display confirms the program is set.

At 13.15 the oven will turn on automatically and cook for 45 minutes when a beep will sound to alert you of the end of cooking.

IMPORTANT: The oven must be switched off manually after completion of the programmed cooking time. Press the Timer function button at any time to check the current status, and press again to cancel the program.



FR Avant de commencer

- Brancher l'appareil au tableau électrique principal. L'appareil est prêt à l'emploi.

AVERTISSEMENT : Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.


- Afin de prévenir les risques, toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cet appareil soit correctement installé et de lire les instructions de sécurité soigneusement en vue d'empêcher tout danger ou mauvaise utilisation.
- Veiller à conserver ce manuel d'instructions pour référence ultérieure et à le transmettre à tout futur propriétaire. Après avoir déballé l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service client par téléphone.
- Vérifier l'emballage et s'assurer qu'il contient toutes les pièces énumérées.
- Décider de l'emplacement approprié pour votre produit.
- Ce produit comporte du verre, rester prudent lors du montage ou de la manipulation pour éviter toute blessure ou l'endommagement du produit.
- Si vous vendez l'appareil, si vous le donnez, ou si vous le laissez lors de votre déménagement, assurez-vous de transmettre ce manuel de façon à ce que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec l'appareil et les avertissements de sécurité.

REMARQUE ! Avant d'utiliser le four pour la première fois, nous recommandons d'allumer le four et de le régler sur sa plus haute température. Veiller à ce que la porte du four reste fermée et laisser le four en marche pendant 90 minutes. Ne rien placer à l'intérieur de la cavité.

- Assurer une bonne ventilation au cours de ce processus en ouvrant les portes et les fenêtres de la pièce. Les odeurs créées lors de cette opération sont dues à l'évaporation des substances utilisées pour protéger l'appareil lors du stockage avant installation.

Fonctions et réglages

Réglage de l'horloge

- Une fois que l'appareil est branché à l'alimentation, 12:00 s'affiche sur l'écran et le témoin clignote pour permettre le réglage de l'horloge au format 24 heures.
- Appuyer sur le bouton Plus « + » ou sur le bouton Moins « - » pour régler l'heure. Attendre cinq secondes pour confirmer le réglage de l'heure. Appuyer sur les boutons et les maintenir enfoncés pour augmenter la vitesse de changement.
- Pour régler l'heure après la configuration initiale, appuyer quatre fois sur le sélecteur de fonction minuterie « F » jusqu'à ce que l'icône de réglage de l'horloge  clignote, puis régler en conséquence.

IMPORTANT : Veiller à régler l'horloge pendant la configuration initiale pour utiliser toutes les fonctionnalités du four. En cas de coupure de courant, l'horloge doit être réinitialisée.

Utilisation du four

- Régler la température du four entre 50°C et 250°C selon les besoins à l'aide du bouton de température [7].
- L'indicateur de température [6] s'allume et s'éteint lorsque la température est atteinte. Il s'éteint et s'allume régulièrement pendant l'utilisation.
- Sélectionner le mode de cuisson souhaité dans le tableau ci-dessous à l'aide du bouton de commande [8].



Icône	Fonction	Description
	Lampe du four	Permet d'éclairer la cavité lors du nettoyage. La lampe fonctionne également pour tous les modes de cuisson en cours d'utilisation.
	Décongélation	Fait circuler l'air à température ambiante sans apport de chaleur pour faciliter la décongélation des aliments surgelés.
	Convection naturelle avec chaleur brassée	Le fonctionnement combiné du ventilateur et des deux résistances assure une pénétration uniforme de la chaleur. Préchauffer le four pendant 10-15 minutes avant utilisation.
	Gril	Seule la résistance supérieure fonctionne. De meilleurs résultats sont obtenus en utilisant la grille supérieure pour les aliments plus petits et une grille inférieure pour les aliments plus gros.
	Bas	La résistance inférieure est activée et fournit une chaleur plus directe à la base des aliments sans les faire dorer. Préchauffer le four pendant 10-15 minutes avant utilisation.

Réglage d'une alarme

- La durée maximale de l'alarme peut être réglée sur 23 heures et 59 minutes.
- Pour régler l'alarme, appuyer une fois sur le sélecteur de fonction minuterie « F » ; l'icône d'alarme clignote pendant cinq secondes. Sélectionner la durée souhaitée à l'aide des boutons Plus et Moins.
- Une fois la durée définie écoulée, l'icône d'alarme clignote et un signal sonore retentit. Pour annuler cette opération, appuyer sur les boutons de fonction minuterie, Plus ou Moins.
- Au bout de deux minutes, le signal sonore s'arrête automatiquement.
- Pour modifier une alarme pré-réglée, appuyer de nouveau sur le bouton de fonction minuterie et régler selon les besoins ; pour annuler l'alarme, réduire la durée à zéro.

REMARQUE ! L'alarme ne commande pas le fonctionnement du four.

Cuisson semi-automatique

En fonction du temps de cuisson

- La durée maximale programmable est de 10 heures.
- Placer les aliments dans le four et régler la fonction et la température souhaitées. Appuyer deux fois sur le bouton de fonction minuterie « F » et régler le temps de cuisson à l'aide des boutons Plus et Moins.
- La cuisson démarre immédiatement et l'icône de durée s'allume.
Une fois la durée définie écoulée, un signal sonore retentit. Pour annuler cette opération, appuyer sur les boutons de fonction minuterie, Plus ou Moins.
Pour régler un programme, appuyer de nouveau deux fois sur le bouton de fonction minuterie et régler selon les besoins ; pour annuler le programme, réduire la durée à zéro.

En fonction de l'heure de fin de cuisson

- La durée maximale programmable est de 10 heures.
- Placer les aliments dans le four et régler la fonction et la température souhaitées.
- Appuyer trois fois sur le bouton de fonction minuterie « F » et régler le temps de cuisson à l'aide des boutons Plus et Moins.
- La cuisson démarre immédiatement et l'icône de fin s'allume.
- Une fois la durée définie écoulée, un signal sonore retentit. Pour annuler cette opération, appuyer sur les boutons de fonction minuterie, Plus ou Moins.



- Pour régler un programme, appuyer de nouveau trois fois sur le bouton de fonction minuterie et régler selon les besoins ; pour annuler le programme, réduire la durée jusqu'à ce que l'heure de l'horloge s'affiche.

REMARQUE ! Les fonctions programmables ci-dessus ne commandent pas le four, qui reste allumé une fois l'opération terminée. Éteindre le four manuellement à la fin du programme.

Cuisson automatique

Utiliser cette fonction pour programmer simultanément un temps de cuisson et une heure de fin. Placer les aliments dans le four avant de programmer.

Programmation du démarrage et de l'arrêt

- Appuyer deux fois sur le bouton de fonction minuterie et programmer le temps de cuisson total à l'aide des boutons Plus et Moins.
- Régler l'heure de fin en appuyant trois fois sur le bouton de fonction minuterie, puis sur les boutons Plus et Moins pour sélectionner.
- Régler la fonction de cuisson et la température à l'aide des boutons de commande.

Exemple :

Il est 13h00 et nous voulons programmer un temps de cuisson de 45 minutes devant se terminer à 14h00.

- Appuyer deux fois sur le bouton de fonction minuterie et utiliser les boutons Plus et Moins pour régler le temps de cuisson sur 0:45.
- Appuyer trois fois sur le bouton de fonction minuterie et utiliser les boutons Plus et Moins pour régler l'heure de fin sur 14:00.
- L'écran confirme que le programme est réglé.

A 13h15, le four s'allume automatiquement et la cuisson dure 45 minutes, au terme desquelles un signal sonore retentit pour vous avertir de la fin de la cuisson.

**IMPORTANT : Le four doit être éteint manuellement une fois le temps de cuisson programmé écoulé.
Appuyer à tout moment sur le bouton de fonction minuterie pour vérifier la cuisson, puis appuyer à nouveau pour annuler le programme.**



PL Przed rozpoczęciem użytkowania

- Włączyć urządzenie, włączając zasilanie w rozdzielnicę. Urządzenie jest gotowe do użytku.

OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznać się z instrukcją obsługi.

- Aby ograniczyć do minimum ryzyko związane z użytkowaniem urządzenia elektrycznego, niezwykle ważne jest, aby produkt został prawidłowo zamontowany oraz aby użytkownik dokładnie zapoznał się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i unikał nieprawidłowej obsługi oraz związanych z tym zagrożeń.
- Należy zachować instrukcję obsługi w celu wykorzystania w przyszłości i przekazania jej kolejnym właścicielom. Po rozpakowaniu urządzenia upewnić się, że nie jest ono uszkodzone. W razie wątpliwości nie należy używać urządzenia, lecz skontaktować się z infolinią działu obsługi klienta.
- Sprawdzić zawartość opakowania i upewnić się, że zawiera części wymienione w specyfikacji.
- Wybrać odpowiednie miejsce ustawienia produktu.
- Ten produkt zawiera szkło; podczas montażu lub obsługi zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń ciała i uszkodzeń produktu.
- W przypadku sprzedaży urządzenia lub przewodówki należy oddać tabliczkę lub pozostawić ją na swoim miejscu. Należy również przekazać niniejszą instrukcję obsługi nowemu właścicielowi, aby umożliwić mu zaznajomienie się z urządzeniem i ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

UWAGA! Przed pierwszym użyciem piekarnika zaleca się jego włączenie i ustawienie na najwyższą temperaturę. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte, a urządzenie pozostawione włączone na 90 minut. Nie umieszczaj nic wewnątrz komory piekarnika.

- Aby w tym czasie zapewnić odpowiednią wentylację, należy otworzyć drzwi i okna w pomieszczeniu. Wszelkie zapachy powstające podczas tego procesu są spowodowane odparowywaniem substancji używanych do ochrony urządzenia podczas jego przechowywania, stosowanych przed montażem.

Funkcje i Ustawienia

Ustawianie zegara

- Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania na wyświetlaczu pojawi się wartość 12:00, a wskaźnik będzie migać, aby umożliwić ustawienie zegara w formacie 24-godzinnym.
- W celu ustawienia czasu naciśnij przycisk zwiększania „+” lub przycisk zmniejszania „-”. Po ustawieniu czasu odczekaj pięć sekund na potwierdzenie. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisków powoduje zwiększenie tempa zmian.
- Aby zmienić ustawienie czasu po pierwszym jego ustawieniu, cztery razy naciśnij przycisk wyboru funkcji timera „F”, aż zaczną migać ikona ustawień zegara ⌚, a następnie wprowadź odpowiednie ustawienie.

WAŻNE: Ustaw zegar przy pierwszym uruchomieniu, aby w pełni korzystać z funkcji piekarnika. W przypadku przerwy w zasilaniu konieczne będzie ponowne ustawienie daty i godziny.

Korzystanie z piekarnika

- Ustaw temperaturę piekarnika w zakresie od 50°C do 250°C za pomocą pokrętła regulacji temperatury (7).
- Włączy się wskaźnik temperatury (6), który następnie wyłączy się po osiągnięciu temperatury. Będzie on regularnie wyłączał się i włączał w trakcie użytkowania.
- Za pomocą pokrętła trybu pieczenia (8) wybierz żądany tryb opisany w tabeli poniżej.



Ikona	Funkcja	Opis
	Oświetlenie piekarnika	Służy do oświetlania komory piekarnika podczas czyszczenia. W trakcie użytkowania oświetlenie działa również we wszystkich trybach pieczenia.
	Rozmrażanie	Obieg powietrza o temperaturze pokojowej bez podgrzewania, aby przyspieszyć rozmrażanie zamrożonej żywności.
	Włączony wentylator	Połączone działania wentylatora i obu grzałek, by zapewnić bardziej równomierne przenikanie ciepła. Przed użyciem rozgrzewaj piekarnik przez okres 10–15 minut.
	Grill	Działa tylko górna grzałka. Najlepsze rezultaty osiąga się, wykorzystując górną półkę na mniejsze potrawy, a na dolnej umieszczając większe produkty.
	Włączona dolna grzałka	Dolna grzałka jest włączona i bardziej bezpośrednio doprowadza strumień ciepła do dolnej części potrawy, bez przypiekania. Przed użyciem rozgrzewaj piekarnik przez okres 10–15 minut.

Ustawianie alarmu

- Czas alarmu można ustawić na maksymalnie 23 godziny i 59 minut.
- Aby ustawić alarm, naciśnij jeden raz przycisk „F”, a ikona alarmu będzie migać przez pięć sekund. Wybierz żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”.
- Po upływie ustawionego czasu ikona alarmu zacznie migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby anulować tę funkcję, naciśnij przycisk „F”, przycisk „+” lub przycisk „-”.
- Po upływie dwóch minut sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie.
- Aby zmienić pierwotne ustawienie alarmu, naciśnij ponownie przycisk „F” i dostosuj czas w zależności od potrzeb. W celu anulowania alarmu skróć czas do zera.

UWAGA! Alarm nie steruje działaniem piekarnika.

Tryb pieczenia półautomatycznego

W oparciu o zakres czasu pieczenia

- Timer można zaprogramować na maksymalnie 10 godzin.
- Umieść potrawę w piekarniku, po czym ustaw żądaną funkcję i temperaturę. Naciśnij dwukrotnie przycisk „F” i ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”.
- Pieczenie rozpocznie się natychmiast, a zaświeci się ikona „Zakres” .
Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby anulować tę funkcję, naciśnij przycisk „F”, przycisk „+” lub przycisk „-”.
Aby zmienić ustawienie programu, naciśnij ponownie dwukrotnie przycisk „F” i dostosuj czas w zależności od potrzeb. W celu anulowania programu, skróć czas do zera.

W oparciu o zakończenie czasu pieczenia

- Timer można zaprogramować na maksymalnie 10 godzin.
- Umieść potrawę w piekarniku, po czym ustaw żądaną funkcję i temperaturę.
- Naciśnij trzykrotnie przycisk „F” i ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”.
- Pieczenie rozpocznie się natychmiast i zaświeci się ikona „Koniec” .
- Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby anulować tę funkcję, naciśnij przycisk „F”, przycisk „+” lub przycisk „-”.
- Aby zmienić ustawienie programu, naciśnij ponownie trzykrotnie przycisk „F” i dostosuj w zależności od potrzeb. W celu anulowania programu skróć czas, aby dopasować do wskazania zegara.



UWAGA! Powyższe funkcje programowania nie sterują działaniem piekarnika, który nie wyłączy się po zakończeniu programu pieczenia. Po zakończeniu programu należy ręcznie wyłączyć piekarnik.

Tryb pieczenia automatycznego

Ten tryb służy do jednoczesnego zaprogramowania czasu pieczenia i czasu zakończenia. Przed zaprogramowaniem umieść potrawę w piekarniku.

Programowanie czasu rozpoczęcia i zakończenia

- Naciśnij dwukrotnie przycisk „F” i zaprogramuj łączny czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”.
- Ustaw czas zakończenia, naciskając trzykrotnie przycisk „F”, a następnie wybierz odpowiednie ustawienie za pomocą przycisków „+” i „-”.
- Za pomocą pokręteł sterujących ustaw tryb i temperaturę pieczenia.

Przykład:

O godzinie 13:00 chcesz zaprogramować czas pieczenia na 45 minut, aby zakończyło się o godzinie 14:00.

- Naciśnij dwukrotnie przycisk „F” i za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas pieczenia na 0:45.
- Naciśnij trzykrotnie przycisk „F” i za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas zakończenia na godzinę 14:00.
- Wyświetlacz potwierdza ustawienie programu.

O godzinie 13:15 piekarnik włączy się automatycznie i będzie piekł przez 45 minut, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu pieczenia.

WAŻNE: Po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia piekarnik należy wyłączyć ręcznie. Naciśnij w dowolnym momencie przycisk wyboru funkcji timera „F”, aby sprawdzić bieżący stan, a następnie naciśnij go ponownie, aby anulować program.



RO Înainte de a Începe

- Pornește alimentarea aparatului de la panoul electric principal. Aparatul este gata de utilizare.

AVERTISMENT : Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului.

- Pentru a evita riscurile aferente utilizării unui echipament electric, este important ca acest aparat să fie instalat corect și să citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță, ca să evitați utilizarea greșită și pericolele.
- Păstrați această broșură cu instrucțiuni pentru consultare ulterioară și predați-o proprietarilor viitori. După despachetarea aparatului, verificați să nu fie deteriorat. Dacă aveți îndoieli, nu folosiți aparatul, ci contactați linia de asistență telefonică a serviciului clienți.
- Verificați ambalajul și asigurați-vă că aveți toate piesele specificate.
- Decideți amplasarea corespunzătoare pentru produs.
- Acest produs conține sticlă, aveți grijă la montare sau manipulare, pentru a preveni vătămările corporale sau deteriorarea produsului.
- Dacă vindeți, donați sau lăsați în urmă aparatul când vă mutați în altă casă, predați și acest manual noului proprietar, pentru ca acesta să se familiarizeze cu aparatul și cu avertismentele de siguranță.

NOTĂ! Înainte de a-l utiliza pentru prima oară, recomandăm pornirea cuptorului și setarea acestuia la cea mai înaltă temperatură. Ține ușa cuptorului închisă și lăsa cuptorul pornit timp de 90 de minute. Nu așeza nimic în interiorul cuptorului.

- Asigurați ventilația corespunzătoare în timpul acestui proces, deschizând ușile și ferestrele din încăpere. Orice mirosuri care apar în timpul acestei operațiuni sunt din cauza evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja aparatul în timpul depozitării anterioare montării.

Funcție și setări

Setarea orei

- Odată ce aparatul este conectat la sursa de alimentare, afișajul va indica ora 12:00, iar indicatorul va lumina intermitent pentru a permite setarea ceasului în format de 24 de ore.
- Apasă butonul plus „+” sau butonul minus „-” pentru a seta ora. Așteaptă cinci secunde pentru confirmare după setarea orei. Apăsarea și menținerea butoanelor va crește viteza de schimbare.
- Pentru a regla ora după configurarea inițială, apasă butonul cu funcție temporizator „F” de patru ori până când pictograma de setare pentru ceas ☺ luminează intermitent și apoi reglează corespunzător.

IMPORTANT: Asigură-te că reglezi ceasul la configurarea inițială, pentru a beneficia de întreaga funcționalitate a cuptorului. În caz de întrerupere a alimentării, ceasul va trebui resetat.

Utilizarea cuptorului

- Setează temperatura cuptorului la 50 °C - 250 °C, după caz, utilizând butonul pentru temperatură [7].
- Indicatorul de temperatură [6] se va aprinde și se va stinge la atingerea temperaturii. Se va opri și porni regulat în timpul utilizării.
- Selectează modul de gătire necesar din tabelul de mai jos, utilizând butonul de control [8].



Pictogramă	Funcție	Descriere
	Bec cuptor	Se folosește pentru iluminarea cuptorului în timpul curățării. Becul va funcționa și pentru toate modurile de gătire în timpul utilizării.
	Decongelare	Recirculă aerul la temperatura camerei fără căldură, pentru a ajuta la dezghețarea alimentelor congelate.
	Cu ventilator	Combi-nația dintre ventilator și ambele elemente de încălzire oferă o pătrundere mai uniformă a căldurii. Preîncălzește cuptorul timp de 10-15 minute înainte de utilizare.
	Grătar	Funcționează doar elementul de încălzire superior. Cele mai bune rezultate sunt obținute folosind grătarul superior pentru preparate mai mici și grătarul inferior pentru preparate mai mari.
	Inferior	Elementul de încălzire inferior este pornit și furnizează mai multă căldură direct la baza preparatelor, fără a le rumeni. Preîncălzește cuptorul timp de 10-15 minute înainte de utilizare.

Setarea unei alarme

- Timpul maxim al alarmei poate fi setat la 23 de ore și 59 de minute.
- Pentru a seta alarma, apăsa o dată butonul cu funcție temporizator „F”, iar simbolul pentru alarmă (🔔) se va aprinde intermitent timp de cinci secunde. Selectează durata necesară utilizând butoanele plus și minus.
- Când timpul setat a expirat, pictograma alarmei se va aprinde intermitent și se va emite un semnal sonor. Anulează această acțiune apăsând butonul cu funcție temporizator, butonul plus sau minus.
- După două minute, semnalul sonor se va opri automat.
- Pentru a modifica o alarmă presetată, apăsa din nou butonul cu funcție temporizator și reglează conform nevoilor; pentru a anula alarma, redu timpul la zero.

NOTĂ! Alarma nu controlează funcționarea cuptorului.

Gătire semi-automată

Pe baza intervalului de timp de gătire

- Timpul programabil maxim este de 10 ore.
- Pune preparatele în cuptor și setează funcția și temperatura dorite. Apasă butonul cu funcție temporizator „F” de două ori și setează timpul de gătire folosind butoanele plus și minus.
- Gătirea va începe imediat și simbolul intervalului (🕒) va fi aprins. Când timpul setat va expira, se va auzi un semnal sonor. Anulează această acțiune apăsând butonul cu funcție temporizator, butonul plus sau minus.
Pentru a modifica un program, apăsa din nou butonul cu funcție temporizator de două ori și reglează conform nevoilor; pentru a anula programul, redu timpul la zero.

Pe baza orei de finalizare a gătirii

- Timpul programabil maxim este de 10 ore.
- Pune preparatele în cuptor și setează funcția și temperatura dorite.
- Apasă butonul cu funcție temporizator „F” de trei ori și setează timpul de gătire folosind butoanele plus și minus.
- Gătirea va începe imediat și simbolul de finalizare (🕒) va fi aprins.
- Când timpul setat va expira, se va auzi un semnal sonor. Anulează această acțiune apăsând butonul cu funcție temporizator, butonul plus sau minus.



- Pentru a modifica un program, apasă din nou butonul cu funcție temporizator de trei ori și reglează conform nevoilor; pentru a anula alarma, redu timpul pentru a se potrivi cu ceasul.

REȚINEȚI!! Funcțiile programabile de mai sus nu controlează cuptorul, iar acesta va rămâne pornit după finalizare. Oprește manual cuptorul la sfârșitul programului.

Gătire automată

Utilizează această funcție pentru a programa atât timpul de gătire, cât și ora de finalizare. Așază preparatele în cuptor înainte de a programa.

Programarea timpului de pornire și orei de finalizare

- Apasă butonul cu funcție temporizator de două ori și setează timpul total de gătire folosind butoanele plus și minus.
- Setează ora de finalizare apăsând de trei ori butonul cu funcție temporizator și apoi apasă butoanele plus și minus pentru a selecta.
- Setează funcția de gătire și temperatura folosind butoanele de control.

Exemplu:

Ora este 13.00 și dorim să programăm un timp de gătire de 45 de minute, cu finalizare la ora 14.00.

- Apasă butonul cu funcție temporizator de două ori și folosește butoanele plus și minus pentru a seta timpul de gătire la 0:45.
- Apasă butonul cu funcție temporizator de trei ori și folosește butoanele plus și minus pentru a seta ora de finalizare la 14:00.
- Afișajul confirmă setarea programului.

La ora 13.15, cuptorul va porni automat și va găti timp de 45 de minute, până când se va auzi un semnal sonor pentru a te atenționa de finalizarea gătirii.

IMPORTANT: Cuptorul trebuie să fie oprit manual după încheierea timpului de gătire programat. Apasă butonul cu funcție temporizator în orice moment pentru a verifica starea curentă și apasă din nou pentru a anula programul.



ES Antes de empezar

- Encienda el aparato en la unidad de consumo de la red eléctrica. El aparato está listo para su uso.

ADVERTENCIA: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.


- Para evitar los riesgos que están siempre presentes al utilizar un aparato eléctrico, es importante que este aparato se instale correctamente y leer las instrucciones de seguridad cuidadosamente para evitar un mal uso y situaciones peligrosas.
- Conserve este manual de instrucciones para consultarlo en el futuro, y entrégueselo a cualquier propietario posterior. Después de desembalar el aparato, compruebe que no esté dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con la línea telefónica de atención al cliente.
- Compruebe el embalaje y asegúrese de tener todas las piezas de la lista.
- Decida la ubicación adecuada para el producto.
- Este producto contiene cristal; tenga cuidado durante el montaje o la manipulación para evitar lesiones personales o daños en el producto.
- Si vende, cede o deja instalado el aparato al mudarse de casa, asegúrese de entregar también este manual para que el nuevo propietario pueda familiarizarse con el aparato y con las advertencias de seguridad.

NOTA: Antes de usar el horno por primera vez, le recomendamos encenderlo y ajustarlo a la temperatura máxima. Mantenga cerrada la puerta del horno y déjelo encendido durante 90 minutos. No coloque nada en el interior de la cavidad.

- Asegure una ventilación adecuada durante este proceso abriendo las puertas y ventanas de la habitación. Si observa algún olor durante esta operación es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el aparato durante el almacenamiento antes de la instalación.

Funcție și setări

Configuración del reloj

- Cuando el aparato se haya conectado a la fuente de alimentación, en la pantalla se podrá leer "12:00" y el indicador parpadeará para que se pueda configurar el reloj en formato de 24 horas.
- Pulse el botón de aumento "+" o el botón de disminución "-" para ajustar el tiempo. Hay un lapso de cinco segundos de confirmación una vez que se haya ajustado el tiempo. La velocidad de cambio aumentará tras mantener pulsado los botones.
- Para ajustar el tiempo después de la configuración inicial, pulse el selector de función de programador "F" cuatro veces hasta que el icono de ajuste del reloj  parpadee y, a continuación, ajústelo según corresponda.

IMPORTANTE: Asegúrese de ajustar el reloj en la configuración inicial para utilizar todas las funciones del horno. En caso de que se produzca un corte de electricidad, será necesario volver a programar el reloj.

Uso del horno

- Ajuste la temperatura del horno entre 50 °C y 250 °C con el mando de temperatura [7], según sea necesario.
- El indicador de temperatura [6] se encenderá y se apagará cuando se alcance la temperatura. Se apagará y se encenderá con frecuencia durante el uso.
- Seleccione el modo de cocción correspondiente de la siguiente tabla con la perilla de control [8].



Icono	Función	Descripción
	Bombilla del horno	Se utiliza para iluminar la cavidad durante la limpieza. La bombilla también se encenderá en todos los modos de cocción durante el uso.
	Descongelar	Hace circular el aire a temperatura ambiente sin calor para ayudar a descongelar los alimentos.
	Ventilador	La combinación del ventilador con los dos elementos de calentamiento proporciona una penetración del calor más uniforme. Precaliente el horno durante 10-15 minutos antes de utilizarlo.
	Parrilla	Solo funciona el elemento de calentamiento de la parte superior. Para obtener los mejores resultados, utilice el estante superior para alimentos más pequeños y el estante inferior para alimentos más grandes.
	Parte inferior	Se enciende el elemento de calentamiento de la parte inferior y proporciona más calor directo a la base de los alimentos sin dorarlos. Precaliente el horno durante 10-15 minutos antes de utilizarlo.

Configuración de la alarma

- La alarma puede configurarse en un tiempo máximo de 23 horas y 59 minutos.
- Para configurar la alarma, pulse el selector de función de programador "F" una vez y el icono de alarma parpadeará durante cinco segundos. Seleccione el tiempo que desee con los botones de aumento y disminución.
- Una vez transcurrido el tiempo establecido, el icono de alarma parpadeará y sonará un pitido. Cancele la alarma pulsando los botones de función de programador, aumento o disminución.
- El pitido se detendrá automáticamente después de dos minutos.
- Para ajustar una alarma predefinida, vuelva a pulsar el botón de función de programador y ajústela según sea necesario, o reduzca el tiempo hasta que el valor sea cero para cancelar la alarma.

NOTA! La alarma no controla el funcionamiento del horno.

Cocción semiautomática

Según el rango de tiempo de cocción

- El tiempo máximo que se puede programar es de 10 horas.
- Introduzca los alimentos en el horno y seleccione la función y temperatura que desee. Pulse el botón de función de programador "F" dos veces y configure el tiempo de cocción con los botones de aumento y disminución.
- La cocción se iniciará de inmediato y se encenderá el icono de rango .
Una vez transcurrido el tiempo establecido, sonará un pitido. Cancelelo pulsando los botones de función de programador, aumento o disminución.
Para ajustar la programación, vuelva a pulsar el botón de función de programador dos veces y ajústela según sea necesario, o reduzca el tiempo hasta que el valor sea cero para cancelar la programación.

Según la hora de fin de cocción

- El tiempo máximo que se puede programar es de 10 horas.
- Introduzca los alimentos en el horno y seleccione la función y temperatura que desee.
- Pulse el botón de función de programador "F" tres veces y configure el tiempo de cocción con los botones de aumento y disminución.
- La cocción se iniciará de inmediato y se encenderá el icono de fin de cocción .
- Una vez transcurrido el tiempo establecido, sonará un pitido. Cancelelo pulsando los botones de función de programador, aumento o disminución.



- Para ajustar la programación, vuelva a pulsar el botón de función de programador tres veces y ajústela según sea necesario, o reduzca el tiempo hasta que el valor sea cero para cancelar la programación.

NOTA: Las funciones programables anteriores no controlan el horno y este permanecerá encendido una vez finalizado el proceso de cocción. Apague el horno manualmente al final de la programación.

Cocción automática

Utilice esta función para programar un tiempo de cocción y una hora de fin de cocción al mismo tiempo. Coloque los alimentos en el horno antes de realizar la programación.

Inicio y fin de la programación

- Pulse el botón de función de programador dos veces y programe el tiempo total de cocción con los botones de aumento y disminución.
- Ajuste la hora de fin de cocción pulsando el botón de función de programador tres veces y, a continuación, pulse los botones de aumento o disminución para seleccionarla.
- Seleccione la función de cocción y la temperatura con las perillas de control.

Ejemplo:

Son las 13:00 y queremos programar un tiempo de cocción de 45 minutos que acabe a las 14:00.

- Pulse el botón de función de programador dos veces y utilice los botones de aumento y disminución para configurar el tiempo de cocción a 0:45.
- Pulse el botón de función de programador tres veces y utilice los botones de aumento y disminución para configurar la hora de fin de cocción a las 14:00.
- La pantalla indica que la programación se ha configurado.

A las 13:15 horas, el horno se encenderá automáticamente y se realizará la cocción durante 45 minutos cuando suene un pitido para avisarle del fin de la cocción.

IMPORTANTE: El horno debe apagarse manualmente una vez finalizado el tiempo de cocción programado. Pulse el botón de función de programador en cualquier momento para comprobar el estado actual y vuelva a pulsar el botón para cancelar la programación.



PT Antes de começar

- Ligue o aparelho na unidade de consumo da rede elétrica. O aparelho está pronto para ser utilizado.

ATENÇÃO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.

- Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que este aparelho esteja instalado corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar utilizações indevidas e perigos.
- Guarde este manual de instruções para consulta futura e entregue-o a futuros proprietários. Depois de desembalar o aparelho, verifique se não está danificado. Em caso de dúvida, não use o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente.
- Verifique a embalagem e certifique-se de que dispõe de todas as peças indicadas.
- Escolha o local adequado para o produto.
- Este produto contém vidro. Tenha cuidado durante a instalação ou utilização para evitar ferimentos pessoais ou danos no produto.
- Se vender o aparelho, o oferecer ou deixar para o próximo morador quando mudar de casa, certifique-se de que entrega este manual, para que o novo proprietário se possa familiarizar com o aparelho e os respetivos avisos de segurança.

ATENÇÃO! Antes de utilizar o forno pela primeira vez, recomendamos que este seja ligado e colocado na sua temperatura mais alta. Mantenha a porta do forno fechada e deixe-o ligado durante 90 minutos. Não coloque nada dentro da cavidade.

- Assegure uma ventilação adequada durante este processo abrindo as portas e janelas da divisão. Os odores criados durante esta operação devem-se à evaporação das substâncias utilizadas para proteger o aparelho durante o tempo de armazenamento anterior à instalação.

Função e configurações

Configurar o relógio

- Quando o aparelho estiver ligado à fonte de alimentação, o visor apresenta 12:00 e o indicador fica intermitente para permitir que o relógio seja configurado no formato de 24 horas.
- Prima o botão de aumento “+” ou o botão de diminuição “-” para configurar a hora. Aguarde cinco segundos pela confirmação após a hora ser configurada. Manter os botões premidos aumenta a velocidade de alteração.
- Para ajustar a hora após a configuração inicial, prima o seletor de função do programador “F” quatro vezes até que o ícone ☺ de configuração do relógio fique intermitente e ajuste em conformidade.

IMPORTANTE: Certifique-se de que configura o relógio na configuração inicial para utilizar todas as funcionalidades do forno. Em caso de corte de energia, o relógio terá de ser reiniciado.

Utilizar o forno

- Defina a temperatura do forno entre 50 °C e 250 °C, conforme necessário, utilizando o botão da temperatura [7].
- O indicador da temperatura [6] liga-se e desliga-se quando a temperatura é atingida. O botão desliga-se e liga-se regularmente durante a utilização.
- Selecione o modo de cozedura pretendido a partir da tabela abaixo, utilizando o botão de controlo [8].



Ícone	Função	Descrição
	Lâmpada do forno	Utilize para iluminar a cavidade durante a limpeza. A lâmpada também funciona para todos os modos de cozedura quando em utilização.
	Descongela	Circula o ar à temperatura ambiente sem calor para ajudar a descongelar alimentos congelados.
	Ventoinha	A combinação da ventoinha e de ambos os elementos de aquecimento garante uma penetração mais uniforme do calor. Pré-aqueça o forno durante 10-15 minutos antes de o utilizar.
	Grelha	Apenas o elemento de aquecimento superior está a funcionar. Os melhores resultados são obtidos ao utilizar a prateleira superior para alimentos menores e uma prateleira mais baixa para alimentos maiores.
	Parte inferior	O elemento de aquecimento inferior está ligado e fornece mais calor direto à base dos alimentos sem alourar. Pré-aqueça o forno durante 10-15 minutos antes de o utilizar.

Configurar um alarme

- O tempo máximo de alarme pode ser configurado para 23 horas e 59 minutos.
- Para configurar o alarme, prima uma vez o seletor de função do programador "F" e o ícone de alarme ficará intermitente durante cinco segundos. Selecione o tempo pretendido utilizando os botões de aumento e diminuição.
- Quando o tempo configurado terminar, o ícone de alarme fica intermitente e é emitido um sinal sonoro. Cancele-o premindo os botões de função do programador, de aumento ou de diminuição.
- Após dois minutos, o sinal sonoro para automaticamente.
- Para ajustar um alarme predefinido, prima novamente o botão de função do programador e ajuste conforme necessário ou, para cancelar o alarme, reduza o tempo para zero.

NOTA: O alarme não controla o funcionamento do forno.

Cozedura semiautomática

Com base no intervalo de tempo de cozedura

- O tempo máximo programável é de 10 horas.
- Coloque os alimentos no forno e defina a função e a temperatura pretendidas. Prima o botão de função do programador "F" duas vezes e configure o tempo de cozedura utilizando os botões de aumento e diminuição.
- A cozedura começa imediatamente e o ícone de intervalo acende-se. Quando o tempo definido tiver terminado, é emitido um sinal sonoro. Cancele-o premindo os botões de função do programador, de aumento ou de diminuição. Para ajustar um programa, prima novamente o botão de função do programador duas vezes e ajuste conforme necessário ou, para cancelar o programa, reduza o tempo para zero.

Com base na hora de fim da cozedura

- O tempo máximo programável é de 10 horas.
- Coloque os alimentos no forno e defina a função e a temperatura pretendidas.
- Prima o botão de função do programador "F" três vezes e configure o tempo de cozedura utilizando os botões de aumento e diminuição.
- A cozedura começa imediatamente e o ícone de fim acende-se.
- Quando o tempo definido tiver terminado, é emitido um sinal sonoro. Cancele-o premindo os botões de função do programador, de aumento ou de diminuição.



- Para ajustar um programa, prima novamente o botão de função do programador três vezes e ajuste conforme necessário ou, para cancelar o programa, reduza a hora para corresponder à do relógio.

IMPORTANTE! As funções programáveis acima não controlam o forno, que permanecerá ligado após a conclusão. Desligue o forno manualmente no final do programa.

Cozedura automática

Utilize esta função para programar um tempo de cozedura e uma hora de fim em conjunto. Coloque os alimentos no forno antes de programar.

Programar as horas de início e de fim

- Prima o botão de função do programador duas vezes e programe o tempo total de cozedura com os botões de aumento e diminuição.
- Configure a hora de fim premindo o botão de função do programador três vezes e, em seguida, os botões de aumento e diminuição para selecionar.
- Defina a função de cozedura e a temperatura com os botões de controlo.

Exemplo:

São 13:00 e queremos programar um tempo de cozedura de 45 minutos para terminar às 14:00.

- Prima o botão de função do programador duas vezes e utilize os botões de aumento e diminuição para configurar o tempo de cozedura para 0:45.
- Prima o botão de função do programador três vezes e utilize os botões de aumento e diminuição para configurar a hora de fim para as 14:00.
- O visor confirma que o programa está configurado.

Às 13:15, o forno liga-se automaticamente e cozinha durante 45 minutos, altura em que é emitido um sinal sonoro para o alertar do fim da cozedura.

IMPORTANTE: O forno tem de ser desligado manualmente após a conclusão do tempo de cozedura programado. Prima o botão da função de programador a qualquer momento para verificar o estado atual e prima novamente para cancelar o programa.



EN Cleaning

Before cleaning or performing maintenance, disconnect the oven from the power supply.

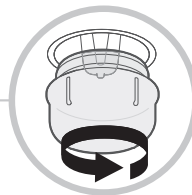
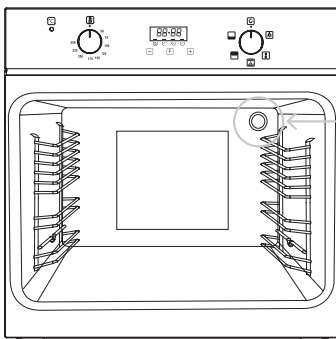
To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

- Do not use abrasive powders or corrosive substances which could ruin the surfaces.
 - The inside of the oven should preferably be cleaned immediately after use, when it is still warm, with hot water and soap. The soap should be rinsed away and the interior dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (for example cleaning powders, etc.) and abrasive sponges for dishes or acids (such as lime scale remover, etc.) as these could damage the enamel. If the grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning, following the instructions provided with the product.
 - If the oven is in use for an extended period of time, condensation may form. Once the oven has cooled, remove the condensation using a dry cloth.
 - There is a rubber seal surrounding the oven opening which creates a heat seal. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contact the customer services helpline. We recommend you avoid using the oven until it has been repaired.
 - Never put aluminium foil at the bottom of the oven, as the build up of heat could compromise cooking and even damage the enamel.
 - Clean the glass door (4) using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.
1. Open the door (4).
 2. Clean all oven accessories with warm water or washing up liquid and polish dry with a soft clean cloth.
 3. Clean the oven interior with a soft clean cloth.
 4. Wipe the front of the appliance with a damp cloth.
 5. Let the oven and all accessories dry well.

WARNING! Always switch off the electricity supply before carrying out maintenance work on the oven. In the event of a fault, contact customer services.

Replacing the light bulb

- Wait until the oven is cool before starting.
- Remove the shelves to gain easier access to the rear of the cavity.
- Unscrew the lamp cover and remove the old G9 bulb.
- Handle the new G9 bulb with a cloth to ensure oils from your skin are not transferred to the surface.
- Carefully replace the bulb and ensure the terminal pins are not bent.
- Replace the lamp cover.



Bulb Type: G9 halogen,
high temperature 300°C, 25W.

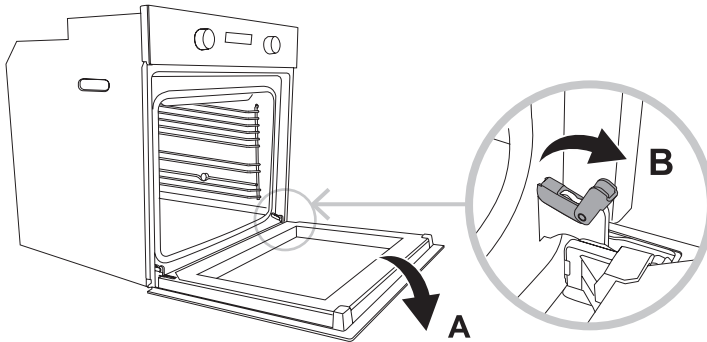


WARNING! Ensure that the appliance is switched off and completely cool before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock or burns.

Removing the Door From the Oven

To remove the door from the oven:

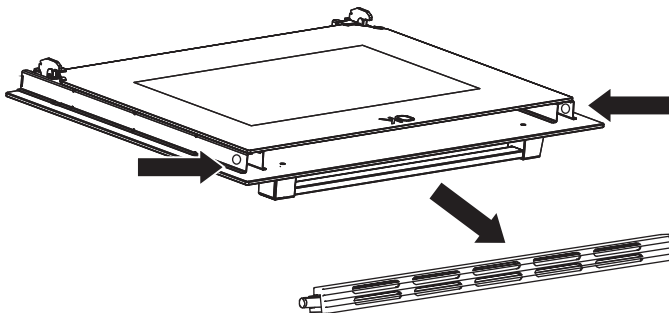
- Fully open the door to position "A".
- Pull back the hinge locks to position "B".
- Close the door to about 45°.
- Carefully lift the door upwards and outwards to remove it from the hinges.
- Place on a soft surface to avoid scratching.
- After cleaning, replace the door in reverse order.



Removing the Rear Glass for Cleaning

To remove and clean the rear glass:

- Press the two sides of the frame where marked and remove the top cover.
- Carefully lift the glass away from the frame.
- Place on a soft surface to avoid scratching.
- After cleaning, replace in reverse order.

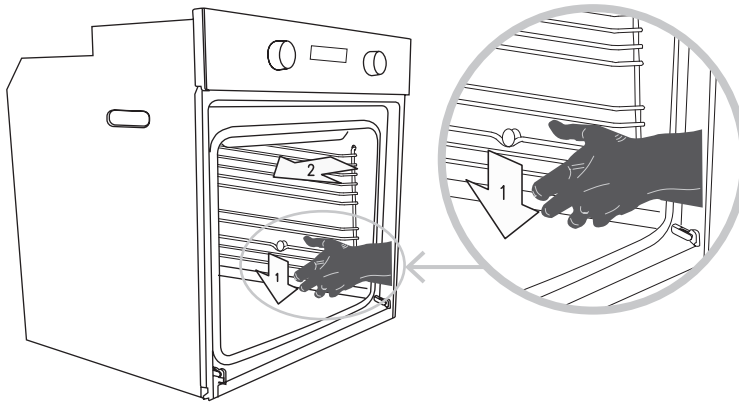




Removing the Side Racks for Cleaning.

The two side racks can be removed for cleaning:

- Remove the shelves.
- Pull each rack down and out to disengage the lugs from the carcass.
- Replace in reverse order ensuring the lugs are fully engaged in the carcass wall.



Customer Helpline (Freephone):

UK 0800 324 7818 uk@kingfisherservice.com

Eire 1800 932 230 eire@kingfisherservice.com



FR Nettoyage

Avant de nettoyer ou d'effectuer des opérations de maintenance, débrancher le four de l'alimentation.

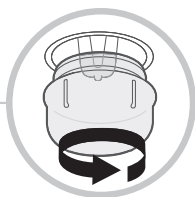
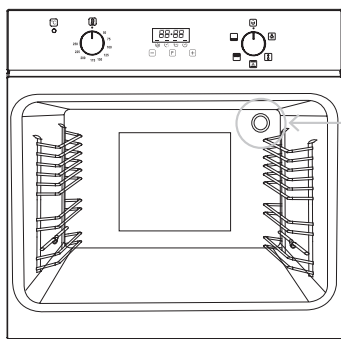
Pour prolonger la durée de vie du four, celui-ci doit être nettoyé fréquemment, en gardant à l'esprit qu'il convient de :

- ne pas utiliser d'abrasifs ou de corrosifs qui pourraient abîmer les surfaces ;
 - nettoyer l'intérieur du four de préférence immédiatement après utilisation, lorsqu'il est encore chaud, avec de l'eau chaude et du savon. Le savon doit être rincé et l'intérieur du four doit être complètement sec. Ne pas utiliser de détergents abrasifs (par exemple, des poudres à récurer, etc.) et d'éponges abrasives pour les plats, ou encore d'acides (tel que du détartrant), car cela pourrait endommager l'émail. Si les taches de graisse et la saleté sont particulièrement difficiles à enlever, utiliser un produit spécial pour le nettoyage du four, en suivant les instructions du produit.
 - Si le four est utilisé pendant une période de temps prolongée, de la condensation peut se former. Une fois que le four a refroidi, éliminer la condensation à l'aide d'un chiffon sec.
 - Un joint en caoutchouc entourant l'ouverture du four forme un joint thermique. Vérifier régulièrement l'état de ce joint. Si nécessaire, le nettoyer en évitant d'utiliser des produits ou des objets abrasifs. S'il est endommagé, contacter le service client par téléphone. Nous vous recommandons d'éviter d'utiliser le four jusqu'à ce qu'il soit réparé.
 - Ne jamais mettre de papier aluminium dans le bas du four, car l'accumulation de chaleur pourrait compromettre la cuisson et endommager l'émail.
 - Nettoyer la porte en verre (4) à l'aide de produits ou d'éponges non abrasifs et la sécher avec un chiffon doux.
1. Ouvrir la porte (4).
 2. Nettoyer tous les accessoires du four avec de l'eau chaude ou du liquide vaisselle et les sécher à l'aide d'un chiffon doux propre.
 3. Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon doux et propre.
 4. Essuyer la face avant de l'appareil avec un chiffon humide.
 5. Bien laisser sécher le four et tous les accessoires.

AVERTISSEMENT ! Toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux de maintenance sur le four. En cas de problème, contacter le service client.

Remplacement de l'ampoule

- Attendre que le four soit froid avant d'effectuer cette opération.
- Retirer les grilles pour accéder plus facilement à l'arrière de la cavité.
- Dévisser le cache de la lampe et retirer l'ancienne ampoule G9.
- Manipuler l'ampoule G9 neuve avec un chiffon pour éviter que les huiles présentes sur la peau ne soient transférées à la surface.
- Remplacer l'ampoule avec précaution et s'assurer que les broches des bornes ne sont pas tordues.
- Remettre le cache de la lampe en place.



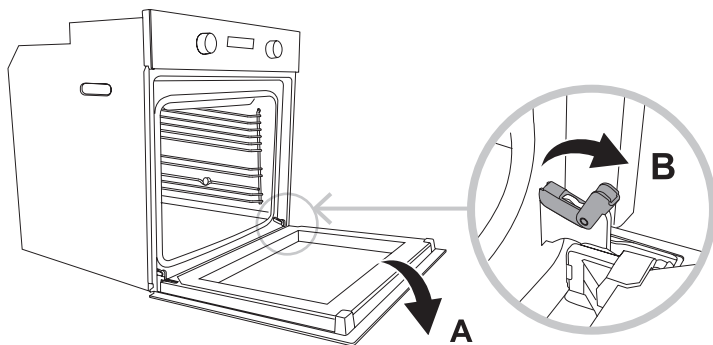
Type d'ampoule : Halogène G9,
haute température 300°C, 25W.

AVERTISSEMENT ! Pour éviter les risques de chocs électriques ou de brûlures, s'assurer que l'appareil est éteint et totalement froid avant de remplacer la lampe.

Démontage de la porte du four

Pour retirer la porte du four :

- Ouvrir complètement la porte en position « A ».
- Tirer les verrous des charnières vers l'arrière pour les mettre en position « B ».
- Fermer la porte à environ 45°.
- Soulever avec précaution la porte vers le haut et vers l'extérieur pour la retirer des charnières.
- La placer sur une surface souple pour éviter de la rayer.
- Après nettoyage, remonter la porte dans l'ordre inverse.

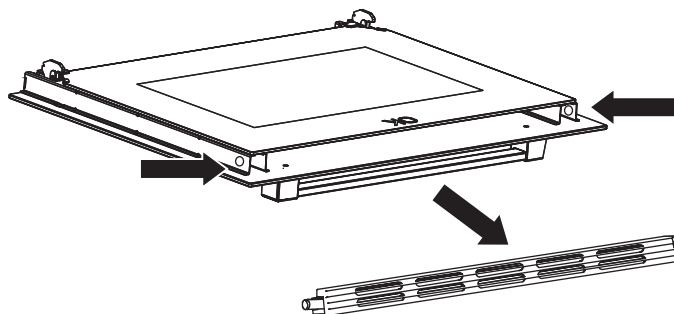




Démontage de la vitre arrière en vue du nettoyage

Pour retirer et nettoyer la vitre arrière :

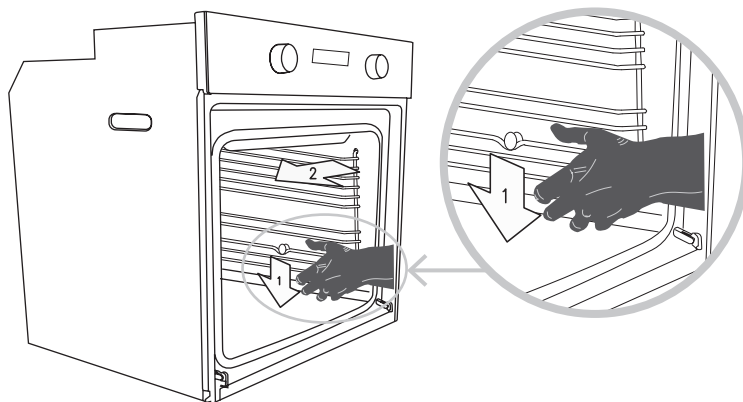
- Appuyer sur les deux côtés du cadre à l'endroit indiqué et retirer le cache supérieur.
- Soulever avec précaution la vitre pour la dégager du cadre.
- La placer sur une surface souple pour éviter de la rayer.
- Après nettoyage, remonter la vitre dans l'ordre inverse.



Retrait des supports latéraux pour le nettoyage.

Les deux supports latéraux peuvent être retirés pour le nettoyage :

- Retirer les grilles.
- Tirer chaque support vers le bas et vers l'extérieur pour les retirer du four.
- Les reposer dans l'ordre inverse en veillant à ce qu'ils soient bien engagés dans la paroi du four.



Assistance téléphonique (sans frais) :
0805 114 951 france@kingfisherservice.com



PL Czyszczenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć piekarnik od źródła zasilania.

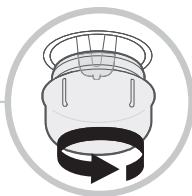
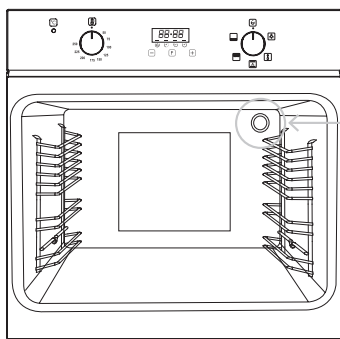
W celu wydłużenia okresu eksploatacji piekarnika należy go często czyścić, pamiętając o tym, aby:

- Nie używać proszków ściernych ani substancji żrących, które mogłyby zniszczyć powierzchnie.
 - Czyścić wnętrze piekarnika najlepiej natychmiast po użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe, gorącą wodą z mydłem. Mydliny należy spłukać, a wnętrze dokładnie osuszyć. Unikać stosowania detergentów o właściwościach ściernych (np. proszków do czyszczenia itp.), szorstkich gąbek do mycia naczyń lub kwasów (takich jak środki do usuwania osadu z kamienia itp.), ponieważ mogą one uszkodzić emalię. Jeśli plamy z tłuszczu i brud są szczególnie trudne do usunięcia, należy użyć specjalnego środka do czyszczenia piekarników, postępując zgodnie z dołączonymi do niego instrukcjami.
 - Jeśli piekarnik jest używany przez dłuższy czas, może dojść do kondensacji pary wodnej. Po ostygnięciu piekarnika należy usunąć skondensowaną parę za pomocą suchej szmatki.
 - Wlot komory piekarnika pokryty jest gumową uszczelką, która zabezpiecza przed wydostawaniem się ciepła. Należy regularnie sprawdzać stan tej uszczelki. W razie potrzeby należy ją wyczyścić, unikając stosowania środków ściernych, szorstkich szczotek lub gąbek. W przypadku uszkodzenia uszczelki należy się skontaktować z infolinią działu obsługi klienta. Unikać używania piekarnika do czasu jego naprawienia.
 - Nigdy nie umieszczać folii aluminiowej na dnie piekarnika, ponieważ zgromadzone ciepło może zakłócić pieczenie, a nawet uszkodzić emalię.
 - Oczyszczyć szklane drzwi (4) za pomocą środków lub gąbek bez dodatków ściernych, a następnie osuszyć je miękką szmatką.
1. Otworzyć drzwi (4).
 2. Wyczyścić wszystkie akcesoria piekarnika ciepłą wodą lub płynem do mycia naczyń i wypolerować je miękką, czystą szmatką.
 3. Wnętrze piekarnika należy czyścić miękką, czystą szmatką.
 4. Przednią część urządzenia należy przetrzeć wilgotną szmatką.
 5. Pozostawić piekarnik i wszystkie akcesoria do całkowitego wyschnięcia.

OSTRZEŻENIE! Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych przy piekarniku należy zawsze wyłączyć zasilanie elektryczne. W przypadku usterki skontaktować się z działem obsługi klienta.

Wymiana żarówki oświetlenia

- Przed przystąpieniem do wymiany poczekaj na ostygnięcie piekarnika.
- Wyjmij półki, aby uzyskać łatwiejszy dostęp do tylnej części komory.
- Odkręć osłonę lampy i wyjmij starą żarówkę G9.
- Chwyć nową żarówkę G9 za pomocą szmatki, aby nie zabrudzić powierzchni żarówki.
- Włóż nową żarówkę i upewnij się, że styki nie są zagięte.
- Załóż ponownie osłonę lampy.



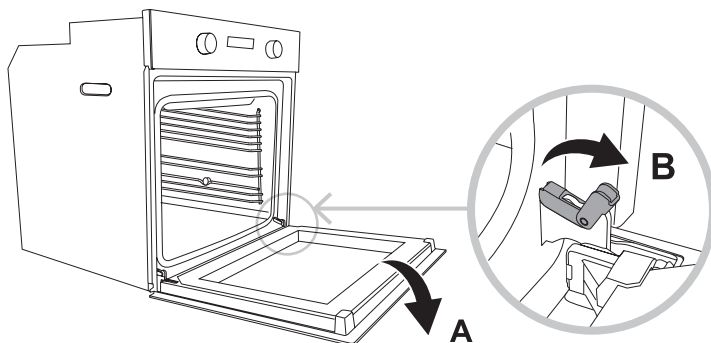
Typ żarówki: Żarówka halogenowa G9 odporna na wysokie temperatury do 300°C, 25W.

OSTRZEŻENIE! Przed wymianą żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i ostygło, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem lub poparzeń.

Wymywanie drzwi z piekarnika

Aby wymontować drzwi z piekarnika:

- Całkowicie otwórz drzwi do położenia „A”.
- Pociągnij do tyłu blokadę zawiasów do położenia „B”.
- Przymknij drzwi pod kątem około 45°.
- Ostrożnie przesunij drzwi do góry i do siebie, aby zdjąć je z zawiasów.
- Połóż je na miękkiej powierzchni, aby uniknąć zarysowania.
- Po wyczyszczeniu zamontuj ponownie drzwi w odwrotnej kolejności.

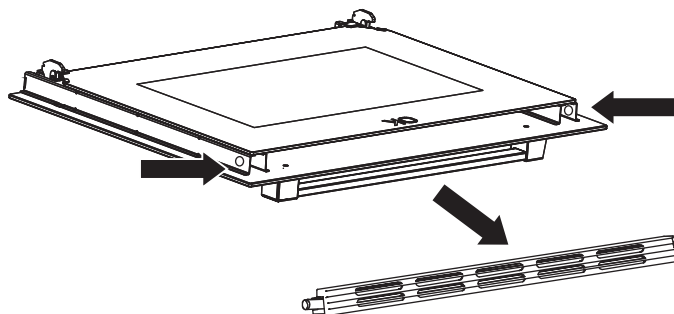




Wymowanie tylnego panelu szklanego w celu czyszczenia

Aby wymontować i wyczyścić tylny szklany panel:

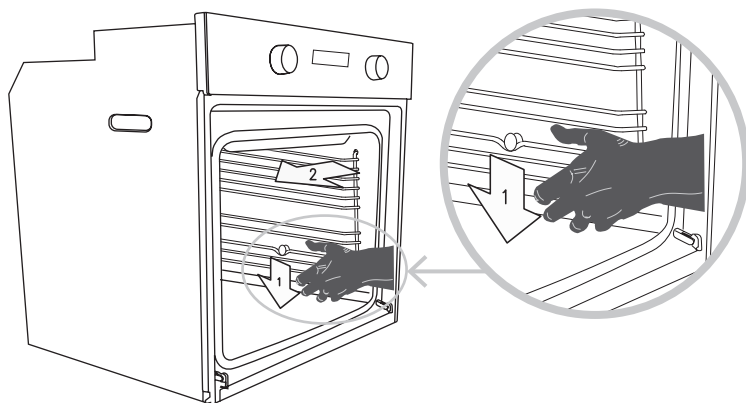
- Naciśnij ramę po obydwu stronach, w zaznaczonych miejscach, i zdejmij górną pokrywę.
- Ostrożnie wyjmij szybę z ramy.
- Połóż ją na miękkiej powierzchni, aby uniknąć zarysowania.
- Po wyczyszczeniu zamontuj ponownie w odwrotnej kolejności.



Wymowanie bocznych kratki do czyszczenia.

Obie boczne kratki można wyjąć w celu ich wyczyszczenia:

- Wyjmij półki.
- Pociągnij każdą kratkę w dół i na zewnątrz, aby odłączyć występy od korpusu.
- Zamontuj w odwrotnej kolejności, upewniając się, że występy są całkowicie osadzone w ścianach korpusu.



Infolinia dla klientów (bezpłatna):
800 121 2222 poland@kingfisherservice.com



RO Curățarea

Înainte de curățare sau de operațiuni de întreținere, deconectați cuptorul de la sursa de alimentare.

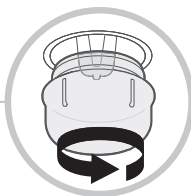
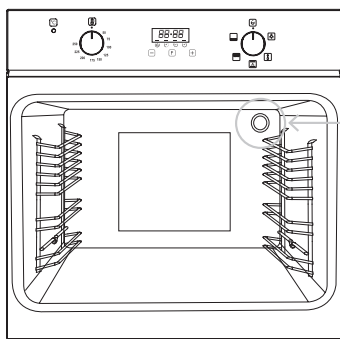
Pentru a extinde durata de viață a cuptorului dvs., acesta trebuie curățat frecvent, ținând cont de următoarele:

- Nu utilizați pudre abrazive sau substanțe corozive care ar putea distruge suprafețele.
 - Interiorul cuptorului ar trebui curățat, de preferință, imediat după utilizare, cât timp este cald, cu apă caldă și detergent. Detergentul trebuie clătit, iar interiorul trebuie uscat bine. Evitați utilizarea detergenților abrazivi (de exemplu, pudre de curățare etc.) și a bureților abrazivi pentru vase sau a acizilor (precum substanțe de îndepărtare a calcarului etc.), deoarece acestea ar putea deteriora smalțul. Dacă petele de grăsime și murdărie sunt foarte greu de îndepărtat, utilizați un produs special pentru curățarea cuptorului, urmând instrucțiunile produsului.
 - În cazul în care cuptorul este utilizat o perioadă lungă, se poate forma condens. După răcirea cuptorului, îndepărtați condensul cu ajutorul unei lavete uscate.
 - Există o garnitură din cauciuc în jurul ușii cuptorului, care etanșează pentru a menține căldura în interior. Verificați regulat starea garniturii. Dacă este necesar, curățați-o, evitând să utilizați produse sau obiecte abrazive în acest scop. În cazul în care garnitura este deteriorată, contactați linia de asistență telefonică a serviciului clienți. Vă recomandăm să evitați utilizarea cuptorului până la reparare.
 - Nu așezați niciodată folie de aluminiu pe partea inferioară a cuptorului, deoarece căldura acumulată ar putea compromite gătitul și ar putea chiar să deterioreze smalțul.
 - Curățați ușa cu sticlă (4) utilizând produse neabrazive sau bureți neabrazivi și uscați-o cu o lavetă moale.
1. Deschideți ușa (4).
 2. Curățați toate accesoriile cuptorului cu apă caldă sau lichid de curățare și ștergeți-le cu o lavetă moale și curată.
 3. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale și curată.
 4. Ștergeți partea din față a aparatului cu o lavetă umedă.
 5. Lăsați cuptorul și toate accesoriile să se usuce bine.

AVERTISMENT! Deconectați întotdeauna alimentarea electrică înainte de a efectua lucrări de întreținere la cuptor. În caz de defecțiune, contactați serviciul de asistență clienți.

Înlocuirea becului

- Așteaptă răcirea cuptorului înainte de a începe.
- Scoate grătarele pentru a avea acces mai ușor în partea din spate a cuptorului.
- Deșurubează capacul și scoate becul G9 vechi.
- Utilizează o cârpă la manevrarea becului G9 pentru a preveni transferul de uleiuri din piele pe suprafața becului.
- Înlocuiește cu grijă becul și asigură-te că pinii terminali nu sunt îndoiți.
- Pune la loc capacul becului.



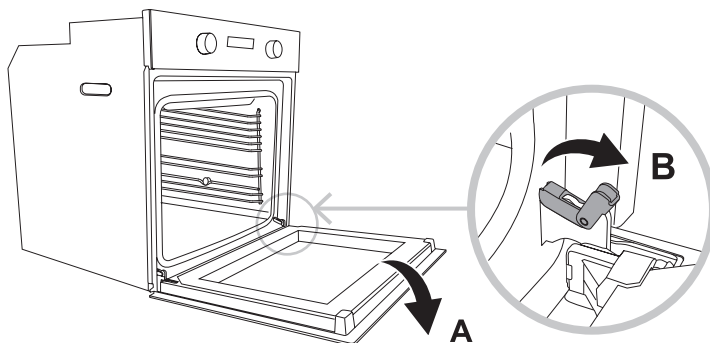
Tip de bec: G9 halogen,
temperatură înaltă 300°C,
25 W.

AVERTISMENTE! Asigurați-vă că aparatul este oprit și răcit complet înainte de a înlocui becul, pentru a evita riscul de electrocutare sau arsuri.

Demontarea ușii cuptorului

Pentru a scoate ușa cuptorului:

- Deschide complet ușa în poziția „A”.
- Trage înapoi opritoarele balamalelor în poziția „B”.
- Închide ușa la aproximativ 45°.
- Ridică cu grijă ușa și trage spre exterior pentru a o scoate din balamale.
- Așaz-o pe o suprafață moale, pentru a evita zgârierea.
- După curățare, montează la loc ușa, urmând pașii de mai sus în ordine inversă.

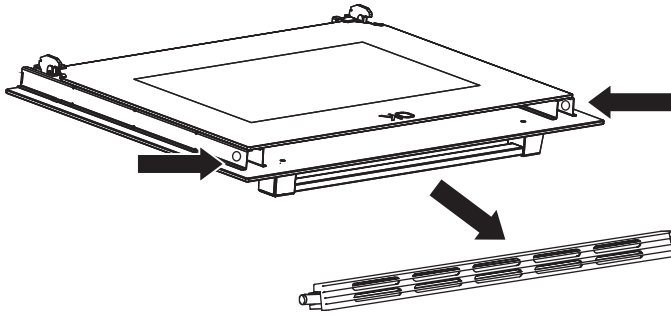




Demontarea sticlei din spate pentru curățare

Pentru a demonta și curăța geamul din spate:

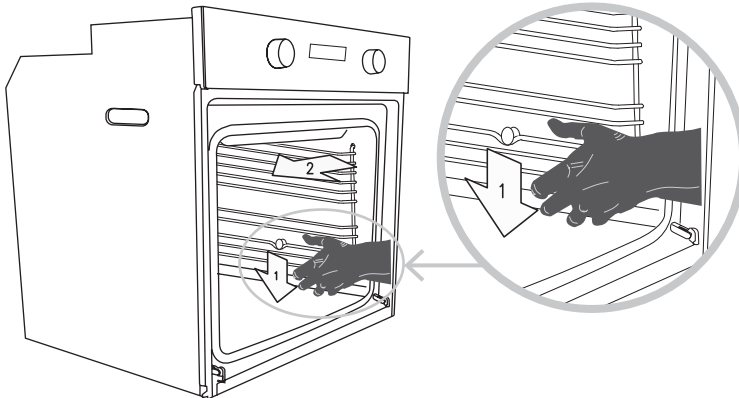
- Apasă pe cele două părți ale cadrului, unde este marcat, și scoate capacul superior.
- Ridică cu grijă sticla de pe cadru.
- Așaz-o pe o suprafață moale, pentru a evita zgărierea.
- După curățare, pune la loc geamul în ordine inversă.



Îndepărtarea grilajelor laterale pentru curățare.

Cele două grilaje laterale pot fi demontate pentru curățare:

- Scoate grătarele.
- Trage fiecare grilaj lateral în jos și în afară pentru a desprinde urechile de pe carcasă.
- Pune la loc în ordine inversă, asigurându-se că urechile sunt fixate complet în peretele carcasei.



Asistență clienți (apel gratuit):

0800 895 099 romania@kingfishersservice.com



ES Limpieza

Antes de limpiar el horno o de realizar tareas de mantenimiento en él, desenchúfelo de la fuente de alimentación.

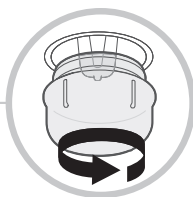
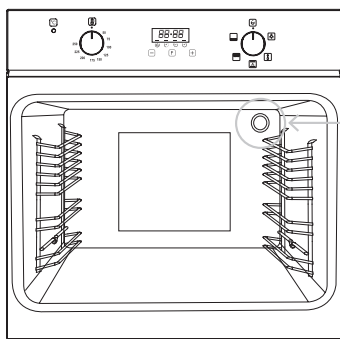
Para prolongar la vida útil del horno, debe limpiarlo con frecuencia, teniendo en cuenta lo siguiente:

- No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que pudieran dañar las superficies.
 - Preferiblemente, el interior del horno debe limpiarse inmediatamente después de su uso, cuando aún esté templado, con agua caliente y jabón. Se debe enjuagar el jabón y secar completamente el interior. Evite el uso de detergentes abrasivos (como, por ejemplo, polvos de limpieza, etc.) y de estropajos abrasivos para platos o productos ácidos (como productos anticál, etc.), ya que pueden dañar el esmalte. Si las manchas de grasa y suciedad fueran particularmente difíciles de eliminar, utilice un producto especial para la limpieza de hornos conforme a las instrucciones suministradas con el producto.
 - Si el horno se usa durante un periodo de tiempo prolongado, se puede formar condensación. Una vez que el horno se haya enfriado, elimine la condensación con una bayeta seca.
 - Hay una junta de goma alrededor de la abertura del horno que aísla térmicamente. Compruebe el estado de esta junta periódicamente. Si fuera necesario, límpiela. Evite utilizar productos u objetos abrasivos para hacerlo. Si resulta dañada, póngase en contacto con la línea telefónica de atención al cliente. Le aconsejamos no utilizar el horno hasta que se haya reparado.
 - Nunca coloque papel de aluminio en la parte inferior del horno, ya que la acumulación de calor puede estropear la cocción e incluso dañar el esmalte.
 - Limpie la puerta de cristal (4) con productos o esponjas no abrasivos y séquela con una bayeta seca.
1. Abra la puerta (4).
 2. Limpie todos los accesorios del horno con agua tibia o detergente líquido y séquelos con una bayeta seca.
 3. Limpie el interior del horno con una bayeta suave limpia.
 4. Limpie la parte frontal del aparato con una bayeta húmeda.
 5. Deje que el horno y todos los accesorios se sequen bien.

ADVERTENCIA! Desconecte siempre la alimentación eléctrica antes de llevar a cabo tareas de mantenimiento en el horno. En caso de avería, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Sustitución de la bombilla

- Espere a que el horno se enfríe antes de empezar.
- Retire las parrillas para acceder fácilmente a la parte posterior de la cavidad.
- Desatornille la cubierta de la bombilla y retire la bombilla G9 antigua.
- Sostenga la nueva bombilla G9 con un paño para garantizar que los aceites de la piel no lleguen a la superficie.
- Sustituya con cuidado la bombilla y asegúrese de que los pasadores del terminal no están doblados.
- Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla.



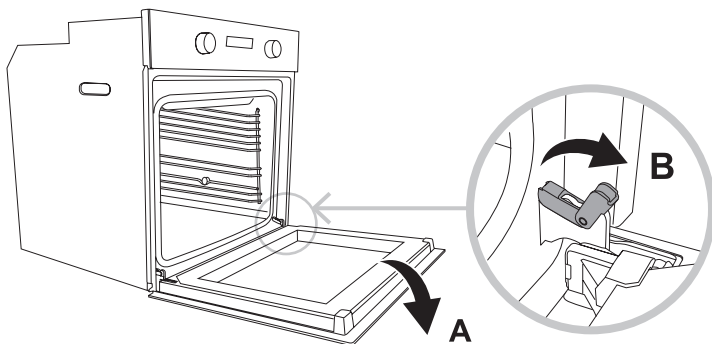
Tipo de bombilla: G9
halógena, alta temperatura
300 °C, 25 W.

ADVERTENCIA! Asegúrese de que el aparato esté apagado y completamente frío antes de cambiar la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas o quemaduras.

Desmontaje de la puerta del horno

Para retirar la puerta del horno:

- Abra la puerta completamente hasta la posición "A".
- Tire hacia atrás de los cierres de las bisagras hasta la posición "B".
- Cierre la puerta a unos 45°.
- Levante con cuidado la puerta hacia arriba y hacia fuera para retirarla de las bisagras.
- Colóquela sobre una superficie suave para evitar rayaduras.
- Tras la limpieza, vuelva a montar la puerta en el orden inverso.

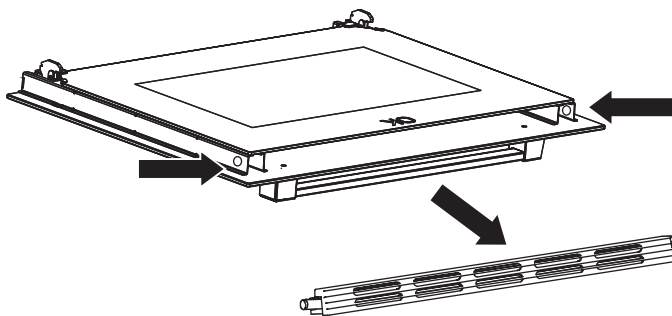




Desmontaje del cristal trasero para la limpieza

Para retirar y limpiar el cristal trasero:

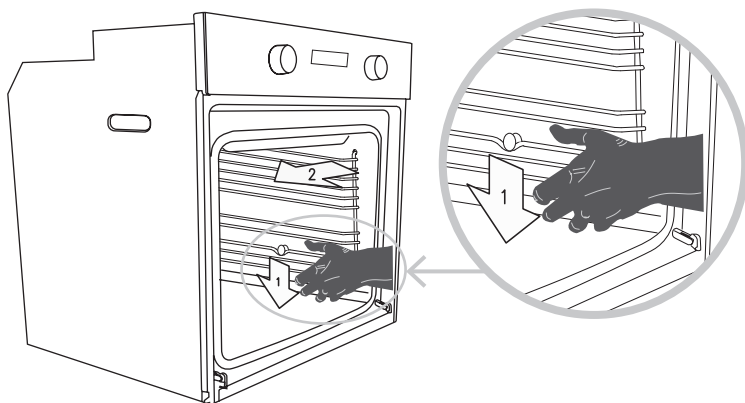
- Presione los dos lados del marco que están señalados y retire la cubierta superior.
- Levante el cristal con cuidado para separarlo del marco.
- Colóquelo sobre una superficie suave para evitar rayaduras.
- Tras la limpieza, vuelva a colocarlo en el orden inverso.



Desmontaje de los soportes laterales para la limpieza

Los dos soportes laterales se pueden retirar para la limpieza:

- Retire las parrillas.
- Tire de cada uno de los soportes hacia abajo y hacia fuera para desacoplar las lengüetas de la carcasa.
- Vuelva a colocarlos en orden inverso asegurándose de que las lengüetas están totalmente acopladas a la pared de la carcasa.



Línea de atención al cliente (número gratuito):
800 098 794 spain@kingfisherservice.com



PT Limpeza

Antes de limpar ou realizar a manutenção, desligue o forno da fonte de alimentação.

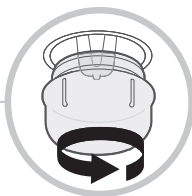
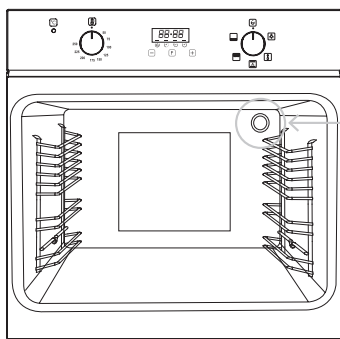
Para prolongar a vida útil do forno, este tem de ser limpo com frequência, tendo em atenção o seguinte:

- Não utilize pós abrasivos ou substâncias corrosivas que possam danificar as superfícies.
 - O interior do forno deve ser preferencialmente limpo logo após a utilização, quando ainda estiver morno, com água quente e detergente. O detergente deve ser retirado com água e o interior completamente seco. Evite o uso de detergentes abrasivos (por exemplo, pós de limpeza, entre outros) e esponjas abrasivas para pratos ou ácidos (como produtos de remoção de calcário, entre outros), pois podem danificar o esmalte. Se os pontos de gordura e sujidade forem particularmente difíceis de remover, utilize um produto especial para limpeza de fornos, seguindo as instruções fornecidas com o produto.
 - Se o forno for utilizado por um período de tempo prolongado, poderá formar-se condensação. Assim que o forno arrefecer, remova a condensação com um pano seco.
 - A tampa do forno está rodeada por um vedante de borracha que cria um vedante térmico. Verifique regularmente o estado do vedante. Se necessário, limpe-o e evite utilizar produtos ou objetos abrasivos para o fazer. Caso fique danificado, entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente. Recomendamos que evite utilizar o forno até que este tenha sido reparado.
 - Nunca coloque película de alumínio na parte inferior do forno, pois a acumulação de calor poderia comprometer a cozedura e até mesmo danificar o esmalte.
 - Limpe a porta de vidro (4) com produtos ou esponjas não abrasivos e seque-a com um pano macio.
1. Abra a porta (4).
 2. Limpe todos os acessórios do forno com água ou líquido de lavagem mornos e seque com um pano limpo macio.
 3. Limpe o interior do forno com um pano limpo macio.
 4. Limpe a frente do aparelho com um pano húmido.
 5. Deixe que o forno e todos os acessórios sequem bem.

AVISO! Desligue sempre a alimentação elétrica antes de realizar a manutenção do forno. Em caso de problemas, entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente.

Substituir a lâmpada

- Aguarde até que o forno arrefeça antes de começar.
- Retire as prateleiras para obter um acesso mais fácil à parte traseira da cavidade.
- Desenrosque a tampa da lâmpada e retire a lâmpada G9 antiga.
- Manuseie a nova lâmpada G9 com um pano para garantir que os óleos da pele não são transferidos para a superfície.
- Substitua cuidadosamente a lâmpada e certifique-se de que os pinos do terminal não estão dobrados.
- Volte a colocar a tampa da lâmpada.



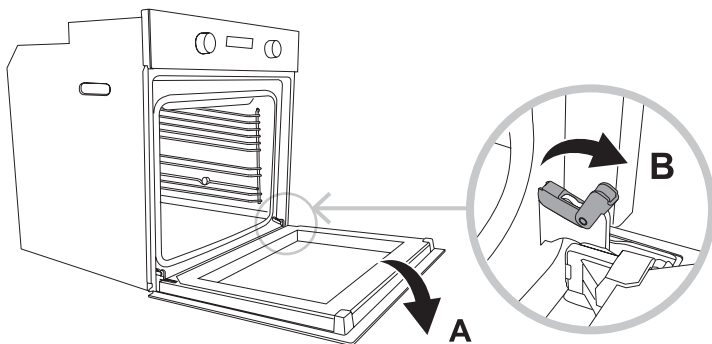
Tipo de lâmpada: Halógeno
G9, temperatura elevada
300 °C, 25 W.

AVISO! Certifique-se de que o aparelho está desligado e de que arrefeceu por completo antes de substituir a lâmpada, de forma a evitar possíveis choques elétricos ou queimaduras.

Retirar a porta do forno

Para retirar a porta do forno:

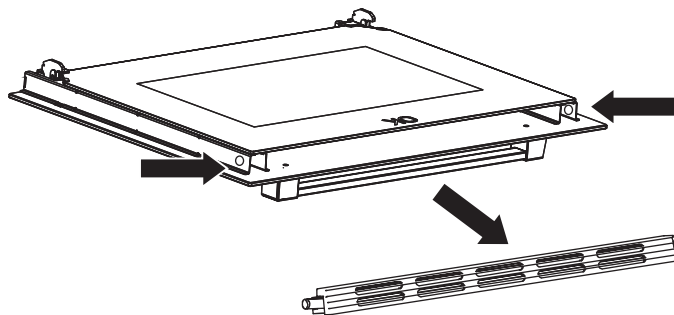
- Abra a porta completamente para a posição "A".
- Puxe para trás os travões das dobradiças para a posição "B".
- Feche a porta a cerca de 45°.
- Levante cuidadosamente a porta para cima e para fora para a retirar das dobradiças.
- Coloque sobre uma superfície macia para evitar riscos.
- Após a limpeza, volte a colocar a porta pela ordem inversa.



Retirar o vidro traseiro para limpar

Para retirar e limpar o vidro traseiro:

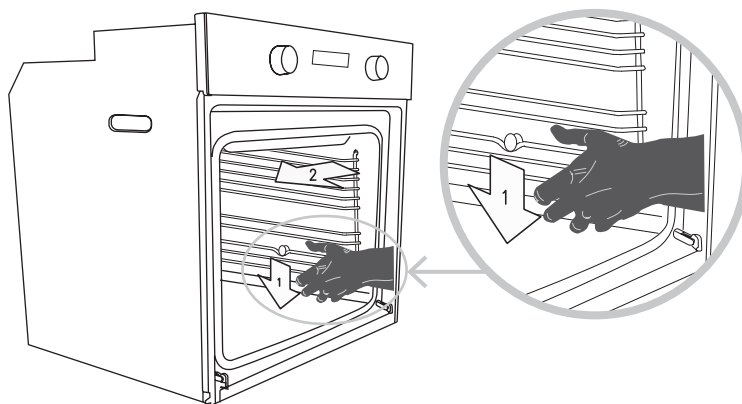
- Pressione os dois lados da estrutura onde assinalada e retire a tampa superior.
- Levante cuidadosamente o vidro da estrutura.
- Coloque sobre uma superfície macia para evitar riscos.
- Após a limpeza, volte a colocar pela ordem inversa.



Retirar os suportes laterais para limpeza.

Os dois suportes laterais podem ser retirados para limpeza:

- Retire as prateleiras.
- Puxe cada suporte para baixo e para fora para desengatar as patilhas da estrutura.
- Volte a colocar pela ordem inversa, certificando-se de que as patilhas estão totalmente encaixadas na parede da estrutura.



Linha de atendimento ao cliente (gratuita):
800 814 566 portugal@kingfisherservice.co.uk

**Manufacturer • Fabricant • Producent •
Producător • Fabricante:**

UK Manufacturer:

Kingfisher International Products Limited,
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,
United Kingdom

EU Manufacturer:

Kingfisher International Products B.V.
Rapenburgerstraat 175E
1011 VM Amsterdam
The Netherlands
www.kingfisher.com/products

EN www.diy.com

www.screwfix.com
www.screwfix.ie

Customer Helpline (Freephone)
UK 0800 324 7818 uk@kingfisherservice.com
Eire 1800 932 230 eire@kingfisherservice.com

**To view instruction manuals online,
visit www.kingfisher.com/products**

FR www.castorama.fr
www.bricodepot.fr

Assistance téléphonique (sans frais) :
0805 114 951 france@kingfisherservice.com

**Pour consulter les manuels d'instructions
en ligne, rendez-vous sur le site
www.kingfisher.com/products**

PL www.castorama.pl

Infolinia dla klientów (bezpłatna):
800 121 2222 poland@kingfisherservice.com

**Aby zapoznać się z instrukcją obsługi online,
odwiedź stronę www.kingfisher.com/products**

RO www.bricodepot.ro

Asistență clienți (apel gratuit):
0800 895 099 romania@kingfisherservice.com

**Pentru a consulta manualele de instrucțiuni
online, vizitați www.kingfisher.com/products**

ES www.bricodepot.es

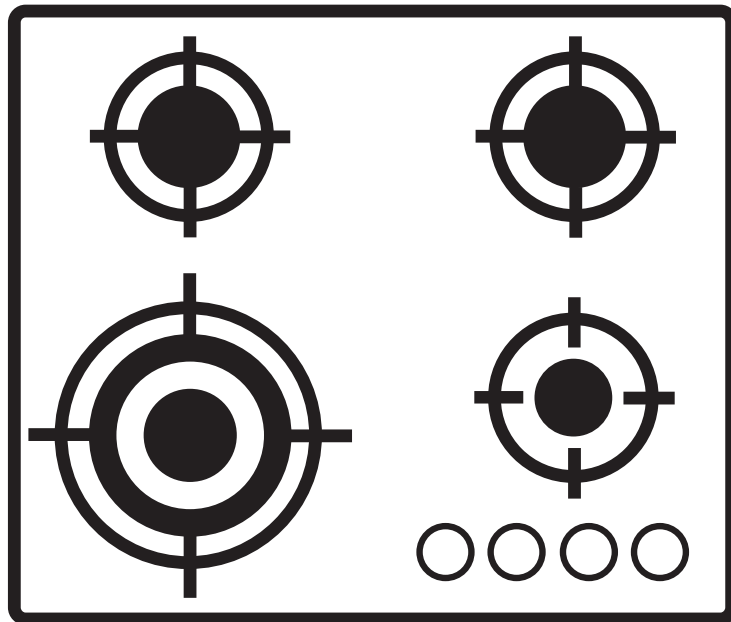
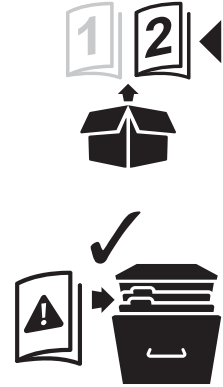
Línea de atención al cliente (número gratuito):
800 098 794 spain@kingfisherservice.com

**Para consultar los manuales de instrucciones
en línea, visite www.kingfisher.com/products**

PT www.bricodepot.pt

Linha de atendimento ao cliente (gratuita):
800 814 566 portugal@kingfisherservice.co.uk





**Para consultar manuais de instruções online,
visite www.kingfisher.com/products**



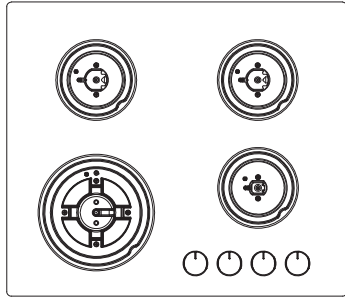
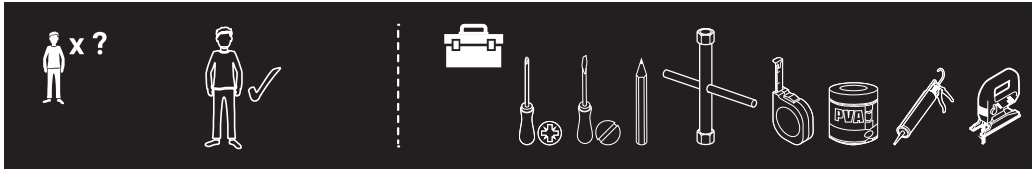
3663602494379
CLGH60ALL

COOKETM
—
&LEWIS

V10721 BX220IM

	EN Contents RO Cuprins	FR Contenu ES Contenido	PL Zawartość PT Conteúdo	02
	Installation			04
FR	Installation			05
PL	Instalacja			06
RO	Instalare			07
ES	Instalación			08
PT	Instalação			09
	Use			29
FR	Utilisation			31
PL	Użytkowanie			33
RO	Utilizare			36
ES	Uso			38
PT	Utilização			41
	Care and Maintenance			44
FR	Entretien et Maintenance			45
PL	Czyszczenie i konserwacja			46
RO	Îngrijire și întreținere			47
ES	Cuidados y Mantenimiento			48
PT	Cuidados e Manutenção			49

	<p>EN IMPORTANT - Please read carefully the separate safety guide before use.</p>	<p>FR IMPORTANT - Lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.</p>	<p>PL WAŻNE - Przed użyciem proszę dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa.</p>
	<p>RO IMPORTANT - Vă rugăm să citiți cu atenție ghidul de siguranță separat înainte de utilizare.</p>	<p>ES IMPORTANTE - Lea atentamente la guía de seguridad separado antes de utilizar.</p>	<p>PT IMPORTANTE - Leia atentamente o guia de segurança separado antes de usar.</p>



[01] x 1



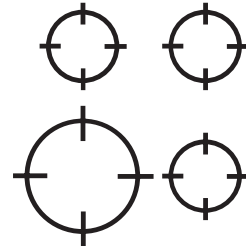
[02] x 1



[03] x 2



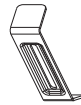
[04] x 1



[05] x 1



[06] x 1



[07] x 4



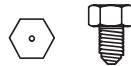
[08] x 1



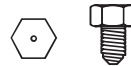
[09] x 4



[10] x 4
G25 25mbar



[11] x 4
G30 28-30 mbar /
G31 30 mbar



[12] x 4
G31 37 mbar



EN Before you start

Caution:

This hob has a glass cooking surface. In the event of any breakage to the glass:

- Stop use of the appliance immediately.
- Switch off all gas burners.
- Turn off the gas hob at the mains power supply.
- Do not touch the glass surface.

Caution: The connection of the hob to the gas network or gas cylinder must be made by means of a rigid copper or steel pipe with fittings complying with local regulations. These fittings are NOT supplied.

THIS OPERATION MUST BE MADE BY A QUALIFIED GAS INSTALLER

NOTE:

- The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the place where it is installed.
- Therefore, you need to ensure the place is well ventilated, keeping the natural ventilation openings clear and use a cooker hood for extraction.
- Intensive or prolonged use of the appliance may require additional ventilation including opening a window.
- This appliance is only for flat bottomed pans.

This appliance is to be used for the preparation of food and drink only, and must not be used as a source of heat. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the hob.

Gas supply requirements

This hob is delivered pre-installed with gas jets (G20 20mbar) suitable for natural gas. For use with other gases, please consult the injector table later in these instructions.

NOTE: Any change of jets MUST be carried out by a qualified gas installer only.

After completing the installation, ensure there is a gas tight seal around the bottom of all injectors using foam. Press on the injector with your finger so that the gas outlet is closed and check for any bubbles on the connection areas of the injectors.

Prior to installation, ensure that the local gas distribution and pressure are compatible with this appliance.

Ventilation

This appliance must not be connected to a combustion products evacuation device. It shall be connected and installed in accordance with local installation regulations paying particular attention to the relevant requirements regarding ventilation.

What to do if you smell gas?

Caution:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use phones in the building.
- Immediately call your gas supplier from a different property.

WARNING: Read the instructions before using the appliance. THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED. THIS HOB MUST BE INSTALLED BY A QUALIFIED GAS TECHNICIAN!



FR Avant de commencer

Attention :

Cette plaque de cuisson est dotée d'une surface de cuisson en verre. En cas de casse de la surface en verre :

- Arrêter immédiatement d'utiliser l'appareil.
- Éteindre tous les brûleurs.
- Mettre la plaque de cuisson au gaz hors tension au niveau de l'alimentation.
- Ne pas toucher la surface en verre.

Attention : Le raccordement de la plaque de cuisson au gaz sur le réseau de gaz ou sur une bouteille de gaz doit être réalisé à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou en acier et doté de raccords conformes aux réglementations locales. Ces raccords ne sont PAS fournis.

CETTE OPÉRATION DOIT ÊTRE RÉALISÉE PAR UN INSTALLATEUR D'APPAREILS À GAZ QUALIFIÉ

REMARQUE :

- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'endroit où il est installé.
- Il convient donc de s'assurer que l'endroit est bien ventilé, que les ouvertures de ventilation naturelle sont dégagées et qu'une hotte aspirante est utilisée pour l'extraction.
- Une utilisation intensive ou prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, notamment une fenêtre ouverte.
- Cet appareil est conçu uniquement pour des récipients à fond plat.

Cet appareil est destiné à être utilisé pour la préparation d'aliments et de boissons uniquement. Il ne doit pas être utilisé comme une source de chaleur. Cela pourrait entraîner une surchauffe de la plaque de cuisson et un empoisonnement au monoxyde de carbone.

Exigences relatives à l'alimentation en gaz

Cette plaque de cuisson est livrée avec des injecteurs de gaz (G20 20mbar) préinstallés, compatibles avec le gaz naturel. Pour une utilisation avec d'autres gaz, merci de consulter le tableau des injecteurs figurant plus loin dans cette notice.

REMARQUE : Tout remplacement des injecteurs DOIT uniquement être effectué par un installateur d'appareils à gaz qualifié.

Une fois l'installation terminée, s'assurer qu'un joint gaz est installé autour de la partie inférieure de tous les injecteurs, à l'aide de mousse. Appuyer sur l'injecteur avec le doigt afin de fermer la sortie de gaz et vérifier l'absence de bulles dans les zones de raccordement des injecteurs.

Avant l'installation, s'assurer que la distribution locale de gaz et la pression sont compatibles avec cet appareil.

Ventilation

Cet appareil ne doit pas être raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être raccordé et installé conformément aux réglementations d'installation locales, en accordant une attention particulière aux exigences applicables relatives à la ventilation.

Que faire en présence d'une odeur de gaz ?

Attention :

- Ne pas essayer d'allumer l'appareil.
- Ne pas toucher d'interrupteur électrique.
- Ne pas utiliser de téléphone dans l'habitation.
- Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'une autre habitation.

AVERTISSEMENT : Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE. CETTE PLAQUE DE CUISSON DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR UN TECHNICIEN D'APPAREILS À GAZ QUALIFIÉ.



PL Przed rozpoczęciem użytkowania

Uwaga:

Ta płyta grzewcza posiada szklaną powierzchnię do gotowania. W przypadku pęknięcia szklanej powierzchni:

- Natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia.
- Wyłączyć wszystkie palniki gazowe.
- Odłączyć płytę gazową od zasilania sieciowego.
- Nie wolno dotykać szklanej powierzchni.

Uwaga: Płytę grzewczą należy podłączyć do sieci gazowej lub butli gazowej za pomocą sztywnego przewodu miedzianego lub stalowego, używając mocowań zgodnych z lokalnymi przepisami. Mocowania NIE są dostarczane w komplecie z urządzeniem.

CZYNNOŚĆ TĘ POWINIEN WYKONAĆ WYKWALIFIKOWANY INSTALATOR URZĄDZEŃ GAZOWYCH.

UWAGA:

- Użytkowanie gazowego urządzenia do gotowania powoduje wytwarzanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym je zainstalowano.
- Dlatego należy zapewnić dobrą wentylację w pomieszczeniu, utrzymując drożność otworów umożliwiających naturalną wentylację i używając okapu kuchennego jako wyciągu.
- Intensywne lub długotrwałe korzystanie z urządzenia może wymagać zapewnienia dodatkowej wentylacji, w tym otwarcia okna.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania w naczyniach z płaskim dnem.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania żywności i napojów. Nie wolno go używać do ogrzewania. Mogłoby to spowodować zatrucie tlenkiem węgla i przegrzanie płyty grzewczej.

Wymagania dotyczące zasilania gazem

Płyta grzewcza jest dostarczana z fabrycznie zainstalowanymi dyszami gazowymi (G20 20mbar) odpowiednimi do zasilania gazem ziemnym. W przypadku zastosowania innego rodzaju gazu należy zapoznać się z zestawieniem dysz w dalszej części tej instrukcji.

UWAGA: Wymianę dysz MUSI przeprowadzić wykwalifikowany instalator urządzeń gazowych.

Po zakończeniu montażu sprawdzić przy użyciu roztworu mydłanego, czy połączenie wokół dolnej części każdej z dysz nie przepuszcza gazu. Nacisnąć dyszę palcem, tak aby wylot gazu był zamknięty i sprawdzić, czy w miejscach połączenia dysz nie pojawiają się żadne pęcherzyki.

Przed przystąpieniem do instalacji upewnić się, że miejscowe warunki zasilania gazem i jego ciśnienie odpowiadają wymaganiom urządzenia.

Wentylacja

Urządzenie nie może być podłączone do wyciągu gazów spalinowych. Należy je podłączyć i zainstalować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji, zwracając szczególną uwagę na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

Co zrobić w przypadku wycucia zapachu gazu?

Uwaga:

- Nie włączać żadnego urządzenia.
- Nie dotykać żadnych przełączników elektrycznych.
- Nie używać telefonów w budynku.
- Natychmiast skontaktować się z dostawcą gazu z innego miejsca.

OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznać się z instrukcją obsługi. URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE. PŁYTĘ GRZEWczą POWINIEN ZAINSTALOWAĆ WYKWALIFIKOWANY MONTER INSTALACJI GAZOWYCH!



RO Înainte de a începe

Atenție:

Această plită are o suprafață de gătit din sticlă. În cazul deteriorării sticlei:

- Încetează imediat utilizarea aparatului.
- Oprește toate arzătoarele pe gaz.
- Oprește plita pe gaz de la sursa de alimentare de la rețea.
- Nu atinge suprafața din sticlă.

Atenție: Conectarea plitei la rețeaua sau la butelia de gaz trebuie făcută prin intermediul unei țevi rigide din cupru sau oțel cu fittinguri conforme cu reglementările locale. Aceste fittinguri NU sunt furnizate.

ACEASTĂ OPERAȚIE TREBUIE EFECTUATĂ DE UN INSTALATOR CALIFICAT ÎN DOMENIUL GAZELOR

NOTĂ:

- Utilizarea unui aparat de gătit cu gaz produce căldură și umiditate în locul în care este instalat.
- Așadar, trebuie să te asiguri că locul este bine ventilat, păstrând deschise orificiile de ventilare naturală, și să folosești o hotă pentru evacuare.
- Utilizarea intensă sau prelungită a aparatului poate necesita ventilare suplimentară, inclusiv deschiderea unei ferestre.
- Acest aparat este numai pentru tigăi cu fundul plat.

Acest aparat trebuie utilizat numai pentru prepararea alimentelor și băuturilor și nu trebuie utilizat ca sursă de căldură. Utilizarea ca sursă de căldură poate duce la intoxicarea cu monoxid de carbon și la supraîncălzirea plitei.

Cerințe privind alimentarea cu gaz

Această plită este livrată având preinstalate duze de gaz (G20 20mbar) adecvate pentru gazele naturale. Pentru utilizarea cu alte gaze, consultă tabelul cu injectoare de mai jos din aceste instrucțiuni.

NOTĂ: Orice schimbare a duzelor TREBUIE efectuată numai de un instalator calificat în domeniul gazelor.

După finalizarea instalării, asigură-te că partea inferioară a tuturor injectoarelor este etanșată cu spumă. Apasă cu degetul pe injector pentru a te asigura că ieșirea gazului este închisă și verifică dacă există bule în zonele de racord ale injectoarelor.

Înainte de instalare, asigură-te că distribuția locală și presiunea gazului sunt compatibile cu acest aparat.

Ventilare

Acest aparat nu trebuie conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de combustie. Trebuie conectat și instalat în conformitate cu reglementările locale privind instalațiile, acordând o atenție deosebită cerințelor relevante privind ventilația.

Ce trebuie să faci dacă simți miros de gaz?

Atenție:

- Nu încerca să aprinzi vreun aparat.
- Nu atinge niciun întrerupător electric.
- Nu utiliza telefoane în clădire.
- Contactează imediat dintr-un alt loc furnizorul de gaze.

AVERTISMENT: Citește instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul. ACEST APARAT TREBUIE CONECTAT LA ÎMPĂMÂNTARE. ACEASTĂ PLITĂ TREBUIE MONTATĂ DE UN INSTALATOR CALIFICAT ÎN DOMENIUL GAZELOR!



ES | Antes de empezar

Precaución:

Esta placa tiene una superficie de cocción de cristal. En caso de cualquier rotura del cristal:

- Detenga el uso del aparato inmediatamente.
- Apague todos los quemadores de gas.
- Apague la placa de gas en la fuente de alimentación eléctrica.
- No toque la superficie del cristal.

Precaución: La conexión de la cocina a la red de gas o la bombona de gas debe realizarse mediante un tubo de acero o de cobre rígido con accesorios conformes con las normativas locales. Estos accesorios NO se incluyen.

ESTA OPERACIÓN DEBE REALIZARLA UN INSTALADOR DE GAS CUALIFICADO

NOTA:

- El uso de una placa de gas produce calor y humedad en el lugar en el que se instala.
- Por lo tanto, debe asegurarse de que el lugar esté bien ventilado, manteniendo las aberturas de ventilación despejadas y utilizando una campana extractora para la eliminación del humo.
- El uso intensivo o prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, como abrir una ventana.
- Este aparato solo es apto para sartenes y ollas de fondo plano.

Este aparato debe utilizarse únicamente para la preparación de alimentos y bebidas, y en ningún caso debe usarse como fuente de calor. Si lo hace, podría sobrecalentarse la placa y producir intoxicaciones por monóxido de carbono.

Requisitos del suministro de gas

Esta placa de gas se entrega preinstalada con inyectores de gas (G20 20mbar) aptos para el gas natural. Consulte la tabla de inyectores que aparece más adelante para obtener más información sobre el uso con otros gases.

NOTA: Si fuera necesario cambiar los inyectores, DEBERÁ encargarse un instalador de gas cualificado.

Después de completar la instalación, asegúrese de que la parte inferior de todos los inyectores esté herméticamente sellada con espuma. Presione el inyector con el dedo de forma que la salida de gas quede cerrada y compruebe si hay burbujas en las zonas de conexión de los inyectores.

Antes de la instalación, asegúrese de que la presión y la distribución del gas local sean compatibles con este aparato.

Ventilación

Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de gases de combustión. Debe conectarse e instalarse de conformidad con la normativa local de instalación, prestando especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación.

¿Qué debe hacer si huele a gas?

Precaución:

- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No utilice teléfonos en el edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde un lugar diferente.

ADVERTENCIA: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato. ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA. ESTA PLACA DEBE INSTALARLA UN PROFESIONAL CUALIFICADO.



PT Antes de começar

Atenção:

Esta placa possui uma superfície de cozedura de vidro. Em caso de quebra do vidro:

- Pare imediatamente a utilização do aparelho.
- Desligue todos os queimadores a gás.
- Desligue a placa a gás da fonte de alimentação elétrica.
- Não toque na superfície de vidro.

Atenção: A ligação da placa à rede de gás ou ao cilindro de gás tem de ser efetuada através de um tubo de aço ou cobre rígido com fixações em conformidade com os regulamentos locais. Estas fixações NÃO são fornecidas.

ESTA OPERAÇÃO TEM DE SER EFETUADA POR UM TÉCNICO DE INSTALAÇÃO DE GÁS QUALIFICADO

NOTA:

- A utilização de um aparelho de cozinha a gás produz calor e humidade no local onde está instalado.
- Assim, é necessário garantir que o local está bem ventilado, mantendo as aberturas de ventilação natural desobstruídas e utilizando um exaustor para extração.
- A utilização intensiva ou prolongada do aparelho pode exigir ventilação adicional, incluindo a abertura de janelas.
- Este aparelho destina-se apenas a painéis de fundo plano.

Este aparelho deve apenas ser utilizado para a preparação de alimentos e bebidas, e não como fonte de calor. Isso pode resultar em intoxicação por monóxido de carbono e sobreaquecimento da placa.

Requisitos de fornecimento de gás

Esta placa é fornecida com jatos de gás pré-instalados (G20 20mbar), adequados para gás natural. Para utilizar com outros tipos de gás, consulte a tabela de injetores fornecida com estas instruções.

NOTA: Qualquer alteração de jatos TEM DE ser realizada apenas por um técnico de instalação de gás qualificado.

Após concluir a instalação, certifique-se, com a ajuda de espuma, de que existe uma vedação estanque de gás em torno do fundo de todos os injetores. Prima o injetor com o dedo para que a saída de gás fique fechada e verifique se existem bolhas nas áreas de ligação dos injetores.

Antes da instalação, certifique-se de que a distribuição e a pressão de gás local são compatíveis com este aparelho.

Ventilação

Este aparelho não pode ser ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deve ser ligado e instalado de acordo com os regulamentos de instalação local, prestando especial atenção aos requisitos relevantes sobre ventilação.

O que fazer se cheirar gás?

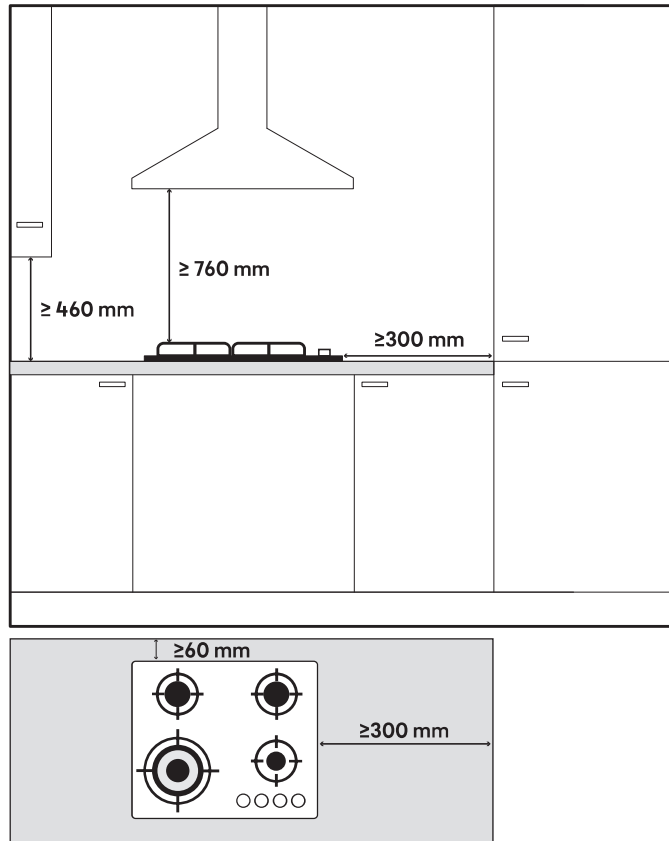
Atenção:

- Não tente ligar qualquer aparelho.
- Não toque em nenhum interruptor elétrico.
- Não use telefones no edifício.
- Telefone imediatamente ao seu fornecedor de gás a partir de outro edifício.

ATENÇÃO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho. ESTE APARELHO TEM DE SER LIGADO À TERRA. ESTA PLACA TEM DE SER INSTALADA POR UM TÉCNICO DE INSTALAÇÃO DE GÁS QUALIFICADO!



01



EN WARNING: Good ventilation is required around the appliance for easier dissipation of heat and low power consumption. Sufficient clearance is required around the appliance as shown in the diagrams above. The gap between the hob and any cupboard or extractor above it must be at least 760 mm.

Do not install this appliance within 300 mm of a window or a sink.

FR AVERTISSEMENT : Une bonne ventilation est nécessaire autour de l'appareil pour faciliter la répartition de la chaleur et bénéficier d'une faible consommation d'énergie. Un dégagement suffisant est nécessaire autour de l'appareil comme indiqué sur les schémas ci-dessus. L'écart entre la plaque de cuisson et tout(e) placard ou hotte au-dessus de celle-ci doit être d'au moins 760mm.

Ne pas installer cet appareil à moins de 300mm d'une fenêtre ou d'un évier.



EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

PL Instalacja
PT Instalação

11

01

PL OSTRZEŻENIE: W celu łatwiejszego rozpraszania ciepła oraz obniżenia zużycia energii wokół urządzenia należy zapewnić dobrą wentylację. Wokół urządzenia należy pozostawić wystarczająco dużo wolnej przestrzeni, jak pokazano na powyższych rysunkach. Odstęp między płytą grzewczą a znajdującą się nad nią szafką lub okapem musi wynosić co najmniej 760 mm.

Nie instalować urządzenia w odległości mniejszej niż 300 mm od okna lub zlewozmywaka.

RO AVERTISMENT: Este necesară o bună ventilație în jurul aparatului, pentru o disipare mai ușoară a căldurii și o reducere a consumului de energie. Asigură-te că există suficient loc liber în jurul aparatului, așa cum se arată în diagramele de mai sus. Distanța dintre plită și orice dulap sau ventilator de evacuare de deasupra ei trebuie să fie de cel puțin 760 mm.

Nu instala acest aparat la mai puțin de 300 mm de fereastră sau chiuvetă.

ES ADVERTENCIA: Es necesaria una buena ventilación alrededor del aparato para facilitar la disipación de calor y reducir el consumo de energía. Debe haber suficiente espacio libre alrededor del aparato, tal y como se muestra en los diagramas anteriores. El espacio entre la placa y cualquier armario o extractor situado encima debe ser de al menos 760 mm.

No instale este aparato a menos de 300 mm de una ventana o un fregadero.

PT ATENÇÃO: É necessária uma boa ventilação em torno do aparelho para que ocorra uma dissipação mais fácil do calor e um baixo consumo de energia. É necessário espaço suficiente em torno do aparelho, conforme indicado nas figuras acima. A folga entre a placa e o armário ou o extrator na parte superior tem de ser de, pelo menos, 760 mm.

Não instale este aparelho a 300 mm de uma janela ou de um lavatório.



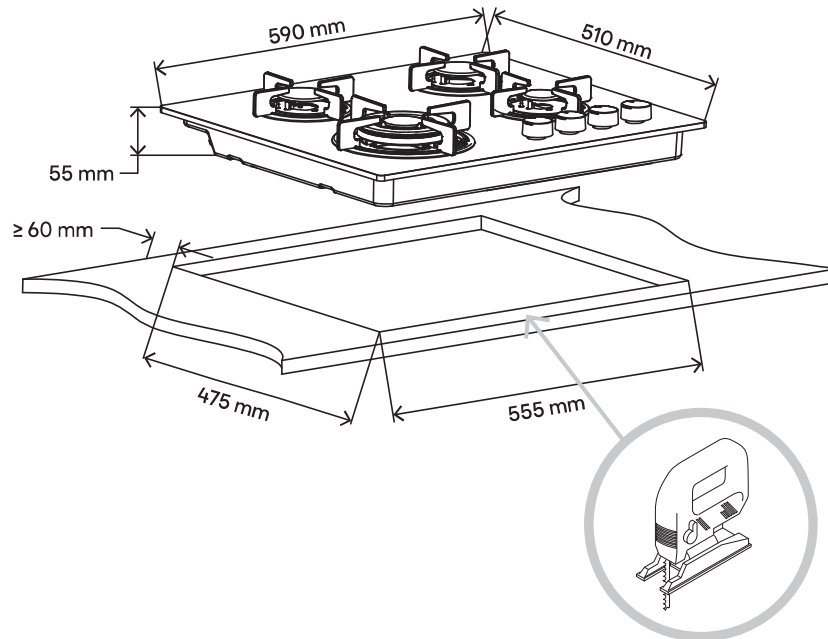
EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

PL Instalacja
PT Instalação

12

02



- EN** Cut an aperture in the worktop using a jigsaw as shown. The worktop should be at least 30 mm thick and made of a heat resistant material.
- FR** Découper une ouverture dans le plan de travail à l'aide d'une scie sauteuse, comme indiqué ci-dessus. Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 30mm et être fabriqué à partir d'un matériau résistant à la chaleur.
- PL** Wyciąć otwór w blacie za pomocą wyrzynarki, jak pokazano na rysunku. Blat musi mieć co najmniej 30 mm grubości i być wykonany z materiału odpornego na wysokie temperatury.
- RO** Cu ajutorul unui fierăstrău, taie o deschizătură în blat, după cum e ilustrat. Blatul trebuie să aibă o grosime de cel puțin 30 mm și să fie fabricat dintr-un material termorezistent.
- ES** Realice una abertura en la encimera con una sierra de calar tal y como se muestra en la figura. La encimera debe tener al menos 30 mm de espesor y estar fabricada de un material resistente al calor.
- PT** Corte uma abertura na bancada utilizando uma serra pendular, conforme ilustrado. A bancada deve ter, no mínimo, 30 mm de espessura e deve ser feita de um material resistente ao calor.



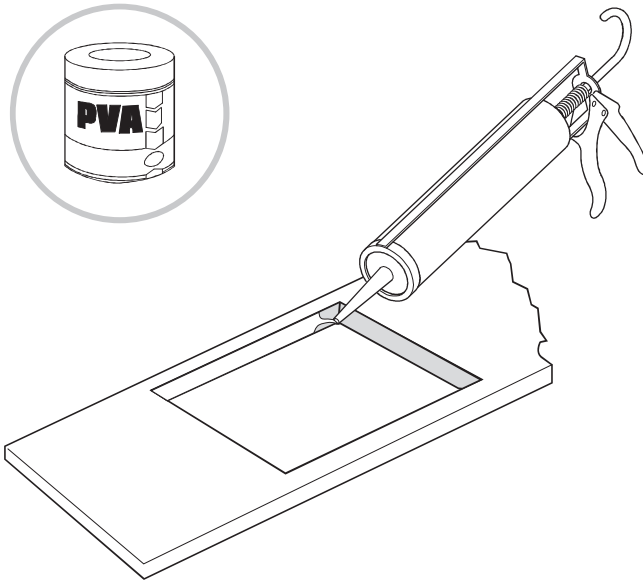
EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

PL Instalacja
PT Instalação

13

03



- EN** Seal the cut edge of the worktop using silicone sealant or PVA adhesive.
IMPORTANT: Ensure that either product is fully cured as per the manufacturer's instructions before you commence installation of the hob. This hob **MUST NOT** be sealed or bonded into the worktop.
- FR** Appliquer du mastic silicone ou de la colle PVA sur le bord découpé du plan de travail afin de l'étanchéifier.
IMPORTANT : S'assurer que l'un ou l'autre de ces produits est complètement sec en suivant les instructions du fabricant avant de commencer l'installation de la plaque de cuisson. Cette plaque de cuisson **NE DOIT PAS** être scellée ou collée dans le plan de travail.
- PL** Uszczelnić krawędź wycięcia w blacie za pomocą uszczelniacza silikonowego lub kleju PVA.
WAŻNE: Przed rozpoczęciem instalacji płyty grzewczej należy upewnić się, że warstwa uszczelniacza lub kleju jest całkowicie utwardzona zgodnie z instrukcjami producenta. Płyta grzewcza **NIE MOŻE** być przyklejona na stałe do blatu.
- RO** Etanșează marginea tăiată a blatului cu un agent din silicon sau un adeziv PVA.
IMPORTANT: Asigură-te că produsul de etanșare este complet întărit în conformitate cu instrucțiunile producătorului înainte de a începe montarea plitei. Această plită **NU TREBUIE** sigilată sau lipită în blat.
- ES** Selle el borde cortado de la encimera con sellador de silicona o pegamento PVA.
IMPORTANTE: Asegúrese de que el producto esté completamente seco según las instrucciones del fabricante antes de iniciar la instalación de la placa. Esta placa **NO DEBE** sellarse o pegarse a la encimera.
- PT** Vede a extremidade cortada da bancada com vedante de silicone ou cola vinílica.
IMPORTANTE: Certifique-se de que os produtos estão completamente secos, de acordo com as instruções do fabricante, antes de iniciar a instalação da placa. Esta placa **NÃO PODE** ser vedada nem soldada à bancada.



EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

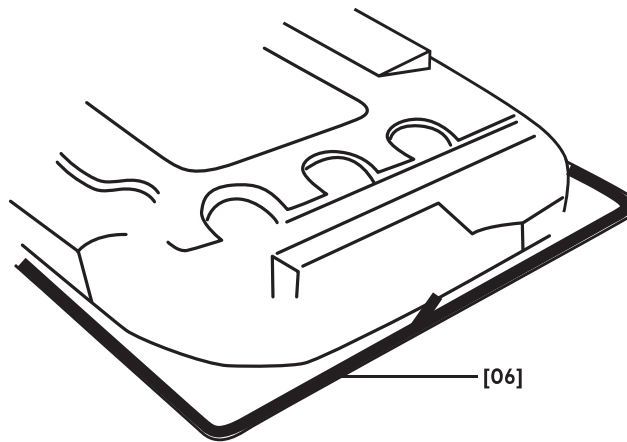
PL Instalacja
PT Instalação

14

04



[06] x 1



- EN** Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.
- FR** Étirer le mastic fourni sur tout le rebord inférieur de la plaque de cuisson, en assurant le chevauchement des extrémités.
- PL** Rozciągnąć dostarczoną uszczelkę wzdłuż dolnej krawędzi płyty grzewczej, upewniając się, że końce uszczelki zachodzą na siebie.
- RO** Întinde garnitura de etanșare furnizată pe partea de dedesubt a plitei, asigurându-te că se suprapun capetele.
- ES** Estire la junta suministrada a lo largo del borde inferior de la placa, asegurándose de que los extremos se superpongan.
- PT** Estique o vedante fornecido ao longo da extremidade da placa, certificando-se de que as extremidades ficam sobrepostas.



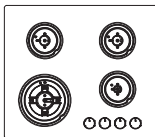
EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

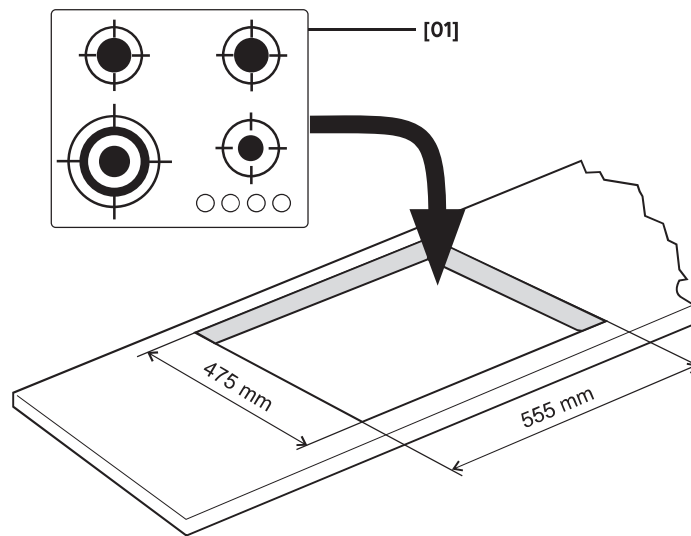
PL Instalacja
PT Instalação

15

05



[01] x 1



- EN** Once the worktop edge has cured, and the tape is fitted, position the hob into the cutout in the worktop.
- FR** Une fois que le rebord du plan de travail est sec et que l'adhésif est en place, positionner la plaque de cuisson dans la découpe du plan de travail.
- PL** Po wyschnięciu krawędzi blatu i nałożeniu taśmy umieścić płytę w wycięciu w blacie.
- RO** După ce agentul de etanșare de pe marginea blatului s-a întărit și ai lipit banda, poziționează plita în spațiul tăiat în blat.
- ES** Una vez que la silicona del borde de la encimera se haya secado y la cinta esté colocada, sitúe la placa en la abertura de la encimera.
- PT** Após a extremidade da bancada estar seca e a fita aplicada, posicione a placa encaixando-a no corte existente na bancada.



EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

PL Instalacja
PT Instalação

16

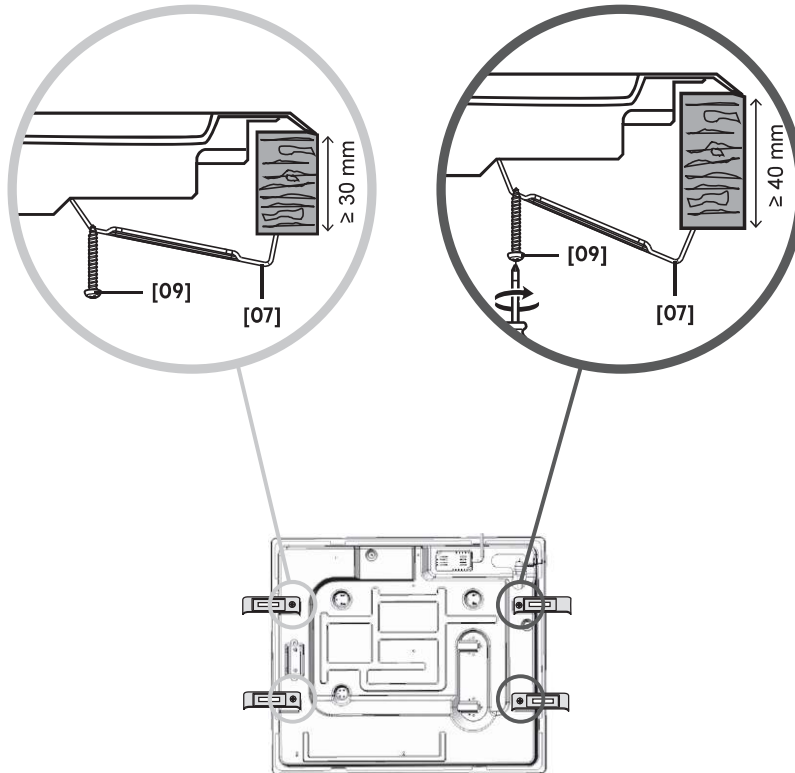
06



[07] x 4



[09] x 4



- EN Secure the hob to the worktop by attaching the brackets as shown.
- FR Fixer la plaque de cuisson sur le plan de travail en fixant les supports, comme indiqué ci-dessus.
- PL Przymocować płytę grzewczą do blatu, mocując wsporniki w sposób pokazany na rysunku.
- RO Fixează plita pe blat prinzând consolele după cum este indicat.
- ES Asegure la placa a la encimera fijando los soportes como se muestra.
- PT Fixe a placa à bancada através dos suportes, conforme demonstrado.



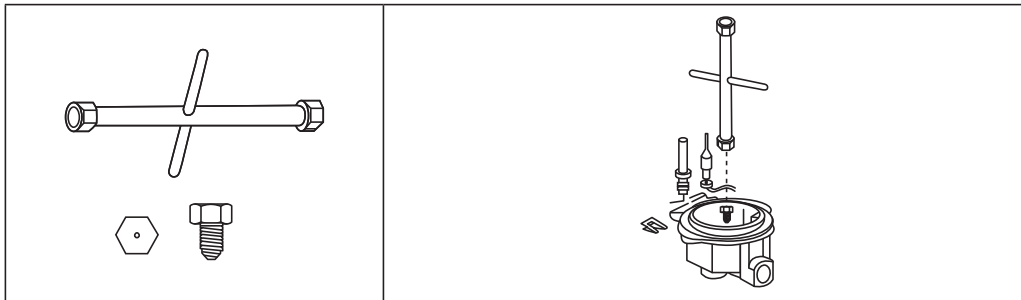
EN Connection to the gas supply

THE CONNECTION TO THE GAS SUPPLY MUST ONLY BE MADE BY A QUALIFIED GAS INSTALLER

- The connection of the hob to the gas pipe network or gas cylinder must be made by means of a rigid copper or steel pipe with fittings complying with local regulations.
- A connecting elbow is pre-fitted to the hob. This elbow terminates in an external 1/2" BSP connecting thread complying with ISO 228-1:2003. The connection made to the pre-fitted elbow MUST be suitable for connecting to this thread. If ANY other connection type or thread size is used a suitable adaptor MUST be fitted.
- The qualified gas installer must ensure that the operation of the burners has been correctly verified before use.

Adjustment to a different type of gas

CAUTION: Replacement of gas jets must only be carried out by a qualified gas installer.

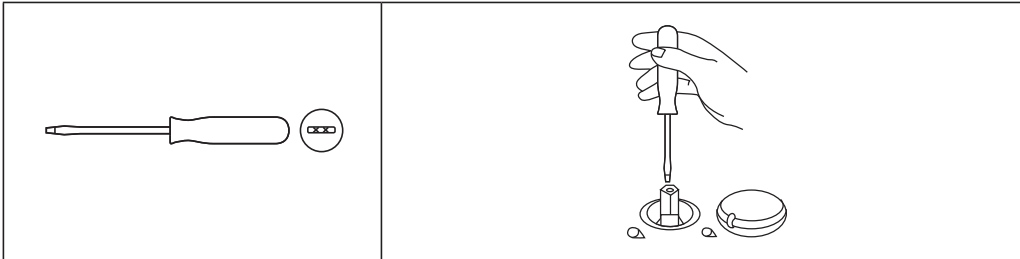


NOTE: Extra gas jets are supplied to enable conversion for use with different gas types including liquid petroleum gas (LPG) butane and propane. Details of the extra jets supplied and their applications can be found in the Injector Table printed later in this manual. These jets must be replaced using a dedicated specialist tool, not supplied.

Regulation of burners

CAUTION: The regulation described can only be carried out with burners that use methane gas and methane/nitrogen blends (where available), and the screw must be fully tightened in a clockwise direction on burners using LPG.

CAUTION: The Minimum position on the burners MUST be adjusted by a qualified gas engineer only.



Regulation of the “MINIMUM” position on the burners.

To regulate the minimum position on the burners, follow the procedure below:

1. Turn on the burner and turn the knob to its MINIMUM position (small flame).
2. Remove the burner knob and turn the fixing screw to the right or left until the flame of the burner is regulated in the most suitable manner to MINIMUM and remains stable.
3. Make sure that the flame does not go out when changing the position quickly from MAXIMUM to MINIMUM position.

Connecting to the electrical supply

All installation must be carried out by a qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate.

Direct Connection

The appliance must be connected directly to the mains using an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between the contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with the wiring diagram.

The cable must not be bent or compressed.

Regularly check the power cord for damage. If the supply cord becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

WARNING: This is a Class I appliance and MUST be earthed.

This appliance is supplied with a 3 core mains cable coloured as follows:

Brown = L or Live

Blue = N or Neutral

Green and Yellow = E or Earth

This appliance should be connected directly to the consumer unit with a 3 Amp Residual Current Device (RCD) protecting its circuit.

To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this appliance is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. Please keep this instruction booklet for future reference and pass it on to any future owners. After unpacking the appliance please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services – see end of Care & Maintenance section for details.



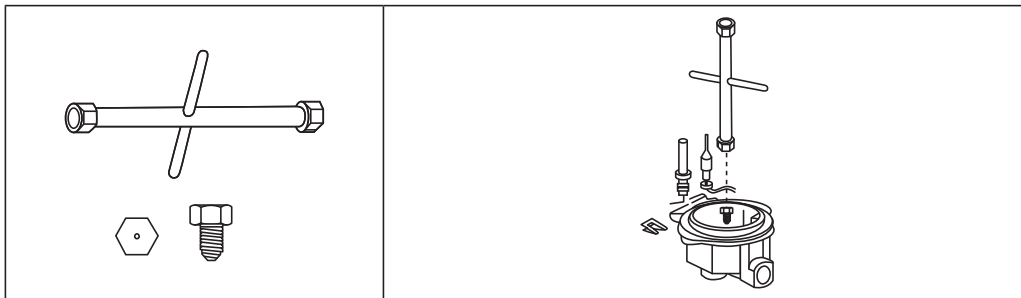
FR Raccordement à l'alimentation en gaz

LE RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN GAZ DOIT ÊTRE EFFECTUÉ UNIQUEMENT PAR UN INSTALLATEUR D'APPAREILS À GAZ QUALIFIÉ

- Le raccordement de la plaque de cuisson au gaz sur le réseau de conduites de gaz ou sur une bouteille de gaz doit être réalisé à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou en acier et doté de raccords conformes aux réglementations locales.
- Un coude de raccordement est préinstallé sur la plaque de cuisson. Ce coude se termine par un filetage de raccordement BSP externe de 1/2pouce, conformément à la norme ISO 228-1:2003. Le raccordement au coude préinstallé DOIT être compatible pour un raccordement à ce filetage. Si TOUT AUTRE type de raccordement ou si une autre taille de filetage est utilisé(e), un adaptateur approprié DOIT être installé.
- L'installateur d'appareils à gaz qualifié doit s'assurer que le fonctionnement des brûleurs a été correctement vérifié avant utilisation.

Réglage avec un autre type de gaz

ATTENTION : Le remplacement des injecteurs de gaz doit uniquement être effectué par un installateur d'appareils à gaz qualifié.

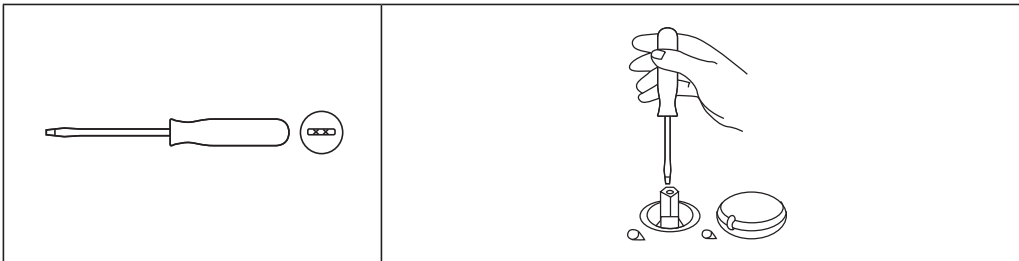


REMARQUE : Des injecteurs de gaz supplémentaires sont fournis afin de permettre une conversion pour une utilisation avec des types de gaz différents, y compris le gaz de pétrole liquéfié (GPL), le butane et le propane. Des informations concernant les injecteurs supplémentaires fournis et leurs applications sont disponibles dans le tableau des injecteurs, figurant plus loin dans cette notice. Ces injecteurs doivent être remplacés à l'aide d'un outil spécifique non fourni.

Réglage des brûleurs

ATTENTION : Le réglage décrit peut uniquement être effectué avec des brûleurs pour méthane et mélanges de méthane/azote (lorsque disponibles) ; la vis doit être serrée à fond dans le sens des aiguilles d'une montre sur les brûleurs utilisant du GPL.

ATTENTION : La position minimum sur les brûleurs DOIT être réglée uniquement par un installateur d'appareils à gaz qualifié.



Réglage de la position « MINIMUM » sur les brûleurs.

Pour régler la position minimum sur les brûleurs, suivre la procédure ci-dessous :

1. Allumer le brûleur et tourner le bouton sur sa position MINIMUM (petite flamme).
2. Démonter le bouton de brûleur et tourner la vis de fixation vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée de la manière la plus appropriée sur MINIMUM et qu'elle reste stable.
3. S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsque la position passe rapidement de MAXIMUM à MINIMUM.

Raccordement sur l'alimentation électrique

Toute l'installation doit être effectuée par un électricien qualifié. Avant de brancher le câble d'alimentation, s'assurer que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Raccordement direct

L'appareil doit être raccordé directement au secteur à l'aide d'un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique effectué est correct et qu'il respecte le schéma de câblage.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.


Vérifier régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

AVERTISSEMENT : Il s'agit d'un appareil de Classe I. Il DOIT être raccordé à la terre.

Cet appareil est livré avec un câble secteur à 3 conducteurs présentant le code couleur suivant :

Marron = L ou Phase

Bleu = N ou Neutre

Vert et Jaune = E ou Terre 

Cet appareil doit être raccordé directement au tableau électrique par l'intermédiaire d'un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR) de 3A protégeant son circuit.

Afin d'éviter tout risque lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que celui-ci soit correctement installé et que les instructions de sécurité soient lues attentivement afin d'éviter une mauvaise utilisation et tout danger. Veiller à conserver cette notice pour toute référence ultérieure et à le transmettre aux prochains propriétaires. Après avoir déballé l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service client (voir la partie finale du chapitre « Entretien et maintenance » pour plus de détails).



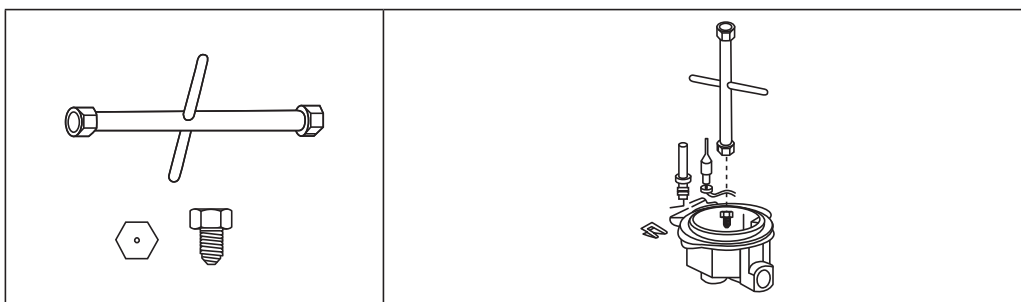
PL Podłączenie do źródła zasilania gazem

PODŁĄCZENIA DO ŹRÓDŁA ZASILANIA GAZEM MOŻE DOKONAĆ WYŁĄCZNIE WYKWALIFIKOWANY INSTALATOR URZĄDZEŃ GAZOWYCH.

- Płytę grzewczą należy podłączyć do sieci gazowej lub butli gazowej za pomocą sztywnego przewodu miedzianego lub stalowego, używając mocowań zgodnych z lokalnymi przepisami.
- Płyta grzewcza jest fabrycznie wyposażona w kolanko przyłączeniowe. Kolanko jest zakończone zewnętrznym gwintem BSP 1/2 cala, zgodnym z normą ISO 228-1:2003. Połączenie z fabrycznie zamontowanym kolankiem MUSI być odpowiednie do tego gwintu. W przypadku użycia INNEGO rodzaju połączenia lub rozmiaru gwintu należy zastosować odpowiedni adapter.
- Przed użyciem palników ich działanie musi sprawdzić wykwalifikowany instalator urządzeń gazowych.

Dostosowanie do innego rodzaju gazu

UWAGA: Wymiany dysz gazowych może dokonać wyłącznie wykwalifikowany instalator urządzeń gazowych.

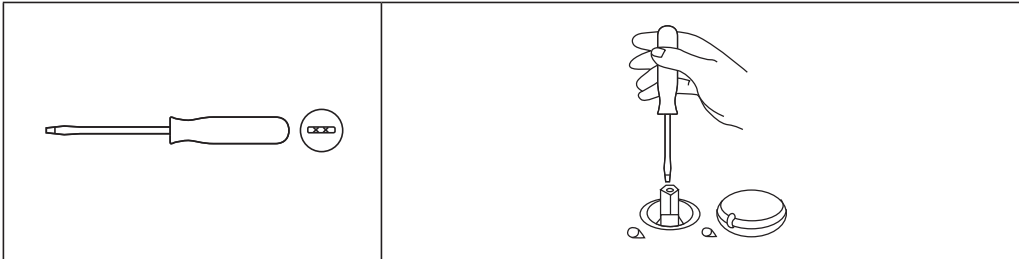


UWAGA: Aby umożliwić dostosowanie urządzenia do zasilania różnymi rodzajami gazu, w tym gazem płynnym (butanem i propanem (LPG)), dołączono do niego dodatkowe dysze gazowe. Szczegółowe informacje dotyczące dodatkowych dysz i ich zastosowań znajdują się w tabeli z zestawieniem dysz w dalszej części niniejszej instrukcji. Dysze należy wymienić za pomocą specjalistycznego narzędzia, które nie jest dołączone do zestawu.

Regulacja palników

UWAGA: Opisaną regulację można przeprowadzić tylko w przypadku palników zasilanych metanem oraz mieszkankami metanu i azotu (jeśli dotyczy). W przypadku palników zasilanych gazem płynnym (LPG) śrubę należy całkowicie dokręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

UWAGA: Regulacji położenia płomienia minimalnego palników MOŻE dokonać wyłącznie wykwalifikowany instalator urządzeń gazowych.



Regulacja położenia płomienia „MINIMALNEGO” palników.

Aby wyregulować położenie płomienia minimalnego palników, należy wykonać następujące czynności:

1. Włączyć palnik i ustawić pokrętko w położeniu płomienia MINIMALNEGO (mały płomień).
2. Wymontować pokrętko palnika i obrócić śrubę mocującą w prawo lub w lewo, aż płomień MINIMALNY będzie miał optymalną wielkość i pozostanie stabilny.
3. Upewnić się, że płomień nie gaśnie podczas szybkiej zmiany położenia z płomienia MAKSYMALNEGO na płomień MINIMALNY.

Podłączenie do zasilania elektrycznego

Instalację powinien przeprowadzić wykwalifikowany elektryk. Przed podłączeniem do zasilania sieciowego upewnić się, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.

Podłączenie bezpośrednie

Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci zasilającej, korzystając z wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym rozwarciem między stykami 3 mm.

Monter powinien upewnić się, że połączenie zostało odpowiednio poprowadzone i że jest ono zgodne ze schematem instalacji.

Przewód nie może być zagięty ani przygnieciony.


Należy regularnie sprawdzać przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilającego, aby uniknąć zagrożeń, powinien on zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie posiada klasę ochronności I, co oznacza, że MUSI być uziemione.

Urządzenie jest dostarczane z 3-żyłowym przewodem zasilania o następujących kolorach:

Brązowy = L (pod napięciem)

Niebieski = N (neutralny)

Zielony i żółty = E lub uziemienie 

Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do tablicy rozdzielczej poprzez wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD) o obciążalności 3 A.

Aby ograniczyć do minimum ryzyko związane z użytkowaniem urządzenia elektrycznego, niezwykle ważne jest, aby produkt został prawidłowo zamontowany oraz aby użytkownik dokładnie zapoznał się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i unikał nieprawidłowej obsługi oraz związanych z tym zagrożeń. Należy zachować instrukcję obsługi w celu wykorzystania w przyszłości i przekazania jej kolejnym właścicielom. Po rozpakowaniu urządzenia upewnić się, że nie jest ono uszkodzone. W przypadku wątpliwości nie korzystać z urządzenia i skontaktować się z działem obsługi klienta. Więcej szczegółowych informacji znajduje się na końcu części „Czyszczenie i konserwacja”.



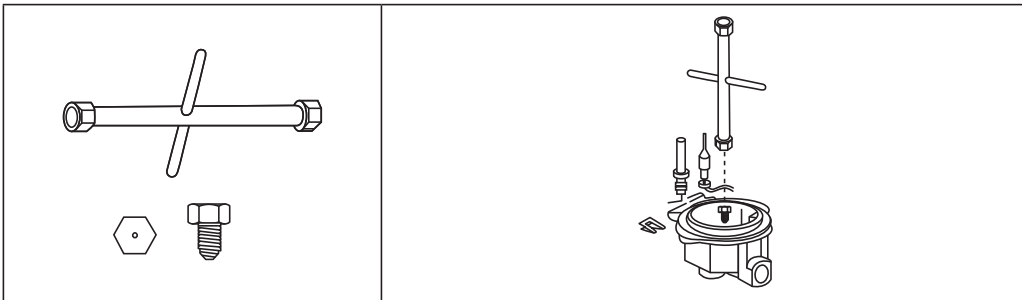
RO Conectarea la sursa de alimentare cu gaz

CONECTAREA LA SURSA DE ALIMENTARE CU GAZ TREBUIE REALIZATĂ NUMAI DE CĂTRE UN INSTALATOR CALIFICAT ÎN DOMENIUL GAZELOR

- Conectarea plitei la rețeaua de gaz sau la butelia de gaz trebuie făcută prin intermediul unei țevi rigide din cupru sau oțel cu fittinguri conforme cu reglementările locale.
- Un cot de legătură este premontat la plită. Acest cot se termină cu un filet extern de conectare BSP de 1/2", conform cu ISO 228-1:2003. Racordul realizat la cotul premontat TREBUIE să fie adecvat pentru conectarea la acest filet. Dacă se utilizează ORICE alt tip de racord sau orice altă dimensiune de filet, TREBUIE montat un adaptor adecvat.
- Instalatorul calificat în domeniul gazelor trebuie să se asigure că funcționarea arzătoarelor a fost verificată corect înainte de utilizare.

Reglarea pentru un alt tip de gaz

ATENȚIE: Înlocuirea duzelor de gaz trebuie efectuată numai de către un instalator calificat în domeniul gazelor.

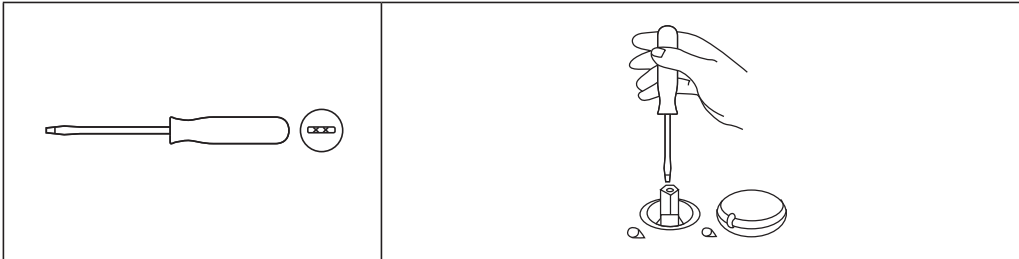


NOTĂ: Sunt furnizate duze de gaz suplimentare, pentru a permite conversia la utilizarea cu tipuri de gaz diferite, inclusiv gaz petrolier lichefiat (GPL), butan și propan. Detaliile privind duzele suplimentare furnizate și utilizarea lor pot fi găsite mai jos, în Tabelul injectoarelor din acest manual. Aceste duze trebuie înlocuite utilizând o unealtă specială dedicată, nefurnizată.

Reglarea arzătoarelor

ATENȚIE: Reglarea descrisă poate fi efectuată numai în cazul arzătoarelor care utilizează gaz metan și amestecuri de metan/azot (dacă sunt disponibile), iar șurubul trebuie strâns complet în sens orar la arzătoarele care utilizează GPL.

ATENȚIE: Poziția minimă a arzătoarelor TREBUIE reglată numai de către un inginer calificat în domeniul gazelor.



Reglarea poziției „MINIME” a arzătoarelor.

Pentru a regla poziția minimă a arzătoarelor, urmează pașii de mai jos:

1. Pornește arzătorul și rotește butonul în poziția MINIMĂ (flacără mică).
2. Scoate butonul arzătorului și rotește șurubul de fixare spre dreapta sau spre stânga până când flacăra arzătorului este reglată în modul cel mai potrivit la MINIMUM și rămâne stabilă.
3. Asigură-te că flacăra nu se stinge când se trece rapid de la poziția MAXIMĂ la cea MINIMĂ.

Conectarea la sursa de alimentare cu energie electrică

Instalarea trebuie realizată în totalitate de un electrician calificat. Înainte de conectarea la rețeaua electrică, asigură-te că tensiunea rețelei corespunde cu cea de pe plăcuța de identificare.

Conexiune directă

Aparatul trebuie conectat direct la rețea cu un disjuncter omnipolar cu o deschidere minimă de 3 mm între contacte.

Instalatorul trebuie să se asigure că a realizat corect legăturile electrice și că a respectat schema electrică. Cablul nu trebuie îndoit sau presat.


Verifică periodic cablul de alimentare, pentru a depista deteriorările. Dacă se deteriorează, cablul de alimentare trebuie înlocuit de producător, agentul de service sau persoane cu un nivel de calificare similar, pentru a evita o situație periculoasă.

AVERTISMENT: Acesta este un aparat Clasa I și TREBUIE împământat.

Acest aparat este echipat cu un cablu de alimentare cu 3 fire, colorate după cum urmează:

Maro = L sau Fază

Albastru = N sau Nul

Verde și galben = E sau Împământare 

Aparatul trebuie conectat direct la unitatea consumatoare cu un dispozitiv de protecție la curent rezidual (RCD) de 3 A care să-i protejeze circuitul.

Pentru a evita riscurile aferente utilizării unui echipament electric, este important ca acest aparat să fie instalat corect și să citești cu atenție instrucțiunile de siguranță pentru a evita utilizarea greșită și pericolele. Păstrează această broșură cu instrucțiuni pentru consultare ulterioară și predă-o proprietarilor viitori. După despachetarea aparatului, verifică să nu fie deteriorat. Dacă ai îndoieli, nu folosi aparatul, ci contactează serviciul de asistență clienți – vezi detalii la sfârșitul secțiunii Îngrijire și întreținere.



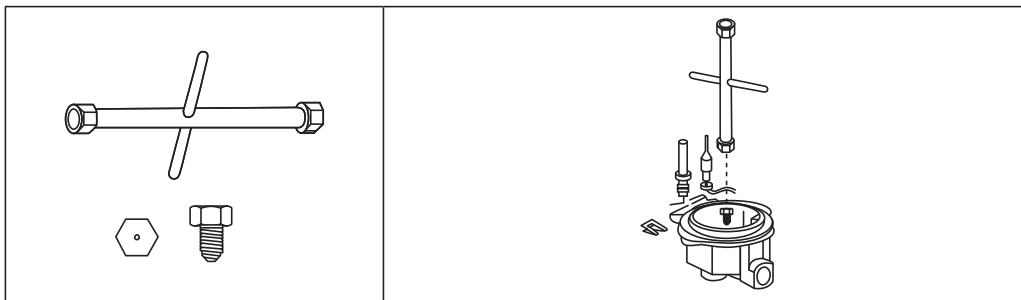
ES | Conexión al suministro de gas

LA CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS DEBE REALIZARLA UN INSTALADOR DE GAS CUALIFICADO

- La conexión de la cocina a la red de gas o la bombona de gas debe realizarse mediante un tubo de acero o de cobre rígido con accesorios conformes con las normativas locales.
- La placa se entrega con un codo de conexión preinstalado. Este codo termina en una rosca de conexión BSP externa de 1/2" que cumple con la norma ISO 228-1:2003. La conexión que se realice en el codo preinstalado DEBE ser la adecuada para la rosca. Si se utiliza cualquier otro tipo de conexión o tamaño de rosca, DEBE colocarse un adaptador adecuado.
- El instalador de gas cualificado debe comprobar que los quemadores funcionan correctamente antes de su uso.

Ajuste para tipos de gas diferentes

PRECAUCIÓN: La sustitución de los inyectores de gas debe realizarla un instalador de gas cualificado.

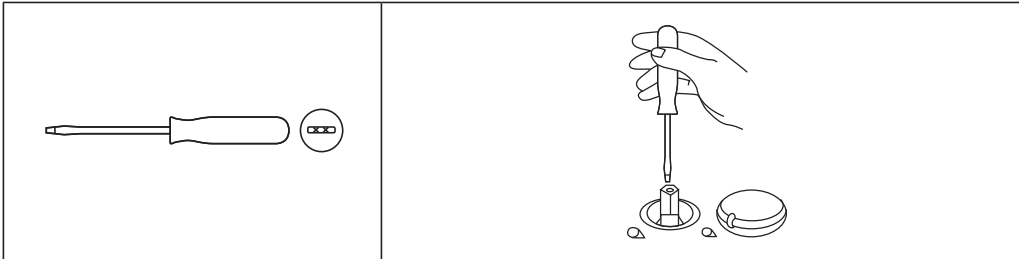


NOTA: Se suministran inyectores de gas adicionales para que puedan ajustarse a diferentes tipos de gas, incluidos el gas licuado de petróleo (GLP), el butano y el propano. Los detalles de los inyectores adicionales suministrados y sus aplicaciones aparecen indicados en la tabla de inyectores que se encuentra más adelante. La sustitución de estos inyectores debe realizarse utilizando una herramienta especializada que no está incluida.

Regulación de los quemadores

PRECAUCIÓN: La regulación descrita solo puede llevarse a cabo con quemadores que utilicen gas metano y mezclas de metano/nitrógeno (si están disponibles) y, en el caso de los quemadores que utilicen gas licuado del petróleo, el tornillo debe apretarse al máximo en el sentido de las agujas del reloj.

PRECAUCIÓN: El ajuste de la posición MÍNIMA en los quemadores DEBE realizarla un técnico de gas cualificado.



Regulación de la posición "MÍNIMA" de los quemadores.

Para regular la posición mínima de los quemadores, siga el procedimiento que se indica a continuación:

1. Encienda el quemador y gire la perilla hasta la posición MÍNIMA (llama pequeña).
2. Retire la perilla del quemador y gire el tornillo de fijación hacia la derecha o la izquierda hasta que la llama del quemador se regule de la forma más adecuada para la posición MÍNIMA y permanezca estable.
3. Asegúrese de que la llama no se apague al cambiar rápidamente de la posición MÁXIMA a la MÍNIMA.

Conexión a la fuente de alimentación

Toda instalación deberá ser realizada por un electricista cualificado. Antes de conectar la corriente eléctrica, asegúrese de que la tensión de la red se corresponda con la indicada en la placa de especificaciones técnicas.

Conexión directa

El aparato debe conectarse directamente a la red eléctrica mediante un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.

El instalador debe garantizar una conexión eléctrica correcta y que cumpla con el esquema de cableado.

El cable no debe doblarse ni comprimirse.

Compruebe regularmente el cable de alimentación en busca de daños. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su distribuidor local o una persona de cualificación similar para evitar situaciones de peligro.

ADVERTENCIA: Este es un aparato de Clase I y DEBE conectarse a tierra.

Este aparato se suministra con un cable de alimentación de 3 hilos que presentan los siguientes colores:

Marrón = L o fase

Azul = N o neutro

Verde y amarillo = E o tierra

Este aparato debe conectarse directamente a la unidad de consumo con un dispositivo de corriente residual (RCD) de 3 amperios a modo de protección del circuito.

Para evitar los riesgos que existen cuando se utiliza un aparato eléctrico, es importante instalar correctamente el dispositivo y leer atentamente las instrucciones de seguridad para evitar el uso incorrecto y los peligros. Conserve este manual de instrucciones para consultarlo en el futuro y entréguelo a cualquier propietario posterior. Después de desembalar el aparato, compruebe que no esté dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (consulte los detalles al final de la sección Cuidado y mantenimiento).



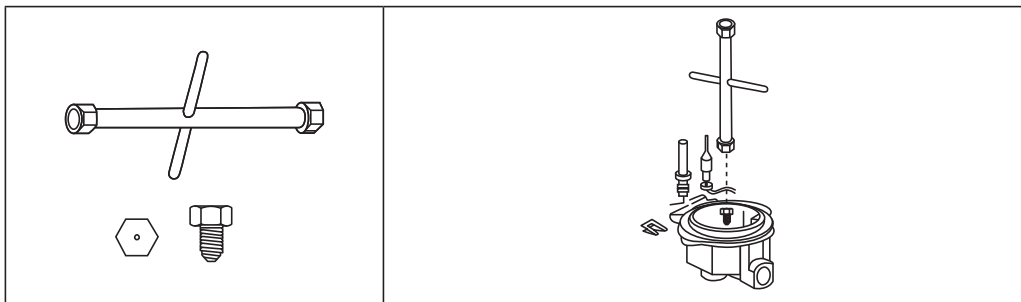
PT | Ligação ao fornecimento de gás

A LIGAÇÃO AO FORNECIMENTO DE GÁS SÓ PODE SER FEITA POR UM TÉCNICO DE INSTALAÇÃO DE GÁS QUALIFICADO

- A ligação da placa à rede de tubos de gás ou ao cilindro de gás tem de ser efetuada através de um tubo de aço ou cobre rígido com fixações em conformidade com os regulamentos locais.
- Existe um cotovelo de ligação pré-ligado na placa. Este cotovelo termina numa rosca de ligação externa BSP de 1/2" em conformidade com a norma ISO 228-1:2003. A ligação efetuada no cotovelo pré-montado TEM DE ser adequada para o ligar à rosca. Se for utilizado QUALQUER outro tipo de ligação ou tamanho de rosca, é OBRIGATÓRIO instalar um adaptador adequado.
- O técnico de instalação de gás qualificado tem de garantir que o funcionamento dos queimadores foi corretamente verificado antes da utilização.

Ajuste a um tipo de gás diferente

ATENÇÃO: A substituição dos jatos de gás só pode ser realizada por um técnico de instalação de gás qualificado.

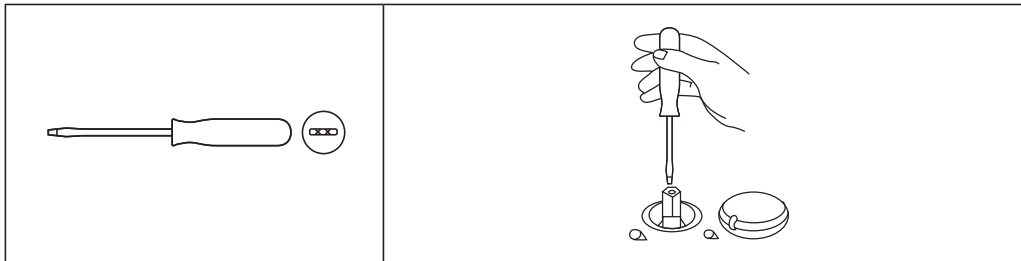


NOTA: São fornecidos jatos de gás adicionais para permitir a conversão para utilização com diferentes tipos de gás, incluindo gás de petróleo liquefeito (GPL), butano e propano. As informações detalhadas sobre os jatos adicionais fornecidos e as suas aplicações encontram-se na tabela de injetores incluída mais adiante neste manual. Estes jatos têm de ser substituídos com uma ferramenta especializada dedicada, não fornecida.

Regulação dos queimadores

ATENÇÃO: A regulação descrita só pode ser efetuada com queimadores que utilizam gás metano e misturas de metano/nitrogénio (onde disponível). Em queimadores com GPL, o parafuso dos queimadores tem de estar totalmente apertado para a direita.

ATENÇÃO: A posição de mínimo dos queimadores TEM DE ser ajustada apenas por um engenheiro de gás qualificado.



Regulação da posição de "MÍNIMO" dos queimadores.

Para regular a posição de mínimo dos queimadores, siga o procedimento abaixo:

1. Ligue o queimador e rode o botão para a posição de MÍNIMO (chama pequena).
2. Retire o botão do queimador e rode o parafuso de fixação para a direita ou para a esquerda até que a chama do queimador esteja regulada da forma mais adequada para o MÍNIMO e se mantenha estável.
3. Certifique-se de que a chama não se apaga quando muda a posição rapidamente da posição de MÁXIMO para a posição de MÍNIMO.

Ligação à fonte de alimentação

A instalação tem de ser efetuada por um electricista qualificado. Antes de ligar a rede elétrica, certifique-se de que a tensão da rede corresponde à tensão na placa de classificação.

Ligação direta

O aparelho tem de ser ligado diretamente à rede elétrica através de um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

O responsável pela instalação tem de garantir que foi realizada a ligação elétrica correta e que esta está em conformidade com o diagrama da cablagem.

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

Verifique regularmente se existem danos no cabo elétrico. Se o cabo de alimentação ficar danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu fornecedor de assistência técnica ou por uma pessoa qualificada de modo a evitar perigos.

ATENÇÃO: Este é um aparelho de Classe I e TEM DE estar ligado à terra.

Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação de 3 núcleos, colorido da seguinte forma:

Castanho = L ou fase

Azul = N ou neutro

Verde e amarelo = E ou terra

Este aparelho deve ser ligado diretamente ao contador elétrico com um disjuntor diferencial residual (DDR) de 3 A que proteja o circuito.

Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que este aparelho esteja instalado corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar utilizações indevidas e perigos. Guarde este manual de instruções para consulta futura e entregue-o a futuros proprietários. Depois de desembalar o aparelho, verifique se não está danificado. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente; consulte a parte final da secção de Cuidados e manutenção para obter mais detalhes.



Use

29

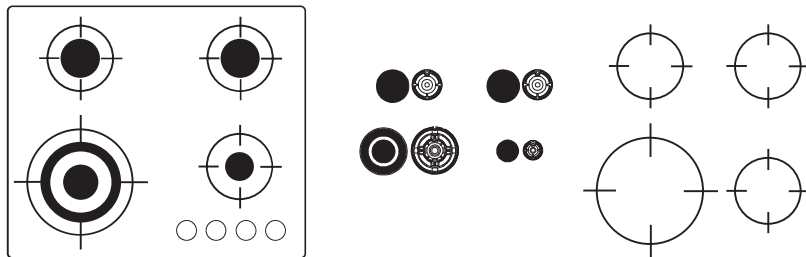
EN Before you start

- Switch on the appliance at the mains consumer unit. The appliance is ready for use.

WARNING: Read the instructions before using the appliance.

Function & Settings

- Flame safety device (FSD): Stops the gas supply to the gas hob when the flame goes out.
- Auto ignition.



Injector Table

Gas Category

GB & IE: I12H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

FR: I12E+3+ (G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

ES & PT: I12H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

RO: I12H3B/P (G20 20 mbar, G30 30 mbar, G31 30 mbar)

PL: –

ES, PT, GB & IE: I3P(37) (G31 37mbar)

Type of gas used	Type of burner	Injector marking	Rated thermal flow rate kW	Rated consumption	Reduced heat capacity kW	Gas pressure rating (mbar)
NATURAL GAS (Methane) G20	Auxiliary	0.74 mm	1	95 lt/h	0.28	20
	Semi-Rapid	0.98 mm	1.75	167 lt/h	0.49	
	Wok	1.24 mm	3	286 lt/h	0.75	
NATURAL GAS (Methane/ Nitrogen) G25	Auxiliary	0.74 mm	1	110 lt/h	0.28	25
	Semi-Rapid	0.98 mm	1.75	194 lt/h	0.49	
	Wok	1.24 mm	3	332 lt/h	0.75	
LIQUIFIED PETROLEUM GAS (Butane) G30	Auxiliary	0.51 mm	1	73 g/h	0.28	28-30
	Semi-Rapid	0.69 mm	1.75	127 g/h	0.49	
	Wok	0.88 mm	3	218 g/h	0.75	



Use

30

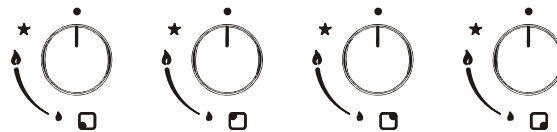
Type of gas used	Type of burner	Injector marking	Rated thermal flow rate kW	Rated consumption	Reduced heat capacity kW	Gas pressure rating (mbar)
LIQUIFIED PETROLEUM GAS (Butane) G30	Auxiliary	-	-	-	-	37
	Semi-Rapid	-	-	-	-	
	Wok	-	-	-	-	
LIQUIFIED PETROLEUM GAS (Propane) G31	Auxiliary	0.51 mm	1	71 g/h	0.28	37
	Semi-Rapid	0.69 mm	1.75	125 g/h	0.49	
	Wok	0.88 mm	3	214 g/h	0.75	
NATURAL GAS (Methane/ Nitrogen) G2.350	Auxiliary	-	-	-	-	13
	Semi-Rapid	-	-	-	-	
	Wok	-	-	-	-	

Burner	Minimum Pan Diameter (cm)	Maximum Pan Diameter (cm)
Auxiliary	≥ 10	≤ 14
Semi-rapid	≥ 16	≤ 20
Triple Ring	≥ 24	≤ 28

Operation

Burner operation

- Push and turn the control knob around to the spark zone (☆) of the control until the gas lights.
- Reduce the gas level to suit the cooking required.
- If the gas fails to light first time, please try again.
- After cooking, switch off the burner by turning the control knob back to the off position (●).



CAUTION: If there is no electric current you can light the burners with a piezo electric spark gas ignitor.

The burners can only be lit with safety thermocouples when the knob is on MAXIMUM.

Do not use cooking vessels on the hob that overlap the edges of the pan supports.

WARNING: Always switch off the electricity and gas supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services at the end of the care and maintenance section.



Utilisation

31

FR Avant de commencer

- Allumer l'appareil au niveau du tableau électrique principal. L'appareil est prêt à l'emploi.

AVERTISSEMENT : Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Fonctions et réglages

- Dispositif de sécurité de flamme (DSF) : arrête l'alimentation en gaz de la plaque de cuisson lorsque la flamme s'éteint.
- Allumage automatique.

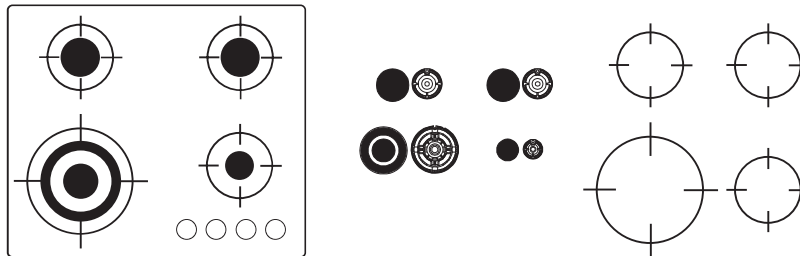


Tableau des injecteurs

Catégorie de gaz

GB et IE : I12H3+ (G20 20mbar, G30 28-30mbar, G31 37mbar)

FR: I12E+3+ (G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

ES & PT: I12H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

RO: I12H3B/P (G20 20 mbar, G30 30 mbar, G31 30 mbar)

PL: –

ES, PT, GB & IE: I3P(37) (G31 37mbar)

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Repère marqué sur l'injecteur	Débit calorifique nominal kW	Consommation nominale	Capacité thermique réduite kW	Pression de gaz nominale (mbar)
GAZ NATUREL (méthane) G20	Auxiliaire	0,74 mm	1	95 lt/h	0,28	20
	Semi-rapide	0,98 mm	1,75	167 lt/h	0,49	
	Wok	1,24 mm	3	286 lt/h	0,75	
GAZ NATUREL (méthane/azote) G25	Auxiliaire	0,74 mm	1	110 lt/h	0,28	25
	Semi-rapide	0,98 mm	1,75	194 lt/h	0,49	
	Wok	1,24 mm	3	332 lt/h	0,75	
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (butane) G30	Auxiliaire	0,51 mm	1	73 g/h	0,28	28-30
	Semi-rapide	0,69 mm	1,75	127 g/h	0,49	
	Wok	0,88 mm	3	218 g/h	0,75	



Utilisation

32

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Repère marqué sur l'injecteur	Débit calorifique nominal kW	Consommation nominale	Capacité thermique réduite kW	Pression de gaz nominale (mbar)
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (butane) G30	Auxiliaire	-	-	-	-	37
	Semi-rapide	-	-	-	-	
	Wok	-	-	-	-	
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (propane) G31	Auxiliaire	0,51 mm	1	71 g/h	0,28	37
	Semi-rapide	0,69 mm	1,75	125 g/h	0,49	
	Wok	0,88 mm	3	214 g/h	0,75	
GAZ NATUREL (méthane/azote) G2.350	Auxiliaire	-	-	-	-	13
	Semi-rapide	-	-	-	-	
	Wok	-	-	-	-	

Brûleur	Diamètre de récipient minimal (cm)	Diamètre de récipient maximal (cm)
Auxiliaire	≥ 10	≤ 14
Semi-rapide	≥ 16	≤ 20
Triple couronne	≥ 24	≤ 28

Fonctionnement

Fonctionnement du brûleur

- Appuyer et tourner le bouton de commande de la zone d'allumage (☆) jusqu'à ce que le gaz s'allume.
- Réduire le niveau de gaz en fonction de la cuisson requise.
- Si le gaz ne s'allume pas la première fois, réessayer.
- Après la cuisson, éteindre le brûleur en tournant le bouton de commande sur la position arrêt (●).



ATTENTION : S'il n'y a pas de courant électrique, il est possible d'allumer les brûleurs avec un allumeur de gaz piézoélectrique. Les brûleurs ne peuvent être allumés qu'avec des thermocouples de sécurité lorsque le bouton est au MAXIMUM. Ne pas utiliser de récipients de cuisson plus larges que les zones de cuisson de la plaque.

AVERTISSEMENT : Toujours couper l'alimentation électrique et en gaz avant d'effectuer des opérations d'entretien. En cas de panne, contacter le service client indiqué à la fin de la section "Entretien et maintenance".



Użytkowanie

33

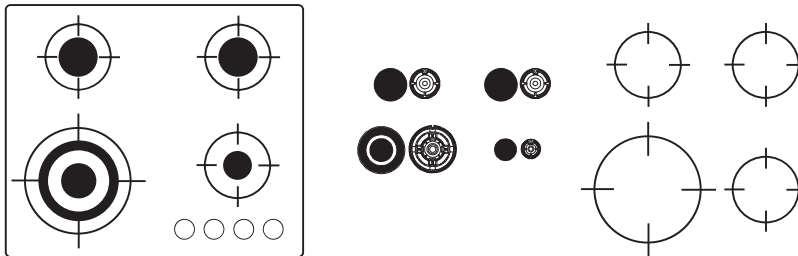
PL Before you start

- Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika na tablicy rozdzielczej. Urządzenie jest gotowe do użytku.

OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznać się z instrukcją obsługi.

Funkcje i ustawienia

- Zabezpieczenie na wypadek zgaśnięcia płomienia (FSD): zatrzymuje dopływ gazu do płyty gazowej w przypadku zgaśnięcia płomienia.
- Funkcja automatycznego zapłonu.



Zestawienie dysz

Kategoria gazu

GB i IE: I12H3+ (G20 20 mbar, G30 28 – 30 mbar, G31 37 mbar)

FR: I12E+3+ (G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

ES & PT: I12H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

RO: I12H3B/P (G20 20 mbar, G30 30 mbar, G31 30 mbar)

PL: –

ES, PT, GB & IE: I3P(37) (G31 37mbar)

Rodzaj gazu	Rodzaj palnika	Oznaczenie dyszy	Znami-onowy przepływ termiczny (kW)	Zużycie znamionowe	Zmniejszona wydajność cieplna (kW)	Ciśnienie gazu (mbar)
GAZ ZIEMNY (metan) G20	Pomocniczy	0,74 mm	1	95 lt/h	0,28	20
	Średni	0,98 mm	1,75	167 lt/h	0,49	
	Potrójny	1,24 mm	3	286 lt/h	0,75	
GAZ ZIEMNY (metan/azot) G25	Pomocniczy	0,74 mm	1	110 lt/h	0,28	25
	Średni	0,98 mm	1,75	194 lt/h	0,49	
	Potrójny	1,24 mm	3	332 lt/h	0,75	



Rodzaj gazu	Rodzaj palnika	Oznaczenie dyszy	Znami-onowy przepływ termiczny (kW)	Zużycie znamionowe	Zmniejszona wydajność cieplna (kW)	Ciśnienie gazu (mbar)
SKROPLONY GAZ ROPOPOCHODNY (butan) G30	Pomocniczy	0,51 mm	1	73 g/h	0,28	28-30
	Średni	0,69 mm	1,75	127 g/h	0,49	
	Potrójny	0,88 mm	3	218 g/h	0,75	
SKROPLONY GAZ ROPOPOCHODNY (butan) G30	Pomocniczy	-	-	-	-	37
	Średni	-	-	-	-	
	Potrójny	-	-	-	-	
SKROPLONY GAZ ROPOPOCHODNY (propan) G31	Pomocniczy	0,51 mm	1	71 g/h	0,28	37
	Średni	0,69 mm	1,75	125 g/h	0,49	
	Potrójny	0,88 mm	3	214 g/h	0,75	
GAZ ZIEMNY (metan/azot) G2.350	Pomocniczy	-	-	-	-	13
	Średni	-	-	-	-	
	Potrójny	-	-	-	-	

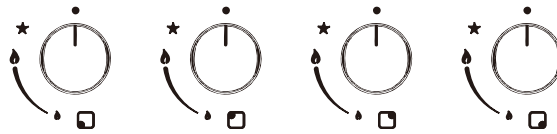
Palnik	Minimalna średnica naczynia (cm)	Maksymalna średnica naczynia (cm)
Pomocniczy	≥ 10	≤ 14
Średni	≥ 16	≤ 20
Potrójny	≥ 24	≤ 28



Działanie

Działanie palnika

- Nacisnąć i obrócić pokrętło sterujące w położenie zapłonu (☆), aż zapali się gaz.
- Zmniejszyć wielkość płomienia, aby dostosować go do potrzeb związanych z gotowaniem.
- Jeśli za pierwszym razem płomień się nie zapali, należy spróbować ponownie.
- Po zakończeniu gotowania wyłączyć palnik, obracając pokrętło sterujące z powrotem w położenie wyłączenia (●).



UWAGA: W przypadku braku zasilania elektrycznego palniki można zapalać przy użyciu zapalarki piezoelektrycznej.

Palniki można zapalić tylko wtedy, gdy umożliwiają to termoelementy zabezpieczające, tj. gdy pokrętło znajduje się w położeniu płomienia **MAKSYMALNEGO**.

Nie wolno używać do gotowania na płycie grzewczej naczyń, które zachodzą na krawędzie rusztu.

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy obowiązkowo wyłączyć zasilanie elektryczne. W przypadku wystąpienia usterki należy skontaktować się z działem obsługi klienta. Dane kontaktowe znajdują się na końcu rozdziału dotyczącego czyszczenia i konserwacji urządzenia.



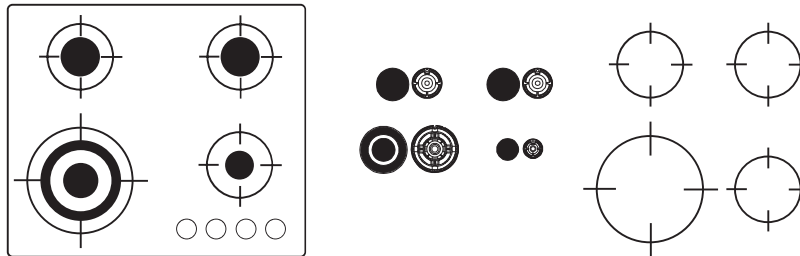
RO Înainte de a începe

- Pornește aparatul de la panoul electric principal. Aparatul este gata de utilizare.

AVERTISMENT: Citește instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.

Funcție și setări

- Dispozitiv de siguranță a flăcării (FSD): Oprește alimentarea cu gaz a plitei atunci când flacăra se stinge.
- Aprindere automată.



Tabel injectoare

Categorie de gaz

GB și IE: I12H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

FR: I12E+3+ (G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

ES & PT: I12H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

RO: I12H3B/P (G20 20 mbar, G30 30 mbar, G31 30 mbar)

PL: –

ES, PT, GB & IE: I3P(37) (G31 37mbar)

Tip de gaz utilizat	Tip de arzător	Marcaj injector	Flux termic nominal kW	Consum nominal	Capacitate termică redusă kW	Valoare presiune gaz (mbar)
GAZE NATURALE (Metan) G20	Auxiliar	0,74 mm	1	95 lt/h	0,28	20
	Semi-rapid	0,98 mm	1,75	167 lt/h	0,49	
	Wok	1,24 mm	3	286 lt/h	0,75	
GAZE NATURALE (Metan/Azot) G25	Auxiliar	0,74 mm	1	110 lt/h	0,28	25
	Semi-rapid	0,98 mm	1,75	194 lt/h	0,49	
	Wok	1,24 mm	3	332 lt/h	0,75	
GAZ PETROLIER LICHEFIAT (Butan) G30	Auxiliar	0,51 mm	1	73 g/h	0,28	28-30
	Semi-rapid	0,69 mm	1,75	127 g/h	0,49	
	Wok	0,88 mm	3	218 g/h	0,75	
GAZ PETROLIER LICHEFIAT (Butan) G30	Auxiliar	-	-	-	-	37
	Semi-rapid	-	-	-	-	
	Wok	-	-	-	-	



Tip de gaz utilizat	Tip de arzător	Marcaj injector	Flux termic nominal kW	Consum nominal	Capacitate termică redusă kW	Valoare presiune gaz (mbar)
GAZ PETROLIER LICHEFIAT (Propan) G31	Auxiliar	0,51 mm	1	71 g/h	0,28	37
	Semi-rapid	0,69 mm	1,75	125 g/h	0,49	
	Wok	0,88 mm	3	214 g/h	0,75	
GAZE NATURALE (Metan/Azot) G2.350	Auxiliar	-	-	-	-	13
	Semi-rapid	-	-	-	-	
	Wok	-	-	-	-	

Arzător	Diametru minim vas (cm)	Diametru maxim vas (cm)
Auxiliar	≥ 10	≤ 14
Semi-rapid	≥ 16	≤ 20
Inel triplu	≥ 24	≤ 28

Operare

Operarea arzătorului

- Împinge și rotește butonul de comandă spre zona de scânteie (☆) a comenzii până când se aprinde gazul.
- Redu nivelul de gaz pentru a se potrivi cu modul de gătire necesar.
- Dacă gazul nu se aprinde de prima dată, încearcă din nou.
- După gătire, oprește arzătorul rotind butonul de comandă înapoi în poziția oprit (●).



ATENȚIE: Dacă nu există curent electric, poți aprinde arzătoarele cu un sistem de aprindere piezoelectric.

Arzătoarele pot fi aprinse numai cu termocupluri de siguranță atunci când butonul este în poziția MAXIM.

Nu utiliza pe plită vase de gătit care depășesc marginile suporturilor de vase.

AVERTISMENT: Deconectează întotdeauna sursele de alimentare cu energie electrică și gaz înainte de a efectua lucrări de întreținere. În caz de defecțiune, contactează serviciul de asistență clienți menționat la sfârșitul secțiunii Îngrijire și întreținere.



Uso

38

ES Antes de empezar

- Encienda el aparato en la unidad de consumo de la red eléctrica. El aparato está listo para su uso.

ADVERTENCIA: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

Funcionamiento y ajustes

- Dispositivo de seguridad frente a las llamas (FSD): corta el suministro de gas a la placa cuando la llama se apaga.
- Encendido automático.

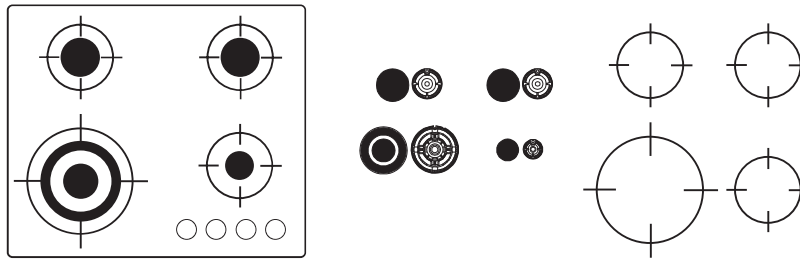


Tabla de inyectores

Categoría del gas

GB e IE: I12H3+ (G20 de 20 mbar, G30 de 28-30 mbar, G31 de 37 mbar)

FR: I12E+3+ (G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

ES & PT: I12H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

RO: I12H3B/P (G20 20 mbar, G30 30 mbar, G31 30 mbar)

PL: –

ES, PT, GB & IE: I3P(37) (G31 37mbar)

Tipo de gas utilizado	Tipo de quemador	Marcado de inyector	Flujo térmico nominal en kW	Consumo nominal	Capacidad de calentamiento reducida en kW	Presión nominal del gas (mbar)
GAS NATURAL (metano) G20	Auxiliar	0,74 mm	1	95 lt/h	0,28	20
	Semirrápido	0,98 mm	1,75	167 lt/h	0,49	
	Wok	1,24 mm	3	286 lt/h	0,75	
GAS NATURAL (metano/nitrógeno) G25	Auxiliar	0,74 mm	1	110 lt/h	0,28	25
	Semirrápido	0,98 mm	1,75	194 lt/h	0,49	
	Wok	1,24 mm	3	332 lt/h	0,75	



Uso

39

Tipo de gas utilizado	Tipo de quemador	Marcado de inyector	Flujo térmico nominal en kW	Consumo nominal	Capacidad de calentamiento reducida en kW	Presión nominal del gas (mbar)
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (butano) G30	Auxiliar	0,51 mm	1	73 g/h	0,28	28-30
	Semirrápido	0,69 mm	1,75	127 g/h	0,49	
	Wok	0,88 mm	3	218 g/h	0,75	
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (butano) G30	Auxiliar	-	-	-	-	37
	Semirrápido	-	-	-	-	
	Wok	-	-	-	-	
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (propano) G31	Auxiliar	0,51 mm	1	71 g/h	0,28	37
	Semirrápido	0,69 mm	1,75	125 g/h	0,49	
	Wok	0,88 mm	3	214 g/h	0,75	
GAS NATURAL (metano/nitrógeno) G2.350	Auxiliar	-	-	-	-	13
	Semirrápido	-	-	-	-	
	Wok	-	-	-	-	

Quegador	Diámetro mínimo de olla o sartén (cm)	Diámetro mínimo de olla o sartén (cm)
Auxiliar	≥ 10	≤ 14
Semirrápido	≥ 16	≤ 20
Anillo triple	≥ 24	≤ 28



Funcionamiento

Funcionamiento del quemador

- Presione y gire la perilla de control hacia la zona de encendido (☆) hasta que el gas se encienda.
- Reduzca el nivel de gas para adaptarlo al tipo de cocción.
- Si no se enciende la primera vez, inténtelo de nuevo.
- Después de la cocción, apague el quemador girando la perilla de control a la posición de apagado (●).



PRECAUCIÓN: Si no hay corriente eléctrica, puede encender los quemadores con un encendedor piezoeléctrico.

Los quemadores solo pueden encenderse con termopares de seguridad cuando la perilla está en la posición MÁXIMA.

No utilice ollas o sartenes en la placa que sobrepasen los bordes de los soportes para ollas o sartenes.

ADVERTENCIA: Desconecte siempre la alimentación eléctrica y el gas antes de efectuar tareas de mantenimiento. En caso de avería, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (consulte los datos al final de la sección Cuidado y mantenimiento).



Utilização

41

PT Antes de começar

- Ligue o aparelho na unidade de consumo da rede elétrica. O aparelho está pronto para ser utilizado.

ATENÇÃO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.

Função e configurações

- Dispositivo de segurança de chama (FSD): Interrompe o fornecimento de gás para a placa quando a chama se apaga.
- Ignição automática.

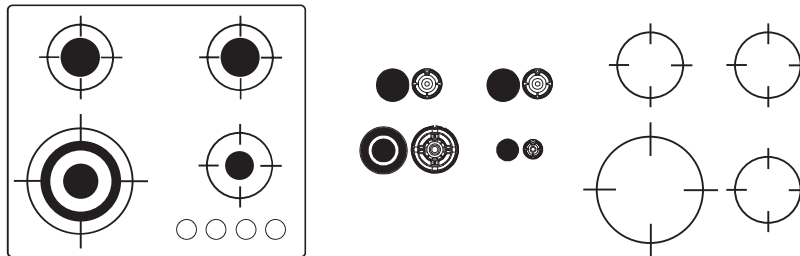


Tabela de injetores

Categoria de gás

Reino Unido e Irlanda: I12H3+ (G20: 20 mbar, G30: 28-30 mbar, G31: 37 mbar)

FR: I12E+3+ (G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

ES & PT: I12H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

RO: I12H3B/P (G20 20 mbar, G30 30 mbar, G31 30 mbar)

PL: –

ES, PT, GB & IE: I3P(37) (G31 37mbar)

Tipo de gás utilizado	Tipo de queimador	Marca de injetor	Taxa de fluxo térmico nominal kW	Consumo nominal	Capacidade térmica reduzida kW	Classificação da pressão de gás (mbar)
GÁS NATURAL (metano) G20	Auxiliar	0,74 mm	1	95 lt/h	0,28	20
	Semirrápido	0,98 mm	1,75	167 lt/h	0,49	
	Wok	1,24 mm	3	286 lt/h	0,75	
GÁS NATURAL (metano/nitrogénio) G25	Auxiliar	0,74 mm	1	110 lt/h	0,28	25
	Semirrápido	0,98 mm	1,75	194 lt/h	0,49	
	Wok	1,24 mm	3	332 lt/h	0,75	



Utilização

42

Tipo de gás utilizado	Tipo de queimador	Marca de injetor	Taxa de fluxo térmico nominal kW	Consumo nominal	Capacidade térmica reduzida kW	Classificação da pressão de gás (mbar)
GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO (butano) G30	Auxiliar	0,51 mm	1	73 g/h	0,28	28-30
	Semirrápido	0,69 mm	1,75	127 g/h	0,49	
	Wok	0,88 mm	3	218 g/h	0,75	
GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO (butano) G30	Auxiliar	-	-	-	-	37
	Semirrápido	-	-	-	-	
	Wok	-	-	-	-	
GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO (propano) G31	Auxiliar	0,51 mm	1	71 g/h	0,28	37
	Semirrápido	0,69 mm	1,75	125 g/h	0,49	
	Wok	0,88 mm	3	214 g/h	0,75	
GÁS NATURAL (metano/nitrogénio) G2.350	Auxiliar	-	-	-	-	13
	Semirrápido	-	-	-	-	
	Wok	-	-	-	-	

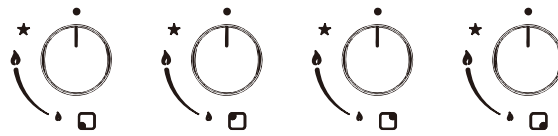
Queimador	Diâmetro mínimo da panela (cm)	Diâmetro máximo da panela (cm)
Auxiliar	≥ 10	≤ 14
Semirrápido	≥ 16	≤ 20
Anel triplo	≥ 24	≤ 28



Funcionamento

Funcionamento do queimador

- Empurre e rode o botão de controlo na zona de faísca (☆) do controlo até o gás se acender.
- Reduza o nível de gás para se adequar à cozedura em questão.
- Se o gás não se acender à primeira, tente novamente.
- Depois de cozinhar, desligue o queimador rodando o botão de controlo novamente para a posição desligada (●).



ATENÇÃO: Se não houver corrente elétrica, pode ligar os queimadores com um dispositivo de ignição piezoelétrico.

Os queimadores só podem ser ligados com termopares de segurança quando o botão está no MÁXIMO.

Não utilize recipientes de cozinha na placa que se sobreponham às extremidades das grelhas.

AVISO: Desligue sempre a alimentação elétrica e de gás antes de realizar a manutenção. Em caso de avaria, entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente que se encontra na parte final da secção de Cuidados e manutenção.



Care and Maintenance

44

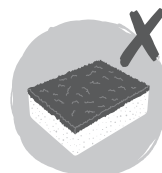
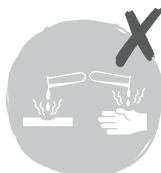
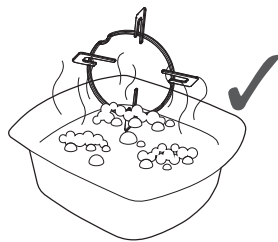
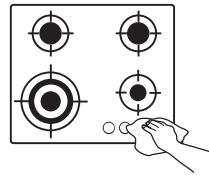
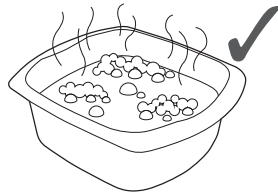
EN General

The appliance should be cleaned after use, allow to cool first!

WARNING: Always switch off the electricity and gas supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services at the end of the care and maintenance section.

CAUTION:

- Use soapy water and a cloth for cleaning. Never use abrasive powders.
- Avoid banging pots and pans down on the hob.
- Do not leave any empty pan on the heating zone.



Repairs should only be carried out by a qualified specialist. Improper repairs can lead to considerable equipment damage as well as danger to the user, and the guarantee will be invalid.

To arrange a service call, please contact our customer services on one of the following Toll Free numbers, you must contact the number in the country in which you purchased the hob.

UK 0800 324 7818 uk@kingfisherservice.com

Eire 1800 932 230 eire@kingfisherservice.com



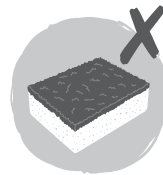
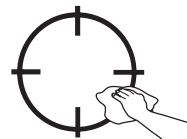
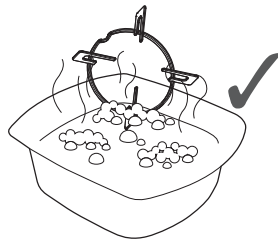
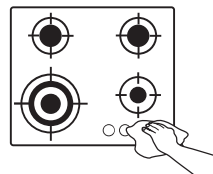
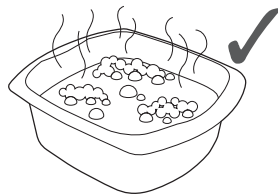
FR Généralités

L'appareil doit être nettoyé après utilisation ; le laisser refroidir d'abord !

AVERTISSEMENT : Toujours couper l'alimentation électrique et en gaz avant d'effectuer des opérations d'entretien. En cas de panne, contacter le service client indiqué à la fin de la section Entretien et maintenance.

ATTENTION :

- Utiliser de l'eau savonneuse et un chiffon pour le nettoyage. Ne jamais utiliser de poudres abrasives.
- Éviter de placer des casseroles et des poêles sur la plaque de cuisson de manière brutale.
- Ne pas laisser de récipient vide sur la zone de cuisson.



Les réparations ne doivent être effectuées que par un professionnel qualifié. Des réparations inappropriées peuvent endommager sérieusement l'équipement et entraîner des risques pour l'utilisateur. La garantie perdra sa validité.

Pour organiser une intervention, contacter le service client à l'un des numéros verts suivants. Composer le numéro qui correspond au pays dans lequel la plaque de cuisson a été achetée :

0805 114 951 france@kingfisherservice.com



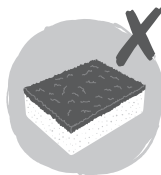
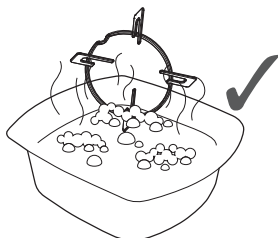
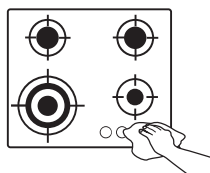
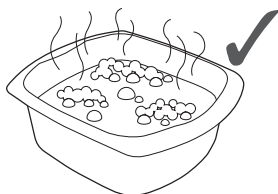
PL | Informacje ogólne

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia po użyciu należy poczekać, aż wystygnie.

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy obowiązkowo wyłączyć zasilanie elektryczne. W przypadku wystąpienia usterki należy skontaktować się z działem obsługi klienta. Dane kontaktowe znajdują się na końcu rozdziału dotyczącego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

UWAGA:

- Czyścić urządzenie szmatką zwilżoną wodą z dodatkiem detergentu. Nigdy nie używać proszków o właściwościach ściernych.
- Unikać uderzania naczyniami i patelniami o płytę.
- Nie pozostawiać pustych naczyń na polach grzewczych.



Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą spowodować poważne uszkodzenie sprzętu oraz zagrożenie dla użytkownika, a ich konsekwencją będzie unieważnienie gwarancji.

W celu ustalenia terminu wizyty serwisowej należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta, korzystając z jednego z poniższych bezpłatnych numerów. Należy wybrać numer odpowiedni dla kraju, w którym zakupiono płytę.

800 121 2222 poland@kingfisherservice.com



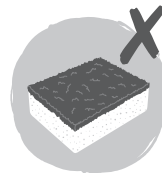
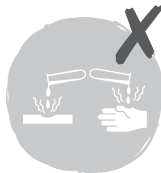
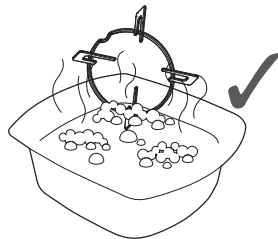
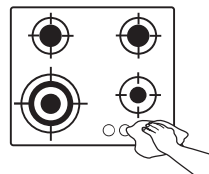
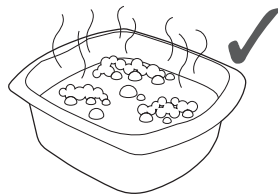
RO | General

Aparatul trebuie curățat după utilizare, dar lasă-l să se răcească mai întâi!

AVERTISMENT: Deconectează întotdeauna sursele de alimentare cu energie electrică și gaz înainte de a efectua lucrări de întreținere. În caz de defecțiune, contactează serviciul de asistență clienți menționat la sfârșitul secțiunii Îngrijire și întreținere.

ATENȚIE:

- Utilizează apă cu săpun și o cârpă pentru curățare. Nu utiliza niciodată pudre abrazive.
- Nu trânti oalele și tigăile pe plită.
- Nu lăsa nicio tigaie goală pe zona de încălzire.



Reparațiile trebuie realizate numai de specialiști calificați. Reparațiile necorespunzătoare pot duce la deteriorări considerabile ale echipamentelor și pot pune utilizatorul în pericol, ceea ce duce la pierderea garanției.

Pentru a programa o vizită de service, contactează serviciul de asistență clienți la unul dintre următoarele numere fără taxă suplimentară; trebuie să apelezi numărul din țara în care ai achiziționat plita.

0800 895 099 romania@kingfisherservice.com



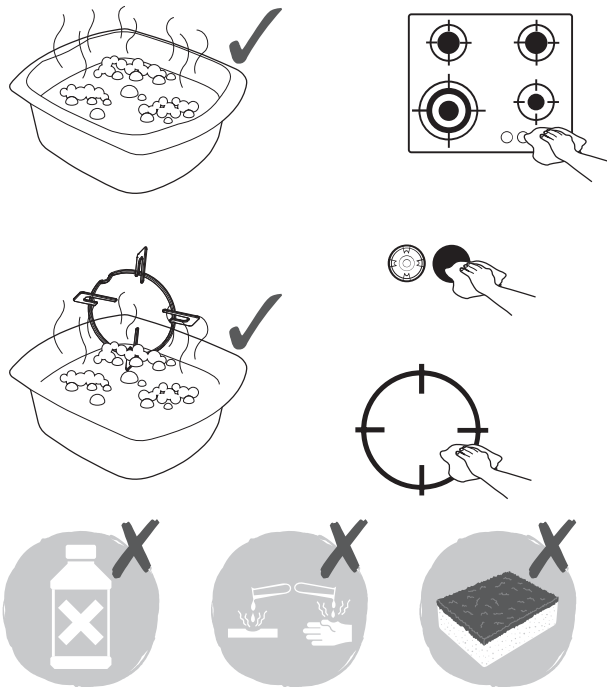
ES | General

El aparato debe limpiarse después de cada uso, dejando siempre que se enfríe primero.

ADVERTENCIA: Desconecte siempre la alimentación eléctrica y el gas antes de efectuar tareas de mantenimiento. En caso de avería, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (consulte los datos al final de la sección Cuidado y mantenimiento).

PRECAUCIÓN:

- Utilice agua con jabón y un paño para la limpieza. No utilice nunca polvos abrasivos.
- Evite golpear la placa con recipientes de cocina.
- No deje ninguna olla o sartén vacías en la zona de cocción.



Las reparaciones solo debe realizarlas un especialista cualificado. Las reparaciones incorrectas pueden provocar daños importantes en el equipo, así como un peligro para el usuario, y se anulará la garantía.

Para concertar una llamada de servicio, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en uno de los siguientes números de teléfono gratuitos. Debe llamar al número del país en el que adquirió la placa.

800 098 794 spain@kingfisherservice.com



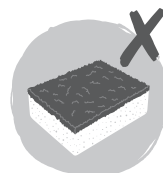
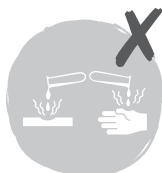
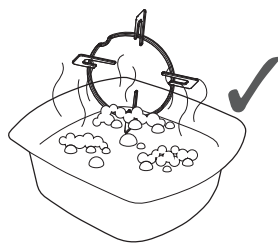
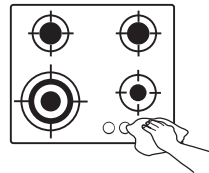
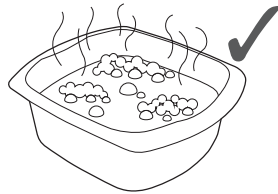
PT | Geral

O aparelho deve ser limpo após a utilização. Deixe-o arrefecer primeiro!

ATENÇÃO: Desligue sempre a alimentação elétrica e de gás antes de realizar a manutenção. Em caso de avaria, entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente que se encontra na parte final da secção de Cuidados e manutenção.

ATENÇÃO:

- Para limpar, utilize água com sabão e um pano. Nunca utilize pós abrasivos.
- Evite bater com tachos e panelas na placa.
- Nunca deixe uma panela vazia na zona de aquecimento.



As reparações só devem ser realizadas por um especialista qualificado. As reparações inadequadas podem provocar danos consideráveis no equipamento, bem como perigos para o utilizador, e invalidar a garantia.

Para solicitar um serviço de manutenção, contacte os nossos serviços de apoio ao cliente através dos seguintes números de ligação gratuita. Tem de contactar o número correspondente ao país onde adquiriu a placa.

800 814 566 portugal@kingfisherservice.co.uk

- Manufacturer • Fabricant • Producent •
Producător • Fabricante:**
UK Manufacturer:
Kingfisher International Products Limited,
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,
United Kingdom
- EU Manufacturer:**
Kingfisher International Products B.V.
Rapenburgerstraat 175E
1011 VM Amsterdam
The Netherlands
www.kingfisher.com/products
- EN** www.diy.com
www.screwfix.com
www.screwfix.ie
Customer helpline (freephone):
UK 0800 324 7818 uk@kingfisherservice.com
Eire 1800 932 230 eire@kingfisherservice.com
**To view instruction manuals online,
visit www.kingfisher.com/products**
- FR** www.castorama.fr
www.bricodepot.fr
Assistance téléphonique (sans frais) :
0805 114 951 france@kingfisherservice.com
**Pour consulter les manuels d'instructions
en ligne, rendez-vous sur le site
www.kingfisher.com/products**
- PL** www.castorama.pl
Infolinia dla klientów (bezpłatna):
800 121 2222 poland@kingfisherservice.com
**Aby zapoznać się z instrukcją obsługi online,
odwiedź stronę www.kingfisher.com/products**
- RO** www.bricodepot.ro
Asistență clienți (apel gratuit):
0800 895 099 romania@kingfisherservice.com
**Pentru a consulta manualele de instrucțiuni
online, vizitați www.kingfisher.com/products**
- ES** www.bricodepot.es
Línea de atención al cliente (número gratuito):
800 098 794 spain@kingfisherservice.com
**Para consultar los manuales de instrucciones
en línea, visite www.kingfisher.com/products**
- PT** www.bricodepot.pt
Linha de atendimento ao cliente (gratuita):
800 814 566 portugal@kingfisherservice.co.uk
**Para consultar manuais de instruções online,
visite www.kingfisher.com/products**

