

5059340169477
CLOV70

COOKETM
& LEWIS

V11220 BX220IM



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.

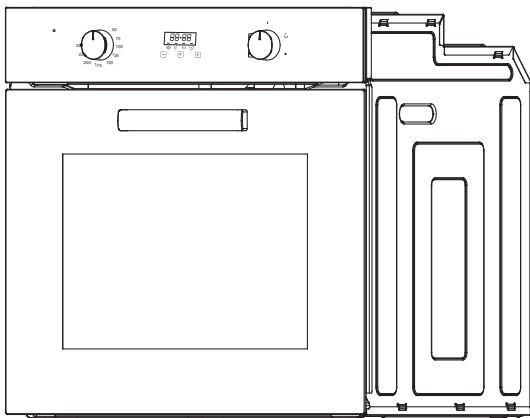
FR IMPORTANT - Lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.

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

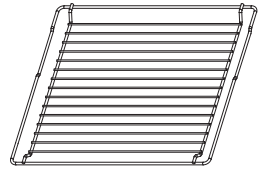
RO IMPORTANT - Vă rugăm să citiți cu atenție ghidul de siguranță separat înainte de utilizare.

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

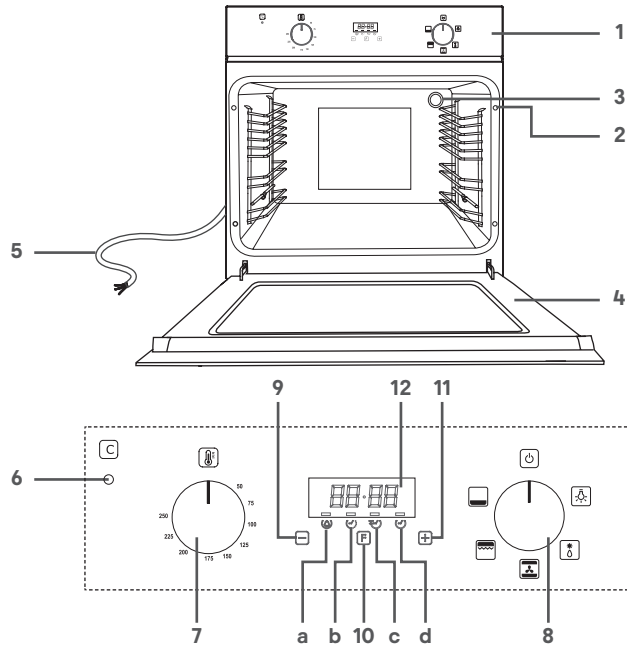


[03] x 4



[04] x 4

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



- 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

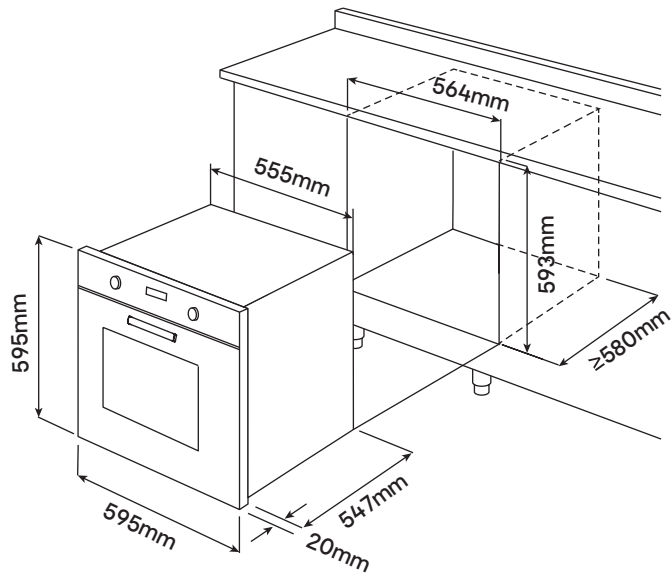
RO Instalare

ES Instalación

PT Instalação

6

01



02

EN Upper vent

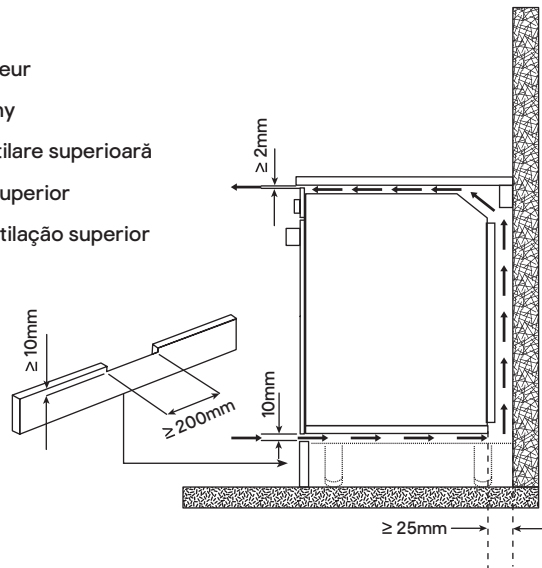
FR Évent supérieur

PL Nawiew górny

RO Gură de ventilare superioară

ES Ventilación superior

PT Saída de ventilação superior





EN Installation

FR Installation

PL Instalacja

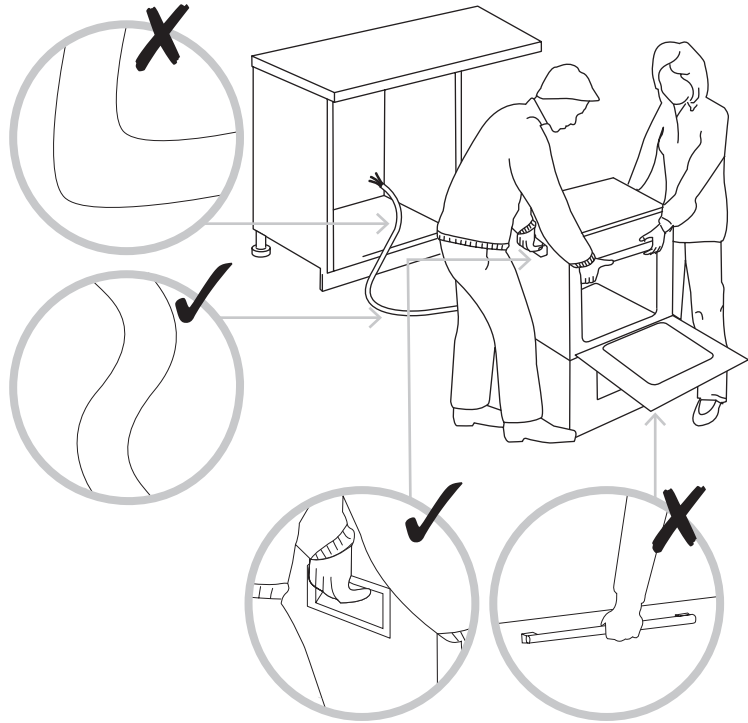
RO Instalare

ES Instalación

PT Instalação

7

03



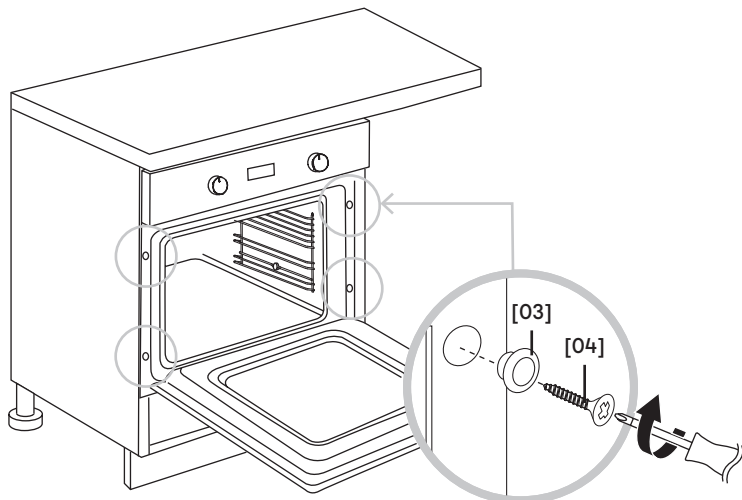
04



[03] x 4



[04] x 4





EN Installation

FR Installation

PL Instalacja

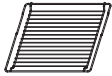
RO Instalare

ES Instalación

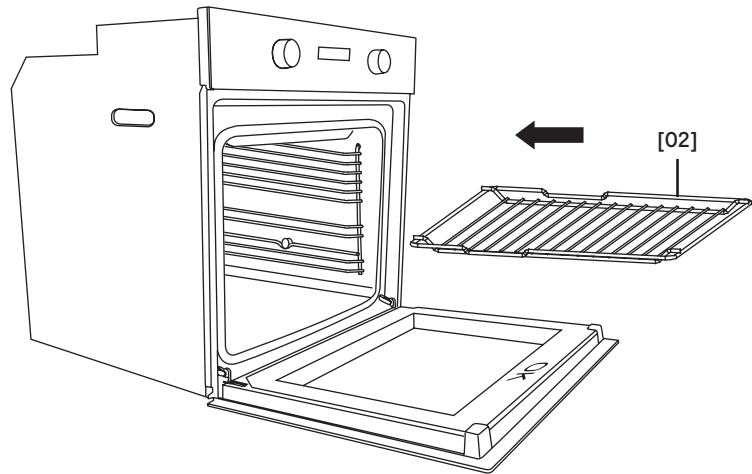
PT Instalação

8

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 odstępem 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:

Brazowy = 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 disjuncter 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 pokrętki 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 pokrętki 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

- Porneste 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	Combinăția 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.

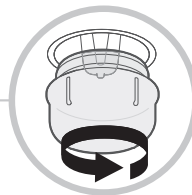
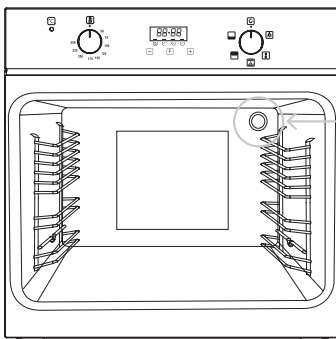
To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

- 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.

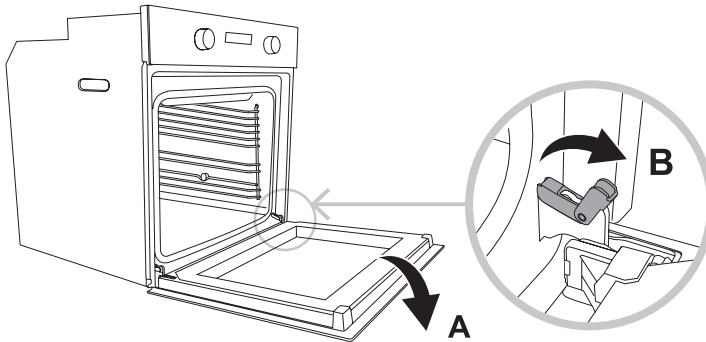


WARNING! Ensure that the appliance is switched off and completely cool before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock or burns.

Removing the Door From the Oven

To remove the door from the oven:

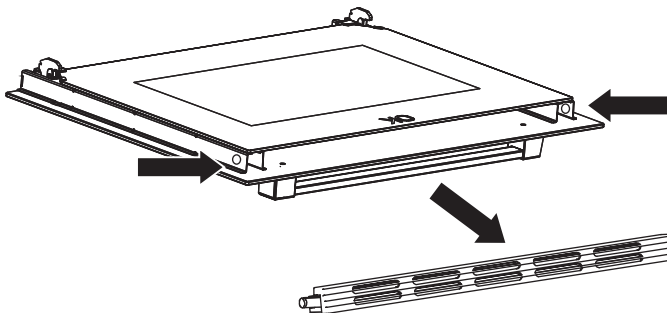
- Fully open the door to position "A".
- Pull back the hinge locks to position "B".
- Close the door to about 45°.
- Carefully lift the door upwards and outwards to remove it from the hinges.
- Place on a soft surface to avoid scratching.
- After cleaning, replace the door in reverse order.



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.

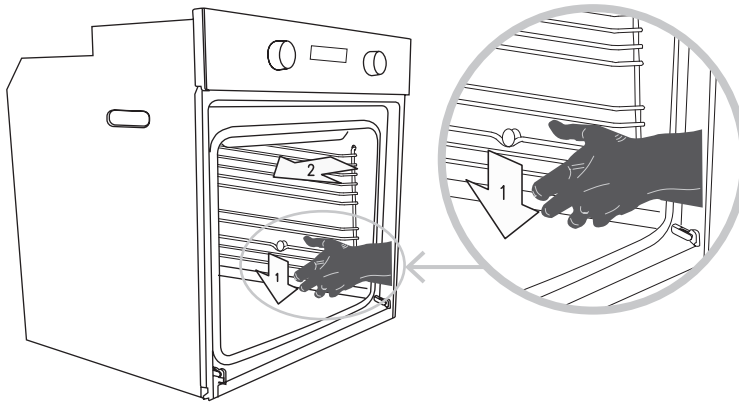




Removing the Side Racks for Cleaning.

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.

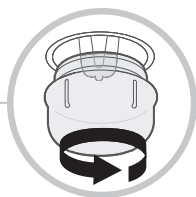
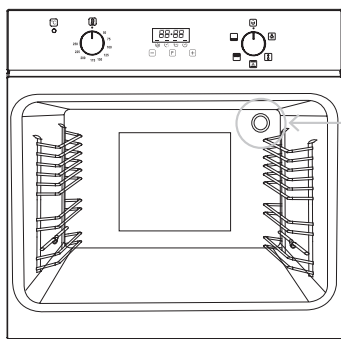
Pour prolonger la durée de vie du four, celui-ci doit être nettoyé fréquemment, en gardant à l'esprit qu'il convient de :

- 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.



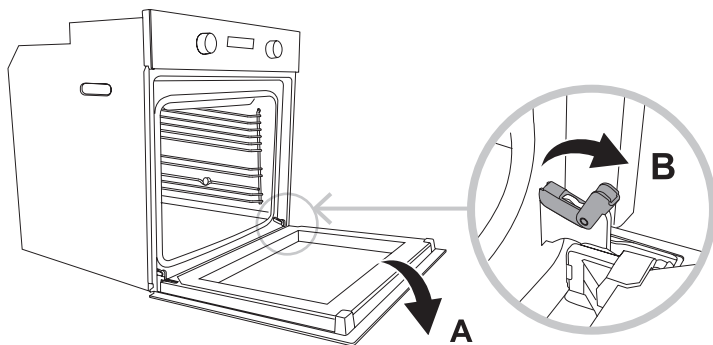
Type d'ampoule : Halogène G9,
haute température 300°C, 25W.

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.

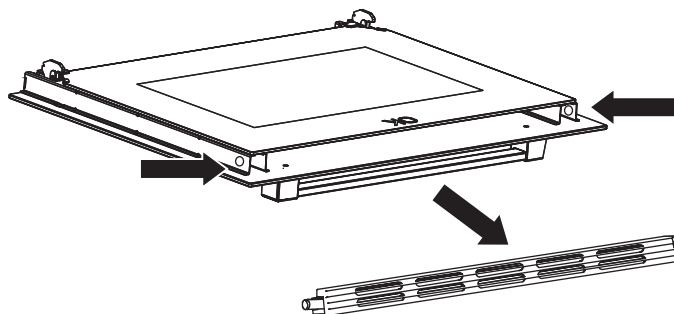




Démontage de la vitre arrière en vue du nettoyage

Pour retirer et nettoyer la vitre arrière :

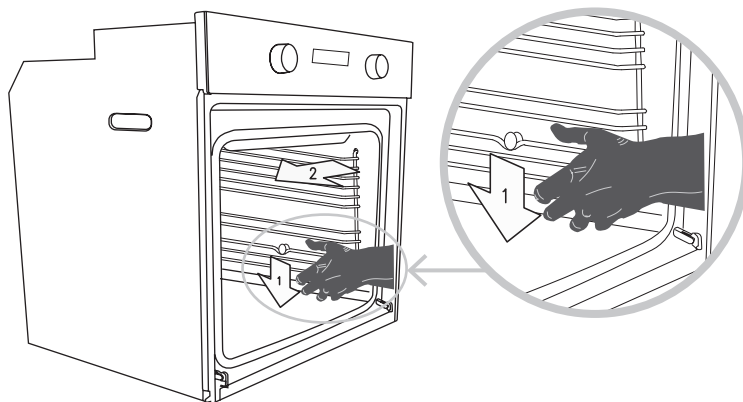
- Appuyer sur les deux côtés du cadre à l'endroit indiqué et retirer le cache supérieur.
- Soulever avec précaution la vitre pour la dégager du cadre.
- La placer sur une surface souple pour éviter de la rayer.
- Après nettoyage, remonter la vitre dans l'ordre inverse.



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.

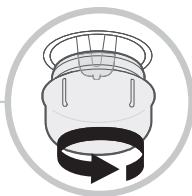
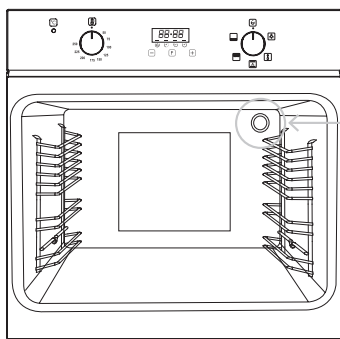
W celu wydłużenia okresu eksploatacji piekarnika należy go często czyścić, pamiętając o tym, aby:

- 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.



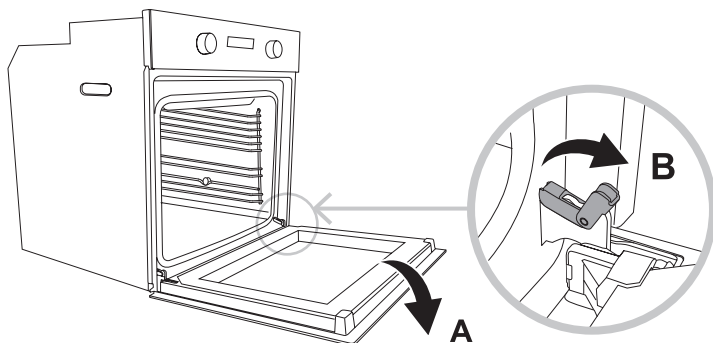
Typ żarówki: Żarówka halogenowa G9 odporna na wysokie temperatury do 300°C, 25W.

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.

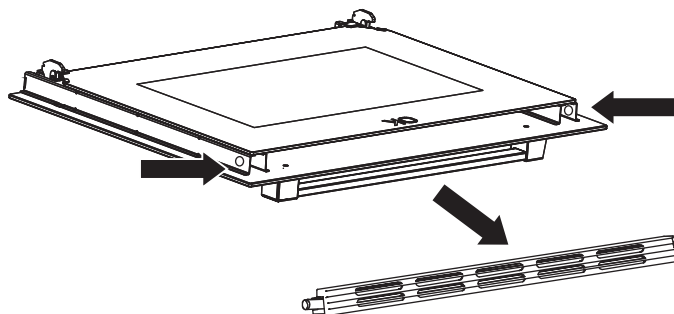




Wymowanie tylnego panelu szklanego w celu czyszczenia

Aby wymontować i wyczyścić tylny szklany panel:

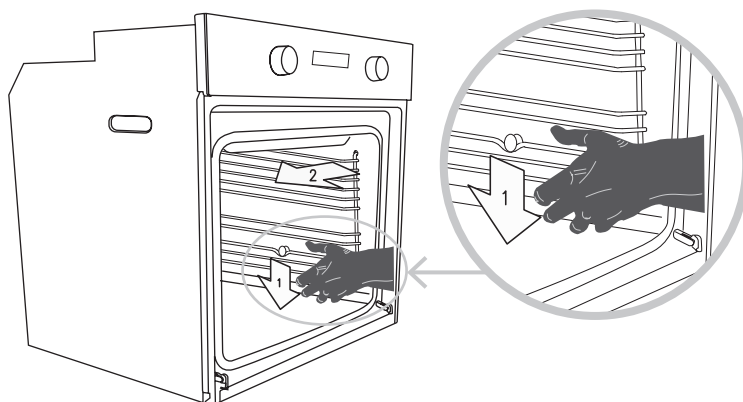
- Naciśnij ramę po obydwu stronach, w zaznaczonych miejscach, i zdejmij górną pokrywę.
- Ostrożnie wyjmij szybę z ramy.
- Połóż ją na miękkiej powierzchni, aby uniknąć zarysowania.
- Po wyczyszczeniu zamontuj ponownie w odwrotnej kolejności.



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.

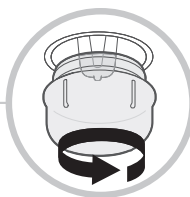
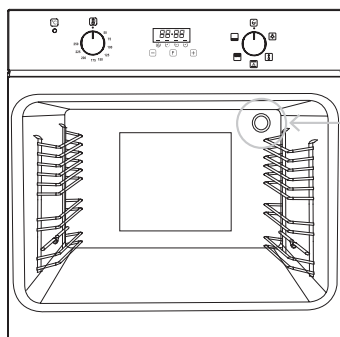
Pentru a extinde durata de viață a cuptorului dvs., acesta trebuie curățat frecvent, ținând cont de următoarele:

- 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.



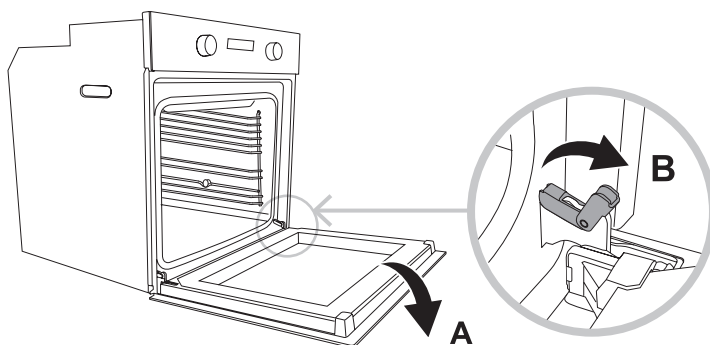
Tip de bec: G9 halogen,
temperatură înaltă 300°C,
25 W.

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.

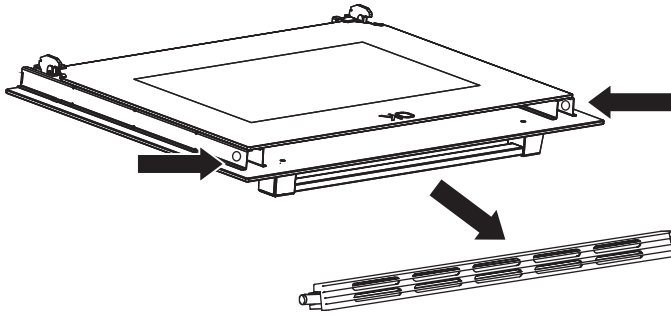




Demontarea sticlei din spate pentru curățare

Pentru a demonta și curăța geamul din spate:

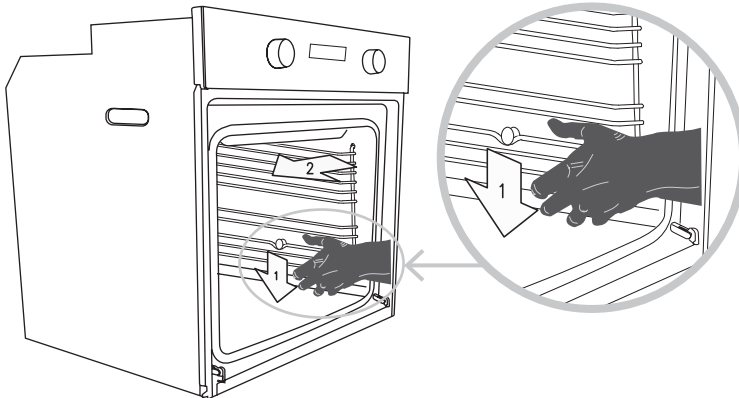
- Apasă pe cele două părți ale cadrului, unde este marcat, și scoate capacul superior.
- Ridică cu grijă sticla de pe cadru.
- Așaz-o pe o suprafață moale, pentru a evita zgărierea.
- După curățare, pune la loc geamul în ordine inversă.



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.

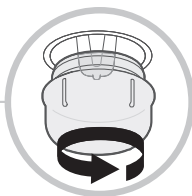
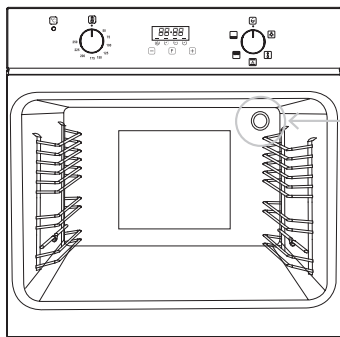
Para prolongar la vida útil del horno, debe limpiarlo con frecuencia, teniendo en cuenta lo siguiente:

- 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.



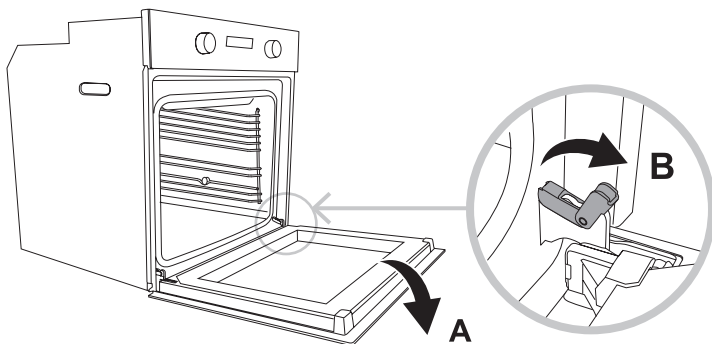
Tipo de bombilla: G9
halógena, alta temperatura
300 °C, 25 W.

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.

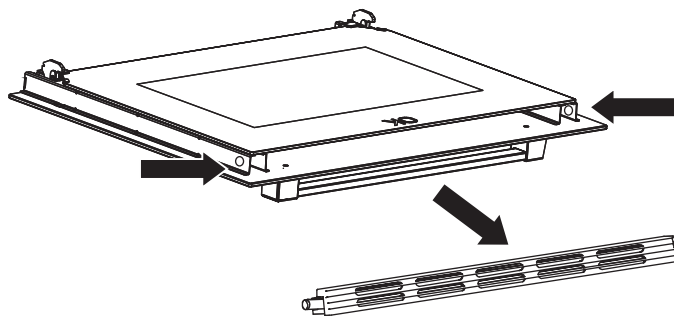




Desmontaje del cristal trasero para la limpieza

Para retirar y limpiar el cristal trasero:

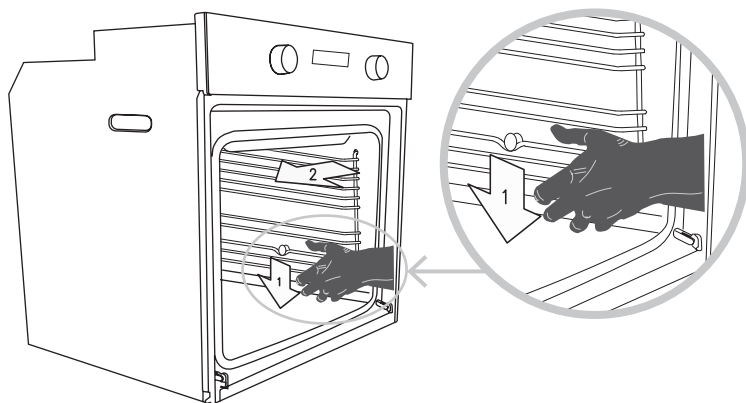
- Presione los dos lados del marco que están señalados y retire la cubierta superior.
- Levante el cristal con cuidado para separarlo del marco.
- Colóquelo sobre una superficie suave para evitar rayaduras.
- Tras la limpieza, vuelva a colocarlo en el orden inverso.



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.

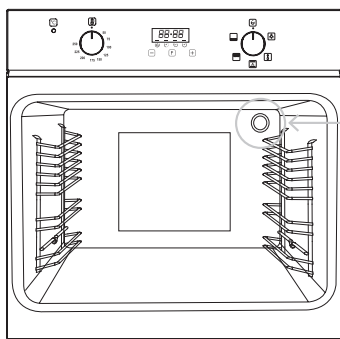
Para prolongar a vida útil do forno, este tem de ser limpo com frequência, tendo em atenção o seguinte:

- 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.



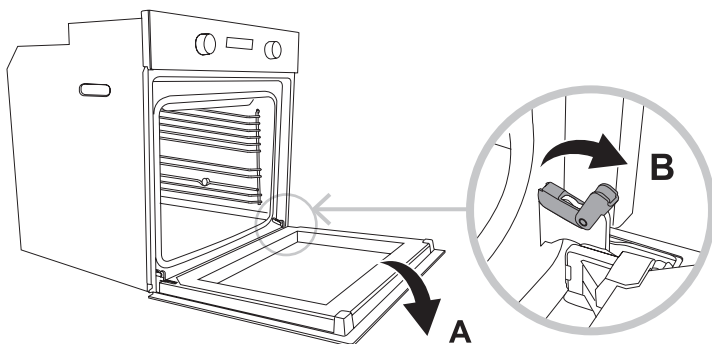
Tipo de lâmpada: Halógeno
G9, temperatura elevada
300 °C, 25 W.

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:

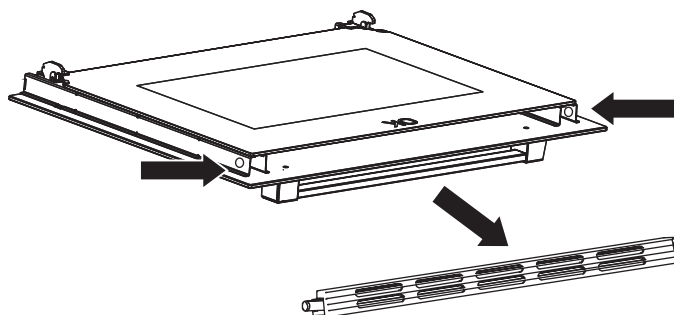
- Abra a porta completamente para a posição "A".
- Puxe para trás os travões das dobradiças para a posição "B".
- Feche a porta a cerca de 45°.
- Levante cuidadosamente a porta para cima e para fora para a retirar das dobradiças.
- Coloque sobre uma superfície macia para evitar riscos.
- Após a limpeza,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



Retirar o vidro traseiro para limpar

Para retirar e limpar o vidro traseiro:

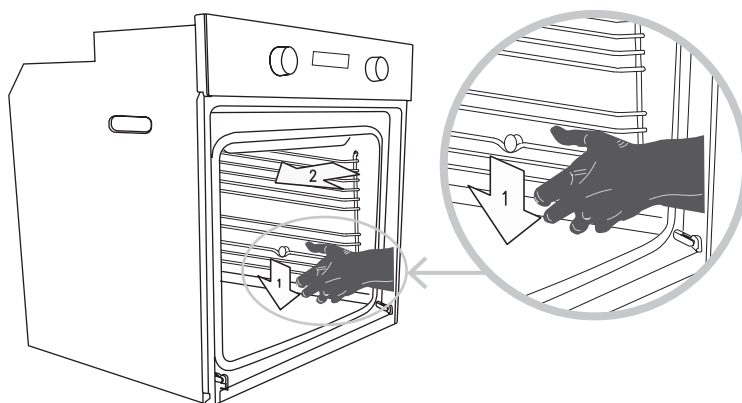
- Pressione os dois lados da estrutura onde assinalada e retire a tampa superior.
- Levante cuidadosamente o vidro da estrutura.
- Coloque sobre uma superfície macia para evitar riscos.
- Após a limpeza, volte a colocar pela ordem inversa.



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

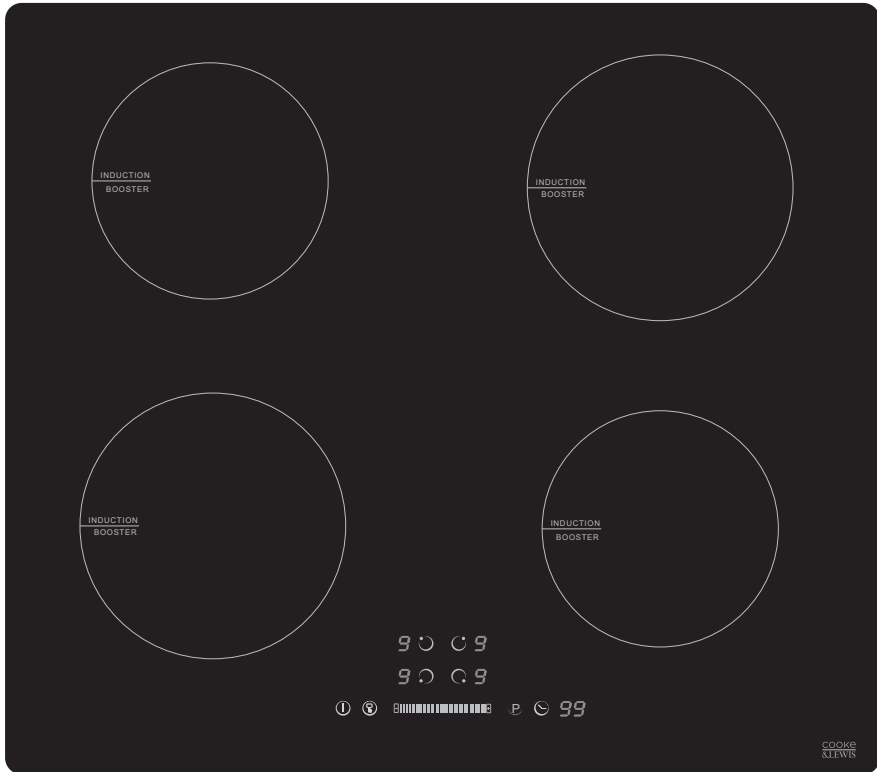
Línea de atención al cliente (número gratuito):
800 098 794 spain@kingfisherservice.com

**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**



3663602494362
CLIND60E

COOKETM
&LEWIS

V11220 BX220IM



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



Installation

04

FR	Installation	04
PL	Instalacja	04
RO	Instalare	04
ES	Instalación	04
PT	Instalação	04



Use

22

FR	Utilisation	27
PL	Użytkowanie	32
RO	Utilizare	37
ES	Uso	42
PT	Utilização	47



Care and Maintenance

52

FR	Entretien et Maintenance	54
PL	Czyszczenie i konserwacja	56
RO	Îngrijire și întreținere	58
ES	Cuidado y mantenimiento	60
PT	Cuidados e manutenção	62



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

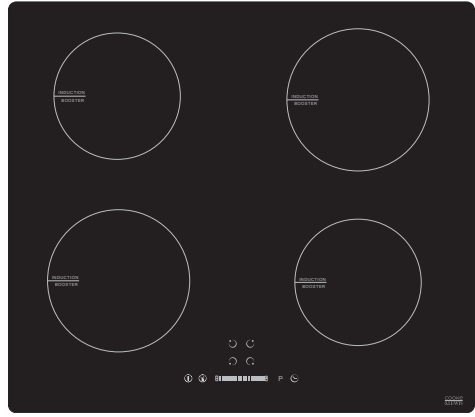
FR IMPORTANT - veuillez lire attentivement le guide de sécurité avant utilisation.

PL WAŻNE - Przed użyciem należy się uważnie zapoznać z dołączonymi oddzielnie informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa.

RO IMPORTANT - Citiți cu atenție ghidul separat privind siguranța înainte de utilizarea produsului.

ES IMPORTANTE - Lea atentamente la guía de seguridad antes del uso.

PT IMPORTANTE - Leia com atenção o guia de segurança em separado antes da utilização.



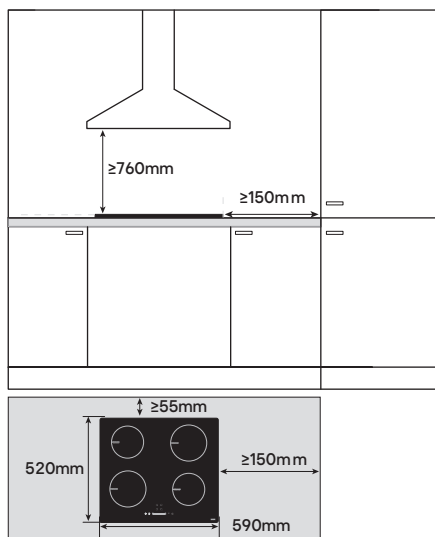
[01] x 1



[02] x 1



01



EN CAUTION! Before drilling it is extremely important to check the wall for hidden pipes, electrical cables etc using an appropriate detection device.

WARNING: Good ventilation is required around the appliance for easier dissipation of heat and low power consumption. Sufficient clearance is required around the appliance. The safety distance between the induction hob and any cupboard above the hotplate should be at least 760mm.

FR ATTENTION! Avant de percer, il est extrêmement important de vérifier si des tuyaux, des câbles électriques, etc., sont dissimulés dans le mur en utilisant un appareil de détection approprié.

AVERTISSEMENT: Une bonne ventilation est nécessaire autour de l'appareil pour faciliter la dispersion de la chaleur et une faible consommation d'énergie. Un espace suffisant est nécessaire autour de l'appareil. La distance de sécurité entre la plaque de cuisson à induction et le placard situé au-dessus de la plaque chauffante doit être d'au moins 760 mm.

PL UWAGA! Przed rozpoczęciem wiercenia niezwykle ważne jest, aby sprawdzić ścianę pod kątem ukrytych rur, przewodów elektrycznych itp., używając odpowiedniego urządzenia do ich wykrywania.

OSTRZEŻENIE: Otoczenie urządzenia wymaga dobrej wentylacji, która ułatwia rozpraszanie ciepła i przyczynia się do niskiego zużycia energii. Wokół urządzenia należy pozostawić wystarczająco dużo wolnej przestrzeni. Odległość bezpieczeństwa między płytą indukcyjną a dowolną szafką zawieszoną nad powierzchnią grzewczą powinna wynosić co najmniej 760 mm.

RO ATENȚIE! Înainte de găurirea peretelui, este extrem de important să verificați peretele, pentru a depista țevile, cablurile electrice sau alte elemente ascunse, utilizând un dispozitiv adecvat de detectare.

AVERTISMENT: Este necesară o bună ventilare a aparatului pentru disiparea mai ușoară a căldurii și un consum scăzut de electricitate. Este necesar loc liber suficient în jurul aparatului. Distanța de siguranță între plita cu inducție și dulapurile de deasupra plitei trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



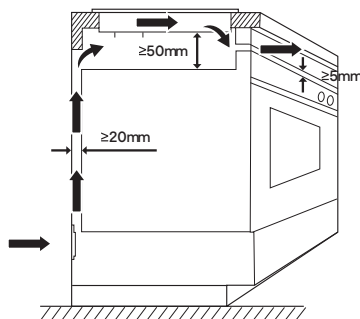
ES PRECAUCIÓN: Antes de realizar perforaciones, es extremadamente importante comprobar que no haya tuberías, cables eléctricos, etc., ocultos en la pared mediante un dispositivo de detección adecuado.

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. La distancia de seguridad entre la placa de inducción y cualquier armario situado por encima de ella debe ser de al menos 760 mm.

PT CUIDADO! Antes de perfurar, é extremamente importante utilizar um dispositivo de deteção adequado para verificar se existem tubos, cabos elétricos, entre outros, escondidos na parede.

AVISO: 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 existir espaço suficiente em torno do aparelho. A distância de segurança entre a placa de indução e qualquer armário por cima da placa deve ser de, pelo menos, 760 mm.

02



EN The induction hob must be well ventilated and the air inlet and outlet must not be blocked. Ensure you select a heat-resistant work surface to mount the induction hob.

FR La plaque de cuisson à induction doit être bien ventilée ; l'entrée et la sortie d'air ne doivent pas être bloquées. S'assurer de choisir une surface de travail résistante à la chaleur pour le montage de la plaque de cuisson à induction.

PL Płyta indukcyjna musi być dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie mogą być zablokowane. Do montażu płyty indukcyjnej należy wybrać powierzchnię roboczą odporną na wysoką temperaturę.

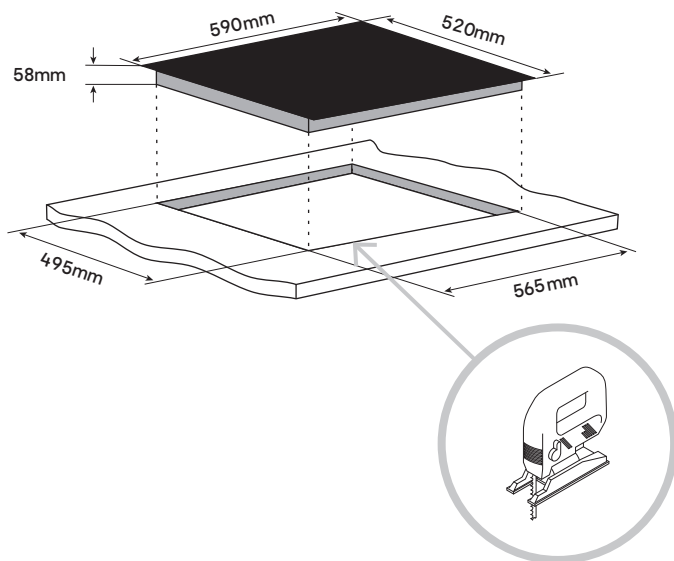
RO Plita cu inducție trebuie ventilată corespunzător și admisia și evacuarea de aer nu trebuie să fie obturate. Asigurați-vă că alegeți o suprafață de lucru rezistentă la temperaturi înalte pentru montarea plitei cu inducție.

ES La placa de inducción debe tener una buena ventilación, y la entrada y salida de aire no deben estar bloqueadas. Asegúrese de seleccionar una superficie resistente al calor para montar la placa de inducción.

PT A placa de indução deve ter uma boa ventilação e a entrada e a saída de ar não podem estar bloqueadas. Certifique-se de que seleciona uma superfície de trabalho resistente ao calor para montar a placa de indução.



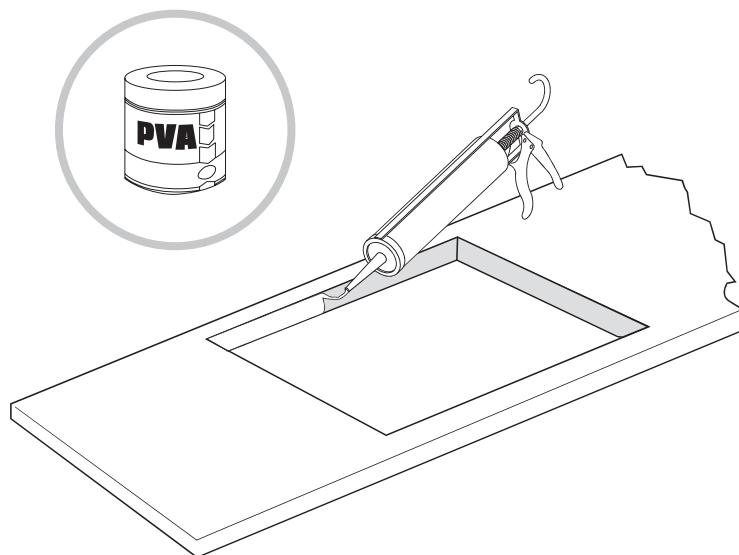
03



- EN** Cut an aperture in the worktop using a jigsaw as shown. The worktop should be at least 30mm 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. Le plan de travail doit être d'au moins 30 mm d'épaisseur et être fabriqué à partir d'un matériau résistant à la chaleur.
- PL** Za pomocą wyrzynarki wyciąć otwór w blacie w sposób pokazany na rysunku. Blat powinien mieć co najmniej 30 mm grubości i być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- RO** Tăiați o deschizătură în blat cu ajutorul unui ferăstrău mecanic, după cum este indicat. Blatul trebuie să aibă o grosime de cel puțin 30 mm și să fie fabricat dintr-un material rezistent la căldură.
- ES** Corte una abertura en la encimera con una sierra de calar tal y como se indica. 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.



04



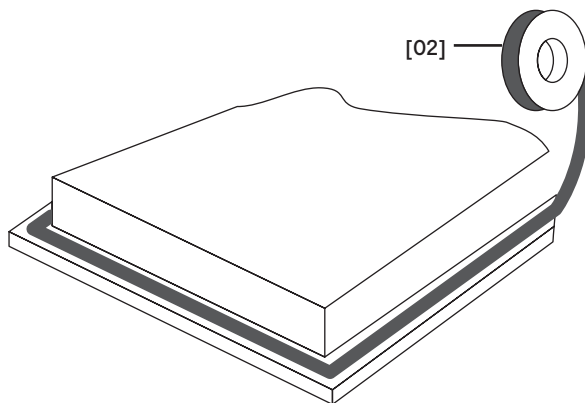
- EN** Seal the cut edge of the worktop using silicone sealant or PVA adhesive.
IMPORTANT: Ensure that either product is fully cured as per the manufacturers instructions before you commence installation of the hob. This hob **MUST NOT** be sealed into the worktop.
- FR** Sceller le bord découpé du plan de travail à l'aide d'un joint en silicone ou de l'adhésif PVA.
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 dans le plan de travail.
- PL** Krawędź wycięcia blatu uszczelnić za pomocą silikonowego uszczelniacza lub kleju PVA.
WAŻNE: Przed rozpoczęciem montażu płyty należy się upewnić, że produkt całkowicie wysycha, zgodnie z instrukcjami producenta. Ta płyta **NIE MOŻE** zostać przyklejona do blatu.
- RO** Etanșați marginea tăiată a blatului cu agent de etanșare cu silicon sau adeziv PVA.
IMPORTANT: Asigurați-vă că produsele de etanșare sunt complet întărite în conformitate cu instrucțiunile fabricanților înainte de a începe instalarea plitei. Această plită **NU TREBUIE** 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 conforme a las instrucciones del fabricante antes de iniciar la instalación de la placa. Esta placa **NO DEBE** sellarse 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, seguindo as instruções do fabricante, antes de iniciar a instalação da placa. Esta placa **NÃO DEVE** ser vedada à bancada.



05



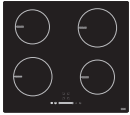
[02] x 1



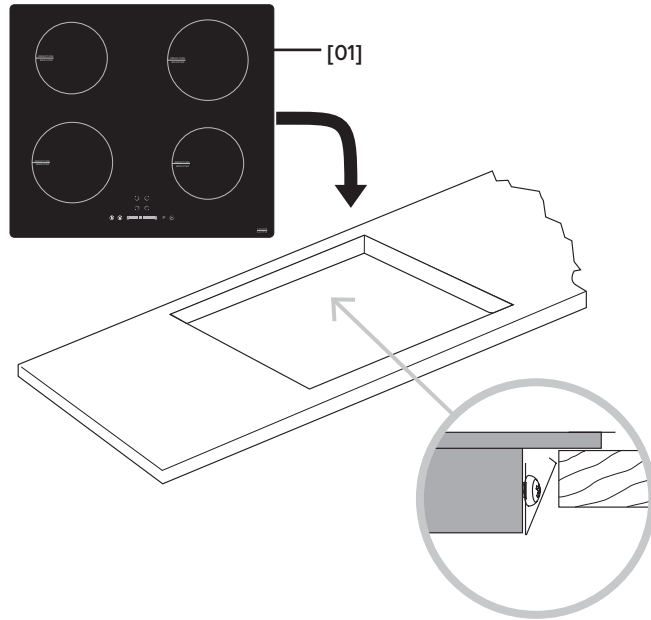
- EN** Stretch out and stick the supplied tape along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap. Trim off any excess tape and dispose of it.
- FR** Étirer et coller la bande fournie sur tout le rebord inférieur de la plaque de cuisson, en assurant le chevauchement des extrémités. Couper l'excédent de bande et le jeter.
- PL** Rozciągnąć dołączoną taśmę i przykleić ją wzdłuż dolnej krawędzi płyty, tak aby końce nachodziły na siebie. Odciąć i wyrzucić nadmiar taśmy.
- RO** Desfaceți și lipiți banda furnizată de-a lungul marginii inferioare a plitei, asigurându-vă că se suprapun capetele. Îndepărtați excesul de bandă și aruncați-o.
- ES** Estire y pegue la cinta suministrada a lo largo del borde inferior de la placa, asegurándose de que los extremos se superponen. Recorte y deseche el exceso de cinta.
- PT** Estique e cole a fita fornecida ao longo da extremidade da placa, certificando-se de que as extremidades ficam sobrepostas. Corte a fita em excesso e elimine-a.



06



[01] x 1



- EN** Once the worktop edge has cured, and the tape is fitted, position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge.
- FR** Une fois que le rebord du plan de travail est sec et que la bande est retirée, positionner la plaque de cuisson dans la découpe du plan de travail. Exercer une légère pression vers le bas sur la plaque de cuisson pour l'enfoncer dans le plan afin d'assurer une bonne étanchéité autour du rebord extérieur.
- PL** Po wyschnięciu krawędzi blatu i przyklejeniu taśmy umieścić płytę w wycięciu w blacie. Delikatnie docisnąć płytę w dół, aby umieścić ją w blacie, zapewniając dobre uszczelnienie wokół krawędzi zewnętrznej.
- RO** După întărirea marginii blatului și fixarea benzii, poziționați plita în secțiunea decupată din blat. Presați ușor plita în jos pentru a o fixa în blat, asigurând o bună etanșare în jurul marginii exterioare.
- 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. Aplique una suave presión hacia abajo sobre la placa para encajarla en la encimera y asegurar la debida estanquidad alrededor del borde exterior.
- PT** Após a extremidade da bancada estar seca e a fita aplicada, posicione a placa encaixando-a no corte existente na bancada. Aplique uma ligeira pressão na placa, no sentido descendente, para que a mesma fique introduzida na bancada, certificando-se de que existe uma boa vedação em torno da extremidade exterior.



EN Caution

- The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob must not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- Do not attempt to dismantle the appliance, there are no user servicable parts inside.
- At the end of its life, the appliance should not be disposed of in household waste; contact your Local Authority for guidance.
- This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
- Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
 1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate.
 3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.
- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.
- When you have installed the hob, make sure that:
 1. The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
 2. There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
 3. If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
 4. The isolating switch is easily accessible by the customer.
 5. The hob should be fixed into the worktop using the fixing brackets and sealing tape supplied with the appliance. Do not use silicone sealant or PVA to secure the hob. Doing so will prevent an engineer removing the appliance to facilitate a repair.



General

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 3mm 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 plug and power cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a safety hazard.

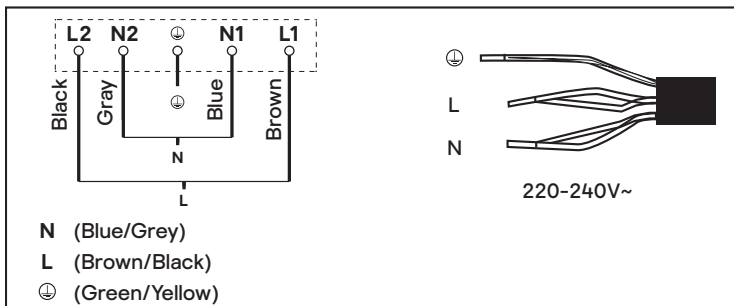
WARNING: This is a Class I appliance and MUST be earthed.

This appliance is supplied with a 5 core mains cable coloured as follows:

Brown and Black = L or Live

Blue and Grey = N or Neutral

Green and Yellow = E or Earth 



Connect this appliance directly to the mains consumer unit using a 32 Amp Residual Current Device (RCD).

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 Attention

- La plaque de cuisson à induction doit être installée par un personnel qualifié ou des techniciens. Ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
 - La plaque de cuisson ne doit pas être directement installée au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électriques de la plaque.
 - Ne pas essayer de démonter l'appareil, il ne contient aucune pièce réparable.
 - À la fin de sa vie, l'appareil ne doit pas être jeté dans les déchets ménagers ; contacter les autorités locales pour obtenir des conseils.
 - Cette plaque de cuisson ne doit être raccordée à l'alimentation électrique que par une personne dûment qualifiée.
 - Avant de connecter la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, vérifier que :
 1. le système de câblage de la maison est adapté à la puissance de la plaque de cuisson ;
 2. la tension correspond à la valeur donnée sur la plaque signalétique ;
 3. les sections de câble d'alimentation peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
 - Pour connecter la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent causer une surchauffe et un incendie.
 - Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de pièces chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse à aucun moment les 75°C.
 - La surface de travail est à l'équerre et à niveau, et aucun élément structurel ne compromet les besoins en espace.
 - La surface de travail est conçue à partir d'un matériau résistant à la chaleur.
 - Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement.
 - L'installation devra être conforme à toutes les exigences en matière d'autorisation et aux normes et règlements applicables.
- Un sectionneur, permettant une déconnexion totale de l'alimentation secteur, est incorporé dans le câblage permanent. Il est monté et disposé conformément aux règles et réglementations locales relatives au câblage. Le sectionneur doit être homologué et fournir un écart de séparation entre les contacts de 3 mm pour tous les pôles (ou tous les conducteurs actifs [phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
 - Le sectionneur sera facilement accessible par le client une fois la plaque de cuisson installée.
 - Consulter les autorités locales de construction et les réglementations en cas de doute au sujet de l'installation.
 - Utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que des carreaux en céramique) pour le mur entourant la plaque de cuisson.
 - Une fois la plaque de cuisson installée, s'assurer que :
 1. le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placards ou les tiroirs ;
 2. il y a suffisamment de débit d'air frais entre l'extérieur des éléments de cuisine et la base de la plaque de cuisson ;
 3. si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée en dessous de la base de la plaque de cuisson ;
 4. le sectionneur est facilement accessible par le client.
 5. Il convient de fixer la plaque de cuisson dans le plan de travail à l'aide des supports de fixation et du ruban d'étanchéité fournis avec l'appareil. Ne pas utiliser de produit d'étanchéité en silicone ou de PVA pour fixer la plaque de cuisson. Ainsi, le technicien n'aura pas à retirer l'appareil pour en faciliter la réparation.



Généralités

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 la présence de dommages sur la fiche secteur et le cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque pour la sécurité.

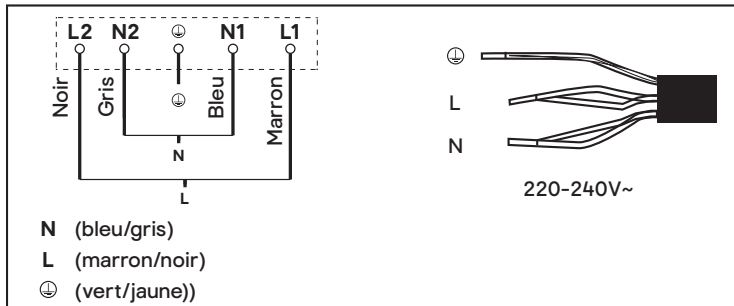
AVERTISSEMENT : Il s'agit d'un appareil de Classe I. Il DOIT être raccordé à la terre.

Cet appareil est livré avec un câble secteur à 5 conducteurs présentant les couleurs suivantes :

Marron et noir = L ou Phase

Bleu et gris = N ou Neutre

Vert et Jaune = E ou Terre ⊕



Brancher l'appareil directement au tableau électrique principal à l'aide d'un dispositif à courant résiduel (RCD) de 32A.

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, contacter le service client (voir la fin de la section Entretien et maintenance pour plus de détails).



PL Przestroga

- Indukcyjna płyta grzewcza musi zostać zamontowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nie wolno wykonywać tej czynności samodzielnie.
- Nie wolno montować płyty bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elementy elektroniczne płyty.
- Nie należy podejmować prób demontażu urządzenia. W jego wnętrzu nie ma żadnych części wymagających serwisowania przez użytkownika.
- Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie powinno się wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem w celu uzyskania informacji w tym zakresie.
- Płyta może zostać podłączona do źródła zasilania sieciowego tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Przed podłączeniem płyty do źródła zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:
 1. domowa instalacja elektryczna jest przystosowana do poboru mocy płyty,
 2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej,
 3. przekroje przewodów zasilania są odporne na obciążenia wyszczególnione na tabliczce znamionowej.
- Do podłączenia płyty grzewczej do sieciowego źródła zasilania nie należy używać łączników, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.
- Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być tak ustawiony, aby jego temperatura w żadnym momencie nie przekraczała 75°C.
- Powierzchnia robocza jest równa i ma kwadratowy kształt, a żadne elementy konstrukcyjne nie mają szczególnych wymagań przestrzennych.
- Powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na wysokie temperatury.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad piekarnikiem, jest w nim wbudowany wentylator chłodzący.
- Montaż musi być zgodny z wszelkimi wymaganiami dotyczącymi odstępów, a także ze stosownymi normami i przepisami.
- W stałe okablowanie jest wmontowany odpowiedni odłącznik umożliwiający całkowite odłączenie od sieciowego źródła zasilania. Jego sposób montażu i ustawienie są zgodne z lokalnymi przepisami w zakresie okablowania. Odłącznik musi mieć odpowiedni atest, a także zapewniać co najmniej 3 mm odstępu na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych [fazowych] przewodnikach, o ile lokalne przepisy dotyczące okablowania zezwalają na tego typu odstępstwo).
- Odłącznik izolacyjny powinien być łatwo dostępny dla użytkownika zamontowanej płyty.
- W przypadku wątpliwości dotyczących montażu należy skonsultować się z administracją budynku i lokalnymi władzami.
- Na powierzchniach ścian otaczających płytę należy stosować odporne na wysoką temperaturę i łatwe w czyszczeniu wykończenia (np. płytki ceramiczne).
- Po zamontowaniu płyty należy się upewnić, że:
 1. Przewód zasilania nie jest zastąpiony przez drzwi szafki ani szuflady.
 2. Istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
 3. Jeśli płyta grzewcza jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty znajduje się zabezpieczenie termiczne.
 4. Odłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.
 5. Płyta powinna być zamocowana do blatu za pomocą uchwytów mocujących i taśmy uszczelniającej dołączonej do urządzenia. Do mocowania płyty nie należy używać silikonowego uszczelnacza ani kleju PVA. Ich zastosowanie uniemożliwi serwisantowi wymontowanie w celu ułatwienia naprawy..



Informacje ogólne

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 odstępie 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 przygnieciony.

Należy regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód zasilania pod kątem uszkodzeń. Jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilania, powinien on zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń bezpieczeństwa.

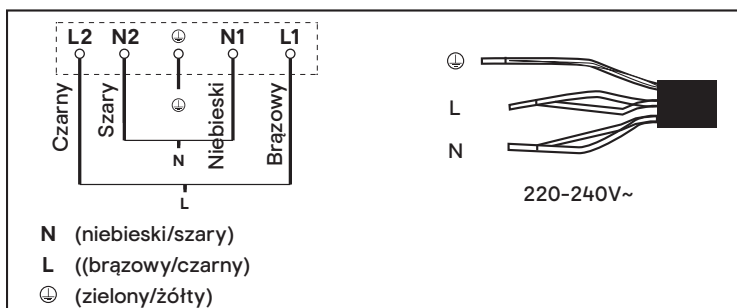
OSTRZEŻENIE: Jest to urządzenie klasy I i MUSI być uziemione.

Urządzenie jest dostarczane z 5-żyłowym przewodem zasilania sieciowego o następujących kolorach:

Brązowy i czarny = L lub pod napięciem

Niebieski i szary = N lub neutralny (⊕)

Zielono-żółty = E lub uziemienie



Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do rozdzielnicę poprzez wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD) o natężeniu 32A.

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 używać urządzenia i skontaktować się z działem obsługi klienta. Więcej szczegółowych informacji znajduje się na końcu części Konserwacja i utrzymanie.



RO Atenție

- Plita cu inducție trebuie montată de către personal sau tehnicieni calificați. Nu realizați această operațiune singuri.
 - Plita nu trebuie montată direct deasupra mașinii de spălat vase, frigiderului, congelatorului, mașinii de spălat sau uscat rufe, deoarece umiditatea poate afecta componentele electronice ale plitei.
 - Nu încercați să dezasamblați aparatul, în interior nu există piese care pot fi reparate de către utilizator.
 - La sfârșitul duratei de viață, aparatul nu trebuie eliminat împreună cu gunoiul menajer; contactați autoritatea locală pentru sfaturi.
 - Plita trebuie conectată la sursa de alimentare numai de către o persoană calificată corespunzător.
 - Înainte de conectarea plitei la sursa de alimentare, verificați dacă:
 1. sistemul electric din locuință este adecvat pentru puterea utilizată de plită.
 2. tensiunea corespunde valorii oferite pe plăcuța de identificare.
 3. segmentele cablului sursei de alimentare pot suporta sarcina specificată pe plăcuța de identificare.
 - Pentru a conecta plita la sursa de alimentare, nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de derivație, deoarece pot cauza supraîncălzire și incendiu.
 - Cablul sursei de alimentare nu trebuie să atingă nicio piesă incinsă și trebuie poziționat astfel încât temperatura sa să nu depășească niciodată 75 °C.
 - Suprafața de lucru este pătrată și uniformă și niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu.
 - Suprafața de lucru este fabricată dintr-un material rezistent la căldură.
 - Dacă plita este montată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator încorporat.
 - Montarea va respecta toate cerințele de respectare a spațiului liber și standardele și reglementările aplicabile.
- În cablajul permanent este încorporat un separator care oferă o deconectare totală de la sursa de alimentare, montat și poziționat conform regulilor și reglementărilor de cablare locale. Separatorul trebuie să fie unul aprobat și să ofere o separare între contacte de cel puțin 3 mm între toți polii (sau între toți conductorii [fază] activi dacă regulile de cablare locale permit varierea cerințelor).
 - Separatorul va fi ușor accesibil clientului, cu plita montată.
 - Consultați autoritățile locale din construcții și deciziile organelor locale dacă aveți dubii privind montarea.
 - Utilizați finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (precum plăci ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.
 - După ce ați montat plita, asigurați-vă că:
 1. Cablul sursei de alimentare nu este accesibil prin intermediul ușilor și sertarelor dulapului.
 2. Există un flux de aer adecvat dinspre exteriorul dulapurilor către baza plitei.
 3. Dacă plita este montată deasupra unui sertar sau dulap, se instalează o protecție termică sub baza plitei.
 4. Separatorul este ușor accesibil de către client.
 5. Plita trebuie fixată în blat utilizând consolele de fixare și banda de etanșare furnizate cu aparatul. Nu utilizați agent de etanșare din silicon sau PVA pentru a fixa plita. În caz contrar, veți împiedica scoaterea aparatului de către un inginer pentru efectuarea de reparații.



General

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.

Fișa de rețea și cablul de alimentare trebuie verificate în mod regulat, pentru a identifica eventualele deteriorări. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de către producător, agentul de service sau persoane cu un nivel de calificare similar pentru evita o situație periculoasă.

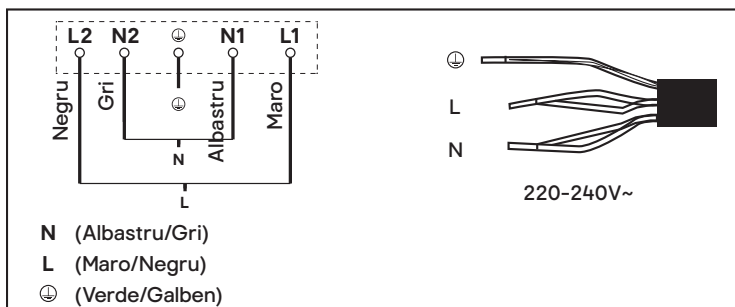
AVERTISMENT: Acesta este un aparat Clasa I și TREBUIE împământat.

Acest aparat este echipat cu un cablu de alimentare cu 5 fire, colorate după cum urmează:

Maro și negru = L sau fază

Albastru și gri = N sau nul \oplus

Verde și galben = E sau împământare



Conectează acest aparat direct la panoul electric principal, utilizând un dispozitiv de protecție la curent rezidual (RCD) de 32 A.

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 Serviciul clienți - a se vedea sfârșitul secțiunii Îngrijire și întreținere, pentru detalii.



ES Precaución

- La instalación de la placa de inducción debe quedar a cargo de personal o técnicos debidamente cualificados. Nunca realice la instalación por su cuenta.
 - La placa no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora ni secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
 - No intente desmontar el aparato; no hay piezas que el usuario pueda reparar en el interior.
 - Al final de su vida útil, el aparato no debe desecharse con la basura doméstica; póngase en contacto con el organismo local competente para recibir orientación.
 - La conexión de esta placa a la red de suministro eléctrico debe realizarla una persona debidamente cualificada.
 - Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:
 1. El sistema de cableado interno es adecuado para la energía consumida por la placa.
 2. La tensión coincide con el valor indicado en la placa de características.
 3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga indicada en la placa de características.
 - Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni ladrones, ya que pueden provocar sobrecalentamientos e incendios.
 - El cable de alimentación no debe tocar las partes calientes y debe colocarse de modo que su temperatura no sobrepase los 75 °C en ningún momento.
 - La superficie de trabajo es plana y está nivelada, y ninguno de los componentes estructurales interfiere con los requisitos de espacio.
 - La superficie de trabajo está fabricada en un material resistente al calor.
 - Si la placa está instalada encima de un horno, este tiene un ventilador integrado.
 - La instalación deberá cumplir con todos los requisitos de espacio libre y los estándares y normativas aplicables.
- Hay un interruptor de aislamiento adecuado que permite una desconexión completa de la red eléctrica incorporado en el cableado permanente, montado y colocado de conformidad con las normas y los reglamentos de cableado locales. El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y contar con 3 mm de entrehierro entre todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).
 - El interruptor automático debe quedar al alcance del cliente con la placa instalada.
 - En caso de duda respecto a la instalación, consulte la legislación vigente y las autoridades locales competentes en el ámbito de construcción.
 - Puede utilizar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como un revestimiento cerámico) para las superficies de las paredes que rodean la placa.
 - Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que:
 1. Sea imposible acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
 2. Haya una circulación adecuada de aire fresco desde el exterior del mobiliario hasta la base de la placa.
 3. Si la placa está instalada encima de un cajón o un armario, haya una barrera de protección térmica instalada debajo de la base de la placa.
 4. El interruptor de aislamiento es de fácil acceso para el cliente.
 5. La placa debe estar fijada a la encimera utilizando las correspondientes abrazaderas de fijación y la cinta de sellado suministradas con el aparato. No utilice sellador de silicona o PVA para fijar la placa. De hacerlo, impediría al técnico desmontar el aparato para facilitar las reparaciones.



General

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 correspondiente.

El cable no debe doblarse ni comprimirse.

Compruebe periódicamente el enchufe y el cable de alimentación en busca de daños. Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su distribuidor local u otro personal cualificado para evitar riesgos.

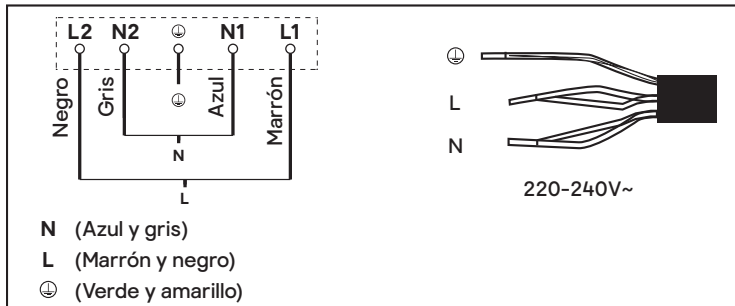
ADVERTENCIA: Este es un aparato de Clase I y DEBE conectarse a tierra.

Este aparato se suministra con un cable de alimentación de 5 hilos coloreados como sigue:

Marrón y negro = L o fase

Azul y gris = N o neutro ⊕

Verde y amarillo = E o tierra



Conecte este aparato directamente a la unidad de consumo de la red eléctrica mediante un dispositivo de corriente residual (RCD) de 32 amperios.

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 detenidamente 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 el servicio de atención al cliente; consulte los detalles al final de la sección Cuidado y mantenimiento.



PT Atenção:

- A placa de indução tem de ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Nunca realize a operação sozinho.
 - A placa não deve ser instalada diretamente por cima de uma máquina de lavar louça, um frigorífico, um congelador ou uma máquina de lavar ou secar roupa, pois a humidade poderá danificar o sistema eletrónico da placa.
 - Não tente desmontar o aparelho; não existem peças no interior passíveis de manutenção pelo utilizador.
 - No final da vida útil, o aparelho não deve ser eliminado juntamente com resíduos domésticos; entre em contacto com a sua autoridade local para obter instruções.
 - Esta placa deve ser ligada à rede elétrica apenas por pessoal devidamente qualificado.
 - Antes de ligar a placa à rede elétrica, certifique-se de que:
 1. A cablagem doméstica é adequada para a potência consumida pela placa.
 2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação.
 3. As secções do cabo de alimentação podem suportar a carga indicada na placa de classificação.
 - Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou extensões, uma vez que podem sobreaquecer e provocar um incêndio.
 - O cabo de alimentação não deve tocar em quaisquer peças quentes e deve ser posicionado de modo a que a respetiva temperatura não exceda os 75 °C.
 - A superfície de trabalho é quadrada e nivelada e não existem partes estruturais que interfiram com os requisitos de espaço.
 - A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor.
 - Se a placa estiver instalada sobre um forno, o forno tem um ventilador incorporado.
 - A instalação está em conformidade com todos os requisitos relativos a espaço e todas as normas e regulamentações aplicáveis.
- Está incorporado na cablagem permanente um seccionador adequado que efetua o desligamento total da rede elétrica. Este seccionador está montado e posicionado de forma a estar em conformidade com as regulamentações e regras relativas a cablagem locais. O seccionador deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contacto facultada por uma folga de ar de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos, caso as regras relativas a cablagem locais permitam esta variação dos requisitos).
 - O seccionador está facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
 - Consulta os estatutos e as autoridades locais do setor da construção caso tenha dúvidas relativas à instalação.
 - Utiliza acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como revestimento cerâmico) nas superfícies da parede em torno da placa.
 - Após instalar a placa, certifique-se de que:
 1. O cabo de alimentação não está acessível através das portas e gavetas dos armários.
 2. Existe um fluxo adequado de ar fresco oriundo do exterior dos móveis de cozinha que chega à base da placa.
 3. Se a placa for instalada sobre o espaço onde se encontra um armário ou uma gaveta, existe uma barreira de proteção térmica instalada sob a base da placa.
 4. O seccionador está facilmente acessível ao cliente.
 5. A placa deve estar fixada na bancada através dos suportes de fixação e da fita de vedação fornecidos com o aparelho. Não utilize vedante de silicone nem cola vinílica para fixar a placa. Tal evitará que um técnico tenha de remover o aparelho para facilitar as reparações.



Geral

A instalação tem de ser efetuada por uma pessoa competente ou 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

Este aparelho tem de ser ligado diretamente à rede elétrica através de um disjuntor omipolar 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 na tomada e no cabo elétrico. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este tem de ser substituído pelo fabricante, o seu fornecedor de serviços ou por uma pessoa qualificada de modo a evitar perigos de segurança.

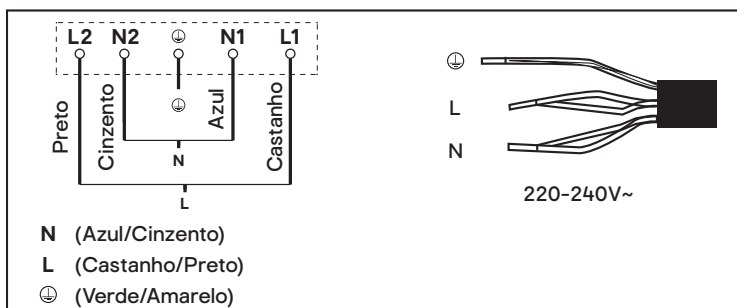
ATENÇÃO: Este é um aparelho de Classe I e TEM DE estar ligado à terra.

Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação de 5 núcleos, colorido da seguinte forma:

Castanho e preto = L ou ativo

Azul e cinzento = N ou neutro

Verde e amarelo = E ou terra ⊕



Ligue este aparelho diretamente à unidade de consumo da rede elétrica utilizando um disjuntor diferencial residual (DDR) de 32 amperes.

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.

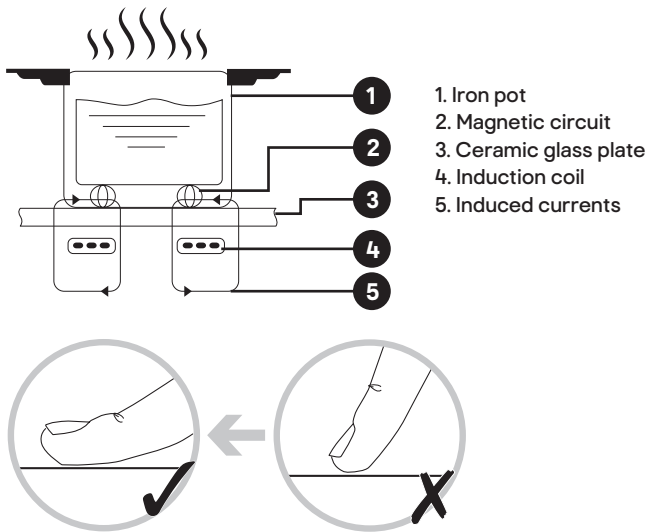


EN Before you start

When the power is switched on at the mains consumer unit, the buzzer will sound once, the number "8" will be displayed briefly on the control panel and go off.

Induction Cooking

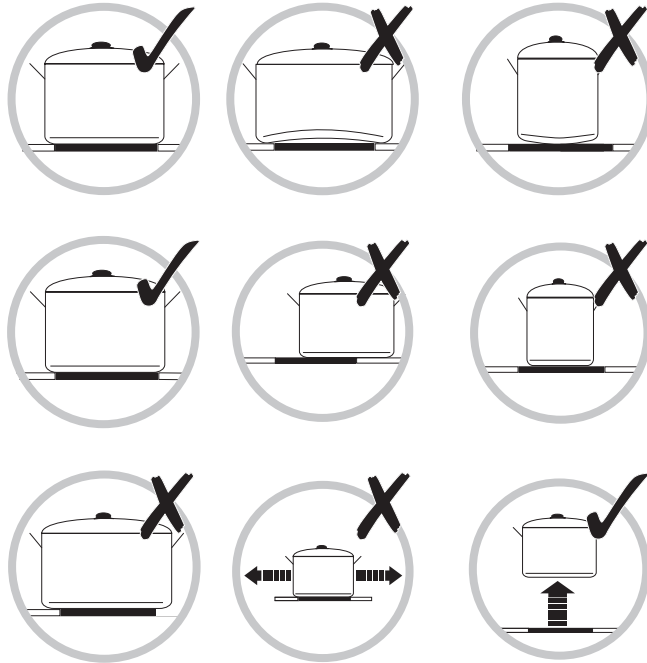
- Induction cooking is a safe, advanced and efficient cooking technology. It works by generating electromagnetic radiation in a suitable pan that then cooks the food. There is no direct heat from the glass, though the surface will get hot due to convection heating from the pan itself; this is perfectly normal.



Cookware

Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If it does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.
- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. You will get maximum efficiency by matching the pan size to the cooking zone and ensuring it is central. Small pans less than 14cm may not be detected.



IMPORTANT: Always lift pans off the cooking surface! Do not slide or drag to avoid damaging the glass.

Function & Settings

Protection from over-heating

When the built-in sensor detects an excessive temperature, the hob will be switched off automatically.

Residual heat indicator

WARNING: The display will show the letter “H” to indicate that the appliance is too hot to touch.

Auto shutdown

If you forget to switch off a cooking zone, the appliance will automatically shutdown after a certain time. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	The heating zone shuts down automatically after
1-3	6 hours
4-6	3 hours
7-8	2 hours
9	90 minutes



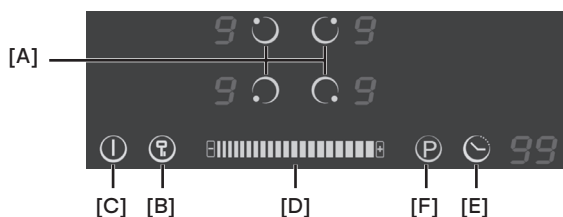
To minimise energy use always use the correct size pan for the cooking zone and use a lid.
The hob will automatically switch off after two minutes once the pan has been removed from the cooking zone.

Detection of Small Articles

If the hob detects an unsuitable pan or small article (e.g. cutlery, keys) on the cooking zone, it will automatically switch off after one minute.

WARNING: People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Touch sensitive keys



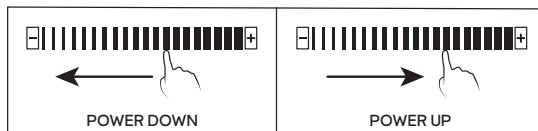
- | | |
|----------------------------------|--|
| A Cooking zone select key | D Power/Timer slider regulating key |
| B Child lock key | E Timer |
| C ON / OFF | F Boost control |

Using your induction hob

1. Touch the On/Off control . The hob will beep once and the zones will show “-” to indicate that standby mode.

NOTE: If you do not select a cooking zone and power level within one minute, the hob will switch off automatically.

2. Place a pan suitable for induction cooking on a cooking zone; ensure that the base of the pan and the cooking surface is clean and dry.
3. Choose the zone using and “0” will flash. If no power level is selected within 5 seconds, “-” will be displayed.
4. Select the output using the power control (D) from 0-9 and cooking commences. You can modify this any time during cooking.



Heating Zone	Normal Power	Boost Power
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W



Heating Zone	Normal Power	Boost Power
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

When you have finished cooking

1. Select the cooking zone
2. Alter the power output level (D) to zero.

NOTE: The hob will display "H" to show the cooking zone is too hot to touch.

This is due to the convection of heat generated in the pan transferring back to the cooking surface of the hob during use and is perfectly normal.

Important

The display will flash with and the selected power output if:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone
- the chosen pan is not suitable for induction cooking
- the pan is too small or not correctly centred on the zone

As a result the hob will automatically switch off after one minute.

Safety mode (Child lock)

You can lock the controls to prevent unintended use by children.

When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the key for 3 seconds when the hob is switched on and the display will show "Lo".

To unlock the controls

1. Touch and hold key for 3 seconds to unlock.
2. You can now start using your induction hob.
3. If you leave the hob locked and it switches off automatically, turn the hob back on using and unlock using for 3 seconds.

WARNING: When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except OFF which can still be used in an emergency.

Using the boost function

To activate

1. Select the cooking zone using
2. Press the boost key The zone indicator will show "P" and the power output increases to maximum.

To cancel

1. Select the cooking zone that has boost engaged.
2. Touch the power slider control (D) to choose the new power level.



NOTE: Pressing the boost key  again does not cancel this function.

During boost operation power output will revert to level 9 after five minutes to avoid overheating.

Using the timer





You can set the timer from 1-99 minutes and this can be used in two ways:

1. As an alarm that does not alter any of the cooking zones.
2. As an automatic switch off function to turn off one cooking zone.





NOTE: This function only operates on one zone at a time; other active zones will continue to operate as normal.


Using the timer as an alarm

NOTE: You can use the timer function independently of the cooking zones.

1. Switch on the hob using .
2. Select the cooking zone using  and the power level required.
3. When the indicator stops flashing, touch the timer key  and the timer will flash "10".
4. Touch the "+" or "-" keys once to increase or decrease one minute at a time.
5. Or touch and hold the "+" or "-" keys to increase or decrease ten minutes at a time. The timer will commence countdown and show the remaining time. The timer will beep for 30 seconds once completed.
6. To cancel the alarm press  then press "-" key until display shows "00".

Using the timer to switch off a cooking zone

1. Select the cooking zone using  and select the power required.
2. Before the indicator stops flashing, touch the timer key  and the timer will flash "10".
3. Touch the "+" or "-" keys once to increase or decrease one minute at a time.
4. Or touch and hold the "+" or "-" keys to increase or decrease ten minutes at a time. The timer will commence countdown and show the remaining time. The timer will beep for 30 seconds once completed.
5. To cancel the timer, select cooking zone using , press  then press "-" key until display shows "00".

NOTE: The dot next to the selected timer controlled cooking zone will flash when the timer is operative for example . When using both timer functions together, the display will always display the time set for the alarm first. Touch the control of the relevant cooking zone to see the remaining time before switch off is due to occur.

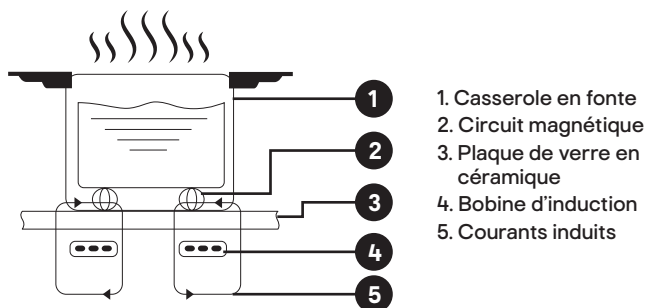


FR Avant de commencer

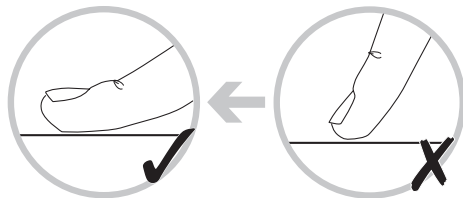
Lors de la mise sous tension sur le tableau électrique principal, l'alarme retentit une fois et le numéro « 8 » s'affiche brièvement sur le panneau de commande, puis s'éteint.

Cuisson à induction

- La cuisson à induction est une technique de cuisson sûre, moderne et efficace. Elle fonctionne en générant un rayonnement électromagnétique dans une casserole adaptée, permettant par la suite de cuire les aliments. Il n'y a pas de chaleur directe émanant du verre. Toutefois, la surface devient chaude en raison du chauffage par convection de la casserole elle-même ; ceci est parfaitement normal.



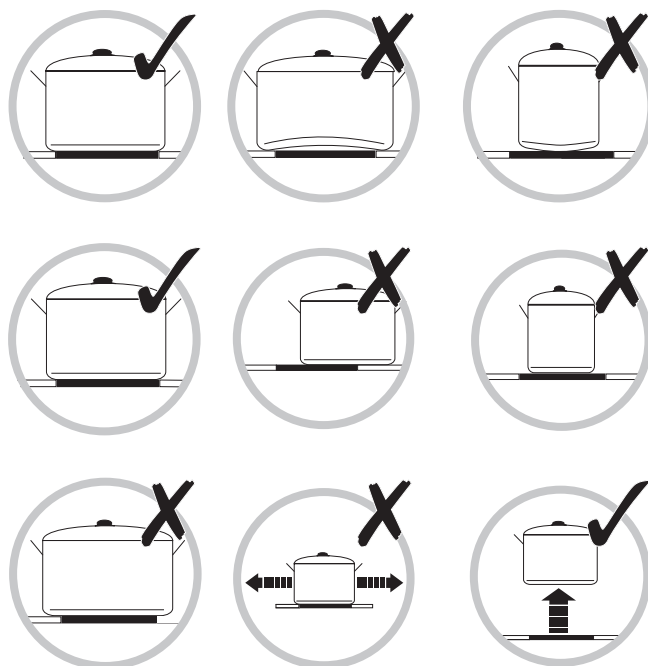
1. Casserole en fonte
2. Circuit magnétique
3. Plaque de verre en céramique
4. Bobine d'induction
5. Courants induits



Batterie de cuisine

Utiliser uniquement une batterie avec une base appropriée pour la cuisson à induction. Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

- Il est possible de vérifier si la batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test avec un aimant. Placer un aimant à la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient à la plaque de cuisson à induction.
- Si vous ne disposez pas d'un aimant :
 1. Mettre de l'eau dans la casserole à vérifier.
 2. Si ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Une batterie de cuisine conçue à partir des matières suivantes ne convient pas : acier inoxydable, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Ne pas utiliser de batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base courbée.
- S'assurer que la base de la casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de même taille que la zone de cuisson. Utiliser des casseroles dont le diamètre est de même taille que l'emplacement défini de la zone sélectionnée. L'efficacité sera la plus optimale en adaptant la taille de la casserole à la zone de cuisson et en s'assurant qu'elle est bien placée au centre. Les petites casseroles mesurant moins de 14 cm peuvent ne pas être détectées.



**IMPORTANT : Toujours soulever les casseroles au-dessus de la surface de cuisson!
Ne pas les faire glisser ou les pousser pour éviter d'endommager le verre.**

Fonctions et réglages

Protection contre la surchauffe

Lorsque le capteur intégré détecte une température excessive, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

Témoin de chaleur résiduelle

AVERTISSEMENT : L'écran affiche la lettre « H » pour indiquer que l'appareil est trop chaud pour être touché.

Arrêt automatique

Si vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson, l'appareil s'arrêtera automatiquement après un certain temps.

Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	la zone de cuisson s'arrête automatiquement après
1-3	6 heures
4-6	3 heures
7-8	2 heures
9	90 minutes



Pour réduire la consommation d'énergie, toujours utiliser une casserole correspondant à la taille de la zone de cuisson, ainsi qu'un couvercle.

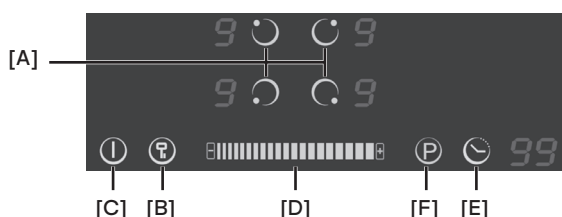
Une fois que la casserole a été retirée de la zone de cuisson, la plaque de cuisson s'arrête automatiquement après deux minutes.

Détection de petits objets

Si la plaque de cuisson détecte une casserole inadaptée ou un petit objet (par exemple, des couverts, des clés) sur la zone de cuisson, elle s'arrête automatiquement après une minute.

AVERTISSEMENT : Il convient que les personnes portant un stimulateur cardiaque consultent leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Touches tactiles



- A Touche de sélection de la zone de cuisson
- B Touche de sécurité enfant
- C MARCHÉ/ARRÊT
- D Clé de régulation de puissance/minuterie à curseur
- E Minuterie
- F Commande boost

Utilisation de la plaque à induction

- Appuyer sur la commande Marche/Arrêt (C). La plaque de cuisson émet un signal sonore et les zones afficheront « - » pour indiquer le mode veille.

REMARQUE : Si aucune zone de cuisson et aucun niveau de puissance ne sont sélectionnés dans la minute qui suit, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

- Placer une casserole adaptée à la cuisson à induction sur une zone de cuisson. S'assurer que la base de la casserole et la surface de cuisson sont propres et sèches.
- Choisir la zone en utilisant (A) et « 0 » clignote. Si aucun niveau de puissance n'est sélectionné dans les 5 secondes, « - » s'affiche.
- Sélectionner la puissance à l'aide de la commande de puissance (D) de 0 à 9 ; la cuisson commence. Il est possible de la modifier à tout moment au cours de la cuisson.



Zone de cuisson	Puissance normale	Puissance avec fonction boost
	1500 W	2000 W



Zone de cuisson	Puissance normale	Puissance avec fonction boost
	1200 W	1500 W
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

- Si l'allure de chauffe n'est pas sélectionnée dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Il est nécessaire de reprendre à l'étape 1.
- L'allure de chauffe peut être modifiée à tout moment au cours de la cuisson.

Une fois la cuisson terminée

1. Sélectionner la zone de cuisson
2. Modifier le niveau de puissance de sortie (D) à zéro.

REMARQUE : La plaque de cuisson affiche la lettre « H » pour indiquer que l'appareil est trop chaud pour être touché.

Cela est dû à la convection de la chaleur produite dans la casserole, renvoyée à la surface de cuisson de la plaque pendant son utilisation. Ceci est parfaitement normal.

Important

La puissance de sortie sélectionnée clignote sur l'affichage si :

- vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson
- la casserole choisie n'est pas adaptée à la cuisson par induction
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone

La plaque de cuisson s'éteint alors automatiquement après une minute.

Mode de sécurité (sécurité enfant)

Il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute utilisation inappropriée par des enfants. Une fois verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande d'arrêt, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Appuyer sur la touche pendant 3 secondes lorsque la plaque de cuisson est allumée et que «Lo » s'affiche.

Pour déverrouiller les commandes

1. Appuyer et maintenir la touche enfoncée pendant 3 secondes pour déverrouiller.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson à induction.
3. Si la plaque s'éteint automatiquement alors qu'elle est verrouillée, allumer la plaque de cuisson à l'aide de la touche et déverrouiller en appuyant sur la touche pendant 3 secondes.

AVERTISSEMENT : Lorsque la plaque de cuisson est en mode de verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande d'Arrêt, qui peut encore être utilisée en cas d'urgence.




Utilisation de la fonction boost

Pour activer cette fonction

1. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide de .
2. Appuyer sur la touche boost . L'indicateur de zone affiche « P » et la puissance de sortie augmente au maximum.

Pour annuler cette fonction

1. Sélectionner la zone de cuisson  avec la fonction boost activée.
2. Appuyer sur la commande de puissance à curseur (D) pour choisir le nouveau niveau de puissance.

REMARQUE : Appuyer de nouveau sur la touche boost n'annule pas cette fonction.

Durant l'utilisation de la fonction boost, la puissance de sortie revient au niveau 9 après cinq minutes, pour éviter toute surchauffe.

Utilisation de la minuterie




Il est possible de régler la minuterie de 1 à 99 minutes ; celle-ci peut être utilisée de deux façons :

1. Comme une alarme ne pouvant pas modifier les zones de cuisson.
2. Comme une fonction d'arrêt automatique pour éteindre une zone de cuisson.




REMARQUE : Cette fonction n'est active que sur une zone à la fois, les autres zones actives continuent de fonctionner normalement.


Utilisation de la minuterie comme alarme

REMARQUE : Il est possible d'utiliser la fonction de minuterie indépendamment des zones de cuisson.

1. Allumer la plaque de cuisson à l'aide de .
2. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide de  et le niveau de puissance nécessaire.
3. Lorsque le témoin cesse de clignoter, appuyer sur la touche de minuterie  la minuterie clignote et indique « 10 ».
4. Appuyer sur les touches « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer d'une minute à la fois.
5. Ou appuyer et maintenir les touches « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer de dix minutes à la fois. La minuterie commence un compte à rebours et affiche le temps restant. La minuterie émet un signal sonore pendant 30 secondes une fois terminée.
6. Pour annuler l'alarme, appuyer sur puis sur la touche « - » jusqu'à ce que l'écran affiche « 00 ».

Utilisation de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

1. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide de  et sélectionner la puissance nécessaire.
2. Avant que le témoin ne cesse de clignoter, appuyer sur la touche de minuterie  ; la minuterie clignote et indique « 10 ».
3. Appuyer sur les touches « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer d'une minute à la fois.
4. Ou appuyer et maintenir les touches « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer de dix minutes à la fois. La minuterie commence un compte à rebours et affiche le temps restant. La minuterie émet un signal sonore pendant 30 secondes une fois terminée.
5. Pour annuler la minuterie, sélectionner la zone de cuisson à l'aide de la touche , appuyer sur puis sur la touche « - » jusqu'à ce que l'écran affiche « 00 ».

REMARQUE : Le point situé à côté de la zone de cuisson contrôlée par la minuterie sélectionnée clignote lorsque la minuterie est en marche, par exemple . Lors de l'utilisation des deux fonctions de la minuterie, l'écran affiche toujours l'heure définie pour l'alarme en premier. Appuyer sur la commande de la zone de cuisson correspondante pour voir le temps restant avant l'arrêt.

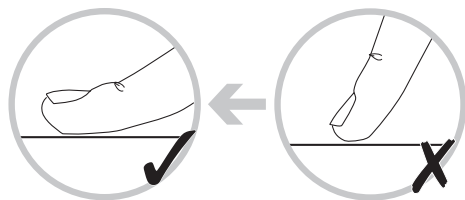
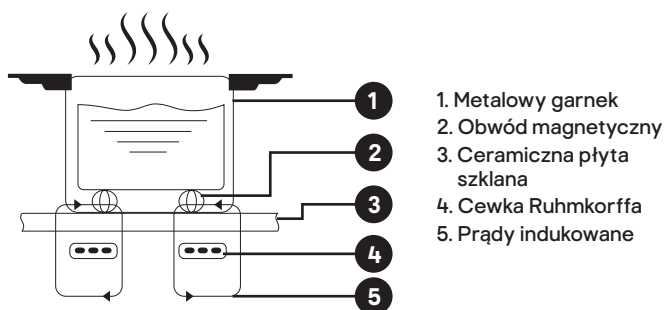


PL Przed rozpoczęciem użytkowania

Po włączeniu zasilania w rozdzielniczy rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy, a na panelu sterowania na krótko pojawi się i zniknie wskazanie „8”.

Gotowanie indukcyjne

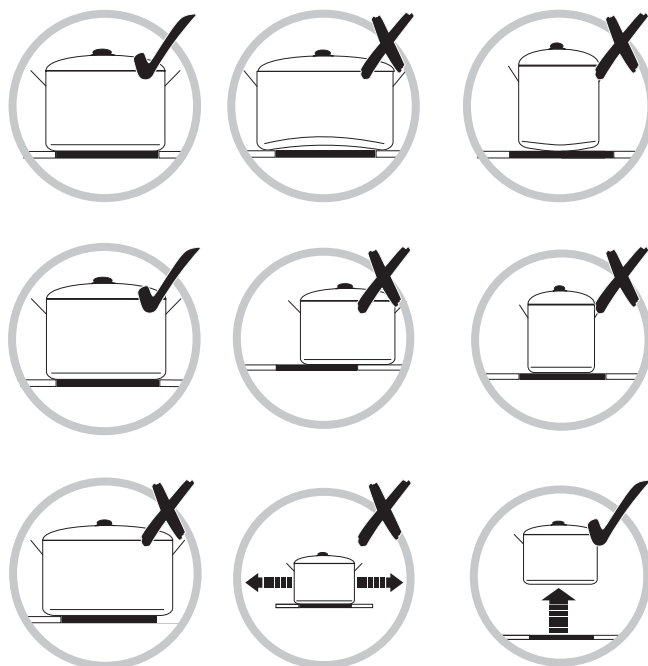
- Gotowanie indukcyjne jest bezpieczną, zaawansowaną i efektywną metodą gotowania. Polega ona na generowaniu w odpowiednich naczyniach promieniowania elektromagnetycznego, które to umożliwia gotowanie potraw. Płyta nie generuje bezpośrednio ciepła, ale powierzchnia nagrzewa się konwekcyjnie od rozgrzanego naczynia, co jest całkowicie normalnym zjawiskiem.



Naczynia kuchenne

Należy korzystać wyłącznie z naczyń przeznaczonych do gotowania indukcyjnego. Symbol gotowania indukcyjnego powinien znajdować się na opakowaniu lub na spodzie naczynia.

- Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, można wykonać test magnetyczny. Przyłożyć magnes do spodu naczynia. Jeżeli występuje zjawisko przyciągania, oznacza to, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- W przypadku braku magnesu:
 1. Nalać niewielką ilość wody do sprawdzanego naczynia.
 2. Jeśli na wyświetlaczu płyty nie miga wskazanie, a woda jest podgrzewana, oznacza to, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Do gotowania nie nadają się naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez zawartości magnezu, szkło, drewno, porcelana, ceramika i fajans.
- Nie używać naczyń o nieregularnych krawędziach lub zakrzywionym spodzie.
- Upewnić się, że spód naczynia jest gładki, przylega równo do powierzchni oraz jest tej samej wielkości co strefa grzewcza. Należy używać naczyń, których średnica jest taka sama jak elementu graficznego otaczającego daną strefę. Maksymalną wydajność można uzyskać, dopasowując rozmiar naczynia do zaznaczonej strefy i pozycjonując naczynie centralnie. Małe naczynia, o średnicy mniejszej niż 14 cm mogą w ogóle nie zostać wykryte przez urządzenie.



WAŻNE: Zawsze należy unosić naczynia z powierzchni grzewczej! Nie przesuwać ani nie przeciągać naczyń po powierzchni, aby uniknąć uszkodzenia szkła.

Funkcje i ustawienia

Ochrona przed nadmiernym ciepłem

Gdy wbudowany czujnik wykrywa nadmierną temperaturę, płyta zostaje automatycznie wyłączona.

Wskaźnik ciepła resztkowego

OSTRZEŻENIE: Jeśli wyświetlana jest litera „H”, oznacza to, że urządzenie jest zbyt gorące, aby go dotknąć.

Automatyczne wyłączenie

W przypadku niewyłączenia strefy grzewczej urządzenie automatycznie wyłączy się po pewnym czasie. Domyślne czasy wyłączenia przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom mocy	Strefa grzewcza wyłącza się automatycznie po upływie
1-3	6 godz.
4-6	3 godz.
7-8	2 godz.
9	90 min



W celu ograniczenia zużycia energii należy zawsze używać naczyń o wielkości dopasowanej do strefy gotowania oraz korzystać z pokrywki.

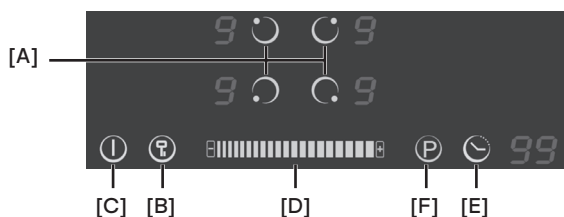
Płyta wyłączy się automatycznie po upływie dwóch minut od zdjęcia naczynia ze strefy grzewczej.

Wykrywanie małych przedmiotów

Jeśli płyta wykryje nieodpowiednie naczynie lub mały przedmiot (np. sztućce, klucze) w strefie grzewczej, wyłączy się automatycznie po upływie minuty.

OSTRZEŻENIE: Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem urządzenia.

Przyciski dotykowe



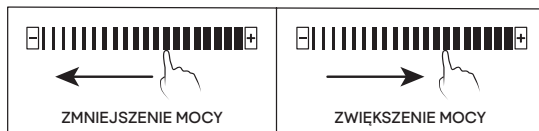
- A Przycisk wyboru strefy grzewczej
- B Przycisk blokady uruchomienia
- C WŁ./WYŁ.
- D Przycisk suwaka regulującego moc / timera
- E Timer
- F Podwyższenie mocy

Korzystanie z płyty indukcyjnej

- Dotknąć przycisku WŁ./WYŁ. [C]. Zostanie wyemitowany pojedynczy sygnał dźwiękowy, a dla stref grzewczych zostanie wyświetlone oznaczenie „-” informujące o przejściu urządzenia w tryb czuwania.

UWAGA: Jeżeli w ciągu jednej minuty nie zostanie wybrana strefa grzewcza oraz poziom mocy, płyta wyłączy się automatycznie.

- Umieścić naczynie przystosowane do gotowania indukcyjnego na jednej ze stref grzewczych. Upewnić się, że zarówno spód naczynia, jak i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.
- Wybrać strefę za pomocą przycisku [A]. Zacznie migać „0”. Jeśli poziom mocy nie zostanie wybrany w ciągu 5 sekund, pojawi się symbol „-”.
- Aby rozpocząć gotowanie, wybrać poziom mocy z zakresu od 1 do 9 za pomocą elementu sterującego mocą (D). Ustawienie można zmienić podczas gotowania.



Strefa grzewcza	Normalna moc	Maksymalna moc
	1500 W	2000 W



Strefa grzewcza	Normalna moc	Maksymalna moc
	1200 W	1500 W
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

- Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie wybrane ustawienie mocy, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas całą procedurę należy zacząć ponownie od punktu 1.
- Ustawienie mocy można zmienić podczas gotowania.

Po zakończeniu gotowania

1. Wybrać strefę grzewczą
2. Zredukować poziom mocy wyjściowej (D) do zera.

UWAGA: Na płycie zostanie wyświetlona litera „H”, wskazując, że dana strefa grzewcza jest zbyt gorąca, aby móc jej dotknąć. Podczas użytkowania powierzchnia gotowania płyty nagrzewa się konwekcyjnie od rozgrzanego naczynia, co jest całkowicie normalnym zjawiskiem.

Ważne

Na wyświetlaczu będzie migać symbol i wybrany poziom mocy, jeśli:

- naczynie nie zostało ustawione na właściwej strefie grzewczej,
- zastosowane naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego,
- naczynie jest zbyt małe lub nie zostało ustawione dokładnie pośrodku strefy grzewczej.

W takiej sytuacji płyta wyłączy się automatycznie po upływie minuty.

Tryb bezpieczeństwa (blokada)

Istnieje możliwość zablokowania elementów sterujących, aby zapobiec uruchomieniu urządzenia przez dzieci.

Kiedy urządzenie jest zablokowane, wyłączone są wszystkie przyciski sterowania poza przyciskiem WYŁ.

Blokowanie elementów sterujących

Dotknąć przycisku i przytrzymać go przez 3 sekundy, gdy płyta jest włączona. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Lo” (Blokada).

Odblokowywanie elementów sterujących



1. Dotknąć przycisku i przytrzymać go przez 3 sekundy, aby odblokować urządzenie.
2. Płyta indukcyjna jest gotowa do użytku.
3. Jeżeli płyta zostanie zablokowana i wyłączy się automatycznie, należy ją ponownie włączyć przyciskiem (C) i odblokować, naciskając i przytrzymując przycisk przez 3 sekundy.

AVERTISSEMENT : Lorsque la plaque de cuisson est en mode de verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande d'Arrêt, qui peut encore être utilisée en cas d'urgence.




Używanie funkcji podwyższenia mocy

Włączanie

1. Wybrać żądaną strefę grzewczą, używając przycisku .
2. Nacisnąć przycisk podwyższenia mocy . Wskaźnik strefy grzewczej wyświetli literę „P”, a moc wyjściowa zostanie zwiększona do maksimum.

Wyłączanie

1. Wybrać strefę grzewczą  z włączoną funkcją podwyższenia mocy.
2. Dotknąć przycisku suwaka regulującego moc (D), aby wybrać nowy poziom mocy.

UWAGA: Ponowne dotknięcie przycisku podwyższenia mocy nie spowoduje wyłączenia tej funkcji.

Po upływie pięciu minut moc zostanie ponownie ustawiona na poziomie 9, aby nie doszło do przegrzania.

Obsługa timera




Timer można ustawić w zakresie od 1 do 99 minut i można z niego korzystać na dwa sposoby:

1. jako z urządzenia sygnalizacyjnego (alarmu), które nie wpływa na pracę stref grzewczych,
2. jako z automatycznego wyłącznika czasowego, który umożliwia wyłączenie jednej strefy grzewczej.



UWAGA: Ta funkcja działa w danym czasie tylko dla jednej strefy grzewczej. Pozostałe aktywne strefy pracują normalnie.

Korzystanie z timera jako alarmu

UWAGA: Timera można używać niezależnie od stref grzewczych.

1. Włączyć płytę przyciskiem .
2. Wybrać żądaną strefę grzewczą  oraz żądaną moc grzewczą.
3. Gdy wskaźnik przestanie migać, dotknąć przycisku timera , a timer wyświetli migającą wartość „10”.
4. Dotknąć przycisku „+” lub „-”, aby wydłużyć lub skrócić ustawiony czas o jedną minutę.
5. Można też dotknąć przycisku „+” lub „-” i przytrzymać go, aby wydłużyć lub skrócić ustawiony czas o dziesięć minut.
Timer rozpocznie odliczanie i będzie pokazywał pozostały czas.
Po zakończeniu odliczania czasu timer będzie wydawał sygnał dźwiękowy przez 30 sekund.
6. Aby anulować alarm, nacisnąć przycisk, a potem wcisnąć przycisk „-” i poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „00”.

Wyłączanie strefy grzewczej za pomocą timera

1. Wybrać żądaną strefę grzewczą  oraz ustawić żądaną moc grzewczą.
2. Zanim wskaźnik przestanie migać, dotknąć przycisku timera (E), a timer wyświetli migającą wartość „10”.
3. Dotknąć przycisku „+” lub „-”, aby wydłużyć lub skrócić ustawiony czas o jedną minutę.
4. Można też dotknąć przycisku „+” lub „-” i przytrzymać go, aby wydłużyć lub skrócić ustawiony czas o dziesięć minut.
Timer rozpocznie odliczanie i będzie pokazywał pozostały czas.
Po zakończeniu odliczania czasu timer będzie wydawał sygnał dźwiękowy przez 30 sekund.
5. Aby anulować timer, wybrać strefę grzewczą za pomocą przycisku , nacisnąć przycisk, a potem wcisnąć przycisk „-” i poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „00”.

UWAGA: Kropka obok wybranej strefy grzewczej kontrolowanej przez timer miga, gdy timer jest włączony (na przykład) W przypadku jednoczesnego korzystania z obu funkcji timera na wyświetlaczu w pierwszej kolejności wyświetlany będzie czas ustawiony dla alarmu. Dotknąć elementu sterującego odpowiedniej strefy grzewczej, aby sprawdzić, ile czasu pozostało do wyłączenia.

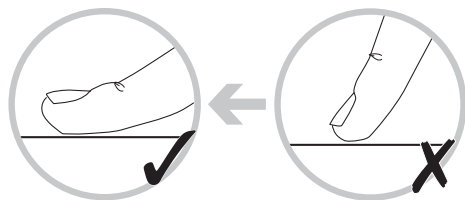
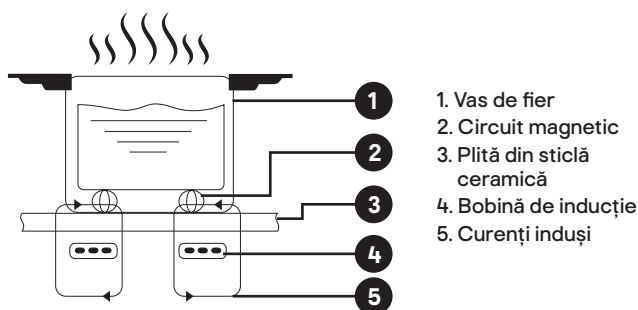


RO Înainte de a începe

Când alimentarea este pornită de la panoul electric principal, se va emite un semnal sonor, iar cifra „8” va fi afișată pentru scurt timp pe panoul de control și apoi va dispărea.

Gătire prin inducție

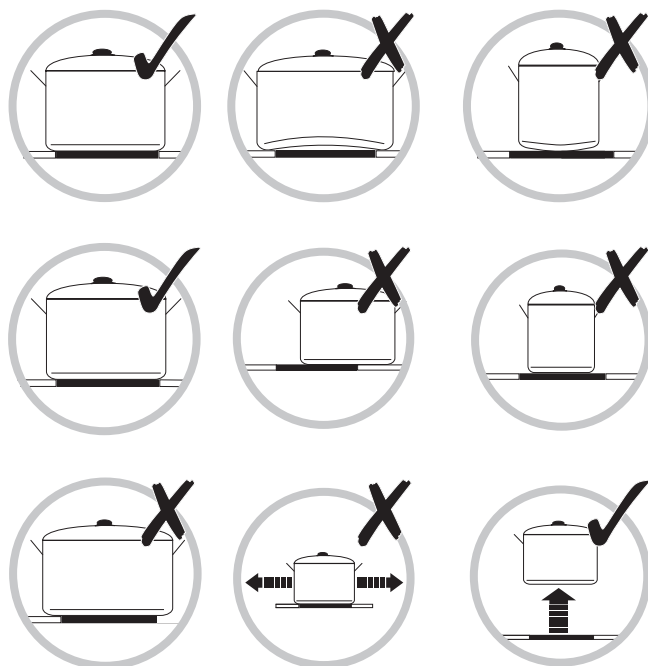
- Gătirea prin inducție este o tehnologie de gătit sigură, avansată și eficientă. Funcționează prin generarea radiației electromagnetice într-un vas corespunzător, prin care alimentele sunt găsite. Nu se emite căldură directă din sticlă, totuși, suprafața devine fierbinte din cauza încălzirii prin convecție a vasului în sine; acest lucru este perfect normal.



Vase

Folosiți numai vase adecvate pentru gătit prin inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe fundul vasului.

- Puteți verifica dacă vasul este adecvat efectuând un test magnetic. Apropiati un magnet de baza tigăii. Dacă magnetul este atras, tigaia este adecvată pentru gătit prin inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:
 - Puneți puțină apă în tigaia de verificat.
 - Dacă nu se aprinde intermitent pe afișaj și apa se încălzește, tigaia este adecvată.
- Nu sunt adecvate vasele fabricate din următoarele materiale: oțel inoxidabil pur, aluminiu sau cupru fără bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică și lut.
- Nu folosiți vase cu muchii zimțate sau bază curbată.
- Baza tigăii trebuie să fie plată, să se așeze pe sticlă, iar tigaia trebuie să fie de aceleași dimensiuni ca zona de gătit. Folosiți numai tigăi de dimensiunile desenate pe zona selectată. Veți obține o eficiență maximă privind dimensiunea tigăii la zona de gătit și asigurându-vă că este poziționată central. Este posibil ca tigăile mai mici de 14 cm să nu fie detectate.



IMPORTANT: Ridicați întotdeauna tigăile de pe suprafața de gătit! Pentru a evita deteriorarea sticlei, nu glisați și nu trageți obiectele.

Funcție și setări

Protecția împotriva supraîncălzirii

Când senzorul integrat detectează temperatură excesivă, plita se va opri automat.

Indicator de căldură reziduală

AVERTISMENT: Se afișează litera „H”, care indică faptul că aparatul este prea fierbinte pentru a fi atins.

Oprire automată

Dacă uitați să opriți o zonă de gătit, aparatul se va opri automat după un anumit timp.

Duratele implicite de oprire sunt enumerate în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	Zona de încălzire se oprește automat după
1-3	6 ore
4-6	3 ore
7-8	2 ore
9	90 de minute



Pentru a reduce la minim consumul de curent electric, folosiți întotdeauna tigaia de dimensiuni corespunzătoare zonei de gătire și folosiți un capac.

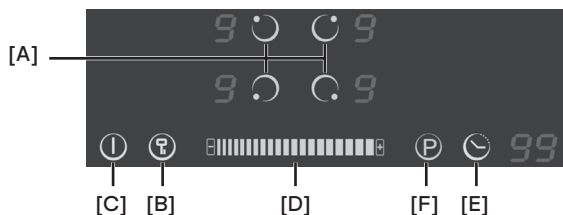
Plita se va opri automat la două minute după ce tigaia a fost îndepărtată de pe

Zona de gătire.

Detectarea articolelor de mici dimensiuni Dacă plita detectează o tigaie necorespunzătoare sau un articol de mici dimensiuni (de ex. tacâmuri, chei) pe zona de gătire, aceasta se va opri automat după un minut.

AVERTISMENT: Persoanele care au stimulative cardiace trebuie să consulte medicul înainte de a folosi

Taste sensibile la atingere



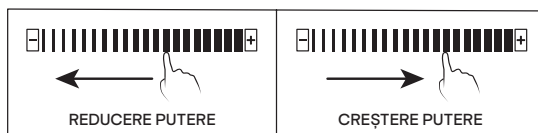
- | | |
|---|---|
| A Tastă de selectare a zonei de gătire | D Tastă de reglare a glisorului de putere/temporizatorului |
| B Tastă pentru protecție copii | E Temporizator |
| C Comutator ON / OFF | F Comandă amplificare |

Utilizarea plitei cu inducție

1. Atingeți comanda On/Off (Pornire/Oprire) . Plita va emite un semnal sonor și zonele vor afișa „-” pentru a indica modul inactiv.

NOTĂ: Dacă nu selectați o zonă de gătire și un nivel de putere în decurs de un minut, plita se va opri automat.

2. Puneți o tigaie adecvată pentru gătit prin inducție pe o zonă de gătire; fundul tigăii și suprafața de gătire trebuie să fie curate și uscate.
3. Alegeți zona cu ajutorul butoanelor și „0” va lumina intermitent. Dacă nu este selectat niciun nivel de putere în decurs de 5 secunde, se va afișa „-”.
4. Selectați puterea de ieșire de la 0 la 9 cu ajutorul comenzii de putere (D), după care va începe prepararea. Puteți modifica această setare în orice moment pe parcursul preparării.





Zonă de încălzire	Putere normală	Putere amplificată
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

- Dacă nu alegeți o setare de încălzire în decurs de 1 minut, plita cu inducție se va opri automat.
- Va trebui să reluați procedura de la pasul 1. Puteți modifica setarea temperaturii oricând în timpul preparării.

După finalizarea preparatului

1. Selectați zona de gătire
2. Modificați nivelul puterii de ieșire (D) la zero.

NOTĂ: Plita va afișa „H” pentru a arăta faptul că zona de gătire este fierbinte și nu poate fi atinsă. Acest lucru se datorează convecției de căldură generată în tigaie și care se transferă înapoi la suprafața de gătire a plitei în timpul utilizării, fiind un fenomen normal.

Important

Afișajul va lumina intermitent și ieșirea de putere selectată dacă:

- nu ați așezat o tigaie pe zona de gătire corectă
- tigaia aleasă nu este adecvată pentru gătitul cu inducție
- tigaia este prea mică sau nu este centrată corect pe zonă

Prin urmare, plita se va opri automat după un minut.

Mod de siguranță (Protecție copii)

Puteți bloca comenzile pentru a împiedica utilizarea neintenționată de copii.

Când comenzile sunt blocate, toate comenzile, în afara celei de Oprire, sunt dezactivate.

Blocarea comenzilor

Atingeți tasta timp de 3 secunde, când plita este pornită, iar afișajul va indica „Lo”.

Deblocarea comenzilor



1. Țineți apăsată tasta timp de 3 secunde, pentru a debloca.
2. Acum puteți să folosiți plita cu inducție.
3. Dacă lăsați plita blocată și aceasta se oprește automat, porniți din nou plita cu butonul și deblocați apăsând timp de 3 secunde.

AVERTISMENT: Când plita este în modul de blocare, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția celei de Oprire, care se poate folosi în caz de urgență.




Folosirea funcției de amplificare

Pentru a activa

1. Selectați zona de gătire folosind .
2. Apăsați tasta de amplificare . Indicatorul de zonă va afișa „P”, iar puterea de ieșire va crește la maxim.

Pentru a anula

1. Selectați zona de gătire  care are amplificarea activată.
2. Atingeți comanda glisantă de putere (D) pentru a selecta un nou nivel de putere.

NOTĂ: Reapăsarea tastei de amplificare nu anulează această funcție.

În timpul amplificării, puterea generată va reveni la nivelul 9 după cinci minute, pentru a evita supraîncălzirea.

Utilizarea temporizatorului




Puteți seta temporizatorul între 1 și 99 de minute, acest lucru putând fi folosit în două moduri:

1. Ca alarmă, care nu modifică niciuna dintre zonele de gătire.
2. Ca funcție de oprire automată pentru oprirea unei zone de gătire.




NOTĂ: Această funcție este activă numai pe o singură zonă; celelalte zone active vor continua să funcționeze normal.


Utilizarea temporizatorului ca alarmă

NOTĂ: Puteți folosi funcția temporizatorului independent de zonele de gătire.

1. Porniți plita cu ajutorul .
2. Selectați zona de gătit folosind  și alegeți nivelul de putere necesar.
3. Când indicatorul nu mai luminează intermitent, atingeți tasta temporizatorului , iar temporizatorul va afișa intermitent „10”.
4. Atingeți tastele „+” sau „-” o dată pentru a crește sau scădea câte un minut.
5. Sau țineți apăsată tastele „+” sau „-” pentru a crește sau scădea câte zece minute odată. Temporizatorul va începe numărătoarea inversă și va afișa timpul rămas. Temporizatorul va emite un semnal sonor 30 de secunde după expirarea timpului.
6. Pentru a anula alarma, apăsați apoi apăsați tasta „-” până când pe afișaj apare „00”.

Utilizarea temporizatorului pentru oprirea unei zone de gătire

1. Selectați zona de gătit folosind  și selectați puterea necesară.
2. Când indicatorul nu mai luminează intermitent, atingeți tasta temporizatorului , iar temporizatorul va afișa intermitent „10”.
3. Atingeți tastele „+” sau „-” o dată pentru a crește sau scădea câte un minut.
4. Sau țineți apăsată tastele „+” sau „-” pentru a crește sau scădea câte zece minute odată. Temporizatorul va începe numărătoarea inversă și va afișa timpul rămas. Temporizatorul va emite un semnal sonor 30 de secunde după expirarea timpului.
5. Pentru a anula temporizatorul, selectați zona de gătire folosind , apăsați apoi apăsați tasta „-” până când pe afișaj apare „00”.

NOTĂ: Punctul de lângă zona de gătire cu temporizatorul selectat va lumina intermitent când temporizatorul este activ, de exemplu . Când se utilizează ambele funcții ale temporizatorului în același timp, afișajul va indica întotdeauna mai întâi timpul setat pentru alarmă. Atingeți comanda de pe zona de gătire relevantă pentru a vedea timpul rămas înainte de momentul programat al opririi.

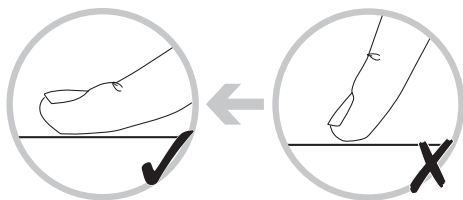
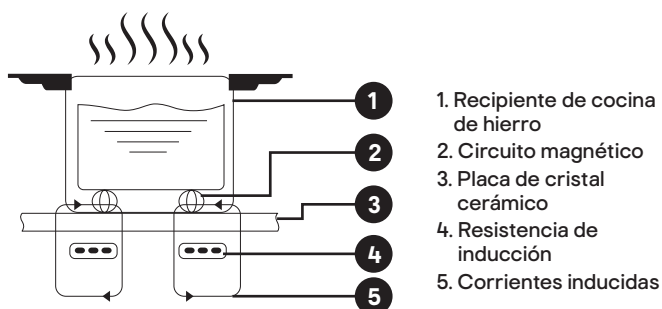


ES Antes de empezar

Al activar la corriente en la unidad de consumo de la red eléctrica, el zumbador sonará una vez, y el número "8" se mostrará brevemente en el panel de control y después se apagará.

Cocción por inducción

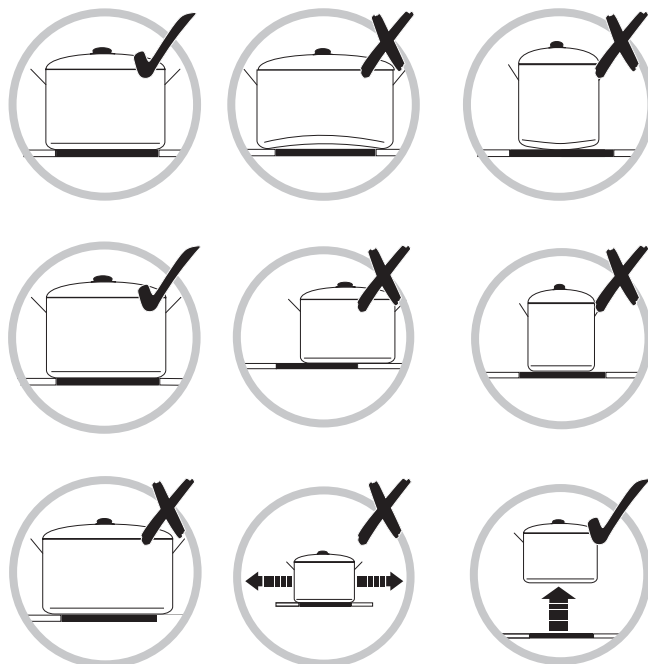
- La cocción por inducción es una técnica de cocción segura, eficaz y avanzada. Funciona mediante la generación de radiación electromagnética a un recipiente de cocina adecuado en el que se vayan a cocinarse los alimentos. No hay radiación directa de calor desde el cristal, aunque la superficie se calienta debido al calentamiento por convección del propio recipiente de cocina; esto es absolutamente normal.



Utensilios de cocina

Utilice únicamente recipientes de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo del recipiente de cocina.

- Puede comprobar si su utensilio de cocina es adecuado realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del recipiente de cocina. Si este atrae el imán, es adecuado para inducción.
- Si no tiene ningún imán:
 1. Vierta un poco de agua en el pertinente recipiente de cocina.
 2. Si no parpadea nada en la pantalla y el agua se calienta, el recipiente de cocina es adecuado.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.
- No utilice utensilios con bordes dentados ni base curva.
- Compruebe que la base del recipiente de cocina sea lisa, que quede a ras sobre el cristal y que sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Use recipientes de cocina del mismo diámetro que el dibujo de la zona seleccionada. Obtendrá la máxima eficiencia si el tamaño del recipiente se corresponde con el de la zona de cocción y si lo coloca centrado. Los recipientes pequeños, de menos de 14 cm, podrían no detectarse.



IMPORTANTE: Para mover o quitar los recipientes de cocina de la zona de cocción, levántelos siempre. No los deslice ni arrastre para evitar dañar el cristal.

Funcție și setări

Protecția împotriva supraîncălzirii

Când senzorul integrat detectează temperatură excesivă, plita se va opri automat.

Indicator de căldură reziduală

AVERTISMENT: Se afișează litera „H”, care indică faptul că aparatul este prea fierbinte pentru a fi atins.

Oprire automată

Dacă uitați să opriți o zonă de gătit, aparatul se va opri automat după un anumit timp.

Duratele implicite de oprire sunt enumerate în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	Zona de încălzire se oprește automat după
1-3	6 ore
4-6	3 ore
7-8	2 ore
9	90 de minute



Pentru a reduce la minim consumul de curent electric, folosiți întotdeauna tigaia de dimensiuni corespunzătoare zonei de gătire și folosiți un capac.

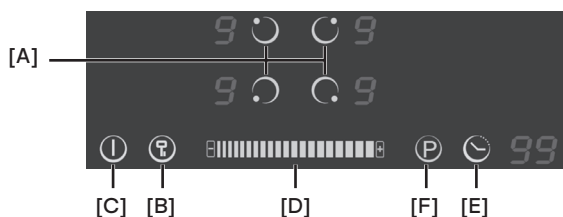
Plita se va opri automat la două minute după ce tigaia a fost îndepărtată de pe

Zona de gătire.

Detectarea articolelor de mici dimensiuni Dacă plita detectează o tigaie necorespunzătoare sau un articol de mici dimensiuni (de ex. tacâmuri, chei) pe zona de gătire, aceasta se va opri automat după un minut.

ADVERTENCIA: Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de usar este aparato.

Teclas sensibles al tacto



- | | | | |
|----------|---------------------------------------|----------|--|
| A | Tecla de selección de zona de cocción | D | Botón deslizante de control de potencia/temporizador |
| B | Tecla de bloqueo infantil | E | Temporizador |
| C | Encendido/apagado | F | Mando de potencia máxima |

Utilizarea plitei cu inducție

1. Toque el mando de encendido/apagado "C". Se oír un pitido en la placa y en las zonas se mostrará "-" para indicar el modo de espera.

NOTA: Si no se selecciona ninguna zona de cocción ni ningún nivel de potencia antes de que transcurra un minuto, la placa se apagará automáticamente.

2. Coloque un recipiente de cocina adecuado para cocción por inducción en una zona de cocción; compruebe que la base de dicho recipiente y la superficie de cocción están limpias y secas.
3. Seleccione la zona usando "A" y verá parpadear "0". Si no se selecciona el nivel de potencia antes de 5 segundos, en la pantalla se mostrará "-".
4. Seleccione el nivel de potencia entre 0 y 9 con el mando de potencia (D) para iniciar la cocción. Puede modificarlo en cualquier momento durante la cocción.





Zona de cocción	Potencia normal	Potencia máxima
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

- Si no selecciona ningún nivel de potencia antes de que transcurra 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
- Puede modificar el nivel de potencia en cualquier momento durante la cocción.

Quando haya terminado de cocinar

1. Seleccione la zona de cocción
2. Cambie el nivel de potencia (D) a cero.

NOTA: En la placa se mostrará “H” para indicar que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarse. Esto se debe al calor de convección generado en el recipiente de cocina que vuelve a la superficie de cocción de la placa durante el uso y es algo absolutamente normal.

Importante

La pantalla mostrará alternativamente el icono y la potencia de salida seleccionada si:

- No ha colocado el recipiente de cocina en la zona de cocción correcta.
- El recipiente de cocina elegido no es adecuado para la cocción por inducción.
- El recipiente de cocina es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona.

Por consiguiente, la placa se apaga automáticamente después de un minuto.

Modo de seguridad (bloqueo infantil)

Puede bloquear los mandos para evitar que los niños puedan accionarlos.

Si se bloquean los mandos, todos excepto el de apagado quedan inhabilitados.

Bloqueo de los mandos

Toque la tecla durante 3 segundos cuando la placa esté encendida y en la pantalla se mostrará “Lo”.

Desbloqueo de los mandos

1. Mantenga pulsada la tecla durante 3 segundos para desbloquearlos.
2. Ya puede comenzar a usar la placa de inducción.
3. Si deja la placa bloqueada y esta se apaga automáticamente, vuelva a encenderla pulsando y desbloquéela pulsando durante 3 segundos.

ADVERTENCIA: Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los mandos quedan deshabilitados excepto el de apagado, que todavía puede utilizarse en caso de emergencia.



Uso de la función de potencia máxima

Activación

1. Seleccione la zona de cocción con .
2. Pulse el botón de potencia máxima . En el indicador de zona se mostrará "P" y la potencia aumentará al máximo.

Cancelación

1. Seleccione la zona de cocción  que tiene la potencia máxima activada.
2. Toque el mando deslizante (D) para seleccionar un nuevo nivel de potencia.

NOTA: Esta función no se cancela volviendo a pulsar el botón de potencia máxima.

El funcionamiento en potencia máxima volverá al nivel 9 después de cinco minutos para evitar el sobrecalentamiento.

Uso del temporizador




Puede ajustar el temporizador entre 1 y 99 minutos, y usarlo de dos formas:

1. Como una alarma que no interfiere en las zonas de cocción.
2. Como una función de apagado automático para apagar una zona de cocción.




NOTA: Esta función solo se aplica en una zona cada vez; el resto de zonas continuarán funcionando con normalidad.


Uso del temporizador como alarma

NOTA: Puede usar la función de temporizador independientemente de las zonas de cocción.

1. Encienda la placa con .
2. Seleccione la zona de cocción con  y elija la potencia deseada.
3. Cuando el indicador deje de parpadear, toque el botón de temporizador  y verá parpadear "10" en el temporizador.
4. Toque el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir los minutos de uno en uno.
5. O bien, mantenga pulsado el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir los minutos de diez en diez. El temporizador empezará la cuenta atrás y se mostrará el tiempo restante. El temporizador sonará durante 30 segundos cuando llegue al final.
6. Para cancelar la alarma, a continuación pulse el botón "-" hasta que se muestre "00" en la pantalla.

Uso del temporizador para apagar una zona de cocción

1. Seleccione la zona de cocción con  y elija la potencia necesaria.
2. Antes de que el indicador deje de parpadear, toque el botón de temporizador  y en el temporizador se mostrará un "10" parpadeando.
3. Toque el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir los minutos de uno en uno.
4. O bien, mantenga pulsado el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir los minutos de diez en diez. El temporizador empezará la cuenta atrás y se mostrará el tiempo restante. El temporizador sonará durante 30 segundos cuando llegue al final.
5. Para cancelar el temporizador, seleccione la zona de cocción con  y pulse el botón "-" hasta que se muestre "00" en la pantalla.

NOTA: El punto situado junto a la zona de cocción seleccionada y controlada por el temporizador parpadeará cuando el temporizador esté operativo, por ejemplo: . Al utilizar conjuntamente las dos funciones del temporizador, en la pantalla siempre se mostrará primero el tiempo establecido para la alarma. Toque el mando de la zona de cocción correspondiente para conocer el tiempo restante antes de que se produzca el apagado programado.

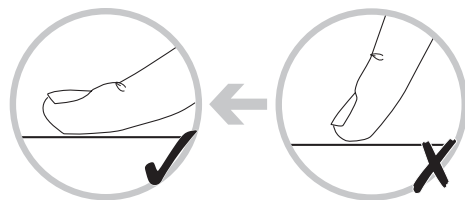
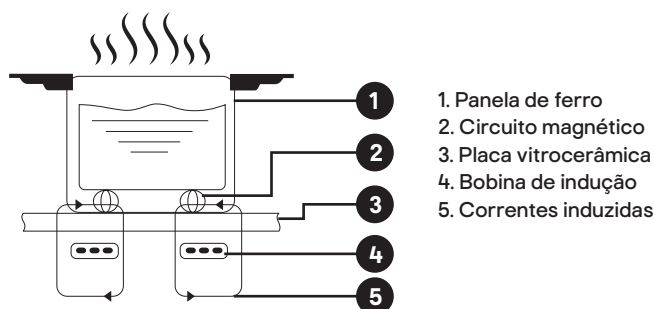


PT Antes de começar

Quando a alimentação é ligada na unidade de consumo da rede elétrica, é emitido um aviso sonoro, o número "8" é brevemente apresentado no painel de controlo e apaga-se em seguida. O aparelho está pronto para ser utilizado.

Cozinha de indução

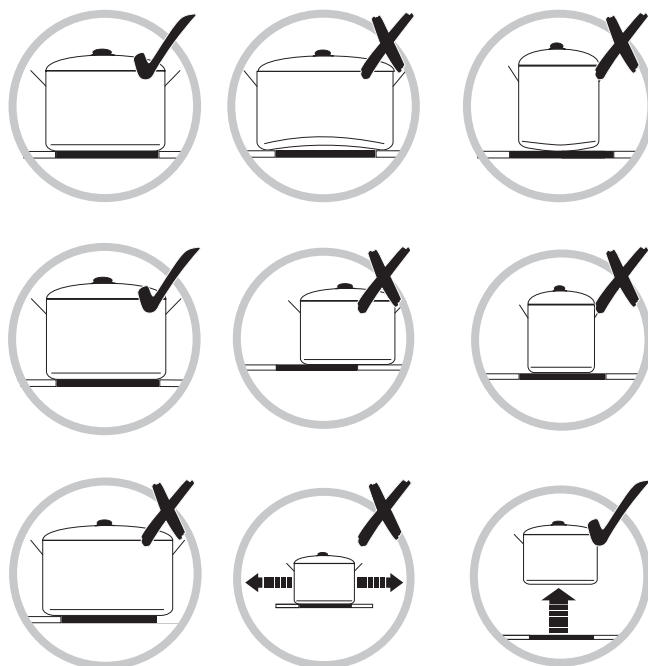
- A cozinha de indução é uma tecnologia segura, avançada e eficiente. Funciona através da geração de radiação eletromagnética num recipiente adequado, cozinhando assim os alimentos. Não existe calor direto proveniente do vidro, embora a superfície aqueça devido ao aquecimento por convecção do próprio recipiente, o que é perfeitamente normal.



Panelas

Utilize apenas panelas com uma base adequada para a cozinha de indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior do recipiente.

- Pode verificar se as suas panelas são adequadas realizando o teste do ímã. Desloque um ímã em direção à base do recipiente. Se este for atraído, o recipiente é adequado para indução.
- Se não tiver um ímã:
 - Coloque água no recipiente que pretende verificar.
 - Se não piscar no visor e a água estiver a aquecer, o recipiente é adequado.
- As panelas dos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.
- Não utilize panelas com bordas irregulares ou com uma base curva.
- Certifique-se de que a base do recipiente é macia, assenta bem no vidro e tem a mesma dimensão do que a zona de cozedura. Utilize recipientes com um diâmetro tão amplo quanto o gráfico da zona selecionada. Obterá o máximo de eficiência se fizer corresponder o tamanho do recipiente à zona de cozedura e garantir a sua centralidade. Os recipientes pequenos, com menos de 14 cm, poderão não ser detetados.



IMPORTANTE: Levante sempre os recipientes para os retirar da superfície de cozinhar! Não os faça deslizar nem os arraste, de forma a evitar danificar o vidro.

Função e configurações

Proteção contra sobreaquecimento

Quando o sensor integrado deteta uma temperatura excessiva, a placa é automaticamente desligada.

Indicador de calor residual

ATENÇÃO: O visor apresenta a letra “H” para indicar que o aparelho está demasiado quente para ser tocado.

Desligamento automático

Caso se esqueça de desligar uma zona de cozedura, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

Os tempos de encerramento padrão são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	A zona de aquecimento desliga-se automaticamente após
1-3	6 horas
4-6	3 horas
7-8	2 horas
9	90 minutos



Para minimizar o consumo de eletricidade, use sempre um recipiente de tamanho correto para a zona de cozedura e utilize uma tampa.

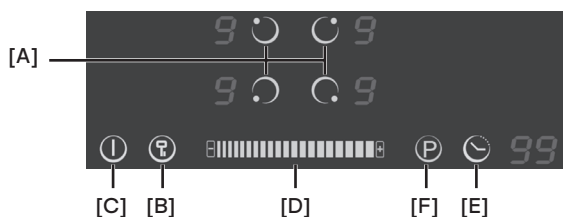
A placa desliga-se automaticamente dois minutos depois de o recipiente ser retirado da zona de cozedura.

Deteção de objetos pequenos

Se a placa detetar um recipiente inadequado ou um objeto pequeno (por exemplo, talheres, chaves) na zona de cozedura, esta desliga-se automaticamente após um minuto.

ATENÇÃO: As pessoas com pacemaker devem consultar o respetivo médico antes de utilizarem esta unidade.

Teclas sensíveis ao toque



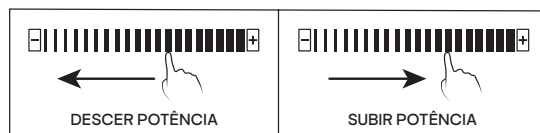
- | | | | |
|---|--------------------------------------|---|---|
| A | Tecla de seleção da zona de cozedura | D | Tecla deslizante de regulação de potência/programador |
| B | Tecla de bloqueio para crianças | E | Programador |
| C | Ligar/desligar | F | Controlo de reforço |

Utilizar a placa de indução

1. Toque no controlo para ligar/desligar [C] e [D]. A placa emite um aviso sonoro e as zonas apresentam o sinal “-” para indicar o modo de espera.

NOTA: Se não selecionar uma zona de cozedura e o nível de potência no espaço de um minuto, a placa desliga-se automaticamente.

2. Coloque um recipiente adequado para cozinha de indução numa zona de cozedura; certifique-se de que a base do recipiente e a superfície de cozinhar estão limpas e secas.
3. Escolha a zona utilizando [A] e “0” pisca. Se não for selecionado um nível de potência no espaço de 5 segundos, é exibido o sinal “-”.
4. Selecione a potência utilizando o respetivo controlo (D), de 0 a 9, e o processo é iniciado. Pode modificar o nível de potência a qualquer momento enquanto cozinha.





Zona de aquecimento	Potência normal	Potência de reforço
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

- Se não selecionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1.
- Pode modificar a definição de calor a qualquer momento enquanto cozinha.

Quando terminar de cozinhar

1. Selecione a zona de cozedura
2. Altere o nível de potência (D) para zero.

NOTA: A placa exibe “H” para indicar que a zona de cozedura se encontra demasiado quente para tocar. Isto deve-se à convecção de calor gerada no recipiente ser novamente transferida para a superfície de cozinhar da placa durante a utilização e é perfeitamente normal.

Importante

Aparece um a piscar no visor e a potência selecionada se:

- não tiver colocado uma panela sobre a zona de cozedura correta
- a panela escolhida não for adequada para cozinhar por indução
- a panela for muito pequena ou não estiver corretamente centrada na zona

Consequentemente, a placa desligar-se-á automaticamente após um minuto.

Modo de segurança (bloqueio para crianças)

É possível bloquear os controlos para evitar o uso acidental por crianças.

Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos estão desativados exceto o controlo para desligar.

Para bloquear os controlos

Toque na tecla durante 3 segundos com a placa ligada e o visor apresentará a indicação “Lo”.

Para desbloquear os controlos

1. Mantenha premida a tecla durante 3 segundos para desbloquear.
2. Pode agora começar a utilizar a placa de indução.
3. Se tiver deixado a placa bloqueada e esta se desligar automaticamente, ligue de novo a placa com e desbloqueie utilizando durante 3 segundos.

ATENÇÃO: Quando a placa estiver no modo bloqueado, todos os controlos estão desativados, à exceção do controlo de Desligar, que pode ser utilizado em caso de emergência.



Utilizar a função de aumento de potência

Para ativar

1. Selecione a zona de cozedura utilizando
 2. Prima a tecla de reforço
- O indicador de zona apresentará “P” e a saída de potência aumentará até ao máximo.

Para cancelar

1. Selecione a zona de cozedura
2. Toque no controlo deslizante de potência (D) para selecionar um novo nível de potência.

NOTA: Premir novamente a tecla de reforço

Durante o funcionamento de reforço, o nível de potência será revertido para o nível 9 após cinco minutos, para evitar um sobreaquecimento.

Utilizar o programador

Pode definir o programador de 1 a 99 minutos, e este pode ser utilizado de duas formas:

1. Como um alarme que não altera nenhuma das zonas de cozedura.
2. Como uma função de desligar automático para desligar uma zona de cozedura.

NOTA: Esta função apenas é utilizada numa zona de cada vez; as outras zonas ativas continuam a funcionar normalmente.

Utilizar o programador como alarme

NOTA: Pode utilizar a função do programador, independentemente das zonas de cozedura.

1. Ligue a placa utilizando
2. Selecione a zona de cozedura utilizando
3. Quando o indicador parar de piscar, toque na tecla do programador
4. Toque uma vez nas teclas “+” ou “-” para aumentar ou diminuir um minuto de cada vez.
5. Ou toque continuamente nas teclas “+” ou “-” para aumentar ou diminuir dez minutos de cada vez. O programador inicia a contagem decrescente e mostra o tempo restante. O programador emite sons durante 30 segundos quando terminar a contagem.
6. Para cancelar o alarme, prima

Utilizar o programador para desligar uma zona de cozedura

1. Selecione a zona de cozedura utilizando
2. Antes de o indicador parar de piscar, toque na tecla do programador
3. Toque uma vez nas teclas “+” ou “-” para aumentar ou diminuir um minuto de cada vez.
4. Ou toque continuamente nas teclas “+” ou “-” para aumentar ou diminuir dez minutos de cada vez. O programador inicia a contagem decrescente e mostra o tempo restante. O programador emite sons durante 30 segundos quando terminar a contagem.
5. Para cancelar o programador, selecione a zona de cozedura utilizando , prima

NOTA: O ponto junto à zona de cozedura controlada pelo programador selecionado fica a piscar quando o programador estiver a funcionar, por exemplo

Ao utilizar ambas as funções do programador em conjunto, o visor apresenta sempre a hora configurada para o alarme primeiro. Toque no controlo da zona de cozedura relevante para ver o tempo restante antes de desligar.



EN General

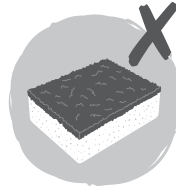
WARNING: Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services.

	Damaged power cables should be replaced by a competent person or qualified electrician.
	For domestic use only.
	Never place an empty pan on the hob as this will cause the overheat sensor to switch off the appliance automatically.
	When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot and shows "H" in the display.
	If the surface of the hob becomes cracked, do not use, switch off the appliance at the fused spur and contact customer services.
	Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they could damage the glass surface.
	Avoid banging pots and pans down on the hob. The induction surface is tough but not unbreakable.
	Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.

- The appliance should be cleaned after use, allow to cool first!
- The surface of the induction hob should be cleaned as follows:

Type of residue	Cleaning method	Cleaning materials
Limescale	Apply white vinegar to the surface, then wipe it dry with soft cloth	Special induction cleaner
Burnt-on stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Special induction cleaner
Light stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Cleaning sponge
Melted plastics	Use a scraper suitable for induction glass to remove residue	Special induction cleaner

CAUTION: Avoid rubbing with any abrasive or with the base of the pans, etc, as this will wear the markings on the top of the induction hob over time. Clean the induction hob on a regular basis to prevent the build up of food residue.



Never use:

- Undiluted washing-up liquid
- Detergent intended for dishwashers
- Scouring agents
- Harsh cleaning agents such as oven spray or stain remover
- Abrasive sponges
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners



FR Généralités

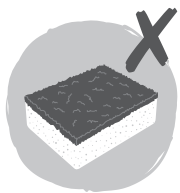
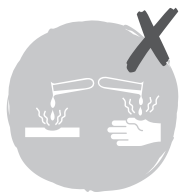
AVERTISSEMENT: Toujours couper l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance. En cas de problème, contacter le service client.

	Les câbles d'alimentation endommagés doivent être remplacés par une personne compétente ou un électricien qualifié.
	Usage domestique uniquement.
	Ne jamais placer une casserole vide sur la plaque de cuisson car le capteur de surchauffe pourrait éteindre l'appareil automatiquement.
	Lorsqu'une zone de cuisson est allumée pendant longtemps, la surface reste chaude et « H » s'affiche à l'écran.
	Si la surface de la plaque est fissurée, ne pas l'utiliser, éteindre l'appareil sur le boîtier de dérivation avec fusibles et contacter le service client.
	Ne pas placer de récipients dont le fond est endommagé et rugueux car ils pourraient endommager la surface du verre.
	Éviter de placer des casseroles et des poêles sur la plaque de cuisson de manière brutale. La surface de la plaque à induction est solide, mais pas incassable.
	Ne pas mettre de détergents ou de produits inflammables sous la plaque de cuisson.

- L'appareil doit être nettoyé après utilisation ; le laisser refroidir d'abord !
- La surface de la plaque de cuisson à induction doit être nettoyée comme suit :

Type de résidu	Cleaning method	Cleaning materials
Calcaire	Verser du vinaigre blanc sur la surface, puis essuyer avec un chiffon doux	Nettoyant spécial induction
Taches de brûlé	Nettoyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux	Nettoyant spécial induction
Taches légères	Nettoyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux	Éponge de nettoyage
Plastique fondu	Utiliser un racloir spécial induction pour retirer les résidus	Nettoyant spécial induction

ATTENTION: Éviter de frotter la surface avec des produits abrasifs ou de faire glisser les casseroles, etc. car, avec le temps, cela pourrait endommager les marquages sur la plaque de cuisson à induction.
Nettoyer régulièrement les plaques de cuisson à induction afin de prévenir l'accumulation de résidus alimentaires.



Ne jamais utiliser :

- du liquide vaisselle non dilué
- un détergent pour lave-vaisselle
- des produits abrasifs
- des produits de nettoyage agressifs, par exemple un aérosol pour four ou un produit détachant
- des éponges abrasives
- des nettoyeurs haute pression ou à jet de vapeur



PL Informacje ogólne

OSTRZEŻENIE: Podczas wykonywania prac konserwacyjnych należy zawsze wyłączać zasilanie elektryczne. W przypadku usterki skontaktować się z działem obsługi klienta.

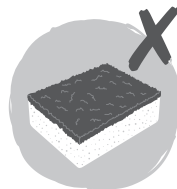
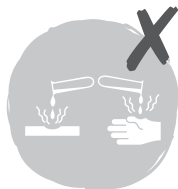
	Uszkodzone przewody zasilania powinny zostać wymienione przez kompetentną osobę lub wykwalifikowanego elektryka.
	Wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.
	Nigdy nie umieszczać pustego naczynia na płycie, ponieważ może to spowodować przegrzanie czujnika, który jest odpowiedzialny za automatycznie wyłączenie urządzenia.
	Jeśli dana strefa grzewcza była włączona przez dłuższy czas, powierzchnia płyty pozostanie gorąca i będzie wyświetlany symbol „H”.
	W przypadku pęknięcia płyty grzewczej należy zaprzestać jej użytkowania, wyłączyć urządzenie przy użyciu przełącznika z bezpiecznikiem i skontaktować się z działem obsługi klienta.
	Na płycie nie należy umieszczać chropowatych lub nierównych naczyń, ponieważ mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię płyty.
	Unikać uderzania naczyniami o powierzchnię płyty. Powierzchnia płyty indukcyjnej jest bardzo wytrzymała, jednak może pęknąć.
	Nie umieszczać pod płytą detergentów lub materiałów łatwopalnych.

- Po użyciu należy wyczyścić urządzenie, ale najpierw pozwolić, aby ostygło!
- Powierzchnię płyty indukcyjnej należy czyścić w następujący sposób:

Rodzaj zabrudzenia	Sposób czyszczenia	Środki czyszczące
Osad	Powierzchnię przetrzeć białym octem, a następnie osuszyć miękką ściereczką	Specjalny środek czyszczący do płyt indukcyjnych
Przypalone plamy	Czyścić wilgotną szmatką, a następnie osuszyć miękką ściereczką	Specjalny środek czyszczący do płyt indukcyjnych
Lekkie zabrudzenia	Czyścić wilgotną szmatką, a następnie osuszyć miękką ściereczką	Gąbka do czyszczenia
Stopione tworzywa sztuczne	Użyć skrobaka do powierzchni płyty indukcyjnej, aby usunąć pozostałości	Specjalny środek czyszczący do płyt indukcyjnych



UWAGA: Unikać pocierania powierzchni materiałami ściernymi lub dnami naczyń itp., ponieważ z czasem doprowadzi to do starcia oznaczeń na płycie. Regularnie czyścić płytę indukcyjną, aby uniknąć odkładania się na niej resztek jedzenia.



Nie wolno stosować:

- Nerozcieńczonych płynów do mycia naczyń
- Detergentów przeznaczonych do zmywarek
- Środków do szorowania
- Agresywnych środków czyszczących, takich jak środki do czyszczenia piekarników czy usuwania plam
- Szorstkich gąbek
- Urządzeń czyszczących pod ciśnieniem albo z użyciem pary wodnej



RO General

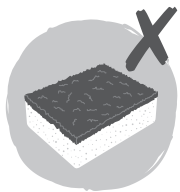
AVERTISMENT: Deconectați întotdeauna alimentarea electrică înainte de a efectua lucrări de întreținere. În caz de defecțiune, contactați serviciul de asistență clienți.

	Cablurile de alimentare deteriorate trebuie înlocuite de persoane competente sau de electricieni calificați.
	Numai pentru uz casnic.
	Nu puneți niciodată o tigaie goală pe plită, deoarece senzorul de supraîncălzire va opri automat aparatul.
	Când o zonă de gătit a fost pornită timp îndelungat, suprafața rămâne fierbinte și se afișează „H”.
	Dacă suprafața plitei se fisurează, nu o mai folosiți, opriți aparatul din întrerupătorul cu siguranță și contactați serviciul de asistență clienți.
	Nu amplasați vase rugoase sau inegale pe plită, deoarece acestea pot deteriora suprafața de sticlă.
	Evitați impactul vaselor și tigăilor cu plita. Suprafața cu inducție este dură, dar nu indestructibilă.
	Nu țineți detergenți sau materiale inflamabile sub plită.

- Aparatul trebuie curățat după utilizare; lăsați-l să se răcească mai întâi!
- Suprafața plitei cu inducție trebuie curățată după cum urmează:

Tip de reziduu	Metodă de curățare	Materiale de curățare
Depuneri de calcar	Aplicați oțet alb pe suprafață, apoi ștergeți până la uscare cu o lavetă moale	Soluție specială de curățat suprafețe cu inducție
Pete arse	Curățați cu o lavetă umedă stoarsă bine și uscați cu o lavetă moale	Soluție specială de curățat suprafețe cu inducție
Pete ușoare	Curățați cu o lavetă umedă stoarsă bine și uscați cu o lavetă moale	Burete de curățat
Plastic topit	Folosiți o racletă potrivită pentru sticlă cu inducție pentru a îndepărta resturile	Soluție specială de curățat suprafețe cu inducție

ATENȚIE: Evitați frecarea cu materiale abrazive sau cu baza tigăilor etc., deoarece în timp marcasele de pe suprafața plitei cu inducție se vor șterge. Curățați plita cu inducție în mod regulat, pentru a preveni acumularea de resturi de mâncare.



A nu se utiliza:

- Detergent de vase lichid nediluat
- Detergent pentru mașini de spălat vase
- Agenți de degresare
- Agenți de curățare puternici, precum spray-uri pentru cuptoare sau soluții pentru îndepărtarea ruginii
- Bureți abrazivi
- Dispozitive de curățat cu presiune sau cu aburi



ES General

ADVERTENCIA: Desconecte siempre la alimentación eléctrica antes de efectuar tareas de mantenimiento. En caso de avería, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

	Los cables de alimentación dañados debe sustituirlos un una persona competente o electricista con las debidas cualificaciones.
	Solo para uso doméstico.
	Nunca coloque un recipiente de cocina vacío en la placa, ya que esto hará que el sensor de sobrecalentamiento apague la placa automáticamente.
	Cuando una zona de cocción haya permanecido encendida durante un periodo prolongado, la superficie seguirá estando caliente y se mostrará "H" en la pantalla.
	Si la superficie de la placa se agrieta, no utilice el aparato; apáguelo con el interruptor con fusible y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
	No coloque recipientes ásperos o irregulares en la placa, ya que podrían dañar la superficie de cristal.
	Evite golpear recipientes de cocina contra la placa. La superficie inducción es resistente, pero no irrompible.
	No coloque detergentes ni materiales inflamables debajo de la placa.

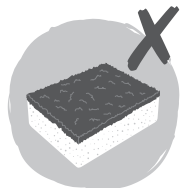
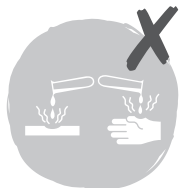
- El aparato debe limpiarse después de cada uso, pero espere siempre a que se enfríe primero.
- La superficie de la placa de inducción debe limpiarse de la siguiente manera:

Tipo de residuo	Método de limpieza	Materiales de limpieza
Cal	Aplique vinagre blanco a la superficie y, a continuación, séquela con una bayeta suave	Limpiador especial para placas de inducción
Manchas de restos quemados	Limpie con una bayeta húmeda y seque con una bayeta suave	Limpiador especial para placas de inducción
Manchas ligeras	Limpie con una bayeta húmeda y seque con una bayeta suave	Esponja de limpieza
Plásticos fundidos	Use un rascador adecuado para cristal de inducción para eliminar los residuos	Limpiador especial para placas de inducción



PRECAUCIÓN: Evite el contacto con cualquier abrasivo o el roce contra la base de los recipientes de cocina y otros artículos, ya que esto hará que con el tiempo se borren las marcas de la superficie de la placa de inducción.

Limpie la placa de inducción con regularidad para evitar la acumulación de restos de alimentos.



Nunca utilice:

- Detergente líquido sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Agentes abrasivos
- Productos de limpieza fuertes tales como pulverizadores limpiahornos o quitamanchas
- Estropajos abrasivos
- Limpiadores a alta presión o limpiadores de chorro de vapor



PT Geral

ATENÇÃO: Desligue sempre a alimentação elétrica antes de realizar a manutenção. Em caso de problemas, entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente.

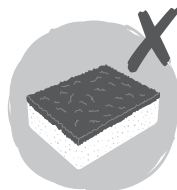
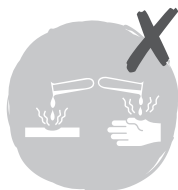
	Os cabos de alimentação danificados devem ser substituídos por uma pessoa competente ou por um electricista qualificado.
	Exclusivo para uso doméstico.
	Nunca coloque uma panela vazia sobre a placa, pois tal fará com que o sensor de sobreaquecimento desligue automaticamente o aparelho.
	Após uma zona destinada a cozinhar ter estado ligada durante um longo período, a superfície mantém-se quente e será apresentada a letra "H" no visor.
	Se a superfície da placa rachar, não a utilize. Desligue o aparelho utilizando a tomada derivada com fusível e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente.
	Não coloque recipientes com superfície rugosa ou irregular na placa, pois estes podem danificar a superfície de vidro.
	Evite bater com tachos e panelas na placa. A superfície de indução é resistente, mas não inquebrável.
	Não coloque detergentes nem materiais inflamáveis sob a placa.

- O aparelho deve ser limpo após a utilização. Deixe-o arrefecer primeiro!
- A superfície da placa de indução deve ser limpa da seguinte forma:

Tipo de resíduos	Método de limpeza	Materiais de limpeza
Calcário	Aplicar vinagre branco na superfície e, em seguida, secá-la utilizando um pano macio	Produto de limpeza especial para indução
Manchas de queimado	Limpar com um pano húmido e secar utilizando um pano macio	Produto de limpeza especial para indução
Manchas ligeiras	Limpar com um pano húmido e secar utilizando um pano macio	Espanja de limpeza
Plásticos derretidos	Utilizar um raspador adequado para vidro de indução para remover os resíduos	Produto de limpeza especial para indução



ATENÇÃO: Evite esfregar com qualquer abrasivo ou com a base de panelas e outros, pois tal irá desgastar as marcas existentes no lado superior da placa de indução ao longo do tempo.



Nunca utilize:

- Detergente líquido não diluído
- Detergente destinado a máquinas de lavar louça
- Agentes abrasivos
- Agentes de limpeza agressivos, como limpa-fornos ou tira-manchas
- Esponjas abrasivas
- Detergentes de alta pressão ou a jato de vapor

**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**