

5059340186696
CLCIN65

COOKETM

&LEWIS

V10121 BX220IM



EN	Contents	FR	Contenu	PL	Zawartość	02
RO	Cuprins	ES	Contenido	PT	Conteúdo	



Installation

04

FR	Installation	05
PL	Instalacja	06
RO	Instalare	07
ES	Instalación	08
PT	Instalação	09



Use

24


FR	Utilisation	34
PL	Użytkowanie	44
RO	Utilizare	54
ES	Uso	64
PT	Utilização	74



Care and Maintenance

84

FR	Entretien et Maintenance	86
PL	Czyszczenie i konserwacja	88
RO	Îngrijire și întreținere	90
ES	Cuidados y Mantenimiento	92
PT	Cuidados e Manutenção	94



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

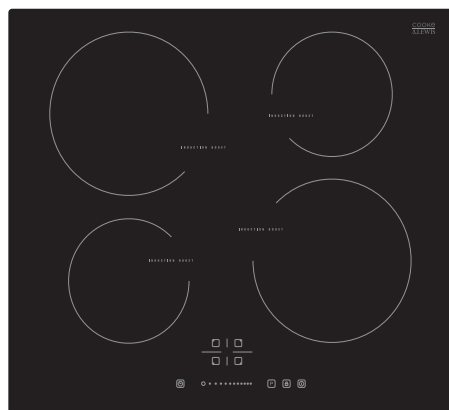
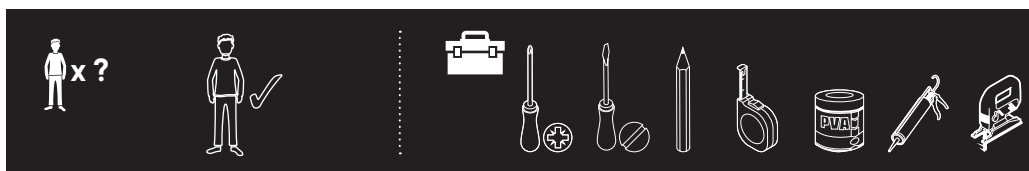
FR **IMPORTANT** - Lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.

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

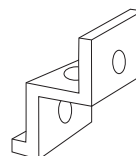
RO **IMPORTANT** - Vă rugăm să citiți cu atenție ghidul de siguranță separat înainte de utilizare.

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

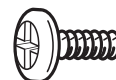
PT **IMPORTANTE** - Leia atentamente o guia de segurança separado antes de usar.



[01] x 1



[02] x 4



[03] x 4



Installation

04

EN Before you start

Caution: The induction hob 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.

Caution: 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:
 - The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 - The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
 - 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. 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: The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.
- The hob should be fixed into the worktop using the fixing brackets with the supplied assembling screws. This hob must not be sealed into the worktop, doing so will prevent an engineer removing the appliance to facilitate a repair.



Installation

05

FR Avant de commencer

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.
- Lorsqu'il est arrivé en fin de vie, l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères ; contacter les autorités locales pour obtenir des conseils.

Attention : Cette plaque de cuisson doit être raccordée au réseau électrique uniquement par une personne dûment qualifiée.

- Avant de brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, vérifier que :
 - L'installation électrique de la maison est adaptée à la puissance de la plaque de cuisson.
 - La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
 - Les sections des câbles d'alimentation peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
 - Aucun adaptateur, réducteur ou dispositif de branchement n'est installé pour brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, car ils peuvent entraîner une surchauffe et un incendie.
 - Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des pièces chaudes et doit être placé de manière que sa température ne dépasse à aucun moment 75°C.
 - Le plan de travail est carré et plat et aucun élément de structure ne vient gêner l'espace nécessaire.
 - Le plan de travail est conçu à partir d'un matériau résistant à la chaleur.
 - Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière d'espace et aux normes et réglementations en vigueur. - L'installation électrique permanente est conforme aux règles et aux réglementations locales.
- 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 [en phase] si les réglementations locales en matière d'installations électriques permettent cette modification des exigences).
- Le sectionneur sera facilement accessible par le client une fois la plaque de cuisson installée.
- Consulter les autorités locales et les réglementations en matière de construction en cas de doute au sujet de l'installation.
- Utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que du carrelage en grès émaillé) pour le mur entourant la plaque de cuisson.
- Une fois la plaque de cuisson installée, s'assurer que : Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placards ou les tiroirs.
- La circulation d'air frais entre l'extérieur des éléments de cuisine et la plaque de cuisson est suffisante.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une protection thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.
- La plaque de cuisson doit être fixée au plan de travail à l'aide des supports de fixation et des vis de montage fournies. Cette plaque de cuisson ne doit pas être scellée dans le plan de travail. Ainsi, le technicien n'aura pas à retirer l'appareil en cas de réparation.



Instalacja

06

PL Przed rozpoczęciem użytkowania

Uwaga: Płyta indukcyjna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nie wolno wykonywać tej czynności samodzielnie.

- Nie wolno instalować płyty bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elementy elektroniczne płyty.
- Urządzenia nie wolno rozmontowywać; wewnątrz nie ma żadnych części, których naprawą lub konserwacją mógłby się zająć użytkownik.
- Po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać z odpadami komunalnymi. W celu uzyskania wskazówek należy skontaktować się z lokalnym urzędem.

Uwaga: Płytę może podłączyć do zasilania tylko odpowiednio wykwalifikowana osoba.

- Przed podłączeniem płyty grzewczej do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy spełnione są następujące warunki:
 - Instalacja elektryczna w budynku jest dostosowana do mocy przyłączeniowej płyty.
 - Napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
 - Przekroje przewodów zasilania są dostosowane do obciążenia podanego na tabliczce znamionowej.
 - Do podłączenia płyty grzewczej do sieci nie będą stosowane adaptery, reduktory ani rozgałęziacze (mogłyby one spowodować przegrzanie i pożar).
 - Przewód zasilania nie dotyka żadnych nagrzewających się części i jest tak poprowadzony, by jego temperatura w żadnym punkcie nie przekroczyła 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 grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja jest zgodna ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi odstępów oraz stosownymi normami i przepisami. Instalacja elektryczna, wykonana i rozprowadzona zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Wyłącznik musi mieć odpowiedni atest, a także zapewniać 3 mm odstępu na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych [fazowych] przewodach, jeśli lokalne zasady instalacji zezwalają na ten wariant wymagań).
- Wyłącznik będzie łatwo dostępny dla użytkownika po zainstalowaniu płyty grzewczej.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji skonsultuj się z lokalnymi władzami i sprawdź lokalne przepisy budowlane.
- Do wykończenia powierzchni ścian otaczających płytę wykorzystaj materiał odporny na wysokie temperatury i łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).
- Po zainstalowaniu płyty grzewczej sprawdź, czy: Przewód zasilania nie jest dostępny przez drzwi szafek ani przez szuflady.
- Został zapewniony odpowiedni przepływ powietrza spoza elementów zabudowy do podstawy płyty.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty znajduje się bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla użytkownika.
- Płytę grzewczą montuje się w blacie za pomocą uchwytów mocujących oraz dołączonych wkrętów montażowych. Płyty grzewczej nie wolno przyklejać na stałe do blatu, ponieważ może to uniemożliwić serwisantowi wymontowanie urządzenia w celu ułatwienia jego naprawy.



Instalare

07

RO Înainte de a începe

Atenție: Plita cu inducție trebuie instalată de o persoană calificată sau de către un tehnician. Nu realiza singur această operațiune.

- Plita nu trebuie montată direct deasupra mașinii de spălat vase, frigiderului, congelatorului, mașinii de spălat sau uscătorului de rufe, deoarece umiditatea poate deteriora componentele electronice ale plitei.
- Nu încerca să dezamblezi 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; contactează autoritățile locale pentru indicații.

Atenție: Această plită trebuie conectată la sursa de alimentare electrică doar de o persoană calificată corespunzător.

- Înainte de a conecta plita la rețeaua de alimentare electrică, asigură-te că:
 - Rețeaua electrică din locuință este adecvată pentru puterea utilizată de plită.
 - Tensiunea corespunde valorii indicate pe plăcuța de identificare.
 - Segmentele cablului sursei de alimentare pot suporta sarcina specificată pe plăcuța de identificare.
 - Pentru a conecta plita la sursa de alimentare, nu utiliza adaptoare, reductoare sau dispozitive de derivație, deoarece pot cauza supraîncălzire și incendiu.
 - Cablul sursei de alimentare nu trebuie să atingă nicio piesă încinsă și trebuie poziționat astfel încât temperatura sa să nu depășească niciodată 75 °C.
 - Suprafața de lucru este dreaptă și plană și niciun element de structură nu interferează cu cerințele legate de spațiu.
 - Suprafața de lucru este realizată dintr-un material termorezistent.
 - Dacă plita este montată deasupra unui cuptor, acesta este prevăzut cu un ventilator de răcire.
- Montarea trebuie să respecte toate cerințele de spațiu și standardele și reglementările aplicabile. Instalația electrică permanentă trebuie montată și poziționată astfel încât să respecte normele și reglementările locale privitoare la instalațiile electrice.
- Întrerupătorul de izolare trebuie să fie de tip aprobat și să asigure o separare între contacte cu întrefier de 3 mm la toți polii (sau la toți conductorii activi [de fază] dacă normele locale privitoare la instalațiile electrice permit această modificare a cerințelor).
- Întrerupătorul de izolare trebuie să fie ușor accesibil pentru client cu plita montată.
- Adresează-te autorităților locale pentru construcții și consultă dispozițiile în vigoare dacă ai nelămuriri referitoare la montare.
- Folosește finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (precum plăcile ceramice) pentru suprafețele de perete din jurul plitei.
- După instalarea plitei asigură-te că: Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile sau sertarele dulapurilor.
- Există un flux de aer proaspăt corespunzător de la exteriorul dulapurilor până la baza plitei.
- Dacă plita este montată deasupra unui sertar sau a unui dulap, sub baza sa trebuie montată o barieră de protecție termică.
- Întrerupătorul de izolare este ușor accesibil pentru client.
- Plita trebuie fixată în blat folosind consolele de fixare și șuruburile de asamblare incluse. Plita nu trebuie lipită în blat; acest lucru va împiedica demontarea aparatului de către tehnicienii pentru reparații.



Instalación

08

ES Antes de empezar

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, frigorífico, 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.

Precaución: 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:
 - El sistema de cableado interno es adecuado para la energía consumida por la placa.
 - La tensión coincide con el valor indicado en la placa de características.
 - 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. El cableado permanente deberá estar montado y dispuesto conforme a la normativa y legislación pertinentes.
- 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: Sea imposible acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
- Haya una circulación adecuada de aire fresco desde el exterior del mobiliario hasta la base de la placa.
- 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.
- El interruptor de aislamiento es de fácil acceso para el cliente.
- La placa debe fijarse a la encimera utilizando los soportes de fijación y los tornillos de montaje provistos. Esta placa no debe sellarse en la encimera. De hacerlo, impediría al técnico desmontar el aparato para facilitar las reparaciones.



Instalação

09

PT Antes de começar

Atenção: A placa de indução deve 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, uma máquina de lavar roupa ou uma máquina de 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 o lixo doméstico; entre em contacto com a sua autoridade local para obter instruções.

Atenção: Esta placa só deve ser ligada à corrente elétrica por uma pessoa com a qualificação adequada.

- Antes de ligar a placa à corrente elétrica, certifique-se de que:
 - O sistema de cablagem doméstico é adequado para a energia consumida pela placa.
 - A tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação.
 - As secções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de classificação.
 - Para ligar a placa à corrente elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou extensões, pois podem sobreaquecer e incendiar.
 - 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 em qualquer ponto.
 - 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. A cablagem permanente está montada e posicionada de modo a respeitar as regras e regulamentos locais relativos à cablagem.
- 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 (tais como azulejos de cerâmica) nas superfícies de parede adjacentes à placa.
- Após instalar a placa, certifique-se de que: O cabo de alimentação não está acessível através das portas e gavetas dos armários.
- Existe um fluxo adequado de ar fresco oriundo do exterior do mobiliário que chega à base da placa.
- Se a placa for instalada sobre o espaço onde se encontre um armário ou uma gaveta, existe uma barreira de proteção térmica instalada sob a base da placa.
- O seccionador está facilmente acessível ao cliente.
- A placa está fixa na bancada através dos suportes de fixação com os parafusos de montagem fornecidos. Esta placa não pode ser selada na bancada, já que tal impedirá um técnico de remover o aparelho para facilitar as reparações.



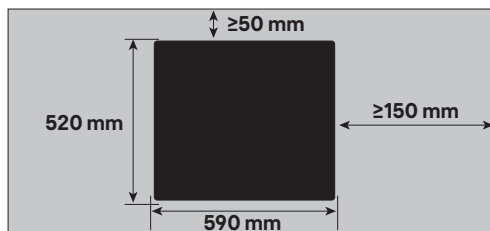
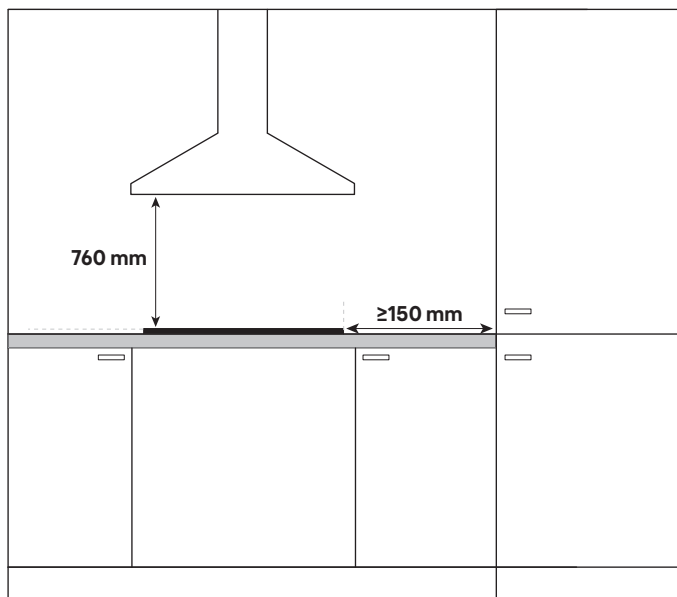
EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

PL Instalacja
PT Instalação

10

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 760 mm.

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 répartition de la chaleur et bénéficier d'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.



EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

PL Instalacja
PT Instalação

11

01

PL UWAGA! Przed przystąpieniem do wiercenia należy sprawdzić, przy pomocy odpowiedniego urządzenia wykrywającego, czy w ścianie nie ma niewidocznych rur, przewodów elektrycznych itp.

OSTRZEŻENIE: W celu łatwiejszego rozpraszania ciepła oraz obniżenia zużycia energii wokół urządzenia należy zapewnić dobrą wentylację. 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 face găuri, este extrem de important să se verifice peretele, pentru a depista țevile, cablurile electrice sau alte elemente ascunse, utilizând un dispozitiv de detectare adecvat.

AVERTISMENT: Este necesară o bună ventilație în jurul aparatului, pentru o disipare mai ușoară a căldurii și o reducere a consumului de energie. Asigurați-te că există suficient loc liber în jurul aparatului. Distanța de siguranță între plita cu inducție și corpurile de deasupra ei 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.

ATENÇÃO: É necessária uma boa ventilação em torno do aparelho para que ocorra uma dissipação mais fácil do calor e um baixo consumo de energia. É necessário 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.



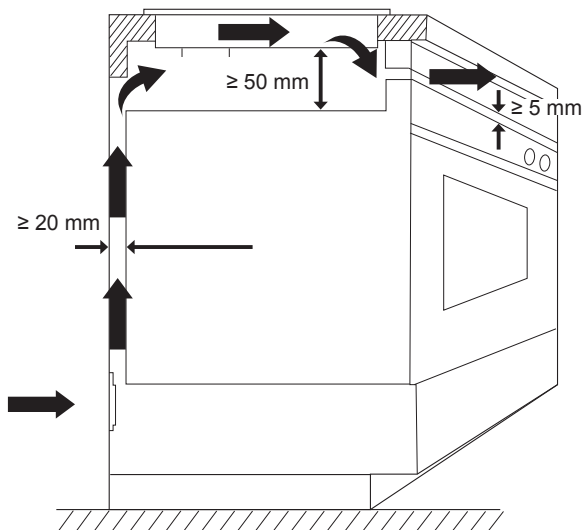
EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

PL Instalacja
PT Instalação

12

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. There are ventilation holes around outside of the hob. **YOU MUST** ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- 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 un plan de travail résistant à la chaleur pour le montage de la plaque de cuisson à induction. Des ouvertures pour la ventilation sont prévues tout autour de la plaque de cuisson. Il est **IMPÉRATIF** de s'assurer que ces ouvertures ne sont pas obstruées par le plan de travail une fois la plaque de cuisson installée.
- PL** Płyta indukcyjna wymaga dobrej wentylacji, a wlot i wylot powietrza nie mogą być zablokowane. Do montażu płyty indukcyjnej należy wybrać blat odporny na wysokie temperatury. Wokół zewnętrznej części płyty rozmieszczone są otwory wentylacyjne. Mocując płytę grzewczą w docelowym położeniu, należy **KONIECZNIE** upewnić się, że blat nie zasłania otworów wentylacyjnych.
- RO** Plita cu inducție trebuie să fie bine ventilată, iar orificiile de intrare și ieșire a aerului nu trebuie să fie blocate. Asigură-te că suprafața de lucru pe care se montează plita cu inducție este termorezistentă. Există orificii de ventilare în jurul exteriorului plitei. **TREBUIE** să te asiguri că aceste orificii nu sunt blocate de blat când poziționezi plita.
- 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. Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. Verifique que la encimera no obstruya estos orificios al colocarla en la posición correspondiente.
- 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. Existem orifícios de ventilação à volta do exterior da placa. **DEVE** garantir que estes orifícios não são obstruídos pela bancada quando colocar a placa na devida posição.



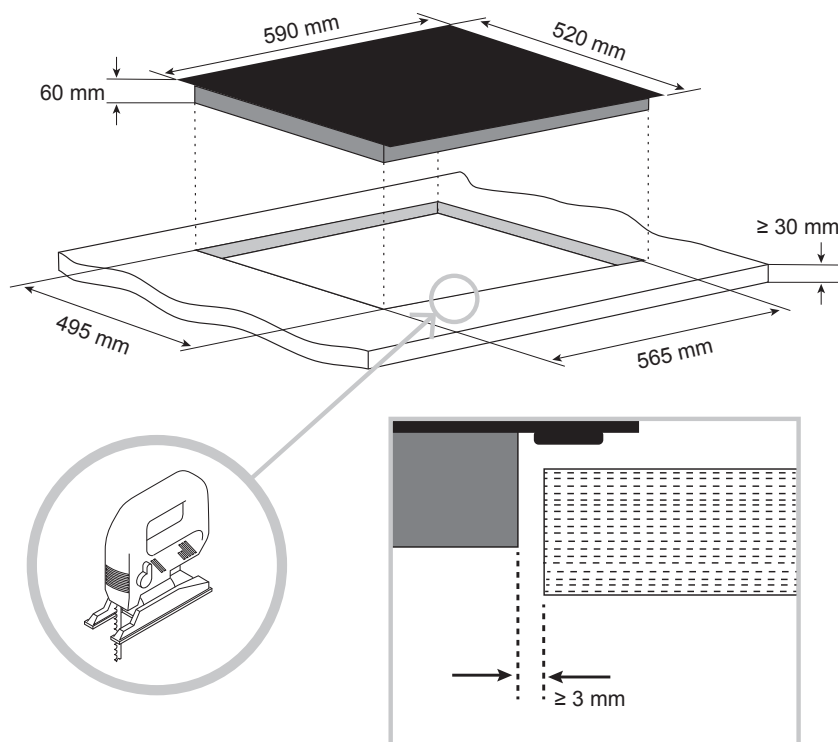
EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

PL Instalacja
PT Instalação

13

03



EN Cut an aperture in the worktop using a jigsaw as shown. The worktop should be at least 30 mm thick and made of a heat resistant material.

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.

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.

Remarque : La distance de sécurité entre la plaque chauffante et le placard situé au-dessus de la plaque chauffante doit être d'au moins 760 mm.

PL Wytnij otwór w blacie za pomocą wyrzynarki, jak pokazano na rysunku. Błat musi mieć co najmniej 30 mm grubości i być wykonany z materiału odpornego na wysokie temperatury.

Uwaga: Odległość bezpieczeństwa między płytą grzewczą a dowolną szafką zawieszoną nad płytą grzewczą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

PL Instalacja
PT Instalação

14

03

RO Cu ajutorul unui fierăstrău, taie o deschizătură în blat, după cum e ilustrat. Blatul trebuie să aibă o grosime de cel puțin 30 mm și să fie fabricat dintr-un material termorezistent.

Notă: Distanța de siguranță între plită și corpurile de deasupra ei trebuie să fie de cel puțin 760 mm.

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.

Nota: 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 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.

Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa deve ser de, pelo menos, 760 mm.



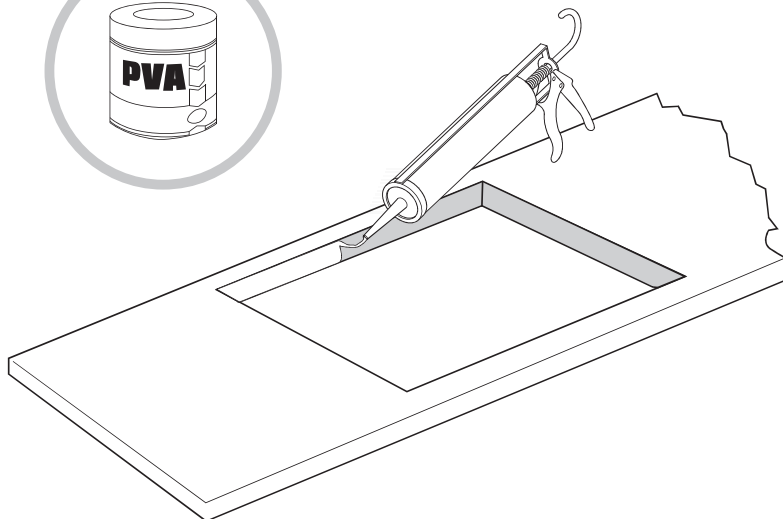
EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

PL Instalacja
PT Instalação

15

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 manufacturer's 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 colle 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** Uszczelnij krawędź wycięcia w blacie za pomocą uszczelnacza silikonowego lub kleju PVA.
WAŻNE: Przed rozpoczęciem instalacji płyty grzewczej należy upewnić się, że warstwa uszczelnacza lub kleju jest całkowicie utwardzona zgodnie z instrukcjami producenta. Płyta grzewcza **NIE MOŻE** być przyklejona na stałe do blatu.
- RO** Sigilează marginea tăiată a blatului cu un agent de etanșare din silicon sau un adeziv PVA.
IMPORTANT: Asigură-te că produsul de etanșare este complet întărit în conformitate cu instrucțiunile producătorului înainte de a începe montarea plitei. Această plită **NU TREBUIE** lipită în blat.
- ES** Selle el borde cortado de la encimera con sellador de silicona o pegamento PVA.
IMPORTANTE: Asegúrese de que el producto esté completamente seco según las instrucciones del fabricante antes de iniciar la instalación de la encimera. 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, de acordo com as instruções do fabricante, antes de iniciar a instalação da placa. Esta placa **NÃO DEVE** ser vedada à bancada.



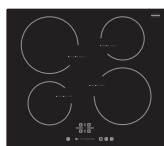
EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

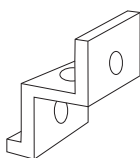
PL Instalacja
PT Instalação

16

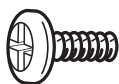
05



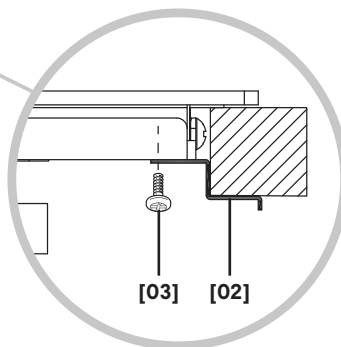
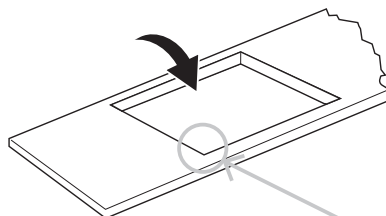
[01] x 1



[02] x 4



[03] x 4



- EN** Do not use adhesive to fix the hob into the worktop.
Place the hob carefully in the worktop ensuring there is a good fit.
Attach the four brackets to the hob as shown using the four screws provided.
Select four screws to suit the thickness and material of the worktop (not provided) and attach the brackets to the worktop.
IMPORTANT: Ensure the screws do not exceed the thickness of the worktop.
- FR** Ne pas utiliser de colle pour fixer la plaque de cuisson sur le plan de travail.
Placer la plaque de cuisson avec soin dans le plan de travail afin de garantir son bon ajustement.
Fixer les quatre supports à la plaque de cuisson à l'aide des quatre vis fournies, comme indiqué.
Choisir quatre vis pouvant s'adapter à l'épaisseur et au matériau du plan de travail (non fourni) et fixer les supports sur le plan de travail.
IMPORTANT : S'assurer que la longueur des vis n'est pas supérieure à l'épaisseur du plan de travail.



EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

PL Instalacja
PT Instalação

17

05

- PL** Nie używaj kleju do zamocowania płyty grzewczej w blacie.
Ostrożnie umieść płytę grzewczą w blacie, upewniając się, czy jest dobrze dopasowana do otworu.
Przymocuj cztery wsporniki do płyty grzewczej w sposób pokazany na rysunku za pomocą czterech dołączonych wkrętów.
Dobierz cztery wkręty odpowiednie do grubości i materiału blatu (brak w zestawie), a następnie przymocuj wsporniki do blatu.
WAŻNE: Upewnij się, że długość wkrętu nie przekracza grubości blatu.
- RO** Nu folosi adeziv pentru a fixa plita în blat.
Așază cu atenție plita în blat, asigurându-te că se potrivește corespunzător.
Prinde cele patru console de plită așa cum se arată, folosind cele patru șuruburi incluse.
Alege patru șuruburi care se potrivesc cu grosimea și materialul blatului (neincluse) și prinde consolele de blat.
IMPORTANT: Asigură-te că șuruburile nu depășesc grosimea blatului.
- ES** No use adhesivo para fijar la placa a la encimera.
Coloque la placa con cuidado en la encimera, asegurándose de que encaja correctamente.
Use los cuatro tornillos incluidos para fijar los cuatro soportes a la placa según se ilustra.
Seleccione cuatro tornillos adecuados para el espesor y el material de la encimera (no incluidos) y fije los soportes a la encimera.
IMPORTANTE: Verifique que los tornillos no sobresalgan por el espesor de la encimera.
- PT** Não utilize fita adesiva para fixar a placa à bancada.
Com cuidado, coloque a placa na bancada, certificando-se de que esta encaixa corretamente.
Instale os quatro suportes na placa, conforme ilustrado, utilizando os quatro parafusos fornecidos.
Selecione quatro parafusos adequados à espessura e ao material da bancada (não fornecidos) e fixe os suportes à bancada.
IMPORTANTE: Certifique-se de que os parafusos não excedem a espessura da bancada.



Installation

18

EN Electrical installation

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

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

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

The cable must not be bent or compressed.

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

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

This appliance should be connected directly to the consumer unit with a 32 Amp Residual Current Device (RCD) protecting its circuit.

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

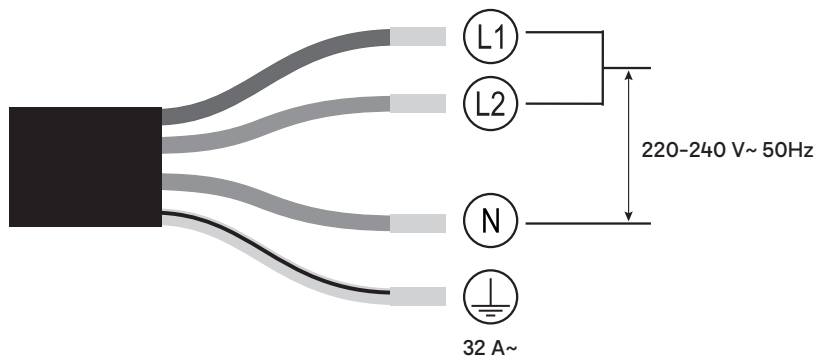
Brown / Black = L – Live

Blue = N – Neutral

Green and Yellow =  – Earth

WARNING: Securely crimp the two Live cables together (L1 and L2) before connecting them to the Live terminal of the mains supply.

WARNING: Before obtaining access to the terminals, all supply circuits must be disconnected.



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.



Installation

19

FR Installation électrique

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

Raccordement direct

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

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

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

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

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

Cet appareil doit être raccordé directement au tableau électrique par l'intermédiaire d'un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR) de 32A protégeant son circuit.

Les fils du cordon d'alimentation secteur présentent le code couleur suivant :

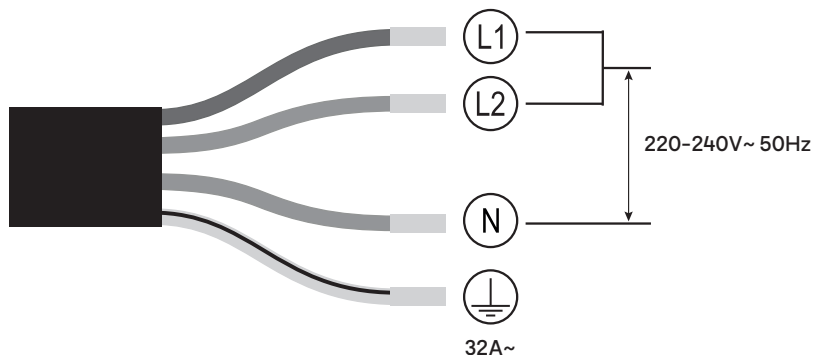
Marron/Noir = L (Phase)

Bleu = N (Neutre)

Vert et Jaune =  – Terre

AVERTISSEMENT : Sertir ensemble les deux fils de phase (L1 et L2) avant de les raccorder au bornier de phase de l'alimentation électrique.

AVERTISSEMENT : Avant d'accéder aux bornes, tous les circuits d'alimentation doivent être mis hors tension.



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



Instalacja

20

PL Podłączenie elektryczne

Montaż musi zostać wykonany przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę lub elektryka. Przed podłączeniem zasilania upewnij się, czy napięcie zasilania odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.

Podłączenie bezpośrednie

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

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

Przewód nie może być zagięty ani przygnieciony.

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


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

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

Żyły w przewodzie zasilającym są oznaczone następującymi kolorami:

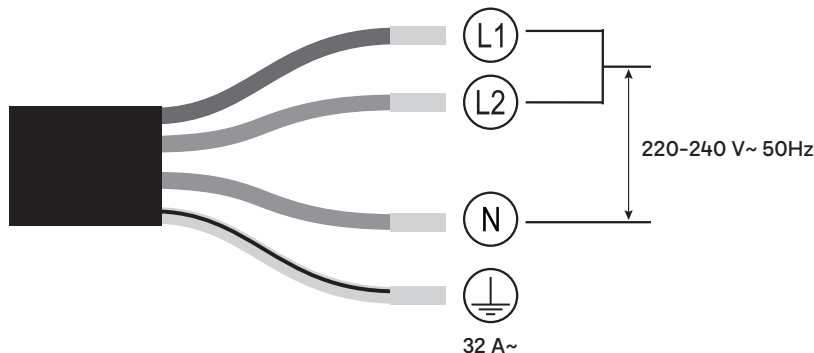
Brązowy/czarny = L (pod napięciem)

Niebieski = N (neutralny)

Zielony i żółty =  – uziemienie

OSTRZEŻENIE: Przed podłączeniem do zacisku zasilania sieciowego dokładnie zacisnąć dwa przewody zasilania (L1 i L2).

OSTRZEŻENIE: Przed uzyskaniem dostępu do zacisków należy odłączyć wszystkie obwody zasilania.



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 upewnij się, że nie jest ono uszkodzone. W przypadku wątpliwości nie korzystaj z urządzenia i skontaktuj się z działem obsługi klienta. Więcej szczegółowych informacji znajduje się na końcu części „Czyszczenie i konserwacja”.



Instalare

21

RO Conectarea la alimentarea electrică

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

Conexiune directă

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

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

Cablul nu trebuie îndoit sau presat.

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


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

Aparatul trebuie conectat direct la unitatea consumatoare cu un dispozitiv de protecție la curent rezidual (RCD) de 32 A care să îi protejeze circuitul.

Firele din cablul de alimentare sunt colorate conform codificării de mai jos:

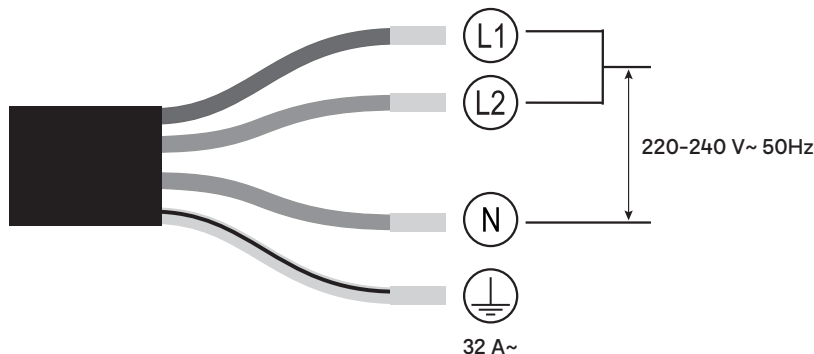
Maro / Negru = L – Fază

Albastru = N – Nul

Verde și galben =  – Împământare

AVERTISMENT: Sertizează bine cele două cabluri de fază (L1 și L2) înainte de a le conecta la borna de fază a rețelei de alimentare.

AVERTISMENT: Înainte de a obține acces la borne, toate circuitele de alimentare trebuie deconectate.



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



Instalación

22

ES Instalación eléctrica

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

El 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.

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

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

Este aparato debe conectarse directamente a la unidad de consumo con un dispositivo de corriente residual (RCD) de 32 amperios a modo de protección del circuito.

Los hilos del cable de red tienen un color asignado de conformidad con el código siguiente:

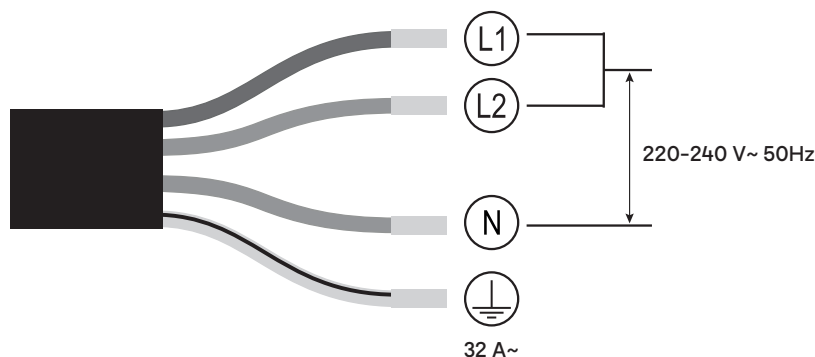
Marrón/negro = L o fase

Azul = N: neutro

Verde y amarillo =  - tierra

ADVERTENCIA: Apriete con firmeza los dos cables con corriente juntos (L1 y L2) antes de conectarlos a un terminal con corriente de la toma eléctrica.

ADVERTENCIA: Antes de acceder a los terminales, deben desconectarse todos los circuitos de alimentación.



Para evitar los riesgos que están siempre presentes al utilizar un aparato eléctrico, es importante que la unidad 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.



Instalação

23

PT Instalação elétrica

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

Ligação direta

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

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

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

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

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

Este aparelho deve ser ligado diretamente ao contador elétrico com um disjuntor diferencial residual (DDR) de 32 A que proteja o circuito.

Os fios do cabo de alimentação são coloridos em conformidade com o seguinte código:

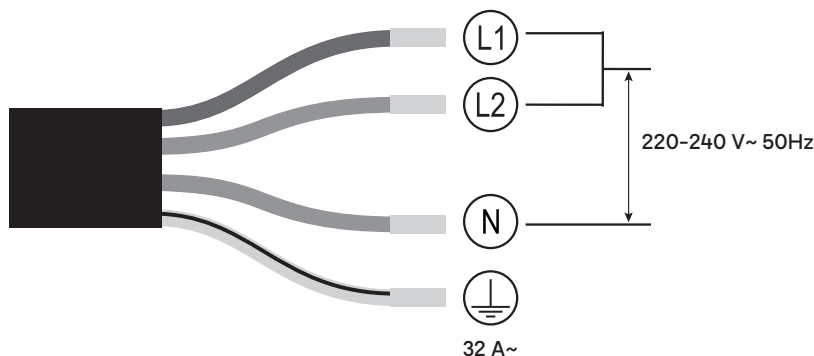
Castanho/preto = L – ativo

Azul = N – neutro

Verde e amarelo =  – Terra

ATENÇÃO: Conecte os dois cabos sob tensão (L1 e L2) entre si de forma segura antes de os ligar ao terminal com tensão da alimentação elétrica.

ATENÇÃO: Antes de obter acesso aos terminais, todos os circuitos da alimentação têm de ser desligados.



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



Use

24

EN Before you start

- When the power is switched on at the consumer unit, the buzzer will sound once. The appliance is ready for use.

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.

My new induction hob makes a lot of different noises. Does this mean that it is faulty?

- Crackling sounds. These noises can normally be attributed to the pans and the different materials used in their construction. The pan base will be a composition of different materials which will expand at different rates as the pan heats.
- Clicking noises. These are normally created by the electronic components within the appliance as they switch on and off.
- Whistling noises. These can be caused when one or more cooking zones are in operation at a high power level and as a result of the cookware being constructed of different materials.
- Humming noises. These noises can be created when a high power level is selected i.e. boost function. Noises related to high power levels will reduce as the pans heat to temperature and the power level is reduced.
- Hissing/humming noises. These noises can be normally heard when the hob's cooling fan is in operation.
- All of the noises listed above are quite normal and do not indicate a fault. Contact Customer Services shown in the Care & maintenance section below if you need further guidance.

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.

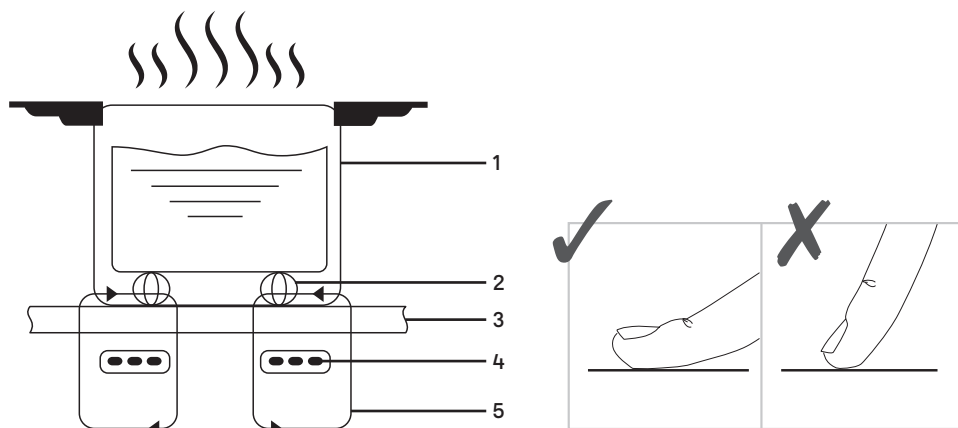
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Place the pan in any zone, select a power level on that zone. If "U" flashes on the display of the corresponding zone, then the pan is not suitable for this appliance.

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

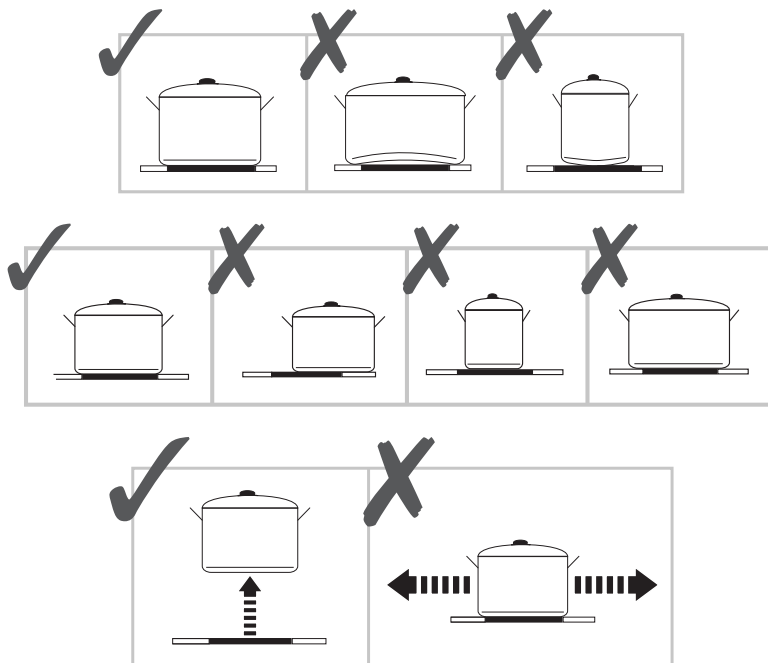
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. You will get maximum efficiency by matching the pan size to the cooking zone and ensuring it is central. Small pans less than 14cm may not be detected.



Use



1	Iron pot	4	Induction coil
2	Magnetic circuit	5	Induced currents
3	Ceramic glass plate		



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



Use

26

Pan dimensions

The hob will automatically detect the size of the pan and adapt accordingly. Please follow the minimum guidance below and always place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	Pan base dimensions	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 or 3	120	160
2 or 4	160	210

Function & settings

Protection from overheating

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

Residual heat indicator

CAUTION: After use, each cooking zone will display “H” as a reminder that the glass is too hot to touch. Though induction cooking does not generate heat, the magnetism used to heat the pans will mean that this heat will still transfer to the glass surface by convection. This is perfectly normal for induction hobs.

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	Maximum time
1-3	8 hours
4-6	4 hours
7-9	2 hours

When the pan is removed, the induction hob will stop heating immediately and automatically switches off after 1 minutes.

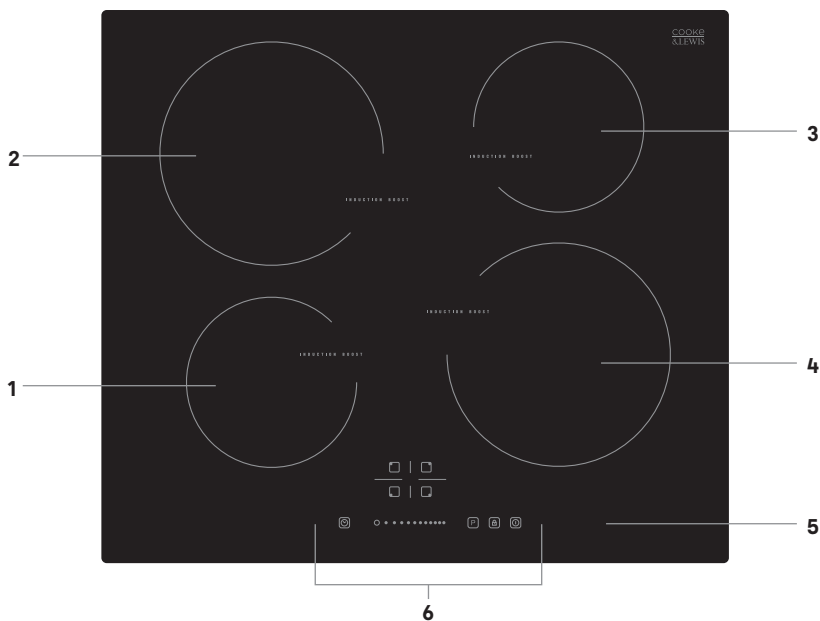
WARNING: People with a heart pacemaker should consult with their doctor before using this unit.



Use

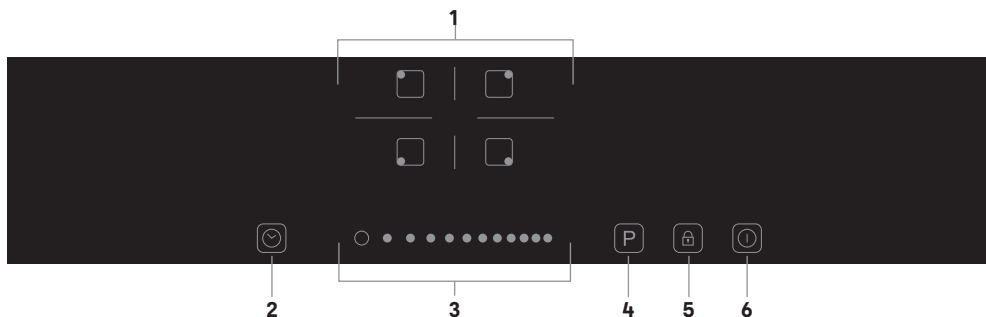
Product introduction

Top view



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Zone 1 - Normal output 1200 W / Boosted output 1500 W 2. Zone 2 - Normal output 2300 W / Boosted output 2600 W 3. Zone 3 - Normal output 1200 W / Boosted output 1500 W | <ul style="list-style-type: none"> 4. Zone 4 - Normal output 2300 W / Boosted output 2600 W 5. Glass panel 6. Control panel |
|--|--|

Control panel





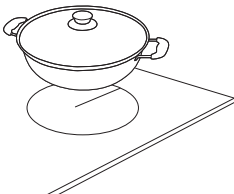

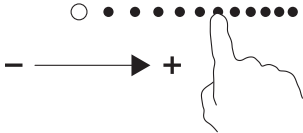
- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Cooking zone selector 2. Timer 3. Power / Timer selector | <ul style="list-style-type: none"> 4. Boost 5. Child lock 6. On / Off |
|---|--|



Use

Operation

Start cooking

<p>Touch the On / Off “” control for one second and the hob will beep once, all displays will show “-” or “- -”. The hob is in standby and ready to use.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</p>	
<p>Touch the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash “0” for five seconds.</p>	
<p>Adjust the power using the slider control</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensure you choose a power level within one minute of switching on the hob. • The power level can be adjusted at any time. 	

If the display flashes  alternately with the heat setting, this means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly located on the cooking zone.

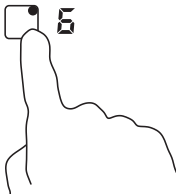
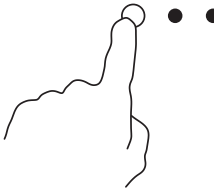
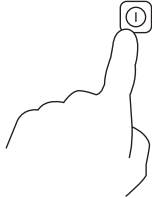

NOTE: Unless there is a suitable pan correctly placed on a cooking zone, the hob will not operate and automatically switch off after one minute.



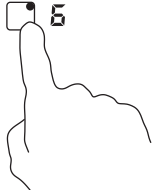
Use

29

Finish cooking

<p>Touch the heating zone selector you wish to control.</p>	
<p>Touch the Power / Timer selector and move to "0" until the display shows "0".</p>	
<p>Press the On / Off "⓪" control to turn the hob off.</p>	
<p>CAUTION: After use, each cooking zone will display "H" as a reminder that the glass is too hot to touch. Though induction cooking does not generate heat, the magnetism used to heat the pans will mean that this heat will still transfer to the glass surface by convection. This is perfectly normal for induction hobs.</p>	

Using the Boost function

<p style="text-align: center;">Activate the boost function</p>	
<p>Touch the cooking zone selector you wish to control.</p>	



Use

30

<p>Touch the Boost "P" control once and the selected cooking zone switches to maximum power and the indicator displays "b".</p>	
<p>Cancelling Boost</p>	
<p>Touch the cooking zone selector you wish to control.</p>	
<p>Touch the Boost "P" control once, then the cooking zone will revert to its original setting. Or move the Power / Timer selector to the new power level.</p>	

- This function works on all cooking zones.
- The Boost time is limited to five minutes to conserve energy.
- If the original power level selected was "0", the cooking zone will revert to power level "9" after five minutes to conserve energy.
- The hob is split into the Left circuit (Zones 1 & 2) and the Right circuit (Zones 3 & 4). If Boost is selected on Zone 1 on the Left circuit, this limits the maximum selectable power on Zone 2 on the same circuit to 2.

Using the Child lock

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When locked, all controls except On / Off "ⓐ" are disabled.

<p>To lock the controls</p>	
<p>Touch the lock control "ⓐ" for one second until a beep is heard.</p>	<p>The timer indicator will show "Lo".</p>
<p>To unlock the controls</p>	
<p>Touch and hold the lock control "ⓐ" for a few seconds until a beep is heard.</p>	

WARNING: When locked, all controls except On / Off "ⓐ" are disabled. If the hob is turned off when locked, the Child lock will need to be cancelled at the next use.



Use

Using the Timer

The Timer can be used as:

1. A countdown timer where no cooking zones are controlled.
2. A power timer that switches off the cooking zone at the end of the set period.

The maximum selectable time period is 99 minutes.

1. Using as a countdown timer

<p>Ensure the hob is switched on; you do not need to select a cooking zone first.</p> <p>Touch the Timer "⌚" control, "10" will show in the display and the "0" will flash.</p>	
<p>Set the single minute option by touching the Power / Timer selector, for example "5".</p>	
<p>Touch the Timer "⌚" control again, and the "1" will flash.</p>	
<p>Set the ten minute option by touching the Power / Timer selector, for example "9".</p> <p>The time is now set at 95 minutes.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.</p>	
<p>When the set time has completed, the display will show "--" and the buzzer will sound for thirty seconds.</p>	



Use

2. Using as a power timer

Set up for one zone	
<p>Touch the cooking zone selector you wish to control and set the power level, for example "6".</p>	
<p>Touch the Timer "⌚" control, "10" will show in the display and the "0" will flash.</p>	
<p>Set the single minute option by touching the Power / Timer selector, for example "5".</p>	
<p>Touch the Timer "⌚" control again, and the "1" will flash.</p>	
<p>Set the ten minute option by touching the Power / Timer selector, for example "9". The time is now set at 95 minutes.</p>	
<p>Once the time is set, the display shows the remaining time. The timer indicator for the chosen cooking zone will flash for five seconds and then stay lit.</p>	
<p>When the set time has completed, the display will show "-", the buzzer will sound and the cooking zone will be switched off automatically.</p>	



Use

WARNING: This will not affect any other cooking zones already in use - they will stay on.

IMPORTANT: The illuminated dot next to the power level indicator indicates if a timer has been activated.



Cancelling the timer

<p>Touch the cooking zone selector you wish to control and set the power level, for example "6".</p>	
<p>Touch the Timer "⌚" control and the indicator will flash.</p>	
<p>Touch the slider control to set the timer to "00" and the timer is cancelled.</p>	

<p>Set up for multiple zones</p>	
<p>Set up for extra zones are the same as above. Note that the display will only show the shortest time remaining across all zones. For example, if power level 3 is set at 15 minutes, and power level 6 is set at 45 minutes, 15 will show in the display. The indicator next to the power level 3 with the shortest time will flash.</p>	
<p>When the 15 minutes has expired and that zone has been turned off, the display will now switch to the next zone and show the new remaining time, in this case 30 minutes.</p>	
<p>You can check remaining time in each zone by touching the relevant Cooking zone selector.</p>	



Utilisation

34

FR Avant de commencer

- Lors de la mise sous tension au niveau du tableau électrique, le signal sonore retentit une fois. L'appareil est prêt à l'emploi.

Cuisson par induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, innovante et efficace. Elle fonctionne en générant un rayonnement électromagnétique dans un récipient adapté, 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 système de chauffe par convection du récipient lui-même ; ceci est parfaitement normal.

Ma nouvelle plaque de cuisson à induction fait beaucoup de bruits différents. Est-ce que cela signifie qu'elle est défectueuse ?

- Crépitements. Ces bruits proviennent habituellement des récipients et des différents matériaux dont ils sont constitués. Le fond des récipients est composé de différents matériaux qui se dilatent à des vitesses différentes à mesure que le récipient chauffe.
- Cliquetis. Ils proviennent habituellement des composants électroniques de l'appareil lors de sa mise sous tension et hors tension.
- Sifflements. Cela peut se produire lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent à un niveau de puissance élevé et lorsque les ustensiles de cuisson sont fabriqués à partir de différents matériaux.
- Bourdonnements. Ces bruits peuvent apparaître lorsqu'un niveau de puissance élevé est sélectionné, c.-à-d. une fonction Boost. Les bruits liés à des niveaux de puissance élevés baissent en intensité lorsque les récipients atteignent la bonne température et que le niveau de puissance est réduit.
- Bourdonnements/sifflements. Ces bruits sont généralement entendus lorsque le ventilateur de la plaque de cuisson fonctionne.
- Tous les bruits mentionnés ci-dessus sont tout à fait normaux et ne constituent pas un défaut. Contacter le service client indiqué dans le chapitre Entretien et maintenance ci-dessous pour plus de conseils.

Batterie de cuisine

Utiliser uniquement une batterie de cuisine avec un fond approprié pour la cuisson par induction. Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond du récipient.

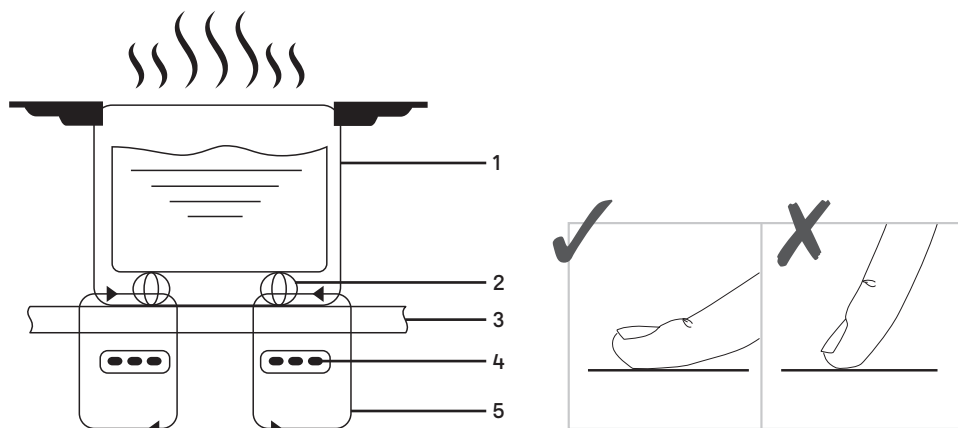
- Il est possible de vérifier si une batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test avec un aimant. Placer un aimant sur le fond du récipient. S'il est attiré, alors le récipient est adapté à la cuisson par induction.
- Si vous ne disposez pas d'un aimant :
 1. Mettre de l'eau dans le récipient à tester.
 2. Placer le récipient sur l'une des zones de cuisson et sélectionner un niveau de puissance pour cette zone. Si le symbole « U » clignote sur l'affichage de la zone correspondante, alors le récipient n'est pas adapté à cet appareil.

Ne pas utiliser de batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou avec un fond déformé.

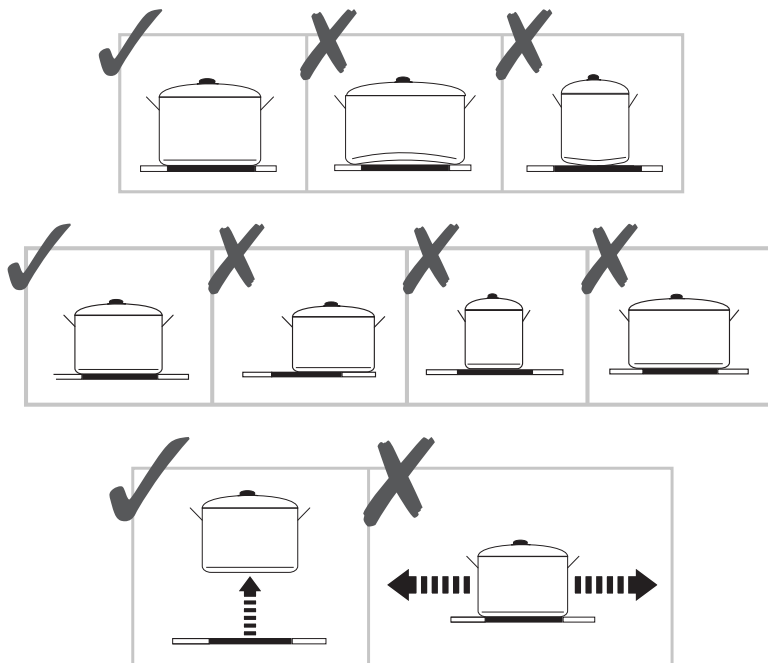
S'assurer que le fond du récipient est lisse, qu'il repose à plat contre le verre et qu'il est de même taille que la zone de cuisson. Utiliser des récipients dont le diamètre est de même taille que l'emplacement défini de la zone sélectionnée. L'efficacité sera la plus optimale en adaptant la taille du récipient à la zone de cuisson et en s'assurant qu'il est bien placé au centre. Les petits récipients mesurant moins de 14cm peuvent ne pas être détectés.



Utilisation



1	Casserole en fonte	4	Bobine d'induction
2	Circuit magnétique	5	Courants induits
3	Plaque vitrocéramique		



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



Utilisation

36

Dimensions des récipients

La plaque de cuisson détecte automatiquement la taille des récipients et s'adapte en conséquence. Suivre les instructions ci-dessous et toujours placer le récipient au centre de la zone de cuisson.

Zone de cuisson	Dimensions du fond du récipient	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 ou 3	120	160
2 ou 4	160	210

Fonction et réglages

Protection contre la surchauffe

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

Témoin de chaleur résiduelle

ATTENTION : Après utilisation, chaque zone de cuisson affiche la lettre « H » pour rappeler que le verre est trop chaud pour être touché. Bien que la cuisson par induction ne produise pas de chaleur, le magnétisme utilisé pour chauffer les récipients signifie que cette chaleur peut tout de même être transférée par convection à la surface en verre. Ce phénomène est tout à fait normal pour les plaques de cuisson à induction.

Arrêt automatique

- Si une zone de cuisson est laissée allumée par erreur, l'appareil s'arrête automatiquement après un certain temps.

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

Niveau de puissance	Durée maximale
1-3	8 heures
4-6	4 heures
7-9	2 heures

Lorsque le récipient est retiré de la plaque de cuisson à induction, celle-ci arrête immédiatement de chauffer et s'éteint automatiquement après une minute.

AVERTISSEMENT : Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.



Utilisation

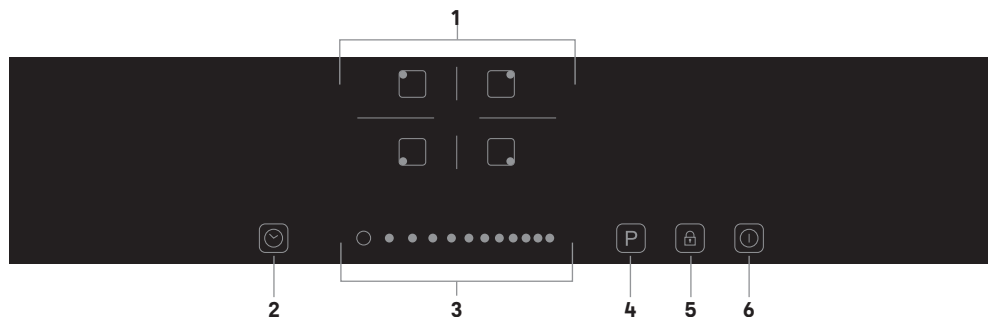
Présentation du produit

Vue de dessus



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Zone 1 - Puissance normale 1200W / Puissance avec fonction Boost 1500W 2. Zone 2 - Puissance normale 2300W / Puissance avec fonction Boost 2600W 3. Zone 3 - Puissance normale 1200W / Puissance avec fonction Boost 1500W | <ul style="list-style-type: none"> 4. Zone 4 - Puissance normale 2300W / Puissance avec fonction Boost 2600W 5. Panneau de verre 6. Panneau de commande |
|---|--|

Panneau de commande



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Sélecteur de zone de cuisson 2. Minuterie 3. Commande Puissance / Temps de cuisson | <ul style="list-style-type: none"> 4. Fonction Boost 5. Sécurité enfant 6. Marche/arrêt |
|---|--|



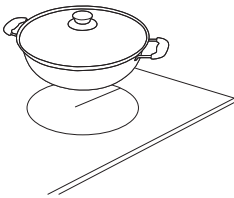

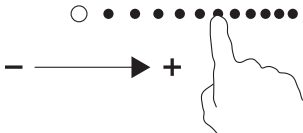


Utilisation

38

Fonctionnement

Démarrage de la cuisson

<p>Appuyer sur la commande marche/arrêt «  » pendant une seconde : la plaque de cuisson émet un bip et tous les affichages indiquent « - » ou « -- ». La plaque de cuisson est en veille et prête à l'emploi.</p>	
<p>Placer un récipient adapté sur la zone de cuisson souhaitée. S'assurer que le fond du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.</p>	
<p>Appuyer sur la commande de sélection de la zone de chauffe ; un témoin situé à côté de la touche affiche un « 0 » qui clignote pendant cinq secondes.</p>	
<p>Régler la puissance à l'aide du curseur</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer de choisir un niveau de puissance dans la minute qui suit la mise en marche de la plaque de cuisson. • Le niveau de puissance peut être réglé à tout moment. 	

Si l'affichage clignote    en alternance avec la puissance de chauffe, cela signifie que :

- le récipient n'est pas placé sur la bonne zone de cuisson, ou
- que le récipient utilisé n'est pas adapté pour une cuisson par induction, ou
- que le récipient est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone.

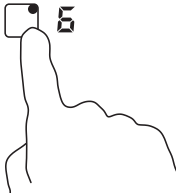
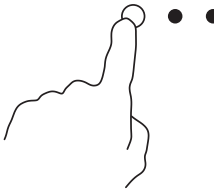


REMARQUE : À moins qu'un récipient adapté ne soit correctement placé sur une zone de cuisson, la plaque de cuisson ne fonctionne pas et s'éteint automatiquement après une minute.



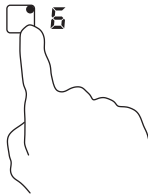
Utilisation

39

Pour terminer la cuisson

Appuyer sur le sélecteur de la zone de chauffe souhaitée.	
Appuyer sur le sélecteur de Puissance/Temps de cuisson et le déplacer sur « 0 » jusqu'à ce que l'affichage indique « 0 ».	
Appuyer sur la touche Marche/Arrêt « [power icon] » pour éteindre la plaque de cuisson.	
<p>ATTENTION : Après utilisation, chaque zone de cuisson affiche la lettre « H » pour rappeler que le verre est trop chaud pour être touché.</p> <p>Bien que la cuisson par induction ne produise pas de chaleur, le magnétisme utilisé pour chauffer les récipients signifie que cette chaleur peut tout de même être transférée par convection à la surface en verre. Ce phénomène est tout à fait normal pour les plaques de cuisson à induction.</p>	

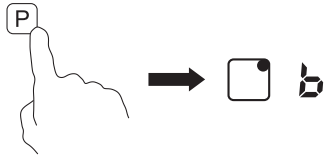
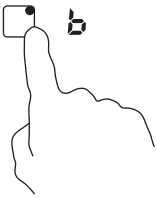
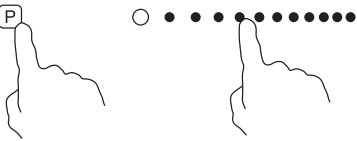
Utilisation de la fonction Boost

Activation de la fonction Boost	
Appuyer sur le sélecteur de la zone de cuisson souhaitée.	



Utilisation

40

<p>Appuyer une fois sur la commande de la fonction Boost « P » ; la zone de cuisson sélectionnée passe à la puissance maximale. L'affichage indique « b ».</p>	
Annulation de la fonction Boost	
<p>Appuyer sur le sélecteur de la zone de cuisson souhaitée.</p>	
<p>Appuyer une fois sur la commande de la fonction Boost « P » et la zone de cuisson revient à son réglage d'origine. Ou déplacer le sélecteur de Puissance/Temps de cuisson sur le nouveau niveau de puissance.</p>	

- Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson.
- La durée d'utilisation de la fonction Boost est limitée à cinq minutes à des fins d'économies d'énergie.
- Si le niveau de puissance sélectionné initialement était « 0 », la zone de cuisson revient au niveau de puissance « 9 » après cinq minutes pour économiser l'énergie.
- La plaque de cuisson est divisée entre le circuit gauche (zones 1 et 2) et le circuit droit (zones 3 et 4). Si l'option Boost est sélectionnée sur la zone 1 du circuit gauche, la puissance maximale sélectionnable dans la zone 2 du même circuit est limitée à 2.

Utilisation de la sécurité enfant

- Les commandes peuvent être verrouillées pour éviter toute utilisation involontaire (p. ex., des enfants allumant accidentellement des zones de cuisson).
- Lorsque la plaque est verrouillée, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la touche marche/arrêt « ⏻ ».

Pour verrouiller les commandes	
<p>Appuyer sur la commande de verrouillage « 🔒 » pendant une seconde jusqu'à ce qu'un bip retentisse.</p>	<p>L'indicateur de minuterie indique « Lo ».</p>
Pour déverrouiller les commandes	
<p>Appuyer sur la commande de verrouillage « 🔒 » et la maintenir enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à ce qu'un bip retentisse.</p>	

AVERTISSEMENT : Lorsque la plaque est verrouillée, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la touche marche/arrêt « ⏻ ». Si la plaque de cuisson est éteinte alors qu'elle est verrouillée, la sécurité enfant devra être annulée lors de la prochaine utilisation.



Utilisation

41


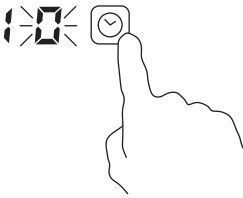
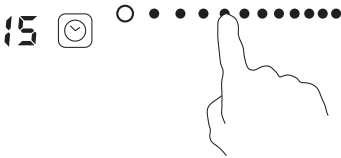

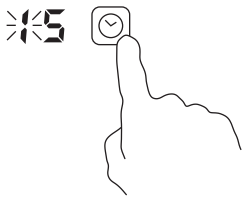


Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée comme :

1. Un minuteur qui ne contrôle aucune zone de cuisson spécifique.
2. Un programmeur du temps de cuisson qui éteint la zone de cuisson à la fin de la durée définie.

La minuterie peut être réglée sur 99 minutes au maximum.

1. Utilisation comme minuteur

<p>S'assurer que la plaque de cuisson est allumée ; il n'est pas nécessaire de sélectionner une zone de cuisson au préalable.</p> <p>Appuyer sur la commande Minuterie «  », « 10 » s'affiche et « 0 » clignote.</p>	
<p>Régler le chiffre des unités en appuyant sur le sélecteur de Puissance/Temps de cuisson, p. ex. « 5 ».</p>	
<p>Appuyer à nouveau sur la commande Minuterie «  » ; « 1 » clignote.</p>	
<p>Régler le chiffre des dizaines en appuyant sur la commande de Puissance/Temps de cuisson, par exemple « 9 ».</p> <p>La durée définie est désormais de 95 minutes.</p>	
<p>Une fois la durée réglée, le compte à rebours est activé immédiatement. L'affichage indique le temps restant.</p>	
<p>Une fois la durée écoulée, l'affichage indique « -- » et un signal sonore retentit pendant trente secondes.</p>	



Utilisation

42

2. Utilisation comme programmeur du temps de cuisson

Configuration pour une zone	
Appuyer sur le sélecteur de la zone de cuisson souhaitée et régler le niveau de puissance, par exemple sur « 6 ».	
Appuyer sur la commande Minuterie « ☺ », ; « 10 » s'affiche et « 0 » clignote.	
Régler le chiffre des unités en appuyant sur le sélecteur de Puissance/Temps de cuisson, p. ex. « 5 ».	
Appuyer à nouveau sur la commande Minuterie « ☺ » ; « 1 » clignote.	
Régler le chiffre des dizaines en appuyant sur la commande de Puissance/Temps de cuisson, par exemple « 9 ». La durée définie est désormais de 95 minutes.	
Une fois la durée définie, l'écran affiche la durée restante. Le voyant de la minuterie de la zone de cuisson choisie clignote pendant cinq secondes, puis reste allumé.	
Une fois la durée écoulée, l'affichage indique « - », le signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.	



Utilisation

43

AVERTISSEMENT : Cette fonction n'affecte pas les autres zones de cuisson en cours d'utilisation ; celles-ci resteront actives.

IMPORTANT : Le point allumé à côté de l'indicateur du niveau de puissance indique qu'une minuterie a été activée.



Annulation de la minuterie

<p>Appuyer sur le sélecteur de la zone de cuisson souhaitée et régler le niveau de puissance, par exemple sur « 6 ».</p>	
<p>Appuyer sur la commande Minuterie « ⌚ » ; l'indicateur clignote.</p>	
<p>Appuyer sur le curseur pour régler la minuterie sur « 00 » ; la minuterie est ainsi annulée.</p>	

Configuration pour plusieurs zones

<p>La configuration de la minuterie pour des zones de cuisson multiples est la même que ci-dessus. Noter que l'affichage indique uniquement le temps restant le plus court parmi toutes les zones de cuisson. Par exemple, si une zone réglée sur le niveau de puissance 3 a une minuterie définie sur 15 minutes et si une zone avec le niveau de puissance 6 est réglée sur 45 minutes, 15 s'affiche à l'écran. L'indicateur situé à côté du niveau de puissance 3 avec le temps le plus court clignote.</p>	
<p>Lorsque les 15 minutes se sont écoulées et que cette zone est éteinte, l'affichage passe à la zone suivante et indique le nouveau temps restant, dans ce cas 30 minutes.</p>	
<p>Il est possible de vérifier le temps restant pour chaque zone en appuyant sur le sélecteur de zone de cuisson appropriée.</p>	



Użytkowanie

44

PL Przed rozpoczęciem użytkowania

- Po włączeniu zasilania w rozdzielnicę rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy. Urządzenie jest gotowe do użytku.

Gotowanie indukcyjne

Gotowanie indukcyjne to bezpieczny, zaawansowany i energooszczędny sposób gotowania. Zasada działania opiera się na generowaniu promieniowania elektromagnetycznego i przemiany energii w dnie odpowiedniego naczynia, w którym następnie gotuje się potrawa. Ciepło nie jest przekazywane bezpośrednio przez szkło, jednakże szklana powierzchnia nagrzewa się w wyniku ogrzewania konwekcyjnego emitowanego przez naczynie. Jest to zjawisko całkowicie normalne.

Moja nowa płyta grzewcza wydaje wiele różnych dźwięków. Czy to oznacza, że jest uszkodzona?

- Trzeszczenie. Dźwięk ten można zwykle przypisać do naczyń i różnych materiałów użytych do ich wykonania. Podstawa naczynia będzie składała się z różnych materiałów, które rozszerzają się z różną szybkością w miarę nagrzewania się naczynia.
- Klikanie. Zwykle jest ono generowane przez podzespoły elektroniczne urządzenia podczas ich włączania i wyłączania.
- Gwizdy. Mogą być spowodowane pracą jednego lub kilku pól grzewczych z wysokim poziomem mocy oraz budową naczyń wykonanych z różnych materiałów.
- Brzęczenie. Te odgłosy mogą być generowane po wybraniu wysokiego poziomu mocy, np. funkcji zwiększonej mocy. Dźwięk związany z wysokim poziomem mocy jest redukowany w miarę nagrzewania się naczyń i zmniejszania poziomu mocy.
- Syczenie/brzęczenie. Te odgłosy można zwykle usłyszeć podczas pracy wentylatora chłodzącego płytę grzewczą.
- Wszystkie powyższe odgłosy są całkowicie normalne i nie oznaczają usterki. Aby uzyskać dalsze wskazówki, należy skontaktować się z działem obsługi klienta, zgodnie z instrukcjami znajdującymi się poniżej w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.

Naczynia do gotowania

Należy używać wyłącznie naczyń ze spodem odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Takie naczynia oznaczone są symbolem indukcji, umieszczonym na opakowaniu lub na spodzie naczynia.

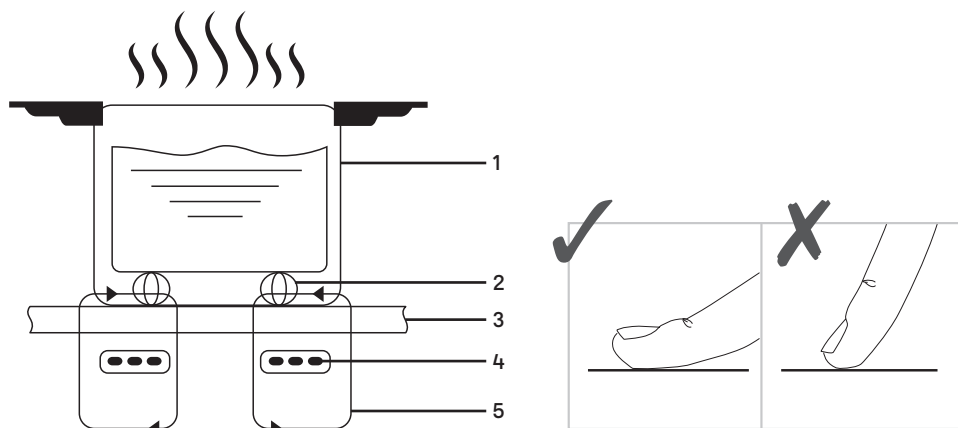
- Możesz sprawdzić, czy dane naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, za pomocą testu z magnesem. Zbliź magnes do spodu naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Jeśli nie masz magnesu:
 - Wlej niewielką ilość wody do testowanego naczynia.
 - Umieść naczynie na dowolnym polu grzewczym i wybierz dowolny poziom mocy dla tego pola. Jeśli na wyświetlaczu danego pola miga symbol „U”, oznacza to, że naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.

Nie stosować naczyń do gotowania z wyszczerbionymi krawędziami lub nierównym spodem.

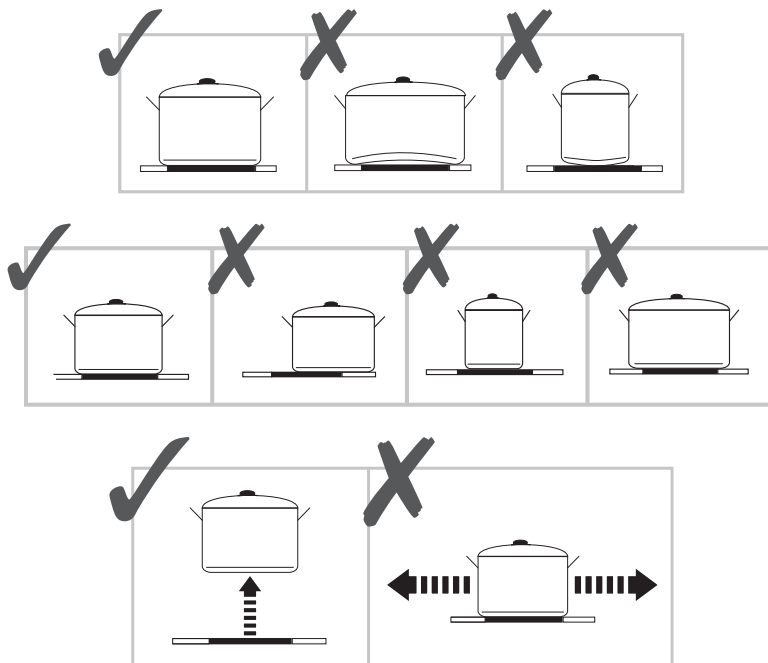
Upewnij się, że spód naczynia jest gładki, przylega równo do powierzchni płyty oraz jest tej samej wielkości, co pole grzewcze. Używać naczyń o średnicy odpowiadającej wielkością rysunkowi pola grzewczego. Aby uzyskać maksymalną wydajność, należy dobrać rozmiar naczynia do rozmiaru pola grzewczego i ustawić naczynie pośrodku pola grzewczego. Małe naczynia, o średnicy poniżej 14 cm, mogą nie zostać wykryte.



Użytkowanie



1	Naczynie z żelaza	4	Cewka indukcyjna
2	Obwód magnetyczny	5	Prądy indukowane
3	Płyta ze szkła ceramicznego		



**WAŻNE: Zawsze należy podnosić naczynie z powierzchni grzewczej!
Nie przesuwac ani nie ciągnąć naczyń, aby nie uszkodzić szklanej powierzchni.**



Użytkowanie

46

Wymiary naczyń

Płyta automatycznie wykryje rozmiar naczyń i odpowiednio się dostosuje. Należy przestrzegać poniższych wskazówek i zawsze umieszczać naczynie pośrodku pola grzewczego.

Pole grzewcze	Wymiary spodu naczyń	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1 lub 3	120	160
2 lub 4	160	210

Funkcje i ustawienia

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- Gdy wbudowany czujnik wykryje zbyt wysoką temperaturę, płyta automatycznie się wyłączy.

Wskaźnik ciepła resztkowego

UWAGA: Po użyciu każde pole grzewcze będzie wyświetlać symbol „H” jako przypomnienie, że szkło w tym miejscu jest gorące i nie należy go dotykać. Chociaż urządzenia do gotowania indukcyjnego nie wytwarzają ciepła, nagrzewanie się elementów ferromagnetycznych naczyń powoduje, że ciepło będzie przekazywane na powierzchnię szklaną w procesie konwekcji. Jest to całkowicie normalne zjawisko w przypadku płyt indukcyjnych.

Automatyczne wyłączenie

- Jeśli zapomnisz wyłączyć pole grzewcze, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

Domyślne czasy wyłączenia zostały przedstawione w poniższej tabeli:

Poziom mocy	Maksymalny czas
1-3	8 godzin
4-6	4 godziny
7-9	2 godziny

Po zdjęciu naczyń płyta indukcyjna natychmiast wstrzymuje ogrzewanie i wyłącza się automatycznie po 1 minucie.

OSTRZEŻENIE: Osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca powinny zasięgnąć porady lekarza przed skorzystaniem z tego urządzenia.

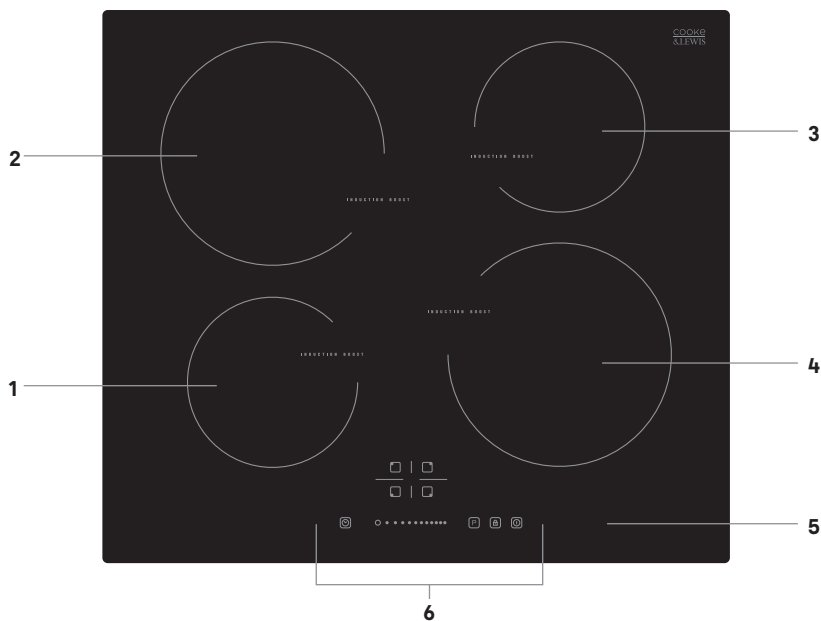


Użytkowanie

47

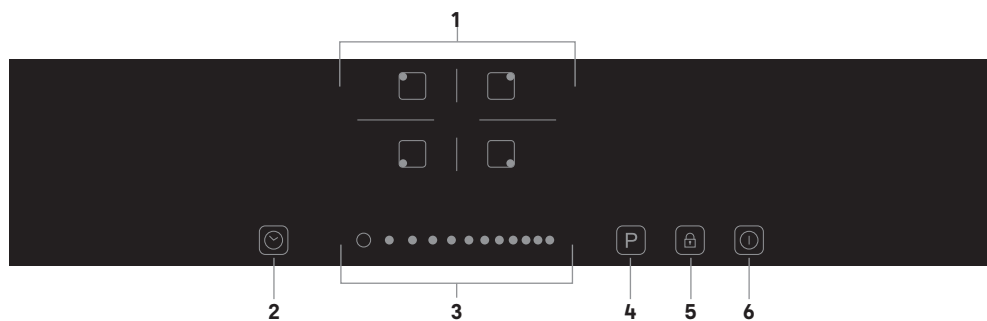
Wprowadzenie do produktu

Widok z góry



- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Pole 1 – moc normalna 1200W /
moc zwiększona 1500W 2. Pole 2 – moc normalna 2300W /
moc zwiększona 2600W 3. Pole 3 – moc normalna 1200W /
moc zwiększona 1500W | <ol style="list-style-type: none"> 4. Pole 4 – moc normalna 2300W /
moc zwiększona 2600W 5. Panel szklany 6. Panel sterowania |
|---|--|

Panel sterowania



- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Wskaźnik pola grzewczego 2. Timer 3. Wskaźnik ustawienia mocy/czasu | <ol style="list-style-type: none"> 4. Funkcja zwiększonej mocy 5. Zabezpieczenie przed dziećmi 6. Wł./Wył. |
|--|---|



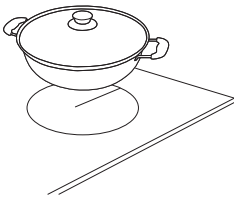

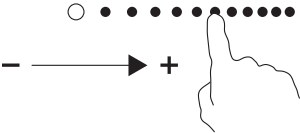



Użytkowanie

48

Działanie

Rozpoczynanie gotowania

<p>Przytrzymaj przez 1 sekundę przycisk Wł./Wył.  Płyta wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol „-” lub „- -”. Płyta grzewcza znajduje się w trybie gotowości i jest gotowa do użycia.</p>	
<p>Umieść odpowiednie naczynie na wybranym polu grzewczym. Upewnij się, że spód naczynia i powierzchnia pola grzewczego są czyste i suche.</p>	
<p>Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej. Na wskaźniku koło przycisku przez 5 sekund będzie migać cyfra „0”.</p>	
<p>Dostosuj moc, używając suwaka.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poziom mocy musisz wybrać w ciągu minuty od włączenia płyty. • W każdej chwili możesz go dostosować. 	

Jeśli na wyświetlaczu  miga na przemian symbol i ustawienie mocy grzania, oznacza to:

- że naczynie nie zostało ustawione na właściwym polu grzewczym,
- użyte naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest zbyt małe lub nie zostało ustawione dokładnie pośrodku pola grzewczego.

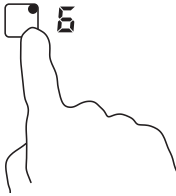
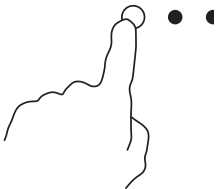


UWAGA: Jeśli na polu grzewczym nie ma odpowiedniego, prawidłowo ustawionego naczynia, płyta nie będzie działać i wyłączy się automatycznie po upływie jednej minuty.



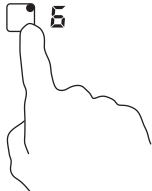
Użytkowanie

49

Zakończenie gotowania

<p>Naciśnij wskaźnik danego pola grzewczego.</p>	
<p>Dotknij wskaźnika ustawienia mocy/czasu i przesuwaj palec, aż na wyświetlaczu pojawi się „0”.</p>	
<p>Naciśnij przycisk Wł./Wył. „⓪”, by wyłączyć płytę.</p>	
<p>UWAGA: Po użyciu każde pole grzewcze będzie wyświetlać symbol „H” jako przypomnienie, że szkło w tym miejscu jest gorące i nie należy go dotykać.</p> <p>Chociaż urządzenia do gotowania indukcyjnego nie wytwarzają ciepła, nagrzewanie się elementów ferromagnetycznych naczyń powoduje, że ciepło będzie przekazywane na powierzchnię szklaną w procesie konwekcji. Jest to całkowicie normalne zjawisko w przypadku płyt indukcyjnych.</p>	

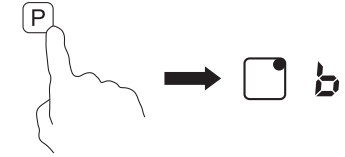
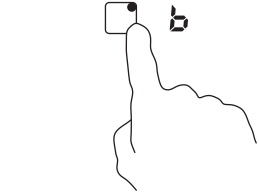
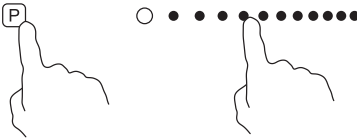
Używanie funkcji zwiększonej mocy

Włączanie funkcji zwiększonej mocy	
<p>Naciśnij wskaźnik żadanego pola grzewczego.</p>	



Użytkowanie

50

<p>Dotknij jeden raz przycisku zwiększonej mocy „P”, a wybrane pole grzewcze przełączy się na maksymalną moc, a na wyświetlaczu pojawi się symbol „b”.</p>	
Wyłączanie funkcji zwiększonej mocy	
<p>Naciśnij wskaźnik żądanego pola grzewczego.</p>	
<p>Dotknij jeden raz przycisku zwiększonej mocy „P”, a pole grzewcze powróci do pierwotnego ustawienia. Możesz też wybrać nowy poziom mocy, używając wskaźnika mocy/czasu.</p>	

- Ta funkcja działa na wszystkich polach grzewczych.
- Czas działania funkcji zwiększonej mocy jest ograniczony do 5 minut w celu oszczędzania energii.
- Jeśli pierwotnie wybrany poziom mocy wynosił „0”, po 5 minutach moc pola grzewczego zmieni się na „9” w celu oszczędzania energii.
- Płyta ma dwa obwody: lewy (pola 1 i 2) oraz prawy (pola 3 i 4). Jeśli włączysz funkcję zwiększonej mocy na polu 1 w lewym obwodzie, na polu 2 w tym samym obwodzie będzie można ustawić maksymalnie poziom 2.

Używanie zabezpieczenia przed dziećmi

- Możesz zablokować przyciski, by uniemożliwić ich przypadkowe użycie (na przykład przypadkowe włączenie pola grzewczego przez dziecko).
- Po zablokowaniu dezaktywowane są wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku Wł./Wył „ⓐ”.

Blokowanie przycisków	
<p>Przytrzymaj przycisk blokady „ⓐ” przez 1 sekundę, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.</p>	<p>Na wskaźniku timera wyświetli się symbol „Lo”.</p>
Odblokowanie przycisków	
<p>Przytrzymaj przycisk blokady „ⓐ” przez kilka sekund, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.</p>	

OSTRZEŻENIE: Włączenie blokady powoduje dezaktywację wszystkich elementów sterujących z wyjątkiem przycisku Wł./Wył „ⓐ”. Jeśli płyta zostanie wyłączona po zablokowaniu, przed następnym użyciem konieczne będzie wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi.



Użytkowanie

51

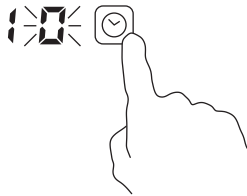
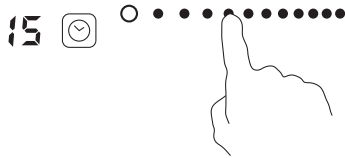
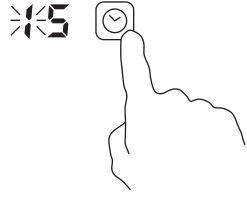


Korzystanie z timera

Timer może być używany jako:

1. Minutnik, który pozostaje bez wpływu na działanie pól grzewczych.
2. Wyłącznik czasowy, który wyłącza pole grzewcze po upływie ustawionego czasu.

Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 99 minut.

1. Opcja minutnika

<p>Upewnij się, że płyta jest włączona: w tym przypadku nie trzeba najpierw wybierać pola grzewczego.</p> <p>Naciśnij przycisk ustawienia czasu „⌚”. Na wyświetlaczu pojawi się liczba „10” i zacznie migać cyfra „0”.</p>	
<p>Za pomocą wskaźnika ustawienia mocy/czasu ustaw minuty, na przykład „5”.</p>	
<p>Naciśnij przycisk ustawienia czasu „⌚”. ponownie. Zacznie migać cyfra „1”.</p>	
<p>Za pomocą wskaźnika ustawienia mocy/czasu ustaw dziesiątki minut, na przykład „9”.</p> <p>Ustawiony czas to 95 minut.</p>	
<p>Po ustawieniu godziny od razu rozpocznie się odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.</p>	
<p>Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się symbol „--” i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który będzie trwał 30 sekund.</p>	



Użytkowanie

52

2. Opcja wyłącznika czasowego

Konfiguracja dla jednego pola	
Naciśnij wskaźnik żądanego pola grzewczego i ustaw poziom mocy, na przykład „6”.	
Naciśnij przycisk ustawienia czasu „⌚”. Na wyświetlaczu pojawi się liczba „10” i zacznie migać cyfra „0”.	
Za pomocą wskaźnika ustawienia mocy/czasu ustaw minuty, na przykład „5”.	
Naciśnij przycisk ustawienia czasu „⌚”. ponownie. Zacznie migać cyfra „1”.	
Za pomocą wskaźnika ustawienia mocy/czasu ustaw dziesiątki minut, na przykład „9”. Ustawiony czas to 95 minut.	
Po ustawieniu czasu, wyświetlacz pokazuje pozostały do końca czas. Wskazanie timera dla wybranego pola grzewczego będzie migać przez pięć sekund, a następnie będzie świecić światłem ciągłym.	
Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się „-”, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a pole grzewcze wyłączy się automatycznie.	



Użytkowanie

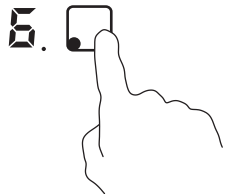

53

OSTRZEŻENIE: Nie będzie to miało wpływu na inne obecnie użytkowane pola grzewcze – pozostaną one włączone.



WAŻNE: Podświetlona kropka obok wskaźnika poziomu mocy pokazuje, że został włączony timer.



Anulowanie ustawienia czasu

<p>Naciśnij wskaźnik żądanego pola grzewczego i ustaw poziom mocy, na przykład „6”.</p>	
<p>Naciśnij przycisk ustawienia czasu „⌚”. Wskaźnik zacznie migać.</p>	
<p>Dotknij suwaka, aby ustawić czasu na „00”, co spowoduje anulowanie odliczania.</p>	

Konfiguracja dla wielu pól

<p>Konfiguracja dodatkowych pól jest taka sama, jak wyżej. Należy pamiętać, że na wyświetlaczu widoczny będzie tylko najkrótszy przedział czasu ustawiony dla poszczególnych pól. Na przykład, jeśli poziom mocy 3 jest ustawiony na 15 minut, a poziom mocy 6 jest ustawiony na 45 minut, na wyświetlaczu pojawi się 15 minut. Wskaźnik przy poziomie mocy 3, dla którego czas jest najkrótszy, będzie migać.</p>	
<p>Po upływie 15 minut i wyłączeniu tego pola wyświetlacz przełączy się na następne pole i wyświetli kolejny pozostały przedział czasu, w tym przypadku 30 minut.</p>	
<p>Czas pozostały dla każdego pola można sprawdzić, dotykając odpowiedniego wskaźnika pola grzewczego.</p>	



Utilizare

54

RO Înainte de a începe

- Atunci când alimentarea este pornită de la unitatea consumatoare, semnalul sonor se va auzi o dată. Aparatul este gata de utilizare.

Gătire prin inducție

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

Noua plită cu inducție emite tot felul de zgomote. Înseamnă că este defectă?

- Pârâituri. Aceste zgomote pot fi atribuite în mod normal vaselor și diferitelor materiale din care sunt realizate acestea. Baza vaselor este realizată din materiale diferite, care se dilată diferit pe măsură ce se încălzesc.
- Pocnituri. Acestea sunt create în mod normal de componentele electronice din interiorul aparatului în momentul pornirii și opririi lor.
- Șuierături. Acestea pot apărea când una sau mai multe zone de gătit funcționează la putere mare și ca urmare a faptului că vasele de gătit sunt realizate din materiale diferite.
- Bâzâit. Aceste zgomote pot apărea când este selectat un nivel mare de putere, de ex. funcția Turbo. Zgomotele asociate cu un nivel mare de putere se vor reduce pe măsură ce vasele se încălzesc și puterea este redusă.
- Șuierat/bâzâit. Aceste zgomote se aud în mod normal când este în funcțiune ventilatorul plitei.
- Toate zgomotele descrise mai sus sunt normale și nu indică o defecțiune. Dacă ai nevoie de îndrumări suplimentare, contactează serviciul de asistență clienți indicat în secțiunea Îngrijire și întreținere de mai jos.

Vase

Folosește numai vase adecvate pentru gătit prin inducție. Caută simbolul de inducție pe ambalaj sau pe fundul vasului.

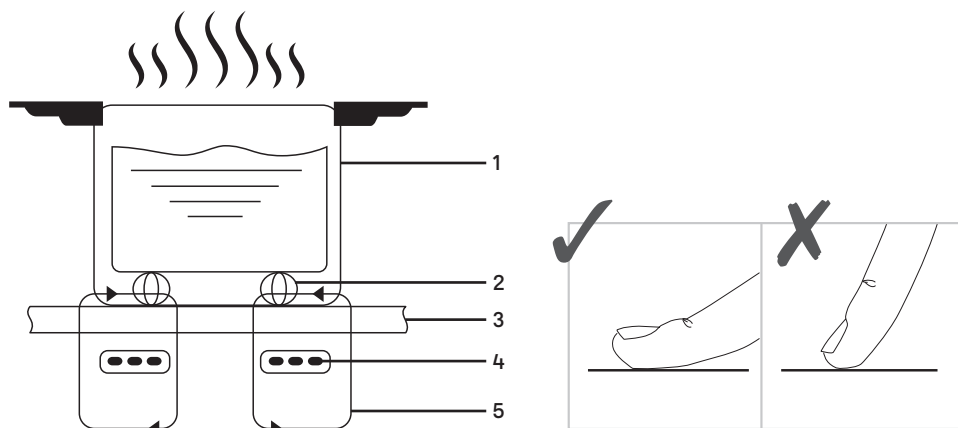
- Poți verifica dacă vasul este adecvat efectuând un test magnetic. Apropie un magnet de baza vasul. Dacă magnetul este atras, vasul este adecvat pentru gătitul prin inducție.
- Dacă nu ai un magnet:
 1. Pune puțină apă în vasul de verificat.
 2. Așază vasul pe orice zonă și selectează un nivel de putere pentru acea zonă. Dacă pe afișajul zonei respective se aprinde intermitent „U”, atunci vasul nu este adecvat pentru acest aparat.

Nu folosi vase cu margini zimțate sau bază curbată.

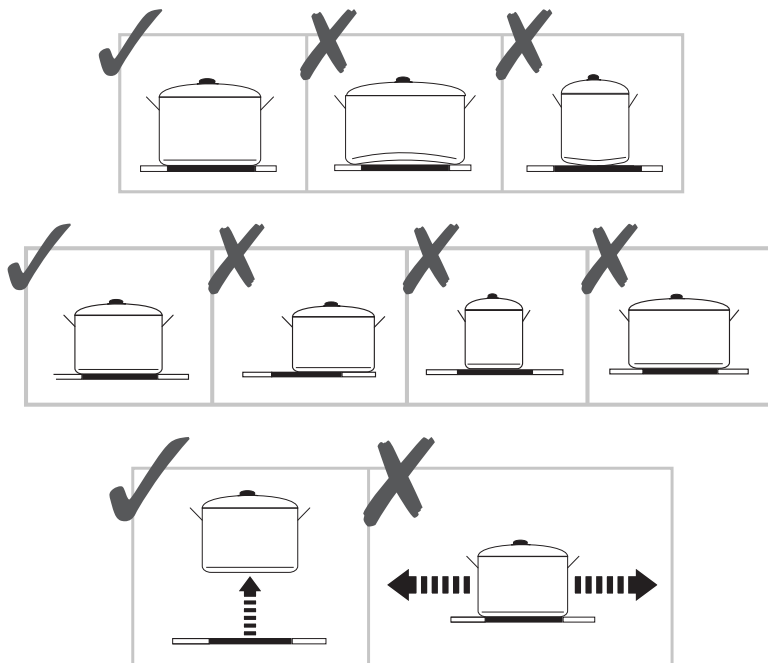
Asigură-te că baza vasului este netedă, stă plat pe sticlă și are aceleași dimensiuni ca zona de gătit. Folosește numai vase ce se încadrează în dimensiunile maxime desenate pe zona selectată. Vei obține o eficiență maximă adecvând dimensiunea vasului la zona de gătit și asigurându-te că este poziționat central. Este posibil ca vasele mai mici de 14 cm să nu fie detectate.



Utilizare



1	Vas de fier	4	Bobină de inducție
2	Circuit magnetic	5	Curenți induși
3	Plită din sticlă ceramică		



**IMPORTANT: Ridică întotdeauna vasele de pe suprafața de gătit!
Pentru a evita deteriorarea sticlei, nu le glisa și nu le trage.**



Utilizare

56

Dimensiunea vasului

Plita va detecta automat dimensiunea vasului și se va adapta corespunzător. Urmărește indicațiile minime de mai jos și așază mereu vasul în centrul zonei de gătit.

Zonă de gătit	Dimensiunile bazei vasului	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 sau 3	120	160
2 sau 4	160	210

Funcție și setări

Protecție împotriva supraîncălzirii

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

Indicador de căldură reziduală

ATENȚIE: După folosire, toate zonele de gătit vor afișa litera „H”, pentru a-ți reaminti că sticla este prea fierbinte pentru a o atinge. Deși gătirea prin inducție nu generează căldură, magnetismul folosit pentru încălzirea vaselor înseamnă că această căldură se va transfera totuși către suprafața din sticlă, prin convecție. Acest lucru este perfect normal pentru plitele cu inducție.

Oprire automată

- Dacă uiți să oprești o zonă de gătit, aparatul se va opri automat după un anumit timp.

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

Nivel de putere	Timp maxim
1-3	8 ore
4-6	4 ore
7-9	2 ore

Când vasul este înlăturat, plita cu inducție va opri imediat încălzirea și se va opri automat după un minut.

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



Utilizare

57

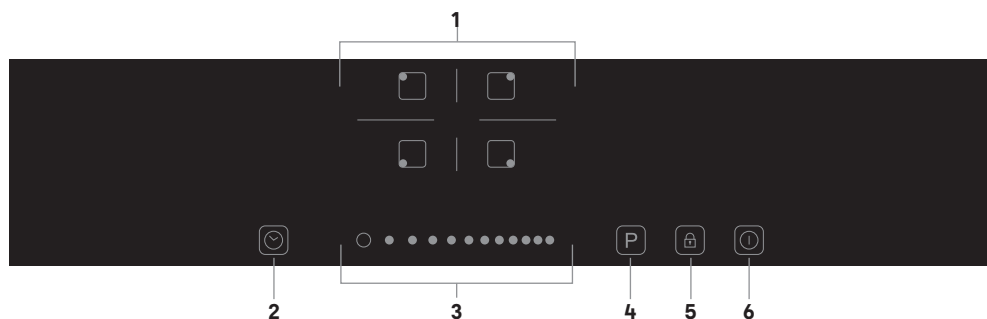
Prezentarea produsului

Vedere de sus



- | | |
|---|---|
| 1. Zona 1 - Putere normală 1200 W / Putere turbo 1500 W | 4. Zona 4 - Putere normală 2300 W / Putere turbo 2600 W |
| 2. Zona 2 - Putere normală 2300 W / Putere turbo 2600 W | 5. Panou din sticlă |
| 3. Zona 3 - Putere normală 1200 W / Putere turbo 1500 W | 6. Panou de comandă |

Panou de comandă



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Selector zonă de gătit | 4. Turbo |
| 2. Temporizator | 5. Blocare împotriva accesului copiilor |
| 3. Selectorul Putere / Temporizator | 6. Pornire/Oprire |



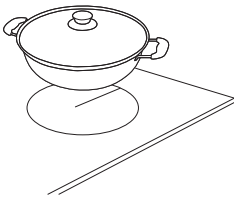

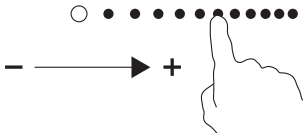


Utilizare

58

Operare

Începe să gătești

<p>Atinge comanda Pornire/Oprire „” timp de o secundă și plita va emite un singur semnal sonor, iar toate afișajele vor indica „-” sau „- -”. Plita este în așteptare și gata de utilizare.</p>	
<p>Așază un vas corespunzător pe zona de gătit pe care vrei să o folosești. Asigură-te că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt uscate și curate.</p>	
<p>Atinge comanda de selectare a zonei de încălzire, iar un indicator de lângă tastă va lumina intermitent „0” timp de cinci secunde.</p>	
<p>Reglează puterea folosind glisorul de comandă</p> <ul style="list-style-type: none"> Asigură-te că alegi nivelul de putere într-un minut de la pornirea plitei. Nivelul de putere poate fi reglat oricând. 	

Dacă afișajul  luminează intermitent alternativ cu setarea de căldură, înseamnă că:

- nu ai așezat un vas pe zona de gătit corectă, vasul
- pe care îl folosești nu este adecvat pentru gătit prin inducție, vasul
- este prea mic sau nu este centrat corect pe zona de gătit.

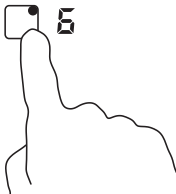
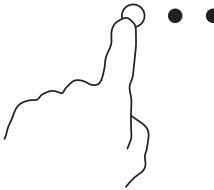


NOTĂ: Dacă pe o zonă de gătit nu este așezat corect un vas adecvat, plita nu va mai funcționa și se va opri automat după un minut.



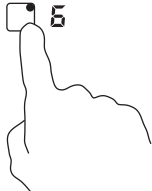
Utilizare

59

Finalizare gătire

<p>Atinge selectorul zonei de gătit pe care vrei s-o comanzi.</p>	
<p>Atinge selectorul Putere/Temporizator și mută-l spre „0” până când afișajul arată „0”.</p>	
<p>Apasă comanda Pornire/Oprește „@” pentru a opri plita.</p>	
<p>ATENȚIE: După folosire, toate zonele de gătit vor afișa litera „H”, pentru a-ți reaminti că sticla este prea fierbinte pentru a o atinge.</p> <p>Deși gătirea prin inducție nu generează căldură, magnetismul folosit pentru încălzirea vaselor înseamnă că această căldură se va transfera totuși către suprafața din sticlă, prin convecție. Acest lucru este perfect normal pentru plitele cu inducție.</p>	

Folosirea funcției Turbo

Activează funcția Turbo	
<p>Atinge selectorul zonei de gătit pe care vrei s-o comanzi.</p>	



Utilizare

60

<p>Atinge comanda Turbo „P” o dată, iar zona de gătit selectată va comuta la puterea maximă și indicatorul va afișa „b”.</p>	
<p>Dezactivarea funcției Turbo</p>	
<p>Atinge selectorul zonei de gătit pe care vrei s-o comanzi.</p>	
<p>Atinge comanda Turbo „P” o dată, iar zona de gătit va reveni la setarea inițială. Sau deplasează selectorul Putere/Temporizator spre noul nivel de putere.</p>	

- Această funcție este valabilă pentru toate zonele de gătit.
- Timpul funcției Turbo este limitat la cinci minute, pentru a economisi energie.
- Dacă nivelul inițial de putere selectat a fost „0”, zona de gătit va reveni la nivelul de putere „9” după cinci minute, pentru a economisi energie.
- Plita este împărțită în circuitul stâng (zonele 1 și 2) și circuitul drept (zonele 3 și 4). Dacă se selectează Turbo în zona 1 din circuitul din stânga, aceasta limitează puterea maximă selectabilă în zona 2 din același circuit la 2.

Folosirea funcției Blocare împotriva accesului copiilor

- Poți să blochezi comenzile pentru a preveni utilizarea accidentală (de exemplu, copiii să pornească accidental zonele de gătit).
- După blocare, toate comenzile cu excepția celei de Pornire/Oprire „@” sunt dezactivate.

<p>Blocarea comenzilor</p>	
<p>Atinge comanda de blocare „@” timp de o secundă, până când se aude un semnal sonor.</p>	<p>Indicatorul temporizatorului va indica „Lo”</p>
<p>Deblocarea comenzilor</p>	
<p>Ține apăsat butonul de blocare „@” timp de câteva secunde, până când se aude un semnal sonor.</p>	

AVERTISMENT: Când sunt blocate, toate comenzile (cu excepția celei de Pornire/Oprire „@”) sunt dezactivate. Dacă plita este oprită când este blocată, blocarea împotriva accesului copiilor va trebui dezactivată la următoarea folosire.



Utilizare

61

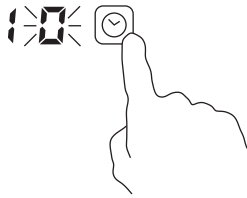
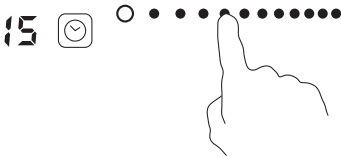
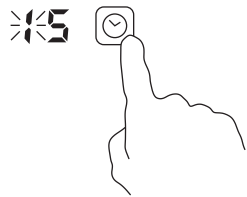

Utilizarea temporizatorului

Temporizatorul poate fi folosit ca:

1. Temporizator cu numărătoare inversă când nu există zone de gătit comandate.
2. Temporizator pentru putere care oprește zona de gătit la finalul perioadei setate.

Timpul maxim selectabil este de 99 de minute.

1. Folosirea ca temporizator cu numărătoare inversă

<p>Asigură-te că plita este pornită; nu trebuie să alegi zona de gătit mai întâi.</p> <p>Atinge comanda Temporizator „☺”; pe afișaj va apărea „10” și „0” se va aprinde intermitent.</p>	
<p>Setează opțiunea unităților de minute atingând selectorul Putere/Temporizator, de exemplu „5”.</p>	
<p>Atinge comanda Temporizator „☺” din nou, iar „1” se va aprinde intermitent.</p>	
<p>Setează opțiunea zecilor de minute atingând selectorul Putere / Temporizator, de exemplu „9”.</p> <p>Timpul este acum setat la 95 de minute.</p>	
<p>Când este setat timpul, va începe imediat numărătoarea inversă. Afișajul va indica timpul rămas.</p>	
<p>Când timpul setat s-a scurs, se va afișa „--” și se va emite un semnal sonor pentru 30 de secunde.</p>	



Utilizare

62

2. Folosirea ca temporizator de putere

Setare pentru o zonă	
Atinge selectorul zonei de gătit pe care vrei s-o comanzi și setează nivelul de putere, de exemplu „6”.	
Atinge comanda Temporizator „⌚”; pe afișaj va apărea „10” și „0” se va aprinde intermitent.	
Setează opțiunea unităților de minute atingând selectorul Putere/Temporizator, de exemplu „5”.	
Atinge comanda Temporizator „⌚” din nou, iar „1” se va aprinde intermitent.	
Setează opțiunea zecilor de minute atingând selectorul Putere / Temporizator, de exemplu „9”.	
După setarea timpului, va fi afișat timpul rămas. Indicatorul temporizatorului de pe zona de gătit aleasă se va aprinde intermitent pentru cinci secunde, apoi va rămâne aprins.	
După scurgerea timpului setat, se va afișa „-”, se va emite un semnal sonor, iar zona de gătit va fi oprită automat.	



Utilizare

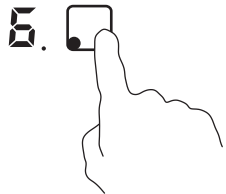

63

AVERTISMENT: Acest lucru nu va afecta alte zone de gătit aflate în uz, ele vor rămâne pornite.



IMPORTANT: Punctul iluminat de lângă indicatorul nivelului de putere arată dacă a fost activat un temporizator.



Anularea temporizatorului

<p>Atinge selectorul zonei de gătit pe care vrei s-o comanzi și setează nivelul de putere, de exemplu „6”.</p>	
<p>Atinge comanda Temporizator „⌚” și indicatorul va lumina intermitent.</p>	
<p>Atinge glisorul de comandă pentru a seta temporizatorul la „00” și a-l anula.</p>	

Setarea pentru zone multiple

<p>Setarea pentru mai multe zone este aceeași ca mai sus. Reține că afișajul va indica doar cel mai scurt timp rămas pentru toate zonele. De exemplu, dacă nivelul de putere 3 este setat la 15 minute, iar nivelul de putere 6 este setat la 45 de minute, pe afișaj va apărea 15. Indicatorul de lângă nivelul de putere 3, cu cel mai scurt timp, se va aprinde intermitent.</p>	
<p>După ce se scurg cele 15 minute și zona respectivă se oprește, afișajul va comuta acum la următoarea zonă și va indica noul timp rămas, în acest caz 30 de minute.</p>	
<p>Poți verifica timpul rămas pentru fiecare zonă apăsând selectorul zonei de gătit relevante.</p>	



Uso

64

ES Antes de empezar

- Al encender la unidad de consumo, el zumbador sonará una vez. El aparato está listo para su uso.

Cocción por inducción

La cocción por inducción es una técnica de cocción segura, eficaz y avanzada. Funciona mediante la generación de radiación electromagnética para un recipiente de cocina adecuado en el que se vayan a cocinar 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.

Mi placa de inducción nueva emite muchos ruidos distintos. ¿Significa que está defectuosa?

- Crujidos. Estos ruidos suelen estar relacionados con las sartenes y los diferentes materiales utilizados en su fabricación. La base del recipiente de cocina consta de una combinación de materiales distintos, que se expanden a distintas velocidades durante el calentamiento del recipiente de cocina.
- Chasquidos o "clics". Estos ruidos suelen estar relacionados con la activación y la desactivación de los componentes electrónicos del aparato.
- Silbidos. Estos ruidos pueden producirse cuando una o varias de las zonas de cocción estén activas a potencia alta y como consecuencia de que los utensilios de cocina están fabricados a partir de diferentes materiales.
- Zumbidos. Estos ruidos pueden producirse si se ha seleccionado un nivel de potencia elevado, p. ej., la función de potencia máxima. Los ruidos derivados de los niveles de potencia elevados se reducen a medida que las sartenes alcanzan la temperatura correspondiente y se reduce el nivel de potencia.
- Silbidos/zumbidos. Estos ruidos pueden producirse durante el funcionamiento normal del ventilador de refrigeración de la placa.
- Todos los ruidos indicados anteriormente son perfectamente normales y no son indicativos de avería. En caso de necesitar asistencia adicional, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente, cuyos datos se indican en el apartado Cuidado y mantenimiento.

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.

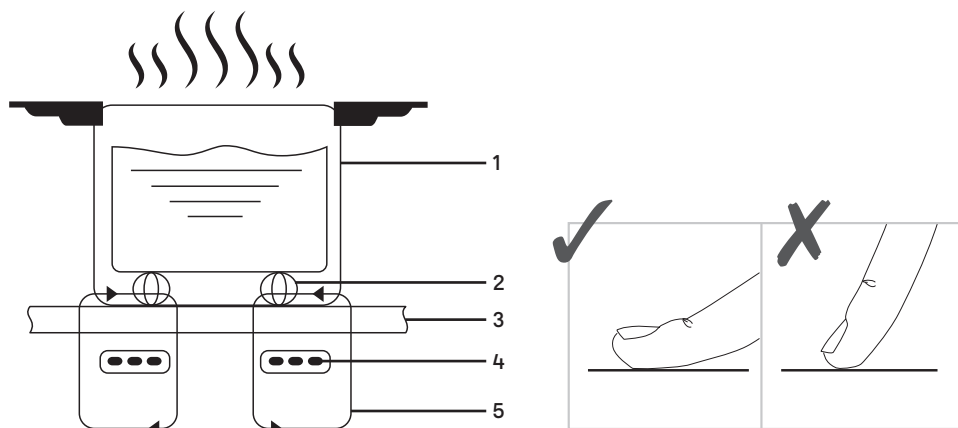
- Puede comprobar si su utensilio de cocina es adecuado realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del recipiente de cocina. Si este atrae el imán, es adecuado para inducción.
- Si no tiene ningún imán:
 1. Vierta un poco de agua en el recipiente de cocina que desea comprobar.
 2. Coloque el recipiente de cocina en cualquier zona y seleccione un nivel de potencia para la zona correspondiente. Si parpadea una "U" en la pantalla de la zona correspondiente, eso significa que el recipiente de cocina no es apto para este aparato.

No utilice utensilios con bordes dentados ni base curva.

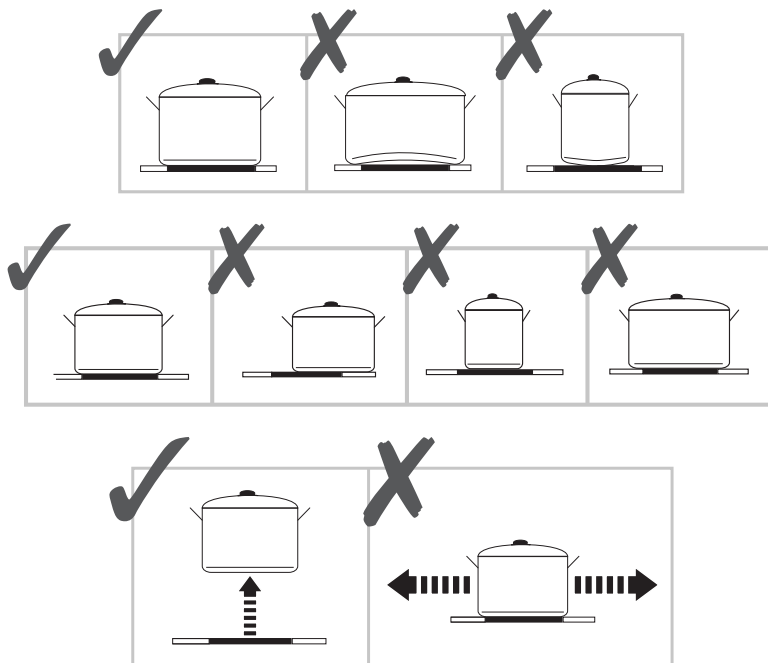
Compruebe que la base del recipiente de cocina sea lisa, que quede a ras sobre el cristal y que sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Use recipientes de cocina del mismo diámetro que el dibujo de la zona seleccionada. Obtendrá la máxima eficiencia si el tamaño del recipiente se corresponde con el de la zona de cocción y si lo coloca centrado. Los recipientes pequeños, de menos de 14 cm, podrían no detectarse.



Uso



1	Recipiente de cocina de hierro	4	Resistencia de inducción
2	Circuito magnético	5	Corrientes inducidas
3	Placa de cristal cerámico		



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.



Uso

66

Dimensiones de las sartenes

La placa detecta automáticamente el tamaño del recipiente de cocina y se adapta a él. Respete las dimensiones mínimas indicadas a continuación y coloque el recipiente de cocina siempre en el centro de la zona de cocción.

Zona de cocción	Dimensiones de la base de los utensilios de cocina	
	Mínimas (mm)	Máximas (mm)
1 o 3	120	160
2 o 4	160	210

Función y ajustes

Protección contra sobrecalentamiento

- Si el sensor integrado detecta una temperatura excesiva, la placa se apagará automáticamente.

Indicador de calor residual

PRECAUCIÓN: Después de su uso, en cada zona aparecerá una “H” a modo de recordatorio para indicar que el cristal está demasiado caliente como para poder tocarlo. A pesar de que la cocción por inducción no genera calor, el magnetismo empleado para calentar las sartenes sí que transfiere calor a la superficie del cristal por convección. Se trata de un fenómeno perfectamente normal en las placas de inducción.

Apagado automático

- Si se olvida de apagar una zona de cocción, el aparato se apagará automáticamente después de cierto tiempo.

Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	Tiempo máximo
1-3	8 horas
4-6	4 horas
7-9	2 horas

Cuando se retira el recipiente de cocina, la placa de inducción deja de calentar de inmediato y se apaga automáticamente pasado un minuto.

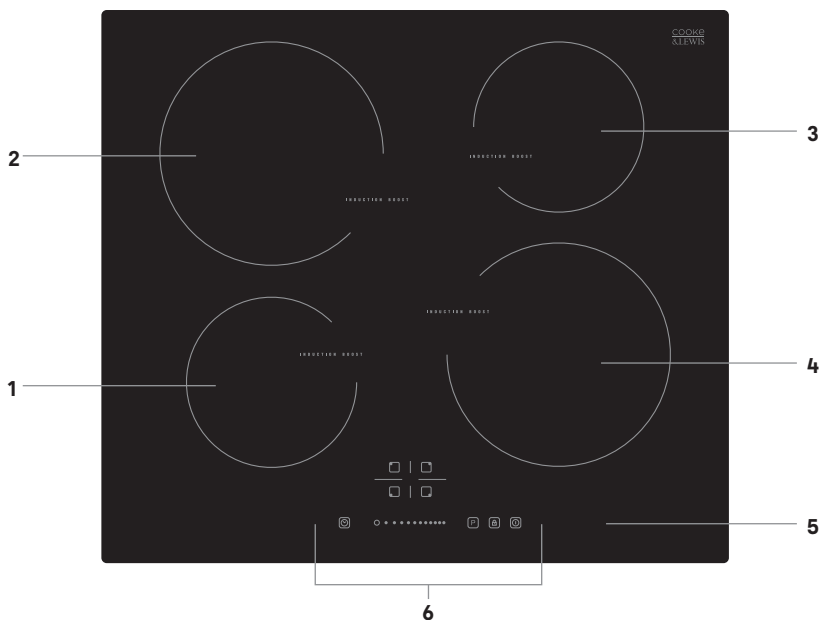
ADVERTENCIA: Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de usar este aparato.



Uso

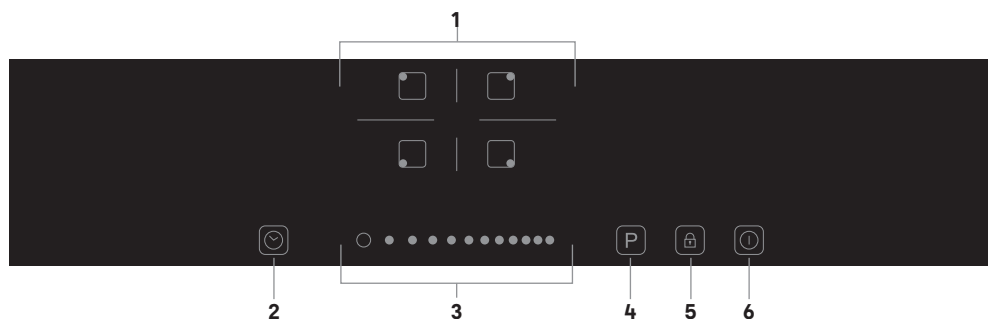
Introducción del producto

Vista superior



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Zona 1: potencia normal:
1200 W/potencia máxima: 1500 W 2. Zona 2: potencia normal:
2300 W/potencia máxima: 2600 W 3. Zona 3: potencia normal:
1200 W/potencia máxima: 1500 W | <ul style="list-style-type: none"> 4. Zona 4: potencia normal:
2300 W/potencia máxima: 2600 W 5. Panel de cristal 6. Panel de control |
|--|--|

Panel de control



- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Selector de zona de cocción 2. Programador 3. Selector de potencia/programador | <ul style="list-style-type: none"> 4. Potencia máxima 5. Bloqueo infantil 6. Encendido/apagado |
|---|---|


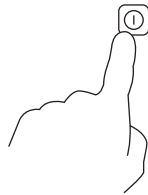
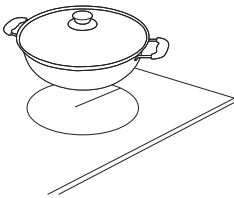

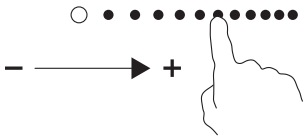


Uso

68

Funcionamiento

Iniciar la cocción

<p>Pulse el control de encendido/apagado “” durante un segundo; la placa emitirá un pitido, y todas las pantallas mostrarán “-” o “--”. La placa se encuentra en espera y está lista para usarse.</p>	
<p>Coloque un recipiente de cocina apto en la zona de cocción que quiera utilizar.</p> <p>Verifique que la parte inferior del recipiente de cocina y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.</p>	
<p>Toque el control de selección de zona de cocción; un indicador junto al botón parpadeará “0” durante cinco segundos.</p>	
<p>Ajuste la potencia con el control deslizante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seleccione un nivel de potencia en el minuto posterior a haber encendido la placa. • Es posible ajustar el nivel de potencia en cualquier momento. 	

Si la pantalla    parpadea alternativamente con el nivel de potencia, significa que:

- no ha colocado un recipiente en la zona de cocción correcta,
- que el recipiente que está utilizando no es adecuado para la cocción por inducción, o
- que el recipiente es demasiado pequeño o no está colocado correctamente en la zona de cocción.

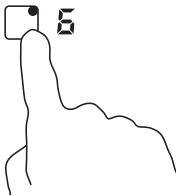
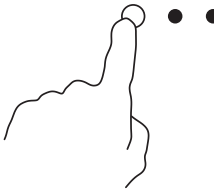


NOTA: A menos que haya un recipiente de cocina colocado correctamente en alguna zona de cocción, la placa no funcionará y se apagará automáticamente tras un minuto.



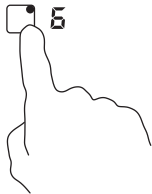
Uso

69

Finalización de la cocción

<p>Toque el selector de zona de cocción que desee controlar.</p>	
<p>Toque el selector de potencia/programador y desplácese hacia "0" hasta que en la pantalla aparezca "0".</p>	
<p>Pulse el control de encendido/apagado "⏻" para apagar la placa.</p>	
<p>PRECAUCIÓN: Después de su uso, en cada zona aparecerá una "H" a modo de recordatorio para indicar que el cristal está demasiado caliente como para poder tocarlo.</p> <p>A pesar de que la cocción por inducción no genera calor, el magnetismo empleado para calentar las sartenes sí que transfiere calor a la superficie del cristal por convección. Se trata de un fenómeno perfectamente normal en las placas de inducción.</p>	

Uso de la función de potencia máxima

Activación de la función de potencia máxima	
<p>Toque el selector de zona de cocción que quiera controlar.</p>	



Uso

70

<p>Toque el control de potencia máxima “P” una vez. La zona de cocción seleccionada pasa a modo de potencia máxima y en el indicador aparece una “b”.</p>	
<p>Cancelación de la función de potencia máxima</p>	
<p>Toque el selector de zona de cocción que quiera controlar.</p>	
<p>Toque el control de potencia máxima “P” una vez; la zona de cocción volverá a su ajuste original. O seleccione el siguiente nivel de potencia con el selector de potencia/programador.</p>	

- Esta función se activa en todas las zonas de cocción.
- El tiempo de potencia máxima está limitado a cinco minutos para ahorrar energía.
- Si el nivel de potencia original seleccionado era de “0”, la zona de cocción vuelve al nivel de potencia “9” transcurridos cinco minutos con el fin de ahorrar energía.
- La placa está dividida entre el circuito izquierdo (zonas 1 y 2) y el circuito derecho (zonas 3 y 4). Si se selecciona la función de potencia máxima en la zona 1 del circuito izquierdo, la potencia máxima seleccionable en la zona 2 del mismo circuito se limita a 2.

Uso del bloqueo infantil

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no intencionado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Una vez bloqueados, todos los controles quedan deshabilitados, a excepción del de encendido/apagado “⓪”.

<p>Bloqueo de los controles</p>	
<p>Toque el control de bloqueo infantil “Ⓜ” durante un segundo hasta que se oiga un pitido.</p>	<p>El indicador del programador mostrará “Lo”.</p>
<p>Desbloqueo de los controles</p>	
<p>Mantenga pulsado el control de bloqueo “Ⓜ” durante varios segundos hasta que se oiga un pitido.</p>	

ADVERTENCIA: Una vez bloqueados, todos los controles quedan deshabilitados, a excepción del de encendido/apagado “⓪”. Si la placa se apaga estando bloqueada, será necesario cancelar el bloqueo infantil en el próximo uso.



Uso

Uso del programador

El programador puede utilizarse de las siguientes maneras:

1. A modo de temporizador de cuenta atrás sin mando de ninguna zona de cocción.
2. A modo de programación de encendido que apague la zona de cocción al final del periodo establecido.

El periodo máximo que puede seleccionarse es de 99 minutos.

1. Uso a modo de temporizador de cuenta atrás

<p>Verifique que la placa esté encendida. No es necesario haber seleccionado antes ninguna zona de cocción.</p> <p>Toque el control del programador "⌚". Aparecerá un "10" en la pantalla y el "0" parpadeará.</p>	
<p>Seleccione la opción de un minuto tocando el selector de potencia/programador, por ejemplo, el "5".</p>	
<p>Vuelva a tocar el control del programador "⌚" y parpadeará el "1".</p>	
<p>Seleccione la opción de diez minutos tocando el selector de potencia/programador, por ejemplo, el "9".</p> <p>El tiempo seleccionado es de 95 minutos.</p>	
<p>Con el tiempo programado, inmediatamente se iniciará una cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.</p>	
<p>Una vez concluido el tiempo seleccionado, en la pantalla aparecerá "--" y sonará el zumbador durante 30 segundos.</p>	



Uso

2. Uso a modo de programador de encendido

Configuración para una zona	
<p>Toque el selector de zona de cocción que quiera controlar y seleccione el nivel de potencia, por ejemplo, el "6".</p>	
<p>Toque el control del programador "⌚". Aparecerá un "10" en la pantalla y el "0" parpadeará.</p>	
<p>Seleccione la opción de un minuto tocando el selector de potencia/programador, por ejemplo, el "5".</p>	
<p>Vuelva a tocar el control del programador "⌚" y parpadeará el "1".</p>	
<p>Seleccione la opción de diez minutos tocando el selector de potencia/programador, por ejemplo, el "9". El tiempo seleccionado es de 95 minutos.</p>	
<p>Una vez seleccionado el tiempo, en la pantalla aparecerá el tiempo restante. El indicador del programador de la zona de cocción seleccionada parpadeará durante 5 segundos y permanecerá encendido.</p>	
<p>Una vez concluido el tiempo seleccionado, en la pantalla aparecerá "00", sonará el zumbador y se apagará la zona de cocción automáticamente.</p>	



Uso

ADVERTENCIA: Esta acción no afecta a ninguna de las zonas de cocción que se estén utilizando: permanecerán activadas.

IMPORTANTE: El punto iluminado junto al indicador de nivel de potencia indica si se ha activado alguna opción del programador.



Cancelación del programador

<p>Toque el selector de zona de cocción que quiera controlar y seleccione el nivel de potencia, por ejemplo, el "6".</p>	
<p>Toque el control del programador "⌚" y el indicador parpadeará.</p>	
<p>Toque el control deslizando para ajustar el programador en "00"; se cancelará el programador.</p>	

Configuración para varias zonas

<p>La configuración para zonas adicionales se realiza de manera idéntica a la indicada anteriormente. Tenga en cuenta que en la pantalla solo aparecerá el tiempo más breve restante de entre todas las zonas. Por ejemplo, si se seleccionan 15 minutos para el nivel de potencia 3 y 45 minutos para el nivel de potencia 6, en la pantalla aparecerán 15. Parpadeará el indicador situado junto al nivel de potencia 3 (el del tiempo más breve).</p>	
<p>Una vez transcurridos los 15 minutos y habiendo desactivado la zona correspondiente, en la pantalla se mostrará el valor de tiempo pertinente a la siguiente zona, en este caso 30 minutos.</p>	
<p>Puede comprobar el tiempo restante de cada zona pulsando el selector de zona de cocción correspondiente.</p>	



Utilização

74

PT Antes de começar

- Quando a alimentação é ligada no contador elétrico, o aviso sonoro é emitido uma vez. O aparelho está pronto para ser utilizado.

Cozedura por 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.

A minha nova placa de indução emite muitos ruídos diferentes. Significa que está avariada?

- Sons de crepitação. Estes ruídos podem normalmente ser atribuídos às painéis e aos diferentes materiais utilizados na sua construção. A base da panela será uma composição de materiais diferentes que se expandem a diferentes velocidades à medida que a panela aquece.
- Estalidos. Normalmente, estes ruídos são criados pelos componentes eletrónicos do aparelho quando são ligados e desligados.
- Assobios. Estes podem ser causados quando uma ou mais zonas de cozedura estão a funcionar a um nível de potência elevado e como resultado da construção das painéis com diferentes materiais.
- Zumbidos. Estes ruídos podem ser criados quando é selecionado um nível de potência elevado, ou seja, a função de aumento de potência. Os ruídos relacionados com níveis de potência elevados serão reduzidos à medida que as painéis aquecem à temperatura e o nível de potência é reduzido.
- Ruídos sibilantes/zumbidos. Normalmente, estes ruídos podem ser ouvidos quando o ventilador da placa está a funcionar.
- Todos os ruídos indicados acima são bastante comuns e não indicam uma avaria. Contacte o serviço de atendimento ao cliente indicado na secção Cuidados e manutenção, abaixo, se necessitar de mais orientações.

Panelas

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

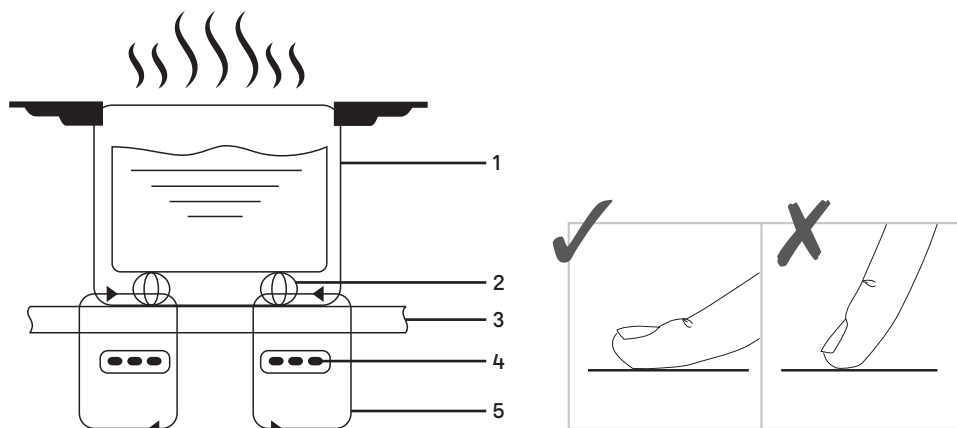
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando o teste do íman. Desloque um íman em direção à base do recipiente. Se este for atraído, o recipiente é adequado para indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque água no recipiente que pretende verificar.
 2. Coloque a panela em qualquer zona e selecione um nível de potência nessa zona. Se "U" piscar no visor da zona correspondente, a panela não é adequada para este aparelho.

Não utilize painéis com bordas irregulares ou com uma base curva.

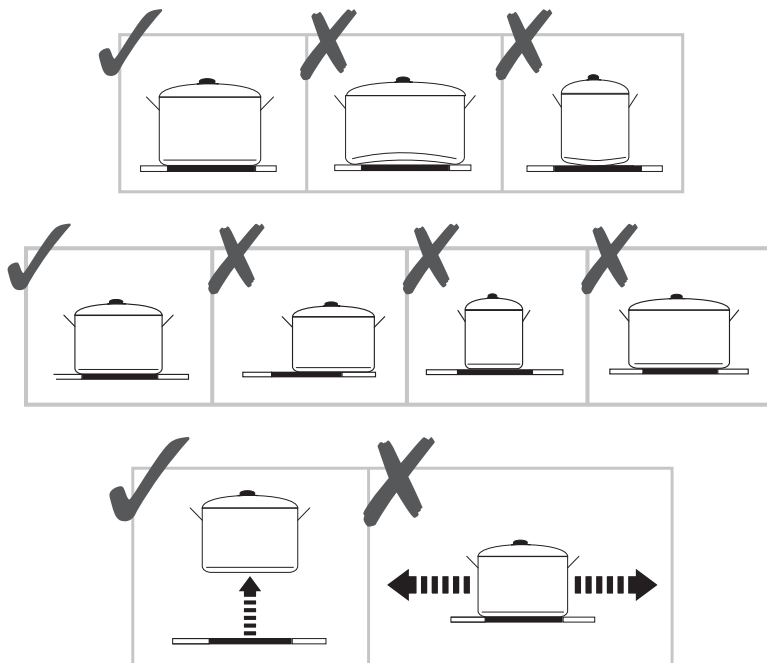
Certifique-se de que a base do recipiente é macia, assenta bem no vidro e tem a mesma dimensão do que a zona de cozedura. Utilize recipientes com um diâmetro tão amplo quanto o gráfico da zona selecionada. Obterá o máximo de eficiência se fizer corresponder o tamanho do recipiente à zona de cozedura e garantir a sua centralidade. Os recipientes pequenos, com menos de 14 cm, poderão não ser detetados.



Utilização



1	Panela de ferro	4	Bobina de indução
2	Circuito magnético	5	Correntes induzidas
3	Placa vitrocerâmica		



**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.**



Utilização

76

Dimensões da caixa

A placa deteta automaticamente o tamanho da panela e adapta-se em conformidade. Siga a orientação mínima abaixo e coloque sempre a panela no centro da zona de cozedura.

Zona de cozedura	Dimensões da base da panela	
	Mínimo (cm)	Máximo (cm)
1 ou 3	120	160
2 ou 4	160	210

Função e definições

Proteção contra sobreaquecimento

- Quando o sensor integrado deteta uma temperatura excessiva, a placa desliga-se automaticamente.

Indicador de calor residual

ATENÇÃO: Após a utilização, cada zona de cozedura apresentará “H” como lembrete de que o vidro está demasiado quente para tocar. Embora a cozedura por indução não gere calor, o magnetismo utilizado para aquecer as panelas significa que este calor continuará a ser transferido para a superfície de vidro por convecção. Isto é perfeitamente normal para placas de indução.

Desativação automática

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

Os tempos de desativação padrão são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	Tempo máximo
1-3	8 horas
4-6	4 horas
7-9	2 horas

Quando a panela é retirada, a placa de indução para de aquecer de imediato e desliga-se automaticamente após um minuto.

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

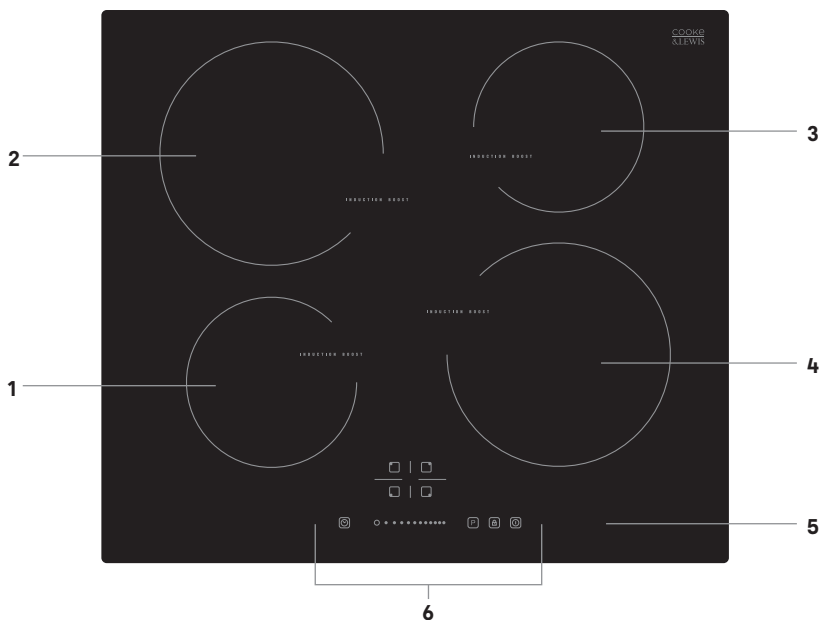


Utilização

77

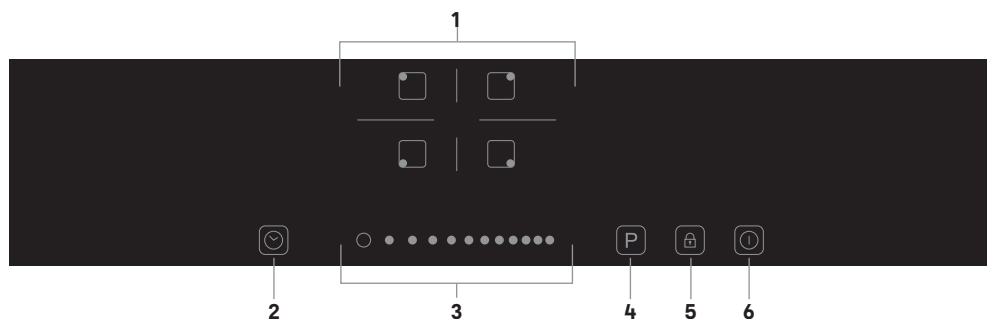
Introdução ao produto

Vista superior



- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Zona 1 – Saída normal de 1200 W/potência de saída reforçada de 1500 W. 2. Zona 2 – Saída normal de 2300 W/potência de saída reforçada de 2600 W. 3. Zona 3 – Saída normal de 1200 W/potência de saída reforçada de 1500 W. | <ol style="list-style-type: none"> 4. Zona 4 – Saída normal de 2300 W/potência de saída reforçada de 2600 W. 5. Painel de vidro 6. Painel de controlo |
|---|--|

Painel de controlo



- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Seletor de zona de cozedura 2. Programador 3. Seletor de potência/programador | <ol style="list-style-type: none"> 4. Aumento de potência 5. Bloqueio para crianças 6. Ligar/desligar |
|--|--|



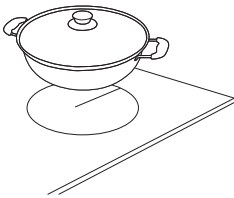

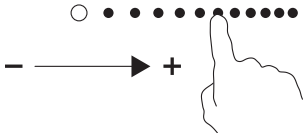


Utilização

78

Funcionamento

Começar a cozinhar

<p>Toque no controlo de ligar/desligar “” durante um segundo e a placa emitirá um sinal sonoro uma vez. Todos os visores apresentarão “-” ou “--”. A placa está em modo de espera e pronta a utilizar.</p>	
<p>Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar. Certifique-se de que a base da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpas e secas.</p>	
<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento e um indicador junto à tecla pisca “0” durante cinco segundos.</p>	
<p>Ajuste a potência utilizando o controlo deslizante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que escolhe um nível de potência dentro de um minuto após ligar a placa. • O nível de potência pode ser ajustado a qualquer momento. 	

Se o visor ficar   intermitente alternadamente com o nível de potência, isto significa que:

- não colocou uma panela sobre a zona de cozedura correta,
- que a panela que está a utilizar não é adequada para cozedura por indução ou
- que a panela é demasiado pequena ou não está corretamente centrada na zona de cozedura.

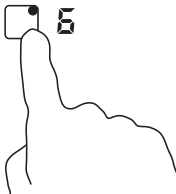
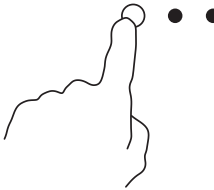


NOTA: A menos que exista uma panela adequada corretamente colocada numa zona de cozedura, a placa não funciona e desliga-se automaticamente após um minuto.



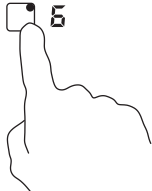
Utilização

79

Terminar de cozinhar

<p>Toque no seletor de zona de aquecimento que pretende controlar.</p>	
<p>Toque no seletor de potência/programador e mova-o para "0" até que o mostrador apresente "0".</p>	
<p>Prima o controlo de ligar/desligar "Ⓢ" para desligar a placa.</p>	
<p>ATENÇÃO: após a utilização, cada zona de cozedura apresentará "H" como lembrete de que o vidro está demasiado quente para tocar.</p> <p>Embora a cozedura por indução não gere calor, o magnetismo utilizado para aquecer as painéis significa que este calor continuará a ser transferido para a superfície de vidro por convecção. Isto é perfeitamente normal para placas de indução.</p>	

Utilizar a função de aumento de potência

Ativar a função de aumento de potência	
<p>Toque no seletor de zona de cozedura que pretende controlar.</p>	



Utilização

80

<p>Toque no controlo de aumento de potência “P” uma vez para que a zona de cozedura selecionada mude para potência máxima e o indicador apresente “b”.</p>	
<p>Cancelar o aumento de potência</p>	
<p>Toque no seletor de zona de cozedura que pretende controlar.</p>	
<p>Toque no controlo de aumento de potência “P” uma vez e, em seguida, a zona de cozedura regressa à definição original. Ou mova o seletor de potência/programador para o novo nível de potência.</p>	

- Esta função funciona em todas as zonas de cozedura.
- O tempo de aumento de potência está limitado a cinco minutos para conservar energia.
- Se o nível de potência original selecionado for “0”, a zona de cozedura voltará ao nível de potência “9” após cinco minutos para conservar energia.
- A placa está dividida no circuito esquerdo (zonas 1 e 2) e no circuito direito (zonas 3 e 4). Se a opção de aumento de potência estiver selecionada na zona 1 no circuito esquerdo, esta opção limita a potência máxima selecionável na zona 2 no mesmo circuito para 2.

Utilizar o bloqueio para crianças

- Pode bloquear os controlos para evitar a utilização acidental (por exemplo, crianças a ligar acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando bloqueados, todos os controlos, exceto ligar/desligar “ⓐ”, estão desativados.

<p>Para bloquear os controlos</p>	
<p>Toque no controlo de bloqueio “ⓐ” durante um segundo até ouvir um sinal sonoro.</p>	<p>O indicador do programador irá apresentar “Lo”.</p>
<p>Para desbloquear os controlos</p>	
<p>Prima e mantenha premido o controlo de bloqueio “ⓐ” durante alguns segundos até ouvir um sinal sonoro.</p>	

ATENÇÃO: quando bloqueados, todos os controlos, exceto ligar/desligar “ⓐ” estão desativados. Se a placa for desligada quando bloqueada, o bloqueio para crianças terá de ser cancelado na próxima utilização.



Utilização

81

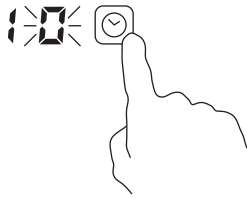
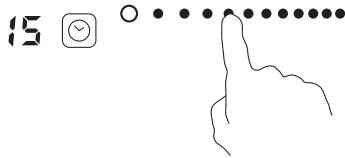
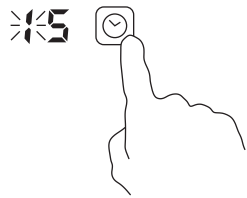


Utilizar o programador

O programador pode ser utilizado como:

1. Um programador de contagem decrescente em que não são controladas zonas de cozedura.
2. Um programador de potência que desliga a zona de cozedura no final do período definido.

O período de tempo máximo selecionável é de 99 minutos.

1. Utilizar como programador de contagem decrescente

<p>Certifique-se de que a placa está ligada; não é necessário selecionar primeiro uma zona de cozedura.</p> <p>Toque no controlo "☺" do programador, o número "10" é apresentado e o "0" pisca.</p>	
<p>Defina a opção de um minuto tocando no seletor de potência/programador, por exemplo "5".</p>	
<p>Toque no controlo "☺" do programador novamente e o número "1" pisca.</p>	
<p>Defina a opção de dez minutos tocando no seletor de potência/programador, por exemplo "9".</p> <p>O tempo está agora definido em 95 minutos.</p>	
<p>Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresentará o tempo restante.</p>	
<p>Quando o tempo definido terminar, o visor apresenta "--" e o alarme sonoro é emitido durante trinta segundos.</p>	



Utilização

2. Utilizar como programador de potência

Configurar para uma zona	
<p>Toque no seletor da zona de cozedura que pretende controlar e defina o nível de potência, por exemplo "6".</p>	
<p>Toque no controlo "☉" do programador, o número "10" é apresentado e o "0" pisca.</p>	
<p>Defina a opção de um minuto tocando no seletor de potência/programador, por exemplo "5".</p>	
<p>Toque no controlo "☉" do programador novamente e o número "1" pisca.</p>	
<p>Defina a opção de dez minutos tocando no seletor de potência/programador, por exemplo "9". O tempo está agora definido em 95 minutos.</p>	
<p>Assim que o tempo estiver definido, o visor apresenta o tempo restante. O indicador do programador para a zona de cozedura selecionada fica intermitente durante cinco segundos e, em seguida, permanece aceso.</p>	
<p>Quando o tempo definido terminar, o visor apresenta "-", o sinal sonoro é emitido e a zona de cozedura é desligada automaticamente.</p>	



Utilização

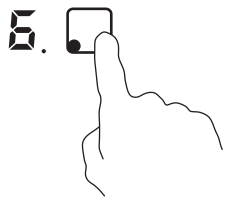
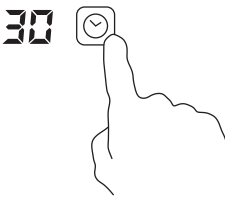
83

ATENÇÃO: Isto não afeta quaisquer outras zonas de cozedura já em utilização, que permanecem ligadas.



IMPORTANTE: O ponto iluminado junto ao indicador do nível de potência indica se foi ativado um programador.



Cancelar o programador

<p>Toque no seletor da zona de cozedura que pretende controlar e defina o nível de potência, por exemplo "6".</p>	
<p>Toque no controlo "⌚" do programador e o indicador pisca.</p>	
<p>Toque no controlo deslizante para definir o programador para "00" e o programador é cancelado.</p>	

Configurar para várias zonas

<p>A configuração para zonas adicionais é a mesma que acima. Tenha em atenção que o visor irá apresentar apenas o tempo menor restante em todas as zonas. Por exemplo, se o nível de potência 3 estiver definido para 15 minutos e o nível de potência 6 estiver definido para 45 minutos, será apresentado 15 no visor. O indicador junto ao nível de potência 3 com o menor tempo pisca.</p>	
<p>Quando os 15 minutos tiverem passado e essa zona tiver sido desligada, o visor passa a apresentar a zona seguinte e o novo tempo restante, neste caso 30 minutos.</p>	
<p>Pode verificar o tempo restante em cada zona tocando no seletor de zona de cozedura relevante.</p>	



Care and Maintenance

84

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 consumer unit 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.



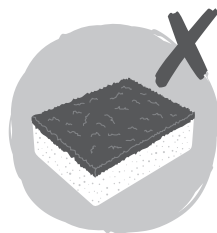
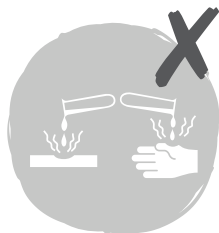
Care and Maintenance

85

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

Type of dirt	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



Entretien et Maintenance

86

FR Généralités

AVERTISSEMENT : Toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des opérations 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 un récipient 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 la lettre « H » s'affiche à l'écran.



Si la surface de la plaque est fissurée, ne pas l'utiliser. Mettre l'appareil hors tension au niveau du tableau électrique 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.



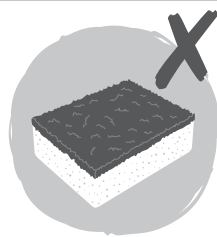
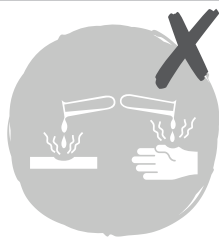
Entretien et Maintenance

87

- 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 saleté	Méthode de nettoyage	Produits de nettoyage
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
Plastique fondu	Utiliser un grattoir spécial induction pour retirer les résidus.	Nettoyant spécial induction

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



Ne jamais utiliser :

- De liquide vaisselle pur
- De détergent pour lave-vaisselle
- De produits abrasifs
- De nettoyants agressifs, p. ex. un aérosol pour four ou un produit détachant
- D'éponges abrasives
- De nettoyeurs haute pression ou de nettoyeurs vapeur



Czyszczenie i konserwacja

88

PL Informacje ogólne

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



Uszkodzone przewody zasilania powinny zostać wymienione przez właściwą osobę lub wykwalifikowanego elektryka.



Wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.



Nie wolno umieszczać pustego naczynia na płycie grzewczej, ponieważ spowoduje to automatyczne wyłączenie urządzenia przez czujnik przegrzania.



Jeśli pole grzewcze było włączone przez dłuższy czas, jego powierzchnia pozostaje gorąca i na wyświetlaczu jest widoczna litera „H”.



W przypadku pęknięcia płyty grzewczej należy zaprzestać jej użytkowania, odłączyć urządzenie na tablicy rozdzielczej i skontaktować się z działem obsługi klienta.



Nie kłaść na płycie naczyń o nierównym, drapiącym spodzie, ponieważ mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.



Unikać uderzania naczyniami i patelniami o płytę. Powierzchnia indukcyjna jest wytrzymała, ale nie jest niezniszczalna.



Pod płytą nie umieszczać detergentów ani materiałów łatwopalnych.



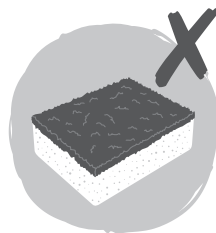
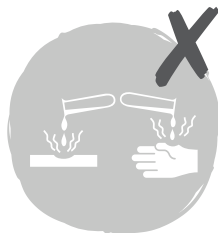
Czyszczenie i konserwacja

89

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia po użyciu należy poczekać, aż wystygnie.
- Oto zalecana metoda czyszczenia powierzchni płyty indukcyjnej:

Rodzaj zanieczyszczeń	Metoda czyszczenia	Środki czyszczące
Osad	Nanieść na powierzchnię ocet spirytusowy, a następnie wytrzeć ją do sucha miękką ściereczką.	Specjalny środek do czyszczenia płyt indukcyjnych
Plamy od przypaleń	Wyczyścić wilgotną ściereczką i osuszyć miękką ściereczką.	Specjalny środek do czyszczenia płyt indukcyjnych
Lekkie plamy	Wyczyścić wilgotną ściereczką i osuszyć miękką ściereczką.	Gąbka do czyszczenia
Stopione tworzywa sztuczne	Użyć odpowiedniego skrobaka do płyty indukcyjnej, aby usunąć pozostałości.	Specjalny środek do czyszczenia płyt indukcyjnych

UWAGA: Należy unikać pocierania powierzchni materiałami ściernymi lub spodami naczyń itp., ponieważ z czasem doprowadzi to do starcia oznaczeń na płycie. Płytę indukcyjną należy regularnie czyścić, aby zapobiec gromadzeniu się resztek żywności.



Nie wolno używać:

- Nierozcieńczonego płynu do mycia naczyń;
- Detergentów przeznaczonych do zmywarek;
- Środków do szorowania;
- Agresywnych środków czyszczących, np. do czyszczenia piekarników czy usuwania plam;
- Czyścików drucianych;
- Urządzeń czyszczących pod ciśnieniem albo z użyciem pary wodnej.



Îngrijire și întreținere

90

RO General

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



Cablurile de alimentare deteriorate trebuie înlocuite de o persoană competentă sau de un electrician calificat.



Numai pentru uz casnic.



Nu pune niciodată un vas gol 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 folosi, oprește aparatul de la unitatea consumatoare și contactează serviciul de asistență clienți.



Nu amplasa vase aspre sau inegale pe plită, deoarece pot deteriora suprafața de sticlă.



Nu trânti oalele și tigăile pe plită. Suprafața cu inducție este dură, dar nu indestructibilă.



Nu ține detergenți sau materiale inflamabile sub plită.



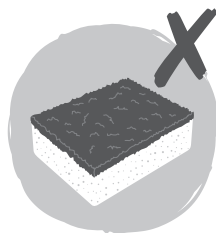
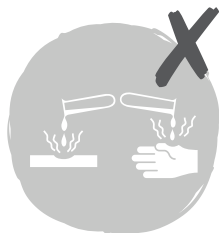
Îngrijire și întreținere

91

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

Tip de murdărie	Metodă de curățare	Materiale de curățare
Depuneri de calcar	Aplică oțet alb pe suprafață, apoi șterge până la uscare cu o cârpă moale.	Soluție specială de curățat suprafețe cu inducție
Pete arse	Curăță cu o cârpă umedă stoarsă bine și usucă cu o cârpă moale.	Soluție specială de curățat suprafețe cu inducție
Pete ușoare	Curăță cu o cârpă umedă stoarsă bine și usucă cu o cârpă moale.	Burete de curățat
Plastic topit	Folosește o racletă potrivită pentru sticlă cu inducție ca să îndepărtezi resturile.	Soluție specială de curățat suprafețe cu inducție

ATENȚIE: Evită frecarea cu materiale abrazive sau cu baza vaselor etc., deoarece în timp marcajele de pe suprafața plitei cu inducție se vor șterge. Curăță plita cu inducție în mod regulat, pentru a preveni acumularea de resturi de mâncare.



Nu utiliza niciodată:

- Detergent de vase lichid nediluat
- Detergent pentru mașini de spălat vase
- Agenți de curățare prin frecare
- Agenți de curățare agresivi, precum sprayuri pentru cuptoare sau soluții pentru îndepărtarea petelor
- Bureți abrazivi
- Aparare de spălat cu presiune ridicată sau cu jet de aburi



Cuidados y Mantenimiento

92

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 una persona competente o un 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 mediante la unidad de consumo 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 la placa con recipientes de cocina. La superficie de inducción es resistente, pero no irrompible.



No coloque detergentes ni materiales inflamables debajo de la placa.



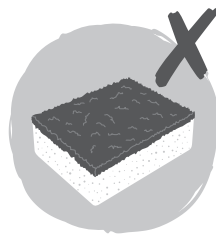
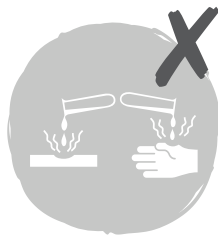
Cuidados y Mantenimiento

93

- 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 suciedad	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.	Esjonja de limpieza
Plásticos fundidos	Use un rascador adecuado para cristal de inducción a fin de 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



Cuidados e Manutenção

94

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 o contador elétrico 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.



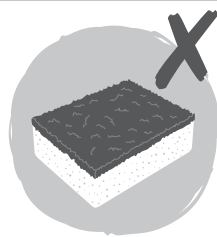
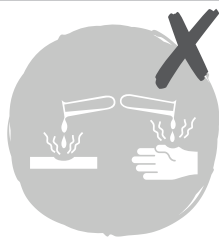
Cuidados e Manutenção

95

- 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 sujidade	Método de limpeza	Materiais de limpeza
Calcário	Aplique vinagre branco na superfície e, em seguida, seque-a utilizando um pano macio.	Produto de limpeza especial para indução
Manchas de queimado	Limpe com um pano húmido e seque utilizando um pano macio.	Produto de limpeza especial para indução
Manchas ligeiras	Limpe com um pano húmido e seque utilizando um pano macio.	Esponja de limpeza
Plásticos derretidos	Utilize 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 painéis e outros, pois tal irá desgastar as marcas existentes no lado superior da placa de indução ao longo do tempo. Limpe a placa de indução regularmente para evitar a acumulação de resíduos de alimentos.



Nunca utilize:

- Detergente líquido não diluído
- Detergente destinado a máquinas de lavar loiça
- Agentes abrasivos
- Agentes de limpeza agressivos, como limpa-fornos ou tira-manchas
- Esponjas abrasivas
- Dispositivos de limpeza de alta pressão e a jatos de vapor

Address

96

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

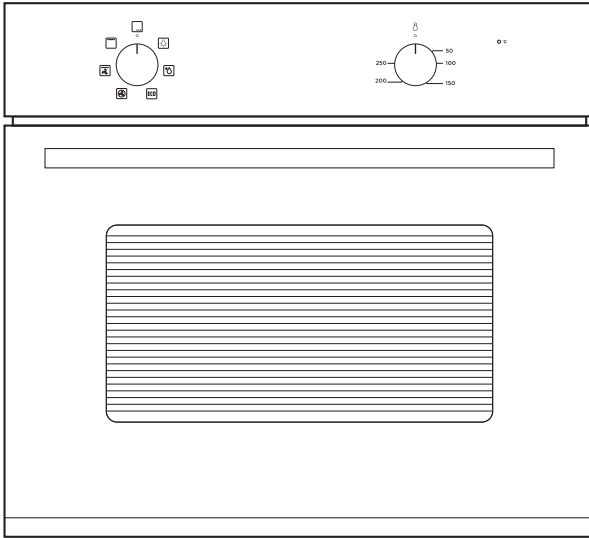
**Para consultar manuais de instruções online,
visite www.kingfisher.com/products**

Annotations

ID	Page	Date	First Name	Last Name	Content
----	------	------	------------	-----------	---------

Approvals

Date	First Name	Last Name	Type
13/01/2021 19:46:28	Mark	Craig	Approved
13/01/2021 20:30:03	SBS	IM ACCOUNT	Approved



5059340158006
CLOV65

COOKETM
—
& LEWIS

	EN Contents	FR Contenu	PL Zawartość	02
	RO Cuprins	ES Contenido	PT Conteúdo	

Installation 04

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

Product description 19

FR	Description du produit	19
PL	Opis produktu	19
RO	Descrierea produsului	19
ES	Descripción del producto	19
PT	Descrição do produto	19

Use 21

FR	Utilisation	24
PL	Użytkowanie	27
RO	Utilizare	30
ES	Uso	33
PT	Utilização	36

Care and Maintenance 39

FR	Entretien et Maintenance	42
PL	Czyszczenie i konserwacja	45
RO	Îngrijire și întreținere	48
ES	Cuidado y mantenimiento	51
PT	Cuidados e manutenção	54



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

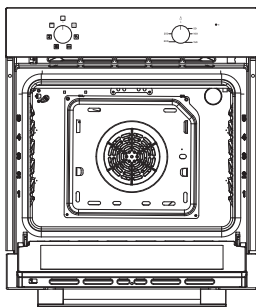
FR **IMPORTANT** - Lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.

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

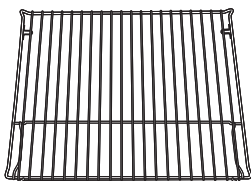
RO **IMPORTANT** - Vă rugăm să citiți cu atenție ghidul de siguranță separat înainte de utilizare.

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

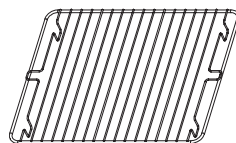
PT **IMPORTANTE** - Leia atentamente o guia de segurança separado antes de usar.



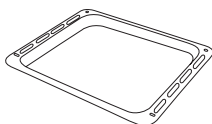
[01] x 1



[02] x 1



[03] x 1



[04] x 1



[05] x 2



[06] x 2



[07] x 2



EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

PL Instalacja
PT Instalação

04

EN Before you start

This appliance must be installed correctly by a qualified person, strictly following the manufacturer's instructions.

WARNING: Danger of electric shock! The power supply must be cut off before the appliance is installed completely.

Only a qualified person in compliance with the instructions provided can install the appliance. The manufacturer declines all responsibility for improper installation, which may harm persons and animals and cause damage.

Check the package and make sure you have all of the parts listed.

Decide on the appropriate location for the appliance.

This appliance contains glass. Please take care when fitting or handling to prevent personal injury or damage to the appliance.

The specifications plate is available on this appliance. This plate displays all the necessary identification information for ordering replacement parts.

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.

FR Avant de commencer

L'appareil doit être correctement installé par une personne qualifiée, en suivant rigoureusement les instructions du fabricant.

AVERTISSEMENT : Risque de choc électrique ! L'alimentation électrique doit être coupée avant que l'appareil ne soit installé complètement.

Seule une personne qualifiée, conformément aux instructions fournies, peut installer l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte susceptible de blesser des personnes et des animaux et de provoquer des dommages.

Contrôler l'emballage et s'assurer de disposer de toutes les pièces répertoriées.

Choisir l'emplacement approprié pour l'appareil.

Cet appareil contient du verre. Rester prudent lors du montage ou de la manipulation pour éviter toute blessure ou tout dommage de l'appareil.

La plaque signalétique est disponible sur cet appareil électroménager. Cette plaque affiche toutes les informations d'identification nécessaires pour commander des pièces de rechange.

En cas de vente ou de don de l'appareil, ou encore s'il est laissé sur place lors d'un déménagement, s'assurer de remettre ce manuel au nouveau propriétaire afin qu'il puisse se familiariser avec l'appareil et les avertissements de sécurité.



EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

PL Instalacja
PT Instalação

05

PL Przed rozpoczęciem użytkowania

Urządzenie musi być prawidłowo zainstalowane przez wykwalifikowaną osobę, ściśle według instrukcji producenta.

**OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Przed zainstalowaniem urządzenia należy wyłączyć zasilanie.**

Urządzenie może być instalowane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę zgodnie z dołączonymi instrukcjami. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwy montaż, który może spowodować obrażenia u ludzi i zwierząt oraz szkody materialne.

Sprawdzić zawartość opakowania i upewnić się, że wszystkie elementy zostały dostarczone zgodnie z listą.

Wybrać odpowiednie miejsce montażu urządzenia.

Urządzenie zawiera elementy ze szkła. Podczas montażu lub obsługi zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń i uszkodzeń mienia.

Na urządzeniu znajduje się tabliczka znamionowa. Tabliczka ta zawiera wszystkie informacje identyfikacyjne potrzebne do zamówienia części zamiennych.

W przypadku sprzedaży urządzenia, przekazania go innym osobom lub pozostawienia w domu po wyprowadzce należy przekazać niniejszą instrukcję obsługi nowemu właścicielowi, aby umożliwić mu zaznajomienie się z urządzeniem i ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

RO Înainte de a începe

Acest aparat trebuie instalat corect de o persoană calificată, urmând cu strictețe instrucțiunile producătorului.

**AVERTISMENT: Pericol de electrocutare! Alimentarea trebuie
întreruptă înainte de instalarea completă a aparatului.**

Aparatul trebuie instalat numai de o persoană calificată, în conformitate cu instrucțiunile furnizate. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru instalarea necorespunzătoare, care poate provoca rănirea persoanelor și animalelor și poate cauza prejudicii.

Verifică ambalajul și asigură-te că ai toate piesele specificate.

Stabilește locul adecvat de amplasare a aparatului.

Acest aparat conține sticlă. Ai grijă la montare sau manipulare, pentru a preveni leziunile corporale sau deteriorarea aparatului.

Plăcuța cu specificații este disponibilă pe aparat. Pe această plăcuță sunt afișate toate informațiile de identificare necesare pentru comandarea pieselor de schimb.

Dacă vinzi, donezi sau lași aparatul montat când te muți, predă și acest manual noului proprietar, pentru ca acesta să se familiarizeze cu aparatul și cu avertismentele de siguranță.



EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

PL Instalacja
PT Instalação

ES Antes de empezar

Este aparato debe ser instalado correctamente por una persona cualificada y que siga estrictamente las instrucciones del fabricante.

ADVERTENCIA: Peligro de descarga eléctrica. La alimentación debe permanecer cortada hasta que el dispositivo esté completamente instalado.

Solo debe instalar el aparato una persona cualificada que debe, además, seguir las instrucciones suministradas. El fabricante declina cualquier responsabilidad por una instalación incorrecta, que puede causar lesiones a personas y animales, y provocar daños.

Compruebe el embalaje y asegúrese de tener todas las piezas de la lista.

Decida la ubicación adecuada para el aparato.

Este aparato contiene cristal. Tenga cuidado durante el montaje o la manipulación para evitar lesiones personales o daños en el aparato.

Este aparato cuenta con una placa de especificaciones que muestra toda la información de identificación necesaria para realizar pedidos de piezas de recambio.

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.

PT Antes de começar

Este aparelho tem de ser instalado corretamente, por uma pessoa qualificada, seguindo rigorosamente as instruções do fabricante.

ATENÇÃO: Perigo de choque elétrico! A alimentação tem de ser cortada antes de o aparelho ser completamente instalado.

O aparelho só pode ser instalado por uma pessoa qualificada, de acordo com as instruções fornecidas. O fabricante recusa qualquer responsabilidade por uma instalação incorreta que possa prejudicar pessoas e animais, e causar danos.

Verifique a embalagem e certifique-se de que dispõe de todas as peças indicadas.

Escolha o local adequado para o aparelho.

Este aparelho contém vidro. Tenha cuidado durante a instalação ou utilização para evitar ferimentos pessoais ou danos no aparelho.

A placa de especificações está disponível neste aparelho. Esta placa apresenta todas as informações de identificação necessárias para encomendar peças de substituição.

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.



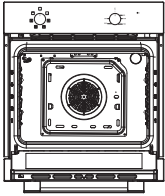
EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

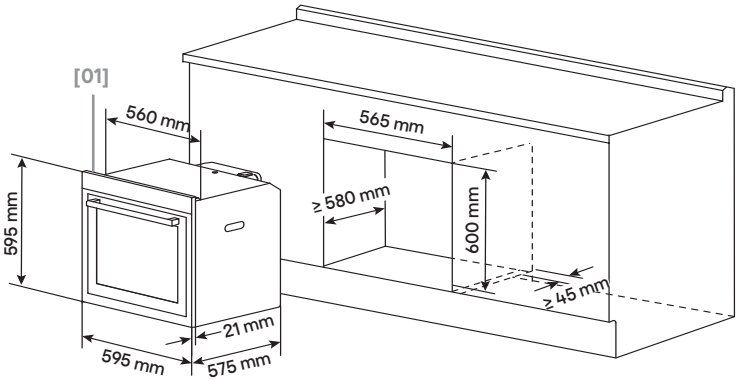
PL Instalacja
PT Instalação

07

01



[01] x 1



EN For correct installation, this appliance can be fitted under the work surface in a built under housing unit or in a tall oven housing unit.

Caution! The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular, the adhesive that bonds the plastic laminate to the furniture must be able to withstand temperatures of not less than 120 °C to avoid delamination. The appliance must be housed in heat-resistant cabinets.

Be sure to observe the minimum installation height of the kitchen unit. Pay attention to the minimum dimensions of the openings.

Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the appliance.

FR Pour une bonne installation, cet appareil peut être installé sous le plan de travail dans un logement intégré ou dans une colonne avec logement de four.

Attention! Les panneaux des meubles de cuisine adjacents doivent être conçus à partir de matériaux résistants à la chaleur. La colle permettant de fixer le plastique stratifié aux meubles doit notamment pouvoir résister à une température minimale de 120°C afin d'éviter tout décollement. L'appareil doit être installé dans des meubles résistants à la chaleur.

Veiller à bien respecter la hauteur d'installation minimale du meuble de cuisine. Faire attention à l'amplitude minimale d'ouverture.

Retirer le fond du meuble de cuisine pour garantir une bonne circulation de l'air autour de l'appareil.

PL Aby zapewnić prawidłową instalację, urządzenie można zamontować pod blatem w zabudowie lub w szafce wysokiej na piekarnik.

Uwaga! Panele sąsiadujących szafek muszą być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę. W szczególności klej, który wiąże do mebli laminat z tworzywa sztucznego, musi być w stanie wytrzymać temperatury nie mniejsze niż 120°C, aby nie doszło do rozwarstwienia. Urządzenie musi być umieszczone w szafkach odpornych na wysoką temperaturę.

Pamiętaj o zachowaniu minimalnej wysokości montażu szafki kuchennej. Zwróć uwagę na minimalne wymiary otworów.

Zdemontuj tylną część szafki kuchennej, aby zapewnić cyrkulację powietrza wokół urządzenia.

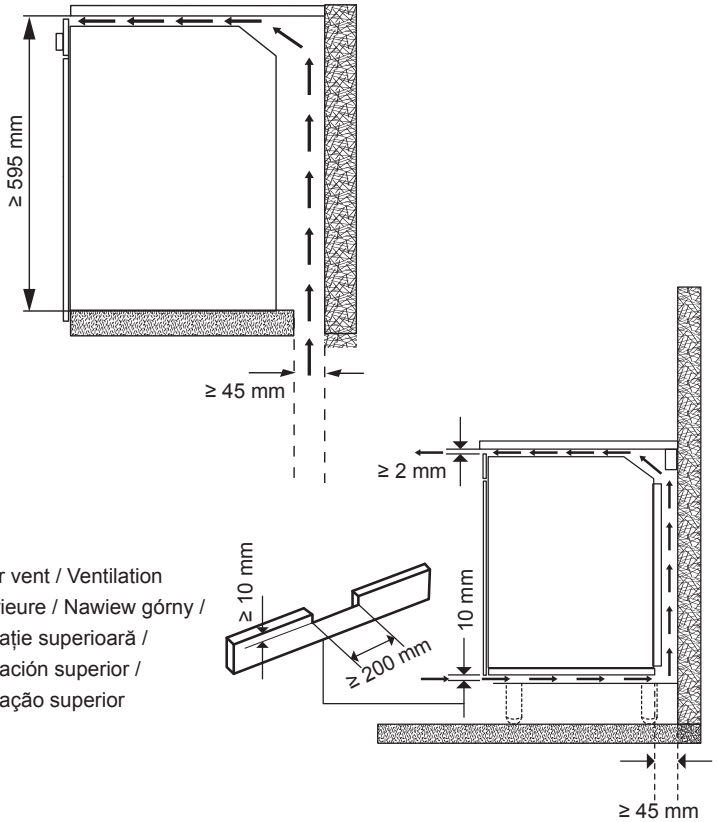


01

- RO** Pentru o instalare corectă, acest aparat trebuie poziționat sub suprafața de lucru, într-o carcasă special creată, sau într-un corp înalt pentru cuptoare incorporabile.
- Atenție!** Panourile corpurilor de bucătărie învecinate trebuie să fie fabricate din material termorezistent. În mod special, pentru a evita exfolierea, adezivul care fixează folia laminată pe mobilier trebuie să poată suporta temperaturi de cel puțin 120 °C. Aparatul trebuie încorporat în corpuri de mobilier termorezistente.
- Respectă înălțimea minimă de instalare a corpului de bucătărie. Respectă dimensiunile minime ale spațiilor libere.
- Îndepărtează partea din spate a corpului de bucătărie, pentru a asigura o circulație corespunzătoare a aerului în jurul aparatului.
- ES** Para una instalación correcta, este aparato se puede instalar debajo de la superficie de trabajo, en un módulo de encastre, o en un módulo alto para horno.
- Precaución.** Los paneles de los módulos adyacentes deben estar fabricados de un material resistente al calor. Especialmente, el adhesivo que une el laminado plástico al mobiliario debe tener capacidad para resistir temperaturas de 120 °C y superiores para evitar que el laminado se desprege. El aparato se debe colocar en módulos resistentes al calor.
- Asegúrese de respetar la altura de instalación mínima del módulo de cocina. Preste atención a las dimensiones mínimas de las aberturas.
- Retire la parte posterior del módulo de cocina para asegurarse de que circula una corriente de aire adecuada alrededor del aparato.
- PT** Para garantir uma instalação correta, este aparelho pode ser encaixado debaixo da superfície de trabalho numa unidade de alojamento inferior ou numa unidade de alojamento alta.
- Cuidado!** Os painéis dos armários adjacentes têm de ser feitos de um material resistente ao calor. Em particular, o adesivo que fixa os laminados de plástico ao mobiliário tem de ser capaz de suportar temperaturas mínimas de 120 °C para evitar a delaminação. O aparelho tem de ser instalado em armários resistentes ao calor.
- Certifique-se de que respeita a altura mínima de instalação da unidade de cozinha. Preste atenção às dimensões mínimas das aberturas.
- Remova o fundo da unidade de cozinha para garantir uma circulação de ar adequada à volta do aparelho.



02



Upper vent / Ventilation
supérieure / Nawiew górny /
Ventilație superioară /
Ventilación superior /
Ventilação superior

- EN** The diagram above shows the air circulation requirements including a slot that should be cut into the plinth if fitted.

It is essential when installing your oven there is adequate air circulation around the appliance to ensure the correct operation of the appliance. Inadequate air circulation will greatly impair the performance of the appliance and can affect adjacent cabinets due to the rise in temperature. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven.

- FR** Le schéma ci-dessus présente les exigences en matière de circulation de l'air ; une fente doit notamment être découpée dans la plinthe, si disponible.

Lors de l'installation du four, il est essentiel de prévoir une circulation d'air suffisante autour de l'appareil afin d'en assurer le bon fonctionnement. Une circulation d'air insuffisante altère considérablement les performances de l'appareil et peut affecter les meubles de cuisine adjacents en raison de l'augmentation de la température. Les panneaux des meubles de cuisine situés à côté du four doivent être conçus à partir d'un matériau résistant à la chaleur. Veiller à ce que les colles des meubles en bois contreplaqué puissent supporter des températures d'au moins 120°C. Retirer le fond du meuble de cuisine pour garantir une bonne circulation de l'air autour du four.

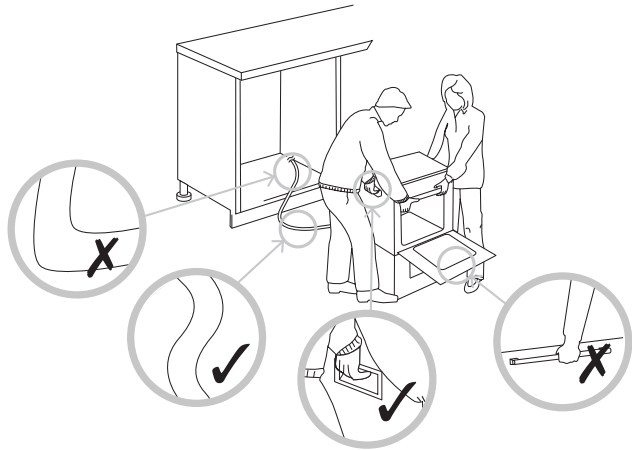


02

- PL** Powyższy rysunek przedstawia wymagania dotyczące obiegu powietrza, w tym szczelność, którą należy wyciąć w cokole, jeśli jest zamontowany.
- Podczas montażu piekarnika konieczne jest zapewnienie odpowiedniej cyrkulacji powietrza, aby urządzenie działało prawidłowo. Niedostateczna cyrkulacja powietrza znacznie pogorszy działanie piekarnika, a wzrost temperatury może mieć wpływ na sąsiednie szafki. Panele szafki kuchennej znajdujące się obok piekarnika muszą być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę. Należy się upewnić, że kleje użyte w szafkach wykonanych z drewna forniowanego są odporne na temperaturę co najmniej 120°C. Należy także zdemontować tylną część szafki, aby zapewnić cyrkulację powietrza wokół piekarnika.
- RO** Schița de mai sus arată cerințele referitoare la circulația aerului, inclusiv o fantă ce trebuie tăiată în plintă dacă aceasta se montează.
- Pentru a asigura funcționarea corespunzătoare a cuptorului, este esențială instalarea acestuia astfel încât să se permită o circulație corespunzătoare a aerului în jurul lui. O circulație necorespunzătoare a aerului va afecta semnificativ performanțele aparatului și poate afecta corpurile de mobilier adiacente din cauza creșterii temperaturii. Panourile corpurilor de bucătărie din vecinătatea cuptorului trebuie să fie fabricate din material termorezistent. Asigură-te că adezivii corpurilor realizate din lemn furniruit pot rezista la temperaturi de cel puțin 120 °C. Scoate partea din spate a corpului de bucătărie, pentru a asigura o circulație corespunzătoare a aerului în jurul cuptorului.
- ES** El diagrama anterior muestra los requisitos de circulación de aire, incluida una ranura que debe cortarse en el zócalo, si procede.
- Al instalar el horno, es esencial que el aire circule adecuadamente alrededor del aparato para garantizar el correcto funcionamiento del mismo. Una circulación de aire inadecuada puede afectar en gran medida al rendimiento del aparato y a los armarios adyacentes debido al aumento de la temperatura. Los paneles del módulo de cocina situados junto al horno deben estar fabricados con un material resistente al calor. Asegúrese de que el pegamento de los módulos fabricados con madera contrachapada pueden soportar temperaturas de, al menos, 120 °C. Retire la parte posterior del módulo de cocina para garantizar que circule una corriente de aire adecuada alrededor del horno.
- PT** O diagrama acima mostra os requisitos de circulação de ar, incluindo uma ranhura que deve ser aberta no rodapé, se aplicado.
- Ao instalar o seu forno, é fundamental que haja uma circulação de ar adequada à volta do forno para garantir o correto funcionamento do aparelho. Uma circulação de ar inadequada prejudica seriamente o desempenho do aparelho e pode afetar os armários adjacentes devido ao aumento da temperatura. Os painéis da unidade da cozinha que estão junto do forno têm de ser feitos de um material resistente ao calor. Certifique-se de que a cola das unidades que são fabricadas com madeira laminada consegue suportar temperaturas de, pelo menos, 120 °C. Remova o fundo da unidade de cozinha para garantir uma circulação de ar adequada à volta do forno.



03



- EN Important:** Do not lift the appliance by the door handle to avoid potential damage to the glass and hinges.
Caution! 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 hazard.
- FR Important :** Ne pas soulever l'appareil par la poignée de porte afin d'éviter des dommages potentiels au niveau du verre et des charnières.
Attention ! 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 danger.
- PL Ważne:** Nie podnosić urządzenia za uchwyt drzwi, aby uniknąć uszkodzenia szyby i zawiasów.
Uwaga! Jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilającego, z powodów bezpieczeństwa powinien on zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach.
- RO Important:** Nu ridica aparatul ținând-l de mânerul ușii, pentru a evita posibilele deteriorări ale sticlei și balamalelor.
Atenție! Dacă se deteriorează, cablul de alimentare trebuie înlocuit de producător, agentul de service sau persoane cu un nivel de calificare similar, pentru a evita o situație periculoasă.
- ES Importante:** No levante el aparato por el tirador de la puerta para evitar posibles daños en el cristal y las bisagras.
Precaución. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su distribuidor local o una persona de cualificación similar para evitar situaciones de peligro.
- PT Importante:** Não levante o aparelho pelo puxador da porta para evitar potenciais danos no vidro e nas dobradiças.
Cuidado! Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo técnico de assistência ou por pessoal devidamente qualificado a fim de evitar situações de perigo.



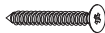
EN Installation
RO Instalare

FR Installation
ES Instalación

PL Instalacja
PT Instalação

12

04



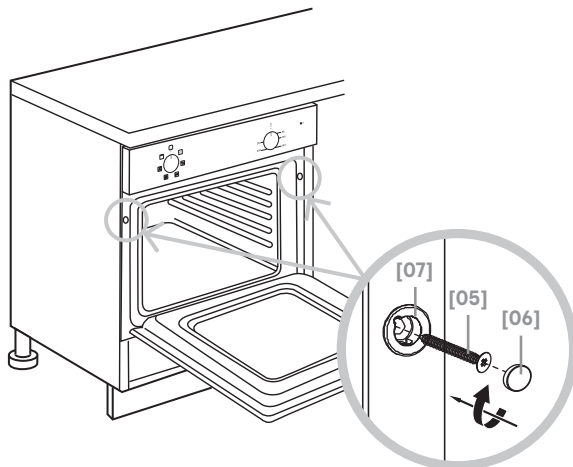
[05] x 2



[06] x 2



[07] x 2



EN Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using [05], [06] and [07].

Caution: Do not over tighten the screws [05] to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

FR Une fois que le four est placé à l'intérieur du meuble, repérer les deux trous dans l'enceinte du four et fixer l'appareil à l'aide des [05], [06] et [07].

Attention : Ne pas trop serrer les vis [05] pour éviter d'endommager le four ou le meuble. Utiliser uniquement un tournevis.

PL Po wsunięciu piekarnika całkowicie w zabudowę należy zlokalizować dwa otwory w jego obudowie i zabezpieczyć go przed wysunięciem za pomocą elementów [05], [06] i [07].

Uwaga: Nie dokręcać zbyt mocno wkrętów [05], aby nie uszkodzić piekarnika lub zabudowy urządzenia – należy używać tylko wkrętaka!

RO După ce cuptorul a fost ridicat pe poziție în carcasa aparatului, localizează cele două orificii din carcasa cuptorului și fixează-l folosind [05], [06] și [07].

Atenție: Nu strânge excesiv șuruburile [05], pentru a evita deteriorarea cuptorului sau a carcasei – folosește doar șurubelnița!

ES Una vez que el horno se haya colocado en su lugar dentro del espacio de encastre, localice los dos orificios de la carcasa del horno y fijelo en su posición con [05], [06] y [07].

Precaución: No apriete en exceso los tornillos [05] para evitar daños en el horno o en el encastre del aparato. Utilice solo un destornillador.

PT Depois de o forno ter sido colocado no devido lugar no interior do alojamento do aparelho, localize os dois orifícios no revestimento do forno e fixe-o no devido lugar utilizando [05], [06] e [07].

Atenção: Não aperte demasiado os parafusos [05] para evitar danos no forno ou no alojamento do aparelho. Utilize apenas uma chave de parafusos!



EN Electrical installation

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

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

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

The cable must not be bent or compressed.

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

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

The appliance is supplied with a 3-core mains cable and must be connected to the electricity supply via a double pole switch having a 3 mm minimum contact gap on each connector.

Connect this appliance directly to the mains consumer unit using a 13 A Residual Current Device (RCD).

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Brown = L - Live

Blue = N - Neutral

Green and Yellow =  - Earth

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 Installation électrique

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 du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Raccordement direct

L'appareil doit être raccordé directement au secteur à l'aide d'un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 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 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 danger.

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


L'appareil est livré avec un câble secteur à 3 conducteurs ; il doit être relié à l'alimentation électrique via un interrupteur bipolaire présentant un écart minimal de 3mm entre chaque connecteur.

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

Les fils du cordon d'alimentation secteur présentent le code couleur suivant :

Marron = L (Phase)

Bleu = N (Neutre)

Vert et jaune =  - Terre

Afin de prévenir tout risque lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cet appareil soit correctement installé et de lire attentivement les consignes de sécurité afin d'éviter une mauvaise utilisation et tout danger. Veiller à conserver ce manuel d'instructions pour toute 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 (voir la partie finale de « Entretien et maintenance » pour plus de détails).



PL Podłączenie elektryczne

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

Podłączenie bezpośrednie

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

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

Przewód nie może być zagięty ani przygnieciony.

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

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


To urządzenie jest wyposażone w 3-żyłowy przewód zasilający i musi być podłączone do sieci zasilającej za pomocą przełącznika dwubiegunowego z odstępem między stykami wynoszącym co najmniej 3 mm.

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

Żyły w przewodzie zasilającym są oznaczone następującymi kolorami:

Brązowy = L (pod napięciem)

Niebieski = N (neutralny)

Zielony i żółty =  (uziemienie)

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 korzystaj z urządzenia i skontaktować się z działem obsługi klienta. Więcej szczegółowych informacji znajduje się na końcu części „Czyszczenie i konserwacja”.



RO Conectarea la alimentarea electrică

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

Conexiune directă

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

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

Cablul nu trebuie îndoit sau presat.

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

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


Aparatul dispune de un cablu de alimentare cu 3 fire și trebuie conectat la sursa de alimentare printr-un întrerupător bipolar, cu o distanță minimă de 3 mm între contacte la fiecare conector.

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

Firele din cablul de alimentare sunt colorate conform codificării de mai jos:

Maro = L – Fază

Albastru = N – Nul

Verde și galben =  – Împământare

Pentru a evita riscurile aferente utilizării unui echipament electric, este important ca acest aparat să fie instalat corect și să citești cu atenție instrucțiunile de siguranță, ca să eviți utilizarea greșită și pericolele.

Păstrează această broșură cu instrucțiuni pentru consultare ulterioară și predă-o proprietarilor viitori.

După despachetarea aparatului, verifică să nu fie deteriorat. Dacă ai îndoieli, nu folosi aparatul, ci contactează serviciul de asistență clienți – vezi detalii la sfârșitul secțiunii Îngrijire și întreținere.



ES Instalación eléctrica

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

El 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.

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

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

Este aparato se suministra con un cable de alimentación de 3 conductores y debe conectarse al suministro eléctrico mediante un interruptor bipolar con una separación de contacto de, como mínimo, 3 mm en cada conector.

Conecte este aparato directamente a la unidad de consumo de la red eléctrica mediante un dispositivo de corriente residual (RCD) de 13 amperios.

Los hilos del cable de red tienen un color asignado de conformidad con el código siguiente:

Marrón = L: fase

Azul = N: neutro

Verde y amarillo =  tierra

Para evitar los riesgos que están siempre presentes al utilizar un aparato eléctrico, es importante que la unidad 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 Instalação elétrica

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

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

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

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

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

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

O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação de 3 núcleos e tem de ser ligado à alimentação elétrica através de um interruptor de dois polos que tenha um intervalo mínimo de 3 mm entre cada conector.

Ligue este aparelho diretamente à unidade de consumo da rede elétrica utilizando um disjuntor diferencial residual (DDR) de 13 A.

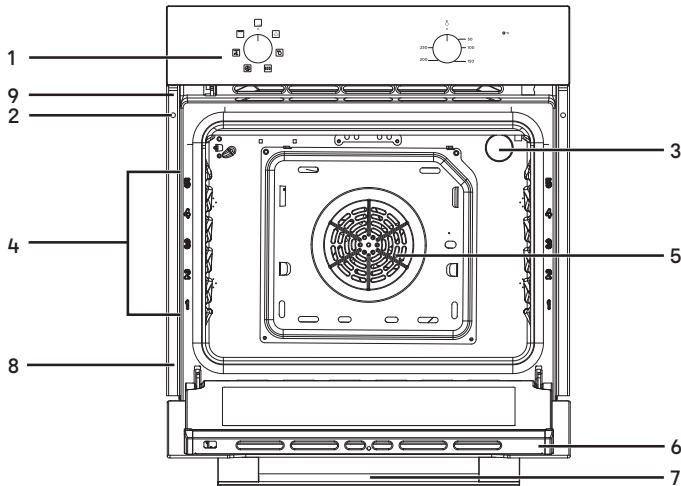
Os fios do cabo de alimentação são coloridos em conformidade com o seguinte código:

Castanho = L – sob tensão

Azul = N – neutro

Verde e amarelo =  – terra

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** 1. Control panel 2. Fixing holes (x 2) 3. Oven lamp
4. Shelf level markings 5. Fan 6. Door 7. Door handle
8. Mains cable (at rear, not shown) 9. Carrying handles (x 2)
- FR** 1. Panneau de commande 2. Trous de fixation (x 2) 3. Lampe du four
4. Marquages des niveaux des gradins 5. Ventilateur 6. Porte
7. Poignée de porte 8. Câble secteur (à l'arrière, non illustré)
9. Poignées de transport (x 2)
- PL** 1. Panel sterowania 2. Otwory montażowe (x 2) 3. Oświetlenie piekarnika
4. Oznaczenia poziomów półek 5. Wentylator 6. Drzwi 7. Uchwyt drzwi
8. Przewód sieciowy (z tyłu, niewidoczny na ilustracji)
9. Uchwyty do przenoszenia (x 2)
- RO** 1. Panou de control 2. Orificii de fixare (x 2) 3. Bec cuptor
4. Marcaje de nivel pentru grătar 5. Ventilator 6. Ușă 7. Mâner ușă
8. Cablu de alimentare (în spate, nu este vizibil)
9. Mânere pentru transport (x 2)
- ES** 1. Panel de control 2. Orificios de fijación (x 2) 3. Bombilla del horno
4. Marcas de nivelación 5. Ventilador 6. Puerta 7. Tirador
8. Cable de alimentación (en la parte posterior, no se muestra)
9. Asas de transporte (x 2)
- PT** 1. Painel de controlo 2. Orifícios de fixação (x 2) 3. Lâmpada do forno
4. Marcas de nível da prateleira 5. Ventoinha 6. Porta 7. Puxador da porta
8. Cabo de alimentação (na parte traseira, não apresentado)
9. Pegas de transporte (x 2)

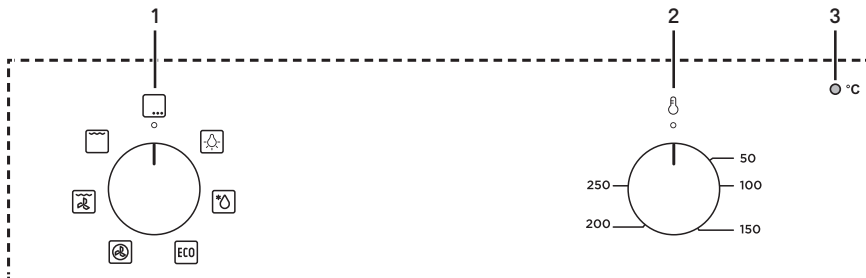


EN Product description
RO Descrierea produsului

FR Description du produit
ES Descripción del producto

PL Opis produktu
PT Descrição do produto

20



EN 1. Left Control Knob (Function)

2. Right Control Knob (Temperature)

3. Temperature Indicator

FR 1. Bouton de commande gauche (fonction)

2. Bouton de commande droit (température)

3. Indicateur de température

PL 1. Lewe pokrętko (funkcje)

2. Prawe pokrętko (temperatura)

3. Wskaźnik temperatury

RO 1. Buton de control stânga (funcție)

2. Buton de control dreapta (temperatură)

3. Indicator temperatură

ES 1. Perilla de control izquierda (función)

2. Perilla de control derecha (temperatura)

3. Indicador de temperatura

PT 1. Botão de controlo do lado esquerdo (função)

2. Botão de controlo do lado direito (temperatura)

3. Indicador da temperatura



EN Before you start

WARNING: Read the instructions before using the appliance.

Switch on the power to the appliance at the mains consumer unit, the appliance is ready for use.



Using your oven

Before first use

- Remove all stickers, surface protection foils and packing materials.
- Remove all accessories and the side racks from the cavity.
- Clean the appliance cavity and all accessories as described in Care and maintenance.
- Turn the oven on, choose Convection mode and set the temperature to 250 °C. Close the door and cook for 90 minutes to burn off any remaining manufacturing residues. (See the section “Cooking Mode” below.)

IMPORTANT: Keep the kitchen well ventilated during this first use to help disperse the odours produced. Keep kitchen doors closed and ensure children and pets are not present.







Program selection

1. Rotate the left control knob “” to choose the cooking mode you require. See the table below for full details.
2. Rotate the right control knob “” to choose the temperature between 50 °C to 250 °C.
3. The oven now switches on automatically and starts heating. The temperature indicator lights up.
4. After use, return both knobs to the “0” position to turn off the oven.

Note:
The temperature indicator lights up from time to time during use to indicate the thermostat is controlling the set temperature. This does not apply to the oven lamp and defrost functions.

CAUTION: The appliance will not switch off automatically after use. Never leave the appliance unattended during use!



Icon	Mode	Description
	Oven lamp	Use for illuminating the cavity when cleaning. The lamp will also operate for all cooking modes with the exception of ECO.
	Defrost	Circulates air at room temperature with no heat to assist the thawing of frozen foods.
	ECO	For energy-saving cooking. The temperature range of the thermostat is wider and drops to a lower temperature to save energy.
	Convection	A heating element around the convection provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. This mode is suitable for cakes, pastry and to roast meat when you want it well cooked on the outside and tender in the middle. No pre-heating is required when using this mode.
	Grill with fan	The upper heating element is on with the fan. Best results are achieved by using the top shelf for smaller foods and a lower shelf for larger foods. The fan lessens the strong heat from the upper heating element creating more even browning and heat distribution, without drying out foods. Ideal for rapid cooking and browning.
	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. Ideal for rapid cooking and browning.



Accessories

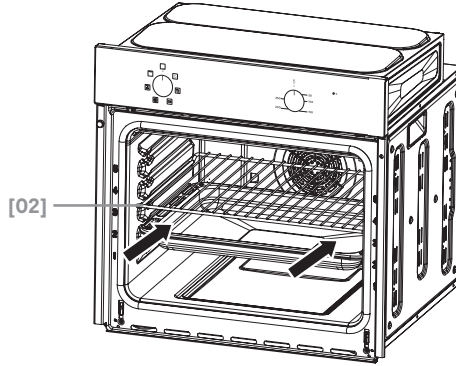
Always ensure all accessories are safely fixed to the side rails and level before use.

To attach the side rails to the internal racks, follow these steps and ensure they are fully secure before attaching the grill tray or wire racks.

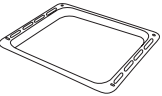
01



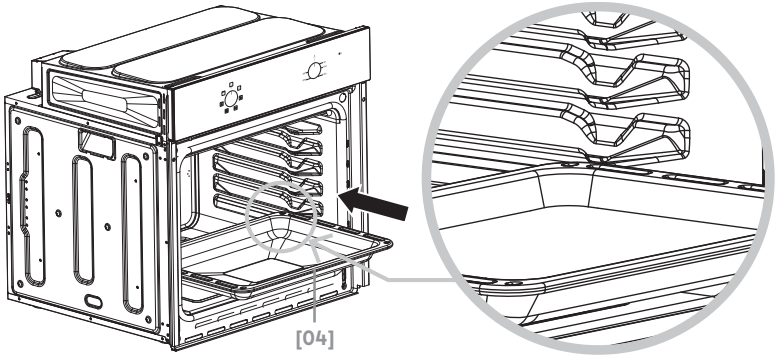
[02] x 1



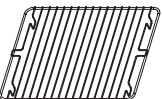
02



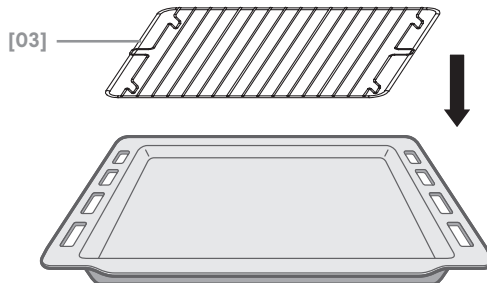
[04] x 1



03



[03] x 1





FR Avant de commencer

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

Mettre l'appareil sous tension au niveau du tableau électrique principal ; l'appareil est prêt à l'emploi.



Utilisation du four

Avant la première utilisation

- Retirer tous les autocollants, films de protection et emballages.
- Retirer tous les accessoires et les supports latéraux de la cavité du four.
- Nettoyer la cavité de l'appareil et tous les accessoires comme décrit dans la section Entretien et maintenance.
- Allumer le four, choisir le mode Convection et régler la température sur 250°C. Fermer la porte et faire fonctionner le four pendant 90 minutes pour brûler tous les résidus issus de la fabrication. (Voir la partie ci-dessous sur les modes de cuisson.)

IMPORTANT : S'assurer que la cuisine est bien aérée au cours de cette première utilisation pour éliminer les odeurs dégagées. Garder les portes de la cuisine fermées et tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart.

Sélection des programmes







1. Tourner le bouton de commande gauche «  » pour choisir le mode de cuisson souhaité. Consulter le tableau ci-dessous pour plus de détails.
2. Tourner le bouton de commande droit «  » pour régler la température entre 50°C et 250°C.
3. Le four s'allume alors automatiquement et commence à chauffer. L'indicateur de température s'allume.
4. Après utilisation, remettre les deux boutons en position « 0 » pour éteindre le four.

Remarque :

L'indicateur de température s'allume de temps à autre pendant l'utilisation pour indiquer que le thermostat contrôle la température réglée. Ceci ne s'applique pas aux fonctions de lampe du four et de décongélation.

ATTENTION : L'appareil ne s'éteint pas automatiquement après utilisation. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation !



Icône	Mode	Description
	Lampe du four	Permet d'éclairer la cavité lors du nettoyage. La lampe fonctionne également pour tous les modes de cuisson, à l'exception du mode ECO.
	Décongélation	Fait circuler l'air à température ambiante sans apport de chaleur pour faciliter la décongélation des aliments surgelés.
	ECO	Pour une cuisson économique. La plage de température du thermostat est plus grande et chute à une température plus basse pour économiser de l'énergie.
	Convection	Une résistance située à proximité du ventilateur fournit une source de chaleur supplémentaire pour une cuisson par convection. En mode convection, le ventilateur s'allume automatiquement pour améliorer la circulation de l'air à l'intérieur du four et procure une chaleur uniforme pour la cuisson. Ce mode est approprié pour les gâteaux et les pâtisseries, mais aussi pour les rôtis, afin qu'ils soient bien cuits à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Ce mode ne nécessite pas de préchauffer le four.
	Gril avec ventilateur	La résistance supérieure est activée avec le ventilateur. De meilleurs résultats sont obtenus en utilisant la grille supérieure pour les aliments plus petits et une grille inférieure pour les aliments plus gros. Le ventilateur réduit la forte chaleur émise par la résistance supérieure pour dorer les aliments de manière plus homogène et pour mieux répartir la chaleur, sans les dessécher. Idéal pour une cuisson rapide et pour dorer les aliments rapidement.
	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. Idéal pour une cuisson rapide et pour dorer les aliments rapidement.



Accessoires

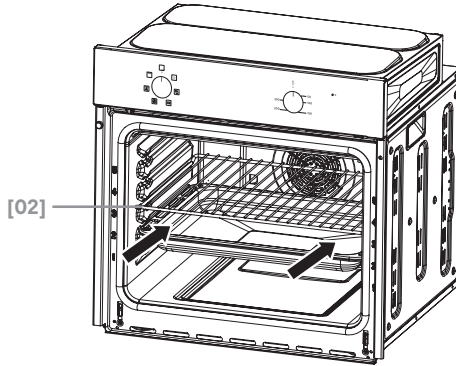
Toujours s'assurer que tous les accessoires sont bien fixés aux rails latéraux et aux gradins avant toute utilisation.

Pour fixer les rails latéraux aux supports internes, suivre ces étapes et s'assurer qu'ils sont bien fixés avant de placer la grille ou les gradins métalliques.

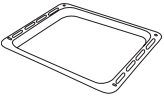
01



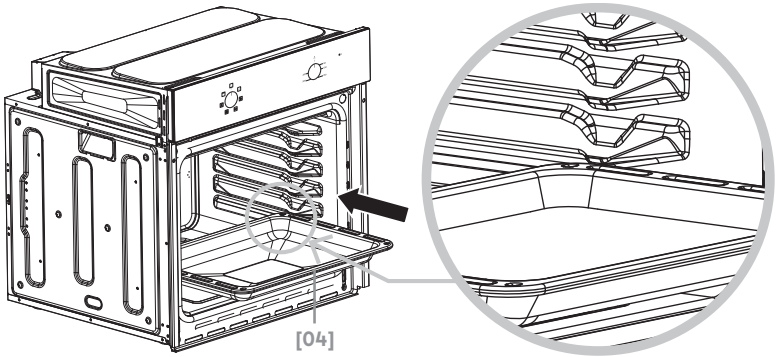
[02] x 1



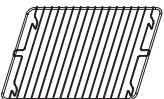
02



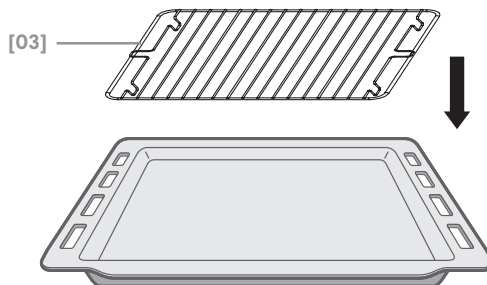
[04] x 1



03



[03] x 1





PL Przed rozpoczęciem użytkowania

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

Podłączyć urządzenie do zasilania, włączając zasilanie w rozdzielnicę. Urządzenie jest gotowe do użytku.

Korzystanie z piekarnika

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszystkie nalepki, folie ochronne i elementy opakowaniowe.
- Wyjąć wszystkie akcesoria i prowadnice boczne (drabinki) z komory.
- Wyczyścić komorę urządzenia i wszystkie akcesoria w sposób opisany w części „Czyszczenie i konserwacja”.
- Włączyć piekarnik, wybrać tryb konwekcji i ustawić temperaturę na 250°C. Zamknąć drzwi i wygrzać przez 90 minut, aby usunąć pozostałości produkcyjne. (patrz część „Funkcje piekarnika” poniżej).

WAŻNE: Podczas pierwszego użycia należy zapewnić dobrą wentylację w kuchni, aby sprawnie usunąć nieprzyjemne zapachy. Drzwi kuchenne powinny być zamknięte, a w pomieszczeniu nie powinno być dzieci ani zwierząt.

Wybór programu







1. Obróć lewe pokrętło „□”, aby wybrać żądany tryb pieczenia. Szczegółowe informacje znajdują się w poniższej tabeli.
2. Obróć prawe pokrętło „⌘”, aby ustawić temperaturę od 50°C to 250°C.
3. Piekarnik włączy się automatycznie i zacznie się nagrzewać. Zaświeci się wskaźnik temperatury.
4. Po zakończeniu korzystania z piekarnika ustaw oba pokręta w położeniu „0”, aby go wyłączyć.

Uwaga:

Gdy piekarnik jest włączony, wskaźnik temperatury zapala się od czasu do czasu, aby zasygnalizować, że termostat kontroluje ustawioną temperaturę. Nie dotyczy to funkcji oświetlenia piekarnika i rozmrażania.

UWAGA: Urządzenie nie wyłącza się automatycznie po zakończeniu korzystania z niego. Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy!



Ikona	Tryb	Opis
	Oświetlenie piekarnika	Służy do oświetlania komory piekarnika podczas czyszczenia. Oświetlenie będzie również działać we wszystkich trybach pieczenia, z wyjątkiem trybu ECO.
	Rozmrażanie	Obieg powietrza o temperaturze pokojowej bez podgrzewania, aby przyspieszyć rozmrażanie mrożonej żywności.
	ECO	Do energooszczędnego pieczenia. Zakres temperatur termostatu jest szerszy, a temperatura spada do niższej wartości, co pozwala oszczędzić energię.
	Konwekcja	Element grzewczy wokół wentylatora konwekcyjnego zapewnia dodatkowe źródło ciepła, umożliwiając pieczenie konwekcyjne. W trybie konwekcyjnym wentylator włącza się automatycznie, aby poprawić obieg powietrza w piekarniku i zapewnić równomierny dopływ ciepła do przygotowywanych potraw. Ten tryb jest odpowiedni do ciast i innych wypieków oraz do pieczenia mięsa, kiedy chcemy, żeby było dobrze upieczone z zewnątrz i delikatne w środku. W tym trybie nie jest wymagane podgrzewanie wstępne.
	Grill z wentylatorem	Górna grzałka jest włączona wraz z wentylatorem. Najlepsze rezultaty osiąga się, wykorzystując górną półkę na mniejsze potrawy, a na dolnej umieszczając większe produkty. Użycie wentylatora łagodzi działanie ciepła z górnej grzałki, zapewniając bardziej równomierne opiekanie i dystrybucję ciepła bez wysuszania potraw. Idealny do szybkiego pieczenia i opiekania.
	Grill	Działa tylko górna grzałka. Najlepsze rezultaty osiąga się, wykorzystując górną półkę na mniejsze potrawy, a na dolnej umieszczając większe produkty. Idealny do szybkiego pieczenia i opiekania.



Akcesoria

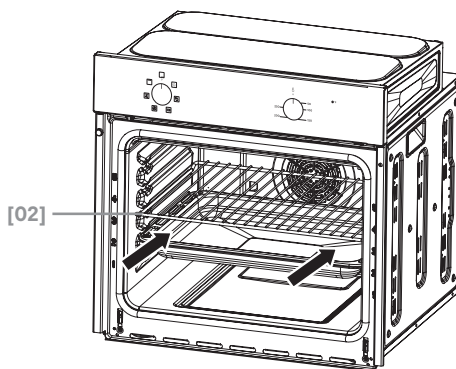
Przed użyciem należy zawsze upewnić się, że wszystkie akcesoria są pewnie zamocowane do prowadnic bocznych i wypoziomowane.

Aby przymocować prowadnice boczne do wewnętrznych prowadnic (drabinek), należy wykonać poniższe czynności i przed zamocowaniem blachy do pieczenia lub rusztu upewnić się, że są one całkowicie zabezpieczone.

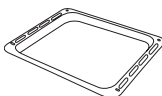
01



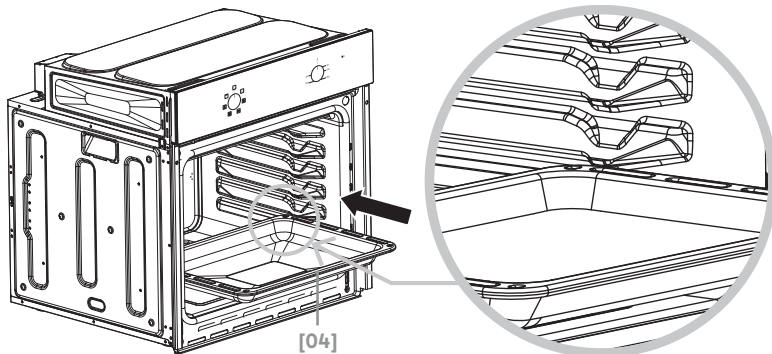
[02] x 1



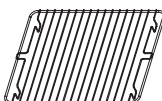
02



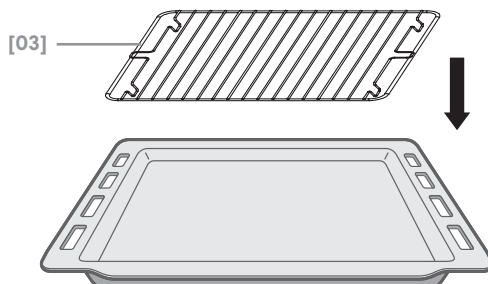
[04] x 1



03



[03] x 1





RO Înainte de a începe

AVERTISMENT: Citește instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.

Pornește alimentarea aparatului de la panoul electric principal; aparatul este gata de utilizare.

Utilizarea cuptorului

Înainte de prima utilizare

- Îndepărtează toate autocolantele, foliile de protecție a suprafețelor și ambalajele.
- Scoate toate accesoriile și șinele de prindere laterale din interiorul cuptorului.
- Curăță interiorul aparatului și toate accesoriile conform descrierii din capitolul Îngrijire și întreținere.
- Pornește cuptorul, alege modul convecție și setează temperatura la 250 °C. Închide ușa și lasă cuptorul să funcționeze 90 de minute pentru a arde toate reziduurile rămase după fabricare. (Vezi capitolul „Mod de gătire” de mai jos.)

IMPORTANT: Asigură-te că bucătăria este bine aerisită în timpul primei utilizări, pentru a permite dispersarea mirosurilor emanate. Ține ușile bucătăriei închise și asigură-te că nu sunt prezenți copiii sau animale de companie.

Selectarea programului







1. Rotește butonul de control din stânga „□” pentru a selecta modul de gătire necesar. Consultă tabelul de mai jos pentru detalii complete.
2. Rotește butonul de control din dreapta „⌚” pentru a selecta temperatura între 50 °C și 250 °C.
3. Cuptorul pornește acum automat și începe să se încălzească. Indicatorul de temperatură se aprinde.
4. După utilizare, rotește ambele butoane în poziția „0” pentru a opri cuptorul.

Notă:

Indicatorul de temperatură se aprinde din când în când în timpul utilizării, pentru a arăta că termostatul controlează temperatura setată. Acest lucru nu este valabil pentru becul cuptorului și funcția de dezghețare.

ATENȚIE: Aparatul nu se va opri automat după utilizare. Nu lăsa niciodată aparatul nesupraveheat în timpul utilizării!



Pictogramă	Mod	Descriere
	Bec cuptor	Se folosește pentru iluminarea interiorului cuptorului în timpul curățării. Becul va funcționa și pentru toate modurile de gătit, cu excepția ECO.
	Decongelare	Recirculă aerul la temperatura camerei fără căldură, pentru a ajuta la dezghețarea alimentelor congelate.
	ECO	Pentru gătit cu economie de energie. Intervalul de temperaturi al termostatului este mai amplu și scade până la o temperatură mai joasă, pentru a economisi energie.
	Convecție	Un element de încălzire din jurul ventilatorului de convecție asigură o sursă suplimentară de căldură pentru gătitul cu convecție. În modul convecție, ventilatorul pornește automat, pentru a îmbunătăți circulația aerului în interiorul cuptorului, și creează o căldură uniformă pentru gătit. Acest mod este potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie și friptură, când dorești să fie bine gătite la exterior și fragede la mijloc. Nu este necesară preîncălzirea atunci când folosești acest mod.
	Grătar cu ventilator	Elementul de încălzire superior este pornit împreună cu ventilatorul. Cele mai bune rezultate sunt obținute folosind grătarul superior pentru preparate mai mici și grătarul inferior pentru preparate mai mari. Ventilatorul reduce căldura puternică de la elementul de încălzire superior, creând o rumenire și o distribuire mai uniformă a căldurii, fără a usca preparatele. Ideal pentru gătit rapid și rumenire.
	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. Ideal pentru gătit rapid și rumenire.

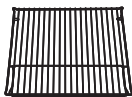


Accesorii

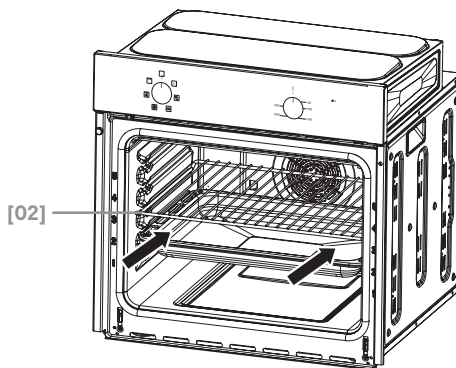
Asigură-te întotdeauna că toate accesoriile sunt fixate în siguranță pe șinele laterale și drepte înainte de utilizare.

Pentru a prinde șinele laterale de grilajele interne, urmează acești pași și asigură-te că sunt fixate bine înainte de a așeza tava grătarului sau grătarele de sârmă.

01



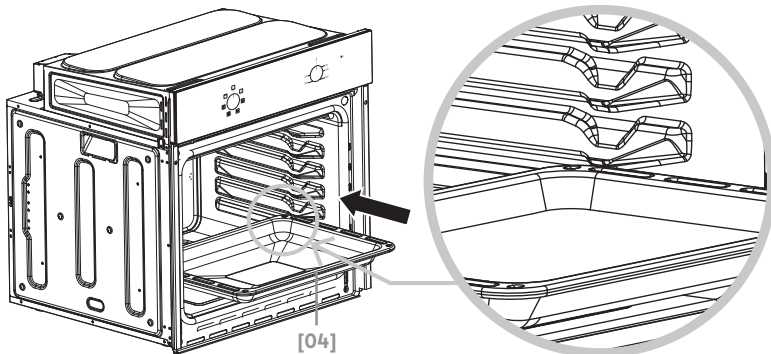
[02] x 1



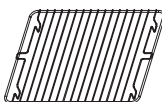
02



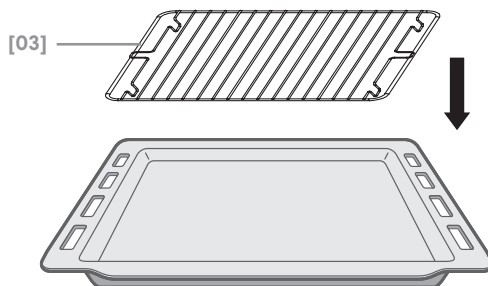
[04] x 1



03



[03] x 1





ES Antes de empezar

ADVERTENCIA: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

Conecte la alimentación del aparato a la unidad de consumo principal; el aparato estará listo para su uso.

Uso del horno

Antes del primer uso

- Retire todas las pegatinas, las láminas de protección de la superficie y los materiales de embalaje.
- Retire todos los accesorios y los soportes laterales de la cavidad.
- Limpie la cavidad del aparato y todos los accesorios como se describe en el apartado de cuidado y mantenimiento.
- Encienda el horno, elija el modo de convección y ajuste la temperatura a 250 °C. Cierre la puerta y mantenga el horno encendido durante 90 minutos para quemar los residuos del proceso de fabricación. (Consulte la sección "Modo de cocción" más adelante).

IMPORTANTE: Mantenga la cocina bien ventilada durante el primer uso para ayudar a dispersar los olores. Mantenga las puertas de la cocina cerradas y asegúrese de que no haya niños ni mascotas presentes.

Selección de programas







1. Gire la perilla de control izquierda "☐" para seleccionar el modo de cocción deseado. Consulte la tabla siguiente para obtener más información.
2. Gire la perilla de control derecha "⌚" para elegir la temperatura entre 50 °C y 250 °C.
3. El horno se enciende y automáticamente se empieza a generar calor. El indicador de temperatura se ilumina.
4. Después de su uso, vuelva a colocar ambas perillas en la posición "0" para apagar el horno.

Nota:

El indicador de temperatura se ilumina de vez en cuando durante el uso para indicar que el termostato está controlando la temperatura establecida. Esto no se aplica a la bombilla del horno ni a la función de descongelación.

PRECAUCIÓN: El aparato no se apagará automáticamente después de su uso. No deje nunca el aparato desatendido durante su uso.



Icono	Modo	Descripción
	Bombilla del horno	Se utiliza para iluminar la cavidad durante la limpieza. La bombilla también funciona en todos los modos de cocción, a excepción de ECO.
	Descongelar	Hace circular el aire a temperatura ambiente sin calor para ayudar a descongelar los alimentos.
	ECO	Para cocción de bajo consumo. El rango de temperaturas del termostato es más amplio y desciende a una temperatura más baja para ahorrar energía.
	Convección	Un elemento de calentamiento alrededor del ventilador de convección proporciona una fuente adicional de calor para la cocción por convección. En el modo de convección, el ventilador se enciende automáticamente para mejorar la circulación del aire dentro del horno y crear un calor uniforme para cocinar. Este modo es adecuado para bizcochos, repostería y para asar carne cuando desee que esté bien hecha por fuera y tierna en el centro. No es necesario precalentar cuando se utiliza este modo.
	Parrilla con ventilador	El elemento de calentamiento superior se enciende con el ventilador. Para obtener los mejores resultados, utilice el estante superior para alimentos más pequeños y el estante inferior para alimentos más grandes. El ventilador reduce el calor del elemento de calentamiento superior, creando un dorado y una distribución del calor más uniformes, sin secar los alimentos. Ideal para cocinar y dorar rápidamente.
	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. Ideal para cocinar y dorar rápidamente.

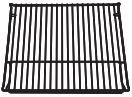


Accesorios

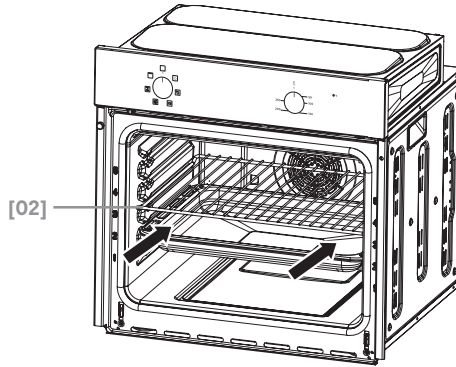
Asegúrese siempre de que todos los accesorios están bien fijados a las guías laterales y nivelados antes del uso.

Para fijar las guías laterales a los soportes internos, siga estos pasos y asegúrese de que están perfectamente fijadas antes de acoplar la bandeja de parrilla o las rejillas.

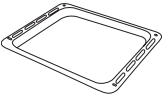
01



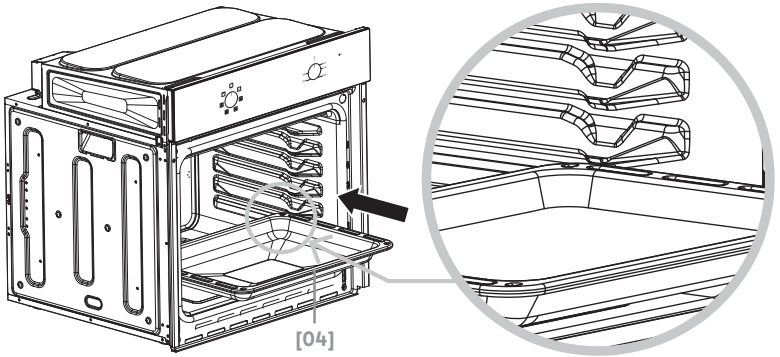
[02] x 1



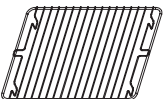
02



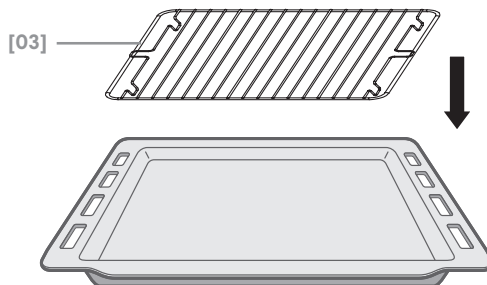
[04] x 1



03



[03] x 1





PT Antes de começar

ATENÇÃO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.

Ligue o aparelho na unidade de consumo da rede elétrica.; o aparelho está pronto a ser utilizado.



Utilizar o forno

Antes da primeira utilização

- Remova todos os autocolantes, protetores de superfície e materiais de embalagem.
- Remova todos os acessórios e os suportes laterais da cavidade.
- Limpe a cavidade do aparelho e todos os acessórios conforme descrito em “Cuidados e manutenção”.
- Ligue o forno, escolha o modo de convecção e defina a temperatura para 250 °C. Feche a porta e deixe cozinhar durante 90 minutos para queimar quaisquer resíduos de fabrico restantes. (Consulte a secção “Modo de utilização” abaixo.)

IMPORTANTE: Mantenha a cozinha bem ventilada durante esta primeira utilização para ajudar a dispersar os odores produzidos. Mantenha as portas da cozinha fechadas e certifique-se de que as crianças e os animais de estimação não estão presentes.

Seleção de programa







1. Rode o botão de controlo do lado esquerdo “” para selecionar o modo de utilização pretendido. Consulte a tabela abaixo para obter detalhes completos.
2. Rode o botão de controlo do lado direito “” para selecionar a temperatura entre 50 °C e 250 °C.
3. O forno liga-se automaticamente e começa a aquecer. O indicador de temperatura acende-se.
4. Após a utilização, volte a colocar ambos os botões na posição “0” para desligar o forno.

Nota:

O indicador de temperatura acende-se ocasionalmente durante a utilização para indicar que o termostato está a controlar a temperatura definida. Isto não se aplica à lâmpada do forno e à função de descongelamento.

ATENÇÃO: O aparelho não se desliga automaticamente após a utilização. Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto está a funcionar!



Ícone	Modo	Descrição
	Lâmpada do forno	Utilize para iluminar a cavidade durante a limpeza. A lâmpada também funciona para todos os modos de utilização, à exceção do ECO.
	Descongelação	Circula o ar à temperatura ambiente sem calor para ajudar a descongelar alimentos congelados.
	ECO	Para cozinhar com poupança de energia. O intervalo de temperaturas do termostato é mais amplo e desce para uma temperatura mais baixa para poupar energia.
	Convecção	Um elemento de aquecimento à volta da ventoinha de convecção proporciona uma fonte adicional de calor para uma cozedura estilo convecção. No modo de convecção a ventoinha acende automaticamente para melhorar a circulação de ar dentro do forno e cria um aquecimento homogéneo para cozedura. Este modo é adequado para bolos e doces, e para assar carne quando quiser que fique bem cozinhada no exterior, mas suculenta no interior. Não é necessário efetuar o pré-aquecimento ao utilizar este modo.
	Grelha com ventoinha	O elemento de aquecimento superior está ligado juntamente com a ventoinha. Os melhores resultados são obtidos ao utilizar a prateleira superior para alimentos menores e uma prateleira mais baixa para alimentos maiores. A ventoinha diminui o calor forte do elemento de aquecimento superior, criando um grau de alourar e uma distribuição de calor mais uniformes, sem secar os alimentos. Ideal para cozinhar e alourar rapidamente.
	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. Ideal para cozinhar e alourar rapidamente.



Acessórios

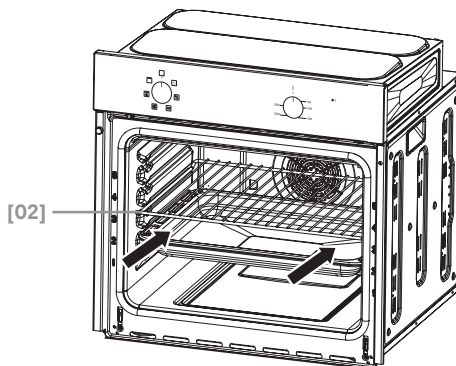
Certifique-se sempre de que todos os acessórios estão fixos de forma segura às calhas laterais e nivelados antes de os utilizar.

Para fixar as calhas laterais aos suportes internos, siga estes passos e certifique-se de que estão bem seguros antes de fixar a bandeja para grelhar ou as grelhas.

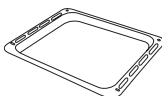
01



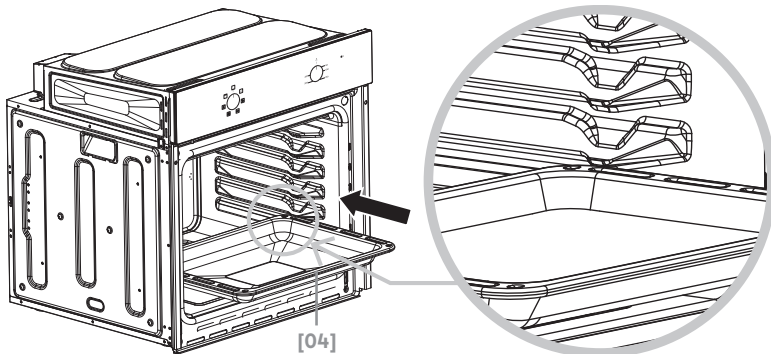
[02] x 1



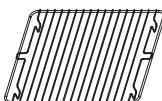
02



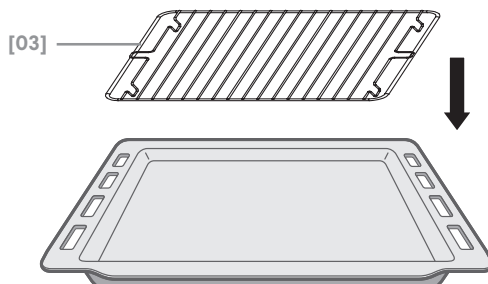
[04] x 1



03



[03] x 1





EN General

WARNING! Always switch off the power at the main circuit breaker before cleaning and maintenance.

- Clean the appliance regularly to ensure its safe use and reliability.
- It is recommended to clean the appliance when it is still slightly warm. Do not clean when hot.
- Do not clean the door glass with abrasive cleaners or sharp metal scrapers as these can scratch the surface or damage the glass.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use high pressure steam cleaners for cleaning.
- Do not use metal scourers for cleaning.

Cleaning the accessories

Clean the accessories in hot soapy water using a damp cloth, soft brush or sponge. Dry thoroughly before use.

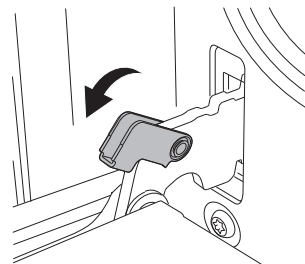
Cleaning the oven cavity

1. Open the door and remove all accessories.
2. Clean the cavity with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.
3. In case of heavy soiling, use hot soapy water and a sponge. Wipe dry with a damp cloth.

Cleaning the oven door

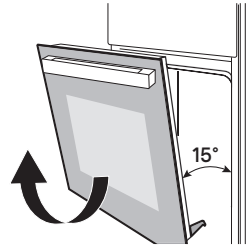
The door is removable to allow full access to the cavity for cleaning and maintenance.

1. To remove the door, open the door to maximum. Pull the hinge buckle towards you on both sides.

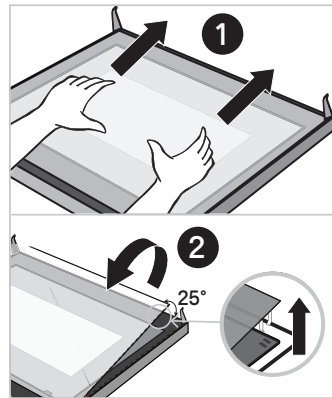




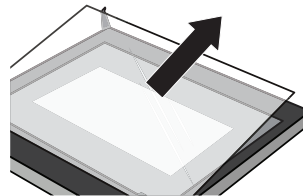
2. Close the door to an angle approximately 15°. Lift up and slowly pull the door out from the oven.



3. Place the door handle down on a flat soft surface to avoid damage. Push the internal glass downwards and lift carefully up to 25°.



4. Gently pull the glass plate out of the socket.



5. When cleaning is completed, reverse the above steps to reassemble and reattach the door.



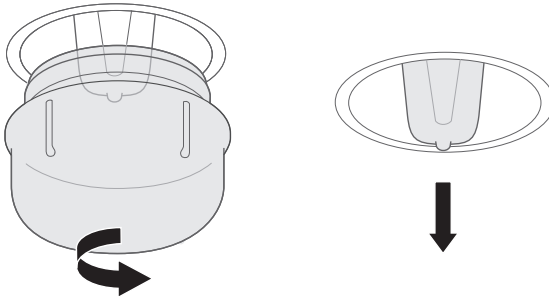
Replacing bulb

WARNING! Let the bulb cover cool before replacing bulb.

Note: Replace only with bulbs resistant to high temperatures with the following specification: 25 W 230 V, T300 °C halogen bulb.

Replacing the bulb

1. Disconnect power from the mains outlet or switch off the RCD at the consumer unit.
2. Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
3. Screw the glass lamp cover back in place.



Cooling fan operation

When cooking is finished, the cooling fan still operates for a short while until the oven has cooled below 75 °C.

Customer helpline (toll free)

UK 0800 324 7818 uk@kingfisherservice.com

Eire 1-800 932 230 eire@kingfisherservice.com



FR Généralités

AVERTISSEMENT ! Toujours couper l'alimentation au niveau du tableau électrique principal avant de procéder au nettoyage et à l'entretien.

- Nettoyer régulièrement l'appareil pour garantir une utilisation fiable et en toute sécurité.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil lorsqu'il est encore légèrement chaud. Ne pas le nettoyer à chaud.
- Ne pas nettoyer la vitre de la porte avec des produits abrasifs ou avec des grattoirs métalliques, car ils peuvent rayer la surface ou endommager la vitre.
- Ne jamais laisser de substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier inoxydable.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur à haute pression pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer métal pour le nettoyage.

Nettoyage des accessoires

Nettoyer les accessoires à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon humide, d'une brosse souple ou d'une éponge. Sécher soigneusement avant utilisation.

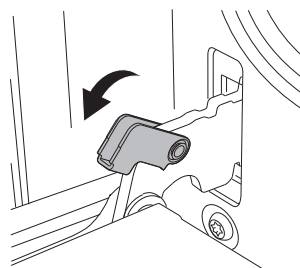
Nettoyage de la cavité du four

1. Ouvrir la porte et retirer tous les accessoires.
2. Nettoyer la cavité avec un chiffon humide, une brosse souple ou une éponge fine, puis l'essuyer.
3. En cas de taches tenaces, utiliser de l'eau chaude savonneuse et une éponge. Sécher à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyage de la porte du four

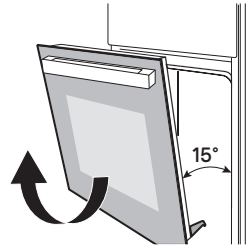
La porte est amovible pour permettre un accès complet à la cavité pour le nettoyage et l'entretien.

1. Pour retirer la porte, l'ouvrir au maximum. Déclipser la charnière en la tirant vers soi des deux côtés.

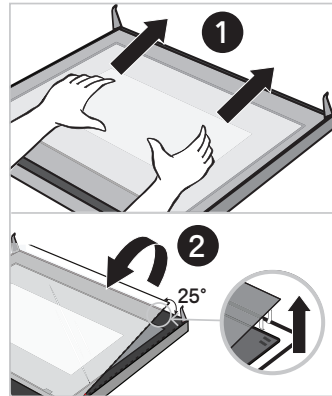




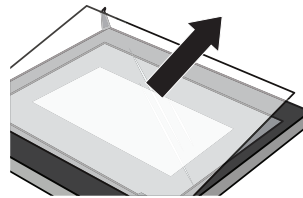
2. Fermer la porte en laissant un angle d'ouverture d'environ 15°. Soulever et sortir lentement la porte du four.



3. Placer la poignée de porte sur une surface plane et souple pour éviter tout dommage. Pousser la vitre intérieure vers le bas et la soulever avec précaution jusqu'à 25°.



4. Retirer doucement la plaque de verre de son logement.



5. Une fois le nettoyage terminé, inverser les étapes ci-dessus pour remonter et remettre en place la porte.



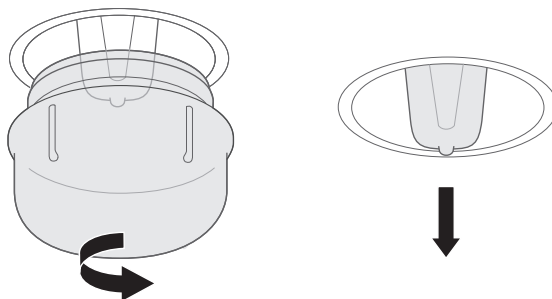
Remplacement de l'ampoule

AVERTISSEMENT ! Laisser refroidir le cache de l'ampoule avant de la remplacer.

Remarque : Remplacer uniquement avec des ampoules résistantes aux températures élevées présentant les caractéristiques techniques suivantes : ampoule halogène T300°C 230V 25W.

Remplacement de l'ampoule

1. Débrancher l'alimentation de la prise secteur ou couper le dispositif à courant résiduel au niveau du tableau électrique.
2. Dévisser le cache en verre de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (remarque : il peut être difficile à enlever) et remplacer l'ampoule par une nouvelle du même type.
3. Revisser le cache en verre de la lampe.



Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

Lorsque la cuisson est terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un court instant jusqu'à ce que la température du four passe en dessous de 75°C.

Assistance téléphonique (numéro vert)

0805 114 951 france@kingfisherservice.com



PL Informacje ogólne

OSTRZEŻENIE! Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji należy zawsze pamiętać o wyłączeniu zasilania, korzystając z wyłącznika instalacyjnego.

- Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie i niezawodność urządzenia, należy je regularnie czyścić.
- Zaleca się czyszczenie urządzenia, gdy jest ono jeszcze lekko ciepłe. Nie czyścić, gdy urządzenie jest gorące.
- Nie czyścić szyby drzwi za pomocą ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię lub uszkodzić szybę.
- Nigdy nie pozostawiać substancji kwasowych (sok z cytryny, ocet) na częściach ze stali nierdzewnej.
- Do czyszczenia nie używać wysokociśnieniowych myjek parowych.
- Do czyszczenia nie używać czyścików drucianych.

Czyszczenie akcesoriów

Akcesoria należy czyścić w gorącej wodzie z mydłem za pomocą wilgotnej szmatki, miękkiej szczotki lub gąbki. Przed użyciem dokładnie osuszyć.

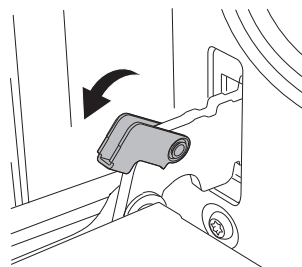
Czyszczenie komory piekarnika

1. Otwórz drzwi i wyjmij wszystkie akcesoria.
2. Wyczyść komorę wilgotną szmatką, miękką szczotką lub delikatną gąbką, a następnie wytrzyj do sucha.
3. W przypadku uporczywych zabrudzeń użyj gorącej wody z mydłem i gąbki. Wytrzyj do sucha wilgotną szmatką.

Czyszczenie drzwi piekarnika

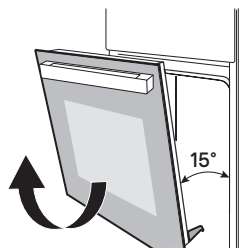
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi.

1. Aby wymontować drzwi, należy je maksymalnie otworzyć. Następnie pociągnij do siebie klamrę zawiasu po obu stronach.

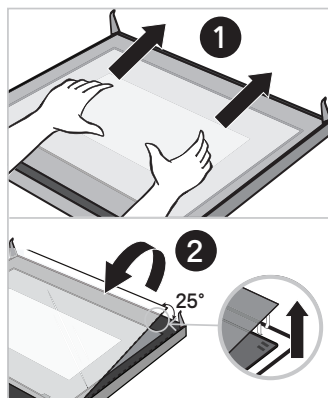




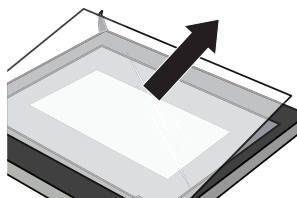
2. Przymknij drzwi pod kątem około 15°. Podnieś i powoli wyciągnij drzwi.



3. Ustaw drzwi uchwytem w dół na płaskiej, miękkiej powierzchni, aby uniknąć uszkodzenia. Pchnij wewnętrzną szybę w dół i ostrożnie podnieś do kąta 25°.



4. Delikatnie wyciągnij tafłę szklaną z ramy.



5. Po zakończeniu czyszczenia wykonaj powyższe czynności w odwrotnej kolejności, aby ponownie zmontować i zamocować drzwi.



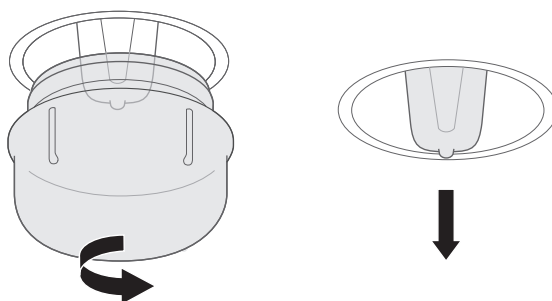
Wymiana żarówki

OSTRZEŻENIE! Przed wymianą żarówki odczekać, aż jej obudowa ostygnie.

Uwaga: Należy stosować wyłącznie żarówki odporne na wysokie temperatury, zgodne z następującą specyfikacją: Żarówka halogenowa 25 W, 230V, T 300°C.

Wymiana żarówki

1. Odłącz zasilanie od gniazda sieciowego lub wyłącz bezpiecznik różnicowo-prądowy w rozdzielnic.
2. Odkręć szklaną pokrywę lampy, obracając ją w lewo (uwaga, może być zapieczona), i wymień żarówkę na nową tego samego typu.
3. Wkręć z powrotem szklaną pokrywę lampy.



Działanie wentylatora chłodzącego

Po zakończeniu pieczenia wentylator nadal pracuje przez chwilę, aż temperatura piekarnika spadnie poniżej 75°C.

Infolinia dla klientów (bezpłatna)

800 121 2222 poland@kingfisherservice.com



RO General

AVERTISMENT! Oprește întotdeauna alimentarea de la disjunctorul principal înainte de curățare și întreținere.

- Curăță periodic aparatul, pentru a asigura utilizarea în siguranță și fiabilitatea acestuia.
- Se recomandă să cureți aparatul atunci când încă este puțin cald. Nu-l curăța atunci când este fierbinte.
- Nu curăța sticla ușii cu agenți de curățare abrazivi sau cu raclete ascuțite din metal, deoarece pot zgâria suprafața sau pot deteriora sticla.
- Nu lăsa niciodată substanțe acide (zeamă de lămâie, oțet) pe componentele din oțel inoxidabil.
- Nu folosi aparate de spălat cu abur sub presiune pentru curățare.
- Nu folosi bureți de sârmă pentru curățare.

Curățarea accesoriilor

Curăță accesoriile cu apă fierbinte și săpun folosind o cârpă umedă, o perie moale sau un burete. Usucă bine înainte de utilizare.

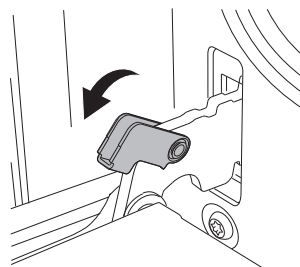
Curățarea interiorului cuptorului

1. Deschide ușa și scoate toate accesoriile.
2. Curăță interiorul cuptorului cu o cârpă umedă, o perie moale sau un burete fin, apoi șterge.
3. Dacă interiorul este foarte murdar, folosește apă fierbinte cu săpun și un burete. Șterge cu o cârpă umedă.

Curățarea ușii cuptorului

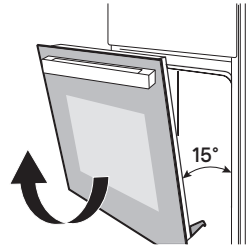
Ușa poate fi demontată pentru a permite accesul nestingherit în vederea curățării și întreținerii.

1. Pentru a scoate ușa, deschide-o la maximum. Trage de închizătoarea balamalei spre tine pe ambele părți.

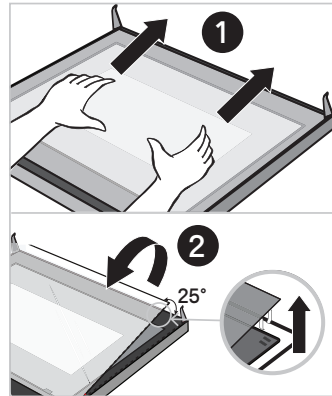




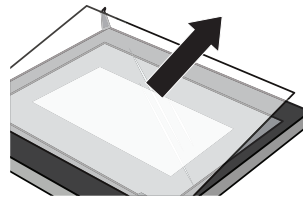
2. Închide ușa la un unghi de aproximativ 15°.
Ridică și apoi trage încet ușa către exterior.



3. Așază mânerul ușii pe o suprafață plană și moale, pentru a evita deteriorarea. Împinge sticla interioară în jos și ridic-o până la 25° cu atenție.



4. Trage cu grijă placa din sticlă din suport.



5. După ce termini de curățat, efectuează pașii de mai sus în ordine inversă pentru a reasambla și reatașa ușa.



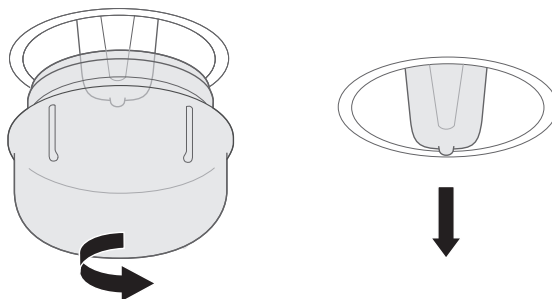
Înlocuirea becului

AVERTISMENT! Lasă capacul becului să se răcească înainte de a înlocui becul.

Notă: Înlocuiește doar cu becuri rezistente la temperaturi înalte, cu următoarele specificații: Bec cu halogen de 25W, 230 V, T300 °C.

Înlocuirea becului

1. Deconectează alimentarea de la priză sau oprește dispozitivul de protecție la curent rezidual de la panoul electric.
2. Deșurubează capacul din sticlă al becului rotindu-l în sens antiorar (reține, poate fi foarte strâns) și înlocuiește becul cu unul nou de același tip.
3. Înșurubează la loc capacul din sticlă al becului.



Funcționarea ventilatorului de răcire

Când gătitul s-a încheiat, ventilatorul de răcire funcționează în continuare o scurtă perioadă, până când cuptorul se răcește sub 75 °C.

Linia de asistență pentru clienți (fără suprataxă)

0800 895 099 romania@kingfisherservice.com



ES General

ADVERTENCIA: Desconecte siempre la alimentación del disyuntor principal antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento.

- Limpie el aparato con regularidad para garantizar un uso seguro y fiable.
- Se recomienda limpiar el aparato cuando aún esté templado. No limpiar cuando esté caliente.
- No limpie el cristal de la puerta con limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados, ya que podrían rayar la superficie o dañar el cristal.
- Nunca deje sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre) en piezas de acero inoxidable.
- No utilice limpiadores a vapor de alta presión para la limpieza.
- No use estropajos metálicos para la limpieza.

Limpieza de los accesorios

Limpie los accesorios utilizando agua jabonosa caliente con un paño húmedo, un cepillo suave o una esponja. Seque bien antes de usar.

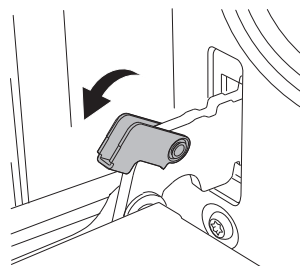
Limpieza de la cavidad del horno

1. Abra la puerta y retire todos los accesorios.
2. Limpie la cavidad con un paño húmedo, un cepillo suave o una esponja fina y, a continuación, séquela.
3. En caso de suciedad persistente, utilice agua jabonosa caliente y una esponja. Seque con una bayeta húmeda.

Limpieza de la puerta del horno

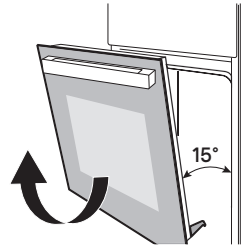
La puerta es extraíble a fin de permitir un acceso pleno a la cavidad para limpieza y mantenimiento.

1. Para retirar la puerta, ábrala al máximo. Tire de la hebilla de bisagra hacia usted en ambos lados.

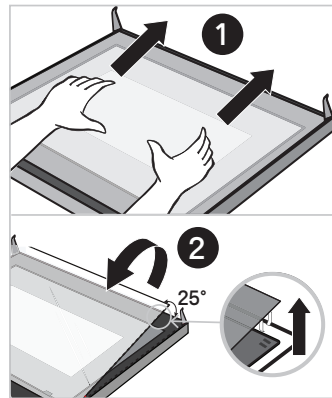




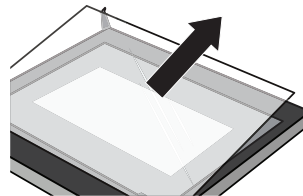
2. Cierre la puerta con un ángulo de aproximadamente 15°. Levante la puerta y tire lentamente hacia fuera del horno.



3. Coloque el tirador de la puerta sobre una superficie plana y suave para evitar daños. Empuje el cristal interno hacia abajo y levántelo con cuidado hasta 25°.



4. Tire suavemente de la placa de cristal para extraerla del zócalo.



5. Una vez finalizada la limpieza, invierta los pasos anteriores para volver a montar y colocar la puerta.



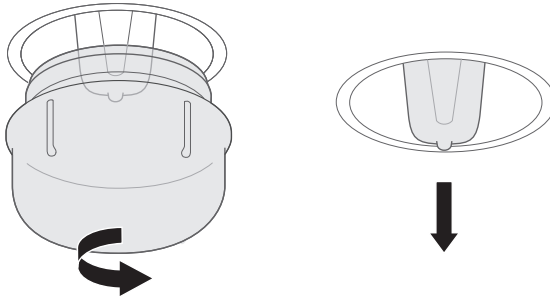
Sustitución de la bombilla

ADVERTENCIA: Deje que la tapa de la bombilla se enfríe antes de sustituirla.

Nota: Utilice únicamente bombillas resistentes a altas temperaturas con la siguiente especificación: Bombilla halógena de 25 W, 230 V, T300 °C.

Sustitución de la bombilla

1. Desconecte la alimentación de la toma de corriente o apague el dispositivo de corriente residual (DCR) de la unidad de consumo.
2. Desatornille la cubierta de cristal de la bombilla girándola hacia la izquierda (tenga en cuenta que puede costarle un poco) y sustituya la bombilla por otra del mismo tipo.
3. Vuelva a enroscar la cubierta de cristal de la bombilla.



Funcionamiento del ventilador de refrigeración

Una vez finalizada la cocción, el ventilador de refrigeración sigue funcionando durante un breve periodo de tiempo hasta que el horno se ha enfriado por debajo de los 75 °C.

Línea de atención al cliente (número gratuito)

800 098 794 spain@kingfisherservice.com



PT Geral

AVISO! Desligue sempre a alimentação do disjuntor principal antes de proceder à limpeza e manutenção.

- Limpe regularmente o aparelho para garantir a sua utilização segura e fiabilidade.
- Recomenda-se que limpe o aparelho quando este ainda estiver ligeiramente quente. Não limpe quando estiver quente.
- Não limpe a porta vitrine com produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados pois podem provocar riscos na superfície ou danificar o vidro.
- Nunca deixe as peças de aço inoxidável entrarem em contacto com substâncias ácidas (sumo de limão, vinagre).
- Não utilize dispositivos de limpeza de alta pressão a vapor para efetuar a limpeza.
- Não utilize esfregões metálicos para efetuar a limpeza.

Limpeza dos acessórios

Limpe os acessórios com água quente e sabão utilizando um pano húmido, uma escova macia ou uma esponja. Seque cuidadosamente antes da respetiva utilização.

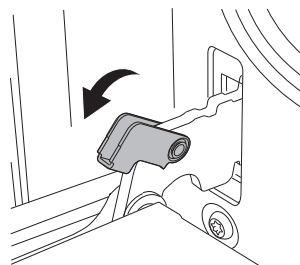
Limpar o interior do forno

1. Abra a porta e retire todos os acessórios.
2. Limpe o interior com um pano húmido, uma escova macia ou uma esponja delicada e, em seguida, limpe com um pano seco.
3. Em caso de sujidade intensa, utilize água quente com sabão e uma esponja. Seque com um pano húmido.

Limpar a porta do forno

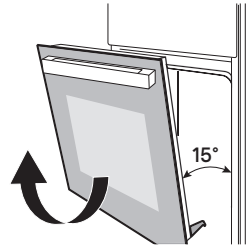
A porta é amovível para permitir acesso total à cavidade para limpeza e manutenção.

1. Para retirar a porta, abra-a até ao máximo. Puxe a dobradiça na sua direção em ambos os lados.

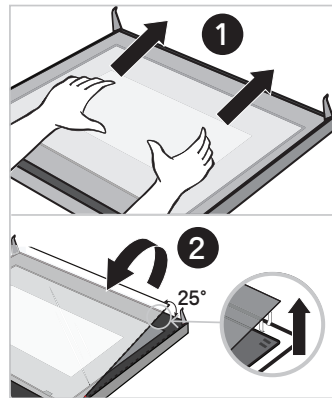




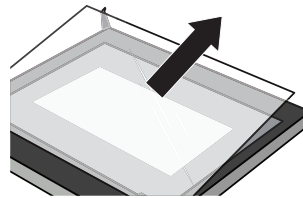
2. Feche a porta a um ângulo de aproximadamente 15°. Levante e puxe lentamente a porta para fora do forno.



3. Coloque o puxador da porta numa superfície plana e macia para evitar danos. Empurre o vidro interno para baixo e levante-o cuidadosamente até 25°.



4. Puxe cuidadosamente o vidro de exposição para fora do encaixe.



5. Quando a limpeza estiver concluída, inverta os passos acima para voltar a montar e voltar a colocar a porta.



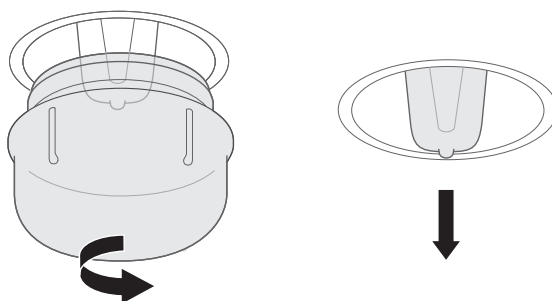
Substituição da lâmpada

AVISO! Deixe a tampa da lâmpada arrefecer antes de a substituir.

Nota: Substitua apenas por lâmpadas resistentes a temperaturas elevadas com a seguinte especificação: Lâmpada de halogéneo de 25W, 230 V, T300 °C.

Substituição da lâmpada

1. Desligue da tomada de alimentação elétrica ou desligue no DDR na unidade de consumo.
2. Desaperte a tampa da lâmpada rodando para a esquerda (nota: pode estar um pouco apertado) e substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
3. Aparafuse novamente a tampa da lâmpada no devido lugar.



Funcionamento da ventoinha de arrefecimento

Após concluir a cozedura, a ventoinha de arrefecimento irá funcionar durante um curto período de tempo até a temperatura do forno arrefecer abaixo de 75 °C.

Linha de atendimento ao cliente (gratuita)

800 814 566 portugal@kingfishersservice.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.comEire 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**