

5059340127477
CLFLEX2Z30

COOKE™
&LEWIS



EN Contents
RO Cuprins

FR Contenu
ES Contenido

PL Zawartość
PT Conteúdo

2



Installation

4

FR	Installation	5
PL	Instalacja	6
RO	Instalare	7
ES	Instalación	8
PT	Instalação	9



Use

18

FR	Utilisation	30
PL	Użytkowanie	42
RO	Utilizare	54
ES	Uso	66
PT	Utilização	78



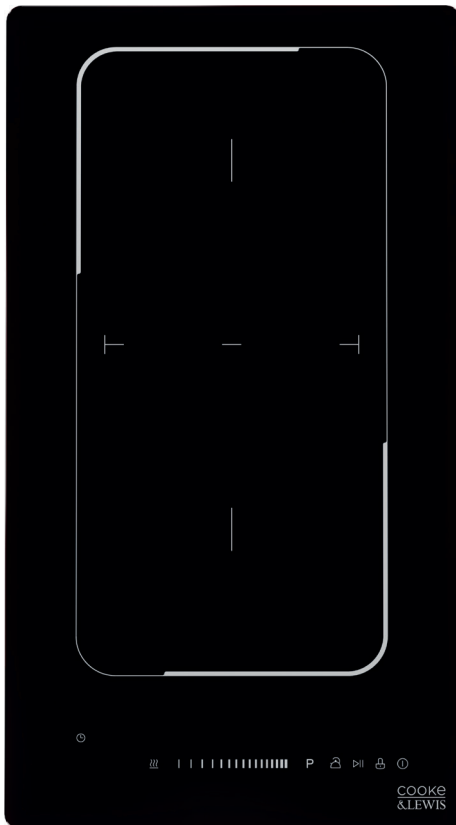
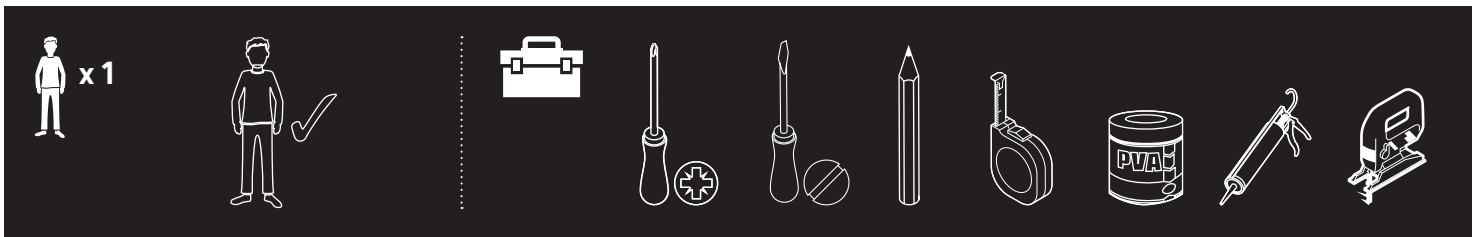
Care and Maintenance

90

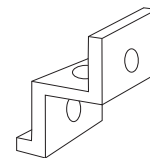
FR	Entretien et maintenance	91
PL	Pielęgnacja & konserwacja	92
RO	Îngrijire și întreținere	93
ES	Cuidado y mantenimiento	94
PT	Cuidados e manutenção	95



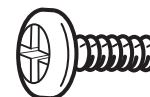
- EN IMPORTANT - Please read carefully the separate safety guide before use.
- FR IMPORTANT - Lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.
- PL WAŻNE - Przed użyciem proszę dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa.
- RO IMPORTANT - Vă rugăm să citiți cu atenție ghidul de 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



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.



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.
- À la fin de sa vie, l'appareil ne doit pas être jeté dans les déchets ménagers ; contacter les autorités locales pour obtenir des conseils.

ATTENTION : Cette plaque de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.

- Avant de connecter la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, vérifier que :
 - Le système de câblage de la maison est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
 - La tension correspond à la valeur donnée sur la plaque signalétique.
 - Les sections de câble d'alimentation peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
 - Pour connecter la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent causer une surchauffe et un incendie.
 - Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de pièces chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse à aucun moment les 75 °C.
 - La surface de travail est à l'équerre et à niveau, et aucun élément structurel ne compromet les besoins en espace.
 - La surface de travail est conçue à partir d'un matériau résistant à la chaleur.
 - Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement.
 - L'installation devra être conforme à toutes les exigences en matière d'autorisation et aux normes et règlements applicables. Le câblage permanent est monté et disposé conformément aux règles et réglementations locales relatives au câblage.
 - Le sectionneur doit être homologué et fournir un écart de séparation entre les contacts de 3 mm pour tous les pôles (ou tous les conducteurs actifs [phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
 - Le sectionneur sera facilement accessible par le client une fois la plaque de cuisson installée.
- Consulter les autorités locales de construction et les réglementations en cas de doute au sujet de l'installation.
- Utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que des carreaux en céramique) pour le mur entourant la plaque de cuisson.
- Une fois la plaque de cuisson installée, s'assurer que : Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placards ou les tiroirs.
- Il y a suffisamment de débit d'air frais entre l'extérieur des éléments de cuisine et la base de la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée en dessous de la base de la plaque de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.
- Il convient de fixer la plaque de cuisson dans le 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.



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.
- Nie wolno próbować rozmontowywać urządzenia; wewnątrz nie ma żadnych części, których naprawą lub konserwacją mógłby się zająć użytkownik.
- Po zakończeniu eksploatacji nie wolno utylizować urządzenia wraz z odpadami domowymi; należy postępować zgodnie z lokalnymi przepisami.

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

- Przed podłączeniem płyty grzewczej do zasilania należy sprawdzić, czy spełnione są następujące wymagania:
 - Instalacja elektryczna w budynku musi być dostosowana do mocy przyłączeniowej płyty.
 - Napięcie sieciowe musi odpowiadać wartości podanej na tabliczce znamionowej.
 - Przekroje przewodów zasilania muszą być dostosowane do obciążenia podanego na tabliczce znamionowej.
 - Podłączając płytę grzewczą do sieci, nie wolno stosować adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy, ponieważ mogłyby one spowodować przegrzanie i pożar.
 - Przewód zasilania nie może dotykać żadnych nagrzewających się części i musi być tak poprowadzony, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekroczyła 75 °C.
 - Błat jest równy i wypoziomowany oraz żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganymi parametrami przestrzennymi.
 - Błat jest wykonany 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 obowiązującymi normami i przepisami. Instalacja elektryczna, wykonana i rozprowadzona zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.
 - Wyłącznik musi mieć odpowiedni atest, a także zapewniać odstęp powietrzny 3 mm na stykach wszystkich biegunów (lub na wszystkich [fazowych] przewodach, w których płynie prąd, jeśli lokalne przepisy dotyczące instalacji elektrycznych zezwalają na taki wariant wymagań).
 - Po zainstalowaniu płyty grzewczej wyłącznik musi być łatwo dostępny dla użytkownika.
- W przypadku jakichkolwiek wątpliwości związanych z instalacją należy zapoznać się z odpowiednimi przepisami i skonsultować się z lokalnymi organami nadzoru budowlanego.
- Do wykończenia powierzchni ścian otaczających płytę należy wykorzystać materiały odporne na wysokie temperatury i łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).
- Po zainstalowaniu płyty grzewczej należy sprawdzić, czy: Przewód zasilania nie jest dostępny przez drzwi szafek ani przez szuflady.
- Zapewniono odpowiedni przepływ powietrza spoza elementów zabudowy do podstawy płyty.
- Jeżeli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty należy zainstalować warstwę izolacji termicznej.
- Wyłącznik musi być łatwo dostępny dla użytkownika.
- Płytę grzewczą należy zamocować 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.



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 dezassemblezi aparatul. În interior nu există piese care pot fi reparate de către utilizator.
- La sfârșitul duratei de viață, aparatul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer; contactează autoritatea locală 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 rețeaua de alimentare electrică, nu utiliza adaptoare, reductoare sau dispozitive de derivație, deoarece acestea pot cauza supraîncălzire și incendiu.
 - Cablul sursei de alimentare nu trebuie să atingă nicio piesă încinsă și trebuie poziționat astfel încât temperatura 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 va respecta toate cerințele de spațiu și standardele și reglementările aplicabile. Instalația electrică permanentă este 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 va fi ușor accesibil pentru client odată ce plita e montată.
- Adresează-te autorităților locale pentru construcții și consultă dispozițiile legale în vigoare dacă ai nelămuriri referitoare la instalare.
- 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 instalată deasupra unui sertar sau dulap, sub baza plitei este instalată o barieră de protecție termică.
- Întrerupătorul de izolare este ușor accesibil pentru client.
- Plita trebuie fixată în blat prin folosirea consolelor de fixare și șuruburilor de asamblare incluse. Plita nu trebuie lipită în blat, acest lucru va împiedica demontarea de către tehnicienii a aparatului pentru reparații.



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, nevera, congelador, lavadora o 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 con 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 a 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 un flujo adecuado 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, hay una barrera de protección térmica instalada debajo de la base de la placa.
- El interruptor automático está fácilmente al alcance del 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.



PT Antes de começar

ATENÇÃO: a placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Nunca realize a operação sozinho.

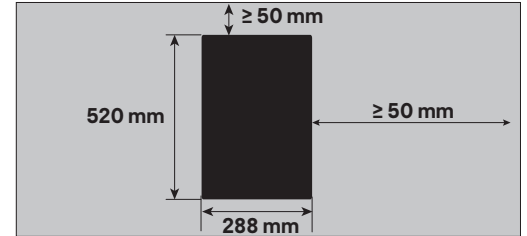
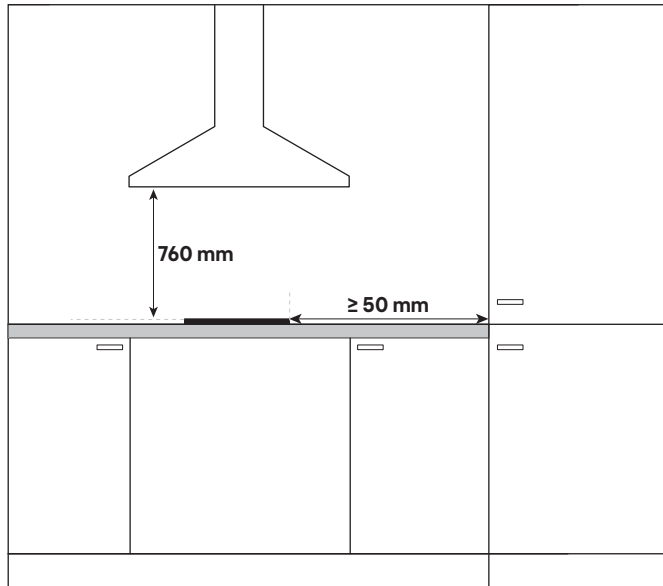
- A placa não deve ser instalada diretamente por cima de uma máquina de lavar louça, um frigorífico, um congelador ou uma máquina de lavar ou secar roupa, pois a humidade poderá danificar o sistema eletrónico da placa.
- Não tente desmontar o aparelho; não existem peças no interior passíveis de manutenção pelo utilizador.
- No final da vida útil, o aparelho não deve ser eliminado juntamente com 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 rede 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 sector da construção caso tenha dúvidas relativas à instalação.
- Utiliza acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como revestimento cerâmico) nas superfícies da parede em torno da placa.
- Após instalar a placa, certifique-se de que: O cabo de alimentação não está acessível através das portas e gavetas dos armários.
- Existe um fluxo adequado de ar fresco oriundo do exterior dos móveis de cozinha que chega à base da placa.
- Se a placa for instalada sobre o espaço onde se encontra um armário ou uma gaveta, existe uma barreira de proteção térmica instalada sob a base da placa.
- 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.



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

PL UWAGA! Przed 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. Asigură-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.

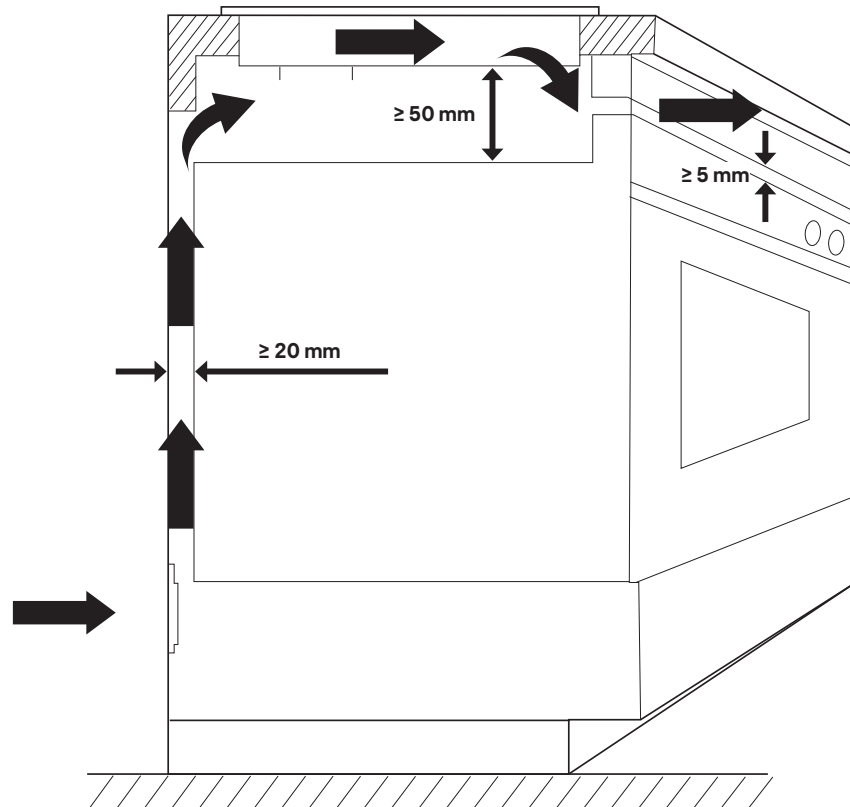
ADVERTENCIA: Es necesaria una buena ventilación alrededor del aparato para facilitar la disipación de calor y reducir el consumo de energía. Debe haber suficiente espacio libre alrededor del aparato. La distancia de seguridad entre la placa de inducción y cualquier armario situado por encima de ella debe ser de al menos 760 mm.

PT ATENÇÃO! 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.



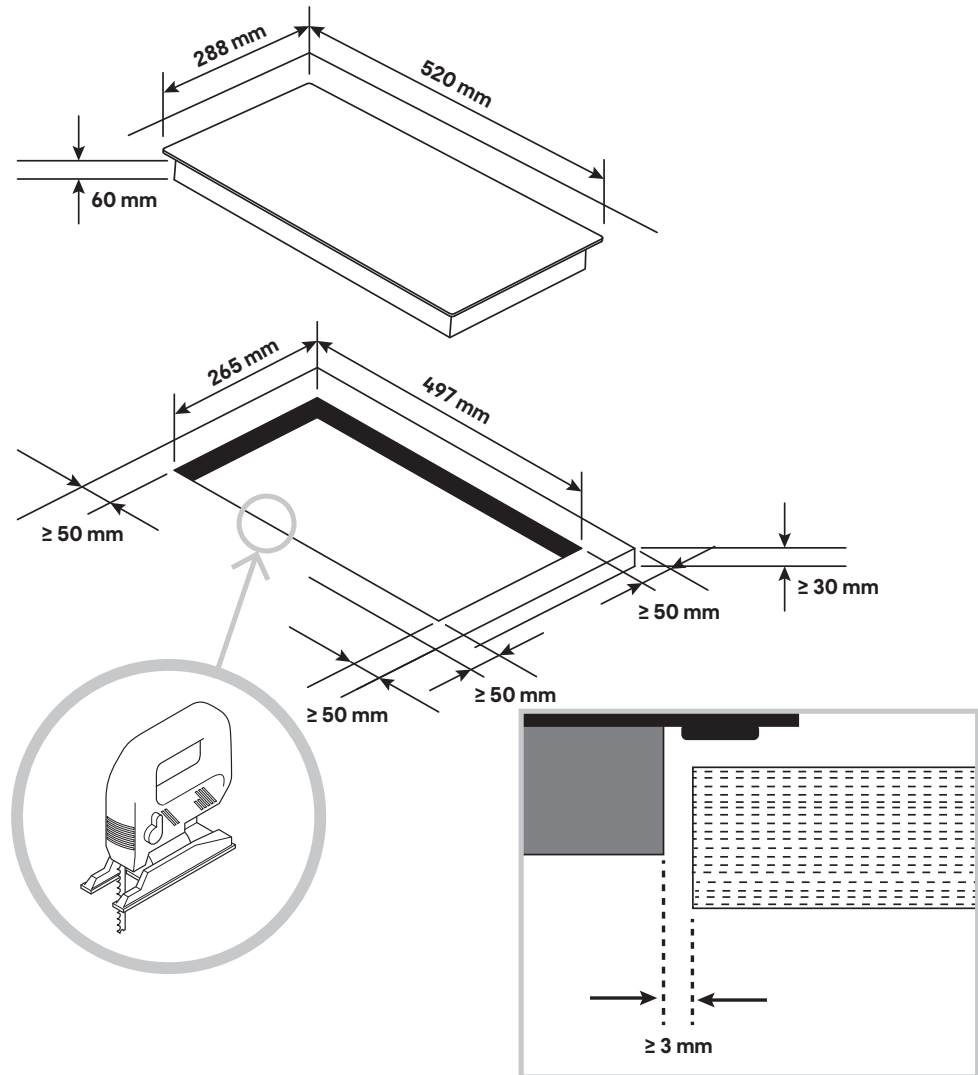
02



- 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 une surface de travail résistante à la chaleur pour le montage de la plaque de cuisson à induction. Des orifices de ventilation sont prévus tout autour de la plaque de cuisson. Il est IMPÉRATIF de s'assurer que ces orifices ne sont pas obstrués 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 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.



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. Blat 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.

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.

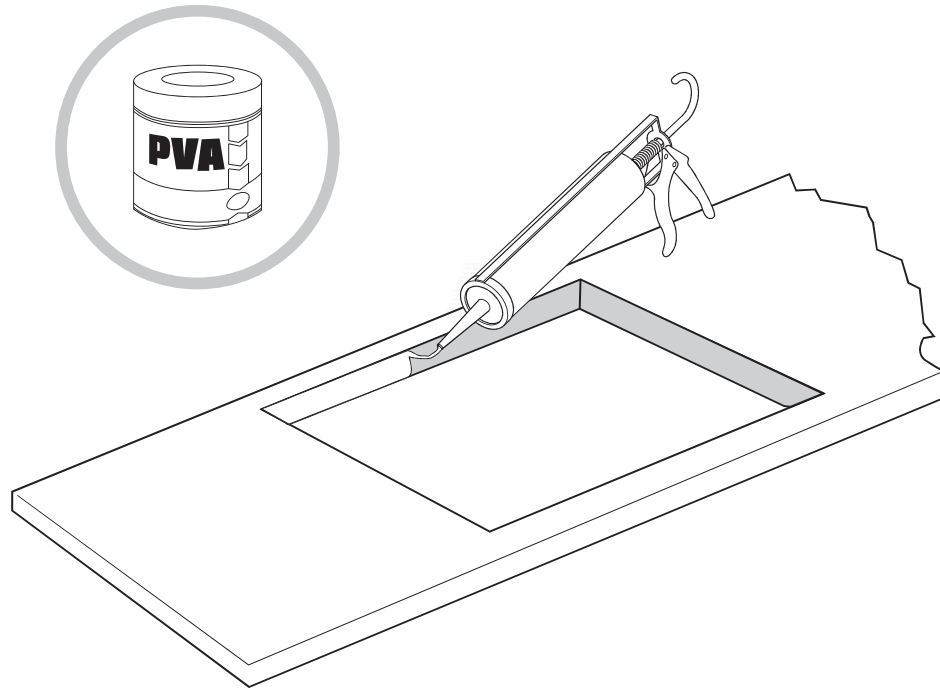
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de inducción y cualquier armario situado por encima de ella debe ser de al menos 760 mm.

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.



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 l'adhésif PVA.
IMPORTANT : S'assurer que l'un ou l'autre de ces produits est complètement sec en suivant les instructions du fabricant avant de commencer l'installation de la plaque de cuisson. Cette plaque de cuisson **NE DOIT PAS** être scellée dans le plan de travail.
- PL** Uszczelnij krawędź wycięcia w blacie za pomocą uszczelniacza silikonowego lub kleju PVA.
WAŻNE: Przed rozpoczęciem instalacji płyty grzewczej należy upewnić się, że warstwa uszczelniacza lub kleju jest całkowicie utwardzona zgodnie z instrukcjami producenta. Płyta grzewcza **NIE MOŻE** być przyklejona na stałe do blatu.
- RO** 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
RO

Installation
Instalare

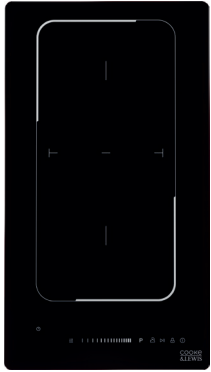
FR
ES

Installation
Instalación

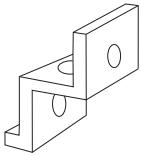
PL
PT

Instalacja
Instalação

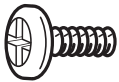
05



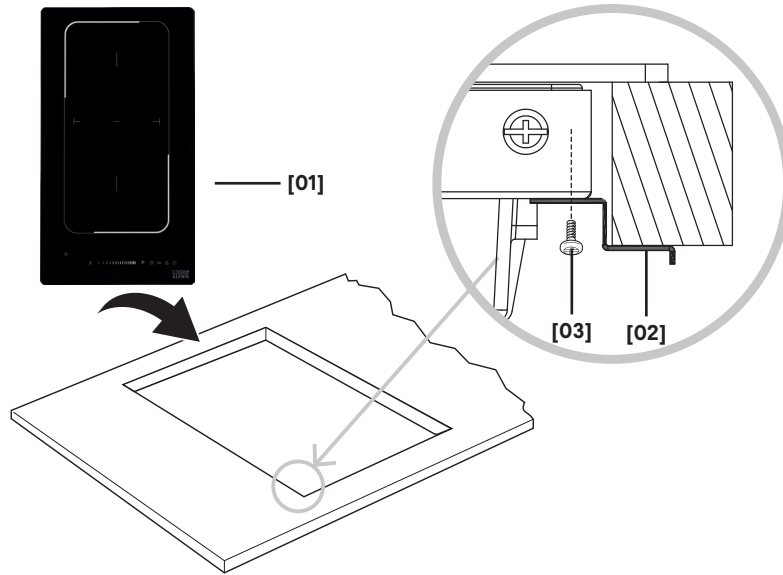
[01] x 1



[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, comme indiqué, à l'aide des quatre vis fournies.

Choisir quatre vis pouvant s'adapter à l'épaisseur et au matériau du plan de travail (non fourni) et fixer la plaque de cuisson sur le plan de travail.

IMPORTANT : S'assurer que la longueur des vis n'est pas supérieure à l'épaisseur du plan de travail.

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.



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 16 Amp Residual Current Device (RCD) protecting its circuit.

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

Brown = L - Live

Blue = N - Neutral

Green and Yellow = \oplus - 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 de 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.

Cet appareil doit être raccordé directement au tableau électrique par l'intermédiaire d'un dispositif à courant résiduel (RCD) de 16A protégeant son circuit.

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

Marron = L (Phase)

Bleu = N (Neutre)

Vert et jaune = \oplus - Terre

Afin de prévenir les risques, toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cet appareil soit correctement installé et de lire les instructions de sécurité soigneusement en vue d'empêcher tout danger ou mauvaise utilisation. Veiller à conserver ce manuel d'instructions pour référence 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 fin de la section Entretien et maintenance pour plus de détails).



PL Podłączenie elektryczne

Montaż musi zostać wykonany przez właściwą osobę lub wykwalifikowanego 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 zasilania pod kątem uszkodzeń. Jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilania, aby uniknąć zagrożeń, powinien on zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach.

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

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

Żyły w przewodzie zasilania są oznaczone następującymi kolorami:

Brazowy = L (pod napięciem)

Niebieski = N (neutralny)

Zielony i żółty = \oplus (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 korzystać 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 disjuncter omnipolar cu o deschidere minimă între contacte de 3 mm. Instalatorul trebuie să se asigure că a realizat corect legăturile electrice și că a respectat schema electrică.

Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

Verifică periodic cablul de alimentare pentru a depista deteriorările. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, el 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 16 A care să îi protejeze circuitul.

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

Maro = L - Fază

Albastru = N - Nul

Verde și galben = \oplus 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 debe conectarse directamente a la unidad de consumo con un dispositivo de corriente residual (RCD) de 16 amperios a modo de protección del circuito.

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 = \perp - 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 eléctrica

A instalação tem de ser efetuada por uma pessoa competente ou por um electricista qualificado. Antes de ligar a rede eléctrica, 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 eléctrica através de um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

O responsável pela instalação tem de garantir que foi realizada a ligação eléctrica 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 eléctrico. 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 eléctrico com um disjuntor diferencial residual (DDR) de 16 A que proteja o circuito.

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

Castanho = L – Sob tensão

Azul = N – Neutro

Verde e Amarelo = \perp - Terra

Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho eléctrico, é importante que este aparelho esteja instalado corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar utilizações indevidas e perigos.

Guarde este manual de instruções para consulta futura e entregue-o a futuros proprietários. Depois de desembalar o aparelho, verifique se não está danificado. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente; consulte a parte final da secção de Cuidados e manutenção para obter mais detalhes.

EN Before you start

- When the power is switched on at the consumer unit, the buzzer will sound once, two zeros will be displayed on the control panel. 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.

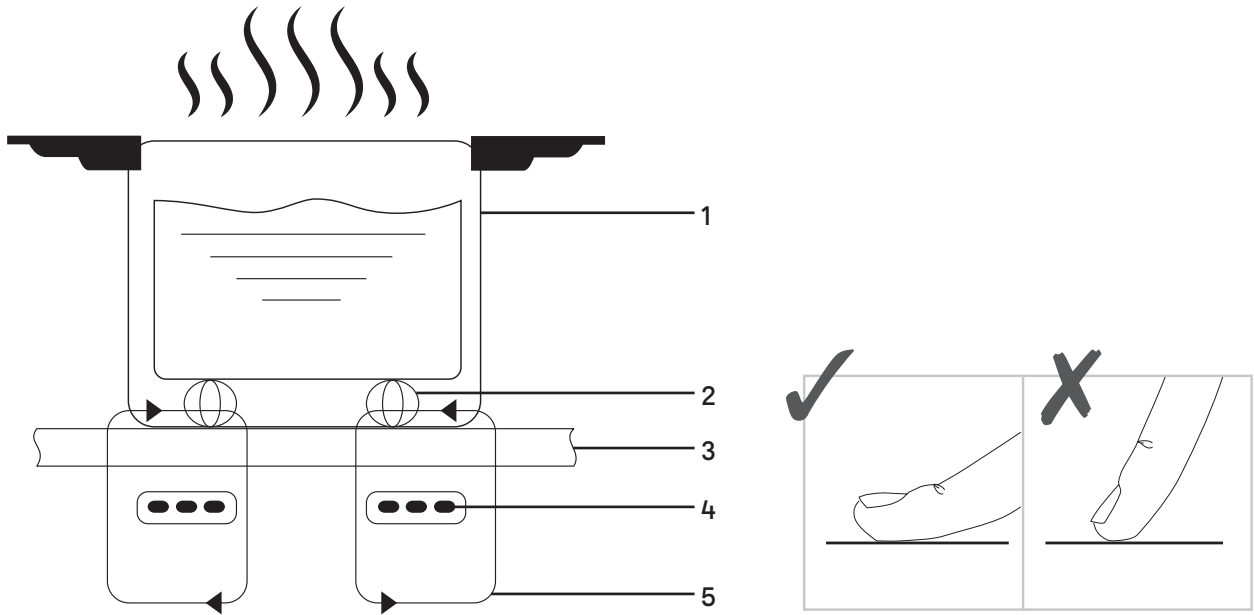
Cookware

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.

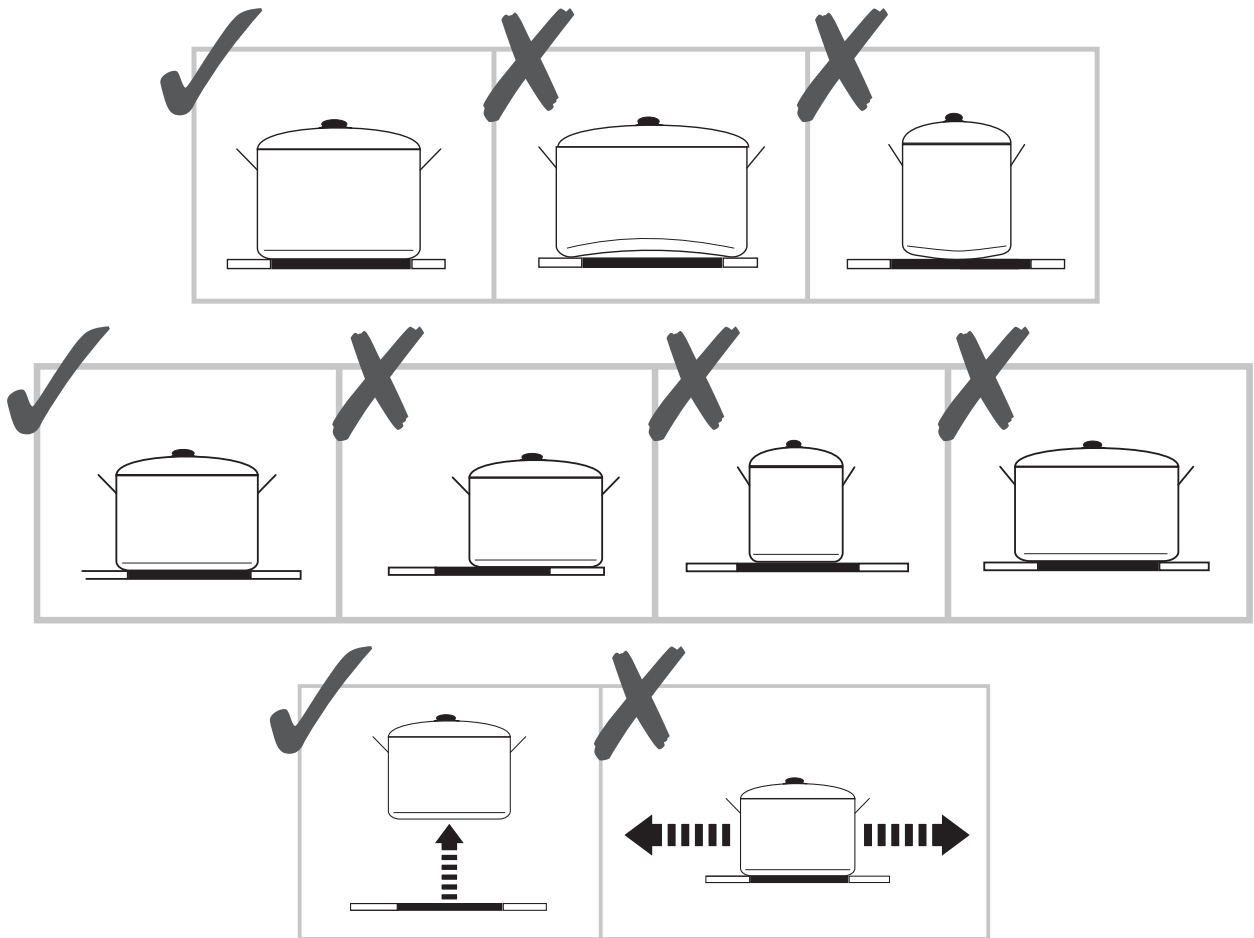
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Place the pan in any zone, select a power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



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



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

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 2	140	200
1 and 2 combined	220	200 x 400

Function & settings

Protection from overheating

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

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:

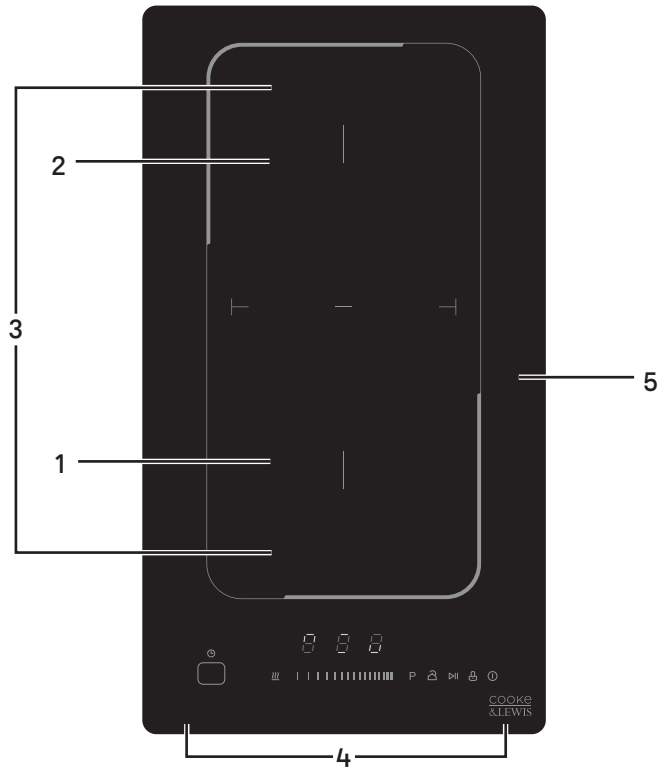
Power level	Maximum time
Keep warm	8 hours
1-3	8 hours
4-6	4 hours
7-9	2 hours

When the pan is removed, the induction hob will stop heating immediately and automatically switches off after 2 minutes.

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

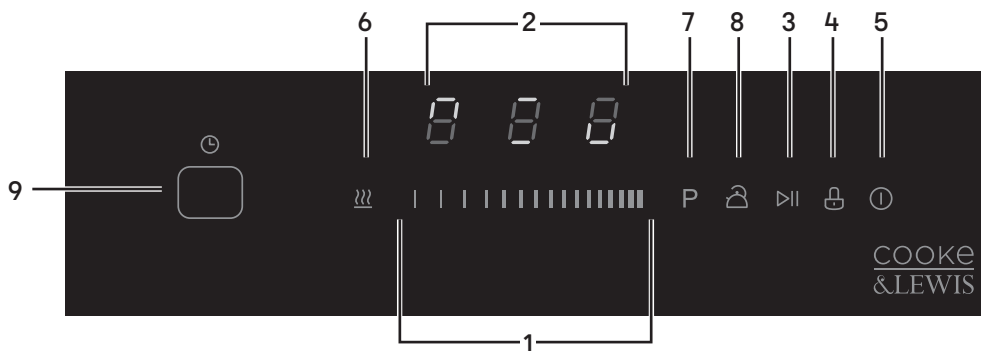
Product introduction

Top view



1	Zone 1 - Normal output 1800 W / Boosted output 3300 W	2	Zone 2 - Normal output 1800 W / Boosted output 3300 W
3	Combined zone - maximum 3000 W	4	Control panel
5	Glass panel		

Control panel

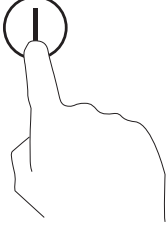
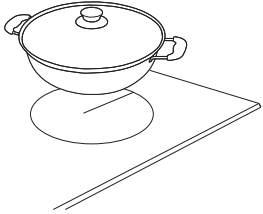

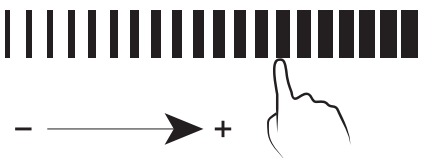


1	Power / Timer selector	2	Cooking zone selector
3	Pause	4	Child lock
5	On / Off	6	Keep warm
7	Boost	8	Boil
9	Timer		

Operation

Using your induction hob

Starting cooking

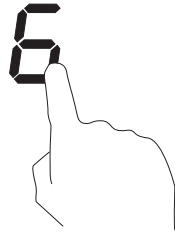

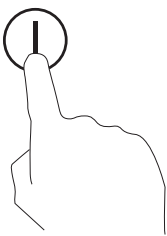

<p>Touch the On / Off button and the hob will beep once, the timer will show “00” and the cooking zone selector will display “n” or “1” or “2”. The hob is in standby and ready to use.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</p>	
<p>Touch the cooking zone selector and a “0” will flash in the display.</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 \bar{E} \bar{U} \bar{Z} alternately with the heat setting, this means that:

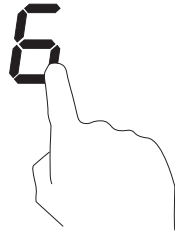
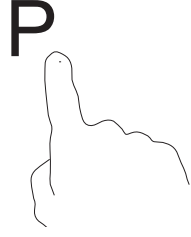
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly located on the cooking zone.

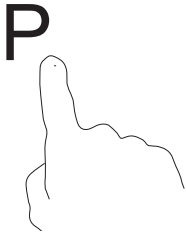

Note: Unless there is a suitable pan correctly placed on a cooking zone, the hob will not operate and automatically switch off after one minute.

Finish cooking

<p>Touch the cooking zone selector you wish to control.</p>	
<p>Touch the Power / Timer selector and move to the left until the display shows "0".</p>	
<p>Press the On / Off 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

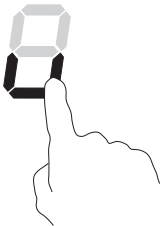
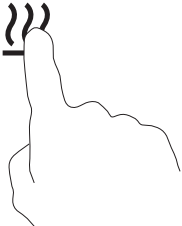
<p style="text-align: center;">Activating Boost</p>	
<p>Touch the cooking zone selector you wish to control.</p>	
<p>Touch the Boost control once and the selected cooking zone switches to maximum power and the indicator displays "P".</p>	

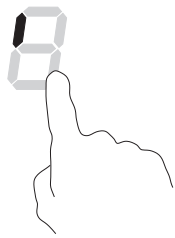
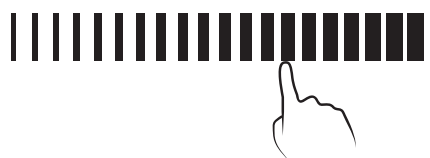
Cancelling Boost	
Touch the cooking zone selector you wish to control.	
Touch the Boost control once or move the Power / Timer selector to the new power level.	

Note:

- This function works on all cooking zones.
- The Boost time is limited to ten minutes to conserve energy.
- As Boost is selected on one cooking zone, the other zone will have a maximum selectable power of 2.
- If the original power level selected was “0”, the cooking zone will revert to power level “9” after ten minutes to conserve energy.

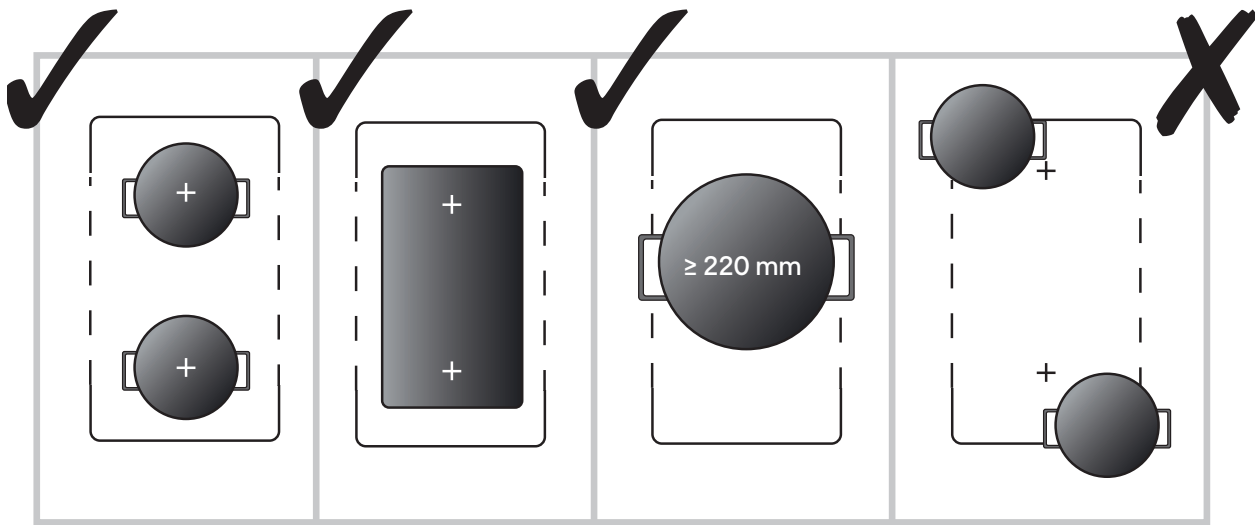
Using the keep warm function

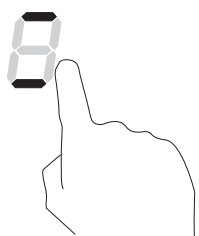
Activating Keep warm	
Touch the cooking zone selector you wish to control.	
Touch the Keep warm selector and the cooking zone displays “0”.	

Cancelling Keep warm	
Touch the cooking zone selector you wish to control.	
Touch the Power / Timer selector and switch to the new power level, or slide to "0" for off.	

Using the Combined zone as one cooking area

- The hob can be configured as two separate cooking zones or as one for larger rectangular pans like a fish kettle.
- If using a smaller pan across the Combined zone, the hob will adjust the power output of the inductors based on the detection of the pan location.
- Do not place the pan over the edges of the Combined zone.



Activating the Combined zone	
Press the central Cooking zone selector control marked with "±".	
<p>Power control is the same as for the single cooking zones, however the Boost function is not available in this option. If using a smaller pan across the Combined zone, the hob will adjust the power output of the inductors based on the detection of the pan location.</p> <p>You can use two pans across the Combined zone but they can only be controlled with one power output.</p>	



Cancelling the Combined zone


To revert to two single cooking zones, select the appropriate Cooking zone selector as required.



Using the Child lock

The control panel can be locked to prevent accidental use and once locked, all controls except On / Off are disabled.

Activating the Child lock	
Touch the Child lock control 	The Timer will display “Lo”.
Cancelling the Child lock	
Touch and hold the Child lock control  for a few seconds until a beep is heard.	

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.

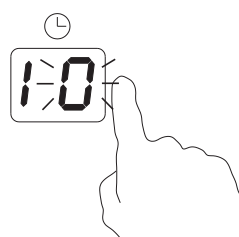

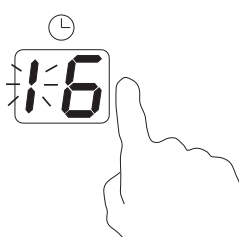
Using the Timer



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.

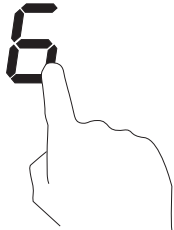
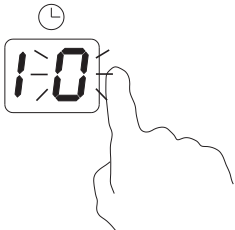

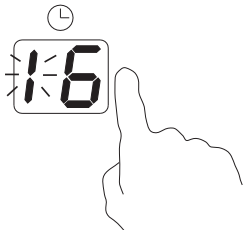

The maximum selectable time period is 99 minutes.



1. Using as a countdown timer

Ensure the hob is switched on; you do not need to select a cooking zone first. Touch the Timer control, “10” will show in the display and the “0” will flash.	
Set the single minute option by touching the Power / Timer selector, for example “6”.	
Touch the Timer control again, and the “1” will flash.	

<p>Set the ten minute option by touching the Power / Timer selector, for example "9". The time now set is 96 minutes.</p>	
<p>When the set time has completed, the display will show "00" and the buzzer will sound for thirty seconds.</p>	

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 "6".</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 now set is 96 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 "00", the buzzer will sound and the cooking zone will be switched off automatically.</p>	

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

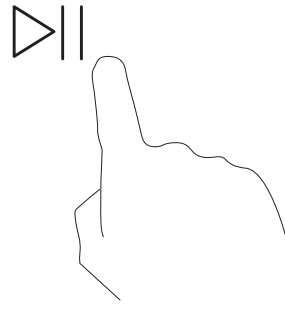
IMPORTANT: The illuminated dot next to the power level indicator indicates if a timer has been activated.



Set up for multiple zones	
<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>	

Using the Pause function

1. When the cooking zones are on, touch the Pause control “▷||” and all displays will show “||” and stop heating. Only Pause “▷||” and On / Off “ⓘ” can be used at this time.
2. Touch the Pause control “▷||” again to recommence cooking and the displays will show the current status.



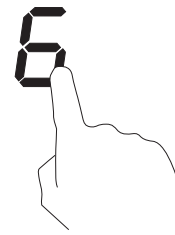
IMPORTANT: Using the Pause control will temporarily stop all cooking, including the Power Timer option above.





IMPORTANT: The maximum pause time allowed is ten minutes, and if cooking is not restarted in this time, the hob will automatically switch off.

Using the Boil function

Activating the Boil function

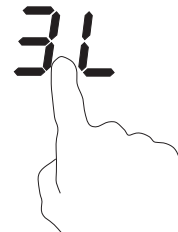
Touch the cooking zone selector you wish to control.



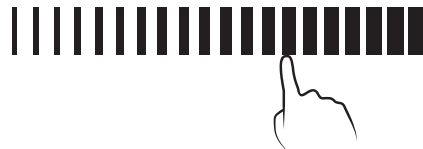
Touch the Boil control , the zone indicator shows “L2” or “2L”. Use for boiling 2 litres of water.
 Touch the Boil control  again, the zone indicator shows “L3” or “3L”. Use for boiling 3 litres of water.
 Touch the Boil control  for the third time, the zone indicator shows “L5” or “5L”. Use for boiling 5 litres of water.
 Touch the Boil control  for the fourth time, the zone indicator shows “0” and the boil function is cancelled.
 The buzzer will sound when the water boils and touch any key to cancel the function.

Cancelling the Boil function

Touch the cooking zone selector you wish to control.



Move the Power / Timer selector to the new power level or touch the Boost control once to select the boost function.



IMPORTANT: To boil 2 litres of water choose “2 L” for the rear zone and “L 2” for the front zone.

IMPORTANT: Choose “L 3” / “3 L” or “L 5” / “5 L” for 3 or 5 litres of water respectively.

IMPORTANT: The hob will automatically control the power output and extend the heating time to protect the circuit from overheating during use.

FR Avant de commencer

- Lors de la mise sous tension au niveau du tableau électrique, un signal sonore retentit une fois et deux zéros s'affichent sur le panneau de commande. L'appareil est prêt à l'emploi.

Cuisson à induction

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

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

- Craquements. Ces bruits peuvent normalement être attribués aux casseroles et aux différents matériaux dont elles sont constituées. La base des casseroles est composée de différents matériaux qui se dilatent à des vitesses différentes à mesure que la casserole chauffe.
- Cliquetis. Ils sont normalement créés par les composants électroniques au sein 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 articles 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. la fonction Boost. Les bruits liés à des niveaux de puissance élevés baissent en intensité lorsque les casseroles atteignent la bonne température et que le niveau de puissance est réduit.
- Bourdonnements/sifflements. Ces bruits sont généralement entendus lorsque le ventilateur de refroidissement de la plaque de cuisson fonctionne.
- Tous les bruits susmentionnés sont tout à fait normaux et n'indiquent pas un défaut. Contacter le service client indiqué dans la section Entretien et maintenance ci-dessous pour de plus amples conseils.

Batterie de cuisine

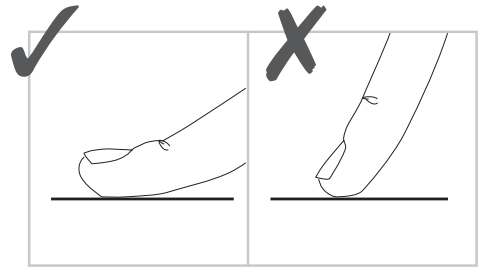
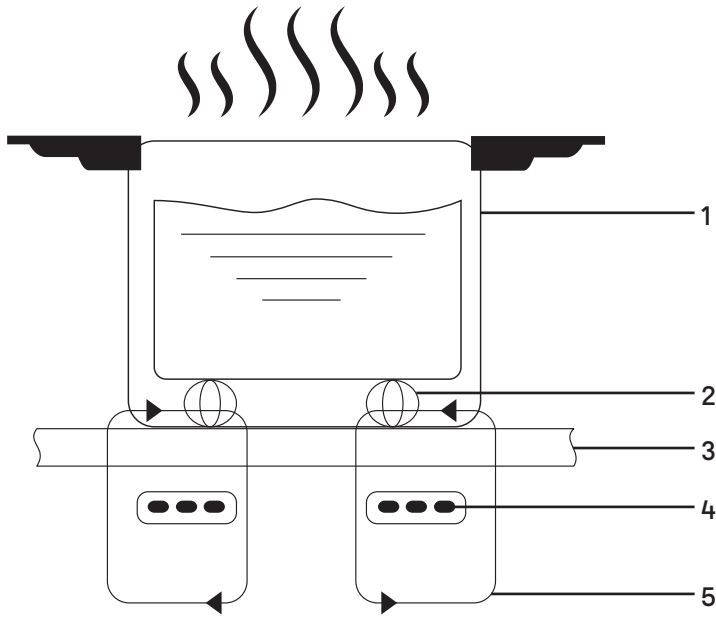
Utiliser uniquement une batterie de cuisine avec une base appropriée pour la cuisson à induction. Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

- Il est possible de vérifier si la batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test avec un aimant. Placer un aimant à la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient à la plaque de cuisson à induction.
- Si vous ne disposez pas d'un aimant :

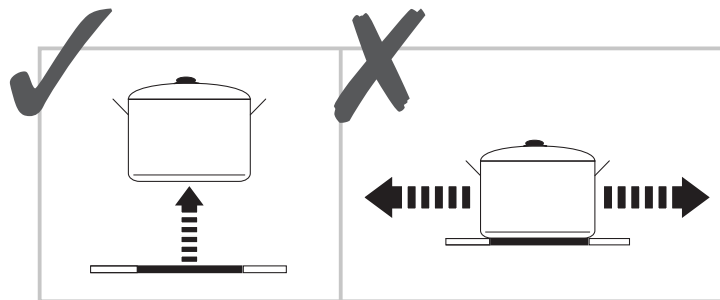
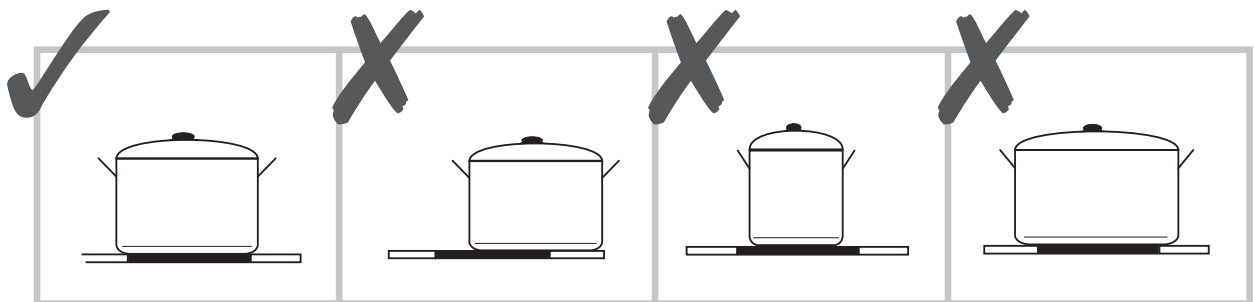
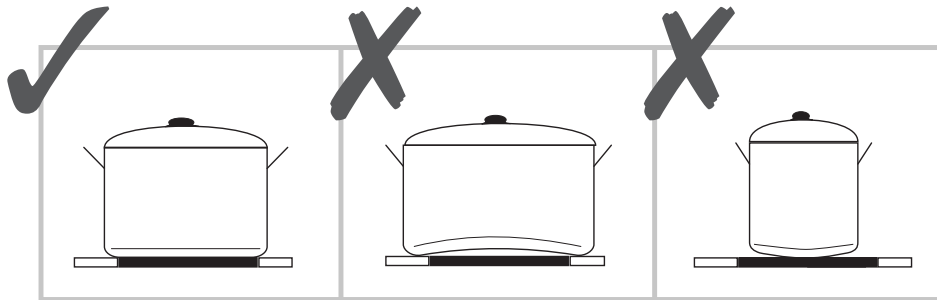
1. Mettre de l'eau dans la casserole à vérifier.
2. Placer la casserole sur l'une des zones de cuisson et sélectionner un niveau de puissance pour cette zone. Si le symbole « U » clignote sur l'affichage de la zone correspondante, alors la casserole n'est pas adaptée à cet appareil.

Ne pas utiliser de batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base courbée.

S'assurer que la base de la casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de même taille que la zone de cuisson. Utiliser des casseroles dont le diamètre est de même taille que l'emplacement défini de la zone sélectionnée. L'efficacité sera la plus optimale en adaptant la taille de la casserole à la zone de cuisson et en s'assurant qu'elle est bien placée au centre. Les petites casseroles mesurant moins de 14cm peuvent ne pas être détectées.



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



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



Dimensions des casseroles

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

Zone de cuisson	Dimensions de la base de la casserole	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 ou 2	140	200
1 et 2 combinées	220	200 x 400

Fonctions et réglages

Protection contre la surchauffe

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

Témoin de chaleur résiduelle

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 à induction ne produise pas de chaleur, le magnétisme utilisé pour chauffer les casseroles 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 vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson, l'appareil s'arrêtera automatiquement après un certain temps.

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

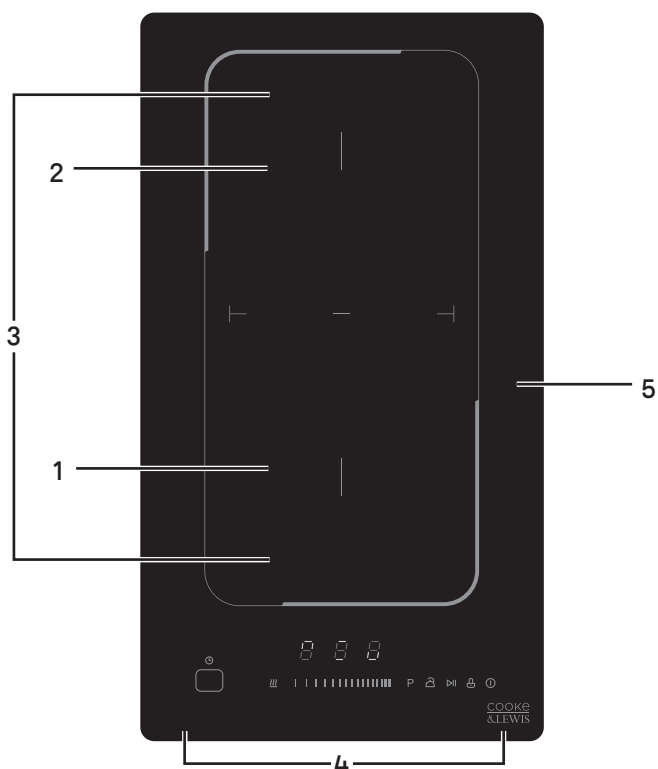
Niveau de puissance	Durée maximale
Maintien au chaud	8 heures
1-3	8 heures
4-6	4 heures
7-9	2 heures

Lorsque la casserole est retirée de la plaque à induction, celle-ci s'arrête immédiatement et s'éteint automatiquement après 2 minutes.

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

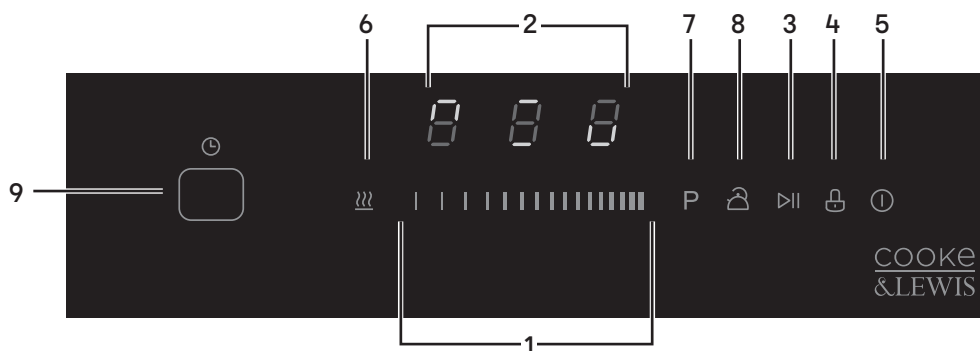
Présentation du produit

Vue de dessus



1	Zone 1 - Puissance normale 1800 W / Puissance avec fonction Boost 3300 W	2	Zone 2 - Puissance normale 1800 W / Puissance avec fonction Boost 3300 W
3	Zone combinée - maximum 3000 W	4	Panneau de commande
5	Panneau de verre		

Panneau de commande

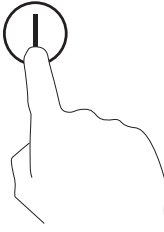
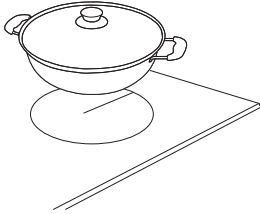

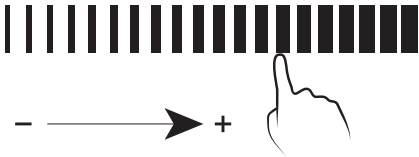


1	Commande de puissance/minuterie	2	Commande de sélection de la zone de cuisson
3	Pause	4	Sécurité enfant
5	Marche/Arrêt	6	Maintien au chaud
7	Fonction Boost	8	Ébullition
9	Minuterie		

Fonctionnement

Utilisation de la plaque à induction

Démarrage de la cuisson

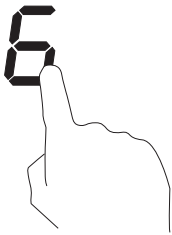

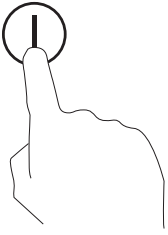

<p>Appuyer sur la touche marche/arrêt. La plaque de cuisson émet un signal sonore, le minuteur indique « 00 » et la commande de sélection de la zone de cuisson affiche « 0 », « 1 » ou « 2 ». La plaque de cuisson est en veille et prête à l'emploi.</p>	
<p>Placer une casserole adaptée sur la zone de cuisson souhaitée. S'assurer que la base de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et sèches.</p>	
<p>Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson. « 0 » clignote sur l'affichage.</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 « 0 », « 1 » ou « 2 » clignote en alternance avec la température, cela signifie que :

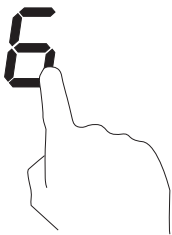
- une casserole n'a pas été placée sur la bonne zone de cuisson ;
- la casserole utilisée n'est pas conçue pour une cuisson à induction ; ou bien
- la casserole est trop petite ou pas correctement centrée sur la zone.

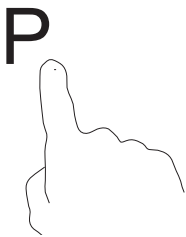
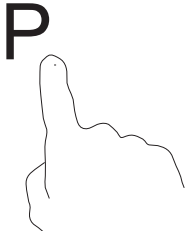

Remarque : À moins qu'une casserole adaptée ne soit correctement placée sur une zone de cuisson, la plaque de cuisson ne fonctionne pas et s'éteint automatiquement après une minute.

Pour terminer la cuisson

<p>Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson souhaitée.</p>	
<p>Appuyer sur la commande de puissance/minuterie et déplacer le curseur vers la gauche jusqu'à ce que l'affichage indique « 0 ».</p>	
<p>Appuyer sur la touche marche/arrêt pour éteindre la plaque de cuisson.</p>	
<p>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 à induction ne produise pas de chaleur, le magnétisme utilisé pour chauffer les casseroles 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

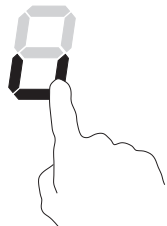

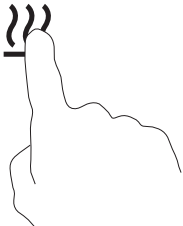
Activation de la fonction Boost	
<p>Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson souhaitée.</p>	

<p>Appuyer une fois sur la commande de la fonction Boost et la zone de cuisson sélectionnée passe à la puissance maximale. L'affichage indique « P ».</p>	
<p>Annulation de la fonction Boost</p>	
<p>Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson souhaitée.</p>	
<p>Appuyer une fois sur la commande de la fonction Boost ou déplacer le curseur de la commande de puissance/ minuterie jusqu'au nouveau niveau de puissance souhaité.</p>	

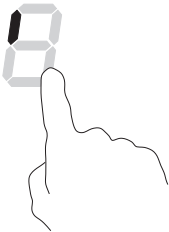
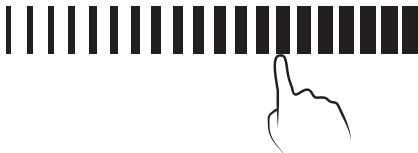
Remarque :

- Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson.
- La durée d'utilisation de la fonction Boost est limitée à dix minutes à des fins d'économies d'énergie.
- Lorsque la fonction Boost est sélectionnée sur l'une des zones de cuisson, la puissance maximale pouvant être sélectionnée sur l'autre zone est de 2.
- Si le niveau de puissance sélectionné initialement était « 0 », la zone de cuisson revient au niveau de puissance « 9 » après dix minutes pour économiser l'énergie.

Utilisation de la fonction de maintien au chaud

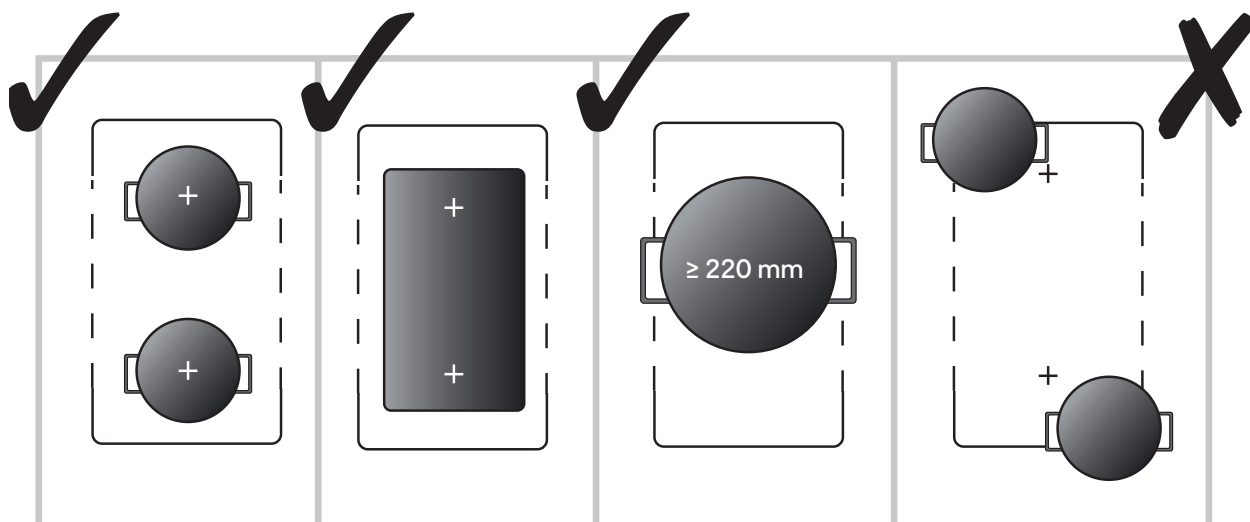
<p>Activation de la fonction de maintien au chaud</p>	
<p>Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson souhaitée.</p>	
<p>Appuyer sur la commande de maintien au chaud. La zone de cuisson affiche «  ».</p>	

Annulation de la fonction de maintien au chaud


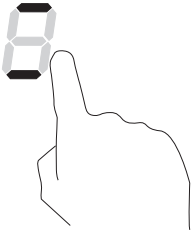
<p>Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson souhaitée.</p>	
<p>Appuyer sur la commande de puissance/minuterie et choisir le nouveau niveau de puissance, ou faire glisser le curseur sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.</p>	

Utilisation de la zone combinée comme zone de cuisson unique

- La plaque de cuisson peut être configurée comme deux zones de cuisson séparées, ou comme une seule grande zone pour les grandes casseroles rectangulaires comme les poissonnières.
- En cas d'utilisation d'une casserole plus petite sur la zone combinée, la plaque de cuisson ajuste la puissance des inducteurs en fonction de la détection de l'emplacement de la casserole.
- Ne pas placer la casserole sur les bords de la zone combinée.



Activation de la zone combinée

<p>Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson centrale avec le symbole «  ».</p>	
<p>La commande de la puissance s'effectue de la même manière que pour les zones de cuisson indépendantes. Cependant, la fonction Boost n'est pas disponible pour cette option.</p> <p>En cas d'utilisation d'une casserole plus petite sur la zone combinée, la plaque de cuisson ajuste la puissance des inducteurs en fonction de la détection de l'emplacement de la casserole.</p> <p>Il est possible d'utiliser deux casseroles sur la zone combinée, mais une seule puissance de cuisson peut être appliquée.</p>	

Annulation de la zone combinée

Pour revenir à deux zones de cuisson indépendantes, appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson appropriée.



Utilisation de la sécurité enfant

Le panneau de commande peut être verrouillé pour éviter toute utilisation accidentelle. Une fois le panneau de commande verrouillé, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la touche marche/arrêt.

Activation de la sécurité enfant

Appuyer sur la touche Sécurité enfant .

La minuterie affiche « Lo ».

Annulation de la sécurité enfant

Maintenir la touche Sécurité enfant  enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

AVERTISSEMENT : Lorsque la plaque est verrouillée, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la touche marche/arrêt ①. Si la plaque de cuisson est éteinte alors qu'elle est verrouillée, la sécurité enfant devra être annulée lors de la prochaine utilisation.

Utilisation de la minuterie

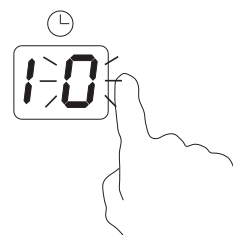
La minuterie peut être utilisée comme :

1. Une minuterie compte à rebours qui ne contrôle aucune zone de cuisson.
2. Une minuterie 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 minuterie compte à rebours

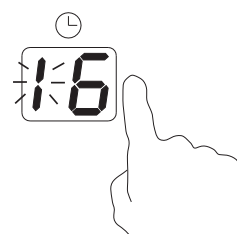
S'assurer que la plaque de cuisson est allumée ; il n'est pas nécessaire de sélectionner une zone de cuisson au préalable.
Appuyer sur la commande de minuterie, « 10 » s'affiche et le « 0 » clignote.





Régler les minutes en appuyant sur la commande de puissance/minuterie, par exemple « 6 ».



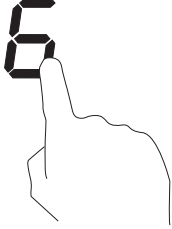
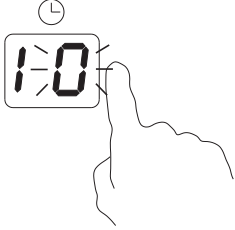

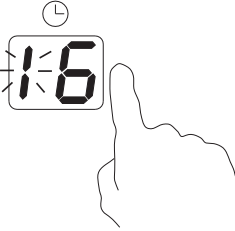

Appuyer une nouvelle fois sur la commande de minuterie et le « 1 » se met à clignoter.







<p>Régler les dizaines des minutes en appuyant sur la commande de puissance/minuterie, par exemple « 9 ». La durée définie est désormais de 96 minutes.</p>	
<p>Une fois la durée écoulée, l'affichage indique « 00 » et un signal sonore retentit pendant trente secondes.</p>	

2. Utilisation comme minuterie qui éteint la zone de cuisson



Configuration pour une zone	
<p>Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson souhaitée et régler le niveau de puissance, par exemple « 6 ».</p>	
<p>Appuyer sur la commande de minuterie, « 10 » s'affiche et le « 0 » clignote.</p>	
<p>Régler les minutes en appuyant sur la commande de puissance/minuterie, par exemple « 6 ».</p>	
<p>Appuyer une nouvelle fois sur la commande de minuterie et le « 1 » se met à clignoter.</p>	
<p>Régler les dizaines des minutes en appuyant sur la commande de puissance/minuterie, par exemple « 9 ». La durée définie est désormais de 96 minutes.</p>	

<p>Une fois la durée définie, l'écran affiche la durée restante. Le voyant du minuteur de la zone de cuisson choisie clignote pendant cinq secondes, puis reste allumé.</p>	
<p>Une fois la durée écoulée, l'affichage indique « 00 », le signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.</p>	

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

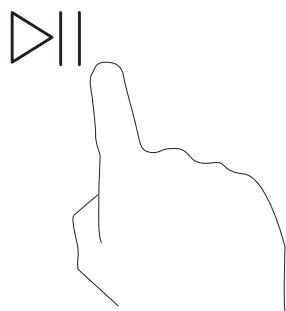
IMPORTANT : Le point allumé à côté de l'indicateur du niveau de puissance indique qu'une minuterie a été activée.



Configuration pour plusieurs zones	
<p>La configuration de la minuterie pour des zones de cuisson multiples est la même que ci-dessus. Notez que l'affichage indique uniquement le temps restant le plus court parmi toutes les zones de cuisson. Par exemple, si la zone réglée sur le niveau de puissance 3 a une minuterie définie sur 15 minutes et que la 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 la commande de sélection de la zone de cuisson appropriée.</p>	

Utilisation de la fonction pause

1. Lorsque les zones de cuisson sont en fonctionnement, toucher la commande de pause «▷||». Tous les affichages indiquent «||» et arrêtent la cuisson. Seules les commandes de pause «▷||» et marche/arrêt «①» peuvent être utilisées pour le moment.
2. Appuyer de nouveau sur la commande de pause «▷||» pour reprendre la cuisson : l'affichage indique l'état actuel de la plaque de cuisson.



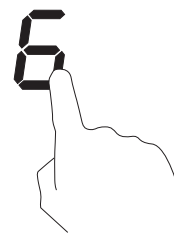
IMPORTANT : L'utilisation de la commande de pause interrompt temporairement la cuisson, y compris l'option de minuterie expliquée ci-dessus.

IMPORTANT : Le temps de pause maximal autorisé est de dix minutes. Si la cuisson n'est pas relancée dans ce délai, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.


Utilisation de la fonction ébullition


Activation de la fonction ébullition


Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson souhaitée.



Appuyer sur la commande de la fonction ébullition . L'affichage de la zone indique « L2 » ou « 2L ». Ce réglage permet de porter 2 litres d'eau à ébullition.

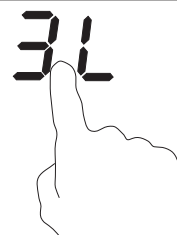
Appuyer une nouvelle fois sur la commande de la fonction ébullition . L'affichage de la zone indique « L3 » ou « 3L ». Ce réglage permet de porter 3 litres d'eau à ébullition.

Appuyer une troisième fois sur la commande de la fonction ébullition . L'affichage de la zone indique « L5 » ou « 5L ». Ce réglage permet de porter 5 litres d'eau à ébullition.

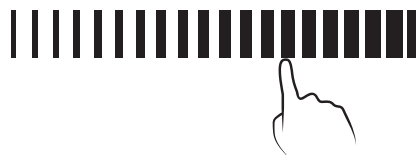
Appuyer sur la commande de la fonction ébullition  une quatrième fois, l'affichage de la zone indique « 0 » et la fonction ébullition est annulée. Le signal sonore retentit lorsque l'eau bout. Appuyer sur n'importe quelle touche pour annuler la fonction.

Annulation de la fonction ébullition

Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson souhaitée.



Déplacer le curseur de la commande de puissance/minuterie sur le nouveau niveau de puissance ou appuyer une fois sur la commande de la fonction Boost pour sélectionner cette fonction.



IMPORTANT : Pour faire bouillir 2 litres d'eau, choisir « 2L » pour la zone arrière et « L2 » pour la zone avant.

IMPORTANT : Choisir « L3 » / « 3L » ou « L5 » / « 5L » pour faire bouillir 3 ou 5 litres d'eau respectivement.

IMPORTANT : La plaque de cuisson contrôle automatiquement la puissance et prolonge le temps de chauffe pour protéger le circuit contre la surchauffe pendant l'utilisation.



PL Przed rozpoczęciem użytkowania

- Po włączeniu zasilania na tablicy rozdzielczej rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy, a na panelu sterowania wyświetlą się dwa zera. 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 wyłączenia.
- 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

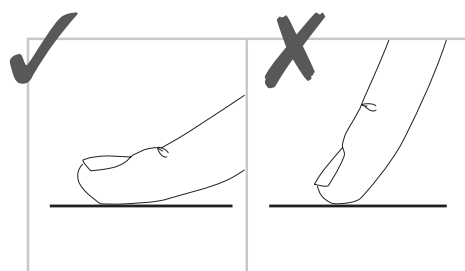
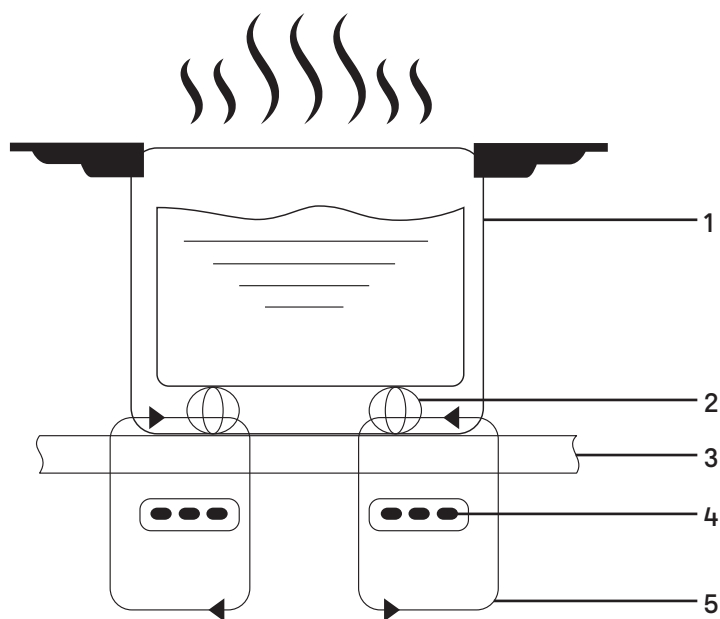
Należy używać wyłącznie naczyń ze spodem odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Takie naczynia oznaczone są symbolem indukcji, umieszczonym na opakowaniu lub na spodzie naczynia.

- Możesz sprawdzić, czy dane naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, za pomocą testu z magnesem. Zbliż magnes do spodu naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Jeśli nie masz magnesu:

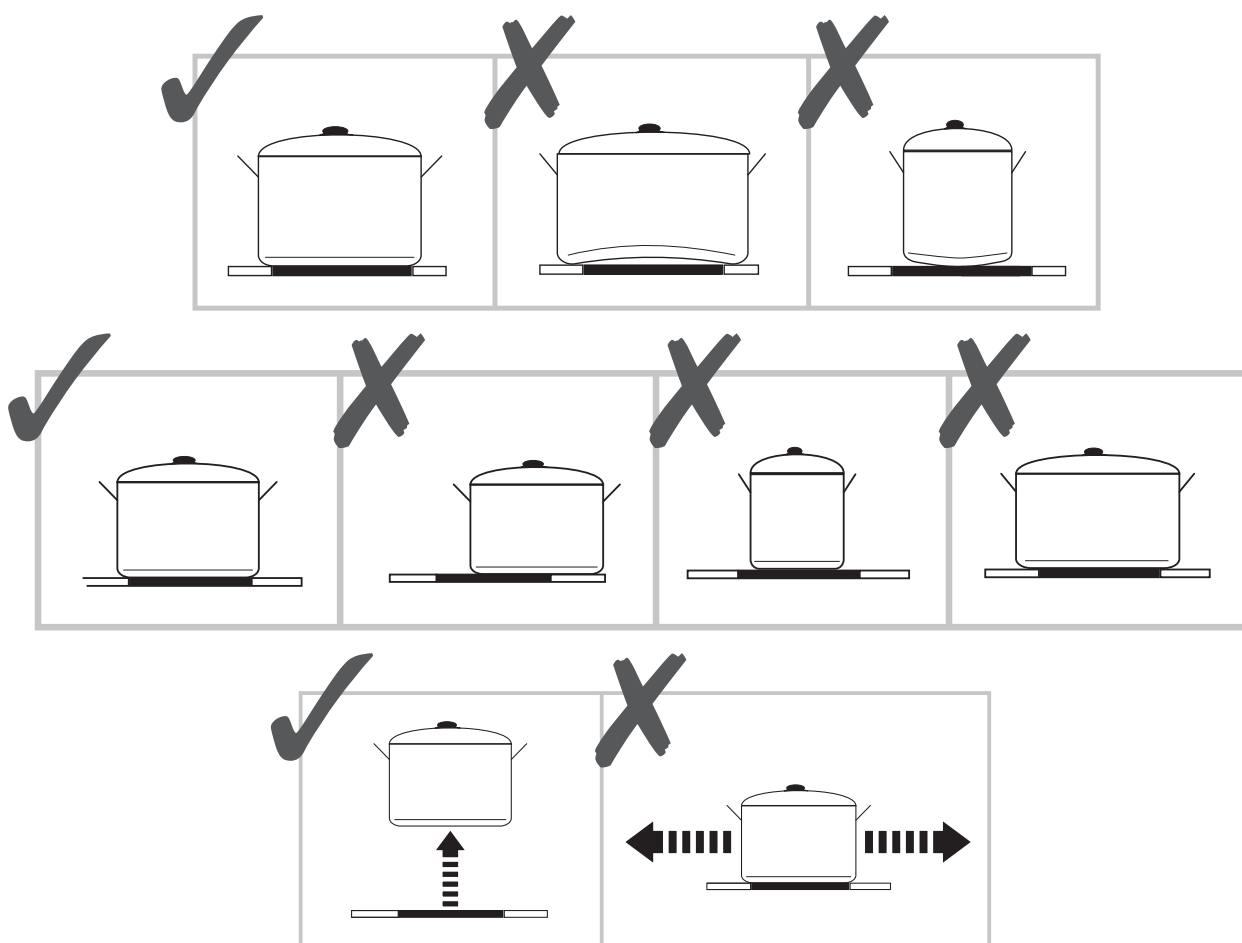
1. Wlej niewielką ilość wody do testowanego naczynia.
2. Umieść naczynie na dowolnym polu grzewczym i wybierz dowolny poziom mocy dla tego pola. Jeśli na wyświetlaczu danego pola miga symbol „U”, oznacza to, że naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.

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

Upewnić się, że spód naczynia jest gładki, przylega równo do powierzchni płyty oraz jest tej samej wielkości, co pole grzewcze. Używać naczyń o średnicy odpowiadającej wielkości 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.



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



WAŻNE: Zawsze należy podnosić naczynie z powierzchni grzewczej!
 Nie przesuwaj ani nie ciągnij naczyń, aby nie uszkodzić szklanej powierzchni.



Wymiary naczyń

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

Pole grzewcze	Wymiary spodu naczynia	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1 lub 2	140	200
Łączone 1 i 2	220	200 x 400

Funkcje i ustawienia

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- Gdy wbudowany czujnik wykryje zbyt wysoką temperaturę, płyta zostanie automatycznie wyłączona.

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 użytkownik zapomni wyłączyć pole grzewcze, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

Domyślne czasy wyłączenia zostały przedstawione w poniższej tabeli:

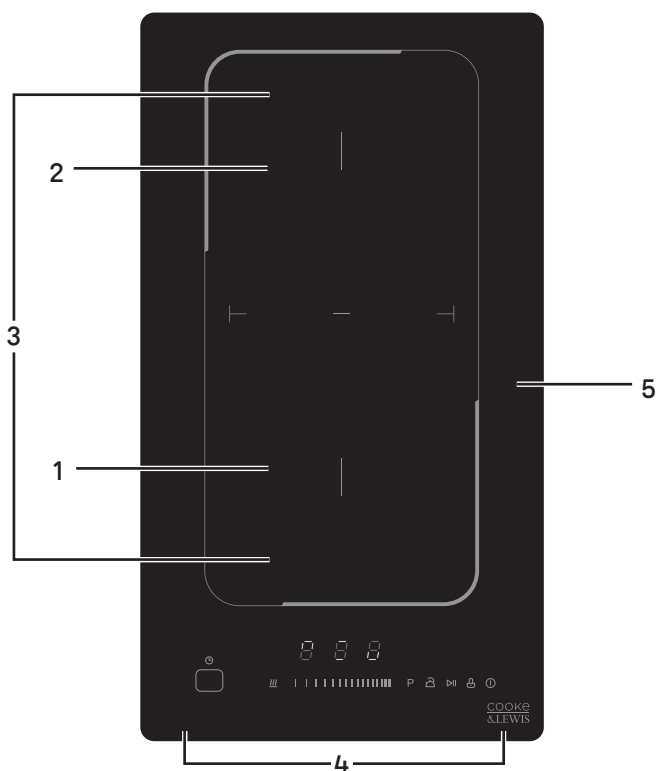
Poziom mocy	Maksymalny czas
Utrzymywanie ciepła	8 godzin
1-3	8 godz.
4-6	4 godz.
7-9	2 godz.

Po zdjęciu naczynia płyta indukcyjna natychmiast wstrzymuje ogrzewanie i wyłącza się automatycznie po 2 minutach.

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

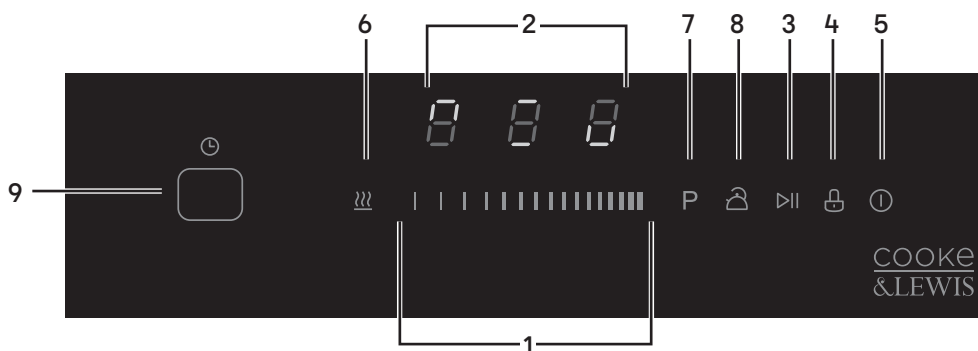
Wprowadzenie do produktu

Widok z góry



1	Pole 1 - moc normalna 1800 W / Moc zwiększona 3300 W	2	Pole 2 - moc normalna 1800 W / Moc zwiększona 3300 W
3	Pole łączone - moc maksymalna 3000 W	4	Panel sterowania
5	Panel szklany		

Panel sterowania

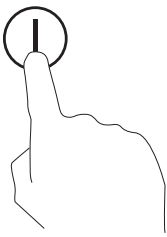
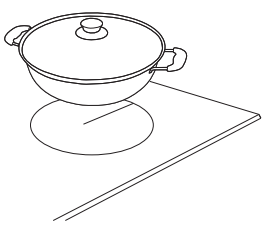

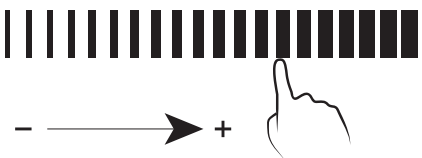


1	Wskaźnik ustawienia mocy/czasu	2	Wskaźnik pola grzewczego
3	Pauza	4	Zabezpieczenie przed dziećmi
5	Wł./Wył.	6	Utrzymywanie ciepła
7	Funkcja zwiększonej mocy	8	Funkcja zagotowania wody
9	Timer		

Działanie

Korzystanie z płyty indukcyjnej

Rozpoczęcie gotowania

<p>Naciśnij przycisk Wł./Wył. Płyta wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu timera pojawi się „00”, a wskaźnik pola grzewczego wyświetli „H”, „E” lub „U”. 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>Naciśnij wskaźnik pola grzewczego. Na wyświetlaczu zacznie migać „0”.</p>	
<p>Dostosuj moc za pomocą suwaka regulacyjnego.</p> <ul style="list-style-type: none">• Poziom mocy należy wybrać w przeciągu minuty od włączenia płyty grzewczej.• Poziom mocy można regulować w dowolnym momencie.	

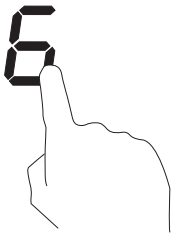

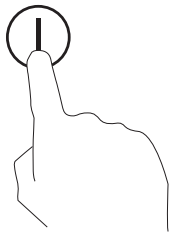

Jeśli na wyświetlaczu miga na przemian symbol H E U i ustawienie mocy grzania, oznacza to, że:

- 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.

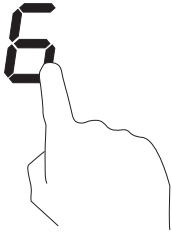
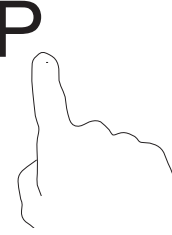
Uwaga: Jeśli na polu grzewczym nie ma odpowiedniego, prawidłowo ustawionego naczynia, płyta nie będzie działać i wyłączy się automatycznie po upływie jednej minuty.



Zakończenie gotowania

<p>Naciśnij wskaźnik żądanego pola grzewczego.</p>	
<p>Dotknij wskaźnik ustawienia mocy/czasu i przesunij palcem w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się „0”.</p>	
<p>Naciśnij przycisk Wł./Wył., aby wyłączyć płytę grzewczą.</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. 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>	

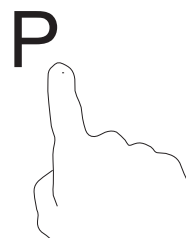
Używanie funkcji zwiększonej mocy

Włączanie funkcji zwiększonej mocy	
<p>Naciśnij wskaźnik żądanego pola grzewczego.</p>	
<p>Po jednym naciśnięciu przycisku funkcji zwiększonej mocy wybrane pole grzewcze przełączy się na maksymalną moc, a na wyświetlaczu pojawi się symbol „P”.</p>	



Wyłączanie funkcji zwiększonej mocy

Naciśnij wskaźnik żądanego pola grzewczego.



Naciśnij jeden raz przycisk funkcji zwiększonej mocy lub za pomocą wskaźnika ustawienia mocy/czasu wybierz nowy poziom mocy.



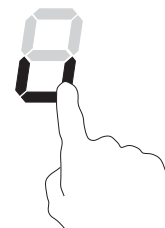
Uwaga:

- Ta funkcja działa na wszystkich polach grzewczych.
- Czas działania funkcji zwiększonej mocy jest ograniczony do dziesięciu minut w celu oszczędzania energii.
- Po wybraniu funkcji zwiększonej mocy dla jednego pola grzewczego, drugie pole dysponuje maksymalną mocą na poziomie 2.
- Jeśli pierwotnie wybrany poziom mocy wynosi „0”, po upływie dziesięciu minut pole grzewcze powróci do poziomu mocy „9”, co ma celu oszczędność energii.

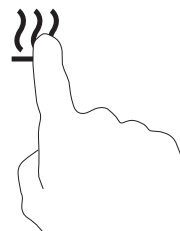
Korzystanie z funkcji utrzymywania ciepła

Włączanie funkcji utrzymywania ciepła

Naciśnij wskaźnik żądanego pola grzewczego.

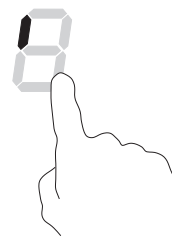


Naciśnij przycisk utrzymywania ciepła, a na polu grzewczym pojawi się symbol „B”.

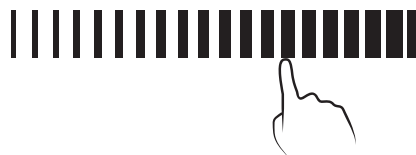


Wyłączenie funkcji utrzymywania ciepła

Naciśnij wskaźnik żądanego pola grzewczego.

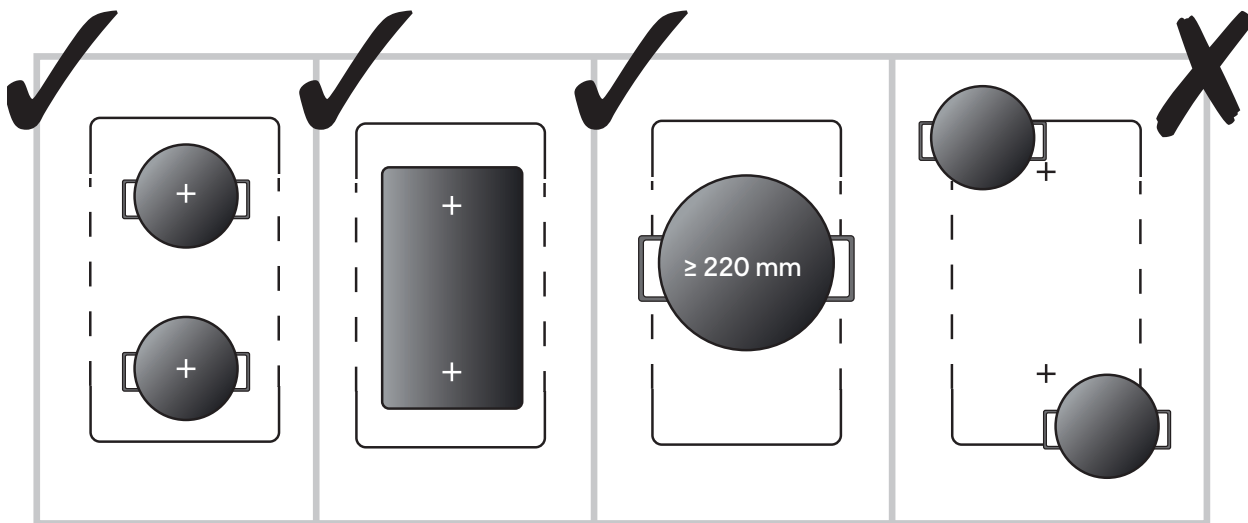


Dotknij wskaźnika ustawienia mocy/czasu i przetącz na nowy poziom mocy lub przesunij suwak do pozycji „0” w celu wyłączenia.



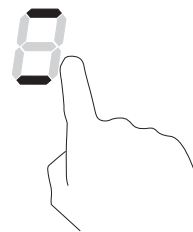
Użycie pola łączonego jako jednego obszaru grzewczego

- Płytę można skonfigurować jako dwa oddzielne pola grzewcze lub połączyć je w jedno, przeznaczone do większych, prostokątnych naczyń, takich jak garnki do ryb.
- W przypadku użycia mniejszego naczynia na polu łączonym, płyta grzewcza dostosuje moc wyjściową cewek indukcyjnych w zależności od miejsca wykrycia naczynia.
- Nie umieszczać naczynia poza obrzeżami pola łączonego.



Włączanie pola łączonego

Naciśnij środkowy wskaźnik pola grzewczego oznaczony symbolem „_”.



Regulacja mocy jest taka sama, jak dla pojedynczych pól grzewczych, jednak funkcja zwiększonej mocy nie jest dostępna w tej opcji.

W przypadku użycia mniejszego naczynia na polu łączonym, płyta grzewcza dostosuje moc wyjściową cewek indukcyjnych w zależności od miejsca wykrycia naczynia.

Na polu łączonym można umieścić dwa naczynia, ale wtedy nie będzie można ustawić dla nich odrębnych poziomów mocy.

Wyłączanie pola łączonego

Aby powrócić do dwóch pojedynczych pól grzewczych, należy wybrać odpowiedni wskaźnik pola grzewczego.



Używanie zabezpieczenia przed dziećmi

Panel sterowania można zablokować, aby zapobiec przypadkowemu użyciu. Po zablokowaniu wyłączone są wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku Wł./Wył.


Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Naciśnij przycisk zabezpieczenia przed dziećmi .

Timer wyświetli „Lo”.

Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk zabezpieczenia przed dziećmi , aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

OSTRZEŻENIE: Po zablokowaniu dezaktywowane są wszystkie elementy sterujące, z wyjątkiem przycisku Wł./Wył. . Jeśli płyta zostanie wyłączona po zablokowaniu, przed następnym użyciem konieczne będzie wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi.

Korzystanie z timera

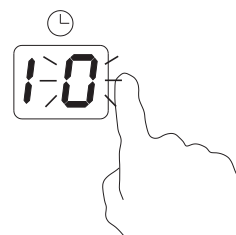
Timer może być używany jako:

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

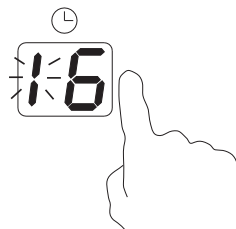
Upewnij się, że płyta jest włączona; w tym przypadku nie trzeba najpierw wybierać pola grzewczego.
Naciśnij przycisk ustawienia czasu. Na wyświetlaczu pojawi się „10” i zacznie migać cyfra „0”.





Za pomocą wskaźnika ustawienia mocy/czasu ustaw minuty, na przykład „6”.



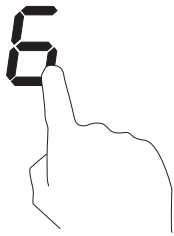
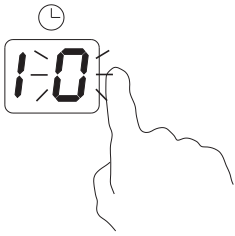

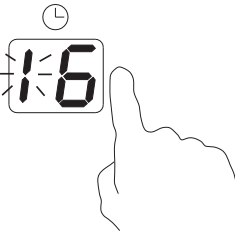

Ponownie naciśnij przycisk ustawienia czasu. Zacznie migać cyfra „1”.





<p>Za pomocą przycisku ustawienia mocy/czasu ustaw dziesiątki minut, na przykład „9”. Ustawiony czas to 96 minut.</p>	
<p>Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się „00” i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który będzie trwał trzydzieści sekund.</p>	

2. Opcja wyłącznika czasowego

Konfiguracja dla jednego pola	
<p>Naciśnij wskaźnik żądanego pola grzewczego i ustaw poziom mocy, na przykład „6”.</p>	
<p>Nacisnąć przycisk ustawienia czasu. Na wyświetlaczu pojawi się „10” i zacznie migać cyfra „0”.</p>	
<p>Za pomocą wskaźnika ustawienia mocy/czasu ustaw minuty, na przykład „6”.</p>	
<p>Ponownie naciśnij przycisk ustawienia czasu. Zacznie migać cyfra „1”.</p>	
<p>Ustaw dziesiątki minut, na przykład „9”, za pomocą wskaźnika ustawienia mocy/czasu. Ustawiony czas to 96 minut.</p>	



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 „00”, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a pole grzewcze wyłączy się automatycznie.	

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

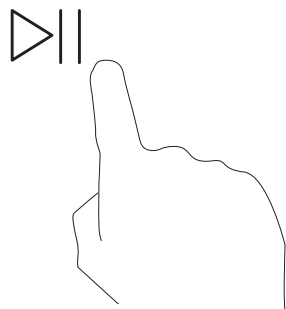
WAŻNE: Podświetlona kropka obok wskaźnika poziomu mocy pokazuje, że został włączony timer.



Konfiguracja dla wielu pól	
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.	
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.	
Czas pozostały dla każdego pola można sprawdzić, dotykając odpowiedniego wskaźnika pola grzewczego.	

Używanie funkcji pauzy

- Gdy pola grzewcze są włączone, naciśnij przycisk pauzy „▷|”, a na wszystkich wyświetlaczach pojawi się wskazanie „||” i nastąpi zatrzymanie grzania. W tej chwili można używać wyłącznie przycisków pauzy „▷|” i Wł./Wył. „ⓘ”.
- Ponownie naciśnij przycisk pauzy „▷|”, aby wznowić gotowanie, a na wyświetlaczu pojawi się aktualny stan.



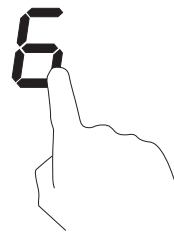
WAŻNE: Użycie funkcji pauzy spowoduje tymczasowe wstrzymanie wszystkich operacji gotowania, łącznie z opisaną wyżej funkcją wyłącznika czasowego.



WAŻNE: Maksymalny dopuszczalny czas pauzy wynosi dziesięć minut, a jeśli gotowanie nie zostanie wznowione w tym okresie, płyta wyłączy się automatycznie.

Korzystanie z funkcji zagotowania wody

Włączanie funkcji zagotowania wody

Naciśnij wskaźnik żadanego pola grzewczego.



Naciśnij przycisk zagotowania wody , wyświetlacz pola grzewczego pokaże „L2” lub „2L”. Użyj do zagotowania 2 litrów wody. Ponownie naciśnij przycisk zagotowania wody , wyświetlacz pola grzewczego pokaże „L3” lub „3L”. Użyj do zagotowania 3 litrów wody.

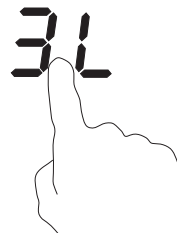
Po naciśnięciu przycisku zagotowania wody  po raz trzeci na wyświetlaczu pola grzewczego pojawi się „L5” lub „5L”. Użyj do zagotowania 5 litrów wody.

Po naciśnięciu przycisku zagotowania wody  po raz czwarty na wyświetlaczu pola grzewczego pojawi się „0” i funkcja zagotowania wody zostanie wyłączona.

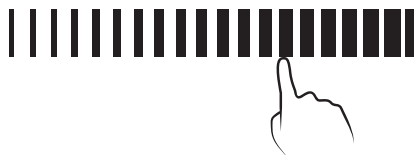
W chwili zagotowania wody rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a dotknięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie funkcji.

Wyłączanie funkcji zagotowania wody

Naciśnij wskaźnik żadanego pola grzewczego.



Ustaw nowy poziom mocy, przesuwając wskaźnik ustawienia mocy/czasu, lub naciśnij jeden raz przycisk funkcji zwiększonej mocy w celu wybrania tej funkcji.



WAŻNE: Aby zagotować 2 litry wody, wybierz „2 L” dla pola tylnego a „L 2” dla pola przedniego.

WAŻNE: Wybierz odpowiednio „L 3” / „3 L” lub „L 5” / „5 L” dla 3 lub 5 litrów wody.

WAŻNE: Płyta automatycznie steruje mocą wyjściową i wydłuża czas nagrzewania, aby chronić obwód przed przegrzaniem podczas pracy.

RO Înainte de a începe

- Când alimentarea este pornită la unitatea consumatoare, se va emite un semnal sonor, iar pe panoul de comandă vor fi afișate două zerouri. 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.
- Fâsâit/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.

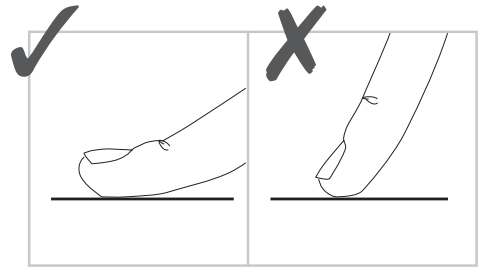
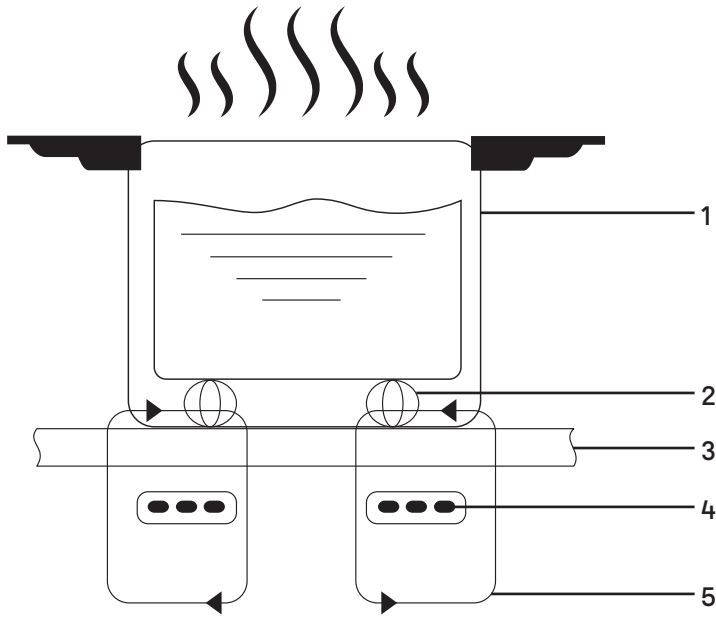
Vase

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

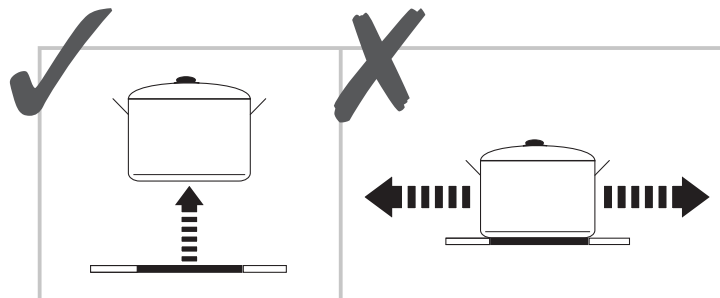
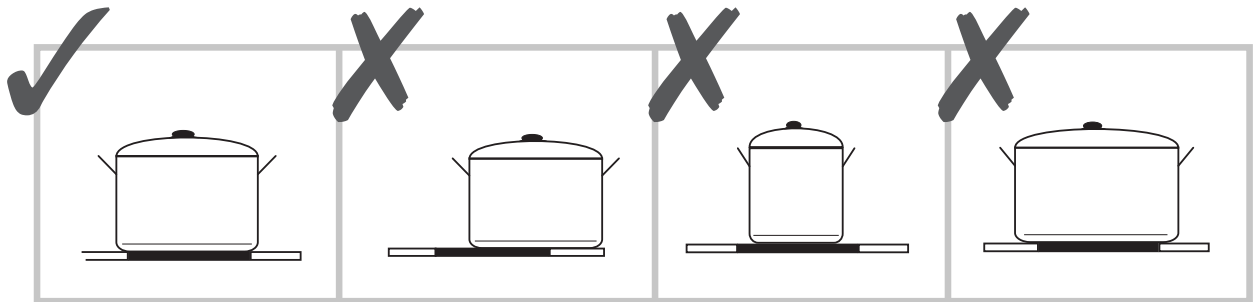
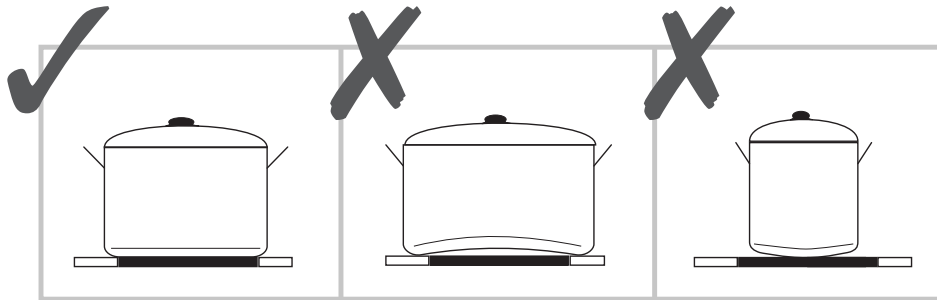
- Poți verifica dacă vasul este adecvat efectuând un test magnetic. Apropie un magnet de baza vasul. Dacă magnetul este atras, vasul este adecvat pentru gătitul prin inducție.
- Dacă nu ai magnet:
 1. Pune puțină apă în vasul de verificat.
 2. Așază vasul pe orice zonă și selectează un nivel de putere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

Nu folosi vase cu muchii 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.



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



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

Dimensiunea vasului

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

Zonă de gătit	Dimensiunile bazei vasului	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 sau 2	140	200
1 și 2 combinat	220	200 x 400

Funcție și setări

Protecție împotriva supraîncălzirii

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

Indicator 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 gătitul 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:

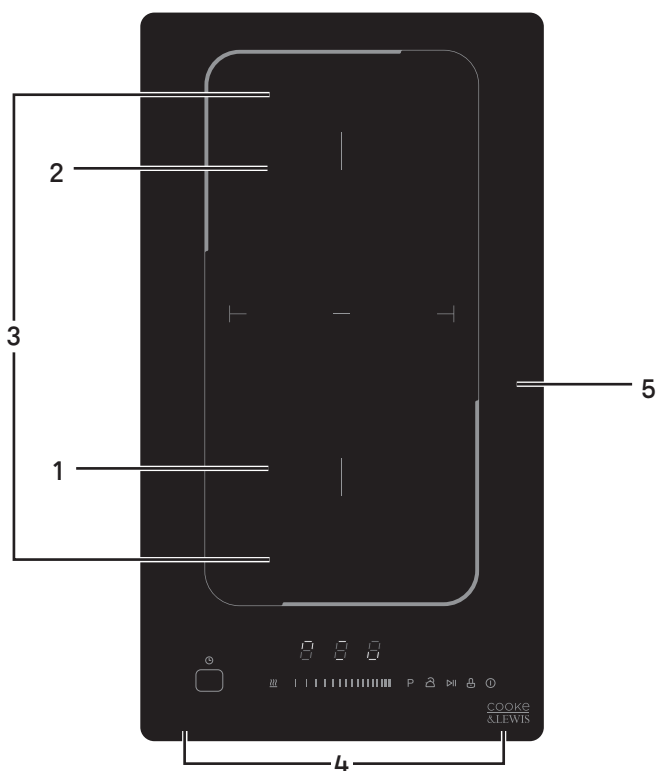
Nivel de putere	Timp maxim
Păstrare la cald	8 ore
1-3	8 ore
4-6	4 ore
7-9	2 ore

Când vasul este înlăturat, plita cu inducție va opri imediat încălzirea și se va opri automat după 2 minute.

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

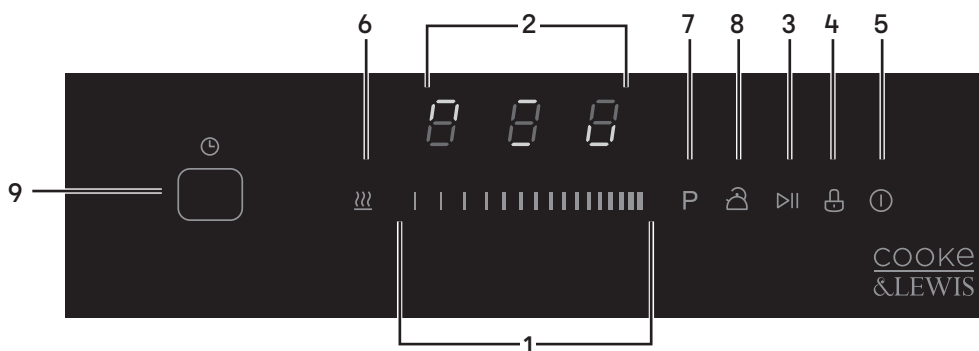
Prezentarea produsului

Vedere de sus



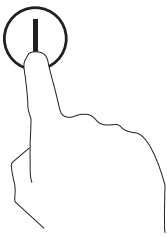
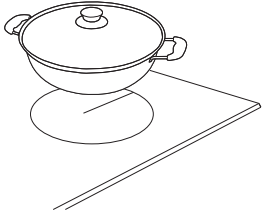

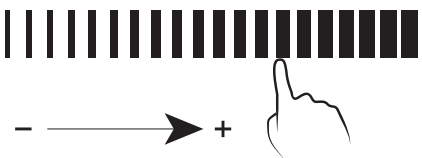
1	Zona 1 - Putere normală 1800 W / Putere amplificată 3300 W	2	Zona 2 - Putere normală 1800 W / Putere amplificată 3300 W
3	Zonă flexibilă - maximum 3000 W	4	Panou de comandă
5	Panou de sticlă		

Panou de comandă



1	Selectorul Putere / Temporizator	2	Selector zonă de gătit
3	Pauză	4	Blocare împotriva accesului copiilor
5	Pornire / Oprire	6	Păstrare la cald
7	Turbo	8	Fierbere
9	Temporizator		

Operare**Utilizarea plitei cu inducție****Pornire gătire**

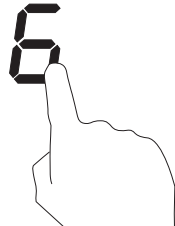
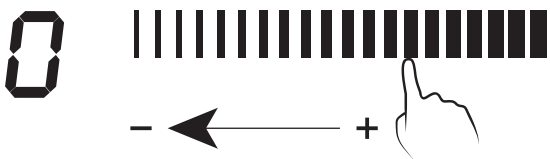
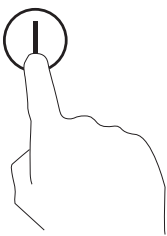

<p>Atinge butonul Pornire / Oprete, iar plita va emite un semnal sonor, temporizatorul va afișa „00” și selectorul zonei de gătit va afișa „0” sau „-” sau „+”. Plita este în așteptare și gata de utilizare.</p>	
<p>Așază un vas corespunzător pe zona de gătit pe care vrei să o folosești. Asigură-te că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt uscate și curate.</p>	
<p>Atinge selectorul zonei de gătit și pe afișaj se va aprinde intermitent un „0”.</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 pe afișaj se aprinde intermitent $\frac{>}{<}$ alternativ cu ultima setare de căldură, înseamnă că:

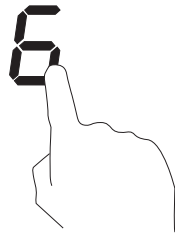
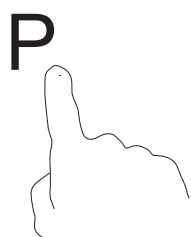
- nu ai așezat un vas pe zona de gătit corectă sau
- vasul pe care îl folosești nu este adecvat pentru gătit prin inducție sau
- vasul este prea mic sau nu este centrat corect pe zona de gătit.

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

Finalizare gătire

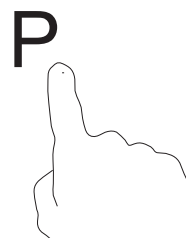
<p>Atinge selectorul zonei de gătit pe care vrei să-l comanzi.</p>	
<p>Atinge selectorul Putere / Temporizator și mută-l spre stânga până este afișat „0”.</p>	
<p>Apasă comanda Pornire / Oprește pentru a opri plita.</p>	
<p>ATENȚIE: După folosire, toate zonele de gătit vor afișa litera „H”, pentru a-ți reaminti că sticla este prea fierbinte pentru a o atinge. Deși gătitul 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

Activarea funcției Turbo	
<p>Atinge selectorul zonei de gătit pe care vrei să-l comanzi.</p>	
<p>Atinge comanda Turbo o dată, iar zona de gătit selectată va comuta la puterea maximă și indicatorul va afișa „P”.</p>	

Dezactivarea funcției Turbo

Atinge selectorul zonei de gătit pe care vrei să-l comanzi.



Atinge butonul Turbo o dată sau mută selectorul pentru Putere / Temporizator la noul nivel de putere.

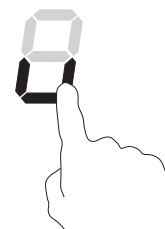
**Notă:**

- Această funcție este valabilă pentru toate zonele de gătit.
- Timpul funcției Turbo este limitat la cinci minute, pentru a economisi energie.
- Când este selectată funcția Turbo într-o zonă de gătit, cealaltă zonă va avea o putere selectabilă maximă de 2.
- Dacă nivelul inițial de putere selectat a fost „0”, zona de gătit va reveni la nivelul de putere „9” după zece minute, pentru a economisi energie.

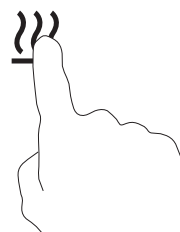
Utilizarea funcției de păstrare la cald

Activarea păstrării la cald

Atinge selectorul zonei de gătit pe care vrei să-l comanzi.

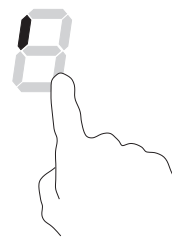


Atinge selectorul păstrare la cald și zona de gătit va afișa „B”.

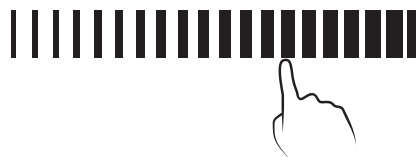


Dezactivarea păstrării la cald

Atinge selectorul zonei de gătit pe care vrei să-l comanzi.

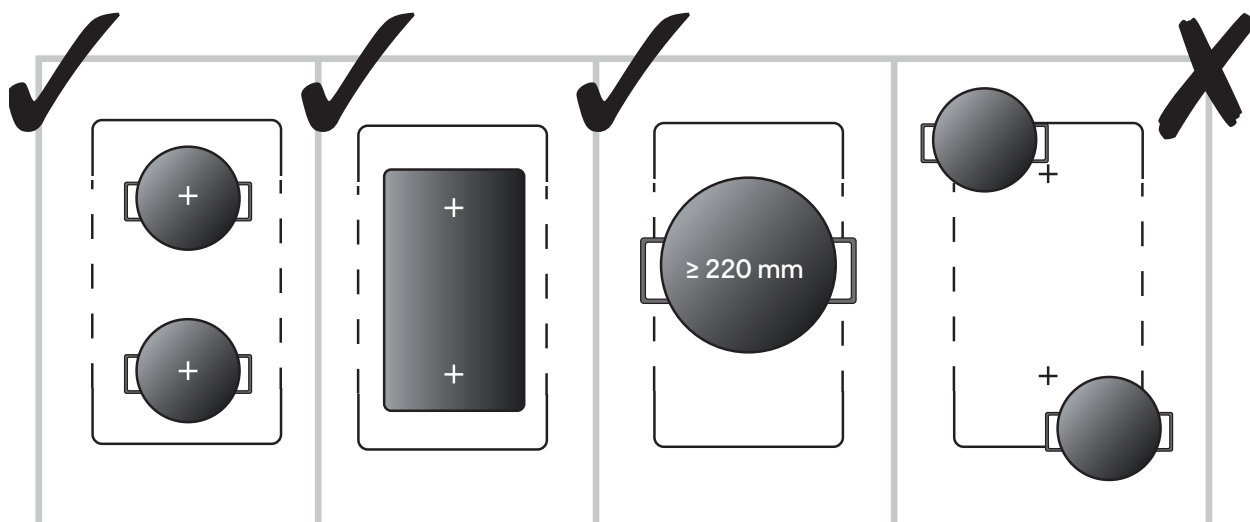


Atinge selectorul Putere / Temporizator și comută la noul nivel de putere sau glisează la „0” pentru oprire.



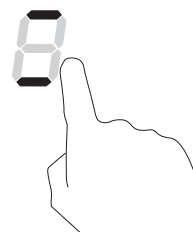
Utilizarea zonei flexibile ca o singură suprafață de gătit

- Plita poate fi configurată ca două zone separate de gătit sau ca o singură zonă, pentru vase dreptunghiulare mai mari, cum ar fi o tavă pentru pește.
- Dacă folosești un vas mai mic în zona flexibilă, plita va regla puterea de ieșire a inductoarelor în funcție de detectarea poziției vasului.
- Nu așeza vasul peste marginile zonei flexibile.



Activarea zonei flexibile

Apasă comanda selectorului zonei de gătit centrale marcată cu „_”.



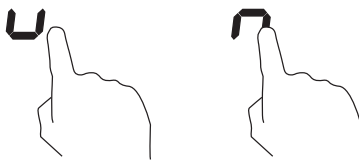
Controlul puterii este același ca pentru zonele de gătit singure, însă funcția Turbo nu este valabilă pentru această opțiune.

Dacă folosești un vas mai mic în zona flexibilă, plita va regla puterea de ieșire a inductoarelor în funcție de detectarea poziției vasului.

Poți folosi două vase în zona flexibilă, dar ele pot fi controlate numai cu o singură putere de ieșire.

Dezactivarea zonei flexibile

Pentru a reveni la două zone de gătit separate, alege selectorul zonei de gătit corespunzătoare, după cum este necesar.



Folosirea funcției Blocare împotriva accesului copiilor

Panoul de comandă poate fi blocat pentru a preveni utilizarea accidentală și, odată blocat, toate comenzile cu excepția celei de Pornire / Oprire sunt dezactivate.


Activarea funcției Blocare împotriva accesului copiilor

Atinge comanda de blocare împotriva accesului copiilor .

Temporizatorul va afișa „Lo”.

Dezactivarea funcției Blocare împotriva accesului copiilor

Ține apăsată comanda de blocare împotriva accesului copiilor  pentru câteva secunde, până la emiterea unui semnal sonor.

AVERTISMENT: După blocare, 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.

Utilizarea temporizatorului

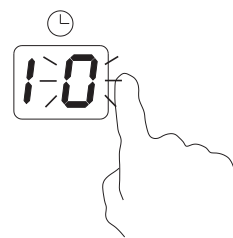
Temporizatorul poate fi folosit ca:

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

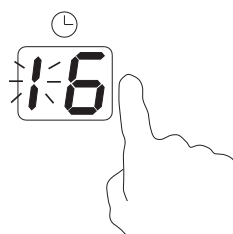
Asigură-te că plita este pornită; nu trebuie să alegi zona de gătit mai întâi.
Atinge comanda Temporizator, iar „10” va fi afișat și „0” se va aprinde intermitent.





Setează opțiunea unităților de minute atingând selectorul Putere / Temporizator, de exemplu „6”.

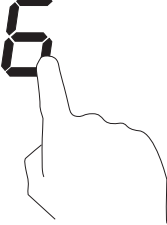
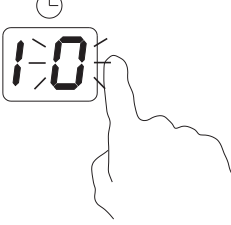

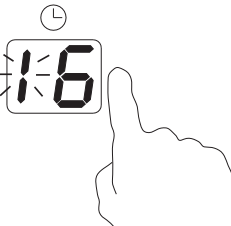





Atinge din nou comanda Temporizator și „1” se va aprinde intermitent.



<p>Setează opțiunea zecilor de minute atingând selectorul Putere / Temporizator, de exemplu „9”. Timpul setat acum este de 96 de minute.</p>	
<p>Când timpul setat s-a scurs, se va afișa „00” și se va emite un semnal sonor pentru 30 de secunde.</p>	

2. Folosirea ca temporizator de putere

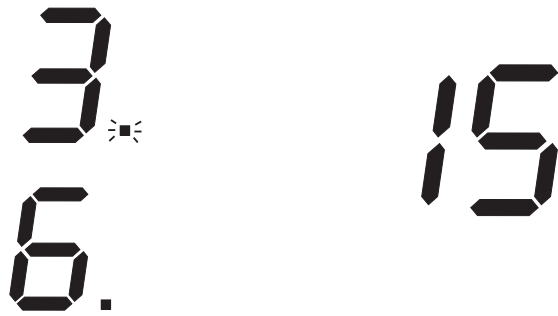

Setare pentru o zonă	
<p>Atinge selectorul zonei de gătit pe care vrei să o controlezi și setează nivelul de putere, de exemplu „6”.</p>	
<p>Atinge comanda Temporizator, iar „10” va fi afișat și „0” se va aprinde intermitent.</p>	
<p>Setează opțiunea unităților de minute atingând selectorul Putere / Temporizator, de exemplu „6”.</p>	
<p>Atinge din nou comanda Temporizator și „16” se va aprinde intermitent.</p>	
<p>Setează opțiunea zecilor de minute atingând selectorul Putere / Temporizator, de exemplu „9”. Timpul setat acum este de 96 de minute.</p>	

<p>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.</p>	
<p>După scurgerea timpului setat, se va afișa „00”, se va emite un semnal sonor, iar zona de gătit va fi oprită automat.</p>	

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

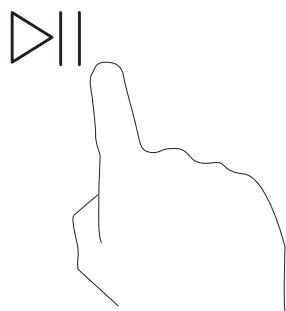
IMPORTANT: Punctul iluminat de lângă indicatorul nivelului de putere arată dacă a fost activat un temporizator.



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>	

Folosirea funcției Pauză

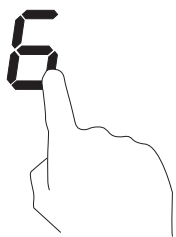




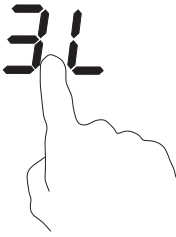
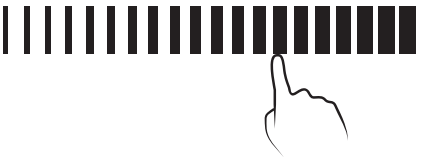
1. Când sunt pornite zonele de gătit, apasă comanda Pauză „▷|” și toate afișajele vor arăta „||” și vor opri încălzirea. Doar butonul pauză „▷|” și Pornire / Oprire „Ⓛ” pot fi folosite acum.
2. Atinge comanda Pauză „▷|” din nou pentru a reveni la gătit, iar afișajul va indica starea curentă.



IMPORTANT: Folosirea comenzii Pauză va opri temporar gătitul, inclusiv opțiunea de temporizator putere menționată mai sus.

IMPORTANT: Timpul maxim de pauză admis este de zece minute, iar dacă gătitul nu este reluat în intervalul acesta, plita se va opri automat.

Folosirea funcției de fierbere

Activarea funcției de fierbere	
Atinge selectorul zonei de gătit pe care vrei să-l comanzi.	
<p>Atinge comanda Fierbere , iar indicatorul zonei va afișa „L2” sau „2L”. Folosește pentru a fierbe 2 litri de apă.</p> <p>Atinge din nou comanda Fierbere , iar indicatorul zonei va afișa „L3” sau „3L”. Folosește pentru a fierbe 3 litri de apă.</p> <p>Atinge pentru a treia oară comanda Fierbere , iar indicatorul zonei va afișa „L5” sau „5L”. Folosește pentru a fierbe 5 litri de apă.</p> <p>Atinge comanda Fierbere  pentru a patra oară, iar indicatorul zonei va afișa „0” și funcția de fierbere va fi dezactivată. Un sunet va fi emis când apa fierbe – atinge orice buton pentru a dezactiva funcția.</p>	
Dezactivarea funcției de fierbere	
Atinge selectorul zonei de gătit pe care vrei să-l comanzi.	
Comută selectorul de Putere / Temporizator la noul nivel de putere, atinge comanda Turbo o dată pentru a selecta funcția Turbo.	

IMPORTANT: Pentru a fierbe 2 litri de apă, alege „2L” pentru zona din spate și „L2” pentru zona din față.

IMPORTANT: Alege „L3” / „3L” sau „L5” / „5L” pentru 3 sau 5 litri de apă.

IMPORTANT: Plita va controla automat puterea de ieșire și va prelungi timpul de încălzire pentru a proteja circuitul împotriva supraîncălzirii în timpul utilizării.

ES Antes de empezar

- Al activar la corriente en la unidad de consumo, el zumbador sonará una vez y aparecerán dos ceros en el panel de control. 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 a un recipiente de cocina adecuado en el que se vayan a cocinarse los alimentos. No hay radiación directa de calor desde el cristal, aunque la superficie se calienta debido al calentamiento por convección del propio recipiente de cocina; esto es absolutamente normal.

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.

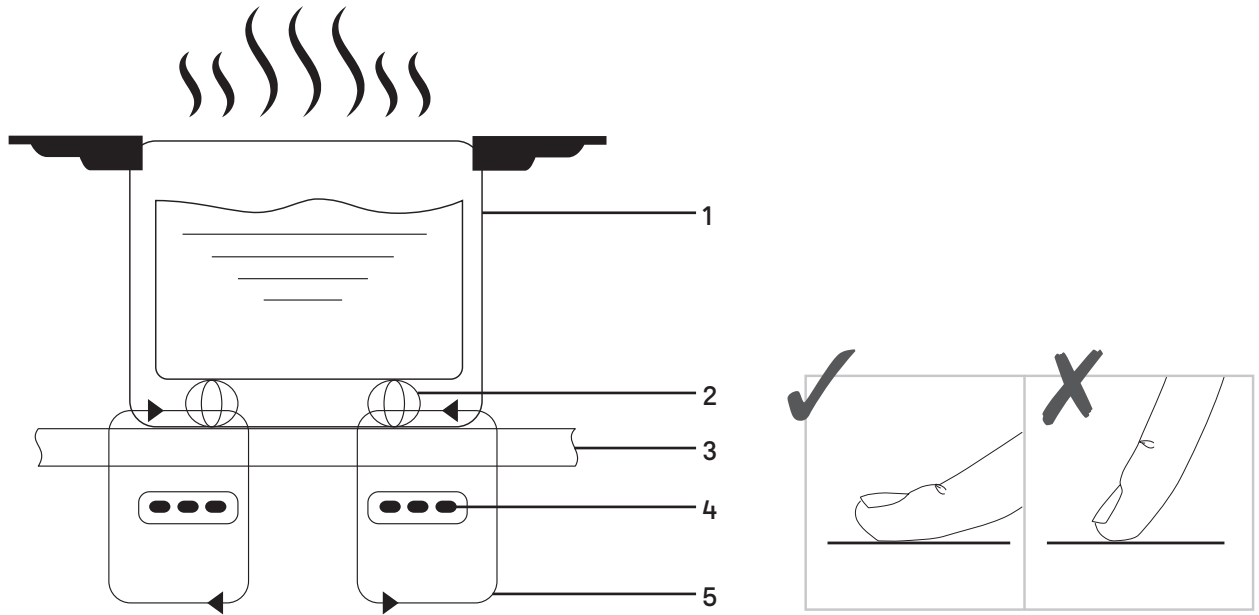
Utensilios de cocina

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.

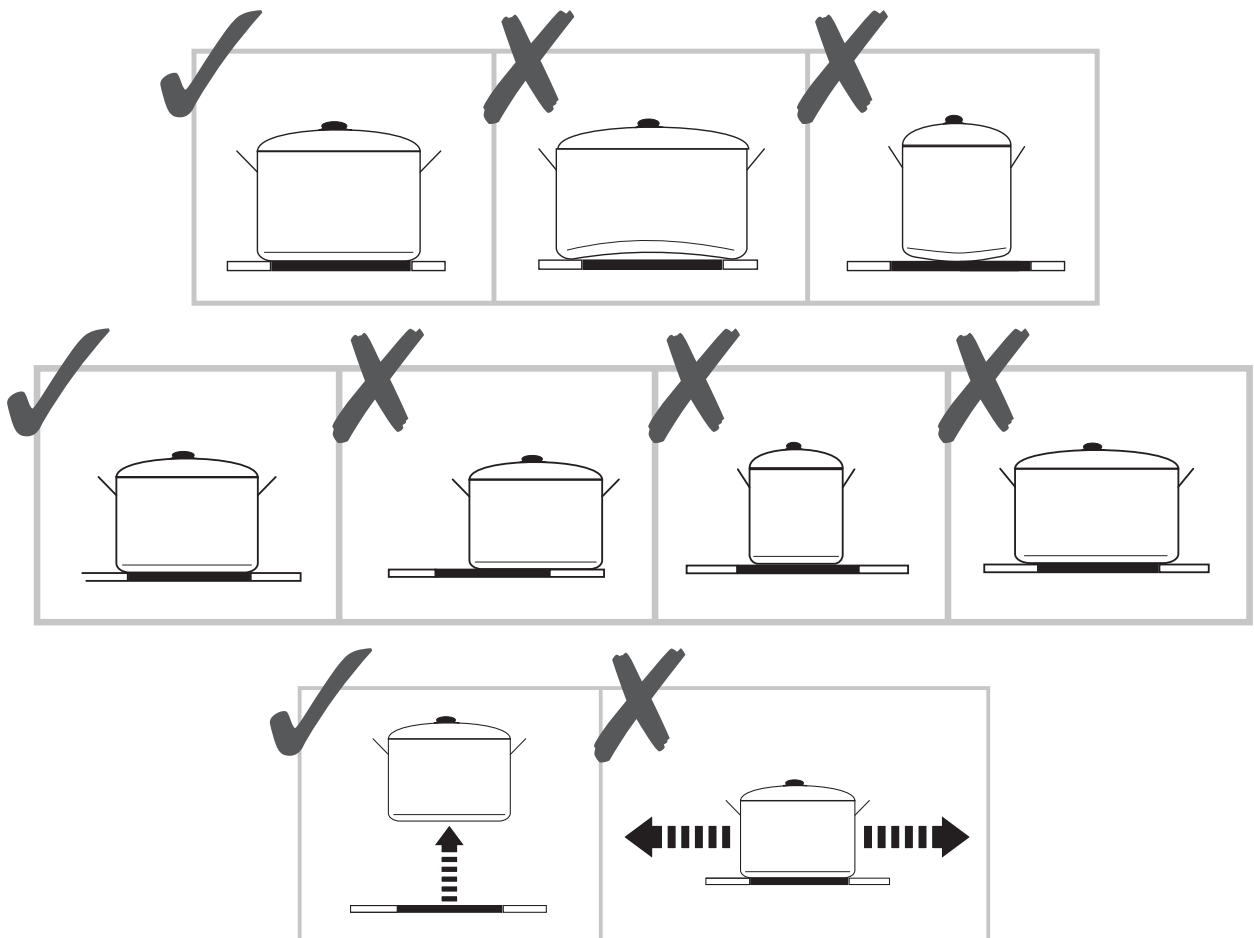
- Puede comprobar si su utensilio es adecuado realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del recipiente de cocina. Si este atrae el imán, es adecuado para inducción.
- Si no tiene ningún imán:
 1. Vierta un poco de agua en el recipiente de cocina que desea comprobar.
 2. Coloque el 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.



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



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.

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 2	140	200
1 y 2 combinadas	220	200 x 400

Funcionamiento y configuración

Protección contra el sobrecalentamiento

- Si el sensor incorporado 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 un cierto tiempo. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

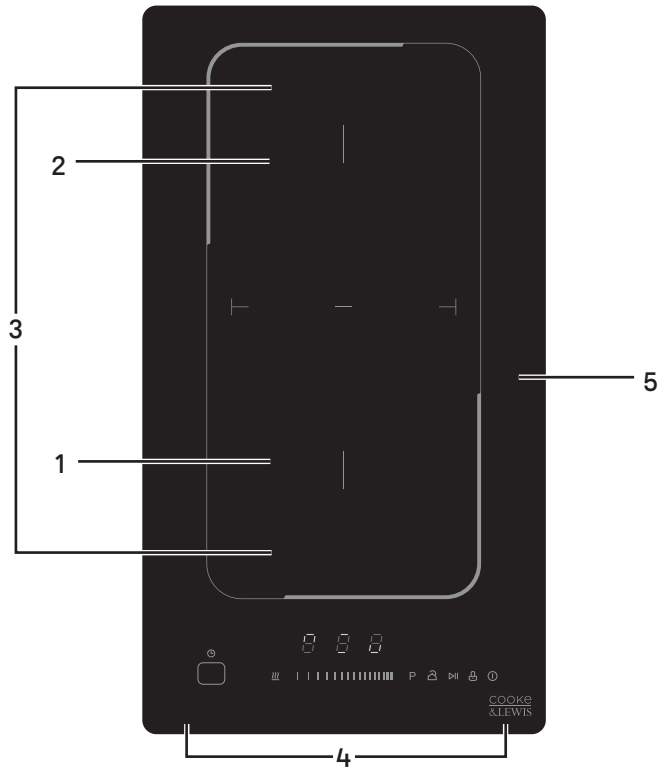
Nivel de potencia	Tiempo máximo
Mantenimiento de calor	8 horas
1-3	8 horas
4-6	4 horas
7-9	2 horas

Cuando se retira el recipiente de cocina, la placa de inducción deja de calentar de inmediato y se apaga automáticamente pasados 2 minutos.

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

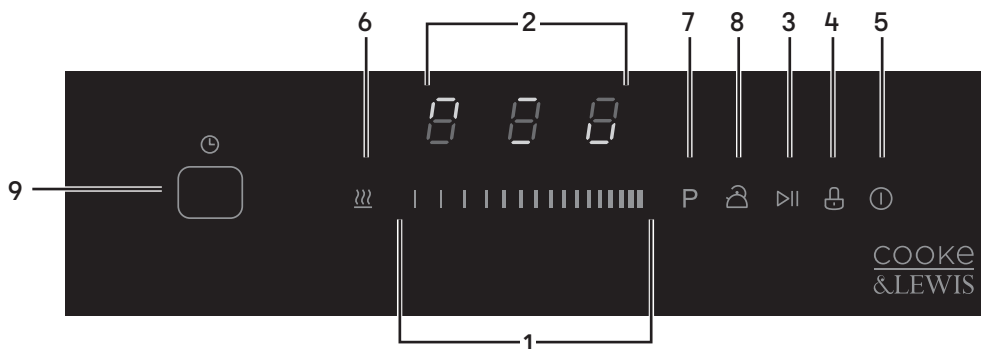
Introducción del producto

Vista superior



1	Zona 1: Potencia normal: 1800 W/ Potencia máxima: 3300 W	2	Zona 2: Potencia normal: 1800 W/ Potencia máxima: 3300 W
3	Zona combinada: 3000 W como máximo	4	Panel de control
5	Panel de cristal		

Panel de control

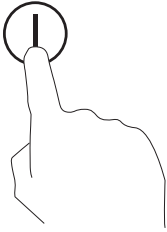
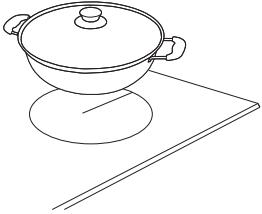

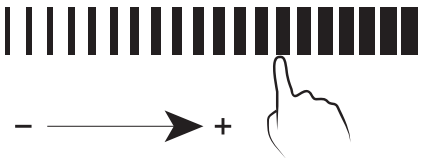


1	Selector de potencia/programador	2	Selector de zona de cocción
3	Pausa	4	Bloqueo infantil
5	Encendido/apagado	6	Mantenimiento de calor
7	Potencia máxima	8	Hervido
9	Programador		

Funcionamiento

Uso de la placa de inducción

Inicio de la cocción

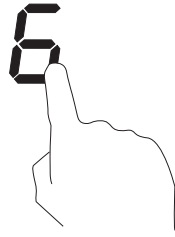

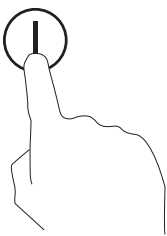

<p>Toque el botón de encendido/apagado y la placa emitirá un pitido. En el programador aparecerá "00" y en el selector de zona de cocción aparecerá "1", "2" o "3". La placa se encuentra en espera y está lista para usarse.</p>	
<p>Coloque un recipiente de cocina apto en la zona de cocción que quiera utilizar. 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 selector de zona de cocción y parpadeará un "0" en la pantalla.</p>	
<p>Ajuste la potencia con el mando 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 en la pantalla parpadea $\frac{U}{\sim}$ alternándose con la opción de nivel de potencia, es indicativo de lo siguiente:

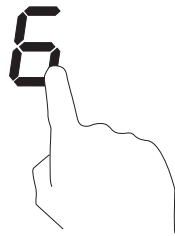
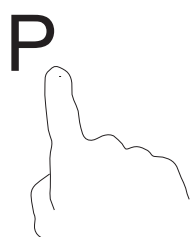
- no ha colocado el recipiente de cocina en la zona de cocción correcta; o
- el recipiente de cocina que esté utilizando no es apto para la cocción por inducción; o
- el recipiente de cocina es demasiado pequeño o no está colocado correctamente en la zona de cocción.

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.

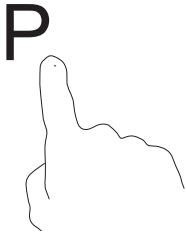

Finalización de la cocción

<p>Toque el selector de zona de cocción que quiera controlar.</p>	
<p>Toque el selector de potencia/programador y desplácese hacia la izquierda hasta que en la pantalla aparezca "0".</p>	
<p>Pulse el mando 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. 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

<p>Activación de la función de potencia máxima</p>	
<p>Toque el selector de zona de cocción que quiera controlar.</p>	
<p>Toque el mando de potencia máxima una vez. La zona de cocción seleccionada pasa a modo de potencia máxima y en el indicador aparece una "P".</p>	

Cancelación de la función de potencia máxima

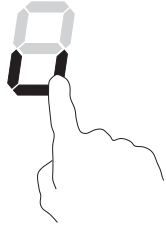
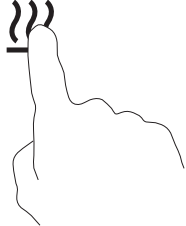
<p>Toque el selector de zona de cocción que quiera controlar.</p>	
<p>Toque el mando de potencia máxima una vez o seleccione el siguiente nivel de potencia con el selector de potencia/programador.</p>	

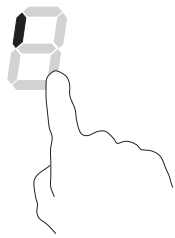
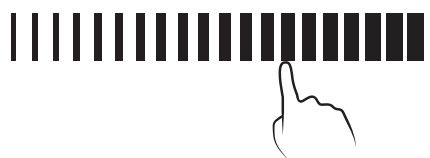
Nota:

- Esta función se activa en todas las zonas de cocción.
- El tiempo de potencia máxima está limitado a diez minutos para ahorrar energía.
- Si se selecciona la potencia máxima para una zona de cocción, para la otra podrá seleccionarse una potencia de 2 como máximo.
- Si el nivel de potencia original seleccionado era de "0", la zona de cocción vuelve al nivel de potencia "9" transcurridos diez minutos con el fin de ahorrar energía.

Uso de la función de mantenimiento de calor

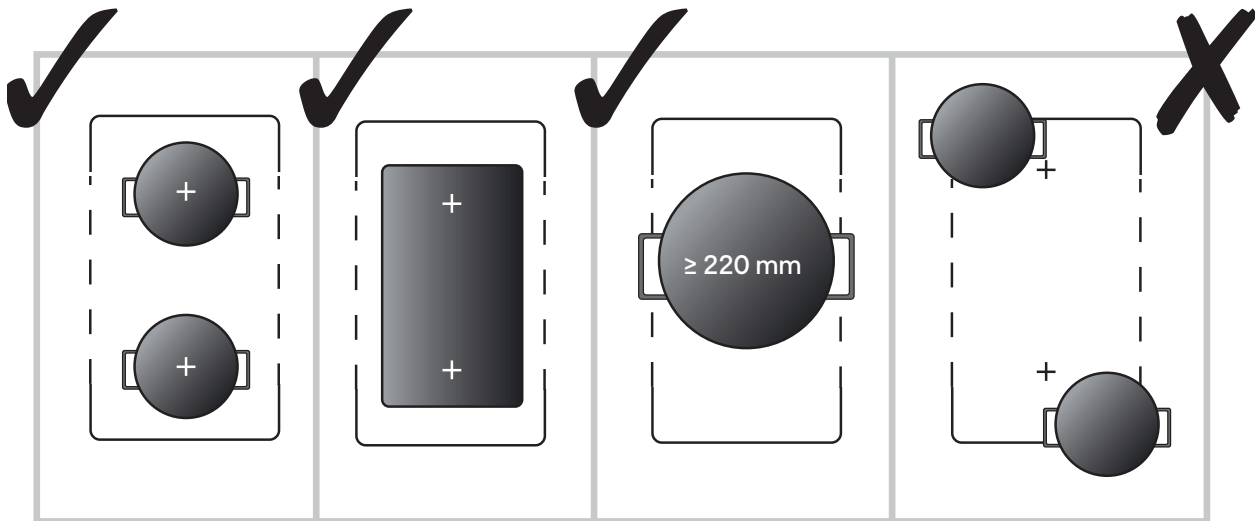
Activación de la función de mantenimiento de calor

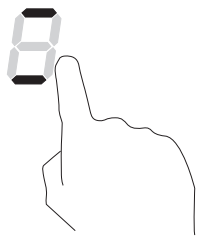
<p>Toque el selector de zona de cocción que quiera controlar.</p>	
<p>Toque el selector de mantenimiento de calor. En la zona de cocción aparecerá "H".</p>	

Cancelación de la función de mantenimiento de calor	
Toque el selector de zona de cocción que quiera controlar.	
Toque el selector de potencia/programador y pase al siguiente nivel de potencia, o bien deslice hasta el "0" para desactivarlo.	

Uso de la zona combinada como una única zona de cocción

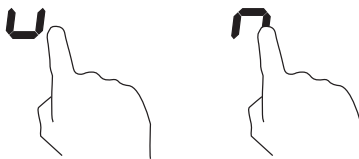
- La placa puede configurarse como dos zonas de cocción independientes, o bien como una sola para recipientes de cocina rectangulares de mayor tamaño, por ejemplo, para una olla para pescado.
- Si se utiliza un recipiente de cocina más pequeño en la zona combinada, la placa ajusta la salida de potencia de los inductores en función de la detección de la ubicación del recipiente de cocina.
- No coloque el recipiente de cocina sobre los bordes de la zona combinada.



Activación de la zona combinada	
Pulse el selector de zona de cocción central designado con "0".	
<p>El control de potencia es el mismo que el de las zonas de cocción individuales. No obstante, con esta opción no está disponible la función de potencia máxima.</p> <p>Si se utiliza un recipiente de cocina más pequeño en la zona combinada, la placa ajusta la salida de potencia de los inductores en función de la detección de la ubicación del recipiente de cocina.</p> <p>Puede utilizar dos sartenes en la zona combinada, pero solo es posible controlarlas con una única salida de potencia.</p>	

Cancelación de la zona combinada

Para volver al modo de dos zonas de cocción separadas, pulse el selector de zona de cocción que corresponda.



Uso del bloqueo infantil

Es posible bloquear el panel de control para evitar activaciones imprevistas. Una vez bloqueado, todos los mandos quedan deshabilitados, a excepción del de encendido/apagado.


Activación del bloqueo infantil

Toque el mando de bloqueo infantil .

En el programador aparecerá "Lo".

Cancelación del bloqueo infantil

Mantenga pulsado el mando de bloqueo infantil  durante unos segundos hasta oír un pitido.

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

Uso del programador

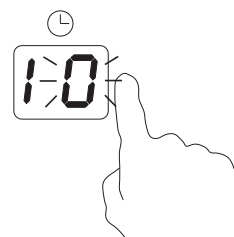
El programador puede utilizarse de las siguientes maneras:

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

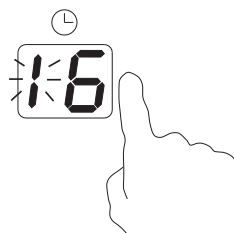
Verifique que la placa esté encendida. No es necesario haber seleccionado antes ninguna zona de cocción.
Toque el mando del programador. Aparecerá un "10" en la pantalla y el "0" parpadeará.





Seleccione la opción de un minuto tocando el selector de potencia/programador, por ejemplo, el "6".

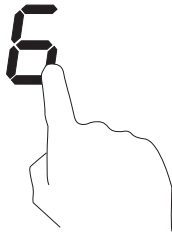
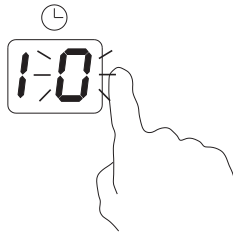






Vuelva a tocar el mando del programador y parpadeará el "1".



<p>Seleccione la opción de diez minutos tocando el selector de potencia/programador, por ejemplo, el "9". El tiempo seleccionado es de 96 minutos.</p>	
<p>Una vez concluido el tiempo seleccionado, en la pantalla aparecerá "00" y sonará el zumbador durante 30 segundos.</p>	

2. Uso a modo de programador de encendido

<p align="center">Configuración para una zona</p>	
<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 mando 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 "6".</p>	
<p>Vuelva a tocar el mando del programador y parpadeará el "1".</p>	
<p>Seleccione la opción de 10 minutos tocando el selector de potencia/programador, por ejemplo, el "9". El tiempo seleccionado es de 96 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>	

Una vez concluido el tiempo seleccionado, en la pantalla aparecerá "00", sonará el zumbador y se desactivará la zona de cocción automáticamente.



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.



Configuración para varias zonas

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).



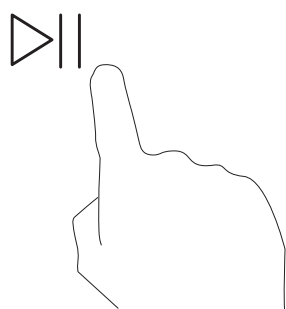
Una vez transcurridos los 15 minutos y habiendo desactivado la zona correspondiente, en la pantalla se mostrará el valor de tiempo pertinente a la siguiente zona, en este caso 30 minutos.



Puede comprobar el tiempo restante de cada zona pulsando el selector de zona de cocción correspondiente.

Uso de la función de pausa

1. Con las zonas de cocción están encendidas, toque el mando de pausa "▷||". En todas las pantallas aparecerá "||" y se detendrá la cocción. En este momento, solo es posible utilizar los mandos de pausa "▷||" y encendido/apagado "ⓘ".
2. Vuelva a tocar el mando de pausa "▷||" para volver a activar la cocción desde el principio. En las pantallas aparecerá el estado activo en el momento correspondiente.



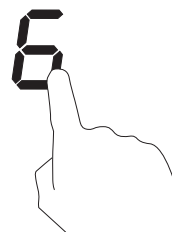
IMPORTANTE: Si se utiliza el mando de pausa, se detiene temporalmente cualquier cocción, incluida la opción de programador de encendido indicada anteriormente.


IMPORTANTE: El tiempo máximo permitido para las pausas es de diez minutos y, de no reanudarse la cocción en este tiempo, la placa se apagará automáticamente.

Uso de la función de hervido


Activación de la función de hervido


Toque el selector de zona de cocción que quiera controlar.



Toque el mando de hervido  y en el indicador de zona aparecerá “L2” o “2L”. Utilice esta opción para hervir 2 litros de agua.

Vuelva a tocar el mando de hervido  y en el indicador de zona aparecerá “L3” o “3L”. Utilice esta opción para hervir 3 litros de agua.

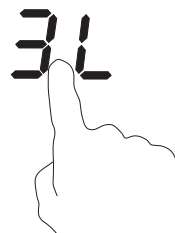
Toque el mando de hervido  por tercera vez y en el indicador de zona aparecerá “L5” o “5L”. Utilice esta opción para hervir 5 litros de agua.

Toque el mando de hervido  por cuarta vez. En el indicador de zona aparecerá “0” y se desactivará la función de hervido.

Sonará el zumbador cuando el agua rompa a hervir y cuando toque cualquier tecla para calcular la función.

Cancelación de la función de hervido

Toque el selector de zona de cocción que quiera controlar.



Mueva el selector de potencia/programador al nuevo nivel de potencia o toque el mando de potencia máxima una vez para seleccionar la función de potencia máxima.



IMPORTANTE: Para hervir 2 litros de agua, seleccione “2 L” para la zona trasera o “L 2” para la zona delantera.

IMPORTANTE: Seleccione “L 3” o “3 L”, o bien “L 5” o “5 L” para 3 o 5 litros de agua, respectivamente.

IMPORTANTE: La placa controla automáticamente la salida de potencia y prolonga el tiempo de cocción para proteger el circuito de sobrecalentamientos durante su uso.

PT Antes de começar

- Quando a alimentação é ligada no contador elétrico, o alarme sonoro emite som uma vez e são apresentados dois zeros no painel de controlo. 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 painelas 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 painelas 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 painelas 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

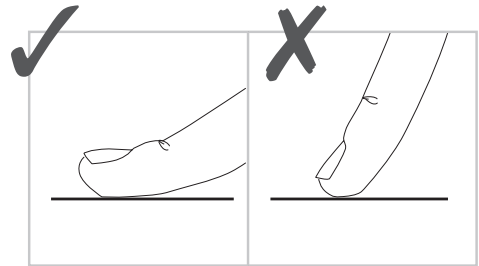
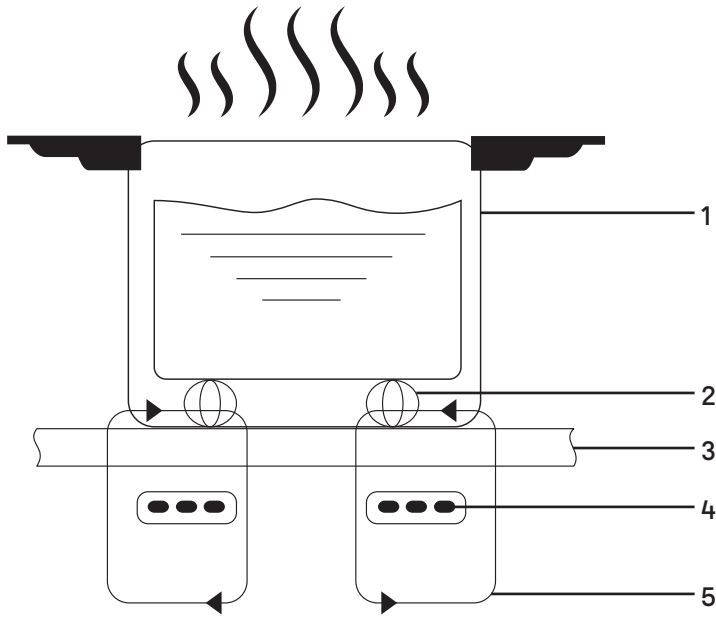
Utilize apenas panelas com uma base adequada para a cozinha de indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior do recipiente.

- Pode verificar se as suas panelas são adequadas realizando o teste do 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:

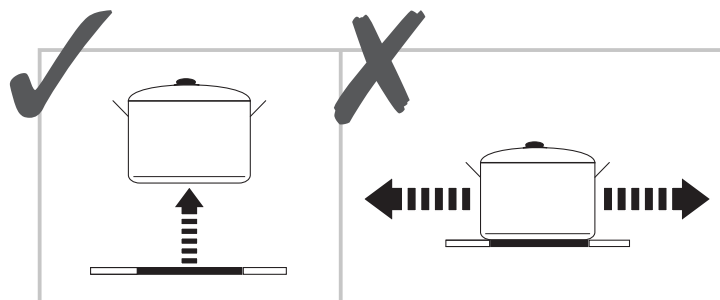
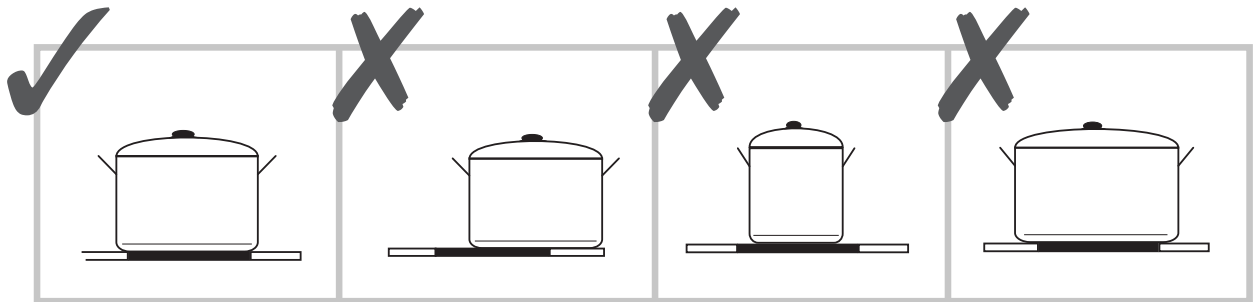
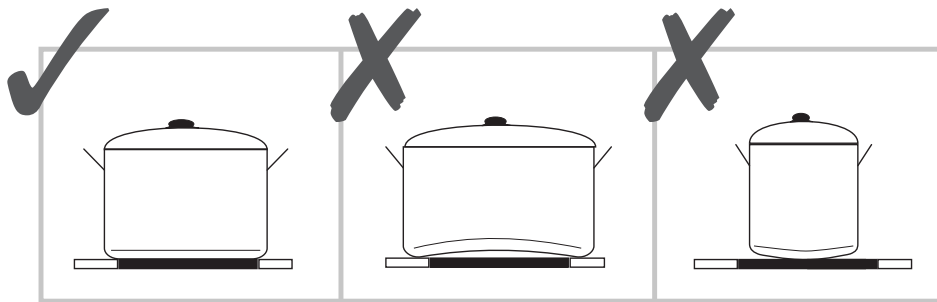
1. Coloque água no recipiente que pretende verificar.
2. Coloque a panela em qualquer zona e selecione um nível de potência nessa zona. Se “U” piscar no visor da zona correspondente, a panela não é adequada para este aparelho.

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

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



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



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.

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 (mm)	Máximo (mm)
1 ou 2	140	200
1 e 2 combinadas	220	200 x 400

Função e configurações

Proteção contra sobreaquecimento

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

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.

Desligamento automático

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

Os tempos de encerramento padrão são apresentados na tabela abaixo:

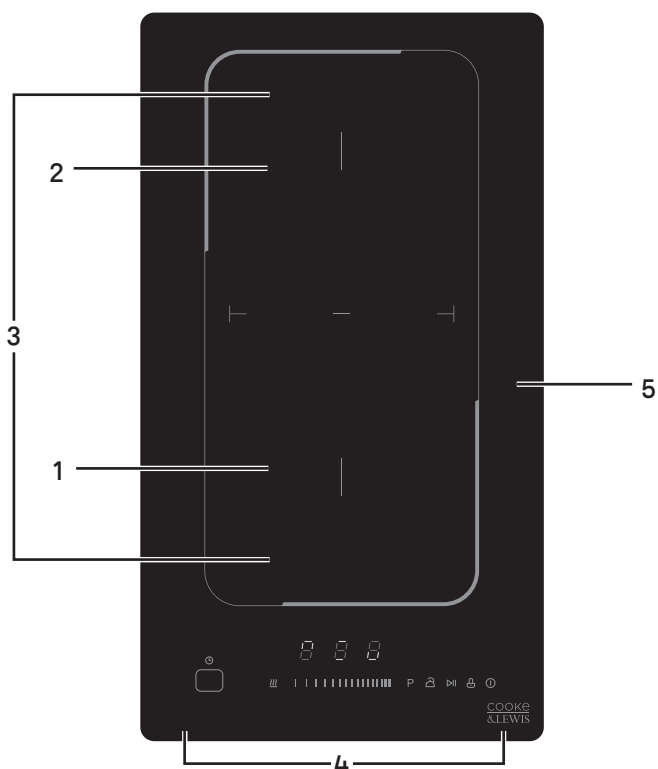
Nível de potência	Tempo máximo
Manter quente	8 horas
1-3	8 horas
4-6	4 horas
7-9	2 horas

Quando a panela é retirada, a placa de indução para de aquecer de imediato e desliga-se automaticamente após 2 minutos.

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

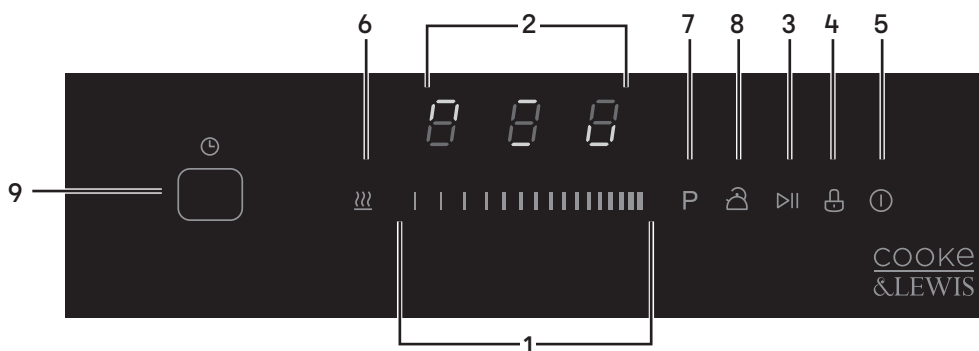
Introdução ao produto

Vista superior



1	Zona 1 – Saída normal de 1800 W/ Potência de saída aumentada de 3300 W	2	Zona 2 – Saída normal de 1800 W/ Potência de saída aumentada de 3300 W
3	Zona combinada – máximo de 3000 W	4	Painel de controlo
5	Painel de vidro		

Painel de controlo

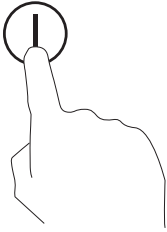
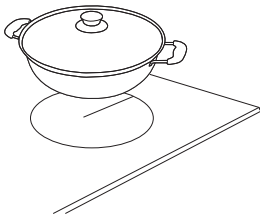

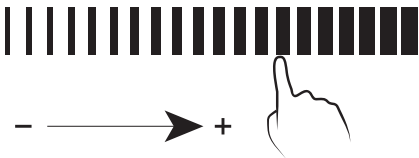


1	Seletor de potência/programador	2	Seletor de zona de cozedura
3	Pausa	4	Bloqueio para crianças
5	Ligar/desligar	6	Manter quente
7	Aumento de potência	8	Ebulição
9	Programador		

Funcionamento

Utilizar a placa de indução

Começar a cozinhar

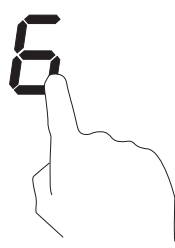
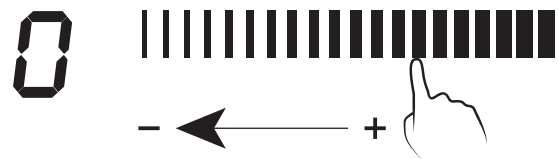
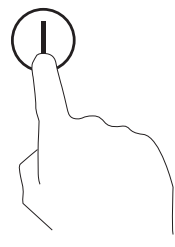

<p>Toque no botão ligar/desligar e a placa emitirá um sinal sonoro uma vez; o programador apresentará "00" e o seletor de zona de cozedura apresentará "n", "2" ou "u". A placa está em modo de espera e pronta a utilizar.</p>	
<p>Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar. Certifique-se de que a base da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpas e secas.</p>	
<p>Toque no seletor de zona de cozedura e um "0" piscará no visor.</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 apresentar $\frac{>}{<}$ a piscar alternadamente com o nível de potência, significa que:

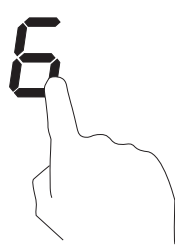
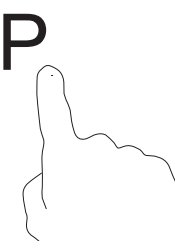
- não colocou uma panela sobre a zona de cozedura correta, ou
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozedura por indução, ou
- a panela é muito pequena ou não está corretamente centrada na zona.

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.

Terminar de cozinhar

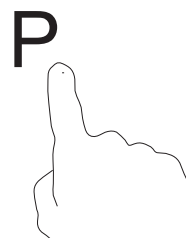
<p>Toque no seletor de zona de cozedura que pretende controlar.</p>	
<p>Toque no seletor de potência/programador e mova-o para a esquerda até que o mostrador apresente "0".</p>	
<p>Prima o controlo de ligar/desligar para desligar a placa.</p>	
<p>ATENÇÃO: Após a utilização, cada zona de cozedura apresentará "H" como lembrete de que o vidro está demasiado quente para tocar. 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.</p>	

Utilizar a função de aumento de potência

<p>Ativar o aumento de potência</p>	
<p>Toque no seletor de zona de cozedura que pretende controlar.</p>	
<p>Toque uma vez no controlo de aumento de potência para que a zona de cozedura seleccionada mude para potência máxima e o indicador apresente "P".</p>	

Cancelar o aumento de potência

Toque no seletor de zona de cozedura que pretende controlar.



Toque uma vez no controlo de aumento de potência ou desloque o seletor de potência/programador para o novo nível de potência.



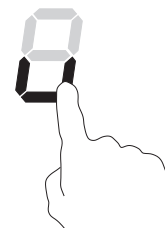
Nota:

- Esta função funciona em todas as zonas de cozedura.
- O tempo de aumento de potência está limitado a dez minutos para conservar energia.
- Quando o aumento de potência é selecionado numa zona de cozedura, a outra zona terá uma potência máxima selecionável de 2.
- Se o nível de potência original selecionado for "0", a zona de cozedura voltará ao nível de potência "9" após dez minutos para conservar energia.

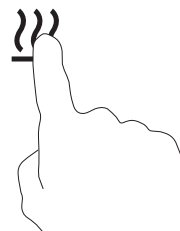
Utilizar a função de manter quente

Ativar a função de manter quente

Toque no seletor de zona de cozedura que pretende controlar.

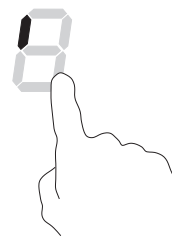


Toque no seletor para manter quente e a zona de cozedura apresentará "8".

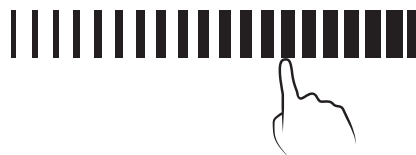


Cancelar a função de manter quente

Toque no seletor de zona de cozedura que pretende controlar.

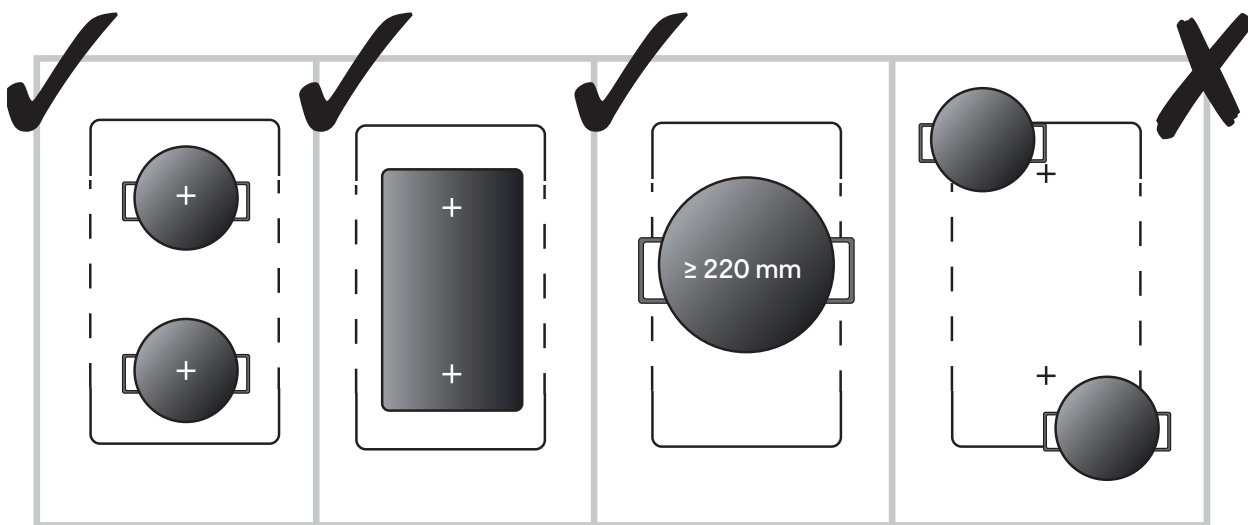


Toque no seletor de potência/programador e mude para o novo nível de potência ou deslize para "0" para desligar.



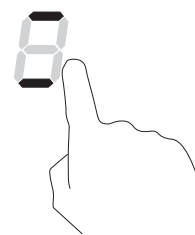
Utilizar a zona combinada como área para cozinhar

- A placa pode ser configurada como duas zonas de cozedura separadas ou como uma para painéis retangulares maiores, como uma panela para cozedura de peixe.
- Se utilizar uma panela mais pequena na zona combinada, a placa ajusta a potência de saída dos indutores com base na deteção da localização da panela.
- Não coloque a panela sobre as extremidades da zona combinada.



Ativar a zona combinada

Prima o controlo seletor da zona de cozedura central assinalado com "0".



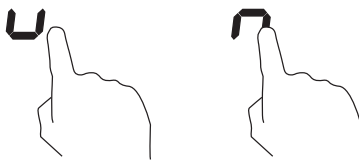
O controlo de potência é o mesmo que para as zonas de cozedura individuais. No entanto, a função de aumento de potência não está disponível nesta opção.

Se utilizar uma panela mais pequena na zona combinada, a placa ajusta a potência de saída dos indutores com base na deteção da localização da panela.

Pode utilizar duas panelas na zona combinada, mas estas só podem ser controladas com uma saída de potência.

Cancelar a zona combinada

Para regressar a duas zonas de cozedura individuais, selecione o seletor de zona de cozedura adequado, conforme necessário.



Utilizar o bloqueio para crianças

O painel de controlo pode ser bloqueado para evitar o uso acidental e, uma vez bloqueado, todos os controlos, exceto ligar/desligar, são desativados.


Ativar o bloqueio para crianças

Toque no controlo do bloqueio para crianças .

O programador apresentará "Lo".

Cancelar o bloqueio para crianças

Mantenha premido o controlo do bloqueio para crianças  durante alguns segundos até ouvir um sinal sonoro.

ATENÇÃO: Quando bloqueado, 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.

Utilizar o programador

O programador pode ser utilizado como:

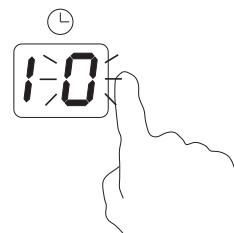
1. Um programador de contagem decrescente em que não são controladas zonas de cozedura.
2. Um programador de potência que desliga a zona de cozedura no final do período definido.

O período de tempo máximo selecionável é de 99 minutos.

1. Utilizar como programador de contagem decrescente

Certifique-se de que a placa está ligada; não é necessário selecionar primeiro uma zona de cozedura.

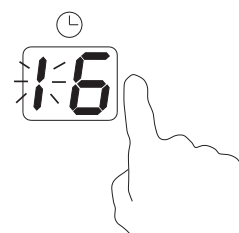
Toque no controlo do programador, o número "10" é apresentado e o "0" pisca.





Defina a opção de um minuto tocando no seletor de potência/programador, por exemplo "6".

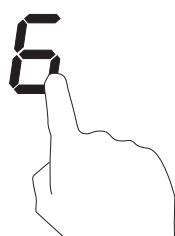
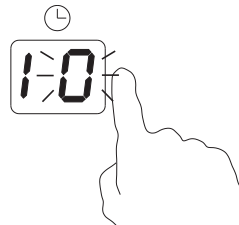







Volte a tocar no controlo do programador e o número "1" pisca.



<p>Defina a opção de dez minutos tocando no seletor de potência/programador, por exemplo “9”. O tempo agora definido é de 96 minutos.</p>	
<p>Quando o tempo definido terminar, o visor apresenta “00” e o alarme sonoro é emitido durante trinta segundos.</p>	

2. Utilizar como programador de potência

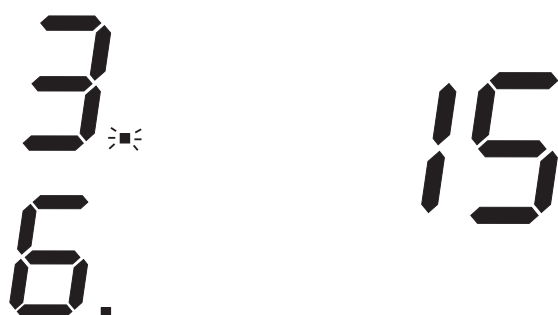

Configurar para uma zona	
<p>Toque no seletor da zona de cozedura que pretende controlar e defina o nível de potência, por exemplo “6”.</p>	
<p>Toque no controlo do programador, o número “10” é apresentado e o “0” pisca.</p>	
<p>Defina a opção de um minuto tocando no seletor de potência/programador, por exemplo “6”.</p>	
<p>Volte a tocar no controlo do programador e o número “1” pisca.</p>	
<p>Defina a opção de dez minutos tocando no seletor de potência/programador, por exemplo “9”. O tempo agora definido é de 96 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 "00", o sinal sonoro é emitido e a zona de cozedura é desligada automaticamente.</p>	

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

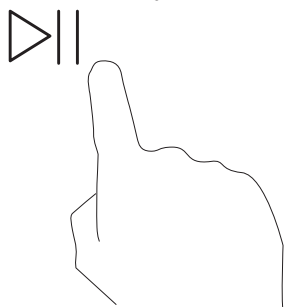
IMPORTANTE: O ponto iluminado junto ao indicador do nível de potência indica se foi ativado um programador.



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>	

Utilizar a função de pausa

1. Quando as zonas de cozedura estiverem ligadas, toque no controlo de pausa “▷||” e todos os visores irão apresentar “||” e parar de aquecer. Neste momento, apenas é possível utilizar a pausa “▷||” e ligar/desligar “①”.
2. Toque novamente no controlo de pausa “▷||” para recomençar a cozedura e os visores apresentarão o estado atual.



IMPORTANTE: A utilização do controlo de pausa irá parar temporariamente todos os cozinhados, incluindo a opção de programador de potência acima.

IMPORTANTE: O tempo máximo de pausa permitido é de dez minutos e, se a cozedura não for reiniciada dentro deste período, a placa desliga-se automaticamente.

Utilizar a função de ebulição

Ativar a função de ebulição	
Toque no seletor de zona de cozedura que pretende controlar.	
<p>Toque no controlo de ebulição e o indicador de zona apresenta “L2” ou “2L”. Utilize para ferver 2 litros de água.</p> <p>Toque novamente no controlo de ebulição e o indicador de zona apresenta “L3” ou “3L”. Utilize para ferver 3 litros de água.</p> <p>Toque no controlo de ebulição uma terceira vez e o indicador de zona apresenta “L5” ou “5L”. Utilize para ferver 5 litros de água.</p> <p>Toque no controlo de ebulição pela quarta vez e o indicador de zona apresenta “0” e a função de ebulição é cancelada. O sinal sonoro é emitido quando a água ferve. Toque em qualquer tecla para cancelar a função.</p>	
Cancelar a função de ebulição	
Toque no seletor de zona de cozedura que pretende controlar.	
Desloque o seletor de potência/programador para o novo nível de potência ou toque uma vez no controlo de aumento de potência para selecionar a função de aumento de potência.	

IMPORTANTE: Para ferver 2 litros de água, selecione “2 L” para a zona traseira e “L 2” para a zona dianteira.

IMPORTANTE: Selecione “L 3”/“3 L” ou “L 5”/“5 L” para 3 ou 5 litros de água, respetivamente.

IMPORTANTE: A placa controla automaticamente a potência de saída e prolonga o tempo de aquecimento para proteger o circuito contra sobreaquecimento durante a utilização.



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.

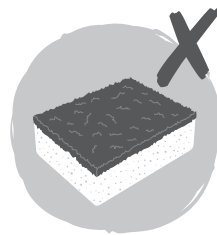
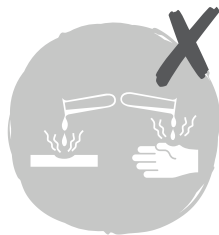


Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.

- 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



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 une casserole vide sur la plaque de cuisson car le capteur de surchauffe pourrait éteindre l'appareil automatiquement.



Lorsqu'une zone de cuisson est allumée pendant longtemps, la surface reste chaude et 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.

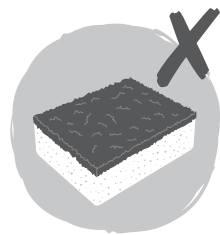
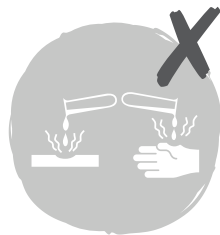


Ne pas mettre de détergents ou de produits inflammables sous la plaque de cuisson.

- 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 de nettoyage
Plastique fondu	Utiliser un racloir spécial induction pour retirer les résidus.	Nettoyant spécial induction

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



Ne jamais utiliser :

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



PL Informacje ogólne

OSTRZEŻENIE: Podczas wykonywania prac konserwacyjnych należy zawsze wyłączać zasilanie elektryczne. W przypadku usterki 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.

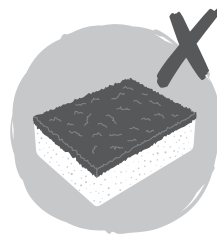
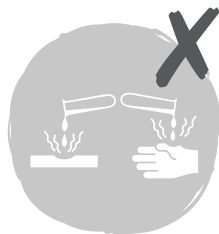


Pod płytą nie umieszczać detergentów ani materiałów łatwopalnych.

- Po użyciu należy wyczyścić urządzenie, ale najpierw należy pozostawić je do wystygnięcia!
- Powierzchnię płyty indukcyjnej należy czyścić w następujący sposób:

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, takich jak środki do czyszczenia piekarników czy usuwania plam;
- Gąbek ściernych;
- Urządzeń czyszczących pod ciśnieniem albo z użyciem pary wodnej.



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.

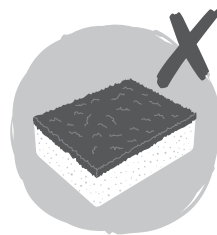
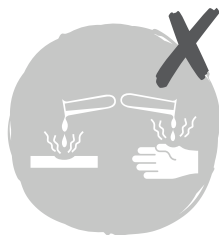


Nu ține detergenți sau materiale inflamabile sub plită.

- 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 uscă cu o cârpă moale.	Soluție specială de curățat suprafețe cu inducție
Pete ușoare	Curăță cu o cârpă umedă stoarsă bine și uscă 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 sau cu aburi



ES General

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



Los cables de alimentación dañados debe sustituirlos un una persona competente o electricista con las debidas cualificaciones.



Solo para uso doméstico.



Nunca coloque un recipiente de cocina vacío en la placa, ya que esto hará que el sensor de sobrecalentamiento apague la placa automáticamente.



Cuando una zona de cocción haya permanecido encendida durante un periodo prolongado, la superficie seguirá estando caliente y se mostrará "H" en la pantalla.



Si la superficie de la placa se agrieta, no utilice el aparato; apáguelo 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 recipientes de cocina contra la placa. La superficie inducción es resistente, pero no irrompible.

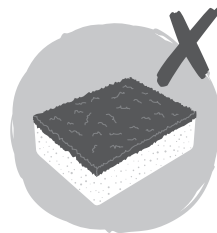
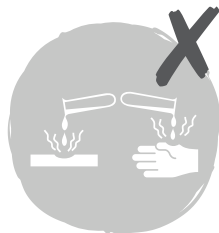


No coloque detergentes ni materiales inflamables debajo de la placa.

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

Tipo de 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.	Esponja 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
- Productos abrasivos
- Productos de limpieza fuertes tales como pulverizadores limpiahornos o quitamanchas
- Estropajos abrasivos
- Limpiadores a alta presión o limpiadores de chorro de vapor



PT Geral

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



Os cabos de alimentação danificados devem ser substituídos por uma pessoa competente ou por um electricista qualificado.



Exclusivo para uso doméstico.



Nunca coloque uma panela vazia sobre a placa, pois tal fará com que o sensor de sobreaquecimento desligue automaticamente o aparelho.



Após uma zona destinada a cozinhar ter estado ligada durante um longo período, a superfície mantém-se quente e será apresentada a letra "H" no visor.



Se a superfície da placa rachar, não a utilize. Desligue o aparelho utilizando 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.

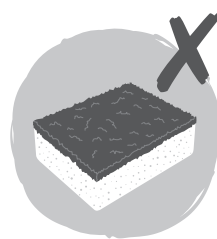
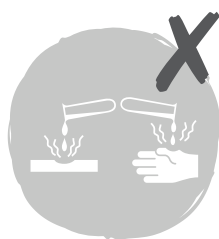


Não coloque detergentes nem materiais inflamáveis sob a placa.

- 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 panelas 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 ou a jato de vapor

Manufacturer:**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

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

FR www.castorama.fr
www.bricodepot.fr

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

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

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

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

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