

OVIDHPK 3663602891307

V11117



SEPARATIONS	JOB INFO	
 <p>PROCESS BLACK</p>	PID #: 00001 Agency job #: GLOA10963 Product Description: GLOA10963 INDUCTION HOB	Brand: Cooke & Lewis Brand Contact: nicole.axten@kingfisher.com Barcode: 3663602891307 Vendor: Global Asian No. of new line drawings: xx Page size A5 / No. of printed pages 40
	VERSION #	
	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> 1 <small>13/09/17 TJB</small> </div> <div style="text-align: center;"> 2 <small>02/10/17 DLS</small> </div> <div style="text-align: center;"> 3 <small>06/10/17 NH</small> </div> <div style="text-align: center;"> 4 <small>23/10/17 TJB</small> </div> <div style="text-align: center;"> R <small>01/11/17 DLS</small> </div> <div style="text-align: center;"> 6 <small>00/00/17 INITIALS</small> </div> <div style="text-align: center;"> 7 <small>00/00/17 INITIALS</small> </div> <div style="text-align: center;"> 8 <small>00/00/17 INITIALS</small> </div> </div>	
<p>This file is the property of Kingfisher Group Plc. No copying, alteration or amendment is permitted without written authorisation from the Kingfisher Brand Team.</p> <p>翠丰集团不会以专色(PMS)作参考，请参照已提供的印刷标准及Lab色彩数值生产以符合印刷品之标准。本文件的版权归翠丰集团所有。未经翠丰品牌团队的书面同意，不得对本文件进行复制、变更或修改。</p>		



FR Installation ES Instalación PT Instalação

4



FR Utilisation ES Uso PT Utilização

FR

12

PT

30

ES

21



+



FR Entretien et maintenance
ES Cuidados y Mantenimiento

PT Cuidados e manutenção

FR

19

PT

37

ES

28



=



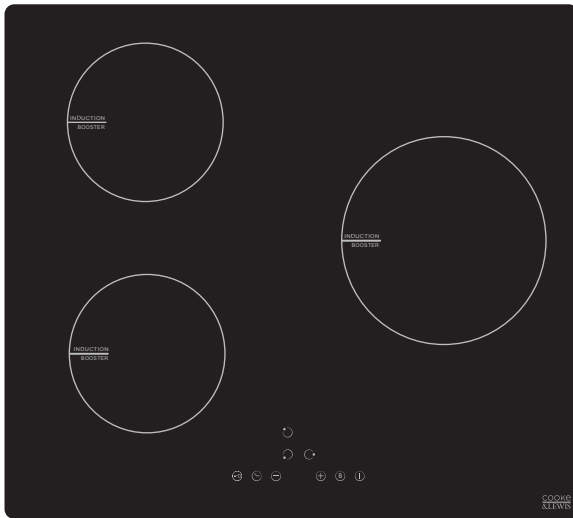
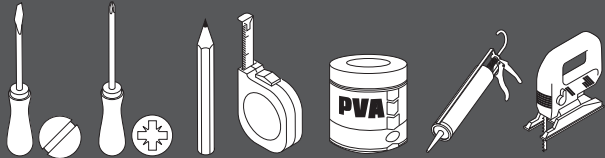
+



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

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

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



[01] x 1



[02] x 1



FR Installation

ES Instalación

PT Instalação

FR Attention :

La plaque de cuisson à induction doit être installée par un personnel qualifié ou des techniciens. Ne jamais effectuer l'opération par vous-même.

La plaque de cuisson ne doit pas être directement installée au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électriques de la plaque.

Ne pas essayer de démonter l'appareil, il ne contient aucune pièce réparable.

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

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.

Un sectionneur, permettant une déconnexion totale de l'alimentation secteur, est incorporé dans le câblage permanent. Il est monté et disposé conformément aux règles et réglementations locales relatives au câblage. Le sectionneur doit être homologué et fournir un écart de séparation entre les contacts de 3 mm pour tous les pôles (ou tous les conducteurs actifs [phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).

Le sectionneur sera facilement accessible par le client une fois la plaque de cuisson installée.

Consulter les autorités locales de construction et les réglementations en cas de doute au sujet de l'installation.

Utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que des carreaux en céramique) pour le mur entourant la plaque de cuisson.

Une fois la plaque de cuisson installée, s'assurer que :

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 du ruban d'étanchéité fournis avec l'appareil. Ne pas utiliser de produit d'étanchéité en silicone ou de PVA pour fixer la plaque de cuisson. Ainsi, le technicien n'aura pas à retirer l'appareil pour en faciliter la réparation.

ES Precaución:

La instalación de la placa de inducción debe quedar a cargo de personal o técnicos debidamente cualificados. Nunca realice la instalación por su cuenta.

La placa no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora ni secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.

No intente desmontar el aparato; no hay piezas que el usuario pueda reparar en el interior.

Al final de su vida útil, el aparato no debe desecharse con la basura doméstica; póngase en contacto con el organismo local competente para recibir orientación.

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 los fogones.

la tensión coincide con el valor indicado en la placa de características.

las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga indicada en la placa de características.

Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni ladrones, ya que pueden provocar sobrecalentamientos e incendios.

El cable de alimentación no debe tocar las partes calientes y debe colocarse de modo que su temperatura no sobrepase los 75 °C en ningún momento.

La superficie de trabajo es plana y está nivelada, y ninguno de los componentes estructurales interfiere con los requisitos de espacio.

La superficie de trabajo está fabricada en un material resistente al calor.

Si la placa está instalada encima de un horno, este tiene un ventilador integrado.

La instalación deberá cumplir con todos los requisitos de espacio libre y los estándares y normativas aplicables.

Un interruptor de aislamiento adecuado que permite una desconexión completa de la red eléctrica está incorporado en el cableado permanente, montado y colocado de conformidad con las normas y los reglamentos de cableado locales. El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar un espacio de aire de 3 mm de separación de contacto en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).

El interruptor automático debe quedar al alcance del cliente con la placa instalada.

En caso de duda respecto a la instalación, consulte la legislación vigente y las autoridades locales competentes en el ámbito de construcción.

Puede utilizar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que:

Es imposible acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.

Hay 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 las abrazaderas de fijación y la cinta de sellado suministradas con el aparato. No utilice sellador de silicona o PVA para fijar la placa. Esto impediría al técnico desmontar el aparato en caso de reparación.

PT Cuidado:

- A placa de indução tem de ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Nunca realize a operação sozinho.
- A placa não deve ser instalada diretamente sobre uma máquina de lavar louça, um frigorífico, um congelador ou uma máquina de lavar ou de secar roupa, pois a humidade pode danificar as partes eletrónicas da placa.
- Não tente desmontar o aparelho; não existem peças no interior passíveis de manutenção pelo utilizador.
- No final da respetiva vida útil, o aparelho não deve ser eliminado em conjunto com o lixo doméstico; entre em contacto com as autoridades locais para obter orientações.

Cuidado:

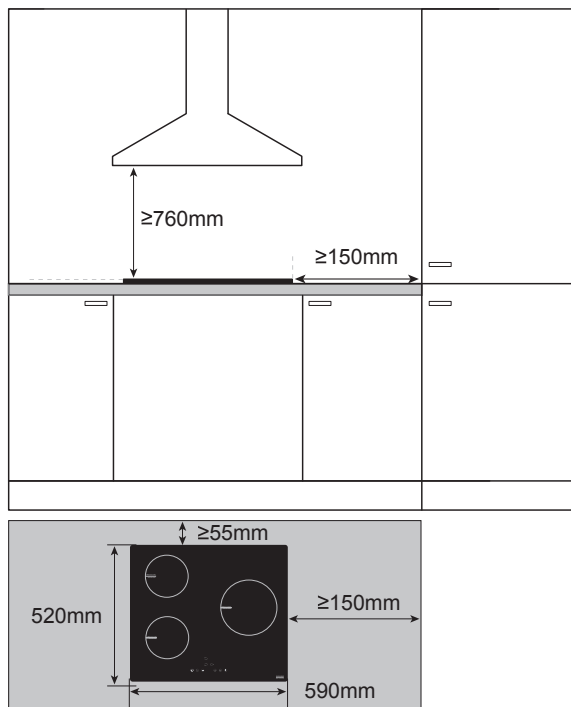
- Esta placa deve ser ligada à rede elétrica apenas por pessoal devidamente qualificado.
- Antes de ligar a placa à rede elétrica, certifique-se de que:
 1. A cablagem doméstica é adequada para a potência consumida pela placa.
 2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação.
 3. As seções do cabo de alimentação podem suportar a carga indicada na placa de classificação.
- Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, reductores ou extensões, pois estes podem provocar um sobreaquecimento que pode resultar em incêndio.
- O cabo de alimentação não deve estar em contacto com quaisquer partes quentes e deve ser posicionado de modo a que a respetiva temperatura nunca exceda os 75 °C.
- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada e não existem partes estruturais que interfiram com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor.
- Se a placa estiver instalada sobre um forno, o forno tem um ventilador incorporado.
- A instalação está em conformidade com todos os requisitos relativos a espaço e todas as normas e regulamentações aplicáveis.
- Está incorporado na cablagem permanente, um seccionador adequado que efetua o desligamento total da rede elétrica. Este seccionador está montado e posicionado de forma a estar em conformidade com as regulamentações e regras relativas a cablagem locais. O seccionador deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contacto facultada por uma folga de ar de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos, caso as regras relativas a cablagem locais permitam esta variação dos requisitos).
- O seccionador está facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.

- Consulta os estatutos e as autoridades locais do sector da construção caso tenha dúvidas relativas à instalação.
- Utiliza acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) 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 do mobiliário 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 e da fita isoladora fornecidos com o aparelho. Não utilize vedante de silicone nem cola vinílica para fixar a placa. Tal evitará que um técnico tenha de remover o aparelho para facilitar as reparações.

01



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.

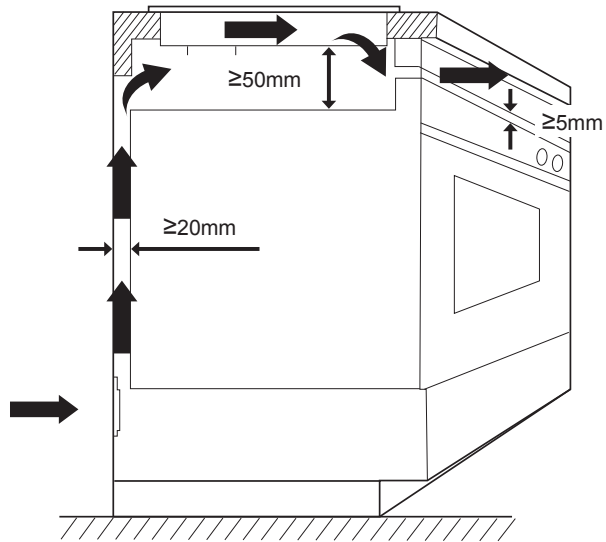
Avvertissement : une bonne ventilation est nécessaire autour de l'appareil pour faciliter la dispersion de la chaleur et une faible consommation d'énergie. Un espace suffisant est nécessaire autour de l'appareil. La distance de sécurité entre la plaque de cuisson à induction et le placard situé au-dessus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

ES Precaución! Antes de taladrar es extremadamente importante comprobar que no hay tubos, 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 sobre ella debe ser de al menos 760 mm.

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

Aviso: É necessária uma boa ventilação em torno do aparelho para que ocorra uma dissipação mais fácil do calor e um baixo consumo de energia. É necessário existir espaço suficiente em torno do aparelho. A distância de segurança entre a placa de indução e qualquer armário por cima da placa deve ser de, pelo menos, 760 mm.

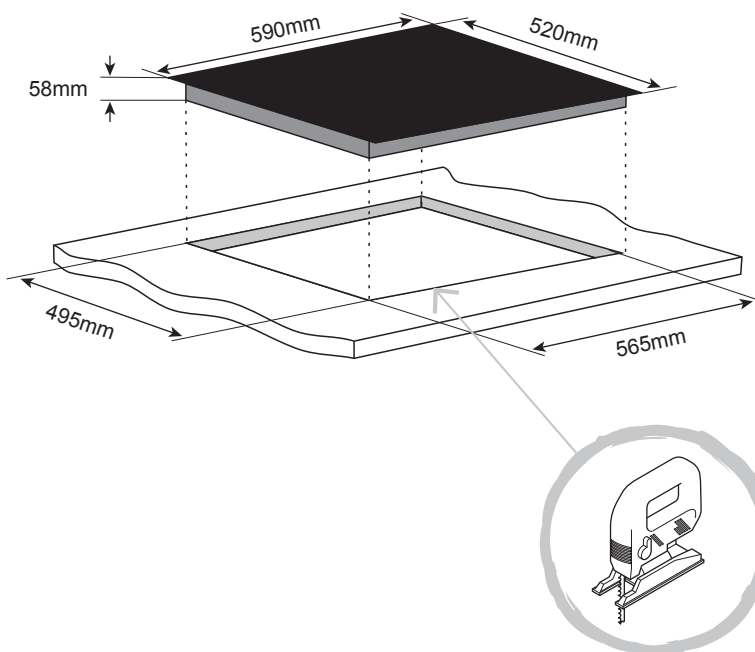


FR La plaque de cuisson à induction doit être bien ventilée ; l'entrée et la sortie d'air ne doivent pas être bloquées. S'assurer de choisir une surface de travail résistante à la chaleur pour le montage de la plaque de cuisson à induction.

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

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

03

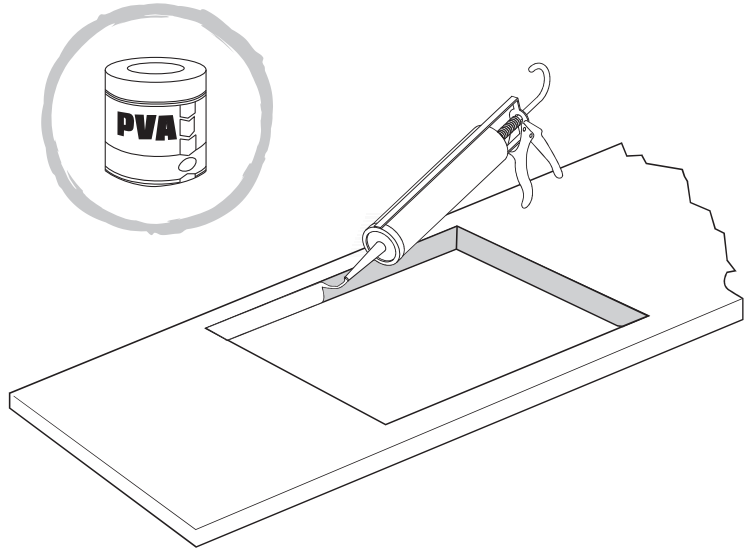


FR Découper une ouverture dans le plan de travail à l'aide d'une scie sauteuse, comme indiqué. Le plan de travail doit être d'au moins 30 mm d'épaisseur et être fabriqué à partir d'un matériau résistant à la chaleur.

ES Corte una abertura en la encimera con una sierra de sable como se muestra en la figura. La encimera debe tener al menos 30 mm de grosor y estar fabricada de un material resistente al calor.

PT Corte uma abertura na bancada utilizando uma serra pendular, conforme ilustrado. A bancada deve ter, no mínimo, 30 mm de espessura e deve ser feita de um material resistente ao calor.

04



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.

ES Selle el borde cortado de la encimera con sellador de silicona o pegamento PVA.

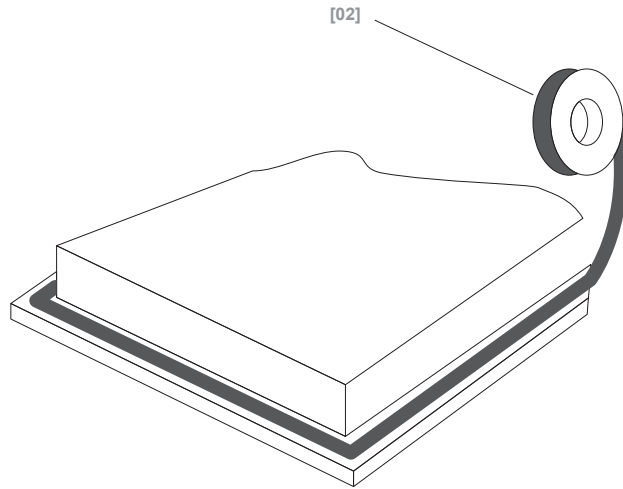
IMPORTANTE: Asegúrese de que el producto esté completamente seco según las instrucciones del fabricante antes de iniciar la instalación de la encimera. Esta placa NO DEBE sellarse a la encimera.

PT Vede a extremidade cortada da bancada com vedante de silicone ou cola vinílica.

IMPORTANTE: certifique-se de que os produtos estão completamente secos, seguindo as instruções do fabricante, antes de iniciar a instalação da placa. Esta placa NÃO DEVE ser vedada à bancada.



[02] x1



FR Étirer et coller la bande fournie sur tout le rebord inférieur de la plaque de cuisson, en assurant le chevauchement des extrémités. Couper l'excédent de bande et le jeter.

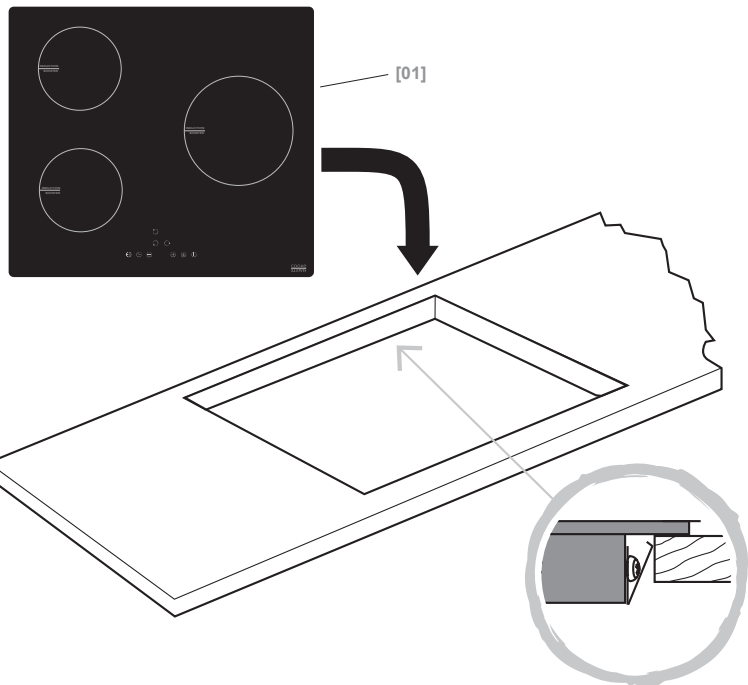
ES Estire y pegue la cinta suministrada a lo largo del borde inferior de la placa, asegurándose de que los extremos se superponen. Recorte y deseche el exceso de cinta.

PT Estique e cole a fita fornecida ao longo da extremidade da placa, certificando-se de que as extremidades ficam sobrepostas. Corte a fita em excesso e elimine-a.

06



[01] x 1



FR Une fois que le rebord du plan de travail est sec et que la bande est déposée, positionner la plaque de cuisson dans la découpe du plan de travail. Exercer une légère pression vers le bas sur la plaque de cuisson pour l'enfoncer dans le plan afin d'assurer une bonne étanchéité autour du rebord extérieur.

ES Una vez que la silicona del borde de la encimera se haya secado y la cinta esté colocada, sitúe la placa en la abertura de la encimera. Aplique una suave presión hacia abajo sobre la placa para encajarla en la encimera y asegurar un buen cierre alrededor del borde exterior.

PT Após a extremidade da bancada estar seca e a fita aplicada, posicione a placa encaixando-a no corte existente na bancada. Aplique uma ligeira pressão na placa, no sentido descendente, para que a mesma fique introduzida na bancada, certificando-se de que existe uma boa vedação em torno da extremidade exterior.

FR Installation

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

Raccordement direct

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

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

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

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

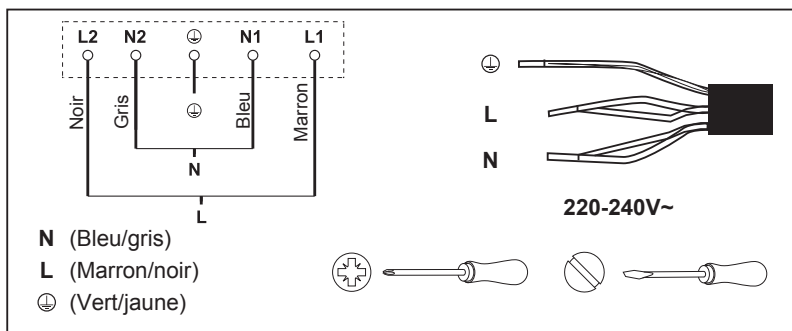
AVERTISSEMENT : il s'agit d'un appareil de Classe I. Il DOIT être raccordé à la terre.

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

Marron et noir = L ou Phase

Bleu et gris = N ou Neutre

Vert et Jaune = E ou Terre ⊕



Cet appareil nécessite un disjoncteur miniature de 32 A.

Afin de prévenir les risques, toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cet appareil soit correctement installé et de lire les instructions de sécurité soigneusement en vue d'empêcher tout danger ou mauvaise utilisation. Veiller à conserver ce manuel d'instructions pour référence ultérieure et à le transmettre à tout futur propriétaire. Après avoir déballé l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil, contacter le service client (voir la fin de la section Entretien pour plus de détails).



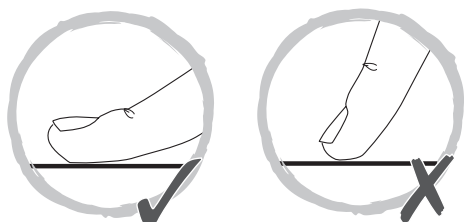
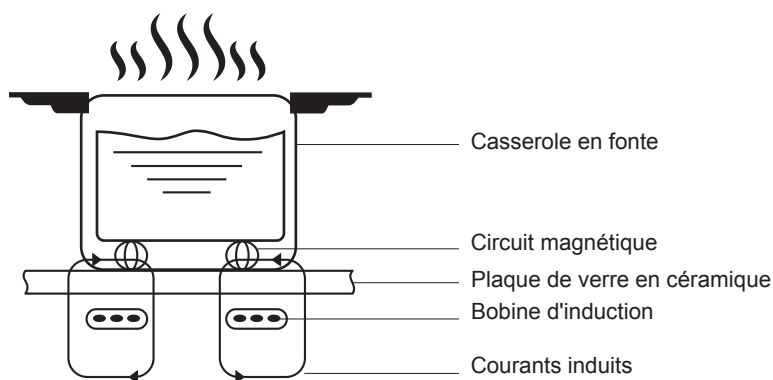
FR Utilisation ES Uso PT Utilização

Avant de commencer

Lors de la mise sous tension sur le boîtier de dérivation avec fusibles et interrupteur, l'alarme retentit une fois, le numéro « 8 » s'affiche brièvement sur le panneau de commande puis il s'éteint. L'appareil est prêt à l'emploi.

01 La 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.




02 Batterie de cuisine

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

Il est possible de vérifier si la batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test avec un aimant. Placer un aimant à la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient à la plaque de cuisson à induction.

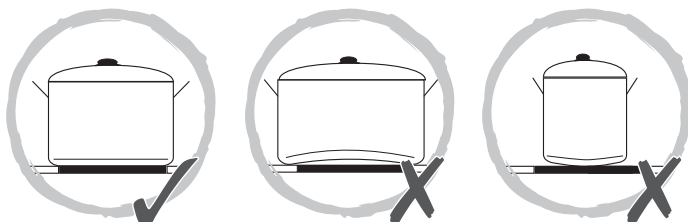
Si vous ne disposez pas d'un aimant :

Mettre de l'eau dans la casserole à vérifier.

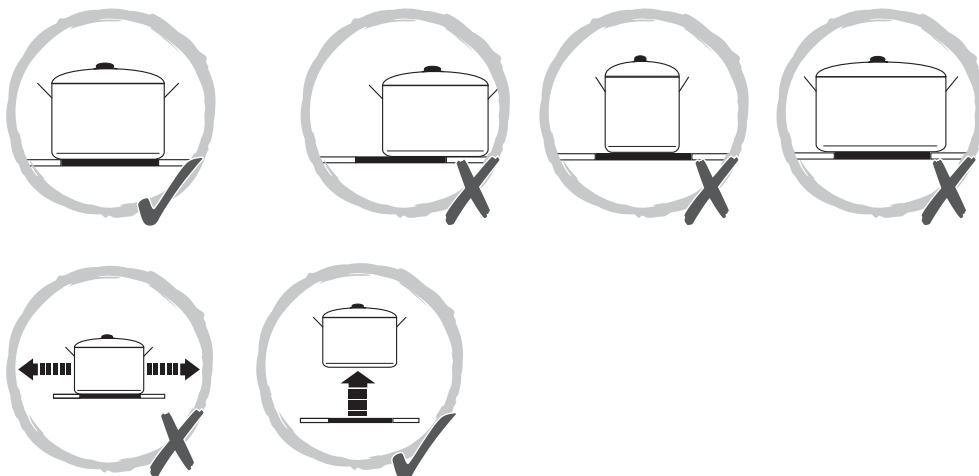
Si  ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

Une batterie de cuisine conçue à partir des matières suivantes ne convient pas : acier inoxydable, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

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



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



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

Fonctions et réglages

Protection contre la surchauffe

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

Témoin de chaleur résiduelle

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

Arrêt automatique

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

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

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

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

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

Détection de petits objets

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



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

Touches tactiles




	Référence	Description
	A	Zone de cuisson
	B	Sécurité enfant
	C	MARCHE / ARRÊT
	D	Réduit la puissance de sortie
	E	Augmente la puissance de sortie
	F	Minuterie
	G	Commande boost




01 Utilisation de la plaque à induction

Appuyer sur la commande Marche/Arrêt « C » pendant 3 secondes. La plaque de cuisson émet un signal sonore et les zones afficheront « » pour indiquer le mode veille.



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

1. Placer une casserole adaptée à la cuisson à induction sur une zone de cuisson. S'assurer que la base de la casserole et la surface de cuisson sont propres et sèches.
2. Choisir la zone en utilisant (A)  et « 0 » clignote. Si aucun niveau de puissance n'est sélectionné dans les 5 secondes, « - » s'affiche.
3. Sélectionner le niveau de puissance en appuyant sur la  touche (E) ou la  touche (D).
4. Le niveau de puissance commence à 5. En appuyant sur « + », les niveaux de puissance passent de 5 à 9 dans l'ordre croissant. En appuyant sur la touche « - », les niveaux de puissance passent directement de 9 à 0.

Zone de cuisson	Puissance normale	Puissance avec fonction boost
	1200 W	1500 W
	1800 W	2300 W
	1200 W	1500 W

- Si le réglage de chaleur n'est pas sélectionné dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Il est nécessaire de reprendre à l'étape 1.
- Le réglage de chaleur peut être modifié à tout moment au cours de la cuisson.

Une fois la cuisson terminée

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

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

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

Important

L'écran clignote tout en affichant  et il n'y aura pas de puissance de sortie si :

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

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

.....

02 Mode de sécurité (sécurité enfant)




Il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute utilisation inappropriée par des enfants.

Une fois verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande d'arrêt, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

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

Pour déverrouiller les commandes


1. Appuyer et maintenir la touche (B)  enfoncée pendant 3 secondes pour déverrouiller.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson à induction.
3. Si vous laissez la plaque chauffante verrouillée et qu'elle s'éteint automatiquement, la déverrouiller avec la touche (B)  pendant 3 secondes puis la rallumer avec la touche (C). 



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

03 Utilisation de la fonction boost

Pour activer cette fonction

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

Pour annuler cette fonction

1. Sélectionner la zone de cuisson (A) avec la fonction boost activée.
2. Toucher les commandes (D) et « - » (E) « + » pour choisir le nouveau niveau de puissance.

Remarque : appuyer de nouveau sur la touche boost « B » n'annule pas cette fonction.

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

04 Utilisation de la minuterie


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

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

Remarque : cette fonction n'est active que sur une zone à la fois, l'autre zone continue de fonctionner normalement.

Utilisation de la minuterie comme alarme

Remarque : il est possible d'utiliser la fonction de minuterie indépendamment des zones de cuisson.

1. Allumer la plaque de cuisson à l'aide de (C).
2. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide de (A) et le niveau de puissance nécessaire.
3. Lorsque le témoin cesse de clignoter, appuyer sur la touche de minuterie (F)  : la minuterie clignote et indique « 10 ».
4. Appuyer sur les touches « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer d'une minute à la fois.
5. Ou appuyer et maintenir les touches « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer de dix minutes à la fois.

La minuterie commence un compte à rebours et affiche le temps restant.

La minuterie émet un signal sonore pendant 30 secondes une fois terminée.

Pour annuler la minuterie, appuyer sur «  », puis sur « + » et « - » en même temps.

Utiliser la minuterie pour éteindre les zones


1. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide de (A) et sélectionner la puissance nécessaire.
2. Avant que le témoin cesse de clignoter, appuyer sur la touche de minuterie (F). La minuterie clignote et indique « 10 ».
3. Appuyer sur les touches « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer d'une minute à la fois.
4. Ou appuyer et maintenir les touches « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer de dix minutes à la fois.

La minuterie commence un compte à rebours et affiche le temps restant.

La minuterie émet un signal sonore pendant 30 secondes une fois terminée.

Pour annuler la minuterie, sélectionner d'abord la zone de cuisson, appuyer sur «  », puis sur « + » et « - » en même temps.

Remarque : le point situé à côté de la zone de cuisson contrôlée par la minuterie sélectionnée clignote lorsque la minuterie est en

marche, par exemple : 

durant l'utilisation simultanée de « la minuterie comme alarme »" et « de la minuterie pour éteindre les zones »,

le temps restant de l'alarme s'affichera en priorité. Appuyer sur une zone de cuisson pour afficher le temps restant ou éteindre la minuterie

.....



 Entretien et maintenance
  Cuidados e manutenção
 Cuidados y Mantenimiento



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 « H » s'affiche à l'écran.



Si la surface de la plaque devient craquelée, ne pas l'utiliser, éteindre l'appareil sur le boîtier de dérivation avec fusibles et contacter le service client.



Ne pas placer de récipients dont le fond est endommagé et rugueux car ils pourraient endommager la surface du verre.



Éviter de placer des casseroles et des poêles sur la plaque de cuisson de manière brutale. La surface de la plaque à induction est solide, mais pas incassable.



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

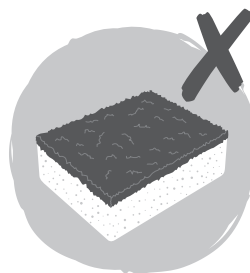
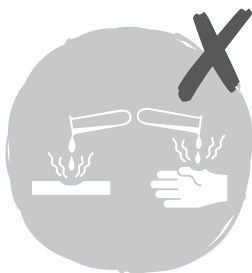
- L'appareil doit être nettoyé après utilisation, le laisser d'abord refroidir.
- La surface de la plaque de cuisson à induction doit être nettoyée comme suit

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 brûlés	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



AVERTISSEMENT : éviter de frotter la surface avec des produits abrasifs ou de faire glisser les casseroles, etc., car, avec le temps, cela peut endommager les marquages sur la plaque de cuisson à induction.

- Nettoyer régulièrement les plaques de cuisson à induction afin de prévenir l'accumulation de résidus alimentaires.



Ne jamais utiliser :

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

ES Instalación

Toda la instalación deberá ser realizada por una persona competente o un electricista cualificado. Antes de conectar la corriente eléctrica asegúrese de que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa de características técnicas.

Conexión directa

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

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

El cable no debe quedar doblado ni comprimido.

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

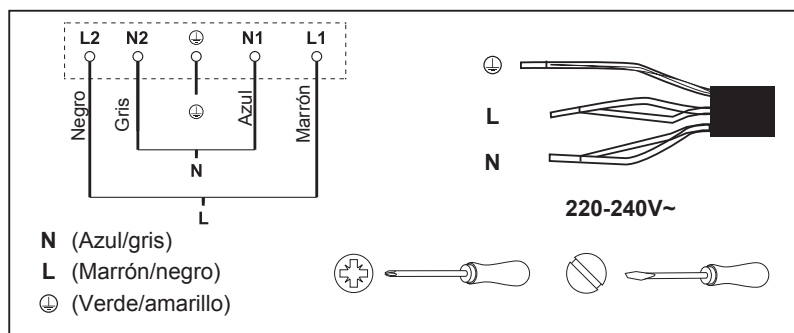
ADVERTENCIA: Este es un dispositivo de Clase I y DEBE conectarse a tierra.

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

Marrón y negro = L o positivo

Azul y gris = N o negativo

Verde y amarillo = E o tierra ⊕



Este dispositivo requiere un disyuntor en miniatura de 32 amperios.

Para evitar los riesgos que están siempre presentes al utilizar un aparato eléctrico es importante que este dispositivo se instale correctamente y leer las instrucciones de seguridad cuidadosamente para evitar un mal uso y peligros. Conserve este manual para futura referencia y páselo a cualquier futuro propietario. Después de desembalar el aparato, compruebe que no está 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 Cuidados y mantenimiento.



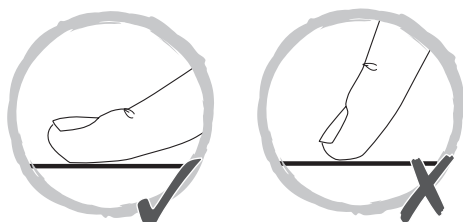
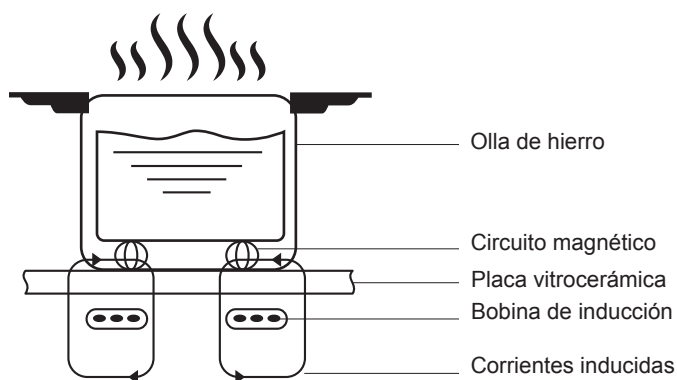
FR Utilisation ES Uso PT Utilização

Antes de empezar

Al encender el interruptor con fusible, el zumbador sonará una vez, y el número "8" se mostrará brevemente en el panel de control. El aparato está listo para su uso.

01 Cocción por inducción

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




02 Cucharros de cocina

Utilice sólo cucharros de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo del cacharro de cocina.

Puede comprobar si su utensilio es adecuado realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del cacharro de cocina. Si este atrae el imán, es adecuado para inducción.

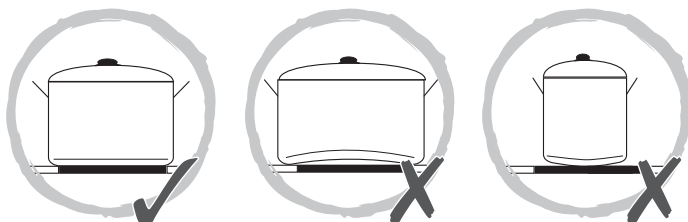
Si no tiene ningún imán:

Vierta un poco de agua en el cacharro de cocina.

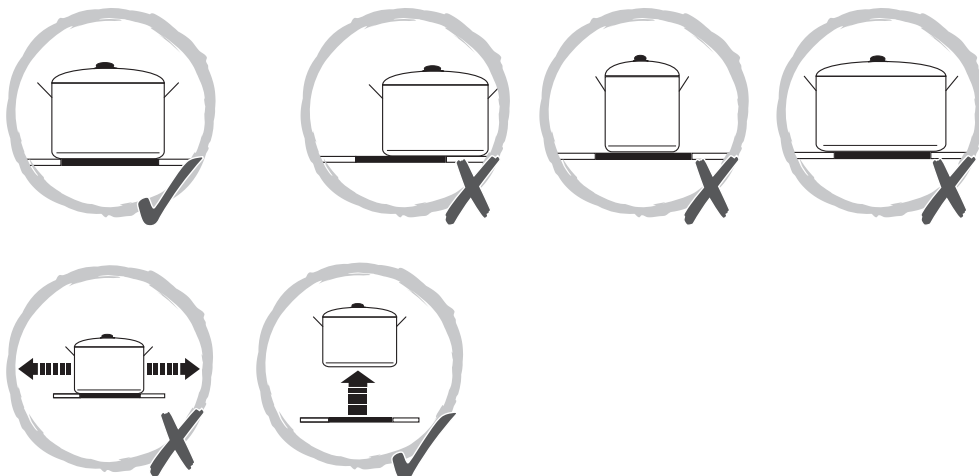
Si no ve parpadear  en la pantalla y el agua se calienta, el cacharro es adecuado.

Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.

No use utensilios con bordes dentados ni base curva.



Compruebe que la base del cacharro de cocina está lisa, queda plana sobre el cristal y que es del mismo tamaño que la zona de cocción. Use cucharros de cocina con diámetro de igual tamaño que el gráfico de la zona seleccionada. Obtendrá la máxima eficiencia si el tamaño del cacharro se corresponde con el de la zona de cocción y si lo coloca centrado. Los cucharros pequeños, de menos de 14 cm, podrían no detectarse.



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

Funcionamiento y ajustes

Protección contra el sobrecalentamiento

Si el sensor incorporado detecta una temperatura excesiva, la placa se desactivará automáticamente.

Indicador de calor residual

ADVERTENCIA: La pantalla mostrará la letra "H" para indicar que el aparato está demasiado caliente para tocarlo.

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	La zona de calefacción se apaga automáticamente después de
1-3	6 horas
4-6	3 horas
7-8	2 horas
9	90 minutos

Para minimizar el uso de energía, utilice siempre un cacharro de cocina del tamaño correcto para la zona de cocción y use una tapa.

La placa se apagará automáticamente después de dos minutos una vez que se haya retirado el cacharro de cocina de la zona de cocción.

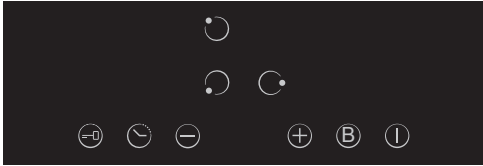
Detección de artículos pequeños

Si la placa detecta un cacharro de cocina inadecuado o un artículo pequeño (como un cubierto o unas llaves) en la zona de cocción, se apagará automáticamente tras un minuto.



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

Teclas sensibles al tacto

	Referencia	Descripción	
	A		Zona de cocción
	B		Bloqueo infantil
	C		Encendido/Apagado
	D		Reducir la potencia de salida
	E		Aumentar la potencia de salida
	F		Temporizador
	G		Control de potencia máxima

01 Uso de la placa de inducción

1. Toque el control de encendido/apagado "C" durante 3 segundos. Se oirá un pitido en la placa y las zonas mostrarán "-" para indicar el modo de espera.



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

2. Coloque un cacharro de cocina adecuado para cocción por inducción en una zona de cocción; compruebe que la base de dicho cacharro y la superficie de cocción están limpias y secas.
3. Seleccione la zona usando (A) y verá parpadear "0". Si no se selecciona el nivel de potencia antes de cinco segundos, en la pantalla podrá verse "-".
4. Seleccione el nivel de potencia pulsando la tecla (E) o (D).
5. El nivel de potencia comenzará en 5. Al pulsar la tecla "+", se mostrarán sucesivamente los niveles de potencia de 5 a 9 en orden numérico. Al pulsar la tecla "-", la potencia pasará directamente de 9 a 0.

Zona de cocción	Potencia normal	Potencia máxima
	1200 W	1500 W
	1800 W	2300 W
	1200 W	1500 W

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

Cuando haya terminado de cocinar

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

Nota: La placa mostrará "H" para indicar que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarse.

Esto se debe a la convección de calor generado en el cacharro de cocina que vuelve a la superficie de cocción de la placa durante el uso y es algo absolutamente normal.

Importante

La pantalla parpadeará con y no habrá salida de potencia si:

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

Como resultado, la placa se apaga automáticamente después de un minuto


.....

02 Modo de seguridad (Bloqueo infantil)




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

Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control de apagado están desactivados.

Para bloquear los controles

Toque la tecla (B)  durante 3 segundos cuando la placa esté encendida y la pantalla mostrará "Lo".

Para desbloquear los controles


1. Toque la tecla (B)  y manténgala pulsada durante 3 segundos para desbloquear.
2. Ya puede comenzar a usar su placa de inducción.
3. Si deja la placa bloqueada y esta se apaga automáticamente, desbloquéela pulsando (B)  durante 3 segundos y vuelva a encenderla pulsando (C). 



ADVERTENCIA: Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados, excepto los que todavía pueden utilizarse en caso de emergencia.

03 Uso de la función de potencia máxima

Para activarla

1. Seleccione la zona de cocción con (A).
2. Pulse el botón de potencia máxima (G) . El indicador de zona mostrará "B" y la potencia aumentará al máximo.

Para cancelarla

1. Seleccione la zona de cocción (A) que tiene la potencia máxima.
2. Mediante los controles (D) "-" y (E) "+", elija el nuevo nivel de potencia.

Nota: Esta función no se cancela volviendo a pulsar el botón "B" de potencia máxima.

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

04 Uso del temporizador


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

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

Nota: Esta función sólo se aplica en una zona cada vez, el resto de zonas continuarán funcionando de la forma normal.

Uso del temporizador como alarma

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

1. Encienda la placa con (C).
2. Seleccione la zona de cocción con (A) y seleccione la potencia deseada.
3. Cuando el indicador deje de parpadear, toque el botón de temporizador (F)  y verá parpadear "10".
4. Toque el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir los minutos uno a uno.
5. O mantenga pulsado el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir los minutos de diez en diez.

El temporizador empezará la cuenta atrás y mostrará el tiempo restante.

El temporizador sonará durante 30 segundos cuando llegue al final.

Para cancelar el temporizador, pulse , y a continuación, pulse "+" y "-" al mismo tiempo.

Uso del temporizador para apagar las zonas

1. Seleccione la zona de cocción con (A) y seleccione la potencia.
2. Antes de que el indicador deje de parpadear, toque el botón de temporizador (F) y verá parpadear "10".


3. Toque el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir los minutos uno a uno.
4. O mantenga pulsado el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir los minutos de diez en diez.

El temporizador empezará la cuenta atrás y mostrará el tiempo restante.

El temporizador sonará durante 30 segundos cuando llegue al final.

Para cancelar el temporizador, seleccione primero la zona de cocción, pulse  y, a continuación, pulse "+" y "-" al mismo tiempo.

Nota: El punto junto a la zona de cocción seleccionada y controlada por el temporizador parpadeará cuando el temporizador esté

en marcha, por ejemplo: 

Cuando se utiliza "el temporizador como alarma" y "el temporizador para apagar las zonas" de forma conjunta, la pantalla mostrará el

tiempo restante de la alarma como primera prioridad. Pulse zona de cocción para mostrar el tiempo restante o apagar el temporizador

.....



 Entretien et maintenance
  Cuidados e manutenção
 Cuidados y Mantenimiento



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 electricista cualificado o un técnico competente.



Solo para uso doméstico.



Nunca coloque una bandeja vacía en la placa, ya que esto hará que el sensor de sobrecalentamiento apague la placa automáticamente.



Cuando una zona de cocción ha estado encendida durante mucho tiempo, 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 en el interruptor con fusible y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.



No coloque recipientes ásperos o irregulares en la placa, ya que podrían dañar la superficie de vidrio.



Evite golpear las ollas y sartenes contra la placa. La superficie inducción es resistente, pero no irrompible.



No coloque detergentes ni materiales inflamables debajo de la placa.

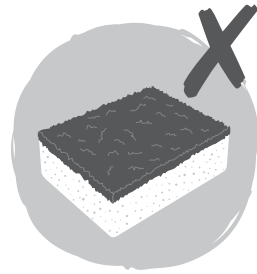
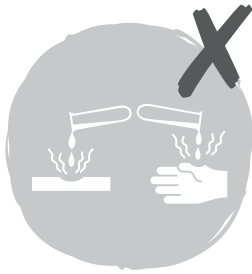
- El aparato debe limpiarse después de cada uso, pero espere siempre a que se enfríe primero.
- La superficie de la placa de inducción debe limpiarse de la siguiente manera

Tipo de suciedad	Método de limpieza	Materiales de limpieza
Cal	Aplique vinagre blanco a la superficie y, a continuación, séquela con un paño suave	Limpiador especial para placa de inducción
Manchas de restos quemados	Limpié con un paño húmedo y seque con un paño suave	Limpiador especial para placa de inducción
Manchas ligeras	Limpié con un paño húmedo y seque con un paño suave	Esponja de limpieza
Plásticos fundidos	Use un raspador adecuado para vidrio de inducción para eliminar los residuos	Limpiador especial para placa de inducción



PRECAUCIÓN: Evite frotar con cualquier abrasivo o con la base de las ollas y similares, ya que esto hará que con el tiempo se borren las marcas de la superficie de la placa de inducción.

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



Nunca utilice:

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

PT Instalação

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

Ligação direta

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

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

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

Verifique regularmente se existem danos na tomada e no cabo elétrico. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este tem de ser substituído pelo fabricante, o seu fornecedor de serviços ou por uma pessoa qualificada de modo a evitar perigos de segurança.

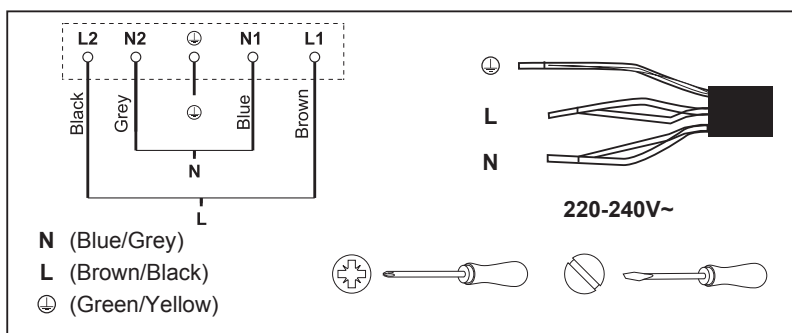
AVISO: este é um aparelho de Classe I e TEM DE estar ligado à terra.

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

Castanho e preto = L ou ativo

Azul e cinzento = N ou neutro

Verde e amarelo = E ou terra ⊕



Este aparelho requer um disjuntor de 32 A em miniatura.

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



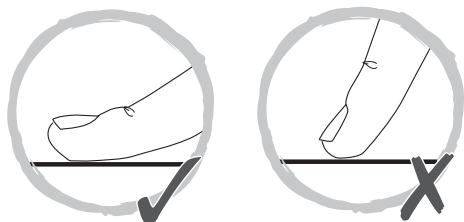
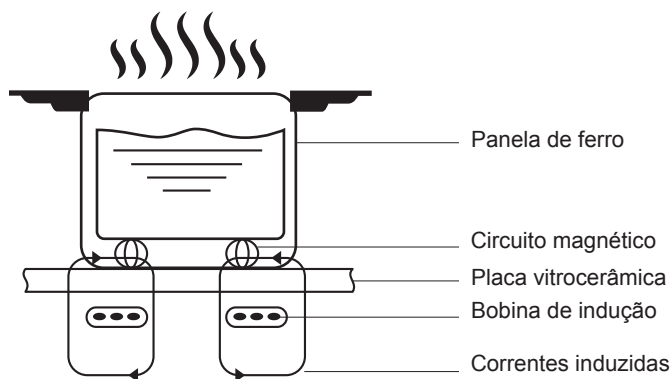
FR Utilisation ES Uso PT Utilização

Antes de começar

Quando a alimentação é ligada na tomada derivada com fusível e interruptor, é emitido um aviso sonoro, o número "8" é brevemente apresentado no painel de controlo e apaga-se em seguida. O aparelho está pronto para ser utilizado.

01 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.



02 Utensílios de cozinha

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 os seus utensílios de cozinha são adequados realizando o teste do íman. Desloque um íman em direção à base do recipiente. Se este for atraído, o recipiente é adequado para indução.

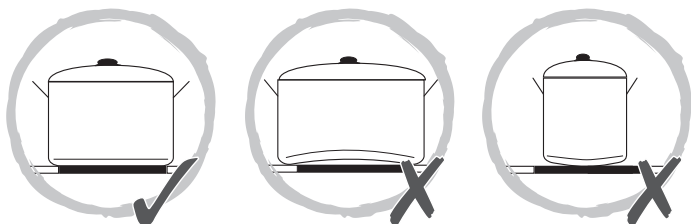
Se não tiver um íman:

Coloque água no recipiente que pretende verificar.

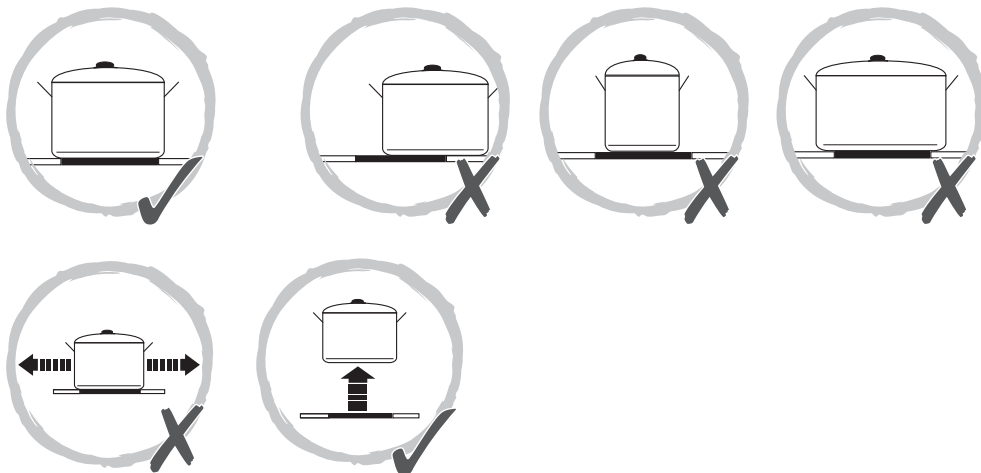
Se  não ficar intermitente no visor e a água estiver a aquecer, o recipiente é adequado.

Os utensílios de cozinha dos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

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



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



IMPORTANTE: Retire sempre os recipientes da superfície de cozinhar ao levantá-los! Não os faça deslizar nem os arraste, de forma a evitar danificar o vidro.

Função e configurações

Proteção contra sobreaquecimento

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

Indicador de calor residual

AVISO: o visor apresenta a letra "H" para indicar que o aparelho está demasiado quente para ser tocado.

Desligamento automático

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

Os tempos de encerramento padrão são apresentados na tabela abaixo:

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

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

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

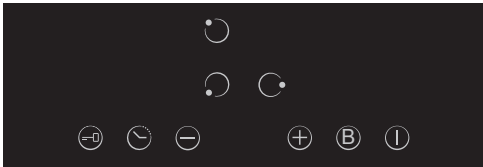
Deteção de objetos pequenos

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



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

Teclas sensíveis ao toque

	Referência	Descrição	
	A		Zona de cozedura
	B		Bloqueio para crianças
	C		Ligar/desligar
	D		Reduzir a potência de saída
	E		Aumentar a potência de saída
	F		Temporizador
	G		Controlo de reforço

01 Utilizar a sua placa de indução

1. Toque no controlo para ligar/desligar "C" durante 3 segundos. A placa emite um aviso sonoro e as zonas apresentam o sinal "-" para indicar o modo de espera.



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

2. Coloque um recipiente adequado para cozinha de indução numa zona de cozedura; certifique-se de que a base do recipiente e a superfície de cozinhar estão limpas e secas.
3. Escolha a zona utilizando (A) e "0" fica intermitente. Se não for seleccionado um nível de potência no espaço de 5 segundos, é exibido o sinal "-".
4. Selecione o nível de potência premindo a tecla (E) ou a tecla (D).
5. O nível de potência começa no 5. Ao premir a tecla "+" os níveis de potência aumentam de 5 a 9 por ordem numérica. Premir a tecla "-" muda diretamente a potência de 9 para 0.

Zona de aquecimento	Potência normal	Potência de reforço
	1200 W	1500 W
	1800 W	2300 W
	1200 W	1500 W

- Se não seleccionar um nível de potência no intervalo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomençar no passo 1.
- Pode modificar o nível de potência a qualquer momento enquanto cozinha.

Quando terminar de cozinhar

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

Nota: a placa exibe "H" para indicar que a zona de cozedura se encontra demasiado quente para tocar.

Isto deve-se à convecção de calor gerada no recipiente ser novamente transferida para a superfície de cozinhar da placa durante a utilização e é perfeitamente normal.

Importante

ficará intermitente no visor e não será emitido calor se:

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

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

.....

02 Modo de segurança (bloqueio para crianças)




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

Quando os controles estão bloqueados, todos os controles estão desativados exceto o controle para desligar.

Para bloquear os controles

Toque na tecla (B)  durante 3 segundos com a placa ligada e o visor apresentará a indicação "Lo".

Para desbloquear os controles


1. Mantenha premida a tecla (B)  durante 3 segundos para desbloquear.
2. Pode agora começar a utilizar a placa de indução.
3. Se deixar o fogão bloqueado e este se desligar automaticamente, desbloqueie-o premindo (B)  durante 3 segundos e volte a ligar o fogão em (C). 



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

03 Utilizar a função de reforço

Para ativar

1. Selecione a zona de cozedura utilizando (A).
2. Prima a tecla de reforço (G) . O indicador de zona apresenta "B" e a potência aumenta para o máximo.

Para cancelar

1. Selecione a zona de cozedura (A) que tem o reforço acionado.
2. Tocar nos controles (D) "-" e (E) "+" permite escolher o novo nível de potência.

Nota: Premir novamente a tecla de reforço "B" não cancela esta função.

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

04 Utilizar o temporizador


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

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

Nota: esta função apenas é utilizada numa zona de cada vez; a outra zona continua a funcionar normalmente.

Utilizar o temporizador como alarme

Nota: pode utilizar a função do temporizador, independentemente das zonas de cozedura.

1. Ligue a placa utilizando (C).
2. Selecione a zona de cozedura utilizando (A) e a potência necessária.
3. Quando a intermitência do indicador parar, toque na tecla do temporizador (F)  e o temporizador fica intermitente com a indicação "10".
4. Toque uma vez nas teclas "+" ou "-" para aumentar ou diminuir um minuto de cada vez.
5. Ou toque continuamente nas teclas "+" ou "-" para aumentar ou diminuir dez minutos de cada vez.

O temporizador inicia a contagem decrescente e mostra o tempo restante.

O temporizador emite sons durante 30 segundos quando terminar a contagem.

Para cancelar o temporizador, prima , e, em seguida, prima "+" e "-" em simultâneo.

Utilizar o temporizador para desligar as zonas


1. Selecione a zona de cozedura utilizando (A) e selecione a potência necessária.

2. Antes de a intermitência do indicador parar, toque na tecla do temporizador (F) e o temporizador fica intermitente com a indicação "10".
3. Toque uma vez nas teclas "+" ou "-" para aumentar ou diminuir um minuto de cada vez.
4. Ou toque continuamente nas teclas "+" ou "-" para aumentar ou diminuir dez minutos de cada vez.

O temporizador inicia a contagem decrescente e mostra o tempo restante.

O temporizador emite sons durante 30 segundos quando terminar a contagem.

Para cancelar o temporizador, primeiro selecione a zona de cozedura, prima  e, em seguida, prima "+" e "-" em simultâneo.

Nota: O ponto junto à zona de cozedura controlada pelo temporizador selecionado fica intermitente quando o temporizador estiver a funcionar. Por exemplo: 

Quando utilizar "o temporizador como alarme" e "o temporizador para desligar as zonas" em conjunto, o visor apresentará o tempo restante do alarme como primeira prioridade. Pressione a zona de cozedura para apresentar o tempo restante ou para desligar o temporizador

.....



 Entretien et maintenance
  Cuidados e manutenção
 Cuidados y Mantenimiento



AVISO: 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 eletricista qualificado.



Apenas para uso doméstico.



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



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



Se a superfície da placa rachar, não a utilize. Desligue o aparelho utilizando a tomada derivada com fusível e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente.



Não coloque recipientes com superfície rugosa ou irregular na placa, pois estes podem danificar a superfície de vidro.



Evite bater com tachos e panelas na placa. A superfície de indução é resistente, mas não inquebrável.



Não coloque detergentes nem materiais inflamáveis sob a placa.

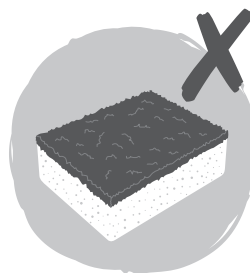
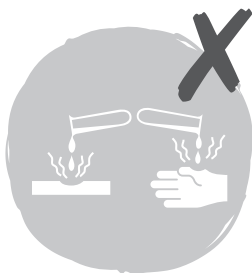
- O aparelho deve ser limpo após a utilização. Deixe-o arrefecer primeiro!
- A superfície da placa de indução deve ser limpa da seguinte forma

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



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

- Limpe a placa de indução regularmente para evitar a acumulação de resíduos de alimentos.



Nunca utilize:

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

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

FR

Distributeur:

Castorama France C.S. 50101
Templemars 59637 Wattignies CEDEX
www.castorama.fr

BRICO DÉPÔT 30-32 rue de la Tourelle
91310 Longpont-sur-Orge France
www.bricodepot.com

ES

Distribuidor:

Euro Depot España, S.A.U. c/ La Selva,
10 - Edificio Inblau A 1a Planta 08820-El
Prat de Llobregat www.bricodepot.es

PT

Distribuidor:

Brico Depot Portugal SA Rua Castilho,
5 - 1 esquerdo, sala 13 1250-066 Lisboa
www.bricodepot.pt

