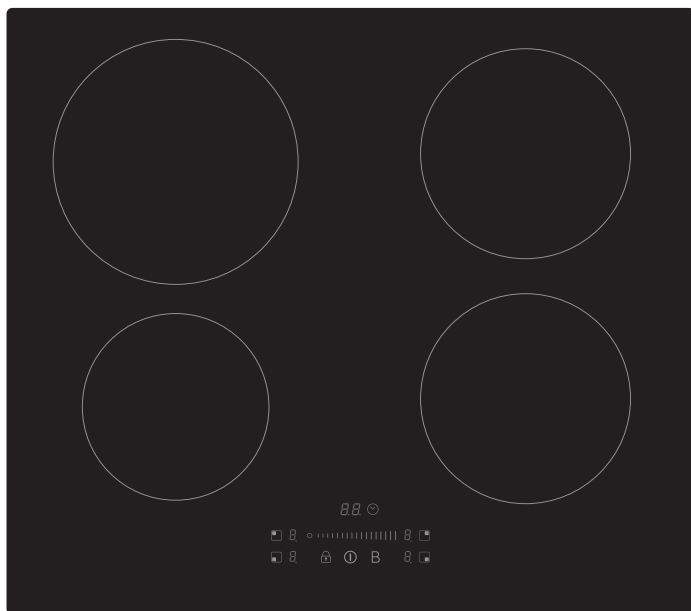




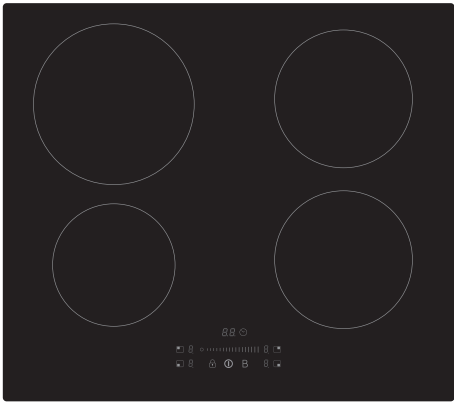
- EN 4 Zone Induction
Hob
- FR Plaque de cuisson à
induction à 4 zones
- PL Płyta indukcyjna z 4
polami grzewczymi
- RO Plită cu inducție cu
4 zone
- ES Placa de inducción
de 4 zonas
- PT Placa de indução de
4 zonas

- EN IMPORTANT** - These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly prior to handling the product and retain them for future reference.
- FR IMPORTANT** : Ces instructions sont données pour votre sécurité. Merci de les lire attentivement avant de manipuler le produit et de les conserver pour référence.
- PL WAŻNE** — Niniejsza instrukcja została opracowana w celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownikowi. Należy ją dokładnie przeczytać przed obsługą produktu i zachować do wykorzystania w przyszłości.
- RO IMPORTANT** - Aceste instrucțiuni sunt pentru siguranța ta. Citește-le cu atenție înainte de montarea produsului și păstrează-le pentru consultare ulterioară.
- ES IMPORTANTE:** Estas instrucciones son para su propia seguridad. Léalas atentamente antes de manipular el producto y guárdelas para futuras consultas.
- PT IMPORTANTE** - Estas instruções são para sua segurança. Leia-as atentamente antes de manusear o produto e guarde-as para consultas futuras.

V10624_5059340994185_MAND2_2324

NN4ZID60UK
5059340994185
NN4ZID60EU
5059340994581

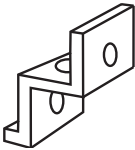
EN Parts **FR** Sécurité **PL** Bezpieczeństwo **RO** Siguranță
ES Seguridad **PT** Segurança



01. x1



02. x4



03. x4



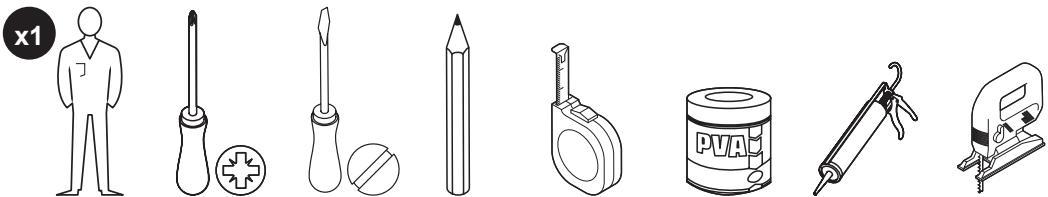
04. x4



x4

EN Not Included
FR Non inclus
PL Brak w zestawie
RO Neinclus
ES No se incluye
PT Não incluído

EN You will need **FR** Vous aurez besoin de **PL** Będziesz potrzebować
RO Vei avea nevoie de **ES** Necesitará **PT** Vai precisar de

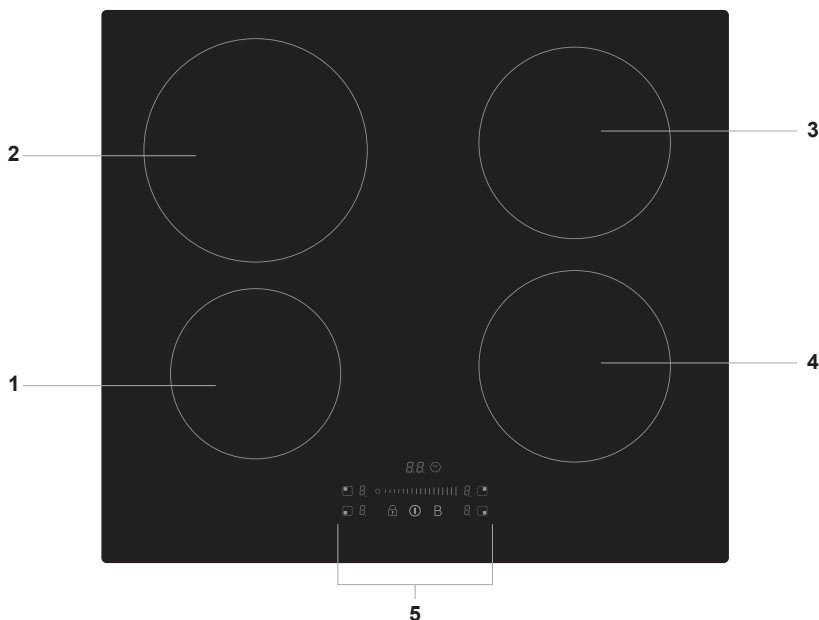


EN Contents **FR** Table des matières **PL** Spis treści **RO** Cuprins
ES Contenido **PT** Conteúdo

EN		FR		PL		RO		ES		PT	
Product description	3	Description du produit	3	Opis produktu	3	Descrierea produsului	3	Descripción del producto	3	Descrição do produto	3
Safety	5	Sécurité	13	Bezpieczeństwo	23	Siguranță	34	Seguridad	43	Segurança	53
Guarantee	12	Garantie	21	Gwarancja	33	Garanție	42	Garantía	51	Garantia	61
Installation	63	Installation	64	Instalacja	65	Montare	66	Instalación	67	Instalação	68
Use	83	Utilisation	95	Użytkowanie	107	Utilizare	119	Uso	131	Utilização	143
Care and Maintenance	155	Entretien et maintenance	156	Czyszczenie i konserwacja	158	Îngrijire și întreținere	159	Cuidados y mantenimiento	161	Cuidados e manutenção	162

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

EN Top view **FR** Vue de dessus **PL** Widok z góry
RO Vedere de sus **ES** Vista superior **PT** Vista superior

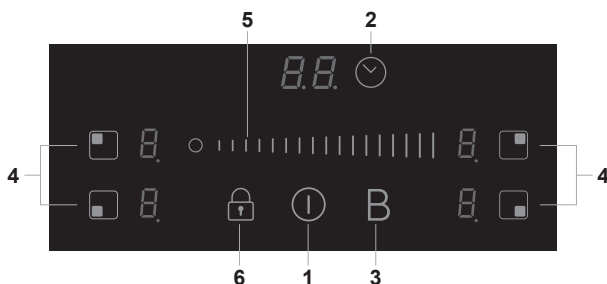


- EN** 1. Left front cooking zone - maximum output 1500 W 2. Left rear cooking zone - maximum output 2600 W 3. Right rear cooking zone - maximum output 2000 W 4. Right front cooking zone - maximum output 2000 W 5. Control panel
- FR** 1. Zone de cuisson avant gauche - puissance maximale 1500 W 2. Zone de cuisson arrière gauche - puissance maximale 2600 W 3. Zone de cuisson arrière droite - puissance maximale 2000 W 4. Zone de cuisson avant droite - puissance maximale 2000 W 5. Panneau de commande
- PL** 1. Lewe przednie pole grzewcze – maks. moc wyjściowa 1500 W 2. Lewe tylne pole grzewcze – maks. moc wyjściowa 2600 W 3. Prawe tylne pole grzewcze – maks. moc wyjściowa 2000 W 4. Prawe przednie pole grzewcze – maks. moc wyjściowa 2000 W 5. Panel sterowania
- RO** 1. Zonă de gătit stânga față - putere maximă: 1 500 W 2. Zonă de gătit stânga spate - putere maximă: 2 600 W 3. Zonă de gătit dreapta spate - putere maximă: 2 000 W 4. Zonă de gătit dreapta față - putere maximă: 2 000 W 5. Panou de control
- ES** 1. Zona de cocción frontal izquierda: 1500 W de potencia máxima 2. Zona de cocción trasera izquierda: 2600 W de potencia máxima 3. Zona de cocción trasera derecha: 2000 W de potencia máxima 4. Zona de cocción frontal derecha: 2000 W de potencia máxima 5. Panel de control
- PT** 1. Zona de cozedura frontal esquerda – saída máxima de 1500 W 2. Zona de cozedura traseira esquerda – saída máxima de 2600 W 3. Zona de cozedura traseira direita – saída máxima de 2000 W 4. Zona de cozedura frontal direita – saída máxima de 2000 W 5. Painel de controlo

EN Control panel
RO Panou de control

FR Panneau de commande
ES Panel de control

PL Panel sterowania
PT Painel de controlo



EN 1. Master On / Off key 2. Timer programming key 3. Boost key 4. Cooking zone selector keys
5. Power / Timer slider control 6. Child lock key

FR 1. Touche principale de marche / arrêt 2. Touche de programmation de la minuterie
3. Touche Boost 4. Touches de sélection de la zone de cuisson
5. Curseur de puissance / minuterie 6. Touche de sécurité enfant

PL 1. Główny przycisk Wł. / Wył. 2. Przycisk programowania timera 3. Przycisk zwiększonej mocy
4. Przyciski wyboru pola grzewczego 5. Suwak regulacji mocy / timera
6. Przycisk blokady uniemożliwiającej obsługę przez dzieci

RO 1. Tastă principală de Pornire / Opreire 2. Tastă de programare temporizator 3. Tastă Turbo
4. Taste de selectare a zonei de gătit 5. Glisor de comandă Putere / Temporizator
6. Tastă de blocare împotriva accesului copiilor

ES 1. Botón de encendido / apagado principal 2. Botón de programación del temporizador
3. Botón de potencia máxima 4. Botones de selección de la zona de cocción
5. Control deslizante de potencia / temporizador 6. Botón de bloqueo infantil

PT 1. Tecla principal de ligar / desligar 2. Tecla de programação do temporizador 3. Tecla de reforço
4. Teclas de seleção da zona de cozedura 5. Controlo deslizante de potência / programador
6. Tecla de bloqueio para crianças



EN

Before you start

These instructions are for your safety. Please read the following instructions carefully before proceeding with the installation and use of this appliance.



WARNING: ALL INSTALLATION WORK MUST BE CARRIED OUT BY A SUITABLY QUALIFIED PERSON, STRICTLY FOLLOWING LOCAL BUILDING REGULATIONS AND THESE INSTRUCTIONS.



WARNING: READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.

- To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this electric hob is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. After

unpacking the electric hob please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services on 0330 678 3077 (UK) and 1 800 365 800 (Eire).

- Check the package and make sure you have all of the parts listed and decide upon the appropriate location for your product.
- This product contains glass please take care with fitting or handling to prevent personal injury or damage to the product.
- The specification plate shown on this appliance displays all the necessary identification information for ordering replacement parts.
- If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, please ensure that you pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

Safety



WARNING: BEFORE CONNECTING THE HOB, CHECK THAT THE SUPPLIED VOLTAGE AND FREQUENCY MATCH WITH THAT INDICATED ON THE APPLIANCE RATING PLATE.

- Failure to install the appliance in accordance with these instructions may result in a safety hazard.
- If in doubt, ask for advice in store or from a qualified installer.



WARNING: CONSULT LOCAL REGULATIONS REGARDING EXTRACTION OUTLETS AND ENSURE THESE ARE COMPLIED WITH.



WARNING: THIS APPLIANCE CAN BE USED BY CHILDREN AGED FROM 8 YEARS AND ABOVE AND PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY

OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. CHILDREN SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. CLEANING AND USER MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY CHILDREN WITHOUT SUPERVISION. KEEP THE APPLIANCE AND ITS SUPPLY CORD OUT OF THE REACH OF CHILDREN LESS THAN 8 YEARS OLD. CHILDREN LESS THAN 8 YEARS OF AGE SHALL BE KEPT AWAY UNLESS CONTINUOUSLY SUPERVISED.

- Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.
- Do not use covers. These can cause accidents or overheating and damage to the electric hob.
- We recommend that great care be taken during use and cleaning. Read the cleaning and maintenance sections of this appliance carefully.
- Risk of electric shock! Do not use any high pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- Danger of burns! The hotplates and surrounding area become very hot. Never touch the hot surfaces. When a cooking zone has been in use, the surface remains hot for some time afterwards. Be careful not to touch the hot surface and not to place any objects on it.
- After use, switch off the hob using its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a fire blanket.
- Risk of fire! The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob.
- Never store objects on the hob.
- Risk of fire! Do not use flammable sprays in close vicinity to the appliance.
- Risk of fire! Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.
- This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink.
- The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.
- The manufacturer declines all liability for personal or material damage as a result of misuse or incorrect installation of this appliance. Please dispose of the packing material carefully.
- Risk of injury! Saucepans may suddenly move due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.



WARNING: THERE IS A RISK OF ELECTRIC SHOCK AND FIRE IF CLEANING IS NOT CARRIED OUT IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.



WARNING: USE ONLY THE SAME SIZE OF FITTINGS AND MOUNTING SCREWS AS RECOMMENDED IN THIS INSTRUCTION MANUAL. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS MAY RESULT IN ELECTRICAL HAZARDS.



WARNING: SWITCH OFF THE APPLIANCE AT THE MAINS SUPPLY BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE WORK.



WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BECOME HOT WHEN USED WITH COOKING APPLIANCES. YOUNG CHILDREN SHOULD BE KEPT AWAY. CARE SHOULD BE TAKEN TO AVOID TOUCHING THE APPLIANCE.



WARNING: MEANS FOR FULL DISCONNECTION MUST BE INCORPORATED IN THE FIXED WIRING IN ACCORDANCE WITH THE LOCAL WIRING INSTALLATION RULES FOR YOUR COUNTRY. AN ALL-POLE DISCONNECTION SWITCH HAVING A CONTACT SEPARATION OF AT LEAST 3 MM IN ALL POLES SHOULD BE CONNECTED DURING INSTALLATION.



WARNING: ONLY CLEAN THE HOB WHEN IT HAS COOLED DOWN SUFFICIENTLY. WHEN THE POWER TO THE COOKTOP IS SWITCHED OFF, THERE WILL BE NO RESIDUAL HEAT INDICATION BUT THE COOKING ZONE MAY STILL BE HOT. TAKE EXTREME CARE!



WARNING: UNATTENDED COOKING ON A HOB WITH FAT OR OIL CAN BE DANGEROUS AND MAY RESULT IN FIRE. NEVER TRY TO EXTINGUISH A FIRE WITH WATER, BUT SWITCH OFF THE APPLIANCE AND THEN COVER FLAME E.G. WITH A LID OR A FIRE BLANKET.



CAUTION: THE COOKING PROCESS HAS TO BE SUPERVISED. A SHORT TERM COOKING PROCESS HAS TO BE SUPERVISED CONTINUOUSLY.



WARNING: DANGER OF FIRE: DO NOT STORE ITEMS ON THE COOKING SURFACES.



WARNING: USE ONLY HOB GUARDS DESIGNED BY THE MANUFACTURER OF THE COOKING APPLIANCE OR INDICATED BY THE MANUFACTURER OF THE APPLIANCE IN THE INSTRUCTIONS FOR USE AS SUITABLE OR HOB GUARDS INCORPORATED IN THE APPLIANCE. THE USE OF INAPPROPRIATE GUARDS CAN CAUSE ACCIDENTS.



WARNING: IF THE SURFACE IS CRACKED, SWITCH OFF THE APPLIANCE TO AVOID THE POSSIBILITY OF ELECTRIC SHOCK.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a safety hazard.



IMPORTANT: HEAVY-DUTY SCOURERS, SOME NYLON SCOURERS AND HARSH/ABRASIVE CLEANING AGENTS MAY SCRATCH THE GLASS. ALWAYS READ THE LABEL TO CHECK IF YOUR CLEANER OR SCOURER IS SUITABLE.



IMPORTANT: NEVER LEAVE CLEANING RESIDUE ON THE COOKTOP; THE GLASS MAY BECOME STAINED.



IMPORTANT: THE APPLIANCE IS FOR DOMESTIC USE AS A COOKING DEVICE; DO NOT USE AS A SOURCE OF HEAT.



WARNING: THE APPLIANCE AND ITS ACCESSIBLE PARTS BECOME HOT DURING USE. CARE SHOULD BE TAKEN TO AVOID TOUCHING HEATING ELEMENTS.

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.

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

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

The manufacturer declines all liability for damage caused to persons and objects due to incorrect or improper installation of the appliance. Any permanent electrical installation must comply with the latest wiring regulations applicable to your country and for your own safety a qualified electrician or contractor should undertake the electrical installation.

Technical data

Supply voltage	220-240 V~ 50 Hz
Maximum power consumption	7400 W
Dimensions (W x D x H)	590 x 520 x 62 mm

	Symbol	Value	Unit
Model identification	NN4ZID60UK / NN4ZID60EU		
Type of hob	Electric hob		
Number of cooking zones and/or areas	4 zones		
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm.	Ø	Front left zone: 16.0 Rear left zone: 21.0 Rear right zone: 18.0 Front right zone: 18.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L, W	-	cm

	Symbol	Value	Unit
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Front left zone: 196.3 Rear left zone: 182.0 Front right zone: 186.3 Rear right zone: 187.6	Wh / kg
Energy consumption for the hob	EC electric hob	188.1	Wh / kg

The measurement and calculation method of the above table was done in accordance with Commission Regulation (EN) No 66/2014.

Recycling & disposal



This symbol is known as the 'Crossed-out Wheelie Bin Symbol'. When this symbol is marked on a product or battery, it means that it should not be disposed of with your general household waste. Some chemicals contained within electrical/electronic products or batteries can be harmful to health and the environment. Only dispose of electrical/ electronic/battery items in separate collection schemes, which cater for the recovery and recycling of materials contained within. Your co-operation is vital to ensure the success of these schemes and for the protection of the environment.

Guarantee

We take special care to select high quality materials and use manufacturing techniques that allow us to create products incorporating design and durability. This induction hob has a manufacturer's guarantee of 2 years against manufacturing defects, from the date of purchase (if bought in store) or date of delivery (if bought online), at no additional cost for normal (non-professional or commercial) household use.

To make a claim under this guarantee, you must present your proof of purchase (such as a sales receipt, purchase invoice or other evidence admissible under applicable law), please keep your proof of purchase in a safe place. For this guarantee to apply, the product you purchased must be new, it will not apply to second hand or display products. Unless stated otherwise by applicable law, any replacement product issued under this guarantee will only be guaranteed until expiry of the original period guarantee period.

This guarantee covers product failures and malfunctions provided the product was used for the purpose for which it is intended and subject to installation, cleaning, care and maintenance in accordance with the information contained in these terms and conditions, in the user manual and standard practice, provided that standard practice does not conflict with the user manual.

This guarantee does not cover defects and damage caused by normal wear and tear or damage that could be the result of improper use, faulty installation or assembly, neglect, accident, misuse, or modification of the product. Unless stated otherwise by applicable law, this guarantee will not cover, in any case, ancillary costs (shipping, movement, costs of uninstalling and reinstalling, labour etc), or direct and indirect damage.

If the product is defective, we will, within a reasonable time, repair.

Rights under this guarantee are enforceable in the country in which you purchased this product. Guarantee related queries should be addressed to the store you purchased this product from.

The guarantee is in addition to and does not affect your statutory rights.

IMPORTANT - RETAIN THIS INFORMATION FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

FR

Avant de commencer

Ces consignes concernent votre sécurité. Lire attentivement les instructions suivantes avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de cet appareil.



AVERTISSEMENT :
TOUTES LES
INSTALLATIONS
DOIVENT ÊTRE
EFFECTUÉES PAR
UNE PERSONNE
DÛMENT QUALIFIÉE,
EN SUIVANT
RIGOREUSEMENT
LES
RÉGLEMENTATIONS
LOCALES EN
MATIÈRE DE
CONSTRUCTION ET
LES PRÉSENTES
INSTRUCTIONS.



AVERTISSEMENT :
LIRE LES
INSTRUCTIONS
AVANT D'UTILISER
L'APPAREIL.

- Afin de prévenir les risques lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important d'installer correctement cette plaque de cuisson électrique et de lire attentivement les instructions de sécurité pour éviter toute mauvaise utilisation et prévenir tout danger. Après avoir retiré l'emballage de la plaque électrique, vérifier qu'elle n'est pas endommagée. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service client au 0805 114 951.
- Contrôler l'emballage et s'assurer de disposer de toutes les pièces répertoriées, puis choisir l'emplacement approprié du produit.
- Ce produit contient du verre ; par conséquent, rester prudent lors du montage ou de la manipulation pour éviter toute blessure ou tout endommagement du produit.
- La plaque signalétique placée sur l'appareil affiche toutes les informations d'identification nécessaires pour commander des pièces de rechange.

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

Sécurité



AVERTISSEMENT :
AVANT DE BRANCHER LA PLAQUE, VÉRIFIER QUE LA TENSION D'ALIMENTATION ET LA FRÉQUENCE CORRESPONDENT AUX INFORMATIONS INDICÉES SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.

- Le non-respect des présentes instructions d'installation de l'appareil peut entraîner un risque d'accident.
- En cas de doute, demander conseil en magasin ou à un installateur qualifié.



AVERTISSEMENT :
CONSULTER LES RÉGLEMENTATIONS LOCALES CONCERNANT LES SORTIES D'EXTRACTION ET S'ASSURER QUE LES SORTIES SONT CONFORMES.



AVERTISSEMENT :
CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS ÂGÉS DE 8 ANS ET PLUS ET PAR DES PERSONNES AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU PRÉSENTANT UN MANQUE D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, À CONDITION QU'ILS SOIENT CORRECTEMENT SURVEILLÉS OU QU'ILS AIENT REÇU DES INSTRUCTIONS

CONCERNANT
L'UTILISATION DE
L'APPAREIL EN TOUTE
SÉCURITÉ ET QU'ILS
COMPRENnent LES
RISQUES EN COURUS.
LES ENFANTS NE
DOIVENT PAS JOUER
AVEC L'APPAREIL.
LE NETTOYAGE
ET L'ENTRETIEN
PAR L'USAGER NE
DOIVENT PAS ÊTRE
EFFECTUÉS PAR
DES ENFANTS SANS
SURVEILLANCE.
TENIR L'APPAREIL
ÉLECTROMÉNAGER
ET SON CORDON
D'ALIMENTATION
HORS DE PORTÉE
DES ENFANTS DE
MOINS DE 8 ANS.
IL CONVIENT
D'ÉLOIGNER LES
ENFANTS DE MOINS
DE 8 ANS, À MOINS
QU'ILS NE SOIENT
SURVEILLÉS EN
PERMANENCE.

- Ne pas utiliser d'équipements de sécurité pour enfants ni de protections spéciales pour plaques de cuisson inappropriés. Cela peut provoquer des accidents.
- Ne pas couvrir la plaque. Cela pourrait entraîner des accidents ou une surchauffe et endommager la plaque de cuisson électrique.
- Nous recommandons également de procéder avec prudence lors de l'utilisation et du nettoyage de l'appareil. Lire attentivement les chapitres relatifs au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.
- Risque de choc électrique ! Ne pas utiliser de nettoyeurs haute pression ou de nettoyeurs vapeur. Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Risque de brûlures ! La plaque chauffante et la zone avoisinante deviennent très chaudes. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Lorsqu'une zone de cuisson a été utilisée, la surface reste chaude encore un certain temps. Attention à ne pas toucher la surface chaude et à ne pas y placer d'objets.

- Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson à l'aide de la commande et ne pas se fier au détecteur de récipient.
- Il convient de ne pas placer d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles, sur la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Ne jamais verser d'eau pour éteindre de l'huile ou de la graisse qui brûle. Éteindre la plaque chauffante. Étouffer les flammes avec prudence à l'aide d'une couverture antifeu.
- Risque d'incendie ! La plaque devient très chaude. Ne jamais placer de produits inflammables sur la plaque.
- Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.
- Risque d'incendie ! Ne pas utiliser d'aérosols à proximité de l'appareil.
- Risque d'incendie ! Ne pas ranger de détergents ou de produits inflammables sous la plaque de cuisson.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. L'appareil doit être utilisé uniquement pour la préparation des aliments et de boissons.
- L'appareil doit être sous surveillance lors de son utilisation. Cet appareil est conçu pour un usage en intérieur uniquement.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels causés par une mauvaise utilisation ou une installation incorrecte de cet appareil. Jeter l'emballage avec soin.
- Risque de blessure !
Les casseroles peuvent soudainement se mettre à bouger en cas de présence de liquide entre le fond du récipient et la plaque de cuisson. Toujours maintenir la plaque et le fond des récipients au sec.



AVERTISSEMENT :
UN RISQUE DE CHOC
ÉLECTRIQUE ET
D'INCENDIE PEUT
SURVENIR SI LE
NETTOYAGE N'EST
PAS EFFECTUÉ
CONFORMÉMENT À
CES INSTRUCTIONS.



AVERTISSEMENT :
UTILISER
UNIQUEMENT DES
RACCORDS ET DES
VIS DE FIXATION
AUX DIMENSIONS
RECOMMANDÉES
DANS CETTE NOTICE.
LE NON-RESPECT
DES PRÉSENTES
INSTRUCTIONS PEUT
ENTRAÎNER UN
DANGER ÉLECTRIQUE.



AVERTISSEMENT :
ÉTEINDRE L'APPAREIL
EN DÉBRANCHANT
LE CÂBLE
D'ALIMENTATION
AVANT D'EFFECTUER
TOUT ENTRETIEN.



AVERTISSEMENT :
LES PARTIES
ACCESSIBLES
PEUVENT DEVENIR
CHAUDES
LORSQU'ELLES SONT
UTILISÉES AVEC
DES APPAREILS
DE CUISSON.

LES JEUNES
ENFANTS DOIVENT
SE TENIR À L'ÉCART
DE L'APPAREIL.
VEILLER À ÉVITER
TOUT CONTACT AVEC
L'APPAREIL.



AVERTISSEMENT :
DES DISPOSITIFS DE
COUPURE TOTALE
DOIVENT ÊTRE
INCORPORÉS DANS
LE CÂBLAGE FIXE
CONFORMÉMENT AUX
RÉGLEMENTATIONS
LOCALES RELATIVES
À L'INSTALLATION
ÉLECTRIQUE DE
VOTRE PAYS. LORS
DE L'INSTALLATION,
IL CONVIENT DE
CONNECTER
UN DISPOSITIF
DE COUPURE
OMNIPOLAIRE
COMPORTANT UN
ÉCARTEMENT D'AU
MOINS 3MM ENTRE
LES CONTACTS DE
CHAQUE PÔLE.

**AVERTISSEMENT :**

NETTOYER LA PLAQUE DE CUISSON UNIQUEMENT LORSQU'ELLE A SUFFISAMMENT REFROIDI. LORSQUE LA PLAQUE DE CUISSON EST ÉTEINTE, AUCUN INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE NE S'AFFICHE. TOUTEFOIS LA ZONE DE CUISSON PEUT ÊTRE ENCORE CHAUDE. IL CONVIENT DE FAIRE TRÈS ATTENTION !

**AVERTISSEMENT :**

UNE CUISSON À BASE DE GRAISSE OU D'HUILE SANS SURVEILLANCE PEUT ÊTRE DANGEREUSE ET PEUT PROVOQUER UN INCENDIE. NE JAMAIS ESSAYER D'ÉTEINDRE UN

INCENDIE AVEC DE L'EAU ; ÉTEINDRE L'APPAREIL ET COUVRIR LES FLAMMES, PAR EXEMPLE AVEC UN COUVERCLE OU UNE COUVERTURE ANTIFEU.

**ATTENTION :**

TOUTE CUISSON DOIT ÊTRE SURVEILLÉE. TOUTE CUISSON RAPIDE DOIT ÊTRE SURVEILLÉE EN PERMANENCE.

**AVERTISSEMENT :**

RISQUÉ D'INCENDIE : NE PAS PLACER D'OBJETS SUR LES SURFACES DE CUISSON.

**AVERTISSEMENT :**

UTILISER UNIQUEMENT DES PROTECTIONS CONÇUES PAR LE FABRICANT DE L'APPAREIL DE CUISSON OU RECOMMANDÉES PAR LE FABRICANT

DANS LES CONSEILS
D'UTILISATION OU
CELLES FOURNIES
AVEC L'APPAREIL.
L'UTILISATION DE
PROTECTIONS
INAPPROPRIÉES
PEUT PROVOQUER
DES ACCIDENTS.



AVERTISSEMENT :
SI LA SURFACE
EST CRAQUELÉE,
ÉTEINDRE L'APPAREIL
POUR ÉVITER TOUT
RISQUE DE CHOC
ÉLECTRIQUE.

- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque pour la sécurité.



IMPORTANT : LES
ÉPONGES TRÈS
RUGUEUSES,
CERTAINES
ÉPONGES EN NYLON
ET DES PRODUITS
NETTOYANTS

ABRASIFS/
CORROSIFS
PEUVENT RAYER
LA SURFACE EN
VERRE. TOUJOURS
LIRE L'ÉTIQUETTE
POUR VÉRIFIER
SI LE NETTOYANT
OU L'ÉPONGE À
RÉCURER EST
APPROPRIÉ(E).



IMPORTANT : NE
JAMAIS LAISSER DE
RÉSIDU DE PRODUIT
NETTOYANT SUR
LA PLAQUE DE
CUISSON CAR CELA
POURRAIT TACHER
LE VERRE.



IMPORTANT :
L'APPAREIL
EST À USAGE
DOMESTIQUE,
IL DOIT ÊTRE
UTILISÉ COMME
UN APPAREIL DE
CUISSON. NE JAMAIS
L'UTILISER COMME
UNE SOURCE DE
CHALEUR.



AVERTISSEMENT : L'APPAREIL ET SES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT CHAUFFER PENDANT L'UTILISATION. VEILLER À ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LES ÉLÉMENTS DE CHAUFFE.

Installation

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

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

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

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels causés par une mauvaise utilisation ou installation incorrecte de l'appareil. Toute installation électrique permanente doit être conforme aux dernières réglementations en matière d'installations électriques applicables dans votre pays et, pour votre propre sécurité, il convient qu'un électricien qualifié ou un entrepreneur effectue cette installation.

Données techniques

Tension d'alimentation	220-240 V~ 50 Hz
Consommation électrique maximale	7400 W
Dimensions (l x P x H)	590 x 520 x 62 mm

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		NN4ZID60UK / NN4ZID60EU	
Type de plaque de cuisson		Plaque de cuisson électrique	
Nombre de zones de cuisson et/ou aires de cuisson		4 zones	

	Symbole	Valeur	Unité
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi à 5mm près.	Ø	Zone avant gauche : 16,0 Zone arrière gauche : 21,0 Zone arrière droite : 18,0 Zone avant droite : 18,0	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondies à 5mm près	L, l	-	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC cuisson électrique	Zone avant gauche : 196,3 Zone arrière gauche : 182,0 Zone avant droite : 186,3 Zone arrière droite : 187,6	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	EC plaque de cuisson électrique	188,1	Wh/kg

Les méthodes de mesure et de calcul du tableau ci-dessus ont été définies conformément au règlement (UE) N° 66/2014 de la Commission.

Recyclage et mise au rebut



Ce symbole est connu sous le nom de « poubelle barrée ». Lorsque ce symbole est présent sur un produit ou une pile, vous ne devez pas jeter ces produits avec vos déchets ménagers. Certaines substances chimiques contenues dans les produits électriques/électroniques ou les piles peuvent nuire à la santé et à l'environnement. Déposer les articles électriques ou électroniques, ainsi que les piles, uniquement dans des systèmes de collecte séparés, qui permettent de récupérer et de recycler les matériaux contenus à l'intérieur. Votre coopération est essentielle pour assurer le succès de ces programmes et pour la protection de l'environnement.

Garantie

Nous veillons tout particulièrement à sélectionner des matériaux de haute qualité et à utiliser des techniques de fabrication qui nous permettent de créer des produits à la fois design et durables. Cette plaque de cuisson à induction bénéficie d'une garantie fabricant de 2 ans contre tout défaut de fabrication, à compter de la date d'achat (en cas d'achat en magasin) ou de la date de livraison (en cas d'achat en ligne), sans coût supplémentaire, dans le cadre d'un usage domestique normal (non professionnel et non commercial).

Pour déposer une réclamation au titre de cette garantie, vous devez présenter votre preuve d'achat (ticket de caisse, facture d'achat ou toute autre preuve recevable en vertu de la loi en vigueur). Conservez votre preuve d'achat dans un endroit sûr. Pour que cette garantie soit applicable, le produit que vous avez acheté doit être neuf. La garantie ne s'applique pas aux produits d'occasion ou aux modèles d'exposition. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, tout produit de remplacement fourni au titre de la présente garantie ne sera garanti que jusqu'à expiration de la période de garantie initiale.

Cette garantie couvre les défaillances et dysfonctionnements du produit, sous réserve que le produit ait été utilisé conformément à l'usage pour lequel il a été conçu, qu'il ait été installé, nettoyé et entretenu conformément aux informations contenues dans les présentes conditions générales ainsi que dans le manuel d'utilisation, et conformément à la pratique, sous réserve que celles-ci n'aillent pas à l'encontre du manuel d'utilisation.

Cette garantie ne couvre pas les défauts et dommages causés par l'usure normale ni les dommages pouvant résulter d'une utilisation non conforme, d'une installation ou d'un assemblage défectueux, ou d'une négligence, d'un accident, d'une mauvaise utilisation ou d'une modification du produit. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, cette garantie ne couvre en aucun cas les coûts accessoires (expédition, transport, frais de désinstallation et réinstallation, main d'œuvre, etc.), ni les dommages directs et indirects.

Si le produit est défectueux, nous nous engageons, dans un délai raisonnable, à réparer.

Cette garantie est valable dans le pays où vous avez acheté ce produit. Toute demande au titre de la garantie doit être adressée au magasin où vous avez acheté ce produit.

Cette garantie s'ajoute à vos droits au titre de la loi, sans les affecter.

Si vous avez acheté ce produit en France, en plus de cette garantie commerciale, le vendeur reste tenu de respecter la garantie légale de conformité prévue par les articles L217-4 à L217-14 du Code de la consommation et aux articles qui concernent les vices cachés de la chose vendue dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code civil. Le distributeur auprès duquel vous avez acheté ce produit répond de tout défaut de conformité ou vice caché du produit, conformément aux présentes dispositions.

En vertu de l'article L217-16 du Code de la consommation, lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant la durée de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui reste à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Garantie légale de conformité (extrait du Code de la consommation) : Article L217-4 du Code de la consommation - Le vendeur doit livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la livraison. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. Article L217-5 du Code de la consommation - Le bien est conforme au contrat : 1. S'il est adapté à l'objectif généralement prévu pour des biens similaires et, le cas échéant : s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités présentées par le vendeur à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ; s'il présente des qualités que l'acheteur peut légitimement attendre au regard des déclarations publiques faites par le vendeur, par le fabricant ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. Article L217-12 du Code de la consommation - Toute réclamation suite à un défaut de conformité est limitée à deux ans à compter de la livraison du bien. Garantie légale sur les vices cachés (extrait du Code de la consommation) : Article 1641 du Code civil - Le vendeur est tenu de la garantie en cas de défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. Article 1648 du Code civil (alinéa 1) - Toute réclamation résultant de vices cachés doit être faite par l'acheteur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

IMPORTANT – A CONSERVER POUR DE FUTURS BESOINS DE REFERENCE : A LIRE SOIGNEUSEMENT.

PL **Przed rozpoczęciem** **użytkowania**

Niniejsza instrukcja została opracowana w celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownikowi. Należy dokładnie przeczytać następujące instrukcje przed rozpoczęciem montażu i użytkowania urządzenia.

 **OSTRZEŻENIE:**
WSZYSTKIE PRACE
INSTALACYJNE
MUSZĄ ZOSTAĆ
WYKONANE PRZEZ
ODPOWIEDNIO
WYKwalifikowaną
OSOBĘ, Z
ZACHOWANIEM
PEŁNEJ ZGODNOŚCI
Z LOKALNYMI
PRZEPISAMI
BUDOWLANymi
I INFORMACJAMI
ZAWARTYMI
W NINIEJSZEJ
INSTRUKCJI
OBSŁUGI.

 **OSTRZEŻENIE:**
PRZED
ROZPOCZĘCIEM
KORZYSTANIA
Z URZĄDZENIA
ZAPOZNAĆ SIĘ
Z INSTRUKCJĄ
OBSŁUGI.

- Aby ograniczyć do minimum ryzyko związane z użytkowaniem urządzenia elektrycznego, niezwykle ważna jest prawidłowa instalacja płyty grzewczej. Ponadto użytkownik powinien dokładnie zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa, aby uniknąć nieprawidłowej obsługi urządzenia i wynikających z niej zagrożeń. Po rozpakowaniu elektrycznej płyty grzewczej należy sprawdzić, czy nie jest ona uszkodzona. W razie wątpliwości nie korzystać z urządzenia i skontaktować się z działem obsługi klienta, dzwoniąc pod numer 800 121 2222.

- Sprawdzić zawartość opakowania i upewnić się, że zawiera ono wszystkie części wymienione w specyfikacji, a następnie wybrać docelowe miejsce ustawienia urządzenia.
- Produkt zawiera elementy szklane, dlatego podczas montażu i obsługi należy zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia produktu.
- Tabliczka znamionowa znajdująca się na urządzeniu zawiera wszystkie informacje identyfikacyjne potrzebne do zamówienia części zamiennych.
- W przypadku sprzedaży urządzenia, przekazania go innym osobom lub pozostawienia w domu po wyprowadzce należy przekazać niniejszą instrukcję obsługi nowemu właścicielowi, aby umożliwić mu zaznajomienie się z urządzeniem i ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Bezpieczeństwo



OSTRZEŻENIE:

**PRZED
PODŁĄCZENIEM
PŁYTY GRZEWOCZEJ
NALEŻY
SPRAWDZIĆ,
CZY NAPIĘCIE I
CZĘSTOTLIWOŚĆ
ZASILANIA
ODPOWIADAJĄ
SPECYFIKACJI
PODANEJ NA
TABLICZCE
ZNAMIONOWEJ
URZĄDZENIA.**

- Zamontowanie urządzenia niezgodnie z niniejszą instrukcją może spowodować zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- W razie wątpliwości należy zasięgnąć rady w sklepie lub u wykwalifikowanego monter.



OSTRZEŻENIE:
ZAPOZNAĆ SIĘ
Z LOKALNYMI
PRZEPISAMI
DOTYCZĄCYMI
WYCIĄGÓW I
UPEWNIĆ SIĘ,
ŻE SĄ ONE
PRZESTRZEGANE.



OSTRZEŻENIE:
URZĄDZENIE MOŻE
BYĆ OBSŁUGIWANE
PRZEZ DZIECI
POWYŻEJ 8. ROKU
ŻYCIA ORAZ
PRZEZ OSOBY O
OGRA NICZONEJ
SPRAWNOŚCI
FIZYCZNEJ,
SENSORYCZNEJ
LUB UMYSŁOWEJ,
A TAKŻE OSOBY
NIEPOSIADAJĄCE
WYSTARCZAJĄCEGO
DOŚWIADCZENIA
BĄDŹ
WYSTARCZAJĄCEJ
WIEDZY POD
WARUNKIEM,
ŻE BĘDĄ
NADZOROWANE
LUB ŻE ZOSTAŁY

POINSTRUOWANE
O ZASADACH
UŻYTKOWANIA
URZĄDZENIA
W BEZPIECZNY
SPOSÓB ORAZ
SĄ ŚWIADOME
ZWIĄZANYCH Z
TYM ZAGROŻEŃ.
NIE WOLNO
DOPUSZCZAĆ, ABY
DZIECI BAWIŁY SIĘ
URZĄDZENIEM.
PRACE ZWIĄZANE
Z CZYSZCZENIEM
I KONSERWACJĄ
NIE POWINNY BYĆ
WYKONYWANE
PRZEZ DZIECI BEZ
ODPOWIEDNIEGO
NADZORU.
URZĄDZENIE
I PRZEWÓD
ZASILAJĄCY
POWINNY
ZNAJDOWAĆ SIĘ
POZA ZASIĘGIEM
DZIECI PONIŻEJ 8
LAT. NIE NALEŻY
POZWALAĆ
DZIECIOM
PONIŻEJ 8.

ROKU ŻYCIA ZBLIŻAĆ SIĘ DO URZĄDZENIA BEZ STAŁEGO NADZORU OSOBY DOROSŁEJ.

- Nie należy korzystać z nieodpowiednich osłon czy zabezpieczeń chroniących dzieci. Mogą one być przyczyną wypadków.
- Nie używać osłon. Mogą one spowodować wypadki lub przegrzanie i uszkodzenie płyty elektrycznej.
- Zalecamy zachowanie szczególnej ostrożności podczas użytkowania i czyszczenia. Należy dokładnie przeczytać rozdziały poświęcone czyszczeniu i konserwacji tego urządzenia.
- Ryzyko porażenia prądem elektrycznym! Nie wolno używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- Niebezpieczeństwo poparzenia! Płyty grzewcze i miejsca wokół nich nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Nie wolno dotykać gorących powierzchni. Powierzchnia pola grzewczego pozostaje gorąca przez pewien czas po zakończeniu jego użytkowania. Nie wolno dotykać gorącej powierzchni ani kłaść na niej żadnych przedmiotów.
- Po użyciu wyłączyć płytę za pomocą przycisku. Nie polegać na czujniku naczyń.
- Metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Płonącego oleju ani tłuszczu nie wolno gasić wodą. Wyłączyć płytę grzewczą. Ostrożnie ugasić płomienie za pomocą koca gaśniczego.
- Ryzyko pożaru! Płyty grzewcze nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Nie wolno umieszczać łatwopalnych przedmiotów na płycie grzewczej.
- Nie wolno przechowywać przedmiotów na płycie grzewczej.

- Ryzyko pożaru! Nie używać łatwopalnych aerozoli w pobliżu urządzenia.
- Ryzyko pożaru! Pod płytą nie wolno przechowywać detergentów ani materiałów łatwopalnych.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym. Urządzenie może być używane wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.
- Urządzenie musi być nadzorowane podczas pracy. Z urządzenia można korzystać wyłącznie w pomieszczeniach.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała lub uszkodzenia mienia powstałe na skutek nieprawidłowego użytkowania lub instalacji urządzenia. Należy odpowiednio zutylizować opakowanie.
- Ryzyko odniesienia obrażeń! Naczynia mogą się nagle przemieścić z powodu cieczy znajdującej się pomiędzy ich dnem a płytą grzewczą. Należy zawsze upewniać się, że płyta grzewcza i dna naczyń są suche.



OSTRZEŻENIE:
JEŚLI PRACE
ZWIĄZANE Z
CZYSZCZENIEM NIE
SĄ WYKONYWANE
ZGODNIE Z
NINIEJSZYMI
INSTRUKCJAMI,
ISTNIEJE RYZYKO
PORAŻENIA
PRĄDEM
ELEKTRYCZNYM LUB
WYBUCHU POŻARU.



OSTRZEŻENIE:
UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE
MOCOWAŃ
I WKRĘTÓW
MOCUJĄCYCH
O ROZMIARACH
PODANYCH
W NINIEJSZEJ
INSTRUKCJI OBSŁUGI.
NIEPRZESTRZEGANIE
NINIEJSZYCH
INSTRUKCJI MOŻE
SPOWODOWAĆ
ZAGROŻENIE
ELEKTRYCZNE.



OSTRZEŻENIE:
PRZED
ROZPOCZĘCIEM PRAC
KONSERWACYJNYCH
NALEŻY ODŁĄCZYĆ
URZĄDZENIE
OD ZASILANIA
SIECIOWEGO.



OSTRZEŻENIE:
PODCZAS PRACY
URZĄDZENIA
ŁATWO DOSTĘPNE
CZĘŚCI MOGĄ SIĘ
NAGRZEWAĆ. NIE
NALEŻY POZWALAĆ
MAŁYM DZIECIOM
ZBLIŻAĆ SIĘ DO
URZĄDZENIA.
NALEŻY ZACHOWAĆ
OSTROŻNOŚĆ,
ABY NIE DOTKNAĆ
URZĄDZENIA.



OSTRZEŻENIE:
ELEMENT
UMOŻLIWIAJĄCY
CAŁKOWITE
ODŁĄCZENIE
URZĄDZENIA
NALEŻY PODŁĄCZYĆ
DO INSTALACJI
ELEKTRYCZNEJ
ZGODNIE Z
PRZEPISAMI
DOTYCZĄCYMI

INSTALACJI
ELEKTRYCZNYCH
OBOWIĄZUJĄCYMI
W DANYM KRAJU.
PODŁĄCZENIE
NALEŻY WYKONAĆ
ZA POMOCĄ
WYŁĄCZNIKA
WIELOBIEGUNOWEGO
Z MINIMALNYM
ROZWARCIEM
STYKÓW
WYNOŚĄCYM
3 MM.



OSTRZEŻENIE:
PŁYTĘ GRZEWczą
NALEŻY CZYŚCIĆ
DOPIERO PO JEJ
DOSTATECZNYM
OSTYGNIECIU.
PO WYŁĄCZENIU
ZASILANIA PŁYTY
GRZEWczej
WSKAŹNIK CIEPŁA
RESZTKOWEGO
NIE BĘDZIE
AKTYWNY, ALE
POLE GRZEWcze
MOŻE BYĆ
NADAŁ GORĄCE.
ZACHOWAĆ
SZCZEGÓLNA
OSTROŻNOŚĆ!



OSTRZEŻENIE:
POZOSTAWIENIE
BEZ NADZORU
GOTUJĄCEGO
SIĘ DANIA
ZAWIERAJĄCEGO
TŁUSZCZ LUB
OLEJ JEST
NIEBEZPIECZNE I
MOŻE WYWOŁAĆ
POŻAR. NIE WOLNO
GASIĆ OGNIAWODĄ.
NALEŻY WYŁĄCZYĆ
URZĄDZENIE,
A NASTĘPNIE
ZAKRYĆ PŁOMIENIE,
UŻYWAJĄC DOTEGO
CELU NP. POKRYWY
GARNKA LUB KOCA
GAŚNICZEGO.



UWAGA:
NIE NALEŻY
POZOSTAWIAĆ
GOTUJĄCYCH
SIĘ POTRAW
BEZ NADZORU.
KRÓTKIE PROCESY
GOTOWANIA
WYMAGAJĄ
STAŁEGO
NADZOROWANIA.



OSTRZEŻENIE:
RYZYZKO POŻARU:
NIE UMIESZCZAĆ
PRZEDMIOTÓW
NA POWIERZCHNI
PŁYTY.



OSTRZEŻENIE:
NALEŻY KORZYSTAĆ
WYŁĄCZNIE Z
OSŁON PŁYTY
GRZEWOCZEJ
ZAPROJEKTOWANYCH
PRZEZ
PRODUCENTA
URZĄDZENIA,
ZALECANYCH
PRZEZ NIEGO W
INSTRUKCJI LUB
DOŁĄCZONYCH
DO URZĄDZENIA.
UŻYWANIE
NIEWŁAŚCIWYCH
OSŁON MOŻE BYĆ
PRZYCZYNĄ
WYPADKÓW.



OSTRZEŻENIE:
JEŚLI POWIERZCHNIA
JEST PĘKNIĘTA,
NALEŻY WYŁĄCZYĆ
URZĄDZENIE, ABY
UNIKNĄĆ RYZYKA
PORAŻENIA PRĄDEM
ELEKTRYCZNYM.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora ani układu zdalnego sterowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien on ze względów bezpieczeństwa zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach.

 **WAŻNE:** CZYŚCIKI DRUCIANE, NIEKTÓRE CZYŚCIKI NYLONOWE ORAZ AGRESYWNE/ŚCIERNE ŚRODKI CZYSZCZĄCE MOGĄ PORYSOWAĆ POWIERZCHNIĘ SZKLANĄ. NALEŻY ZAWSZE CZYTAĆ ETYKIETĘ, ABY MIEĆ PEWNOŚĆ, ŻE ŚRODEK CZYSZCZĄCY LUB CZYŚCIK DRUCIANY NADAJĄ SIĘ DO ZAMIERZONEGO CELU.

 **WAŻNE:** NIE WOLNO POZOSTAWIAĆ RESZTEK ŚRODKA CZYSZCZĄCEGO NA PŁYCI GRZEWczej; SZKŁO MOŻE ULEC ODBARWIENIU.

 **WAŻNE:** URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE DO GOTOWANIA W GOSPODARSTWACH DOMOWYCH I NIE MOŻE BYĆ UŻYWANE JAKO ŹRÓDŁO CIEPŁA.

 **OSTRZEŻENIE:** URZĄDZENIE I JEGO ŁATWO DOSTĘPNE ELEMENTY MOCNO NAGRZEWAJĄ SIĘ PODCZAS UŻYTKOWANIA. NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ I NIE DOTYKAĆ NAGRZEWAJĄCYCH SIĘ ELEMENTÓW.

Instalacja

Wszystkie prace instalacyjne muszą zostać wykonane przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka lub inną kompetentną osobę. Przed podłączeniem do zasilania sieciowego należy upewnić się, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.

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

Aby ograniczyć do minimum ryzyko związane z użytkowaniem urządzenia elektrycznego, niezwykle ważna jest prawidłowa instalacja urządzenia. Ponadto użytkownik powinien dokładnie zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa, aby uniknąć nieprawidłowej obsługi urządzenia i wynikających z niej zagrożeń. Instrukcję obsługi należy zachować do wglądu w przyszłości i w razie potrzeby przekazać ją kolejnym właścicielom. Po rozpakowaniu urządzenia upewnić się, że nie jest ono uszkodzone. W razie wątpliwości nie należy używać urządzenia, lecz skontaktować się z działem obsługi klienta.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała lub uszkodzenia mienia powstałe na skutek nieprawidłowego lub nieodpowiedniego montażu urządzenia. Wszelkie stałe instalacje elektryczne muszą być zgodne z najnowszymi przepisami dotyczącymi okablowania, obowiązującymi w danym kraju. Dla własnego bezpieczeństwa należy zlecić montaż instalacji elektrycznej wykwalifikowanemu elektrykowi lub wykonawcy.

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220–240 V~ 50 Hz
Maksymalny pobór mocy	7400 W
Wymiary (szer. x gł. x wys.)	590 x 520 x 62 mm

	Symbol	Wartość	Jednostka
Oznaczenie modelu	NN4ZID60UK / NN4ZID60EU		
Typ płyty grzewczej	Płyta elektryczna		
Liczba pól i/lub obszarów grzewczych	4 pola		
Technologia grzania (indukcyjne pola i obszary grzewcze, promiennikowe pola grzewcze, płyty grzewcze)	Indukcyjne pola grzewcze		
W przypadku okrągłych pól lub obszarów grzewczych: średnica powierzchni użytkowej, przypadająca na nagrzewane elektrycznie pole grzewcze, zaokrąglona do najbliższych 5 mm.	Ø	Przednie lewe pole: 16,0 Tylne lewe pole: 21,0 Tylne prawe pole: 18,0 Przednie prawe pole: 18,0	cm
W przypadku pól lub obszarów grzewczych innych niż okrągłe: długość i szerokość powierzchni użytkowej, przypadającej na nagrzewane elektrycznie pole grzewcze lub obszar grzewczy, zaokrąglone do najbliższych 5 mm	dł., szer.	-	cm
Zużycie energii na pole lub obszar grzewczy w przeliczeniu na kg	EC Gotowanie elektryczne	Przednie lewe pole: 196,3 Tylne lewe pole: 182,0 Przednie prawe pole: 186,3 Tylne prawe pole: 187,6	Wh/kg
Zużycie energii przez całą płytę	EC płyta elektryczna	188,1	Wh/kg

Metoda obliczania i pomiaru danych zamieszczonych w powyższej tabeli jest zgodna z postanowieniami rozporządzenia Komisji (EN) nr 66/2014.

Recykling i utylizacja



Na produkcie może się znajdować symbol przekreślonego pojemnika na odpady. Jeśli ten symbol jest umieszczony na produkcie lub baterii, oznacza to, że nie należy ich wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi. Niektóre chemikalia znajdujące się w produktach elektrycznych/elektronicznych lub bateriach/akumulatorach mogą być szkodliwe dla zdrowia i środowiska. Sprzęt nie poddany recyklingowi stanowi potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje nieobojętne dla środowiska naturalnego. Elementy elektryczne/elektroniczne/baterie należy utylizować wyłącznie w osobnych punktach zbiórki, które zapewniają możliwość odzysku i recyklingu materiałów w nich zawartych. Współpraca użytkownika ma zasadnicze znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania tych systemów zbiórki i ochrony środowiska.

Gwarancja

Przykładamy szczególną wagę do tego, aby wybierać materiały wysokiej jakości i stosować techniki produkcyjne, które umożliwiają tworzenie wytrzymałych, a zarazem atrakcyjnych produktów. W przypadku normalnego (nieprofesjonalnego i niekomercyjnego) użytku domowego płyta indukcyjna jest objęta bezpłatną gwarancją producenta przez okres 2 lat od daty zakupu (jeśli produkt zakupiono w sklepie) lub dostawy (jeśli produkt zakupiono przez Internet).

Aby dokonać zgłoszenia reklamacyjnego, należy przedstawić dowód zakupu (np. paragon, fakturę lub inny dowód na mocy obowiązujących przepisów prawa). Dowód zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Gwarancja obejmuje produkty nowe; nie obejmuje produktów używanych lub z ekspozycji. Produkt zamienny objęty niniejszą gwarancją będzie nią objęty aż do wygaśnięcia okresu obowiązywania gwarancji oryginalnego produktu, chyba że określono inaczej w obowiązujących przepisach prawa.

Niniejsza gwarancja obejmuje wady i uszkodzenia produktu, pod warunkiem że produkt był używany zgodnie z przeznaczeniem oraz zamontowany, czyszczony i konserwowany zgodnie z informacjami zawartymi powyżej oraz w instrukcji obsługi, a także ze standardowymi praktykami (jeśli te praktyki nie są sprzeczne z instrukcją użytkownika).

Niniejsza gwarancja nie obejmuje wad ani uszkodzeń wynikających z normalnego zużycia lub uszkodzeń będących skutkiem niewłaściwego używania, montażu lub złożenia, a także zaniedbania, wypadku i modyfikacji produktu. Gwarancja nie obejmuje w żadnym wypadku dodatkowych kosztów (transportu, przenoszenia, montażu i demontażu, robocizny itd.) ani strat bezpośrednich lub pośrednich, chyba że określono inaczej w obowiązujących przepisach prawa.

Jeśli produkt jest wadliwy, we właściwym czasie naprawimy.

Prawa wynikające z tej gwarancji obowiązują w kraju, w którym zakupiono produkt. Zapytania dotyczące gwarancji powinno się kierować do sklepu, w którym zakupiono produkt.

Niniejsza gwarancja jest dokumentem dodatkowym, który nie ma wpływu na ustawowe prawa konsumenta.

Jeśli produkt zakupiono w Polsce, niniejsza gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień wynikających z przepisów prawa dotyczących gwarancji na wady zakupionego towaru.

WAŻNE – NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZE INFORMACJE I ZACHOWAĆ.

RO

Înainte de a începe

Aceste instrucțiuni sunt pentru siguranța ta. Citește cu atenție următoarele instrucțiuni înainte de montarea și utilizarea aparatului.



AVERTISMENT:
TOATE LUCRĂRILE
DE MONTARE
TREBUIERE REALIZATE
DE O PERSOANĂ
CALIFICATĂ
CORESPUNZĂTOR,
RESPECTÂND
CU STRICTEȚE
REGLEMENTĂRILE
LOCALE PRIVIND
CONSTRUCȚIILE
ȘI ACESTE
INSTRUCȚIUNI.



AVERTISMENT:
CITEȘTE
INSTRUCȚIUNILE
ÎNAINTE DE A
UTILIZA APARATUL.

- Pentru a evita pericolele și riscurile utilizării greșite a unui echipament electric, este important ca această plită electrică să fie montată corect și să citești cu atenție instrucțiunile de siguranță. După despachetarea plitei electrice, verifică să nu fie deteriorată. Dacă ai îndoieli, nu folosi aparatul, ci contactează serviciul de Asistență clienți la numărul 0800 895 099.
- Verifică ambalajul și asigură-te că ai toate piesele specificate, apoi stabilește locul adecvat pentru amplasarea produsului.
- Acest produs conține sticlă. Ai grijă la montare sau manevrare, pentru a preveni leziunile corporale sau deteriorarea produsului.
- Pe plăcuța cu specificații de pe aparat sunt afișate toate informațiile de identificare necesare pentru comandarea pieselor de schimb.
- Dacă vinzi, donezi sau lași aparatul montat când te muți, predă și acest manual noului proprietar, pentru ca acesta să se familiarizeze cu aparatul și cu avertismentele de siguranță.

Siguranță



AVERTISMENT:

ÎNAINTE DE CONECTAREA PLITEI, VERIFICĂ DACĂ TENSIUNEA ȘI FRECVENȚA CURENTULUI CORESPUND CU CELE INDICATE PE PLĂCUȚA DE IDENTIFICARE.

- Dacă aparatul nu este montat conform instrucțiunilor, acest lucru poate reprezenta un risc pentru siguranță.
- Dacă ai îndoieli, cere sfaturi în magazin sau de la un instalator calificat.



AVERTISMENT:

CONSULTĂ REGLEMENTĂRILE LOCALE CU PRIVIRE LA IEȘIRILE DE EVACUARE ȘI RESPECTĂ-LE.



AVERTISMENT:

ACEST APARAT POATE FI FOLOSIT DE COPII CU VÂRSTA DE PESTE 8 ANI ȘI DE PERSOANE CU CAPACITĂȚI FIZICE, SENZORIALE SAU MINTALE REDUSE ORI FĂRĂ EXPERIENȚĂ ȘI CUNOȘTINȚE NUMAI SUB SUPRAVEGHERESAU DACĂAUBENEFICIAT DE INSTRUIRE CU PRIVIRE LA UTILIZAREA APARATULUI ÎN SIGURANȚĂ ȘI DACĂ ÎNȚELEG PERICOLELE AFERENTE. NU LE PERMITE COPIILOR SĂ SE JOACE CU ACEST APARAT. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA DE CĂTRE UTILIZATOR NU TREBUIE EFECTUATE DE COPII NESUPRAVEGHEAȚI.

**NU LĂSA APARATUL
ȘI CABLUL DE
ĂLIMENTARE LA
ÎNDEMÂNACOPIIOR
MAI MICI DE 8 ANI. A
SE ȚINE LA DISTANȚĂ
DE COPIII CU VÂRSTA
SUB 8 ANI, CU
EXCEPȚIA CAZULUI
ÎN CARE SUNT
SUPRAVEGHEAȚI ÎN
PERMANENȚĂ.**

- Nu folosi paravane sau protecții de plită necorespunzătoare pentru copii. Acestea pot provoca accidente.
- Nu acoperi produsul. Astfel se pot provoca accidente sau supraîncălzire, iar plita electrică se poate deteriora.
- Recomandăm atenție sporită în timpul utilizării și curățării. Citește cu atenție secțiunile privind curățarea și întreținerea produsului.
- Risc de electrocutare! Nu folosi aparate de spălat cu presiune sau cu aburi, deoarece există riscul de electrocutare.
- Pericol de arsuri! Plita și zona adiacentă se pot încinge. Nu atinge niciodată suprafețele fierbinți. După utilizarea unei zone de gătit, suprafața rămâne fierbinte un timp. Ai grijă să nu atingi suprafețele fierbinți și nu pune niciun obiect pe ele.
- După utilizare, oprește plita folosind comanda aferentă și nu te baza pe detectorul de vase.
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe plită, deoarece se pot încinge.
- Nu folosi niciodată apă pentru a stinge uleiul sau grăsimea care arde. Oprește plita. Stinge flăcările cu grijă, folosind o pătură ignifugă.
- Risc de incendiu! Plitele se încing foarte tare. Nu pune niciodată articole inflamabile pe plită.
- Nu depozita niciodată obiecte pe plită.
- Risc de incendiu! Nu folosi sprayuri inflamabile în apropierea aparatului.
- Risc de incendiu! Nu depozita detergenți sau materiale inflamabile sub plită.

- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Aparatul trebuie folosit numai pentru prepararea mâncărilor și a băuturilor.
- Aparatul trebuie supravegheat în timpul funcționării. Folosește acest aparat numai la interior.
- Producătorul nu își asumă răspunderea pentru leziunile corporale sau daunele materiale rezultate din utilizarea sau montarea incorectă a acestui aparat. Elimină ambalajul la deșeuri cu grijă.
- Risc de accidentare! Este posibil ca vasele să se miște brusc din cauza lichidelor dintre baza acestora și plită. Păstrează întotdeauna plita și baza vaselor uscate.



AVERTISMENT:
EXISTĂ RISC DE ELECTROCUTARE ȘI INCENDIU ÎN CAZUL ÎN CARE CURĂȚAREA NU ESTE EFECTUATĂ CONFORM ACESTOR INSTRUCȚIUNI.



AVERTISMENT:
FOLOSEȘTE NUMAI ELEMENTE DE FIXARE ȘI ȘURUBURI DE MONTARE CU DIMENSIUNILE RECOMANDATE ÎN ACEST MANUAL. NERESPECTAREA ACESTOR INSTRUCȚIUNI POATE CAUZA PERICOLE DE NATURĂ ELECTRICĂ.



AVERTISMENT:
DECONECTEAZĂ APARATUL DE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE ÎNAINTE DE A EFECTUA LUCRĂRILE DE ÎNTREȚINERE.



AVERTISMENT: COMPONENTELE ACCESIBILE SE POT ÎNCINGE CÂND SUNT UTILIZATE CU APARATELE DE GĂTIT. A NU SE LĂSA LA ÎNDEMÂNA COPIILOR. TREBUIE LUATE MĂSURI PENTRU A EVITA ATINGEREA APARATULUI.



AVERTISMENT: TREBUIE INTEGRATE MĂSURI DE DECONECTARE COMPLETĂ ÎN CABLAREA FIXĂ, ÎN CONFORMITATE CU REGULILE DE CABLARE LOCALE APLICABILE ÎN ȚARA TA. ÎN TIMPUL MONTĂRII, TREBUIE CONECTAT UN DISJUNCTOR MULTIPOLAR CU O SEPARARE ÎNTRE CONTACTE DE CEL PUȚIN 3 MM ÎNTRE TOȚI POLII.



AVERTISMENT: CURĂȚĂ PLITA NUMAI CÂND S-A RĂCIT SUFICIENT. CÂND ALIMENTAREA SUPRAFEȚEIDE GĂTIT ESTE OPRITĂ, NU EXISTĂ UN INDICATOR DE PREZENȚĂ A CĂLDURII REZIDUALE, DAR ZONA DE GĂTIT POATE FI ÎNCĂ ÎNCINSĂ. MARE ATENȚIE!



AVERTISMENT: GĂTIREA CU GRĂSIMI SAU ULEI PE O PLITĂ NE SUPRAVEGHEATĂ POATE FI PERICULOASĂ ȘI POATE PROVOCA INCENDIU. NU ÎNCERCA NICIODATĂ SĂ STINGI FOCUL CU APĂ, CI OPREȘTE APARATUL ȘI ACOPERĂ FLACĂRA CU UN CAPAC SAU CU O PĂTURĂ IGNIFUGĂ.



ATENȚIE: PROCESUL DE GĂTIRE TREBUIE SUPRAVEGHEAT. UN PROCES DE GĂTIRE DE SCURTĂ DURATĂ TREBUIE SUPRAVEGHEAT CONTINUU.



AVERTISMENT: PERICOL DE INCENDIU: NU DEPOZITA OBIECTE PE SUPRAFEȚELE DE GĂTIT.



AVERTISMENT: UTILIZEAZĂ DOAR PROTECȚIILE DE PLITĂ FABRICATE DE PRODUCĂTORUL APARATULUI DE GĂTIT SAU INDICATE DE ACESTA CA FIIND CORESPUNZĂTOARE ÎN INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE ORI PROTECȚIILE DE PLITĂ ÎNCORPORATE ÎN APARAT. UTILIZAREA UNOR PROTECȚII INADECVATE POATE PROVOCA ACCIDENTE.



AVERTISMENT: DACĂ SUPRAFAȚA ESTE CRĂPATĂ, OPREȘTE APARATUL PENTRU A EVITA RISCUL DE ELECTROCUTARE.

- Aparatul nu este destinat folosirii printr-un temporizator extern sau un sistem de comandă de la distanță separat.
- Dacă se deteriorează, cablul de alimentare trebuie înlocuit de producător, de agentul de service sau de persoane cu un nivel de calificare similar, pentru a evita situațiile periculoase.



IMPORTANT: BUREȚII FOARTE ABRAZIVI, ANUMIȚI BUREȚI DE VASE DIN NAILON ȘI AGENȚII DE CURĂȚARE DURI/ABRAZIVI POT ZGÂRIA STICLA. CITEȘTE ÎNTOTDEAUNĂ ETICHETA PENTRU A STABILI DACĂ AGENTUL DE CURĂȚARE SAU BURETELE ESTE CORESPUNZĂTOR.

 **IMPORTANT:** NU LĂSA REZIDUURI DE SUBSTANȚE DE CURĂȚARE PE PLITĂ: STICLA SE POATE PĂTA.

 **IMPORTANT:** ACESTA ESTE UN APARAT DE UZ CASNIC PENTRU GĂTIT. NU TREBUIE FOLOSIT CA SURSĂ DE ÎNCĂLZIRE.

 **AVERTISMENT:** APARATUL ȘI COMPONENTELE SALE ACCESIBILE SE ÎNCING ÎN TIMPUL UTILIZĂRII.

TREBUIE LUATE MĂSURI PENTRU A EVITA ATINGEREA ELEMENTILOR DE ÎNCĂLZIRE.

Montare

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

Aparatul trebuie conectat direct la tabloul de distribuție cu o siguranță automată cu protecție diferențială (RCD) de 32 A pentru protecția circuitului.

Pentru a evita pericolele și riscurile utilizării greșite a unui echipament electric, este important ca acest aparat să fie montat corect și să citești cu atenție instrucțiunile de siguranță. Păstrează acest manual de instrucțiuni pentru consultare ulterioară și predă-l viitorilor proprietari. După despachetarea aparatului, verifică să nu fie deteriorat. Dacă ai îndoieli, nu folosi aparatul, ci contactează serviciul de Asistență clienți.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru leziunile corporale sau daunele materiale rezultate din utilizarea sau montarea incorectă a acestui aparat. Toate instalațiile electrice permanente trebuie să fie conforme cu cele mai recente reglementări de cablare aplicabile la nivel național, iar pentru siguranța ta instalarea electrică trebuie realizată de un electrician sau contractant calificat.

Date tehnice

Tensiune de alimentare	220-240 V~ 50 Hz
Consum maxim de energie	7 400 W
Dimensiuni (l x A x H)	590 x 520 x 62 mm

	Simbol	Valoare	Unitate
Identificare model	NN4ZID60UK / NN4ZID60EU		
Tip de plită	Plită electrică		
Numărul zonelor și/sau al suprafețelor de gătit	4 zone		
Tehnologie de încălzire (zone de gătit și suprafețe de gătit cu inducție, zone de gătit convenționale, plăci electrice)	Zone de gătit cu inducție		
Pentru zone sau suprafețe de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit electrică, rotunjit la cei mai apropiați 5 mm.	Ø	Zonă stânga față: 16,0 Zonă stânga spate: 21,0 Zonă dreapta spate: 18,0 Zonă dreapta față: 18,0	cm
Pentru zone sau suprafețe de gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per suprafață sau zonă de gătit electrică, rotunjite la cei mai apropiați 5 mm	L, l	-	cm
Consum de energie per zonă sau suprafață de gătit, calculat per kg	EC gătire electrică	Zonă stânga față: 196,3 Zonă stânga spate: 182,0 Zonă dreapta față: 186,3 Zonă dreapta spate: 187,6	Wh/kg
Consum de energie al plitei	EC plită electrică	188,1	Wh/kg

Metoda de măsurare și calcul folosită în tabelul de mai sus a fost realizată în conformitate cu Regulamentul Comisiei (EN) Nr. 66/2014.

Reciclare și eliminare



Acest simbol este cunoscut drept „simbolul tomleronului cu roți, tăiat cu un X”. Atunci când acest simbol este inclus pe un produs sau pe o baterie, înseamnă că nu trebuie eliminat(ă) împreună cu gunoiul menajer general. Unele substanțe chimice conținute de produsele electrice/electronice sau de baterii pot fi dăunătoare pentru sănătate și mediu. Elimină articolele electrice/electronice sau bateriile uzate numai prin programele centrelor de colectare separate, care se ocupă de recuperarea și reciclarea materialelor din componența lor. Colaborarea ta este vitală pentru a asigura succesul acestor programe și pentru protecția mediului.

Garanție

Avem o grijă deosebită să selectăm materiale de înaltă calitate și să utilizăm tehnici de fabricare care ne permit să creăm produse care încorporează designul și durabilitatea. Această plită cu inducție are o garanție a producătorului de 2 ani pentru defectele de fabricație, de la data achiziționării (dacă este cumpărată din magazin) sau de la data livrării (dacă este cumpărată online), fără cost suplimentar pentru uz casnic normal (nu profesional sau comercial).

Pentru a efectua o solicitare în temeiul acestei garanții, trebuie să prezentați dovada achiziției (cum ar fi, chitanța de vânzare/bonul fiscal, factura de achiziție sau alte dovezi admisibile conform legii aplicabile); vă rugăm să păstrați dovada achiziției într-un loc sigur. Pentru ca această garanție să se aplice, produsul achiziționat trebuie să fie nou, garanția neaplicându-se pentru produse la mâna a doua sau produse de prezentare. Cu excepția cazului în care legislația aplicabilă prevede altfel, orice produs înlocuitor livrat în baza prezentei garanții va beneficia de garanție doar până la expirarea perioadei inițiale de garanție.

Prezenta garanție acoperă defectunile produsului și erorile de funcționare, cu condiția ca produsul să fi fost utilizat în scopul prevăzut și să fi fost instalat, curățat, îngrijit și întreținut în conformitate cu informațiile conținute în termenii și condițiile prezente, manualul de utilizare și practicile standard, cu condiția ca practicile standard să nu fie în contradicție cu manualul de utilizare.

Această garanție nu acoperă defectele și deteriorările provocate de uzura normală sau daunele care pot fi rezultatul utilizării necorespunzătoare, instalării sau asamblării defectuoase, neglijenței, accidentelor, utilizării greșite sau modificărilor aduse produsului. Cu excepția cazului în care legislația aplicabilă prevede altfel, prezenta garanție nu va acoperi, în niciun caz, costurile suplimentare (de expediere, deplasare, dezinstalare și reinstalare, manoperă etc.) sau daunele directe și indirecte.

Dacă produsul este defect, vom proceda, într-un timp rezonabil, la repararea.

Drepturile acoperite de această garanție sunt aplicabile în țara în care ați achiziționat produsul. Întrebările legate de garanție trebuie adresate magazinului de la care ați achiziționat produsul.

Garanția este suplimentară drepturilor dvs. legale și nu le afectează.

Dacă achiziționați acest produs din Turcia sau România, veți primi o garanție.

IMPORTANT – PĂSTRAȚI ACESTE INFORMAȚII PENTRU REFERINȚE VIITOARE: CITIȚI CU ATENȚIE.

ES

Antes de empezar

Estas instrucciones son para su propia seguridad. Lea las instrucciones detenidamente antes de proceder con la instalación y el uso de este aparato.



ADVERTENCIA:

TODO EL TRABAJO DE INSTALACIÓN DEBE REALIZARLO UNA PERSONA DEBIDAMENTE CUALIFICADA QUE SIGA Estrictamente LAS NORMATIVAS LOCALES DE CONSTRUCCIÓN Y ESTAS INSTRUCCIONES.



ADVERTENCIA:

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.

- Para evitar los riesgos siempre presentes al utilizar un aparato eléctrico, es importante instalar correctamente esta placa eléctrica y leer atentamente las instrucciones de seguridad para evitar el mal uso y las situaciones peligrosas. Después de desembalar la placa eléctrica, compruebe que no esté dañada. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente a través del 800 098 794 (España).
- Compruebe el paquete, asegúrese de que tiene todas las piezas indicadas y decida el lugar apropiado para instalarlo.
- Este producto contiene cristal, por lo que debe tener cuidado durante el montaje o la manipulación para evitar lesiones personales o daños en el producto.
- En la placa de especificaciones de este aparato se indica toda la información de identificación necesaria para realizar pedidos de piezas de recambio.

- Si vende, cede o deja instalado el aparato al mudarse de casa, asegúrese de entregar también este manual para que el nuevo propietario pueda familiarizarse con el aparato y las advertencias de seguridad.

Seguridad



ADVERTENCIA: ANTES DE CONECTAR LA PLACA, COMPRUEBE QUE LA TENSIÓN DE SUMINISTRO Y LA FRECUENCIA COINCIDEN CON LAS INDICADAS EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

- Si el aparato no se instala conforme a las instrucciones, pueden producirse riesgos de seguridad.
- En caso de duda, consulte a la tienda o a un instalador cualificado.



ADVERTENCIA: CONSULTE LA NORMATIVA LOCAL SOBRE LAS SALIDAS DE EXTRACCIÓN Y ASEGÚRESE DE CUMPLIRLA.



ADVERTENCIA: ESTE APARATO LO PUEDEN USAR NIÑOS A PARTIR DE 8 AÑOS Y PERSONAS CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, ASÍ COMO PERSONAS SIN EXPERIENCIA NI CONOCIMIENTOS, SI SE LES HA SUPERVISADO O INSTRUIDO ACERCA DEL USO DEL APARATO DE UNA FORMA SEGURA, Y COMPRENDEN LOS RIESGOS QUE CONLLEVA. LOS NIÑOS NO DEBEN JUGAR CON EL

APARATO. LOS NIÑOS NO PUEDEN REALIZAR LABORES DE LIMPIEZA NI DE MANTENIMIENTO DEL APARATO SIN ESTAR SUPERVISADOS. MANTENGA EL APARATO Y EL CABLE DE ALIMENTACIÓN FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS MENORES DE 8 AÑOS. LOS NIÑOS MENORES DE 8 AÑOS DEBEN MANTENERSE ALEJADOS DEL APARATO O ESTAR SUPERVISADOS EN TODO MOMENTO.

- No utilice protecciones ni dispositivos de seguridad inapropiados para niños en la placa. Pueden provocar accidentes.
- No utilice cubiertas. Pueden provocar accidentes o sobrecalentamiento y daños en la placa eléctrica.

- Le recomendamos proceder con gran cuidado durante su uso y limpieza. Lea detenidamente las secciones de limpieza y mantenimiento de este aparato.
- Peligro de descarga eléctrica. No utilice limpiadores de alta presión ni de vapor, ya que pueden provocar descargas eléctricas.
- Peligro de quemaduras. Las placas y el área circundante alcanzan temperaturas muy elevadas. Nunca toque las superficies calientes. Cuando se ha utilizado una zona de cocción, la superficie permanece caliente durante un tiempo. No toque la superficie caliente ni coloque ningún objeto sobre ella.
- Tras el uso, apague la placa con el control correspondiente y no confíe en el detector de recipientes de cocina.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas ni tapaderas en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.

- Nunca utilice agua para apagar aceites o grasas en llamas. Apague la placa. Utilice una manta ignífuga para apagar las llamas con cuidado.
- Riesgo de incendio. Las placas alcanzan temperaturas muy elevadas. Nunca coloque objetos inflamables en la placa.
- No almacene objetos sobre la placa.
- Riesgo de incendio. No utilice pulverizadores inflamables cerca del aparato.
- Riesgo de incendio. No guarde detergentes ni materiales inflamables debajo de la placa.
- Este aparato es solo para uso doméstico. El aparato solo debe utilizarse para preparar alimentos y bebidas.
- Se debe supervisar el aparato durante su funcionamiento. Utilice este aparato solo en interiores.
- El fabricante rechaza toda responsabilidad por los daños personales o materiales que resulten del uso inadecuado o de la instalación incorrecta de este aparato. Deseche el material de embalaje adecuadamente.
- Riesgo de lesión. Los recipientes de cocina pueden moverse de forma repentina debido al líquido que pueda haber entre la base y la placa. Mantenga siempre secas la placa y la base del recipiente de cocina.



ADVERTENCIA:
EXISTE RIESGO
DE INCENDIO
Y DESCARGA
ELÉCTRICA SI
NO SE REALIZA
LA LIMPIEZA
DE ACUERDO
CON ESTAS
INSTRUCCIONES.



ADVERTENCIA:
UTILICE ÚNICAMENTE
ACCESORIOS Y
TORNILLOS DE
MONTAJE DEL MISMO
TAMAÑO QUE LOS
RECOMENDADOS EN
ESTE MANUAL DE
INSTRUCCIONES. SI
NO SE SIGUEN ESTAS
INSTRUCCIONES,
PODRÍAN
PRODUCIRSE
RIESGOS
ELÉCTRICOS.



ADVERTENCIA:
DESCONECTE EL
APARATO DE LA
RED ELÉCTRICA
ANTES DE REALIZAR
CUALQUIER TAREA
DE MANTENIMIENTO.



ADVERTENCIA:
LAS PARTES
ACCESIBLES
PUEDEN
CALENTARSE
CUANDO SE
UTILIZAN CON
ELECTRODOMÉSTICOS
DE COCINA.
MANTENGA
ALEJADOS A LOS
NIÑOS PEQUEÑOS.
TENGA CUIDADO
DE NO TOCAR EL
APARATO.



ADVERTENCIA:
SE DEBEN
INCORPORAR
MEDIOS QUE
PERMITAN LA
DESCONEXIÓN
COMPLETA DE
LA INSTALACIÓN
FIJA DE ACUERDO
CON LAS NORMAS
DE INSTALACIÓN
ELÉCTRICA
DE SU PAÍS.

DURANTE
LA INSTALACIÓN,
SE DEBE
CONECTAR UN
INTERRUPTOR DE
DESCONEXIÓN
OMNIPOLAR
QUE TENGA UNA
SEPARACIÓN DE
CONTACTO DE AL
MENOS 3 MM EN
TODOS LOS POLOS.



ADVERTENCIA:
LIMPIE LA PLACA
SOLO CUANDO SE
HAYA ENFRIADO
LO SUFICIENTE.
CUANDO LA
ALIMENTACIÓN
ELÉCTRICA DE
LA PLACA ESTÁ
APAGADA, NO SE
INDICARÁ EL CALOR
RESIDUAL, PERO LA
ZONA DE COCCIÓN
AÚN PUEDE ESTAR
CALIENTE. TENGA
MUCHO CUIDADO.

**ADVERTENCIA:**

UTILIZAR LA PLACA SIN VIGILANCIA MIENTRAS SE COCINA CON GRASA O ACEITE PUEDE SER PELIGROSO, YA QUE PODRÍA PROVOCAR UN INCENDIO. NUNCA INTENTE APAGAR UN INCENDIO CON AGUA; APAGUE EL APARATO Y, A CONTINUACIÓN, CUBRA LA LLAMA CON UNA TAPADERA O UNA MANTA IGNÍFUGA, POR EJEMPLO.

**PRECAUCIÓN:**

ES NECESARIO SUPERVISAR EL PROCESO DE COCCIÓN. UN PROCESO DE COCCIÓN DE CORTA DURACIÓN DEBE SUPERVISARSE CONSTANTEMENTE.

**ADVERTENCIA:**

PELIGRO DE INCENDIO. NO COLOQUE NADA SOBRE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN.

**ADVERTENCIA:**

UTILICE SOLO PROTECCIONES PARA PLACAS DISEÑADAS POR EL FABRICANTE DEL APARATO DE COCINA O AUTORIZADAS POR EL FABRICANTE DEL APARATO EN LAS INSTRUCCIONES DE USO, O BIEN LAS PROTECCIONES INCORPORADAS EN EL APARATO. LA UTILIZACIÓN DE PROTECCIONES INADECUADAS PUEDE CAUSAR ACCIDENTES.



ADVERTENCIA: SI LA SUPERFICIE ESTÁ AGRIETADA, APAGUE EL APARATO PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE DESCARGAS ELÉCTRICAS.

- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su distribuidor local u otro personal cualificado para evitar riesgos.



IMPORTANTE: EL USO DE ESTROPAJOS DUROS O DE NAILON, ADEMÁS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA POTENTES O ABRASIVOS, PUEDE RAYAR EL CRISTAL. LEA SIEMPRE LA ETIQUETA PARA COMPROBAR SI SUS ARTÍCULOS O PRODUCTOS DE LIMPIEZA SON ADECUADOS.



IMPORTANTE: NUNCA DEJE RESTOS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA EN LA PLACA DE COCCIÓN, YA QUE SE PODRÍA MANCHAR EL CRISTAL.



IMPORTANTE: ESTE APARATO SIRVE PARA COCINAR EN EL ÁMBITO DOMÉSTICO; NO LO UTILICE COMO FUENTE DE CALOR.



ADVERTENCIA: EL APARATO Y LAS PIEZAS ACCESIBLES SE CALIENTAN DURANTE EL USO. TENGA CUIDADO PARA NO TOCAR LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO.

Instalación

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.

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

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

El fabricante rechaza toda responsabilidad por las lesiones personales o daños materiales que resulten de la instalación inadecuada o incorrecta del aparato. Las instalaciones eléctricas permanentes deben cumplir con las últimas normas de instalación de su país y, para su propia seguridad, deberían realizarlas electricistas o contratistas cualificados.

Datos técnicos

Tensión de alimentación	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo máximo de energía	7400 W
Dimensiones (An. x Fon. x Al.)	590 x 520 x 62 mm

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	NN4ZID60UK / NN4ZID60EU		
Tipo de placa	Placa eléctrica		
Número de zonas o superficies de cocción	4 zonas		
Tecnología de calentamiento (zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción radiante y placas sólidas)	Zonas de cocción por inducción		
Para superficies o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada zona de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana.	Ø	Zona frontal izquierda: 16,0 Zona trasera izquierda: 21,0 Zona trasera derecha: 18,0 Zona frontal derecha: 18,0	cm

	Símbolo	Valor	Unidad
Para superficies o zonas de cocción no circulares: largo y ancho de la superficie útil de cada superficie o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana	Long., an.	-	cm
Consumo de energía por superficie o zona de cocción, calculado por kg	Cocina eléctrica EC	Zona frontal izquierda: 196,3 Zona trasera izquierda: 182,0 Zona frontal derecha: 186,3 Zona trasera derecha: 187,6	Wh/kg
Consumo de energía de la placa	Placa eléctrica EC	188,1	Wh/kg

El método de medición y cálculo de la tabla anterior se ha realizado de acuerdo con el reglamento de la comisión (EN) n.º 66/2014.

Reciclaje y eliminación



Este símbolo se conoce como el "símbolo del contenedor tachado". Si se muestra este símbolo en un producto o en una batería, significa que no se debe desechar con la basura doméstica general. Algunos productos químicos de los productos eléctricos/electrónicos o de las pilas pueden ser perjudiciales para la salud y el medio ambiente. Deseche los artículos eléctricos o electrónicos y las pilas únicamente en los puntos de recogida especializados en la recuperación y reciclaje de los materiales que contienen. Su cooperación es vital para garantizar el éxito de estos sistemas y la protección del medio ambiente.

Garantía

Nos ocupamos especialmente en seleccionar materiales de alta calidad y usar técnicas de fabricación que nos permitan crear productos que aporten diseño y durabilidad. Esta placa de inducción incluye una garantía de 2 años frente a defectos de fabricación a partir de la fecha de compra (en caso de haberse adquirido en un establecimiento) o de la fecha de entrega (en caso de haberse adquirido por Internet) sin coste adicional alguno y aplicable a un uso doméstico habitual (uso no profesional ni comercial).

Para presentar una reclamación en el marco de esta garantía, deberá presentar el comprobante de compra (como un recibo, factura de compra u otras pruebas admisibles en virtud de la ley aplicable); conserve su comprobante de compra en un lugar seguro. Para poder acogerse a esta garantía, el producto adquirido deberá ser nuevo; la garantía no se aplicará a productos de segunda mano o productos de exposición. A menos que la legislación vigente indique lo contrario, todo producto de sustitución entregado conforme a esta garantía estará cubierto solo hasta la fecha de vencimiento de la garantía original.

La presente garantía cubre los fallos y anomalías del producto siempre y cuando este se haya utilizado para los fines para los que está destinado y que su instalación, limpieza, cuidado y mantenimiento se hayan efectuado de conformidad tanto con la información descrita en estos términos y condiciones y en el manual del usuario, como con la práctica habitual, siempre y cuando esta no entre en conflicto con el contenido del manual de usuario.

Esta garantía no cubre defectos ni daños causados por el desgaste normal, ni daños que pudiesen ser resultado de usos indebidos, instalaciones o montajes deficientes, negligencia, accidente, uso indebido o modificación del producto. A menos que se indique lo contrario en la ley aplicable, esta garantía no cubre, bajo ningún concepto, los gastos accesorios (transporte, movimiento, costes de desinstalación y reinstalación, mano de obra, etc.) ni los daños directos o indirectos.

Si el producto es defectuoso, procederemos, en un plazo razonable, a su reparación.

Los derechos en virtud de esta garantía tendrán vigencia en el país donde haya adquirido el producto. Las consultas relacionadas con la garantía deberán dirigirse a la tienda en la que adquirió el producto. La garantía es complementaria y no afecta a sus derechos legales.

Si adquirió este producto en España, el distribuidor será responsable de las faltas de conformidad del producto según las disposiciones establecidas en los artículos 114 a 124 del Real Decreto Legislativo 1/2007, con fecha del 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.

IMPORTANTE – GUARDE ESTA INFORMACIÓN PARA FUTURAS CONSULTAS: LEA ATENTAMENTE.

PT

Antes de começar

Estas instruções são fornecidas para proporcionar segurança. Leia as seguintes instruções cuidadosamente antes de avançar com a instalação e a utilização deste aparelho.



AVISO: QUALQUER TRABALHO DE INSTALAÇÃO TEM DE SER EFETUADO POR UMA PESSOA DEVIDAMENTE QUALIFICADA, SEGUINDO RIGOROSAMENTE OS REGULAMENTOS LOCAIS DE CONSTRUÇÃO E ESTAS INSTRUÇÕES.



AVISO: LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

- Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que esta placa elétrica seja instalada corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar utilizações indevidas e perigos. Depois de desembalar a placa elétrica, verifique se não está danificada. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho. Entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente através do número 800 814 566.
- Verifique a embalagem, certifique-se de que dispõe de todas as peças listadas e decida qual a localização adequada para o seu produto.
- Este produto contém vidro. Tenha cuidado durante a instalação ou utilização para evitar ferimentos pessoais ou danos no produto.
- A placa de especificações, exibida neste aparelho, apresenta todas as informações de identificação necessárias para encomendar peças de substituição.

- Se vender o aparelho, o oferecer ou o deixar ao próximo morador quando mudar de casa, certifique-se de que entrega este manual, para que o novo proprietário se possa familiarizar com o aparelho e os respetivos avisos de segurança.

Segurança



AVISO: ANTES DE LIGAR A PLACA, VERIFIQUE SE A TENSÃO FORNECIDA E A FREQUÊNCIA CORRESPONDEM À INDICADA NA PLACA DE CLASSIFICAÇÃO DO APARELHO.

- A não instalação deste aparelho de acordo com estas instruções poderá resultar em riscos de segurança.
- Em caso de dúvida, peça aconselhamento em loja ou a um instalador qualificado.



AVISO: CONSULTE OS REGULAMENTOS LOCAIS RELATIVOS A SAÍDAS DE EXTRAÇÃO E CERTIFIQUE-SE DE QUE ESTES SÃO RESPEITADOS.



AVISO: ESTE APARELHO PODE SER UTILIZADO POR CRIANÇAS COM IDADE IGUAL OU SUPERIOR A 8 ANOS E POR PESSOAS COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU COM FALTA DE EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTO, CASO LHE SEJA DISPONIBILIZADA SUPERVISÃO OU INSTRUÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA DO APARELHO E SE TIVEREM SIDO ALERTADAS

PARA OS PERIGOS ENVOLVIDOS. AS CRIANÇAS NÃO DEVEM BRINCAR COM O APARELHO. A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO POR PARTE DO UTILIZADOR NÃO PODEM SER EFETUADAS POR CRIANÇAS SEM SUPERVISÃO. MANTENHA O APARELHO E O CABO DE ALIMENTAÇÃO FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS COM MENOS DE 8 ANOS DE IDADE. MANTENHA LONGE DO ALCANCE DE CRIANÇAS COM MENOS DE 8 ANOS DE IDADE, A NÃO SER QUE ESTAS SEJAM CONTINUAMENTE VIGIADAS.

- Não utilize proteções para crianças ou proteções para a placa inadequadas. Estas podem causar acidentes.
- Não utilize coberturas. Estas podem causar acidentes ou sobreaquecimento e, consequentemente, danificar a placa elétrica.
- Recomenda-se muito cuidado durante a utilização e limpeza. Leia cuidadosamente as secções de limpeza e manutenção deste aparelho.
- Risco de choque elétrico. Não utilize dispositivos de limpeza de alta pressão ou a vapor, visto que tal utilização pode resultar em choque elétrico.
- Perigo de queimaduras. A placa e a área circundante ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Após a utilização da zona de cozedura, a superfície permanece quente durante algum tempo. Tenha cuidado para não tocar na superfície quente e não coloque objetos sobre a mesma.
- Após a utilização, desligue a placa através do seu controlo e não confie no detetor de recipientes.

- Os objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, pois podem ficar quentes.
- Nunca utilize água para apagar óleo ou gordura que estejam a arder. Desligue a placa. Extinga as chamas com cuidado utilizando uma manta ignífuga.
- Risco de incêndio. A placa torna-se muito quente. Nunca coloque itens combustíveis sobre a placa.
- Nunca armazene objetos sobre a placa.
- Risco de incêndio. Não utilize sprays inflamáveis nas proximidades do aparelho.
- Risco de incêndio. Não guarde detergentes nem materiais inflamáveis sob a placa.
- Este aparelho é exclusivo para uso doméstico. O aparelho só deve ser utilizado para a preparação de alimentos e bebidas.
- O aparelho deve ser supervisionado durante o funcionamento. Utilize este aparelho apenas no interior.
- O fabricante está isento de qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais resultantes da utilização indevida ou instalação incorreta deste aparelho. Elimine cuidadosamente o material de embalagem.
- Risco de ferimentos. Os tachos podem mover-se repentinamente devido ao líquido entre a base do recipiente e a placa. Mantenha a placa e a base do tacho sempre secas.



AVISO: EXISTE UM RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO E INCÊNDIO SE A LIMPEZA NÃO FOR EFETUADA DE ACORDO COM ESTAS INSTRUÇÕES.



AVISO: UTILIZE APENAS SUPORTES E PARAFUSOS DE FIXAÇÃO COM O TAMANHO RECOMENDADO NESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES. O INCUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE RESULTAR EM PERIGOS ELÉTRICOS.



AVISO: DESLIGUE O APARELHO DA REDE ELÉTRICA ANTES DE EFETUAR QUALQUER TRABALHO DE MANUTENÇÃO.



AVISO: AS PEÇAS ACESSÍVEIS PODEM FICAR MUITO QUENTES QUANDO UTILIZADAS COM APARELHOS DE COZINHA. ESTAS DEVEM FICAR LONGE DO ALCANCE DAS CRIANÇAS. TENHA CUIDADO PARA EVITAR TOCAR NO APARELHO.



AVISO: A CABLAGEM FIXA DEVE TER MEIOS INCORPORADOS PARA A DESLIGAR COMPLETAMENTE, DE ACORDO COM AS REGRAS LOCAIS DE INSTALAÇÃO DE CABLAGENS PARA O SEU PAÍS. DURANTE A INSTALAÇÃO,

DEVE SER LIGADO UM INTERRUPTOR DE DESATIVAÇÃO DE TODOS OS POLOS COM UMA SEPARAÇÃO MÍNIMA ENTRE CONTACTOS DE 3 MM EM TODOS OS POLOS.



AVISO: LIMPE A PLACA APENAS QUANDO ESTA TIVER ARREFECIDO SUFICIENTEMENTE. QUANDO A ALIMENTAÇÃO DA PLACA É DESLIGADA, NÃO HAVERÁ INDICAÇÃO DE CALOR RESIDUAL, MAS A ZONA DE COZEDURA PODE AINDA ESTAR QUENTE. TENHA MUITO CUIDADO.



AVISO: A COZEDURA SEM VIGILÂNCIA NUMA PLACA COM GORDURA OU ÓLEO PODE SER PERIGOSA E PODE RESULTAR EM INCÊNDIOS.

NUNCA TENTE
EXTINGUIR
INCÊNDIOS COM
ÁGUA; DESLIGUE O
APARELHO E CUBRA
AS CHAMAS COM,
POR EXEMPLO, UMA
TAMPA OU UMA
MANTA IGNÍFUGA.



ATENÇÃO: O
PROCESSO DE
COZEDURA
TEM DE SER
SUPERVISIONADO.
UM PROCESSO
DE COZEDURA DE
CURTA DURAÇÃO
TEM DE SER
CONTINUAMENTE
SUPERVISIONADO.



AVISO: PERIGO
DE INCÊNDIO:
NÃO ARMAZENE
ITENS SOBRE AS
SUPERFÍCIES DE
COZEDURA.



AVISO: UTILIZE
APENAS
PROTEÇÕES PARA A
PLACA CONCEBIDAS
OU INDICADAS
PELO FABRICANTE

DO APARELHO
DE COZINHA NAS
INSTRUÇÕES
DE UTILIZAÇÃO,
CONFORME
ADEQUADO, OU
AS PROTEÇÕES
PARA A PLACA
INCORPORADAS
NO APARELHO.
A UTILIZAÇÃO
DE PROTEÇÕES
INADEQUADAS PODE
CAUSAR ACIDENTES.



AVISO: SE A
SUPERFÍCIE
ESTIVER
FISSURADA,
DESLIGUE O
APARELHO
PARA EVITAR A
POSSIBILIDADE
DE CHOQUES
ELÉTRICOS.

- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um programador externo ou sistema de controlo remoto em separado.

- 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.



IMPORTANTE: OS ESFREGÕES DE ALTA RESISTÊNCIA, ALGUNS ESFREGÕES DE NYLON E OS AGENTES DE LIMPEZA AGRESSIVOS/ ABRASIVOS PODEM RISCAR O VIDRO. LEIA SEMPRE O RÓTULO PARA VERIFICAR SE O SEU AGENTE DE LIMPEZA OU ESFREGÃO É ADEQUADO.



IMPORTANTE: NUNCA DEIXE RESÍDUOS DE LIMPEZA SOBRE A PLACA: O VIDRO PODE FICAR COM MANCHAS.



IMPORTANTE: O APARELHO É EXCLUSIVO PARA USO DOMÉSTICO COMO UM DISPOSITIVO PARA COZINHAR; NÃO O UTILIZE COMO FONTE DE CALOR.



AVISO: O APARELHO E AS RESPETIVAS PEÇAS ACESSÍVEIS FICAM QUENTES DURANTE A UTILIZAÇÃO.

TENHA CUIDADO PARA NÃO TOCAR NOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO.

Instalação

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

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

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

O fabricante está isento de qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais resultantes de uma instalação incorreta ou inadequada do aparelho. Qualquer instalação elétrica permanente tem de estar em conformidade com os regulamentos mais recentes aplicáveis a cablagem para o seu país e, para a sua própria segurança, a instalação elétrica deve ser efetuada por um eletricista qualificado ou um empreiteiro.

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220-240 V~ 50 Hz
Consumo máximo de energia	7400 W
Dimensões (Larg. x Prof. x Alt.)	590 x 520 x 62 mm

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	NN4ZID60UK / NN4ZID60EU		
Tipo de placa	Placa elétrica		
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	4 zonas		
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução		

	Símbolo	Valor	Unidade
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da área de superfície útil por zona de cozedura aquecida elétrica, arredondada para os 5 mm mais próximos.	Ø	Zona dianteira esquerda: 16,0 Zona traseira esquerda: 21,0 Zona traseira direita: 18,0 Zona dianteira direita: 18,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da área de superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida elétrica, arredondada para os 5 mm mais próximos	Comp., Larg.	-	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculada por kg	CE cozedura elétrica	Zona dianteira esquerda: 196,3 Zona traseira esquerda: 182,0 Zona dianteira direita: 186,3 Zona traseira direita: 187,6	Wh/kg
Consumo de energia da placa	CE placa elétrica	188,1	Wh/kg

A medição e o método de cálculo da tabela acima foram feitos em conformidade com o Regulamento da Comissão (EN) N.º 66/2014.

Reciclagem e eliminação



Este símbolo é conhecido como o “símbolo do caixote do lixo com uma cruz por cima”. Quando este símbolo está marcado num produto ou pilha, significa que não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos comuns. Alguns produtos químicos contidos em produtos elétricos/eletrónicos ou pilhas podem ser prejudiciais para a saúde e para o ambiente. Elimine itens elétricos/eletrónicos/pilhas apenas em sistemas de recolha seletiva direcionados para a recuperação e reciclagem dos materiais no seu interior. A sua cooperação é essencial para garantir o sucesso destes sistemas e para a proteção do ambiente.

Garantia

Empenhamo-nos especialmente na seleção cuidada de materiais de elevada qualidade e utilizamos técnicas de fabrico que nos permitem criar produtos que incorporam design e durabilidade. Esta placa de indução tem uma garantia de 2 anos do fabricante que abrange defeitos de fabrico a partir da data de aquisição (se comprada na loja) ou da data de entrega (se comprada online), sem custo adicional, para uma utilização doméstica normal (não profissional ou comercial).

Para apresentar uma reclamação ao abrigo desta garantia, é necessário apresentar a prova de compra (tal como um recibo, uma fatura de compra ou outra prova admissível em conformidade com a lei em vigor). Mantenha o comprovativo de compra num lugar seguro. Para esta garantia se aplicar, o produto comprado tem de ser novo; não se aplica a produtos em segunda mão ou a produtos de exibição. Salvo disposição em contrário na lei em vigor, a garantia de qualquer produto de substituição expira no final do período da garantia do produto original.

Esta garantia cobre defeitos e falhas de produto, desde que o produto tenha sido utilizado para o fim a que se destina e tenha sido sujeito à instalação, limpeza, manutenção e a cuidados de acordo com as informações contidas nestes termos e condições, no manual do utilizador e na prática padrão, desde que a mesma não contrarie o manual de utilizador.

Esta garantia não cobre defeitos e danos causados pelo desgaste normal, nem danos que possam resultar de utilização indevida, instalação ou montagem incorreta, negligência, acidentes, utilizações indevidas ou modificações do produto. Salvo disposição em contrário na lei em vigor, esta garantia não abrange, em caso algum, custos auxiliares (expedição, deslocação, custos de desinstalação e reinstalação, mão-de-obra, etc), ou danos diretos e indiretos.

Se o produto apresentar algum defeito, iremos, dentro de um prazo razoável, reparar.

Os direitos no âmbito desta garantia têm força executiva no país onde adquiriu este produto. As questões relativas à garantia devem ser esclarecidas na loja onde adquiriu o produto. A garantia complementa e não afeta os seus direitos legais.

Se adquiriu este produto em Portugal - o distribuidor é responsável por quaisquer defeitos de conformidade do produto de acordo com os termos da lei relativa a garantias (Decreto-Lei N.º 67/2003), aditada pelo Decreto-Lei N.º 84/2008.

**IMPORTANTE – CONSERVE ESTE MANUAL
PARA FUTURAS CONSULTAS: LEIA
ATENTAMENTE.**

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.

Avant de commencer



ATTENTION : LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ OU DES TECHNICIENS. NE JAMAIS EFFECTUER L'OPÉRATION PAR VOUS-MÊME.

- La plaque de cuisson ne doit pas être directement installée au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électriques de la plaque.
- Ne pas essayer de démonter l'appareil, il ne contient aucune pièce réparable.
- Lorsqu'il est arrivé en fin de vie, l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères ; contacter les autorités locales pour obtenir des conseils.



ATTENTION : CETTE PLAQUE DE CUISSON DOIT ÊTRE RACCORDÉE AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE DÛMENT QUALIFIÉE.

- Avant de brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, vérifier que :
 - L'installation électrique de la maison est adaptée à la puissance de la plaque de cuisson.
 - La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
 - Les sections des câbles d'alimentation peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
 - Aucun adaptateur, réducteur ou dispositif de branchement n'est installé pour brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, car ils peuvent entraîner une surchauffe et un incendie.
 - Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de pièces chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse à aucun moment les 75°C.
 - Le plan de travail est carré et plat et aucun élément de structure ne vient gêner l'espace nécessaire.
 - Le plan de travail est conçu à partir d'un matériau résistant à la chaleur.
 - Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur.
 - L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière d'espace et aux normes et réglementations en vigueur. L'installation électrique permanente est conforme aux règles et aux réglementations locales.
 - Le sectionneur doit être homologué et fournir un écartement de 3mm entre les contacts de chaque pôle (ou de tous les conducteurs actifs [phases] si les réglementations locales en matière d'installations électriques permettent cette modification des exigences).
 - Le sectionneur sera facilement accessible par le client une fois la plaque de cuisson installée.
- Consulter les autorités locales 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 (telles que du carrelage en grès émaillé) pour le mur entourant la plaque de cuisson.
- Une fois la plaque de cuisson installée, s'assurer que : Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placards ou les tiroirs.
- La circulation d'air frais entre l'extérieur des éléments de cuisine et la plaque de cuisson est suffisante.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une protection thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.
- La plaque de cuisson doit être fixée au plan de travail à l'aide des supports de fixation et des vis de montage fournies. Cette plaque de cuisson ne doit pas être scellée dans le plan de travail. Ainsi, le technicien n'aura pas à retirer l'appareil en cas de réparation.

Przed rozpoczęciem użytkowania



UWAGA: PŁYTA INDUKCYJNA MUSI BYĆ ZAINSTALOWANA PRZEZ OSOBY O ODPOWIEDNICH KWALIFIKACJACH. NIE WOLNO WYKONYWAĆ TEJ CZYNNOŚCI SAMODZIELNIE.

- Nie wolno instalować płyty bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elementy elektroniczne płyty.
- Urządzenia nie wolno rozmontowywać; nie ma w nim żadnych elementów, które użytkownik jest w stanie samodzielnie naprawić.
- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi. W celu uzyskania wskazówek należy skontaktować się z przedstawicielem lokalnych władz.



UWAGA: PŁYTA MUSI ZOSTAĆ PODŁĄCZONA DO ZASILANIA PRZEZ OSOBE O ODPOWIEDNICH KWALIFIKACJACH.

- Przed podłączeniem płyty grzewczej do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy spełnione są następujące warunki:
 - Instalacja elektryczna w budynku jest dostosowana do mocy przyłączeniowej płyty.
 - Napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
 - Przekroje przewodów zasilania są dostosowane do obciążenia podanego na tabliczce znamionowej.
 - Do podłączenia płyty grzewczej do sieci nie będą używane adaptery, reduktory ani rozgałęziacze (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.
 - Powierzchnia robocza jest równa i wypoziomowana, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganymi parametrami przestrzennymi.
 - Powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na wysokie temperatury.
 - Jeśli płyta grzewcza jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
 - Montaż jest zgodny ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi odstępów oraz stosownymi normami i przepisami. Instalacja elektryczna, wykonana i rozprowadzona zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.
 - Wyłącznik musi mieć odpowiedni atest i rozwarcie styków nie mniejsze niż 3 mm dla wszystkich biegunów (lub na wszystkich przewodach pod napięciem [fazowych], jeśli lokalne zasady instalacji zezwalają na ten wariant wymagań).
 - Wyłącznik będzie łatwo dostępny dla użytkownika po zamontowaniu płyty grzewczej.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami i zapoznać z lokalnymi przepisami budowlanymi.
- Do wykończenia powierzchni ścian otaczających płytę wykorzystaj materiały odporne na wysokie temperatury i łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).
- Po zamontowaniu płyty grzewczej należy się upewnić, że: Przewód zasilania nie jest dostępny przez drzwi szafek ani przez szuflady.
- Został zapewniony odpowiedni przepływ powietrza spoza elementów zabudowy do podstawy płyty.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty znajduje się bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla użytkownika.
- Płyta grzewcza powinna zostać zamocowana 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.

Înainte de a începe



ATENȚIE: PLITA CU INDUCȚIE TREBUIE MONTATĂ DE O PERSOANĂ CALIFICATĂ SAU DE CĂTRE UN TEHNICIAN. NU REALIZA SINGUR ACEASTĂ OPERAȚIUNE.

- Plita nu trebuie montată direct deasupra mașinii de spălat vase, a frigiderului, a congelatorului, a mașinii de spălat sau a 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 eliminat cu gunoii menajere; contactează autoritățile locale pentru indicații.



ATENȚIE: ACEASTĂ PLITĂ TREBUIE CONECTATĂ LA SURSA DE ALIMENTARE ELECTRICĂ DOAR DE O PERSOANĂ CALIFICATĂ CORESPUNZĂTOR.

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

Antes de empezar



PRECAUCIÓN: LA INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN DEBE QUEDAR A CARGO DE PERSONAL O TÉCNICOS DEBIDAMENTE CUALIFICADOS. NUNCA REALICE LA INSTALACIÓN POR SU CUENTA.

- La placa no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora ni secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
- No intente desmontar el aparato; no hay piezas que el usuario pueda reparar en el interior.
- Al final de su vida útil, el aparato no debe desecharse con la basura doméstica. Póngase en contacto con el organismo local competente para recibir orientación.



PRECAUCIÓN: LA CONEXIÓN DE ESTA PLACA A LA RED DE SUMINISTRO ELÉCTRICO DEBE REALIZARLA UNA PERSONA DEBIDAMENTE CUALIFICADA.

- Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:
 - El sistema de cableado doméstico 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 debe quedar al alcance del cliente con la placa instalada.
- En caso de duda respecto a la instalación, consulte la legislación vigente o póngase en contacto con 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 se dan las siguientes condiciones: 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 de aislamiento es de fácil acceso para el cliente.
- La placa debe fijarse a la encimera utilizando los soportes de fijación y los tornillos de montaje suministrados. Esta placa no debe sellarse en la encimera. De hacerlo, impediría al técnico desmontar el aparato para facilitar las reparaciones.

Antes de começar



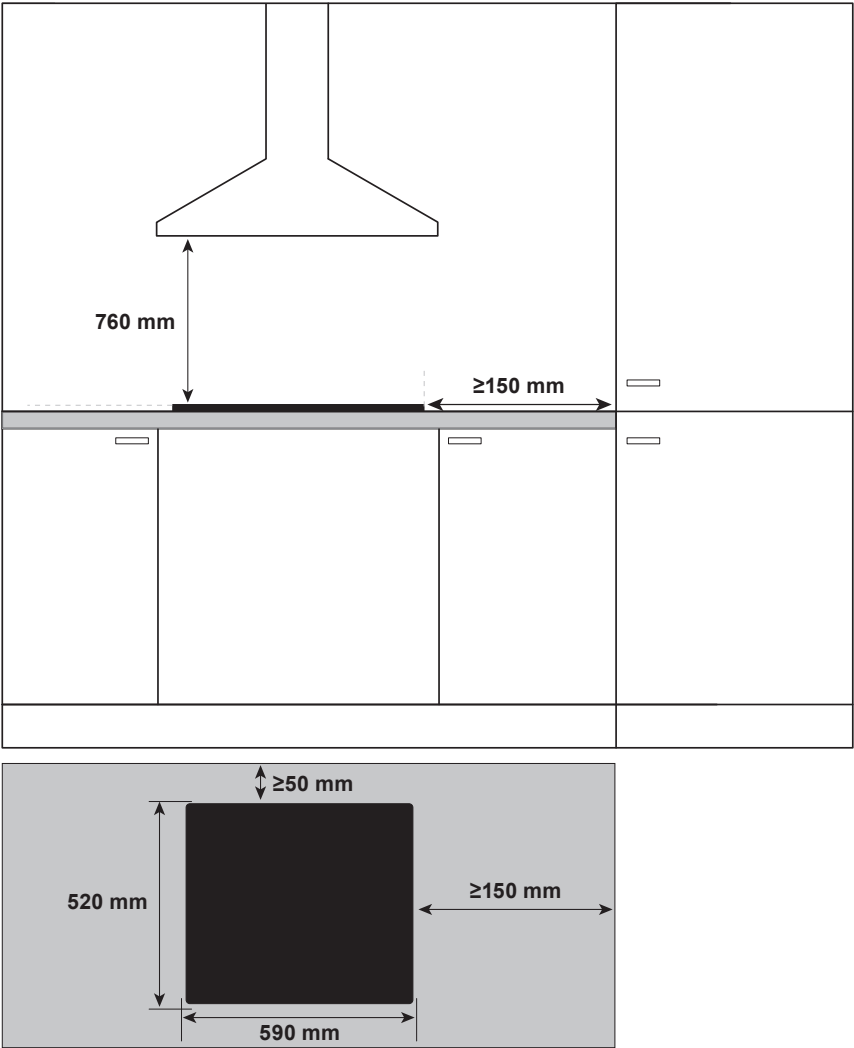
ATENÇÃO: A PLACA DE INDUÇÃO DEVE SER INSTALADA POR PESSOAL OUTÉCNICOS QUALIFICADOS. NUNCA REALIZE A OPERAÇÃO SOZINHO.

- A placa não deve ser instalada diretamente por cima de uma máquina de lavar louça, um frigorífico, um congelador, uma máquina de lavar roupa ou uma máquina de secar roupa, pois a humidade poderá danificar o sistema eletrónico da placa.
- Não tente desmontar o aparelho; não existem peças no interior passíveis de manutenção pelo utilizador.
- No final da vida útil, o aparelho não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico; entre em contacto com a sua autoridade local para obter instruções.

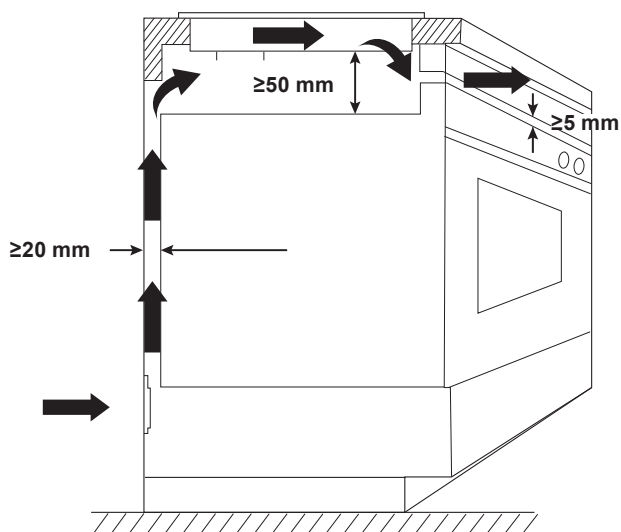


ATENÇÃO: ESTA PLACA SÓ DEVE SER LIGADA À REDE ELÉTRICA POR UMA PESSOA COM A QUALIFICAÇÃO ADEQUADA.

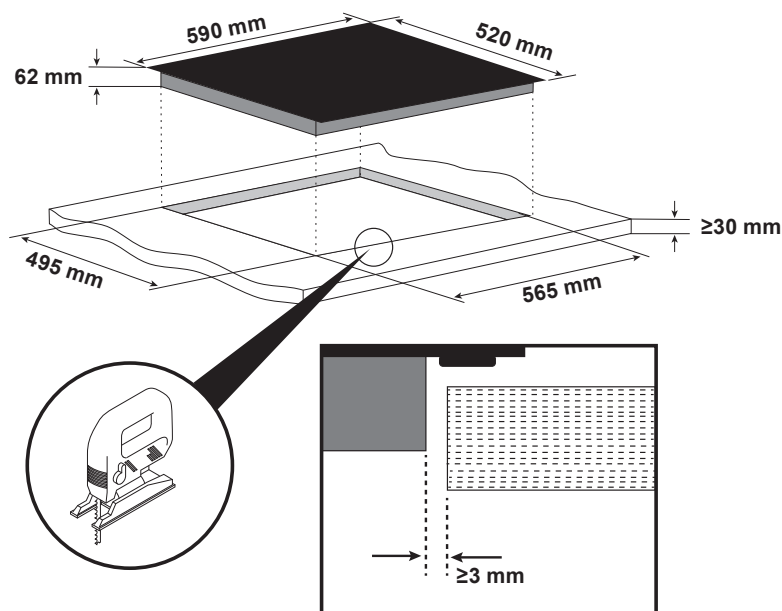
- Antes de ligar a placa à rede elétrica, certifique-se de que:
 - O sistema de cablagem doméstico é adequado para a energia consumida pela placa.
 - A tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação.
 - As secções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de 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 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 regulamentos aplicáveis. A cablagem permanente está montada e posicionada de modo a respeitar as regras e regulamentos locais relativos à cablagem.
 - O seccionador deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contacto facultada por uma folga de ar de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos, caso as regras relativas a cablagem locais permitam esta variação dos requisitos).
 - O seccionador está facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Consulta os estatutos e as autoridades locais do setor da construção caso tenha dúvidas relativas à instalação.
- Utiliza acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como revestimento cerâmico) nas superfícies de parede adjacentes à placa.
- Após instalar a placa, certifique-se de que: O cabo de alimentação não está acessível através das portas e gavetas dos armários.
- Existe um fluxo adequado de ar fresco oriundo do exterior 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.



- EN CAUTION!** Before drilling it is extremely important to check the wall for hidden pipes and electrical cables 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.
- FR ATTENTION !** Avant de percer, il est extrêmement important de s'assurer qu'aucun tuyau ou câble électrique n'est dissimulé dans le mur. Utiliser pour cela un appareil de détection approprié.
- AVERTISSEMENT :** une bonne ventilation est nécessaire autour de l'appareil pour faciliter la répartition de la chaleur et bénéficier d'une faible consommation d'énergie. Un espace suffisant est nécessaire autour de l'appareil.
- PL UWAGA!** Przed przystąpieniem do wiercenia należy sprawdzić za pomocą odpowiedniego urządzenia wykrywającego, czy w ścianie nie ma ukrytych rur ani przewodów elektrycznych.
- OSTRZEŻENIE:** W celu łatwiejszego rozpraszania ciepła oraz obniżenia zużycia energii wokół urządzenia należy zapewnić dobrą wentylację. Wokół urządzenia należy pozostawić wystarczająco dużo wolnej przestrzeni.
- RO ATENȚIE!** Înainte de face găuri, este extrem de important să se verifice peretele pentru a depista țevi și cabluri electrice ascunse folosind 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 spațiu liber în jurul aparatului.
- ES PRECAUCIÓN:** Antes de realizar perforaciones, es extremadamente importante comprobar que no haya tuberías ni cables eléctricos 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.
- PT CUIDADO!** Antes de perfurar, é extremamente importante utilizar um dispositivo de deteção adequado para verificar se existem tubos e cabos elétricos 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.



- EN** The induction hob must be well ventilated and the air inlet and outlet must not be blocked. Ensure you select a heat-resistant work surface to mount the induction hob.
There are ventilation holes around outside of the hob. **YOU MUST** ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- FR** La plaque de cuisson à induction doit être bien ventilée ; l'entrée et la sortie d'air ne doivent pas être bloquées. S'assurer de choisir un plan de travail résistant à la chaleur pour le montage de la plaque de cuisson à induction.
Des ouvertures pour la ventilation sont prévues tout autour de la plaque de cuisson. Il est **IMPÉRATIF** de s'assurer que ces ouvertures ne sont pas obstruées par le plan de travail une fois la plaque de cuisson installée.
- PL** Płyta indukcyjna wymaga dobrej wentylacji, a wlot i wylot powietrza nie mogą być zablokowane. Do montażu płyty indukcyjnej należy wybrać blat odporny na wysokie temperatury.
Na zewnętrznej stronie 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 blatul nu blochează aceste orificii când poziționezi plita.
- ES** La placa de inducción debe tener una buena ventilación, y la entrada y salida de aire no deben estar bloqueadas. Asegúrese de seleccionar una superficie resistente al calor para montar la placa de inducción.
Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. Verifique que la encimera no obstruya estos orificios al colocarla en la posición correspondiente.
- PT** A placa de indução deve ter uma boa ventilação e a entrada e a saída de ar não podem estar bloqueadas. Certifique-se de que seleciona uma superfície de trabalho resistente ao calor para montar a placa de indução.
Existem orifícios de ventilação à volta do exterior da placa. **DEVE** garantir que estes orifícios não são obstruídos pela bancada quando colocar a placa na devida posição.



EN 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 ci-dessus. Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 30mm et être fabriqué à partir d'un matériau résistant à la chaleur.

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

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

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

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

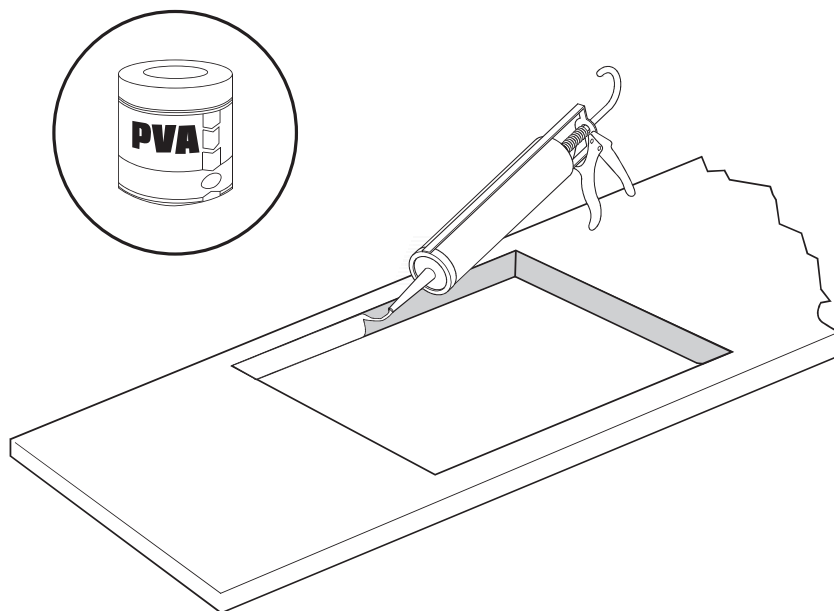
NOTĂ: Distanța de siguranță dintre plită și dulapul amplasat deasupra sa trebuie să fie de cel puțin 760 mm.

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

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 tico-tico, 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 e o armário por cima da placa deve ser de, pelo menos, 760 mm.



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 Appliquer du mastic silicone ou de la colle PVA sur le bord découpé du plan de travail afin de l'étanchéifier.

IMPORTANT : s'assurer que l'un ou l'autre de ces produits est complètement sec en suivant les instructions du fabricant avant de commencer l'installation de la plaque de cuisson. Cette plaque de cuisson **NE DOIT PAS** être scellée dans le plan de travail.

PL Uszczelnić krawędź wycięcia w blacie za pomocą uszczelniacza silikonowego lub kleju PVA.

WAŻNE: Przed rozpoczęciem montażu płyty grzewczej należy upewnić się, że warstwa uszczelniacza lub kleju jest całkowicie utwardzona zgodnie z instrukcjami producenta. Płyta grzewcza **NIE MOŻE** być przyklejona na stałe do blatu.

RO Etanșează marginea tăiată a blatului cu silicon sau cu adeziv PVA.

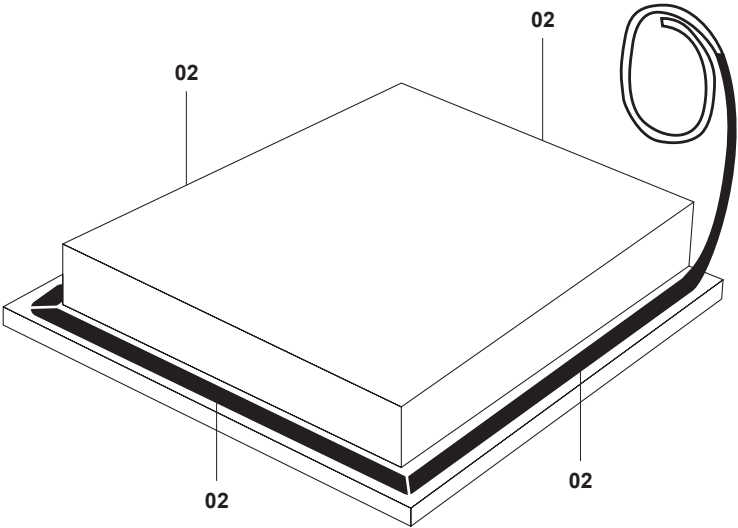
IMPORTANT: Înainte de a începe montarea plitei, asigură-te că produsul de etanșare este complet întărit, conform instrucțiunilor producătorului. Această plită **NU TREBUIE** lipită în blat.

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 placa. Esta placa **NO DEBE** sellarse a la encimera.

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

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

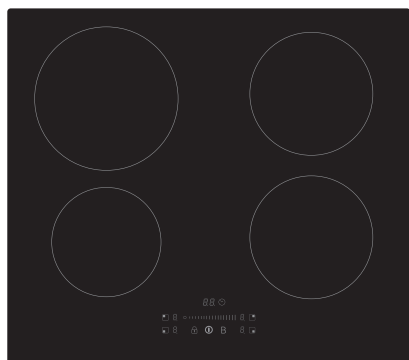


06

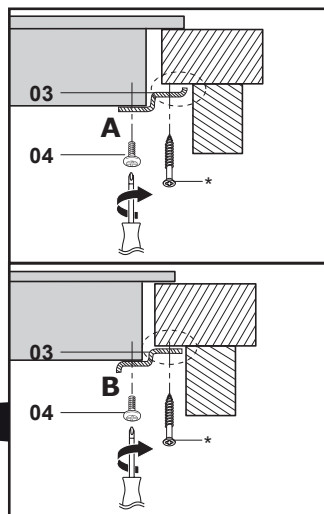
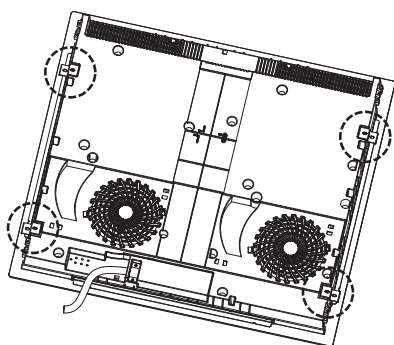
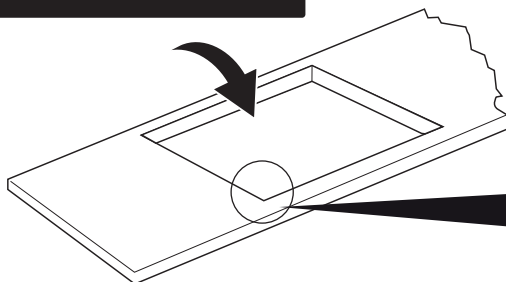
01. x1

03. x3

04. x4



01



* EN Not Included
FR Non inclus
PL Brak w zestawie
RO Neinclus
ES No se incluye
PT Não incluído



x4

EN Not Included
FR Non inclus
PL Brak w zestawie
RO Neinclus
ES No se incluye
PT Não incluído

EN Do not use adhesive to fix the hob into the worktop.

Place the hob carefully in the worktop ensuring there is a good fit.

Attach the four brackets to the hob as shown using the four screws provided.

Select four screws to suit the thickness and material of the worktop (not provided) and attach the brackets to the worktop.

IMPORTANT: Ensure the screws do not exceed the thickness of the worktop.

- FR** Ne pas utiliser de colle pour fixer la plaque de cuisson sur le plan de travail.
- Placer la plaque de cuisson avec soin dans le plan de travail afin de garantir son bon ajustement.
- Fixer les quatre supports à la plaque de cuisson à l'aide des quatre vis fournies, comme indiqué.
- Choisir quatre vis pouvant s'adapter à l'épaisseur et au matériau du plan de travail (non fourni) et fixer les supports sur le plan de travail.
- IMPORTANT** : s'assurer que la longueur des vis n'est pas supérieure à l'épaisseur du plan de travail.
- PL** Nie używać kleju do zamocowania płyty grzewczej w blacie.
- Ostrożnie umieścić płytę grzewczą w blacie, upewniając się, że otwór został wykonany prawidłowo.
- Przymocować cztery wsporniki do płyty grzewczej w sposób pokazany na rysunku za pomocą czterech dołączonych wkrętów.
- Dobrać cztery wkręty odpowiednie do grubości i materiału blatu (brak w zestawie), a następnie przymocować wsporniki do blatu.
- WAŻNE:** Upewnić 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 y asegúrese 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 del 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 32 Amp Residual Current Device (RCD) protecting its circuit.

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

Brown = L2

Black = L1

Blue = N2

Grey = N1

Green and Yellow = E or Earth (⏚)



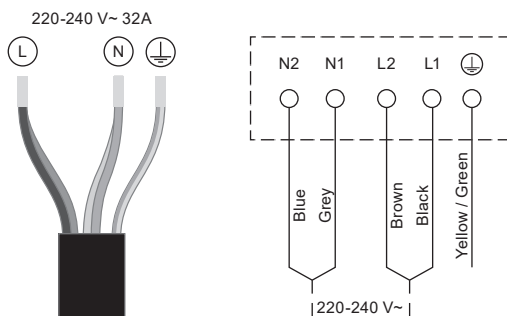
WARNING: SECURELY CRIMP THE TWO LIVE CABLES TOGETHER (L1 AND L2) BEFORE CONNECTING THEM TO THE LIVE TERMINAL OF THE MAINS SUPPLY.



WARNING: SECURELY CRIMP THE TWO NEUTRAL CABLES TOGETHER (N1 AND N2) BEFORE CONNECTING THEM TO THE NEUTRAL TERMINAL OF THE MAINS SUPPLY.



WARNING: BEFORE OBTAINING ACCESS TO THE TERMINALS, ALL SUPPLY CIRCUITS MUST BE DISCONNECTED.



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

Installation électrique

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

Raccordement direct

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

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

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

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



AVERTISSEMENT : IL S'AGIT D'UN APPAREIL DE CLASSE I. IL DOIT DONC ÊTRE RACCORDÉ À LA TERRE.

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

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

Marron = L2

Noir = L1

Bleu = N2

Gris = N1

Vert et jaune = E ou Terre (⏚)



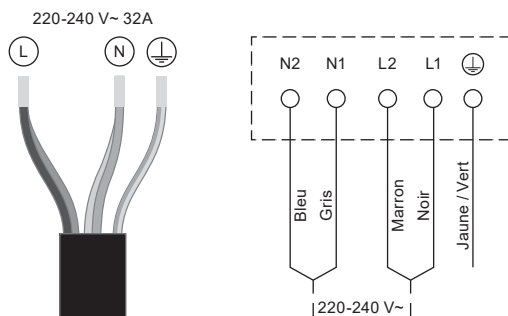
AVERTISSEMENT : SERTIR ENSEMBLE LES DEUX FILS DE PHASE (L1 ET L2) AVANT DE LES RACCORDER À LA BORNE PHASE DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.



AVERTISSEMENT : SERTIR ENSEMBLE LES DEUX FILS NEUTRES (N1 ET N2) AVANT DE LES RACCORDER À LA BORNE NEUTRE DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.



AVERTISSEMENT : AVANT D'ACCÉDER AUX BORNES, TOUS LES CIRCUITS D'ALIMENTATION DOIVENT ÊTRE MIS HORS TENSION.



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

PL

Podłączenie elektryczne

Wszystkie prace instalacyjne muszą zostać wykonane przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka lub inną kompetentną osobę. Przed podłączeniem do zasilania sieciowego należy upewnić się, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.

Podłączenie bezpośrednie

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

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

Przewód nie może być zagięty ani przygnieciony.

Należy regularnie sprawdzać przewód zasilania pod kątem uszkodzeń. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, powinien on ze względów bezpieczeństwa zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach.



OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE I KLASY OCHRONNOŚCI – WYMAGA UZIEMIENIA.

Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do rozdzielnicy poprzez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o natężeniu 32 A.

Żyły w przewodzie zasilania są oznaczone następującymi kolorami:

Brązowy = L2

Czarny = L1

Niebieski = N2

Szary = N1

Zielono-żółty = E (uziemięcie) ⚡



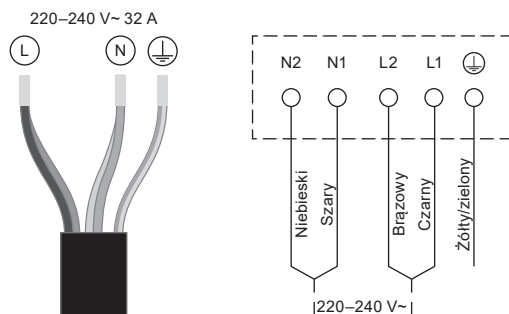
OSTRZEŻENIE: PRZED PODŁĄCZENIEM DO ZACISKU ZASILANIA SIECIOWEGO DOKŁADNIE ZACISNĄĆ DWA PRZEWODY ZASILANIA (L1 I L2).



OSTRZEŻENIE: PRZED PODŁĄCZENIEM DO ZACISKU NEUTRALNEGO ZASILANIA SIECIOWEGO DOKŁADNIE ZACISNĄĆ DWA PRZEWODY NEUTRALNE (N1 I N2).



OSTRZEŻENIE: PRZED UZYSKANIEM DOSTĘPU DO ZACISKÓW NALEŻY ODŁĄCZYĆ WSZYSTKIE OBWODY ZASILANIA.



Aby ograniczyć do minimum ryzyko związane z użytkowaniem urządzenia elektrycznego, niezwykle ważna jest prawidłowa instalacja urządzenia. Ponadto użytkownik powinien dokładnie zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa, aby uniknąć nieprawidłowej obsługi urządzenia i wynikających z niej zagrożeń. Instrukcję obsługi należy zachować do wglądu w przyszłości i w razie potrzeby przekazać ją kolejnym właścicielom. Po rozpakowaniu urządzenia upewnić się, że nie jest ono uszkodzone. W razie wątpliwości nie korzystając z urządzenia i skontaktować się z działem obsługi klienta. Więcej szczegółowych informacji znajduje się na końcu części „Czyszczenie i konserwacja”.

Conectarea la alimentarea electrică

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

Conexiune directă

Aparatul trebuie conectat direct la rețea cu un disjunctor omnipolar cu o deschidere minimă de 3 mm între contacte. Instalatorul trebuie să se asigure că a realizat corect conexiunile electrice și că a respectat schema electrică. Cablul nu trebuie îndoit sau presat.

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



AVERTISMENT: ACESTA ESTE UN APARAT CLASA I ȘI TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT.

Aparatul trebuie conectat direct la tabloul de distribuție cu o siguranță automată cu protecție diferențială (RCD) de 32 A pentru protecția circuitului.

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

Maro = L2

Negru = L1

Albastru = N2

Gri = N1

Verde și galben = E sau masă ⊕



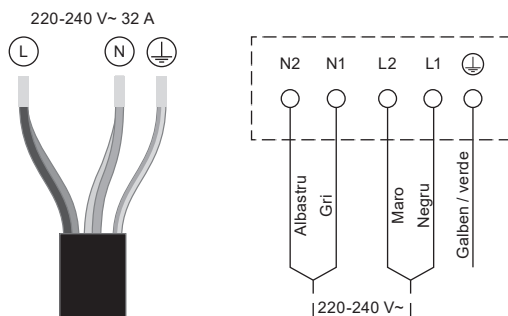
AVERTISMENT: SERTIZEAZĂ BINE CELE DOUĂ CABLURI DE FAZĂ (L1 ȘI L2) ÎMPREUNĂ ÎNAINTE DE A LE CONECTA LA BORNA DE FAZĂ A REȚELEI DE ALIMENTARE.



AVERTISMENT: SERTIZEAZĂ BINE CELE DOUĂ CABLURI DE NUL (N1 ȘI N2) ÎMPREUNĂ ÎNAINTE DE A LE CONECTA LA BORNA DE NUL A REȚELEI DE ALIMENTARE.



AVERTISMENT: ÎNAINTE DE A OBȚINE ACCES LA BORNE, TOATE CIRCUITELE DE ALIMENTARE TREBUIE DECONECTATE.



Pentru a evita pericolele și riscurile utilizării greșite a unui echipament electric, este important ca acest aparat să fie montat corect și să citești cu atenție instrucțiunile de siguranță. Păstrează acest manual de instrucțiuni pentru consultare ulterioară și predă-l viitorilor proprietari. După despachetarea aparatului, verifică să nu fie deteriorat. Dacă ai îndoieli, nu folosi aparatul, ci contactează serviciul de Asistență clienți – vezi detalii la sfârșitul secțiunii Îngrijire și întreținere.

Instalación 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.

El cable no debe doblarse ni comprimirse.

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



ADVERTENCIA: ESTE ES UN APARATO DE CLASE I Y DEBE CONECTARSE A TIERRA.

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

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

Marrón = L2

Negro = L1

Azul = N2

Gris = N1

Verde y amarillo = E o tierra (⏚)



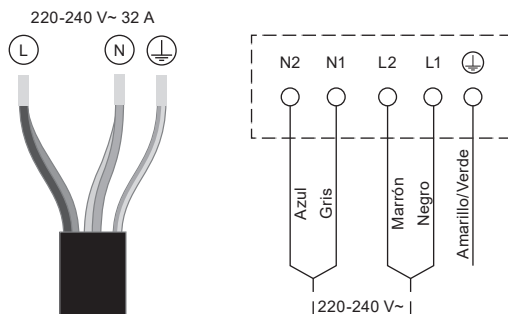
ADVERTENCIA: APRIETE CON FIRMEZA LOS DOS CABLES CON CORRIENTE JUNTOS (L1 Y L2) ANTES DE CONECTARLOS A UN TERMINAL CON CORRIENTE DE LA RED ELÉCTRICA.



ADVERTENCIA: APRIETE CON FIRMEZA LOS DOS CABLES NEUTROS JUNTOS (N1 Y N2) ANTES DE CONECTARLOS A UN TERMINAL NEUTRO DE LA RED ELÉCTRICA.



ADVERTENCIA: ANTES DE ACCEDER A LOS TERMINALES, DEBEN DESCONECTARSE TODOS LOS CIRCUITOS DE ALIMENTACIÓN.



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

PT

Instalação elétrica

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

Ligação direta

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

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

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

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



AVISO: ESTE É UM APARELHO DE CLASSE I E TEM DE ESTAR LIGADO À TERRA.

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

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

Castanho = L2

Preto = L1

Azul = N2

Cinzentos = N1

Verde e amarelo = E ou terra (⏚)



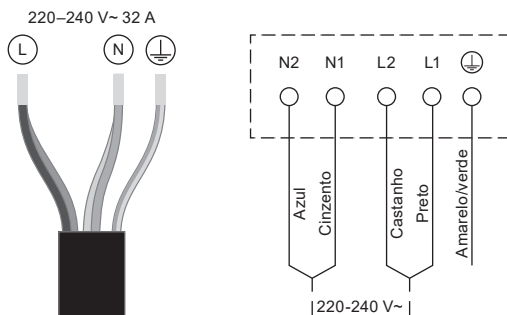
AVISO: CONECTE OS DOIS CABOS SOB TENSÃO (L1 E L2) ENTRE SI DE FORMA SEGURA ANTES DE OS LIGAR AO TERMINAL SOB TENSÃO DA REDE ELÉTRICA.



AVISO: CONECTE OS DOIS CABOS NEUTROS (N1 E N2) ENTRE SI DE FORMA SEGURA ANTES DE OS LIGAR AO TERMINAL NEUTRO DA REDE ELÉTRICA.



AVISO: ANTES DE OBTER ACESSO AOS TERMINAIS, TODOS OS CIRCUITOS DA ALIMENTAÇÃO TÊM DE SER DESLIGADOS.



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

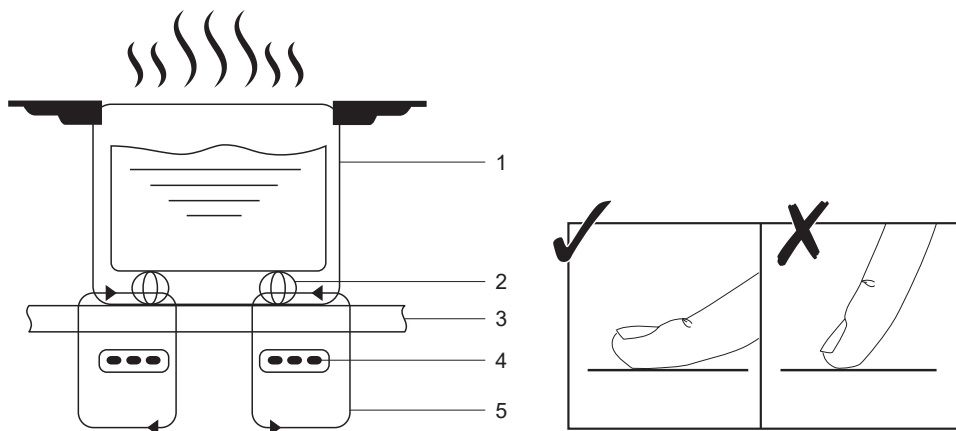
Cookware

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.

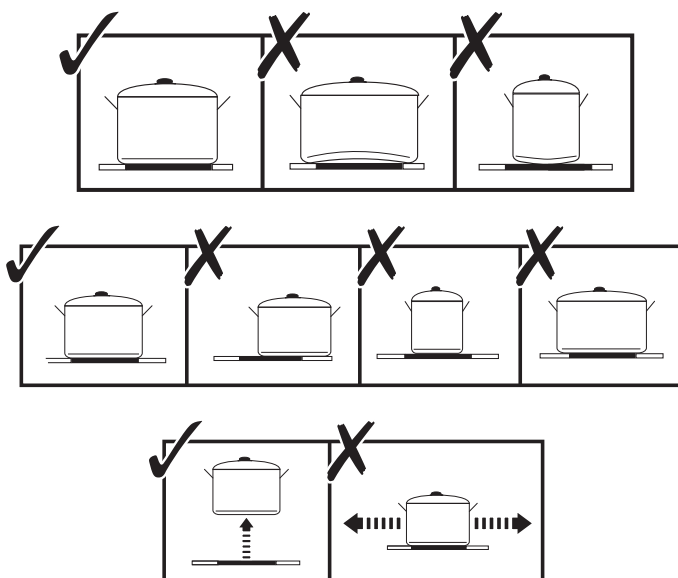
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Place the pan in any zone, select a power level on that zone. If "E" 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	4	Induction coil
2	Magnetic circuit	5	Induced currents
3	Ceramic glass plate		



IMPORTANT: ALWAYS LIFT PANS OFF THE COOKING SURFACE!
DO NOT SLIDE OR DRAG TO AVOID DAMAGING THE GLASS.

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	140	160
3 & 4	160	180
2	190	210

Function & settings

01 Protection from overheating

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

02 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 CONDUCTION. THIS IS PERFECTLY NORMAL FOR INDUCTION HOBS.

03 Auto shutdown

- If you forget to switch off a cooking zone, the appliance will automatically shutdown after a certain time.

The default shutdown times are shown in the table below:

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

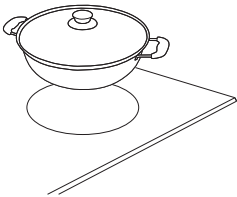
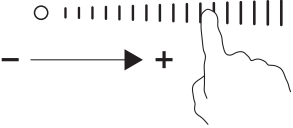
When the pan is removed, the induction hob will stop heating immediately and automatically switches off after one minute.



WARNING: PEOPLE WITH A HEART PACEMAKER SHOULD CONSULT WITH THEIR DOCTOR BEFORE USING THIS UNIT.

Operation

01 Start cooking

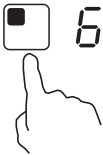
Press the Master On / Off key “” until the hob beeps. The display will come on and the hob is now in standby.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Press the appropriate Cooking zone selector key and the output will automatically be set to “5”.	
Adjust the power using the Power / Timer slider control as required. To modify the power level during cooking, press the relevant Cooking zone selector key first and then adjust it with the slider.	

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

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

NOTE: No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display “ ” will automatically disappear after one minute if no suitable pan is placed on it.

02 Finish cooking

Press the Cooking zone selector key you wish to adjust.	
--	---

Press the Power / Timer slider control on the left or slide to the left until the Cooking zone display shows "0".	
Press the Master On / Off key "I" to turn the hob off.	
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 conduction. This is perfectly normal for induction hobs.	

03 Using the Boost function

Activating Boost	
Press the Cooking zone selector key you wish to adjust.	
Press the Boost key "B" and the power level will change to "P".	
Cancelling Boost	
Press the Cooking zone selector key you wish to adjust.	

Press the Power / Timer slider control anywhere to choose a new power level, or press the Boost key to revert to its original setting.	
--	---

- This function cannot be active on all cooking zones at once. The firmware of the hob will balance the power output on the left and right sides independently so that if Boost is active on zone 1, power will be reduced on zone 2 and vice versa.
- The cooking zone returns to its original setting after five minutes to conserve energy.
- If the original power level selected was “ 0 ”, the cooking zone will revert to power level “ 9 ” after five minutes.

04 Using the Child lock

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When locked, all controls except the Master On / Off key “ ① ” are disabled.

To lock the controls	
Press the Child lock key “  ” for two seconds until a beep is heard.	The timer indicator will show “ Lo ”.
To unlock the controls	
Press the Child lock key “  ” again for two seconds until a beep is heard.	



WARNING: WHEN LOCKED, ALL CONTROLS THE MASTER ON / OFF KEY “ ① ” ARE DISABLED. IF THE HOB IS TURNED OFF WHEN LOCKED, THE CHILD LOCK WILL NEED TO BE CANCELLED AT THE NEXT USE.

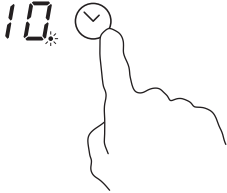
05 Using the Timer

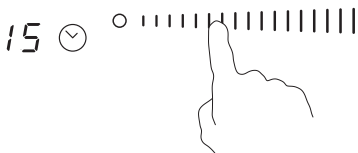
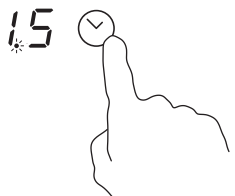
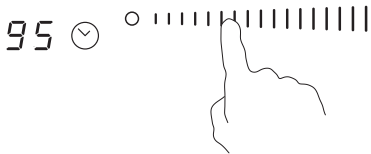
The Timer can be used as:

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.

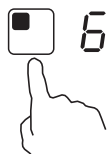
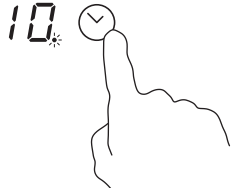
The maximum selectable time period is 99 minutes.

1. Using as a countdown timer

Ensure the hob is switched on and you will need to have a cooking zone active first before programming the timer. Press the Timer key “  ”, “ 10 ” will show in the display and the “ 0 ” will flash.	
--	--

Set the single minute option by touching the Power / Timer slider control, for example " 5 ".	
Press the Timer key " ☺ " again and the " 1 " will flash.	
Set the ten minute option by touching the Power / Timer slider control again, for example " 9 ".	
The time is now set at 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.	
When the set time has completed, the display will show " -- " and the buzzer will sound for thirty seconds.	

2. Using as a power timer

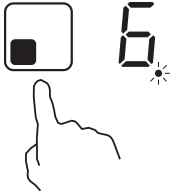
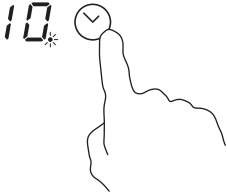
Set up for one zone	
IMPORTANT: You need to program the time when the cooking zone level is flashing in the display to program a power timer. Press the Cooking zone selector key you wish to adjust and set the power level.	
Whilst the power level is still flashing, press the Timer key " ☺ ", " 10 " will show in the display and the " 0 " will flash.	

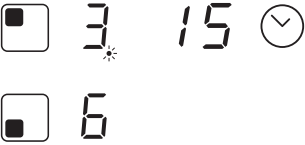
Set the single minute option by touching the Power / Timer slider control, for example " 5 ".	
Press the Timer button " ⌵ " again and the " 1 " will flash.	
Set the ten minute option by touching the Power / Timer slider control again, for example " 9 ". The time is now set at 95 minutes.	
Once the time is set, the display shows the remaining time. NOTE: A flashing red dot next to the cooking zone's power level will indicate that a power timer is set against it.	
When the set time has completed, the display will show " - ", the buzzer will sound and the cooking zone will be switched off automatically.	



IMPORTANT: THE POWER TIMER WILL ONLY TURN OFF THE ZONE PROGRAMMED AND OTHER ZONES WILL REMAIN ACTIVE.

06 Cancelling the timer

Press the Cooking zone selector key you wish to adjust and set the power level, for example “ 6 ”.	
Press the Timer key “ ⌚ ”, “ 10 ” will show in the display and the “ 0 ” will flash.	
Adjust the programmed time until the timer is set to “ 00 ” and the timer is cancelled.	

Set up for multiple zones	
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.	
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.	
You can check the remaining time in each zone by touching the relevant Cooking zone selector.	

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, contact the Customer Service helpline shown in this manual.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See the section 'Using your induction hob' for details.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
	Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products are being used.	See 'Care and maintenance'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and " <u>u</u> " flashes on the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. See the section 'Cookware' in the instructions.
	The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

Problem	Possible cause	Solution
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the consumer unit and contact the Customer Service helpline shown in this manual.

Error	Possible Cause	What to do
E1/E2/Eb	Temperature sensor failure.	Contact the Customer Service helpline shown in this manual.
E4/E5	Temperature sensor of the IGBT has failed.	Contact the Customer Service helpline shown in this manual.
E7/E8	Abnormal supply voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	Please restart after the induction hob cools down.
E6	Temperature sensor of the IGBT is high.	Please restart after the induction hob cools down.
U1	Communication error.	Contact the Customer Service helpline shown in this manual.

Specific failure & solution

Problem	Possible causes	Solution
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check the mains power supply cable and RCD at the consumer unit.
	The accessory board and display board connection has failed.	Contact the Customer Service helpline shown in this manual.
	The accessory power board is damaged.	
	The display board is damaged.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Contact the Customer Service helpline shown in this manual.
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Check that the air vents are not blocked.
	The fan has failed.	Contact the Customer Service helpline shown in this manual.
	The power board is damaged.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes " <u>u</u> ".	The pan type is not suitable.	Use the correct pan. See the section 'Cookware' in the instructions.
	The pan diameter is too small.	
	The hob has overheated.	The hob has overheated. Let the hob cool down and push 'On / Off' to restart.
	The pan detection circuit is damaged.	Contact the Customer Service helpline shown in this manual.
Multiple cooking zones display " <u>u</u> ".	The power board and display board connection has failed.	Contact the Customer Service helpline shown in this manual.
	The display board has failed.	
	The main board has failed.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Contact the Customer Service helpline shown in this manual.

Avant de commencer

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

Cuisson par induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, innovante et efficace. Elle fonctionne en générant un rayonnement électromagnétique dans un récipient adapté, permettant par la suite de cuire les aliments. Il n'y a pas de chaleur directe émanant du verre. Toutefois, la surface devient chaude en raison du système de chauffe par conduction du récipient lui-même ; ceci est parfaitement normal.

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

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

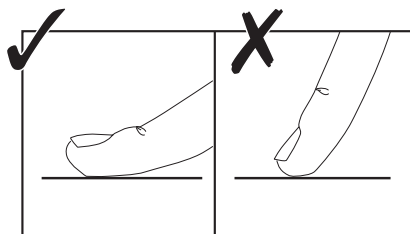
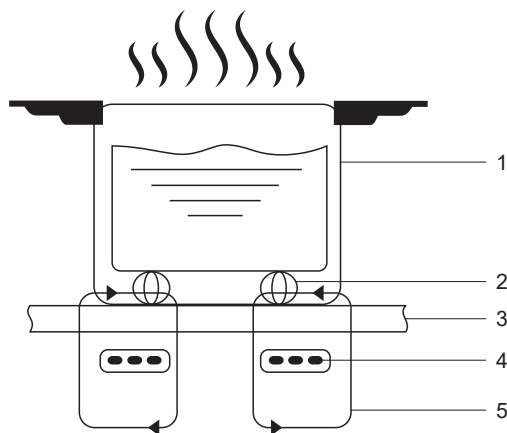
Batterie de cuisine

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

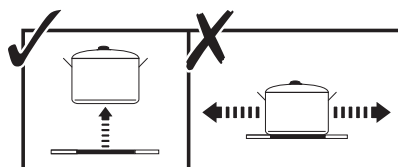
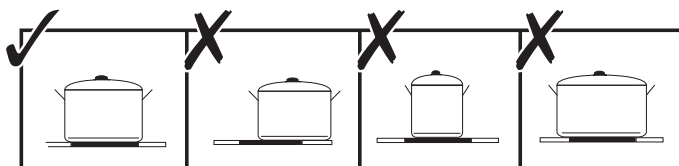
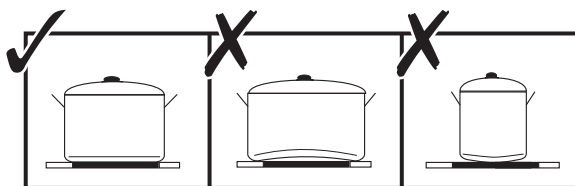
- Il est possible de vérifier si une batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test avec un aimant. Placer un aimant sur le fond du récipient. S'il est attiré, alors le récipient est adapté à la cuisson par induction.
- Si vous ne disposez pas d'un aimant :
 1. Mettre de l'eau dans le récipient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

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

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



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



IMPORTANT : TOUJOURS SOULEVER LES RÉCIPIENTS AU-DESSUS DE LA SURFACE DE CUISSON !
NE PAS LES FAIRE GLISSER OU LES POUSSER POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LE VERRE.

Dimensions des récipients

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

Zone de cuisson	Dimensions du fond du récipient	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	140	160
3 et 4	160	180
2	190	210

Fonctions et réglages

07 Protection contre la surchauffe

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

08 Témoin de chaleur résiduelle



ATTENTION : APRÈS UTILISATION, CHAQUE ZONE DE CUISSON AFFICHE LA LETTRE « H » POUR RAPPELER QUE LE VERRE EST TROP CHAUD POUR ÊTRE TOUCHÉ. BIEN QUE LA CUISSON PAR INDUCTION NE PRODUISE PAS DE CHALEUR, LE MAGNÉTISME UTILISÉ POUR CHAUFFER LES RÉCIPIENTS SIGNIFIE QUE CETTE CHALEUR PEUT ÊTRE TRANSFÉRÉE PAR CONDUCTION À LA SURFACE EN VERRE. CE PHÉNOMÈNE EST TOUT À FAIT NORMAL POUR LES PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION.

09 Arrêt automatique

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

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

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

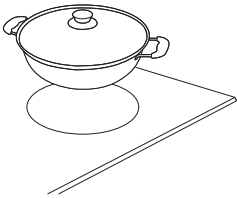
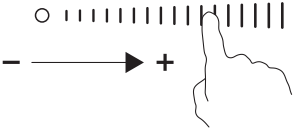
Lorsque le récipient est retiré de la plaque de cuisson à induction, celle-ci arrête immédiatement de chauffer et s'éteint automatiquement après une minute.



AVERTISSEMENT : IL CONVIENT AUX PERSONNES PORTANT UN PACEMAKER DE CONSULTER LEUR MÉDECIN AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

Fonctionnement

01 Démarrage de la cuisson

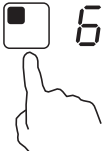
Appuyer sur le touche principale de marche/arrêt « ① » jusqu'à ce que la plaque de cuisson émette un signal sonore. L'affichage s'allume et la plaque de cuisson est maintenant en veille.	
Placer un récipient adapté sur la zone de cuisson souhaitée. S'assurer que le fond du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.	
Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson appropriée pour régler automatiquement la puissance sur « 5 ».	
Régler la puissance selon vos besoins à l'aide du curseur de puissance/minuterie. Pour modifier le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyer d'abord sur la touche de sélection de la zone de cuisson correspondante, puis l'ajuster à l'aide du curseur.	

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

- le récipient n'est pas placé sur la bonne zone de cuisson ;
- le récipient utilisé ne convient pas à la cuisson par induction ; ou bien
- le récipient est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson.

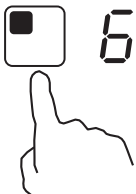
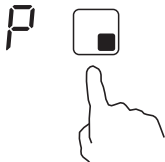
REMARQUE : la zone de cuisson ne chauffe que si un récipient adapté est posé dessus. L'affichage «  » disparaît automatiquement après une minute si aucun récipient adapté n'est placé dessus.

02 Pour terminer la cuisson

Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez régler.	
--	---

Appuyer sur le curseur de puissance/minuterie à gauche ou faire glisser le curseur vers la gauche jusqu'à ce que l'affichage de la zone de cuisson indique « 0 ».	
Appuyer sur la touche principale de marche/arrêt « ① » pour éteindre la plaque de cuisson.	
ATTENTION : après utilisation, chaque zone de cuisson affiche la lettre « H » pour rappeler que le verre est trop chaud pour être touché. Bien que la cuisson par induction ne produise pas de chaleur, le magnétisme utilisé pour chauffer les récipients signifie que cette chaleur peut tout de même être transférée par conduction à la surface en verre. Ce phénomène est tout à fait normal pour les plaques de cuisson à induction.	

03 Utilisation de la fonction Boost

Activation de la fonction Boost	
Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez régler.	
Appuyer sur la touche Boost « B » pour que le niveau de puissance passe à « P ».	
Annulation de la fonction Boost	
Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez régler.	

Appuyer n'importe où sur le curseur de puissance/minuterie pour choisir un nouveau niveau de puissance ou appuyer sur la touche Boost pour revenir au réglage d'origine.



- Cette fonction ne peut pas être active sur toutes les zones de cuisson à la fois. Le micrologiciel de la plaque de cuisson équilibre indépendamment la puissance sur les côtés gauche et droit, de sorte que si la fonction Boost est active sur la zone 1, la puissance sera réduite sur la zone 2 et vice versa.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de cinq minutes pour économiser de l'énergie.
- Si le niveau de puissance sélectionné initialement était « 0 », la zone de cuisson revient au niveau de puissance « 9 » après cinq minutes.

04 Utilisation de la sécurité enfant

- Les commandes peuvent être verrouillées pour éviter toute utilisation involontaire (p. ex., des enfants allumant accidentellement des zones de cuisson).
- Lorsque la plaque est verrouillée, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la touche principale de marche/arrêt « ① ».

Pour verrouiller les commandes

Appuyer sur la touche de sécurité enfant «  » pendant deux secondes jusqu'à ce qu'un bip retentisse.

L'indicateur de minuterie affiche « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes

Appuyer une nouvelle fois sur la touche de sécurité enfant «  » pendant deux secondes jusqu'à ce qu'un bip retentisse.



AVERTISSEMENT : LORSQUE LA PLAQUE EST VERROUILLÉE, TOUTES LES COMMANDES SONT DÉSACTIVÉES, À L'EXCEPTION DE LA TOUCHE PRINCIPALE DE MARCHÉ/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.

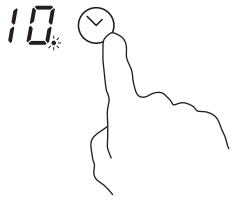
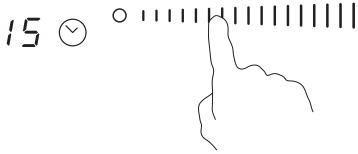
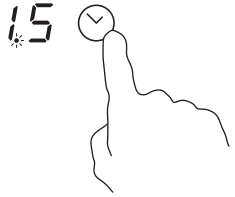
05 Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée comme :

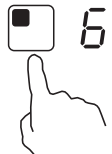
1. Une minuterie qui ne contrôle aucune zone de cuisson spécifique.
2. Un programmeur du temps de cuisson qui éteint la zone de cuisson à la fin de la durée définie.

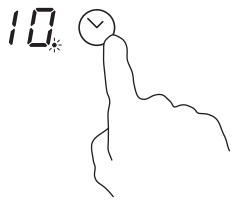
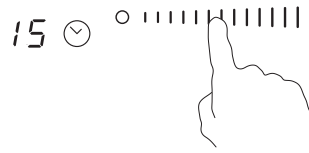
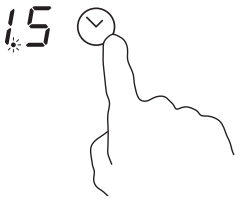
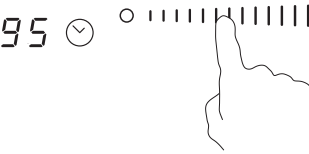
La minuterie peut être réglée sur 99 minutes au maximum.

1. Utilisation comme minuterie

S'assurer que la plaque de cuisson est allumée et qu'une zone de cuisson est active avant de programmer le minuteur. Appuyer sur la touche de minuterie «  ». « 10 » s'affiche et le « 0 » clignote.	
Régler le chiffre des unités en appuyant sur le curseur de puissance/minuterie, p. ex. « 5 ».	
Appuyer une nouvelle fois sur la touche de minuterie «  » et le « 1 » se met à clignoter.	
Régler le chiffre des dizaines en appuyant sur le curseur de puissance/minuterie, par exemple « 9 ». La durée définie est désormais de 95 minutes.	
Une fois la durée réglée, le compte à rebours est activé immédiatement. L'affichage indique le temps restant.	
Une fois la durée écoulée, l'affichage indique « -- » et un signal sonore retentit pendant trente secondes.	

2. Utilisation comme programmeur du temps de cuisson

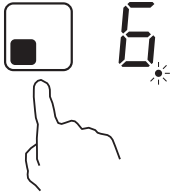
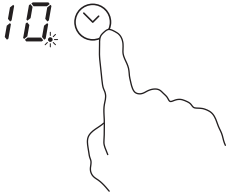
Configuration pour une zone	
IMPORTANT : la durée doit être réglée lorsque le niveau de puissance de la zone de cuisson clignote sur l'affichage pour pouvoir ajouter un programmeur de temps de cuisson. Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez régler et définir le niveau de puissance.	

Pendant que le niveau de puissance clignote, appuyer sur la touche de minuterie «  ». « 10 » s'affiche et le « 0 » clignote.	
Régler le chiffre des unités en appuyant sur le curseur de puissance/minuterie, par exemple « 5 ».	
Appuyer une nouvelle fois sur la touche de minuterie «  » et le « 1 » se met à clignoter.	
Régler le chiffre des dizaines en appuyant sur le curseur de puissance/minuterie, par exemple « 9 ». La durée définie est désormais de 95 minutes.	
Une fois la durée définie, l'écran affiche la durée restante. REMARQUE : un point rouge clignotant à côté du niveau de puissance de la zone de cuisson indique qu'un programmeur de temps de cuisson est réglé.	
Une fois la durée écoulée, l'affichage indique « - », le signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.	



IMPORTANT : LE PROGRAMMATEUR DE TEMPS DE CUISSON DÉSACTIVE UNIQUEMENT LA ZONE PROGRAMMÉE, LES AUTRES ZONES RESTENT ACTIVES.

06 Annulation de la minuterie

Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez régler et définir le niveau de puissance, par exemple « 6 ».	
Appuyer sur la touche de minuterie « ⌚ ». « 10 » s'affiche et le « 0 » clignote.	
Régler la durée programmée jusqu'à ce que la minuterie soit réglée sur « 00 » et qu'elle soit annulée.	

Configuration pour plusieurs zones	
La configuration de la minuterie pour des zones de cuisson multiples est la même que ci-dessus. Noter que l'affichage indique uniquement le temps restant le plus court parmi toutes les zones de cuisson. Par exemple, si une zone réglée sur le niveau de puissance 3 a une minuterie définie sur 15 minutes et si une zone avec le niveau de puissance 6 est réglée sur 45 minutes, 15 s'affiche à l'écran. L'indicateur situé à côté du niveau de puissance 3 avec le temps le plus court clignote.	
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.	
Il est possible de vérifier le temps restant pour chaque zone en appuyant sur le sélecteur de zone de cuisson appropriée.	

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Impossible d'allumer la plaque de cuisson à induction.	Aucune alimentation.	S'assurer que la plaque de cuisson à induction est connectée à une source d'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifier qu'il n'y a pas de coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si toutes les vérifications ont été effectuées et que le problème persiste, contacter le service client comme indiqué dans cette notice.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouiller les commandes. Se reporter au chapitre relatif à l'utilisation de la plaque de cuisson à induction pour plus de détails.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il y a peut-être un peu d'eau sur les commandes, ou vous utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.	S'assurer que la zone de commande tactile est sèche et utiliser votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
La surface en verre est rayée.	La batterie de cuisine présente une surface rugueuse.	Utiliser une batterie de cuisine avec un fond plat et lisse. Se reporter au chapitre « Batterie de cuisine ».
	Des éponges ou des produits nettoyants abrasifs et non adaptés ont été utilisés.	Se reporter au chapitre « Entretien et maintenance ».
Certains récipients font des bruits de crépitements ou de cliquetis.	Cela peut s'expliquer par le matériel de fabrication de votre batterie de cuisine (des couches de différents métaux qui réagissent différemment).	Ceci est normal pour les batteries de cuisine et cela ne traduit pas d'anomalie.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à température élevée.	Ce bruit est causé par la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit doit s'atténuer ou disparaître complètement en baissant la température.
La plaque de cuisson produit un bruit de ventilateur.	Le ventilateur intégré de votre plaque de cuisson à induction a été activé pour empêcher les circuits électroniques de surchauffer. Il peut continuer de fonctionner même après l'arrêt de la plaque de cuisson.	Ceci est normal et aucune action n'est requise. Ne pas débrancher la prise de la plaque à induction pendant que le ventilateur est en marche.

Problème	Cause possible	Solution
Les récipients ne chauffent pas et le symbole « $\cup$ » clignote sur l'affichage.	La plaque de cuisson à induction ne détecte pas le récipient, car il n'est pas adapté à une cuisson par induction.	Utiliser une batterie de cuisine adaptée à la cuisson par induction. Se reporter au chapitre « Batterie de cuisine » dans les instructions.
	La plaque de cuisson ne détecte pas le récipient car il est trop petit pour la zone de cuisson ou il n'est pas correctement centré sur la zone.	Centrer le récipient et veiller à ce que le fond corresponde à la taille de la zone de cuisson.
La plaque de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'écran d'affichage de la minuterie).	Défaut technique.	Noter les lettres et les chiffres du code d'erreur, couper l'alimentation de la plaque de cuisson à induction au niveau du tableau électrique et contacter le service client comme indiqué dans ce manuel.

Erreur	Cause possible	Que faire ?
E1/E2/Eb	Défaillance du capteur de température.	Contacter le service client comme indiqué dans cette notice.
E4/E5	Le capteur de température du transistor IGBT est défectueux.	Contacter le service client comme indiqué dans cette notice.
E7/E8	Tension d'alimentation anormale.	Vérifier si l'alimentation électrique est normale. Remettre l'appareil sous tension une fois que l'alimentation est revenue à la normale.
E3	Le capteur de température de la plaque vitrocéramique est élevé.	Redémarrer la plaque de cuisson à induction une fois qu'elle a refroidi.
E6	Le capteur de température du transistor IGBT est élevé.	Redémarrer la plaque de cuisson à induction une fois qu'elle a refroidi.
U1	Erreur de communication.	Contacter le service client comme indiqué dans cette notice.

Défaillances et solutions de dépannage spécifiques

Problème	Cause possible	Solution
Le voyant ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Aucune alimentation.	Vérifier le câble d'alimentation secteur et le DDR au niveau du tableau électrique.
	La connexion entre le module de commande et l'écran d'affichage a échoué.	Contacter le service client comme indiqué dans cette notice.
	La carte de puissance est endommagée.	
	L'écran d'affichage est endommagé.	
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED n'est pas normal.	L'écran d'affichage est endommagé.	Contacter le service client comme indiqué dans cette notice.
Le voyant du mode de cuisson s'allume, mais la plaque ne chauffe pas.	Surchauffe de la plaque de cuisson.	Vérifier que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.
	Le ventilateur est défectueux.	Contacter le service client comme indiqué dans cette notice.
	La carte électronique est endommagée.	
Le processus de chauffe s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et «  » clignote sur l'affichage.	Le type de récipient n'est pas adapté.	Utiliser des récipients adaptés. Se reporter au chapitre « Batterie de cuisine » dans les instructions.
	Le diamètre du récipient est trop petit.	
	La plaque de cuisson est en surchauffe.	La plaque de cuisson est en surchauffe. Laisser la plaque de cuisson refroidir et appuyer sur le bouton marche/arrêt pour la redémarrer.
	Le circuit de détection des récipients est endommagé.	Contacter le service client comme indiqué dans cette notice.
Plusieurs zones de cuisson affichent «  ».	La connexion entre la carte électronique et l'écran d'affichage a échoué.	Contacter le service client comme indiqué dans cette notice.
	L'écran d'affichage est défectueux.	
	La carte mère est défectueuse.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Contacter le service client comme indiqué dans cette notice.

Przed rozpoczęciem użytkowania

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

Gotowanie indukcyjne

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

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

- Trzeszczenie. Dźwięk ten można zwykle przypisać do naczyń i różnych materiałów użytych do ich wykonania. Podstawa naczynia będzie składała się z różnych materiałów, które rozszerzają się z różną szybkością w miarę nagrzewania się naczynia.
- Klikanie. Zwykle jest ono generowane przez podzespoły elektroniczne urządzenia podczas ich włączania i wyłączania.
- Gwizdanie. Może 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”.

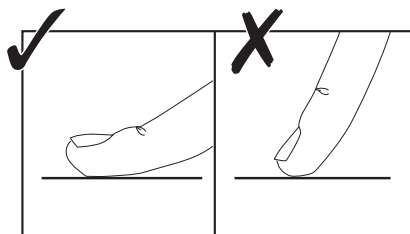
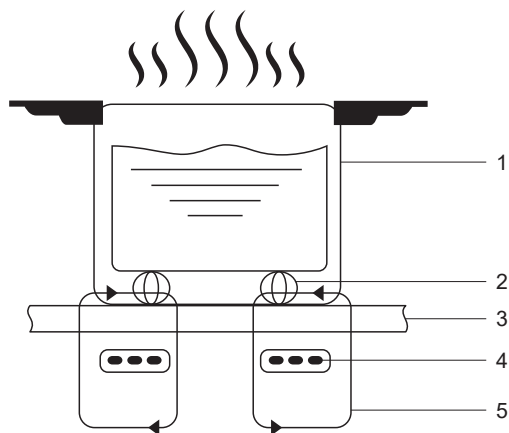
Naczynia do gotowania

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

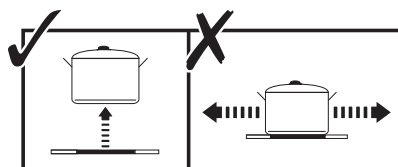
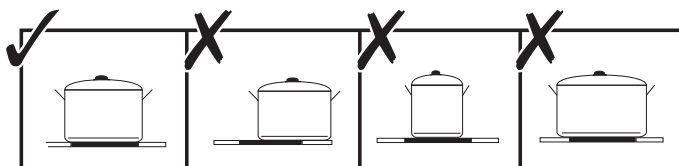
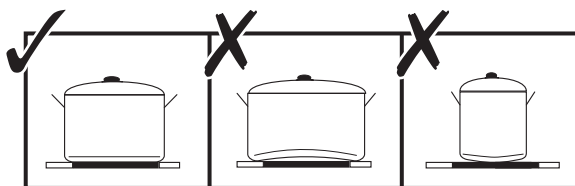
- Używając magnesu, można sprawdzić, czy dane naczynie jest odpowiednie. Zbliżyć magnes do spodu naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Jeśli nie masz magnesu:
 - Wlać niewielką ilość wody do testowanego naczynia.
 - Umieścić naczynie na dowolnym polu grzewczym i wybrać 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 korzystać z naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub nierównym spodem.

Sprawdzić, czy spód naczynia jest gładki, przylega równo do szklanej powierzchni płyty oraz jest tej samej wielkości co pole grzewcze. Używać naczyń o średnicy odpowiadającej wielkością zarysowi 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	Żeliwne naczynie	4	Cewka indukcyjna
2	Obwód magnetyczny	5	Prądy indukowane
3	Płyta szklano-ceramiczna		



WAŻNE: NALEŻY ZAWSZE PODNOŚCIĆ NACZYNIE Z POWIERZCHNI GRZEWOCZEJ!
NIE NALEŻY PRZESUWAĆ NACZYŃ, ABY NIE USZKODZIĆ SZKLANEJ POWIERZCHNI.

Wymiary naczynia

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

Pole grzewcze	Wymiary spodu naczynia	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1	140	160
3 i 4	160	180
2	190	210

Funkcje i ustawienia

07 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

08 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. MIMO ŻE URZĄDZENIA DO GOTOWANIA INDUKCYJNEGO NIEWYTWARZAJĄ CIEPŁA, NAGRZEWANIE SIĘ ELEMENTÓW FERROMAGNETYCZNYCH NACZYŃ POWODUJE, ŻE CIEPŁO BĘDZIE PRZEKAZYWANE NA POWIERZCHNIĘ SZKLANĄ W PROCESIE KONDUKCJI. JEST TO CAŁKOWICIE NORMALNE ZJAWISKO W PRZYPADKU PŁYT INDUKCYJNYCH.

09 Automatyczne wyłączanie

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

Domyślne czasy wyłączenia zostały przedstawione w poniższej tabeli:

Poziom mocy	Maksymalny czas
1–3	8 godz.
4–6	4 godz.
7–9	2 godz.

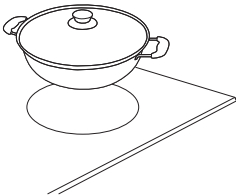
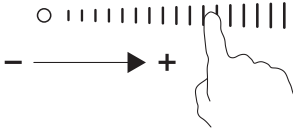
Po zdjęciu naczynia płyta indukcyjna natychmiast wstrzymuje ogrzewanie i wyłącza się automatycznie po 1 minucie.



OSTRZEŻENIE: OSOBY Z WSZCZEPIONYM ROZRUSZNIKIEM SERCA POWINNY ZASIĘGNAĆ PORADY LEKARZA PRZED SKORZYSTANIEM Z TEGO URZĄDZENIA.

Obsługa

01 Rozpoczynanie gotowania

Nacisnąć i przytrzymać główny Wł./Wył. „①” do momentu, aż płyta wyemituje sygnał dźwiękowy. Uruchomi się wyświetlacz, a płyta przejdzie w tryb gotowości.	
Umieścić odpowiednie naczynie na wybranym polu grzewczym. Upewnić się, że spód naczynia i powierzchnia pola grzewczego są czyste i suche.	
Nacisnąć odpowiedni przycisk wyboru pola grzewczego, a moc wyjściowa zostanie automatycznie ustawiona na „5”.	
Ustawić moc za pomocą suwaka regulacji mocy/timera w zależności od potrzeb. Aby zmienić poziom mocy podczas gotowania, najpierw nacisnąć odpowiedni przycisk wyboru pola grzewczego, a następnie ustawić wybrany poziom za pomocą suwaka.	

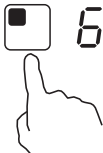
Jeśli na wyświetlaczu miga na przemian symbol  i ustawienie mocy grzania, oznacza to, że:

- naczynie nie zostało ustawione na właściwym polu grzewczym,
- użyte naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego, lub
- naczynie jest zbyt małe lub nie jest prawidłowo ustawione na polu grzewczym.

UWAGA: Podgrzewanie rozpocznie się po umieszczeniu odpowiedniego naczynia na polu grzewczym.

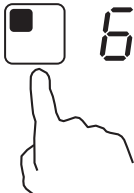
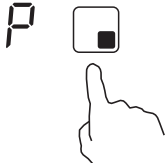
Symbol „” zniknie automatycznie po jednej minucie, jeżeli na polu grzewczym nie zostanie umieszczone odpowiednie naczynie.

02 Zakończenie gotowania

Nacisnąć przycisk wyboru danego pola grzewczego.	
--	---

Nacisnąć suwak regulacji mocy/timera po lewej stronie lub przesunąć suwak w lewo, aż na wskaźniku pola grzewczego wyświetli się „0”.	
Nacisnąć główny przycisk Wł./Wył. „I”, aby wyłączyć płytę grzewczą.	
UWAGA: Po użyciu danego pola grzewczego będzie ono wyświetlać wskazanie „H” w celu przypomnienia, że szkło w tym miejscu jest gorące i nie należy go dotykać. Mimo że urządzenia do gotowania indukcyjnego nie wytwarzają ciepła, nagrzewanie się elementów ferromagnetycznych naczyń powoduje, że ciepło będzie przekazywane na powierzchnię szklaną w procesie kondukcji. Jest to całkowicie normalne zjawisko w przypadku płyt indukcyjnych.	

03 Korzystanie z funkcji zwiększonej mocy

Włączanie funkcji zwiększonej mocy	
Nacisnąć przycisk wyboru danego pola grzewczego.	
Nacisnąć przycisk zwiększenia mocy „B”, a poziom mocy zmieni się na „P”.	
Wyłączanie funkcji zwiększonej mocy	
Nacisnąć przycisk wyboru danego pola grzewczego.	

Nacisnąć suwak regulacji mocy/timera w dowolnym miejscu, aby wybrać nowy poziom mocy, lub przycisk zwiększenia mocy w celu przywrócenia pierwotnego ustawienia.	
---	---

- Funkcja ta nie może być włączona równocześnie na wszystkich polach grzewczych. Oprogramowanie sprzętowe płyty zrównoważy moc po lewej i prawej stronie niezależnie, więc jeśli funkcja zwiększonej mocy będzie włączona w polu 1, moc zostanie zmniejszona w polu 2 i na odwrót.
- W celu zaoszczędzenia energii pole grzewcze zostanie przywrócone do pierwotnego ustawienia po pięciu minutach.
- Jeśli pierwotnie wybrany poziom mocy wynosił „0”, po pięciu minutach moc pola grzewczego zmieni się na „9”.

04 Korzystanie z funkcji zabezpieczenia przed dziećmi

- Możesz zablokować przyciski, by uniemożliwić ich przypadkowe użycie (na przykład przypadkowe włączenie pola grzewczego przez dziecko).
- Po zablokowaniu nieaktywne są wszystkie przyciski z wyjątkiem głównego Wł./Wył. „①”.

Blokowanie przycisków	
Nacisnąć i przytrzymać przycisk blokady rodzicielskiej „  ” przez dwie sekundy, aż płyta wyemituje sygnał dźwiękowy.	Na wskaźniku timera wyświetli się symbol „Lo”.
Odblokowanie przycisków	
Ponownie nacisnąć i przytrzymać przycisk blokady rodzicielskiej „  ” przez dwie sekundy, aż płyta wyemituje sygnał dźwiękowy.	



OSTRZEŻENIE: PO ZABLOKOWANIU NIEAKTYWNE SĄ WSZYSTKIE PRZYCISKI Z WYJĄTKIEM GŁÓWNEGO WŁ./WYŁ. „①”. JEŚLI PŁYTA ZOSTANIE WYŁĄCZONA PO ZABLOKOWANIU, PRZED NASTĘPNYM UŻYCIEM KONIECZNE BĘDZIE WYŁĄCZENIE ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI.

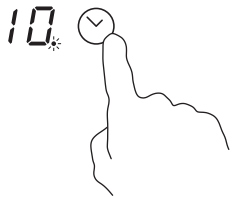
05 Korzystanie z timera

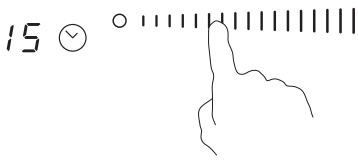
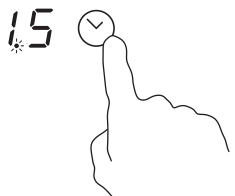
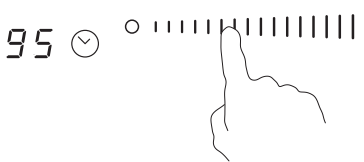
Timer może być używany jako:

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

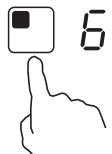
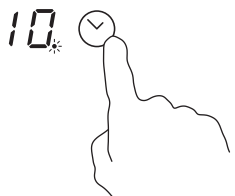
Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 99 minut.

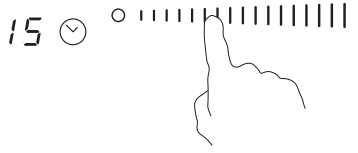
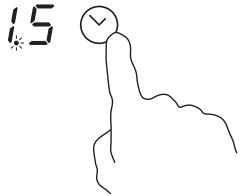
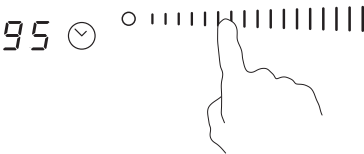
1. Opcja minutnika

Przed zaprogramowaniem timera upewnić się, że płyta jest włączona, a jedno z pól grzewczych jest aktywne. Nacisnąć przycisk timera „”. Na wyświetlaczu pojawi się liczba „10” i zacznie migać cyfra „0”.	
---	--

Za pomocą suwaka regulacji mocy/timera ustawić minuty, na przykład „5”.	
Ponownie nacisnąć przycisk timera „⌚”. Zacznie migać cyfra „1”.	
Za pomocą suwaka regulacji mocy/timera ustawić dziesiątki minut, na przykład „9”. Ustawiony czas to 95 minut.	
Po ustawieniu czasu od razu rozpocznie się odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.	
Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się symbol „--” i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który będzie trwał 30 sekund.	

2. Opcja wyłącznika czasowego

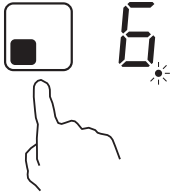
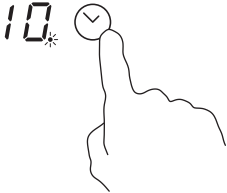
Konfiguracja dla jednego pola	
WAŻNE: Aby zaprogramować wyłącznik czasowy należy ustawić czas w momencie, gdy wskaźnik poziomu mocy pola grzewczego miga na wyświetlaczu. Nacisnąć przycisk wyboru danego pola grzewczego i ustawić poziom mocy.	
Gdy poziom mocy nadal miga, nacisnąć przycisk timera „⌚”. Na wyświetlaczu pojawi się liczba „10” i zacznie migać cyfra „0”.	

Za pomocą suwaka regulacji mocy/timera ustawić minuty, na przykład „5”.	
Ponownie nacisnąć przycisk timera „⌚”. Zacznie migać cyfra „1”.	
Za pomocą suwaka regulacji mocy/timera ustawić dziesiątki minut, na przykład „9”. Ustawiony czas to 95 minut.	
Po ustawieniu czasu, wyświetlacz pokazuje pozostały do końca czas. UWAGA: Migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy pola grzewczego wskazuje, że dla tego poziomu ustawiono wyłącznik czasowy.	
Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się „--”, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a pole grzewcze wyłączy się automatycznie.	



WAŻNE: WYŁĄCZNIK CZASOWY DEZAKTYWUJE TYLKO ZAPROGRAMOWANE POLE. POZOSTAŁE POLA POZOSTANĄ AKTYWNE.

06 Anulowanie ustawień timera

Nacisnąć przycisk wyboru danego pola grzewczego i ustawić poziom mocy, na przykład „6”.	
Nacisnąć przycisk timera „☑”. Na wyświetlaczu pojawi się liczba „10” i zacznie migać cyfra „0”.	
Zmienić zaprogramowany czas, aż timer będzie ustawiony na „00” i zostanie anulowany.	

Konfiguracja dla wielu pól	
Konfigurację dodatkowych pól można przeprowadzić w ten sam sposób. Należy pamiętać, że na wyświetlaczu widoczny będzie tylko najkrótszy przedział czasu ustawiony dla poszczególnych pól. Należy pamiętać, że na wyświetlaczu widoczny będzie tylko najkrótszy z przedziałów czasu ustawionych dla poszczególnych pól. 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.	

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnić się, czy płyta indukcyjna jest podłączona do źródła zasilania i jest włączona. Sprawdzić, czy w domu lub w okolicy nie ma przerwy w dostawie energii elektrycznej. Jeśli wszystko zostało sprawdzone, a problem nadal występuje, należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta pod numerem podanym w niniejszej instrukcji.
Przyciski dotykowe nie działają.	Przyciski są zablokowane.	Odblokować przyciski Szczegółowe informacje można znaleźć w części „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Sterowanie dotykowe wymaga wysiłku.	Na przyciskach może znajdować się cienka warstwa wody lub do ich obsługi użyto czubków palców.	Upewnić się, że panel dotykowy jest suchy, a przycisków dotykać opuszkami palców.
Powierzchnia szklana jest porysowana.	Naczynia o nierównych krawędziach.	Używać naczyń z płaskim i gładkim spodem. Zob. „Wybór odpowiedniego naczynia”.
	Używanie nieodpowiednich, ściernych czyścików drucianych lub środków czyszczących.	Zob. „Czyszczenie i konserwacja”.
Niektóre naczynia do gotowania wydają odgłosy trzaskania lub stukania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (różne drgania poszczególnych warstw metali).	Jest to zjawisko normalne dla naczyń i nie oznacza usterki.
W przypadku wysokiej mocy grzania płyta indukcyjna wydaje cichy szum.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to zjawisko normalne, ale po zmniejszeniu mocy grzania hałas powinien się obniżyć lub całkowicie ustąpić.
Hałas wentylatora z płyty indukcyjnej.	Wbudowany w płytę indukcyjną wentylator chłodzący zapobiega przegrzaniu układów elektronicznych. Może on działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to zjawisko normalne i nie wymaga żadnych działań. Podczas pracy wentylatora nie wolno wyłączać zasilania sieciowego płyty indukcyjnej.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Naczynia nie nagrzewają się, a na wyświetlaczu miga symbol „ <u> </u> ”.	Płyta indukcyjna nie wykrywa naczynia, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego.	Używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Szczegółowe informacje można znaleźć w części „Naczynia do gotowania”.
	Płyta indukcyjna nie wykrywa naczynia, ponieważ jest ono zbyt małe dla pola grzewczego lub nie jest prawidłowo umieszczone pośrodku pola.	Wyśrodkować naczynie i upewnić się, że rozmiar jego podstawy odpowiada rozmiarowi pola grzewczego.
Płyta indukcyjna lub pole grzewcze nieoczekiwanie się wyłącza, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zazwyczaj na wyświetlaczu timera pojawia się na przemian jedna lub dwie cyfry).	Usterka techniczna.	Zanotować litery i numery błędów, odłączyć płytę od zasilania i skontaktować się z infolinią działu obsługi klienta, dzwoniąc na numer podany w tej instrukcji.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązania / wskazówki
E1/E2/Eb	Usterka czujnika temperatury.	Należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta pod numerem podanym w niniejszej instrukcji.
E4/E5	Czujnik temperatury modułu IGBT uległ awarii.	Należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta pod numerem podanym w niniejszej instrukcji.
E7/E8	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Po przywróceniu prawidłowego zasilania włączyć urządzenie.
E3	Czujnik temperatury płyty szklano-ceramicznej wskazuje wysoką wartość.	Uruchomić ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.
E6	Czujnik temperatury modułu IGBT wskazuje wysoką wartość.	Uruchomić ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.
U1	Błąd komunikacji.	Należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta pod numerem podanym w niniejszej instrukcji.

Przykładowe usterki i sposoby ich rozwiązania

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Dioda LED nie zapala się po włączeniu urządzenia.	Brak zasilania.	Sprawdzić przewód zasilania sieciowego i wyłącznik RCD w rozdzielni.
	Połączenie między modulem osprzętu a modulem wyświetlacza uległo awarii.	Należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta pod numerem podanym w niniejszej instrukcji.
	Płytką drukowaną zasilania osprzętu jest uszkodzona.	
	Moduł wyświetlacza jest uszkodzony.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa prawidłowo.	Moduł wyświetlacza jest uszkodzony.	Należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta pod numerem podanym w niniejszej instrukcji.
Wskaźnik trybu gotowania włącza się, ale nie uruchamia się grzanie.	Wysoka temperatura płyty grzewczej.	Sprawdzić, czy otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
	Wystąpiła awaria wentylatora.	Należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta pod numerem podanym w niniejszej instrukcji.
	Moduł zasilania jest uszkodzony.	
Grzanie wyłącza się nagle w trakcie działania płyty, a na wyświetlaczu miga „ <u> </u> ”.	Nieodpowiedni typ naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Szczegółowe informacje można znaleźć w części „Naczynia do gotowania”.
	Średnica naczynia jest zbyt mała.	
	Przegrzanie płyty grzewczej.	Przegrzanie płyty grzewczej. Zostawić płytę do ostygnięcia, następnie nacisnąć przycisk „Wł./Wyl.”, aby ponownie uruchomić urządzenie.
	Obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony.	Należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta pod numerem podanym w niniejszej instrukcji.
Na wielu polach grzewczych wyświetla się symbol „ <u> </u> ”.	Połączenie modułu zasilania i modułu wyświetlacza uległo awarii.	Należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta pod numerem podanym w niniejszej instrukcji.
	Wystąpiła awaria modułu wyświetlacza.	
	Wystąpiła awaria głównego modułu sterującego.	
Nieprawidłowy dźwięk silnika wentylatora.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta pod numerem podanym w niniejszej instrukcji.

Înainte de a începe

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

Gătire prin inducție

Gătirea prin inducție este o tehnologie de gătire sigură, avansată și eficientă. Funcționează prin generarea de radiație electromagnetică într-un vas adecvat, în care alimentele sunt apoi gătit. Nu se emite căldură directă din sticlă, dar suprafața va deveni fierbinte din cauza încălzirii prin conducție 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 fabricate. Baza vaselor este fabricată 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 fabricate din materiale diferite.
- Bâzâieli. 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.
- Șuierături/bâzâieli. Aceste zgomote se aud în mod normal când funcționează ventilatorul de răcire al 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.

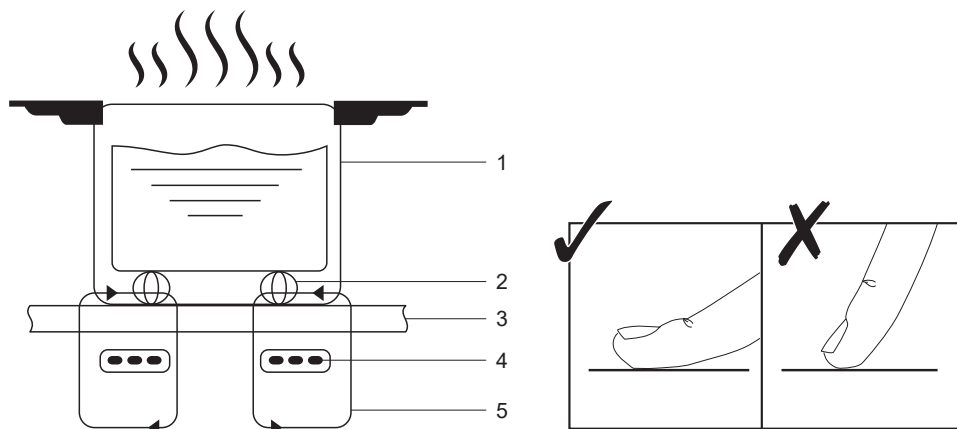
Vase

Folosește numai vase cu o bază adecvată pentru gătit prin inducție. Caută simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului.

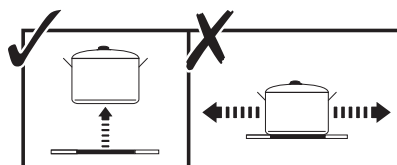
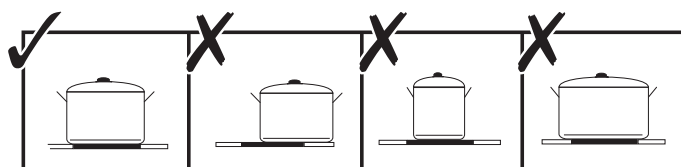
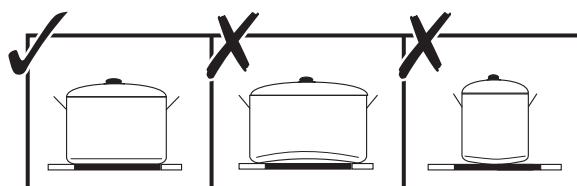
- Poți verifica dacă vasul este adecvat efectuând un test magnetic. Apropie un magnet de baza vasului. Dacă magnetul este atras, vasul este adecvat pentru gătit prin inducție.
- Dacă nu ai un magnet:
 1. Pune puțină apă în vasul pe care dorești să îl verifici.
 2. Așază vasul pe orice zonă și selectează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

Nu folosi vase cu margini zimțate sau bază curbă.

Asigură-te că baza vasului este netedă, că vasul stă plat pe sticlă și are aceleași dimensiuni ca zona de gătit. Folosește numai vase cu un diametru care corespunde marcajului zonei selectate. Vei obține o eficiență maximă adaptând 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 din fier	4	Bobină de inducție
2	Circuit magnetic	5	Curenți induși
3	Plită din sticlă ceramică		



IMPORTANT: RIDICĂ ÎNTOTDEAUNA VASELE DE PE SUPRAFAȚA DE GĂTIT!
PENTRU A EVITA DETERIORAREA STICLEI, NU LE GLISA ȘI NU LE TRAGE.

Dimensiunile vasului

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

Zonă de gătit	Dimensiunile bazei vasului	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	140	160
3 și 4	160	180
2	190	210

Funcții și setări

07 Protecție împotriva supraîncălzirii

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

08 Indicator de căldură reziduală



ATENȚIE: DUPĂ FOLOSIRE, TOATE ZONELE DE GĂTIT VOR AFIȘA LITERA „ H ”, PENTRU A-ȚI REAMINTI CĂ STICLA ESTE PEA FIERBINTE PENTRU A O ATINGE. DEȘI GĂTIREA PRIN INDUCȚIE NU GENEREAZĂ CĂLDURĂ, MAGNETISMUL FOLOSIT PENTRU ÎNCĂLZIREA VASELOR ÎNSEAMNĂ CĂ ACEASTĂ CĂLDURĂ SE VA TRANSFERA ÎN CONTINUARE PRIN CONDUȚIE CĂTRE SUPRAFAȚA DIN STICLĂ. ACEST LUCRU ESTE PERFECT NORMAL PENTRU PLITELE CU INDUCȚIE.

09 Oprire automată

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

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

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

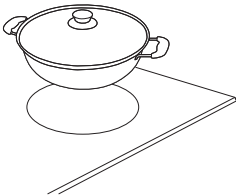
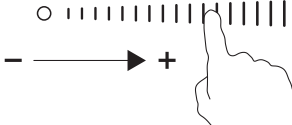
Când vasul este îndepărtat, încălzirea plitei cu inducție se va opri imediat și plita se va opri automat după un minut.



AVERTISMENT: PERSOANELE CARE AU STIMULATOR CARDIAC TREBUIE SĂ CONSULTE MEDICUL ÎNAINTE DE A FOLOSI APARATUL.

Utilizare

01 Începerea gătirii

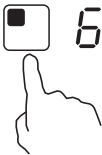
Apasă tastă principală de Pornire/Oprire „①” până când plita emite un semnal sonor. Afișajul se aprinde, iar plita este acum în standby.	
Așază un vas corespunzător pe zona de gătit pe care vrei să o folosești. Asigură-te că baza vasului și suprafața zonei de gătit sunt uscate și curate.	
Apasă tasta corespunzătoare de selectare a zonei de gătit și puterea va fi setată automat la „5”.	
Reglează puterea folosind glisorul de comandă Putere / Temporizator după cum este necesar. Pentru a modifica nivelul de putere în timpul gătirii, mai întâi apasă tasta corespunzătoare de selectare a zonei de gătit și apoi reglează nivelul cu glisorul.	

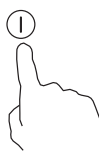
Dacă pe afișaj se aprinde intermitent  alternativ cu setarea de căldură, înseamnă că:

- 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.

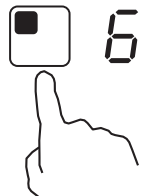
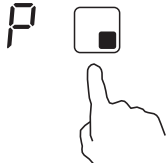
NOTĂ: Încălzirea are loc doar dacă pe zona de gătit se află un vas potrivit. Afișajul „” dispare automat după un minut dacă pe zona de gătit nu este pus un vas adecvat.

02 Încheierea gătirii

Apasă tasta de selectare a zonei de gătit la care vrei să faci reglări.	
---	---

Apasă glisorul de comandă Putere / Temporizator în stânga sau glisează spre stânga până când afișajul zonei de gătit indică „ 0 ”.	
Apasă tastă principală de Pornire/Oprire „ ① ” pentru a opri plita.	
ATENȚIE: După folosire, fiecare zonă de gătit va 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 în continuare prin conducție către suprafața din sticlă. Acest lucru este perfect normal pentru plitele cu inducție.	

03 Folosirea funcției Turbo

Activarea funcției Turbo	
Apasă tasta de selectare a zonei de gătit la care vrei să faci reglări.	
Apasă tasta Turbo „ B ” și nivelul de putere se va schimba în „ P ”.	
Dezactivarea funcției Turbo	
Apasă tasta de selectare a zonei de gătit la care vrei să faci reglări.	

Apasă pe glisorul de comandă Putere / Temporizator în orice punct pentru a alege un nou nivel de putere sau apasă tasta Turbo pentru a reveni la setarea inițială.	
---	---

- Această funcție nu poate fi activă simultan la toate zonele de gătit. Firmware-ul plitei va echilibra puterea generată pe partea stângă și dreaptă în mod independent, așadar dacă funcția Turbo este activă în zona 1, puterea va fi redusă în zona 2 și invers.
- Pentru a economisi energie, zona de gătit revine la setarea inițială după cinci minute.
- Dacă nivelul inițial de putere selectat a fost „0”, zona de gătit va reveni la nivelul de putere „9” după cinci minute.

04 Folosirea funcției Blocare împotriva accesului copiilor

- Poți să blochezi comenzile pentru a preveni utilizarea accidentală (de exemplu, copiii să pornească accidental zonele de gătit).
- La blocare, sunt dezactivate toate comenzile, cu excepția tastei principale de Pornire / Opre „①”.

Blocarea comenzilor	
Apasă tasta de blocare împotriva accesului copiilor „  ” timp de două secunde, până auzi un semnal sonor.	Indicatorul temporizatorului va indica „Lo”.
Deblocarea comenzilor	
Apasă tasta de blocare împotriva accesului copiilor „  ” din nou timp de două secunde, până auzi un semnal sonor.	



AVERTISMENT: LA BLOCARE, SUNT DEZACTIVATE TOATE COMENZILE, CU EXCEPȚIA TASTEI PRINCIPALE DE PORNIRE/OPRIRE „①”. DACĂ PLITA ESTE OPRITĂ CÂND ESTE BLOCATĂ, BLOCAREA ÎMPOTRIVA ACCESULUI COPIILOR VA TREBUI DEZACTIVATĂ LA URMĂTOAREA FOLOSIRE.

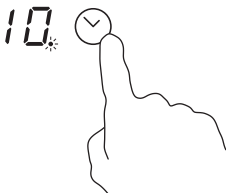
05 Utilizarea temporizatorului

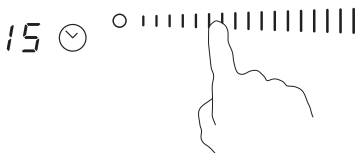
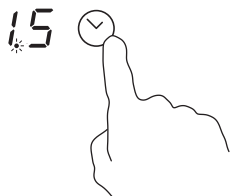
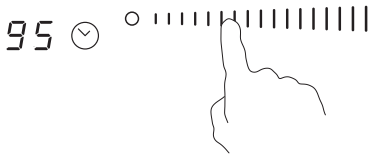
Temporizatorul poate fi folosit ca:

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

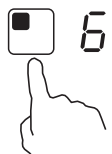
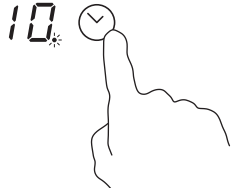
Timpul maxim selectabil este de 99 de minute.

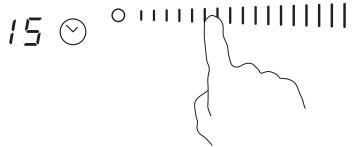
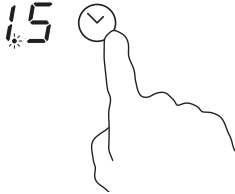
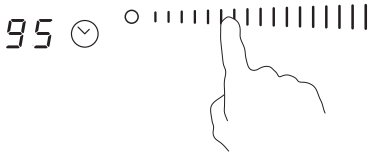
1. Folosirea ca temporizator cu numărătoare inversă

Asigură-te că plita este pornită și că ai o zonă de gătit activă înainte de a începe să programezi temporizatorul. Apasă tasta Temporizator „”, pe afișaj va apărea „10” și „0” se va aprinde intermitent.	
---	--

Setează opțiunea unităților de minute atingând glisorul de comandă Putere / TempORIZATOR, de exemplu „ 5 ”.	
Apasă tasta TempORIZATOR „ ⌚ ” din nou și „ 1 ” se va aprinde intermitent.	
Setează opțiunea zecilor de minute atingând glisorul de comandă Putere / TempORIZATOR din nou, de exemplu „ 9 ”. Timpul este acum setat la 95 de minute.	
După setarea timpului, va începe imediat numărătoarea inversă. Afișajul va indica timpul rămas.	
Când timpul setat s-a scurs, se va afișa „ -- ” și se va emite un semnal sonor pentru 30 de secunde.	

2. Folosirea ca temporizator de putere

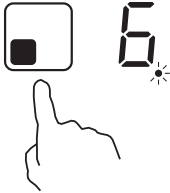
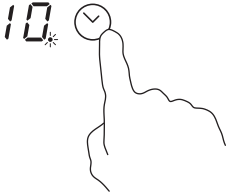
Setare pentru o zonă	
IMPORTANT: Trebuie să programezi timpul când nivelul de putere al zonei de gătit se aprinde intermitent pe afișaj pentru a programa un temporizator de putere. Apasă tasta de selectare a zonei de gătit la care vrei să faci reglări și setează nivelul de putere.	
În timp ce nivelul de putere se aprinde intermitent, apasă tasta TempORIZATOR „ ⌚ ”, iar pe afișaj va apărea „ 10 ” și „ 0 ” se va aprinde intermitent.	

Setează opțiunea unităților de minute atingând glisorul de comandă Putere / Temporizator, de exemplu „ 5 ”.	
Apasă butonul Temporizator „ ⌚ ” din nou și „ 1 ” se va aprinde intermitent.	
Setează opțiunea zecilor de minute atingând glisorul de comandă Putere / Temporizator din nou, de exemplu „ 9 ”. Timpul este acum setat la 95 de minute.	
După setarea timpului, va fi afișat timpul rămas. NOTĂ: Un punct roșu intermitent lângă nivelul de putere al zonei de gătit arată că un temporizator de putere este setat pentru acea zonă de gătit.	
După scurgerea timpului setat, se va afișa „ - ”, se va emite un semnal sonor, iar zona de gătit va fi oprită automat.	



IMPORTANT: TEMPORIZATORUL DE PUTERE VA OPRI DOAR ZONA PROGRAMATĂ. CELELALTE ZONE VOR RĂMÂNE ACTIVE.

06 Anularea temporizatorului

Apasă tasta de selectare a zonei de gătit la care vrei să faci reglări și setează nivelul de putere, de exemplu „ 6 ”.	
Apasă tasta Temporizator „ ⌚ ”, pe afișaj va apărea „ 10 ” și „ 0 ” se va aprinde intermitent.	
Modifică timpul programat până când temporizatorul este setat la „ 00 ” și temporizatorul este anulat.	

Setarea pentru zone multiple	
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.	
După ce se scurg cele 15 minute și zona respectivă se oprește, afișajul va comuta la următoarea zonă și va indica noul timp rămas, în acest caz 30 de minute.	
Poți verifica timpul rămas pentru fiecare zonă apăsând selectorul zonei de gătit corespunzătoare.	

Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita cu inducție nu poate fi pornită.	Nu există alimentare.	Asigură-te că plita este conectată la sursa de alimentare și este pornită. Verifică dacă este pană de curent la domiciliul sau în zona ta. Dacă ai verificat totul și problema încă persistă, contactează serviciul de Asistență clienți indicat în acest manual.
Comenzile tactile nu funcționează.	Comenzile sunt blocate.	Deblochează comenzile. Consultă secțiunea „Folosirea plitei cu inducție” pentru detalii.
Comenzile tactile sunt dificil de folosit.	Poate exista o peliculă subțire de apă pe comenzi sau poate folosești vârful degetelor când le atingi.	Asigură-te că zona comenzilor tactile este uscată și folosește buricele degetelor ca să atingi comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini aspre.	Folosește vase de gătit cu bază netedă și plată. Vezi „Alegerea vaselor potrivite”.
	Se folosesc bureți abrazivi sau produse de curățat necorespunzătoare.	Vezi „Îngrijire și întreținere”.
Anumite vase emit pocnituri sau pârâituri.	Acest lucru poate fi cauzat de structura vasului (straturi din metale diferite, care vibrează diferit).	Acest lucru este normal în cazul vaselor și nu indică o defecțiune.
Plita cu inducție emite un bâzâit cu tonalitate joasă când se folosește un nivel de încălzire ridicat.	Acest lucru este cauzat de tehnologia de gătit prin inducție.	Este normal, dar zgomotul trebuie să se reducă sau să dispară complet atunci când reduci nivelul de încălzire.
Zgomot de ventilator de la plita cu inducție.	Ventilatorul de răcire integrat în plita cu inducție a pornit pentru a preveni supraîncălzirea componentelor electronice. Poate continua să funcționeze inclusiv după oprirea plitei cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio intervenție. Nu opri alimentarea plitei electrice de la priza de perete în timpul funcționării ventilatorului.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Vasele nu se încălzesc, iar pe afișaj apare intermitent litera „u”.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece nu este potrivit pentru gătit prin inducție.	Folosește vase adecvate pentru gătitul prin inducție. Vezi secțiunea „Vase de gătit” în instrucțiuni.
	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece este prea mic pentru zona respectivă de gătit sau nu este centrat corespunzător.	Centrează vasul și asigură-te că baza lui se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.
Plita cu inducție sau zona de gătit s-a oprit neașteptat; se emite un sunet și se afișează un cod de eroare (de obicei alternând cu una sau două cifre pe afișajul temporizatorului de gătire).	Defecțiune tehnică.	Notează literele și numerele erorii, oprește alimentarea plitei cu inducție de la tabloul de distribuție și contactează serviciul de Asistență clienți indicat în acest manual.

Eroare	Cauză posibilă	Remediere
E1/E2/Eb	Defecțiune a senzorului de temperatură.	Contactează serviciul de Asistență clienți indicat în acest manual.
E4/E5	Senzorul de temperatură al IGBT s-a defectat.	Contactează serviciul de Asistență clienți indicat în acest manual.
E7/E8	Tensiune de alimentare anormală.	Verifică dacă alimentarea cu energie este normală. Pornește după ce alimentarea cu energie este normală.
E3	Senzorul de temperatură al plăcii din sticlă ceramică arată valori mari.	Repornește după ce plita cu inducție s-a răcit.
E6	Senzorul de temperatură al IGBT arată valori mari.	Repornește după ce plita cu inducție s-a răcit.
U1	Eroare de comunicare.	Contactează serviciul de Asistență clienți indicat în acest manual.

Defecte specifice și soluții

Problemă	Cauze posibile	Soluție
Becul led nu se aprinde când unitatea este conectată la priză.	Nu există alimentare.	Verifică siguranța automată cu protecție diferențială din tabloul de distribuție și cablul de alimentare.
	Conexiunea plăcii pentru accesorii și a panoului de afișare s-a defectat.	Contactează serviciul de Asistență clienți indicat în acest manual.
	Placa de alimentare a accesoriilor este deteriorată.	
	Panoul de afișare este deteriorat.	
Câteva butoane nu funcționează sau afișajul led nu conține indicații normale.	Panoul de afișare este deteriorat.	Contactează serviciul de Asistență clienți indicat în acest manual.
Indicatorul Mod de gătire se aprinde, dar încălzirea nu începe.	Temperatură ridicată a plitei.	Verifică dacă nu sunt blocate fantele de ventilare.
	Ventilatorul s-a defectat.	Contactează serviciul de Asistență clienți indicat în acest manual.
	Placa de alimentare este deteriorată.	
Încălzirea se oprește brusc în timpul funcționării, iar afișajul arată „ <u> </u> ”.	Tipul de vas este necorespunzător.	Utilizează un vas adecvat. Vezi secțiunea „Vase de gătit” în instrucțiuni.
	Diametrul vasului este prea mic.	Plita s-a supraîncălzit. Lasă plita să se răcească și apasă „Pornire / Oprire” pentru a o reporni.
	Plita s-a supraîncălzit.	
	Circuitul de detectare a vasului este deteriorat.	Contactează serviciul de Asistență clienți indicat în acest manual.
Mai multe zone de gătit afișează „ <u> </u> ”.	Conexiunea plăcii de alimentare și a panoului de afișare s-a defectat.	Contactează serviciul de Asistență clienți indicat în acest manual.
	Panoul de afișare s-a defectat.	
	Panoul principal s-a defectat.	
Motorul ventilatorului emite sunete anormale.	Motorul ventilatorului este defect.	Contactează serviciul de Asistență clienți indicat în acest manual.

Antes de empezar

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

Cocción por inducción

La cocción por inducción es una técnica de cocción segura, eficaz y avanzada. Funciona mediante la generación de radiación electromagnética para un recipiente de cocina adecuado en el que se vayan a cocinar los alimentos. No hay radiación directa de calor desde el cristal, aunque la superficie se calienta debido al calentamiento por conducción 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 los recipientes de cocina y los diferentes materiales utilizados en su fabricación. La base del recipiente consta de una combinación de materiales distintos, que se expanden a distintas velocidades durante el calentamiento.
- Chasquidos o “clicks”. 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 los recipientes alcanzan la temperatura correspondiente y se reduce el nivel de potencia.
- Silbidos/zumbidos. Estos ruidos pueden producirse durante el funcionamiento normal del ventilador de la placa.
- Todos los ruidos indicados anteriormente son completamente normales y no son indicativos de avería. En caso de necesitar asistencia adicional, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente, cuyos datos se indican en el apartado Cuidado y mantenimiento.

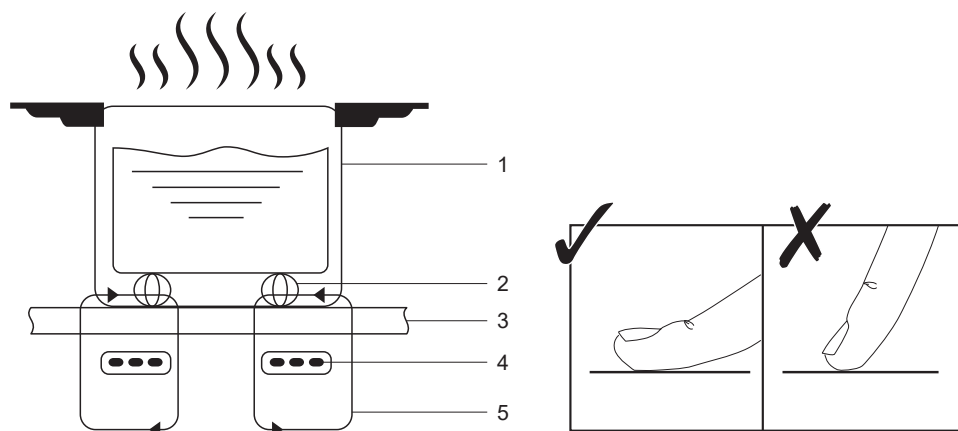
Utensilios de cocina

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

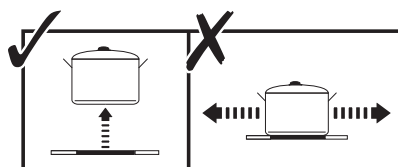
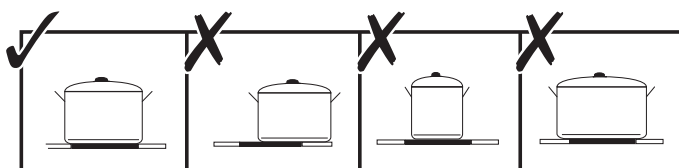
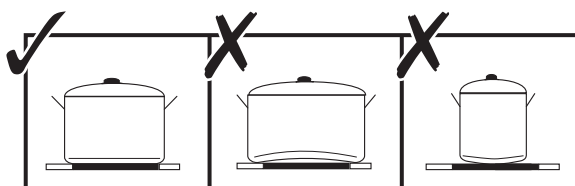
- Puede comprobar si su utensilio de cocina es adecuado realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del recipiente de cocina. Si este atrae el imán, es adecuado para inducción.
- Si no tiene un imán a mano:
 1. Vierta un poco de agua en el recipiente de cocina que desea comprobar.
 2. Coloque el recipiente de cocina en cualquier zona y seleccione un nivel de potencia para la zona correspondiente. Si “” parpadea 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	4	Resistencia de inducción
2	Circuito magnético	5	Corrientes inducidas
3	Placa de cristal cerámico		



IMPORTANTE: PARA MOVER O QUITAR LOS RECIPIENTES DE COCINA DE LA ZONA DE COCCIÓN, LEVÁNTELOS SIEMPRE. NO LOS DESLICE NI ARRASTRE PARA EVITAR DAÑAR EL CRISTAL.

Dimensiones de los recipientes de cocina

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 recipientes de cocina	
	Mínimas (mm)	Máximas (mm)
1	140	160
3 y 4	160	180
2	190	210

Funcionamiento y configuración

07 Protección contra el sobrecalentamiento

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

08 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 LOS RECIPIENTES DE COCINA SÍ QUE TRANSFIERE CALOR A LA SUPERFICIE DEL CRISTAL POR CONDUCCIÓN. SE TRATA DE UN FENÓMENO PERFECTAMENTE NORMAL EN LAS PLACAS DE INDUCCIÓN.

09 Apagado automático

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

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

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

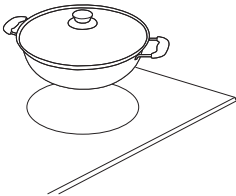
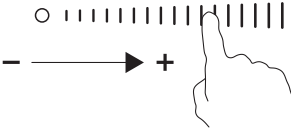
Cuando se retira el recipiente de cocina, la placa de inducción deja de calentar de inmediato y se apaga automáticamente pasado un minuto.



ADVERTENCIA: LAS PERSONAS CON MARCAPASOS DEBEN CONSULTAR A SU MÉDICO ANTES DE USAR ESTE APARATO.

Funcionamiento

01 Inicio de la cocción

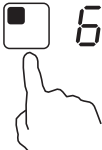
Pulse el botón de encendido/apagado principal " ① " hasta que la placa emita un pitido. La pantalla se encenderá y la placa estará en modo de espera.	
Coloque un recipiente de cocina apto en la zona de cocción que quiera utilizar. Verifique que la parte inferior del recipiente de cocina y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	
Pulse el botón de selección de la zona de cocción correspondiente y la salida de potencia se ajustará automáticamente a " 5 ".	
Ajuste la potencia utilizando el control deslizante de potencia/temporizador según sea necesario. Para modificar el nivel de potencia durante la cocción, pulse primero el botón selección de la zona de cocción correspondiente y, a continuación, ajústelo con el control deslizante.	

Si en la pantalla parpadea  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;
- el recipiente de cocina que está 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.

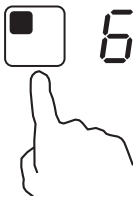
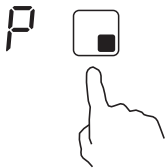
NOTA: El aparato no se calentará a menos que haya un recipiente de cocina apto en la zona de cocción. La indicación "" desaparecerá automáticamente al cabo de un minuto si no se coloca un recipiente de cocina apto.

02 Finalización de la cocción

Pulse el botón de selección de la zona de cocción que quiera ajustar.	
--	---

Pulse el control deslizante de potencia/temporizador en la parte la izquierda, o deslice a la izquierda hasta que la pantalla de la zona de cocción muestre " 0 ".	
Pulse el botón de encendido/apagado principal " ① " para apagar la placa.	
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 los recipientes de cocina sí que transfiere calor a la superficie del cristal por conducción. Se trata de un fenómeno perfectamente normal en las placas de inducción.	

03 Uso de la función de potencia máxima

Activación de la función de potencia máxima	
Pulse el botón de selección de la zona de cocción que quiera ajustar.	
Pulse el botón de potencia máxima " B " y el nivel de potencia cambiará a " P ".	
Cancelación de la función de potencia máxima	
Pulse el botón de selección de la zona de cocción que quiera ajustar.	

Pulse el control deslizante de potencia/temporizador en cualquier lugar para elegir un nuevo nivel de potencia, o pulse el botón de potencia máxima para volver al ajuste original.	
---	---

- Esta función no puede estar activa en todas las zonas de cocción a la vez. El firmware de la placa equilibrará la potencia de salida en los lados izquierdo y derecho de forma independiente, de modo que si se activa la potencia máxima en la zona 1, la potencia se reducirá en la zona 2 y viceversa.
- La zona de cocción volverá a su ajuste original transcurridos cinco minutos para ahorrar energía.
- Si el nivel de potencia original seleccionado era de " 0 ", la zona de cocción vuelve al nivel de potencia " 9 " transcurridos cinco minutos.

04 Uso del bloqueo infantil

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no intencionado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Una vez bloqueados, todos los controles quedan deshabilitados, a excepción del botón de encendido/apagado principal " ① ".

Bloqueo de los controles	
Pulse el botón de bloqueo infantil "  " durante dos segundos hasta que se oiga un pitido.	El indicador del temporizador mostrará " Lo ".
Desbloqueo de los controles	
Pulse de nuevo el botón de bloqueo infantil "  " durante dos segundos hasta que se oiga un pitido.	



ADVERTENCIA: UNA VEZ BLOQUEADOS, TODOS LOS CONTROLES QUEDAN DESHABILITADOS, A EXCEPCIÓN DEL BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO PRINCIPAL " ① ". SI LA PLACA SE APAGA ESTANDO BLOQUEADA, SERÁ NECESARIO CANCELAR EL BLOQUEO INFANTIL EN EL PRÓXIMO USO.

05 Uso del temporizador

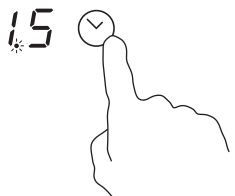
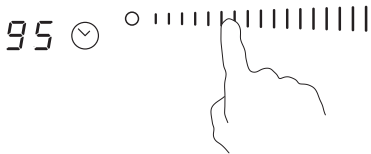
El temporizador puede utilizarse de las siguientes maneras:

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

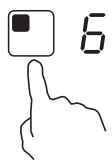
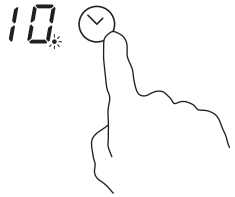
El periodo máximo que puede seleccionarse es de 99 minutos.

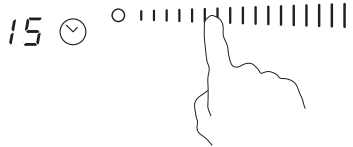
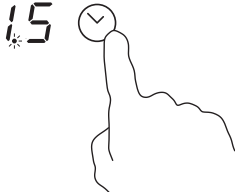
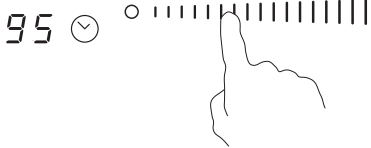
1. Uso a modo de temporizador de cuenta atrás

Asegúrese de que la placa está encendida; tendrá que activar primero una zona de cocción antes de programar el temporizador. Pulse el botón del temporizador "  ". Aparecerá un " 10 " en la pantalla y el " 0 " parpadeará.	
--	--

Seleccione la opción de un minuto tocando control deslizante de potencia/temporizador, por ejemplo, el " 5 ".	
Vuelva a pulsar el botón del temporizador " ☑ " y parpadeará el " 1 ".	
Seleccione la opción de diez minutos pulsando el control deslizante de potencia/temporizador, por ejemplo, el " 9 ". El tiempo seleccionado es de 95 minutos.	
Con el tiempo programado, inmediatamente se iniciará una cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.	
Una vez concluido el tiempo seleccionado, en la pantalla aparecerá " -- " y sonará el zumbador durante 30 segundos.	

2. Uso a modo de temporizador de potencia

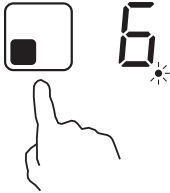
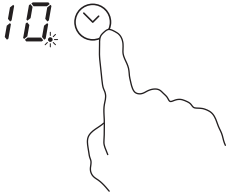
Configuración para una zona	
IMPORTANTE: Para programar un temporizador de potencia, debe programar la hora cuando el nivel de potencia de la zona de cocción parpadee en la pantalla. Pulse el botón de selección de la zona de cocción que quiera ajustar y regule el nivel de potencia.	
Mientras el nivel de potencia siga parpadeando, pulse el botón del temporizador " ☑ ". Aparecerá un " 10 " en la pantalla y el " 0 " parpadeará.	

Seleccione la opción de un minuto tocando control deslizante de potencia/temporizador, por ejemplo, el " 5 ".	
Vuelva a pulsar el botón del temporizador " ⌚ " y parpadeará el " 1 ".	
Seleccione la opción de diez minutos pulsando el control deslizante de potencia/temporizador, por ejemplo, el " 9 ". El tiempo seleccionado es de 95 minutos.	
Una vez seleccionado el tiempo, en la pantalla aparecerá el tiempo restante. NOTA: Un punto rojo parpadeante junto al nivel de potencia de la zona de cocción indicará que se ha programado un temporizador de potencia.	
Una vez concluido el tiempo seleccionado, en la pantalla aparecerá " - ", sonará el zumbador y se apagará la zona de cocción automáticamente.	



IMPORTANTE: EL TEMPORIZADOR DE POTENCIA SOLO APAGARÁ LA ZONA PROGRAMADA Y LAS DEMÁS ZONAS PERMANECERÁN ACTIVAS.

06 Cancelación del temporizador

Pulse el botón de selección de la zona de cocción que quiera ajustar y regule el nivel de potencia, por ejemplo " 6 ".	
Pulse el botón del temporizador " ⌚ ". Aparecerá un " 10 " en la pantalla y el " 0 " parpadeará.	
Ajuste el tiempo programado hasta que el temporizador se ajuste a " 00 " y se cancele.	

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 aparecerá 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 botón de selección de la zona de cocción correspondiente.	

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La placa de inducción no se enciende.	No hay corriente.	Verifique que la placa de inducción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Compruebe si hubiera habido un corte del suministro eléctrico en su hogar o en su zona. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, póngase en contacto con la línea telefónica de atención al cliente indicada en el presente manual.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte el apartado "Uso de la placa de inducción" para obtener más información al respecto.
Los controles táctiles resultan difíciles de utilizar correctamente.	Es posible que haya una leve película de agua sobre los controles o que esté utilizando solo la punta del dedo para tocarlos.	Verifique que la zona de control táctil esté seca y utilice la yema del dedo para tocar los controles.
El cristal está rayado.	Utensilios de cocina ásperos o afilados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte "Elección de los utensilios de cocina correctos".
	Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos o inadecuados.	Consulte "Cuidado y mantenimiento".
Algunos recipientes de cocina emiten chirridos o chasquidos.	Puede deberse a la fabricación de los utensilios de cocina (capas de distintos metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no es indicativo de ningún problema.
Se oye un ligero zumbido en la placa de inducción cuando se utiliza en un nivel de potencia elevado.	Esto se debe a la tecnología de la cocción por inducción.	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al reducir el nivel de calor.
Ruido del ventilador proveniente de la placa de inducción.	Se enciende un ventilador integrado en la placa de inducción para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Es posible que continúe funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Es normal y no es necesario hacer nada al respecto. No apague la placa de inducción de la pared mientras funcione el ventilador.

Problema	Posible causa	Solución
Los recipientes de cocina no se calientan y en la pantalla parpadea una " u ".	La placa de inducción no puede detectar el recipiente de cocina porque este no es adecuado para la cocción por inducción.	Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte el apartado "Utensilios de cocina" de las instrucciones.
	La placa de inducción no puede detectar el recipiente de cocina porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está bien centrado.	Centre el recipiente de cocina y asegúrese de que la base de este coincide con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o alguna zona de cocción se ha apagado de manera imprevista, se emite un sonido y aparece un código de error (normalmente, alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Avería técnica.	Anote las letras y los números del error, apague la placa de inducción en la unidad de consumo y póngase en contacto con la línea telefónica de atención al cliente indicada en el presente manual.

Error	Posible causa	Qué hacer
E1/E2/Eb	Avería del sensor de temperatura.	Póngase en contacto con la línea telefónica de atención al cliente indicada en el presente manual.
E4/E5	Avería del sensor de temperatura del IGBT.	Póngase en contacto con la línea telefónica de atención al cliente indicada en el presente manual.
E7/E8	Tensión de alimentación anómala.	Compruebe si la fuente de alimentación funciona con normalidad. Encienda el aparato una vez que la fuente de alimentación funcione con normalidad.
E3	El sensor de temperatura de la placa de cristal cerámico detecta un valor elevado.	Reinicie cuando la placa de inducción se enfríe.
E6	El sensor de temperatura del IGBT detecta un valor elevado.	Reinicie cuando la placa de inducción se enfríe.
U1	Error de comunicación.	Póngase en contacto con la línea telefónica de atención al cliente indicada en el presente manual.

Avería concreta y solución

Problema	Posibles causas	Solución
El LED no se enciende al enchufar el aparato.	No hay suministro eléctrico.	Inspeccione el cable de suministro eléctrico y el RCD de la unidad de consumo.
	Se ha averiado la conexión entre la placa de accesorios y la placa de la pantalla.	Póngase en contacto con la línea telefónica de atención al cliente indicada en el presente manual.
	La placa de alimentación de los accesorios está dañada.	
	La placa de la pantalla está dañada.	
Algunos botones no funcionan, o bien la pantalla LED no funciona con normalidad.	La placa de la pantalla está dañada.	Póngase en contacto con la línea telefónica de atención al cliente indicada en el presente manual.
El indicador de modo de cocción se enciende, pero no se inicia la cocción.	La placa se encuentra a una temperatura elevada.	Verifique que las rejillas de salida del aire no estén obstruidas.
	Se ha averiado el ventilador.	Póngase en contacto con la línea telefónica de atención al cliente indicada en el presente manual.
	La placa de alimentación está dañada.	
La cocción se detiene de repente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea una " u ".	El recipiente de cocina no es apto.	Utilice un recipiente de cocina apto. Consulte el apartado "Utensilios de cocina" de las instrucciones.
	El diámetro del recipiente de cocina es demasiado reducido.	
	La placa se ha sobrecalentado.	La placa se ha sobrecalentado. Espere a que la placa se enfríe y pulse el botón de encendido/apagado para apagarla y volver a encenderla.
	El circuito de detección del recipiente de cocina está dañado.	Póngase en contacto con la línea telefónica de atención al cliente indicada en el presente manual.
En varias zonas de cocción aparece una " u ".	Se ha averiado la conexión entre la placa de alimentación y la placa de la pantalla.	Póngase en contacto con la línea telefónica de atención al cliente indicada en el presente manual.
	Se ha averiado la placa de la pantalla.	
	Se ha averiado la placa principal.	
El motor del ventilador emite sonidos anómalos.	El motor del ventilador está dañado.	Póngase en contacto con la línea telefónica de atención al cliente indicada en el presente manual.

Antes de começar

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

Cozedura por indução

A cozedura por 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 condução de calor do próprio recipiente; tal 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 aos recipientes e aos diferentes materiais utilizados na sua construção. A base do recipiente será uma composição de materiais diferentes que se expandem a diferentes velocidades à medida que o recipiente aquece.
- Estalidos. Normalmente, estes ruídos são criados pelos componentes eletrónicos do aparelho quando são ligados e desligados.
- Assobios. Estes podem ser causados quando uma ou mais zonas de cozedura estão a funcionar a um nível de potência elevado e como resultado da construção das painéis com diferentes materiais.
- Zumbidos. Estes ruídos podem ser criados quando é selecionado um nível de potência elevado, ou seja, a função de reforço. Os ruídos relacionados com níveis de potência elevados serão reduzidos à medida que os recipientes 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.

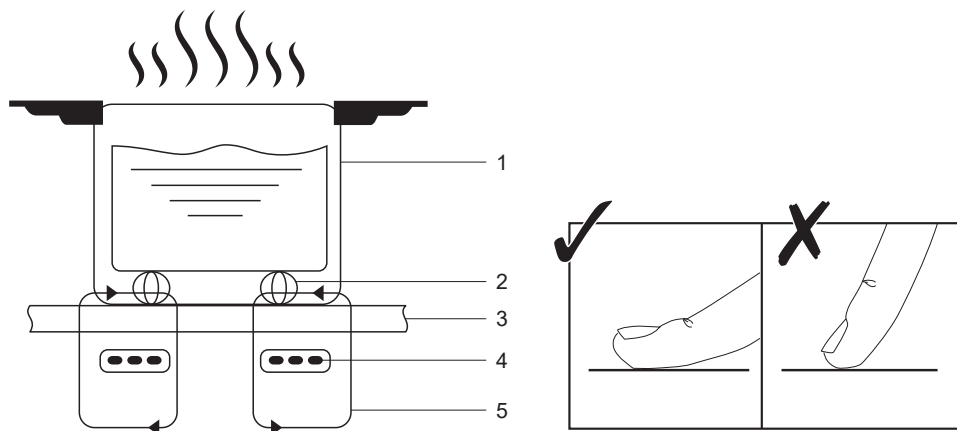
Painéis

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

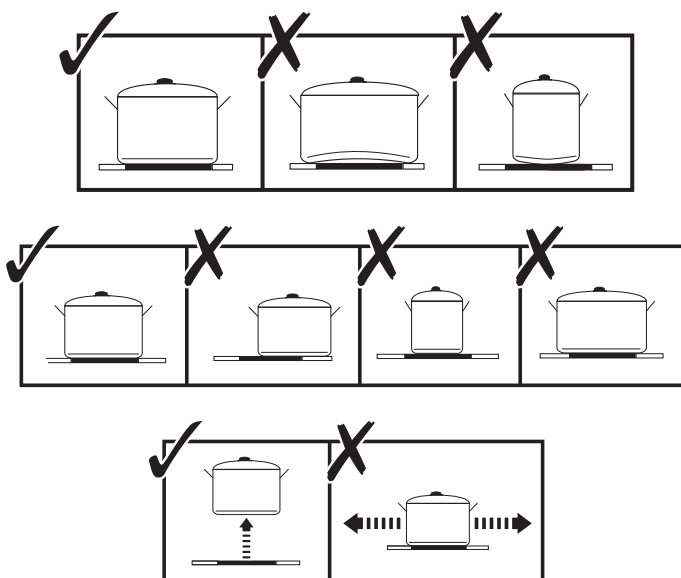
- Pode verificar se as suas painéis são adequadas realizando o teste do íman. Desloque um íman em direção à base do recipiente. Se este for atraído, o recipiente é adequado para indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque água no recipiente que pretende verificar.
 2. Coloque a placa em qualquer zona e selecione um nível de potência nessa zona. Se “” piscar no visor da zona correspondente, tal significa que a placa não é adequada para este aparelho.

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

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



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



IMPORTANTE: LEVANTE SEMPRE OS RECIPIENTES PARA OS RETIRAR DA SUPERFÍCIE DE COZEDURA.
NÃO OS FAÇA DESLIZAR NEM OS ARRASTE, DE FORMA A EVITAR DANIFICAR O VIDRO.

Dimensões da panela

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

Zona de cozedura	Dimensões da base da panela	
	Mínimo (cm)	Máximo (cm)
1	140	160
3 e 4	160	180
2	190	210

Função e configurações

07 Proteção contra sobreaquecimento

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

08 Indicador de calor residual



ATENÇÃO: APÓS A UTILIZAÇÃO, CADA ZONA DE COZEDURA APRESENTA "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 PANEAS SIGNIFICA QUE ESTE CALOR CONTINUARÁ A SER TRANSFERIDO PARA A SUPERFÍCIE DE VIDRO POR CONDUÇÃO. ISTO É PERFEITAMENTE NORMAL PARA PLACAS DE INDUÇÃO.

09 Desativação automática

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

Os tempos de desativação padrão são apresentados na tabela abaixo:

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

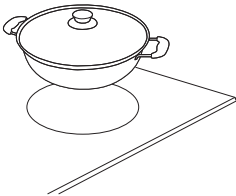
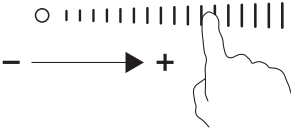
Quando a panela é retirada, a placa de indução para de aquecer de imediato e desliga-se automaticamente após um minuto.



AVISO: AS PESSOAS COM PACEMAKER DEVEM CONSULTAR O RESPECTIVO MÉDICO ANTES DE UTILIZAREM ESTA UNIDADE.

Funcionamento

01 Começar a cozinhar

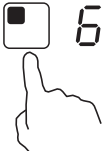
Prima a tecla principal de ligar/desligar " ① " até a placa emitir um sinal sonoro. O visor acende-se e a placa encontra-se em modo de espera.	
Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar. Certifique-se de que a base da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpas e secas.	
Prima a tecla seletora da zona de cozedura adequada e a potência de saída será definida automaticamente para " 5 ".	
Ajuste a potência utilizando o controlo deslizante de potência/programador, conforme necessário. Para alterar o nível de potência durante a cozedura, prima primeiro a tecla seletora da zona de cozedura adequada e, em seguida, ajuste-o com o controlo deslizante.	

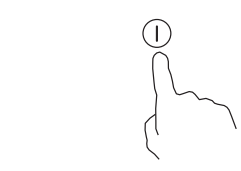
Se o visor apresentar   a piscar alternadamente com o nível de potência, significa que:

- 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.

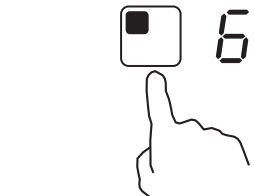
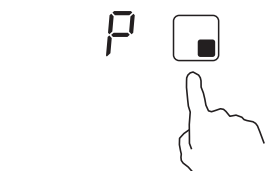
NOTA: a menos que se encontre uma panela adequada na zona de cozedura, não ocorre aquecimento. O visor "  " desaparecerá automaticamente após 1 minuto se não for colocada nenhuma panela adequada.

02 Terminar de cozinhar

Prima a tecla seletora da zona de cozedura que pretende ajustar.	
--	---

Prima o controlo deslizante de potência/programador à esquerda ou deslize para a esquerda até que o visor da zona de cozedura apresente " 0 ".	
Prima a tecla principal de ligar/desligar " ⓘ " para desligar a placa.	
ATENÇÃO: após a utilização, cada zona de cozedura apresenta " 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 condução. Isto é perfeitamente normal para placas de indução.	

03 Utilizar a função de reforço

Ativar o reforço	
Prima a tecla seletora da zona de cozedura que pretende ajustar.	
Prima a tecla de reforço " B " e o nível de potência muda para " P ".	
Cancelar o reforço	
Prima a tecla seletora da zona de cozedura que pretende ajustar.	

Prima o controlo deslizante de potência/programador em qualquer local para escolher um novo nível de potência ou prima a tecla de reforço para regressar à sua definição original.	
---	---

- Esta função não pode estar ativa em todas as zonas de cozedura ao mesmo tempo. O firmware da placa equilibrará a potência de saída nos lados esquerdo e direito de forma independente, para que se a função de reforço estiver ativa na zona 1, a potência seja reduzida na zona 2 e vice-versa.
- A zona de cozedura regressa à sua definição original após cinco minutos para poupar energia.
- Se o nível de potência original selecionado for " 0 ", a zona de cozedura regressa ao nível de potência " 9 " após cinco minutos.

04 Utilizar o bloqueio para crianças

- Pode bloquear os controlos para evitar a utilização accidental (por exemplo, crianças a ligar accidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando bloqueados, todos os controlos, exceto a tecla principal de ligar/desligar " ① ", são desativados.

Bloquear os controlos	
Prima a tecla de bloqueio para crianças "  "	O indicador do programador irá apresentar " Lo ".
Desbloquear os controlos	
Prima novamente a tecla de bloqueio para crianças "  " durante dois segundos até ouvir um sinal sonoro.	



AVISO: QUANDO BLOQUEADOS, TODOS OS CONTROLOS, INCLUINDO A TECLA PRINCIPAL DE LIGAR/DESLIGAR " ① ", SÃO DESATIVADOS. SE A PLACA FOR DESLIGADA QUANDO BLOQUEADA, O BLOQUEIO PARA CRIANÇAS TERÁ DE SER CANCELADO NA PRÓXIMA UTILIZAÇÃO.

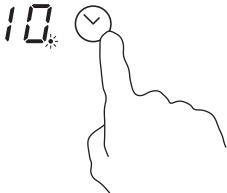
05 Utilizar o programador

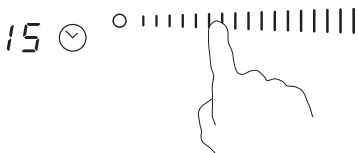
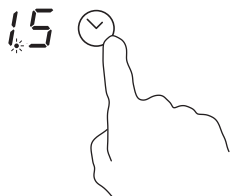
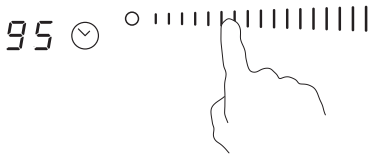
O programador pode ser utilizado como:

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.

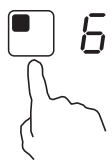
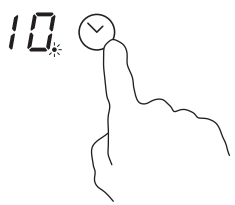
O período de tempo máximo selecionável é de 99 minutos.

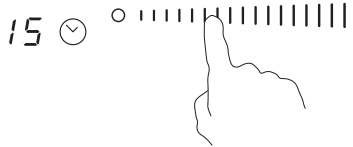
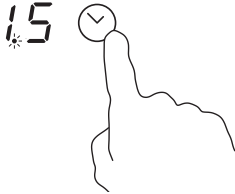
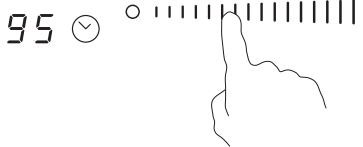
1. Utilizar como programador de contagem decrescente

Antes de programar o programador, certifique-se de que a placa está ligada e de que tem primeiro uma zona de cozedura ativa. Prima a tecla do programador "  ", o número " 10 " é apresentado no visor e o " 0 " pisca.	
--	--

Defina a opção de um minuto tocando no controle deslizante de potência/programador, por exemplo, " 5 ".	
Prima novamente a tecla do programador " ☺ " e o número " 1 " pisca.	
Defina a opção de dez minutos tocando novamente no controle deslizante de potência/programador, por exemplo, " 9 ".	
O tempo está agora definido em 95 minutos.	
Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresentará o tempo restante.	
Quando o tempo definido terminar, o visor apresenta " -- " e o alarme sonoro é emitido durante trinta segundos.	

2. Utilizar como programador de potência

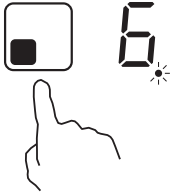
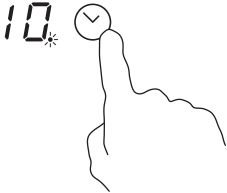
Configurar para uma zona	
IMPORTANTE: para programar um programador de potência, é necessário programar o tempo que o nível da zona de cozedura está intermitente no visor. Prima a tecla seletora da zona de cozedura que pretende ajustar e defina o nível de potência.	
Enquanto o nível de potência ainda estiver intermitente, prima a tecla do programador " ☺ ", o número " 10 " é apresentado no visor e o " 0 " pisca.	

Defina a opção de um minuto tocando no controle deslizante de potência/programador, por exemplo, " 5 ".	
Prima novamente o botão do programador " ⌵ " e o número " 1 " pisca.	
Defina a opção de dez minutos tocando novamente no controle deslizante de potência/programador, por exemplo, " 9 ". O tempo está agora definido em 95 minutos.	
Assim que o tempo estiver definido, o visor apresenta o tempo restante. NOTA: um ponto vermelho intermitente junto ao nível de potência da zona de cozedura indica que está configurado um programador de potência.	
Quando o tempo definido terminar, o visor apresenta " - ", o sinal sonoro é emitido e a zona de cozedura é desligada automaticamente.	



IMPORTANTE: O PROGRAMADOR DE POTÊNCIA APENAS DESLIGA A ZONA PROGRAMADA, PELO QUE AS OUTRAS ZONAS PERMANECEM ATIVAS.

06 Cancelar o programador

Prima a tecla seletora da zona de cozedura que pretende ajustar e defina o nível de potência, por exemplo, " 6 ".	
Prima a tecla do programador " ⌚ ", o número " 10 " é apresentado no visor e o " 0 " pisca.	
Ajuste o tempo programado até que o programador seja definido para " 00 " e o programador seja cancelado.	

Configurar para várias zonas	
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 o número " 15 " no visor. O indicador junto ao nível de potência 3 com o menor tempo pisca.	
Quando os 15 minutos tiverem decorrido e essa zona tiver sido desligada, o visor passa para a zona seguinte e apresenta o novo tempo restante, neste caso, 30 minutos.	
Pode verificar o tempo restante em cada zona tocando no seletor da zona de cozedura relevante.	

Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
Não é possível ligar a placa de indução.	Sem energia.	Certifique-se de que a placa de indução está conectada à fonte de alimentação e ligada. Verifique se existe uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte a linha de atendimento ao cliente indicada neste manual.
Os controlos por toque não estão a responder.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção "Utilizar a sua placa de indução" para obter mais informações.
Os controlos por toque são difíceis de utilizar.	Pode existir uma pequena camada de água sobre os controlos ou pode estar a utilizar apenas a ponta do seu dedo ao tocar nos controlos.	Certifique-se de que a área de controlo por toque está seca e utilize a polpa do seu dedo ao tocar nos controlos.
O vidro está a ser riscado.	Panelas com rebordos ásperos.	Utilize panelas com bases planas e lisas. Consulte a secção "Escolher as panelas certas".
	Estão a ser utilizados esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Consulte a secção "Cuidados e manutenção".
Alguns recipientes fazem ruídos de crepitação ou estalidos.	Isto pode ser causado pela construção das suas panelas (camadas de metais diferentes com vibrações diferentes).	Isto é normal nas panelas e não indica uma avaria.
A placa de indução emite um zumbido baixo quando é utilizada num nível de potência elevado.	Isto é causado pela tecnologia da cozedura por indução.	Isto é normal. Contudo, o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente assim que reduzir o nível de potência.
Ruído de ventilador proveniente da placa de indução.	Foi ativado um ventilador de refrigeração, que está incorporado na sua placa de indução, para evitar que o sistema eletrónico sobreaqueça. Pode continuar a funcionar mesmo depois de desligar a placa de indução.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução da parede enquanto o ventilador estiver em funcionamento.

Problema	Causa possível	Solução
As panelas não aquecem e "u" pisca no visor.	A placa de indução não consegue detetar o recipiente porque este não é adequado para cozedura por indução.	Utilize panelas adequadas para cozedura por indução. Consulte a secção "Panelas" nas instruções.
	A placa de indução não consegue detetar o recipiente porque este é demasiado pequeno para a zona de cozedura ou não está devidamente centrado na mesma.	Coloque o recipiente no centro e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, é emitido um sinal sonoro e é apresentado um código de erro (normalmente, alternando com um ou dois dígitos no visor do programador de cozedura).	Avaria técnica.	Anote as letras e os números do erro, desligue a alimentação da placa de indução no contador elétrico e contacte a linha de atendimento ao cliente indicada neste manual.

Erro	Causa possível	O que fazer
E1/E2/Eb	Falha do sensor de temperatura.	Contacte a linha de atendimento ao cliente indicada neste manual.
E4/E5	O sensor de temperatura do IGBT falhou.	Contacte a linha de atendimento ao cliente indicada neste manual.
E7/E8	Tensão de alimentação anómala.	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Ligue depois de a fonte de alimentação estar normal.
E3	O sensor de temperatura da placa vitrocerâmica está elevado.	Reinicie depois de a placa de indução arrefecer.
E6	O sensor de temperatura do IGBT está elevado.	Reinicie depois de a placa de indução arrefecer.
U1	Erro de comunicação.	Contacte a linha de atendimento ao cliente indicada neste manual.

Falha e solução específicas

Problema	Causas possíveis	Solução
O LED não acende quando a unidade é ligada.	Sem alimentação.	Verifique o cabo de alimentação e o DDR no contador elétrico.
	A ligação da placa de acessórios e da placa do visor falhou.	Contacte a linha de atendimento ao cliente indicada neste manual.
	A placa de alimentação dos acessórios está danificada.	
	A placa do visor está danificada.	
Alguns botões não funcionam ou o visor LED não está normal.	A placa do visor está danificada.	Contacte a linha de atendimento ao cliente indicada neste manual.
O indicador do modo de cozedura acende-se, mas o aquecimento não é iniciado.	Temperatura elevada da placa.	Verifique se os respiradouros não estão obstruídos.
	O ventilador falhou.	Contacte a linha de atendimento ao cliente indicada neste manual.
	A placa de alimentação está danificada.	
O aquecimento para repentinamente durante o funcionamento e " <u>u</u> " pisca no visor.	O tipo de panela não é adequado.	Utilize uma panela correta. Consulte a secção "Painéis" nas instruções.
	O diâmetro da panela é demasiado pequeno.	A placa sobreaqueceu. Deixe a placa arrefecer e prima "Ligar/desligar" para reiniciar.
	A placa sobreaqueceu.	
	O circuito de deteção da panela está danificado.	Contacte a linha de atendimento ao cliente indicada neste manual.
Várias zonas de cozedura apresentam " <u>u</u> ".	A ligação da placa de alimentação e da placa do visor falhou.	Contacte a linha de atendimento ao cliente indicada neste manual.
	A placa do visor falhou.	
	A placa principal falhou.	
O motor do ventilador apresenta um som anómalo.	O motor do ventilador está danificado.	Contacte a linha de atendimento ao cliente indicada neste manual.

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 AS THIS WILL ERASE 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 un récipient vide sur la plaque de cuisson car le capteur de surchauffe pourrait éteindre l'appareil automatiquement.



Lorsqu'une zone de cuisson est allumée pendant longtemps, la surface reste chaude et la lettre « H » s'affiche à l'écran.



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



Ne pas placer de récipients dont le fond est endommagé ou 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.



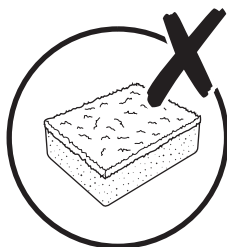
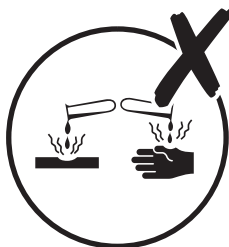
Ne pas mettre de détergents ou de produits inflammables sous la plaque de cuisson.

- 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
Plastique fondu	Utiliser un grattoir spécial induction pour retirer les résidus.	Nettoyant spécial induction



ATTENTION : ÉVITER DE FROTTER LA SURFACE AVEC DES PRODUITS ABRASIFS OU DE FAIRE GLISSER LES RÉCIPIENTS, CAR, AVEC LE TEMPS, CELA POURRAIT EFFACER 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 :

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

Informacje ogólne



OSTRZEŻENIE: NALEŻY ZAWSZE WYŁĄCZAĆ ZASILANIE ELEKTRYCZNE PRZED ROZPOCZĘCIEM PRAC KONSERWACYJNYCH. W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA USTERKI NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z DZIAŁEM OBSŁUGI KLIENTA.



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



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, szorstkim spodzie, ponieważ mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.



Nie uderzać naczyniami o płytę. Powierzchnia indukcyjna jest wytrzymała, ale nie jest niezniszczalna.



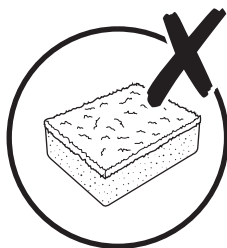
Nie umieszczać detergentów ani materiałów łatwopalnych pod płytą.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia po użyciu należy poczekać, aż wystygnie.
- Powierzchnię płyty indukcyjnej należy czyścić w następujący sposób:

Rodzaj zabrudzeń	Sposób czyszczenia	Środki czyszczące
Osad	Nanieść na powierzchnię ocet spirytusowy, a następnie wytrzeć ją do sucha miękką ściereczką.	Specjalny środek do czyszczenia płyt indukcyjnych
Przypalone plamy	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	Do czyszczenia używać odpowiedniego skrobaka do płyt indukcyjnych.	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 PŁYTCIE. PŁYTĘ INDUKCYJNĄ NALEŻY REGULARNIE CZYŚCIĆ, ABY ZAPOBIEC GROMADZENIU SIĘ RESZTEK ŻYWNOSCI.



Nie wolno używać:

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

RO General



AVERTISMENT: DECONECTEAZĂ ÎNTOTDEAUNA SURSA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ ÎNAINTE DE A EFECTUA LUCRĂRI DE ÎNTEȚINERE. ÎN CAZ DE DEFECȚIUNE, CONTACTEAZĂ SERVICIUL DE ASISTENȚĂ CLIEŢI.



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 afișajul arată „H”.



Dacă suprafața plitei se fisurează, nu o mai folosi, oprește aparatul de la tabloul de distribuție și contactează serviciul de Asistență clienți.



Nu pune vase cu asperități sau inegale pe plită, deoarece pot deteriora suprafața din sticlă.



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



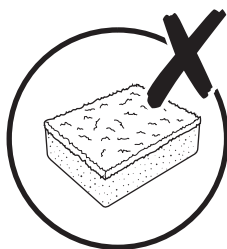
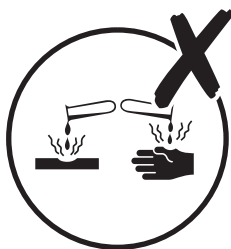
Nu ține detergenți sau materiale inflamabile sub plită.

- 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 usucă cu o cârpă moale.	Soluție specială de curățat suprafețe cu inducție
Pete ușoare	Curăță cu o cârpă umedă stoarsă bine și usucă cu o cârpă moale.	Burete de curățat
Plastic topit	Folosește o racletă potrivită pentru sticlă cu inducție ca să îndepărtezi resturile.	Soluție specială de curățat suprafețe cu inducție



ATENȚIE: EVITĂ FRECAREA CU MATERIALE ABRAZIVE SAU CU BAZA VASELOR, DEOARECE ÎN TIMP MARCAJELE DE PE SUPRAFAȚA PLITEI CU INDUCȚIE SE VOR ȘTERGE. CURĂȚĂ PLITA CU INDUCȚIE ÎN MOD REGLAT, 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 jet de 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 una persona con los debidos conocimientos o un electricista cualificado.



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 una " H " en la pantalla.



Si la superficie de la placa se agrieta, no utilice el aparato; apáguelo mediante la unidad de consumo y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.



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



Evite golpear la placa con recipientes de cocina. La superficie de inducción es resistente, pero no irrompible.



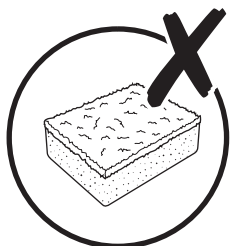
No coloque detergentes ni materiales inflamables debajo de la placa.

- El aparato debe limpiarse después de cada uso, dejando siempre 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.	Espanja 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 FROTAR CON CUALQUIER PRODUCTO 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 pulverizadores limpiahornos o quitamanchas.
- Estropajos abrasivos.
- Limpiadores a alta presión o limpiadores de chorro de vapor.

PT
Geral



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 um eletricista qualificado.



Exclusivo para uso doméstico.



Nunca coloque um recipiente vazio sobre a placa, pois tal faz com que o sensor de sobreaquecimento desligue automaticamente o aparelho.



Após uma zona de cozedura ter estado ligada durante um longo período de tempo, a superfície mantém-se quente e é 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 recipientes na placa. A superfície de indução é resistente, mas não inquebrável.



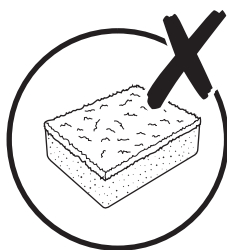
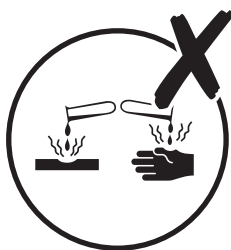
Não coloque detergentes nem materiais inflamáveis sob a placa.

- 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 PRODUTO ABRASIVO OU COM A BASE DAS PANEIS, POIS TAL IRÁ DESGASTAR AS MARCAÇÕES EXISTENTES NA PARTE 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 louça.
- 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.



Points de collecte sur
www.quefairedemesdechets.fr

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

UK Manufacturer:

Kingfisher International Products Limited,
1 Paddington Square, London, W2 1GG,
United Kingdom

EU Manufacturer:

Kingfisher International Products B.V.
Rapenburgerstraat 175E
1011 VM Amsterdam
The Netherlands

EN www.diy.com

www.screwfix.com

www.screwfix.ie

Customer Helpline (Freephone)

UK 0330 678 3077 uk@kingfisherservice.com

Eire 1 800 365 800 eire@kingfisherservice.com

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

FR www.castorama.fr

www.bricodepot.fr

www.screwfix.fr

Assistance téléphonique (sans frais) :

0805 114 951 france@kingfisherservice.com

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

PL www.castorama.pl

Infolinia dla klientów (bezpłatna):

800 121 2222 poland@kingfisherservice.com

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

RO www.bricodepot.ro

Asistență clienți (apel gratuit):

0800 895 099 romania@kingfisherservice.com

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

ES www.bricodepot.es

Línea de atención al cliente (número gratuito):

800 098 794 spain@kingfisherservice.com

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

PT www.bricodepot.pt

Linha de atendimento ao cliente (gratuita):

800 814 566 portugal@kingfisherservice.com

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