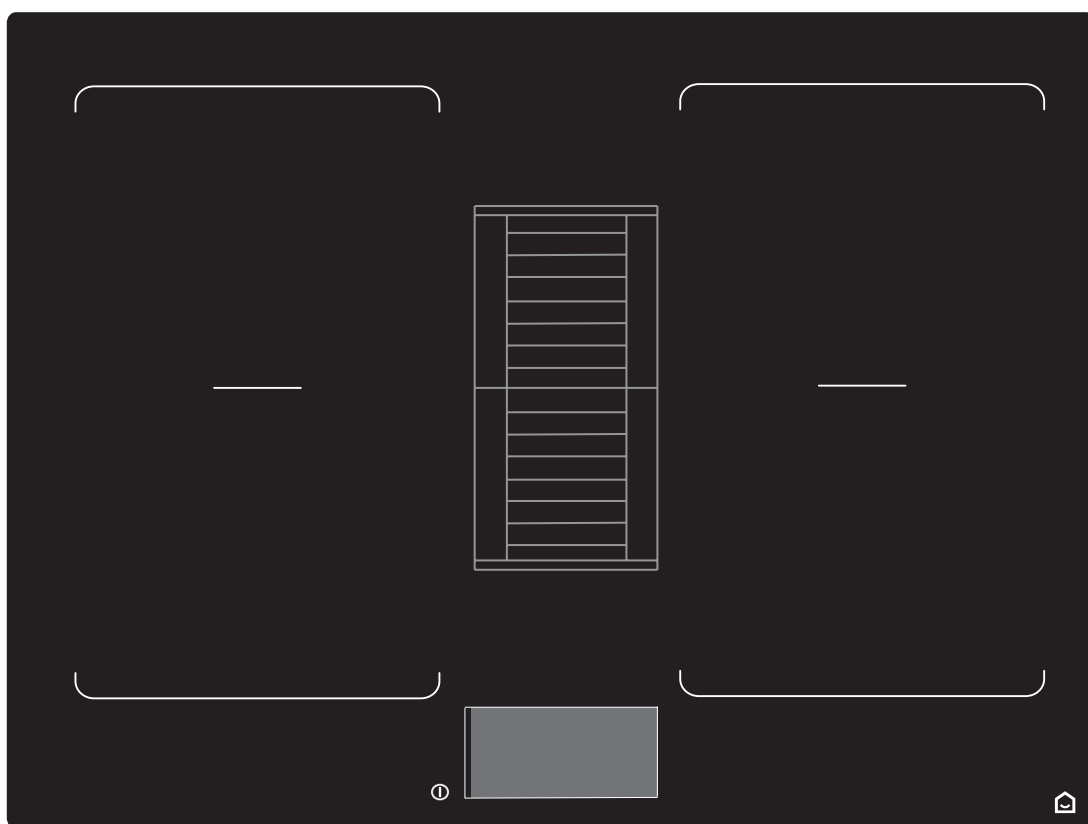


bamia



GHIHEF77 3663602434351



EN Contents
PL Zawartość

FR Contenu
RO Cuprins



Preparation

03

FR	Préparation	03
PL	Czynności wstępne	03
RO	Pregătire	03



Installation

21

FR	Installation	22
PL	Montaż	23
RO	Instalare	24



Use

26

FR	Utilisation	49
PL	Użytkowanie	72
RO	Utilizare	95



Care and Maintenance

118

FR	Entretien et maintenance	122
PL	Czyszczenie i konserwacja	126
RO	Îngrijire și întreținere	130

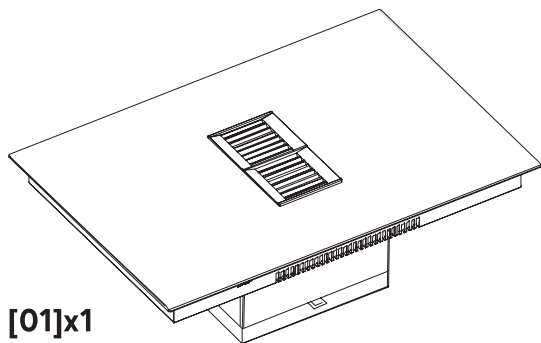
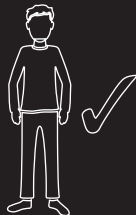


EN IMPORTANT - Please read carefully the separate safety guide before use.

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

PL WAŻNE – przed użyciem należy się uważnie zapoznać z dołączonymi oddzielnie informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa.

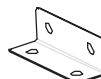
RO IMPORTANT - Citiți cu atenție ghidul separat privind siguranța înainte de utilizarea produsului.



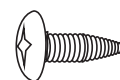
[02]x2



[03]x2

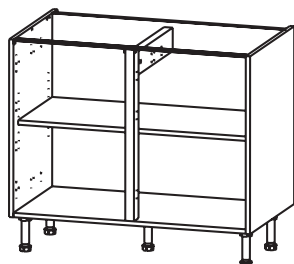


[04]x8

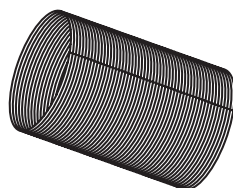


16mm

EN Not included
FR Non inclus
PL Brak w zestawie
RO Neinclus

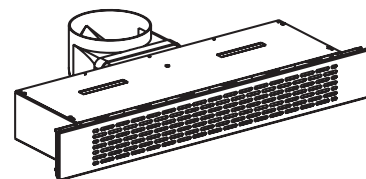


EN BASE CABINET 80cm
 BASE CABINET 100cm
FR MEUBLE BAS 80 cm
 MEUBLE BAS 100 cm
PL SZAFKA PODSTAWOWA 80 cm
 SZAFKA PODSTAWOWA 100 cm
RO DULAP DE BAZĂ DE 80 cm
 DULAP DE BAZĂ DE 100 cm



3663602843153

EN VENT PACK (Ø150mm)
FR PACK D'AÉRATION (Ø150 mm)
PL ZESPÓŁ WENTYLACYJNY (Ø150 cm)
RO SET DE EVACUARE (Ø 150 mm)



3663602480044

EN RECIRC KIT 1
FR KIT DE RECYCLAGE 1
PL ZESTAW SYSTEMU RECYRKULACJI 1
RO KIT DE RECIRCULARE 1

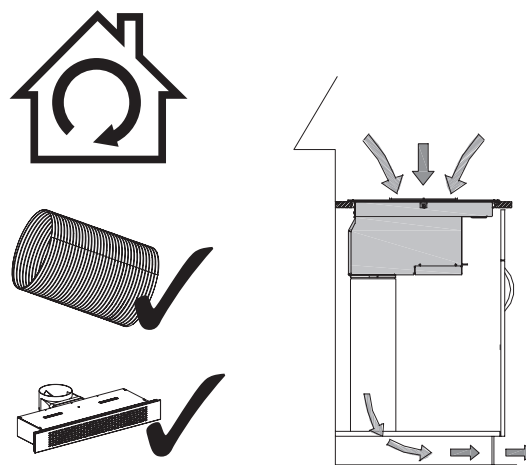
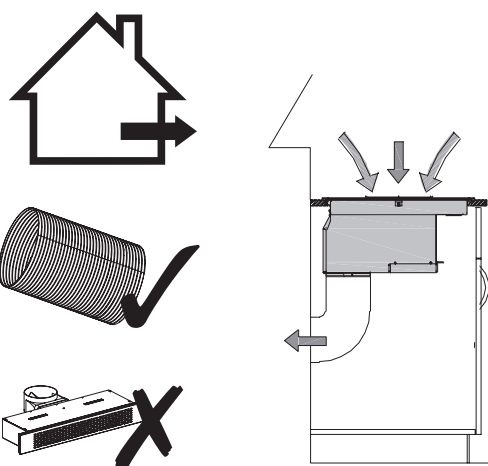
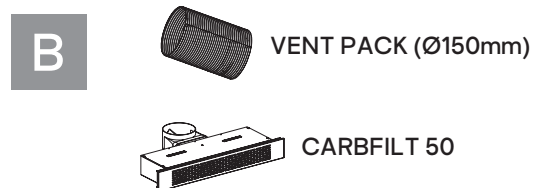


EN Preparation
PL Czynności wstępne

FR Préparation
RO Pregătire

4

01



EN Choose a type of installation: Ducted option A (extraction to the outside) or Recirculation option B (no extraction to the outside). This appliance is for installation in a 80cm or 100cm base cabinet only.

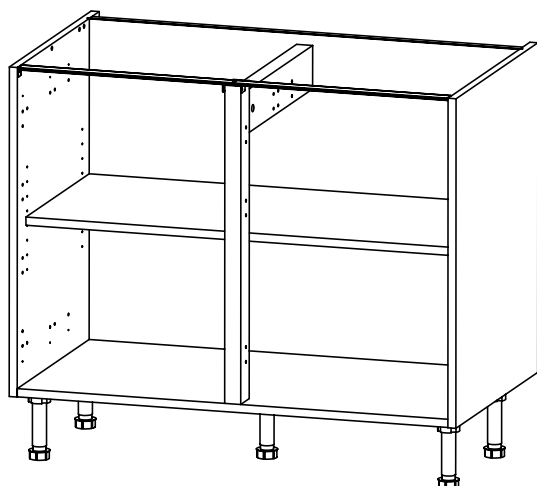
FR Choisir un type d'installation : option de conduit A (évacuation vers l'extérieur) ou option de recyclage B (pas d'évacuation vers l'extérieur). Cet électroménager convient pour une installation dans un meuble bas de 80 cm ou 100 cm uniquement.

PL Wybrać typ instalacji: opcja z kanałem A (wyciąg na zewnątrz) lub opcja recyrkulacyjna B (brak wyciągu na zewnątrz). To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do instalacji w szafce podstawowej o szerokości 80 cm lub 100 cm.

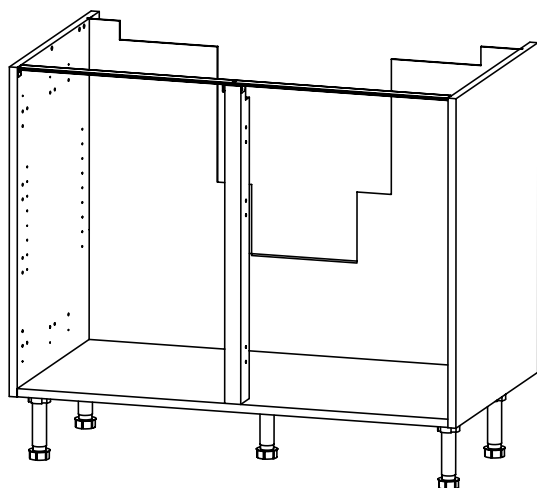
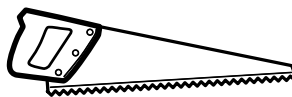
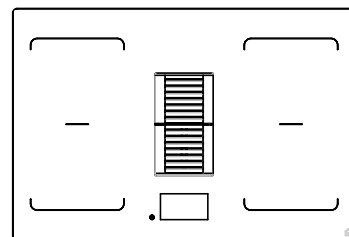
RO Alegeți un tip de instalare: Opțiunea cu tubulatură A (evacuare în exterior) sau Opțiunea de recirculare B (fără evacuare în exterior). Acest aparat poate fi instalat numai într-un dulap de bază de 80 cm sau 100 cm.



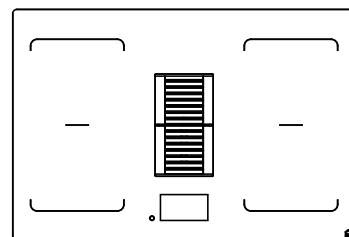
02



+



+

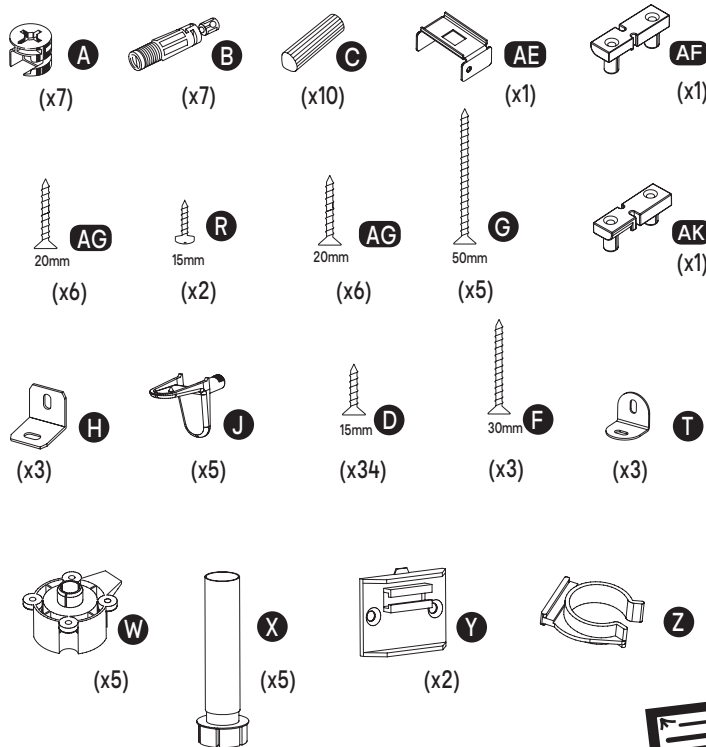


- EN** Use the following instructions to modify your base cabinet (not supplied) to fit the appliance.
- FR** Suivre les instructions pour modifier votre meuble bas (non fourni) afin de mettre en place l'électroménager.
- PL** Aby zmodyfikować szafkę podstawową (niedołączona do zestawu) i dopasować ją do urządzenia, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.
- RO** Utilizați următoarele instrucțiuni pentru a modifica dulapul dvs. de bază (nefurnizat) pentru a se potrivi cu aparatul.

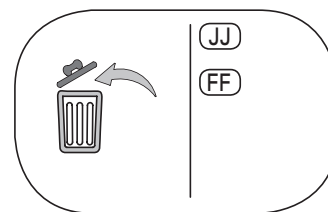
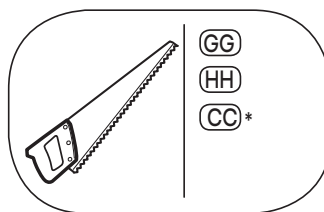
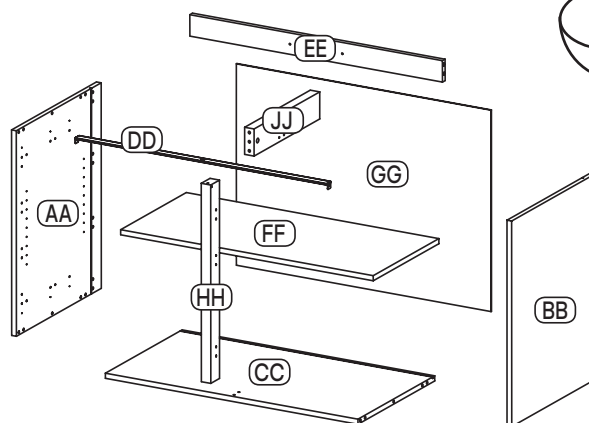


03

EN Base Cabinet Modification
FR Modification du meuble bas
PL Modyfikacja szafki podstawowej
RO Modificarea dulapului de bază



- 1X (AA)
- 1X (BB)
- 1X (CC)
- 1X (DD)
- 1X (EE)
- 1X (FF)
- 1X (GG)
- 1X (HH)
- 1X (JJ)



EN Check the base cabinet parts and identify the pieces to be modified. Note: *CC is to be modified if you have chosen Recirculation Option B. Use the instructions for Recirc Kit 1 (sold separately).

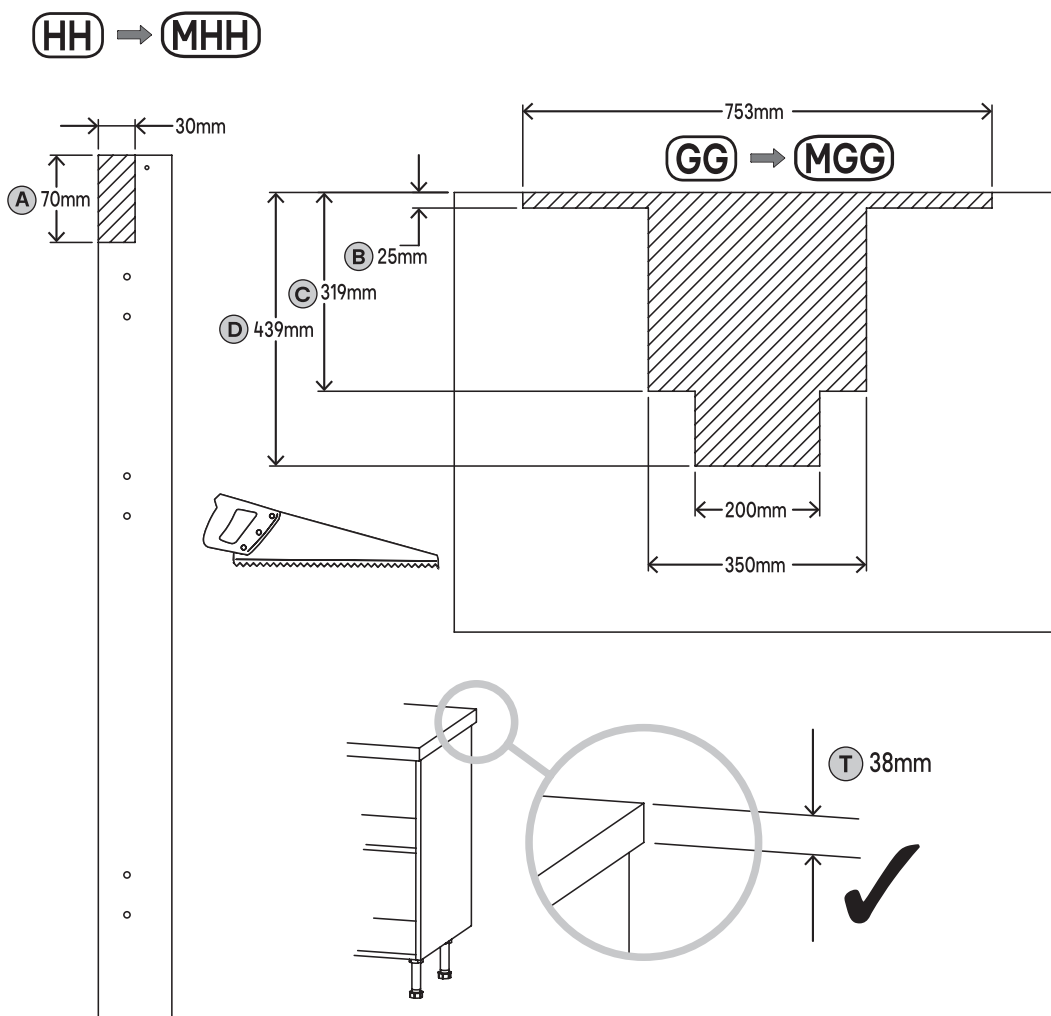
FR Vérifier les pièces du meuble bas et identifier les pièces à modifier. Remarque : *CC is à modifier si vous avez choisi l'option de recyclage B. Suivre les instructions du kit de recyclage 1 (vendu séparément).

PL Sprawdzić części szafki podstawowej i zidentyfikować elementy, które mają zostać zmodyfikowane. Uwaga: element *CC należy zmodyfikować w przypadku wybrania opcji recykulacyjnej B. Należy stosować się do instrukcji zestawu systemu recykulacji 1 (sprzedawanego osobno).

RO Verificați dulapul de bază și identificați elementele care trebuie modificate. Notă: *CC se va modifica dacă ați ales Opțiunea de recirculare B. Utilizați instrucțiunile pentru Kitul de recirculare 1 (vândut separat).



04






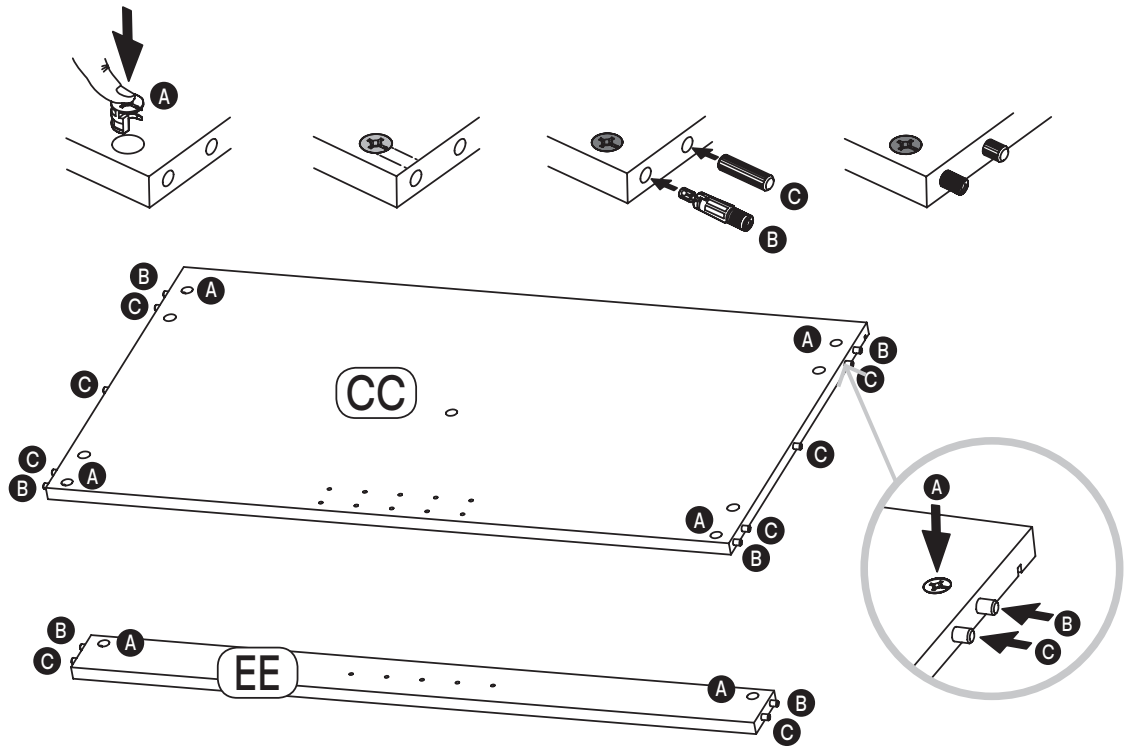
	HH > MHH	GG > MGG		
T	AB		CD	
38	70	25	319	439
30	78	33	327	447
20	88	43	337	457
12	96	51	345	465

- EN** These dimensions are for a 38mm worktop, measure, mark and cut panels **HH** and **GG** as required. Adjust cutting dimensions for different worktop thicknesses (see table above).
- FR** Ces dimensions sont pour un plan de travail de 38 mm, marquer et couper les panneaux **HH** et **GG** au besoin. Ajuster les dimensions de coupe pour différentes épaisseurs du plan de travail (voir tableau ci-dessus).
- PL** Wymiary dotyczą blatu roboczego o średnicy 38 mm, ze znacznikami i ciętymi panelami **HH** i **GG**, zależnie od potrzeb. Dostosować wymiary cięcia do różnych grubości blatu roboczego (patrz tabela powyżej).
- RO** Aceste dimensiuni sunt pentru o mărime a blatului de 38 mm; marcați și tăiați panourile **HH** și **GG** după cum e nevoie. Adaptați dimensiunile de tăiere pentru grosimi diferite ale blatului (consultați tabelul de mai sus).





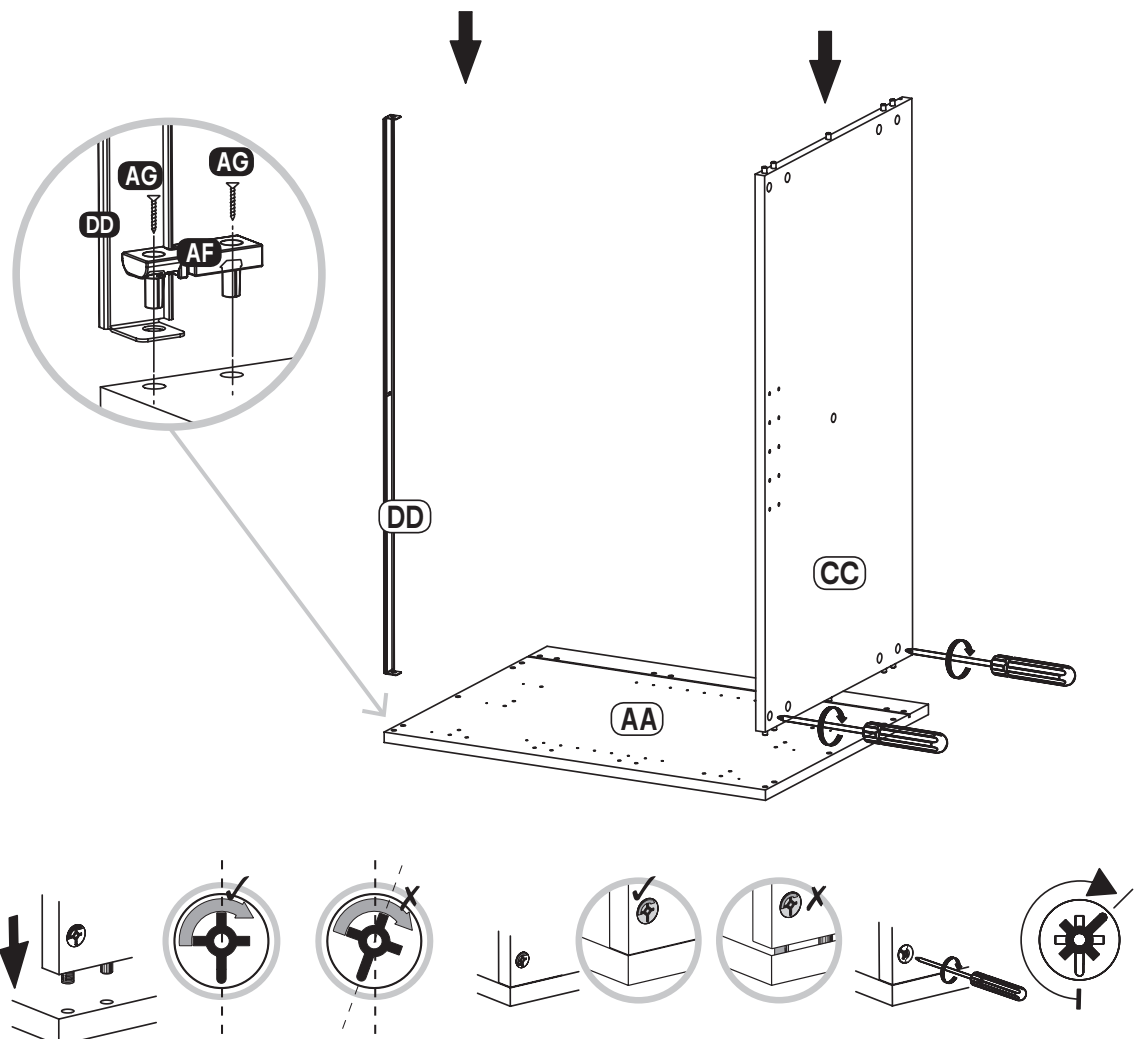
05

- A**  (x7)
- B**  (x7)
- C**  (x10)



06

- AG** 20mm  (x2)
- AF**  (x1)

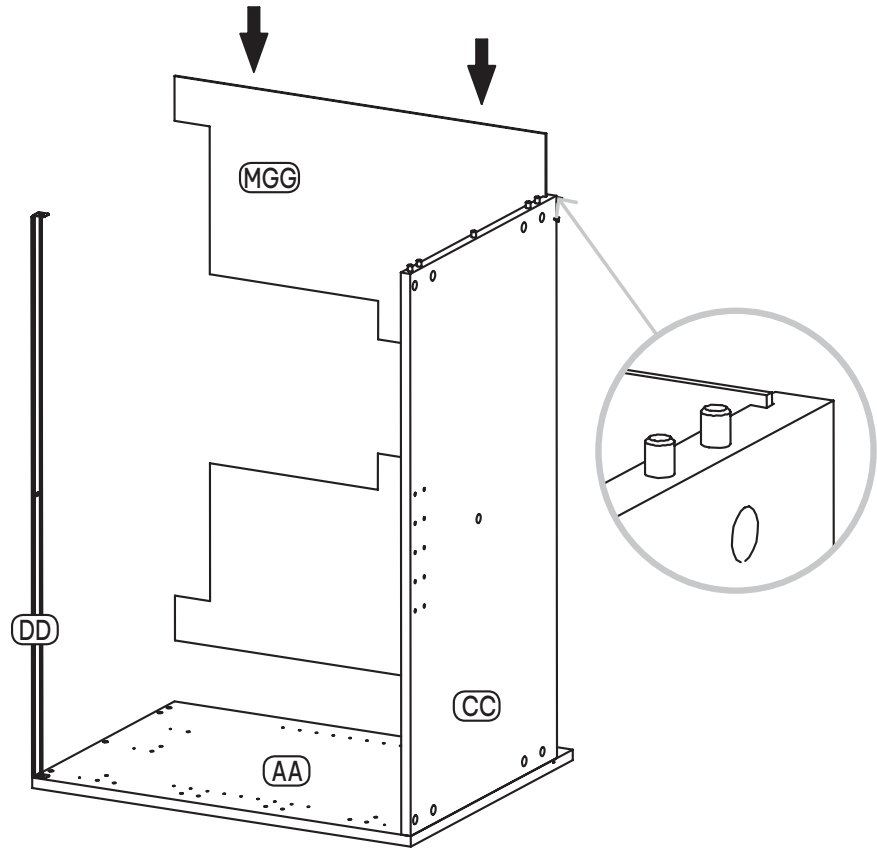




EN Preparation
PL Czynności wstępne

FR Préparation
RO Pregătire

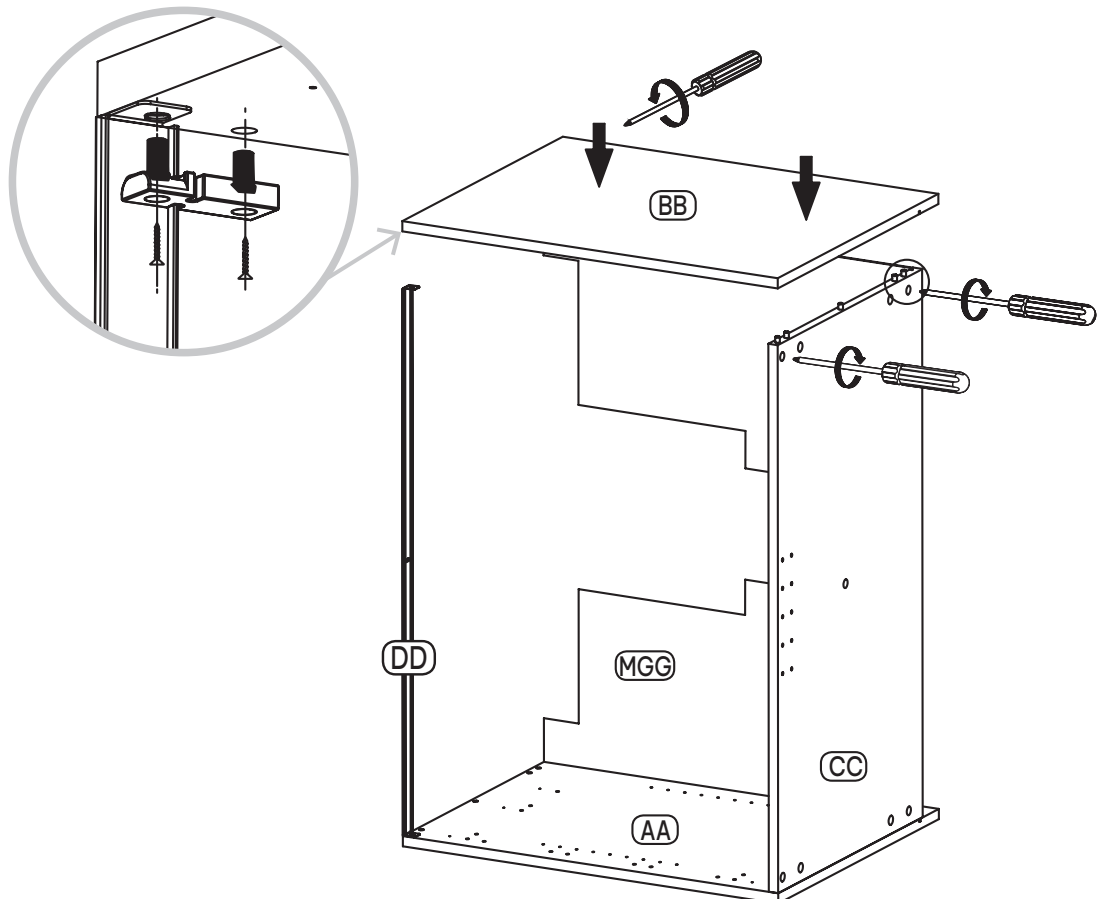
07



08

AG 20mm (x2)

AF (x1)

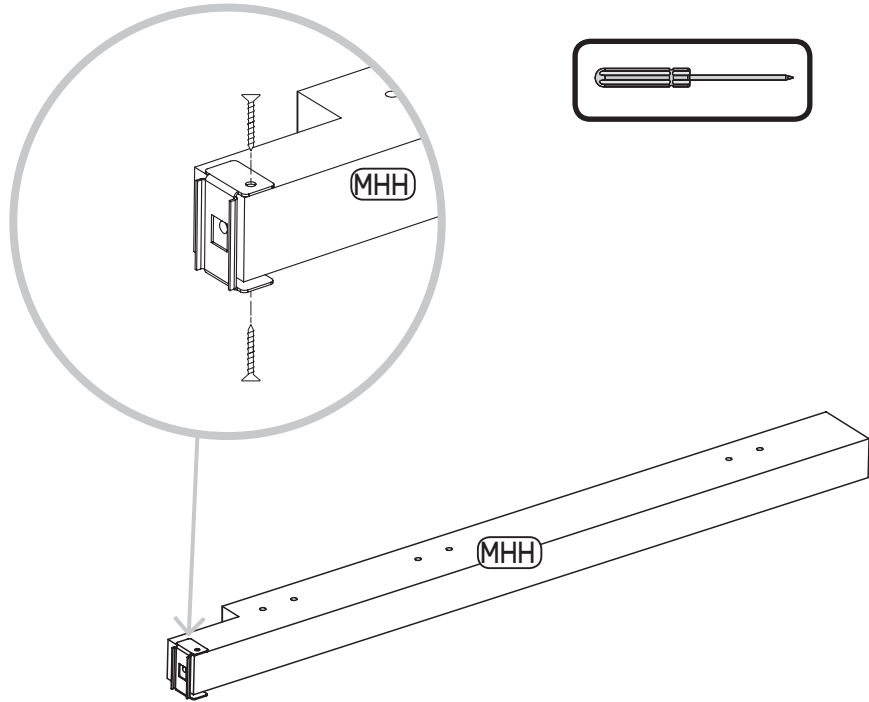




09

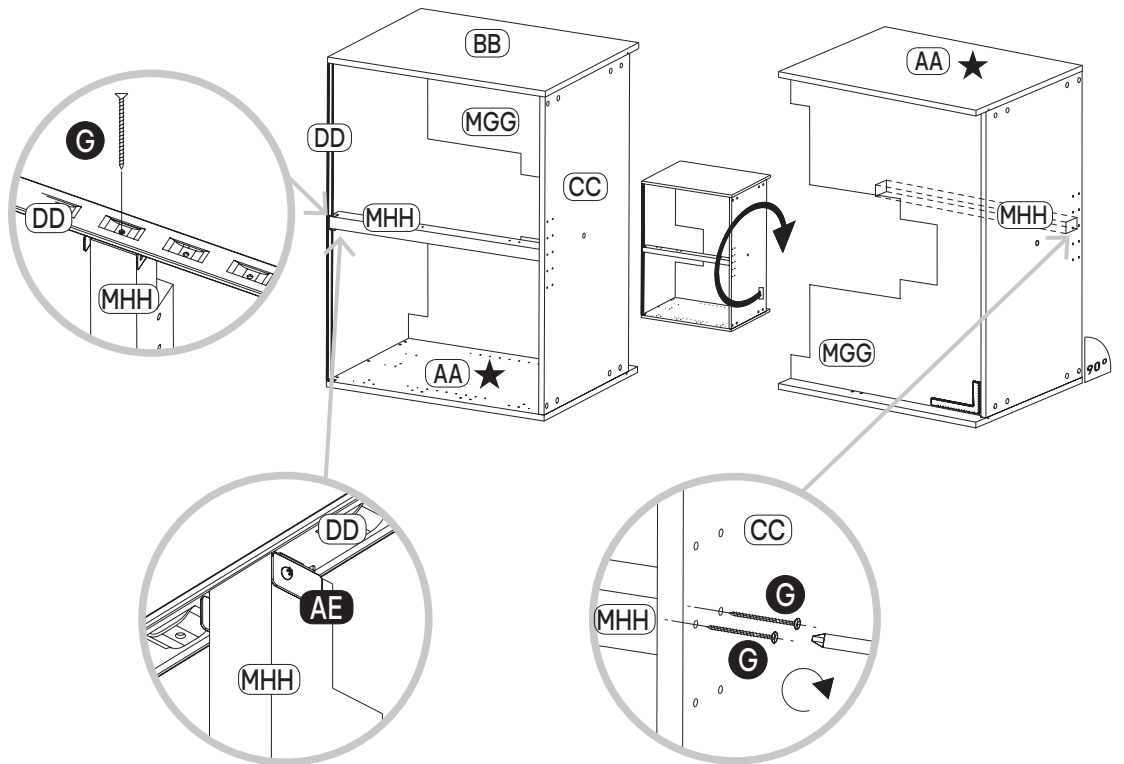
AG 20mm (x2)

AE (x1)



10

G 50mm (x3)

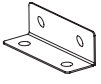




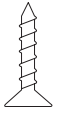
EN Preparation
PL Czynności wstępne

FR Préparation
RO Pregătire

11

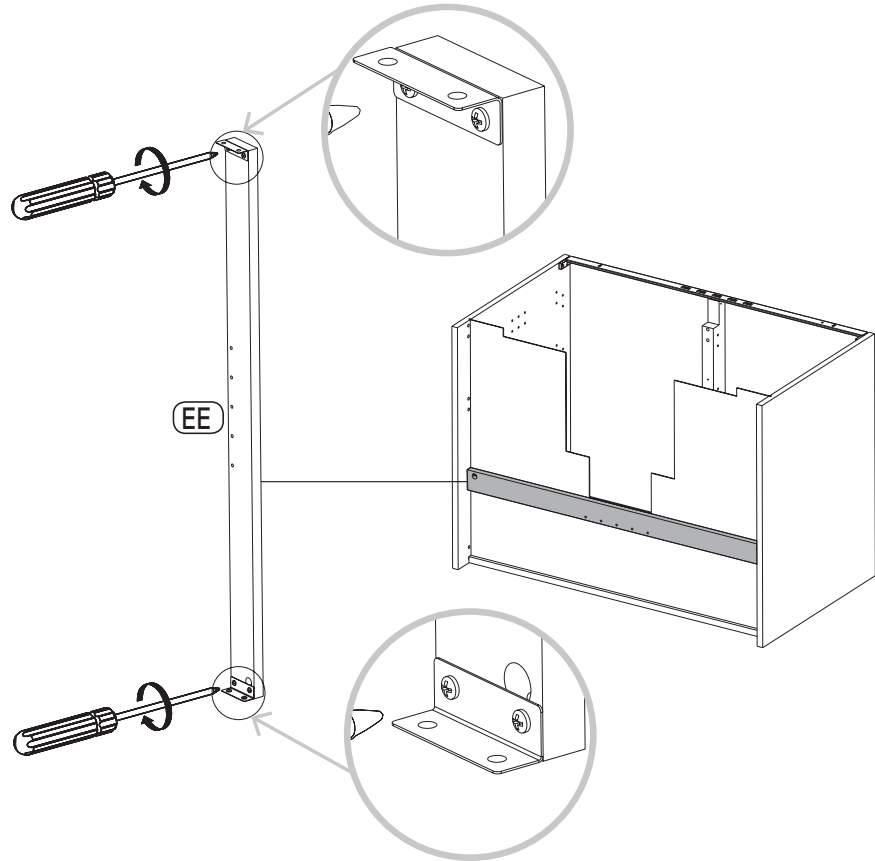


[03] X 2

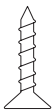


[04] X 4

15mm

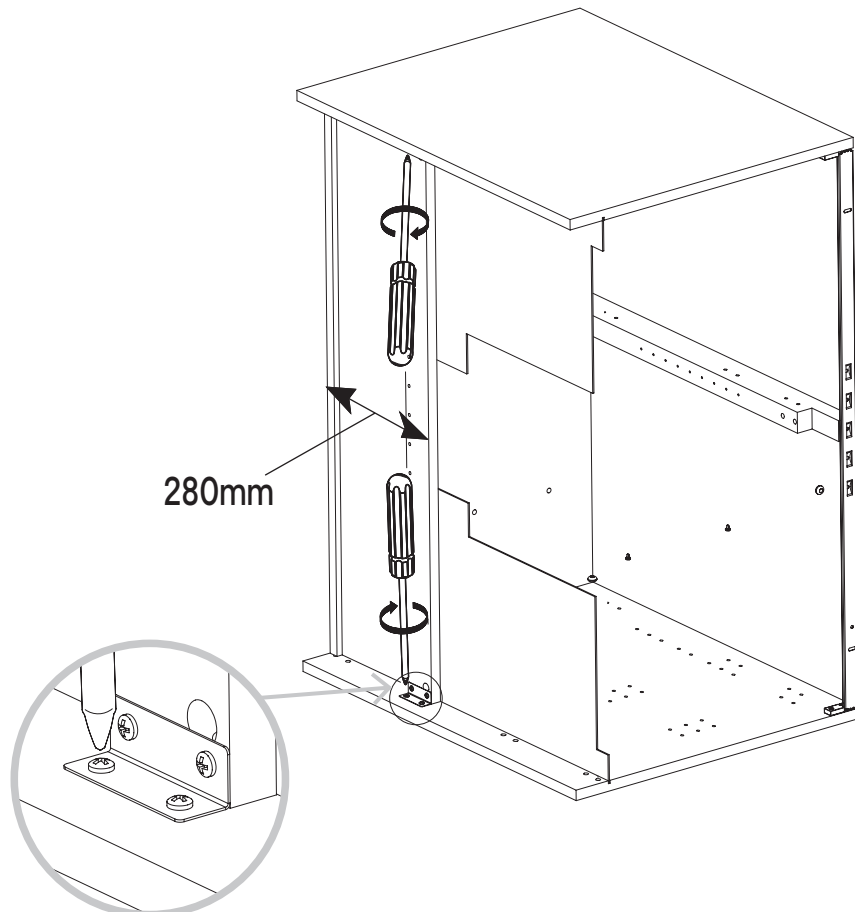


12



[04] X 4

15mm



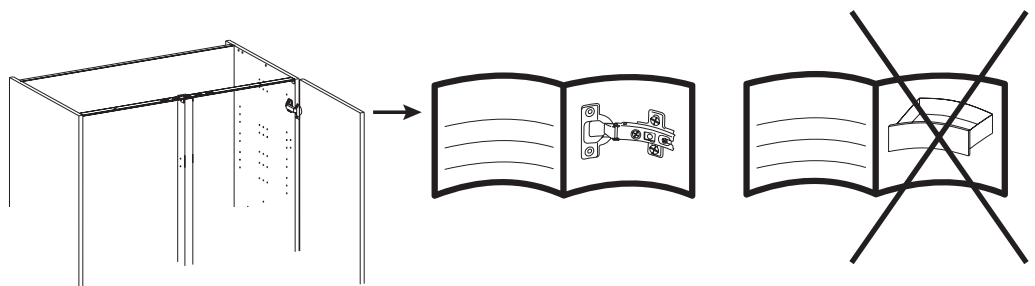
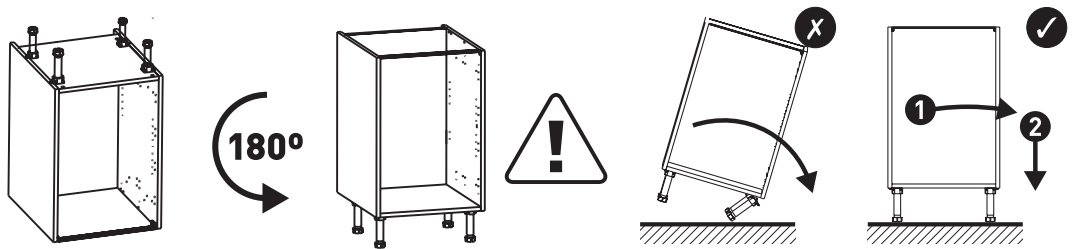
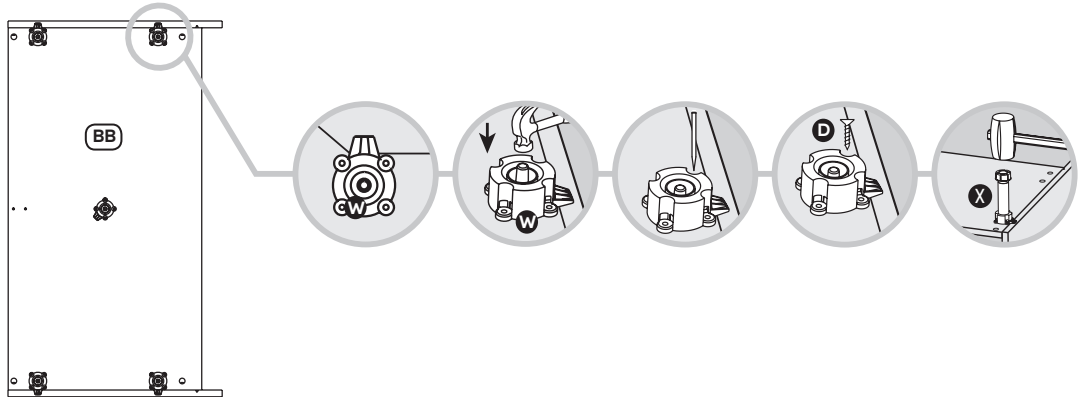
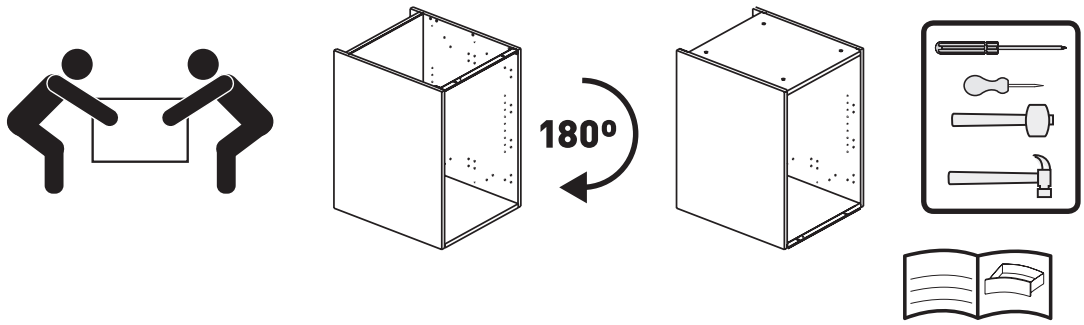


13

D 15mm (x20)

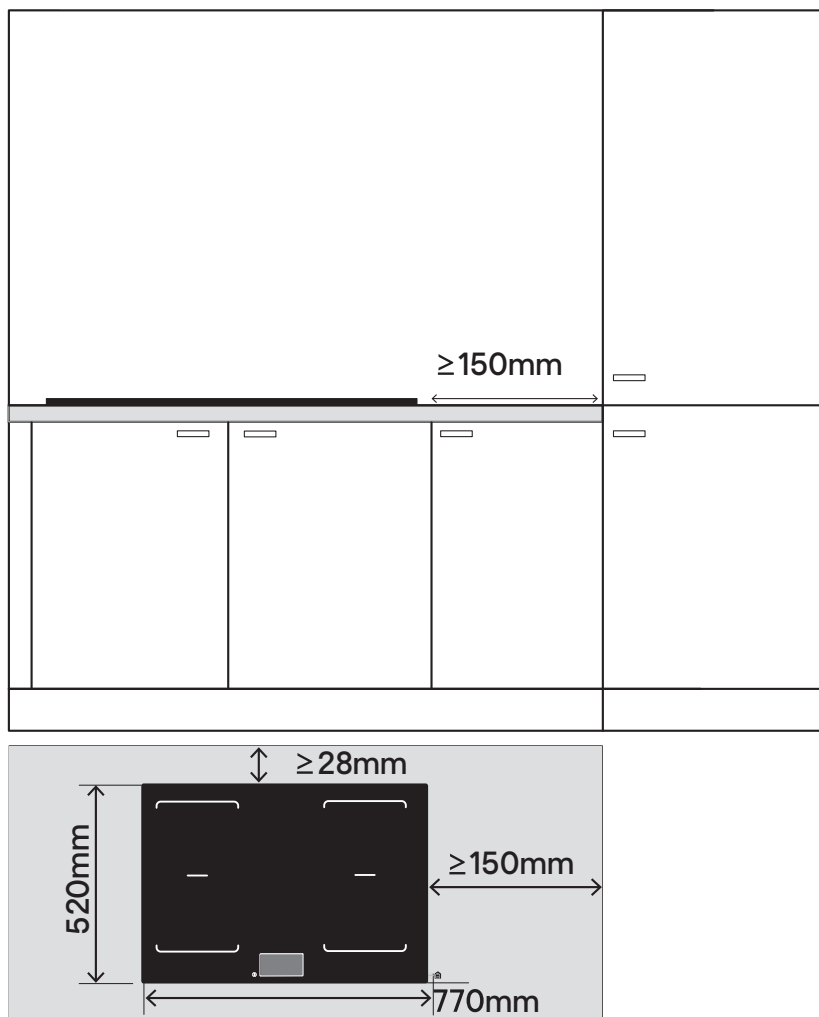
W (x5)

X (x5)





14



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

Warning: Good ventilation is required around the appliance for easier dissipation of heat and low power consumption. Sufficient clearance is required around the appliance. The minimum base unit width that this appliance can be installed into is 80cm wide.

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

Attention : une bonne ventilation autour de l'électroménager est nécessaire pour faciliter la dispersion de la chaleur et pour une faible consommation d'énergie. Un espace suffisant est nécessaire autour de l'appareil. La largeur minimum de l'unité de base dans laquelle cet électroménager peut être installé est de 80 cm.

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

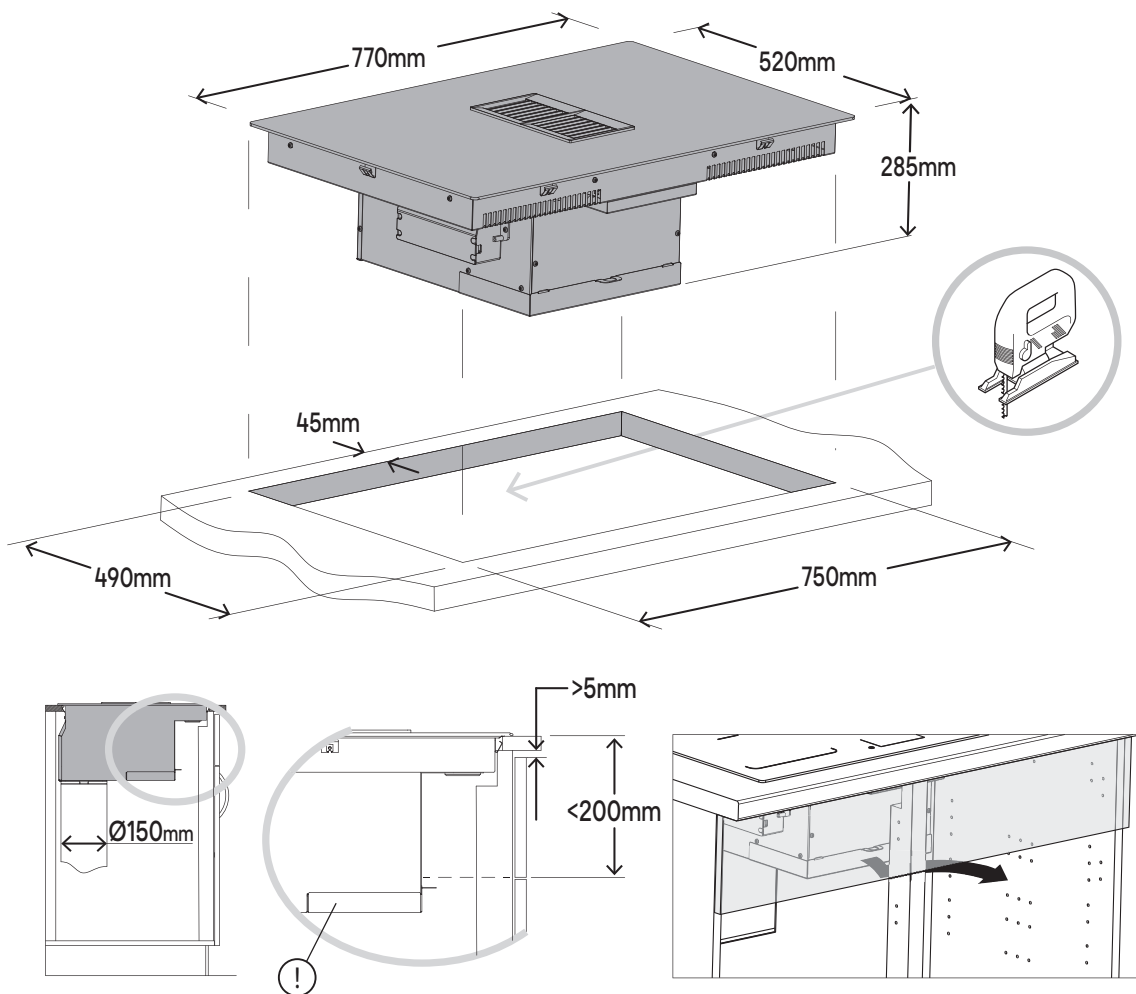
Ostrzeżenie: W celu łatwiejszego rozpraszania ciepła oraz obniżenia zużycia energii, niezbędna jest dobra wentylacja. Wymagane jest zachowanie odpowiedniej wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Minimalna szerokość szafki podstawowej, w której można zainstalować to urządzenie, wynosi 80 cm.

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

Avertisment: Este necesară o bună ventilație în jurul aparatului pentru o disipare mai ușoară a căldurii și o reducere a consumului de energie. Este necesar un spațiu liber suficient în jurul aparatului. Lățimea minimă a unității de bază în care poate fi instalat acest aparat este de 80 cm.



15



EN Cut an aperture in the worktop using a jigsaw as shown. The worktop should be at least 12.5mm thick and made of a heat resistant material.

IMPORTANT: Please see "Cleaning the Lower Tray and Extractor Grill" in the Care & maintenance section later in this manual.

FR Découper une ouverture dans le plan de travail à l'aide d'une scie sauteuse, comme indiqué. Le plan de travail doit être d'au moins 12,5 mm d'épaisseur et être fabriqué à partir d'un matériau résistant à la chaleur.

IMPORTANT : voir la section « Nettoyage du plateau inférieur et de la grille d'évacuation » de la section Entretien et maintenance de ce manuel.

PL Wyciąć otwór w blacie przy użyciu wyrzynarki, jak pokazano na ilustracji. Blat powinien mieć grubość przynajmniej 12,5mm i być wykonany z materiału odpornego na działanie wysokich temperatur.

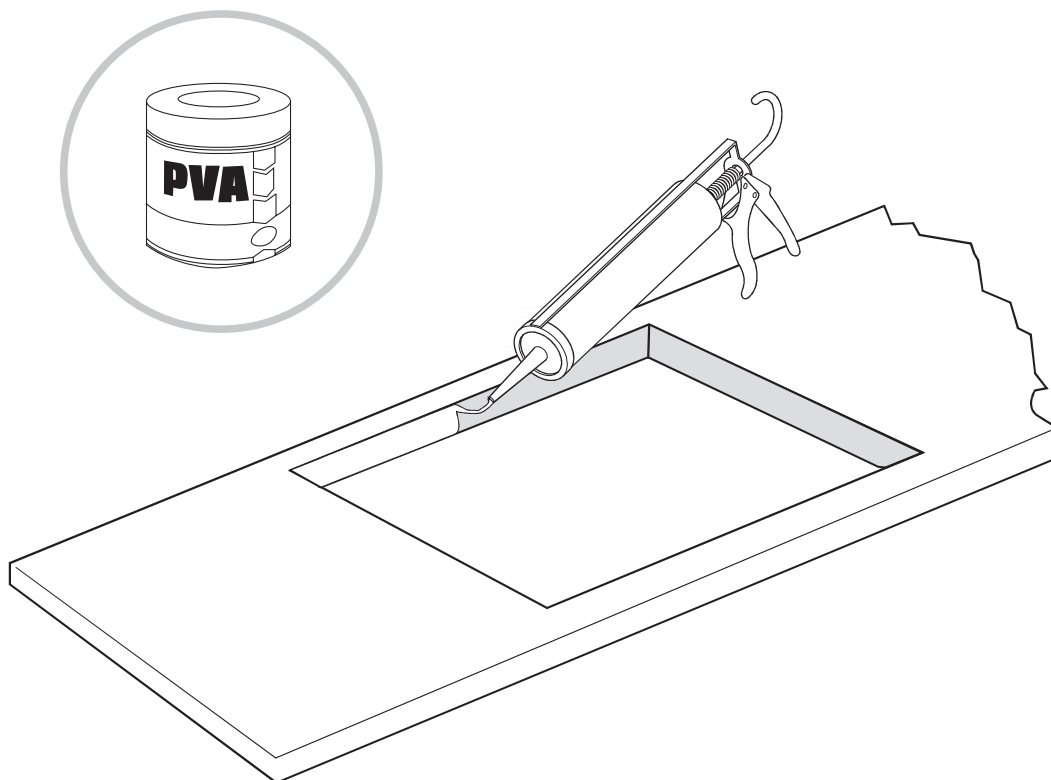
WAŻNE: Patrz „Czyszczenie dolnej tacy i kratki wyciągu” w dalszej części niniejszej instrukcji, w części „Czyszczenie i konserwacja”.

RO Tăiați o deschidere în blatul de lucru cu un ferăstrău pendular, conform schiței. Blatul trebuie să aibă o grosime de minim 12,5 mm și trebuie să fie dintr-un material termorezistent.

IMPORTANT: Consultați „Curățarea tăvii inferioare și a grătarului evacuării” în secțiunea Îngrijire și întreținere din acest manual.



16



EN Seal the cut edge of the worktop using silicone sealant or PVA adhesive.

IMPORTANT: ensure that either product is fully cured as per the manufacturers instructions before you commence installation of the hob. This hob **MUST NOT** be sealed into the worktop.

FR Sceller le bord découpé du plan de travail à l'aide d'un joint en silicone ou de l'adhésif PVA.

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

PL Uszczelnić wycięte krawędzie blatu za pomocą silikonowego uszczelnacza lub kleju PVA.

WAŻNE: przed rozpoczęciem montażu płyty upewnić się, że produkt w pełni wysechł zgodnie z instrukcjami producenta. Płyta grzejna **NIE MOŻE** zostać przyklejona do blatu.

RO Sigilați muchia tăiată a blatului de lucru cu silicon sau adeziv PVA.

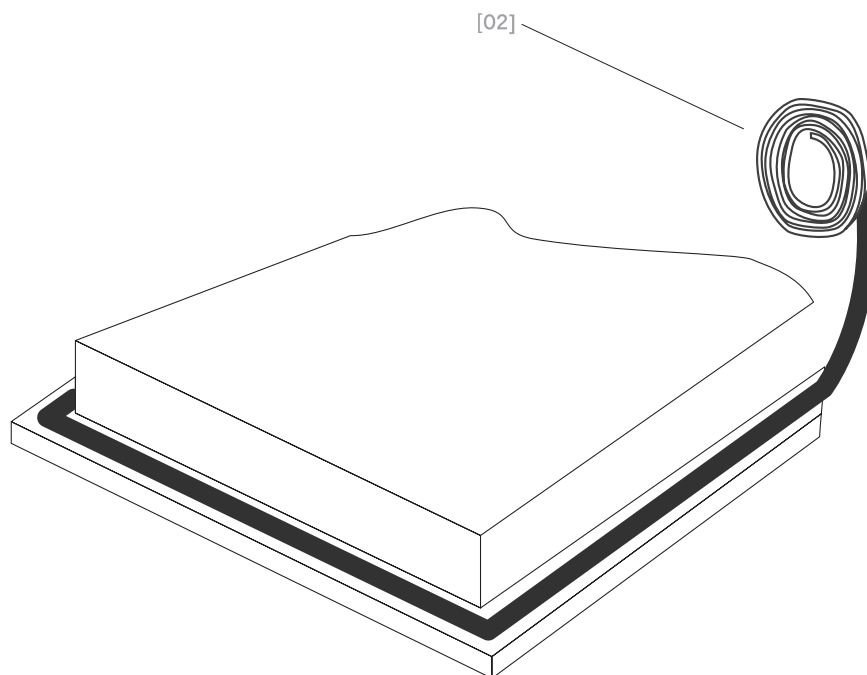
IMPORTANT: aceste produse trebuie să fie întărite complet conform instrucțiunilor producătorului înainte de instalarea plitei. Această plită **NU TREBUIE** închisă etanș în blatul de lucru.



17



[02] x2



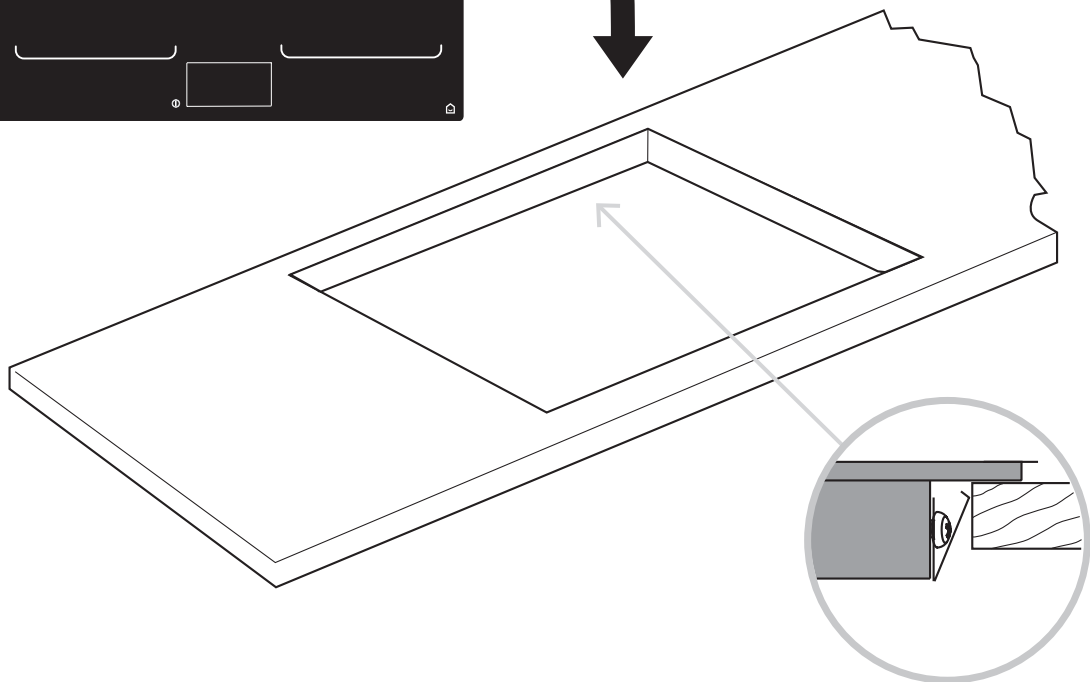
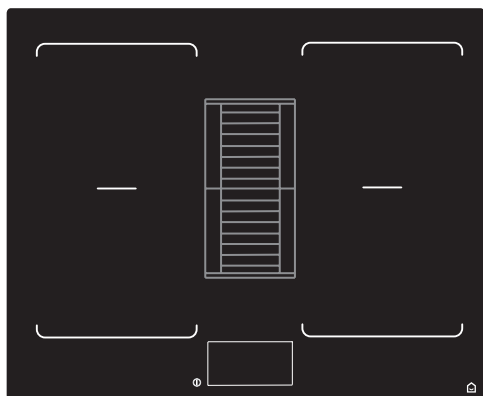
- EN** Stretch out and stick the supplied tape along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap. Trim off any excess tape and dispose of it.
- FR** Étirer et coller la bande fournie sur tout le rebord inférieur de la plaque de cuisson, en assurant le chevauchement des extrémités. Couper l'excédent de bande et le jeter.
- PL** Rozciągnąć i nakleić dostarczoną taśmę wzdłuż dolnej krawędzi płyty tak, aby końce taśmy nakładały się na siebie. Odciąć i usunąć nadmiar taśmy.
- RO** Întindeți și lipiți banda furnizată de-a lungul muchiei inferioare a plitei, asigurându- vă că se petrec capetele. Tăiați banda în exces și aruncați-o.



18



[01] x1



- EN** Once the worktop edge has cured, and the tape is fitted, position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge.
- FR** Une fois que le rebord du plan de travail est sec et que la bande est retirée, positionner la plaque de cuisson dans la découpe du plan de travail. Exercer une légère pression vers le bas sur la plaque de cuisson pour l'enfoncer dans le plan de travail afin d'assurer une bonne étanchéité autour du rebord extérieur.
- PL** Po wyschnięciu i utwardzeniu odciętych krawędzi blatu i naklejeniu taśmy, należy umieścić płytę w wyciętym otworze. Delikatnie nacisnąć na płytę, aby wepchnąć ją do otworu w blacie i zapewnić jej szczelne przyleganie wokół krawędzi.
- RO** După protejarea muchiei blatului de lucru și montarea benzii, poziționați plita în spațiul tăiat în blat. Aplicați o presiune ușoară pe plită pentru a o împinge în blatul de lucru asigurând o închidere bună pe marginea exterioară.



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

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

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

The cable must not be bent or compressed.

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

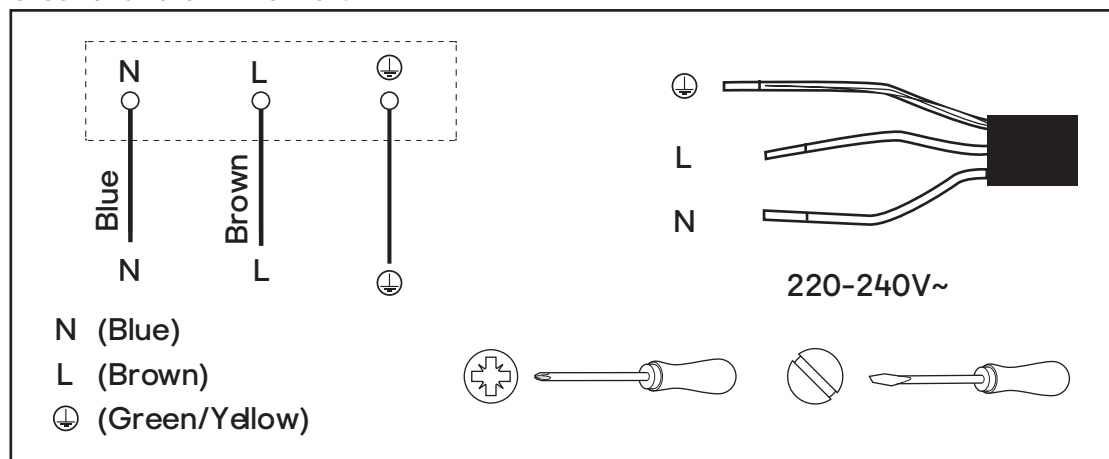
WARNING: This is a Class I appliance and MUST be earthed.

This appliance is supplied with a 3 core mains cable coloured as follows:

Brown = L or Live

Blue = N or Neutral

Green and Yellow = E or Earth ⊕



This appliance requires a 40 Amp Residual Current Device (RCD).

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

FR Installation électrique

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

Raccordement direct

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

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

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

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

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

Cet appareil est livré avec un câble secteur à 3 conducteurs présentant les couleurs suivantes :

Marron = L ou Phase

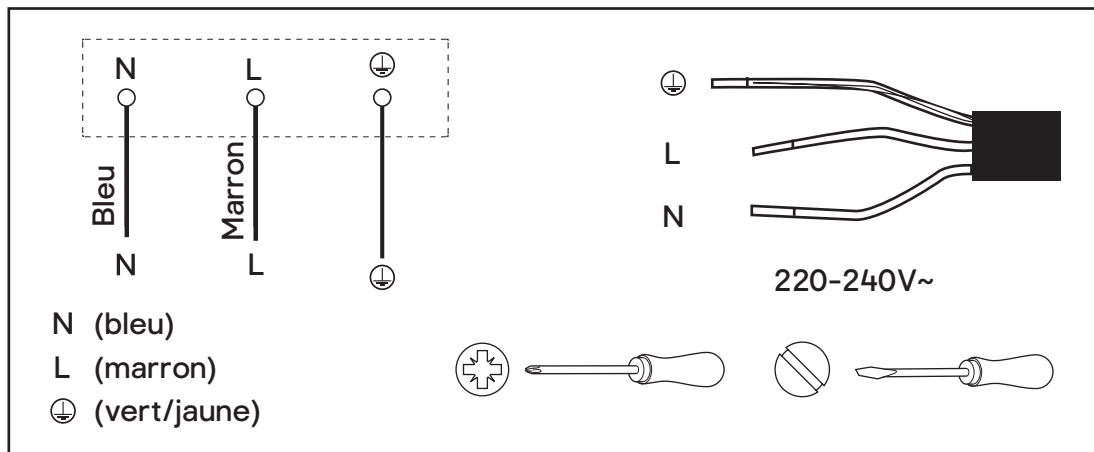
Bleu = N ou Neutre

Vert et jaune = E ou Terre ⊕



EN Preparation
PL Czynności wstępne

FR Préparation
RO Pregătire



Cet électroménager nécessite un dispositif à courant résiduel (RCD) de 40 A.

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

PL Montaż elementów elektrycznych

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

Podłączenie bezpośrednie

To urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci zasilającej, korzystając z wyłącznika wielobiegunowego o minimalnym odstępem między stykami wynoszącym 3 mm.

Monter powinien upewnić się, czy zostało wykonane odpowiednie połączenie elektryczne oraz czy jest ono zgodne ze schematem połączeń.

Przewód nie może być zagięty ani zgnieciony.

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

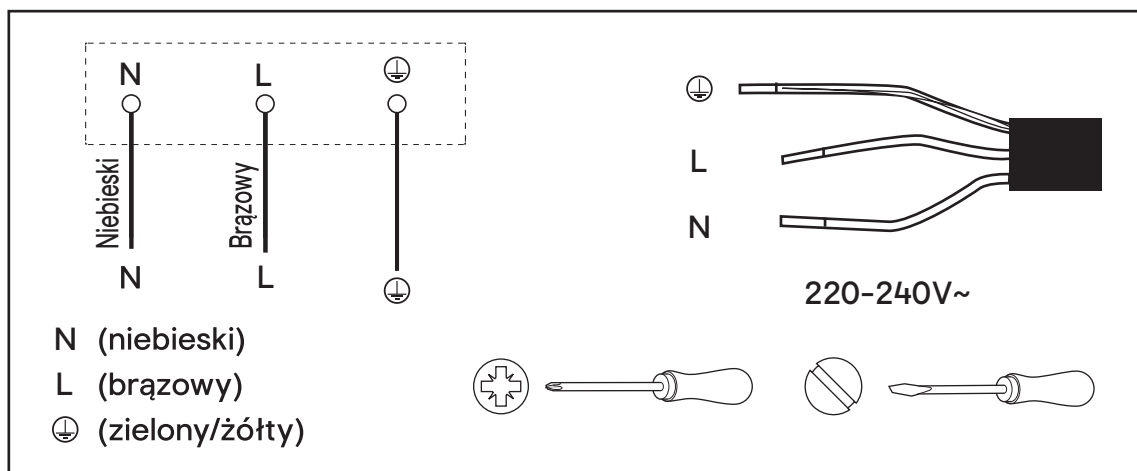
OSTRZEŻENIE: Jest to urządzenie klasy I i MUSI być uziemione.

Urządzenie jest dostarczane z 3-żyłowym przewodem zasilającym o następujących kolorach:

Brązowy = L (pod napięciem)

Niebieski = N (neutralny)

Zielono-żółty = E lub uziemienie ⊕





EN Preparation
PL Czynności wstępne

FR Préparation
RO Pregătire

20

Urządzenie wymaga 40-ampierowego wyłącznika różnicowo-prądowego (RCD).

Aby ograniczyć do minimum ryzyko związane z użytkowaniem urządzenia elektrycznego, niezwykle ważne jest, aby produkt został prawidłowo zamontowany oraz aby użytkownik dokładnie zapoznał się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i unikał nieprawidłowej obsługi oraz związanych z tym zagrożeń. Należy zachować instrukcję obsługi w celu wykorzystania w przyszłości i przekazania jej kolejnym właścicielom. Po rozpakowaniu urządzenia upewnić się, że nie jest ono uszkodzone. W przypadku wątpliwości nie używać urządzenia i skontaktować się z działem obsługi klienta. Więcej szczegółowych informacji znajduje się w poniższej części „Konserwacja i utrzymanie”.

RO Conectarea la alimentarea electrică

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

Conexiune directă

Acest aparat trebuie conectat direct la rețea cu ajutorul unui disjunctor omipolar cu o deschidere minimă între contacte de 3 mm.

Instalatorul trebuie să se asigure că a făcut conexiunile electrice corect și că a respectat schema electrică.

Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

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

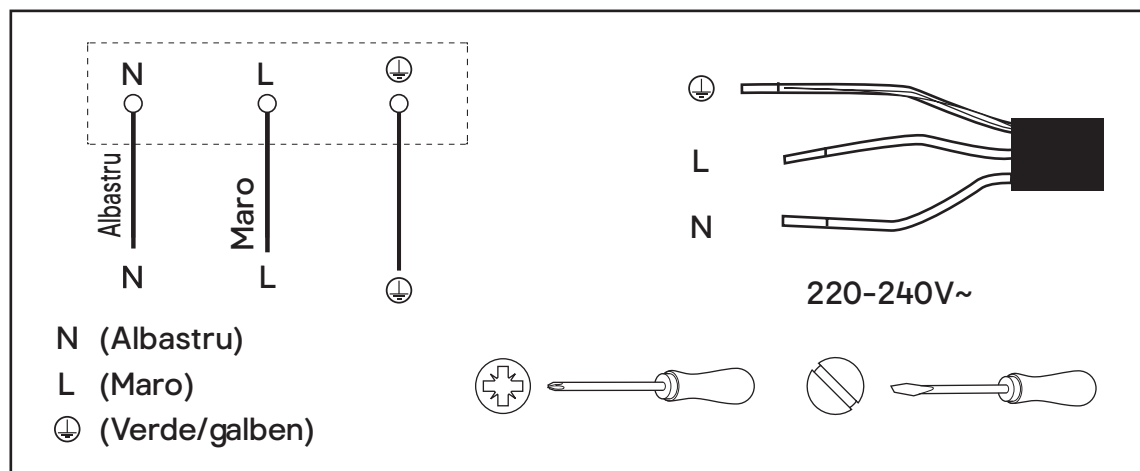
AVERTISMENT: Acesta este un aparat Clasa I și TREBUIE împământat.

Acest aparat este echipat cu un cablu de alimentare cu 3 fire, colorate după cum urmează:

Maro = L sau fază

Albastru = N sau nul

Verde și galben = E sau împământare ⊕



Acest aparat necesită un dispozitiv de protecție la curent rezidual (RCD) de 40 A.

Pentru a evita riscurile aferente utilizării unui echipament electric, este important ca acest aparat să fie instalat corect și să citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță, ca să evitați utilizarea greșită și pericolele. Păstrați această broșură cu instrucțiuni pentru consultare ulterioară și predați-o proprietarilor viitori. După despachetarea aparatului, verificați să nu fie deteriorat. Dacă aveți îndoieli, nu folosiți aparatul, ci contactați Serviciul de asistență clienți indicat la sfârșitul secțiunii Îngrijire și întreținere de mai jos.



EN Installation
PL Montaż

FR Installation
RO Instalare

EN Installation

Caution:

This appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation, which may harm persons and animals and cause damage.

- This appliance must not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine, oven 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.
- Check the package and make sure you have all of the parts listed.
- Decide on the appropriate location for your product.

Important: If the room contains a fuel burning appliance, such as a gas, or oil fired, central heating boiler, which is not of the 'Balanced Flue' type, you should make sure that there is adequate air inlet into the room at all times so that fumes from the boiler are not drawn back into the room by the Cooker Hood.

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

If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, make sure you also pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

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:
 1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.
- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that:

- 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 and sealing tape supplied with the appliance. Do not use silicone sealant or PVA to secure the hob. Doing so will prevent an engineer removing the appliance to facilitate a repair.



EN Installation
PL Montaż

FR Installation
RO Instalare

FR Installation

Attention :

Cet électroménager doit être installé par une personne qualifiée conformément aux instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte susceptible de blesser des personnes et des animaux et de provoquer des dommages.

- Cet électroménager ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électriques de la plaque.
- Ne pas essayer de démonter l'électroménager, il ne contient aucune pièce réparable.
- En fin de vie, l'électroménager ne doit pas être jeté dans les déchets ménagers ; contacter les autorités locales pour obtenir des conseils.
- Vérifier l'emballage et s'assurer qu'il contient toutes les pièces énumérées.
- Décider de l'emplacement approprié pour votre produit.

Important : si la pièce est équipée d'un appareil à combustion, par exemple une chaudière centrale au gaz ou au fioul, qui n'est pas de type « insert étanche », vous devez vous assurer qu'une quantité suffisante d'air entre dans la pièce, de sorte que les vapeurs provenant de la chaudière ne soient pas renvoyées dans la pièce par la hotte de cuisine.

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

Si vous vendez l'appareil, si vous le donnez, ou si vous le laissez lors de votre déménagement, assurez-vous de transmettre ce manuel de façon à ce que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec l'appareil et les avertissements de sécurité.

Attention :

- Cette plaque de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.
- Avant de connecter la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, vérifier que :
 1. le système de câblage de la maison est adapté à la puissance de la plaque de cuisson ;
 2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique ;
 3. les sections de cordon d'alimentation peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
- Pour connecter la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent causer une surchauffe et un incendie.
- Le cordon 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 75 °C.
- La surface de travail est à l'équerre et à niveau, et aucun élément structurel ne compromet les besoins en espace.
- La surface de travail est conçue à partir d'un matériau résistant à la chaleur.
- L'installation devra être conforme à toutes les exigences en matière d'autorisation et aux normes et règlements applicables.
- Un sectionneur, permettant une déconnexion totale de l'alimentation secteur, est incorporé dans le câblage permanent. Il est monté et disposé conformément aux réglementations locales relatives au câblage. Le sectionneur doit être homologué et fournir un écart de séparation entre les contacts de 3 mm pour tous les pôles (ou tous les conducteurs actifs [en phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- Le sectionneur sera facilement accessible par le client une fois la plaque de cuisson installée.
- Consulter les autorités locales et les réglementations en matière de construction en cas de doute au sujet de l'installation.
- Utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que du carrelage en céramique) pour le mur entourant la plaque de cuisson.

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

- le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placards ou les tiroirs ;
- il y a suffisamment de débit d'air frais entre l'extérieur des éléments de cuisine et la base de la plaque de cuisson ;
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée en dessous de la base de la plaque de cuisson ;
- le sectionneur est facilement accessible par le client.
- Il convient de fixer la plaque de cuisson dans le plan de travail à l'aide des supports de fixation et du ruban d'étanchéité fournis avec l'appareil. Ne pas utiliser de produit d'étanchéité en silicone ou de PVA pour fixer la plaque de cuisson. Ainsi, le technicien n'aura pas à retirer l'appareil pour en faciliter la réparation.



PL Montaż

Przeostroga:

Urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowaną osobę, zgodnie z dostarczoną instrukcją. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowy montaż, który może spowodować obrażenia u ludzi i zwierząt lub uszkodzenia mienia.

- Tego urządzenia nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, zmywarką, piecem lub suszarką, ponieważ wilgoć może spowodować uszkodzenie elementów elektronicznych płyty grzewczej.
- Nie próbować rozmontowywać urządzenia, wewnątrz nie ma żadnych części, których naprawą lub konserwacją mógłby się zająć użytkownik.
- Na koniec okresu eksploatacji nie wolno utylizować urządzenia wraz z odpadami domowymi; należy postępować zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Sprawdzić zawartość opakowania i upewnić się, że wszystkie elementy zostały dostarczone zgodnie z listą.
- Wybrać odpowiednie miejsce montażu produktu.

Ważne: Jeśli w pomieszczeniu znajduje się urządzenie zasilane paliwem, takim jak gaz, lub zasilany olejem kocioł centralnego ogrzewania, który nie jest wyposażony w zamkniętą komorę spalania, należy upewnić się, że w pomieszczeniu przez cały czas dostępny jest odpowiedni wlot powietrza, aby opary generowane przez kocioł nie były zasysane przez okap kuchenny.

Na urządzeniu znajduje się tabliczka znamionowa. Tabliczka podaje wszystkie dane identyfikacyjne potrzebne do zamówienia części zamiennych.

W przypadku sprzedaży urządzenia lub przeprowadzki należy oddać tabliczkę lub pozostawić ją na swoim miejscu. Należy również przekazać niniejszą instrukcję obsługi nowemu właścicielowi, aby umożliwić mu zaznajomienie się z urządzeniem i ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Przeostroga:

- Podłączenie płyty grzewczej do zasilania z sieci elektroenergetycznej powinna wykonać osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Przed podłączeniem płyty grzewczej do sieci należy sprawdzić co następuje:
 1. Czy instalacja elektryczna w budynku jest adekwatna do mocy pobieranej przez płytę.
 2. Czy napięcie w sieci odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
 3. Czy przekroje w przewodzie zasilania odpowiadają obciążeniom podanym na tabliczce znamionowej.
- Podłączając płytę grzewczą do sieci nie należy stosować adapterów, reduktorów ani rozgałęzień, ponieważ mogłyby one spowodować przegrzanie i wywołać pożar.
- Przewód zasilający nie powinien dotykać żadnych nagrzewających się części i musi być tak poprowadzony, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekroczyła 75 °C.
- Powierzchnia robocza musi być prostokątna i płaska, żadne elementy konstrukcyjne nie mogą ograniczać wymiarów dotyczących przestrzeni montażowej.
- Powierzchnia robocza musi być wykonana z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Instalacja płyty musi spełniać wszystkie wymagania w zakresie niezbędnej przestrzeni oraz obowiązujących norm i przepisów.
- Odpowiedni rozłącznik izolacyjny, zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego, musi być wbudowany, zamontowany i ustawiony w ramach stałego okablowania, zgodnie z lokalnymi normami i przepisami dotyczącymi okablowania. Rozłącznik izolacyjny musi być odpowiednio certyfikowany i zapewniać minimum 3 mm dystansu na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne normy dotyczące okablowania dopuszczają takie alternatywne rozwiązanie).
- Ten rozłącznik izolacyjny musi być łatwo dostępny dla użytkownika płyty.
- W przypadku jakichkolwiek wątpliwości odnośnie instalacji, należy zapoznać się z lokalnymi przepisami prawnymi i skonsultować z lokalnymi instytucjami nadzorującymi budownictwo."
- Do wykończenia powierzchni ścian otaczających płytę należy wykorzystać materiały odporne na wysokie temperatury i łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu płyty, należy upewnić się, że:

- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwiczki szafek ani przez szuflady.
- Zapewniono odpowiedni przepływ powietrza spoza elementów zabudowy do podstawy płyty.
- Jeżeli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, to pod podstawą płyty należy zainstalować warstwę izolacji termicznej.
- Rozłącznik izolacyjny musi być łatwo dostępny dla użytkownika.
- Płytę należy zamontować na blacie za pomocą wsporników mocujących i taśmy uszczelniającej dostarczonych wraz z urządzeniem. Do mocowania płyty nie należy używać szczeliw silikonowych ani PVA. Zastosowanie takiego rozwiązania uniemożliwiłoby wymontowanie płyty w przypadku konieczności przeprowadzenia naprawy przez specjalistę.



EN Installation
PL Montaż

FR Installation
RO Instalare

24

RO Instalare

Atenție:

Acest aparat trebuie instalat de o persoană calificată, în conformitate cu instrucțiunile furnizate. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru instalarea necorespunzătoare, ceea ce poate cauza rănirea persoanelor și animalelor și poate cauza prejudicii.

- Acest aparat nu trebuie instalat direct deasupra mașinii de spălat vase, frigiderului, congelatorului, mașinii de spălat sau uscătorului de rufe, deoarece umiditatea poate deteriora componentele electronice ale plitei.
- Nu încercați să dezamblați aparatul. În interior nu există piese care pot fi reparate de către utilizator.
- La sfârșitul duratei de viață, aparatul nu trebuie eliminat împreună cu gunoiul menajer; contactați autoritatea locală pentru indicații.
- Verificați ambalajul și asigurați-vă că aveți toate piesele specificate.
- Decideți amplasarea corespunzătoare pentru produs.

Important: În cazul în care încăperea conține un dispozitiv care funcționează pe bază de combustibil, precum un boiler pentru încălzire centralizată pe bază de gaz sau ulei, care nu este de tipul „Tiraj echilibrat”, asigurați-vă că există permanent un aport de aer corespunzător în încăperea, astfel încât gazele arse din boiler să nu fie trase înapoi de hotă.

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

Dacă vindeți, donați sau lăsați în urmă aparatul când vă mutați în altă casă, predați și acest manual noului proprietar, pentru ca acesta să se familiarizeze cu aparatul și cu avertismentele de siguranță.

Atenție:

- Această plită trebuie conectată la rețeaua de alimentare electrică doar de o persoană calificată corespunzător.
- Înainte de a conecta plita la rețeaua de alimentare electrică, asigurați-vă că:
 1. Sistemul electric din locuință este adecvat pentru puterea utilizată de plită.
 2. Tensiunea corespunde valorii indicate pe plăcuța de identificare.
 3. Segmentele cablului sursei de alimentare pot suporta sarcina specificată pe plăcuța de identificare.
- Pentru a conecta plita la rețeaua de alimentare electrică, nu folosiți adaptoare, reductoare sau dispozitive de derivație, deoarece acestea se pot supraîncălzi și pot provoca incendii.
- Cablul de alimentare nu trebuie să atingă componente fierbinți și trebuie poziționat astfel încât temperatura acestuia să nu depășească 75 °C în niciun punct.
- Suprafața de lucru este pătrată și plană și niciun element de structură nu interferează cu cerințele legate de spațiu.
- Suprafața de lucru este realizată dintr-un material termorezistent.
- Instalarea va respecta toate cerințele de spațiu și standardele și reglementările aplicabile.
- În instalația electrică permanentă este încorporat un întrerupător de izolare corespunzător, care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare, montat și amplasat astfel încât să respecte normele și reglementările locale privitoare la instalațiile electrice. Comutatorul de separare trebuie să fie de un tip aprobat și să dispună de un spațiu de separare între toți polii de 3 mm (sau în toți conductorii de [fază] activi dacă regulile locale de cablare permit această variație a cerințelor).
- Întrerupătorul de izolare va fi ușor accesibil pentru client cu plita instalată.
- Adresați-vă autorităților locale pentru construcții și consultați dispozițiile în vigoare în cazul în care aveți nelămuriri referitoare la instalare.
- Folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (precum plăci ceramice) pentru suprafețele de perete din jurul plitei.

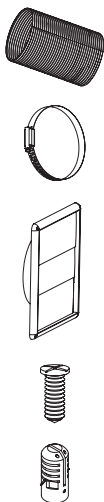
După instalarea plitei asigurați-vă că:

- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile sau sertarele dulapurilor.
- Există un flux de aer proaspăt corespunzător de la exteriorul dulapurilor până la baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau spațiu de dulap, sub baza plitei este instalată o barieră de protecție termică.
- Întrerupătorul de izolare este ușor accesibil pentru client.
- Plita se va fixa de blatul de lucru cu ajutorul consolelor de fixare și benzii de sigilare furnizate cu aparatul. Nu folosiți soluții de etanșare siliconice sau PVA pentru fixarea plitei. Acest lucru va împiedica accesul inginerului la aparat pentru eventuale reparații.



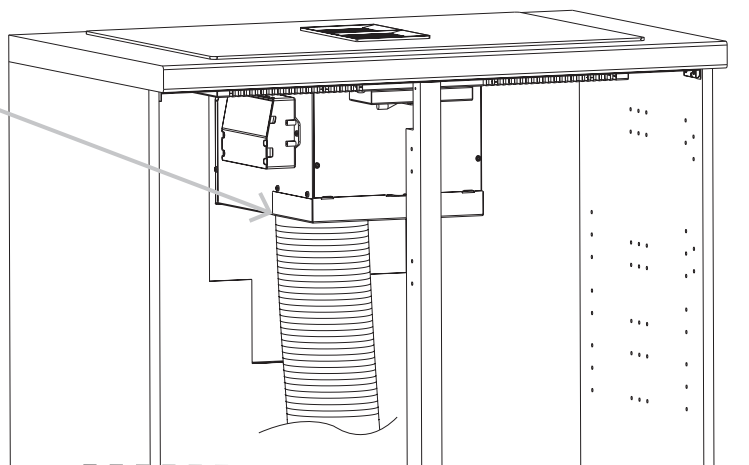
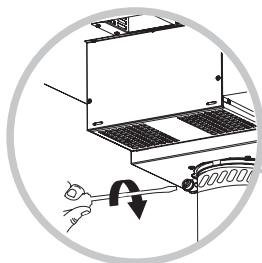
19

A

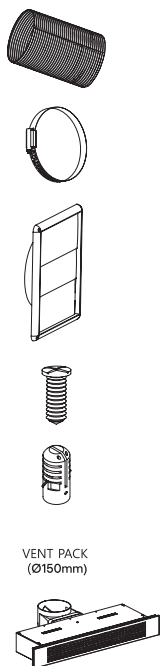


VENT PACK
(Ø150mm)

- EN Only for ducted option.
- FR Uniquement pour l'option avec conduit.
- PL Tylko dla opcji z kanałowej.
- RO Numai pentru opțiunea de montare cu tubulatură.



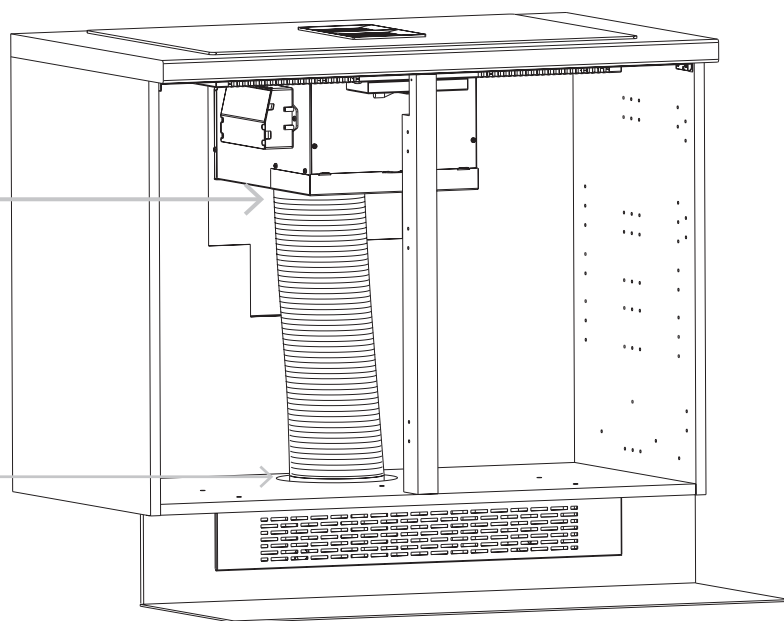
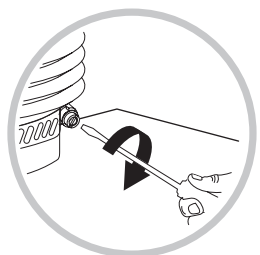
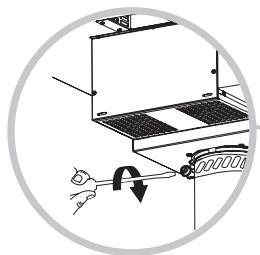
B



VENT PACK
(Ø150mm)

RECIRC KIT 1

- EN Only for recirculation option.
- FR Uniquement pour l'option de recyclage.
- PL Tylko dla opcji recykulacyjnej.
- RO Numai pentru opțiunea de montare cu recirculare.





EN Before you start

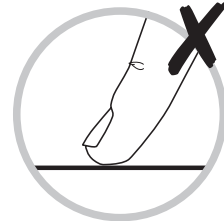
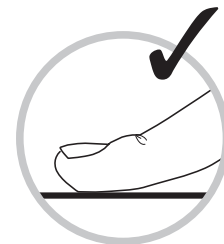
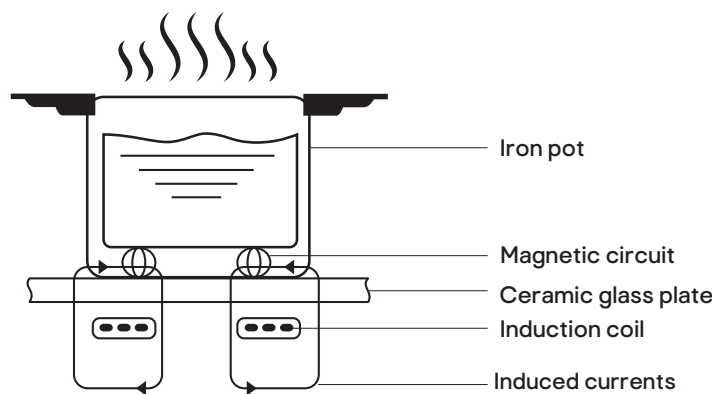


WARNING: Read the instructions before using the appliance.

When the power is switched on at the isolation switch, the hob will beep once and the display will be blank for a few seconds before 3 dots appear indicating that the software is initiating. Once the process is complete the display will show an initial date and time, the appliance is now ready for system set up.

01 Induction Cooking

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



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

- Crackling sounds. These noises can normally be attributed to the pans and the different materials used in their construction. The pan base will be a composition of different materials which will expand at different rates as the pan heats.
- Clicking noises. These are normally created by the electronic components within the appliance as they switch on and off.
- Whistling noises. These can be caused when one or more cooking zones are in operation at a high power level and as a result of the cookware being constructed of different materials.
- Humming noises. These noises can be created when a high power level is selected i.e. boost function. Noises related to high power levels will reduce as the pans heat to temperature and the power level is reduced.
- Hissing/humming noises. These noises can be normally heard when the hob's cooling fan is in operation.

All of the noises listed above are quite normal and do not indicate a fault. Contact Customer Services shown in the Care & maintenance section below if you need further guidance.

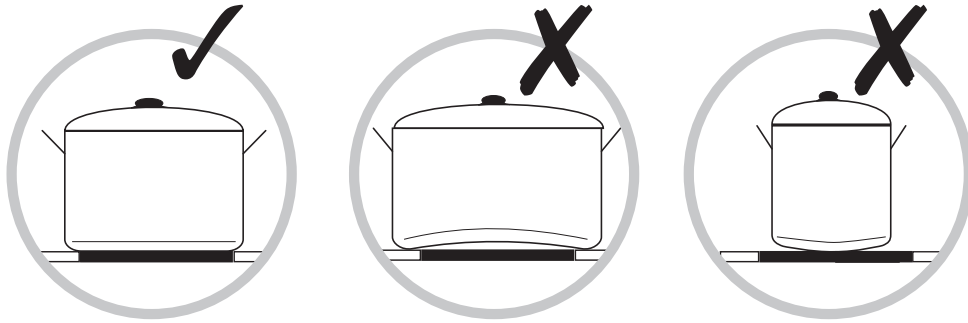
02 Cookware

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.

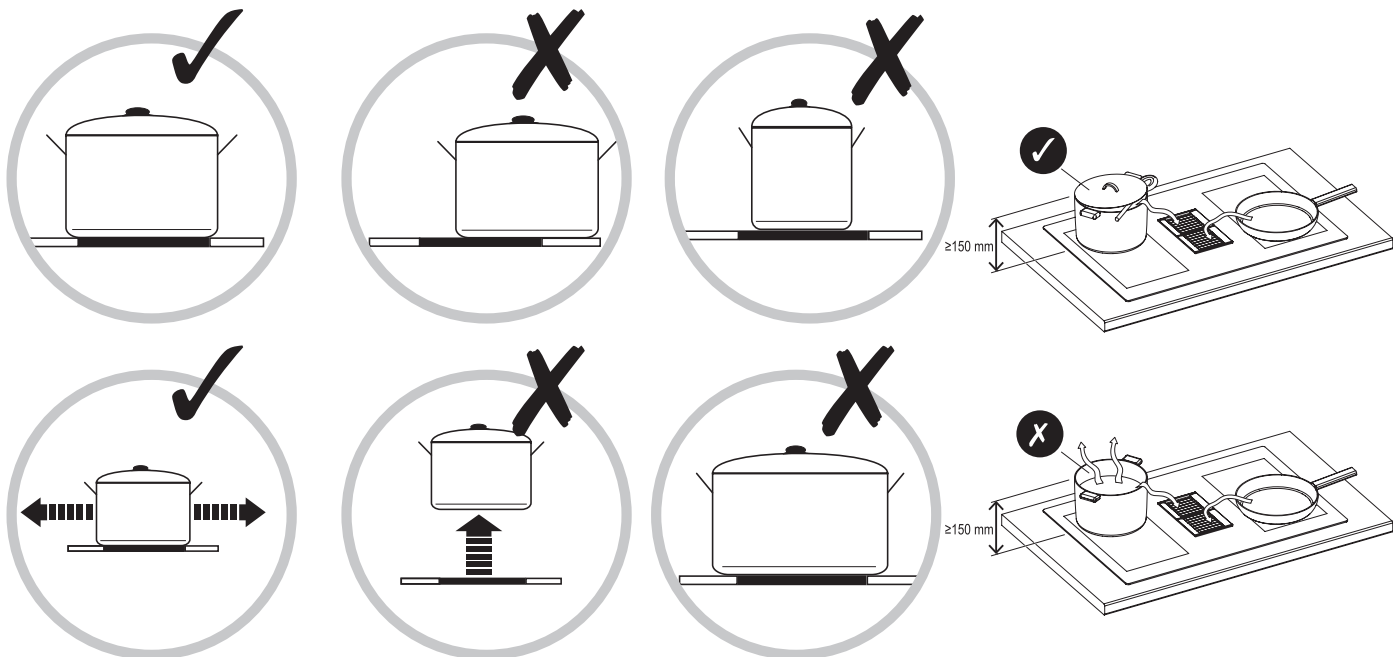
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Select any zone, the default power level will be set at 5 which is indicated on the display. Place your pan on the selected zone and if a question mark (?) and the words "Cookware not detected" is displayed then the pans are 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.



IMPORTANT: Always lift pans off the cooking surface!
Do not slide or drag to avoid damaging the glass.
Use a lid that is slightly ajar if using cookware taller than 150mm.

EN Function & Settings

Protection from over-heating

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

Residual heat indicator

WARNING: The display will show the letter "H" in the relevant zone to indicate that the appliance is too hot to touch. This will be due to heat transferred to the glass from the pan by convection, and is perfectly normal for an induction hob.

Auto shutdown

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



EN Use

PL Użytkowanie

FR Utilisation

RO Utilizare

The default shutdown times are shown in the table below:

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

The hob will automatically switch off after one minute once the pan has been removed from the cooking zone.

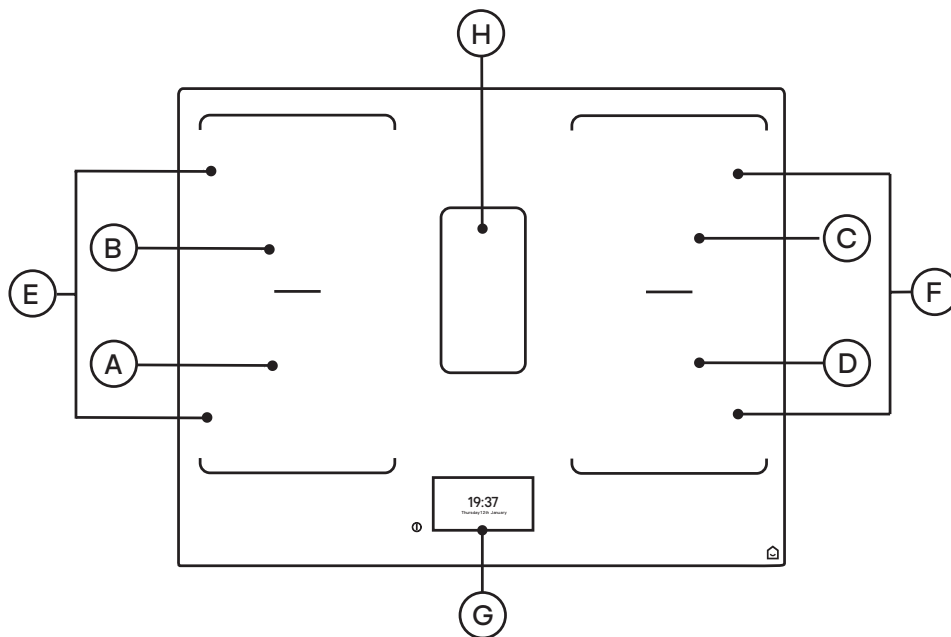
Detection of Small Articles

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



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

01 Description of the hob



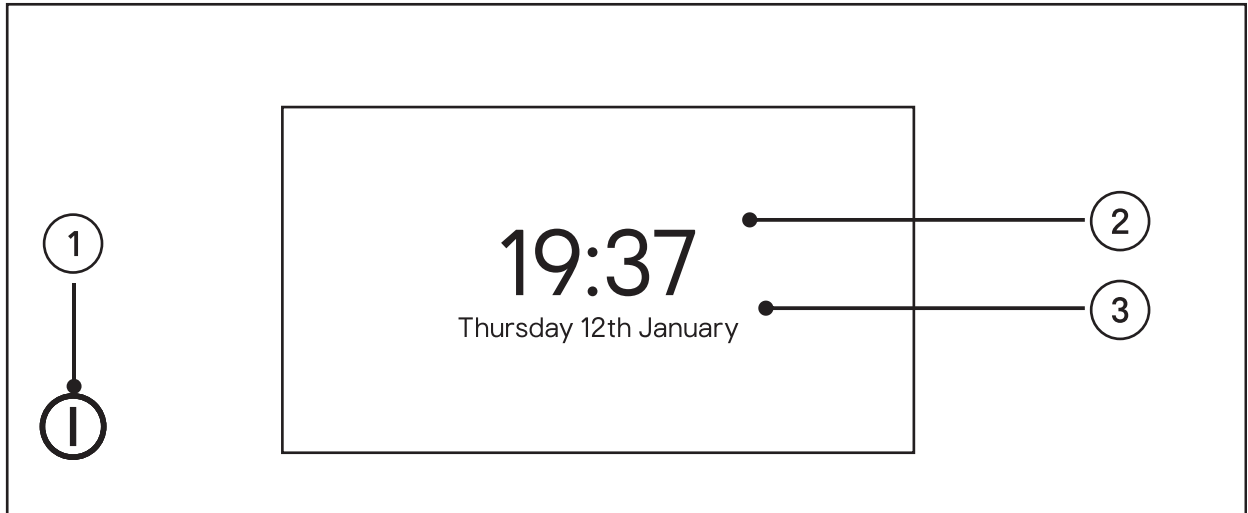
Heating Zone	Normal Power	Boost Power	Pan Diameter	
			Minimum	Maximum
Ⓐ Front Left Zone	2000 W	2800 W	Ø120mm	Ø200mm
Ⓑ Rear Left Zone	1500 W	2000 W	Ø120mm	Ø200mm
Ⓒ Rear Right Zone	1500 W	2000 W	Ø120mm	Ø200mm
Ⓓ Front Right Zone	2000 W	2800 W	Ø120mm	Ø200mm
Ⓔ Left Flexible Zone	3000 W	3600 W	Max -W: <190mm Max - L: <380mm	
Ⓕ Right Flexible Zone	3000 W	3600 W	Max -W: <190mm Max - L: <380mm	
Ⓖ TFT Panel Control				
Ⓗ Integrated Extractor Fan				



02 Description of the control panel

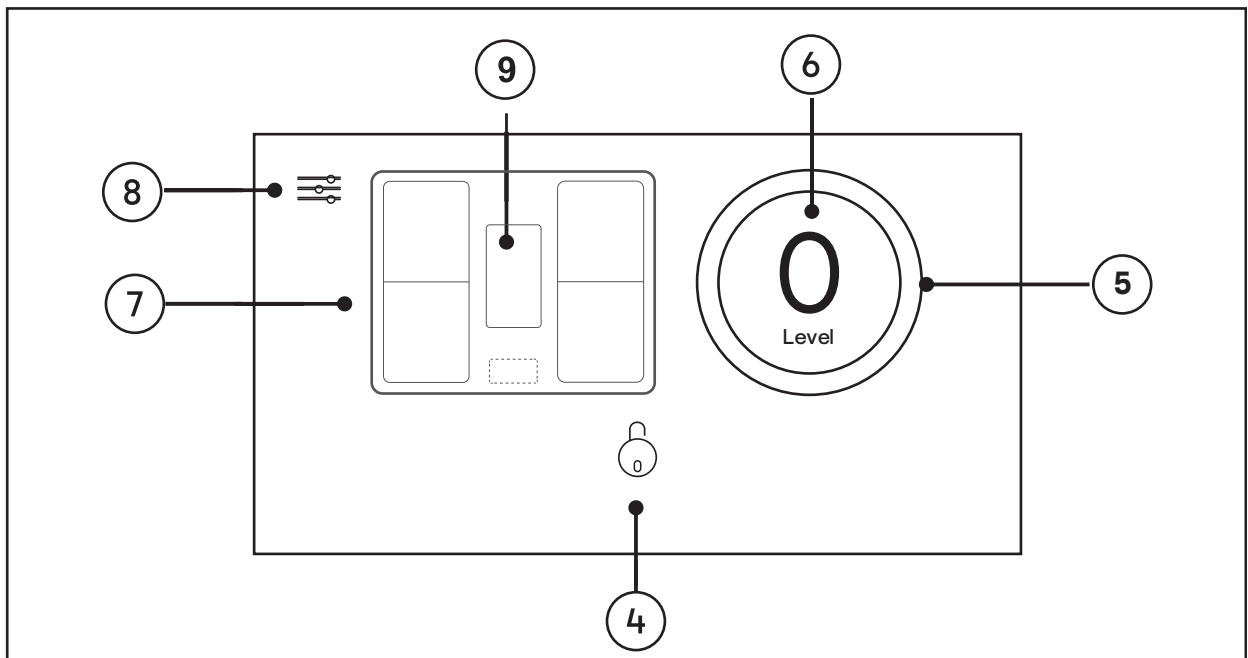
Your induction hob control panel © is fully touch sensitive. When the date and time is displayed on the Standby Screen, touch the panel anywhere to access the Home Screen with the induction hob controls.

Standby Screen



- ① Master On / Off Icon ② Time Display ③ Date Display

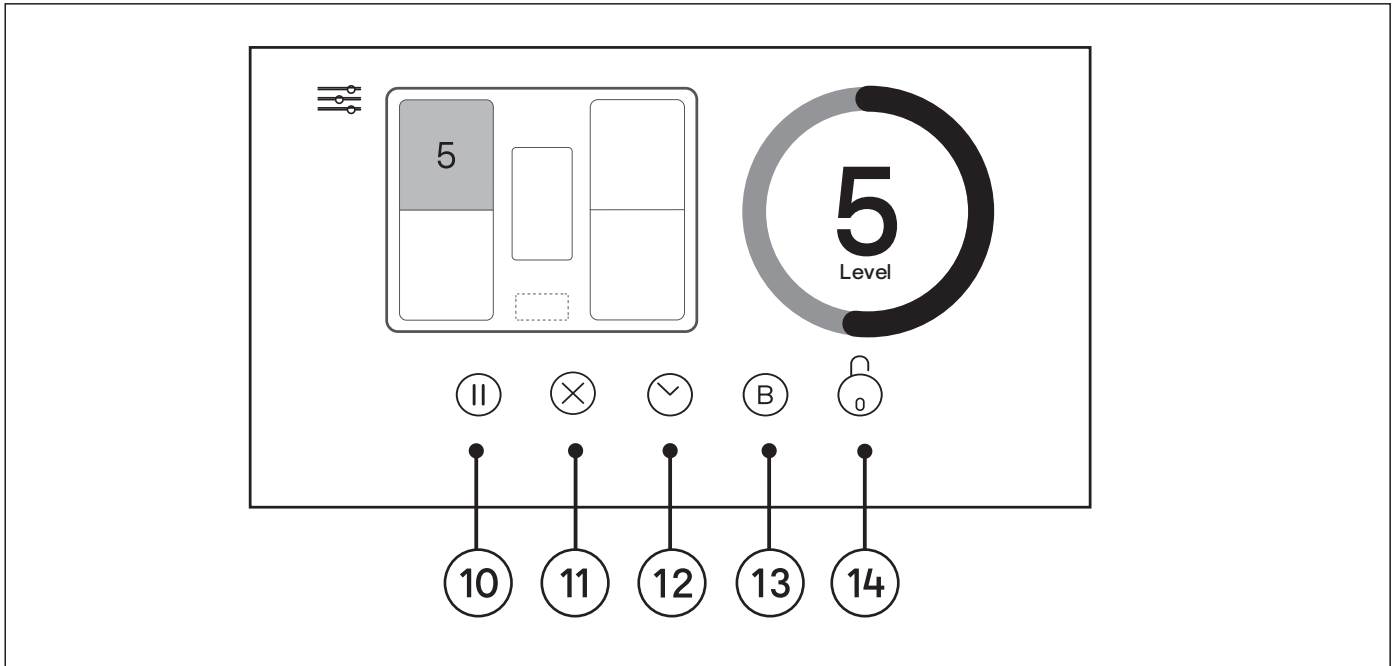
Home Screen



- ④ Cooking Zones Control Panel ⑦ Cooking Zones
⑤ 360° Master Control Key ⑧ Main Menu
⑥ Master Display Key ⑨ Extractor Fan Key



Cooking Zones Control Panel



10 Pause Icon

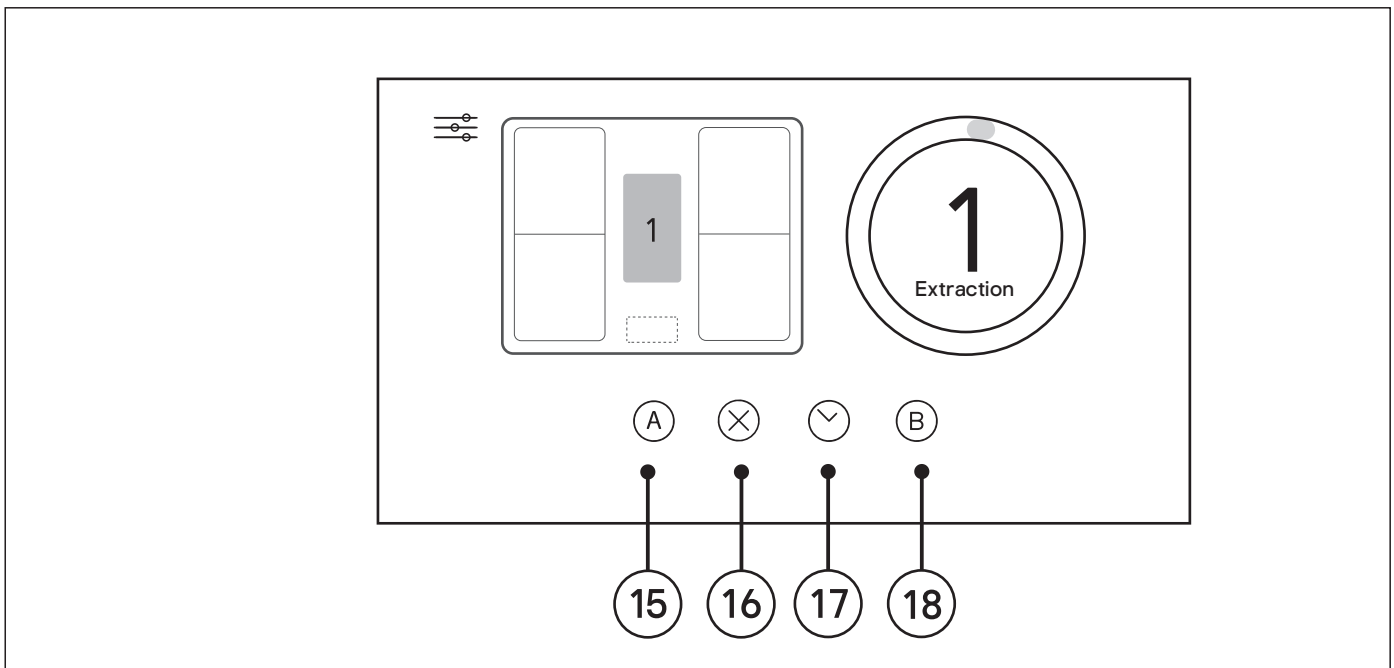
13 Booster Icon

11 Stop Icon

14 Child Lock Icon

12 Timer Control Icon

Extractor Fan Control Panel



15 Auto Extraction Control Icon

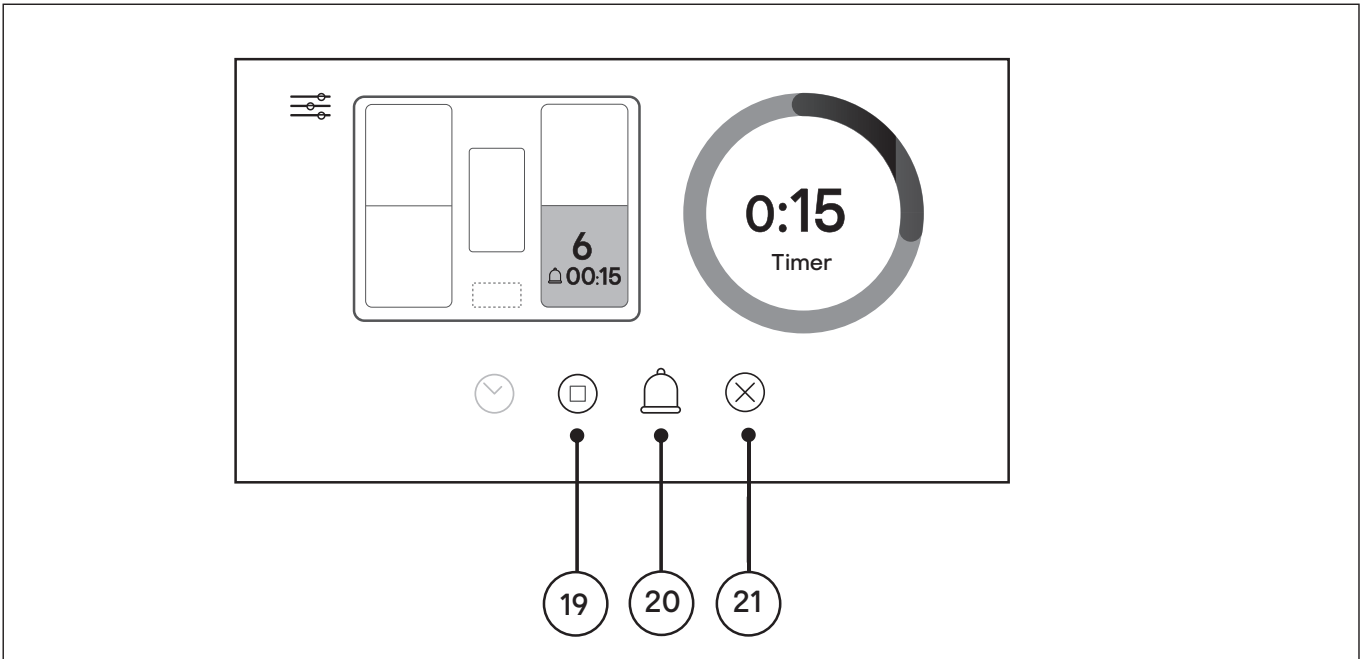
17 Timer Control Icon

16 Stop Icon

18 Boost Icon



Timer Control Panel

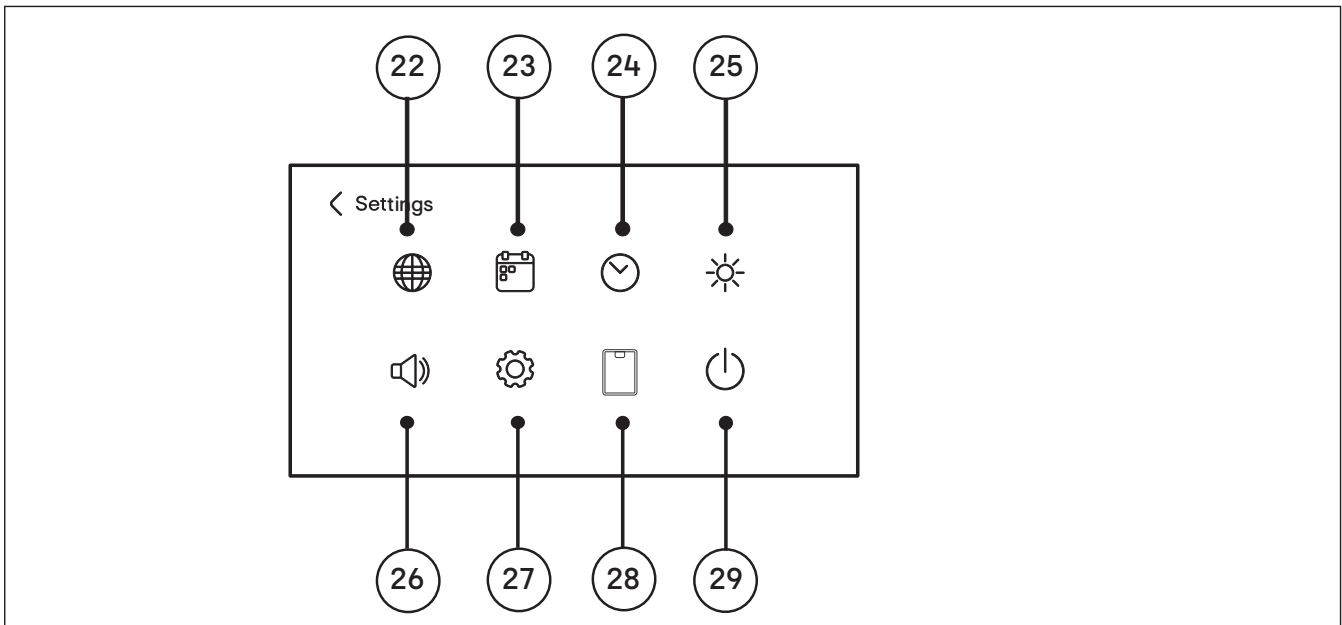


19 Automatic Switch Off Icon

21 Stop Icon

20 Alarm Icon

Settings Control Panel



22 Language Icon

26 Volume Icon

23 Date Icon

27 Reset Icon

24 Time Icon

28 Filter Icon

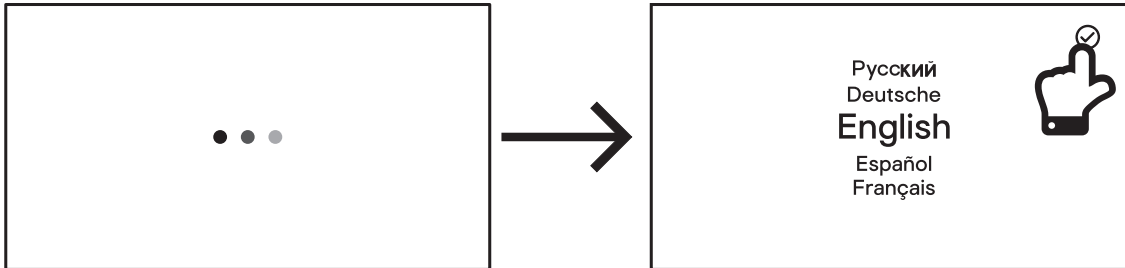
25 Brightness Icon

29 Stand By Icon

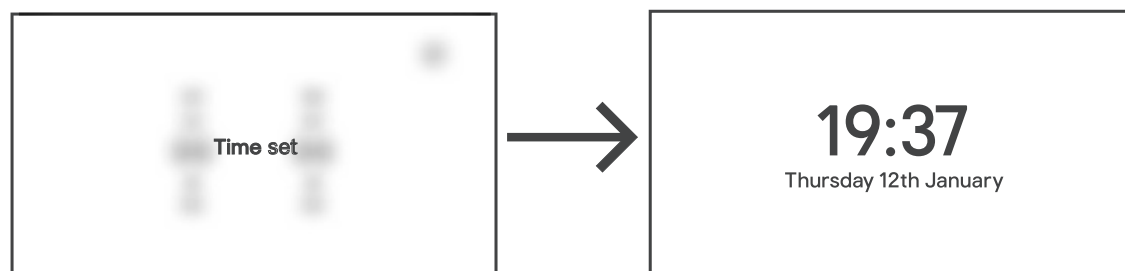
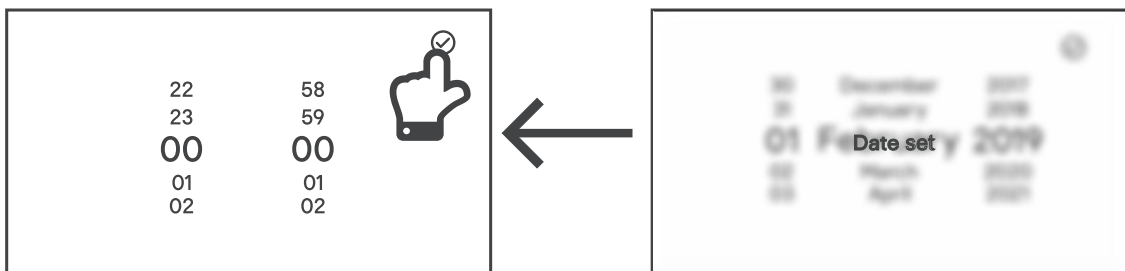
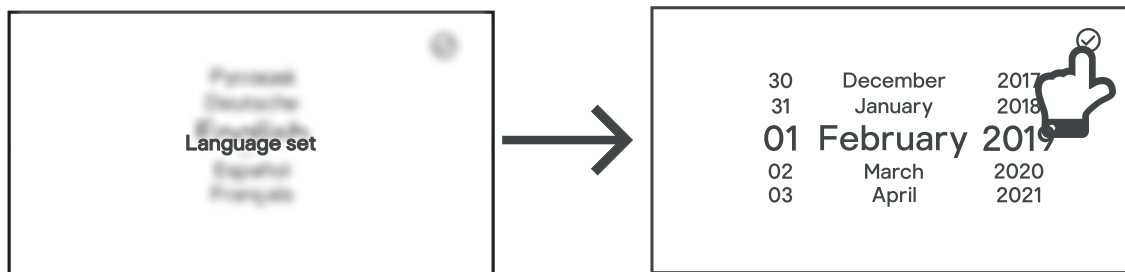


EN Using your hob for the first time

Switch on the power at the Residual Current Device and the hob will start up as shown.



- Select your language as required and touch the Tick Icon ☑ to confirm.
- Select the date and time as required and touch the Tick Icon ☑ to confirm.




Your hob is ready for use.

In the event of a power cut, the date and time will need to be reset.

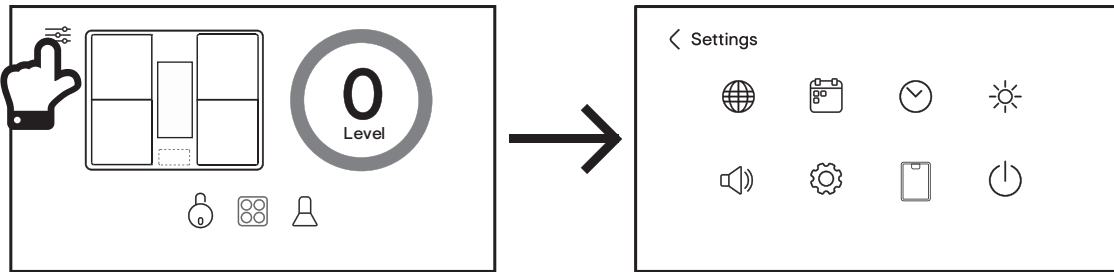


EN System Setup

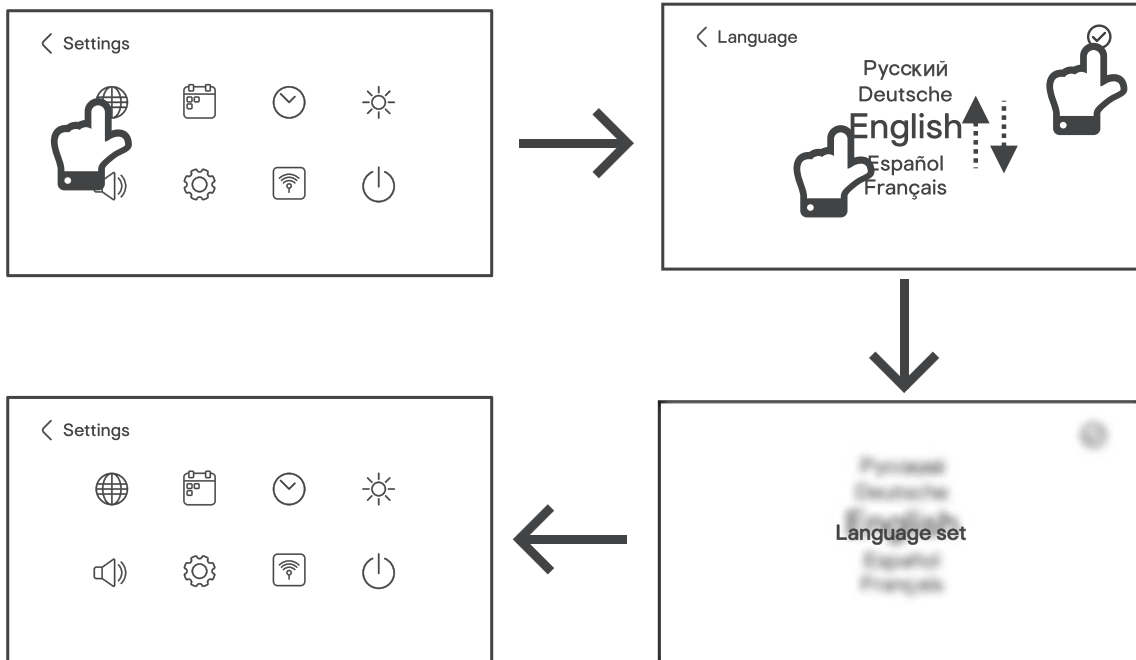
1. Touch the Master On / Off Key  for two seconds and the display shows the current date and time. Touch the screen anywhere to proceed.



You can set different options in the system setting interface such as volume and brightness at any time as follows.

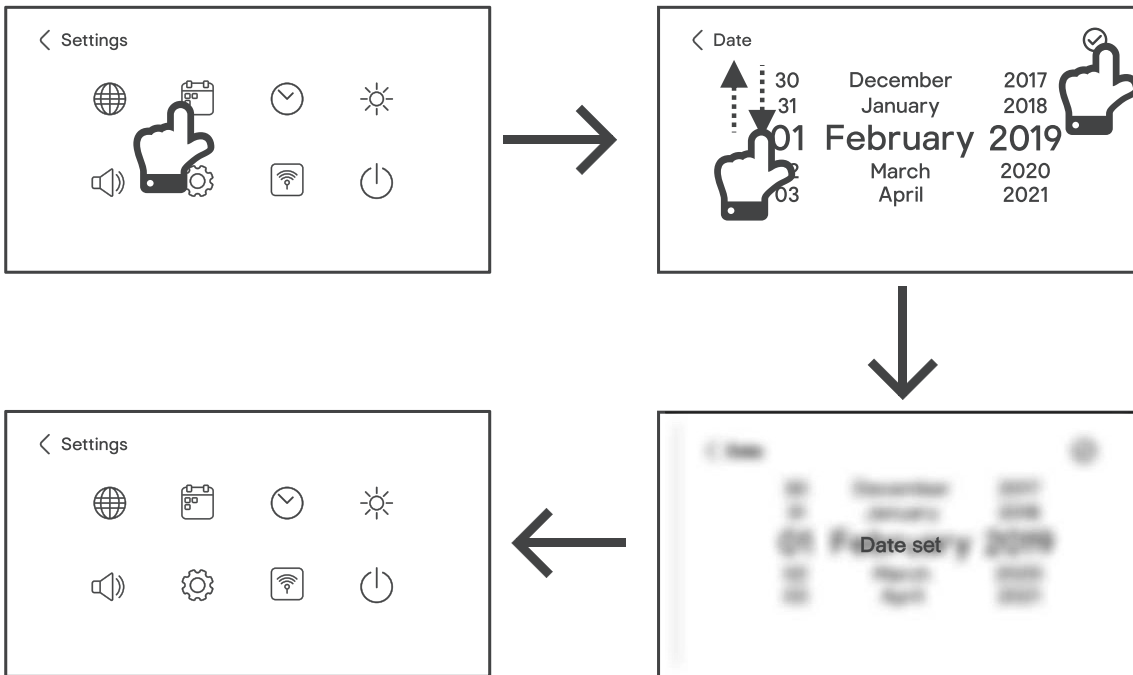


2. Touch the Main Menu Icon and then touch the Language Icon to set the desired language.

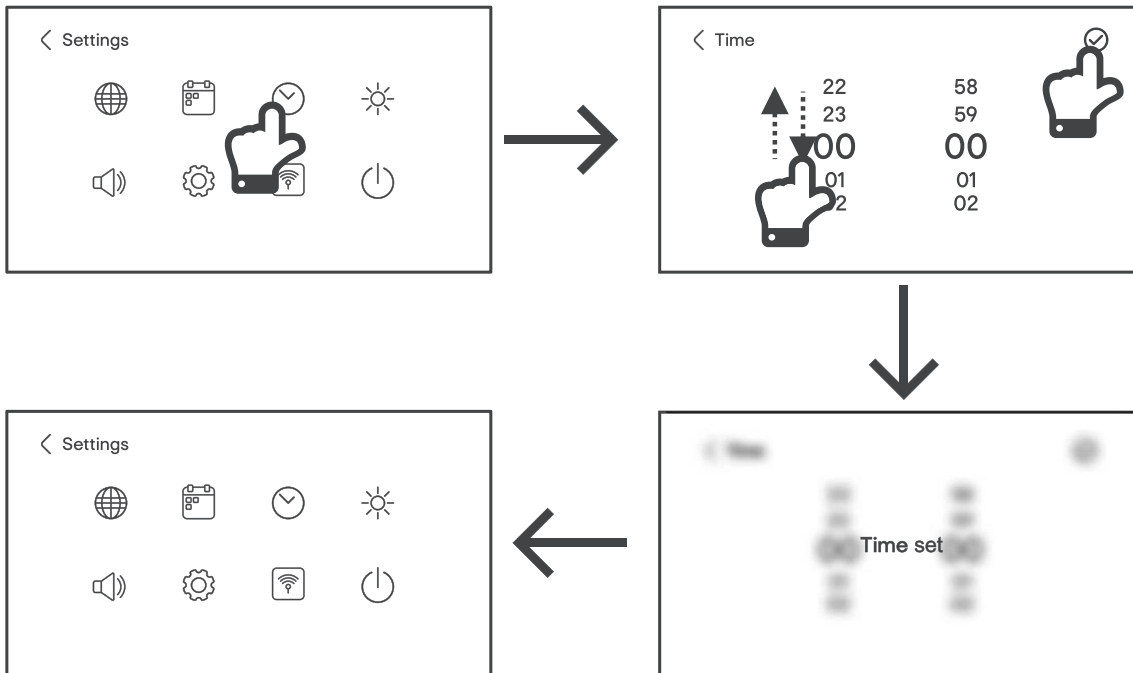




3. Touch the Date icon to set the date.

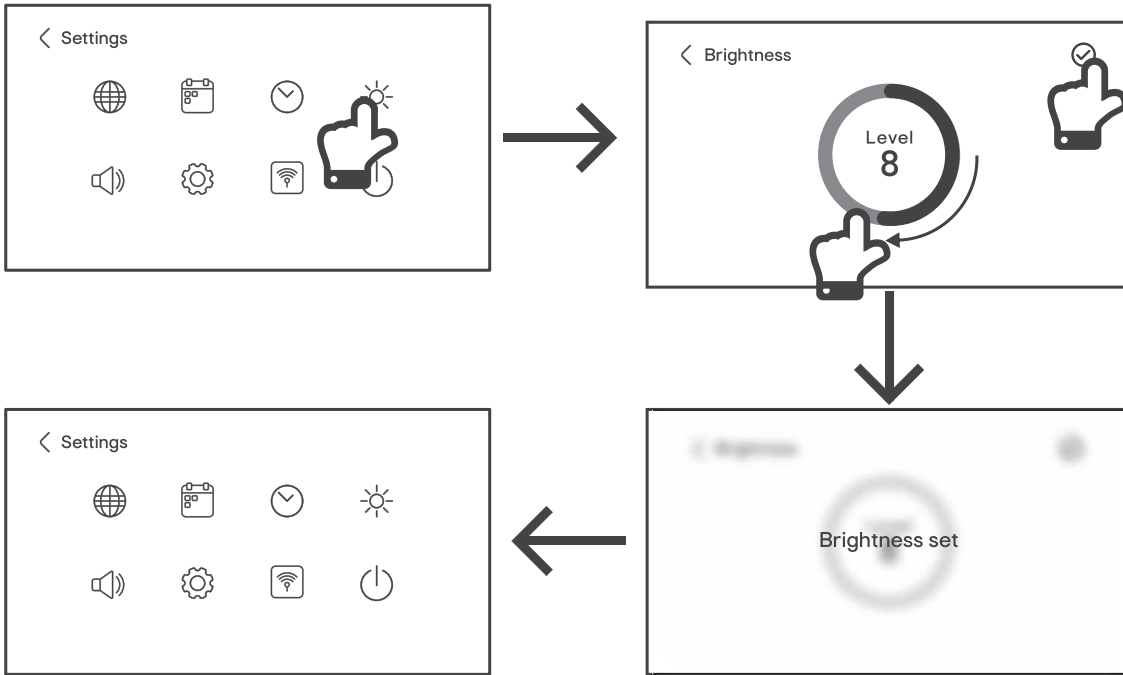


4. Touch the Time icon to set the correct time.

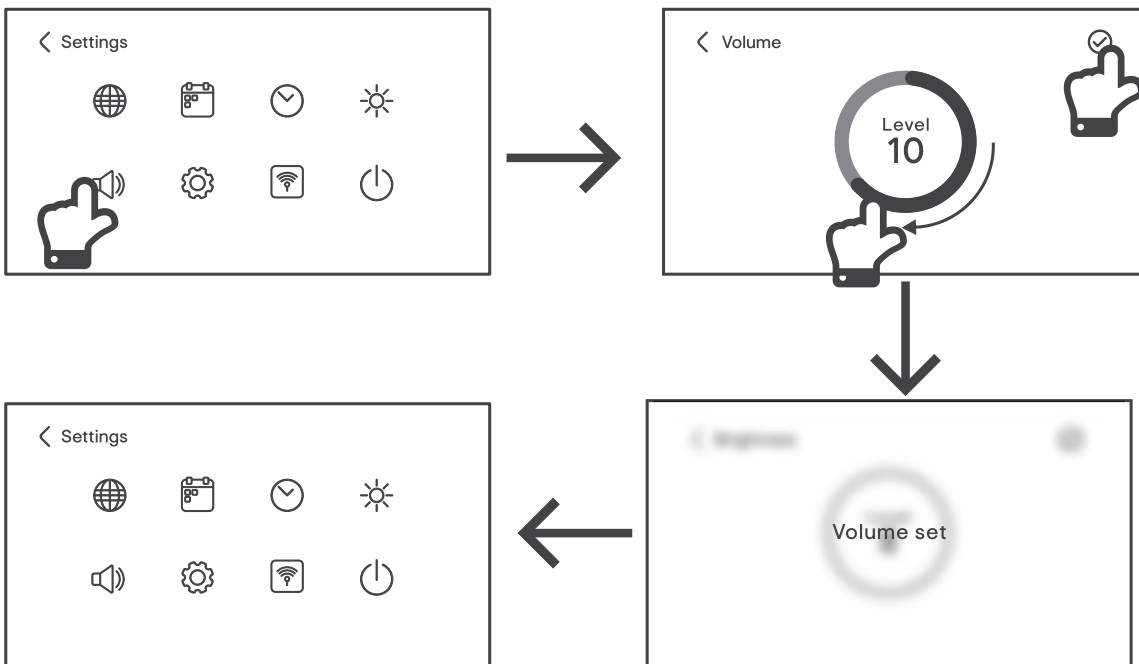




5. Touch the Brightness icon to set the desired brightness level. The default brightness is set at 8 and is adjustable from 1-15.

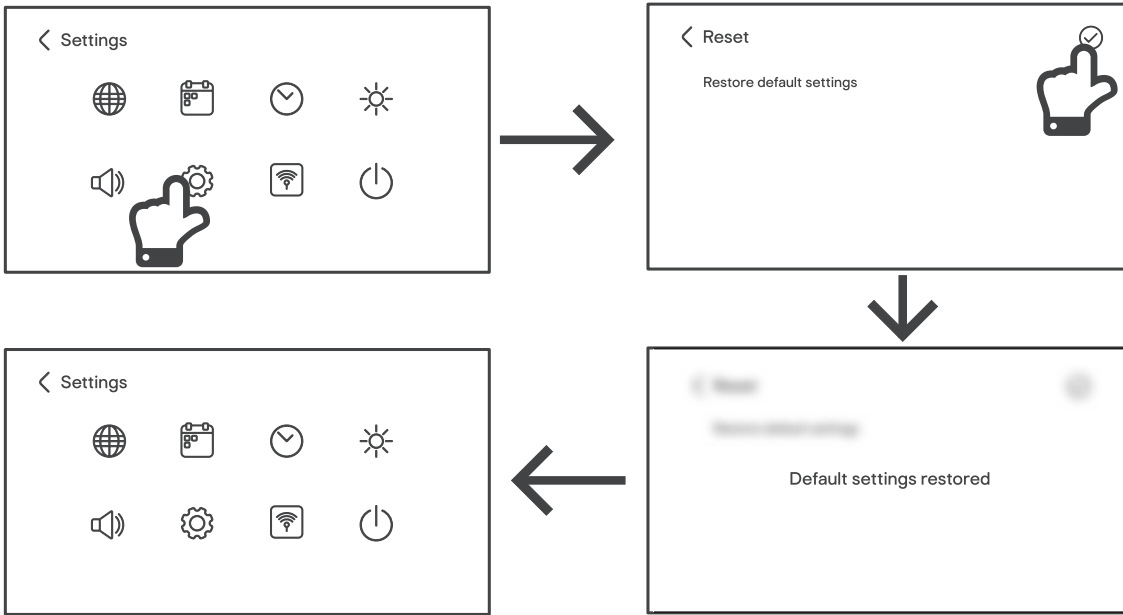


6. Touch the Volume icon to set the sound volume level. The default volume is set at 10 and is adjustable from 0-15.

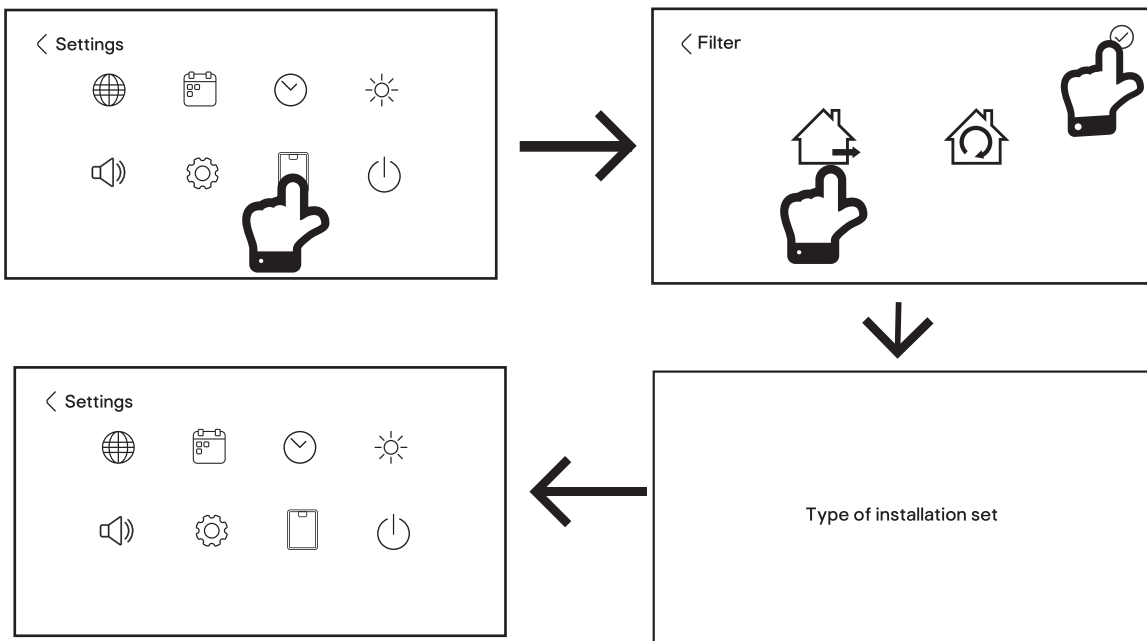




7. Touch the Reset icon to restore the hob to the default settings.



8. Touch the Filter icon to select the method of extraction.





Choose a type of installation:



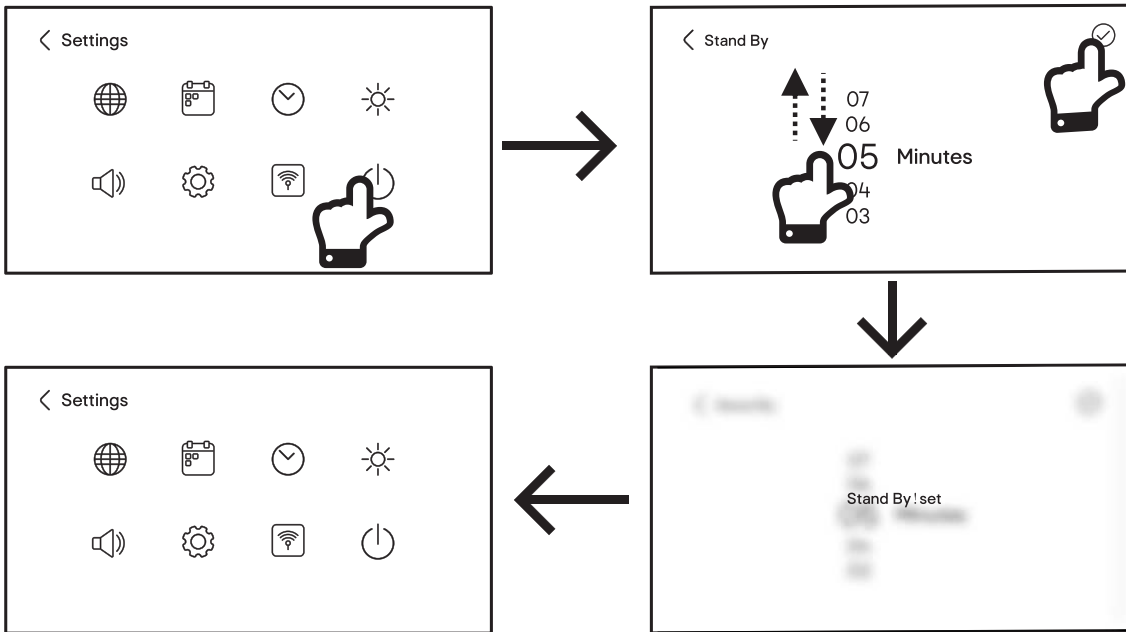
Ducted option
(extraction to the outside).



Recirculation option (no extraction to the outside).
RECIRC KIT1 needed (Sold separately)


9. Touch the Stand By icon to set the amount of time before the Control Panel reverts to the Stand By Screen.

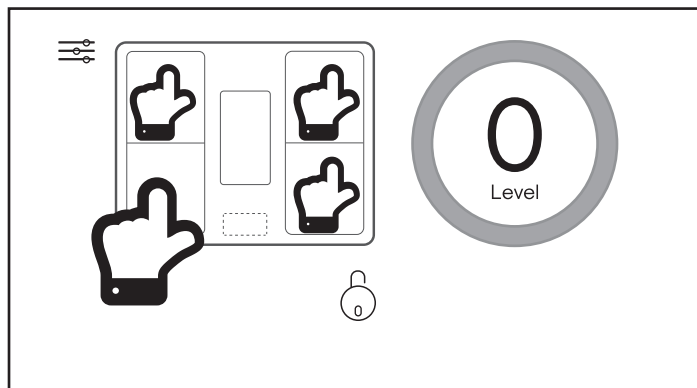
- a. By default the Stand By Screen time is set to 5 minutes and can be adjusted from 0.5 to 59 minutes.
- b. The Stand By Screen will automatically switch off after 2 minutes and is not adjustable.



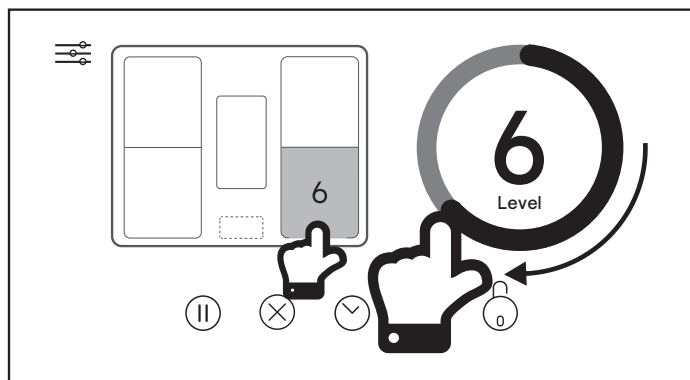


01 Using your induction hob

1. Touch the Master On/Off Key  for two seconds and the display shows the current date and time. Touch the screen anywhere to proceed.



2. Place a clean and dry pan, suitable for induction cooking, on the heating zone.
3. Touch the heating zone on the panel and it will change to blue and show the default power Level 5. The 360° Master Control Key will also show Level 5.
Note: Always ensure that the zone you wish to control is highlighted blue first.
4. Adjust the 360° Master Control Key to the required power level between 1-9 by sliding your finger around the coloured perimeter. You can also touch the perimeter anywhere to jump straight to a new power level. For example, touching the perimeter at 7 o'clock will go to level 6. The selected cooking zone will show the new power level during adjustment and this can be changed at any time during use.





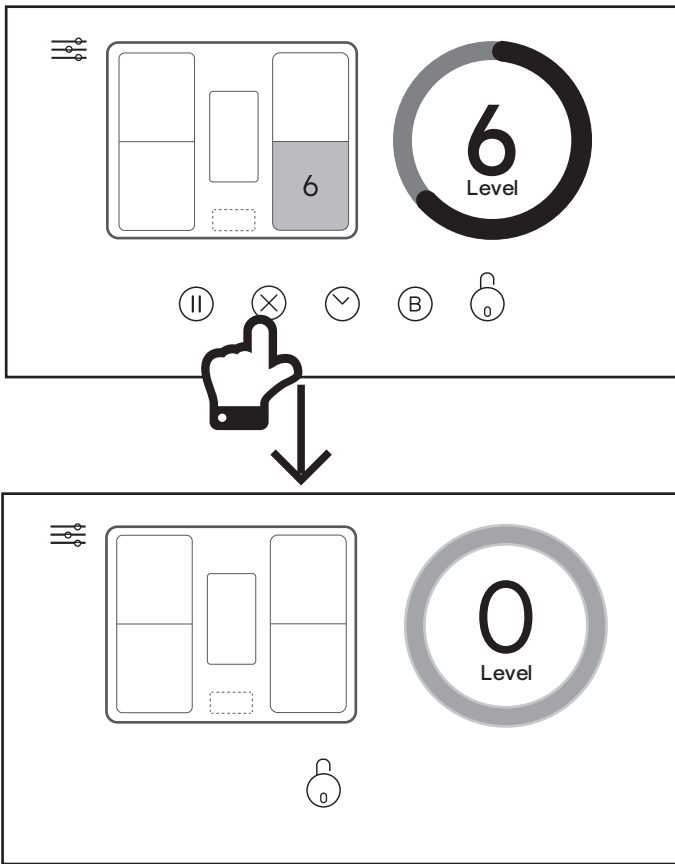
EN Use

PL Użytkowanie

FR Utilisation

RO Utilizare

5. To stop cooking, touch the appropriate zone (or zones) on the control panel, followed by the Stop icon ⊗.



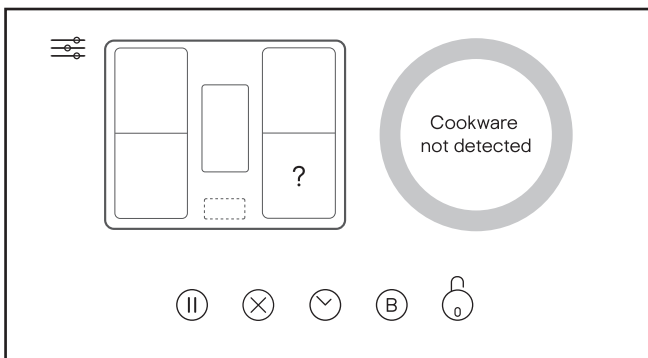
CAUTION: After use, each cooking zone will display "H" as a reminder that the glass is too hot to touch. Though induction cooking does not generate heat, the magnetism used to heat the pans will mean that this heat will still transfer to the glass surface by convection. This is perfectly normal for induction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

Note:

The control panel will show "?" and "Cookware not detected" if:

- the pan is on the wrong cooking zone
- the pan is not compatible with induction hobs
- the pan is too small or not correctly centred on the zone

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



NOTE: The control panel will not automatically switch off when "H" is displayed. When "H" disappears, the set Stand By time will commence.

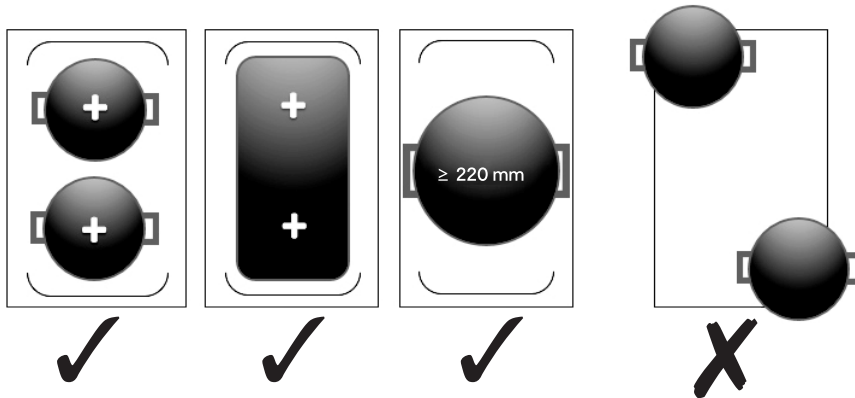


02 Using the flexible zones

The left zones [Ⓐ] and [Ⓑ] and right zones [Ⓒ] and [Ⓓ] can be used individually at the front or the rear, or be configured to work as a flexible zone [Ⓔ] and [Ⓕ].

When configured as a flexible zone, the front and rear areas are linked and can be controlled with one power setting.

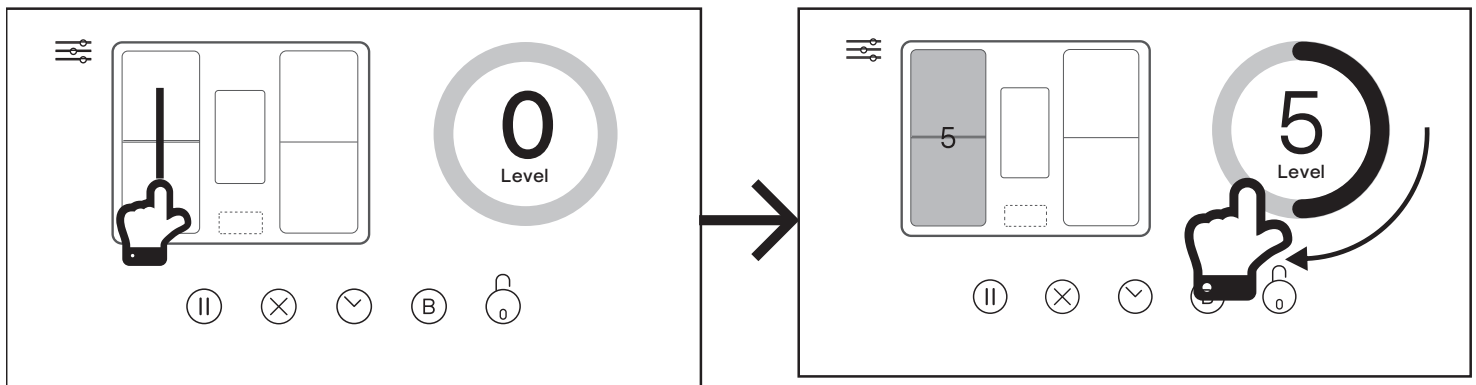
As before, ensure that the pans are placed correctly on the selected cooking zone. Here are examples of good and poor placement across a flexible zone.



Linking two zones together:

To link the zones together, slide your finger across both zones in one smooth movement. As you do this, a bold white line will be drawn across the panel, and when released, the left zones will be connected as one with the default power level 5 shown. Ensure you release your finger within the flexible zone to connect.

Adjust the 360° Master Control Key to the required power level as required.



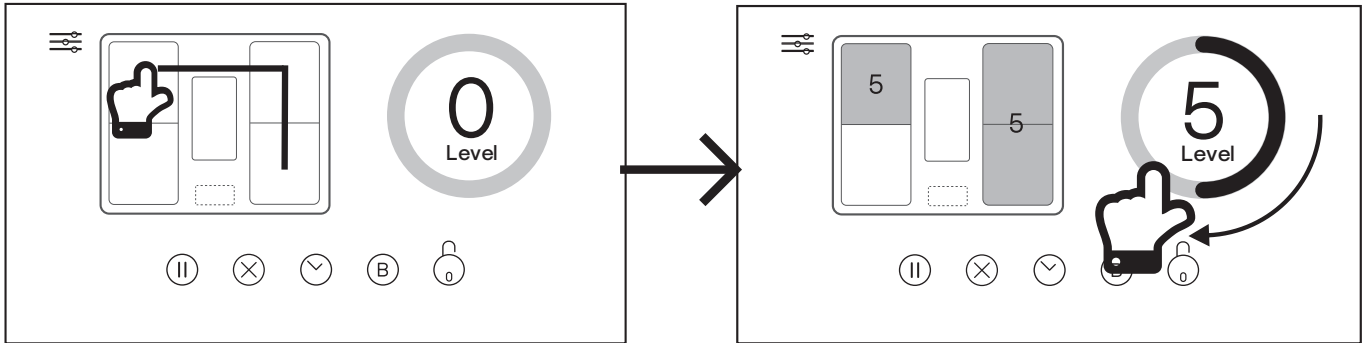


03 Extending the flexible zones

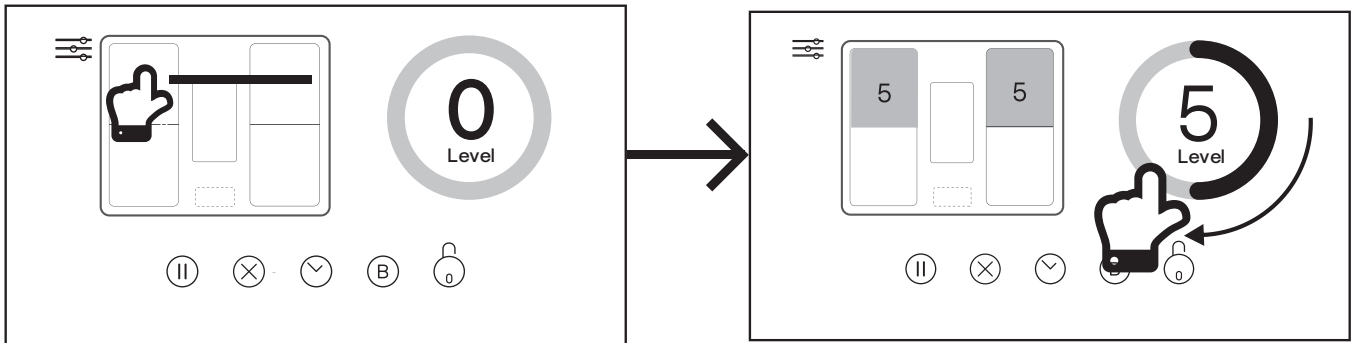
1. It is also possible to select three zones in the following way.



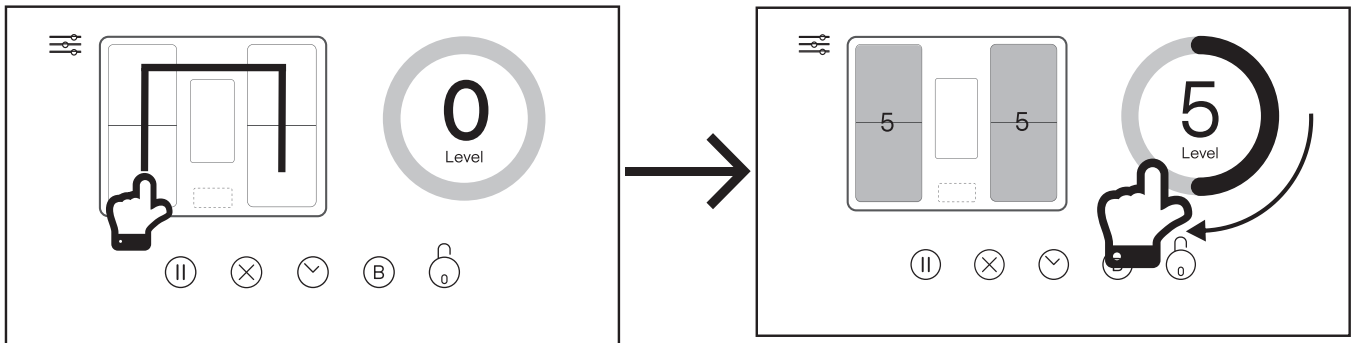
IMPORTANT: Any zones that are linked will be highlighted in blue and all controlled together using the 360° Master Control Key.



2. You can also select two or more non-adjacent zones by sliding your finger across the panel as required.





3. Or to select all four cooking zones, again slide across the panel in one movement.











04 Using the boost function

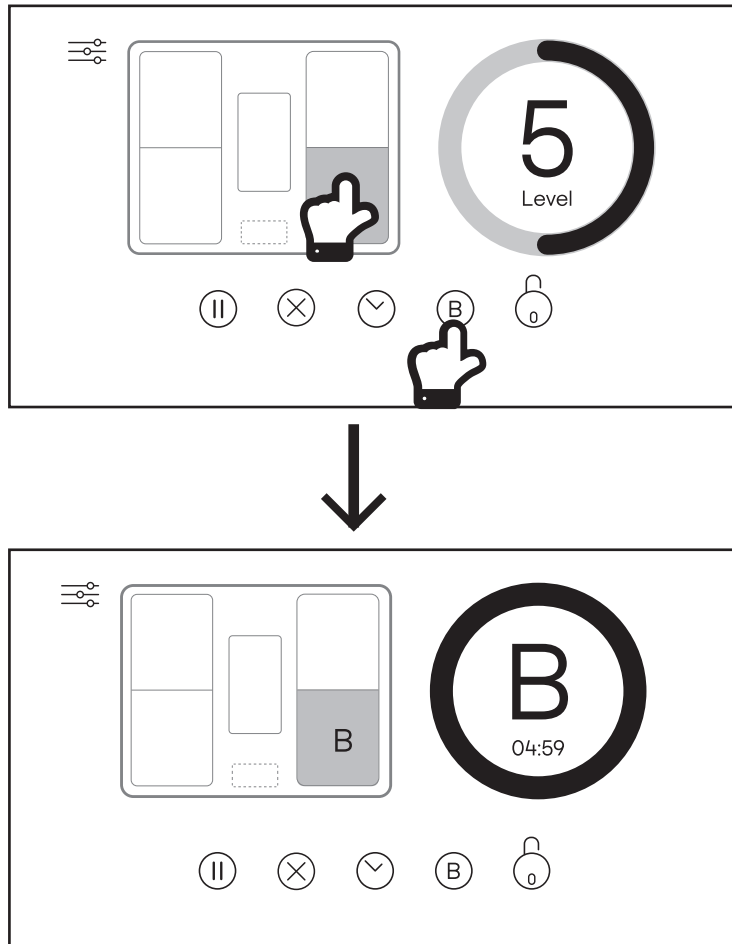
Switching the Boost function on

1. Select the required cooking zone you would like to apply the boost function to.
2. Touch the Boost icon  and the selected cooking zone and the 360° Master Control Key will display "B" and start a countdown timer of 5 minutes. The Boost icon  will turn orange.




IMPORTANT: To avoid overheating, the Boost function can only operate at maximum power for 5 minutes and after this time, the power level will automatically drop to 9.

As before, multiple cooking zones can also be selected and used with Boost for a maximum of 5 minutes. However, all zones cannot operate on boost together. You can use boost on zones  or  or  as a flexible zone. Additionally Boost can be used on  or  or  as a flexible zone.




Cancelling the Boost function

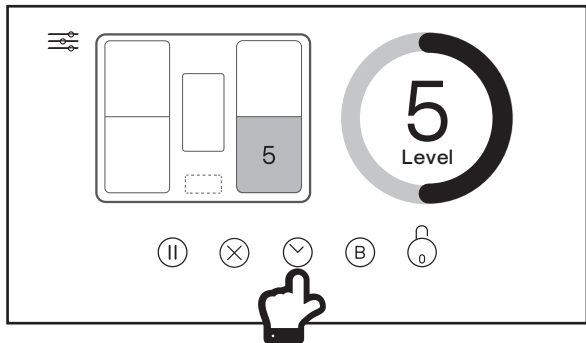
1. Ensure the cooking zone using the Boost function is highlighted blue.
2. Touch the 360° Master Control Key to select the new power level, or press Stop  to switch off the zone completely.



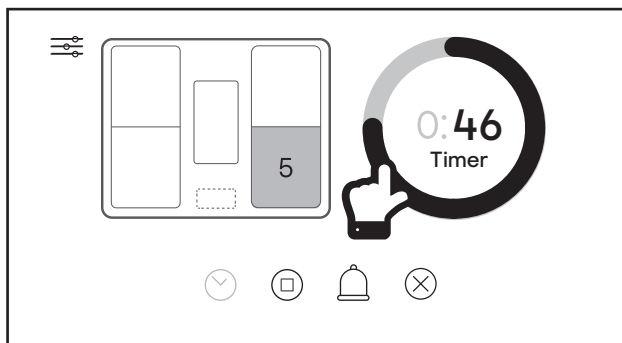
05 Using the timer

Using the timer as an audible alarm

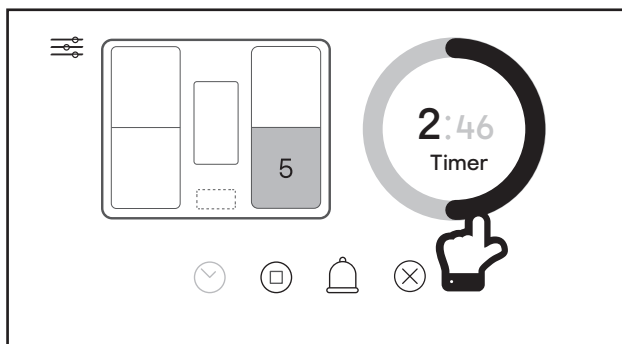
1. Select the cooking zone (or zones) that you wish to control.
2. Touch the Timer Control Icon  and the 360° Master Control Key changes to a timer.



3. Minutes are automatically selected first; rotate the 360° Master Control Key from 01-59 minutes as required.




4. Touch the 0 hours and rotate the 360° Master Control Key from 0-6 as required. Refer to the table below to determine the maximum time permitted by power level.



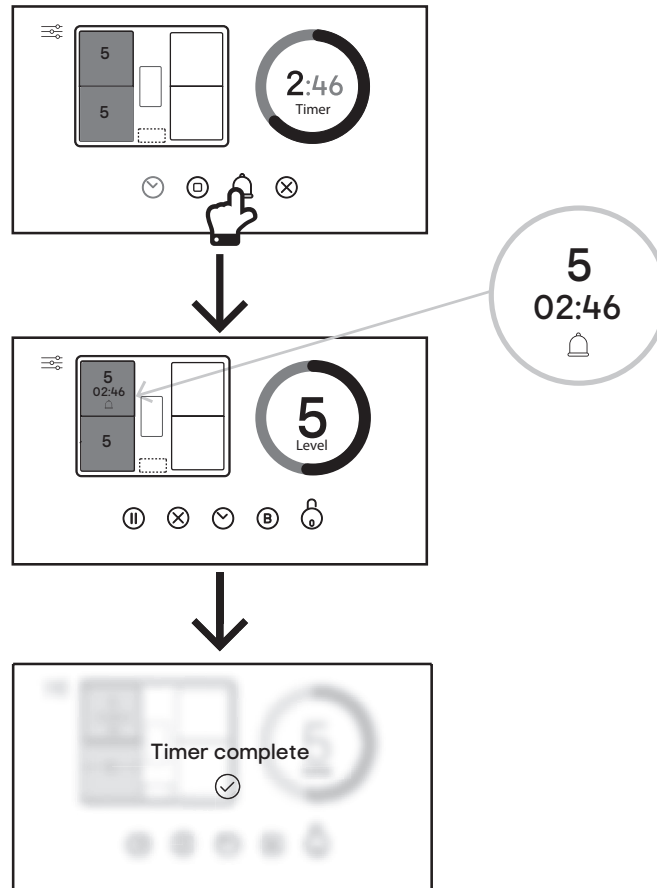
NOTE:

Power level	Maximum Time permitted
1-3	6 hours
4-6	3 hours
7-8	2 hours
9	90 minutes

5. Touch the Alarm Icon  to set the timer as an alert only and the cooking zone will continue to function at the selected power level and show the timer within the zone. The timer will countdown and when complete, will sound an audible alarm and display the "Timer complete" message.

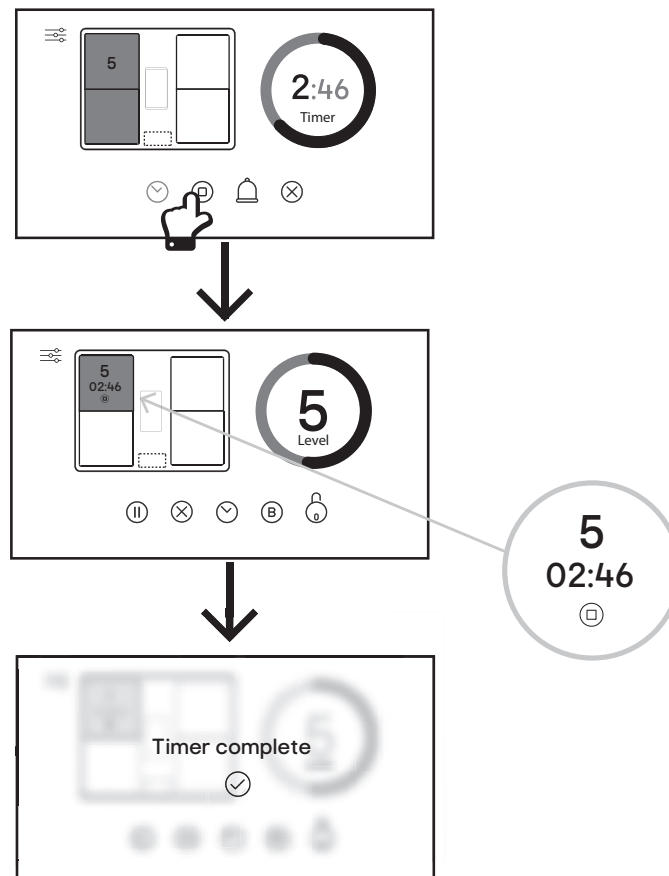


IMPORTANT: The cooking zone will continue to operate at the selected power level and will not switch off!



Using the timer to automatically switch off your cooking zone

1. Follow the steps 1-4 above in the "Using the timer as an audible alarm section"
2. Touch the Automatic Switch Off Icon (Ⓢ) to set the timer to automatically switch the cooking zones off. The timer will countdown and when complete, will sound an audible alarm and display the "Timer complete" message. The cooking zone will be switched off.





EN Use

PL Użytkowanie

FR Utilisation

RO Utilizare

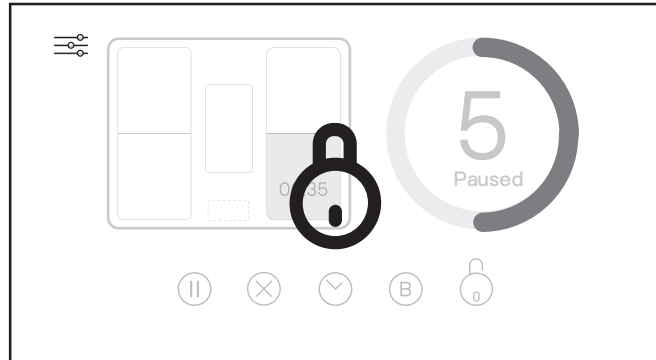
06 Using the Child Lock

The Control Panel can be locked to prevent accidental use, and when selected all controls are disabled except for the Master On/Off Key ①.

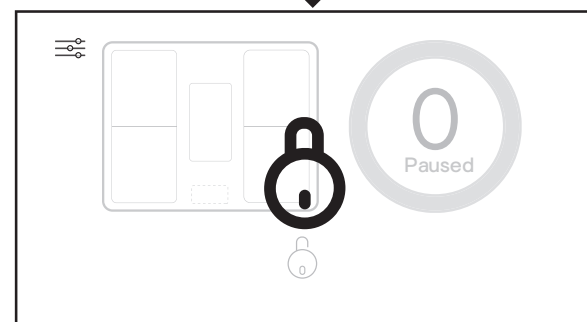
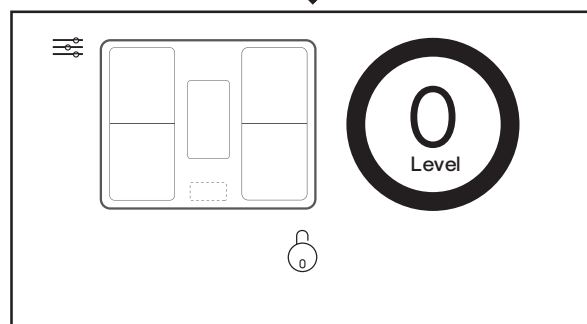
The hob can also be locked during cooking. If the Master On/Off Key ① is pressed, cooking will be stopped. When the hob is turned back on, the Child Lock is still operative.

Switching the Child Lock on

If you are cooking, touch the Child Lock icon ② and a padlock will be displayed on screen. All functions are now locked until you disable this feature.



You are also able to activate the child lock from the Home Screen before cooking to ensure that the panel is locked after touching the Stand By Screen.

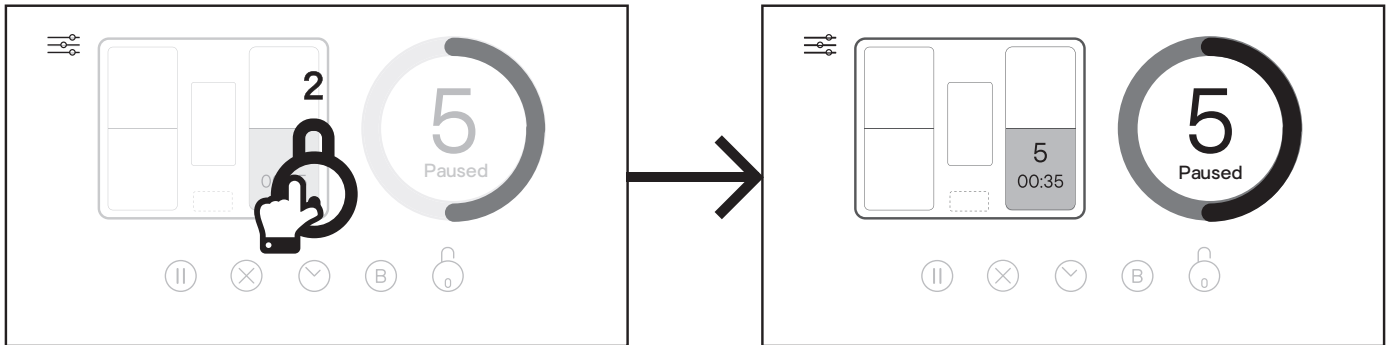




Canceling the Child Lock

Touch and hold the large Padlock icon and it will initiate a visible countdown timer lasting 3 seconds after which time all hob functions will be accessible again.

If the Child Lock function is activated during cooking, the hob will continue to work as programmed. Cancel the Child Lock as described above to access all functions again.

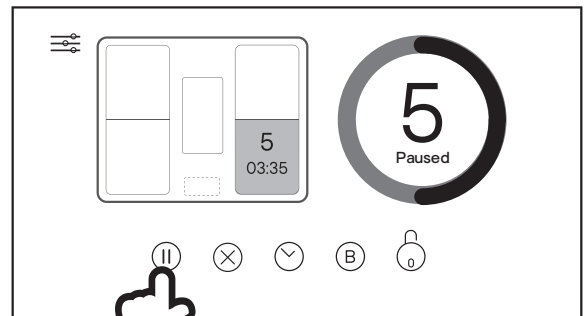


07 Using the Pause Cooking function

The cooking process can be temporarily paused in case of interruption.

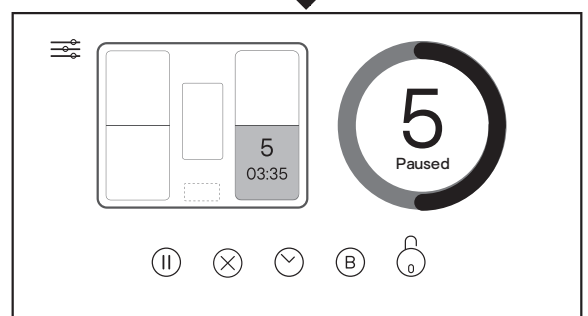
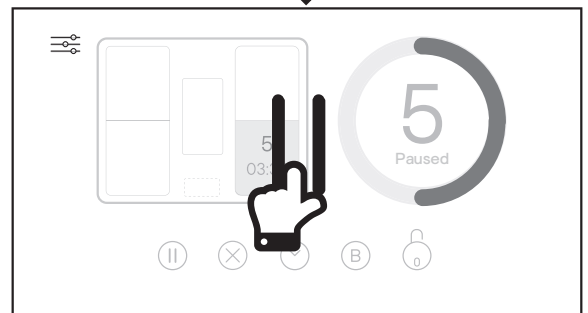
Switching the Pause Cooking function on

Touch the Pause icon (⏸) and the large pause icon will be displayed. All cooking zones will turn off and any timers that have been set will also pause.



Canceling the Pause Cooking function

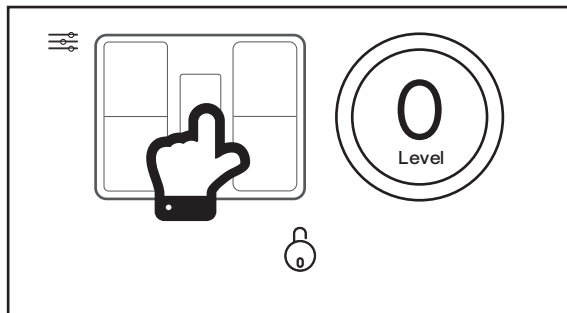
Touch the large Pause icon displayed on the Control Panel and all selected cooking zones and timers will recommence from the previous paused settings.



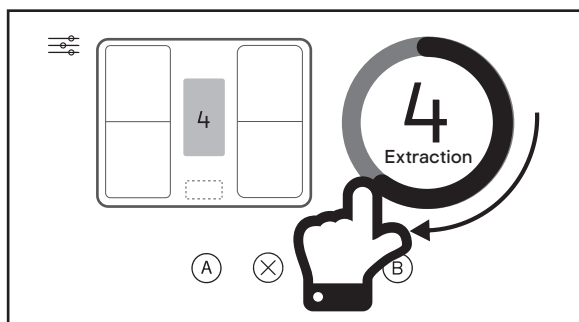
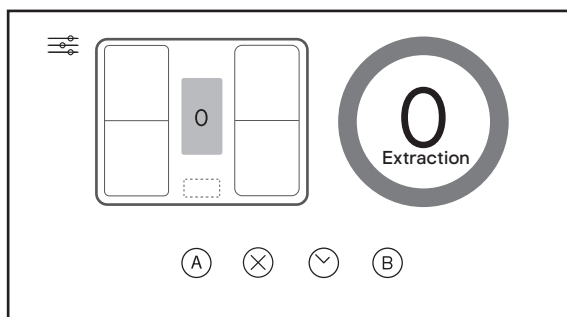


01 Controlling the extractor fan

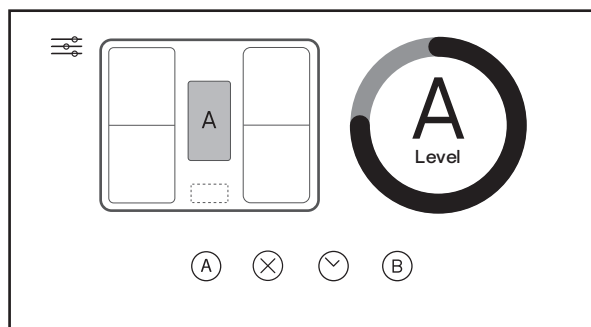
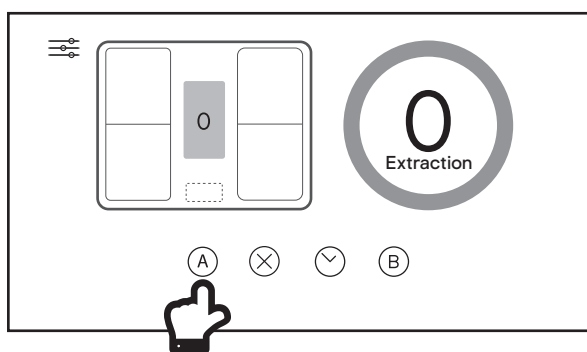
1. Touch the Extractor Fan Key to access the Extractor Fan Control Panel



2. To control the extraction rate of the hood manually rotate the 360° Master Control Key from 0-5 and B for Boost.



3. To control the extraction rate of the hood automatically, touch the Auto Extraction Control icon (A) on the hob. The icon will turn green in colour and the hob will now automatically adjust the extraction rate of the hob according to the power output of the hob. See the table on the following page for details. This is now Automatic Control.



Note: You can turn off the extractor fan by touching the Stop icon (X) or you can disengage the automatic feature by pressing the Auto Extraction Control icon (A).



IMPORTANT: The extraction rate of the hood will vary based upon the total power output selected on the hob, as shown in the table below.

Each hob cooking zone has a maximum rated output of 10 comprising 1-9 and Boost (10).

Speed Level of the Hood	Combined Power Output of the Hob
Speed 2	This speed will be selected when the combined power output of all zones is 8 or less. For example Zone A is on 3 and Zone B is on 4.
Speed 4	This speed will be selected when the combined power output of all zones is between 9 and 24. For example Zone A is on 3, Zone B is on 4 and Zone D is on 6.
Speed 5	This speed will be selected when the combined power output of all zones is between 25 and 32. For example Zone A is on 9, Zone B is on 8, Zone C is on 7 and Zone D is on 6.
Speed P - Boost	This speed will be selected when the combined power output of all zones is greater than 32. For example Zone A is on 8, Zone B is on 9, Zone C is on 9 and Zone D is on 10.

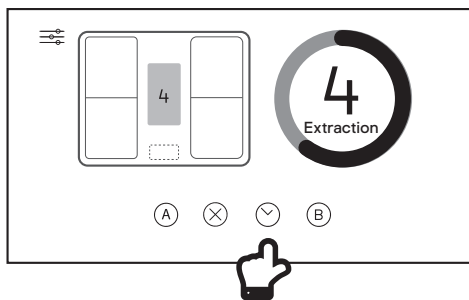
Note:

1. Speed 1 and Speed 3 on the hood are not available when using the automatic function.
2. In automatic mode, if all cooking zones are turned off, the hood will automatically enter the Timer Mode and the fan will start the countdown process as described in the "Setting the Timer" section below. This function can be cancelled at any time by pressing either the Stop icon ⊗ or the Auto Extraction Control icon Ⓐ.



NOTE: Full power or Boost only operates for five minutes maximum to conserve energy and the fan speed will automatically drop to speed level 5 after this time.

Setting the Timer ⌚



1. When the fan motor is on and the Timer Icon ⌚ is pressed the Extractor Fan Key and the 360° Master Control Key will flash showing the current fan speed.
2. The chosen speed level will remain in use for five minutes before dropping down to the next lowest speed. This speed will remain in operation for two minutes before dropping down again. This will be repeated every two minutes unless the speed is already at level 1 and then the fan will turn off.
3. Changing the fan speed during a current timer program will restart the countdown process again with a five minute cycle.
4. If the Timer Icon ⌚ is pressed again during a current timer program, the cycle will be cancelled. The Timer Icon ⌚ will revert to white and the current fan speed will remain on indefinitely.
5. The maximum timer program cycle is 15 minutes: 5 minutes on P and then 2 minutes each on speed 5 down to speed 1.



FR Avant de commencer

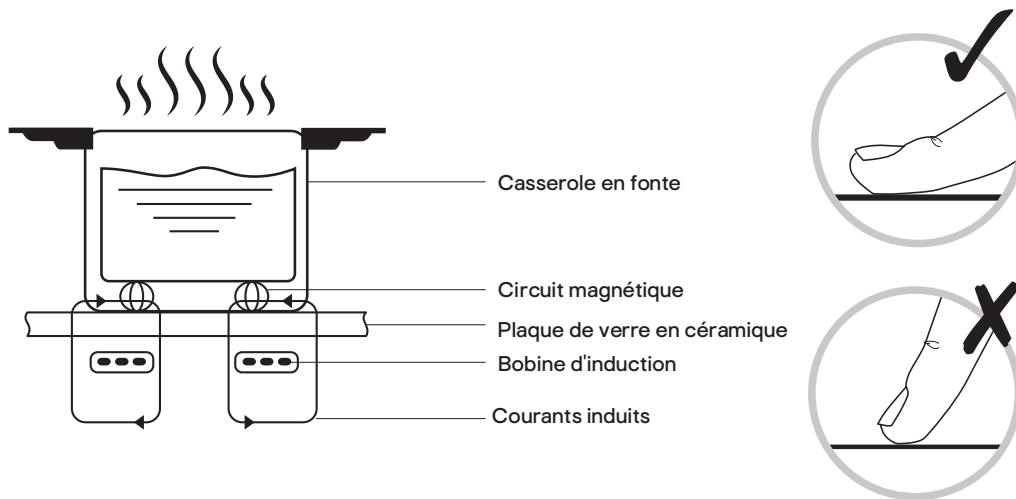


AVERTISSEMENT : lire les instructions avant d'utiliser l'électroménager.

Lors de la mise sous tension au niveau de l'interrupteur d'isolement, la plaque de cuisson émet un signal sonore et l'affichage reste vide pendant quelques secondes avant que 3 points s'affichent, indiquant que le logiciel est en train de se lancer. Une fois le processus terminé, l'affichage indique une date et une heure. L'électroménager est maintenant prêt pour la configuration du système.

01 Cuisson à induction

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



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

- Craquements. Ces bruits peuvent normalement être attribués aux casseroles et aux différents matériaux dont elles sont constituées. La base des casseroles est composée de différents matériaux qui se dilatent à des vitesses différentes à mesure que la casserole chauffe.
- Cliquetis. Ils sont normalement créés par les composants électroniques au sein de l'électroménager 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. la fonction Boost. Les bruits liés à des niveaux de puissance élevés baissent en intensité lorsque les casseroles atteignent la bonne température et que le niveau de puissance est réduit.
- Bourdonnements/sifflements. Ces bruits sont généralement entendus lorsque le ventilateur de refroidissement de la plaque de cuisson fonctionne.

Tous les bruits susmentionnés sont tout à fait normaux et n'indiquent pas un défaut. Contacter le service client indiqué dans la section Entretien et maintenance ci-dessous pour de plus amples conseils.

02 Batterie de cuisine

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

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



EN Use

PL Użytkowanie

FR Utilisation

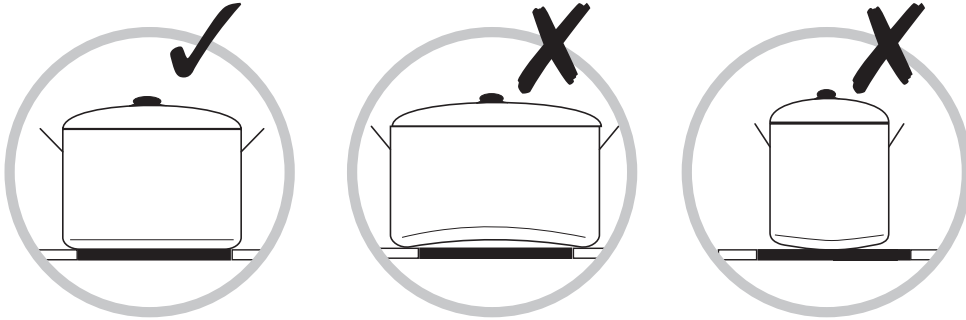
RO Utilizare

50

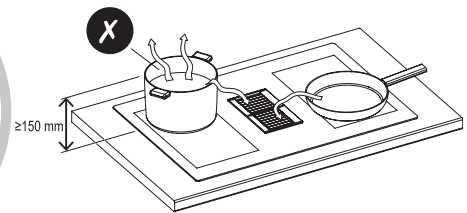
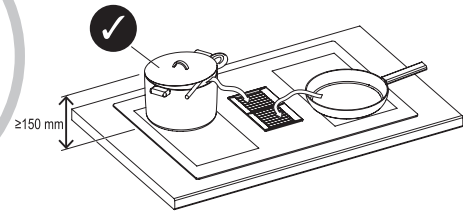
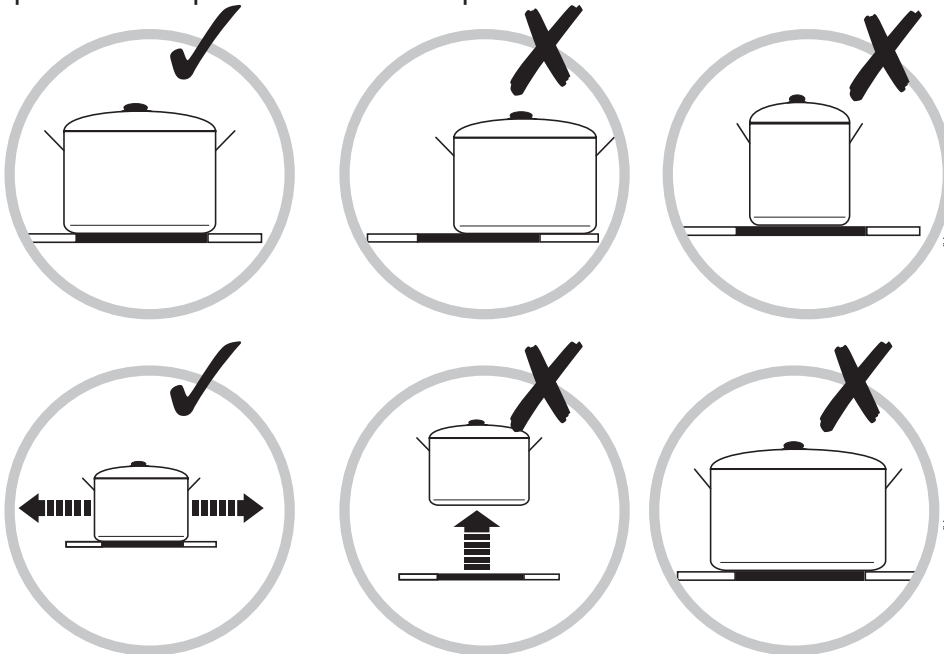
• Si vous ne disposez pas d'un aimant :

1. Mettre de l'eau dans la casserole à vérifier.
2. Sélectionner une zone. Le niveau de puissance par défaut est de 5. Il est indiqué sur l'écran. Placer la casserole sur la zone sélectionnée. Si un point d'interrogation (?) et le texte « Cookware not detected » (Ustensile non détecté) s'affiche, alors les casseroles ne sont pas adaptées à cet électroménager.

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



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



IMPORTANT : toujours soulever les casseroles au-dessus de la surface de cuisson !

Ne pas les faire glisser ou les pousser pour éviter d'endommager le verre.

Le couvercle ne doit pas recouvrir complètement l'ustensile de cuisine si celui-ci mesure plus de 150 mm de hauteur.

FR Fonctions et réglages

Protection contre la surchauffe

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

indicateur de chaleur résiduel

AVERTISSEMENT : l'écran affiche la lettre « H » au niveau de la zone correspondante pour indiquer que l'électroménager est trop chaud pour être touché. Ce phénomène, dû à la chaleur transférée par convection de la casserole au verre, est parfaitement normal pour une plaque de cuisson à induction.



Arrêt automatique

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

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

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

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

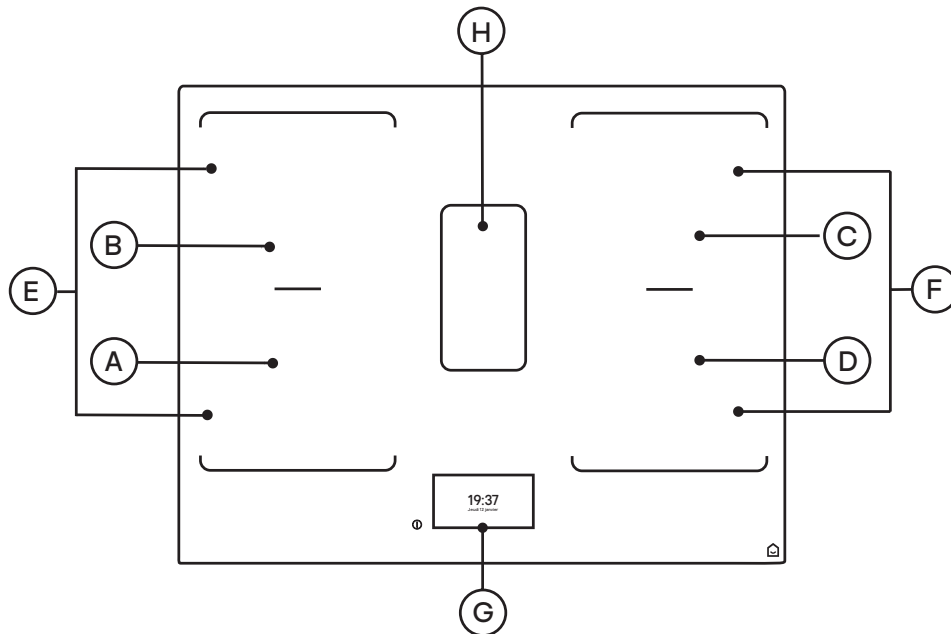
Détection de petits objets.

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



AVERTISSEMENT : les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet électroménager.

01 Description de la plaque de cuisson



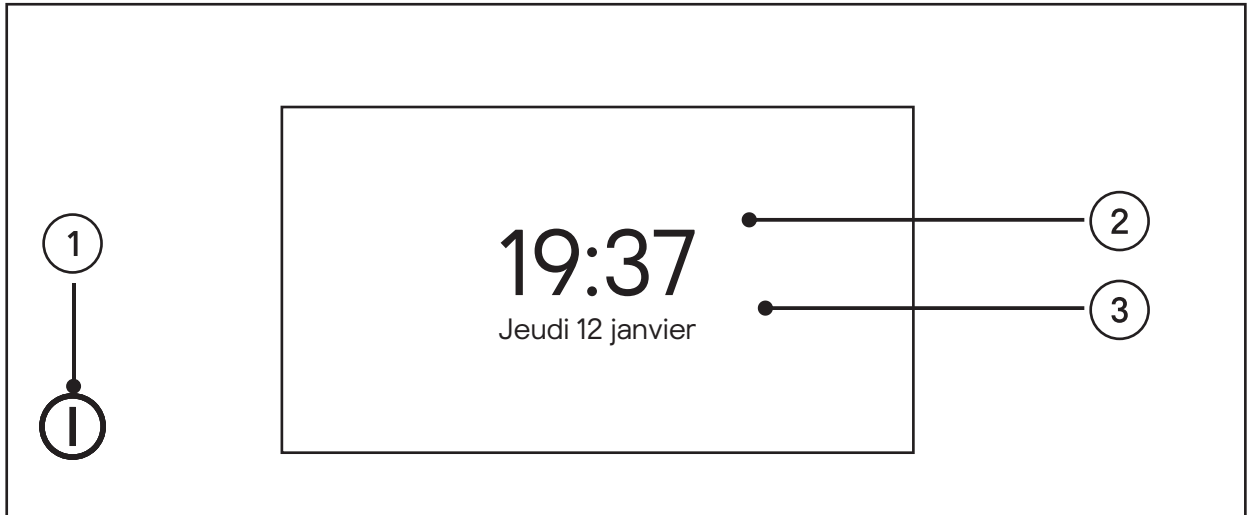
Zone de cuisson	Puissance normale	Puissance avec fonction boost	Diamètre de la casserole	
			Minimal	Maximal
Ⓐ Zone avant gauche	2000 W	2800 W	Ø120mm	Ø200mm
Ⓑ Zone arrière gauche	1500 W	2000 W	Ø120mm	Ø200mm
Ⓒ Zone arrière droite	1500 W	2000 W	Ø120mm	Ø200mm
Ⓓ Zone avant droite	2000 W	2800 W	Ø120mm	Ø200mm
Ⓔ Zone flexible gauche	3000 W	3600 W	Largeur max. : <190mm Longueur max. : <380mm	
Ⓕ Zone flexible droite	3000 W	3600 W	Largeur max. : <190mm Longueur max. : <380mm	
Ⓖ Panneau de commande TFT				
Ⓗ Ventilateur d'évacuation intégré				



02 Description du panneau de commande

Le panneau de commande © de votre plaque de cuisson à induction est entièrement tactile. Lorsque la date et l'heure sont affichées sur l'écran de veille, appuyer n'importe où sur le panneau pour accéder à l'écran d'accueil contenant les commandes de la plaque de cuisson à induction.

Écran de veille

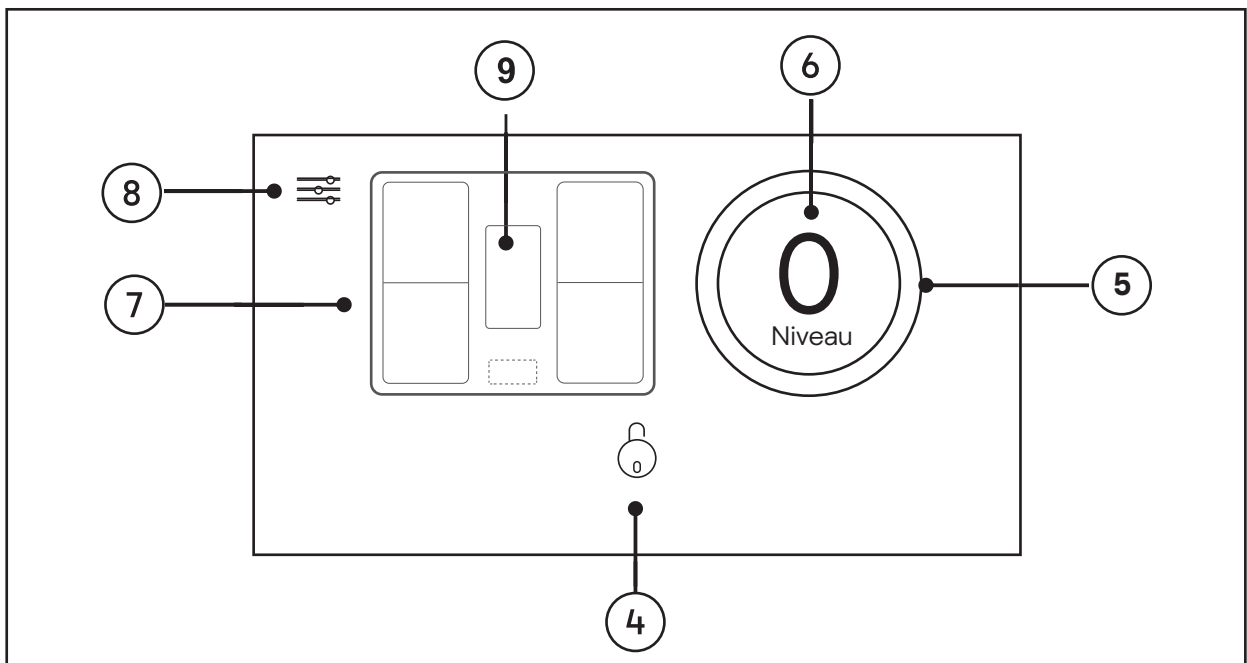


① Icône principale de marche/arrêt

② Affichage de l'heure

③ Affichage de la date

Écran d'accueil



④ Panneau de commande des zones de cuisson

⑦ Zones de cuisson

⑤ Touche principale de commande 360°

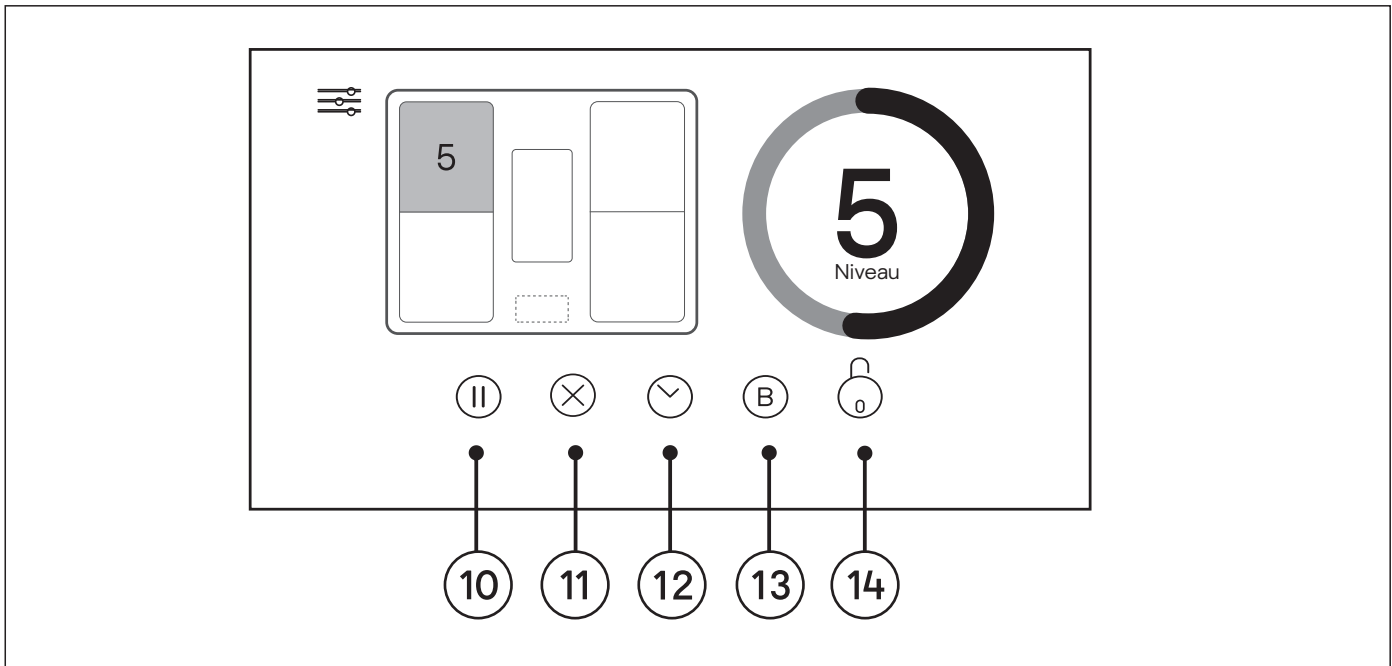
⑧ Menu principal

⑥ Touche principale d'affichage

⑨ Touche du ventilateur d'évacuation



Panneau de commande des zones de cuisson



10 Icône de pause

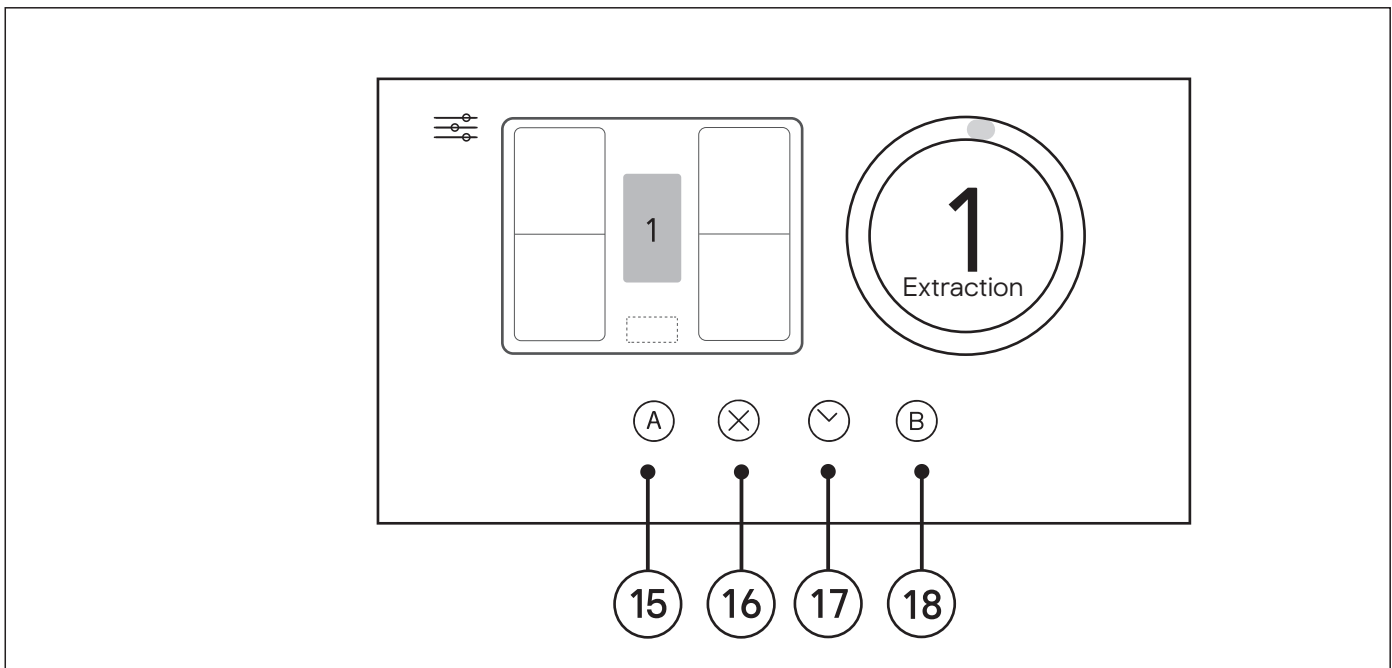
13 Icône de fonction Boost

11 Icône d'arrêt

14 Icône de verrouillage enfant

12 Icône de réglage de la minuterie

Panneau de commande du ventilateur d'évacuation



15 Icône de commande d'extraction automatique

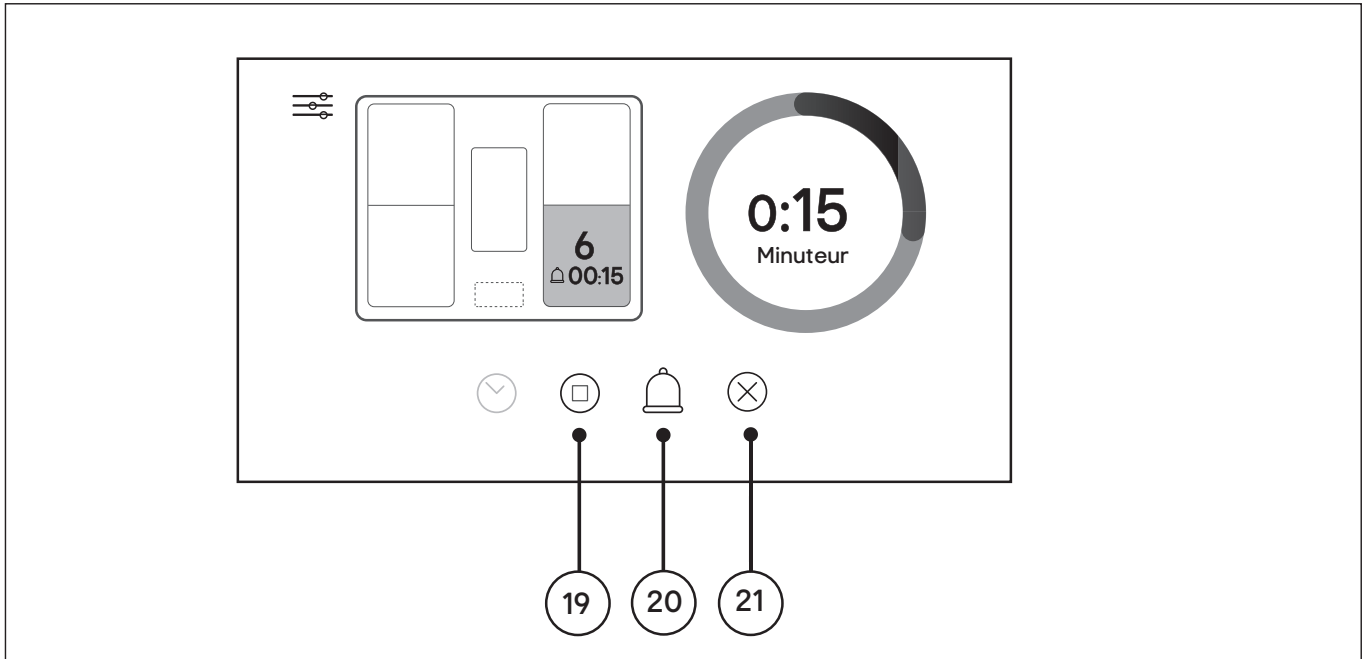
17 Icône de réglage de la minuterie

16 Icône d'arrêt

18 Icône de fonction Boost



Panneau de commande de la minuterie

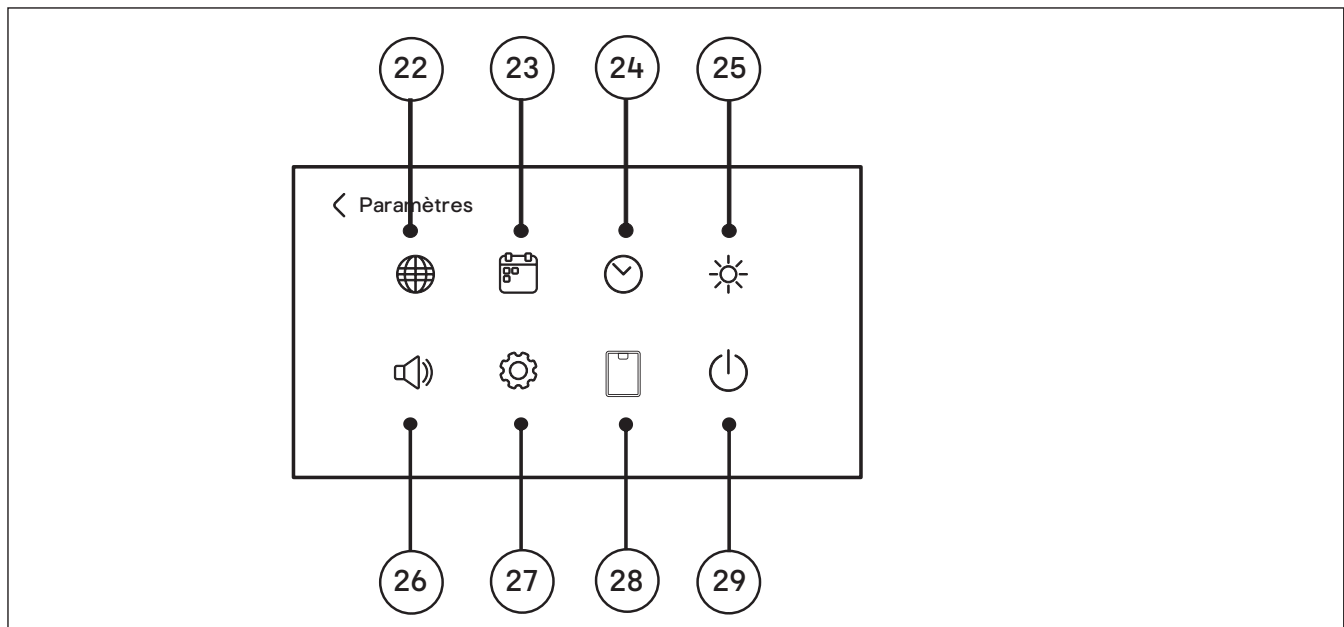


19 Icône d'arrêt automatique

21 Icône d'arrêt

20 Icône d'alarme

Panneau de commande des réglages



22 Icône de langue

26 Icône de volume

23 Icône de date

27 Icône de réinitialisation

24 Icône d'heure

28 Icône de filtre

25 Icône de luminosité

29 Icône de veille



EN Use

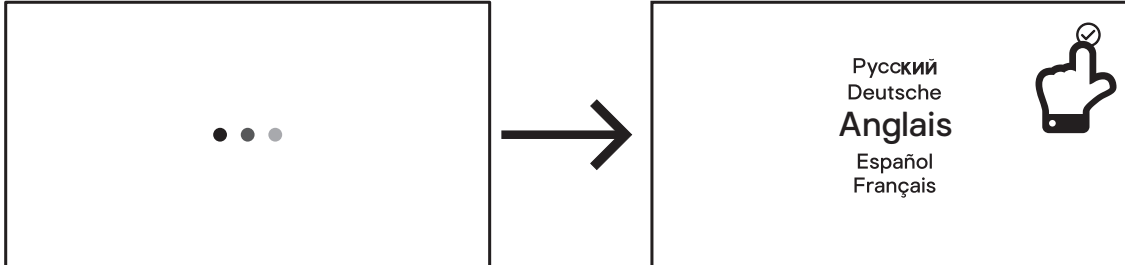
PL Użytkowanie

FR Utilisation

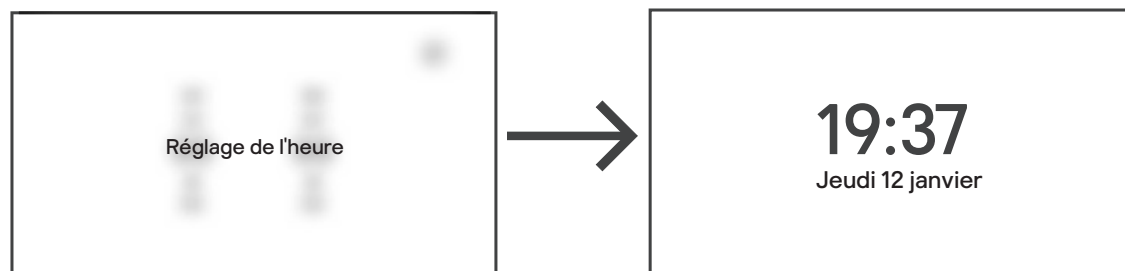
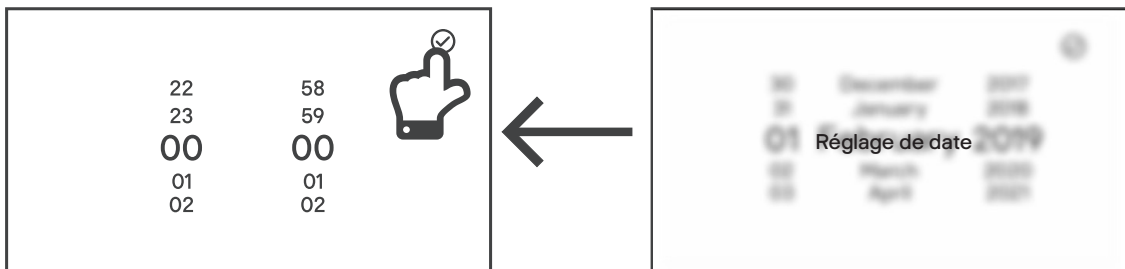
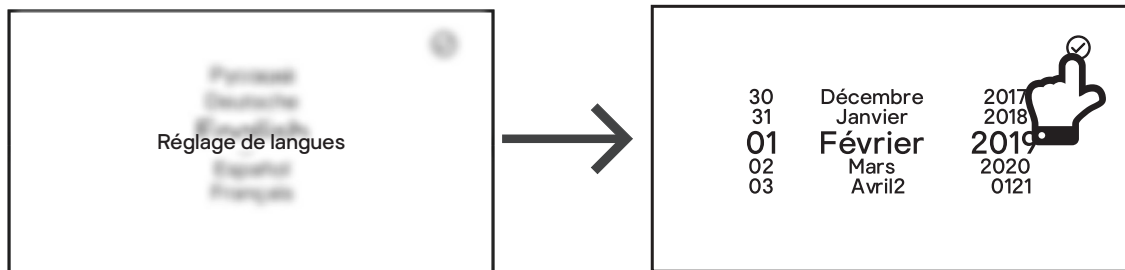
RO Utilizare

FR Première utilisation de la plaque de cuisson

Activer l'alimentation au niveau du dispositif à courant résiduel et la plaque de cuisson démarre comme indiqué.



- Sélectionner votre langue selon les besoins et appuyer sur la coche pour confirmer.
- Sélectionner la date et l'heure selon les besoins et appuyer sur la coche pour confirmer.



La plaque de cuisson est prête à l'emploi.

En cas de coupure de courant, la date et l'heure doivent être réinitialisées.

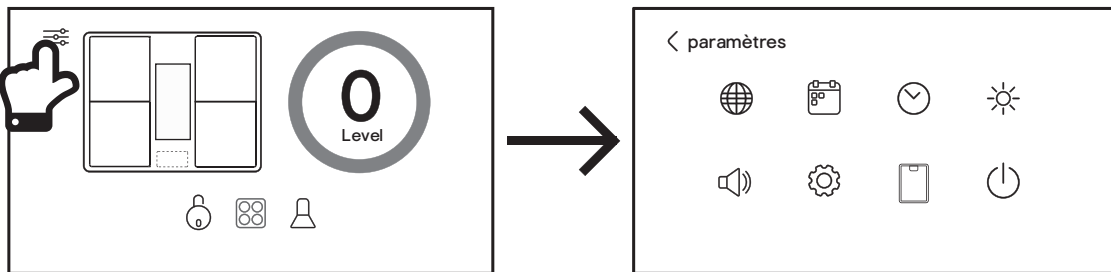


FR Configuration du système

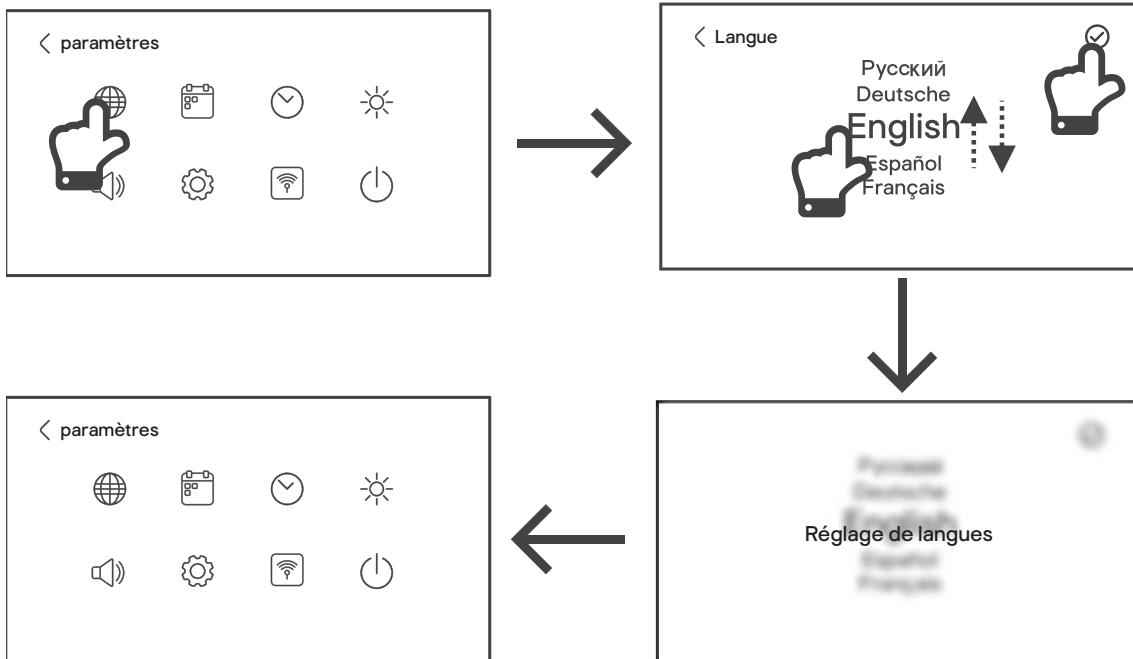
1. Appuyer sur la touche principale de marche/arrêt pendant deux secondes. L'écran affiche la date et l'heure actuelles. Toucher l'écran n'importe où pour continuer.



Vous pouvez à tout moment définir différentes options dans l'interface du système, telles que le volume et la luminosité, de la manière suivante.

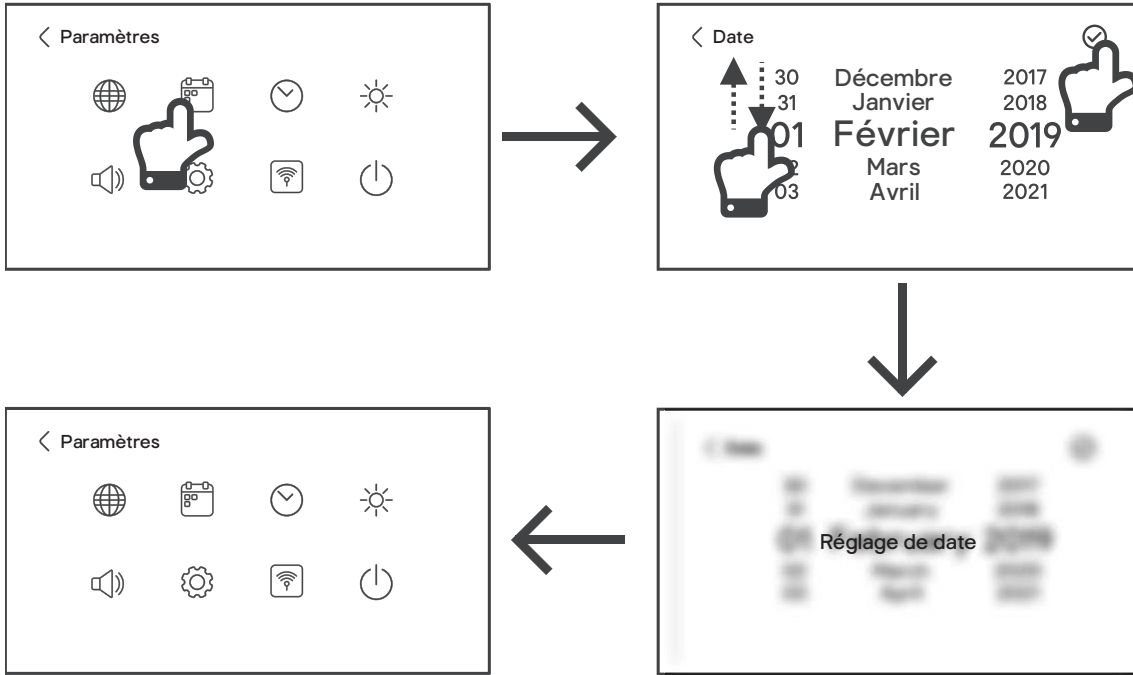


2. Appuyer sur l'icône du menu principal puis sur l'icône de langue pour définir la langue souhaitée.

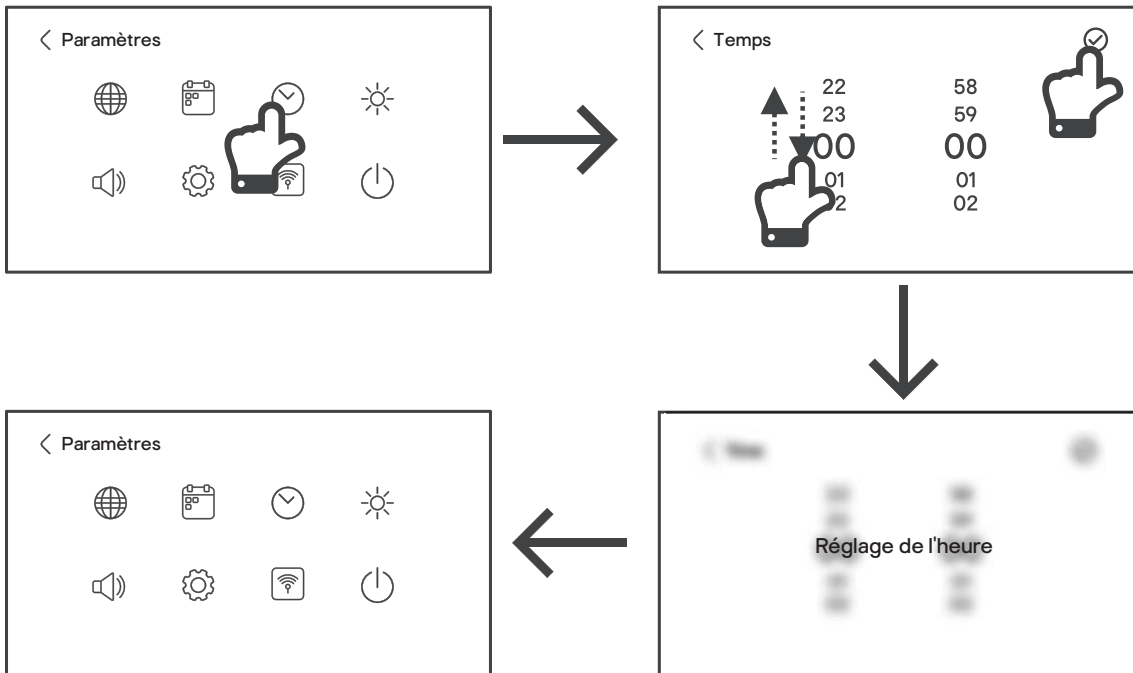




3. Appuyer sur l'icône de date pour définir la date.

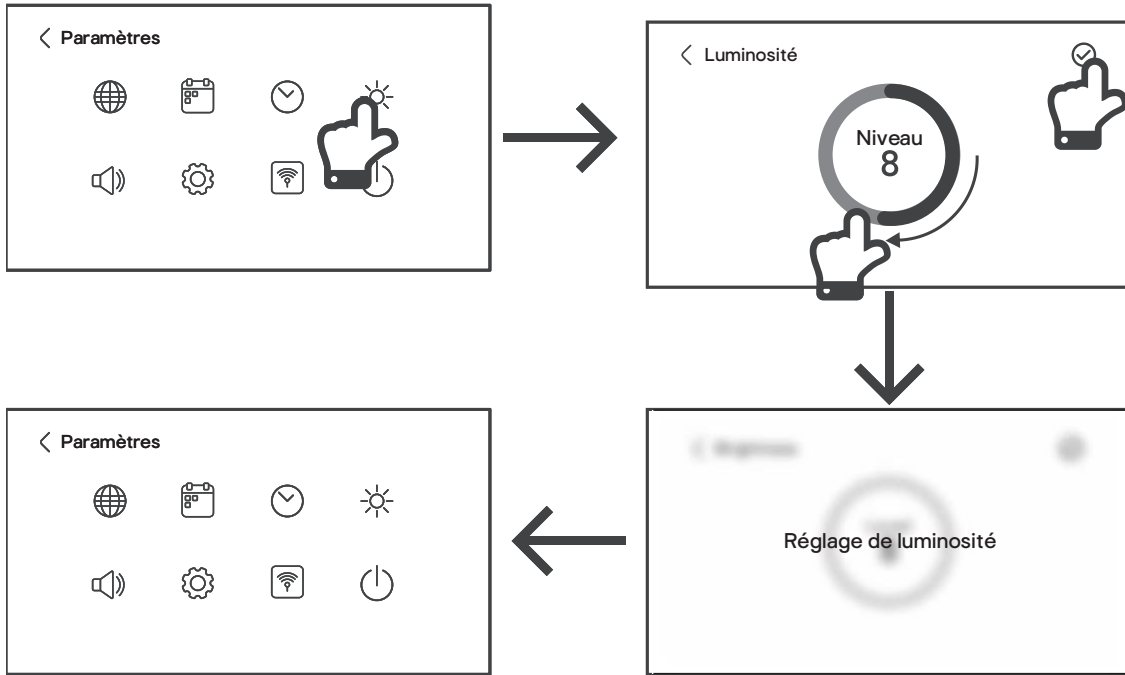


4. Appuyer sur l'icône de l'heure pour définir l'heure correcte.

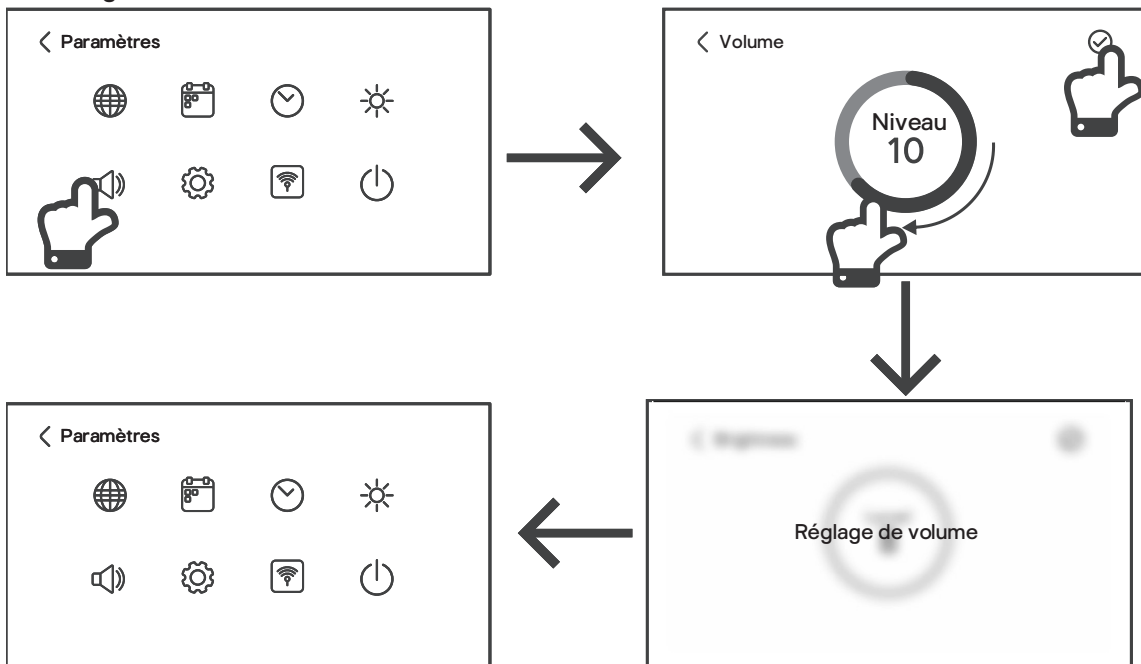




5. Appuyer sur l'icône de luminosité pour définir le niveau de luminosité souhaité. Les réglages de la luminosité vont de 1 à 15. Par défaut, la luminosité est réglée sur 8.

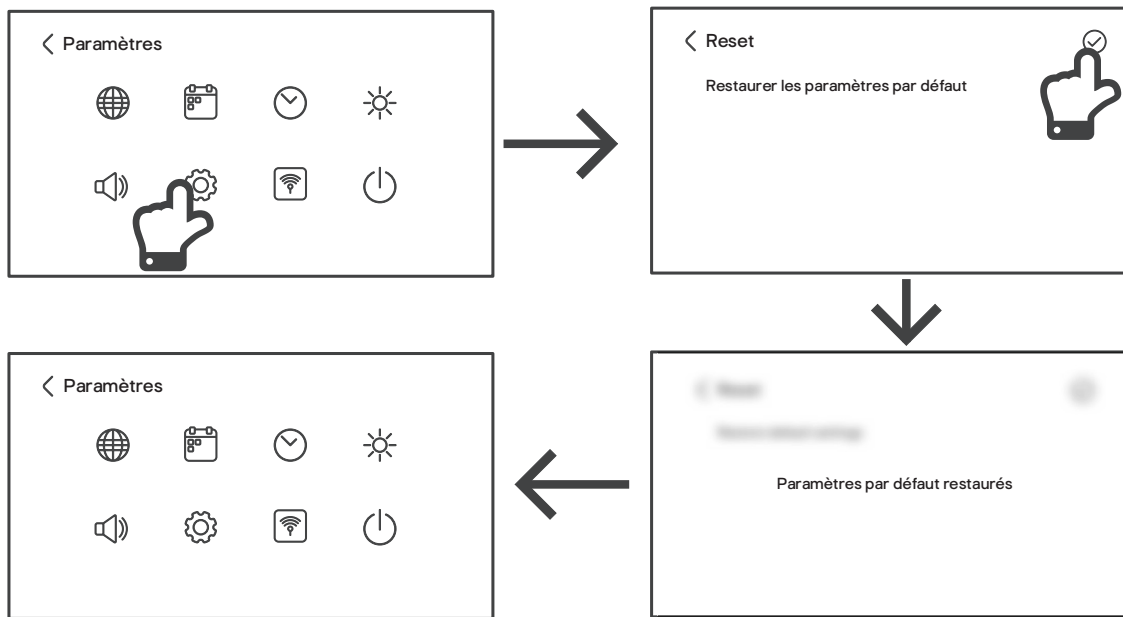


6. Appuyer sur l'icône de volume pour définir le niveau de volume sonore. Les réglages du volume vont de 0 à 15. Par défaut, le volume est réglé sur 10.

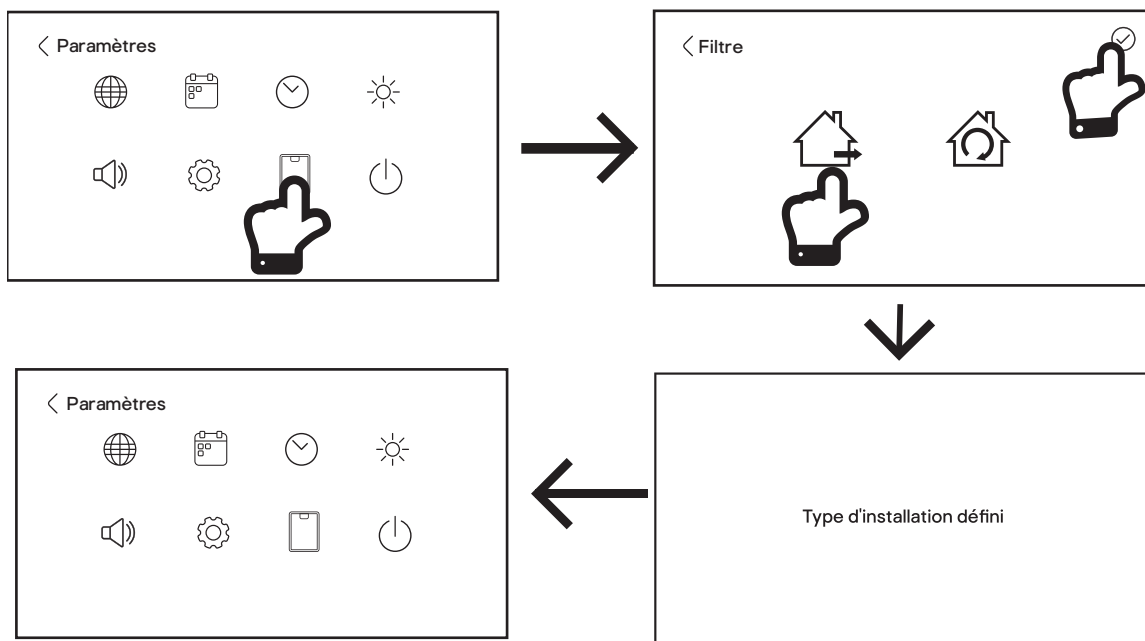




7. Appuyer sur l'icône de réinitialisation pour rétablir les paramètres par défaut de la plaque de cuisson.



8. Appuyer sur l'icône de filtre pour sélectionner la méthode d'évacuation.





Choisir un type d'installation :

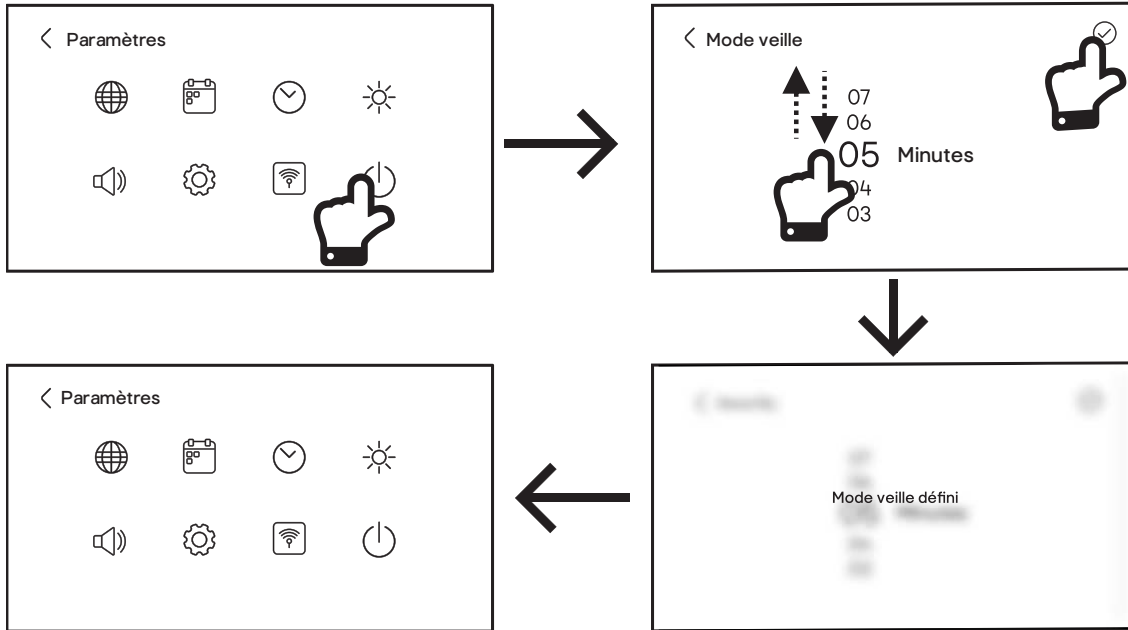


option de conduit
(évacuation vers l'extérieur)



option de recyclage (pas d'évacuation vers l'extérieur)
KIT DE RECYCLAGE 1 nécessaire (vendu séparément)

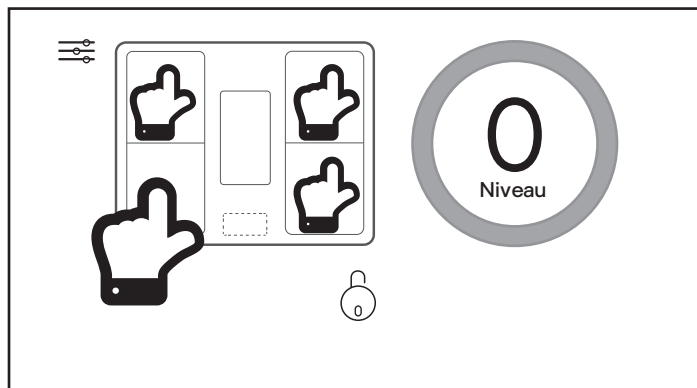
9. Appuyer sur l'icône de veille pour définir la durée avant que le panneau de commande retourne à l'écran de veille.
- Par défaut, la durée avant l'affichage de l'écran de veille est de 5 minutes et peut être réglée de 0,5 à 59 minutes.
 - L'écran de veille s'éteint automatiquement après 2 minutes et n'est pas réglable.



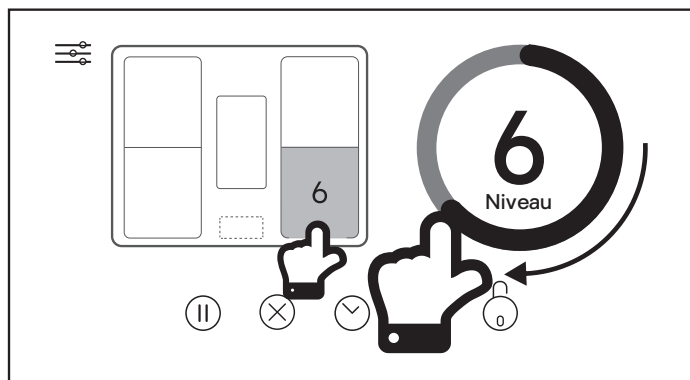


01 Utilisation de la plaque à induction

1. Appuyer sur la touche principale de marche/arrêt pendant ① deux secondes. L'écran affiche la date et l'heure actuelles. Toucher l'écran n'importe où pour continuer.



2. Placer une casserole propre et sèche, adaptée à la cuisson à induction, sur la zone de cuisson.
3. Appuyer sur la zone de cuisson sur le panneau de commande. L'affichage devient bleu et indique le niveau de puissance par défaut, c'est-à-dire 5. La touche principale de commande 360° indique également le niveau 5. Remarque : toujours s'assurer que la zone que vous souhaitez régler apparaît d'abord en bleu.
4. Régler le niveau de puissance requis entre 1 et 9 à l'aide de la touche principale de commande 360°, en faisant glisser votre doigt autour du cercle en couleur. Il est également possible d'appuyer n'importe où sur le cercle en couleur pour passer directement à un nouveau niveau de puissance. Par exemple, toucher le cercle dans la zone des 7 heures fait passer le système au niveau 6. La zone de cuisson sélectionnée affiche le nouveau niveau de puissance au cours de l'ajustement. La puissance peut être modifiée à tout moment pendant l'utilisation.





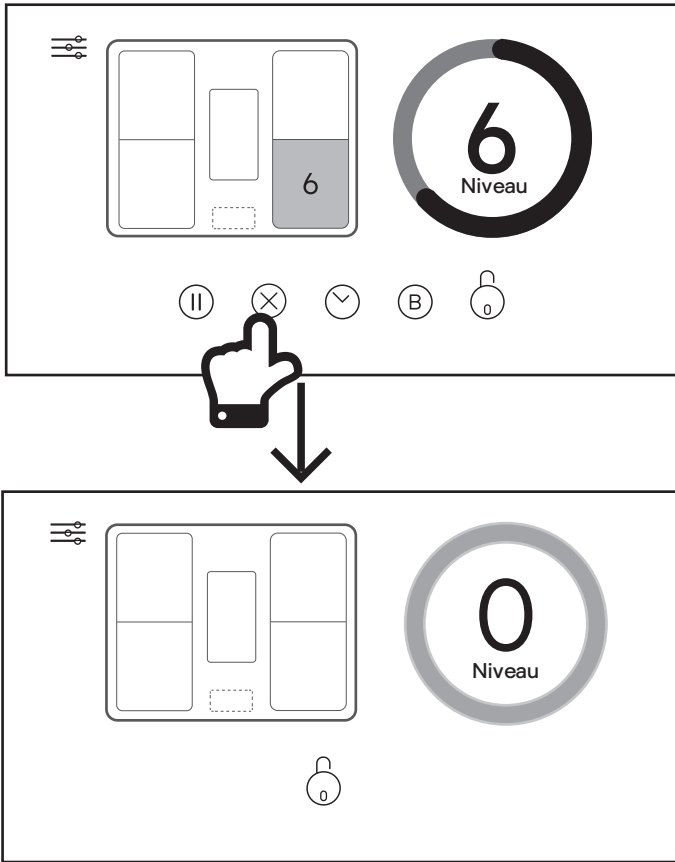
EN Use

PL Użytkowanie

FR Utilisation

RO Utilizare

5. Pour arrêter la cuisson, appuyer sur la ou les zones appropriées sur le panneau de commande, puis sur l'icône d'arrêt ⊗.



ATTENTION : après utilisation, chaque zone de cuisson affiche « H » pour rappeler que le verre est trop chaud pour être touché.

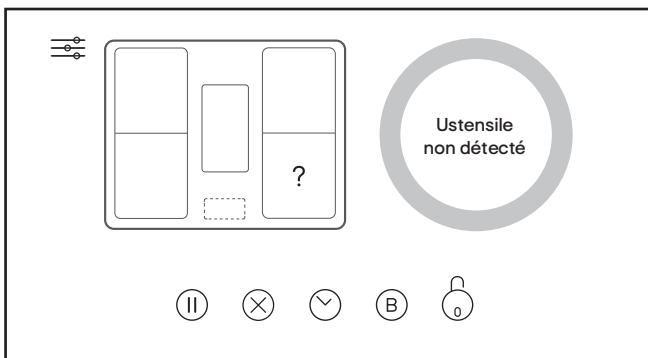
Bien que la cuisson à induction ne produise pas de chaleur, le magnétisme utilisé pour chauffer les casseroles signifie que cette chaleur peut tout de même être transférée par convection à la surface en verre. Ce phénomène est tout à fait normal pour les plaques de cuisson à induction.

Remarque :

Le panneau de commande affiche « ? » et « Cookware not detected » (Ustensile non détecté) si :

- la casserole est sur la mauvaise zone de cuisson ;
- la casserole n'est pas compatible avec les plaques de cuisson à induction ;
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone

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



REMARQUE : le panneau de commande ne s'éteint pas automatiquement lorsque le « H » s'affiche. Lorsque le « H » disparaît, le délai de mise en veille défini commence.

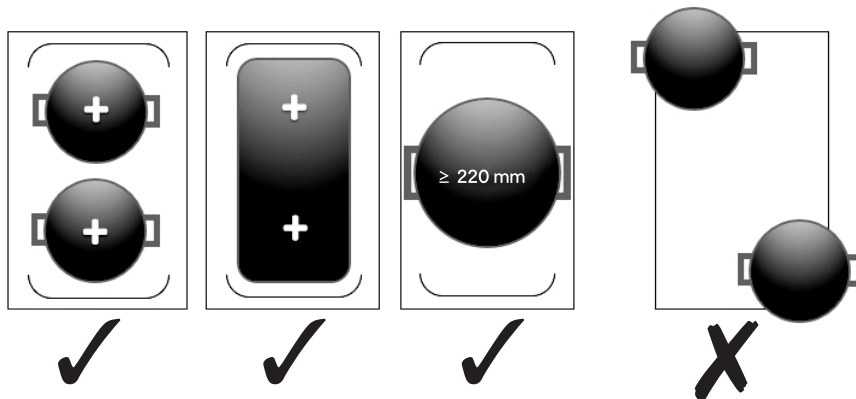


02 Utilisation des zones flexibles

Les zones de gauche (A) et (B) et les zones de droite (C) et (D) peuvent être utilisées individuellement à l'avant ou à l'arrière, ou configurées pour fonctionner comme une zone flexible (E) et (F).

Lorsqu'elles sont configurées comme une zone flexible, les zones avant et arrière sont liées et peuvent être commandées à l'aide d'un seul réglage de puissance.

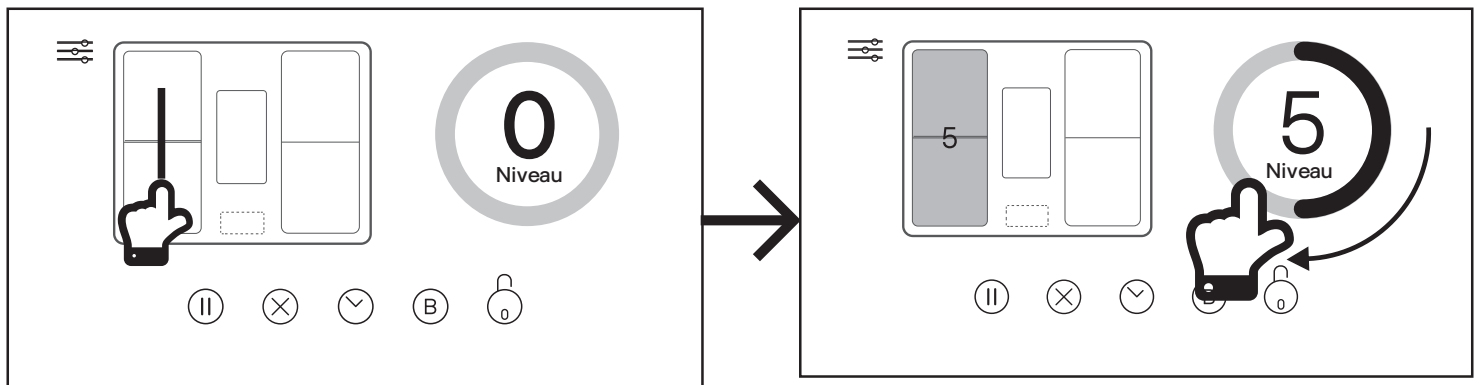
Comme expliqué précédemment, s'assurer que les casseroles sont correctement placées sur la zone de cuisson sélectionnée. Voici des exemples de bon et de mauvais placement sur une zone flexible.



Liaison de deux zones :

Pour lier deux zones, faire glisser votre doigt sur les deux zones dans un mouvement fluide. Une ligne en gras blanche se trace en même temps sur le panneau. Une fois que votre doigt n'est plus en contact avec la surface, les zones de gauche sont reliées en une seule zone et le niveau de puissance par défaut 5 s'affiche. S'assurer de rester dans la zone flexible à relier avant de retirer votre doigt de la surface.

Régler la puissance requise à l'aide de la touche principale de commande 360°.



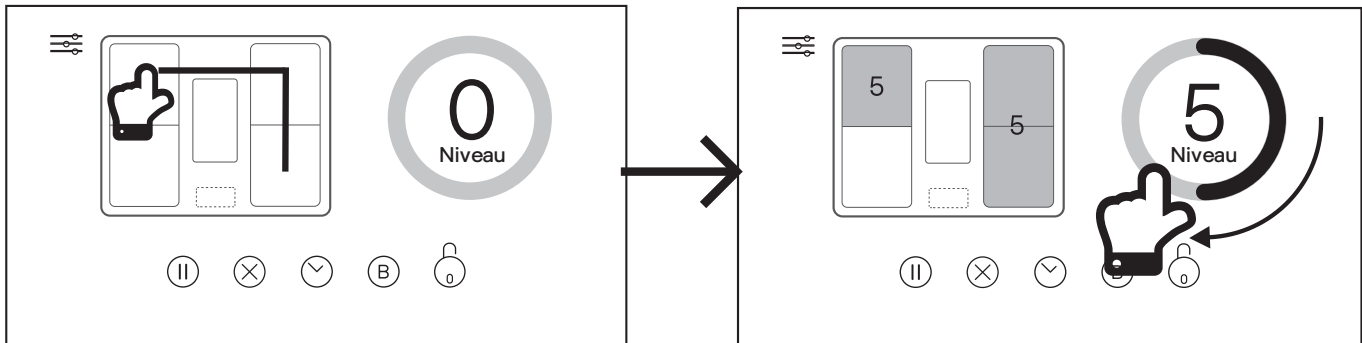


03 Extension des zones flexibles

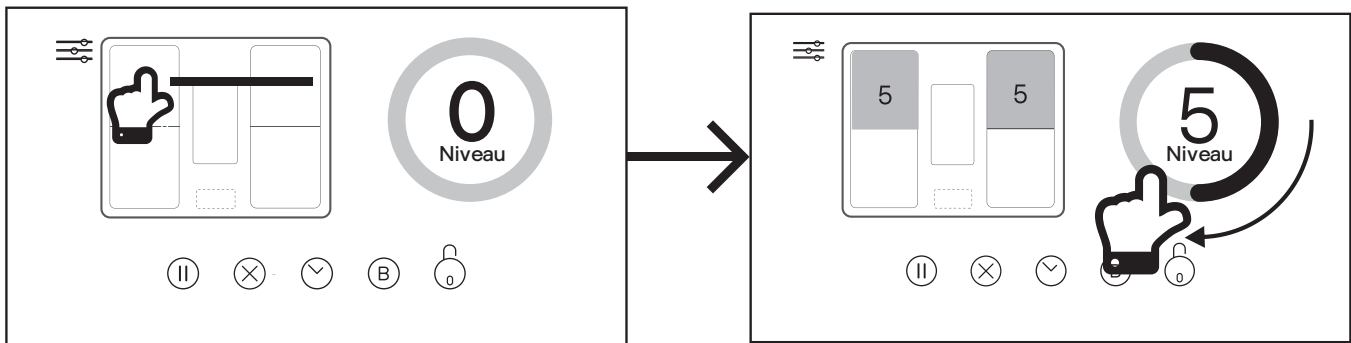
1. Il est également possible de sélectionner trois zones de la façon suivante.



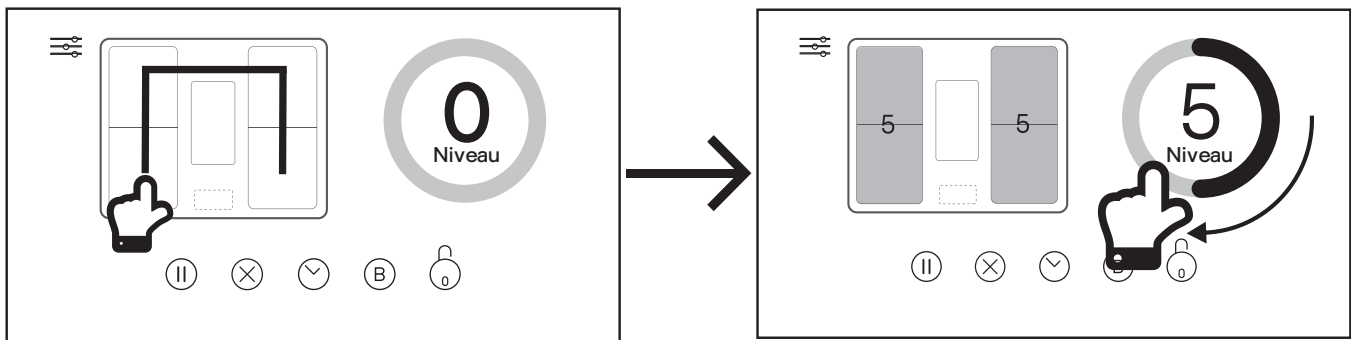
IMPORTANT : les zones qui sont liées deviennent bleues et sont toutes commandées en même temps à partir de la touche principale de commande 360°.



2. Il est également possible de sélectionner au moins deux zones non adjacentes en faisant glisser votre doigt sur le panneau comme requis.



3. Pour sélectionner les quatre zones de cuisson, faire glisser votre doigt à nouveau sur le panneau d'un seul mouvement.





04 Utilisation de la fonction boost

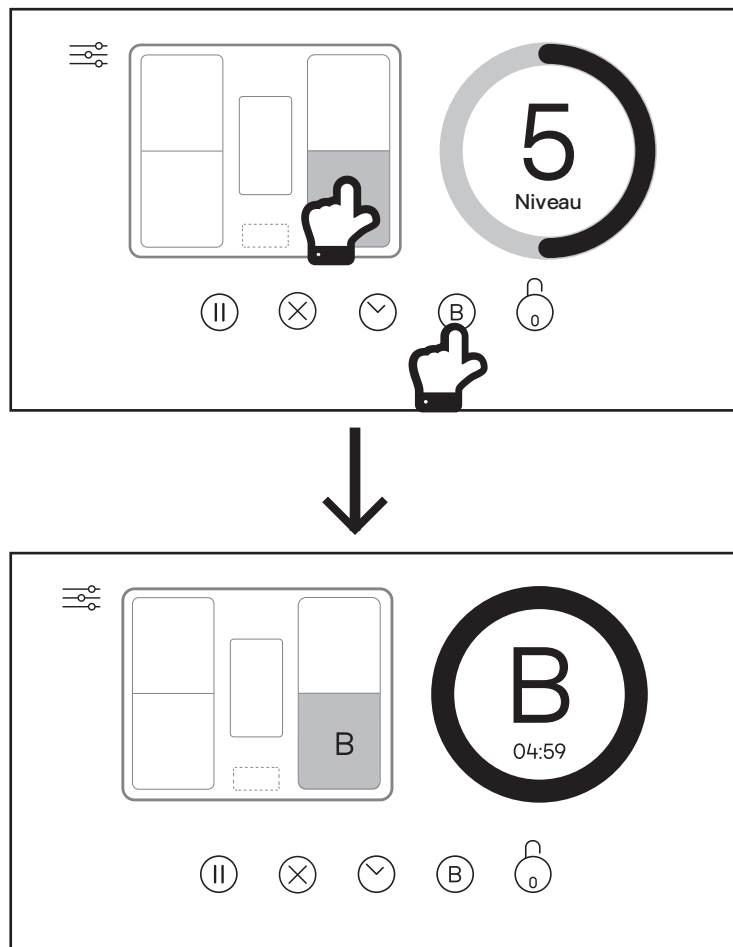
Activation de la fonction Boost

1. Sélectionner la zone de cuisson à laquelle appliquer la fonction Boost.
2. Appuyer sur l'icône de fonction Boost **B** et la zone de cuisson sélectionnée. La touche principale de commande 360° affiche **B** et un compte à rebours de 5 minutes commence. L'icône de fonction Boost devient orange.



IMPORTANT : pour éviter la surchauffe, la fonction Boost peut uniquement fonctionner à la puissance maximale pendant 5 minutes. Après ce délai, le niveau de puissance retombe automatiquement à 9.

"Comme expliqué précédemment, plusieurs zones de cuisson peuvent également être sélectionnées et utilisées avec la fonction Boost pendant 5 minutes maximum. Cependant, toutes les zones ne peuvent pas fonctionner ensemble avec la fonction Boost. La fonction Boost peut être utilisée sur une zone flexible composée des zones **A** ou **B** ou **F**. La fonction Boost peut être utilisée sur une zone flexible composée des zones **C** ou **D** ou **E**."



Annulation de la fonction Boost

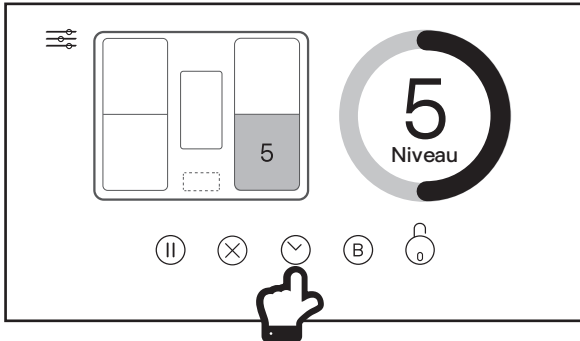
1. S'assurer que la zone de cuisson utilisant la fonction Boost apparaît en bleu.
2. Appuyer sur la touche principale de commande 360° pour sélectionner le nouveau niveau de puissance ou appuyer sur l'icône d'arrêt **X** pour éteindre complètement la zone.



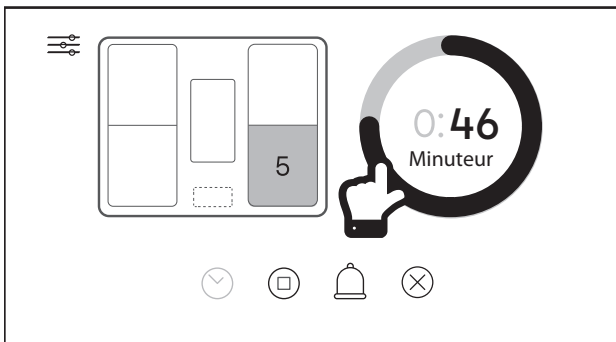
05 Utilisation de la minuterie

Utilisation de la minuterie comme alarme sonore

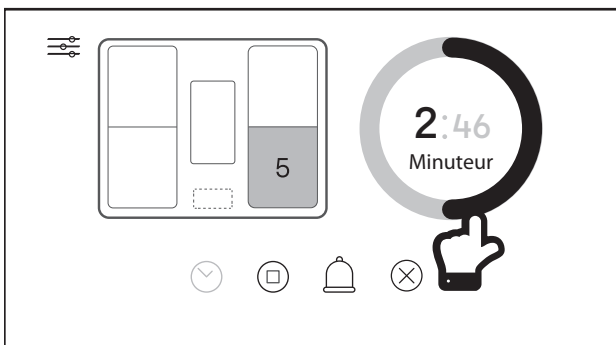
1. Sélectionner la ou les zones de cuisson à commander.
2. Appuyer sur ☑ l'icône de minuterie et la touche principale de commande 360° se transforme en minuterie.



3. Les minutes sont automatiquement sélectionnées en premier. Tourner la touche principale de commande 360° pour sélectionner de 1 à 59 minutes, selon les besoins.



4. Appuyer sur les heures et tourner la touche principale de commande 360° pour sélectionner de 0 à 6, selon les besoins. Se reporter au tableau ci-dessous pour déterminer la durée maximale autorisée par niveau de puissance.



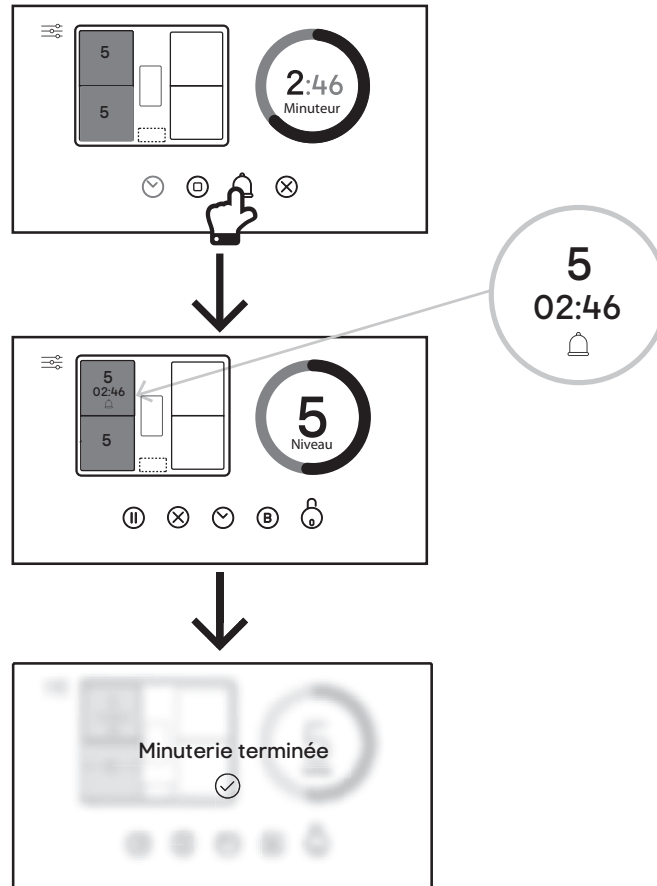
REMARQUE

Niveau de puissance	Durée maximale autorisée
1-3	6 heures
4-6	3 heures
7-8	2 heures
9	90 minutes

5. Appuyer sur ⚠ l'icône d'alarme pour régler la minuterie en tant qu'alarme. La zone de cuisson continue de fonctionner au niveau de puissance sélectionné et la minuterie est affichée à l'intérieur de la zone. Une fois le compte à rebours écoulé, une alarme sonore retentit et l'écran affiche le message « Timer complete » (Minuterie terminée).



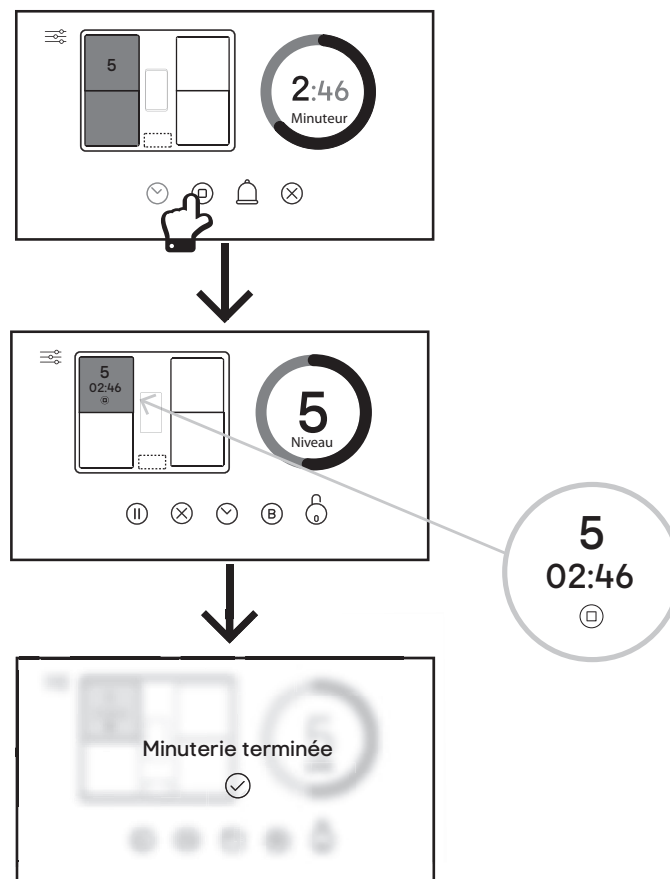
IMPORTANT : la zone de cuisson continue de fonctionner au niveau de puissance sélectionné et ne s'éteint pas !



Utilisation de la minuterie pour éteindre automatiquement la zone de cuisson

1. Suivre les étapes 1 à 4 décrites ci-dessus dans la section « Utilisation de la minuterie comme alarme sonore ».
2. Appuyer sur l'icône d'arrêt automatique ⊖ pour régler la minuterie de manière à ce que les zones de cuisson s'éteignent automatiquement.

Une fois le compte à rebours écoulé, une alarme sonore retentit et l'écran affiche le message « Timer complete » (Minuterie terminée). La zone de cuisson s'éteint.





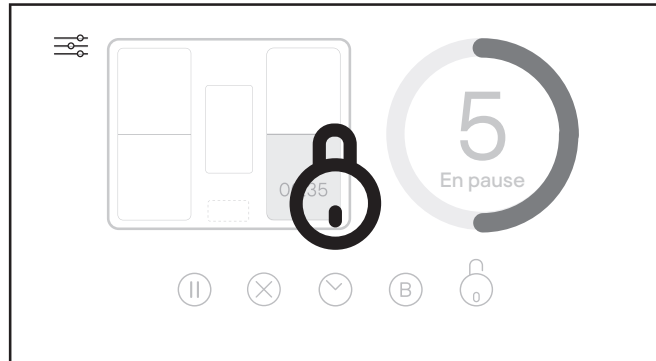
06 Utilisation du verrouillage enfant

Le panneau de commande peut être verrouillé pour empêcher toute utilisation accidentelle. Lorsque cette option est sélectionnée, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la touche principale de marche/arrêt ①.

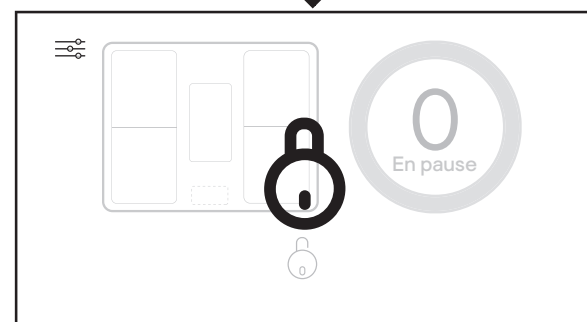
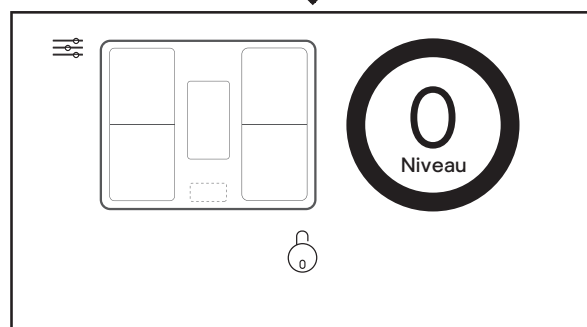
La plaque de cuisson peut aussi être verrouillée pendant la cuisson. En cas d'appui sur la touche principale de marche/arrêt ①, la cuisson s'arrête. Lorsque la plaque de cuisson est à nouveau mise en marche, le verrouillage enfant est toujours opérationnel.

Activation du verrouillage enfant

Pour activer le verrouillage enfant en cours d'utilisation de la plaque de cuisson, toucher ① l'icône du verrouillage enfant. Un cadenas s'affiche sur l'écran. Toutes les fonctions sont maintenant verrouillées jusqu'à ce que la fonction soit désactivée.



Il est également possible d'activer le verrouillage enfant à partir de l'écran d'accueil avant de cuisiner pour s'assurer que le panneau est verrouillé après avoir touché l'écran de veille.

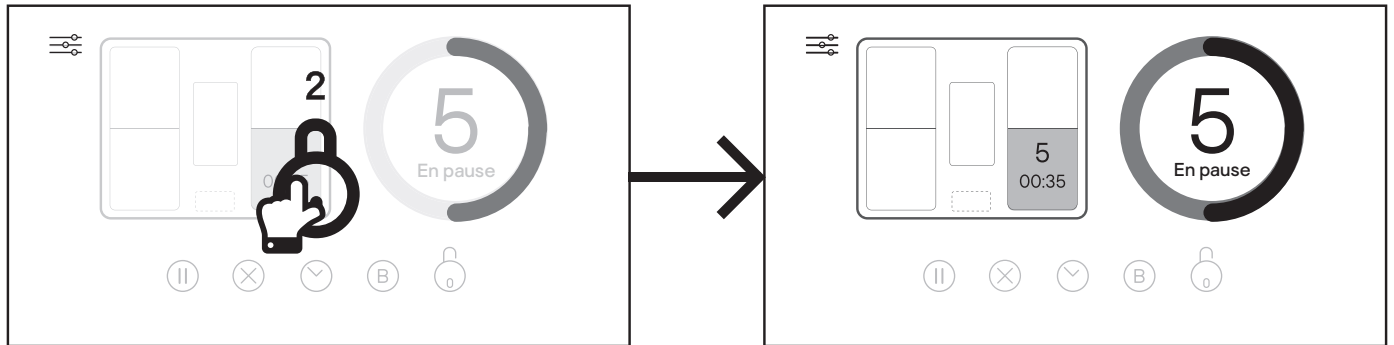




Annulation du verrouillage enfant

Appuyer longuement sur la grande icône en forme de cadenas. Un compte à rebours d'une durée de 3 secondes s'affiche. Une fois le compte à rebours écoulé, l'ensemble des fonctions de la plaque de cuisson est de nouveau accessible.

Si la fonction de verrouillage enfant est activée durant la cuisson, la plaque de cuisson continue de fonctionner comme elle a été programmée. Annuler le verrouillage enfant comme décrit ci-dessus pour pouvoir à nouveau accéder à toutes les fonctions.

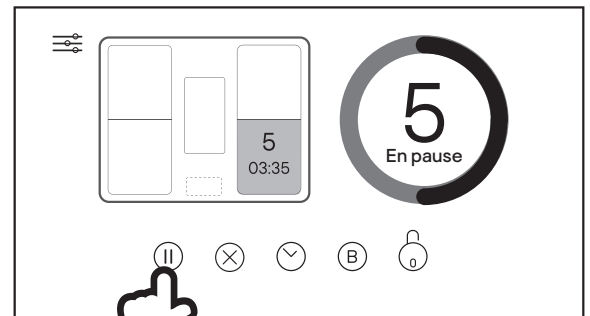


07 Utilisation de la fonction de pause de la cuisson

Le processus de cuisson peut être temporairement mis en pause en cas d'interruption.

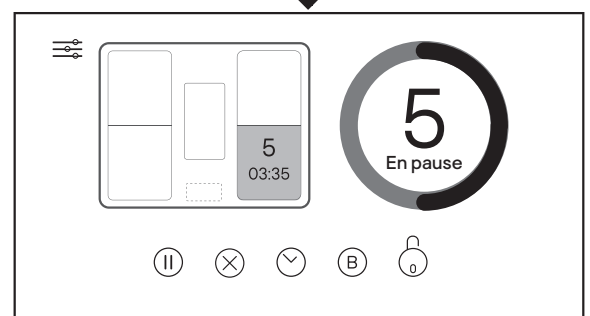
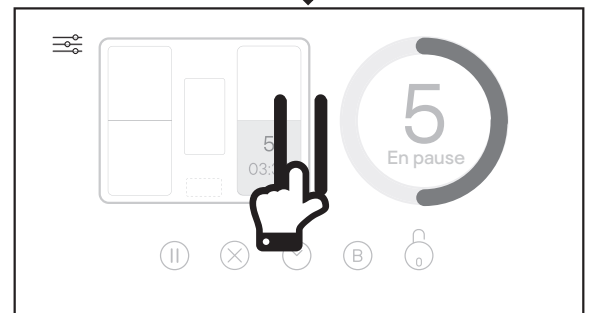
Activation de la fonction de pause de la cuisson

Appuyer sur l'icône de pause (⏸). Une grande icône Pause s'affiche. Toutes les zones de cuisson s'éteignent et toutes les minuteries en cours se mettent également en pause.



Annulation de la fonction de pause de la cuisson

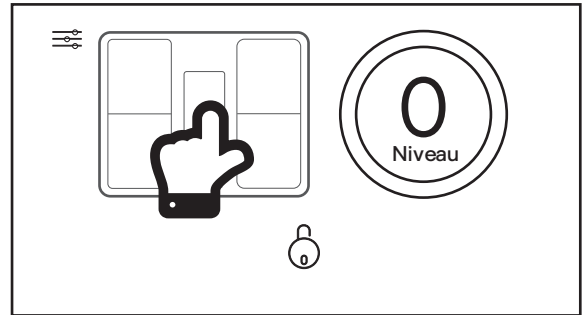
Appuyer sur la grande icône Pause affichée sur le panneau de commande. Toutes les zones de cuisson et toutes les minuteries sélectionnées reprennent à partir des réglages précédemment mis en pause.



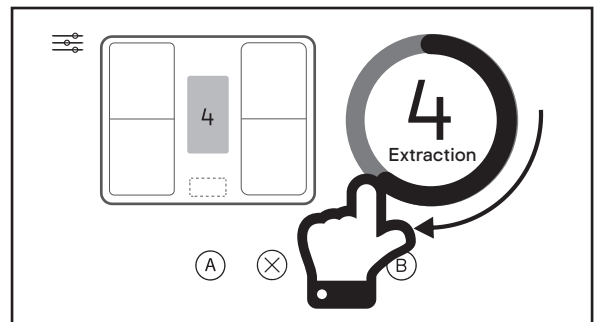
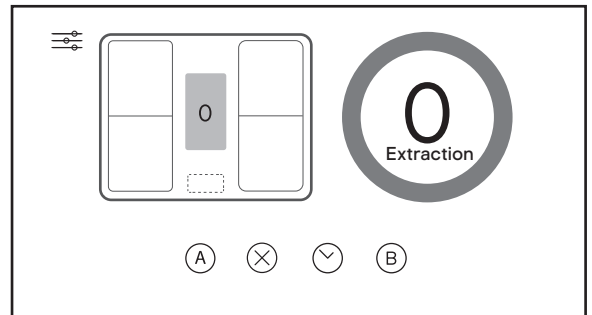


01 Commande du ventilateur d'évacuation

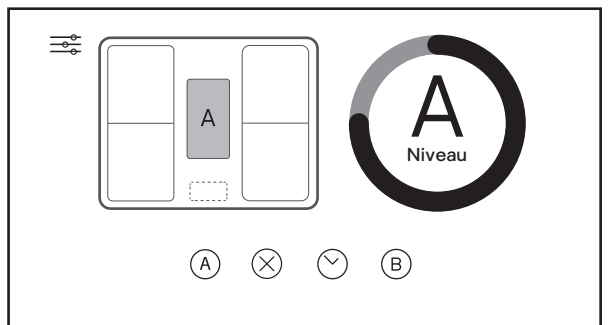
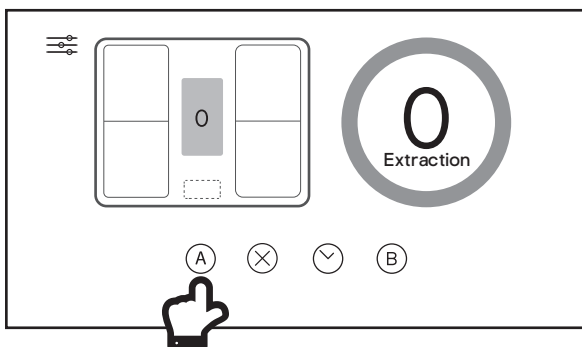
1. Appuyer sur la touche du ventilateur d'évacuation pour accéder au panneau de commande du ventilateur d'évacuation.



2. Pour commander manuellement le taux d'extraction de la hotte, choisir un réglage de 0 à 5 en tournant la touche principale de commande 360° ou en choisissant B pour la fonction Boost.



3. Pour commander automatiquement le taux d'extraction de la hotte, appuyer sur (A) l'icône de commande d'extraction automatique sur la plaque de cuisson. L'icône devient verte et la plaque de cuisson règle automatiquement le taux d'extraction en fonction de la puissance de fonctionnement de la plaque. Voir le tableau de la page suivante pour plus de détails. Il s'agit de la commande automatique.



Remarque : vous pouvez désactiver le ventilateur d'évacuation en touchant (X) l'icône d'arrêt ou vous pouvez désactiver la fonction automatique en appuyant sur (A) l'icône de contrôle de l'extraction automatique.



IMPORTANT : le taux d'extraction de la hotte varie en fonction de la puissance totale sélectionnée sur la plaque de cuisson, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Chaque zone de cuisson de la plaque de cuisson a une puissance nominale maximale de 10, comprenant des réglages de 1 à 9 et une fonction Boost (10).

Niveau de vitesse de la hotte	Puissance de sortie combinée de la plaque de cuisson
Vitesse 2	Cette vitesse est sélectionnée si la puissance combinée de toutes les zones est de 8 ou moins. Par exemple, la zone A est sur 3 et la zone B est sur 4.
Vitesse 4	Cette vitesse est sélectionnée si la puissance combinée de toutes les zones est comprise entre 9 et 24. Par exemple, la zone A est sur 3, la zone B est sur 4 et la zone D est sur 6.
Vitesse 6	Cette vitesse est sélectionnée si la puissance combinée de toutes les zones est comprise entre 25 et 32. Par exemple, la zone A est sur 9, la zone B est sur 8, la zone C est sur 7 et la zone D est sur 6.
Vitesse P - Boost	Cette vitesse est sélectionnée si la puissance combinée de toutes les zones est supérieure à 32. Par exemple, la zone A est sur 8, la zone B est sur 9, la zone C est sur 9 et la zone D est sur 10.

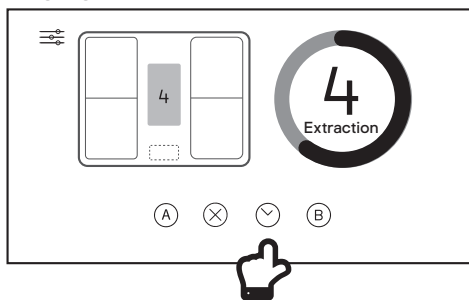
Remarque :

1. La vitesse 1 et la vitesse 3 sur la hotte ne sont pas disponibles lors de l'utilisation de la fonction automatique.
2. En mode automatique, si toutes les zones de cuisson sont désactivées, la hotte passe automatiquement en mode minuterie et le ventilateur commence le compte à rebours comme décrit dans la section « Réglage de la minuterie » ci-dessous. Cette fonction peut être annulée à tout moment en appuyant sur ⊗ l'icône d'arrêt ou sur Ⓐ l'icône de contrôle de l'extraction automatique.



REMARQUE : les options Full power (pleine puissance) ou Boost ne fonctionnent que pendant cinq minutes maximum pour économiser l'énergie. La vitesse du ventilateur chute automatiquement au niveau de vitesse 5 après cette durée.

Réglage de la minuterie ☺



1. Lorsque le moteur du ventilateur est allumé et que ☺ l'icône de minuterie est activée, la touche du ventilateur d'évacuation et la touche de commande principale 360° clignotent et l'affichage indique la vitesse actuelle du ventilateur.
2. Le niveau de vitesse choisi est maintenu pendant cinq minutes avant de ralentir jusqu'à la vitesse inférieure. Cette vitesse est maintenue pendant deux minutes avant de ralentir à nouveau. Ce procédé se répète toutes les deux minutes, à moins que la vitesse soit déjà au niveau 1, puis le ventilateur s'éteint.
3. La modification de la vitesse du ventilateur pendant un programme de minuterie en cours redémarre le compte à rebours avec un cycle de cinq minutes.
4. Si l'icône de minuterie ☺ est à nouveau activée au cours d'un programme de minuterie en cours, le cycle est annulé. L'icône de minuterie ☺ redevient blanche et la vitesse actuelle du ventilateur reste indéfiniment activée.
5. Le cycle maximum du programme de minuterie est de 15 minutes : 5 minutes sur P et 2 minutes sur chaque vitesse, de la vitesse 5 jusqu'à la vitesse 1.



PL Przed rozpoczęciem użytkowania

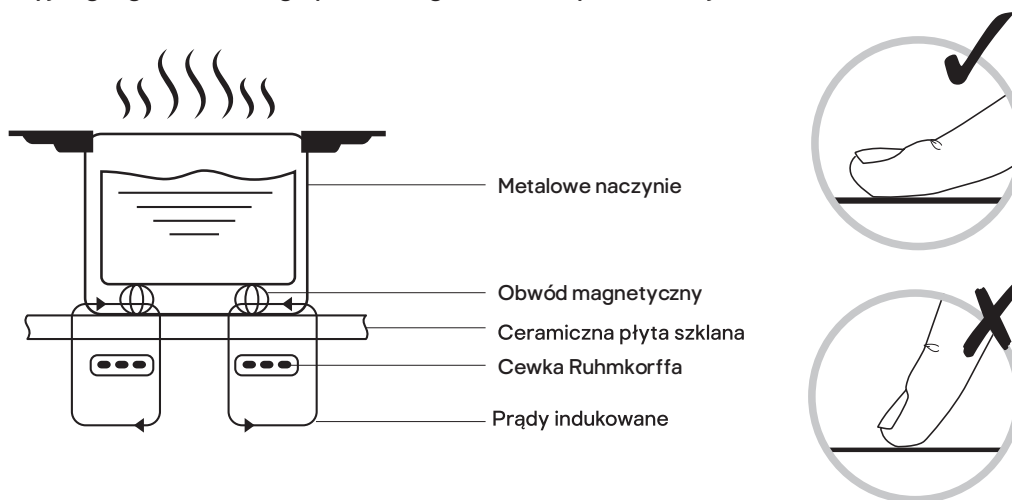


OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznać się z instrukcją obsługi

Po włączeniu zasilania za pomocą odłącznika rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy, a na kilka sekund przed pojawieniem się 3 kropek na wyświetlacz będzie zgaszony. Oznacza to, że oprogramowanie jest uruchamiane. Po zakończeniu procesu na wyświetlaczu pojawi się początkowa data i godzina, a urządzenie będzie gotowe do konfiguracji systemu.

01 Gotowanie indukcyjne

Gotowanie indukcyjne jest bezpieczną, zaawansowaną i efektywną metodą gotowania. Technologia ta polega na tym, że w odpowiednich naczyniach generowane jest promieniowanie elektromagnetyczne, które to promieniowanie z kolei gotuje żywność. Sama płyta grzejna nie emituje ciepła bezpośrednio, choć jej powierzchnia ulegnie rozgrzaniu w wyniku ogrzewania konwekcyjnego, generowanego przez rozgrzane naczynie. Jest zjawisko całkowicie normalne.



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

- Trzeszczące dźwięki. Dźwięk ten można zwykle przypisać do naczyń i różnych materiałów użytych do ich budowy. Podstawa naczynia będzie składała się z różnych materiałów, które rozszerzają się z różną szybkością w miarę nagrzewania się naczynia.
- Dźwięki klikające. Zwykle są one generowane przez podzespoły elektroniczne urządzenia podczas ich włączania i wyłączania.
- Dźwięki gwizdzące. Mogą być spowodowane pracą jednej lub kilku stref gotowania z wysokim poziomem mocy oraz budową naczyń wykonanych z różnych materiałów.
- Dźwięki buczące. Te odgłosy mogą być generowane po wybraniu wysokiego poziomu mocy, np. funkcji podwyższenia mocy. Dźwięk związany z wysokim poziomem mocy jest redukowany w miarę nagrzewania się naczyń i zmniejszania poziomu mocy.
- Dźwięki syczenia/bzyczenia. 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”.

02 Naczynia

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

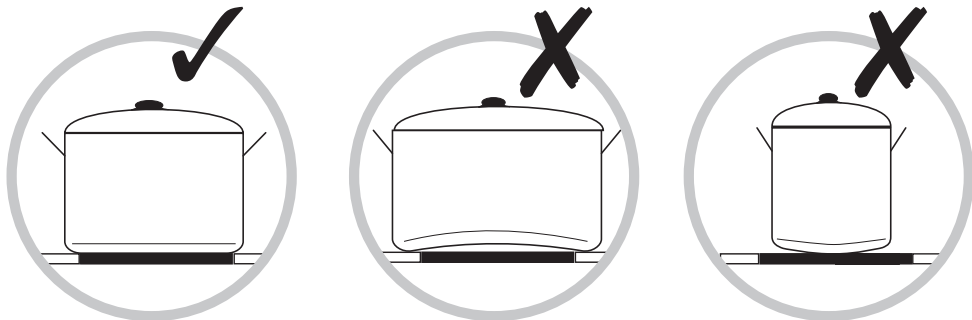
- Można sprawdzić, czy dane naczynie kuchenne nadaje się do gotowania indukcyjnego, za pomocą testu z magnesem. Przyłożyć magnes do spodu naczynia. Jeżeli występuje zjawisko przyciągania, oznacza to, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.



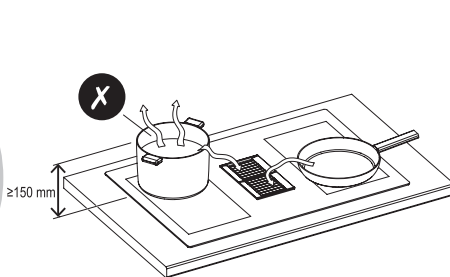
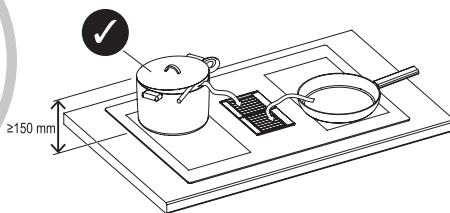
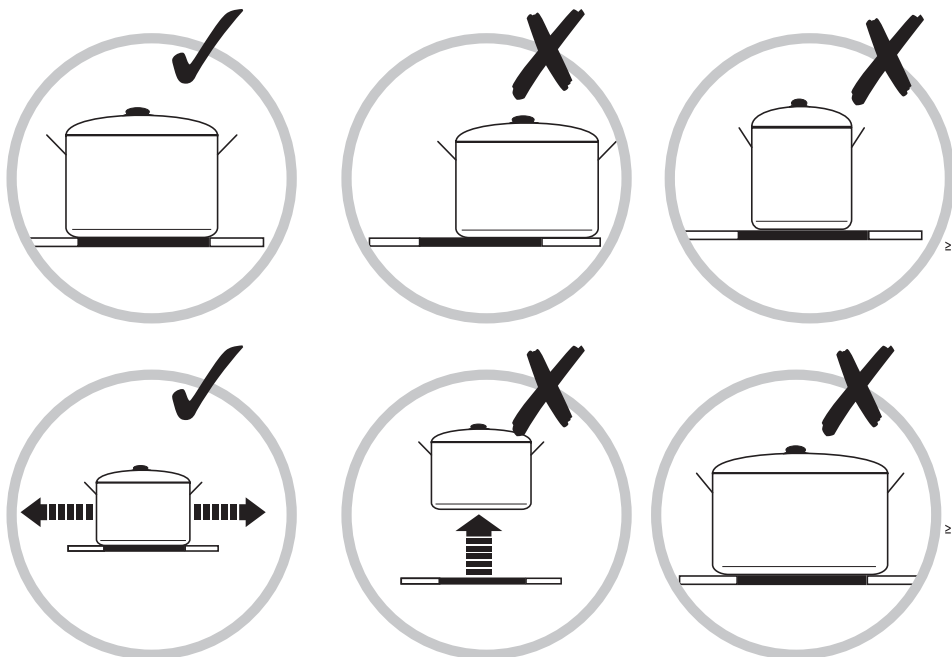
• Jeżeli nie dysponuje się magnesem:

1. Nalać niewielką ilość wody do naczynia, które ma być sprawdzone.
2. Wybrać dowolną strefę, domyślny poziom mocy zostanie ustawiony na 5, co jest wskazywane na wyświetlaczu. Umieścić naczynie na wybranej strefie i jeśli na wyświetlaczu pojawi się znak zapytania (?) oraz napis „Nie wykryto naczyń” (Cookware not detected), oznacza to, że naczynia nie nadają się do tego urządzenia.

Nie używać naczyń o nieregularnych krawędziach lub zakrzywionym dnem.



Upewnić się, że spód naczynia jest gładki, przylega równo do powierzchni oraz jest tej samej wielkości co strefa gotowania. Używać naczyń, których średnica jest równa średnicy oznaczonej graficznie strefy grzewczej. Maksymalną wydajność można uzyskać dopasowując rozmiar naczynia do zaznaczonej strefy i pozycjonując naczynie centralnie. Małe naczynia, o średnicy mniejszej niż 14 cm mogą w ogóle nie zostać wykryte przez urządzenie.



WAŻNE: Zawsze należy unosić naczynie z powierzchni grzewczej!
Unikać jego ciągnięcia lub przesuwania, ażeby nie uszkodzić szyby.

W przypadku korzystania z naczyń o wysokości przekraczającej 150 mm należy używać pokrywki, która jest nieco uchylona.

PL Funkcje i ustawienia

Ochrona przed nadmiernym ciepłem

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

Wskaźnik ciepła resztkowego

OSTRZEŻENIE: Na wyświetlaczu pojawi się litera „H” w odpowiedniej strefie, co oznacza, że urządzenie jest zbyt gorące, aby można było go dotknąć. Dzieje się tak z powodu ciepła przenoszonego na szybę z naczyń przez konwekcję i jest to całkowicie normalne zjawisko w przypadku płyty grzewczej.

Automatyczne wyłączanie



W przypadku niewyłączenia strefy grzewczej urządzenie automatycznie wyłączy się po pewnym czasie.

Domyślne czasy, w jakich nastąpi wyłączenie, przedstawiono w poniższej tabeli:

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

Płyta grzewcza automatycznie wyłączy się po upływie jednej minuty od zdjęcia naczynia ze strefy gotowania.

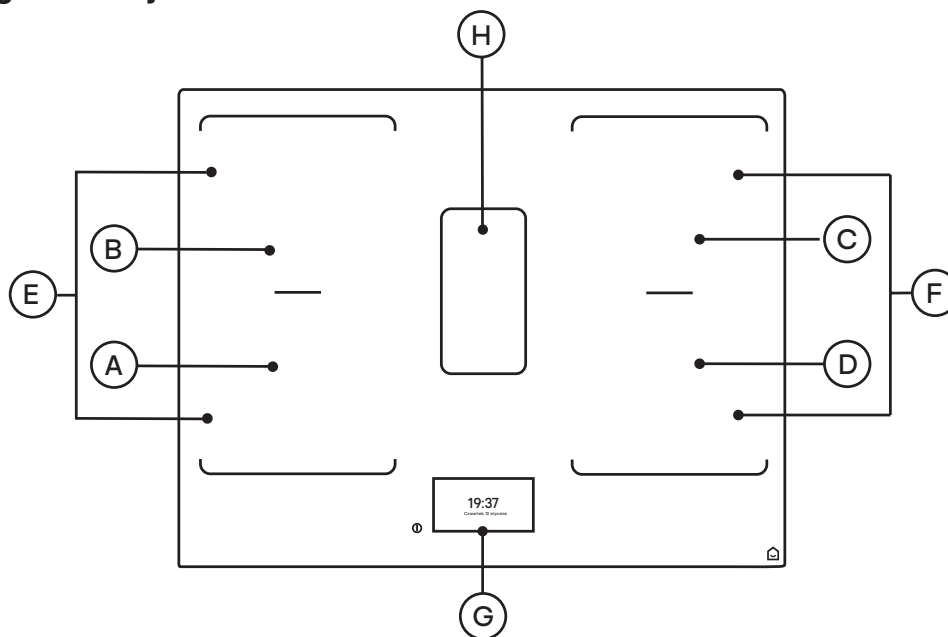
Wykrywanie małych przedmiotów.

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



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

01 Opis płyty grzewczej



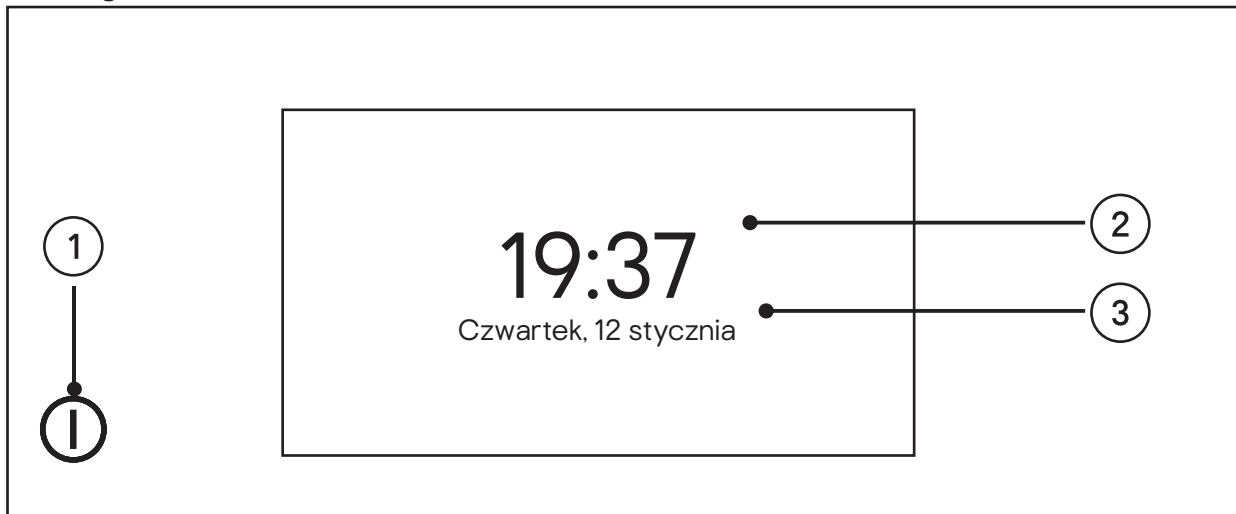
Strefa grzewcza	Normalna moc	Maksymalna moc	Średnica naczynia	
			Minimalnie	Maksymalny
Ⓐ Przednia lewa strefa	2000 W	2800 W	Ø120mm	Ø200mm
Ⓑ Tylna lewa strefa	1500 W	2000 W	Ø120mm	Ø200mm
Ⓒ Tylna prawa strefa	1500 W	2000 W	Ø120mm	Ø200mm
Ⓓ Przednia prawa strefa	2000 W	2800 W	Ø120mm	Ø200mm
Ⓔ Lewa strefa elastyczna	3000 W	3600 W	Maks. - szer.: <190mm Maks. - dł.: <380mm	
Ⓕ Prawa strefa elastyczna	3000 W	3600 W	Maks. - szer.: <190mm Maks. - dł.: <380mm	
Ⓖ Panel sterowania TFT				
Ⓗ Zintegrowany wentylator wyciągowy				



02 Opis panelu sterowania

Panel sterowania płyty grzewczej © jest w pełni czuły na dotyk. Po wyświetleniu daty i godziny na ekranie gotowości dotknij dowolnego miejsca na panelu, aby uzyskać dostęp do ekranu głównego za pomocą elementów sterujących płyty grzewczej.

Ekran gotowości

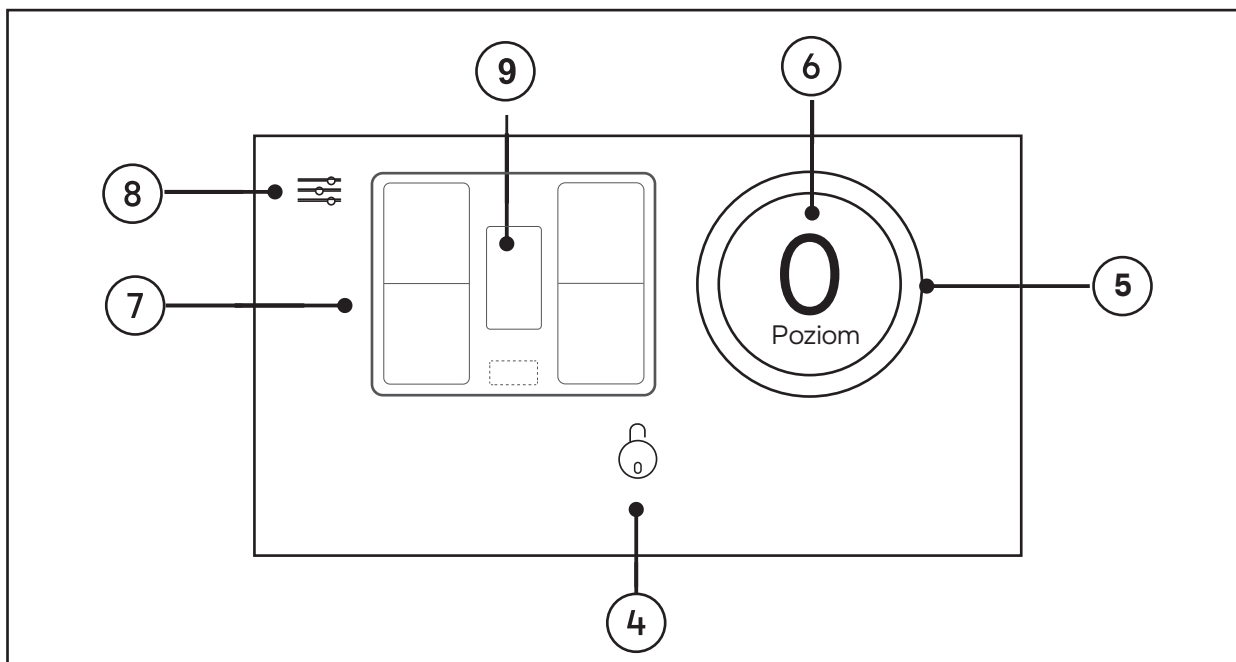


1 Ikona włączenia/
wyłączenia przełącznika
głównego

2 Wyświetlanie czasu

3 Wyświetlanie daty

Ekran główny



4 Panel sterowania strefami gotowania

7 Strefy gotowania

5 Główny przycisk sterujący 360°

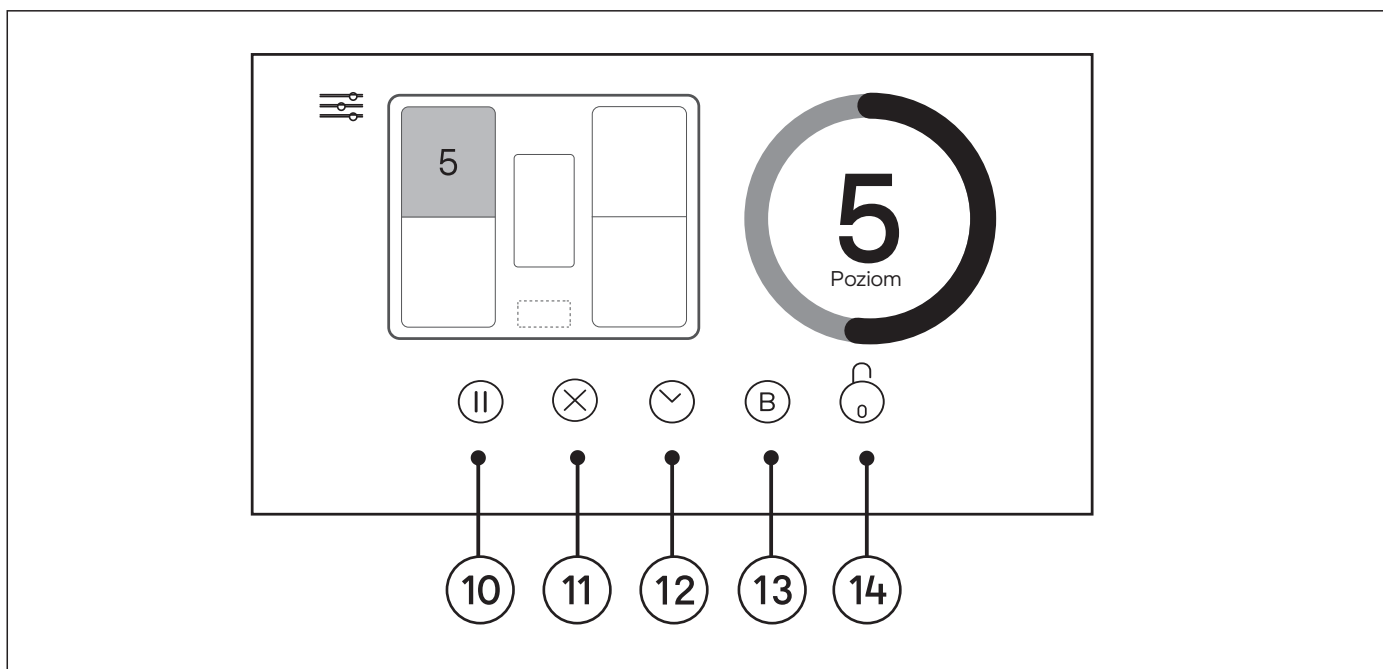
8 Menu główne

6 Przycisk wyświetlacza głównego

9 Klucz wentylatora wyciągowego



Panel sterowania strefami gotowania



10 Ikona pauzy

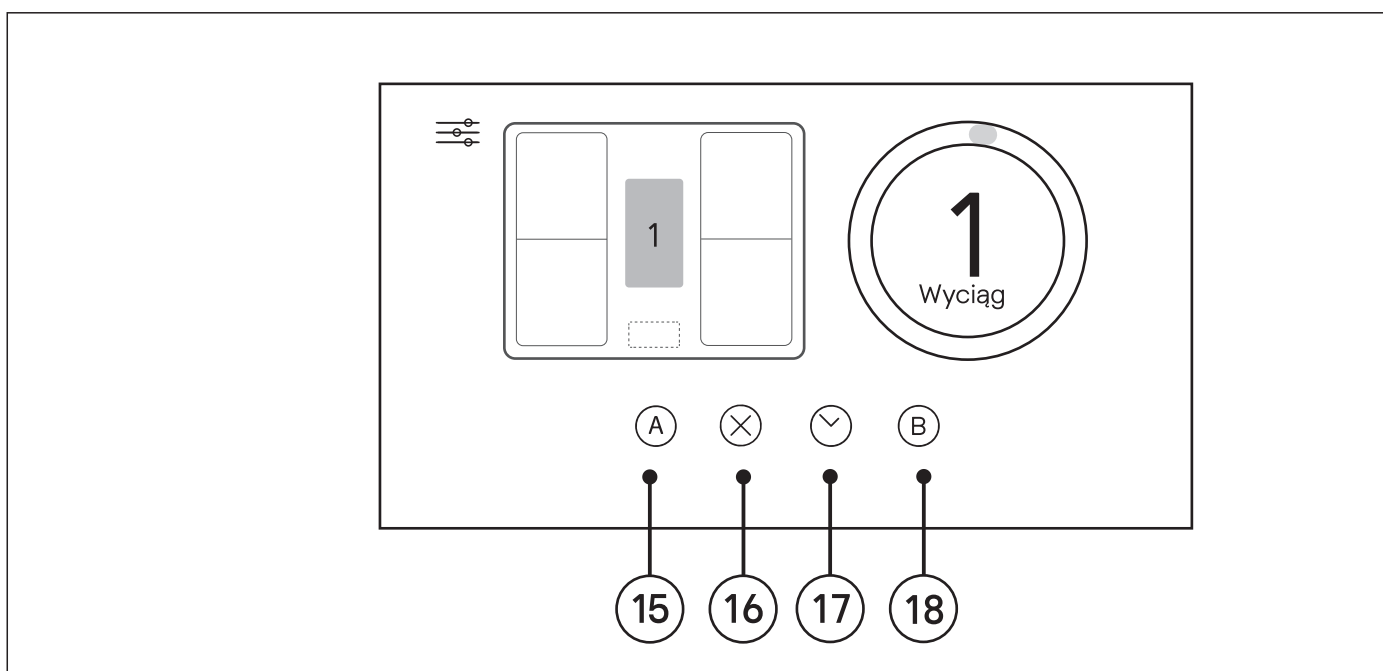
13 Ikona podwyższenia mocy

11 Ikona zatrzymania

14 Ikona blokady rodzicielskiej

12 Ikona sterowania timerem

Panel sterowania wentylatorem wyciągowym



15 Ikona automatycznego sterowania wyciągiem

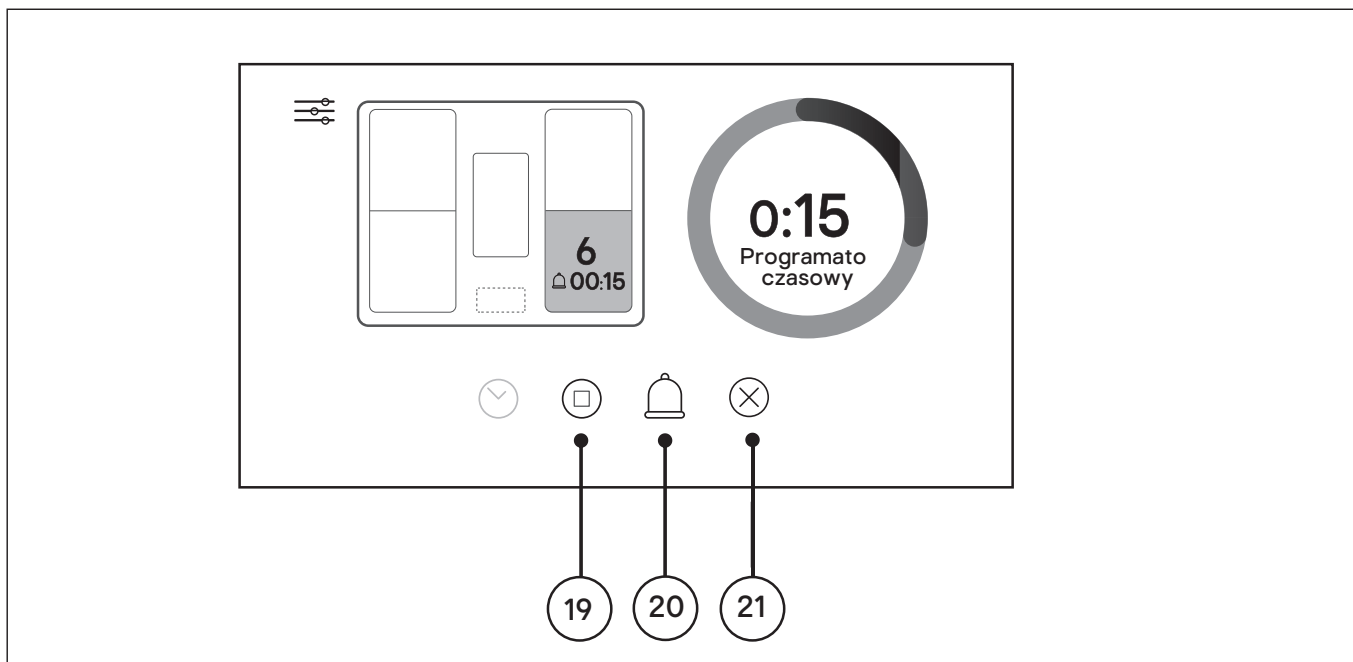
17 Ikona sterowania timerem

16 Ikona zatrzymania

18 Ikona podwyższenia mocy

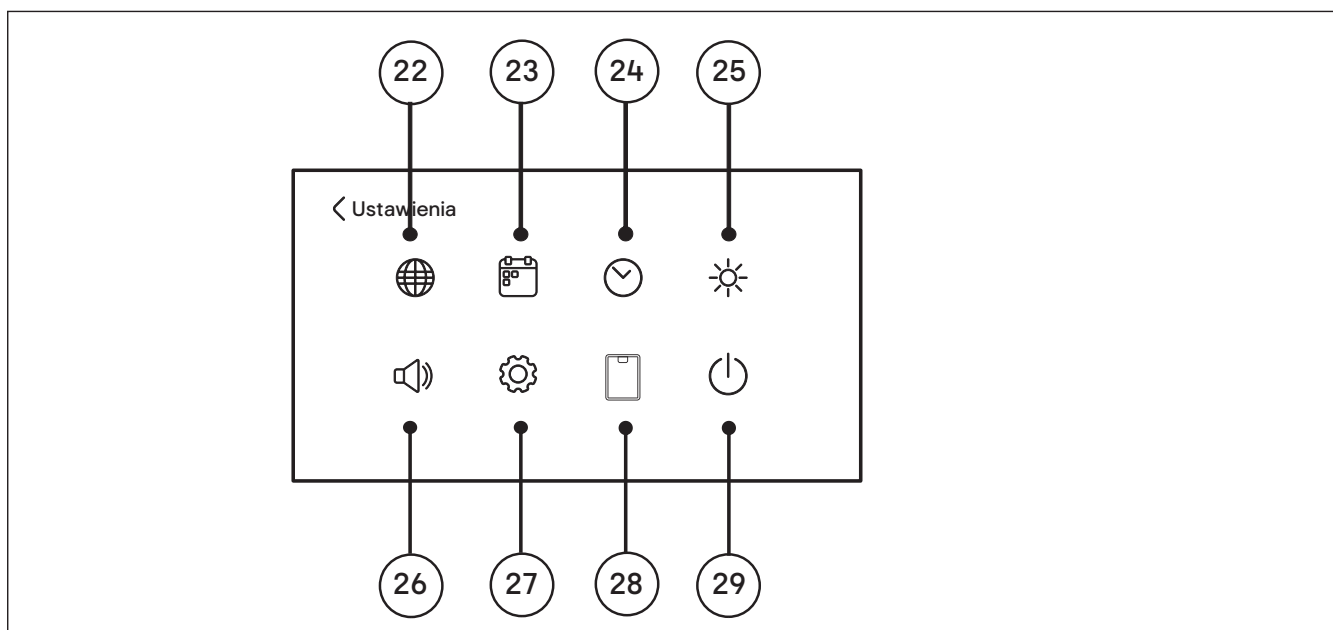


Panel sterowania timerem



- 19 Ikona automatycznego wyłączenia
- 20 Ikona alarmu
- 21 Ikona zatrzymania

Panel sterowania ustawień

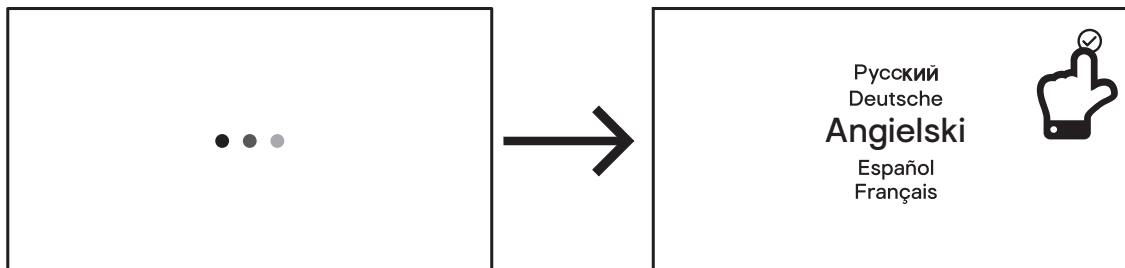


- 22 Ikona języka
- 23 Ikona daty
- 24 Ikona czasu
- 25 Ikona jasności
- 26 Ikona głośności
- 27 Ikona resetowania
- 28 Ikona filtra
- 29 Ikona trybu gotowości

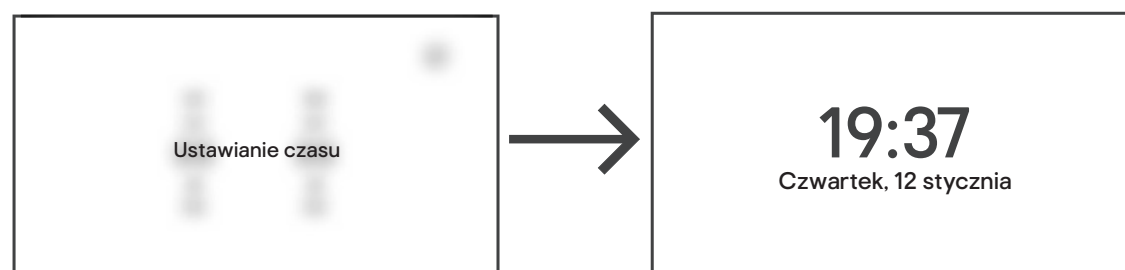
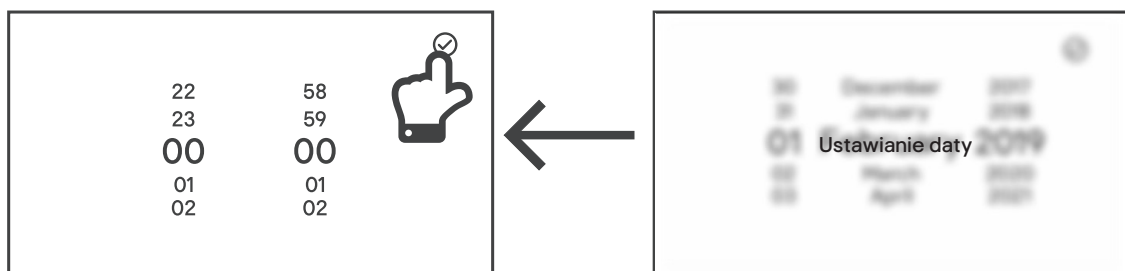
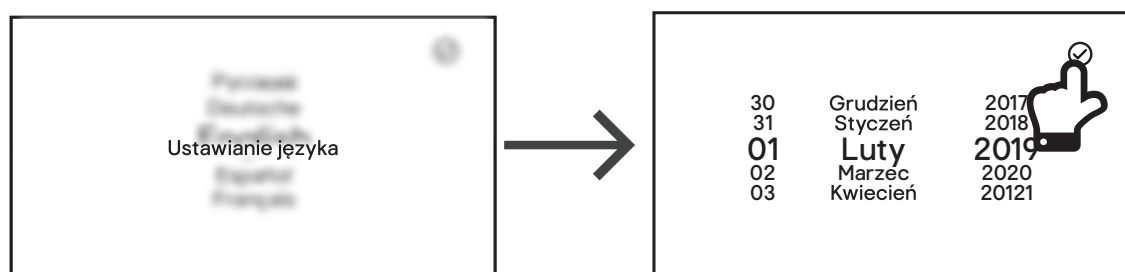


PL Korzystanie z płyty po raz pierwszy

Włącz zasilanie wyłącznika różnicowo-prądowego, a płyta uruchomi się w sposób pokazany na rysunku.



- Wybierz odpowiedni język i dotknij ☑ ikony zaznaczenia, aby potwierdzić.
- Wybierz wymaganą datę i godzinę, a następnie dotknij ☑ ikony zaznaczenia, aby potwierdzić.




Płyta grzewcza jest gotowa do użytku.

W przypadku przerwy w zasilaniu konieczne jest zresetowanie daty i godziny.

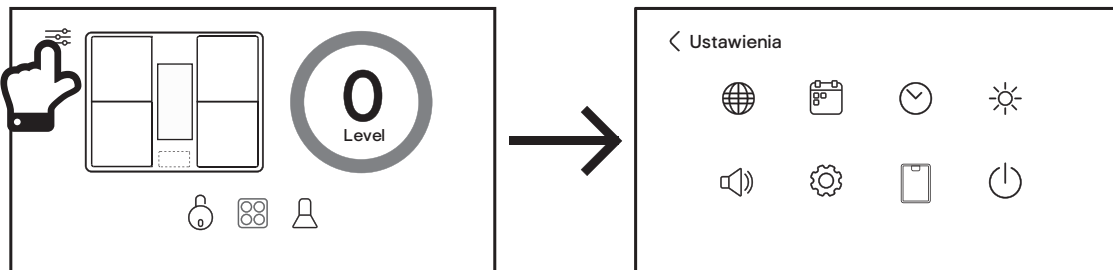


PL Konfiguracja systemu

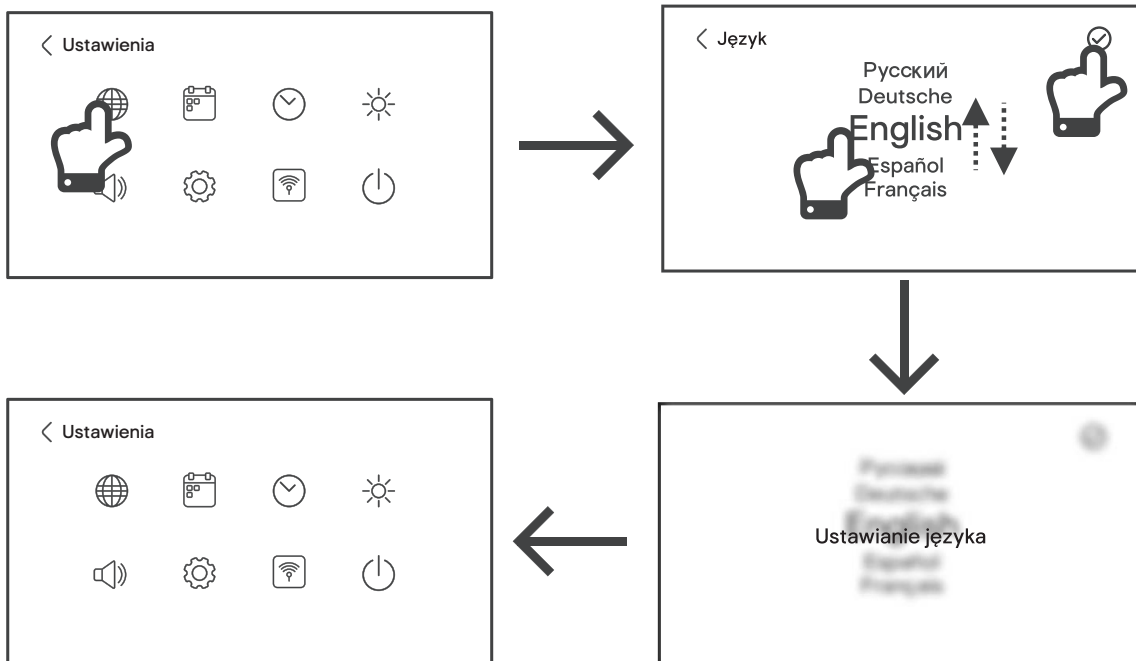
1. Dotknij i przytrzymaj przez dwie sekundy główny przycisk włączania/wyłączania , a na wyświetlaczu pojawi się bieżąca data i godzina. Dotknij ekranu w dowolnym miejscu, aby kontynuować.



W interfejsie ustawień systemowych można w dowolnym momencie ustawić różne opcje, takie jak głośność i jasność.

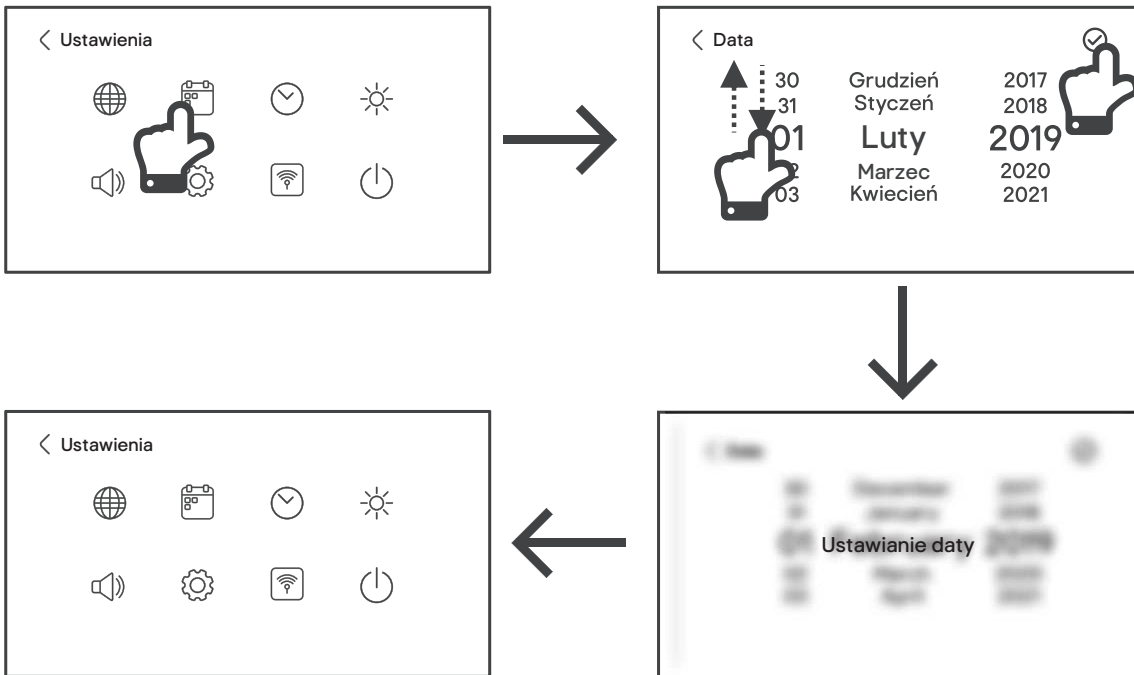


2. Dotknij ikony Menu główne, a następnie ikony Język, aby ustawić żądany język.

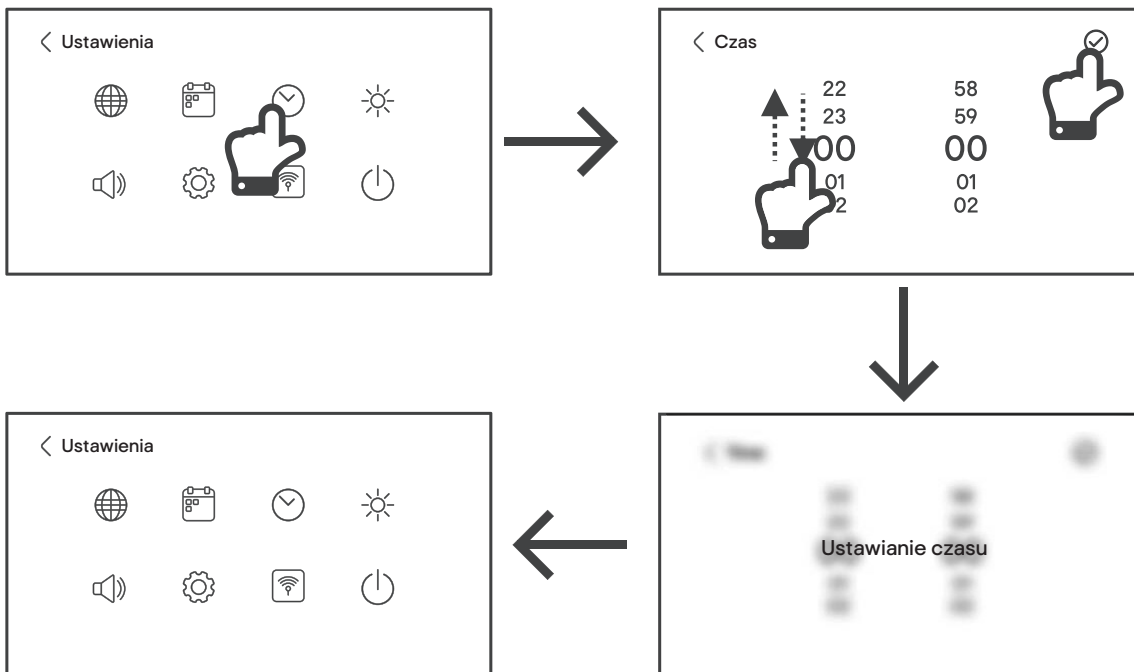




3. Dotknij ikony Data, aby ustawić datę.

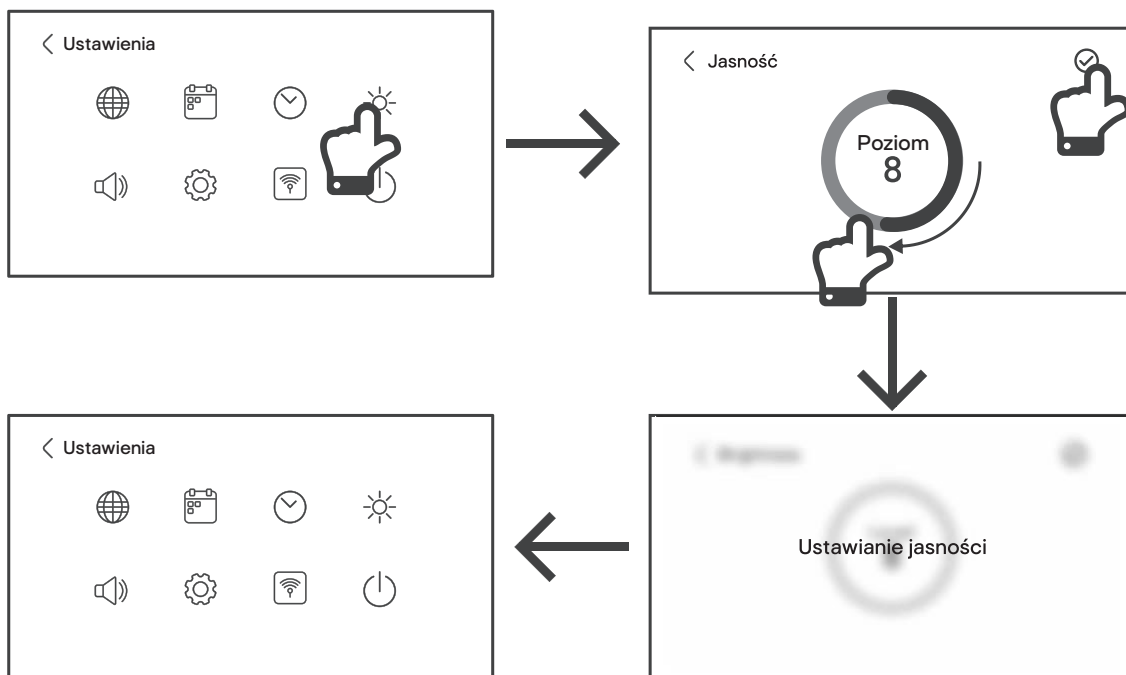


4. Dotknij ikony Czas, aby ustawić prawidłową godzinę.

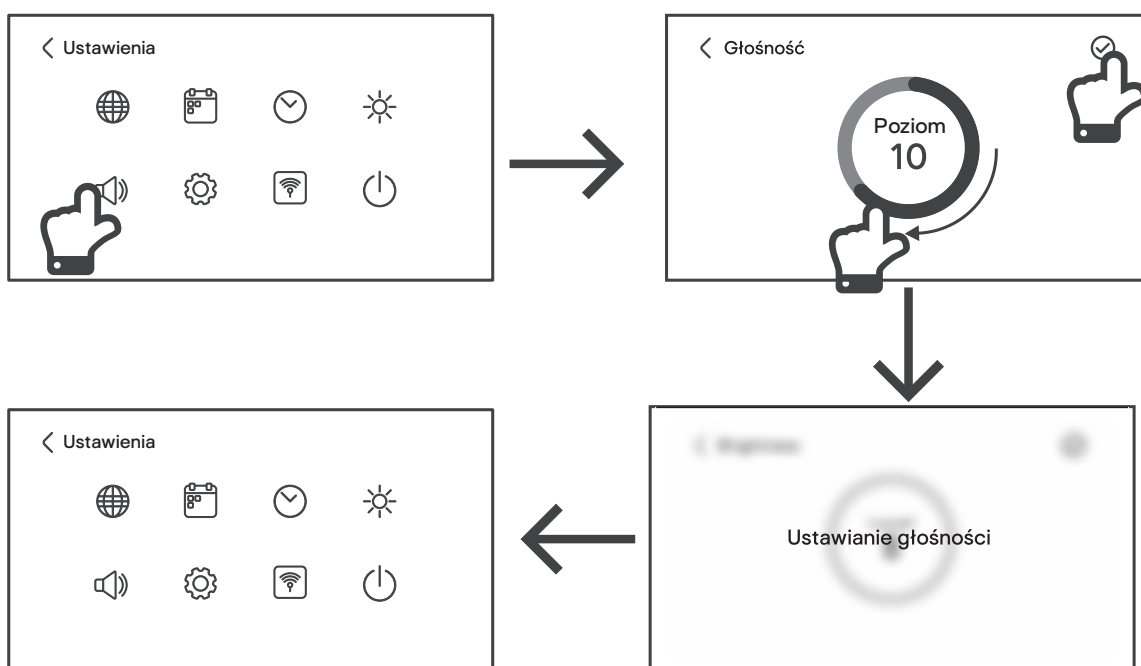




5. Dotknij ikony Jasność, aby ustawić żądany poziom jasności. Domyślna jasność jest ustawiona na 8 i może być regulowana w zakresie od 1 do 15.

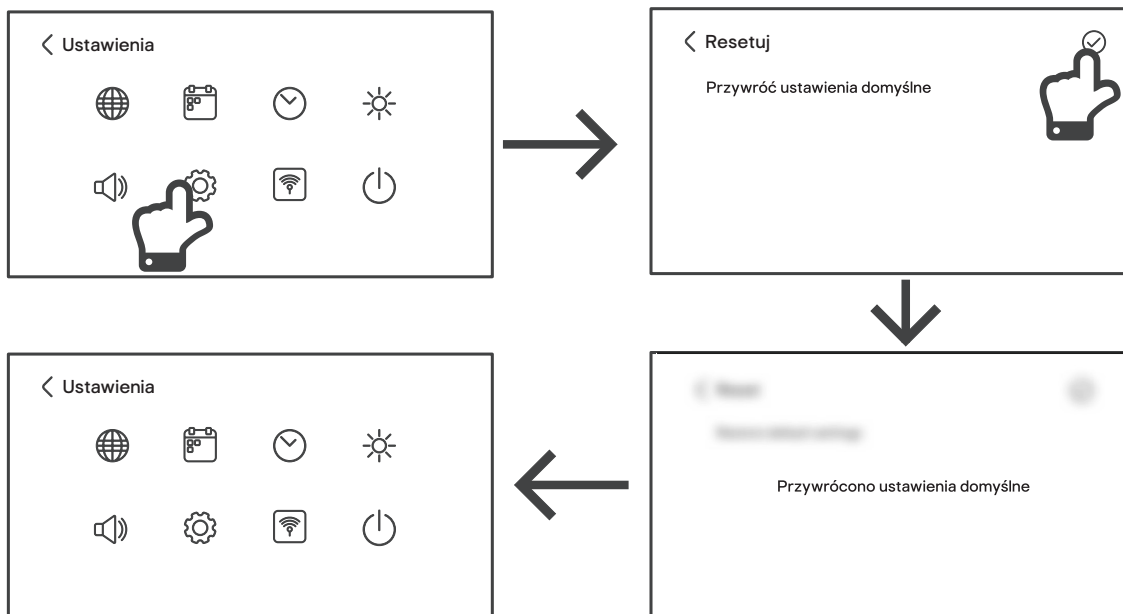


6. Dotknij ikony Głośność, aby ustawić poziom głośności. Domyślna głośność jest ustawiona na 10 i można ją regulować w zakresie od 0 do 15.

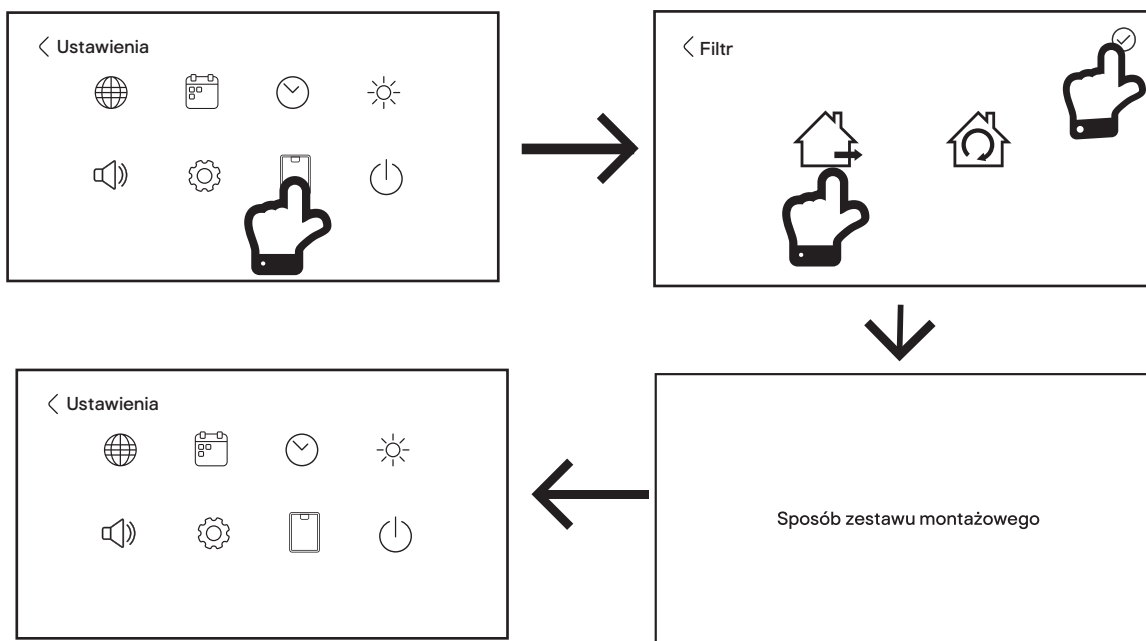




7. Dotknij ikony Reset, aby przywrócić ustawienia domyślne płyty grzewczej.



8. Dotknij ikony Filtr, aby wybrać metodę wyciągu.





Wybrać rodzaj instalacji:



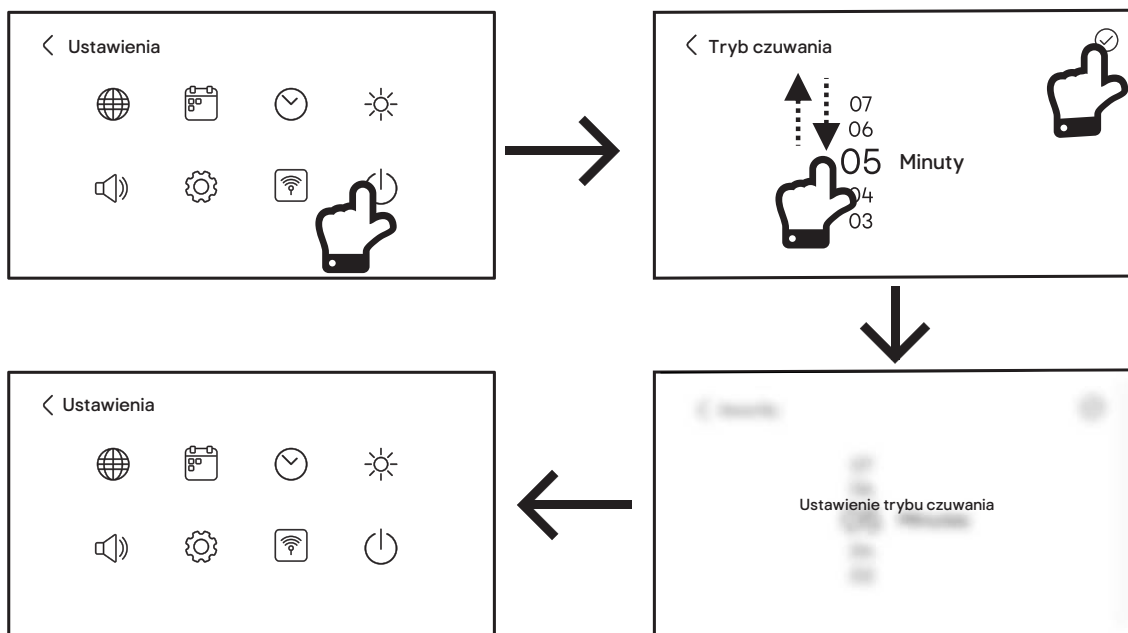
Opcja z kanałem
(wyciąg na zewnątrz).



Opcja recyrkulacyjna (brak wyciągu na zewnątrz).
Wymagany ZESTAW SYSTEMU RECYRKULACJI 1
(sprzedawany oddzielnie)

9. Dotknij ikony trybu gotowości, aby ustawić czas, po którym panel sterowania powróci do ekranu trybu gotowości.

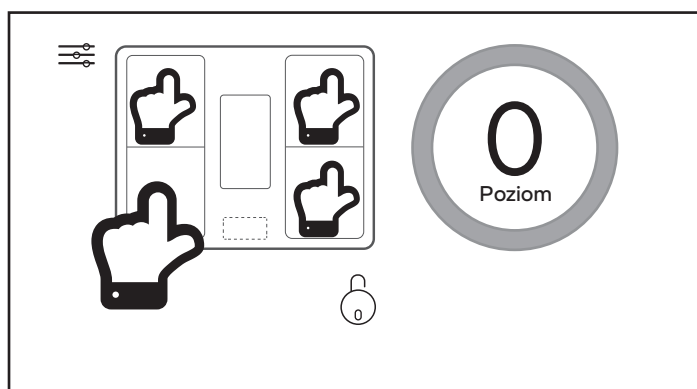
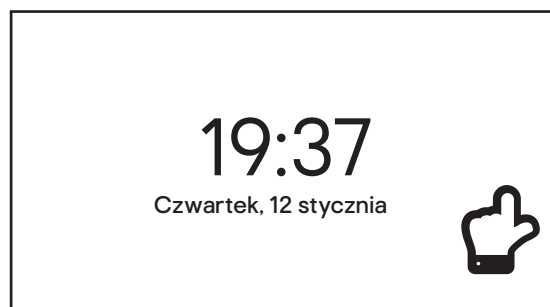
- Domyślnie czas oczekiwania jest ustawiony na 5 minut i można go regulować w zakresie od 0,5 do 59 minut.
- Ekran trybu gotowości wyłączy się automatycznie po 2 minutach i nie będzie można go regulować.



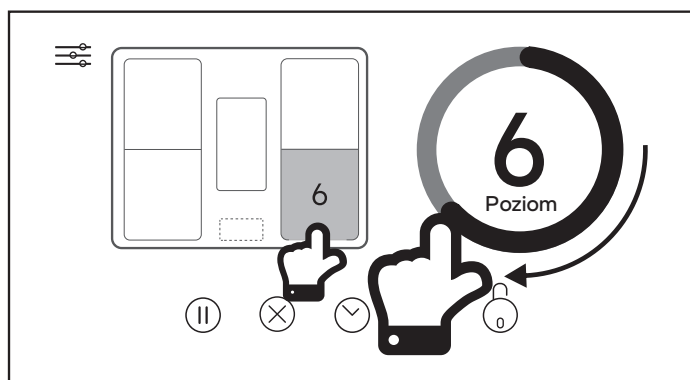


01 Korzystanie z płyty indukcyjnej

1. Dotknij i przytrzymaj przez dwie sekundy główny przycisk włączania/wyłączania ①, a na wyświetlaczu pojawi się bieżąca data i godzina. Dotknij ekranu w dowolnym miejscu, aby kontynuować.

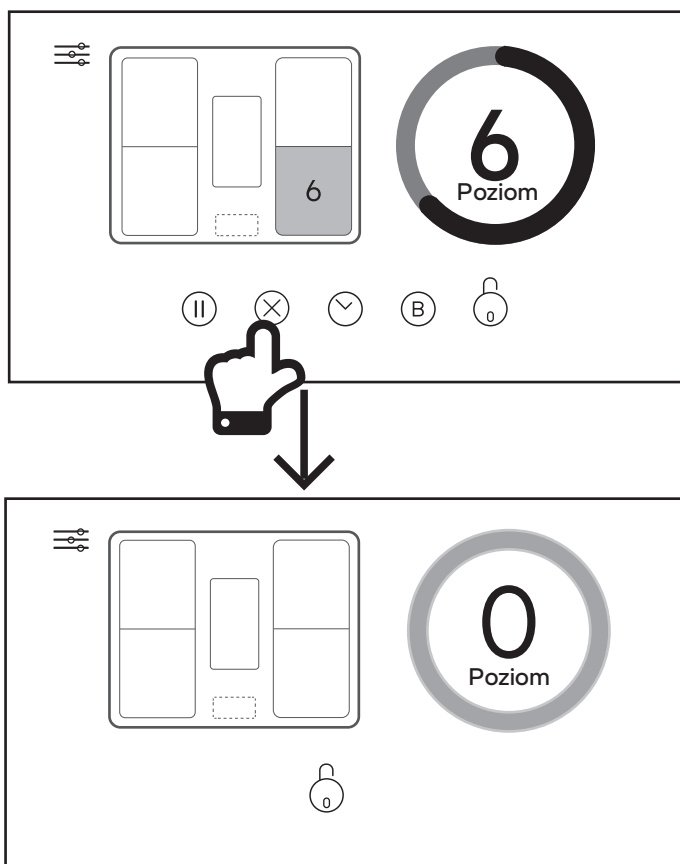


2. Umieść czysty i suchy garnek, odpowiedni do gotowania indukcyjnego na strefie gotowania.
3. Dotknij strefy gotowania na panelu, a zmieni ona kolor na niebieski i wyświetli domyślny poziom mocy 5. Główny przycisk sterujący 360° również wyświetli poziom. Uwaga: Zawsze najpierw upewnij się, że strefa, którą chcesz sterować, jest podświetlona na niebiesko."
4. Ustaw główny przycisk sterujący 360° na wymagany poziom mocy w zakresie od 1 do 9, przesuwając palcem po obszarze kolorów. Można również dotknąć dowolnego miejsca obwodu, aby przejść bezpośrednio do nowego poziomu mocy. Na przykład dotknięcie obwodu na godzinie 7 spowoduje przejście do poziomu 6. Podczas regulacji wybrana strefa gotowania będzie pokazywać nowy poziom mocy, który można zmienić w dowolnym momencie użytkowania.





5. Aby zatrzymać gotowanie, należy dotknąć odpowiednią strefy (lub strefy) na panelu sterowania, a następnie ikonę zatrzymania (⊗).



UWAGA: Po użyciu każda strefa gotowania będzie wyświetlać symbol „H” jako przypomnienie o temperaturze szkła zbyt wysokiej, aby można było go dotknąć. Chociaż gotowanie indukcyjne nie wytwarza ciepła, magnetyzm używany do podgrzewania naczyń powoduje, że ciepło to będzie nadal przenoszona na powierzchnię szklaną przez konwekcję. Jest to całkowicie normalne zjawisko w przypadku płyt indukcyjnych.

Uwaga:

Na panelu sterowania pojawią się symbole „?” oraz „Nie wykryto naczyń” (Cookware not detected), jeśli:

- naczynie znajduje się na niewłaściwej strefie gotowania
- naczynie nie jest kompatybilne z płytami indukcyjnymi
- naczynie jest zbyt małe lub nie zostało ustawione dokładnie pośrodku strefy grzewczej.

W takiej sytuacji strefa wyłączy się automatycznie po upływie minuty.



UWAGA: Panel sterowania nie wyłączy się automatycznie po wyświetleniu komunikatu „H”. Gdy symbol „H” zniknie, rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu oczekiwania.

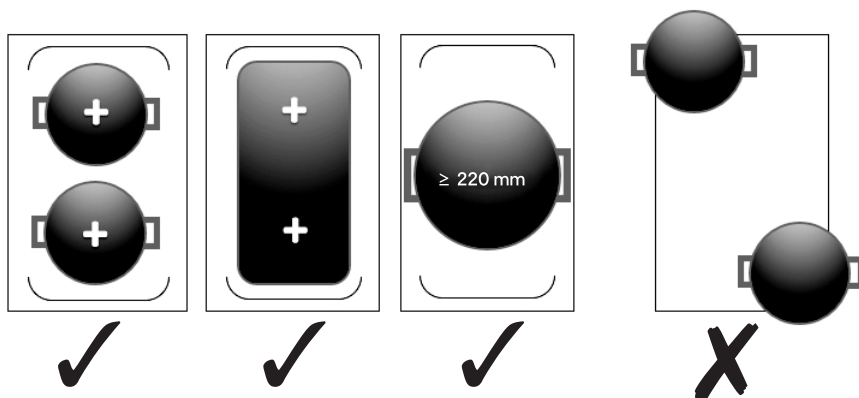


02 Korzystanie ze stref elastycznych

Strefy lewe [Ⓐ] i [Ⓑ] oraz strefy prawe [Ⓒ] i [Ⓓ] mogą być używane oddzielnie z przodu lub z tyłu lub mogą zostać skonfigurowane do pracy jako strefy elastyczne [Ⓔ] i [Ⓕ].

Po skonfigurowaniu jako strefa elastyczna, przednie i tylne obszary zostaną połączone i można będzie nimi sterować przy użyciu jednego ustawienia mocy.

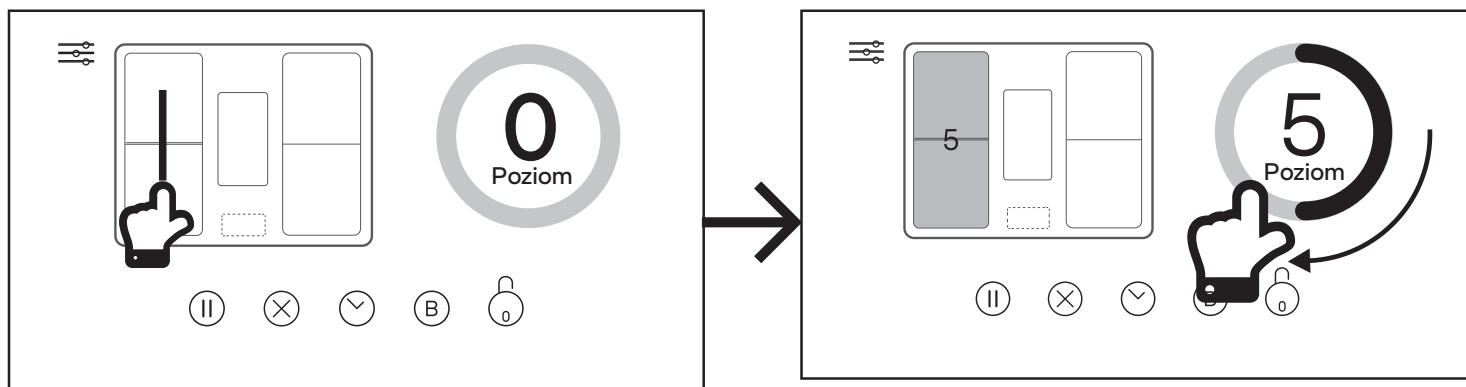
Podobnie jak wcześniej, należy upewnić się, że naczynia są prawidłowo ustawione na wybranej strefie gotowania. Poniżej przedstawiono przykłady prawidłowego i błędnego rozmieszczenia w różnych strefach.



Łączenie dwóch stref:

Aby połączyć ze sobą strefy, przesunij palcem po obu obszarach jednym płynnym ruchem. Na panelu zostanie narysowana pogrubiona biała linia, a po zwolnieniu przycisku lewe strefy zostaną połączone w jedną z domyślnym poziomem mocy 5, jak pokazano na ilustracji. Pалеc należy zwolnić w strefie elastycznej, aby dokonać połączenia

Ustaw główny przycisk sterujący 360° na wymagany poziom mocy.



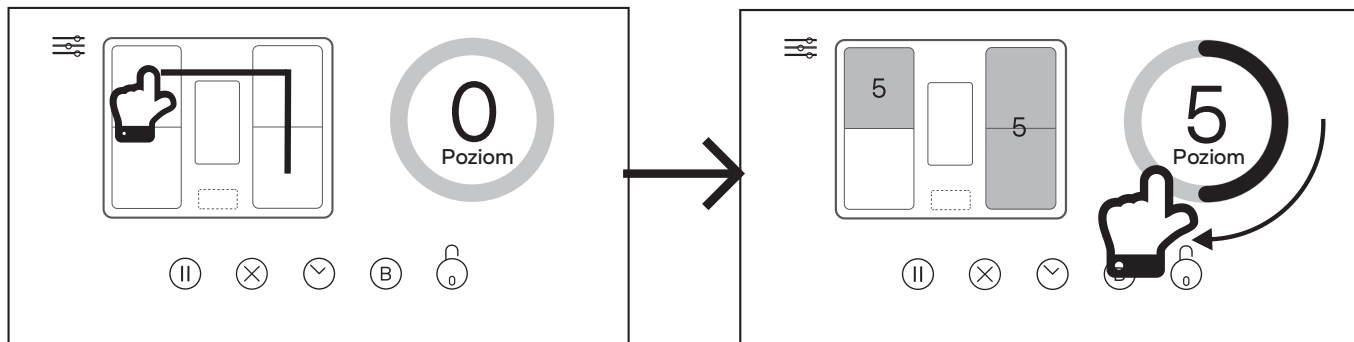


03 Rozszerzanie stref elastycznych

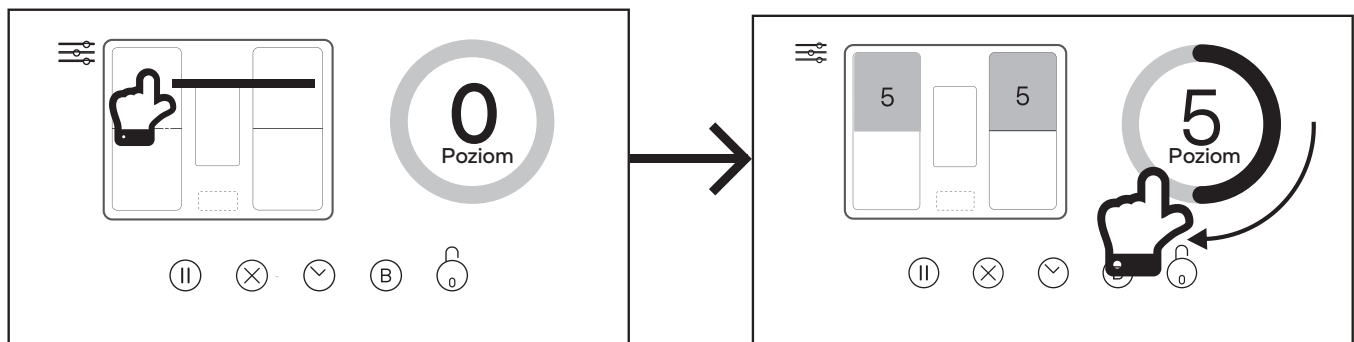
1. Świecące pole umożliwia również wybór trzech stref w następujący sposób.



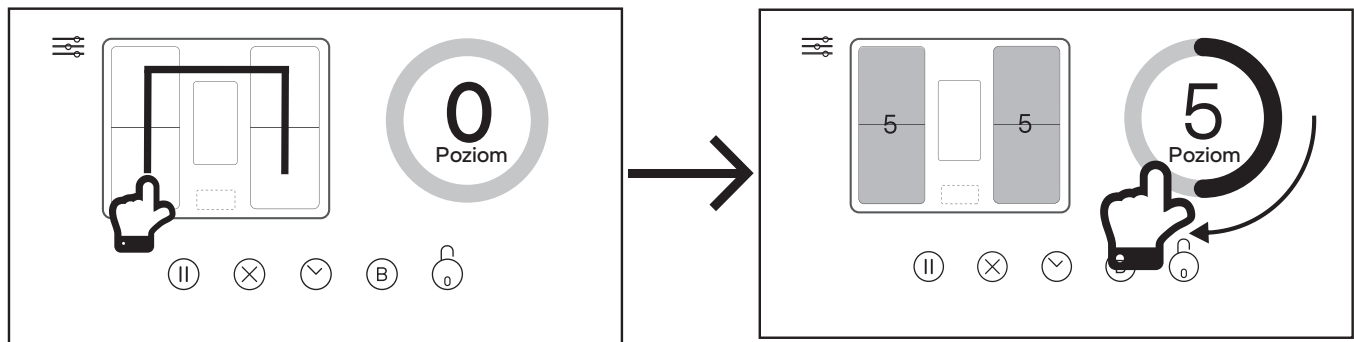
WAŻNE: Wszystkie połączone strefy zostaną podświetlone na niebiesko i wszystkie będą kontrolowane wspólnie za pomocą głównego przycisku sterującego 360°.



2. Można również wybrać dwie lub więcej niesąsiadujące strefy, przesuwając palcem po panelu zgodnie z potrzebami.





3. Aby wybrać wszystkie cztery strefy gotowania, należy przesunąć ponownie palcem po panelu jednym ruchem.











04 Używanie funkcji podwyższenia mocy

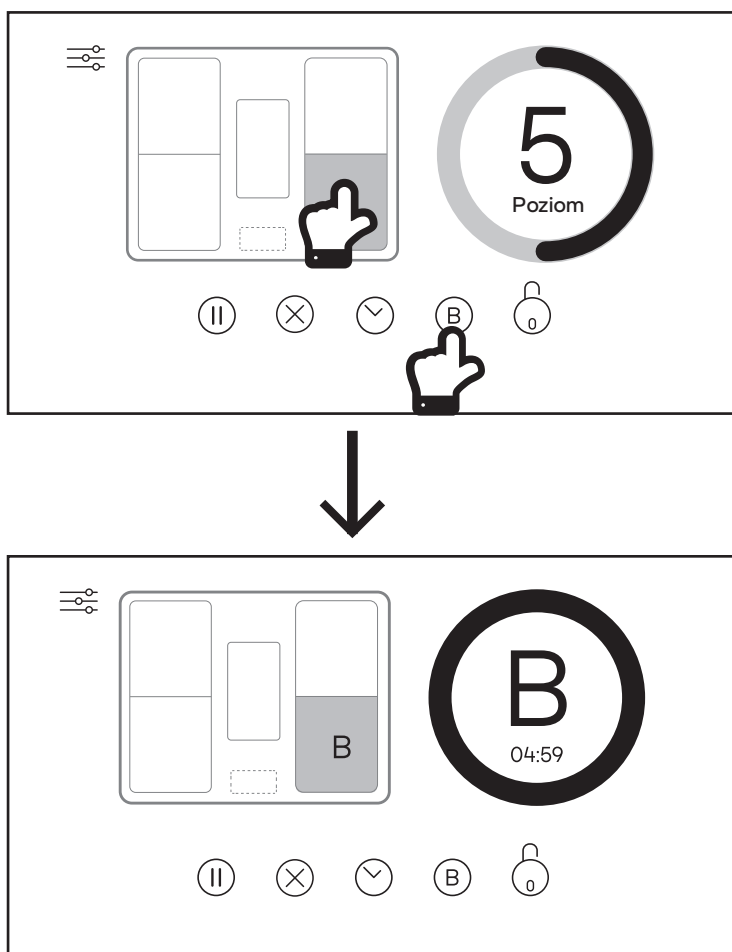
Włączanie funkcji podwyższenia mocy

1. Wybierz strefę gotowania, dla której chcesz zastosować funkcję podwyższenia mocy.
2. Dotknij  ikony podwyższenia mocy oraz wybranej strefy gotowania, a na głównym przycisku sterującym 360° pojawi się symbol „B” i rozpocznie się odliczanie czasu 5 minut.  Ikona podwyższenia mocy zmieni kolor na pomarańczowy.




WAŻNE: Aby uniknąć przegrzania, funkcja podwyższenia mocy może działać z maksymalną mocą tylko przez 5 minut, a po tym czasie poziom mocy automatycznie spadnie do 9.

"Podobnie jak wcześniej, można również wybrać i używać wielu stref gotowania z funkcją podwyższenia mocy przez maksymalnie 5 minut. Jednak nie wszystkie strefy gotowania mogą pracować jednocześnie w trybie podwyższenia mocy. Podwyższenie mocy może być używane w strefach ,  lub  jako strefie elastycznej. Dodatkowo, funkcję podwyższenia mocy można stosować w strefach ,  lub  jako strefie elastycznej."



Anulowanie funkcji podwyższenia mocy

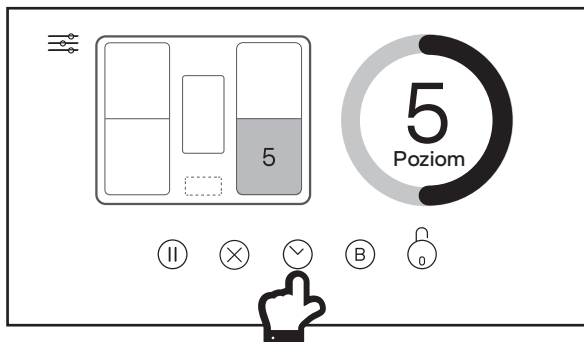
1. Upewnij się, że strefa gotowania z funkcją podwyższenia mocy jest podświetlona na niebiesko.
2. Dotknij głównego przycisku sterującego 360°, aby wybrać nowy poziom mocy lub naciśnij przycisk  zatrzymania, aby całkowicie wyłączyć strefę.



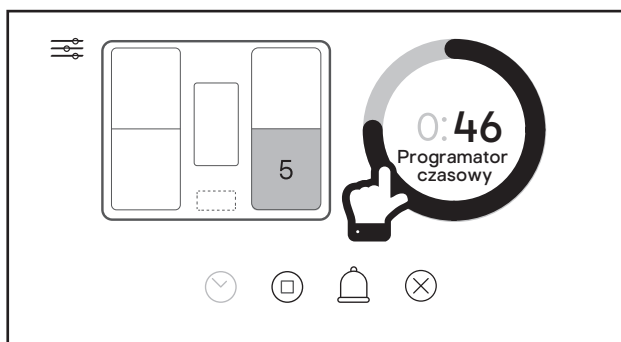
05 Obsługa timera

Korzystanie z timera jako alarmu dźwiękowego

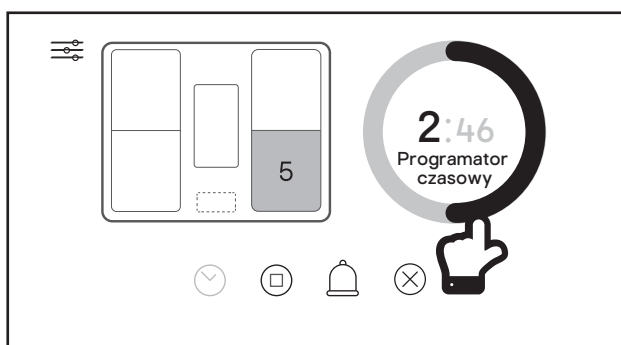
1. Wybierz strefę gotowania (lub strefy gotowania), którym(i) chcesz sterować.
2. Dotknij ☺ ikony sterowania timerem, a główny przycisk sterujący 360° zmieni się w timer.



3. Najpierw automatycznie wybierane są minuty; w razie potrzeby obróć główny przycisk sterujący 360° od 01 do 59 minut.



4. Dotknij 0 godzin i obróć główny przycisk sterujący 360° w zakresie od 0 do 6. W poniższej tabeli podano maksymalny czas dozwolony wg poziomów mocy.



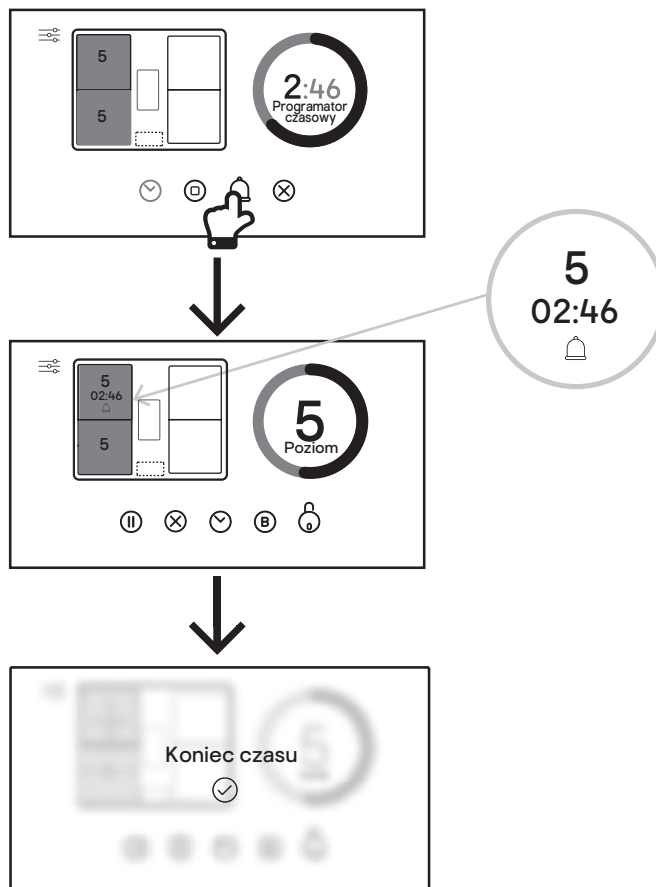
UWAGA

Poziom mocy	Maksymalny dopuszczalny timer
1-3	6 godz.
4-6	3 godz.
7-8	2 godz.
9	90 min

5. Dotknij ikony alarmu 🔔, aby ustawić timer tylko jako alarm, a strefa gotowania będzie nadal działać na wybranym poziomie mocy i pokazywać timer w strefie. Timer rozpocznie odliczanie, a po zakończeniu rozlegnie się alarm dźwiękowy i wyświetli komunikat „Timer zakończony” (Timer complete).



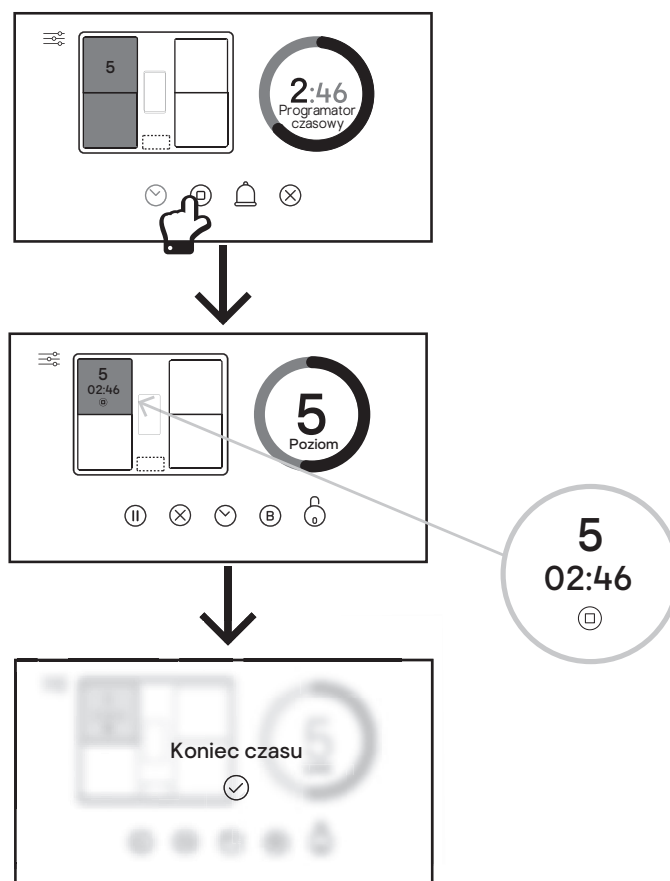
WAŻNE: strefa gotowania będzie nadal pracować na wybranym poziomie mocy i nie wyłączy się!



Automatyczne wyłączenie strefy gotowania za pomocą timera

- Wykonaj czynności opisane w punktach od 1 do 4 powyżej w części „Korzystanie z timera jako alarmu dźwiękowego”
- Dotknij Ⓢ ikony automatycznego wyłączenia, aby ustawić timer w celu automatycznego wyłączenia stref gotowania.

Timer rozpocznie odliczanie, a po zakończeniu rozlegnie się alarm dźwiękowy i wyświetli komunikat „Timer zakończony” (Timer complete). Strefa gotowania zostanie wyłączona.





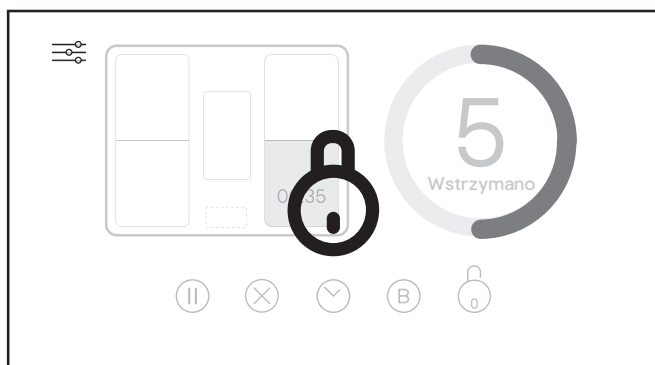
06 Używanie blokady rodzicielskiej

Panel sterowania można zablokować, aby zapobiec przypadkowemu użyciu, a po wybraniu opcji wszystkie elementy sterujące, z wyjątkiem głównego przycisku włączania/wyłączania ①, zostaną wyłączone.

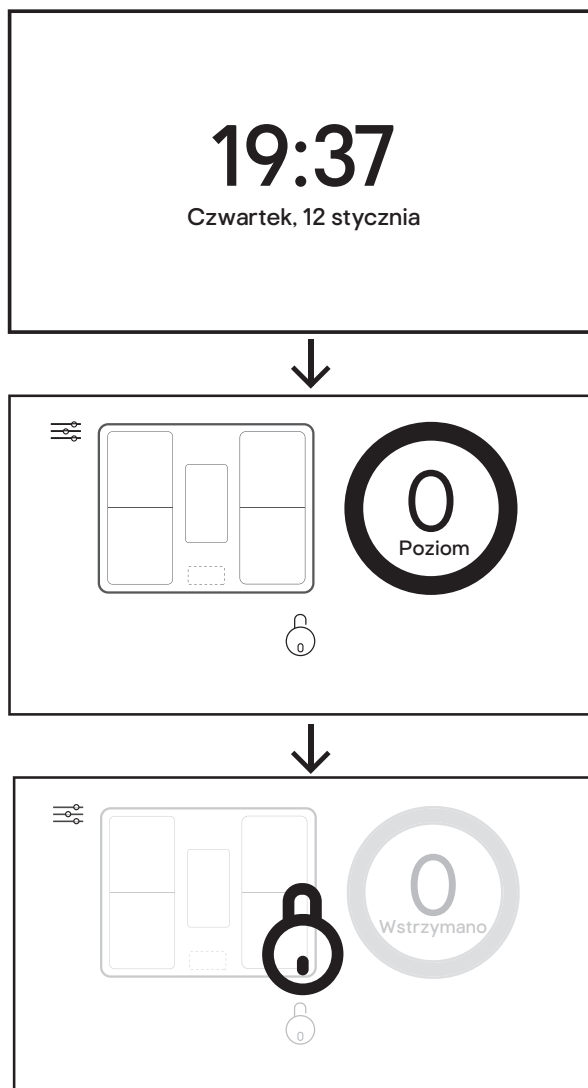
Płytę można również zablokować podczas gotowania. Naciśnięcie głównego przycisku włączania/wyłączania ① spowoduje zatrzymanie gotowania. Po ponownym włączeniu płyty włączona będzie blokada rodzicielska

Włączanie blokady rodzicielskiej

W przypadku gotowania, dotknij  ikony blokady rodzicielskiej. Na ekranie zostanie wyświetlona kłódka. Wszystkie funkcje zostaną zablokowane do czasu wyłączenia tej funkcji.



Blokadę rodzicielską można również włączyć z poziomu ekranu głównego przed rozpoczęciem gotowania, aby upewnić się, że panel jest zablokowany po dotknięciu ekranu trybu gotowości.

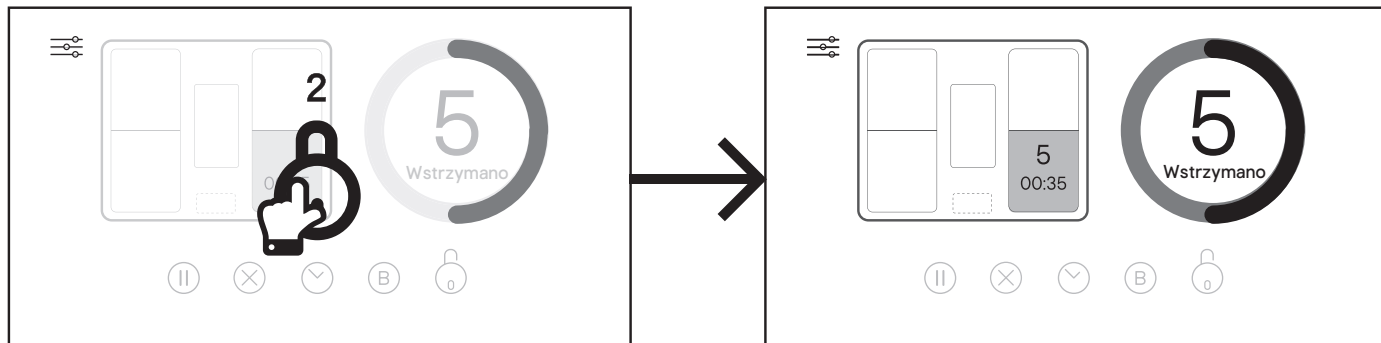




Wyłączanie blokady rodzicielskiej

Dotknij i przytrzymaj dużą ikonę kłódki. Zostanie uruchomiony widoczny timer odliczający 3 sekundy, po czym wszystkie funkcje płyty grzewczej będą ponownie dostępne.


Jeśli funkcja blokady rodzicielskiej zostanie włączona podczas gotowania, płyta będzie nadal działać zgodnie z zaprogramowanymi ustawieniami. Aby ponownie uzyskać dostęp do wszystkich funkcji, należy wyłączyć blokadę rodzicielską w sposób opisany powyżej.

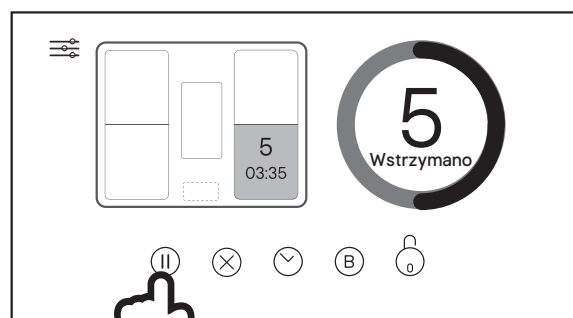


07 Korzystanie z funkcji wstrzymania gotowania

Proces gotowania może zostać czasowo wstrzymany na wypadek przerwy.

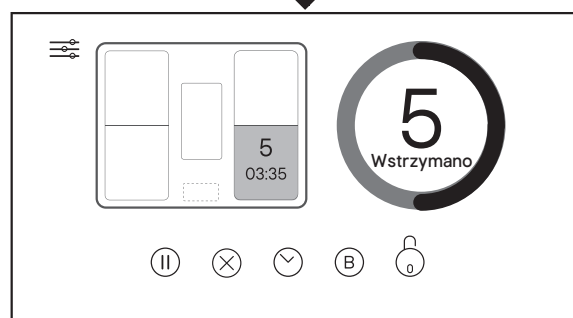
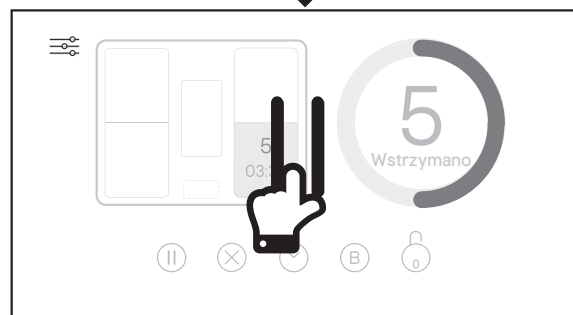
Włączanie funkcji wstrzymania gotowania

Po dotknięciu  ikony wstrzymania zostanie wyświetlona duża ikona wstrzymania. Wszystkie strefy gotowania zostaną wyłączone i wszystkie ustawione timery zostaną wstrzymane.



Anulowanie funkcji wstrzymania gotowania

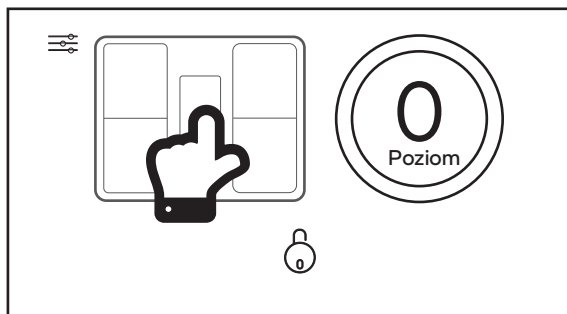
Dotknij dużej ikony wstrzymania wyświetlanej na panelu sterowania, aby przywrócić działanie wszystkich wybranych stref gotowania i timerów do ustawień sprzed wstrzymania.



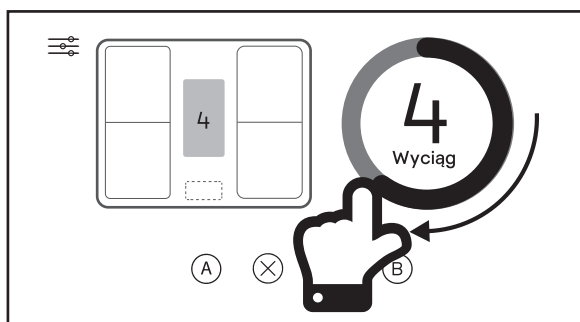
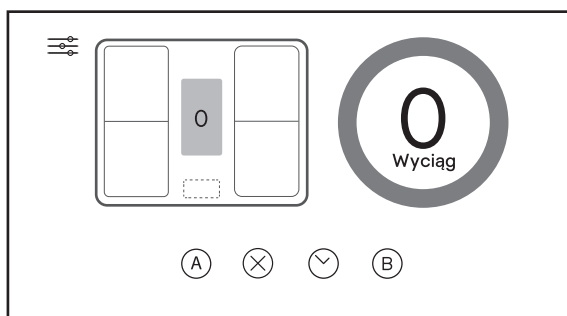


01 Sterowanie wentylatorem wyciągowym

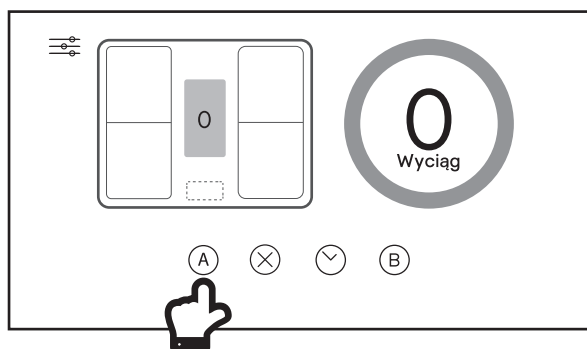
1. Dotknij klawisza wentylatora wyciągu, aby uzyskać dostęp do panelu sterowania wentylatorem wyciągowym



2. Aby sterować szybkością wyciągu okapu, należy ręcznie obrócić główny przycisk sterujący 360° od 0 do 5 oraz przycisk B w przypadku zwiększenia mocy.



3. Aby automatycznie sterować siłą wyciągu okapu, dotknij ikony automatycznego sterowania wyciągiem na płycie grzewczej. Ikona zmieni kolor na zielony, a płyta automatycznie dostosuje moc wyciągu zgodnie z mocą wyjściową płyty grzewczej. Szczegółowe informacje znajdują się w tabeli na następnej stronie. Jest to sterowanie automatyczne.



Uwaga: Wentylator wyciągowy można wyłączyć, dotykając ikony zatrzymania. Funkcję automatyczną można wyłączyć, naciskając ikonę automatycznego sterowania wyciągiem



WAŻNE: Moc wyciągu okapu będzie się wahać w zależności od całkowitej mocy wyjściowej wybranej na płycie, jak pokazano w tabeli poniżej. Każda strefa gotowania umożliwia wybór poziomu grzania (1–9) oraz wyposażona jest w funkcję podwyższenia mocy (10).

Poziom prędkości wentylatora okapu	Ta prędkość zostanie wybrana, gdy łączna moc wyjściowa wszystkich stref wynosi 8 lub mniej. Na przykład strefa A jest ustawiona na 3, a strefa B na 4.
Prędkość 2	Ta prędkość zostanie wybrana, gdy łączna moc wyjściowa wszystkich stref mieści się w zakresie od 9 do 24. Na przykład: Strefa A jest ustawiona na 3, strefa B na 4, a strefa D na 6.
Prędkość 4	Ta prędkość zostanie wybrana, gdy łączna moc wyjściowa wszystkich stref mieści się w zakresie od 25 do 32. Na przykład strefa A jest ustawiona na 9, strefa B na 8, strefa C na 7, a strefa D na 6.
Prędkość 5	Ta prędkość zostanie wybrana, gdy łączna moc wyjściowa wszystkich stref przekroczy 32. Na przykład strefa A jest ustawiona na 8, strefa B na 9, strefa C na 9, a strefa D na 10.
Prędkość P – zwiększenie mocy	Ta prędkość zostanie wybrana, gdy łączna moc wyjściowa wszystkich stref przekroczy 32. Na przykład strefa A jest ustawiona na 8, strefa B na 9, strefa C na 9, a strefa D na 10.

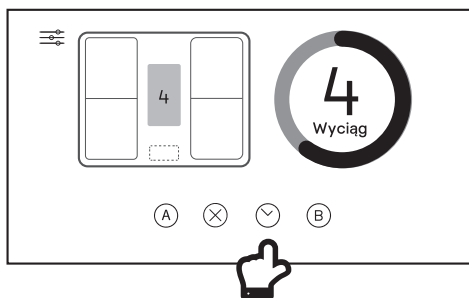
Uwaga:

1. W przypadku korzystania z funkcji automatycznej nie są dostępne prędkości okapu 1 i 3.
2. W trybie automatycznym, jeśli wszystkie strefy gotowania zostaną wyłączone, okap automatycznie przejdzie w tryb timera, a wentylator rozpocznie proces odliczania w sposób opisany w części „Ustawianie timera” poniżej. Funkcję tę można wywołać w dowolnym momencie, naciskając ⊗ ikonę zatrzymania lub Ⓐ ikonę automatycznego sterowania wyciągiem.



UWAGA: W celu oszczędzania energii praca przy pełnej mocy lub w trybie podwyższenia mocy jest aktywna tylko przez pięć minut. Po tym czasie prędkość wentylatora automatycznie spada do poziomu 5.

Ustawianie timera ⌚



1. Po włączeniu silnika wentylatora i naciśnięciu ⌚ ikony timera przycisk wentylatora wyciągowego i główny przycisk sterujący 360° zamigają, pokazując bieżącą prędkość wentylatora.
2. Wybrany poziom prędkości pozostanie w użyciu przez pięć minut, po czym spadnie do następnego w kolei. Nowa prędkość pozostanie aktywna przez dwie minuty, a potem zostanie zmniejszona. Proces ten będzie się powtarzać co dwie minuty, chyba że będzie już ustawiony poziom prędkości 1. Następnie wentylator się wyłączy.
3. Zmiana prędkości wentylatora w trakcie działania bieżącego programu czasowego spowoduje ponowne rozpoczęcie pięciominutowego cyklu odliczania.
4. Jeśli podczas bieżącego programu czasowego zostanie ponownie naciśnięty przycisk z ⌚ ikoną timera, cykl zostanie anulowany. ⌚ Ikona timera zmieni kolor na biały, a bieżąca prędkość wentylatora pozostanie włączona na czas nieokreślony.
5. Maksymalny czas trwania programu wynosi 15 minut: 5 minut w przypadku P, a następnie 2 minuty w przypadku prędkości od 5 w dół do 1.



RO Înainte de a începe

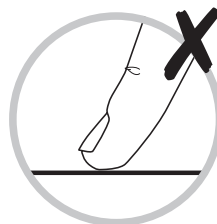
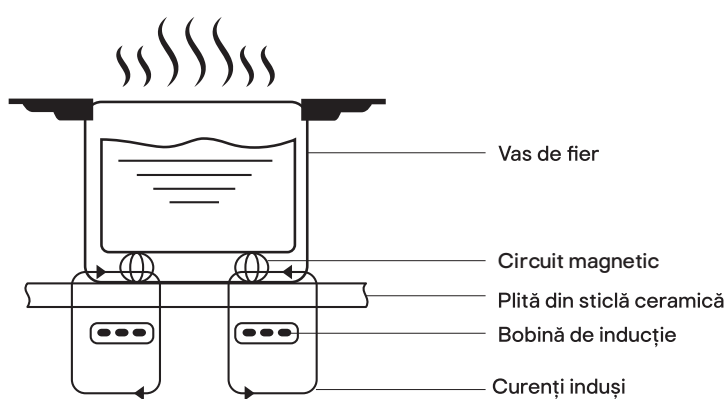


AVERTISMENT: Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului

Când alimentarea este pornită de la întrerupătorul de izolare, plita va emite un semnal sonor, afișajul va fi gol timp de câteva secunde, apoi vor fi afișate 3 puncte ce indică faptul că software-ul se inițializează. Când procesul este finalizat, pe afișaj vor apărea data și ora inițială, iar aparatul este gata de configurarea sistemului.

01 Gătire prin inducție

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



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

- Pârâituri. Aceste zgomote pot fi atribuite în mod normal tigăilor și diferitelor materiale din care sunt realizate acestea. Baza tigăilor este realizată din materiale diferite care se dilată diferit pe măsură ce se încălzesc.
- Pocnituri. Acestea sunt în mod normal create de componentele electronice din interiorul aparatului în momentul pornirii și opririi acestuia.
- Șuierături. Acestea pot apărea când una sau mai multe zone de gătit funcționează la putere mare și ca urmare a faptului că vasele de gătit sunt realizate din materiale diferite.
- Bâzâit. Aceste zgomote pot apărea când este selectat un nivel mare de putere, de ex. funcția de amplificare. Zgomotele asociate cu un nivel mare de putere se vor reduce pe măsură ce tigăile se încălzesc și puterea este redusă.
- Șuierat/bâzâit. Aceste zgomote se aud în mod normal când ventilatorul plitei este în funcțiune.

Toate zgomotele descrise mai sus sunt normale și nu indică o defecțiune. Dacă aveți nevoie de îndrumări suplimentare, contactați serviciul de asistență clienți, indicat în secțiunea Îngrijire și întreținere de mai jos.

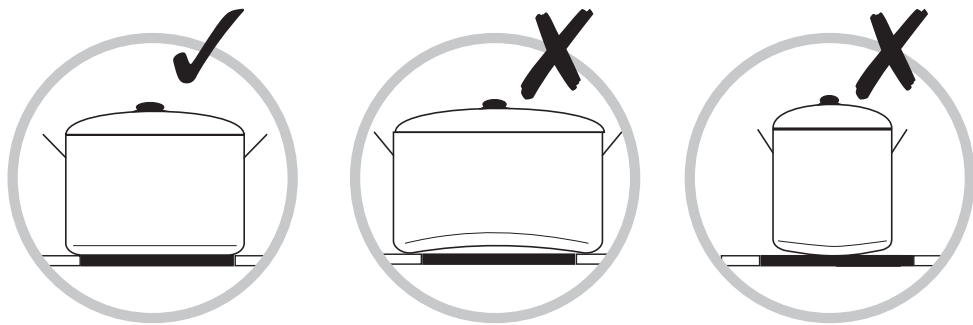
02 Vase

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

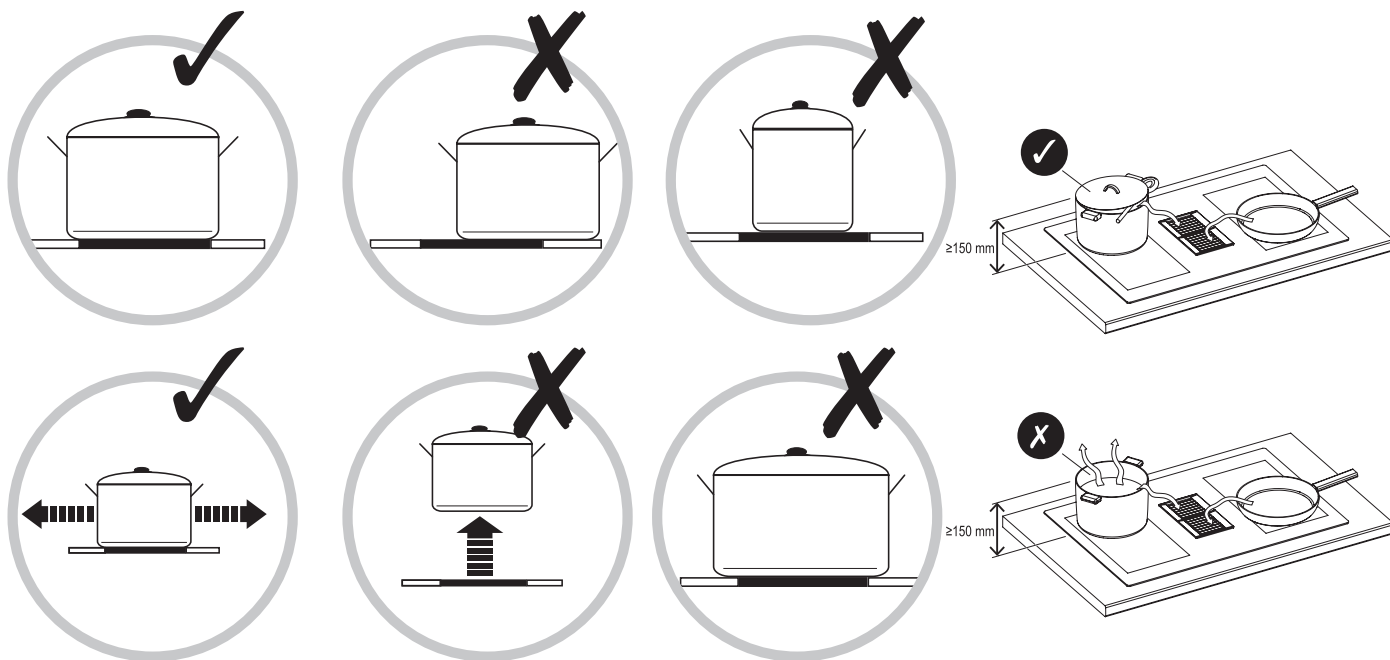
- Puteți verifica dacă vasul este adecvat efectuând un test magnetic. Apropiati un magnet de baza tigăii. Dacă magnetul este atras, tigaia este adecvată pentru gătit prin inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:
 1. Puneți puțină apă în tigaia pe care vreți să o verificați.
 2. Selectați orice zonă, nivelul implicit de putere este setat la 5 și este indicat pe afișaj. Plasați tigaia pe zona selectată, iar dacă pe afișaj apare un semn de întrebare (?) și cuvintele "Vas nedetectat", tigaia nu este adecvată pentru acest aparat.



Nu folosiți vase cu muchii zimțate sau bază curbată.



Baza tigăii trebuie să fie plată, să se așeze pe sticlă, iar tigaia trebuie să fie de aceleași dimensiuni ca zona de gătire. Folosiți numai tigăi de dimensiunile desenate pe zona selectată. Veți obține o eficiență maximă privind dimensiunea tigăii la zona de gătire și asigurându-vă că este poziționată central. Tigăile mai mici de 14 cm nu pot fi detectate.



IMPORTANT: Ridicați întotdeauna tigăile de pe suprafața de gătire!
Pentru a evita deteriorarea sticlei, nu glisați și nu trageți obiectele.
Folosiți un capac puțin ridicat dacă utilizați vase de gătit mai înalte de 150 mm.

RO Funcție și setări

Protecția împotriva supraîncălzirii

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

Indicator de căldură reziduală

AVERTISMENT: Se afișează litera „H” în zona în cauză, pentru a arăta că aparatul este prea fierbinte pentru a fi atins. Acest lucru se datorează transferului de căldură prin convecție de la tigaie la sticlă și este perfect normal la o plită cu inducție.

Oprire automată

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



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

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

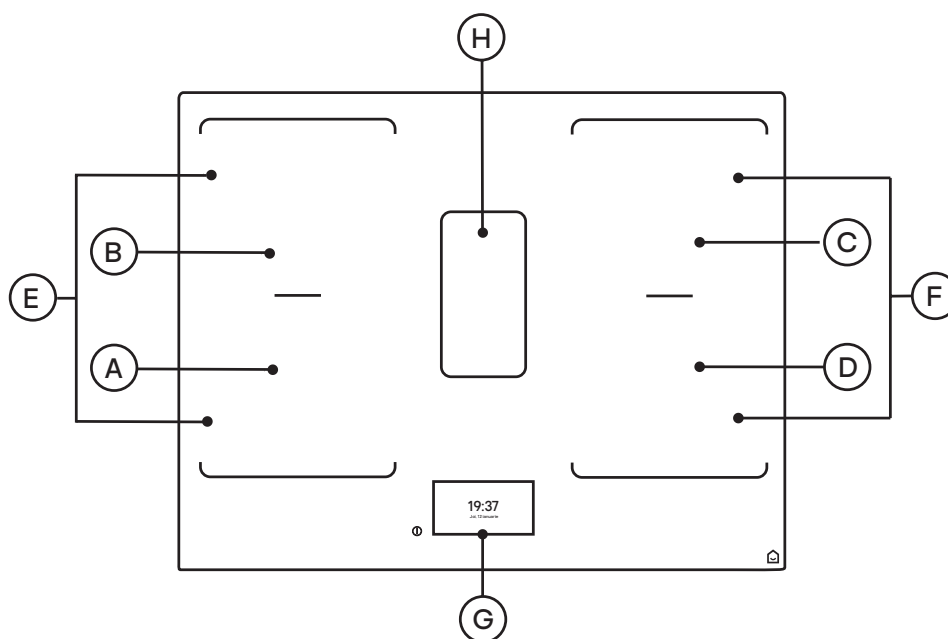
Plita se va opri automat la un minut după ce tigaia a fost îndepărtată de pe zona de gătire.

Detectarea articolelor de mici dimensiuni.

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

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

01 Descrierea plitei



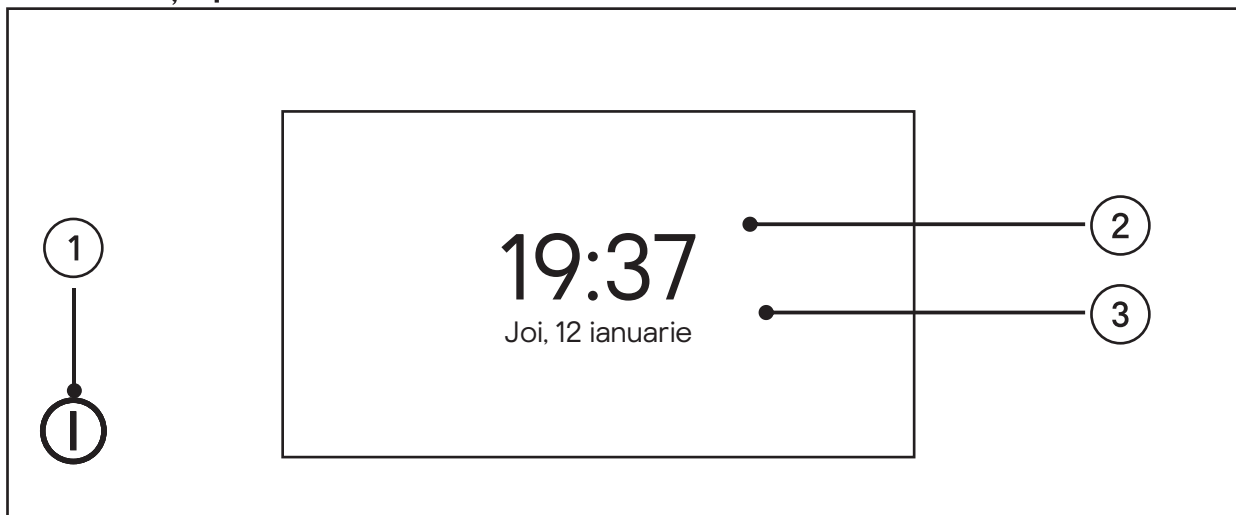
Zonă de încălzire	Putere normală	Putere amplificată	Diametru tigaie	
			Minimum	Maximă
Ⓐ Zona stânga față	2000 W	2800 W	Ø120mm	Ø200mm
Ⓑ Zona stânga spate	1500 W	2000 W	Ø120mm	Ø200mm
Ⓒ Zona dreapta spate	1500 W	2000 W	Ø120mm	Ø200mm
Ⓓ Zona dreapta față	2000 W	2800 W	Ø120mm	Ø200mm
Ⓔ Zona flexibilă stânga	3000 W	3600 W	Max - l: <190mm Max - L: <380mm	
Ⓕ Zona flexibilă dreapta	3000 W	3600 W	Max - l: <190mm Max - L: <380mm	
Ⓖ Control prin panou TFT				
Ⓗ Ventilator de evacuare încorporat				



02 Descrierea panoului de control

Panoul de control al plitei © este complet tactil. Când data și ora sunt afișate pe ecranul de Așteptare, atingeți panoul în orice punct pentru a selecta ecranul Principal și a accesa comenzile plitei cu inducție.

Ecran de Așteptare

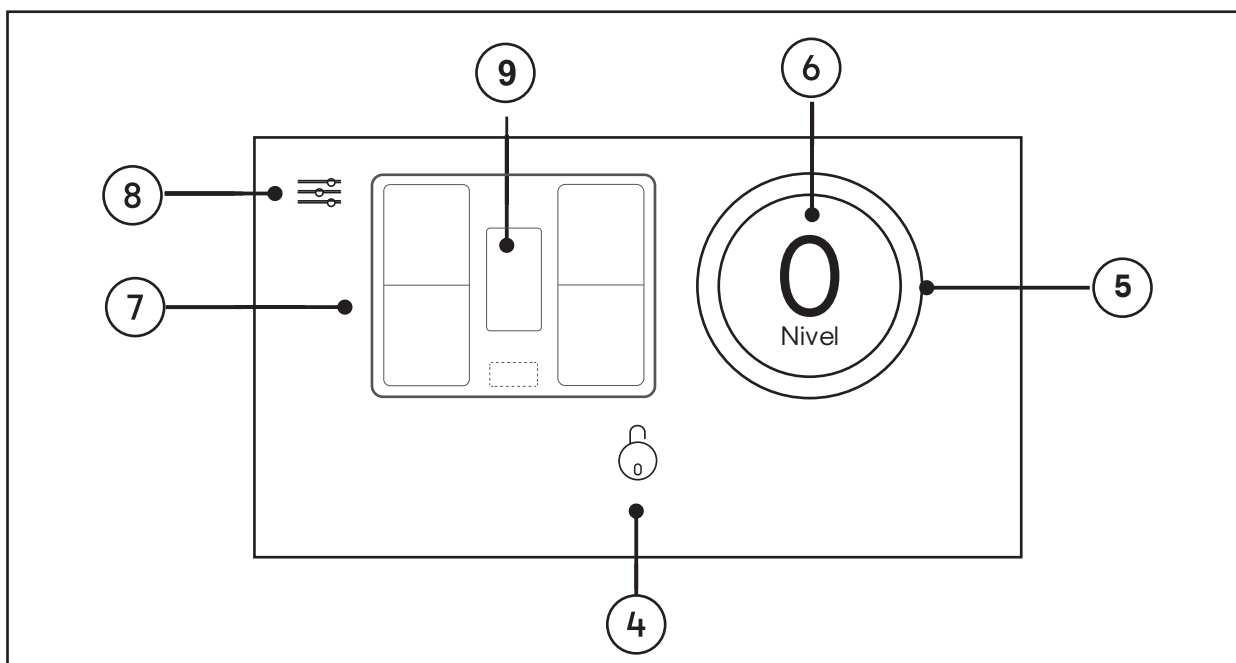


1 Pictogramă principală
Pornire/Oprire

2 Afișare Oră

3 Afișare Dată

Ecran Principal



4 Panou de control zone gătire

7 Zone de gătire

5 Tasta de control principal 360°

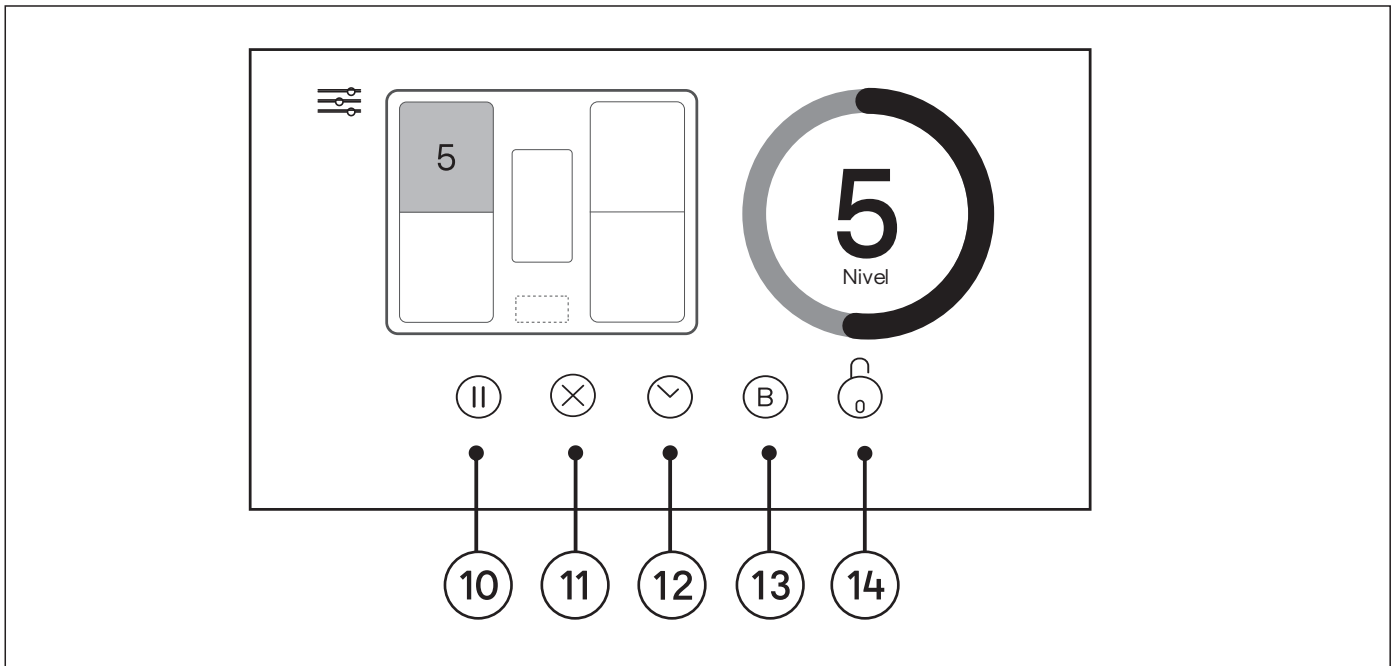
8 Meniu principal

6 Tasta Afișaj principal

9 Tasta Ventilator de evacuare

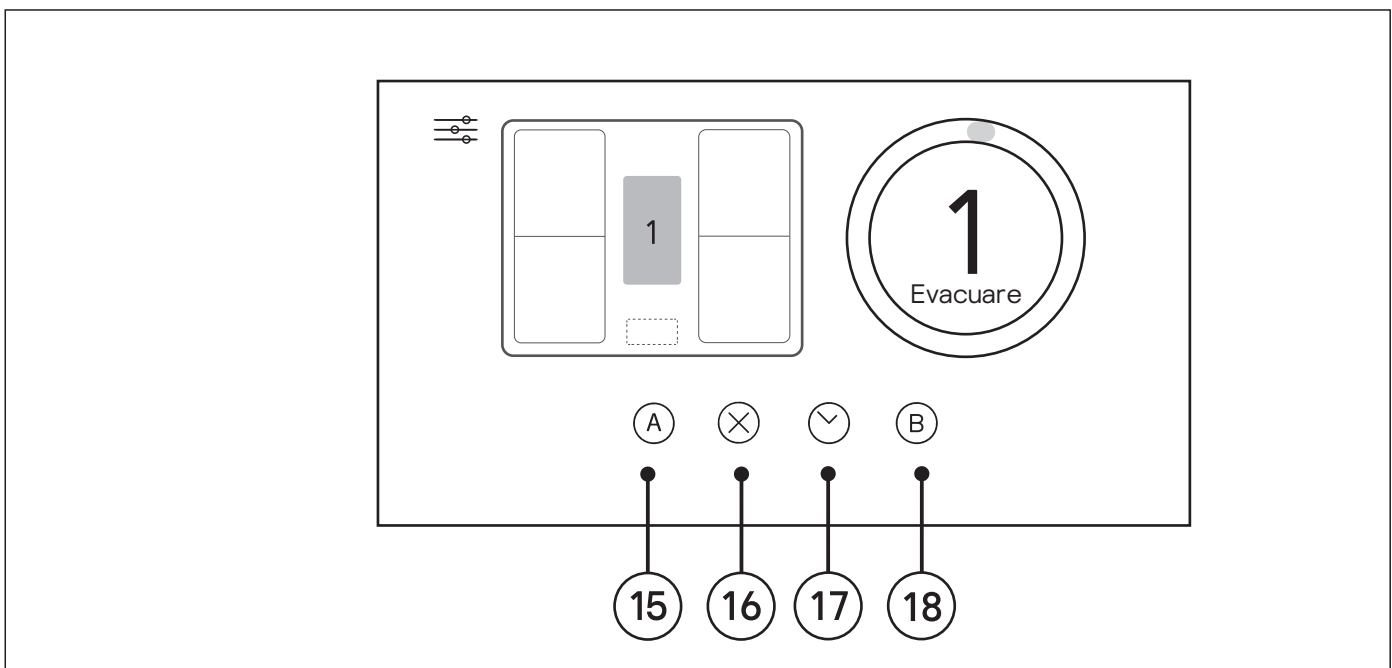


Panou de control zone gătire



- 10 Pictograma Pauză
- 11 Pictograma Stop
- 12 Pictograma Control temporizator
- 13 Pictograma Amplificare
- 14 Pictogramă blocare împotriva accesului copiilor

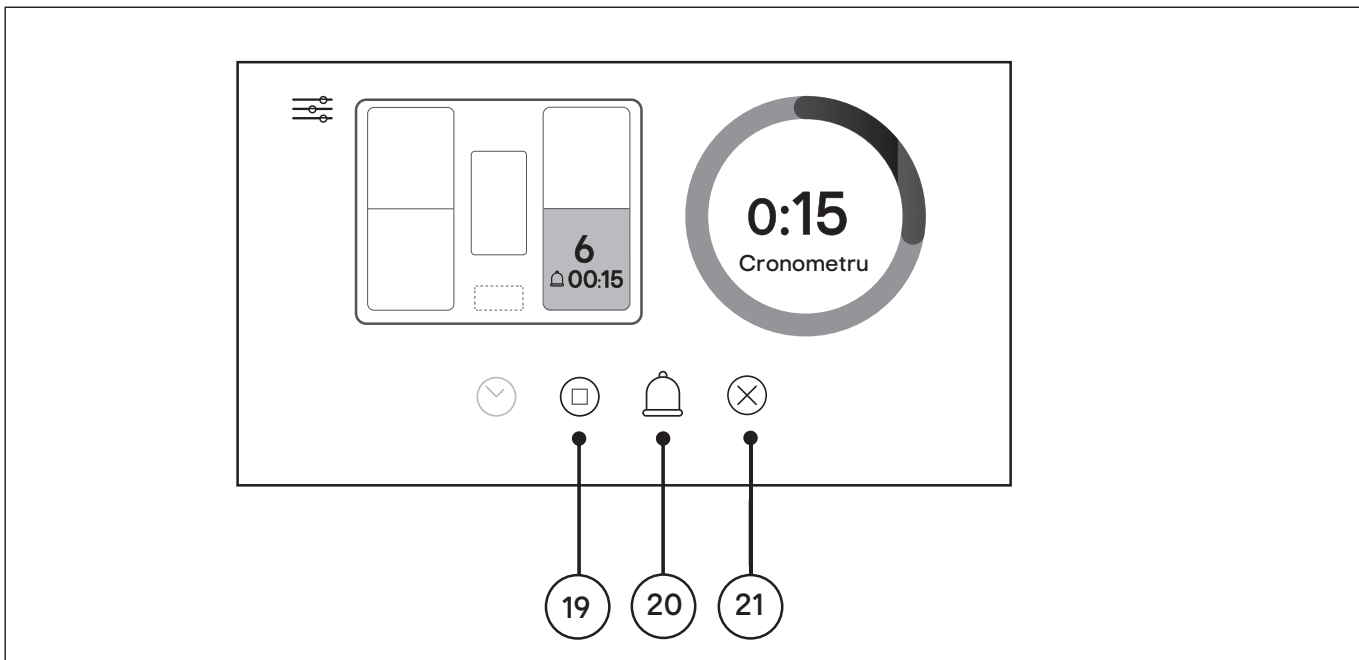
Panou de control Ventilator de evacuare



- 15 Pictograma Control automat evacuare
- 16 Pictograma Stop
- 17 Pictograma Control temporizator
- 18 Pictograma Amplificare



Panou de control Temporizator

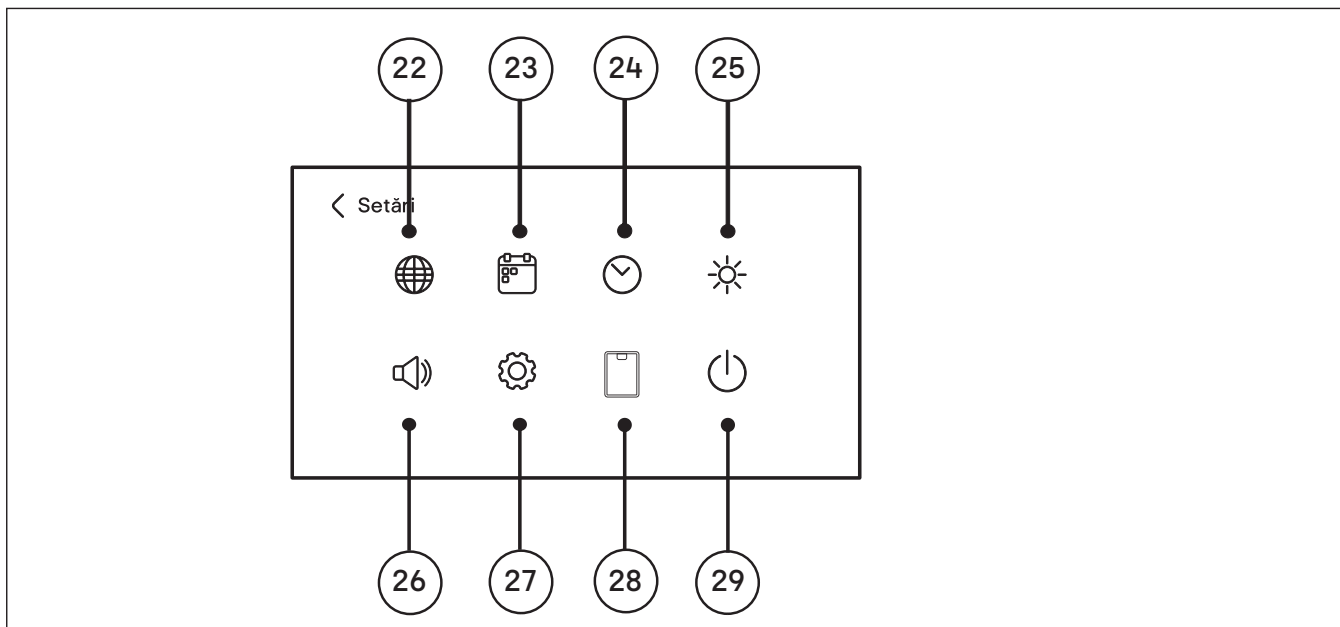


19 Pictograma Oprire automată

21 Pictograma Stop

20 Pictograma Alarmă

Panou de control Setări



22 Pictograma Limbă

26 Pictograma Volum

23 Pictograma Dată

27 Pictograma Resetare

24 Pictograma Oră

28 Pictograma Filtru

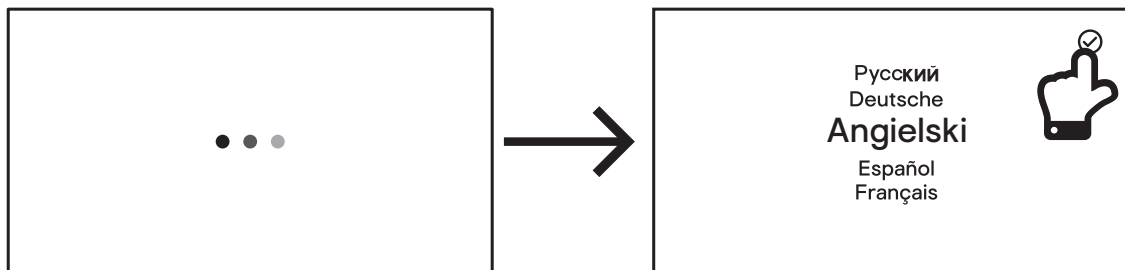
25 Pictograma Luminozitate

29 Pictograma Așteptare

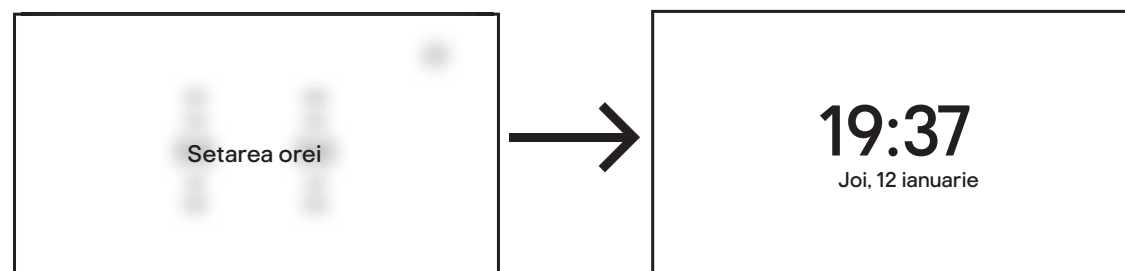
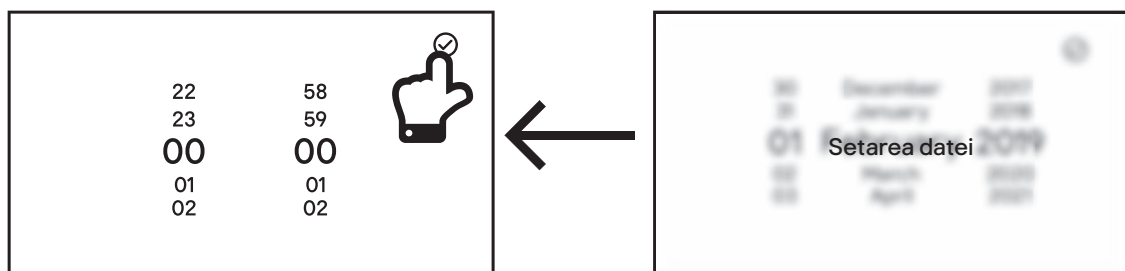
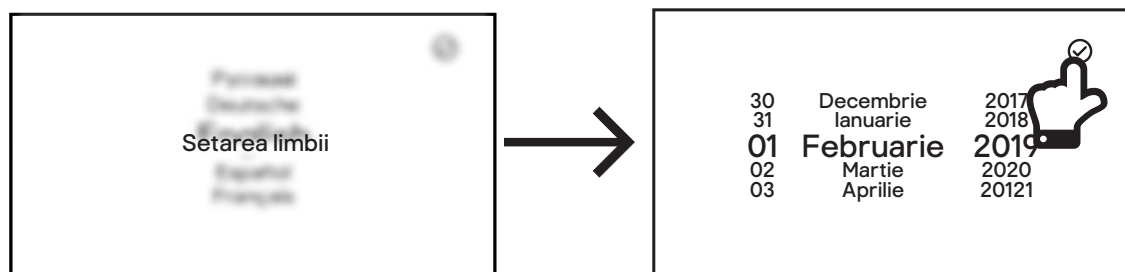


RO Utilizarea plitei pentru prima dată

Porniți aparatul de la dispozitivul de protecție la curent rezidual, iar plita va porni după cum este indicat.



- Selectați limba dorită și atingeți pictograma ☑ Bifă pentru a confirma.
- Setăți data și ora și atingeți pictograma ☑ Bifă pentru a confirma.



Plita este gata de utilizare.

În cazul unei pene de curent, va fi necesară resetarea datei și orei.



EN Use

PL Użytkowanie

FR Utilisation

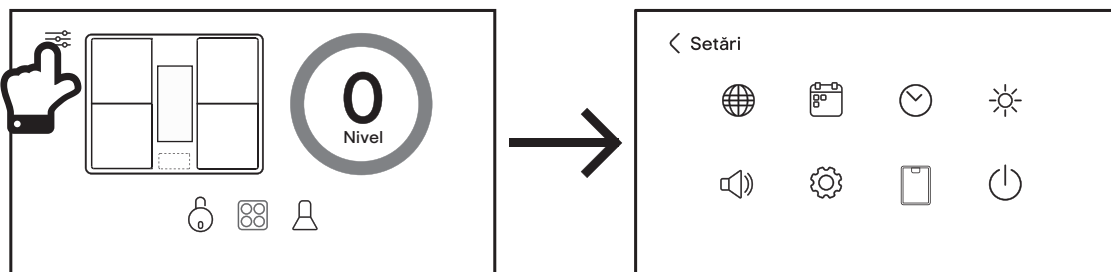
RO Utilizare

RO Setare sistem

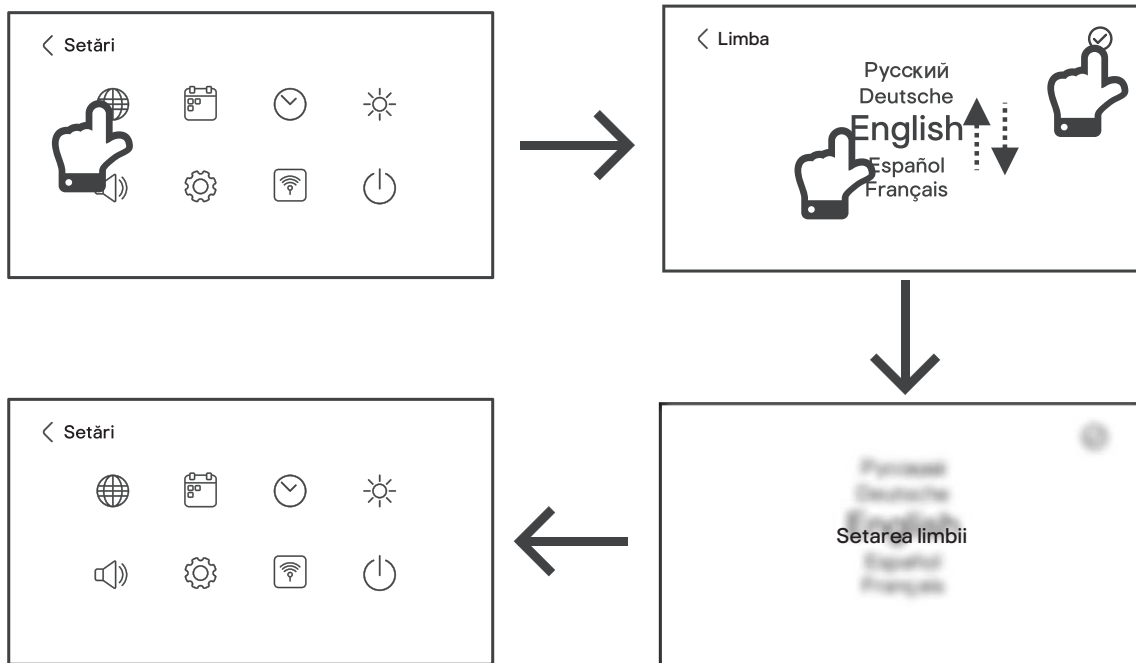
1. Apăsați butonul de Pornire/Oprire ① timp de două secunde, iar sistemul va afișa data și ora curentă. Atingeți ecranul în orice punct pentru a începe.



În orice moment, puteți seta diverse opțiuni din interfața de setare a sistemului, cum ar fi volumul și luminozitatea, după cum urmează.

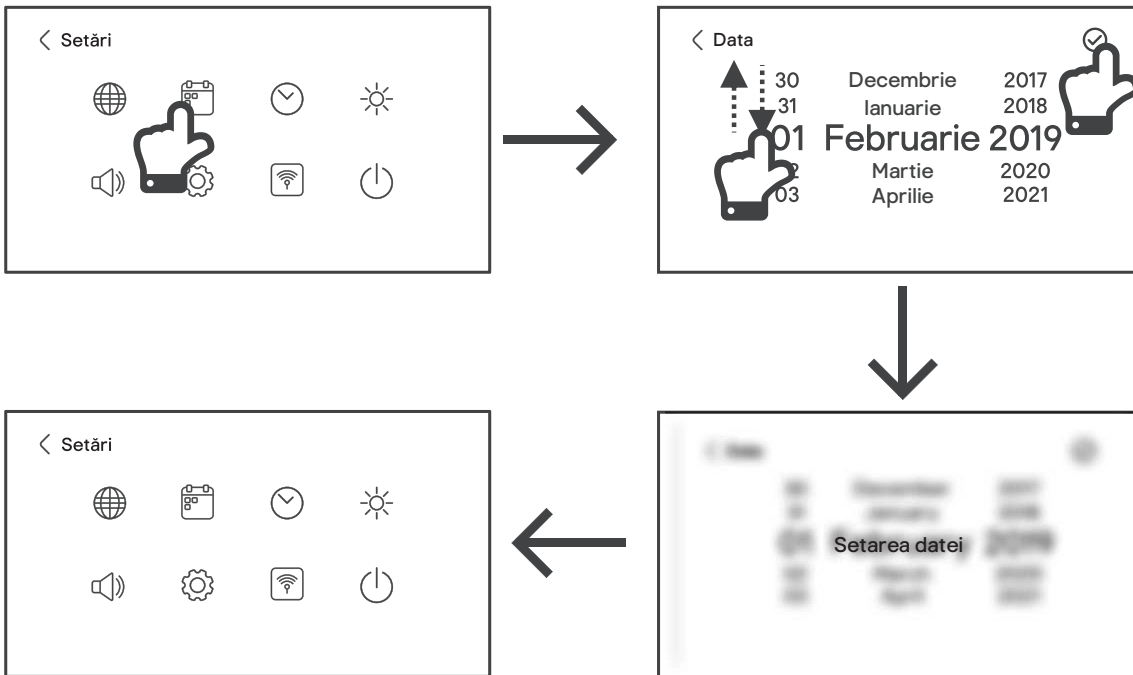


2. Atingeți pictograma Meniu principal, apoi atingeți pictograma Limbă pentru a seta limba dorită.

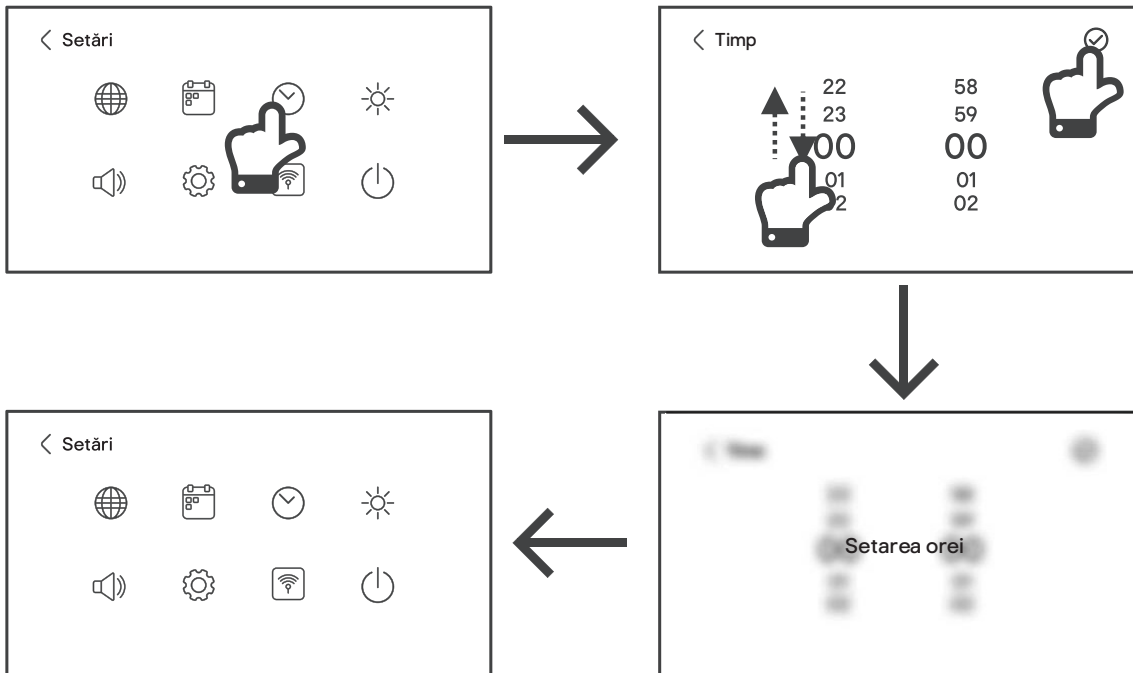




3. Atingeți pictograma Dată pentru a seta data.

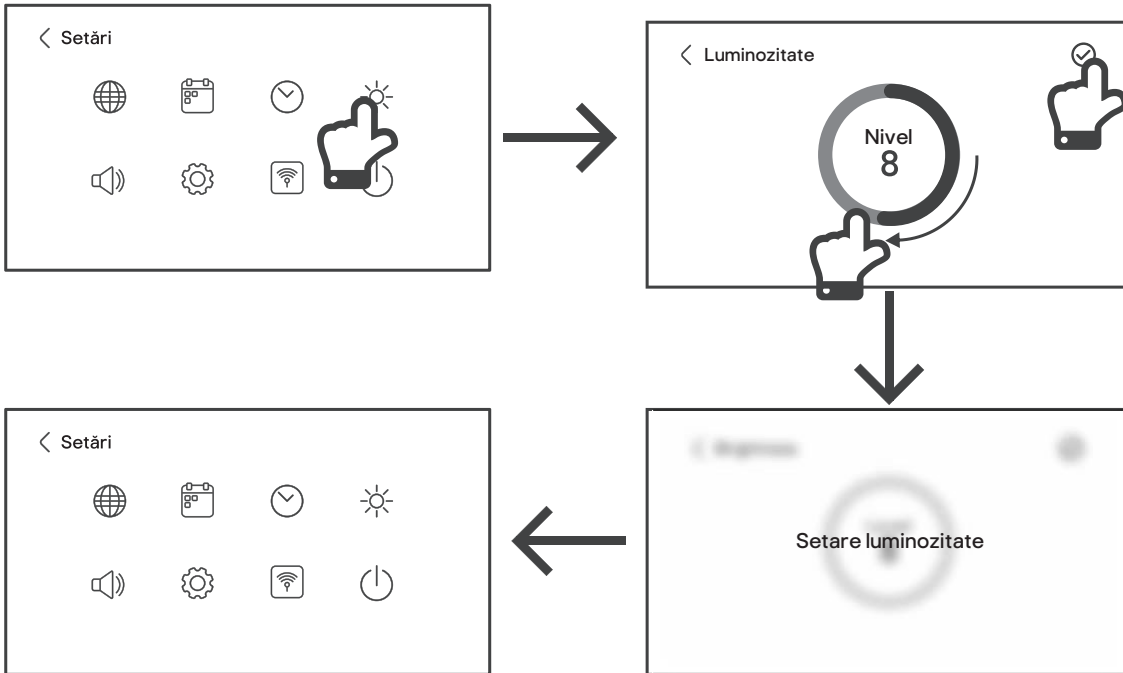


4. Atingeți pictograma Oră pentru a seta ora corectă.

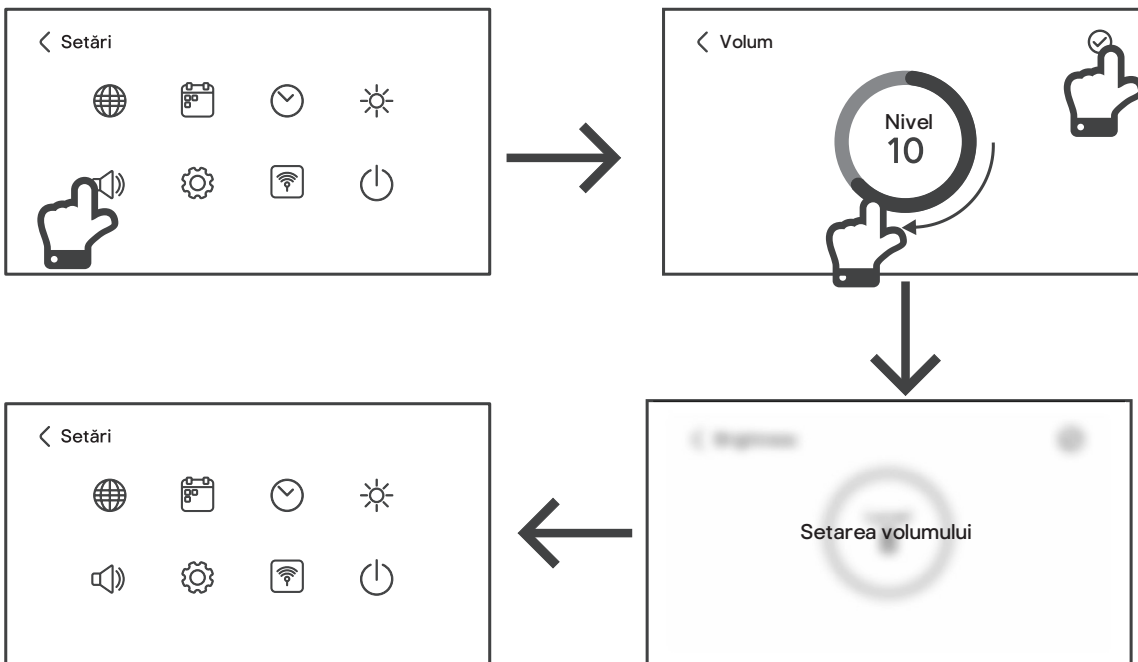




5. Atingeți pictograma Luminozitate pentru a seta nivelul dorit de luminozitate. Nivelul implicit de luminozitate este setat la 8 și este reglabil de la 1 la 15.

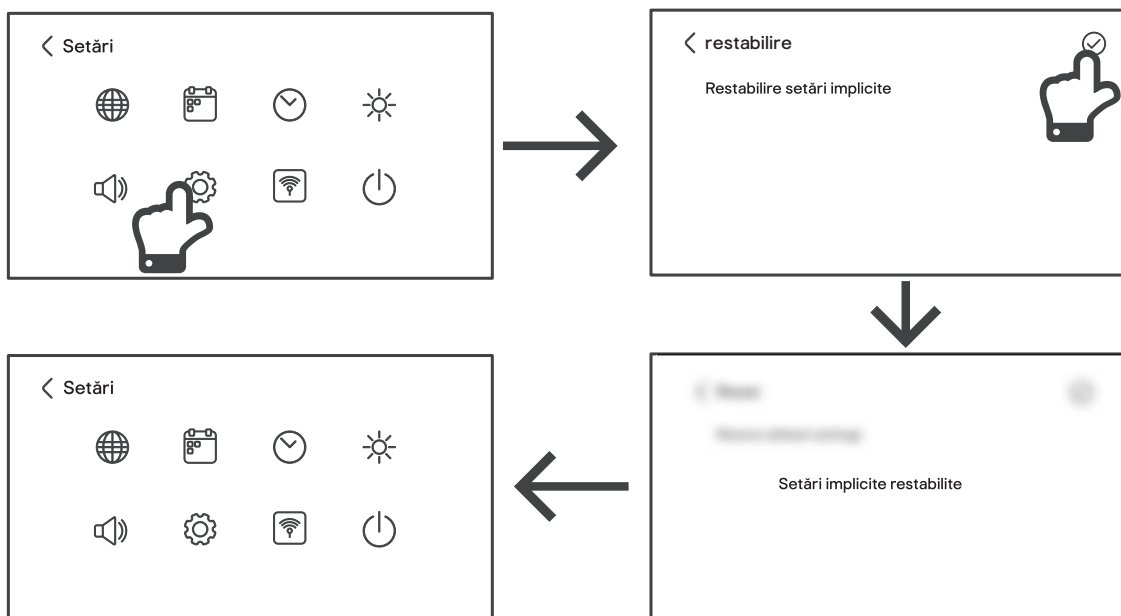


6. Atingeți pictograma Volum pentru a seta nivelul sunetului. Nivelul implicit al sunetului este setat la 10 și este reglabil de la 0 la 15.

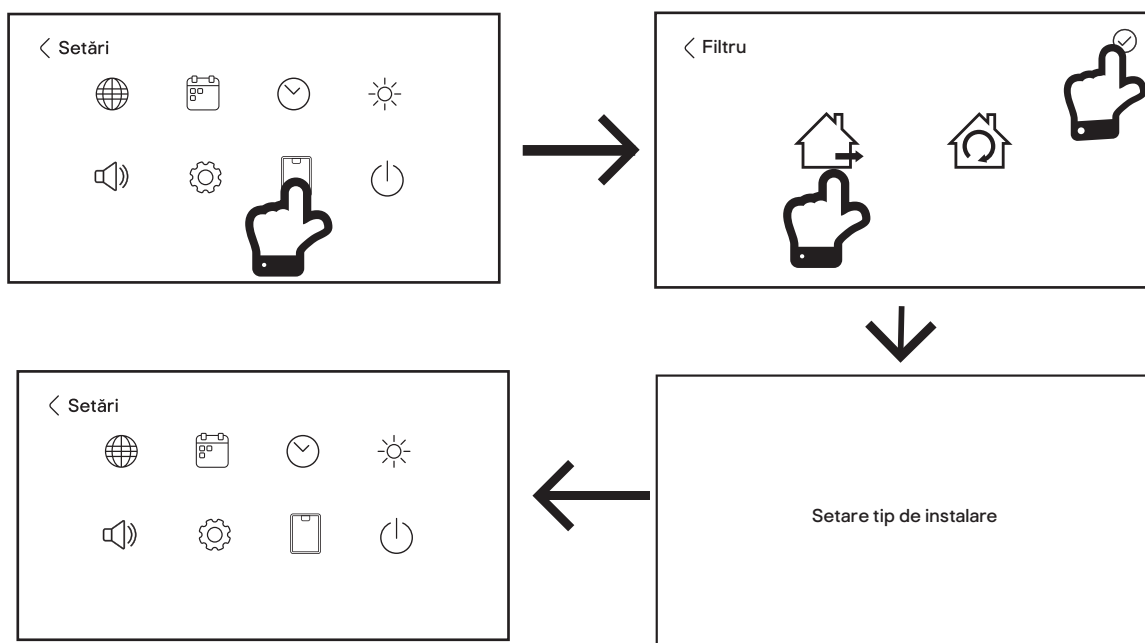




7. Atingeți pictograma Resetare pentru a reveni la setările implicite ale plitei.



8. Atingeți pictograma Filtru pentru a selecta metoda de evacuare.





Alegeți un tip de instalare:



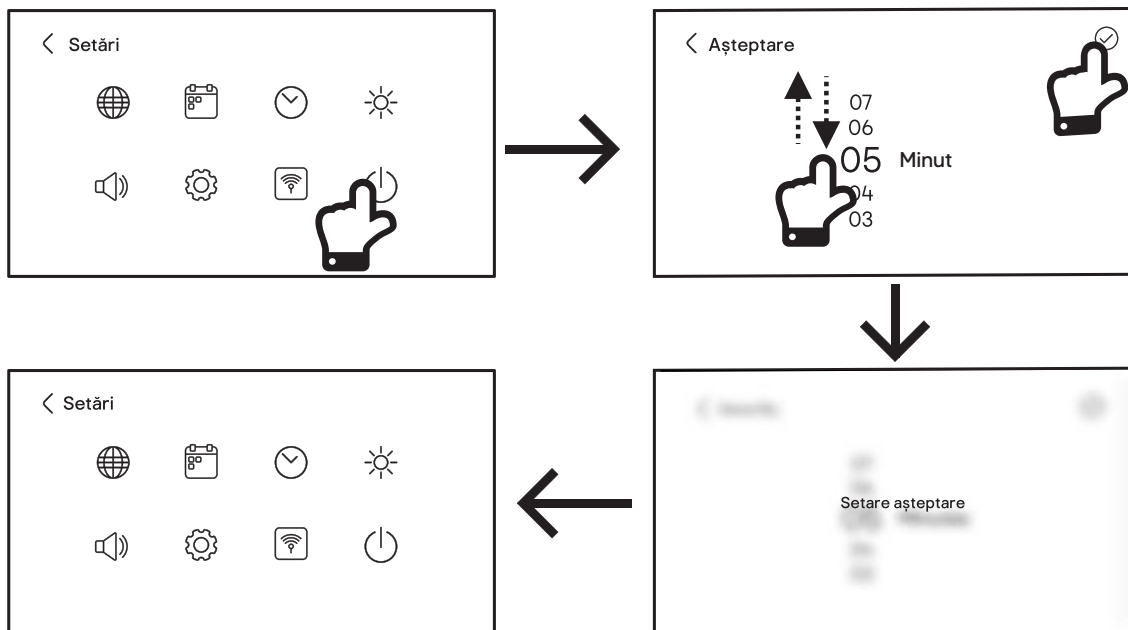
Opțiunea cu tubulatură
(evacuare în exterior).



Opțiunea cu recirculare (fără evacuare în exterior). Este necesar
KITUL DE RECIRCULARE 1 (se comercializează separat)


9. Atingeți pictograma de Așteptare pentru a seta intervalul de timp până când panoul de control revine la ecranul de Așteptare.

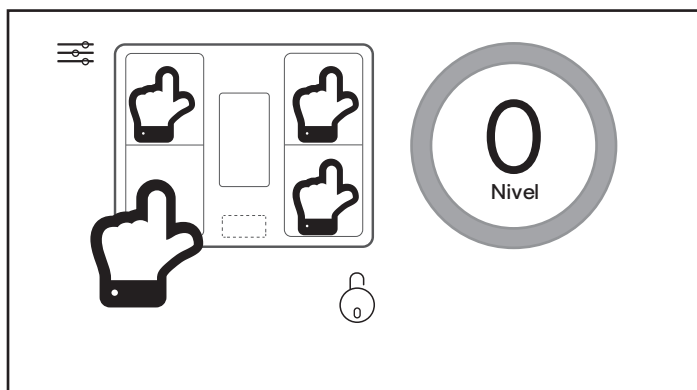
- Timpu pentru ecranul de Așteptare este setat implicit la 5 minute și poate fi ajustat de la 0,5 până la 59 de minute.
- Ecranul de Așteptare se oprește în mod automat după 2 minute, iar această valoare nu este ajustabilă.



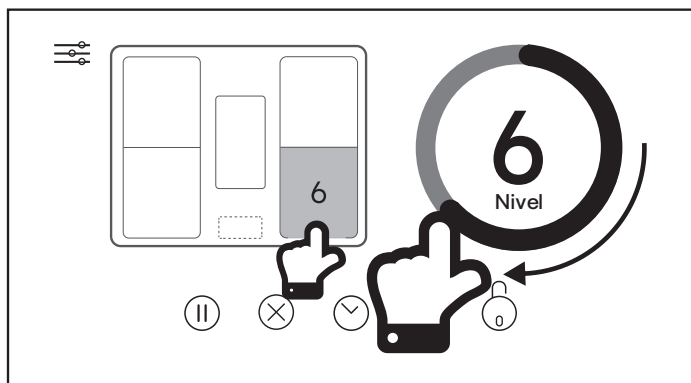


01 Utilizarea plitei cu inducție

1. Apăsați butonul de Pornire/Oprire  timp de două secunde, iar sistemul va afișa data și ora curentă. Atingeți ecranul în orice punct pentru a începe.

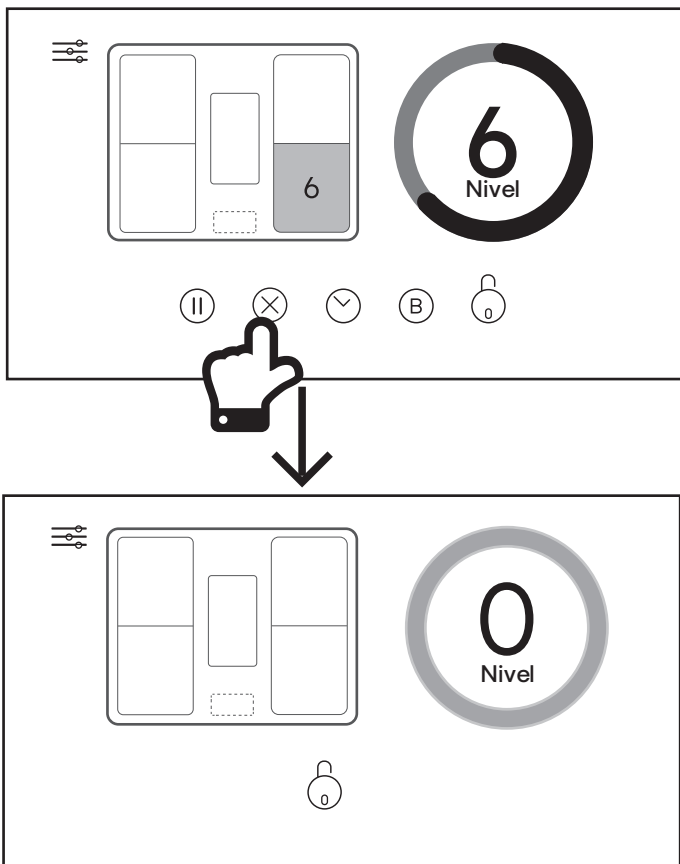


2. Puneți o tigaie curată și uscată, adecvată pentru gătit cu inducție, pe zona de încălzire.
3. Atingeți zona de încălzire de pe panou, iar aceasta își va schimba culoarea în albastru și va afișa Nivelul 5 de putere implicit. Tasta de control principal 360° va afișa de asemenea Nivelul 5. Notă: Asigurați-vă întotdeauna că zona pe care doriți să o controlați este iluminată cu albastru.
4. Reglați tasta de control principal 360° la nivelul de putere necesar între 1-9, prin glisarea degetelor în jurul perimetrului colorat. De asemenea, puteți atinge perimetrul în orice punct pentru a trece direct la un nou nivel de putere. De exemplu, atingând perimetrului în stânga-jos se va trece la nivelul 6. Zona de gătit selectată va afișa, în timpul setării, noul nivel de putere, iar acesta poate fi modificat în orice moment în timpul utilizării.





5. Pentru a opri gătitul, atingeți zona (sau zonele) corespunzătoare pe panoul de control, apoi pictograma Stop ⊗.



ATENȚIE: După folosire, toate zonele de gătit vor afișa litera „H”, pentru a vă reaminti că sticla este prea fierbinte pentru a o atinge.

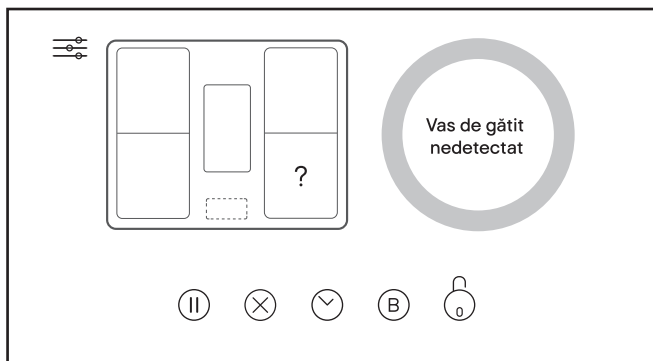
Deși gătitul prin inducție nu generează căldură, magnetismul folosit pentru încălzirea tigăilor înseamnă că această căldură se va transfera totuși către suprafața din sticlă, prin convecție. Acest lucru este perfect normal pentru plitele cu inducție.

Notă:

Panoul de control afișează „?” și „Vas nedetectat” dacă:

- tigaia este pe zona de gătit greșită
- tigaia nu este compatibilă cu plitele cu inducție
- tigaia este prea mică sau nu este centrată corect pe zonă

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



NOTĂ: Panoul de control nu se stinge automat când este afișat „H”. Când „H” dispare, începe să se scurgă timpul de Așteptare setat.

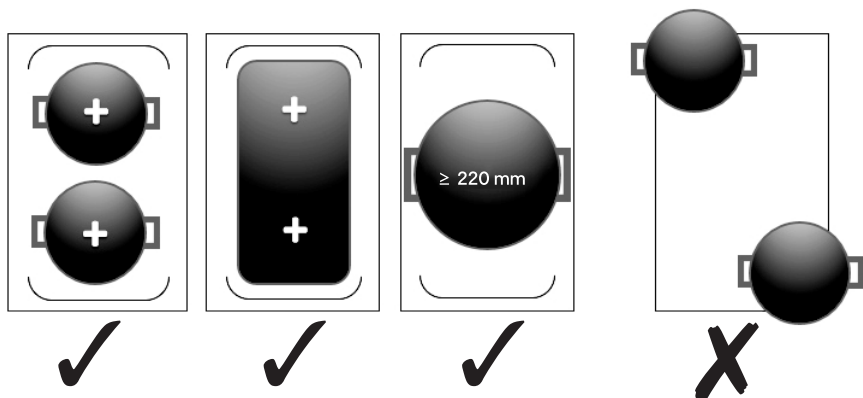


02 Folosirea zonelor flexibile

Zonele din stânga, [Ⓐ] și [Ⓑ], și zonele din dreapta, [Ⓒ] și [Ⓓ], pot fi folosite individual în față sau în spate sau pot fi configurate pentru a funcționa ca o zonă flexibilă [Ⓔ] și [Ⓕ].

Când sunt configurate ca zonă flexibilă, zonele din față și din spate sunt conectate și pot fi gestionate cu o singură setare de putere.

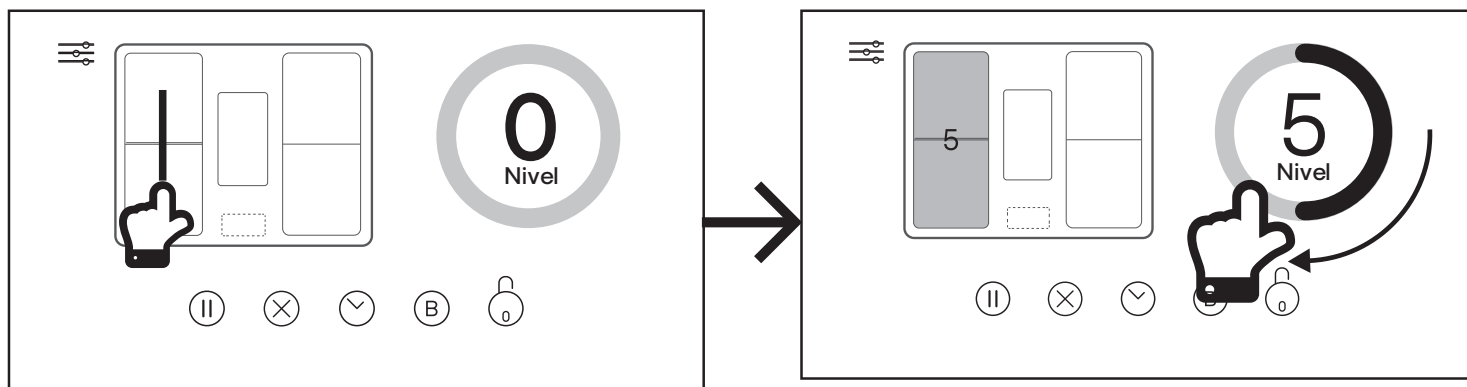
Ca mai înainte, asigurați-vă că tigăile sunt puse corespunzător pe zona de gătit. Iată câteva exemple de poziționare corectă și greșită pe zona flexibilă.



Conectarea a două zone:

Pentru a conecta zonele, treceți cu degetul peste ambele zone, într-o mișcare lină. În timp ce faceți acest lucru, pe panou va apărea o linie albă îngroșată, iar când ridicați degetul, zonele din stânga vor fi conectate și vor avea implicit afișat nivelul 5 de putere. Pentru a realiza conectarea, asigurați-vă că ridicați degetul în interiorul zonei flexibile

Utilizați tasta de control principal 360° la nivelul de putere necesar.



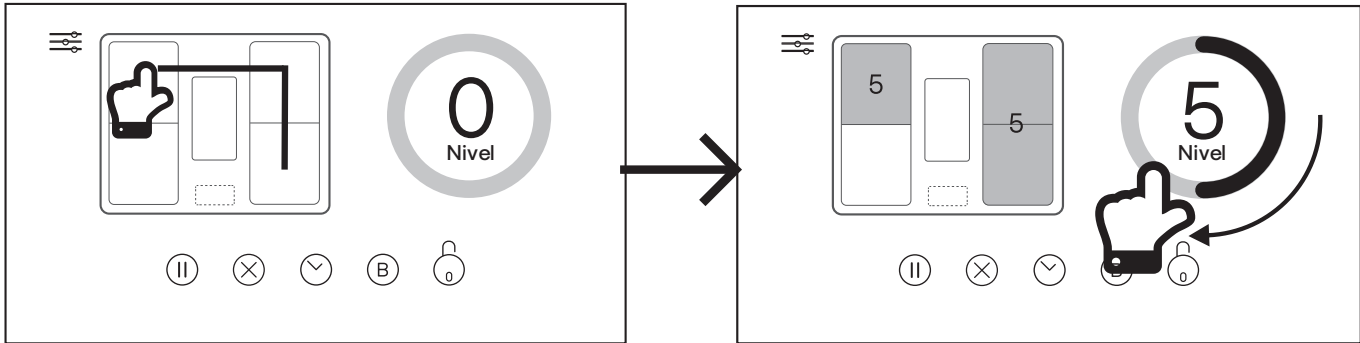


03 Extinderea zonelor flexibile

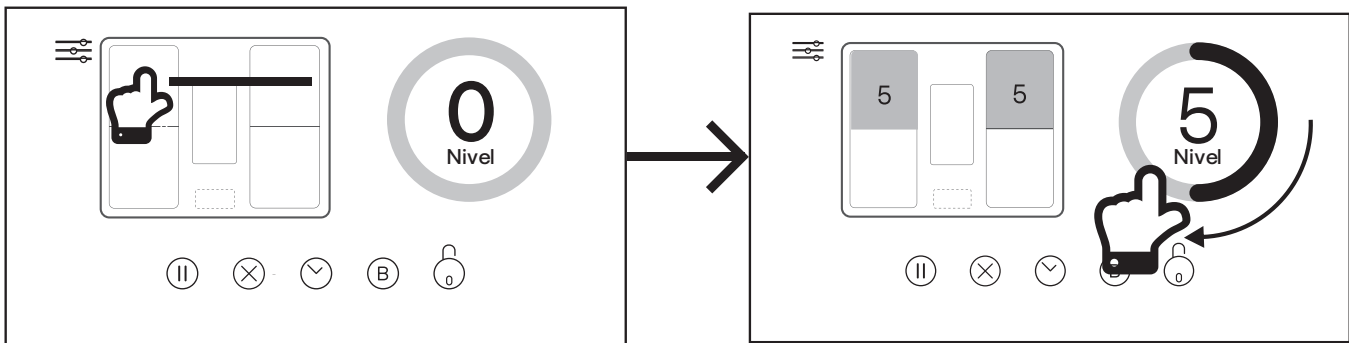
1. De asemenea, puteți selecta trei zone, după cum urmează.



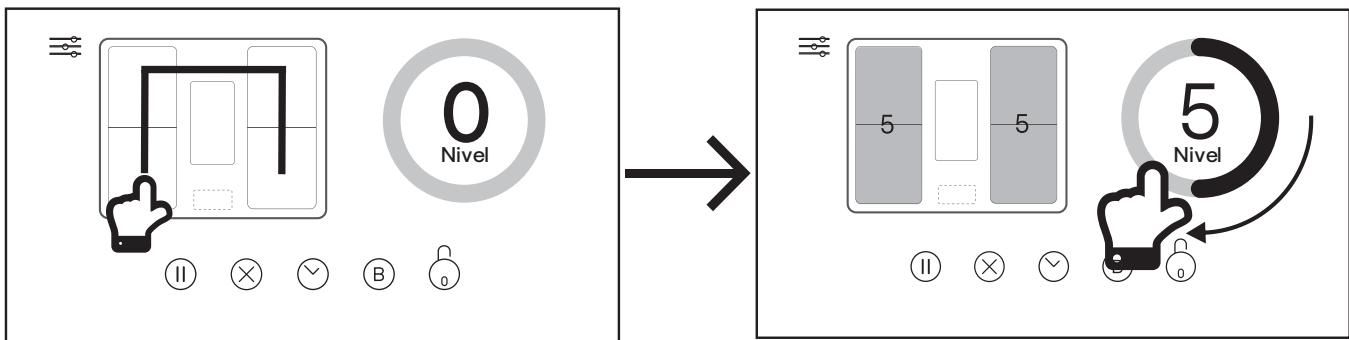
IMPORTANT: Toate zonele conectate vor fi luminate în albastru și controlate împreună, cu ajutorul tastei de control principal 360°.



2. De asemenea, puteți selecta două sau mai multe zone neadiacente, glisând cu degetul pe panou, după cum este necesar.





3. Sau, pentru a selecta toate cele patru zone de gătit, treceți cu degetul peste panou într-o singură mișcare.











04 Folosirea funcției de amplificare

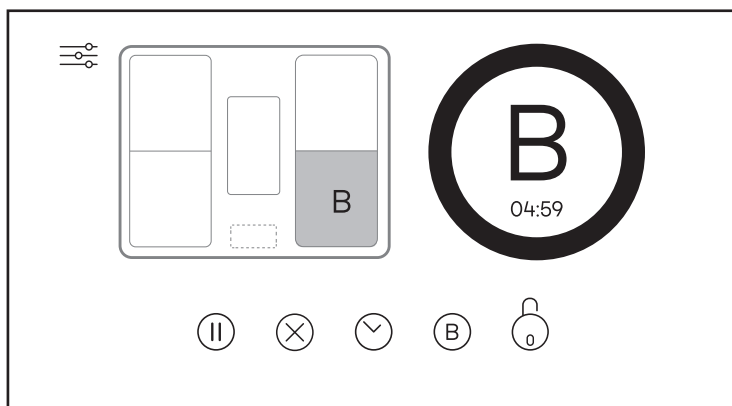
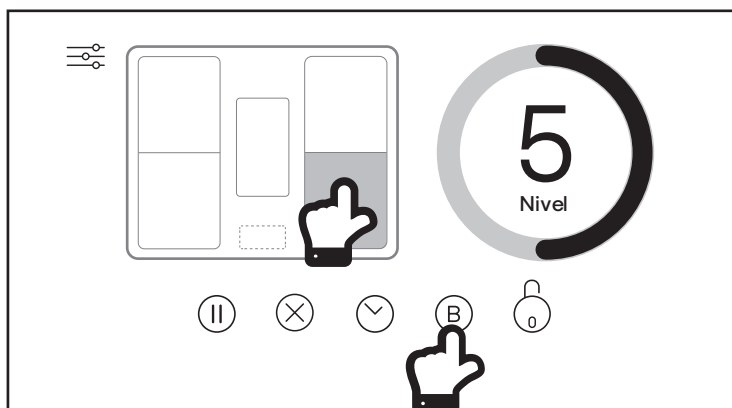
Pornirea funcției de Amplificare

1. Selectați zona de gătit la care doriți să aplicați funcția de Amplificare.
2. Atingeți pictograma  de Amplificare și zona de gătit selectată, iar tasta de control principal 360° va afișa „B” și va începe o numărătoare inversă de 5 minute. Pictograma  Amplificare va deveni portocalie.




IMPORTANT: Pentru a evita supraîncălzirea, funcția Amplificare poate fi folosită la putere maximă timp de 5 minute, iar după aceasta, nivelul de putere va scădea automat la 9.

De asemenea, funcția Amplificare poate fi folosită la mai multe zone de gătit timp de maximum 5 minute. Totuși, nu puteți folosi simultan toate zonele de gătit cu funcția Amplificare. Puteți folosi funcția Amplificare cu zonele  sau  sau  ca zonă flexibilă. În plus, funcția Amplificare poate fi folosită cu zonele  sau  sau  ca zonă flexibilă.




Anularea funcției de amplificare

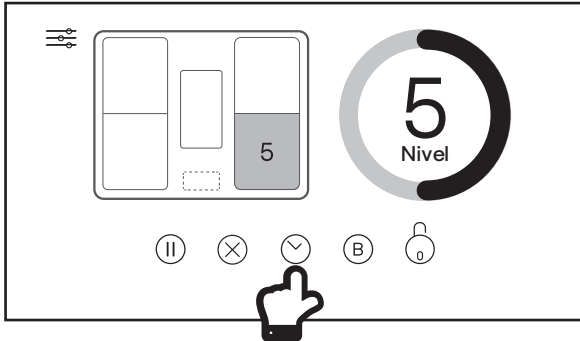
1. Asigurați-vă că zona de gătit care utilizează funcția Amplificare este iluminată cu albastru.
2. Atingeți tasta de control principal 360° pentru a selecta noul nivel de putere, sau apăsați Stop pentru  a opri complet zona.



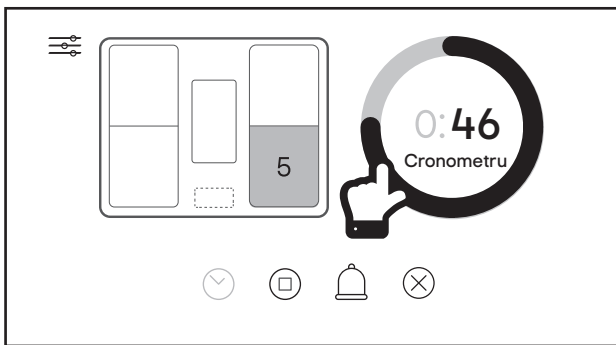
05 Utilizarea temporizatorului

Utilizarea temporizatorului ca alarmă acustică

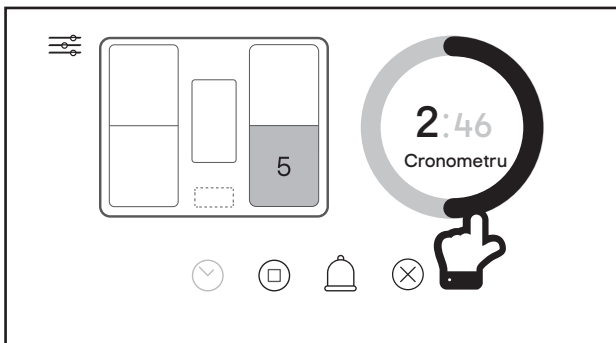
1. Selectați zona (sau zonele) de gătit pe care doriți să le controlați.
2. Atingeți pictograma Control temporizator , iar tasta de control principal 360° se va schimba într-un cronometru.



3. Mai întâi sunt selectate în mod automat minutele; rotiți tasta de control principal 360° între 01-59, după necesități.




4. Atingeți ora 0 și rotiți tasta de control principal 360° între 0-6, după necesități. Consultați tabelul de mai jos pentru a stabili timpul maxim permis în funcție de nivelul de putere.



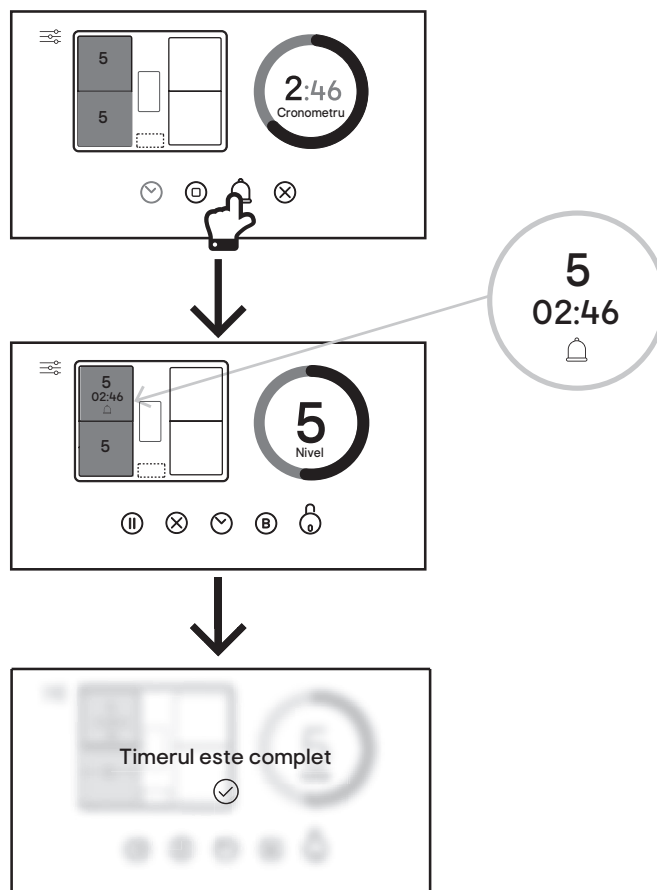
NOTĂ

Nivel de putere	Timp maxim permis
1-3	6 ore
4-6	3 ore
7-8	2 ore
9	90 minute

5. Atingeți pictograma  Alarmă pentru a seta temporizatorul doar ca alarmă, iar zona de gătit va continua să funcționeze la nivelul selectat de putere și va afișa temporizatorul în interiorul zonei. Temporizatorul va începe numărătoarea inversă, iar când aceasta se va încheia, se va auzi o alarmă și se va afișa mesajul „Timer complete” (Temporizator finalizat).

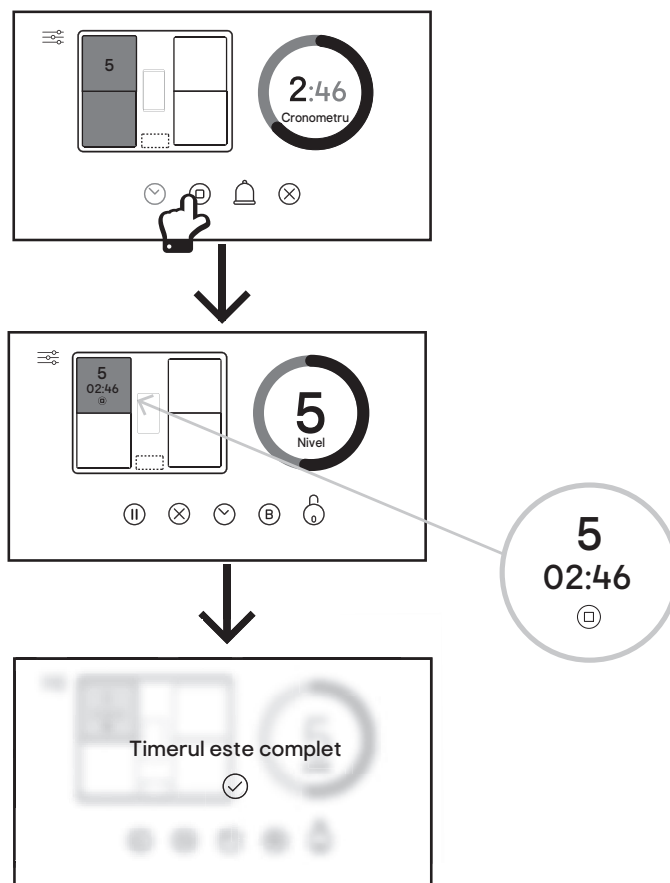


IMPORTANT: Zona de gătit va continua să funcționeze la nivelul de putere selectat și nu se va opri!



Utilizarea temporizatorului pentru oprire automată a zonelor de gătit

1. Urmați pașii 1-4 descriși mai sus la secțiunea „Utilizarea temporizatorului ca alarmă acustică”
2. Atingeți pictograma Oprire automată Ⓜ pentru a seta temporizatorul să oprească în mod automat zonele de gătit. Temporizatorul va începe numărătoarea inversă, iar când aceasta se va încheia, se va auzi o alarmă și se va afișa mesajul „Timer complete” (Temporizator finalizat). Zona de gătit va fi oprită.





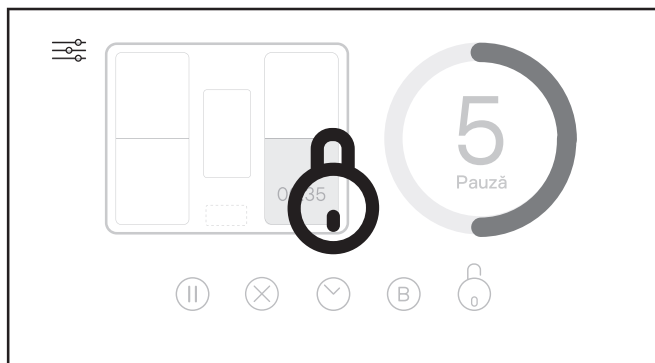
06 Folosirea funcției Blocare împotriva accesului copiilor

Panoul de control poate fi blocat pentru a împiedica folosirea accidentală, iar când se selectează această opțiune, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția butonului principal Pornire/Oprire ①.

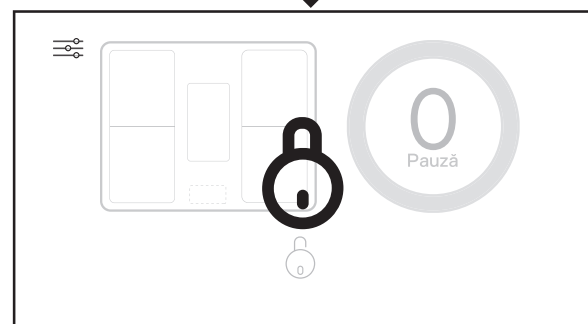
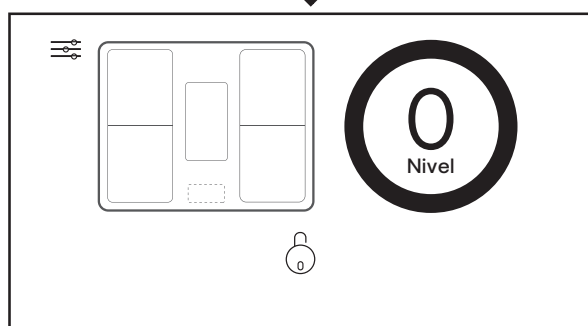
Plita poate fi blocată și în timpul gătitului. Dacă butonul principal Pornire/Oprire ① este apăsat, gătitul va fi oprit. În momentul în care plita este repornită, funcția Blocare împotriva accesului copiilor este în continuare activă.

Activarea funcției Blocare împotriva accesului copiilor

Când gătiți, apăsați pictograma ② Blocare împotriva accesului copiilor și pe ecran se va afișa un lacăt. Acum toate funcțiile sunt blocate până la dezactivarea opțiunii.



De asemenea, puteți activa funcția Blocare împotriva accesului copiilor din ecranul principal înainte de a începe să gătiți, pentru a vă asigura că panoul este blocat după ce ați atins ecranul de Așteptare.





EN Use

PL Użytkowanie

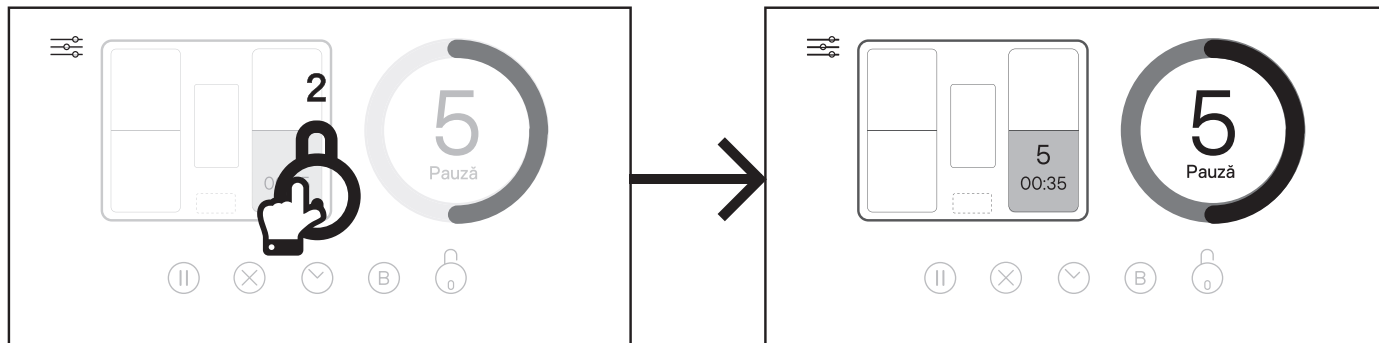
FR Utilisation

RO Utilizare

Dezactivarea funcției Blocare împotriva accesului copiilor

Atingeți și mențineți apăsat lacătul mare de pe ecran și se va afișa o numărătoare inversă de 3 secunde, după care toate funcțiile plitei vor fi disponibile din nou.

Dacă funcția Blocare împotriva accesului copiilor a fost activată în timpul gătitului, plita va continua să funcționeze în modul în care a fost programată. Dezactivați funcția Blocare împotriva accesului copiilor conform descrierii de mai sus pentru a avea acces din nou la toate funcțiile.

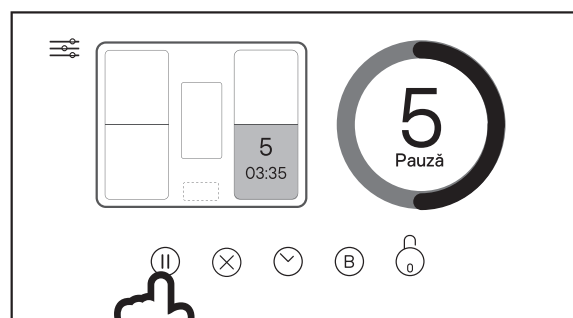


07 Folosirea funcției Întrerupere gătire

Procesul de gătire poate fi întrerupt temporar.

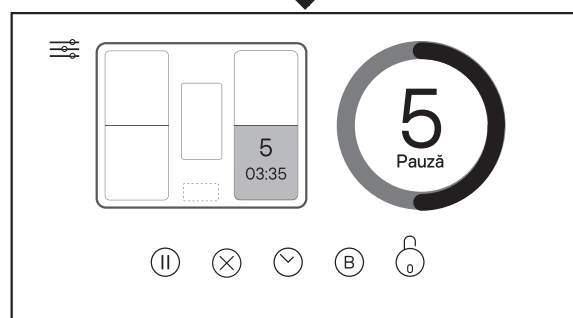
Activarea funcției Întrerupere gătire

Atingeți pictograma ① Întrerupere; se va afișa o pictogramă de mari dimensiuni Întrerupere. Toate zonele de gătit vor fi oprite și orice temporizator setat va fi de asemenea întrerupt.



Anularea funcției Întrerupere gătire

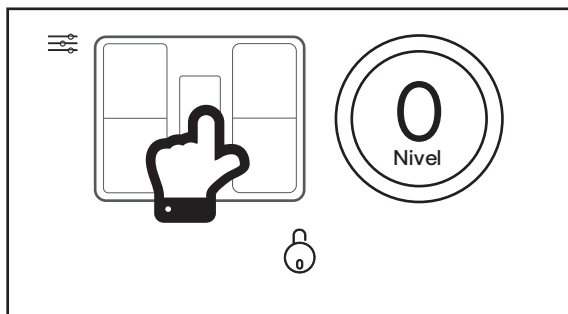
Atingeți pictograma de mari dimensiuni Întrerupere afișată pe panoul de control și toate zonele de gătit selectate, precum și temporizatoarele, vor reporni cu setările anterioare întreruperii.



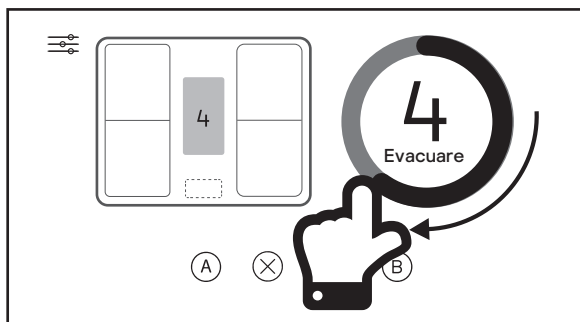
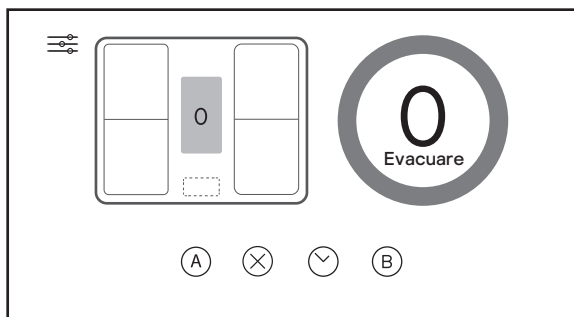


01 Controlarea ventilatorului de evacuare

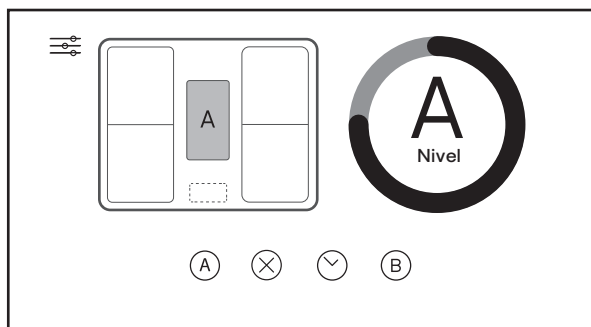
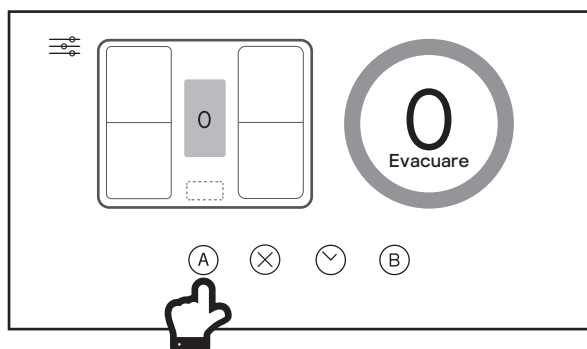
1. Atingeți tasta Ventilator de evacuare pentru a accesa panoul de control al ventilatorului de evacuare



2. Pentru a controla manual viteza de evacuare a hotei, rotiți tasta de control principal 360° de la 0-5 și B pentru amplificare.



3. Pentru a controla automat viteza de evacuare a hotei, atingeți pictograma (A) Control automat de pe plită. Pictograma va deveni verde, iar plita va regla automat viteza de evacuare a hotei în conformitate cu puterea de ieșire a plitei. Consultați tabelul de pe pagina următoare pentru detalii. Acesta este acum controlul automat.



Notă: Puteți opri ventilatorul de evacuare prin atingerea pictogramei (X) Stop sau puteți dezactiva funcția automată prin apăsarea pictogramei (A) Control automat evacuare.



IMPORTANT: Viteza de evacuare a hotei va varia în funcție de puterea generată totală selectată pentru plită, așa cum este indicat în tabel de mai jos.

Fiecare zonă de gătire a plitei are o putere nominală maximă de 10, de la 1 la 9 și Amplificare (10).

Nivelul de turație al hotei	Puterea generată combinată a plitei
Turația 2	Această turație va fi selectată când puterea combinată a tuturor zonelor este de maximum 8. De exemplu, Zona A este la 3 și Zona B este la 4.
Turația 4	Această turație va fi selectată când puterea combinată a tuturor zonelor este între 9 și 24. De exemplu, Zona A este la 3, Zona B este la 4 și Zona D este la 6.
Turația 5	Această turație va fi selectată când puterea combinată a tuturor zonelor este între 25 și 32. De exemplu, Zona A este la 9, Zona B este la 8, Zona C este la 7 și Zona D este la 6.
Turația P - Amplificare	Această turație va fi selectată când puterea combinată a tuturor zonelor este mai mare de 32. De exemplu, Zona A este la 8, Zona B este la 9, Zona C este la 9 și Zona D este la 10.

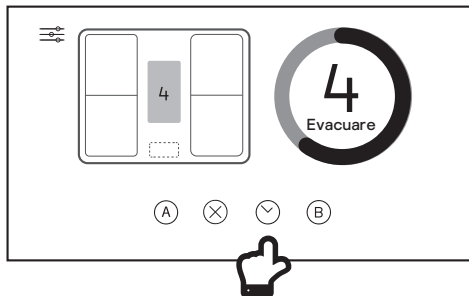
Notă:

1. Turația 1 și Turația 3 ale hotei nu sunt disponibile când se utilizează funcția automată.
2. În modul automat, dacă toate zonele de gătire sunt oprite, hota va intra automat în modul Temporizator, iar ventilatorul va porni procesul de cronometrare, după cum este descris în secțiunea „Setarea temporizatorului” de mai jos. Această funcție poate fi anulată în orice moment prin apăsarea fie a pictogramei Stop ⊗, fie a pictogramei Control automat evacuare Ⓐ.



NOTĂ: Funcțiile Putere maximă sau Amplificare funcționează numai timp de maximum cinci minute, pentru a economisi energia, iar turația ventilatorului va scădea automat la nivelul 5 după acest interval.

Setarea temporizatorului ☺



1. Atunci când motorul ventilatorului este pornit și este apăsată tasta ☺ Ventilator de evacuare, tasta de control principal 360° va lumina intermitent, afișând viteza curentă a ventilatorului.
2. Nivelul de turație ales va fi menținut timp de cinci minute înainte de a scădea la următoarea turație inferioară. Această turație va fi menținută timp de două minute înainte de a scădea din nou. Aceasta se va repeta la fiecare două minute, cu excepția cazului în care turația este deja la nivelul 1, iar ventilatorul se va opri.
3. Modificarea turației în timpul unui program curent cu temporizator va duce la repornirea procesului de cronometrare pentru un ciclu de cinci minute.
4. Dacă pictograma ☺ Temporizator este apăsată din nou în timpul unui program curent cu temporizator, ciclul va fi anulat. Pictograma ☺ Temporizator va redeveni albă, iar viteza curentă a ventilatorului va rămâne setată pentru o perioadă nedefinită.
5. Ciclul maxim de programare a temporizatorului este de 15 minute: 5 minute la P și apoi câte 2 minute de la turația 5 până la turația 1.



EN Care & maintenance

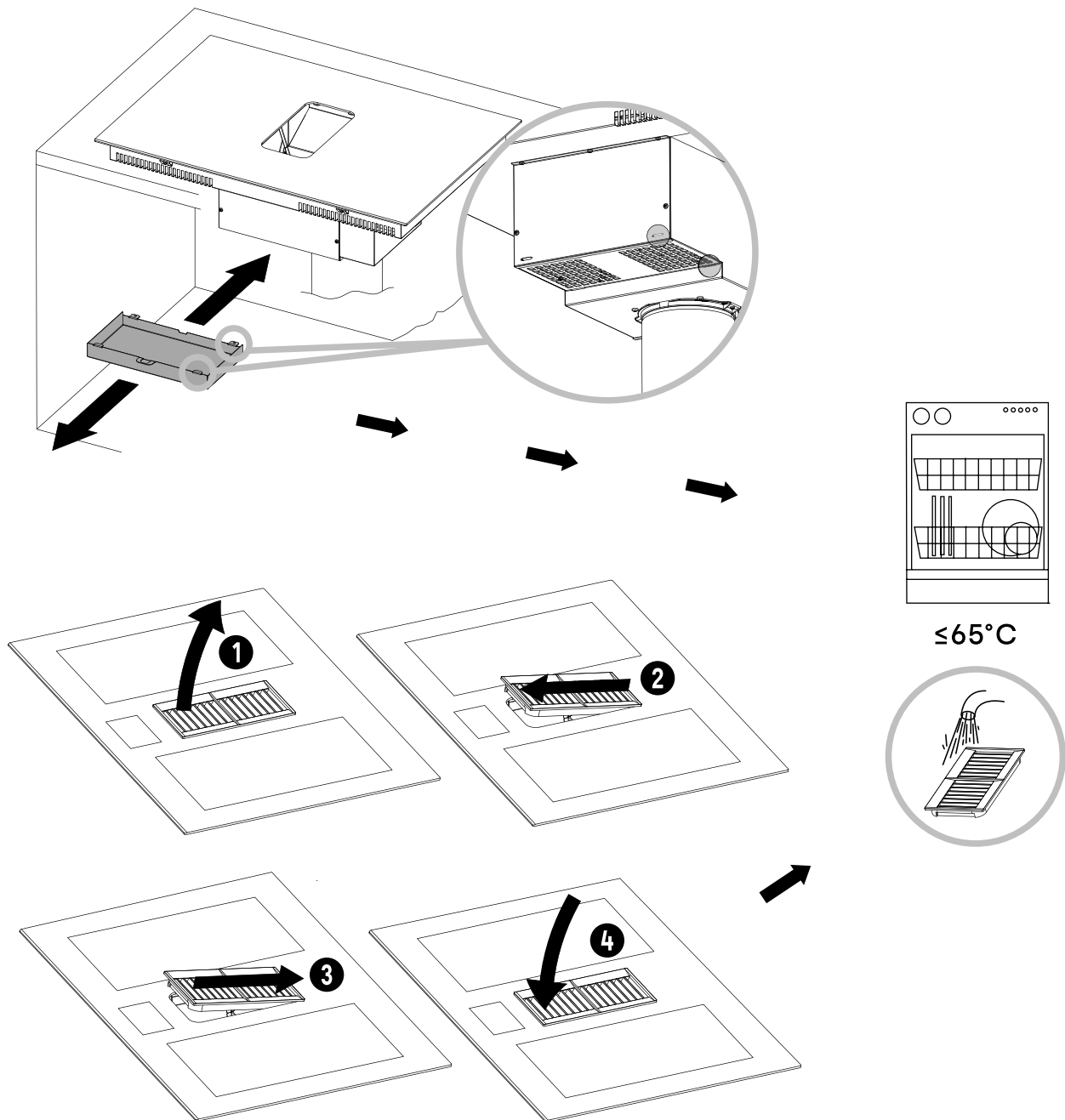


WARNING: Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services.

Cleaning the Lower Tray and Extractor Grill



IMPORTANT: Empty the lower tray regularly to avoid overflowing!





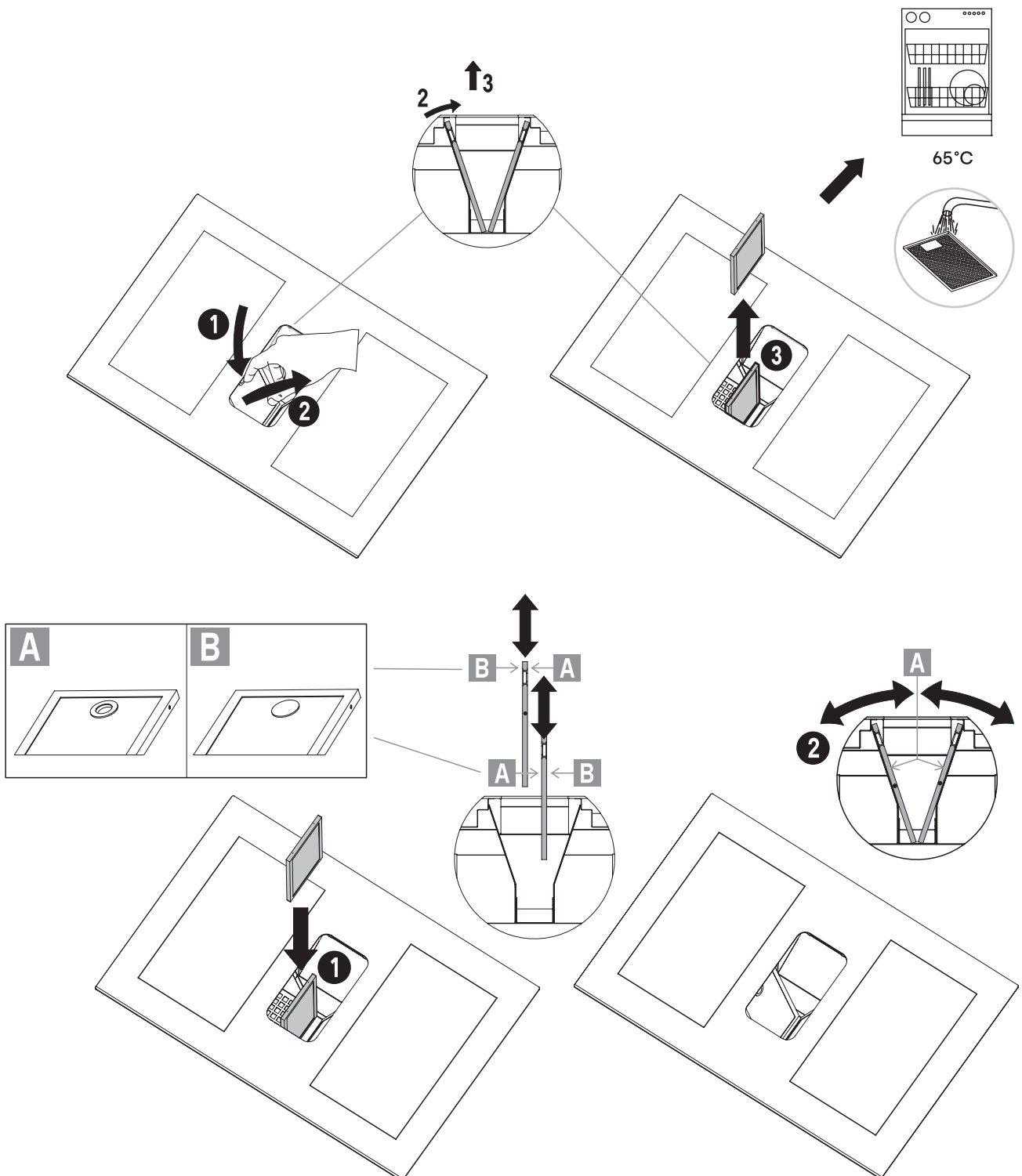
Cleaning the Aluminium Grease Filters

When prompted by the warning screen shown below, the aluminium grease filters must be cleaned. Follow the procedure below.



Press ✓ if you have cleaned the filters and reset the alert timer.

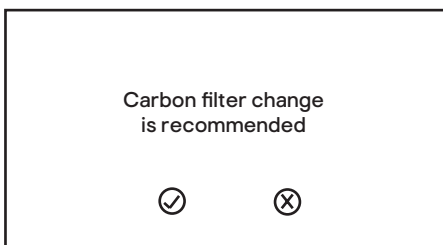
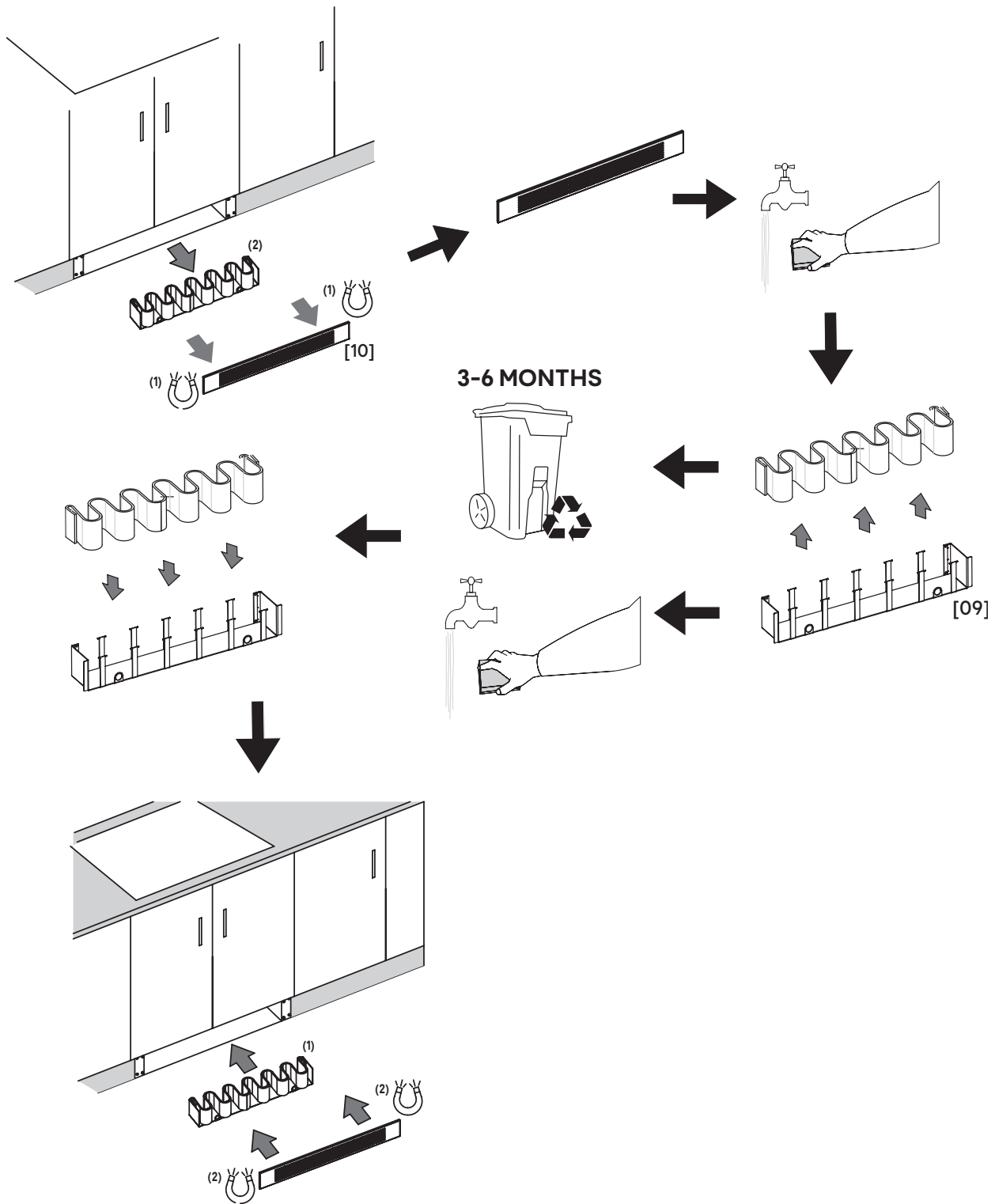
Press ✗ if you do not want to clean the filters at this time. You will be reminded again in 24 hours.





Carbon filter replacement

Replace the carbon filter every 3-6 months, however it is recommended to wash the magnetic grill [10] and carbon filter case [09] every 3 months, do not wash the carbon filter.



Press ☑ if you have changed the carbon filter in Recirc Kit 1 to reset the alert timer.

Press ☒ if you do not want to change the filter at this time. You will be reminded again in 24 hours.



Damaged power cables should be replaced by a competent person or qualified electrician.



If the surface of the hob becomes cracked, do not use, switch off the appliance at the fused spur and contact customer services.



For domestic use only.



Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they could damage the glass surface.



Never place an empty pan on the hob as this will cause the overheat sensor to switch off the appliance automatically.



Avoid banging pots and pans down on the hob. The induction surface is tough but not unbreakable.



When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot and shows "H" in the display.



Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.

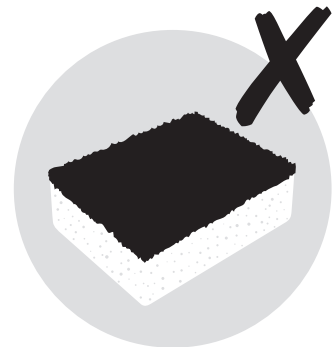
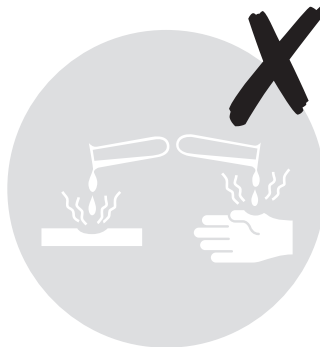
- The appliance should be cleaned after use, allow to cool first!
- The surface of the induction hob should be cleaned as follows:

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



CAUTION: Avoid rubbing with any abrasive or with the base of the pans, etc, as this will wear the markings on the top of the induction hob over time.

- Clean the induction hob on a regular basis to prevent the build up of food residue.



Never use:

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

Customer helpline (toll free):

UK 0800 324 7818 uk@kingfisherservice.com

Eire 1-800 932 230 eire@kingfisherservice.com



FR Entretien et maintenance

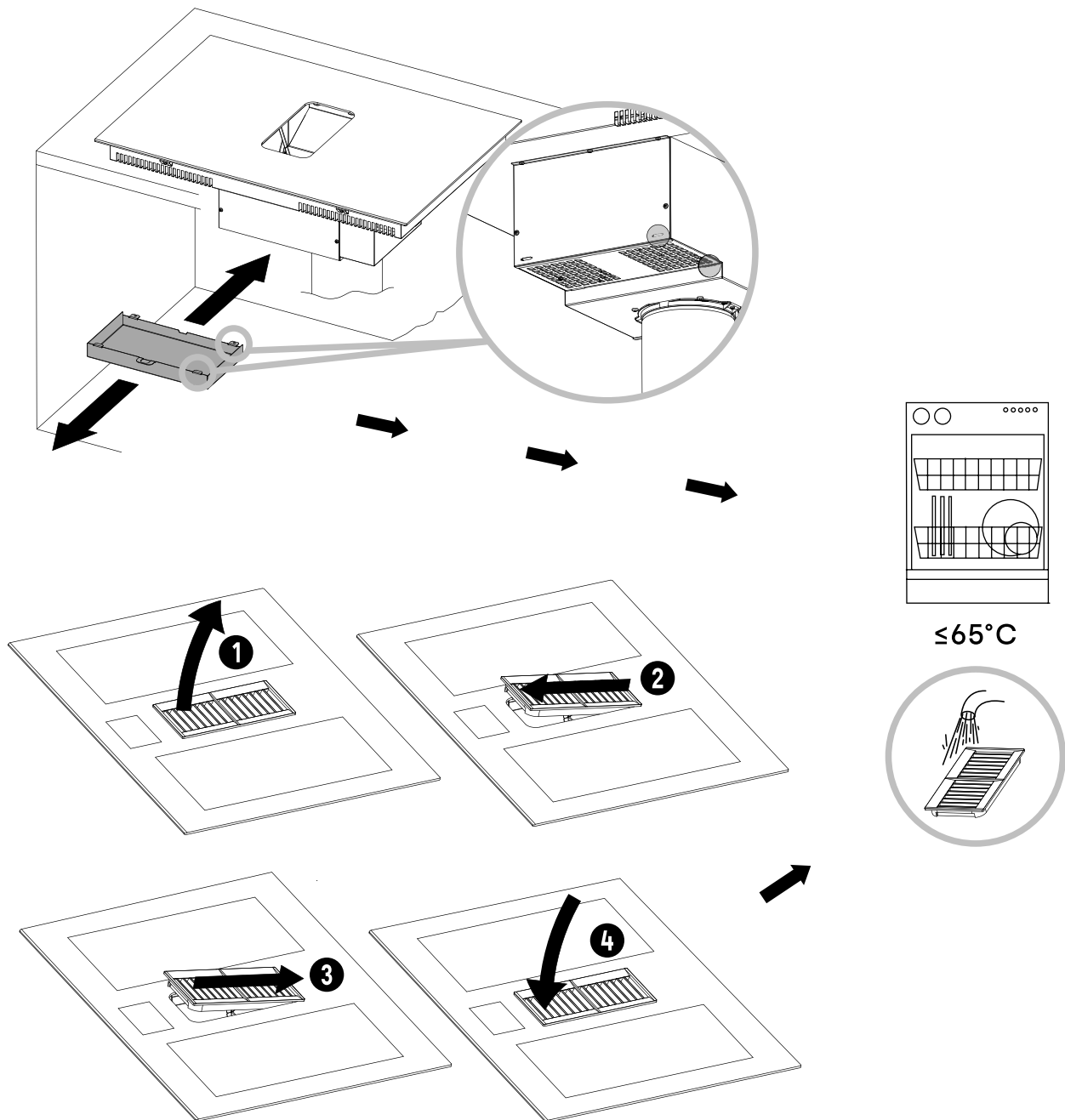


AVERTISSEMENT : toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des opérations de maintenance.
En cas de problème, contacter le service client.

Nettoyage du plateau inférieur et de la grille d'évacuation



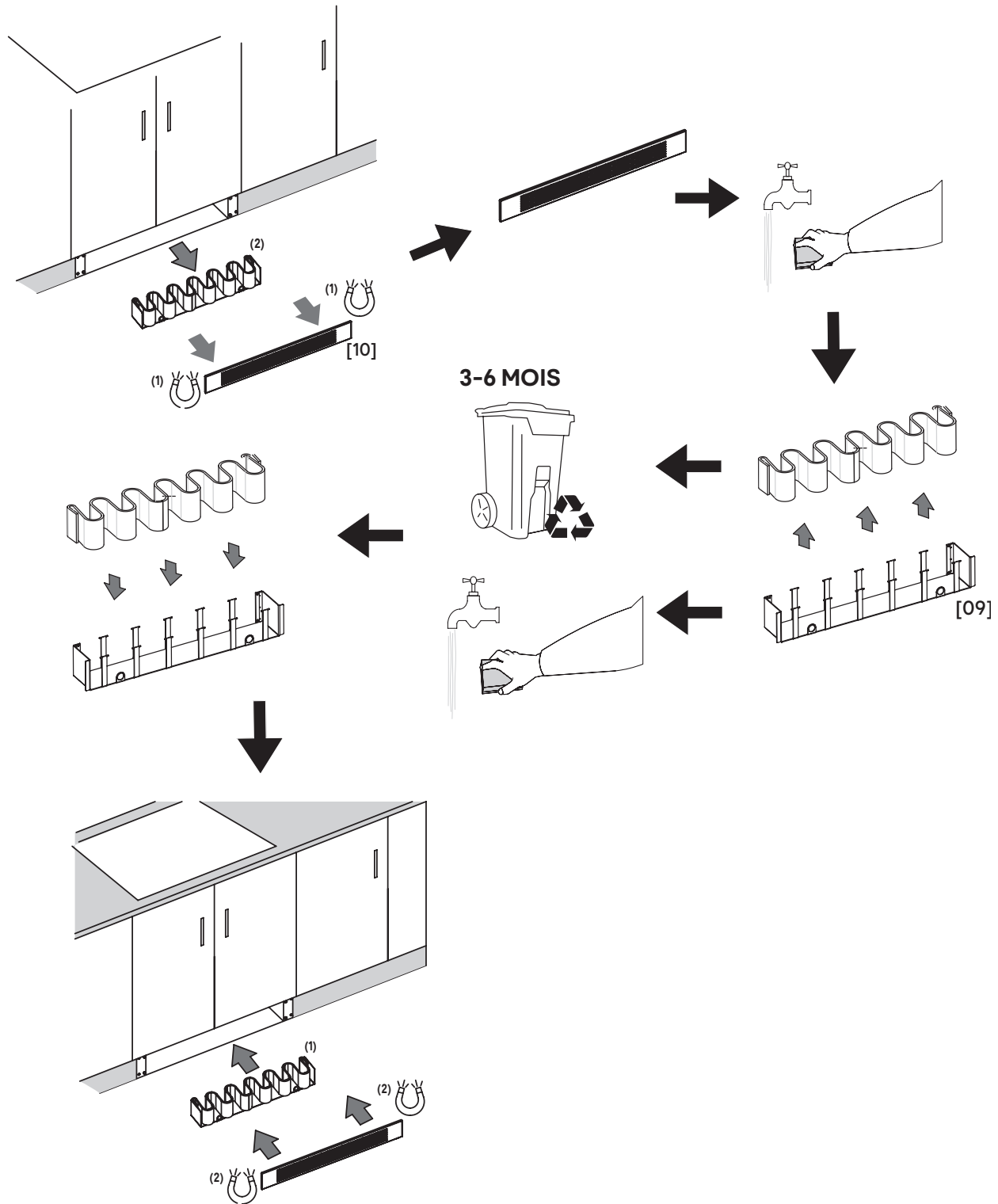
IMPORTANT : vider régulièrement le plateau inférieur pour éviter tout débordement !





Remplacement des filtres à charbon

Remplacer le filtre à charbon tous les 3 à 6 mois ; toutefois, il est recommandé de laver la grille magnétique [10] et le carter de filtre à charbon [09] tous les 3 mois et de ne pas laver le filtre à charbon.



Le changement du filtre à charbon est recommandé

☑ ☒

Appuyer ☑ si vous avez changé le filtre à charbon dans le kit de recyclage 1 pour réinitialiser la minuterie.

Appuyer ☒ si vous ne souhaitez pas remplacer le filtre pour le moment. Vous aurez un rappel dans 24 heures.



Les câbles d'alimentation endommagés doivent être remplacés par une personne compétente ou un électricien qualifié.



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



Usage domestique uniquement.



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



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



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.



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



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

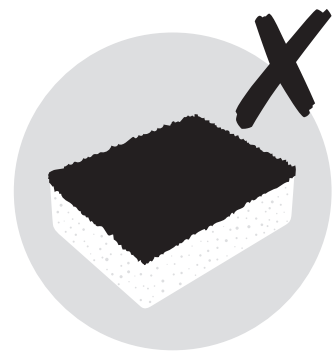
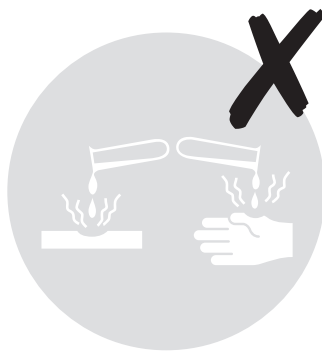
- L'électroménager doit être nettoyé après utilisation, le laisser refroidir d'abord !
- La surface de la plaque de cuisson à induction doit être nettoyée comme suit :

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
Tâches de brûlés	Nettoyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux	Nettoyant spécial induction
Tâches légères	Nettoyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux	Éponge de nettoyage
Plastique fondu	Utiliser un racloir spécial induction pour retirer les résidus	Nettoyant spécial induction



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

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



Ne jamais utiliser :

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



PL Czyszczenie i konserwacja

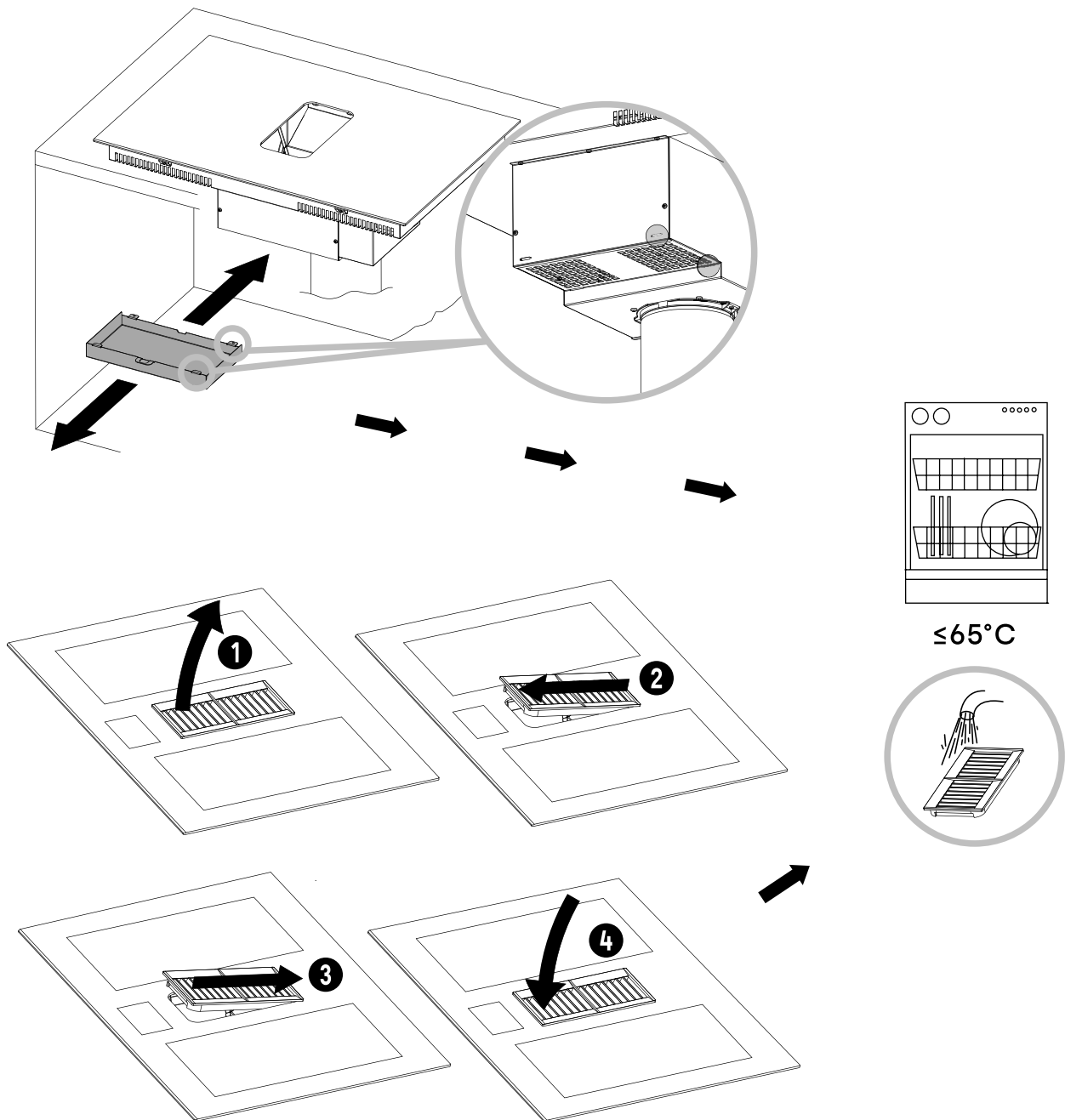


OSTRZEŻENIE: Podczas wykonywania prac konserwacyjnych należy zawsze wyłączać zasilanie elektryczne. W przypadku usterki skontaktować się z działem obsługi klienta.

Czyszczenie dolnej tacy i kratki wyciągu



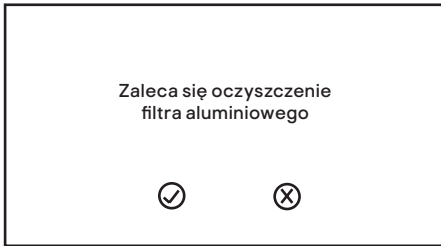
WAŻNE: Regularnie opróżniaj dolną tacę, aby uniknąć przelecia!





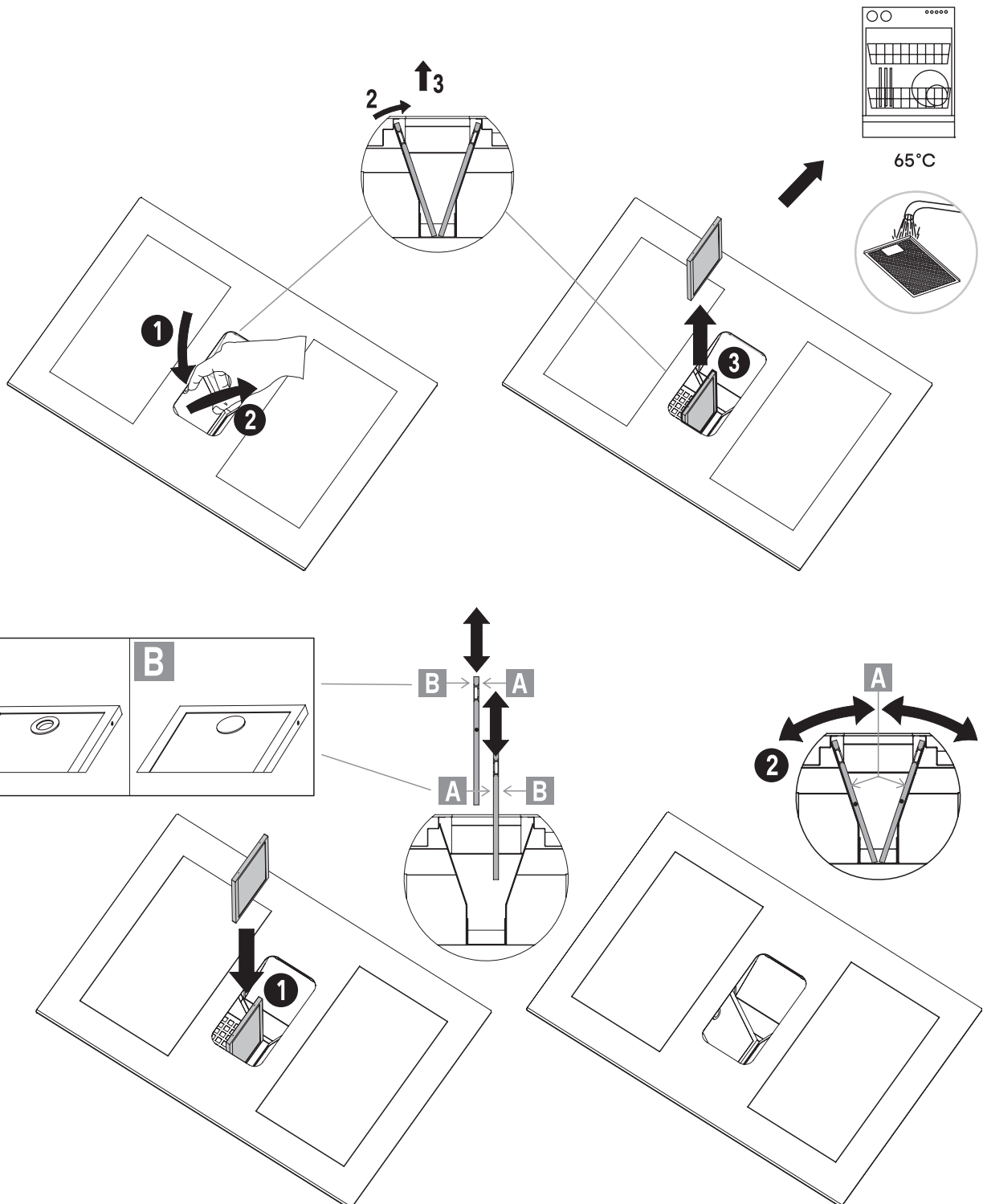
Czyszczenie aluminiowych filtrów odtłuszczających

Gdy pojawi się poniższy ekran ostrzegawczy, należy wyczyścić aluminiowe filtry odtłuszczające. Postępuj zgodnie z poniższą procedurą.



Naciśnij przycisk, jeśli filtry zostały oczyszczone, a następnie zresetuj timer alarmowy.

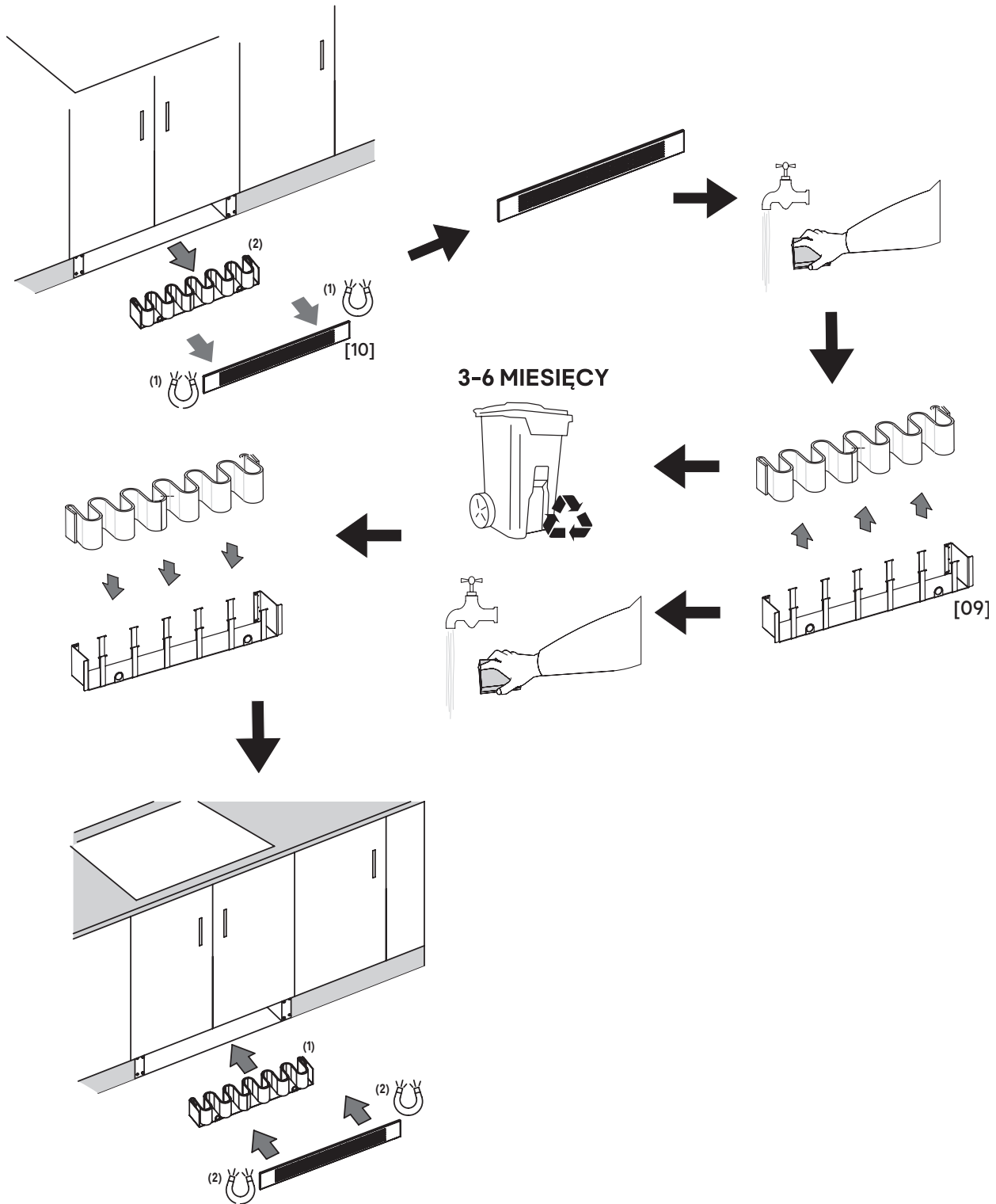
Naciśnij przycisk, jeśli nie chcesz teraz czyścić filtrów. Za 24 godziny zostanie ponownie wyświetlone przypomnienie.





Wymiana filtra węglowego

Filtr węglowy należy wymieniać co 3-6 miesięcy, jednak zaleca się mycie kratki magnetycznej [10] i obudowy filtra węglowego [09] co 3 miesiące, nie należy myć filtra węglowego.



Zaleca się wymianę filtra węglowego

☑ ☒

Naciśnij ☑ przycisk, jeśli filtr węglowy w zestawie systemu recyrkulacji 1 został wymieniony, aby zresetować timer alarmowy.
Naciśnij ☒ przycisk, jeśli nie chcesz w tym momencie zmieniać filtra.
Za 24 godziny zostanie ponownie wyświetlone przypomnienie.



EN Care & maintenance

PL Czyszczenie i konserwacja

FR Entretien et maintenance

RO Îngrijire și întreținere



Uszkodzone przewody elektryczne powinny być wymienione przez kompetentną osobę lub wykwalifikowanego elektryka.



W przypadku pęknięcia płyty grzewczej należy zaprzestać jej użytkowania, wyłączyć urządzenie przy użyciu przełącznika z bezpiecznikiem i skontaktować się z działem obsługi klienta.



Wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.



Na płycie nie należy umieszczać chropowatych lub nierównych naczyń, ponieważ mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię płyty.



Nigdy nie umieszczać pustego naczynia na płycie, ponieważ może to spowodować przegrzanie czujnika, który jest odpowiedzialny za automatycznie wyłączenie urządzenia.



Unikać uderzania naczyniami o powierzchnię płyty. Powierzchnia płyty indukcyjnej jest bardzo wytrzymała, jednak może pęknąć.



Jeśli dana strefa grzewcza była włączona przez dłuższy czas, powierzchnia płyty pozostanie gorąca i będzie wyświetlany symbol „H”.



Nie umieszczać pod płytą detergentów lub materiałów łatwopalnych.

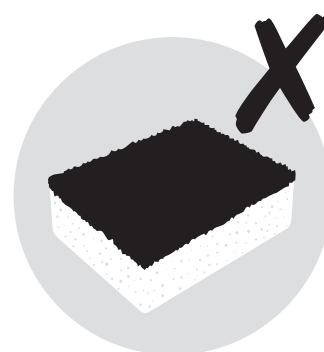
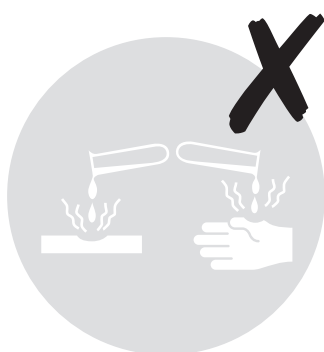
- Po użyciu należy wyczyścić urządzenie, ale najpierw pozwolić, aby ostygło!
- Powierzchnię płyty indukcyjnej należy czyścić w następujący sposób:

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



UWAGA: Należy unikać pocierania powierzchni materiałami ściernymi lub dnami naczyń itp., ponieważ z czasem doprowadzi to do starcia oznaczeń na płycie.

- Należy regularnie czyścić płytę indukcyjną, aby uniknąć odkładania się na niej resztek jedzenia.



Nie wolno stosować:

- Nerozcieńczonego płynu do mycia naczyń
- Detergentów przeznaczonych do zmywarek
- Środków do szorowania
- Agresywnych środków czyszczących, takich jak środki do czyszczenia piekarników czy usuwania plam
- Gąbek ściernych
- Urządzeń czyszczących pod ciśnieniem albo z użyciem pary wodnej

Infolinia dla klientów (bezpłatna):

800 121 2222 poland@kingfisherservice.com



RO Îngrijire și întreținere

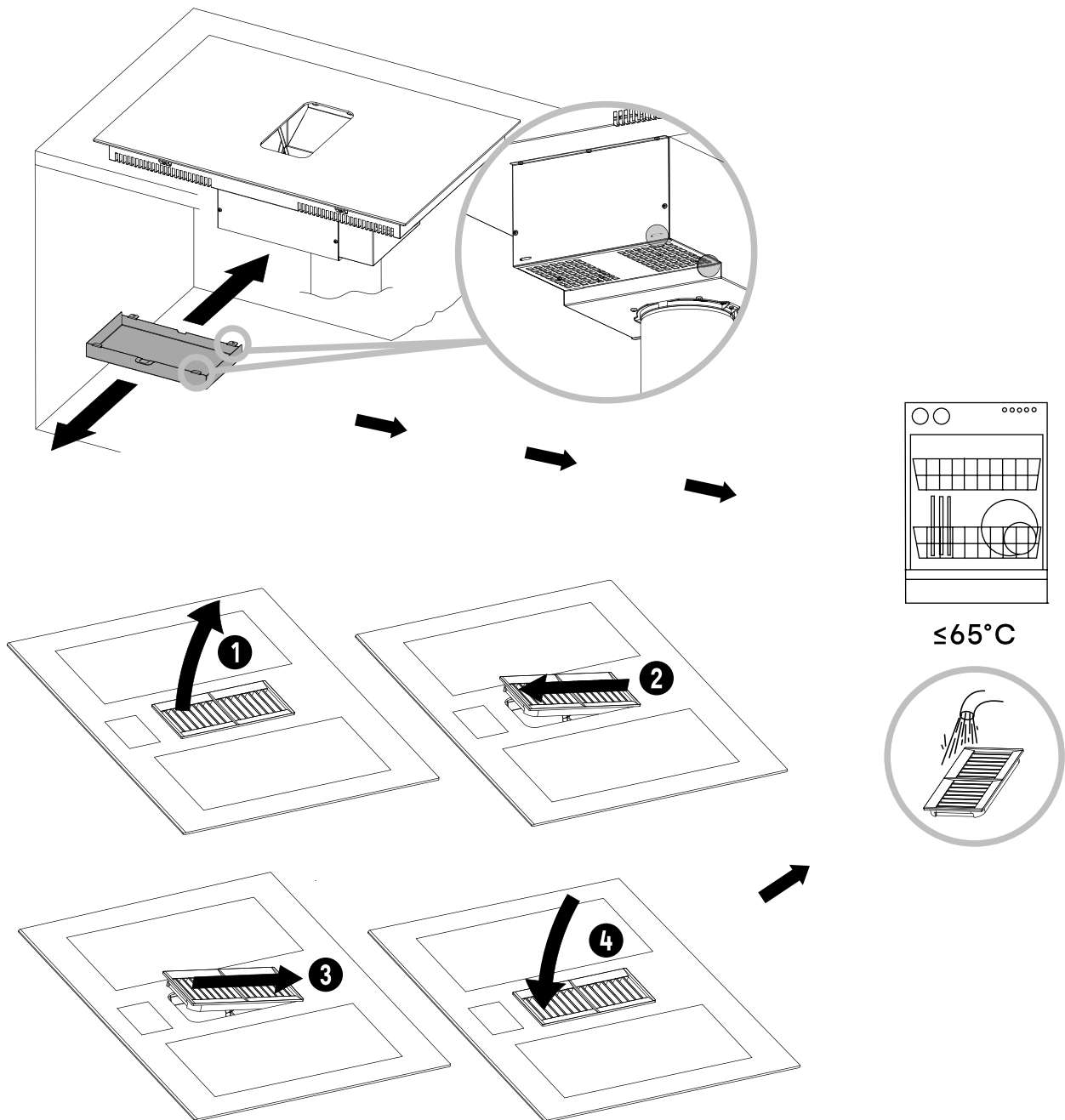


AVERTISMENT: Deconectați întotdeauna alimentarea electrică înainte de a efectua lucrări de întreținere. În caz de defecțiune, contactați serviciul clienți.

Curățarea tăvii inferioare și a grătarului evacuării



IMPORTANT: Goliți regulat tava inferioară, pentru a evita revărsarea!





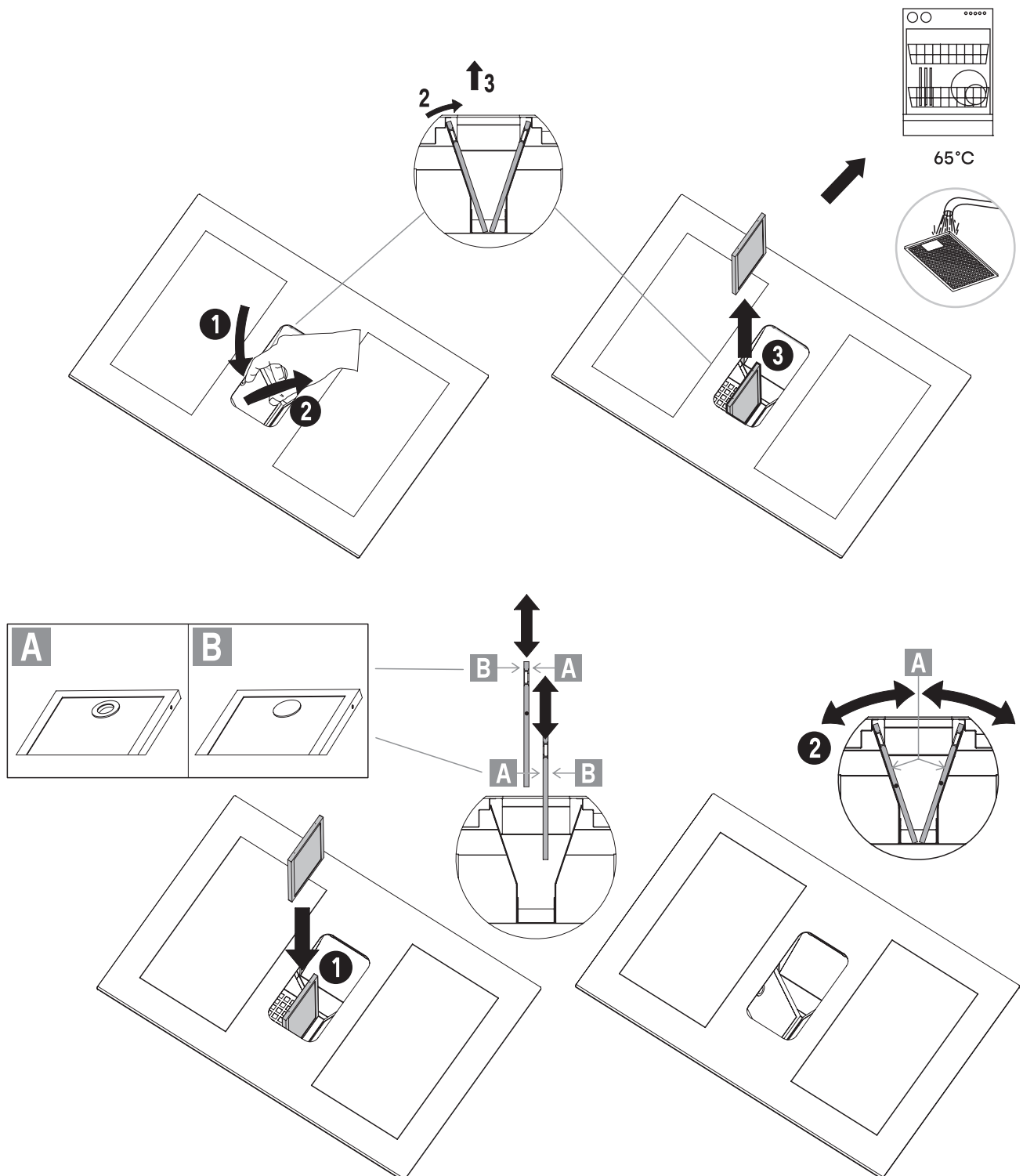
Curățarea filtrelor din aluminiu pentru grăsime

Atunci când este indicat prin intermediul ecranului de avertizare afișat mai jos, trebuie să curățați filtrele din aluminiu pentru grăsime. Urmăți procedura de mai jos.



Apăsăți dacă ați curățat filtrele și ați resetat temporizatorul alertei.

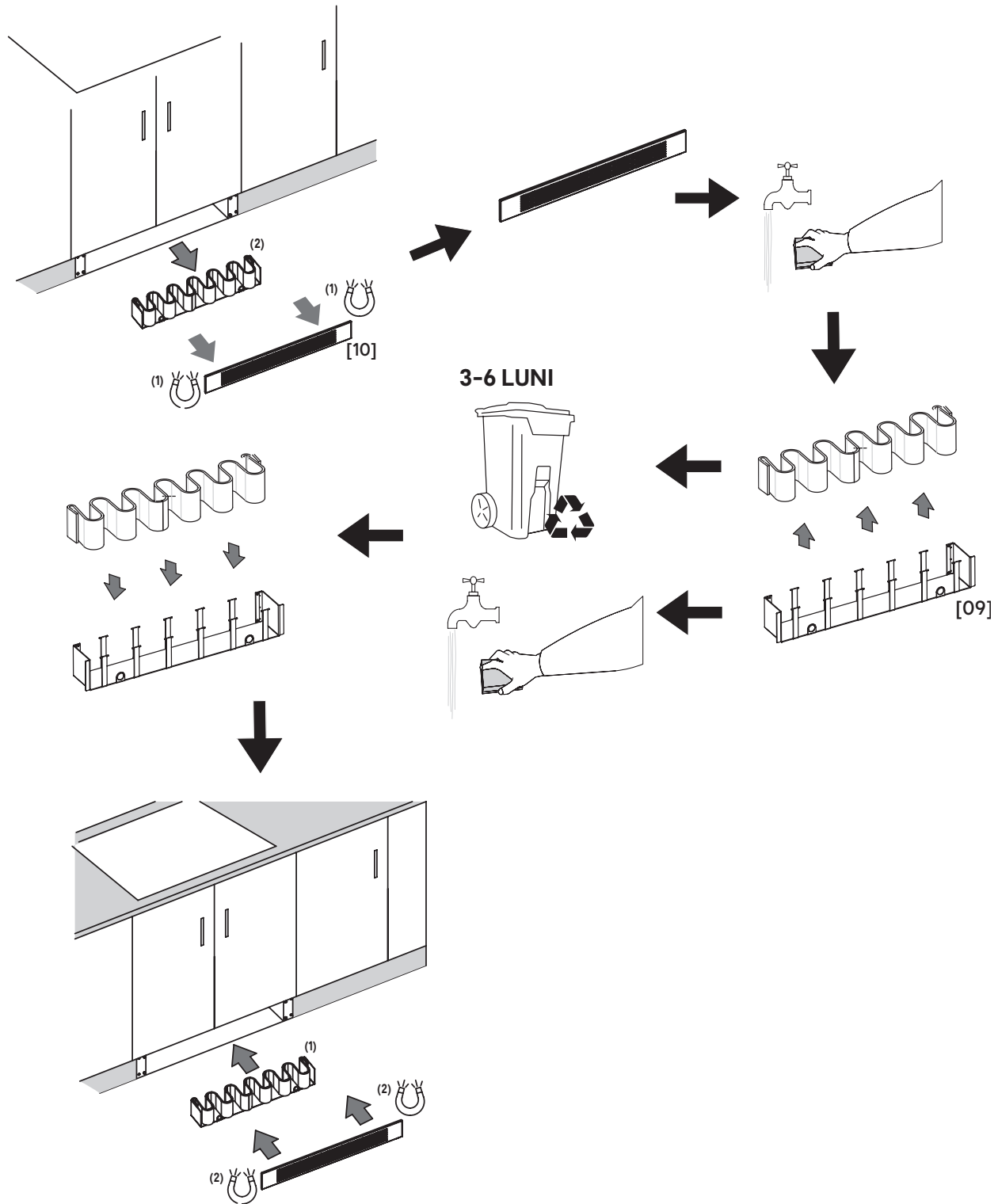
Apăsăți dacă nu doriți să curățați filtrele acum. Vi se va reaminti din nou în 24 de ore.





Înlocuirea filtrului de carbon

Înlocuiți filtru de carbon la fiecare 3-6 luni; totuși se recomandă spălarea grătarului magnetic [10] și a carcusei filtrului de carbon [09] la fiecare 3 luni; nu spălați filtrul de carbon.



Se recomandă schimbarea
filtrului din carbon



Apăsați ☑ dacă ați schimbat filtrul de carbon din Kitul de recirculare 1, pentru a reseta temporizatorul alertei.

Apăsați ☒ dacă nu doriți să schimbați filtrul acum. Vi se va reaminti din nou în 24 de ore.



EN Care & maintenance

PL Czyszczenie i konserwacja

FR Entretien et maintenance

RO Îngrijire și întreținere



Cablurile de alimentare deteriorate trebuie înlocuite de persoane competente sau electricieni calificați.



Dacă suprafața plitei se fisurează, nu o mai folosiți, opriți aparatul din întrerupătorul cu siguranță și contactați serviciul de asistență clienți.



Numai pentru uz casnic.



Nu amplasați vase ruгоase sau inegale pe plită, deoarece acestea pot deteriora suprafața de sticlă.



Nu puneți o tigaie goală pe plită, deoarece senzorul de supraîncălzire va opri automat aparatul.



Evitați impactul vaselor și tigăilor cu plita. Suprafața cu inducție este dură, dar nu indestructibilă.



Când o zonă de gătit a fost pornită timp îndelungat, suprafața rămâne fierbinte și se afișează „H”.



Nu țineți detergenți sau materiale inflamabile sub plită.

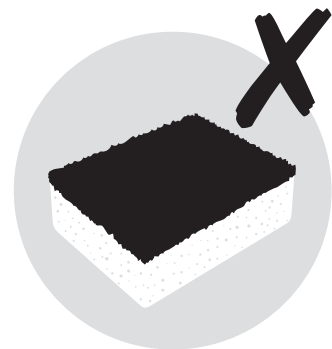
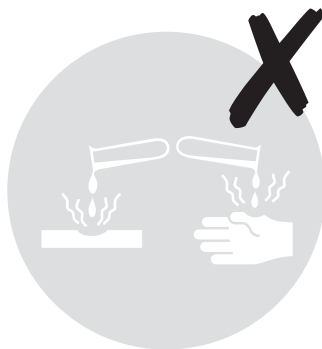
- Aparatul trebuie curățat după utilizare; lăsați-l să se răcească mai întâi!
- Suprafața plitei cu inducție trebuie curățată după cum urmează:

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



ATENȚIE: Evitați frecarea cu materiale abrazive sau cu baza tigăilor etc., deoarece în timp marcajele de pe suprafața plitei cu inducție se vor șterge.

- Curățați plita cu inducție în mod regulat pentru a preveni acumularea de resturi de mâncare.



A nu se utiliza:

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

Asistență clienți (apel gratuit):

0800 895 099 romania@kingfisherservice.com



EN If your hob develops a fault

In the event of a fault, the induction hob will automatically enter a safety mode and diagnose the likely issue. The most common error codes are shown below.

Error Code	Error Message	Solution
ER03	Water or pan on the Control Panel	Clean the Control Panel or move the pan
E1	Hob has over heated	Allow to cool and restart after 30 minutes
E2	Hob has over heated	Allow to cool and restart after 30 minutes
E3	Abnormal power supply detected (too high)	Ensure the correct power supply is being used
E4	Abnormal power supply detected (too low)	Ensure the correct power supply is being used
E5	Temperature sensor failure Defective cooking zone will display an 'E'	Contact Customer Services
F1, F3, F4	Hardware failure	Contact Customer Services
If the Control Panel overheats it will become red and sound an audible alarm		Allow to cool and restart after 30 minutes

FR Si votre plaque de cuisson présente un défaut

En cas de problème, la plaque de cuisson à induction entre automatiquement en mode sécurité et effectue un diagnostic de cause probable. Les codes d'erreur les plus courants sont indiqués ci-dessous.

Code d'erreur	Message d'erreur	Solution
ER03	Présence d'eau ou de casserole sur le panneau de commande	Nettoyer le panneau de commande ou déplacer la casserole
E1	Surchauffe de la plaque de cuisson	Laisser refroidir et redémarrer après 30 minutes
E2	Surchauffe de la plaque de cuisson	Laisser refroidir et redémarrer après 30 minutes
E3	Alimentation anormale détectée (trop élevée)	Vérifier que l'alimentation utilisée est la bonne
E4	Alimentation anormale détectée (trop faible)	Vérifier que l'alimentation utilisée est la bonne
E5	Défaillance du capteur de température Zone de cuisson défectueuse affichant « E »	Contactez le service client
F1, F3, F4	Panne matérielle	Contactez le service client
Si le panneau de commande surchauffe, il devient rouge et déclenche une alarme sonore.		Laisser refroidir et redémarrer après 30 minutes



PL W przypadku usterki płyty grzewczej

W przypadku usterki płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w tryb bezpieczeństwa i zdiagnozuje prawdopodobny problem. Poniżej przedstawiono najczęściej występujące kody błędów.

Kod błędu	Komunikat o błędzie	Rozwiązanie
ER03	Woda lub naczynie na panelu sterowania	Wyczyszczenie panelu sterowania lub przesunięcie naczynia
E1	Płyta grzewcza przegrzała się	Odczekać 30 minut do ostygnięcia i uruchomić ponownie
E2	Płyta grzewcza przegrzała się	Odczekać 30 minut do ostygnięcia i uruchomić ponownie
E3	Wykryto nieprawidłowe zasilanie (zbyt wysokie napięcie)	Upewnić się, że używane jest odpowiednie źródło zasilania
E4	Wykryto nieprawidłowe zasilanie (zbyt niskie napięcie)	Upewnić się, że używane jest odpowiednie źródło zasilania
E5	Usterka czujnika temperatury Jeśli strefa gotowania jest uszkodzona, wyświetli się litera „E”	Skontaktować się z działem obsługi klienta
F1, F3, F4	Awaria sprzętu	Skontaktować się z działem obsługi klienta
W przypadku przegrzania panelu sterowania zmieni on kolor na czerwony i rozlegnie się alarm dźwiękowy		Odczekać 30 minut do ostygnięcia i uruchomić ponownie

RO Dacă plita se defectează

În cazul unei defecțiuni, plita cu inducție va intra automat în modul de siguranță și va diagnostica posibilă problemă. Codurile de eroare cele mai întâlnite sunt prezentate mai jos.

Cod de eroare	Mesaj de eroare	Soluție
ER03	Apă sau tigaie pe panoul de control	Curățați panoul de control sau mutați tigaia
E1	Plita s-a supraîncălzit	Lăsați să se răcească și reporniți după 30 de minute
E2	Plita s-a supraîncălzit	Lăsați să se răcească și reporniți după 30 de minute
E3	Tensiune de alimentare anormală (prea înaltă)	Asigurați-vă că se utilizează o sursă de alimentare corespunzătoare
E4	Tensiune de alimentare anormală (prea joasă)	Asigurați-vă că se utilizează o sursă de alimentare corespunzătoare
E5	Defecțiune a senzorului de temperatură Zona de gătit defectă va afișa „E”	Contactați serviciul de asistență clienți
F1, F3, F4	Defecțiune hardware	Contactați serviciul de asistență clienți
Dacă Panoul de Comandă se supraîncălzește, va deveni roșu și va emite o alarmă acustică		Lăsați să se răcească și reporniți după 30 de minute

Addresses

Manufacturer • Fabricant • Producent • Producător:

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

www.kingfisher.com/products

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

EN Distributor:

B&Q plc, Chandlers Ford, Hants, SO53 3LE
United Kingdom
www.diy.com

Screwfix Direct Limited, Trade House,
Mead Avenue, Yeovil, BA22 8RT,
United Kingdom
www.screwfix.com

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

Customer Helpline (Freephone)
UK 0800 324 7818 uk@kingfisherservice.com
Eire 1800 932 230 eire@kingfisherservice.com

FR Distributeur:

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

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

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

**Assistance téléphonique (sans frais):
0800 733 030 france@kingfisherservice.com**

PL Dystrybutor:

Castorama Polska Sp. z o.o. ul.
Krakowiaków 78, 02-255 Warszawa
www.castorama.pl

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

**Infolinia dla klientów (bezpłatna)
800 121 2222 poland@kingfisherservice.com**

RO Distribuitor:

SC Bricostore România SA
Calea Giulești 1-3, Sector 6,
București, România
www.bricodpot.ro

Praktiker Romania S.A.
Splaiul Independenței, nr 319 L și M, Clădirea
Bruxelles, etaj 1, Sector 6, RO-060044,
București, România
Tel: +40 021 2047100
www.praktiker.ro

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

**Asistență clienți (apel gratuit):
0800 895 099 romania@kingfisherservice.com**