IMPORTANT	This is a combined document. Please ensure that the instruction manual and safety manual are split out and printed separately, including blank pages. PLEASE DO NOT PRINT THIS PAGE.
重要说明	这是一份合并文件。请务必分开并分别打印说明手册和安全手册，包括空白页。 请不要打印此页。
IMPORTANT	Le présent document est unifié. Veuillez vous assurer que le manuel d'instructions et le manuel de sécurité soient scindés et imprimés séparément, en y incluant les pages blanches. MERCI DE NE PAS IMPRIMER CETTE PAGE.
WAŻNE	To jest połączony dokument. Upewnij się, że instrukcje obsługi oraz instrukcje bezpieczeństwa są rozdzielone i wydrukowane osobno, w tym puste strony. NIE NALEŻY DRUKOWAĆ NINIEJSZEJ STRONY.
WICHTIG	Dies ist ein kombiniertes Dokument. Stellen Sie sicher, dass Bedienungsanleitung und Sicherheitshandbuch getrennt aufgeteilt und ausgedruckt werden, einschließlich leerer Seiten. DIESE SEITE BITTE NICHT DRUCKEN.
ВАЖНО!	Это комбинированный документ. Разделите руководство по эксплуатации и руководство по технике безопасности, а затем распечатайте их по отдельности, включая пустые листы. НЕ ПЕЧАТАЙТЕ ЭТУ СТРАНИЦУ.
IMPORTANT	Acesta este un document combinat. Vă rugăm să vă asigurați că manualul de instrucțiuni și manualul de siguranță sunt separate și tipărite separat, inclusiv paginile goale. NU TIPĂRIȚI ACEASTĂ PAGINĂ.
IMPORTANTE	Este documento es combinado. Asegúrese de que el manual de instrucciones y el manual de seguridad están divididos e impresos por separado, incluidas las páginas en blanco. NO IMPRIMA ESTA PÁGINA.
IMPORTANTE	Isto é um conjunto de documentos. Verifique se o manual de instruções e o manual de segurança estão separados e impressos separadamente inclusive as páginas brancas. POR FAVOR NÃO IMPRIMA ESTA PÁGINA.
ÖNEMLİ	Bu birleşik bir belgedir. Kullanma talimatının ve güvenlik el kitabının boş sayfalar dahil olmak üzere ayrıştırıldığından ve ayrı ayrı yazdırıldığından emin olun. LÜTFEN BU SAYFAYI YAZDIRMAYIN.

bamia

GHIHAC80 - 3663602434375

GoodHome

V60821 BX220IM/B3

EN Checking Instructions

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

WARNING: Read the instructions before using the appliance.

- To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this electric hob is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. After unpacking the electric hob please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services on 0800 324 7818 (UK) and 1-800 932 230 (Eire).
- Check the package and make sure you have all of the parts listed and decide upon the appropriate location for your product.
- If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, please ensure that you pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

FR Instructions De Contrôle

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

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

- Afin de prévenir les risques, toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cette plaque électrique soit correctement installée et de lire les instructions de sécurité soigneusement en vue d'empêcher tout danger ou mauvaise utilisation. Après avoir retiré l'emballage de la plaque électrique, vérifier qu'elle n'est pas endommagée. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service client au 0800 733 030 (France).
- Contrôler l'emballage et s'assurer de disposer de toutes les pièces répertoriées, puis décider du bon emplacement du produit.
- Si vous vendez l'appareil, si vous le donnez ou si vous le laissez lors de votre déménagement, s'assurer de transmettre ce manuel de façon à ce que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec l'appareil et les avertissements de sécurité.

PL Instrukcje Dotyczące Kontroli

Niniejsza instrukcja została opracowana w celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika. Przed rozpoczęciem montażu i użytkowania niniejszego urządzenia należy dokładnie przeczytać poniższe instrukcje.

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

- Niezwykle ważne jest, aby elektryczna płyta grzewcza została prawidłowo zamontowana oraz aby użytkownik uważnie zapoznał się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i unikał nieprawidłowego użytkowania oraz zagrożeń. Dzięki temu zostanie zminimalizowane ryzyko związane z używaniem urządzenia elektrycznego. Po rozpakowaniu elektrycznej płyty grzewczej upewnić się, że nie jest ona uszkodzona. W razie wątpliwości należy skontaktować się z działem obsługi klienta pod numerem 800 121 2222 (Polska).
- Sprawdzić zawartość opakowania i upewnić się, że zawiera części wymienione w specyfikacji oraz wybrać odpowiednie miejsce montażu produktu.
- W przypadku sprzedaży urządzenia, przekazania innym osobom lub pozostawienia w domu po wyprowadzeniu się, nowemu właścicielowi należy przekazać niniejszą instrukcję obsługi, aby umożliwić mu zaznajomienie się z urządzeniem i ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

RO Instrucțiuni De Verificare

Aceste instrucțiuni sunt pentru siguranța dvs. Citiți cu atenție următoarele instrucțiuni înainte de instalarea și utilizarea aparatului.

AVERTISMENT: Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului.

- Pentru a evita riscurile aferente utilizării unui echipament electric, este important ca această plită electrică să fie instalată corect și să citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță, în vederea evitării utilizării greșite și a pericolelor. După despachetarea plitei electrice, verificați ca aceasta să nu fie deteriorată. Dacă aveți îndoieli, nu folosiți aparatul, ci contactați Serviciul de asistență clienți la 0800 895 099 (Romania).
- Verificați ambalajul și asigurați-vă că aveți toate piesele din listă, apoi stabiliți locul adecvat de amplasare a produsului.
- Dacă vindeți, donați sau lăsați în urmă aparatul când vă mutați, predați și acest manual noului proprietar, pentru ca acesta să se familiarizeze cu aparatul și cu avertismentele de siguranță.

EN Safety

WARNING: Before connecting the hob, check that the supplied voltage and frequency match with that indicated on the appliance rating plate.

- The specification plate shown on this appliance displays all the necessary identification information for ordering replacement parts.
- If this product contains glass please take care with fitting or handing to prevent personal injury or damage to the product.

WARNING: All installation work must be carried out by a suitably qualified person, strictly following local building regulations and these instructions.

- Failure to install the appliance in accordance with these instructions may result in a safety hazard.

WARNING: Consult local regulations regarding extraction outlets and ensure these are complied with.

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its supply cord out of the reach of children less than 8 years old.

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

WARNING: Switch off the appliance at the mains supply before carrying out any maintenance work.

WARNING: Accessible parts may become hot when used with cooking appliances. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. Care should be taken to avoid touching the appliance.

WARNING: Means for full disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the local wiring installation rules for your country. An all-pole disconnection switch having a contact separation of at least 3mm in all poles should be connected during installation.

WARNING: There is a risk of electric shock and fire if cleaning is not carried out in accordance with these instructions.

WARNING: Use only the same size of fittings and mounting screws as recommended in this instruction manual. Failure to follow these instructions may result in electrical hazards. Risk of Fire! Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.

- Risk of Fire! Do not use flammable sprays in close vicinity to the appliance.
- Risk of Fire! The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

IMPORTANT:

- Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.
- Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
- The appliance is for domestic use as a cooking device; do not use as a source of heat.
- 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: Only clean the hob when it has cooled down sufficiently. When the power to the cooktop is switched off, there will be no residual heat indication but the cooking zone may still be hot. Take extreme care!

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

FR Sécurité

AVERTISSEMENT : avant de brancher la plaque, vérifier que la tension de secteur et la fréquence correspondent à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

Cette plaque signalétique, placée sur l'appareil, affiche toutes les informations d'identification nécessaires pour commander des pièces de rechange.

Si ce produit comporte du verre, rester prudent lors du montage ou de la manipulation pour éviter toute blessure ou tout dommage du produit.

AVERTISSEMENT : toutes les installations doivent être effectuées par une personne dûment qualifiée, en suivant rigoureusement les instructions du fabricant.

- Le non-respect des présentes instructions d'installation de l'appareil peut entraîner un danger électrique.

AVERTISSEMENT : consulter les réglementations locales concernant les sorties d'extraction et s'assurer que les sorties respectent ces réglementations.

AVERTISSEMENT : Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu un encadrement ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne pas utiliser de protections ou de sécurités enfants inappropriées. Elles peuvent provoquer des accidents.
- Ne pas couvrir la plaque. Cela pourrait entraîner des accidents, une surchauffe et endommager la plaque électrique.
- Nous vous recommandons d'utiliser et de nettoyer l'appareil avec le plus grand soin. Lire attentivement les sections relatives au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.
- Risque de choc électrique ! Ne pas utiliser de nettoyeurs haute pression ou de nettoyeurs à jet de vapeur, pouvant provoquer un choc électrique.
- Risque de brûlures ! La plaque chauffante et la zone l'entourant deviennent très chaudes. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Lorsqu'une zone de cuisson a été utilisée, la surface reste chaude encore un certain temps. Veiller à ne pas toucher la surface chaude et à ne pas y placer d'objets.
- Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson à l'aide des commandes et ne pas se fier au détecteur de casserole.
- Il convient de ne pas placer d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles, sur la surface chaude car ils peuvent devenir chauds.
- En cas de doute, demander conseil en magasin ou à un installateur qualifié.
- Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de l'huile ou de la graisse qui brûle. Éteindre la plaque chauffante. Étouffer les flammes avec prudence à l'aide d'une couverture anti-feu.
- Ne jamais placer d'objets sur la plaque.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. L'appareil ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments et de boissons.
- L'appareil doit être sous surveillance lors de son utilisation. Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'intérieur.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages personnels ou matériels en cas de mauvaise utilisation ou de mauvaise installation de cet appareil. Jeter l'emballage avec soin.
- Risque de blessure ! Les casseroles peuvent bouger soudainement en raison de liquide se trouvant entre la casserole et la plaque de cuisson. Toujours garder la plaque et les bases des casseroles sèches.

AVERTISSEMENT : Éteindre l'appareil en débranchant le câble d'alimentation avant d'effectuer tout entretien.

AVERTISSEMENT : des parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées avec des appareils de cuisson. Il convient d'éloigner les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence. Veiller à éviter tout contact avec l'appareil.

AVERTISSEMENT : des moyens de déconnexion totale doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux réglementations locales relatives à l'installation électrique de votre pays. Il convient de connecter un interrupteur de déconnexion omnipolaire comportant un écart de séparation d'au moins 3 mm pour tous les pôles, lors de l'installation.

AVERTISSEMENT : un risque de choc électrique ou d'incendie peut survenir si le nettoyage n'est pas effectué conformément à ces instructions.

AVERTISSEMENT : n'utiliser que des raccords et des vis de fixation de la taille recommandée dans cette notice. Le non-respect des présentes instructions peut entraîner un danger électrique. Risque d'incendie ! Ne pas conserver de détergents ou de produits inflammables sous la plaque de cuisson.

- Risque d'incendie ! Ne pas utiliser d'aérosols à proximité de l'appareil.
- Risque d'incendie ! La plaque devient très chaude. Ne jamais placer d'éléments inflammables sur la plaque.

AVERTISSEMENT : N'utiliser que des protections conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson, recommandées par le fabricant de l'appareil dans les conseils d'utilisation ou fournies avec l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

AVERTISSEMENT : Si la surface est craquelée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance autonome.

IMPORTANT :

- Des éponges très rugueuses, certaines éponges en nylon et des agents nettoyants abrasifs/corrosifs peuvent rayer la vitre. Toujours lire l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge est approprié.
- Ne jamais laisser de résidu de produit nettoyant sur la plaque car cela pourrait tacher la vitre.
- L'appareil est à usage domestique, il doit être utilisé comme un dispositif de cuisson. Ne jamais l'utiliser comme une source de chaleur.
- 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 : ne nettoyer la plaque que lorsqu'elle aura suffisamment refroidi. Lorsque l'alimentation de la plaque de cuisson est coupée, aucun élément n'indiquera de chaleur résiduelle, toutefois la zone de cuisson peut être toujours chaude. Il convient de faire très attention !

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson rapide doit être surveillé en permanence.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : Une plaque de cuisson fonctionnant avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance peut être dangereuse et est susceptible de provoquer un incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau ; éteindre l'appareil, puis couvrir les flammes avec, par exemple, un couvercle ou une couverture anti-feu.

PL Bezpieczeństwo

OSTRZEŻENIE: Przed podłączeniem płyty należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość zasilania są zgodne ze specyfikacją przedstawioną na tabliczce znamionowej urządzenia.

- Tabliczka znamionowa, znajdująca się na urządzeniu, przedstawia wszystkie informacje dotyczące specyfikacji potrzebne do zamówienia części zamiennych.
- Jeśli ten produkt zawiera szkło, podczas montażu lub obsługi należy zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń ciała i uszkodzeń produktu.

OSTRZEŻENIE: Montaż musi zostać wykonany przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje, z zachowaniem pełnej zgodności z lokalnymi przepisami budowlanymi i informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.

- Niezastosowanie się do zaleceń zawartych w instrukcji obsługi podczas montażu urządzenia może skutkować zagrożeniem bezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE: Zapoznać się z lokalnymi przepisami dotyczącymi wylotów wyciągowych i upewnić się, że są one przestrzegane.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku co najmniej 8 lat i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia bądź wystarczającej wiedzy, pod warunkiem że będą nadzorowane lub że zostały poinstruowane o zasadach użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób oraz są świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez odpowiedniego nadzoru. Trzymać urządzenie i przewód zasilania poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

- Nie stosować nieodpowiednich blokad zabezpieczających i osłon płyty. Może to doprowadzić do wypadku.
- Nie używać osłon. Może to doprowadzić do wypadku lub przegrzania i skutkować uszkodzeniem elektrycznej płyty grzewczej.
- Zalecamy zachowanie szczególnej ostrożności podczas użytkowania i czyszczenia. Należy dokładnie przeczytać części poświęcone czyszczeniu i konserwacji tego urządzenia.
- Ryzyko porażenia prądem elektrycznym! Nie używać do czyszczenia urządzeń czyszczących pod ciśnieniem albo wykorzystujących parę wodną, ponieważ

może to skutkować porażeniem prądem elektrycznym.

- Zagrożenie poparzeniami! Płyty grzewcze i otaczający je obszar bardzo mocno się nagrzewają. Nigdy nie należy dotykać gorących powierzchni. Jeśli strefa grzewcza była użytkowana, jej powierzchnia pozostaje nagrzana przez pewien czas. Zachować ostrożność, aby nie dotknąć gorącej powierzchni i nie umieszczać na niej żadnych przedmiotów.
- Po użyciu wyłączyć płytę za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na czujniku naczynia.
- Metalowych obiektów, takich jak noży, widelców, łyżek i pokrywek, nie należy umieszczać na powierzchni płyty grzewczej, ponieważ mogą one się nagrzać.
- W razie wątpliwości zasięgnąć rady w sklepie lub u wykwalifikowanego montera.
- Nigdy nie używać wody, aby ugasić płonący olej lub tłuszcz. Wyłączyć płytę grzewczą. Dokładnie ugasić płomienie za pomocą koca gaśniczego.
- Nigdy nie przechowywać przedmiotów na płycie grzewczej.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.
- Urządzenie należy nadzorować podczas jego działania. Używać urządzenia wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała lub uszkodzenia mienia powstałe na skutek nieprawidłowego użytkowania lub montażu niniejszego urządzenia. Należy odpowiednio zutylizować opakowanie.
- Ryzyko odniesienia obrażeń! Rondle mogą się nagle przemieścić z powodu cieczy znajdującej się pomiędzy ich podstawą a płytą grzewczą. Zawsze upewniać się, że płyta grzewcza i podstawa rondla są suche.

OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od gniazda zasilania.

OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą się nagrzewać w przypadku używania ich wraz z urządzeniami do gotowania. Dzieci poniżej ósmego roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że pod nadzorem osoby dorosłej. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Element umożliwiający całkowite odłączenie urządzenia należy podłączyć do stałego okablowania zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznej, obowiązującymi w danym kraju. Podczas montażu należy podłączyć wyłącznik wielobiegunowy, który zapewnia minimum 3 mm odległości na wszystkich biegunach.

OSTRZEŻENIE: Jeśli prace związane z czyszczeniem nie są wykonywane zgodnie z tymi instrukcjami, istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

OSTRZEŻENIE: Używać wyłącznie mocowań i śrub mocujących o takich samych rozmiarach jak te, które zostały podane w niniejszej instrukcji obsługi. Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować porażeniem prądem elektrycznym. Ryzyko pożaru! Nie przechowywać detergentów ani materiałów łatwopalnych pod płytą grzewczą.

- Ryzyko pożaru! Nie używać sprayów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Ryzyko pożaru! Płyty grzewcze bardzo silnie się nagrzewają. Nigdy nie umieszczać materiałów łatwopalnych na płycie grzewczej.

OSTRZEŻENIE: Należy stosować wyłącznie osłony płyty grzewczej zaprojektowane lub zalecane przez producenta urządzenia w instrukcji albo osłony płyty grzewczej dołączone do urządzenia. Stosowanie niewłaściwych osłon może być przyczyną wypadku.

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub systemu zdalnego sterowania.
- WAŻNE:
- Szorstkie druciaki, niektóre nylonowe druciaki i żrące/ścierne środki czyszczące mogą powodować zarysowanie szyby. Należy zawsze przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy środek czyszczący lub druciak jest odpowiedni.
- Nigdy nie pozostawiać pozostałości po środku czyszczącym na płycie kuchennej, ponieważ na szkle mogłyby powstać odbarwienia.
- Urządzenie jest przeznaczone do gotowania w gospodarstwie domowym. Nie wolno używać go jako źródła ciepła.

- 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: Czyścić płytę grzewczą wyłącznie po jej dostatecznym ostygnięciu. Po wyłączeniu zasilania płyty kuchennej wskaźnik ciepła resztkowego nie wyświetla się, lecz strefa grzewcza może nadal być nagrzana. Zachować szczególną ostrożność!

- PRZESTROGA: Nie należy pozostawiać gotujących się potraw bez nadzoru. Krótko gotowane potrawy powinny być stale pilnowane.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru: nie umieszczać rzeczy na powierzchniach gotowania.

OSTRZEŻENIE: Przypadkowe włączenie płyty grzewczej, na której znajduje się olej lub tłuszcz, może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie wolno gasić ognia przy użyciu wody, lecz trzeba wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć źródło ognia specjalnym kocem gaśniczym.

RO Siguranță

AVERTISMENT: Înainte de conectarea plitei, verificați ca tensiunea și frecvența curentului să corespundă cu cele indicate pe plăcuța de identificare.

- Pe plăcuța cu specificații sunt afișate toate informațiile de identificare necesare pentru comandarea pieselor de schimb.
- Dacă acest produs conține sticlă, aveți grijă la montare sau manipulare pentru a preveni vătămările corporale sau deteriorarea produsului.

AVERTISMENT: Toate lucrările de instalare trebuie realizate de o persoană calificată corespunzător, respectând cu strictețe reglementările locale privind construcțiile și prezentele instrucțiuni.

- Dacă aparatul nu este instalat conform acestor instrucțiuni, se pot produce pericole privind siguranța.

AVERTISMENT: Consultați reglementările locale cu privire la ieșirile de evacuare și respectați-le.

AVERTISMENT: Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse ori fără experiență și cunoștințe numai sub supraveghere sau dacă au beneficiat de instruire cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele aferente. Copiii nu se vor juca cu acest aparat. Curățarea și întreținerea de utilizator nu vor fi efectuate de copii nesupravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.

- Nu folosiți paravane sau protecții de plită necorespunzătoare pentru copii. Acestea pot cauza accidente.
- Nu folosiți capace. Acestea pot cauza accidente sau supraîncălzire și pot deteriora plita electrică.
- Recomandăm atenție sporită în timpul utilizării și curățării. Citiți cu atenție secțiunea privind curățarea și întreținerea aparatului.
- Risc de electrocutare! Nu folosiți aparate de curățat cu înaltă presiune sau cu aburi, există riscul de electrocutare.
- Pericol de arsuri! Plita și zona adiacentă se pot încinge. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. După utilizarea unei zone de gătire, suprafața rămâne fierbinte o perioadă de timp. Aveți grijă să nu atingeți suprafețele fierbinți și nu puneți niciun obiect pe acestea.
- După utilizare, opriți elementul plitei folosind comanda aferentă și nu vă bazați pe detectorul de vase.
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe plită, deoarece se pot încinge.
- Dacă aveți îndoieli, cereți sfaturi în magazin sau de la un instalator calificat.
- Nu folosiți niciodată apă pentru a stinge uleiul sau grăsimea care arde. Opriți plita. Stingeți flăcările cu grijă, folosind o pătură antifoc.
- Nu depozitați niciodată obiecte pe plită.
- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Aparatul trebuie folosit numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor.
- Aparatul trebuie supravegheat în timpul funcționării. Folosiți acest aparat numai în interior.

- Producătorul nu își asumă răspunderea pentru vătămări corporale sau daune materiale rezultate din utilizarea sau instalarea incorectă a acestui aparat. Eliminați ambalajul la deșeuri cu grijă. Risc de accidentare! Este posibil ca vasele să se miște brusc din cauza lichidelor între bază și plită. Mențineți plita și vasele uscate.

AVERTISMENT: Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de efectuarea lucrărilor de întreținere.

AVERTISMENT: Componentele accesibile se pot încinge când sunt utilizate la aparatele de gătit. A se ține la distanță de copiii cu vârsta sub 8 ani, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în permanență. Trebuie luate măsuri pentru a nu permite atingerea aparatului.

AVERTISMENT: Trebuie integrate măsuri de deconectare completă în cablurile fixe, în conformitate cu regulile de cablare locale aplicabile în țara dvs. În timpul instalării trebuie montat un disjunctor multipolar cu o separare între contacte de cel puțin 3 mm între toți polii.

AVERTISMENT: Există risc de electrocutare și incendiu în cazul în care curățarea nu este realizată conform prezentelor instrucțiuni.

AVERTISMENT: Folosiți numai elemente de fixare și șuruburi de montaj cu aceleași dimensiuni ca cele recomandate în acest manual. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate cauza pericole de natură electrică. Risc de incendiu! Nu țineți detergenți sau materiale inflamabile sub plită.

- Risc de incendiu! Nu folosiți spray-uri inflamabile în apropierea aparatului.
- Risc de incendiu! Plitele se pot încinge. Nu puneți niciodată articole combustibile pe plită.

AVERTISMENT: Utilizați doar apărătorile de plită concepute de producătorul aparatului de gătit sau indicate drept corespunzătoare de către producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare sau apărători de plită încorporate în aparat. Utilizarea unor apărători inadecvate poate provoca accidente.

AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.

- Aparatul nu este destinat pentru operare prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă de la distanță separat.

IMPORTANT:

- Bureții abrazivi rezistenți, anumiți bureți de vase și agenții de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a stabili dacă agentul de curățare sau buretele este corespunzător.
- Nu lăsați reziduuri de substanțe de curățare pe plită: sticla se poate păta.
- Aparatul este destinat pentru uz casnic; a nu se folosi ca sursă de încălzire.
- 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: Curățați plita numai dacă s-a răcit suficient. Când alimentarea suprafeței de gătire este oprită, nu se va mai indica prezența căldurii reziduale, dar zona de gătire poate fi încă fierbinte. Aveți grijă deosebită!

ATENȚIE: Procesul de preparare trebuie supravegheat. Un proces de preparare de scurtă durată trebuie supravegheat fără întrerupere.

AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătire.

AVERTISMENT: Gătirea fără supraveghere la o plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

EN Electrical Installation

All installation must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate.

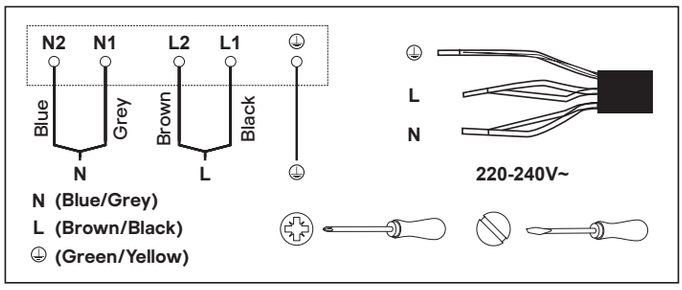
Direct Connection

The appliance must be connected directly to the mains using an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between the contacts. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with the wiring diagram.

The cable must not be bent or compressed. Regularly check the power cord for damage.

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

Brown and Black = L or Live
Blue and Grey = N or Neutral
Green and Yellow = E or Earth ⏚
This appliance is supplied with a 5 core mains cable coloured as follows:



To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this appliance is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. Please keep this instruction booklet for future reference and pass it on to any future owners. After unpacking the appliance please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services.
The manufacturer declines all liability for damage caused to persons and objects due to incorrect or improper installation of the appliance. Any permanent electrical installation must comply with the latest wiring regulations applicable to your country and for your own safety a qualified electrician or contractor should undertake the electrical installation.

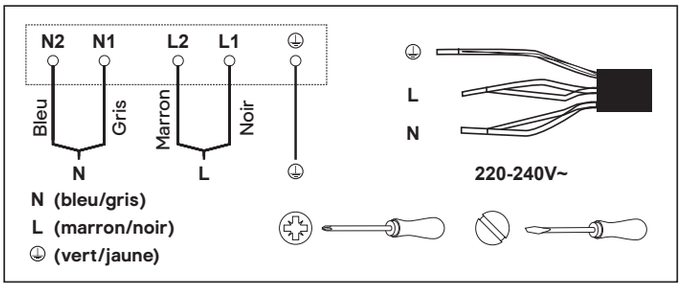
FR Installation Électrique

Toute l'installation doit être effectuée par une personne compétente ou un électricien qualifié. Avant de raccorder le câble d'alimentation, s'assurer que la tension de secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
Raccordement direct
L'appareil doit être raccordé directement au secteur à l'aide d'un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il respecte le schéma de câblage.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Vérifier régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.

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

Marron et noir = L ou Phase
Bleu et gris = N ou Neutre
Vert et Jaune = E ou Terre ⏚



Cet appareil est livré avec un câble secteur à 5 conducteurs présentant les couleurs suivantes :
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 mauvaise utilisation. Veiller à conserver ce manuel d'instructions pour référence et à le transmettre à tout futur propriétaire. Après avoir déballé l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service client par téléphone.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels causés par une mauvaise utilisation ou installation de cet appareil. Toute installation électrique permanente doit être conforme aux dernières réglementations de câblage applicables dans votre pays et, pour votre propre sécurité, il convient qu'un électricien qualifié ou un entrepreneur effectue l'installation électrique.

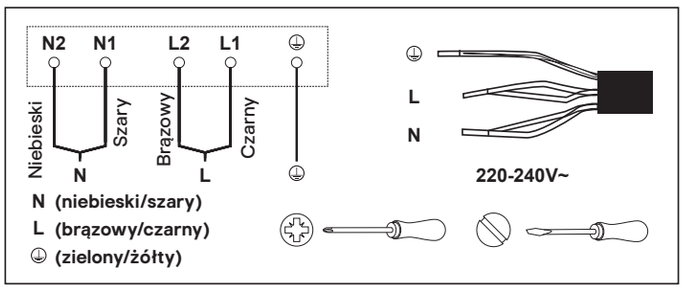
PL Instalacja Elektryczna

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
Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci zasilającej, korzystając z wyłącznika wielobiegunowego o minimalnym odstępie 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 przygnieciony.
Należy regularnie sprawdzać przewód zasilania pod kątem uszkodzeń.

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

Brązowy i czarny = L lub pod napięciem
Niebieski i szary = N lub neutralny
Zielono-żółty = E lub uziemienie ⏚



Urządzenie jest dostarczane z 5-żyłowym przewodem zasilania sieciowego o następujących kolorach:
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 razie wątpliwości nie należy używać urządzenia, lecz skontaktować się z działem obsługi klienta.
Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała lub uszkodzenia mienia powstałe na skutek nieprawidłowego lub nieodpowiedniego montażu urządzenia.
Wszelkie stałe instalacje elektryczne muszą być zgodne z najnowszymi przepisami dotyczącymi okablowania, obowiązującymi w danym kraju. Dla własnego bezpieczeństwa należy zlecić montaż instalacji elektrycznej wykwalifikowanemu elektrykowi lub wykonawcy.

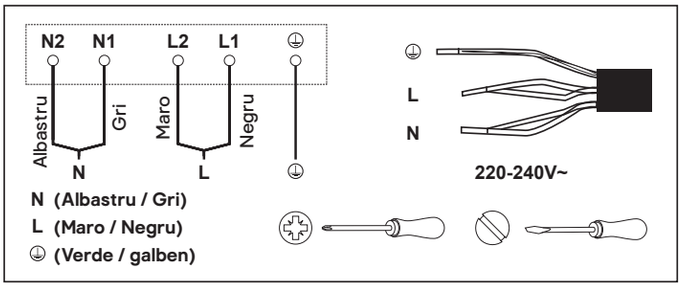
RO Instalarea Electrică

Toate operațiunile de instalare trebuie să fie realizate de o persoană competentă sau un electrician calificat. Înainte de conectarea la rețeaua electrică, asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu tensiunea de pe plăcuța de identificare.

Conexiune directă
Aparatul trebuie conectat direct la rețea cu ajutorul unui disjunctor omnipolar cu o deschidere minimă între contacte de 3 mm.
Instalatorul trebuie să se asigure că a realizat corect legăturile electrice și că a respectat schema electrică.
Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.
Verificați periodic cablul de alimentare, pentru a depista deteriorările.

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

Maro și negru = L sau fază
Albastru și gri = N sau nul
Verde și galben = E sau împământare ⏚



Acest aparat este echipat cu un cablu de alimentare cu 5 fire, colorate după cum urmează:
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.
Producătorul nu își asumă răspunderea pentru vătămări sau daune provocate persoanelor sau obiectelor din cauza instalării necorespunzătoare sau incorecte a aparatului.
Toate instalațiile electrice permanente trebuie să fie conforme cu cele mai recente reglementări de cablare aplicabile la nivel național, iar pentru siguranța dumneavoastră instalarea electrică trebuie să fie realizată de un electrician sau contractant calificat.

EN Technical Data

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

Supply voltage	220-240V~ 50Hz
Dimensions (W x H x D)	800×520×65mm
Built-in dimensions	745×495mm
Max. power consumption	7200W
The maximum emission power at the 434 MHz frequency band	- 7.1 dBm
Net weight	12.1kg

	Symbol	Value	Unit
Model identification	GHIHAC80		
Type of hob	Induction hob		
Number of cooking zones and/or areas	4 zones		
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Ø	Right zone: 16.0 Middle zone: 28.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	L, W	Left: 40 x 21	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Left cooking area (rear part): 181.7 Left cooking area (centre part): 187.4 Left cooking area (front part): 185.8 Middle zone: 183.8 Right zone: 180.7	Wh/ kg
Energy consumption for the hob EC	EC electric cooking	183.9	Wh/ kg

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

FR Données techniques

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

Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz
Dimensions (L x H x P)	800×520×65mm
Dimensions d'encastrement	745×495mm
Consommation d'énergie max.	7200W
Puissance d'émission maximale à la bande de fréquence 434 MHz	- 7.1 dBm
Poids net	12,1 kg

	Symbole	Valeur	Unité
Identification de modèle	GHIHAC80		
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4 zones		
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques électriques)	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones ou les aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à 5 mm près	Ø	Zone droite 16,0 Zone centrale 28,0	cm
Pour les zones ou les aires de cuisson circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondies à 5 mm près	L, l	Gauche : 40 x 21	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	CE cuisson électrique	Surface de cuisson gauche(partie arrière) : 181,7 Surface de cuisson gauche (partie centrale) : 187,4 Surface de cuisson gauche (partie avant) : 185,8 Zone centrale : 183,8 Zone droite : 180,7	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	CE cuisson électrique	183,9	Wh/kg

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

PL Dane techniczne

To urządzenie wymaga wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) o wartości 40 A.

Napięcie zasilania	220–240 V~50 Hz
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	800 × 520 × 65 mm
Wymiary wbudowanego urządzenia	745×495mm
Maks. zużycie energii	7200 W
Maksymalna moc emisji przy częstotliwości 434 MHz	- 7,1 dBm
Ciężar netto	12,1 kg

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu	GHIHAC80		
Typ płyty grzewczej	Płyta indukcyjna		
Liczba stref lub obszarów grzewczych	4 strefy		
Technologia grzewcza (indukcyjne strefy i obszary grzewcze, ceramiczne strefy grzewcze, płyty)	Indukcyjne strefy grzewcze		
W przypadku okrągłych stref lub obszarów grzewczych: średnica powierzchni użytecznej przypadająca na elektrycznie nagrzewaną strefę grzewczą, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	Prawa strefa 16,0 Strefa środkowa 28,0	cm
W przypadku innych niż okrągłe stref lub obszarów grzewczych: długość i szerokość powierzchni użytecznej przypadające na elektrycznie nagrzewaną strefę grzewczą lub obszar grzewczy, zaokrąglone do najbliższych 5 mm	L, W	Lewa strona: 40 × 21	cm
Zużycie energii na strefę grzewczą lub obszar grzewczy obliczone na kg	EC gotowanie elektryczne	Obszar do przygotowywania jedzenia – lewa strona (część tylna): 181,7 Obszar do przygotowywania jedzenia – lewa strona (część środkowa): 187,4 Obszar do przygotowywania jedzenia – lewa strona (część przednia): 185,8 Strefa środkowa: 183,8 Prawa strefa: 180,7	Wh/ kg
Zużycie energii przez płytę grzewczą EC	EC gotowanie elektryczne	183,9	Wh/ kg

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

RO Date tehnice

Aparatul necesită un dispozitiv de protecție la curent rezidual (RCD) de 40 amperi.

Tensiune de alimentare	220-240 V~ 50 Hz
Dimensiuni (l x H x A)	800 × 520 × 65 mm
Dimensiuni încastrate	745 × 495 mm
Consum maxim de curent	7200 W
Puterea de emisie maximă la banda de frecvență de 434 MHz	- 7,1 dBm
Greutate netă	12,1 kg

	Simbol	Valoare	Unitate
Identificare model		GHIHAC80	
Tip de plită		Plită cu inducție	
Numărul zonelor și/sau al spațiilor de gătire		4 zone	
Tehnologie de încălzire (zone de gătire și plăci de gătire cu inducție, zone de gătire radiante, plite solide)		Zone de gătire cu inducție	
Pentru zone sau plăci de gătire circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătire încălzită electric, cu rotunjire la cel mai apropiat 5 mm	Ø	Zona dreaptă 16,0 Zona mediană 28,0	cm
Pentru zone sau plăci de gătire necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă de gătire încălzită electric, cu rotunjire la cel mai apropiat 5 mm	L, W	Stânga: 40 x 21	cm
Consum de energie per zonă sau placă de gătire, calculat per kg	EC gătire electrică	Suprafața stângă de gătit (partea din spate): 181,7 Suprafața stângă de gătit (partea centrală): 187,4 Suprafața stângă de gătit (partea din față): 185,8 Zona mediană: 183,8 Zona dreaptă: 180,7	Wh/ kg
Consumul de energie al plitei EC	EC gătire electrică	183,9	Wh/ kg

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

EN Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electric appliances.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls (→ Safety mode (child lock).)
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry. Use the ball of your finger when touching the controls.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pan does not heat up and it does not appear in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone. (→ Choosing the right cookware)

Error Code	Error Message	Solution
ER03	Water or pan on the Control Panel	Clean the Control Panel or move the pan
E1	Hob has overheated	Allow to cool and restart after 30 minutes
E2	Hob has overheated	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 change colour and sound an audible alarm.		Allow to cool and restart after 30 minutes

This appliance respects laws of the suppression of radio interference. As the Manufacturer has a policy of continuous product improvement, it reserves the right to adapt and carry out any modification considered necessary without prior warning.
Kingfisher International Products Limited, 3 Sheldon Square, London, W2 6PX, United Kingdom

FR Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Impossible d'allumer la plaque de cuisson.	Aucune alimentation.	S'assurer que la plaque de cuisson est connectée à une source d'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Contrôler le fusible de l'appareil. Vérifier qu'il n'y a pas de coupure de courant en allumant d'autres appareils.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouiller les commandes (→ Mode de sécurité (sécurité enfant)).
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il y a peut-être un peu d'eau sur les commandes ou vous utilisez l'extrémité de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.	S'assurer que la zone de commande tactile est sèche. Utiliser la pulpe de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Certaines casseroles produisent des bruits de grincements ou de cliquetis.	Cela peut être provoqué par la fabrication de vos articles de cuisson (couches de différents métaux vibrant différemment).	Il s'agit d'un comportement normal des articles de cuisson et cela ne traduit pas d'anomalie.
La plaque à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée avec une allure de chauffe élevée.	Ce bruit est causé par la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit doit être atténué ou disparaître complètement lorsque vous réduisez l'allure de chauffe.
La plaque de cuisson produit un bruit de ventilateur.	Le ventilateur de refroidissement intégré de votre plaque de cuisson a été activé pour empêcher les circuits électroniques de surchauffer. Il peut continuer de fonctionner même après l'arrêt de la plaque de cuisson.	Ceci est normal et aucune action n'est requise. Ne pas débrancher la prise de la plaque à induction du mur pendant que le ventilateur est en marche.
La casserole ne chauffe pas et elle n'apparaît pas sur l'affichage.	La plaque de cuisson ne détecte pas la casserole car elle n'est pas conçue pour la cuisson par induction. La plaque de cuisson ne détecte pas la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou centrée incorrectement sur celle-ci.	Utiliser une casserole conçue pour la cuisson par induction. Centrer la casserole et veiller à ce que la taille du fond corresponde à celle de la zone de cuisson. (→ Choisir la bonne batterie de cuisine)

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 au bout de 30 minutes
E2	Surchauffe de la plaque de cuisson	Laisser refroidir et redémarrer au bout de 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 »	Contacter le service client
F1, F3, F4	Panne matérielle	Contacter le service client
Si le panneau de commande surchauffe, il change de couleur et déclenche une alarme sonore.		Laisser refroidir et redémarrer au bout de 30 minutes

Cet appareil respecte les lois relatives à la suppression des parasites radioélectriques. Étant donné que le fabricant suit une politique d'amélioration continue du produit, il se réserve le droit d'adapter et d'apporter toute modification jugée nécessaire sans avertissement préalable.
Kingfisher International Products Limited, 3 Sheldon Square, Londres, W2 6PX, Royaume-Uni

PL Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Brak zasilania.	Upewnić się, że płyta kuchenna jest podłączona do gniazda zasilania oraz że jest włączona. Sprawdzić bezpiecznik w gospodarstwie domowym, który odpowiada za ochronę urządzenia. Sprawdzić, czy nie wystąpiła awaria zasilania, testując inne urządzenia elektryczne.
Elementy sterujące nie reagują na dotyk.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokować elementy sterujące (→ tryb bezpieczeństwa (blokada rodzicielska)).
Dotykowe elementy sterujące nie działają prawidłowo.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka ilość wody lub do ich obsługi użyto koniuszka palca.	Upewnić się, że obszar dotykowych elementów sterujących jest suchy. Do obsługi elementów sterujących należy używać opuszka palca.

Niektóre naczynia wydają odgłosy trzeszczenia lub stukania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali drgają w inny sposób).	Jest to normalne zjawisko w przypadku naczyń i nie oznacza usterki.
Przy najwyższym ustawieniu mocy płyta indukcyjna wydaje odgłos cichego szumu podczas pracy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne zjawisko, lecz dźwięk powinien być cichszy lub całkowicie zaniknąć w przypadku zmniejszenia ustawienia mocy.
Z płyty indukcyjnej może wydobywać się nieznaczny szum wentylatora.	W płytę indukcyjną został wbudowany wentylator chłodzący, który zapobiega przegrzewaniu się układów elektronicznych. Może on być aktywny nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne zjawisko i nie wymaga podejmowania żadnych działań. Nie odłączać urządzenia od ściennego gniazda zasilania, jeśli wentylator jest włączony.
Naczynie nie nagrzewa się, a jego obecność nie jest wskazywana na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie jest w stanie wykryć naczynia, ponieważ nie jest ono przeznaczone do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczynia, ponieważ jest ono zbyt małe do użytku w strefie grzewczej lub nie jest odpowiednio ustawione.	Należy używać naczyń przeznaczonych do gotowania indukcyjnego. Odpowiednio ustawić naczynie i upewnić się, że jego spód jest dopasowany do rozmiaru strefy grzewczej. (→ Wybór odpowiednich naczyń)

Kod błędu	Komunikat o błędzie	Rozwiązanie
ER03	Woda lub patelnia na panelu sterowania	Wyczyścić panel sterowania lub przesunąć patelnię
E1	Płyta grzewcza przegrzała się	Odczekać 30 minut, aż urządzenie ostygnie, a następnie uruchomić je ponownie
E2	Płyta grzewcza przegrzała się	Odczekać 30 minut, aż urządzenie ostygnie, a następnie uruchomić je ponownie
E3	Wykryto nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt wysokie)	Upewnić się, że używane jest odpowiednie źródło zasilania
E4	Wykryto nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt niskie)	Upewnić się, że używane jest odpowiednie źródło zasilania
E5	Usterka czujnika temperatury Uszkodzona strefa grzewcza wyświetli literę „E”	Skontaktować się z działem obsługi klienta
F1, F3, F4	Awaria sprzętu.	Skontaktować się z działem obsługi klienta.
W przypadku przegrzania panel sterowania zmieni kolor i rozlegnie się alarm dźwiękowy.		Odczekać 30 minut, aż urządzenie ostygnie, a następnie uruchomić je ponownie

To urządzenie jest zgodne z przepisami dotyczącymi tłumienia zakłóceń radioelektrycznych.
W ramach polityki polegającej na nieustannym udoskonalaniu produktów producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia bez uprzedniego powiadomienia niezbędnych modyfikacji.
Kingfisher International Products Limited, 3 Sheldon Square, Londyn, W2 6PX, Wielka Brytania.

RO

Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită.	Nu există alimentare	Asigurați-vă că plita este conectată la sursa de energie electrică și că este pornită. Verificați siguranța casei destinată aparatului. Asigurați-vă că nu există nicio pană de curent, verificând funcționarea altor aparate electrice.
Comenzile tactile nu funcționează.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile (→ Mod de siguranță (protecție copii)).
Comenzile tactile sunt dificil de operat.	Este posibil să existe o peliculă subțire de apă pe comenzi sau puteți folosi vârful degetelor când atingeți comenzile.	Asigurați-vă că zona comenzilor tactile este uscată. Folosiți buricele degetelor la atingerea comenzilor.
Anumite vase emit sunete de pocnituri sau de pârâituri.	Acest lucru poate fi cauzat de construcția vasului (straturi de diferite metale care vibrează diferit).	Acest lucru este normal în cazul vaselor și nu indică o defecțiune.
Plita cu inducție emite un bâzâit când se folosește la nivel înalt de încălzire.	Acest lucru este cauzat de tehnologia de gătire prin inducție.	Este normal, dar zgomotul trebuie să se reducă sau să dispară complet atunci când reduceți nivelul de încălzire.
Ar putea exista un zgomot slab de ventilator de la plita cu inducție.	Ventilatorul de răcire integrat în plita cu inducție a pornit pentru a preveni supraîncălzirea componentelor electronice. Poate continua să funcționeze până la oprirea plitei cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio intervenție. Nu opriți alimentarea plitei electrice de la întrerupătorul de perete în timpul funcționării ventilatorului.
Vasul nu se încinge și nu apare pe afișaj.	Plita cu inducție nu poate detecta tigaia deoarece nu este potrivită pentru gătire prin inducție. Plita cu inducție nu poate detecta tigaia deoarece este prea mică pentru zona de gătire respectivă sau nu este centrată corespunzător.	Folosiți vase adecvate pentru gătirea prin inducție. Centrați tigaia și asigurați-vă că baza acesteia se potrivește dimensiunii zonei de gătire. (→ Alegerea vaselor potrivite)

Cod de eroare	Mesaj de eroare	Soluție
ER03	Apă sau tigaie pe panoul de control	Curățați panoul de control sau îndepărtați tigaia
E1	Plita s-a supraîncălzit	Lăsați aparatul să se răcească și porniți-l din nou după 30 de minute
E2	Plita s-a supraîncălzit	Lăsați aparatul să se răcească și porniți-l din nou după 30 de minute
E3	Sursă de alimentare anormală detectată (prea mare)	Asigurați-vă că este utilizată o sursă de alimentare corectă
E4	Sursă de alimentare anormală detectată (prea scăzută)	Asigurați-vă că este utilizată o sursă de alimentare corectă
E5	Defecțiune la senzorul de temperatură Zona de gătire defectă va afișa un „E”	Contactați serviciul de asistență clienți
F1, F3, F4	Defecțiune echipament	Contactați serviciul de asistență clienți
Dacă panoul de control se supraîncălzește, își va schimba culoarea și va declanșa o alarmă acustică.		Lăsați aparatul să se răcească și porniți-l din nou după 30 de minute

Acest aparat respectă legea privind limitarea interferenței undelor radio. Deoarece Producătorul dispune de o politică de îmbunătățire continuă a produselor, își rezervă dreptul de a adapta produsul și de a realiza modificări asupra produsului la libera alegere, fără o notificare prealabilă.
Kingfisher International Products Limited, 3 Sheldon Square, Londra, W2 6PX, Regatul Unit

EN Guarantee

- We take special care to select high quality materials and use manufacturing techniques that allow us to create products incorporating design and durability. This GoodHome Hob has a manufacturer's guarantee of 5 years against manufacturing defects, from the date of purchase (if bought in store) or date of delivery (if bought online), at no additional cost for normal (non-professional or commercial) household use.
- To make a claim under this guarantee, you must present your proof of purchase (such as a sales receipt, purchase invoice or other evidence admissible under applicable law), please keep your proof of purchase in a safe place. For this guarantee to apply, the product you purchased must be new, it will not apply to second hand or display products. Unless stated otherwise by applicable law, any replacement product issued under this guarantee will only be guaranteed until expiry of the original period guarantee period.
- This guarantee covers product failures and malfunctions provided the product was used for the purpose for which it is intended and subject to installation, cleaning, care and maintenance in accordance with the information contained in these terms and conditions, in the user manual and standard practice, provided that standard practice does not conflict with the user manual.
- This guarantee does not cover defects and damage caused by normal wear and tear or damage that could be the result of improper use, faulty installation or assembly, neglect, accident, misuse, or modification of the product. Unless stated otherwise by applicable law, this guarantee will not cover, in any case, ancillary costs (shipping, movement, costs of uninstalling and reinstalling, labour etc), or direct and indirect damage.
- If the product is defective, we will, within a reasonable time, repair.
- Rights under this guarantee are enforceable in the country in which you purchased this product.
- Guarantee related queries should be addressed to the store you purchased this product from.
- The guarantee is in addition to and does not affect your statutory rights.

FR Garantie

- Nous veillons tout particulièrement à sélectionner des matériaux de haute qualité et à utiliser des techniques de fabrication qui nous permettent de créer des produits à la fois design et durables. La plaque de cuisson GoodHome s'accompagne d'une garantie fabricant de 5 ans contre tout défaut de fabrication, à compter de la date d'achat (en cas d'achat en magasin) ou de la date de livraison (en cas d'achat en ligne), sans coût supplémentaire dans le cadre d'un usage domestique normal (non professionnel et non commercial).
- Pour déposer une réclamation au titre de cette garantie, vous devez présenter votre preuve d'achat (ticket de caisse, facture d'achat ou toute autre preuve recevable en vertu de la loi en vigueur). Conserver votre preuve d'achat dans un endroit sûr. Pour que cette garantie soit applicable, le produit que vous avez acheté doit être neuf. La garantie ne s'applique pas aux produits d'occasion ou aux modèles d'exposition. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, tout produit de remplacement fourni au titre de la présente garantie ne sera garanti que jusqu'à expiration de la période de garantie initiale.
- Cette garantie couvre les défaillances et dysfonctionnements matériels, sous réserve que le produit ait été utilisé conformément à l'usage pour lequel il a été conçu, qu'il ait été installé, nettoyé et entretenu conformément aux informations contenues dans les présentes conditions générales ainsi que dans le manuel d'utilisation, et conformément à la pratique, sous réserve que cette dernière n'aille pas à l'encontre du manuel d'utilisation.
- Cette garantie ne couvre pas les défauts et dommages causés par l'usure normale ni les dommages pouvant résulter d'une utilisation non conforme, d'une installation ou d'un montage défectueux, ou d'une négligence, d'un accident, d'une mauvaise utilisation ou d'une modification du produit. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, cette garantie ne couvre en aucun cas les coûts accessoires (expédition, transport, frais de désinstallation et

réinstallation, main-d'œuvre, etc.), ni les dommages directs et indirects.

- Si le produit est défectueux, nous proposerons, dans un délai raisonnable, une réparation.
- Cette garantie est valable dans le pays où vous avez acheté ce produit.
- Toute demande au titre de la garantie doit être adressée au magasin où vous avez acheté ce produit.
- Cette garantie s'ajoute à vos droits statutaires, sans les affecter.

PL Gwarancja

- Przykładamy szczególną wagę do tego, aby wybierać materiały wysokiej jakości i stosować techniki produkcyjne, które umożliwiają tworzenie wytrzymałych, a zarazem atrakcyjnych produktów. Płyta grzewcza GoodHome jest objęta gwarancją producenta przez okres 5 lat od daty zakupu (zakup w sklepie) lub dostawy (zakup przez Internet) w przypadku normalnego (nieprofesjonalnego lub niekomercyjnego) użytku domowego.
- W celu zgłoszenia roszczenia w ramach gwarancji należy przedstawić dowód zakupu (np. paragon, fakturę lub inny ważny w świetle prawa dokument). Dowód zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Gwarancja dotyczy wyłącznie produktów zakupionych jako nowe, a nie dotyczy produktów nabytych jako używane lub powystawowe. Jeśli odpowiednie przepisy nie stanowią inaczej, produkt zastępczy wydany na mocy niniejszej gwarancji będzie objęty gwarancją tylko do końca okresu obowiązywania pierwotnej gwarancji.
- Gwarancja obejmuje usterki i awarie, przy założeniu, że produkt był używany zgodnie z przeznaczeniem oraz zamontowany, czyszczony, konserwowany i serwisowany zgodnie ze standardowymi praktykami i informacjami zawartymi powyżej, w instrukcji obsługi oraz określonymi przez standardowe sposoby postępowania, jeśli są one zgodne z instrukcją obsługi.
- Niniejsza gwarancja nie obejmuje wad ani uszkodzeń wynikających z normalnego zużycia, uszkodzeń będących skutkiem niewłaściwego użytkowania, montażu lub złożenia, a także zaniedbania, wypadku, używania niezgodnego z przeznaczeniem lub modyfikacji produktu. Jeśli lokalne przepisy nie stanowią inaczej, niniejsza gwarancja nie obejmuje w żadnym przypadku kosztów dodatkowych (dostawy, transportu, demontażu oraz montażu, robocizny itp.) ani strat bezpośrednich lub pośrednich.
- W razie stwierdzenia uszkodzenia produktu zobowiązujemy się dokonać naprawy w rozsądnym czasie.
- Prawa wynikające z niniejszej gwarancji mają zastosowanie w kraju, w którym zakupiono produkt.
- Pytania dotyczące gwarancji należy kierować do sklepu, w którym zakupiono produkt.
- Niniejsza gwarancja jest dokumentem dodatkowym, który nie ma wpływu na ustawowe prawa konsumenta.

RO Garanție

- Avem mare grijă să selectăm materiale de înaltă calitate și să utilizăm tehnici de fabricare care ne permit să creăm game de produse ce încorporează design și durabilitate. Această plită GoodHome are o garanție a producătorului de 5 ani pentru defectele de fabricație, de la data cumpărării (dacă este cumpărat din magazin) sau de la data livrării (dacă este cumpărat online), fără cost suplimentar pentru utilizarea casnică normală (nu profesională sau comercială).
- Pentru a face o solicitare în temeiul acestei garanții, trebuie să prezentați dovada achiziției (precum chitanța de vânzare, factura de achiziție sau altă dovadă admisibilă potrivit legii în vigoare); păstrați dovada achiziției într-un loc sigur. Pentru ca această garanție să se aplice, produsul pe care l-ați cumpărat trebuie să fie nou; garanția nu se va aplica produselor la mâna a doua sau mostrelor din magazin. Dacă nu se specifică altfel în legile în vigoare, orice produs înlocuitor livrat în baza acestei garanții va fi garantat doar până la expirarea perioadei inițiale de garanție.

- Această garanție acoperă defecțiunile produsului, cu condiția ca produsul să fi fost utilizat în scopul prevăzut și să fi fost instalat, curățat, îngrijit și întreținut în conformitate cu informațiile cuprinse în acești termeni și condiții și în manualul de utilizare, dar și cu practicile standard, cu condiția ca practicile standard să nu contrazică manualul de utilizare.
- Această garanție nu acoperă defectele și deteriorările provocate de uzura normală și daunele care pot fi rezultatul utilizării necorespunzătoare, instalării sau asamblării defectuoase, neglijenței, accidentelor, folosirii incorecte sau modificărilor aduse produsului. Dacă nu se specifică altfel în legile în vigoare, această garanție nu acoperă în niciun caz costurile suplimentare (de transport, deplasare, dezinstalare și reinstalare, manoperă etc.) sau daunele directe și indirecte.
- Dacă produsul este defect, îl vom repara, într-un interval de timp rezonabil.
- Drepturile acoperite de această garanție sunt aplicabile în țara în care ați achiziționat produsul.
- Întrebările legate de garanție trebuie adresate magazinului de unde ați achiziționat produsul.
- Garanția se adaugă la drepturile dvs. legale și nu le afectează.

EN Recycling & disposal

Waste electrical products (WEEE) should not be disposed of with household waste.
Please recycle where facilities exist. Check with your local governmental authority, domestic waste disposal services or the retailer where the product was bought for recycling advice.
The wheelie bin symbol on the product or its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product must be handed over to an electric and electronic equipment collection point for recycling. On ensuring that this product is disposed of correctly, you will help to avoid possible negative consequences for the environment and public health, which could occur if this product is not handled correctly.

FR Recyclage et mise au rebut

Les produits électriques usagés (WEEE) ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers.
Recycler le produit si des installations sont prévues à cet effet. Consulter les autorités gouvernementales locales, les services d'enlèvement des ordures ménagères ou le distributeur chez qui le produit a été acheté, pour obtenir des conseils de recyclage.
Le symbole de la poubelle sur roues, sur le produit ou son emballage, indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Ce produit doit être remis à un point de collecte d'équipements électriques et électroniques pour être recyclé. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous permettrez d'éviter de possibles conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique pouvant survenir si ce produit n'était pas manipulé correctement.

PL Recykling i utylizacja

Zużyte produkty elektryczne (WEEE) nie powinny być utylizowane z odpadami domowymi.
Należy je przekazać do utylizacji w przeznaczonych do tego miejscach. Aby uzyskać poradę w zakresie recyklingu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sprzedawcą, u którego został zakupiony produkt.
• Symbol kosza na śmieci na produkcie lub jego opakowaniu informuje o tym, że urządzenie nie może zostać wyrzucone wraz z odpadami komunalnymi. Niniejszy produkt musi zostać przekazany do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu recyklingu. Utylizując niniejszy produkt w odpowiedni sposób, użytkownik zapobiega negatywnym skutkom wpływającym na środowisko i zdrowie publiczne, które mogłyby zostać wywołane poprzez niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem.

RO Reciclare și eliminare

Produsele electrice uzate (DEEE) nu trebuie eliminate împreună cu gunoiul menajer.
Acolo unde există facilitățile necesare, vă rugăm să reciclați. Consultați autoritățile locale, serviciile de eliminare a deșeurilor menajere sau distribuitorul de unde ați cumpărat aparatul pentru sfaturi privind reciclarea.
Simbolul tomberonului cu roți, prezent pe produs sau pe ambalaj, indică faptul că acest produs nu poate fi tratat ca deșeu menajer obișnuit. Acest produs trebuie predat la un punct de colectare a echipamentelor electrice sau electronice în vederea reciclării. Asigurându-vă că acest produs este eliminat corespunzător, ajutați la evitarea posibilelor consecințe negative pentru mediu și sănătatea publică, care ar putea interveni în cazul în care produsul nu este eliminat corect.

EN (EU) Declaration of Conformity

Name and address of the manufacturer or his authorized representative:

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

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.

- Object of the declaration:
- Product: Induction hob
- Model: GHIHAC80
- EAN: 3663602434375

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

- 2014/53/EU Radio Equipment Directive

References to the relevant harmonised standards used or references to the other technical specifications in relation to which conformity is declared:

EN 60335-1:2012 + A11:2014+A13:2017

EN 60335-2-6:2015

EN 62233:2008

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 300 220-1 V3.1.1

EN 300 220-2 V3.1.1

EN 301 489-3 V2.2.1

EN 301 489-1 V2.2.1

EN 62479: 2010

Additional information:

Signed for and on behalf of:

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

On: 16-08-2021

David Awe
Group Quality Director

EN (UK) Declaration of Conformity

Name and address of the manufacturer or his authorized representative:

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

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.

- Object of the declaration:
- Product: Induction hob
- Model: GHIHAC80
- EAN: 3663602434375

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant legislation:

- Radio Equipment Regulations 2017 as amended

References to the relevant harmonised standards used or references to the other technical specifications in relation to which conformity is declared:

EN 60335-1:2012 + A11:2014+A13:2017

EN 60335-2-6:2015

EN 62233:2008

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 300 220-1 V3.1.1

EN 300 220-2 V3.1.1

EN 301 489-3 V2.2.1

EN 301 489-1 V2.2.1

EN 62479: 2010

Additional information:

Signed for and on behalf of:

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

On: 16-08-2021

David Awe
Group Quality Director

FR Déclaration de conformité (UE)

Nom et adresse du fabricant ou de son représentant autorisé :

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

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

- Objet de la déclaration :
- Produit : Plaque de cuisson à induction
- Modèle : GHIHAC80
- EAN : 3663602434375

L'objet de la déclaration décrite ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation applicable de l'Union européenne :

- Directive des équipements radio 2014/53/UE

Références aux normes harmonisées pertinentes appliquées ou références aux autres caractéristiques techniques en rapport avec la déclaration de conformité :

EN 60335-1:2012 + A11:2014+A13:2017

EN 60335-2-6:2015

EN 62233:2008

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 300 220-1 V3.1.1

EN 300 220-2 V3.1.1

EN 301 489-3 V2.2.1

EN 301 489-1 V2.2.1

EN 62479: 2010

Informations additionnelles :

Signé pour et au nom de :

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

Le: 16-08-2021

David Awe
Directeur Qualité du Groupe

PL Deklaracja zgodności (UE)

Nazwa i adres producenta lub jego upoważnionego przedstawiciela:

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

Niniejsza deklaracja zgodności została wydana na wyłączną odpowiedzialność producenta.

- Przedmiot deklaracji:
- Produkt: Płyta indukcyjna
- Model: GHIHAC80
- EAN: 3663602434375

Przedmiot deklaracji opisany powyżej jest zgodny z odpowiednim prawodawstwem harmonizacyjnym UE:

- Dyrektywa dotycząca urządzeń radiowych 2014/53/UE

Odniesienia do odpowiednich zharmonizowanych norm lub odniesienia do innych specyfikacji technicznych, dla których deklarowana jest zgodność:

EN 60335-1:2012 + A11:2014+A13:2017

EN 60335-2-6:2015

EN 62233:2008

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 300 220-1 V3.1.1

EN 300 220-2 V3.1.1

EN 301 489-3 V2.2.1

EN 301 489-1 V2.2.1

EN 62479: 2010

Informacje dodatkowe:

Podpisano dla i w imieniu:

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

W dniu: 16-08-2021

David Awe
Dyrektor ds. jakosci grupy

RO Declarație de conformitate (UE)

Denumirea și adresa producătorului sau a reprezentantului autorizat al acestuia:

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

Această declarație de conformitate este emisă sub răspunderea exclusivă a producătorului.

- Obiectul declarației:
- Produs: Plită cu inducție
- Model: GHIHAC80
- EAN: 3663602434375

Obiectul declarației descris mai sus este în conformitate cu legislația de armonizare relevantă a Uniunii:

- Directiva 2014/53/UE privind echipamentele radio

Referințe la standardele armonizate relevante utilizate sau referințe la alte specificații tehnice în legătură cu care este declarată conformitatea:

EN 60335-1:2012 + A11:2014+A13:2017

EN 60335-2-6:2015

EN 62233:2008

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 300 220-1 V3.1.1

EN 300 220-2 V3.1.1

EN 301 489-3 V2.2.1

EN 301 489-1 V2.2.1

EN 62479: 2010

Informații suplimentare:

Semnat pentru și în numele:

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

data de : 16-08-2021

David Awe
Director de Calitate al Grupului

Manufacturer • Fabricant • Producent • Producător:
UK Manufacturer:
Kingfisher International Products Limited,
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,
United Kingdom

EU Manufacturer:
Kingfisher International Products B.V.
Rapenburgerstraat 175E
1011 VM Amsterdam
The Netherlands
www.kingfisher.com/products

EN www.diy.com
www.screwfix.com
www.screwfix.ie

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

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

FR www.castorama.fr
www.bricodepot.fr

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 www.castorama.pl

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

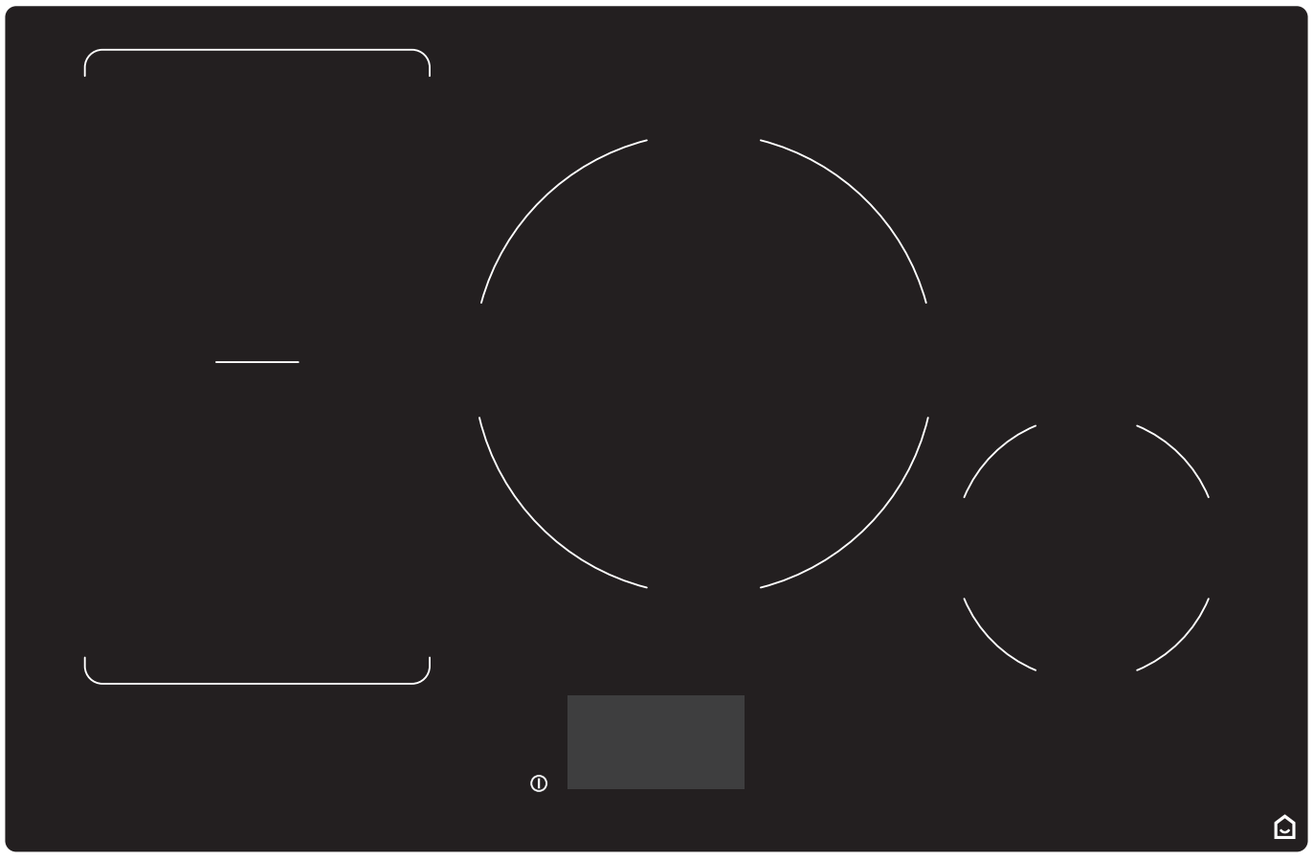
Infolinia dla klientów (bezpłatna)
800 121 2222 poland@kingfisherservice.com

RO www.bricodepot.ro

Pentru a consulta manualele de instrucţiuni online, vizitaţi www.kingfisher.com/products

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

bamia



GHIHAC80
3663602434375

GoodHome

V30821 BX220IM/B3

EN Contents
PL Zawartość
FR Contenu
RO Cuprins

Preparation 03

FR Préparation 03
PL Czynności wstępne 03
RO Pregătire 03

Installation 04

FR Installation 04
PL Montaż 05
RO Instalare 05

Before you start 13

FR Avant de commencer 13
PL Przed rozpoczęciem użytkowania 14
RO Înainte de a începe 15

Use 16

FR Utilisation 39
PL Użytkowanie 61
RO Utilizare 83

Care and Maintenance 105

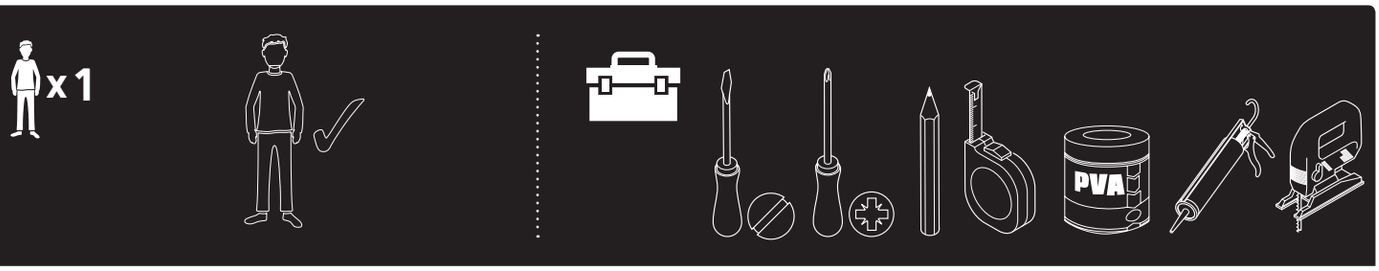
FR Entretien et maintenance 105
PL Czyszczenie i konserwacja 105
RO Îngrijire și întreținere 105

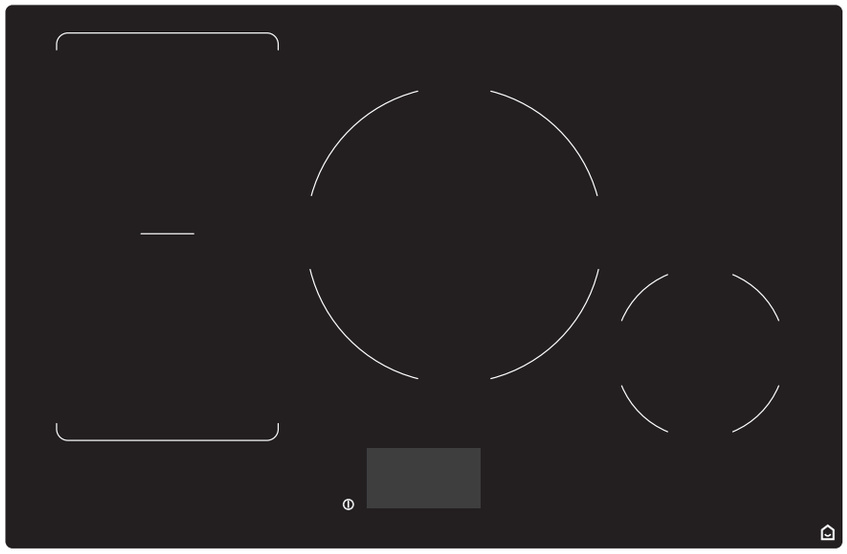
EN IMPORTANT - Please read carefully the separate safety guide before use.

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

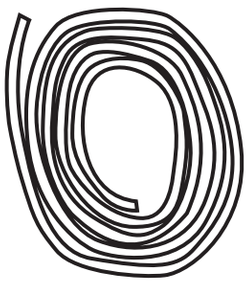
PL WAŻNE – przed użyciem należy się uważnie zapoznać z dołączonymi oddzielnie informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa.

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





[01] x 1



[02] x 1

EN Installation

- **Caution:** The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob must not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- This hob must not be installed directly above a kitchen drawer used to store cutlery or other metal items due to the proximity of its magnetic field.
- Do not attempt to dismantle the appliance, there are no user servicable parts inside.
- At the end of its life, the appliance should not be disposed of in household waste; contact your Local Authority for guidance.
- **Caution:** This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
- Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
  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.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- 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.

FR Installation

- **Avertissement** : la plaque de cuisson à induction doit être installée par un personnel qualifié ou des techniciens. Ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
- La plaque de cuisson ne doit pas être directement installée au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électriques de la plaque.
- Cette plaque de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un tiroir de cuisine utilisé pour ranger des couverts ou d'autres ustensiles en métal en raison de la proximité de son champ magnétique.
- Ne pas essayer de démonter l'appareil, il ne contient aucune pièce réparable.
- À la fin de sa vie, l'appareil ne doit pas être jeté dans les déchets ménagers ; contacter les autorités locales pour obtenir des conseils.
- **Avertissement** : 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 donnée sur la plaque signalétique ;
  3. les sections de câble d'alimentation peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
- Pour connecter la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent causer une surchauffe et un incendie.
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de pièces chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse à aucun moment les 75°C.
- La surface de travail est à l'équerre et à niveau, et aucun élément structurel ne compromet les besoins en espace.
- La surface de travail est conçue à partir d'un matériau résistant à la chaleur.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement.
- L'installation devra être conforme à toutes les exigences en matière d'autorisation et aux normes et règlements applicables.
- Un sectionneur, permettant une déconnexion totale de l'alimentation secteur, est incorporé dans le câblage permanent. Il est monté et disposé conformément aux règles et règlementations locales relatives au câblage. Le sectionneur doit être homologué et fournir un écart de séparation entre les contacts de 3 mm pour tous les pôles (ou tous les conducteurs actifs [phase]

si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- Le sectionneur sera facilement accessible par le client une fois la plaque de cuisson installée.
- Consulter les autorités locales de construction et les règlementations en cas de doute au sujet de l'installation.
- Utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que des carreaux en céramique) pour le mur entourant la plaque de cuisson.
- Une fois la plaque de cuisson installée, s'assurer que :
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placards ou les tiroirs ;
- il y a suffisamment de débit d'air frais entre l'extérieur des éléments de cuisine et la base de la plaque de cuisson ;
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée en dessous de la base de la plaque de cuisson ;
- le sectionneur est facilement accessible par le client.
- Il convient de fixer la plaque de cuisson dans le plan de travail à l'aide des supports de fixation et du ruban d'étanchéité fournis avec l'appareil. Ne pas utiliser de produit d'étanchéité en silicone ou de PVA pour fixer la plaque de cuisson. Ainsi, le technicien n'aura pas à retirer l'appareil en cas de réparation.

PL Montaż

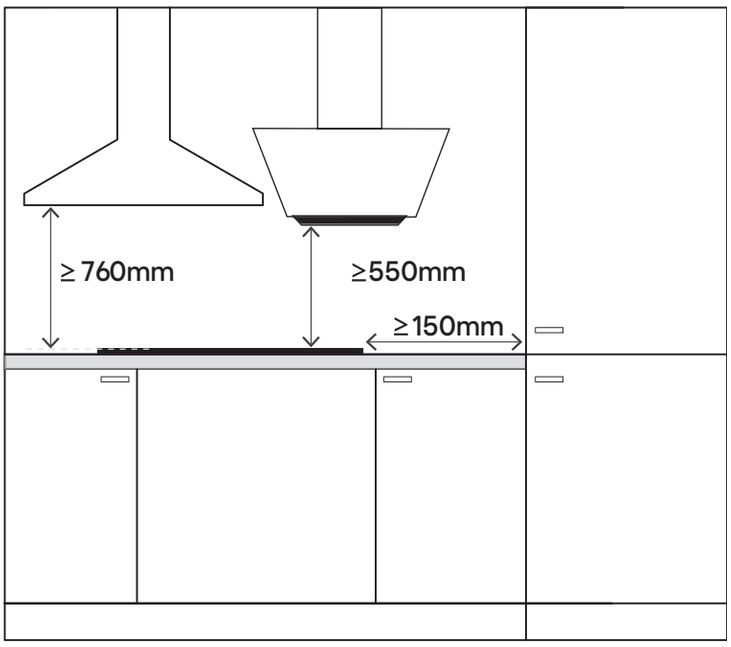
- **Przestroga:** Płyta indukcyjna musi być instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nie wolno przeprowadzać operacji samodzielnie.
- Nie wolno instalować płyty bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elementy elektroniczne płyty grzejnej.
- Z uwagi na bliskość pola magnetycznego nie należy instalować płyty bezpośrednio nad szufladą kuchenną służącą do przechowywania sztućców lub innych metalowych przedmiotów.
- Nie wolno podejmować prób demontażu urządzenia, gdyż wewnątrz nie występują żadne części podlegające serwisowaniu przez użytkownika.
- Po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać z odpadami komunalnymi. W celu uzyskania wskazówek należy skontaktować się z władzami lokalnymi.
- **Przestroga:** Płyta musi być podłączona do sieci elektrycznej tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Przed podłączeniem płyty grzejnej do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy spełnione są następujące warunki:
- 1. Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez płytę grzejną.
  2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
  3. Pole przekroju przewodów zasilających jest odpowiednie do obciążenia podanego na tabliczce znamionowej.
- Do podłączenia płyty grzejnej do zasilania sieciowego nie należy używać przejściówek, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.
- Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi tak przebiegać, aby jego temperatura nie przekraczała 75°C w żadnym punkcie.
- Blat jest płaski i równy, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzennymi.
- Blat jest wykonany z materiału odpornego na wysokie temperatury.
- Jeśli płyta grzejna jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik posiada wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja jest zgodna ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi prześwitu oraz stosownymi normami i przepisami.
- Odpowiedni odłącznik zapewniający pełne odłączenie zasilania sieciowego jest wbudowany w stałe okablowanie i umieszczony w sposób zapewniający zgodność z lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych. Odłącznik jest homologowany i ma 3-milimetrową przerwę między stykami na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych [fazowych] przewodach, jeśli lokalne zasady instalacji zezwalają na ten wariant wymagań).
- Odłącznik jest łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzejnej.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami i kodeksami budowlanymi.
- Ściany otaczające płytę grzejną mają odporne na wysoką temperaturę i łatwe w czyszczeniu wykończenie (np. płytki ceramiczne).
- Po zainstalowaniu płyty grzejnej należy upewnić się, że spełnione są następujące warunki:
- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi lub szuflady szafki.
- Występuje odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty grzejnej.
- Jeśli płyta grzejna jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty znajduje się bariera termiczna.
- Odłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.
- Płytę grzejną należy przymocować do blatu za pomocą uchwytów mocujących i taśmy zabezpieczającej dołączonej do urządzenia. Do zamocowania płyty grzejnej nie należy używać silikonowego szczeliwa ani PVA. Takie zamocowanie uniemożliwi serwisantowi wymontowanie urządzenia do naprawy.

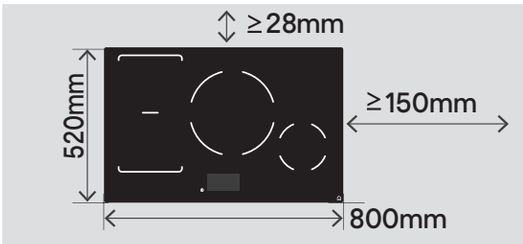
RO Instalare

- **Atenție:** Plita cu inducție trebuie instalată de o persoană calificată sau de către un tehnician. Nu realizați singur această operațiune.
- Plita nu trebuie instalată direct deasupra mașinii de spălat vase, frigiderului, congelatorului, mașinii de spălat sau uscătorului de rufe, deoarece umiditatea poate deteriora componentele electronice ale plitei.
- Plita nu trebuie instalată direct deasupra sertarelor de bucătărie folosite pentru depozitarea tacâmurilor sau a altor ustensile metalice, din cauza proximității câmpului magnetic al acesteia.
- Nu încercați să dezasamblați 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.
- **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. rețeaua electrică a locuinței poate suporta necesarul de energie al plitei.
  2. tensiunea de alimentare corespunde cu valorile de pe plăcuța de identificare.
  3. secțiunile cablului de alimentare rezistă la sarcinile specificate 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.
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, acesta este prevăzut cu un ventilator de răcire.
- 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. Acesta este montat și amplasat astfel încât să respecte normele și reglementările locale privitoare la instalațiile electrice. Întrerupătorul de izolare trebuie să fie de tip aprobat și să asigure o separare între contacte cu întrefier de 3 mm la toți polii (sau la toți conductorii activi [de fază] dacă normele locale privitoare la instalațiile electrice permit această modificare a cerințelor).
- Întrerupătorul de izolare va fi ușor accesibil pentru client 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.
- Când instalați plita, asigurați-vă cu privire la următoarele:
- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile sau sertarele dulapurilor.
- Există un flux de aer proaspăt corespunzător de la exteriorul dulapurilor până la baza plitei.
- Dacă plita este 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 trebuie să fie fixată în blat cu suporturile de fixare și banda de etanșare furnizate împreună cu aparatul. Nu folosiți agent de etanșare din silicon sau PVA pentru a fixa plita. Acest lucru va împiedica demontarea de către tehnicieni a aparatului pentru reparații.

01





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

Warning: Good ventilation is required around the appliance for easier dissipation of heat and low power consumption. Sufficient clearance is required around the appliance. The safety distance for an angled glass hood should be at least 550mm between the hotplate and the lowest point where it is mounted on the wall.

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

Avertissement : une bonne ventilation est nécessaire autour de l'appareil pour faciliter la dispersion de la chaleur et une faible consommation d'énergie. Un espace suffisant est nécessaire autour de l'appareil. La distance de sécurité pour une hotte en verre inclinée doit être d'au moins 550 mm entre la plaque chauffante et le point le plus bas où elle est montée sur le mur.

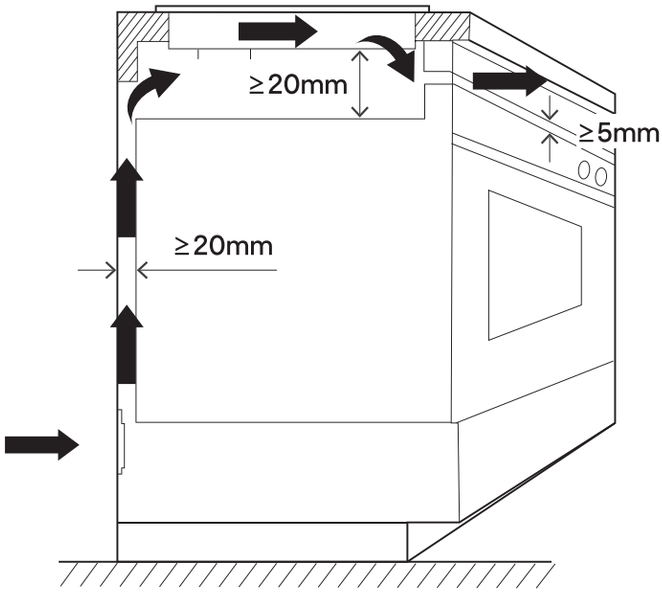
PL **Uwaga!** Przed rozpoczęciem wiercenia niezwykle ważne jest, aby sprawdzić ścianę pod kątem ukrytych rur, przewodów elektrycznych itp., używając odpowiedniego urządzenia do ich wykrywania.

Ostrzeżenie: Wokół urządzenia wymagana jest dobra wentylacja w celu łatwiejszego rozpraszania ciepła i obniżenia zużycia energii. Wokół urządzenia należy pozostawić wystarczająco dużo wolnej przestrzeni. Odległość bezpieczeństwa od skośnego okapu szklanego powinna wynosić co najmniej 550 mm między płytą grzejną a najniższym punktem jego zamocowania do ściany.

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. Asigurați-vă că există suficient loc liber în jurul aparatului. Distanța de siguranță pentru o hotă decorativă înclinată trebuie să fie de minim 550 de mm între plită și cel mai de jos punct în care este fixată pe perete.

02



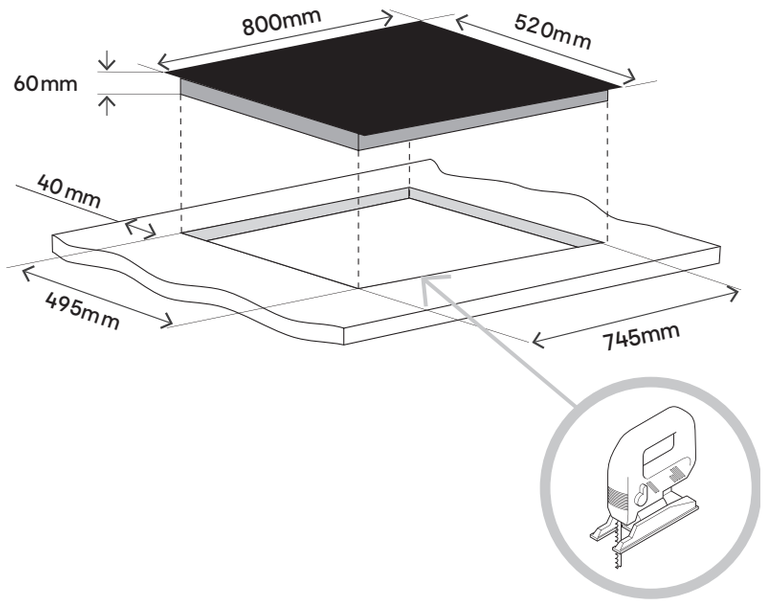
EN The induction hob must be well ventilated and the air inlet and outlet must not be blocked. Ensure you select a heat-resistant work surface to mount the induction hob.

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

PL Płyta indukcyjna musi być dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie mogą być zablokowane. Do montażu płyty indukcyjnej wybrać blat odporny na wysoką temperaturę.

RO Plita cu inducție trebuie să fie bine aerisită, iar orificiile de intrare și ieșire a aerului nu trebuie să fie blocate. Asigurați-vă că suprafața de lucru pe care se instalează plita cu inducție este termorezistentă.

03



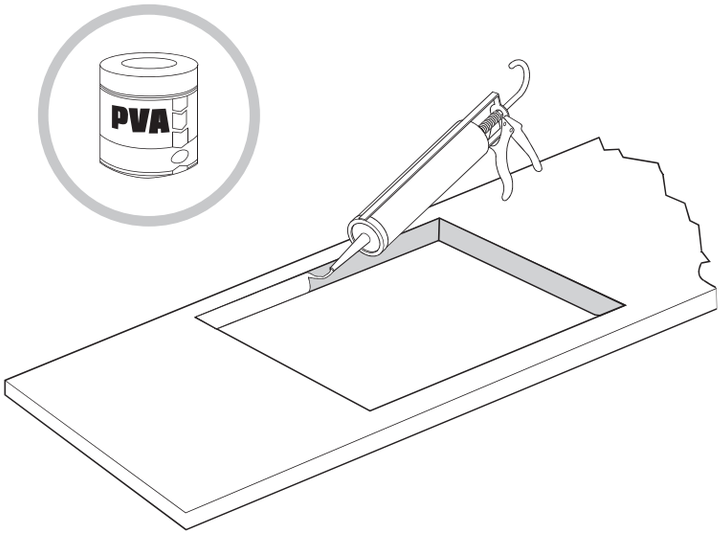
EN Cut an aperture in the worktop using a jigsaw as shown. The worktop should be at least 12.5mm thick and made of a heat resistant material.

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.

PL Wyciąć otwór w blacie za pomocą wyrzynarki, jak pokazano na rysunku. Blat powinien mieć co najmniej 12,5 mm grubości i być wykonany z żaroodpornego materiału.

RO Cu ajutorul unui ferăstrău, tăiați o deschizătură în blat, conform imaginii. Blatul trebuie să aibă o grosime de minim 12,5 mm și trebuie să fie dintr-un material termorezistent.

04



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

IMPORTANT: ensure that either product is fully cured as per the 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 krawędź wycięcia w blacie za pomocą uszczelniacza silikonowego lub kleju PVA.

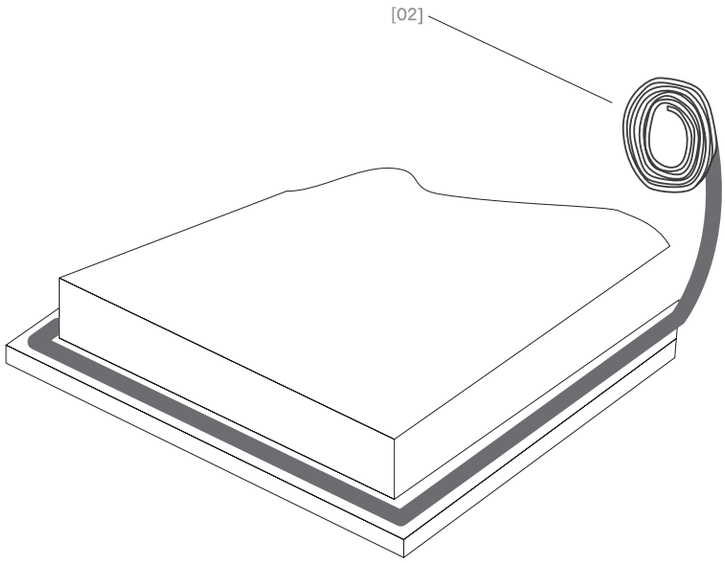
WAŻNE: przed rozpoczęciem instalacji płyty należy zgodnie z instrukcjami producenta upewnić się, że każdy z tych produktów całkowicie związał. Ta płyta grzejna NIE MOŻE być przyklejona na stałe do blatu.

RO Sigilați marginea tăiată a blatului cu ajutorului unui agent de etanșare din silicon sau a unui adeziv PVA.

IMPORTANT: Înainte de instalarea plitei, asigurați-vă că produsul folosit s-a întărit, conform instrucțiunilor producătorului. Această plită NU TREBUIE lipită în blat.

05

[02] x 1



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.

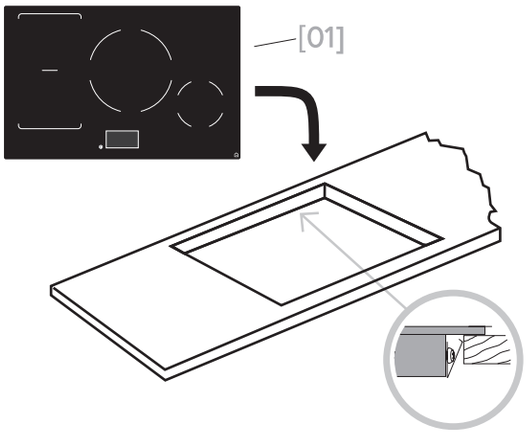
FR Étirer et coller la bande fournie sur tout le rebord inférieur de la plaque de cuisson, en assurant le chevauchement des extrémités. Couper l'excédent de bande et le jeter.

PL Rozciągnąć dołączoną taśmę i przykleić ją wzdłuż krawędzi płyty od spodu, tak aby końce zachodziły na siebie. Usunąć nadmiar taśmy i wyrzuć.

RO Întindeți și lipiți banda adezivă furnizată pe partea inferioară a plitei, asigurându-vă că se suprapun capetele. Îndepărtați excesul de bandă adezivă și eliminați-l.

06

[01] x 1



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 związaniu kleju/szczeliwa na krawędzi blatu i nałożeniu taśmy umieścić płytę w wycięciu w blacie. Delikatnie nacisnąć płytę grzejną w dół, aby wepchnąć ją do otworu w blacie, zapewniając dobre uszczelnienie wokół krawędzi zewnętrznej.

RO După ce adezivul de pe marginea blatului s-a întărit și ați lipit banda adezivă, poziționați plita în golul tăiat în blat. Apăsați ușor pe plită pentru a o fixa pe blat și asigurați-vă că marginea exterioară este sigilată corespunzător pe întreaga lungime a acesteia.

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.

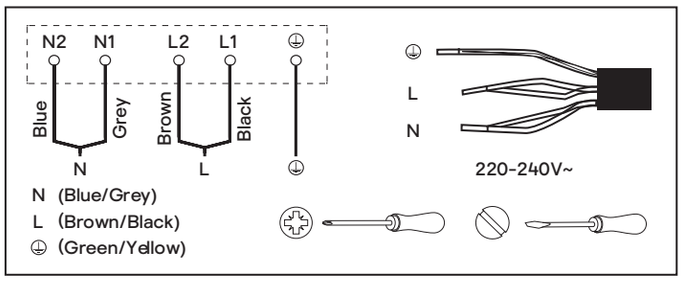
The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with the wiring diagram.

The cable must not be bent or compressed.

Regularly check the 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 5 core mains cable coloured as follows: Brown and Black = L or Live Blue and Grey = 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 correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Raccordement direct

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

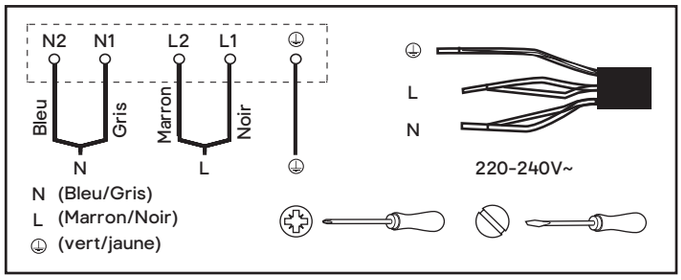
L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il respecte le schéma de câblage.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

Vérifier régulièrement 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 5 conducteurs présentant les couleurs suivantes : Marron et noir = L ou Phase Bleu et gris = N ou neutre Vert et jaune = E ou Terre ⏚



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

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

PL Instalacja elektryczna

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 odstępie między stykami wynoszącym 3 mm.

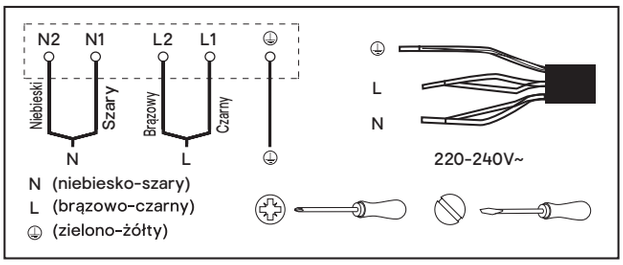
Monter powinien upewnić się, czy zostało wykonane odpowiednie połączenie elektryczne oraz czy jest ono zgodne ze schematem połączeń.

Przewód nie może być zagięty ani przygnieciony.

Należy regularnie sprawdzać połączenie sieciowe 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 5-żyłowym przewodem zasilania sieciowego o następujących kolorach: Brązowo-czarny = L (pod napięciem) Niebiesko-szary = N (neutralny) Zielono-żółty = E (uziemienie) ⏚



To urządzenie wymaga wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) 40 A.

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, którego dane kontaktowe znajdują się na końcu części Czyszczenie i konserwacja.

RO Conectarea la alimentarea electrică

Instalarea trebuie să fie realizată în totalitate de o persoană competentă sau de un electrician calificat. Înainte de conectarea la rețeaua electrică, 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 omnipolar cu o deschidere minimă între contacte de 3 mm.

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

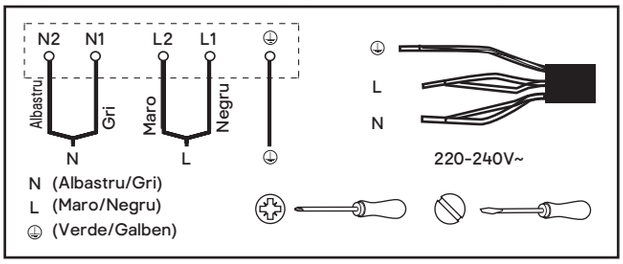
Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

Conexiunea la rețea și cablul de alimentare trebuie verificate în mod regulat, pentru a identifica eventualele deteriorări. 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 5 fire, colorate după cum urmează:

Maro și negru = L sau fază Albastru și gri = N sau nul Verde și galben = E sau împământare ⏚



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

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 Clienți așa cum se indică la sfârșitul secțiunii Îngrijire și Întreținere de mai jos.

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.

FR Avant de commencer

AVERTISSEMENT : lire les instructions avant d'utiliser l'appareil

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'appareil 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'appareil lors de sa mise sous tension et hors tension.
- **Sifflements.** Cela peut se produire lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent à un niveau de puissance élevé et lorsque les articles de cuisson sont fabriqués à partir de différents matériaux.
- **Bourdonnements.** Ces bruits peuvent apparaître lorsqu'un niveau de puissance élevé est sélectionné, c.-à-d. la fonction boost. Les bruits liés à des niveaux de puissance élevés baissent en intensité lorsque les casseroles atteignent la bonne température et que le niveau de puissance est réduit.
- **Bourdonnements/sifflements.** Ces bruits sont généralement entendus lorsque le ventilateur de refroidissement de la plaque de cuisson fonctionne.

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

02 Batterie de cuisine

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

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

  1. Mettre de l'eau dans la casserole à vérifier.

  2. 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 appareil.

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

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

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 i wyświetlacz będzie migać przez kilka sekund, po czym pojawią się 3 kropki oznaczające, że trwa inicjowanie oprogramowania. Po zakończeniu procesu na wyświetlaczu pojawi się początkowa data i godzina, a urządzenie będzie gotowe do konfiguracji.

01 Gotowanie indukcyjne

Gotowanie indukcyjne jest bezpieczną, zaawansowaną i efektywną metodą gotowania. Polega ona na generowaniu w odpowiednich naczyniach promieniowania elektromagnetycznego, które to umożliwia gotowanie potraw. Płyta nie generuje bezpośrednio ciepła, ale powierzchnia nagrzewa się konwekcyjnie od rozgrzanego naczynia, co jest całkowicie normalnym zjawiskiem.

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

- **Trzaski.** Te odgłosy są zwykle związane z naczyniami kuchennymi i różnymi materiałami użytymi w ich konstrukcji. Podstawa naczynia składa się z różnych materiałów, które rozszerzają w różnym stopniu w miarę nagrzewania się naczynia.
- **Pstryknięcia.** Zwykle są one wytwarzane przez podzespoły elektroniczne urządzenia podczas ich włączania i wyłączania.
- **Gwizdy.** Mogą być one związane z pracą jednej lub kilku stref grzejnych z wysokim poziomem mocy oraz różnymi materiałami naczyń.
- **Buczenie.** Te odgłosy mogą być generowane po wybraniu wysokiego poziomu mocy, np. funkcji podwyższenia mocy. Hałas związany z wysokim poziomem mocy jest redukowany w miarę nagrzewania się naczyń do temperatury i zmniejszania poziomu mocy.
- **Syczenie/buczenie.** Te odgłosy można zwykle usłyszeć podczas pracy wentylatora chłodzącego płytę.

Wszystkie powyższe odgłosy są całkowicie normalne i nie oznaczają usterki. Aby uzyskać dalsze wskazówki, należy skontaktować się z działem obsługi klienta, którego dane kontaktowe znajdują się 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.

- Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, można wykonać test magnetyczny. Przyłożyć magnes do spodu naczynia. Jeżeli występuje zjawisko przyciągania, oznacza to, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- W przypadku braku magnesu:

  1. Nalać niewielką ilość wody do sprawdzanego naczynia.

  2.Wybrać dowolną strefę; domyślny poziom mocy zostanie ustawiony na 5, co jest wskazywane na wyświetlaczu. Umieścić naczynie w wybranej strefie i jeśli na wyświetlaczu pojawi się znak zapytania (?) oraz napis „Cookware not detected" (Nie wykryto naczyń), oznacza to, że naczynia nie nadają się do tego urządzenia.

Nie używać naczyń o nieregularnych krawędziach lub zakrzywionym spodzie.

Upewnić się, że spód naczynia jest gładki, przylega równo do powierzchni oraz jest tej samej wielkości co strefa grzewcza. Należy używać naczyń, których średnica jest taka sama jak elementu graficznego otaczającego daną strefę. 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.

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 va 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-un vas corespunzător, prin care alimentele sunt gătite. 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. 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 gătire funcționează la putere mare și datorită 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 iar 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 la sfârșitul secțiunii Îngrijire și Întreținere de mai jos.

02 Vase

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

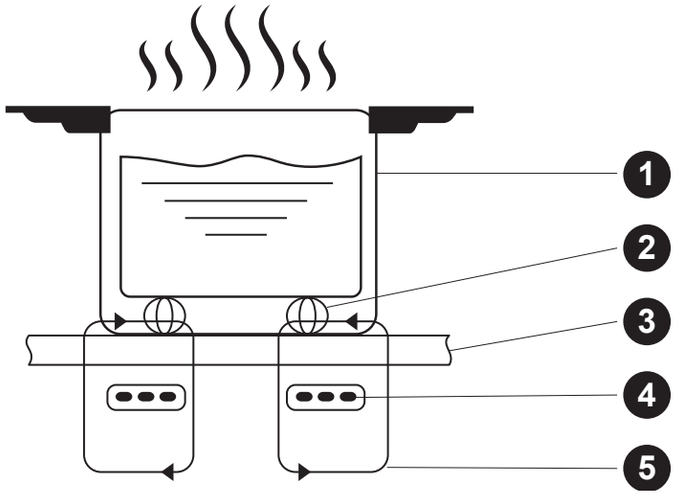
- Puteți verifica dacă vasul este adecvat efectuând un test magnetic. Apropiați un magnet de baza tigăii. Dacă magnetul este atras, tigaia este adecvată pentru gătirea prin inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:

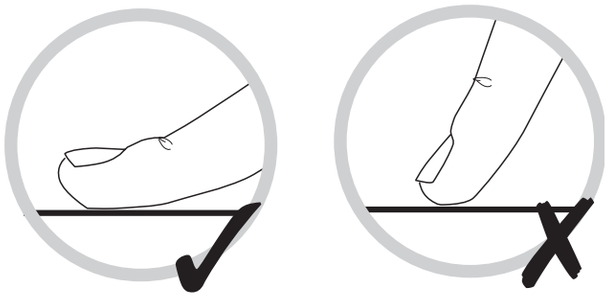
  1. Puneți puțină apă în tigaia de verificat.

  2.Selectați orice zonă, nivelul implicit de putere este setat la 5 și este indicat pe afișaj. Plasați o tigaie pe zona selectată; 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 potrivind dimensiunea tigăii la zona de gătire și asigurându-vă că este poziționată central. Tigăile mai mici de 14 cm nu pot fi detectate.



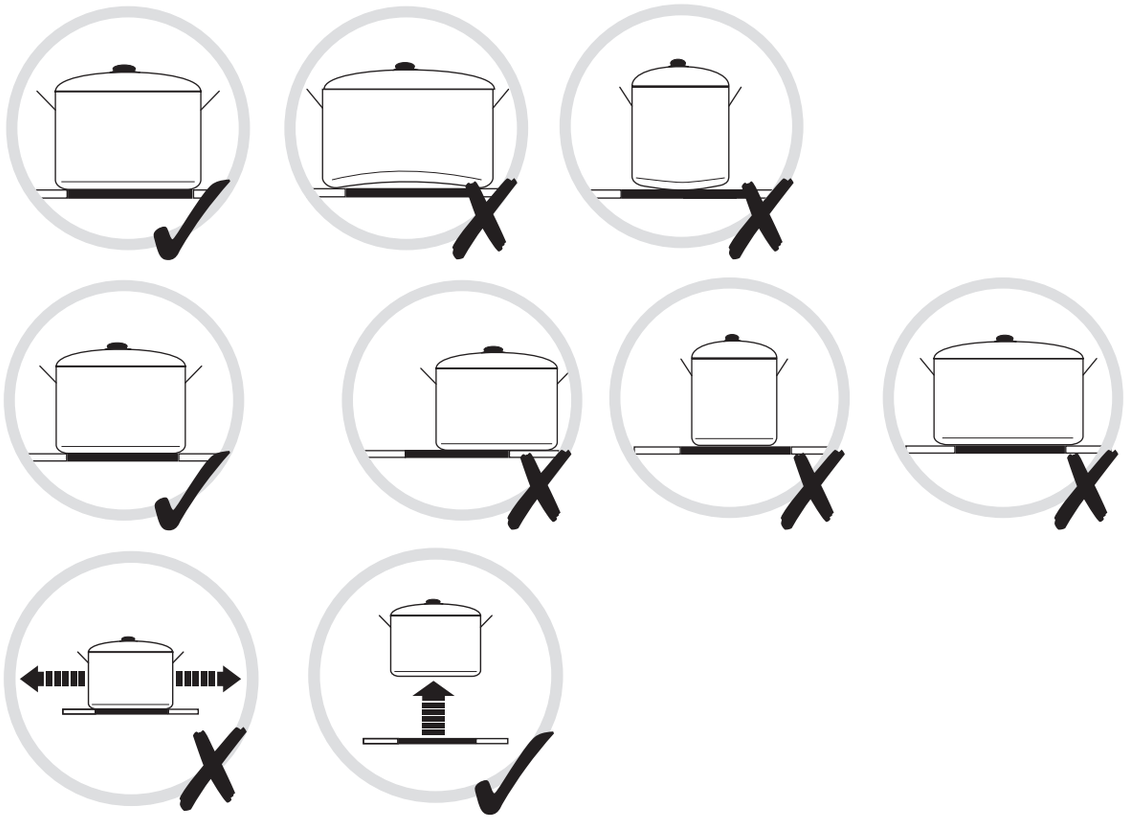


EN
1. Iron pot
2. Magnetic circuit
3. Ceramic glass plate
4. Induction coil
5. Induced currents

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

PL
1. Metalowy garnek
2. Obwód magnetyczny
3. Ceramiczna płyta szklana
4. Cewka Ruhmkorffa
5. Prądy indukowane

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



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

FR **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.

PL **WAŻNE:** Zawsze należy unosić naczynia z powierzchni grzewczej! Nie przesuwać ani nie przeciągać naczyń po powierzchni, aby uniknąć uszkodzenia szkła.

RO **IMPORTANT:** Ridicați întotdeauna tigăile de pe suprafața de gătire! Pentru a evita deteriorarea sticlei, nu glisați și nu trageți obiectele.

EN Functions & 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.
The default shutdown times are shown in the table below:

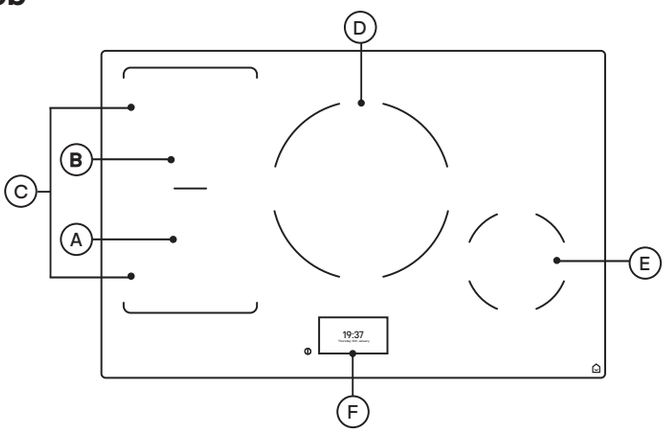
Power level	The heating zone shuts down automatically after
1-3	6 hours
4-6	3 hours
7-8	2 hours
9	90 minutes

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

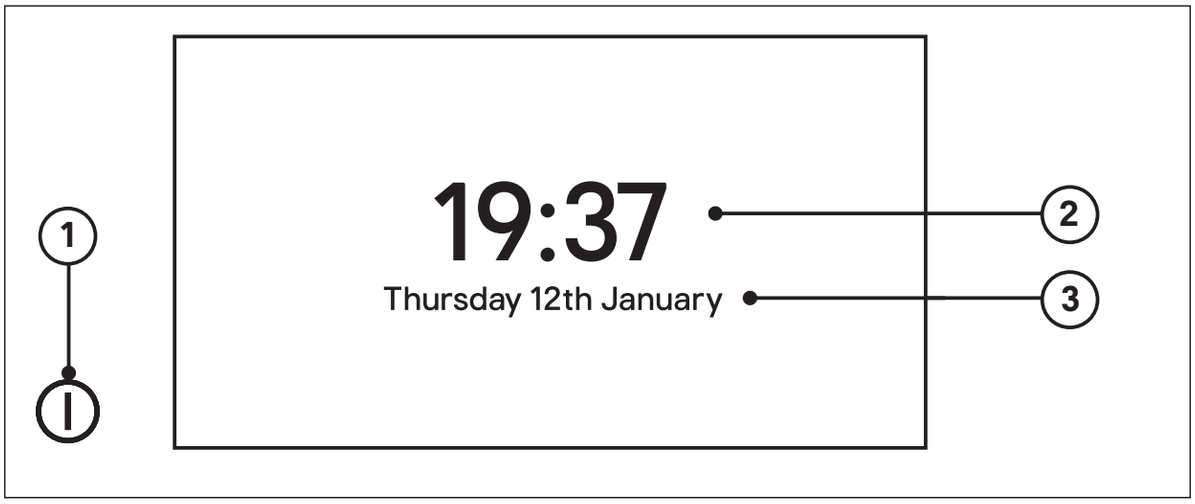


Heating Zone	Normal Power	Boost Power	Pan Diameter	
			Minimum	Maximum
A Front Left Zone	2000 W	2800 W	Ø120mm	Ø200mm
B Rear Left Zone	1500 W	2000 W	Ø120mm	Ø200mm
C Left Flexible Zone	3000 W	3600 W	Width: <190mm Length: <380mm	
D Central Zone	2300 W	3000 W	Ø180mm	Ø280mm
E Front Right Zone	1200 W	1500 W	Ø120mm	Ø160mm
F Touch Control Panel				

02 Description of the control panel

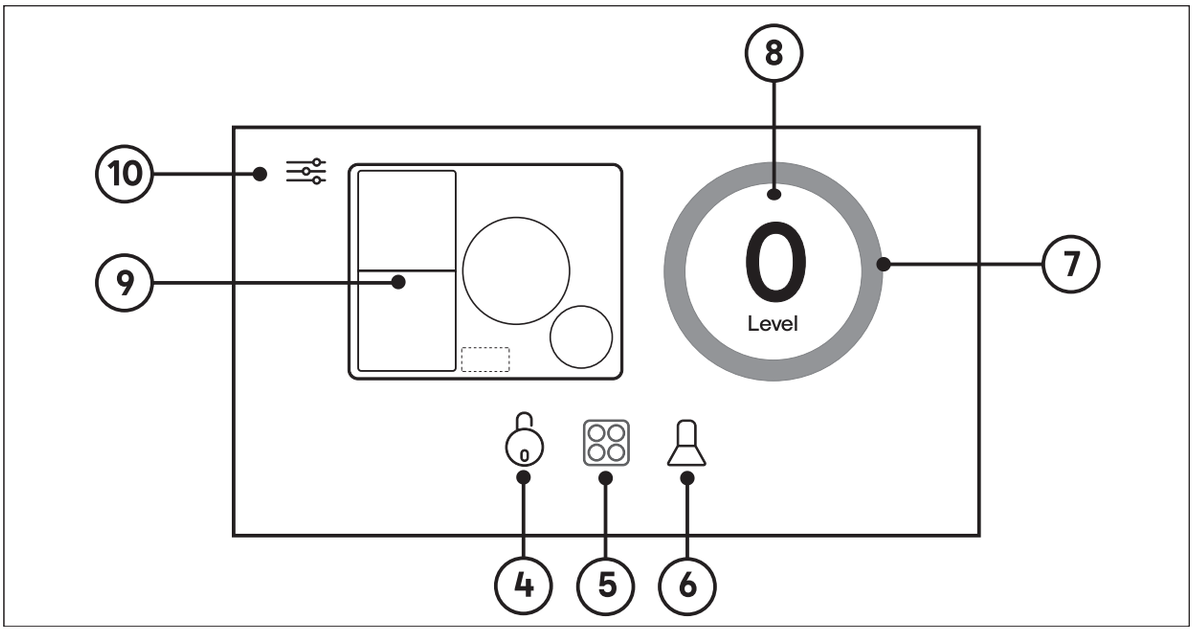
Your induction hob control panel (F) is fully touch sensitive. When the date and time is displayed on the Standby Screen, touch the panel anywhere to access the Home Screen with the induction hob controls.

Stand By Screen



1 Master On / Off Key 2 Time Display 3 Date Display

Home Screen



4 Child Lock Icon

5 Cooking Zones Control Panel

6 Cooker Hood Control Panel (optional when connected to additional products, sold separately)

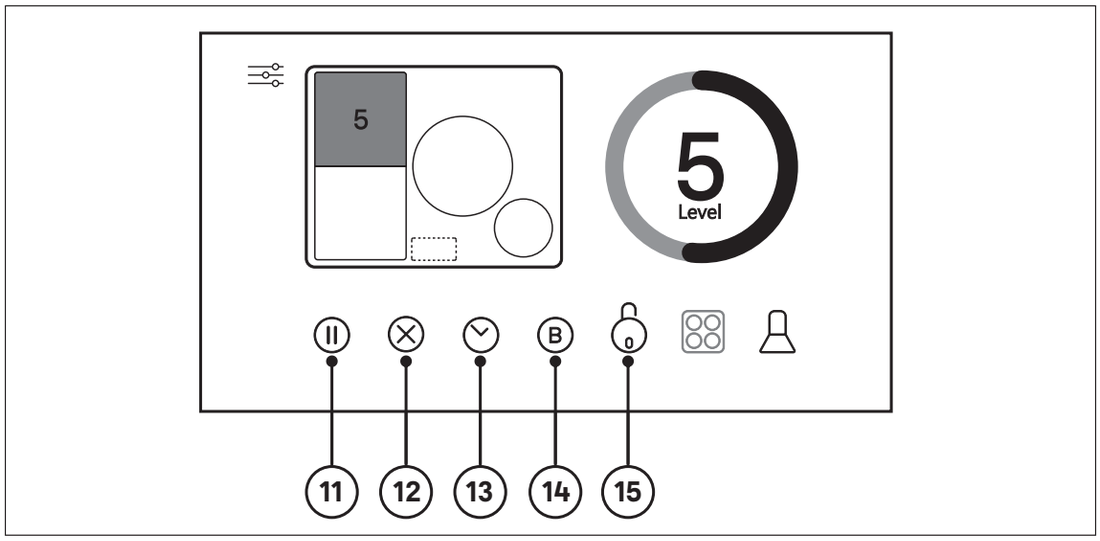
7 360° Master Control Key

8 Master Display Key

9 Cooking Zones

10 Main Menu

Cooking Zones Control Panel



11 Pause Icon

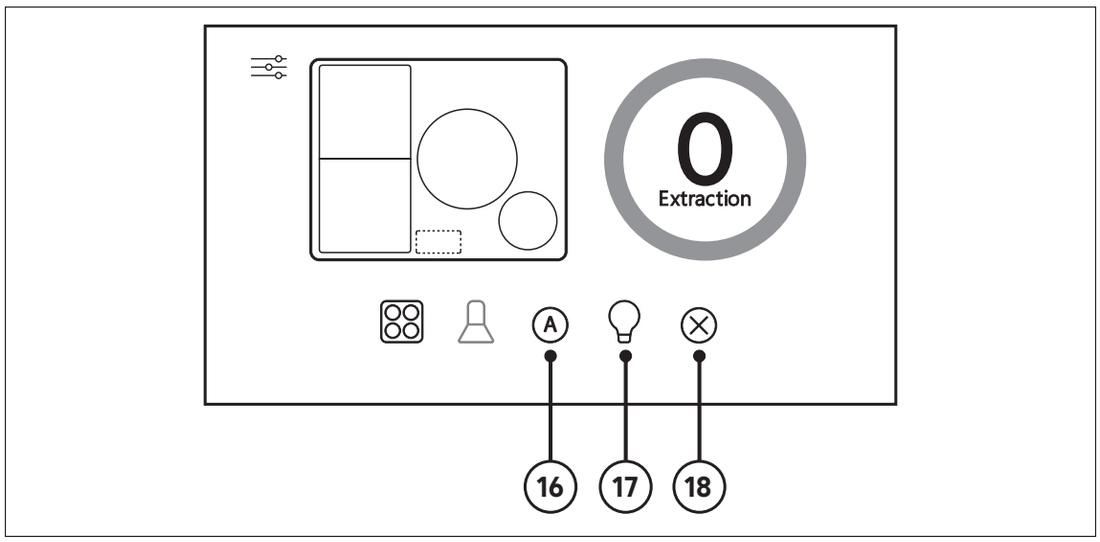
12 Stop Icon

13 Timer Control Icon

14 Boost Icon

15 Child Lock Icon

Cooker Hood Control Panel

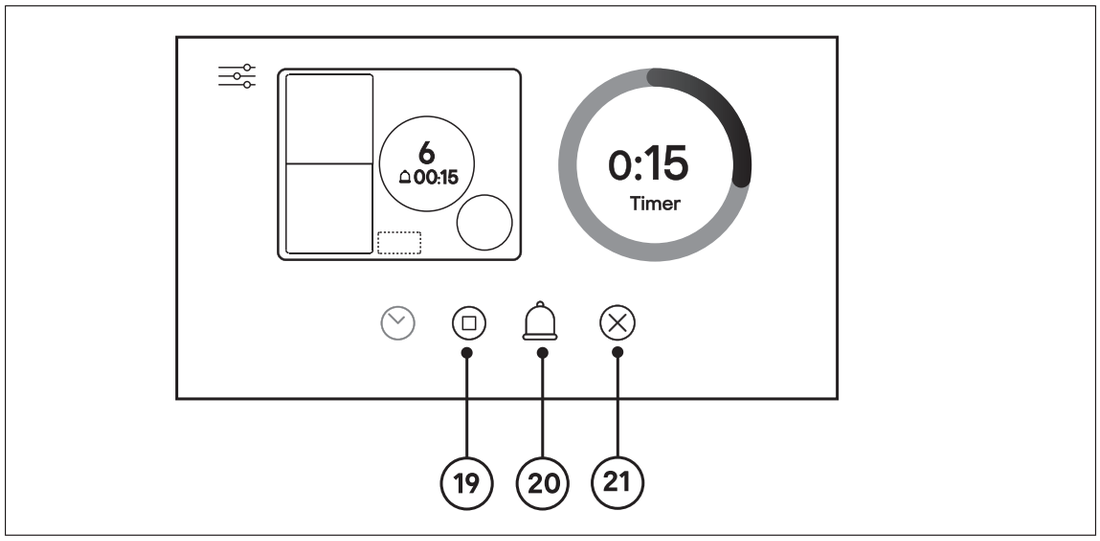


16 Auto Extraction Control Icon

17 Lighting Control Icon

18 Stop Icon

Timer Control Panel

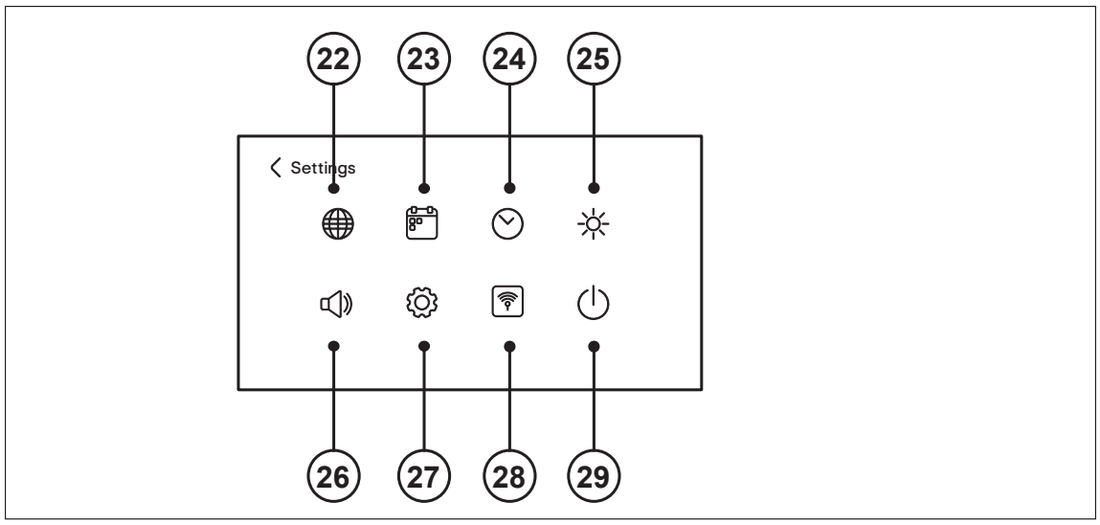


19 Automatic Switch Off Icon

20 Alarm Icon

21 Stop Icon

Settings Control Panel



22 Language Icon

23 Date Icon

24 Time Icon

25 Brightness Icon

26 Volume Icon

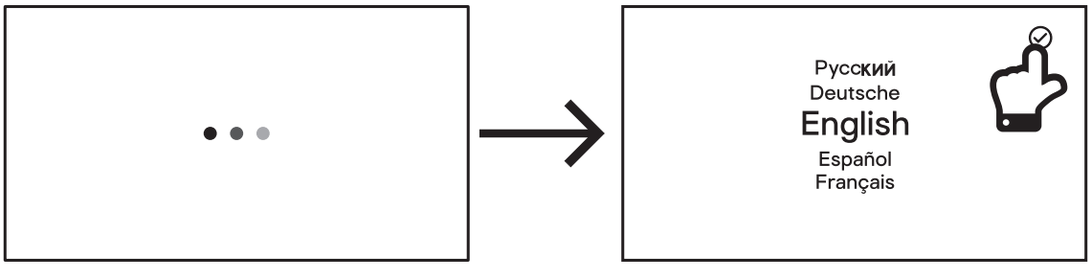
27 Reset Icon

28 Connect Icon

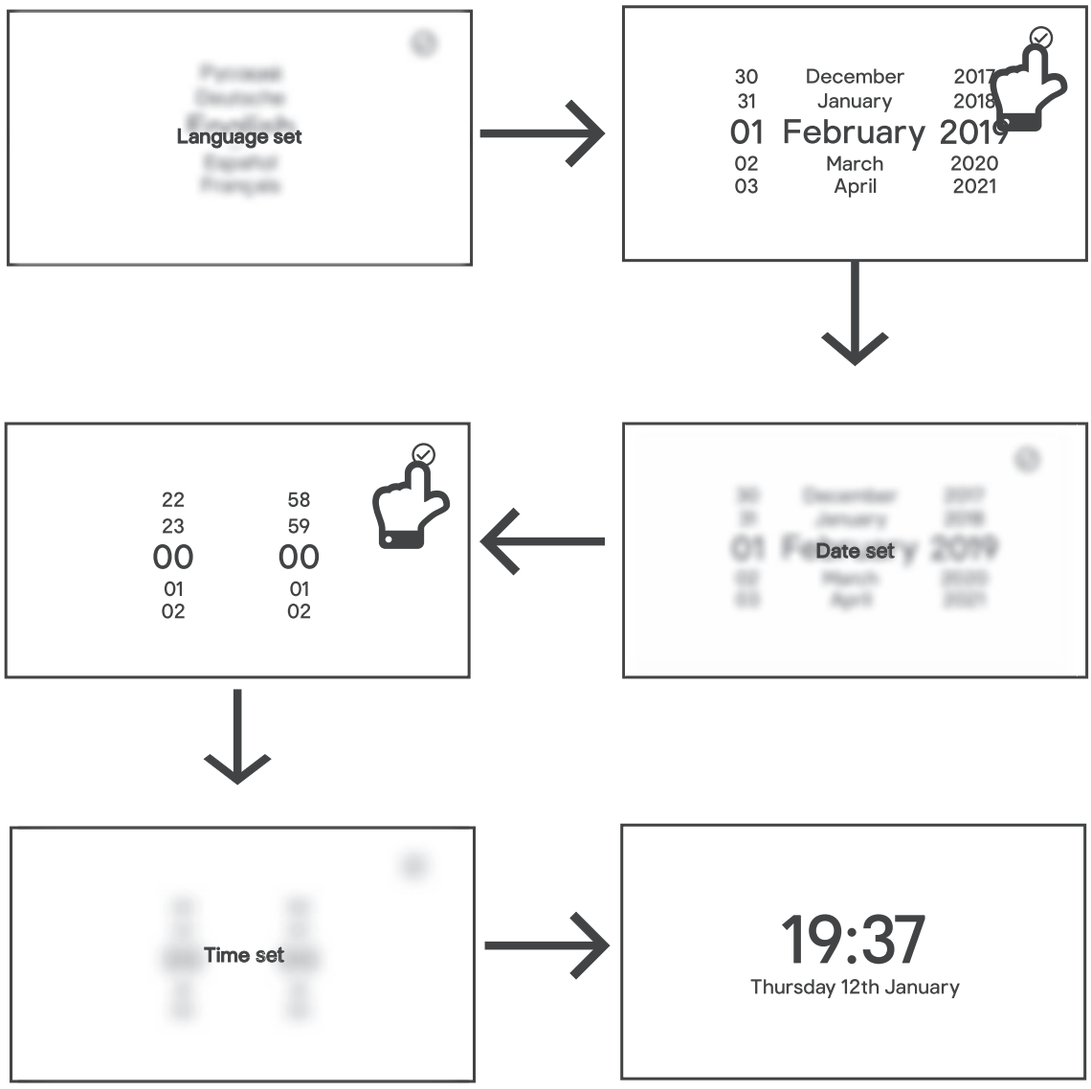
29 Stand By Icon

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.



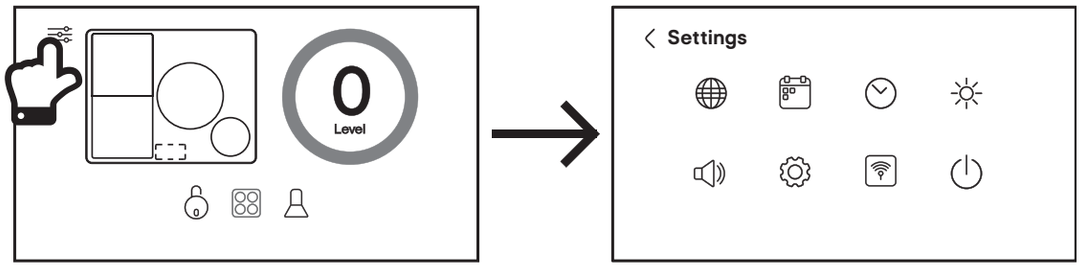
Your hob is ready for use.

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

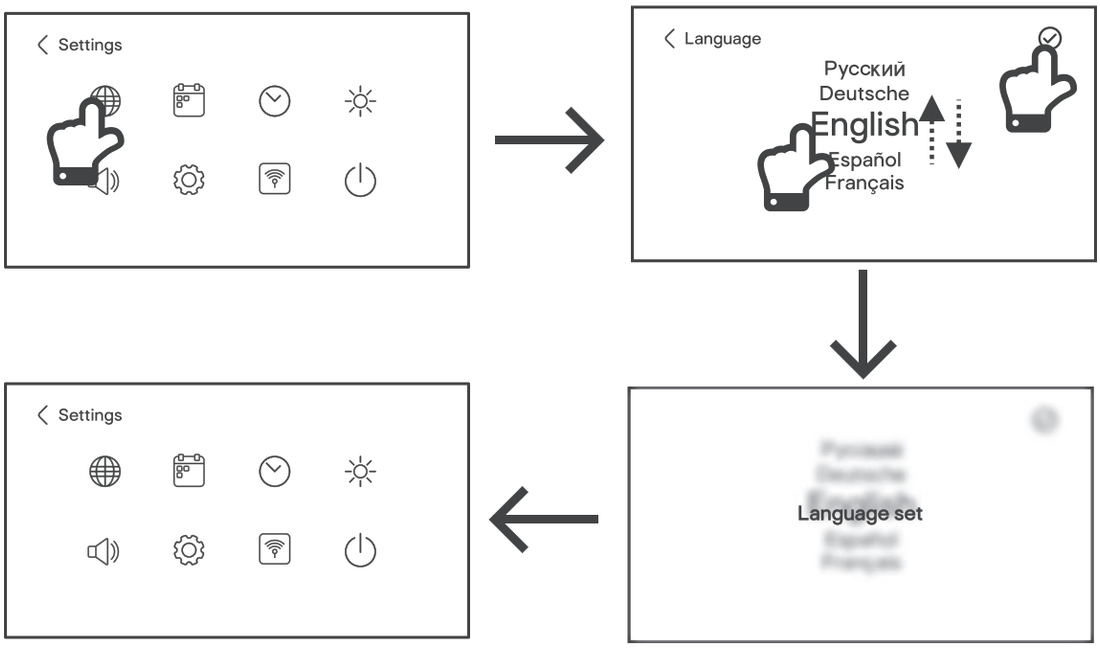
EN System Setup

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.

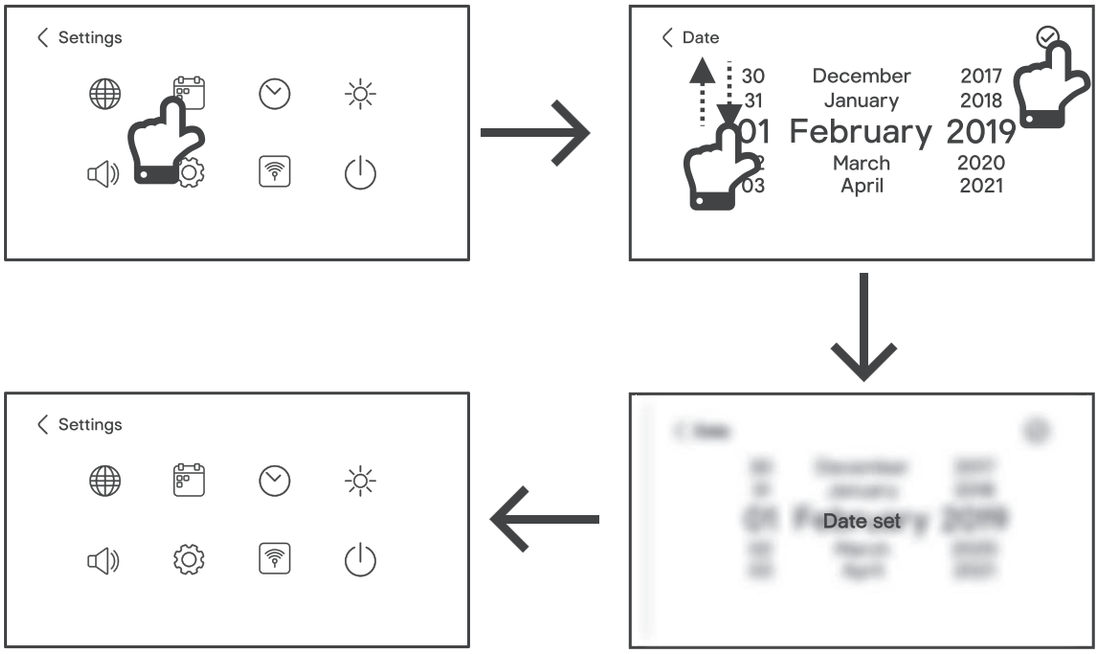
You can set different options in the system interface such as volume and brightness at anytime as follows.



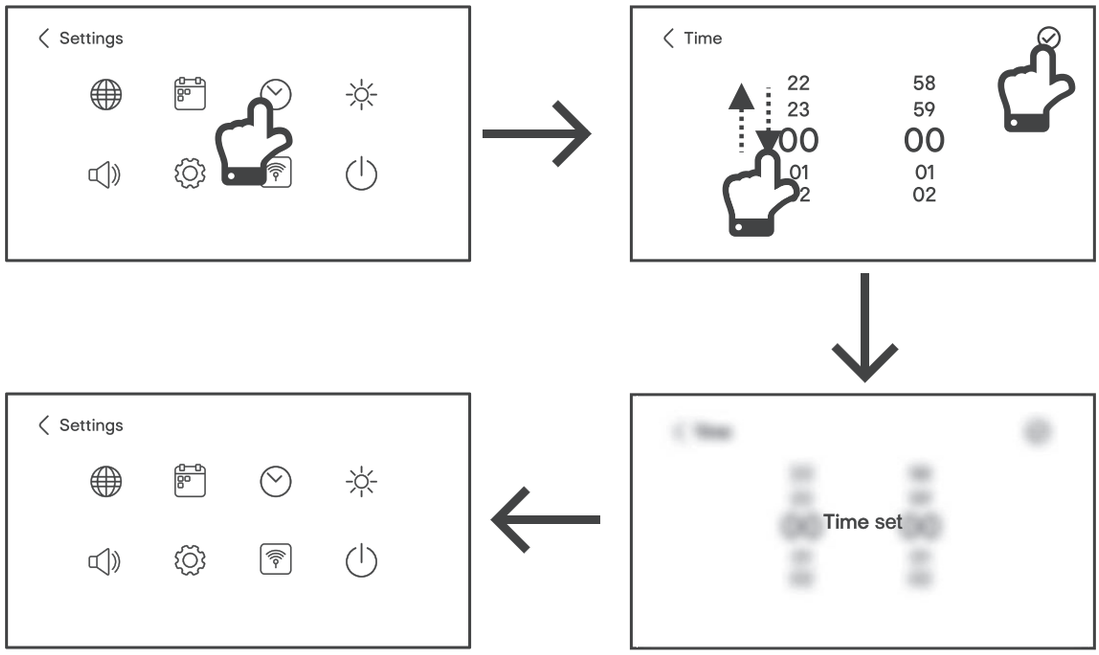
2. Touch the Main Menu Icon and then touch the Language Icon to set the desired language.



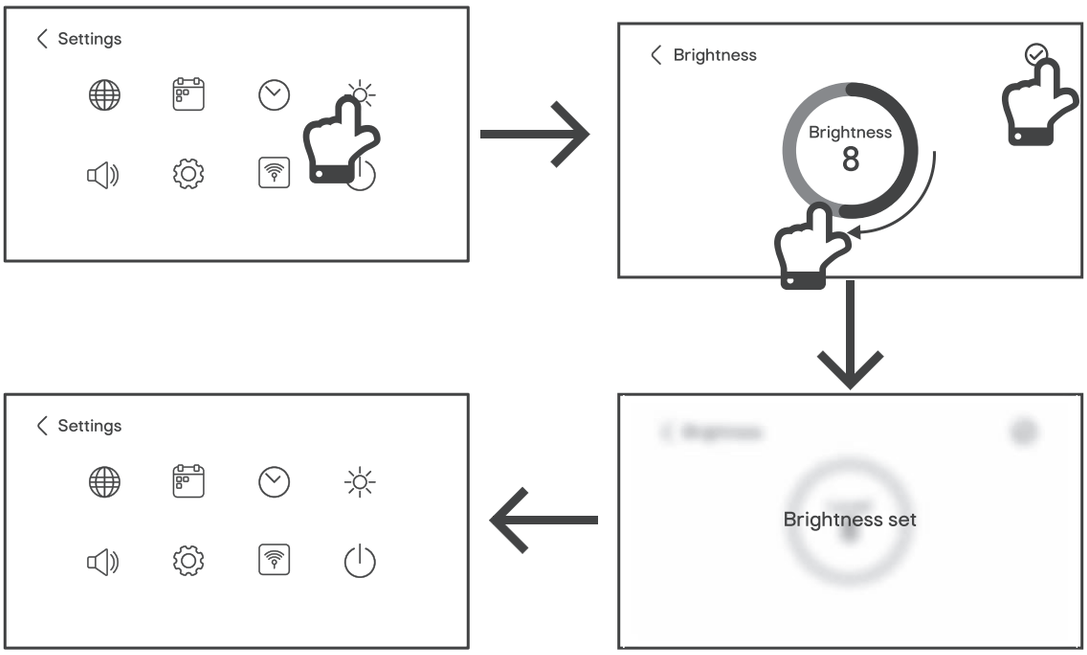
3. Touch the Date icon to set the date.



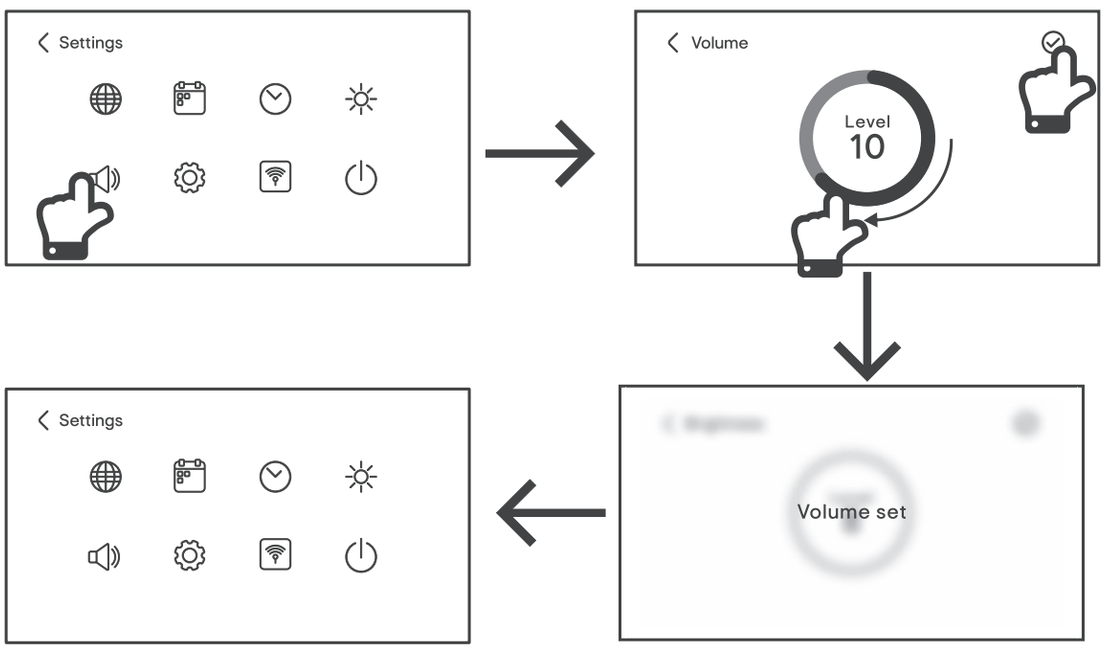
4. Touch the Time icon to set the correct time.



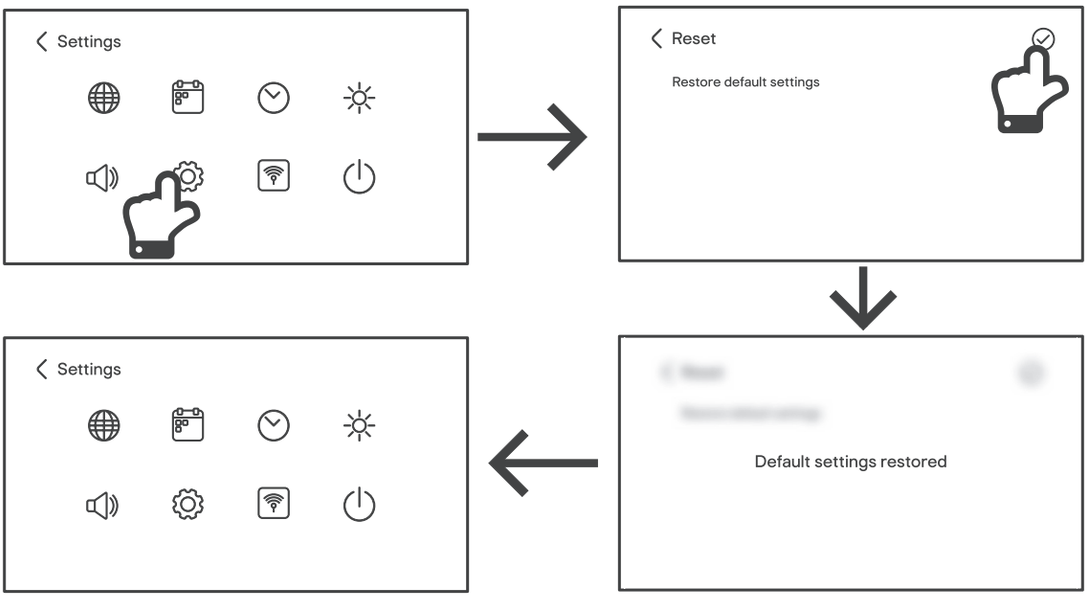
5. Touch the Brightness icon to set the desired brightness level. The default brightness is set at 8 and is adjustable from 1-15.



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.

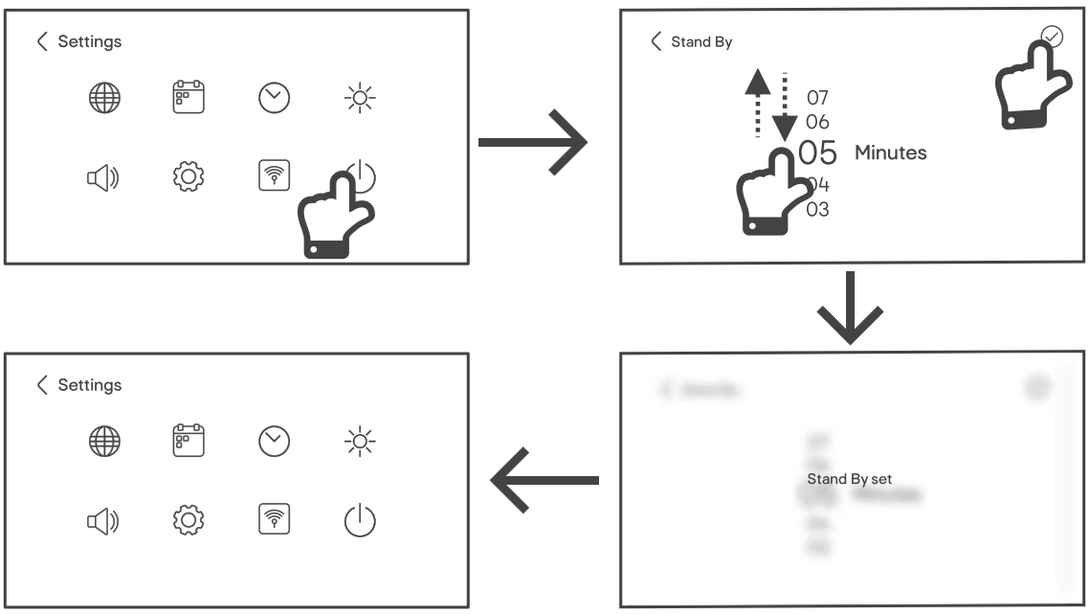


8. Touch the Connect key to initiate the pairing sequence to connect your GoodHome hob to your GoodHome cooker hood, if purchased separately. Please refer to the section "Controlling a GoodHome cooker hood remotely" found later in this manual.

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

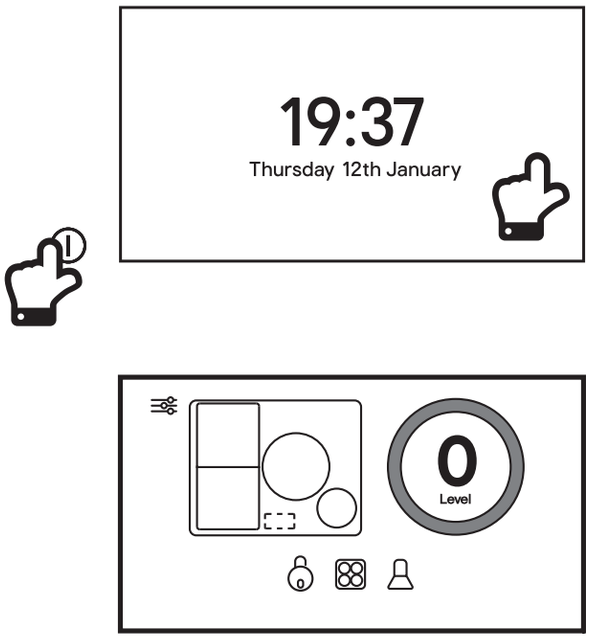
(a) By default the Stand By Screen time is set to 5 minutes and can be adjusted from 0.5 to 59 minutes.

(b) The Stand By Screen will automatically switch off after 2 minutes and is not adjustable.



01 Using your induction hob

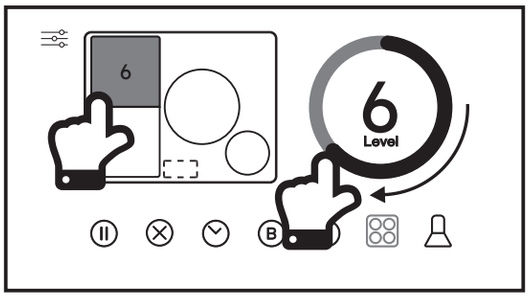
1. Touch the Master On/Off Key ⏻ for two seconds and the display shows the current date and time. Touch the screen anywhere to proceed.



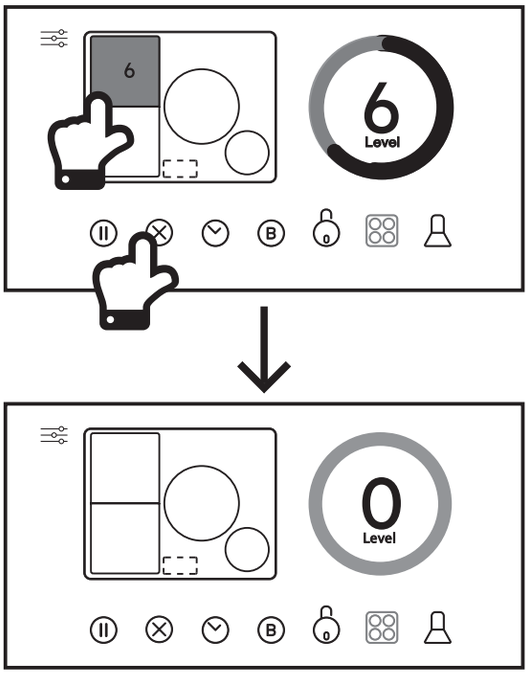
2. Place a clean and dry pan, suitable for induction cooking, on the chosen heating zone.
3. Touch the heating zone on the panel and it will change to blue and show the default power Level 5. The 360° Master Control Key will also show Level 5.

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.



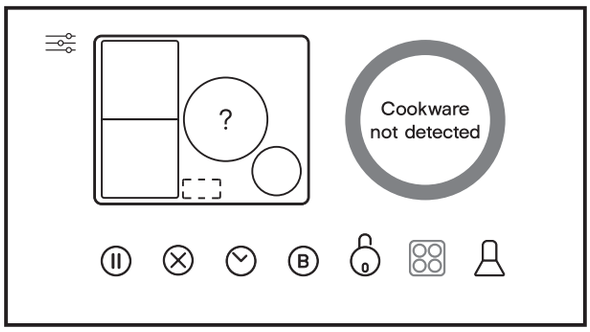
5. To stop cooking, touch the appropriate zone (or zones) on the control panel, followed by the Stop icon⊗.



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.

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

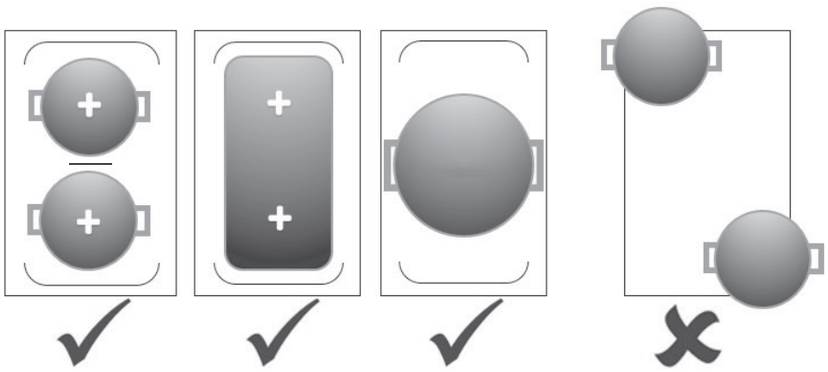
As a result the zone will automatically switch off after one minute.



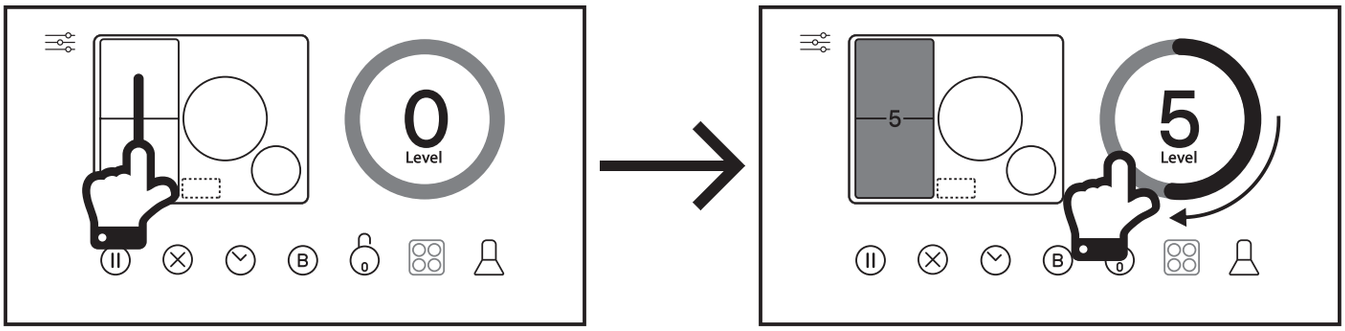
NOTE: The control panel will not automatically switch off when "H" is displayed. When "H" disappears, the set Stand By time will commence.

02 Using the flexible zone

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



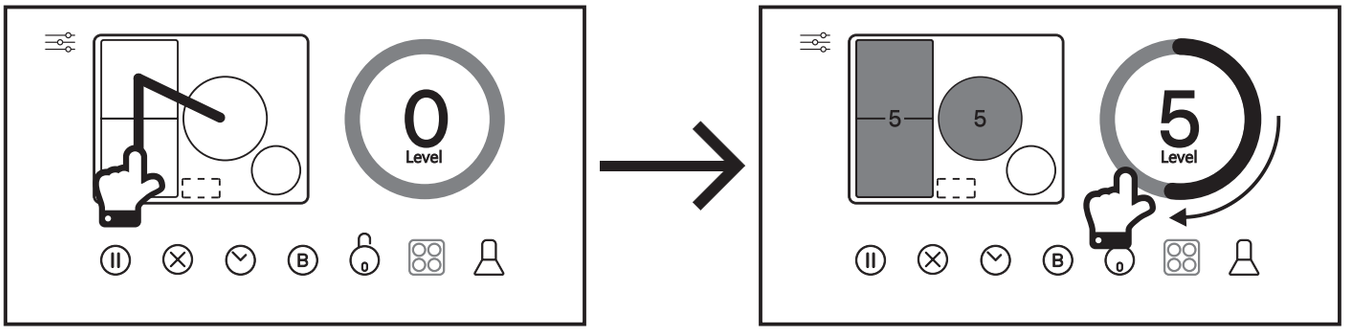
Linking two zones together:
To link the two left zones together slide your finger across both zones in one smooth movement. As you do this, a bold white li ne will be drawn across the panel, and when released, the left zones will be connected as one with the default power level 5 shown. Ensure you release your finger within the flexible zone to connect. Adjust the 360° Master Control Key to the required power level as required.



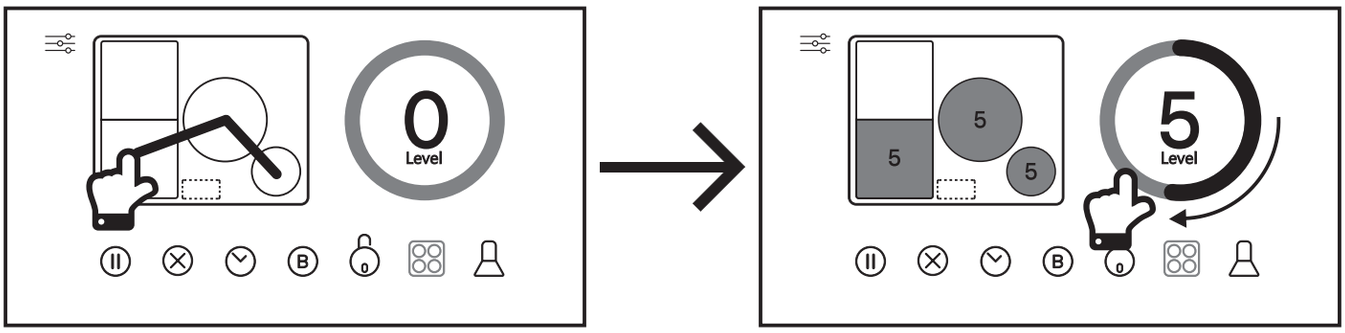
03 Extending the flexible zones

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

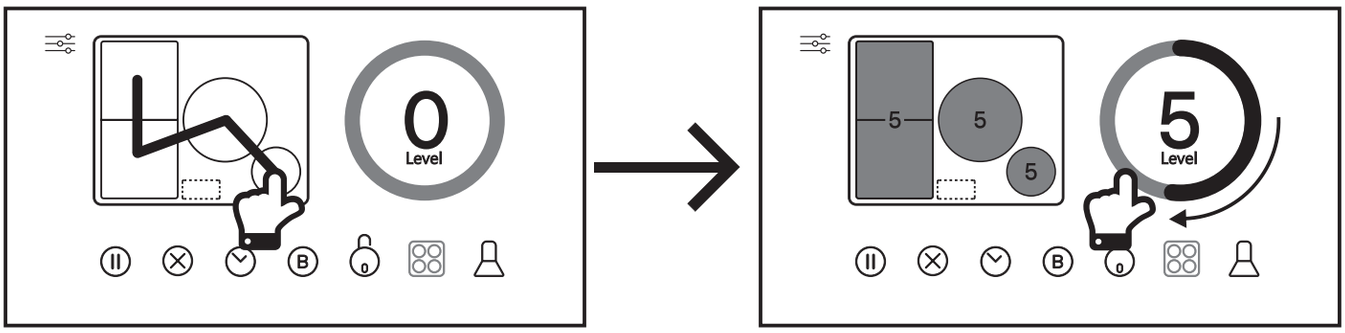
IMPORTANT: Any zones that are linked will be highlighted in blue and all controlled together using the 360° Master Control Key.



2. You can also select three 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.



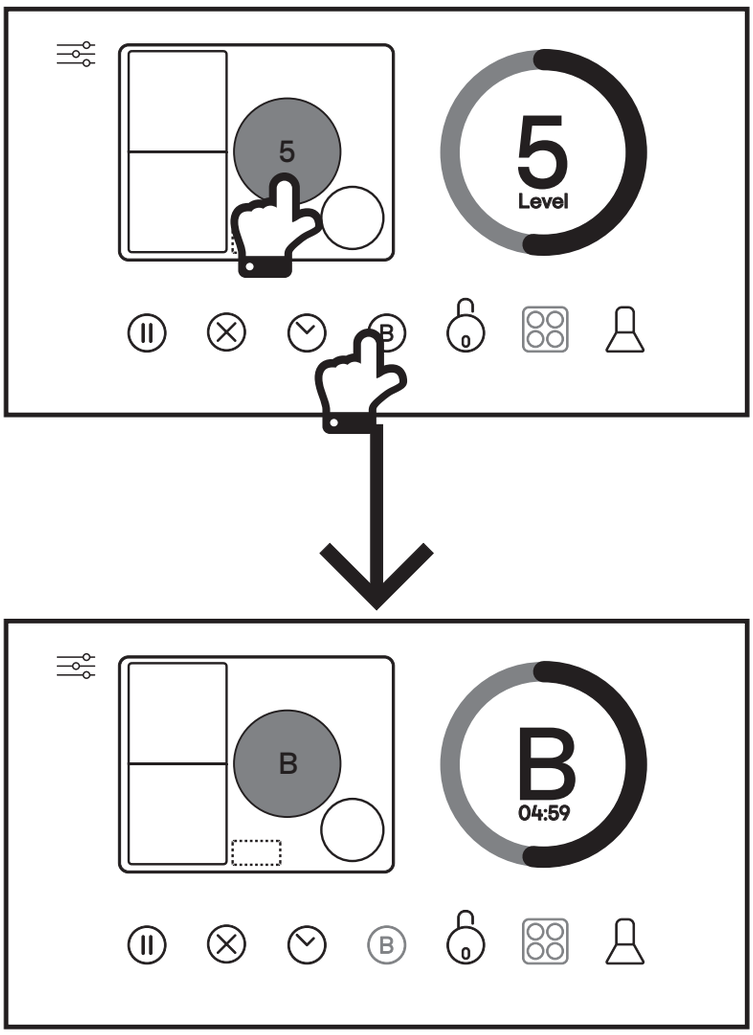
04 Using the boost function

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 Ⓑ 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 Ⓔ as a flexible zone.



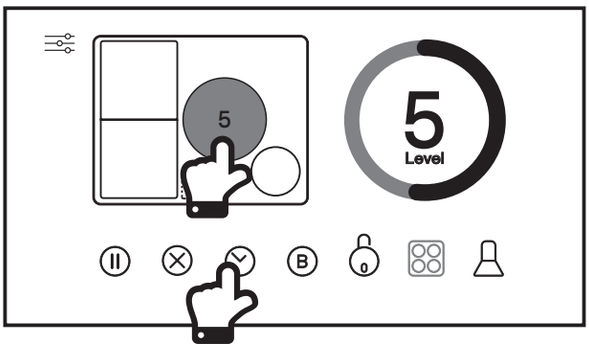
Cancelling the Boost function

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 Icon ⊗ to switch off the zone completely.

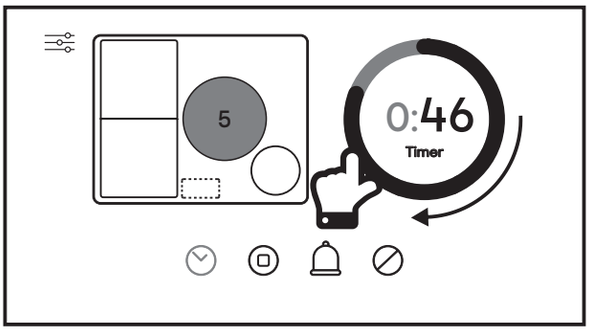
05 Using the timer

Using the timer as an audible alarm

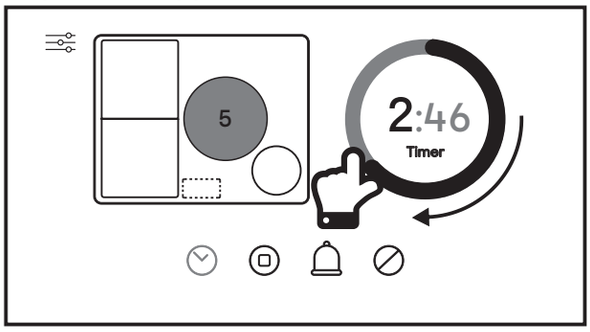
1. Select the cooking zone (or zones) that you wish to control.
2. Touch the Timer Control Icon and the 360° Master Control Key changes to a timer.



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.

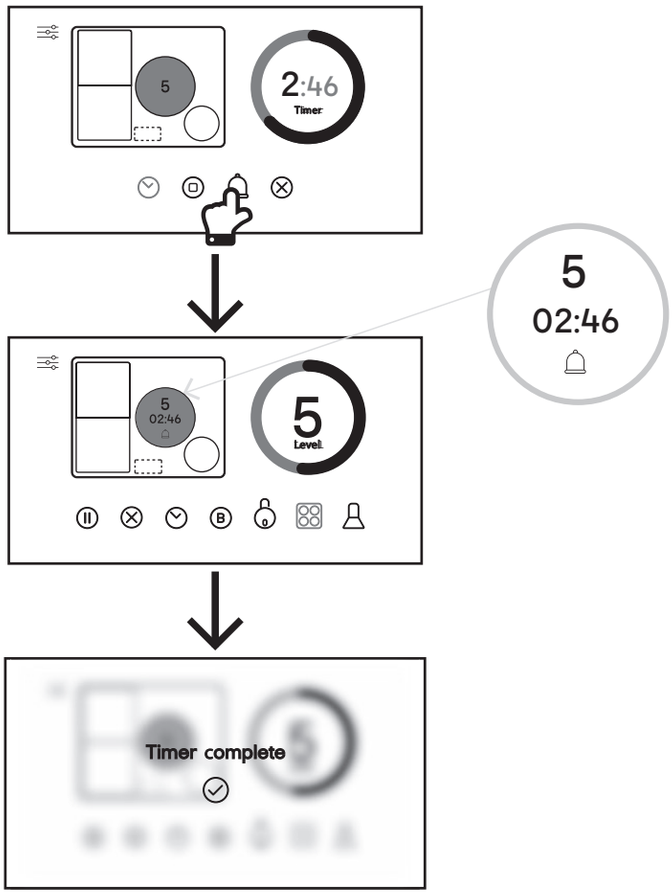


NOTE:

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

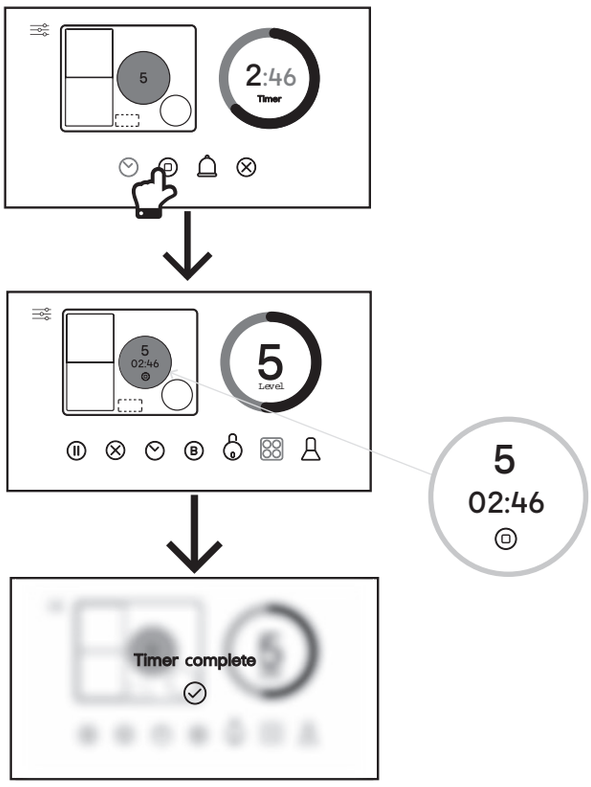
5. Touch the Alarm Icon to set the timer as an alert only and the cooking zone will continue to function at the selected power level and show the timer within the zone. The timer will countdown and when complete, will sound an audible alarm and display the "Timer complete" message.

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 selected cooking zone 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.

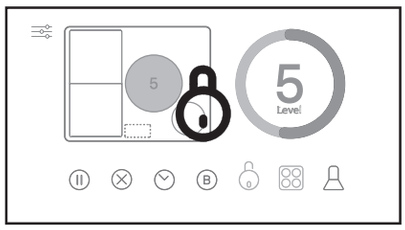


06 Using the Child Lock

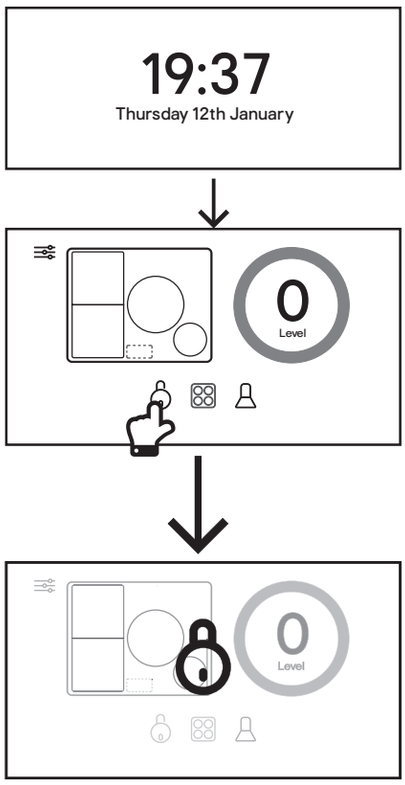
The Control Panel can be locked to prevent accidental use, and when selected all controls are disabled except for the Master On/Off Key ⏻
The hob can also be locked during cooking but if the Master On/Off Key ⏻ is pressed, cooking will be stopped. Note that when the hob is turned back on, the Child Lock will still be operative.

Switching the Child Lock on

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

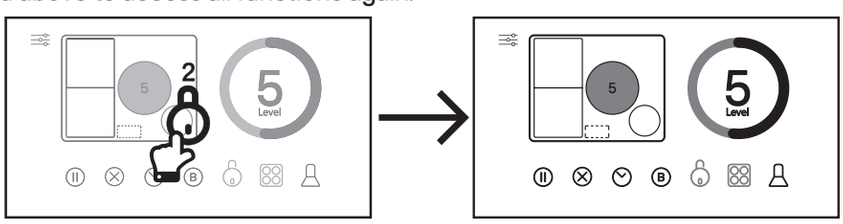


You can also activate the Child Lock from the Home Screen before cooking to ensure that the panel is locked after touching the Stand By Screen.



Cancelling 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.

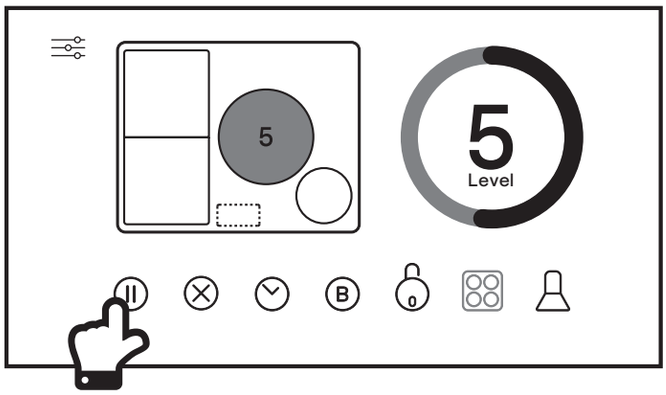


07 Using the Pause Cooking function

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

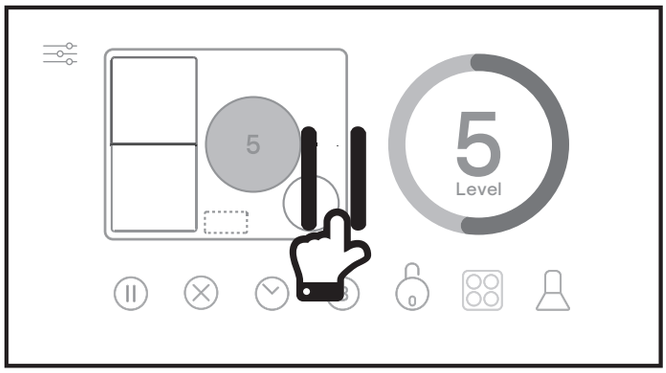
Switching the Pause Cooking function on

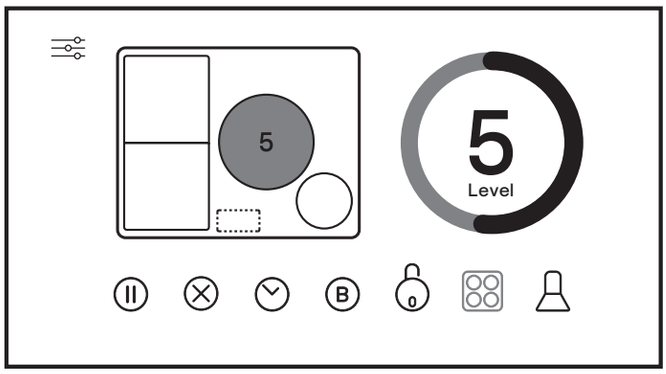
Touch the Pause icon ⏸ and the large pause icon will be displayed on screen. All cooking zones will turn off and any timers that have been set will also pause.



Cancelling 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.





EN Controlling a GoodHome cooker hood remotely

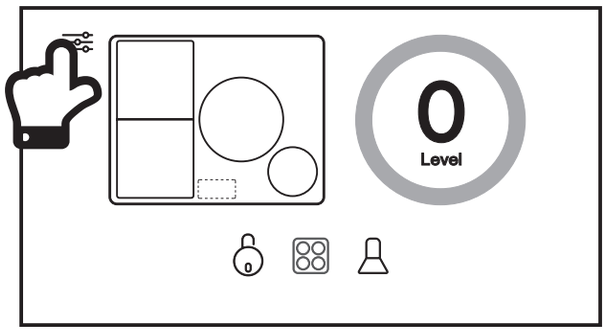
IMPORTANT: This section is only applicable if you have purchased a GoodHome cooker hood.

The process for connecting the hood to the hob happens in three stages:

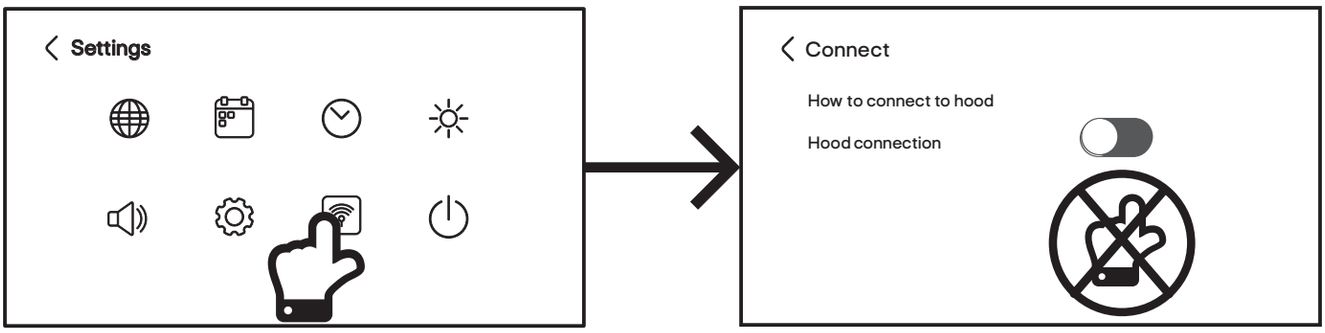
A) Configure the hob to transmit a radio frequency signal.
B) Configure the hood to receive this signal.
C) Lock the connectivity between the two appliances and complete the pairing process.

STAGE A

1. The induction hob must be switched on and showing the Home Screen display before proceeding.



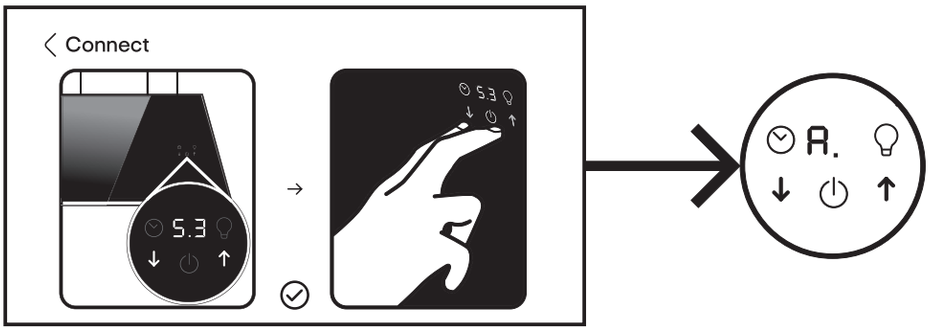
2. Touch the Main Menu key on the Home Screen to take you to the Settings menu. Touch the Connect icon to initiate the pairing sequence and transmit a radio frequency signal from the hob. Do not touch the Hood connection button on the hob yet!



IMPORTANT: To proceed with the connectivity operation, the hood must be switched off at the mains power switch. Turn on the hood again and complete Stage B and C within two minutes. If connection is not successful, turn off the hood again, wait for one minute and try again.

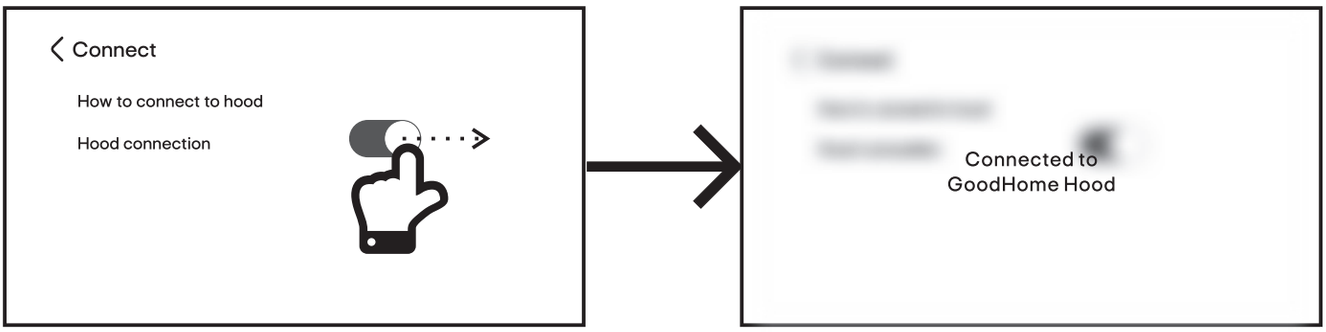
STAGE B

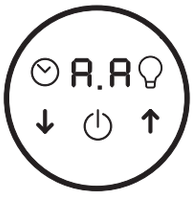
1. When the hood is first switched on, the control panel will blink white in Settings mode.
2. Touch the Fan Speed Increase icon ↑ and Fan Decrease icon ↓ together for two seconds on the hood control panel and both icons will turn blue and the Automatic symbol "A" will appear in the display. The hood is configured to receive the signal.



STAGE C

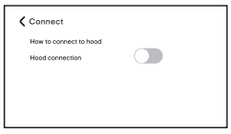
1. Now touch the Hood connection button on the hob and it will turn blue.
2. The hob will briefly show a connected message to indicate that the hob is now locked with the hood and the pairing process is complete. The hood will also show the double "A" symbols in its control panel to indicate pairing is complete.



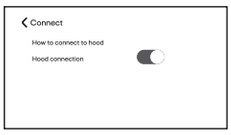


IMPORTANT: Once the hob and hood are paired and locked together you can now choose to use your GoodHome appliances in three ways, Independent Control, Semi-Automatic Control and Automatic Control.

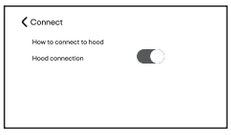
1. Independent Control - The Hood connection button on the hob is OFF and you can operate the hood's fan and extraction manually as required independently of any settings on the hob.



2. Semi-Automatic Control - The Hood connection button on the hob is ON and you can control the hood's fan and extraction manually from the 360° Master Control Key on the hob control panel.

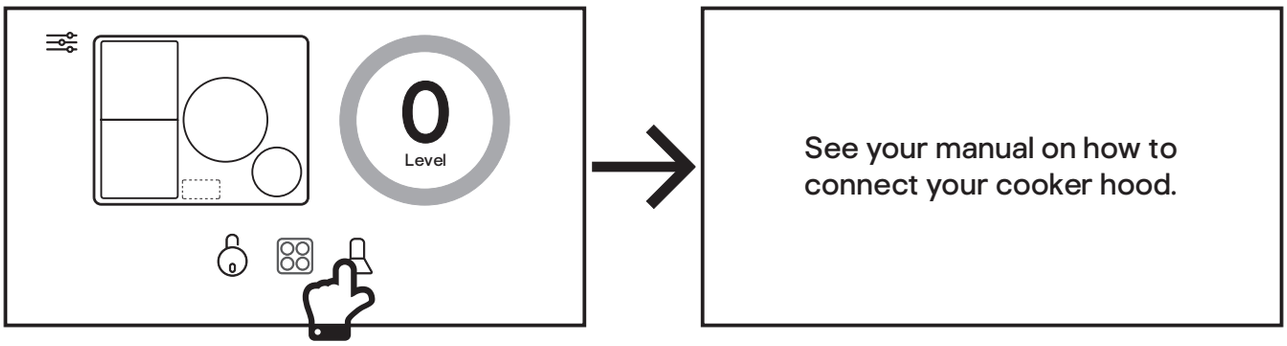


3. Automatic Control - The Hood connection button on the hob is ON and the hob will control the hood's fan and extraction based upon the power levels in use on the hob.



NOTE: You do not need to complete the pairing process again if you switch off the Hood connection on the hob. The link is stored in memory and will be reactivated once you have switched Hood connection back on.

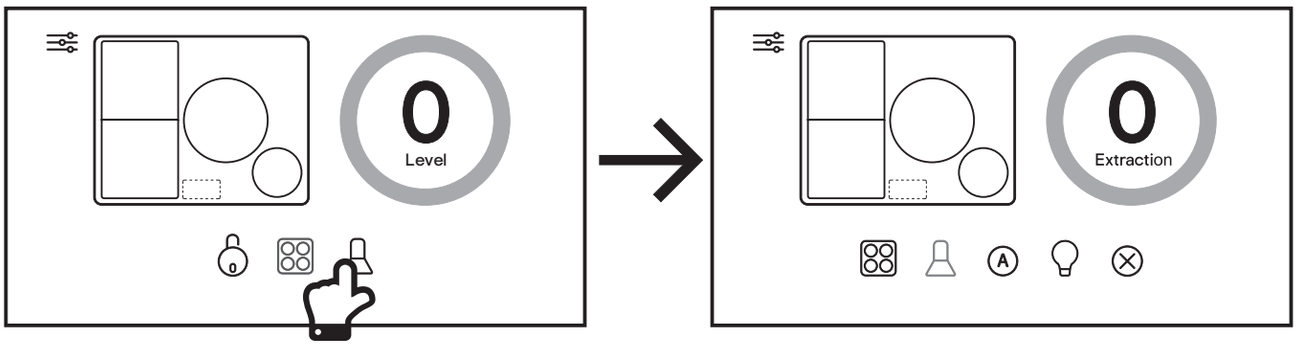
NOTE: If you touch the Cooker Hood Control Panel key before connectivity is complete you will see this message on screen:



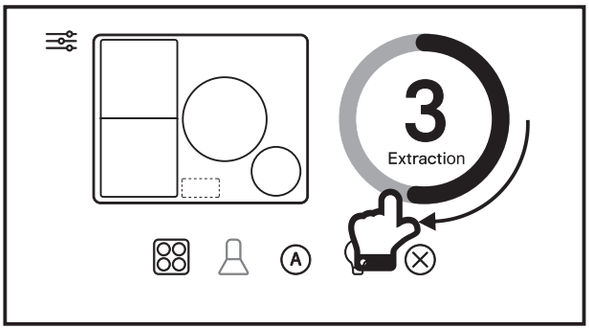
01 Controlling the cooker hood from your hob

Ensure the hob and hood connectivity has been completed and the Hood connection button is ON!

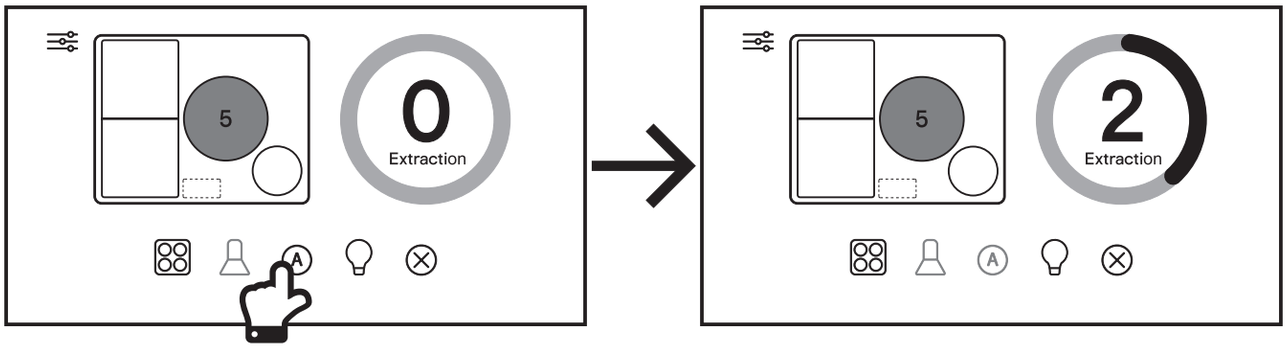
1. From the hob Home Screen, touch the Cooker Hood Icon to access the Cooker Hood Control Panel, and the icon will turn blue.



2. To control the extraction rate of the hood manually, rotate or touch the 360° Master Control Key from 0-5 and B for boost. The Hood On/Off Icon on the hood will alternately flash blue and white. This is Semi-Automatic Control.



3. To control the extraction rate of the hood automatically, touch the Auto Extraction Control icon 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 below for details. This is Automatic Control.



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 D is on 7 and Zone E 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 D is on 9 and Zone E is on 10.

Note: Speed 1 and Speed 3 on the hood are not available when using this function.

IMPORTANT: Please note that you CANNOT override the current status of the hood, from its control panel when you are in Automatic Control. If you attempt to switch the hood off, the hob will turn the hood back on!

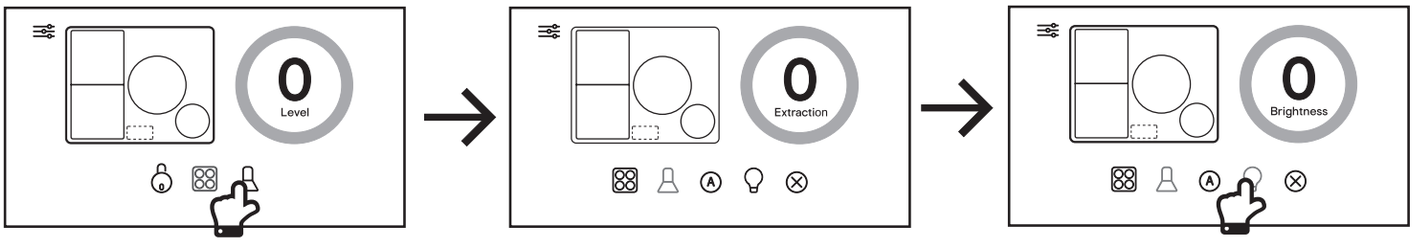
If you wish to manually control the hood again and revert to Independent Control, disable the Auto Extraction Control icon and switch off the Hood Connection button on the hob.

In both the automatic modes, and if none of the hob cooking zones are active, the hood will automatically enter Timer Mode after approximately 10 seconds of inactivity and will step down through the power levels one at a time to turn off the hood after a short period. See the Timer section of the hood manual for more details.

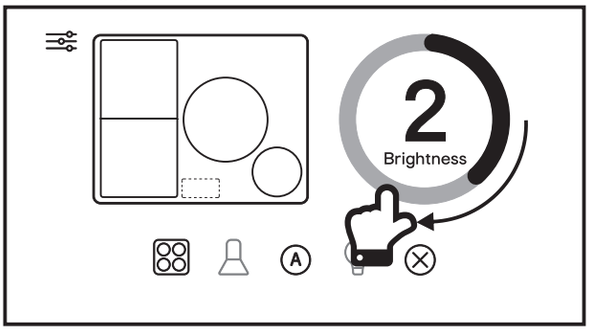
NOTE: Whilst the hob is still switched on the On/Off Icon on the hood will blink, but if the hob is switched off during Timer Mode, the Timer Icon on the hood will blink instead and step down through the power levels to turn off the hood as before.

02 Changing the lamp colour and brightness of the cooker hood from the hob

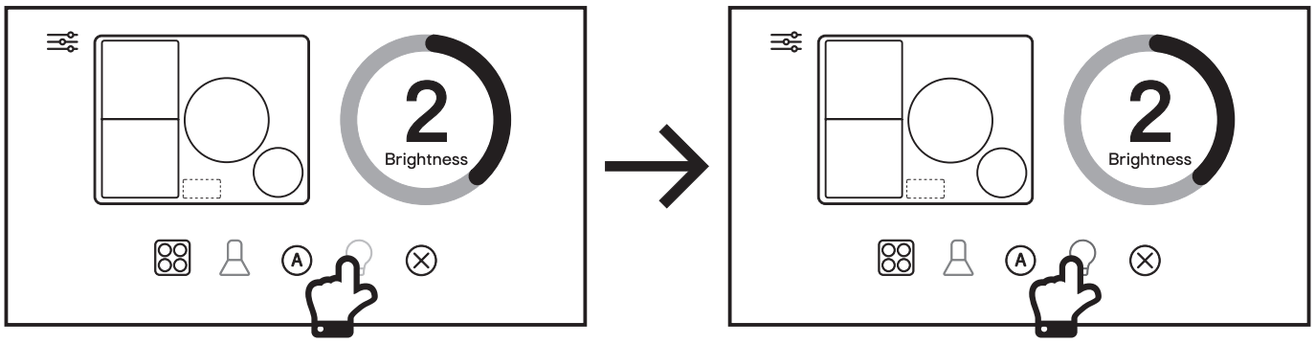
1. Select the Cooker Hood Control Panel from the Main Menu. Touch the Lighting Control Icon to select the brightness control function.



2. Adjust the brightness level by rotating the 360° Master Control Key between 0-5.



3. You can also adjust the lamp colour temperature by touching the Lighting Control Icon in this sequence:
(a) Blue - Cool White (default).
(b) Orange - Warm White.
Note: You can turn off the lamp by touching the Stop Icon.
There will be a slight delay when transmitting this signal to the hood.



FR Fonctions et réglages

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

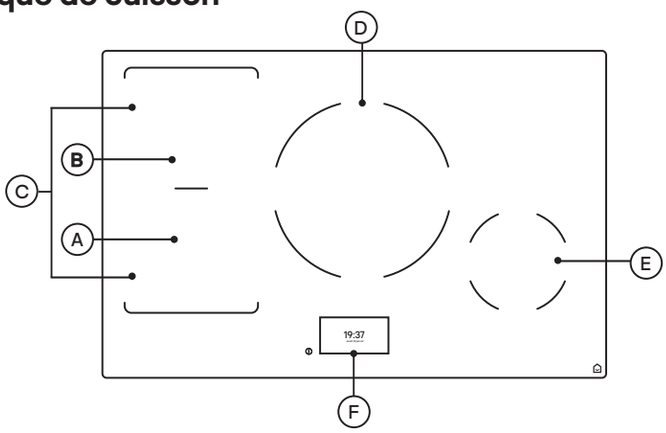
Témoin de chaleur résiduelle
AVERTISSEMENT : l'écran affiche la lettre « H » au niveau de la zone correspondante pour indiquer que l'appareil est trop chaud pour être touché. Ce phénomène, dû à la chaleur transférée par convection de la casserole au verre, est parfaitement normal pour une plaque à induction.
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 : il convient que les personnes portant un stimulateur cardiaque consultent leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

01 Description de la plaque de cuisson



Zone de cuisson	Puissance normale	Puissance avec fonction boost	Diamètre de la casserole	
			Minimal	Maximal
A Zone avant gauche	2000 W	2800 W	Ø120 mm	Ø200 mm
B Zone arrière gauche	1500 W	2000 W	Ø120 mm	Ø200 mm
C Zone flexible gauche	3000 W	3600 W	Largeur : < 190 mm Longueur : < 380 mm	
D Zone centrale	2300 W	3000 W	Ø180 mm	Ø280 mm
E Zone avant droite	1200 W	1500 W	Ø120 mm	Ø160 mm
F Panneau de commande tactile				

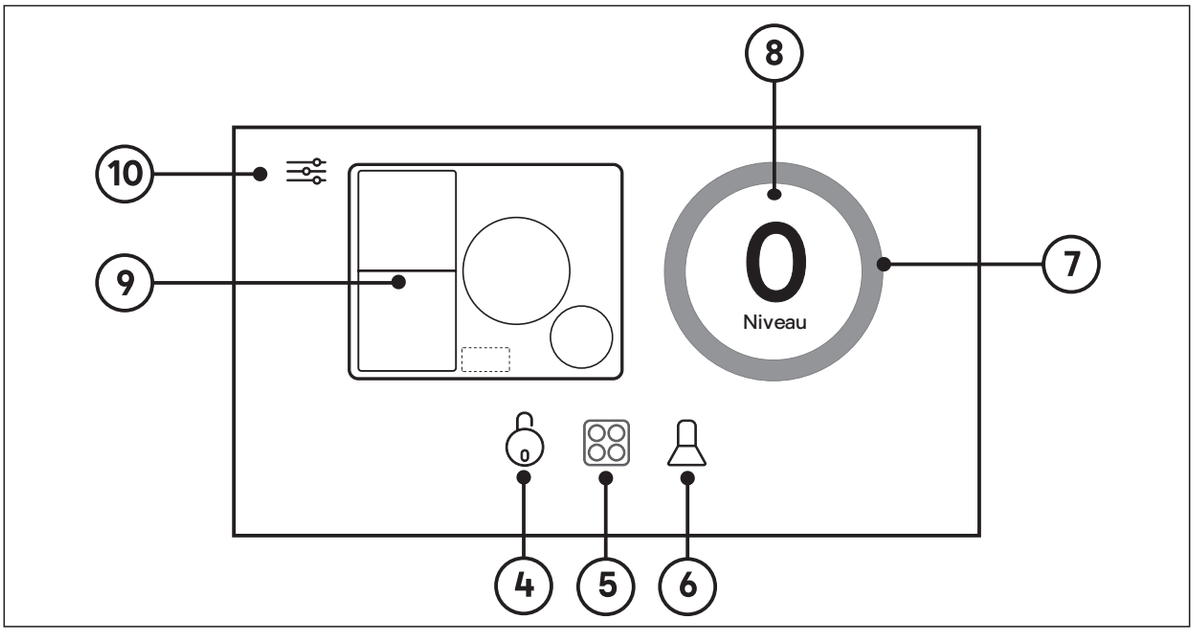
02 Description du panneau de commande

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

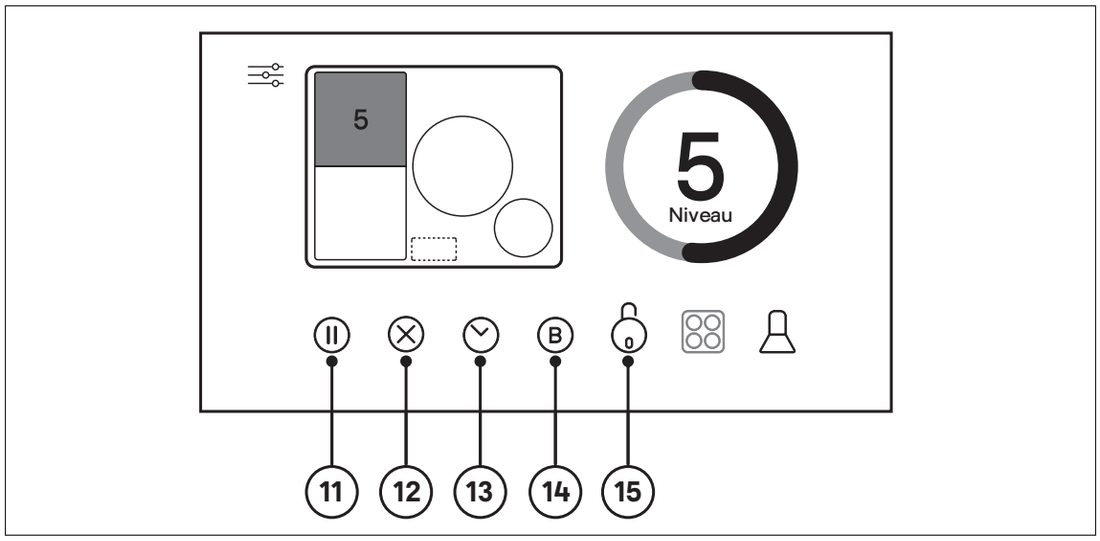
1 Touche principale de marche/arrêt
2 Affichage de l'heure
3 Affichage de la date

Écran d'accueil



4 Icône de verrouillage enfant
5 Panneau de commande des zones de cuisson
6 Panneau de commande de la hotte aspirante (en option lorsque raccordée à d'autres produits, vendus séparément)
7 Touche principale de commande 360°
8 Touche principale d'affichage
9 Zones de cuisson
10 Menu principal

Panneau de commande des zones de cuisson



11 Icône de pause

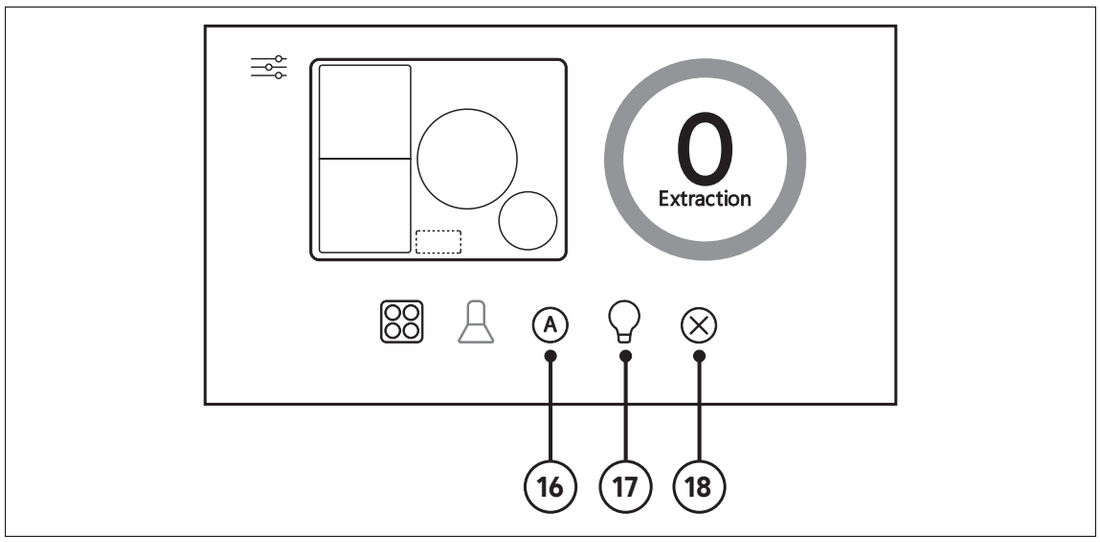
12 Icône d'arrêt

13 Icône de réglage de la minuterie

14 Icône de fonction boost

15 Icône de verrouillage enfant

Panneau de commande de la hotte aspirante

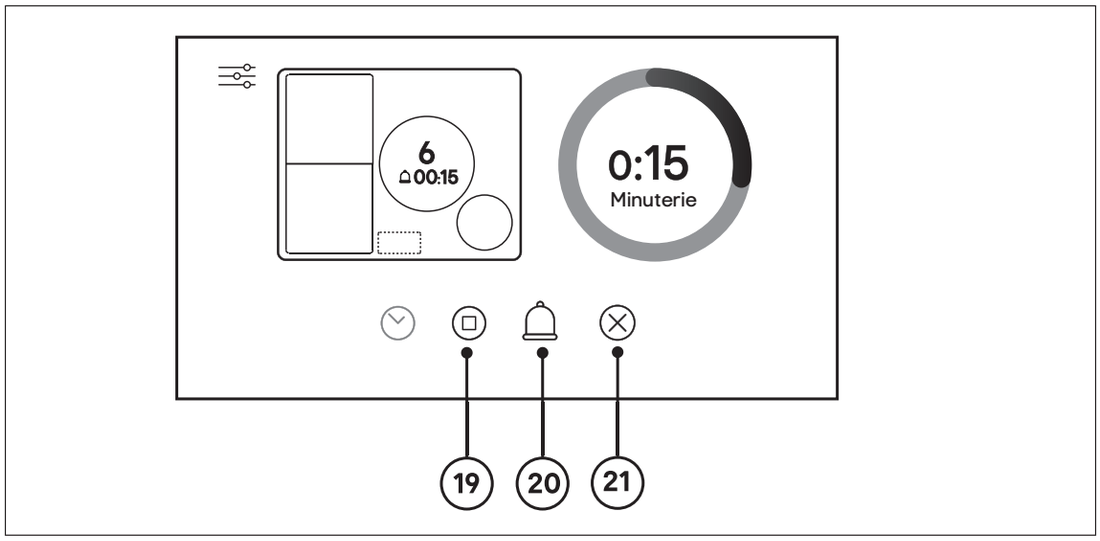


16 Icône de commande d'extraction automatique

17 Icône de commande de l'éclairage

18 Icône d'arrêt

Panneau de commande de la minuterie

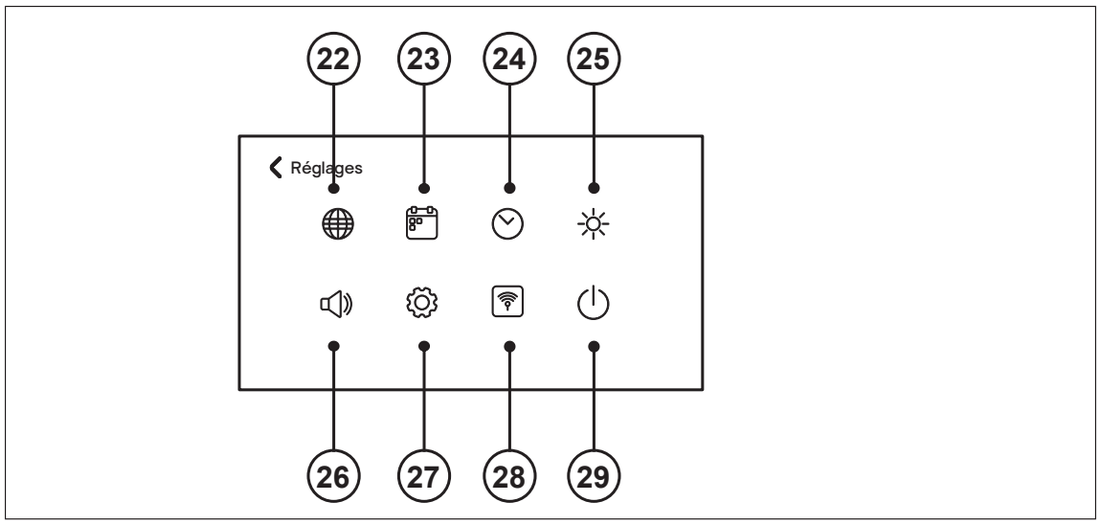


19 Icône d'arrêt automatique

20 Icône d'alarme

21 Icône d'arrêt

Panneau de commande des réglages



22 Icône de langue

23 Icône de date

24 Icône d'heure

25 Icône de luminosité

26 Icône de volume

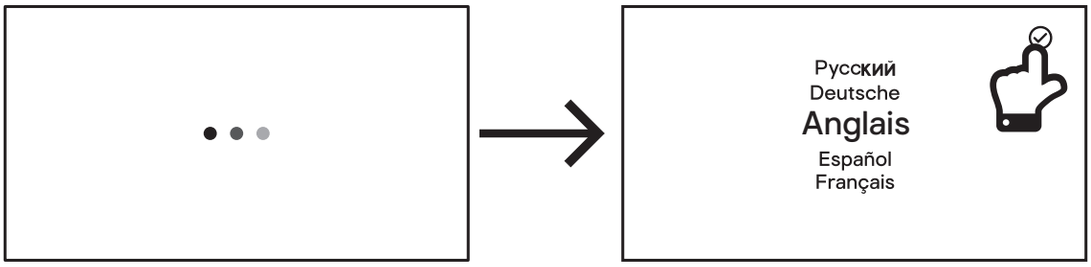
27 Icône de réinitialisation

28 Icône de connexion

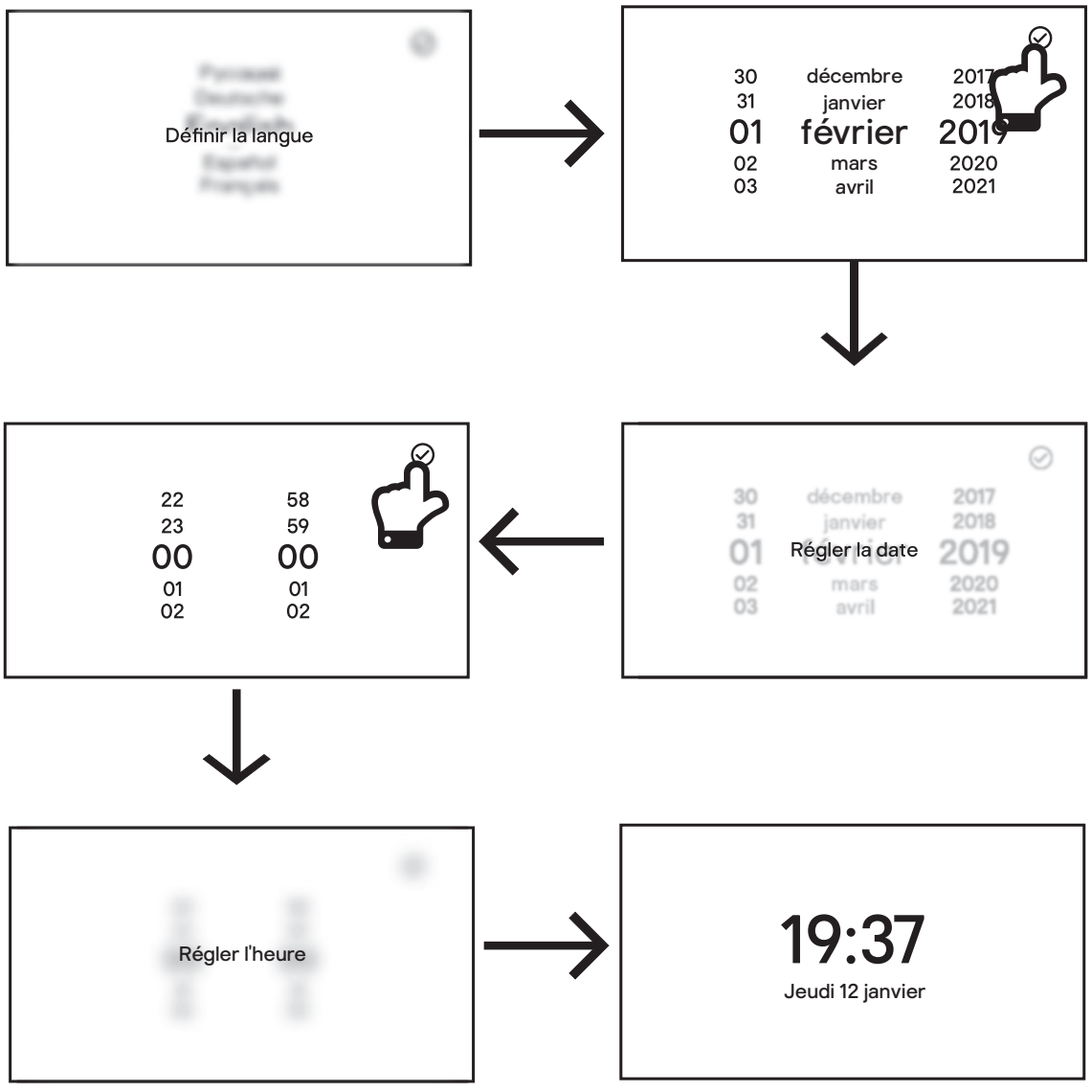
29 Icône de veille

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.

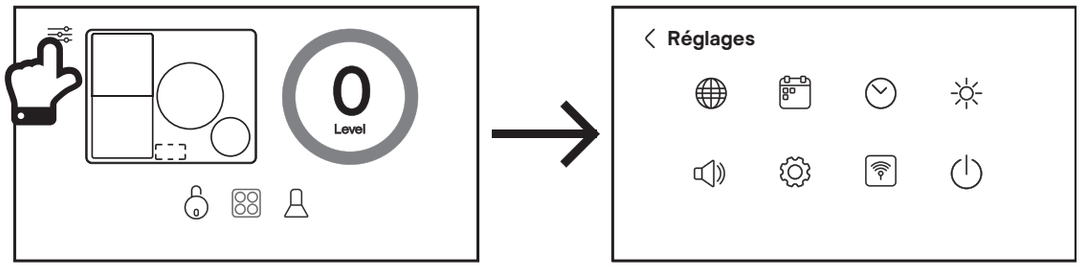


La plaque de cuisson est prête à l'emploi.
En cas de coupure de courant, la date et l'heure doivent être réinitialisées.

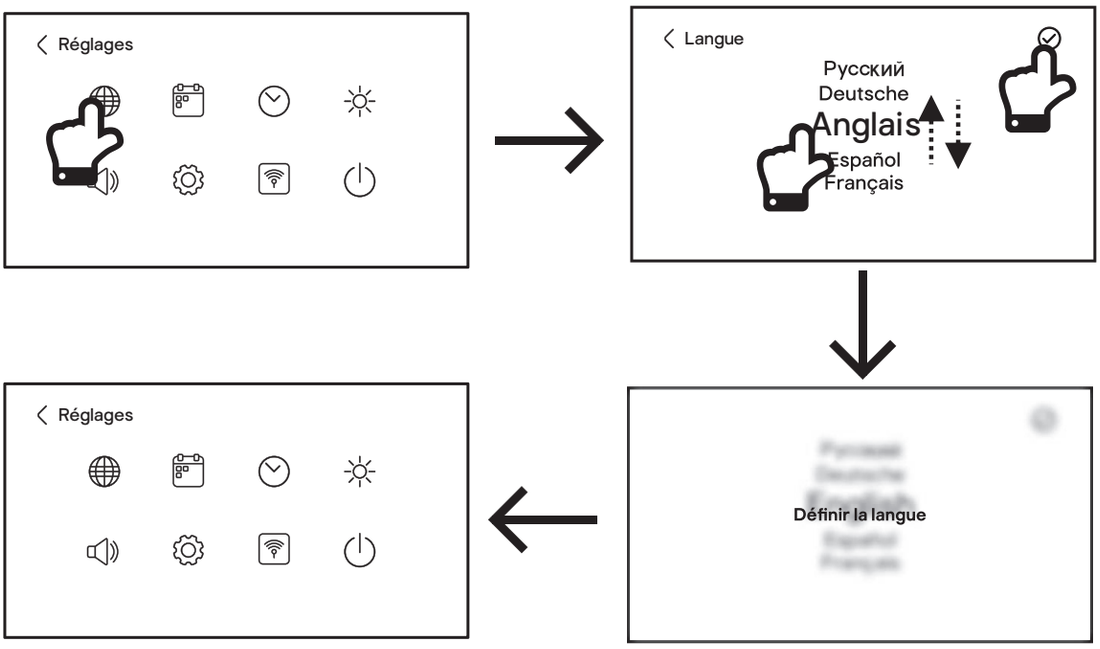
FR Configuration du système

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.

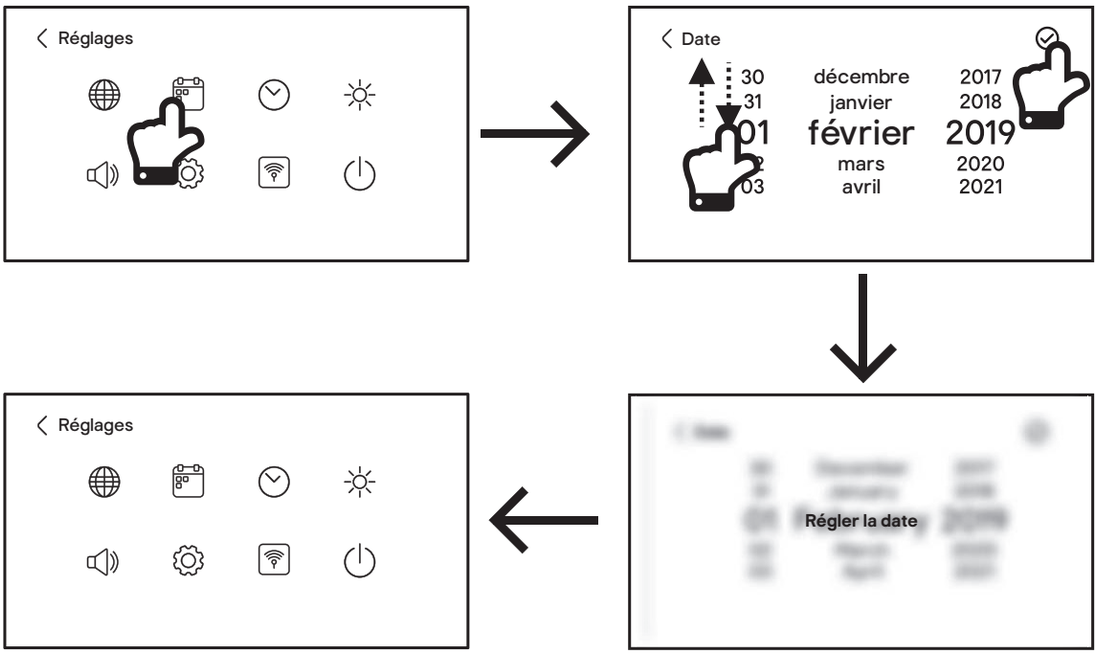
Vous pouvez à tout moment définir différentes options dans l'interface du système, telles que le volume et la luminosité, de la manière suivante.



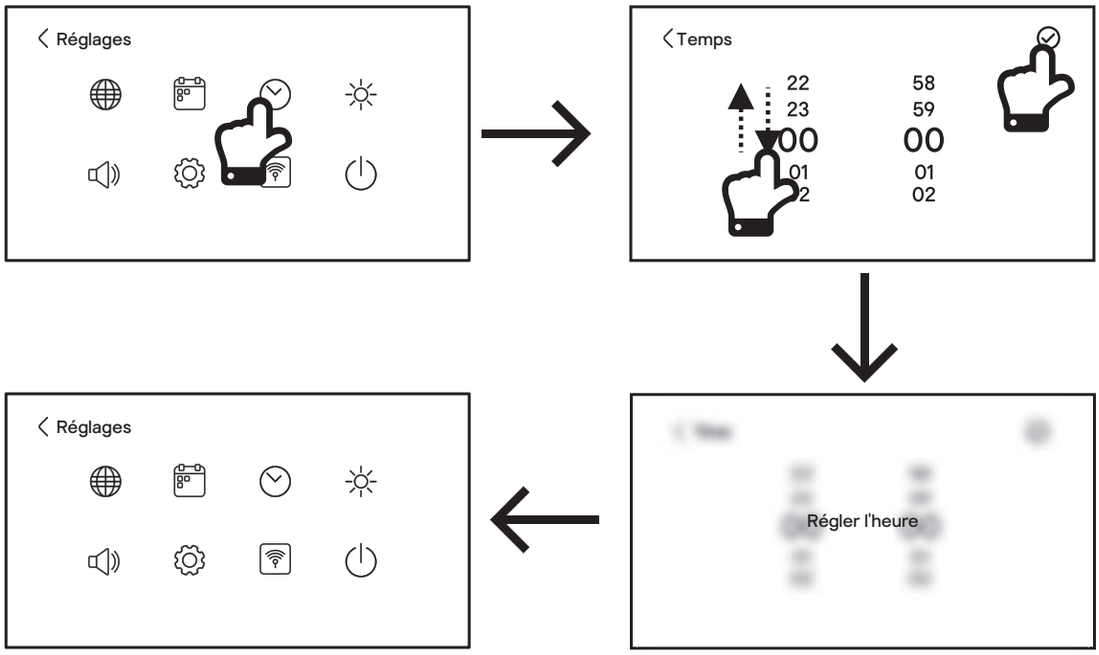
2. Appuyer sur l'icône du menu principal puis sur l'icône de langue pour définir la langue désirée.



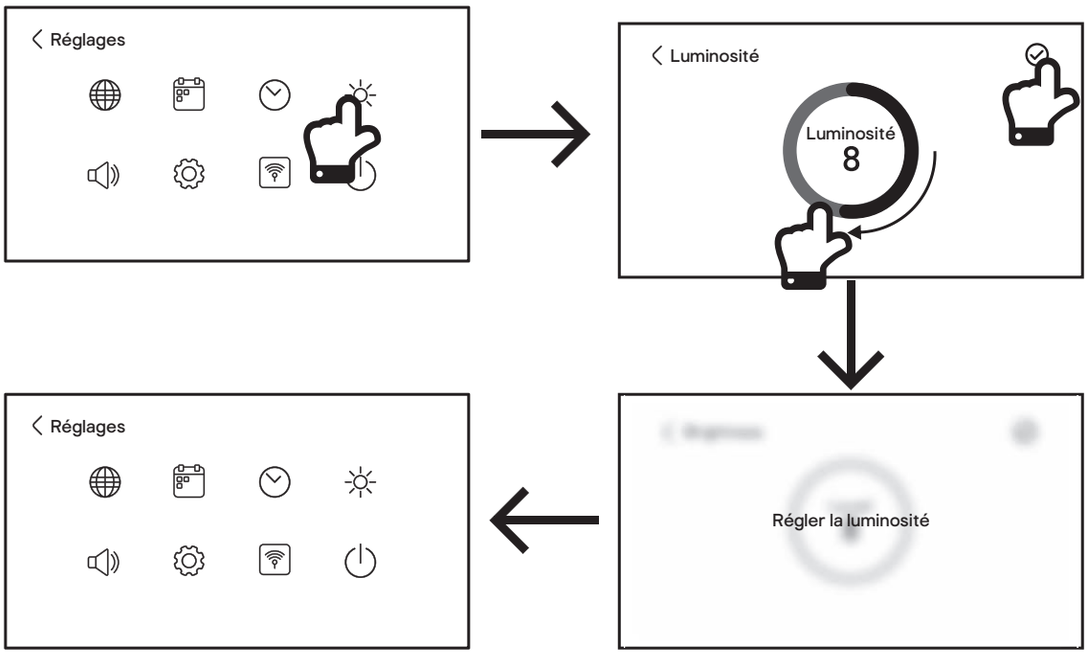
3. Appuyer sur l'icône de date pour définir la date.



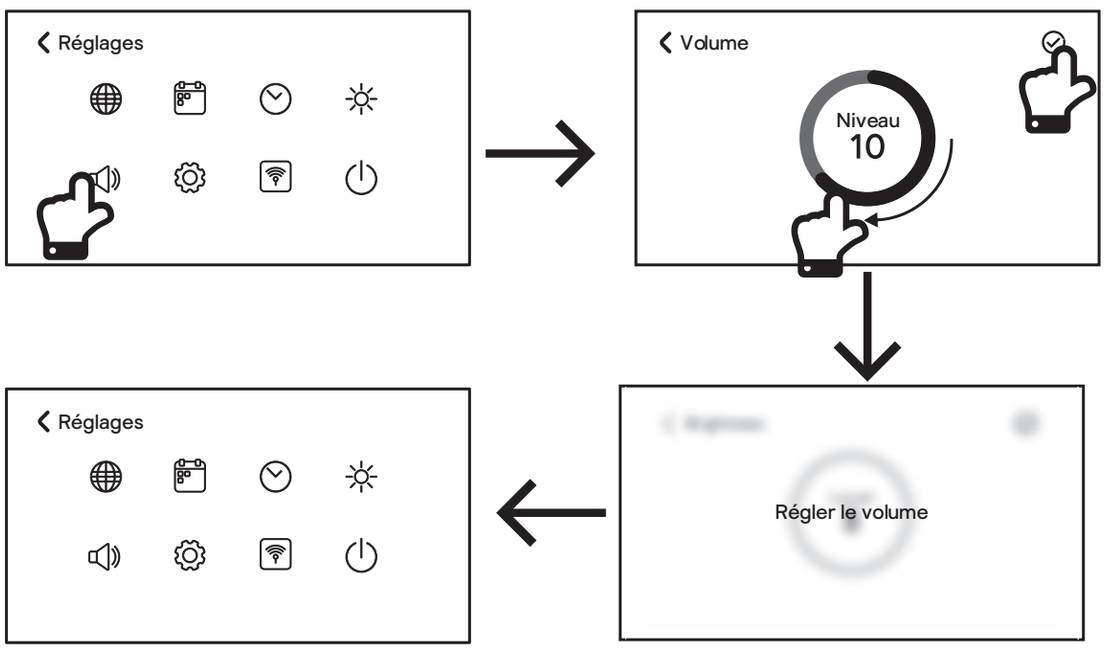
4. Appuyer sur l'icône de l'heure pour définir l'heure correcte.



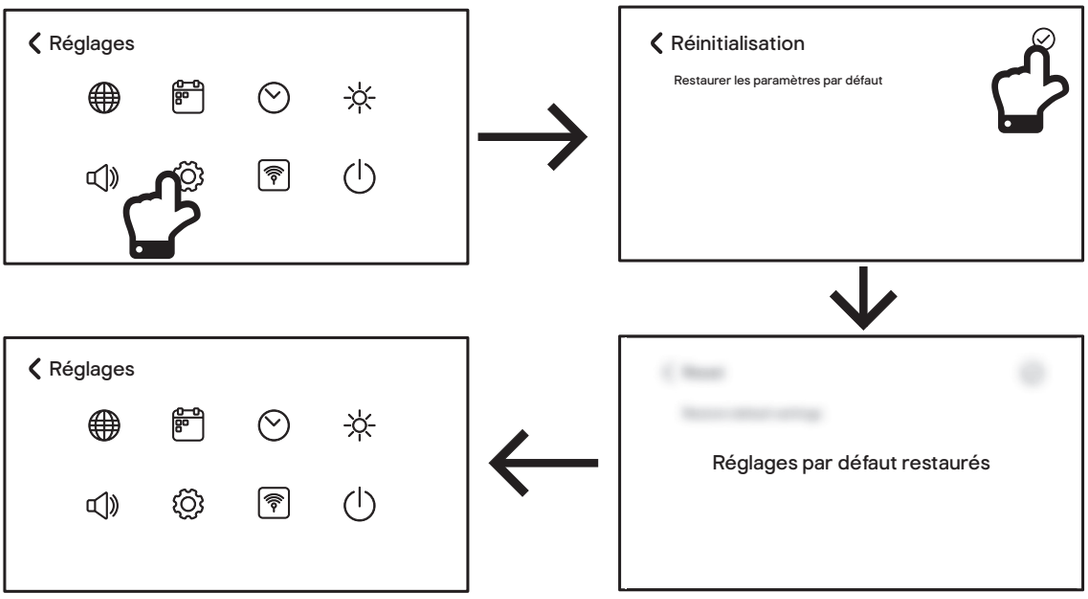
5. Appuyer sur l'icône de luminosité pour définir le niveau de luminosité souhaité. Les réglages de la luminosité vont de 1 à 15. Par défaut, la luminosité est réglée sur 8.



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.



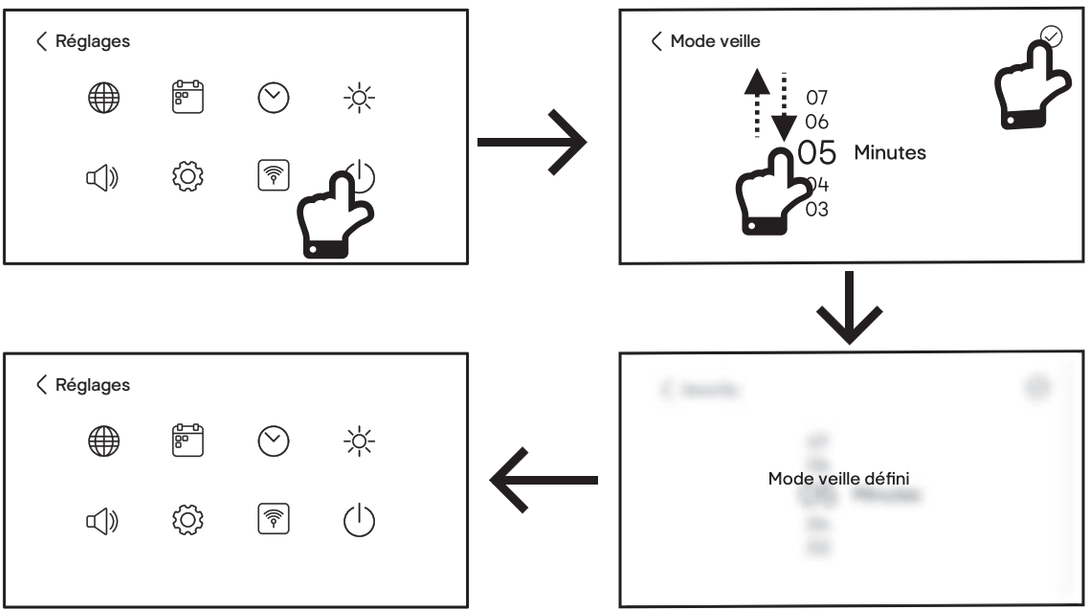
7. Appuyer sur l'icône de réinitialisation pour rétablir les paramètres par défaut de la plaque de cuisson.



8. Appuyer sur la touche de connexion pour lancer la séquence de jumelage pour connecter la plaque de cuisson GoodHome à la hotte aspirante GoodHome, si elles ont été achetées séparément. Se reporter à la section « Commande à distance d'une hotte aspirante GoodHome », plus loin dans ce manuel.

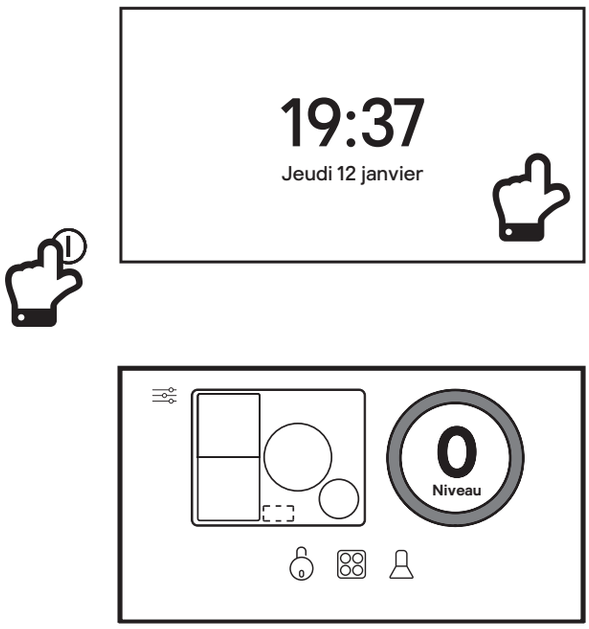
9. Appuyer sur l'icône de veille pour définir la durée avant que le panneau de commande retourne à l'écran de veille.

- La durée avant l'affichage de l'écran de veille par défaut 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

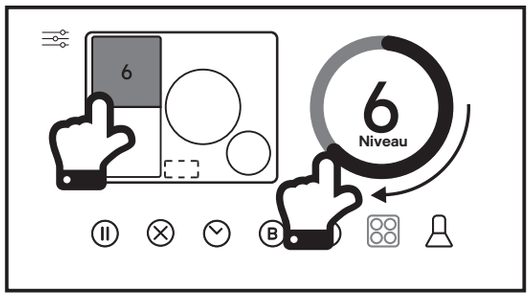
1. Appuyer sur la touche principale de marche/arrêt ⏻ pendant deux secondes. L'écran affiche la date et l'heure actuelles. Toucher l'écran n'importe où pour continuer.



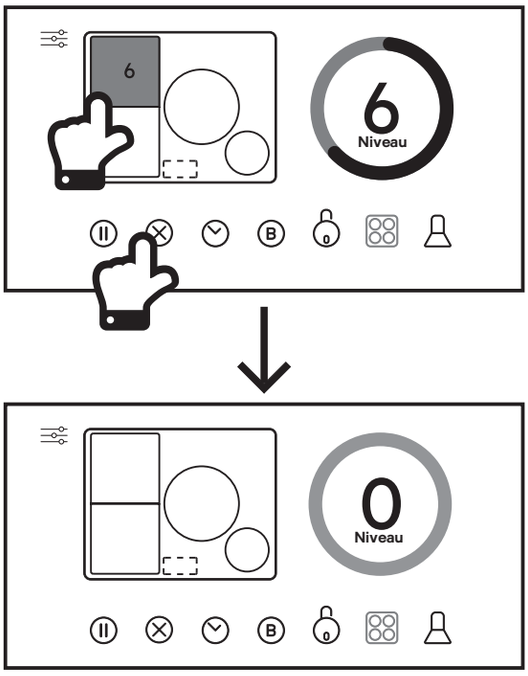
2. Placer une casserole propre et sèche, adaptée à la cuisson à induction, sur la zone de cuisson choisie.
3. Appuyer sur la zone de cuisson sur le panneau de commande. L'affichage devient bleu et indique le niveau de puissance par défaut, c'est-à-dire 5. La touche principale de commande 360° indique 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.



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

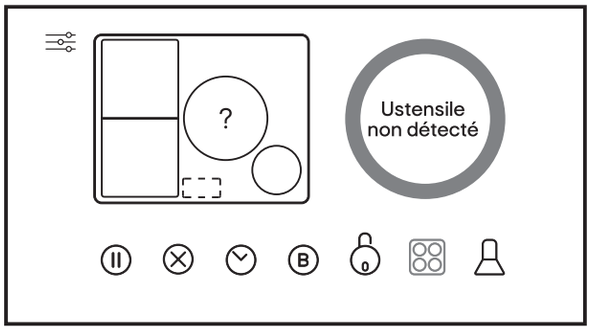


ATTENTION: après utilisation, chaque zone de cuisson affiche « H » pour rappeler que le verre est trop chaud pour être touché. Bien que la cuisson à induction ne produise pas de chaleur, le magnétisme utilisé pour chauffer les casseroles signifie que cette chaleur peut tout de même être transférée par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

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.

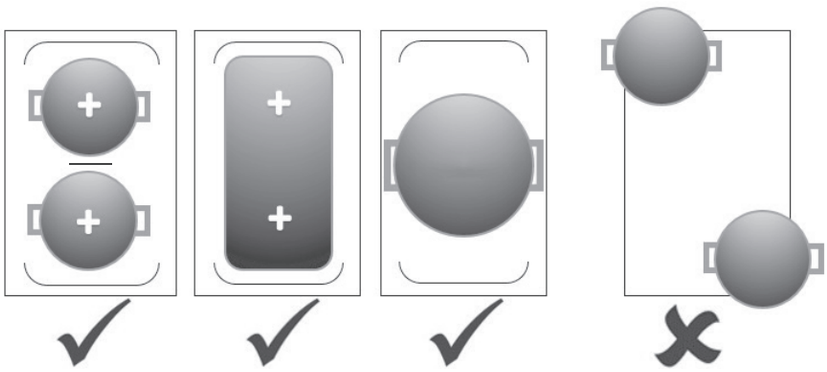
La zone de cuisson s'éteint alors automatiquement au bout d'une minute.



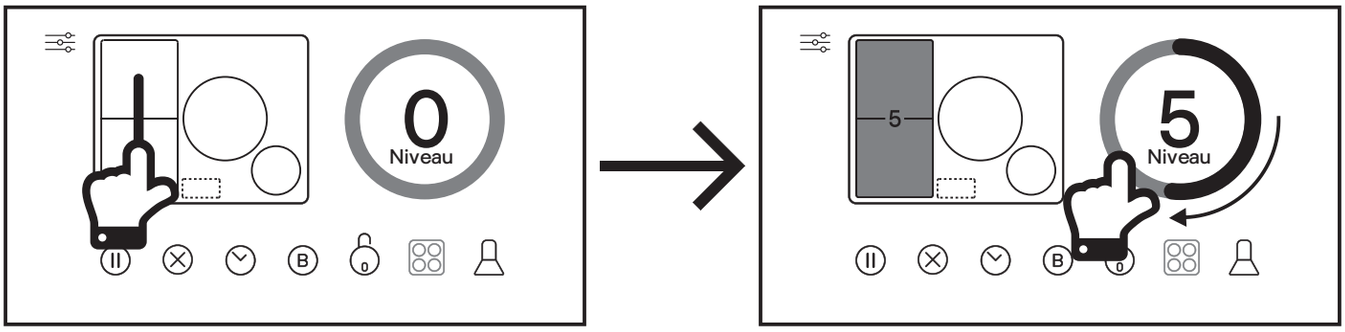
REMARQUE: le panneau de commande ne s'éteint pas automatiquement lorsque le « H » s'affiche. Lorsque le « H » disparaît, le délai de mise en veille défini commence.

02 Utilisation de la zone flexible

Les zones de gauche Ⓐ et Ⓑ peuvent être utilisées individuellement à l'avant ou à l'arrière, ou configurées pour fonctionner comme une zone flexible Ⓒ.
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.



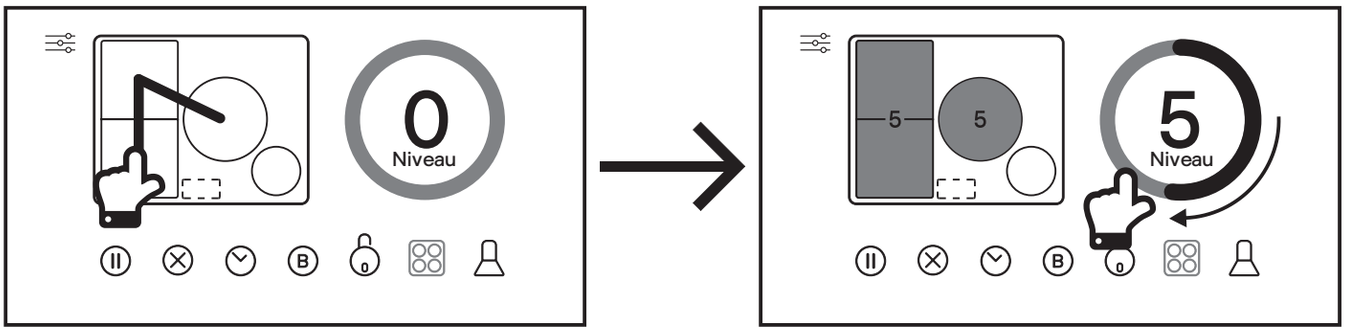
Liaison de deux zones ensemble :
Pour lier les deux zones de gauche ensemble, faire glisser votre doigt sur les deux zones dans un mouvement fluide. Une ligne en gras blanche se trace en même temps sur le panneau. Une fois que votre doigt n'est plus en contact avec la surface, les zones de gauche sont rassemblées en une seule zone et le niveau de puissance par défaut 5 s'affiche. S'assurer de rester dans la zone flexible à rassembler lorsque votre doigt est retiré de la surface.
Régler la puissance requise à l'aide de la touche principale de commande 360°.



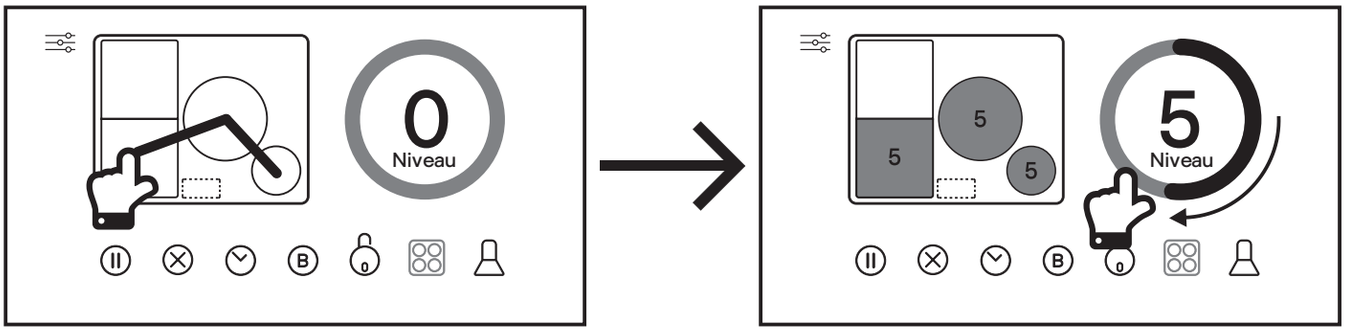
03 Extension des zones flexibles

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

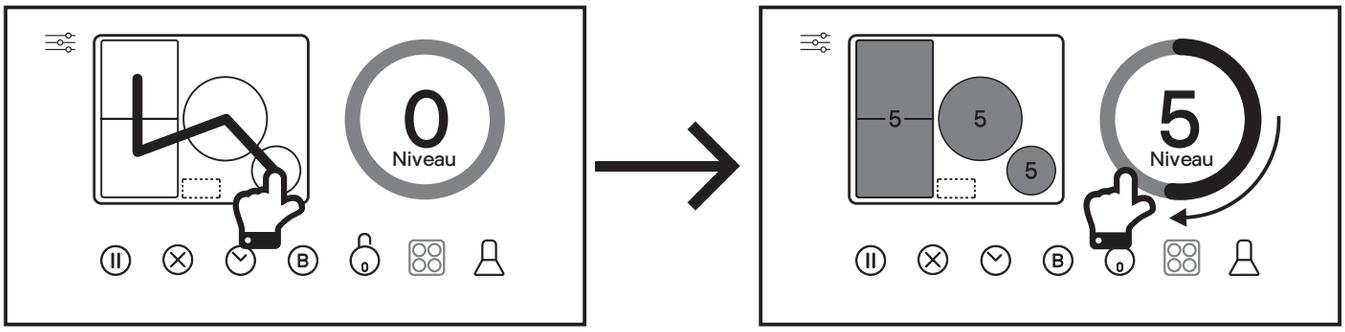
IMPORTANT: les zones qui sont liées deviennent bleues et sont toutes commandées à partir de la touche principale de commande 360°.



2. Il est également possible de sélectionner trois 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.



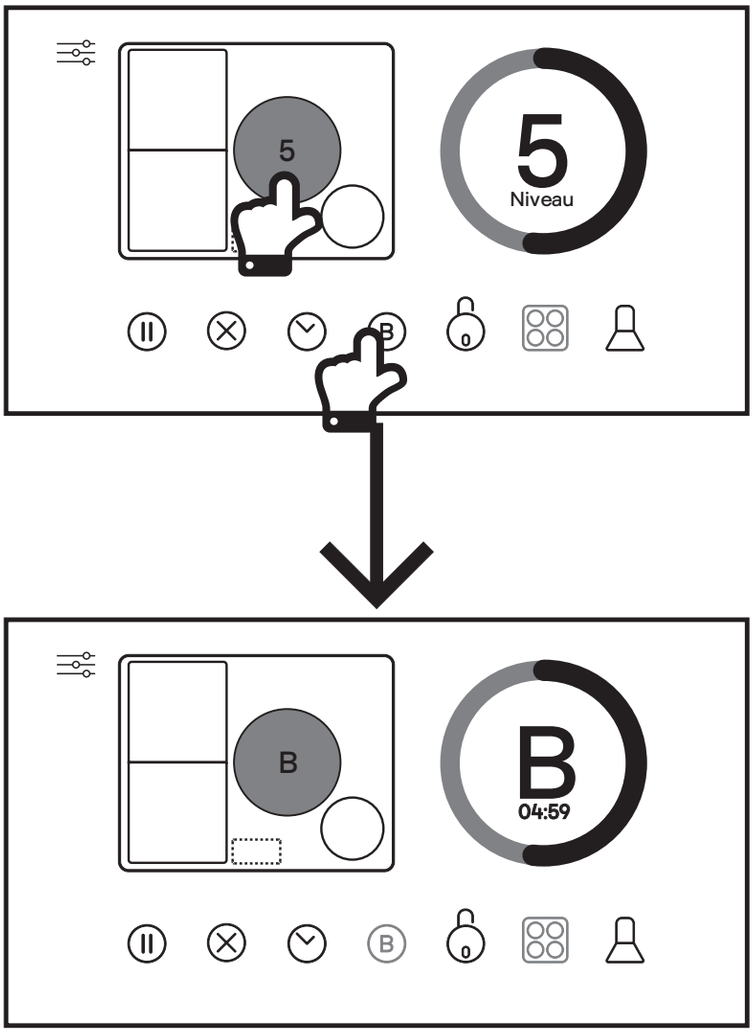
04 Utilisation de la fonction boost

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 et la zone de cuisson sélectionnée. La touche principale de commande 360° affiche Ⓑ 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 Ⓐ ou Ⓑ ou Ⓒ. La fonction boost peut être utilisée sur une zone flexible composée des zones Ⓓ ou Ⓔ.



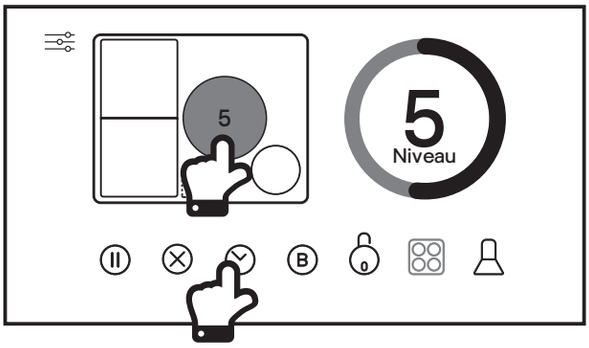
Annulation de la fonction boost

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 pour éteindre complètement la zone.

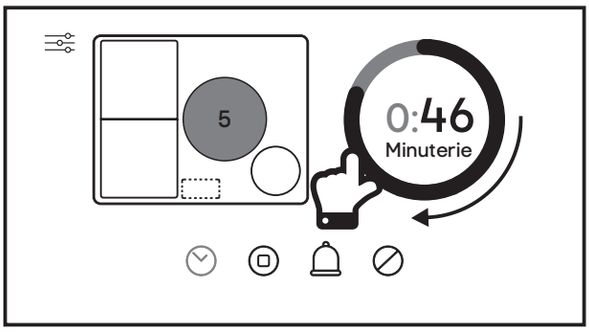
05 Utilisation de la minuterie

Utilisation de la minuterie comme alarme sonore

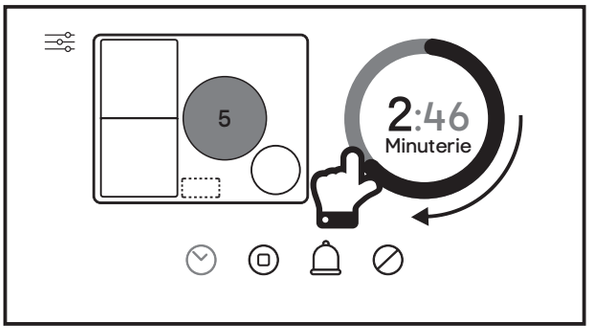
1. Sélectionner la ou les zones de cuisson à commander.
2. Appuyer sur l'icône ⏲ de minuterie et la touche principale de commande 360° se transforme en minuterie.



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 comme requis. Se reporter au tableau ci-dessous pour déterminer la durée maximale autorisée par niveau de puissance.

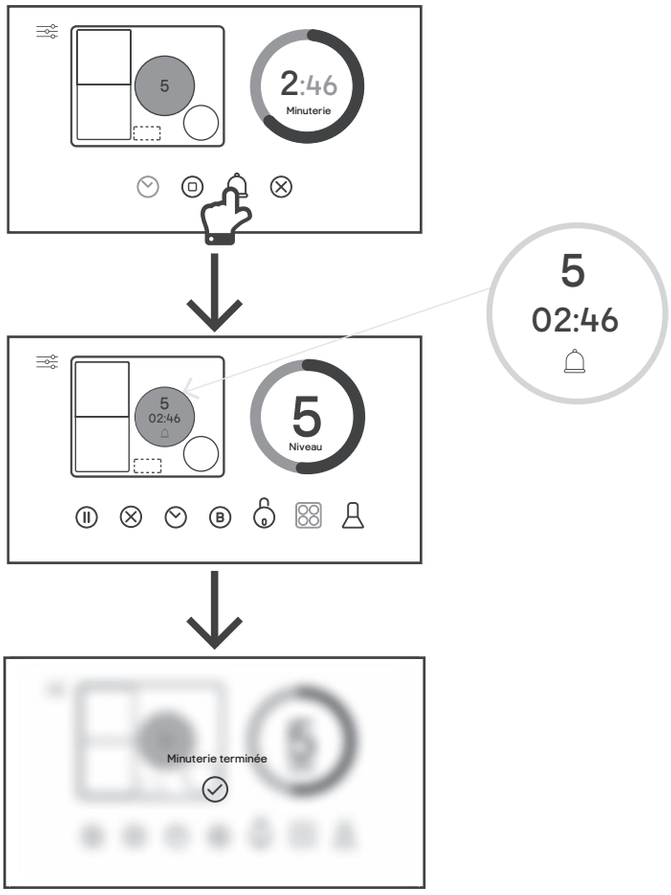


REMARQUE:

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

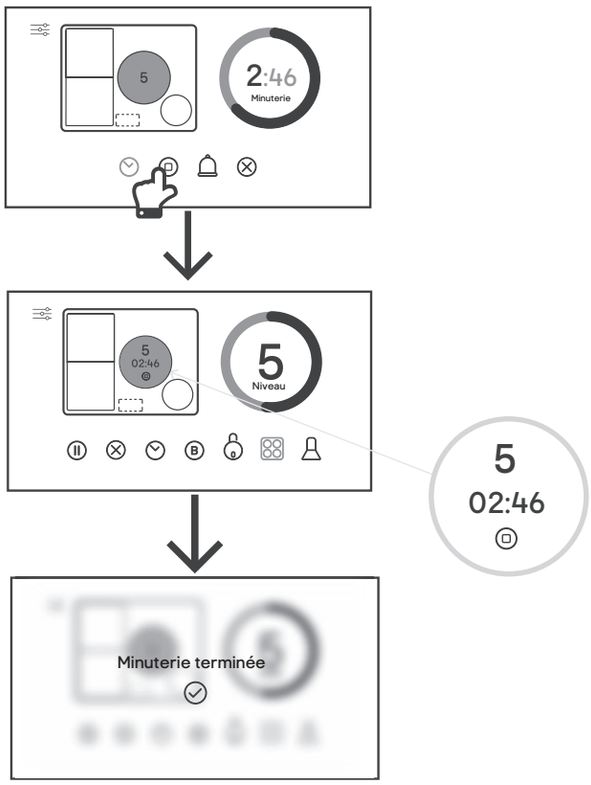
5. Appuyer sur l'icône d'alarme 🔔 pour régler la minuterie comme une alarme. La zone de cuisson continue de fonctionner au niveau de puissance sélectionné et la minuterie est affichée à l'intérieur de la zone. Une fois le compte à rebours écoulé, une alarme sonore retentit et l'écran affiche le message « 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 la zone sélectionnée soit éteinte 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 est éteinte.

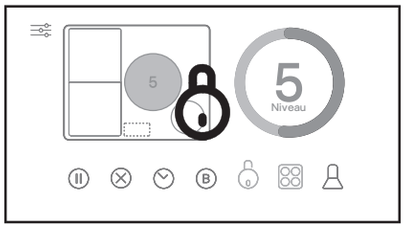


06 Utilisation du verrouillage enfant

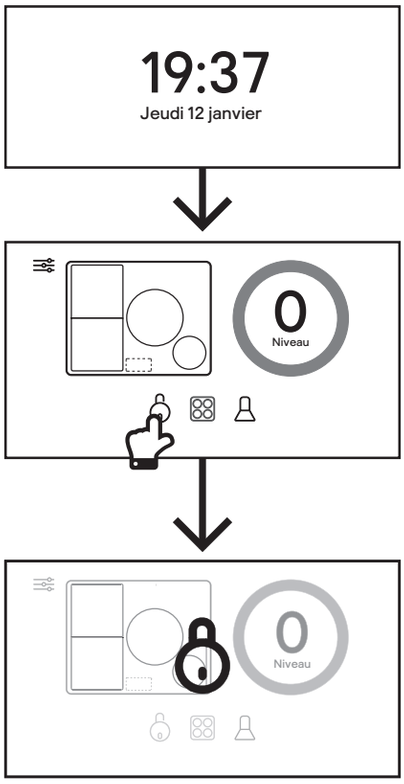
Le panneau de commande peut être verrouillé pour empêcher toute utilisation accidentelle. Lorsque cette option est sélectionnée, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la touche principale de marche/arrêt ⏻.
La plaque de cuisson peut aussi être verrouillée pendant la cuisson. La cuisson est arrêtée lorsque la touche principale de marche/arrêt ⏻ est utilisée. 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 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.

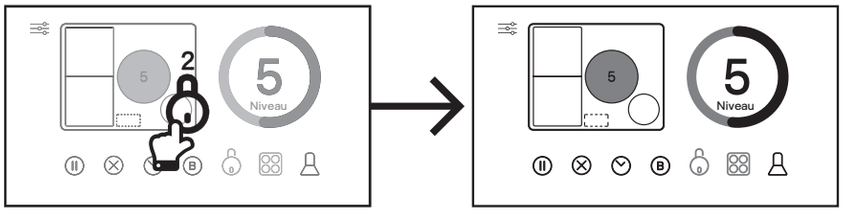


Il est également possible d'activer le verrouillage enfant à partir de l'écran d'accueil avant de cuisiner pour s'assurer que le panneau est verrouillé après avoir touché l'écran de veille.



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

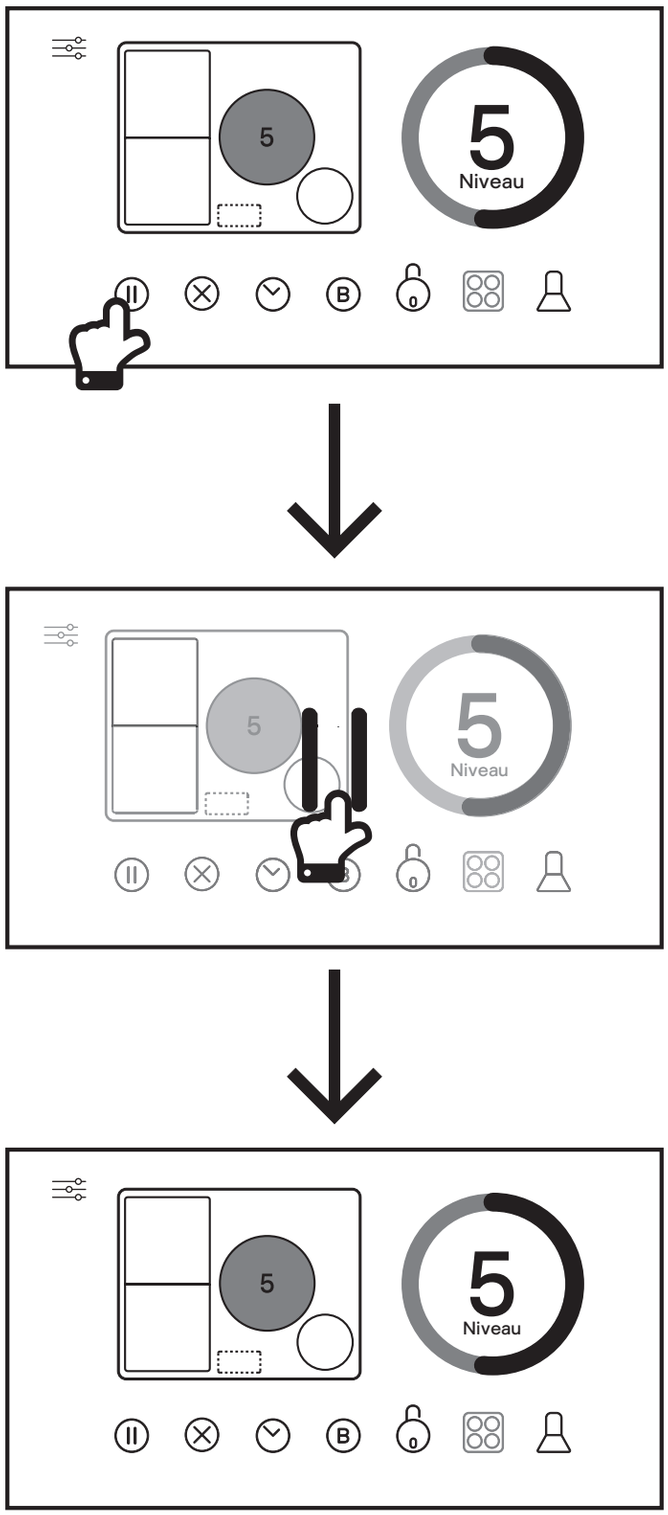
Le processus de cuisson peut être temporairement mis en pause en cas d'interruption.

Activation de la fonction de pause de la cuisson

Appuyer sur l'icône de pause. Une grande icône ⏸ Pause s'affiche à l'écran. 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.



FR Commande à distance d'une hotte aspirante GoodHome

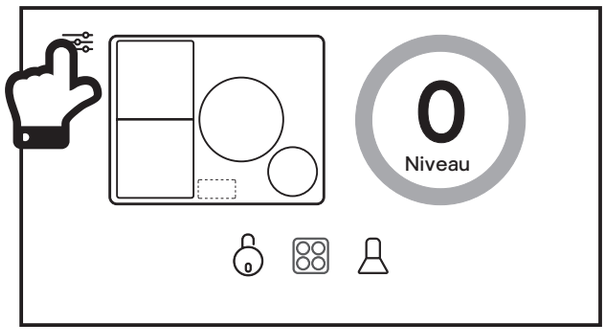
IMPORTANT: cette section est seulement applicable si vous avez acheté une hotte aspirante GoodHome.

Le processus de connexion de la hotte à la plaque de cuisson comprend trois étapes :

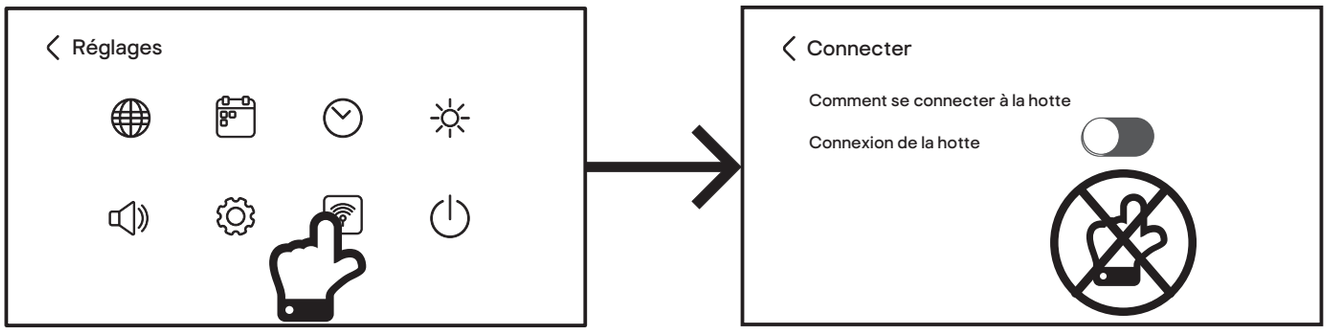
A) Configuration de la plaque de cuisson pour la transmission d'un signal de fréquence radio.
B) Configuration de la hotte pour la réception de ce signal.
C) Verrouillage de la connexion entre les deux appareils et jumelage.

ÉTAPE A

1. Avant de continuer, la plaque de cuisson à induction doit être allumée et doit afficher l'écran d'accueil.



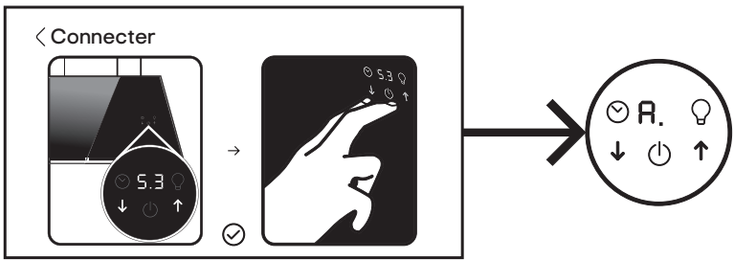
2. Appuyer sur la touche de menu principal sur l'écran d'accueil pour accéder au menu des réglages. Appuyer sur l'icône de connexion pour lancer la séquence de jumelage et transmettre un signal de fréquence radio depuis la plaque de cuisson. Pour l'instant, ne pas toucher le bouton de connexion de la hotte sur la plaque de cuisson !



IMPORTANT|: pour procéder à l'opération de connexion, la hotte doit être désactivée à l'aide de l'interrupteur d'alimentation. Remettre la hotte sous tension et réaliser les étapes B et C dans les deux minutes. Si la connexion n'aboutit pas, remettre la hotte hors tension, attendre une minute et essayer à nouveau.

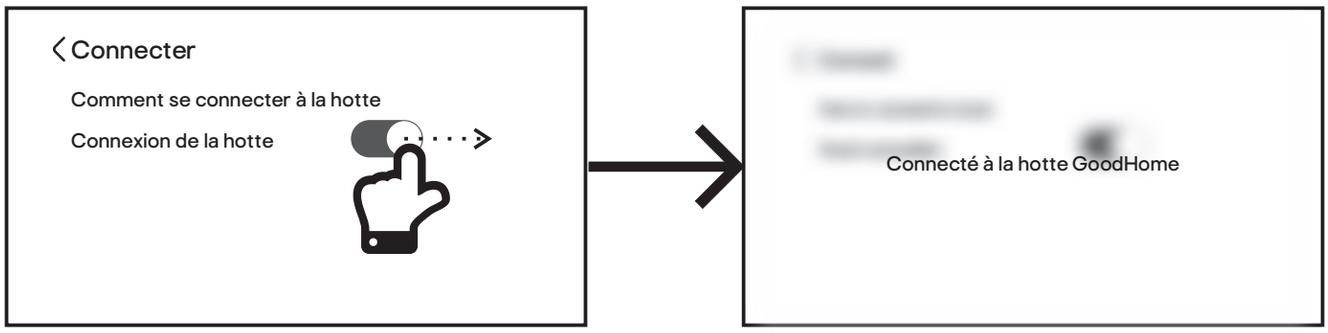
ÉTAPE B

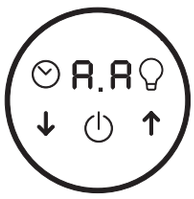
1. Lorsque la hotte est mise sous tension pour la première fois, le panneau de commande clignote en blanc en mode de réglage.
2. Appuyer simultanément sur l'icône ↑ d'augmentation de vitesse du ventilateur et sur l'icône ↓ de réduction de vitesse du ventilateur pendant deux secondes sur le panneau de commande de la hotte. Les deux icônes deviennent bleues et le symbole automatique « A » s'affiche à l'écran. La hotte est désormais configurée pour recevoir le signal.



ÉTAPE C

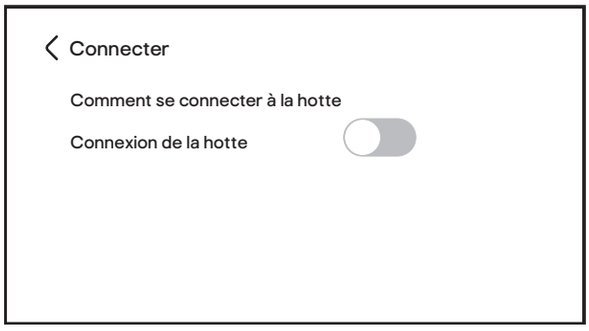
1. Appuyer maintenant sur le bouton de connexion de la hotte sur la plaque de cuisson. Il devient bleu.
2. La plaque de cuisson affiche brièvement un message de connexion pour indiquer que la plaque de cuisson est maintenant connectée à la hotte et que le processus de jumelage est terminé. Le panneau de commande de la hotte affiche également le symbole « A » en double pour indiquer que le jumelage est terminé.





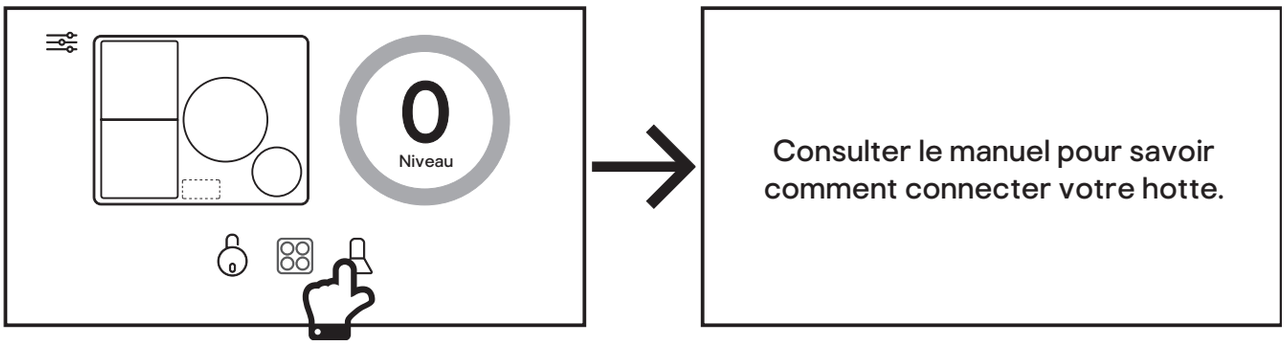
IMPORTANT: une fois la plaque de cuisson et la hotte jumelées et connectées ensemble, vous pouvez choisir d'utiliser vos appareils GoodHome de trois façons : commande indépendante, commande semi-automatique et commande automatique.

1. Commande indépendante : le bouton de connexion de la hotte sur la plaque de cuisson est désactivé. Le ventilateur et l'extraction de la hotte peuvent être utilisés manuellement selon les besoins, indépendamment des réglages de la plaque de cuisson.
2. Commande semi-automatique : le bouton de connexion de la hotte sur la plaque de cuisson est activé. Le ventilateur et l'extraction de la hotte peuvent être contrôlés grâce à la touche principale de commande 360° sur le panneau de commande de la plaque de cuisson.
3. Commande automatique : le bouton de connexion de la hotte sur la plaque de cuisson est activé. La plaque de cuisson commande le ventilateur et l'extraction de la hotte selon les niveaux de puissance utilisés sur la plaque de cuisson.



REMARQUE : il n'est pas nécessaire de procéder à nouveau au jumelage si la connexion de la hotte sur la plaque de cuisson est désactivée. La liaison est enregistrée et sera réactivée une fois la connexion de la hotte activée.

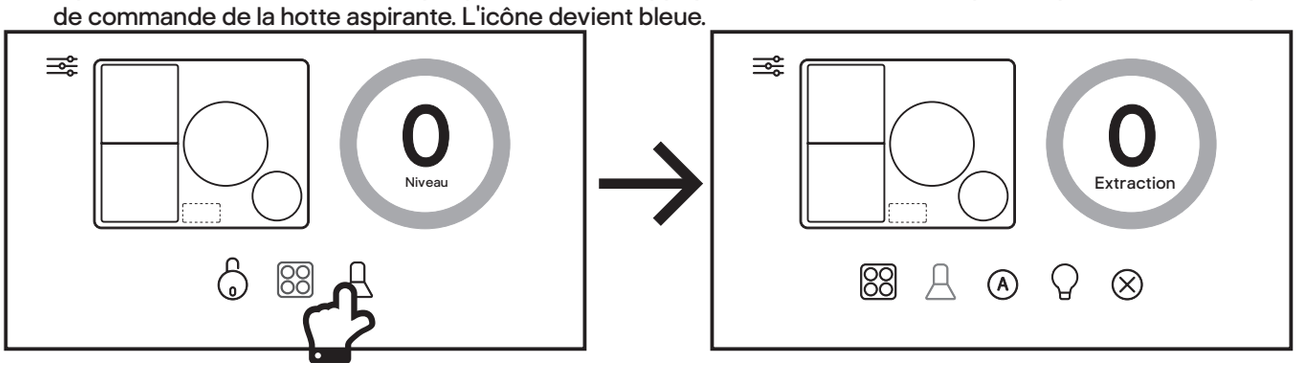
REMARQUE : si l'on appuie sur la touche du panneau de commande de la hotte aspirante avant que la connexion ne soit terminée, le message suivant s'affiche à l'écran :



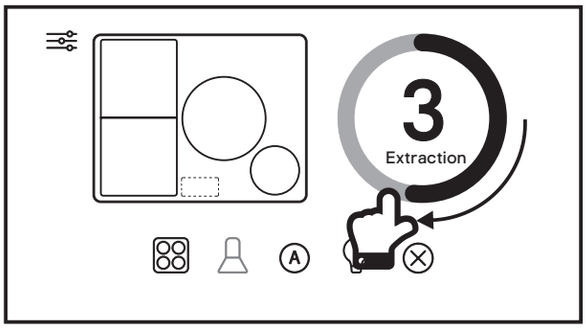
01 Commande de la hotte aspirante depuis la plaque de cuisson

Vérifier que la connexion de la plaque de cuisson et de la hotte s'est correctement terminée et que le bouton de connexion de la hotte est activé.

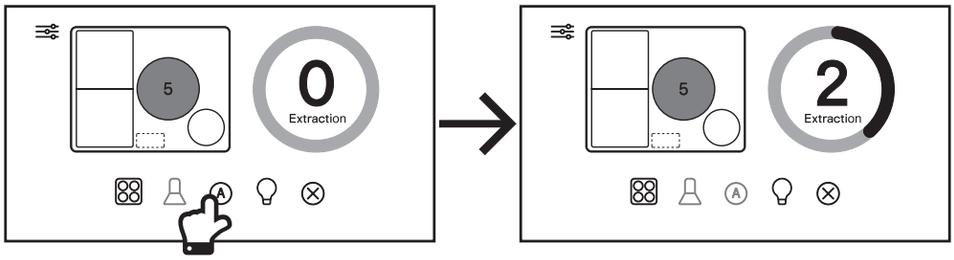
1. À partir de l'écran d'accueil de la plaque de cuisson, appuyer sur l'icône Hotte aspirante pour accéder au panneau de commande de la hotte aspirante. L'icône devient bleue.



2. Pour commander manuellement le taux d'extraction de la hotte, choisir un réglage de 0 à 5 en tournant ou touchant la touche principale de commande 360° ou en choisissant B pour la fonction boost. L'icône de marche/arrêt de la hotte clignote en bleu et blanc. Il s'agit de la commande semi-automatique.



3. Pour commander automatiquement le taux d'extraction de la hotte, appuyer sur 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. Consulter le tableau ci-dessous pour en savoir plus. Il s'agit de la commande 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 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 5	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 D est sur 7 et la zone E 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 D est sur 9 et la zone E est sur 10.

Remarque : la vitesse 1 et la vitesse 3 sur la hotte ne sont pas disponibles lors de l'utilisation de cette fonction.

IMPORTANT : veuillez noter que vous NE pouvez PAS neutraliser l'état actuel de la hotte à partir de son panneau de commande lorsque vous êtes en mode de commande automatique. En cas de tentative d'extinction de la hotte, la plaque de cuisson rallume la hotte.

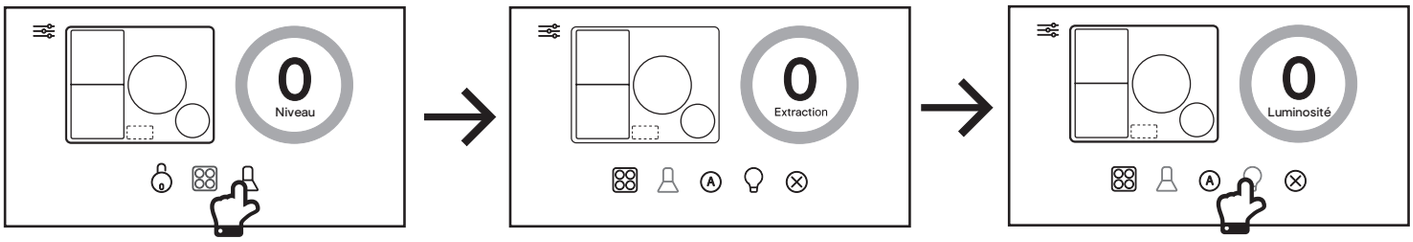
Pour commander la hotte manuellement et revenir à une commande indépendante, désactiver l'icône de commande d'extraction automatique et couper la connexion de la hotte à la plaque de cuisson via le bouton correspondant sur la plaque.

Avec les modes automatiques, et si aucune des zones de cuisson de la plaque de cuisson n'est activée, la hotte entre automatiquement en mode minuterie après environ 10 secondes d'inactivité et réduit les niveaux de puissance un à la fois pour désactiver la hotte après une courte période. Voir la section Minuterie du manuel de la hotte pour en savoir plus.

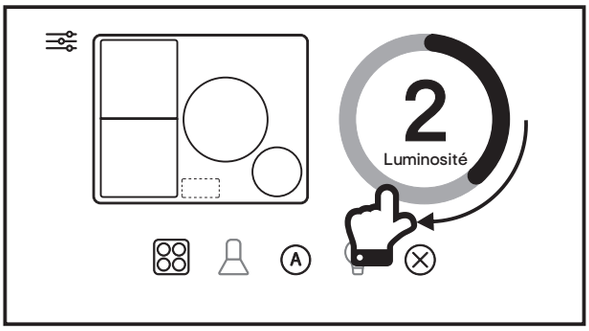
REMARQUE: si la plaque de cuisson est toujours allumée, l'icône marche/arrêt de la hotte clignote. En revanche, si la plaque de cuisson est éteinte pendant le mode de minuterie, l'icône de minuterie sur la hotte clignote à la place et les niveaux de puissance sont réduits pour éteindre la hotte normalement.

02 Changement de la couleur et de la luminosité de la lampe de la hotte aspirante à partir de la plaque de cuisson

1. Sélectionner le panneau de commande de la hotte aspirante à partir du menu principal. Appuyer sur l'icône de commande d'éclairage pour sélectionner la fonction de commande de luminosité.

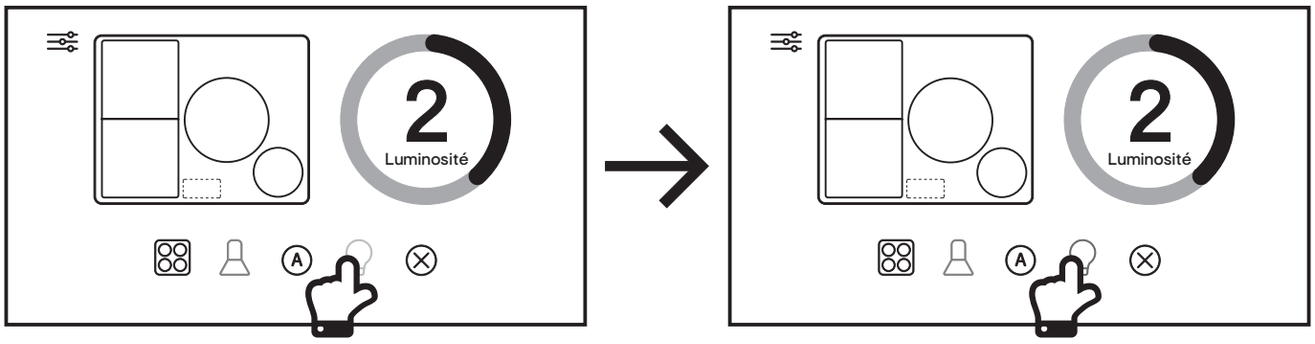


2. Régler le niveau de luminosité en tournant la touche de commande principale 360° entre 0 et 5.



3. La température de couleur de la lampe peut également être réglée en appuyant sur l'icône de commande d'éclairage dans l'ordre suivant :
(a) Bleu - blanc froid (par défaut).
(b) Orange - blanc chaud.

Remarque : la lampe peut être désactivée en appuyant sur l'icône d'arrêt.
Il y aura un léger retard lors de la transmission de ce signal à la hotte.



PL Funkcje i ustawienia

Ochrona przed nadmiernym ciepłem
Gdy wbudowany czujnik wykrywa nadmierną temperaturę, płyta zostaje automatycznie wyłączona.

Wskaźnik ciepła resztkowego
OSTRZEŻENIE: Jeśli wyświetlana jest litera „H" w odpowiednie strefie, oznacza to, że urządzenie jest zbyt gorące, aby go dotknąć. Dzieje się tak z powodu ciepła przenoszonego na szybę z naczynia przez konwekcję i jest to całkowicie normalne zjawisko w przypadku płyty indukcyjnej.

Automatyczne wyłączanie
W przypadku niewyłączenia strefy grzewczej urządzenie automatycznie wyłączy się po pewnym czasie.
Domyślne czasy wyłączenia przedstawiono w poniższej tabeli:

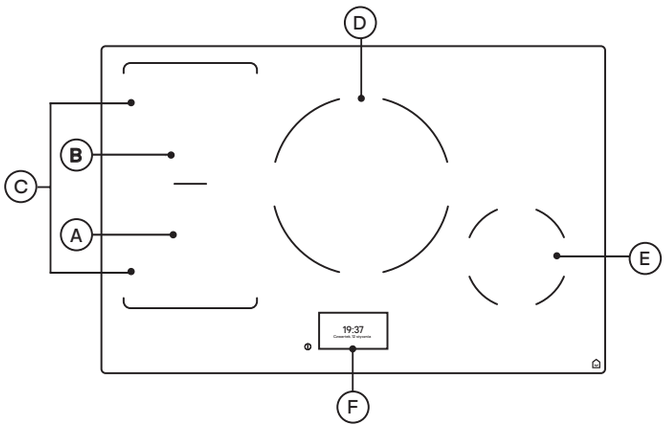
Poziom mocy	Strefa grzewcza wyłącza się automatycznie po upływie
1-3	6 godz
4-6	3 godz
7-8	2 godz
9	90 minut

Płyta wyłączy się automatycznie po upływie minuty od zdjęcia naczynia ze strefy grzewczej.

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

OSTRZEŻENIE: Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem urządzenia.

01 Opis płyty grzejnej



Strefa grzewcza	Normalna moc	Maksymalna moc	Średnica naczynia	
			Wartość minimalna	Wartość maksymalna
A Przednia lewa strefa	2000 W	2800 W	Ø120 mm	Ø200 mm
B Tylna lewa strefa	1500 W	2000 W	Ø120 mm	Ø200 mm
C Lewa strefa elastyczna	3000 W	3600 W	Szerokość: <190 mm Długość: <380 mm	
D Strefa centralna	2300 W	3000 W	Ø180 mm	Ø280 mm
E Przednia prawa strefa	1200 W	1500 W	Ø120 mm	Ø160 mm
F Dotykowy panel sterowania				

02 Opis panelu sterowania

Panel sterowania Ⓕ płyty indukcyjnej jest w pełni czuły na dotyk. Po wyświetleniu daty i godziny na ekranie gotowości dotknąć w dowolnym miejscu panelu, aby uzyskać dostęp do ekranu głównego z elementami sterującymi płyty indukcyjnej.

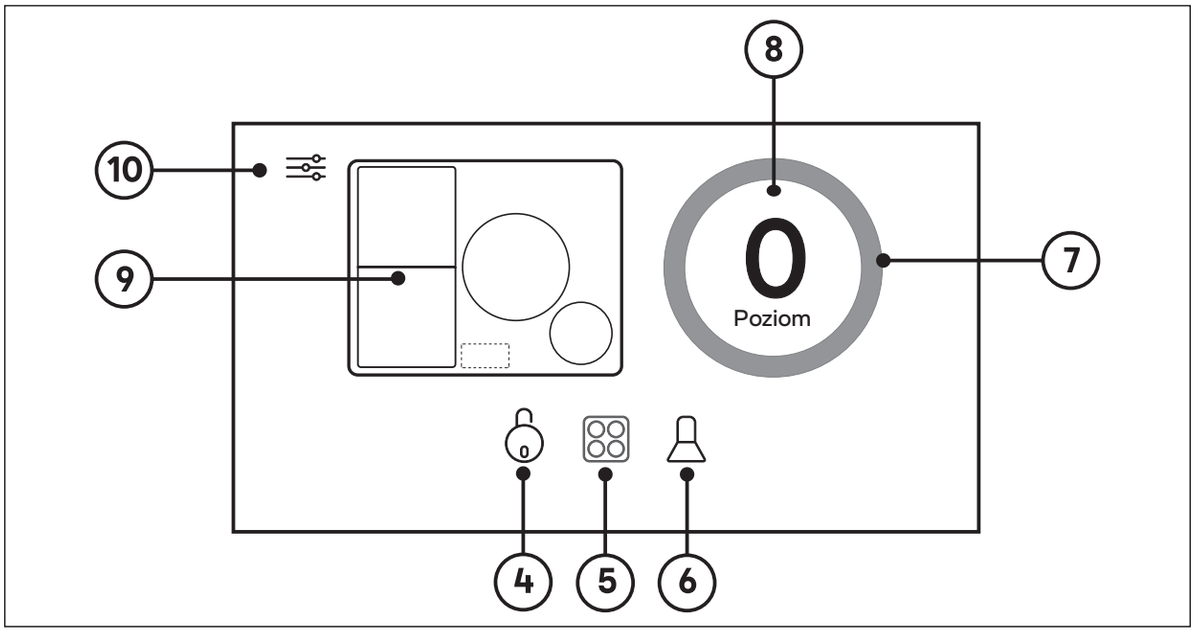
Ekran trybu oczekiwania

1 Główny przycisk wł./wył.

2 Wyświetlacz godziny

3 Wyświetlanie daty

Ekran główny



4 Ikona blokady rodzicielskiej

5 Panel sterowania stref grzejnych

6 Panel sterowania okapem kuchennym (opcjonalny po podłączeniu do dodatkowych urządzeń, do nabycia osobno)

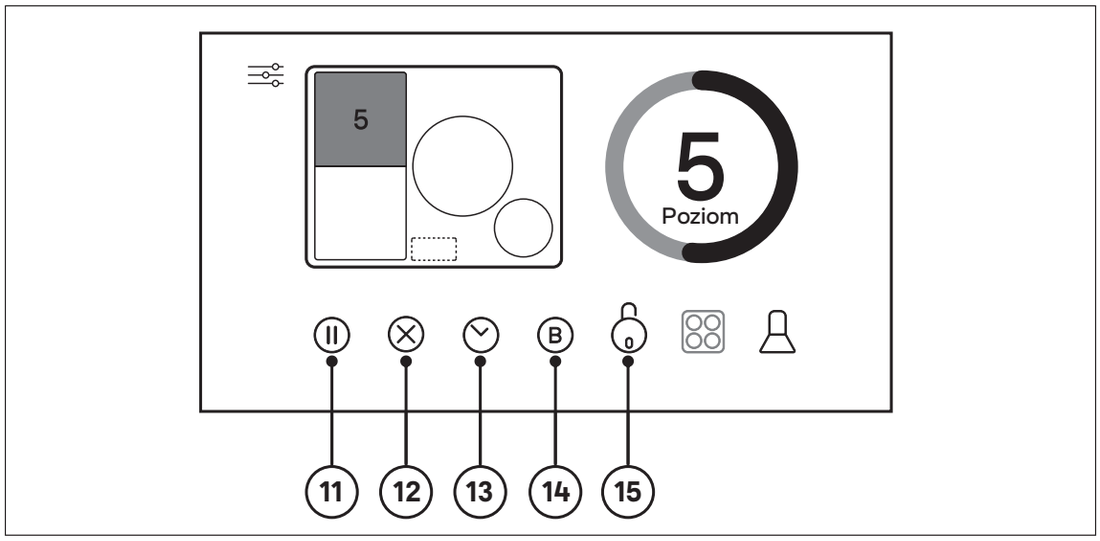
7 Główny przycisk sterujący 360°

8 Główny przycisk wyświetlacza

9 Strefy grzejne

10 Menu główne

Panel sterowania stref grzejnych



11 Ikona pauzy

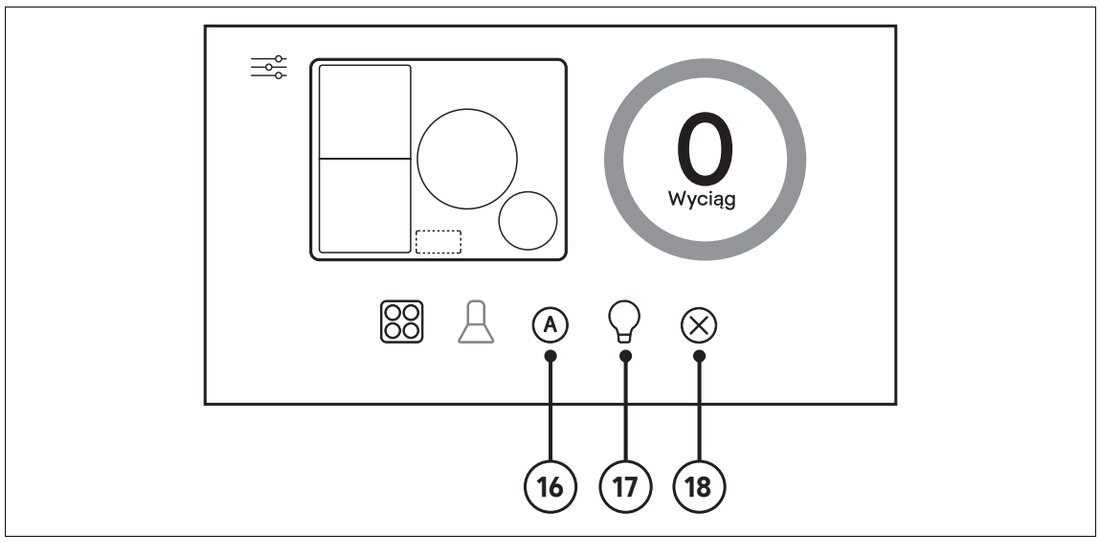
12 Ikona Stop

13 Ikona sterowania timerem

14 Ikona podwyższenia mocy

15 Ikona blokady rodzicielskiej

Panel sterowania okapem

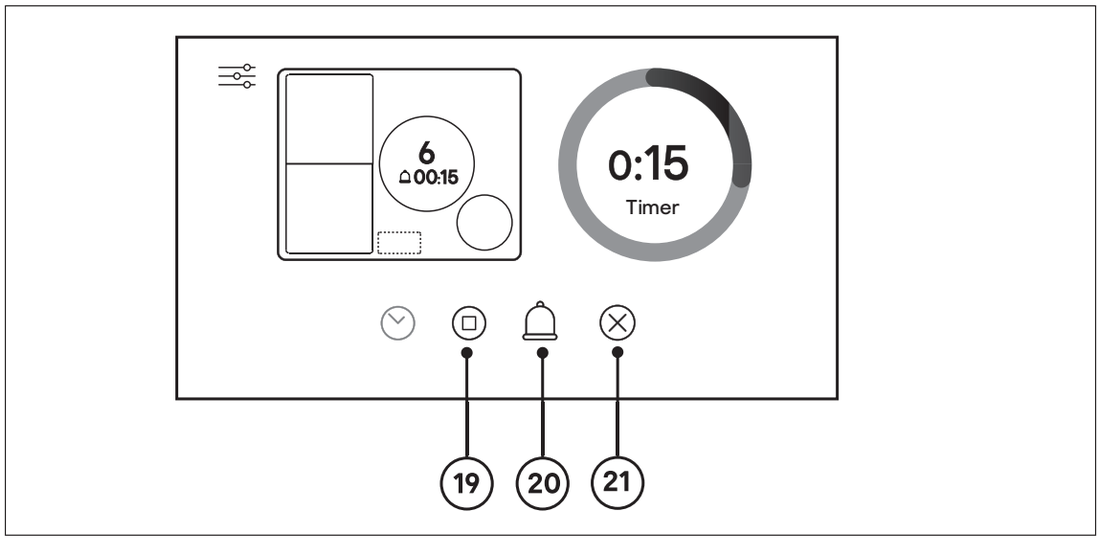


16 Ikona automatycznego sterowania wyciągiem

17 Ikona sterowania oświetleniem

18 Ikona Stop

Panel sterowania timera

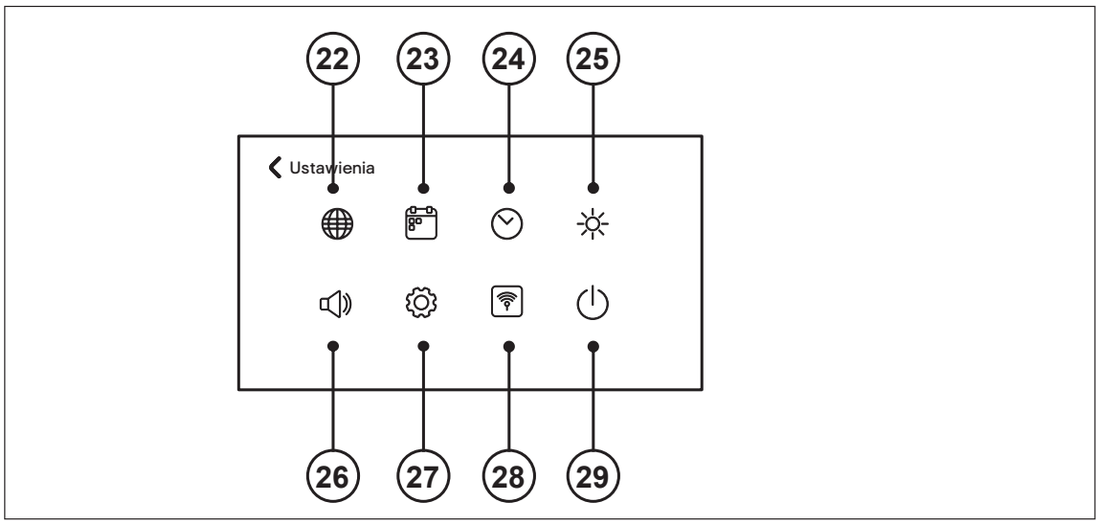


19 Ikona automatycznego wyłączania

20 Ikona alarmu

21 Ikona Stop

Panel sterowania ustawień



22 Ikona języka

23 Ikona daty

24 Ikona godziny

25 Ikona jasności

26 Ikona głośności

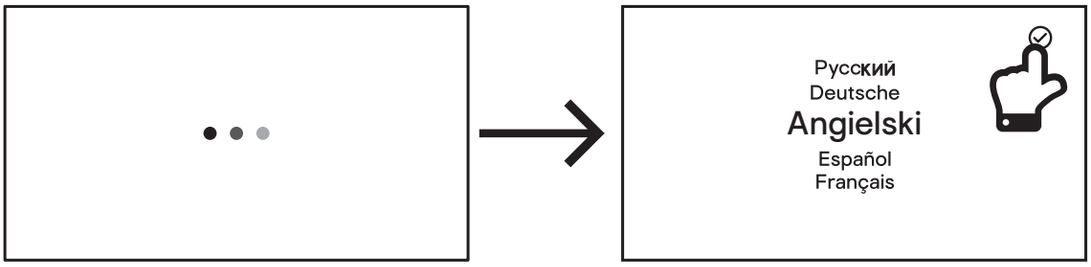
27 Ikona resetowania

28 Ikona połączenia

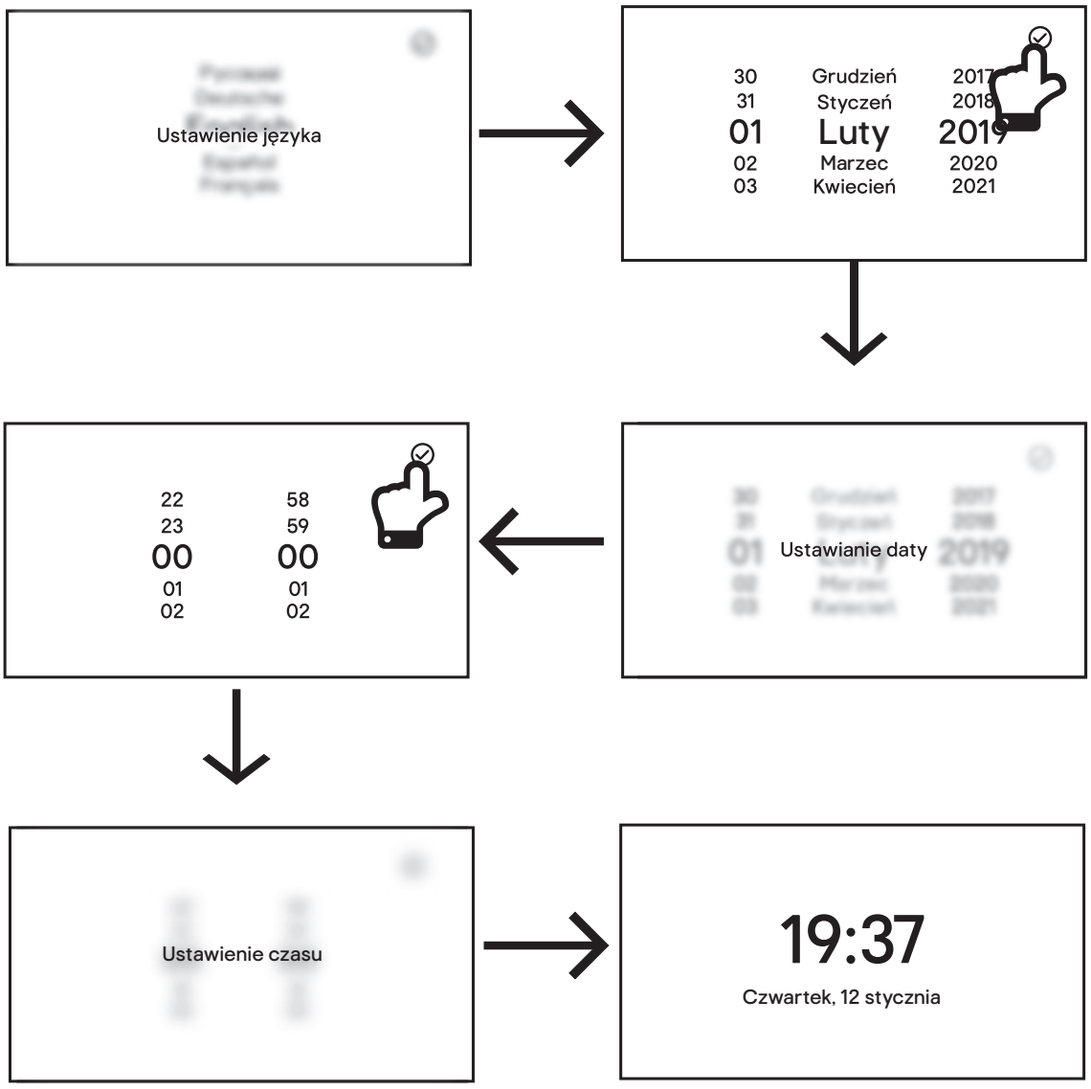
29 Ikona trybu gotowości

PL Pierwsze użycie płyty grzejnej

Włączyć zasilanie za pomocą wyłącznika różnicowoprądowego (RCD); płyta uruchomi się, jak pokazano na rysunku.



- Wybrać odpowiedni język i dotknąć ikony pola wyboru aby potwierdzić.
- Wybrać odpowiednią datę i godzinę i dotknąć ikony pola wyboru aby potwierdzić.

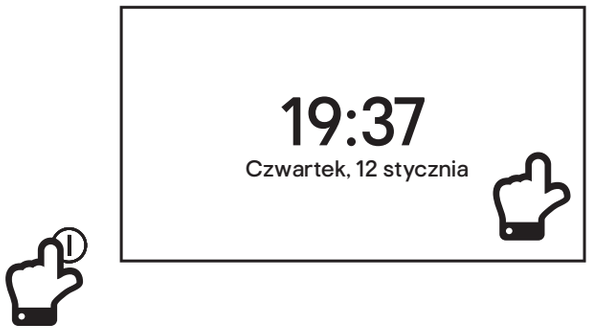


Urządzenie jest gotowe do użytku.

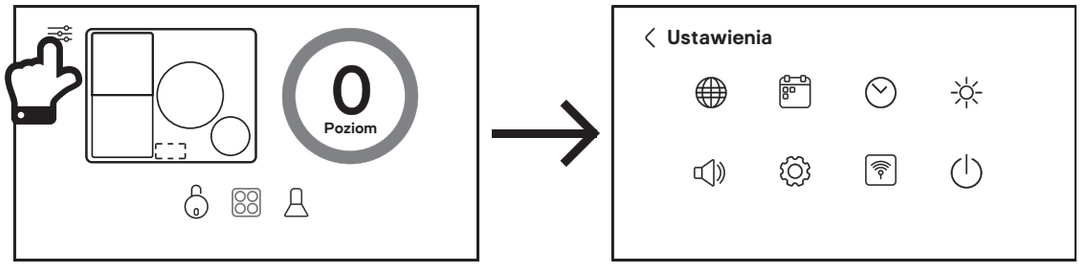
W przypadku awarii zasilania konieczne jest ponowne ustawienie daty i godziny.

PL Konfiguracja systemu

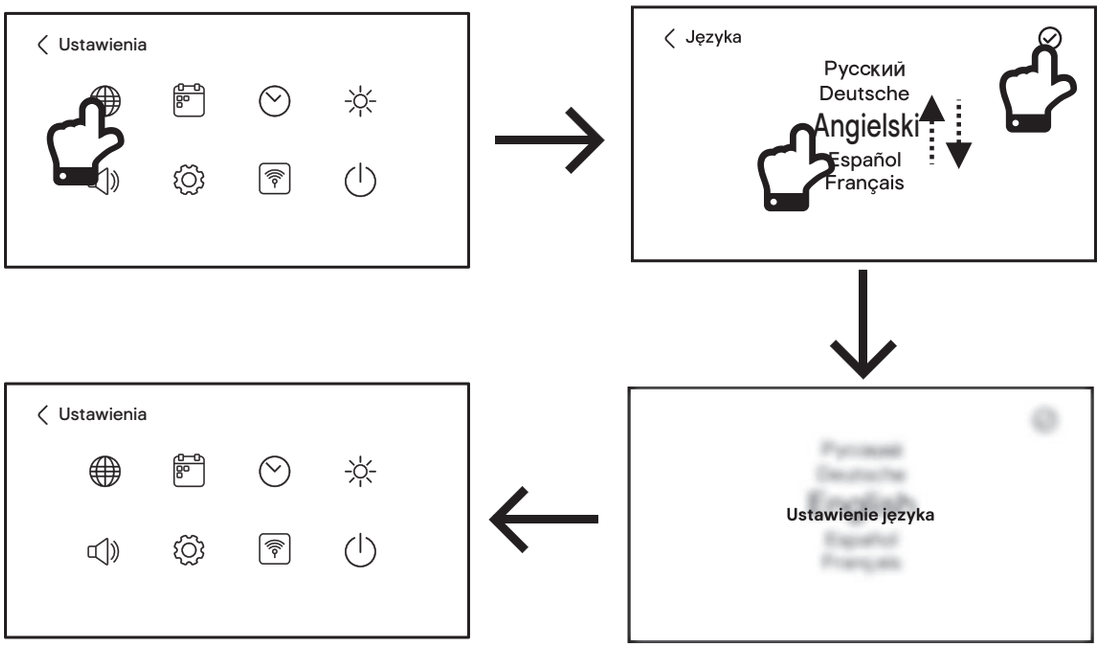
1. Dotknąć i przytrzymać przez dwie sekundy główny przycisk włączania/wyłączania ⏻. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca data i godzina. Dotknąć ekranu w dowolnym miejscu, aby kontynuować.



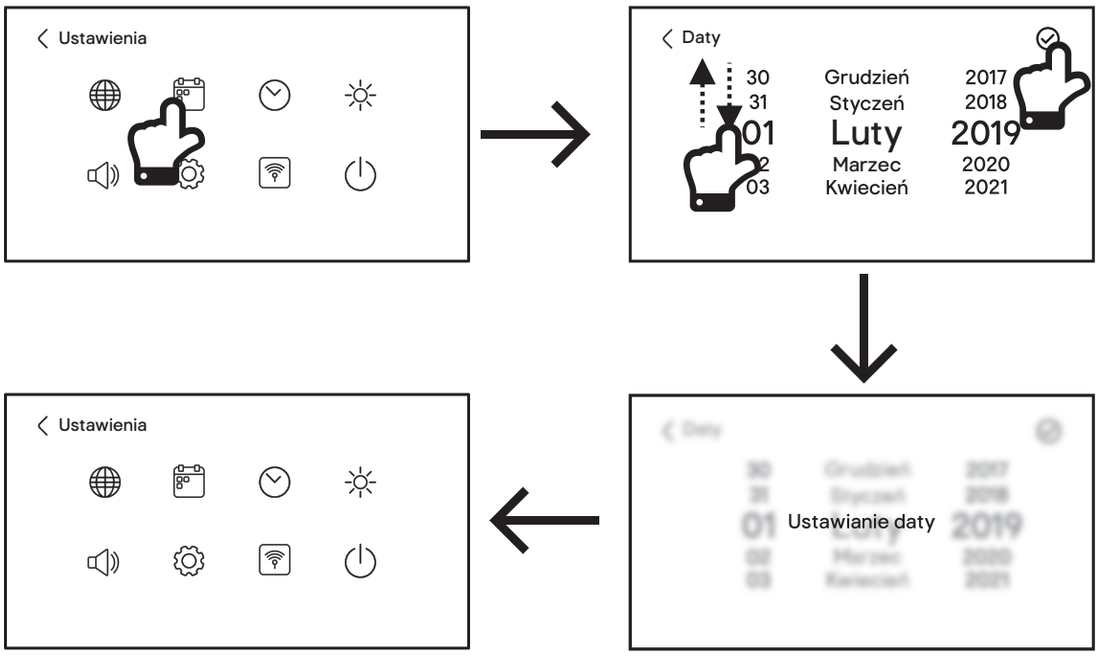
W dowolnym momencie w interfejsie systemu można ustawić różne opcje, takie jak głośność i jasność.



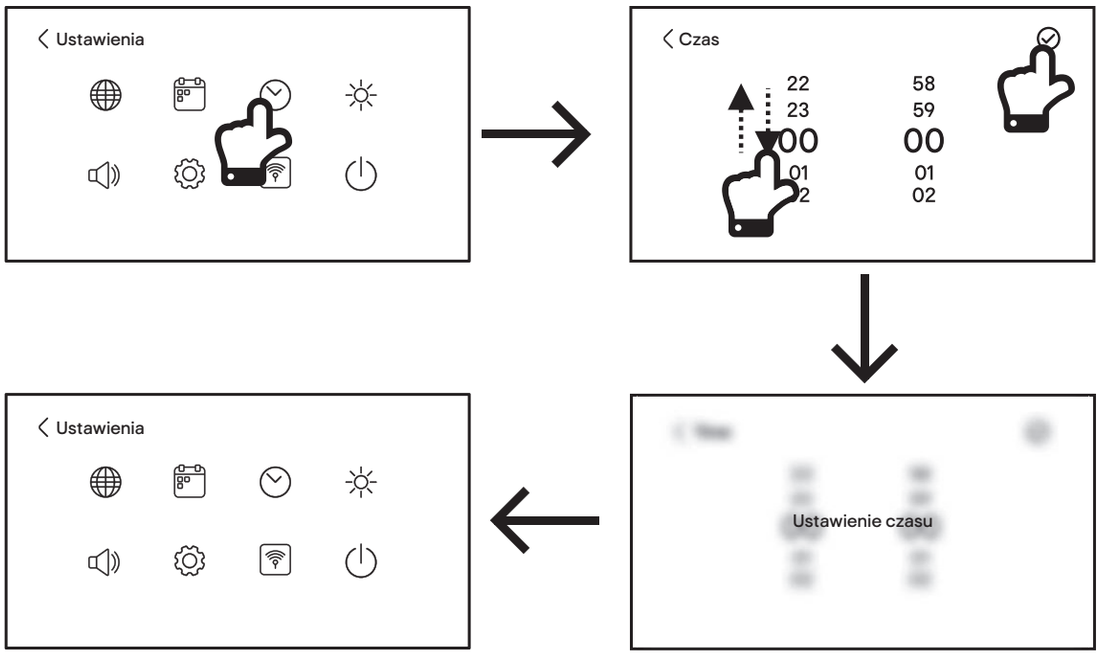
2. Dotknąć ikony menu głównego, a następnie ikony języka, aby ustawić żądany język.



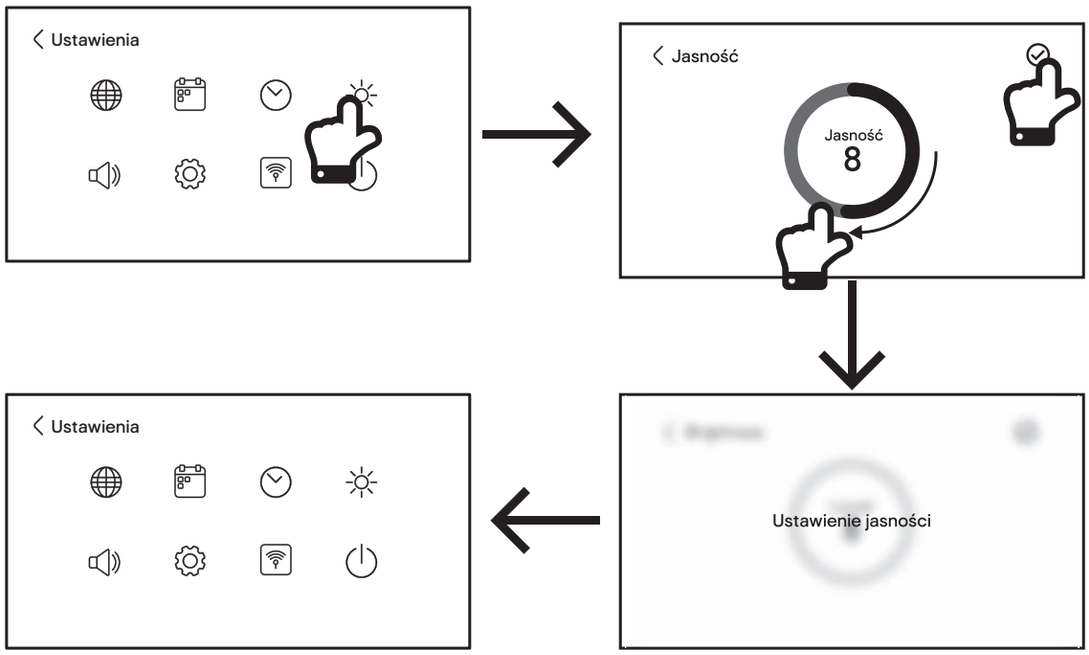
3. Dotknąć ikony daty, aby ustawić datę.



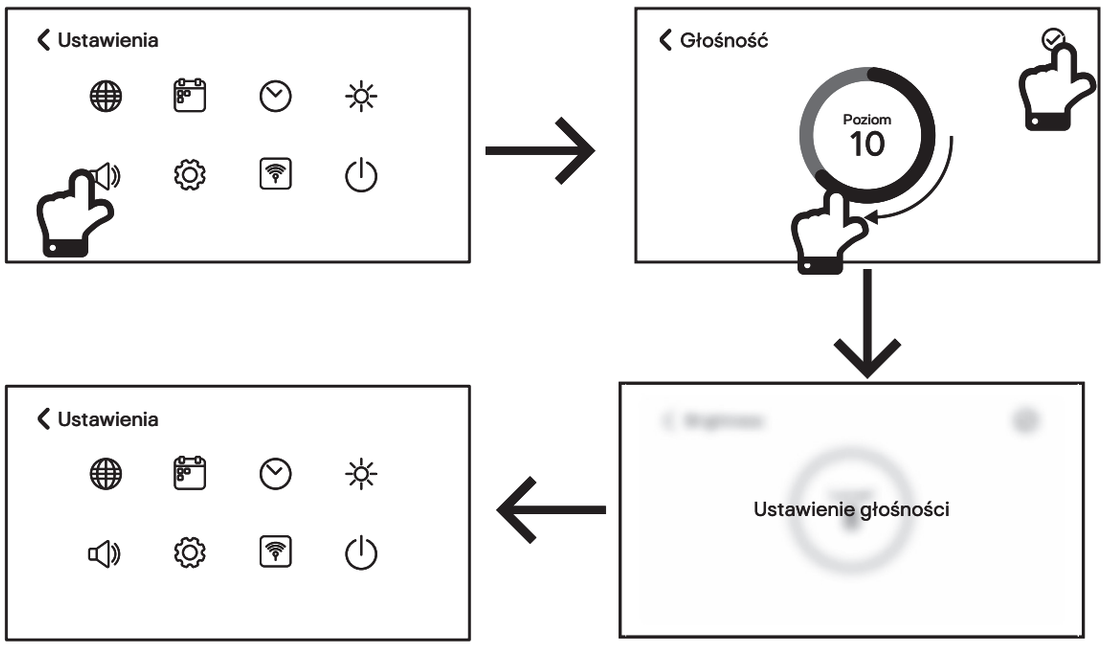
4. Dotknąć ikony godziny, aby ustawić prawidłową godzinę.



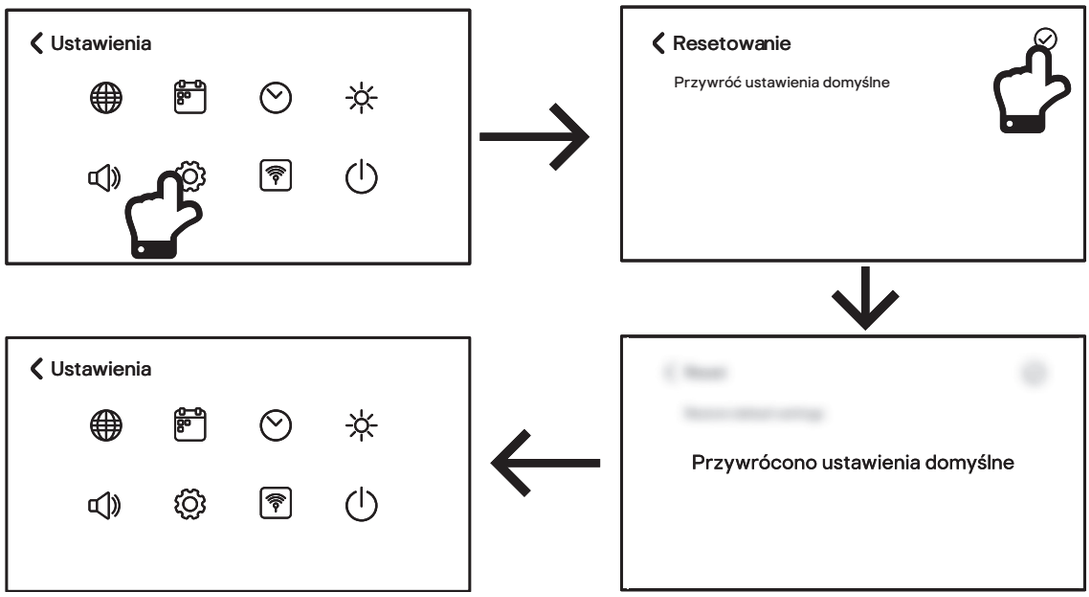
5. Dotknąć ikony jasności, aby ustawić żądany poziom jasności. Domyślna jasność jest ustawiona na 8 i może być regulowana w zakresie od 1 do 15.



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



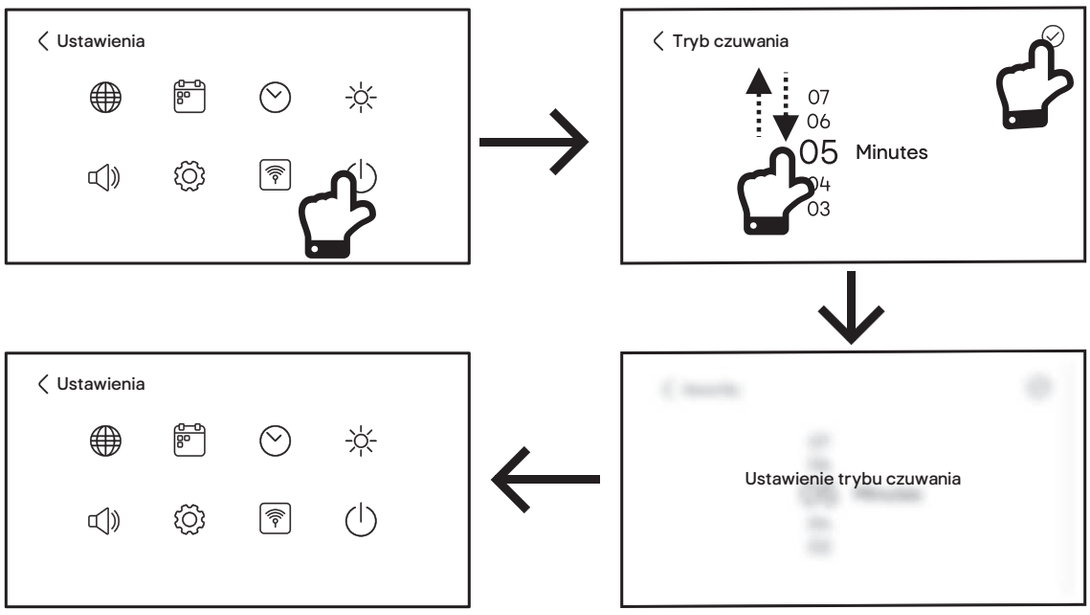
7. Appuyer sur l'icône de réinitialisation pour rétablir les paramètres par défaut de la plaque de cuisson.



8. Dotknąć przycisku połączenia, aby zainicjować sekwencję parowania w celu połączenia płyty GoodHome z okapem kuchennym GoodHome, jeśli został zakupiony oddzielnie. Więcej informacji można znaleźć w części „Zdalne sterowanie okapem GoodHome" w dalszej części niniejszej instrukcji.
9. Dotknąć ikony trybu gotowości, aby ustawić czas, po którym panel sterowania powróci do ekranu trybu gotowości.

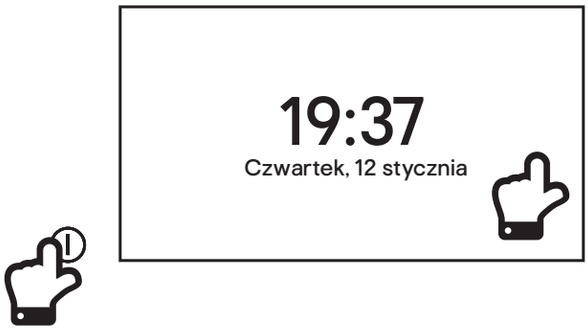
(a) Domyślnie czas powrotu do ekranu trybu gotowości jest ustawiony na 5 minut i można go regulować w zakresie od 0,5 do 59 minut.

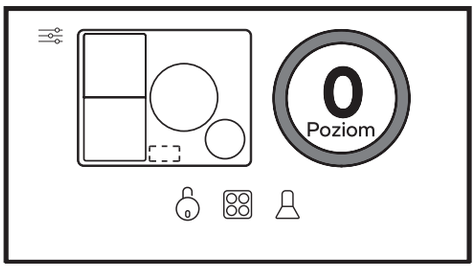
(b) Ekran trybu gotowości wyłącza się automatycznie po 2 minutach i nie można regulować tego czasu.



01 Korzystanie z płyty indukcyjnej

1. Dotknąć i przytrzymać przez dwie sekundy główny przycisk włączania/wyłączania ⏻. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca data i godzina. Dotknąć ekranu w dowolnym miejscu, aby kontynuować.

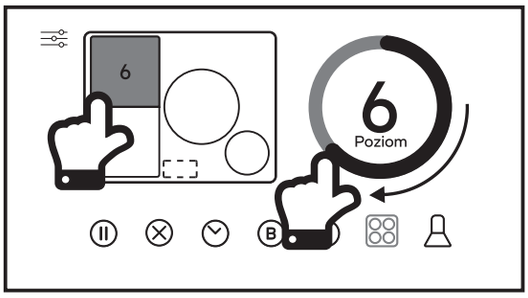




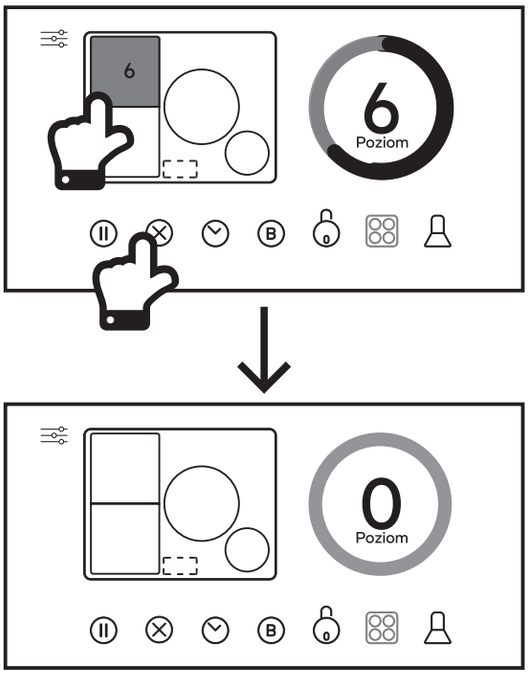
2. Umieścić w wybranej strefie grzejnej czyste i suche naczynie, odpowiednie do gotowania indukcyjnego.
3. Dotknąć strefy grzejnej na panelu; kolor zmieni się na niebieski i wyświetlony zostanie domyślny poziom mocy 5. Główny przycisk sterujący 360° również pokaże poziom 5.

Uwaga: Zawsze najpierw należy upewnić się, że strefa, która ma być sterowana, jest podświetlona na niebiesko.

4. Ustawić główny przycisk sterujący 360° na wymagany poziom mocy w zakresie od 1 do 9, przesuwając palcem po kolorowym okręgu. Można również dotknąć dowolnego miejsca okręgu, aby przejść bezpośrednio do nowego poziomu mocy. Na przykład dotknięcie okręgu na pozycji godziny 7 spowoduje przejście do poziomu 6. Podczas regulacji wybrana strefa grzejna będzie pokazywać nowy poziom mocy, który można zmienić w dowolnym momencie użytkowania.



5. Aby zatrzymać gotowanie, dotknąć odpowiedniej strefy (lub stref) na panelu sterowania, a następnie ikony Stop⊗.

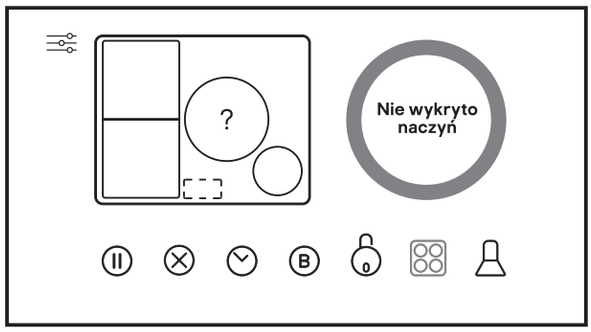


UWAGA: Po użyciu każda strefa grzejna wyświetla literę „H", aby przypomnieć, że szkło jest zbyt gorące, aby można było je dotknąć. Chociaż gotowanie indukcyjne nie wytwarza ciepła, pole magnetyczne używane do podgrzewania naczyń sprawia, że ciepło jest przenoszone na powierzchnię szklaną przez konwekcję. Jest to całkowicie normalne zjawisko w przypadku płyt indukcyjnych.

Na panelu sterowania pojawi się symbol „?" oraz komunikat „Cookware not detected" (Nie wykryto naczyń), jeśli:

- naczynie znajduje się w niewłaściwej strefie grzejnej,
- naczynie nie jest zgodna z płytami indukcyjnymi,
- naczynie jest zbyt małe lub nie zostało ustawione dokładnie pośrodku strefy grzejnej.

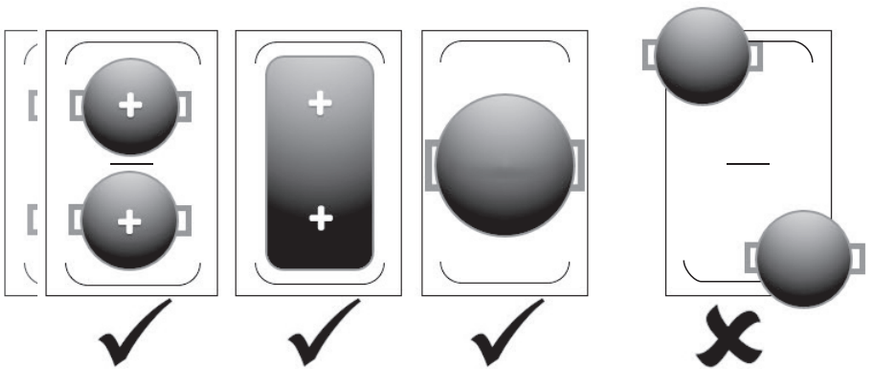
W takiej sytuacji strefa wyłączy się automatycznie po upływie minuty.



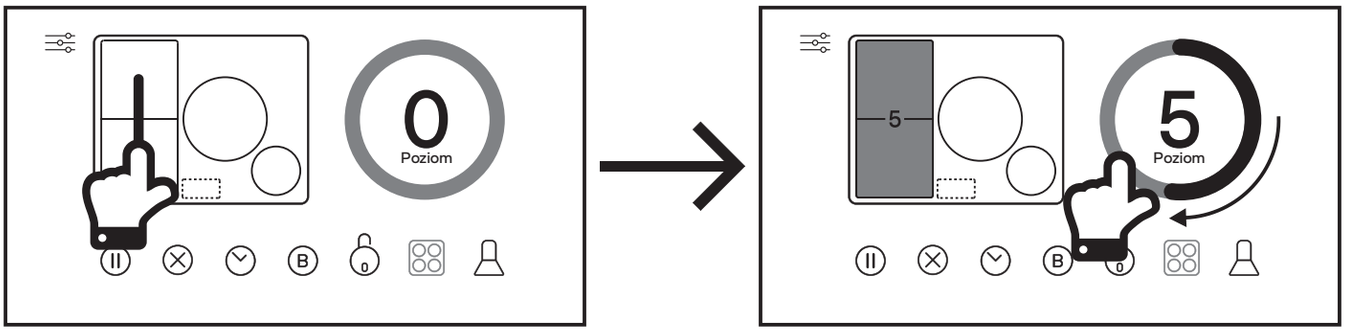
UWAGA: Panel sterowania nie wyłączy się automatycznie po wyświetleniu symbolu „H". Gdy symbol „H" zniknie, rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu oczekiwania.

02 Korzystanie ze strefy elastycznej

Lewe strefy Ⓐ i Ⓑ mogą być używane oddzielnie z przodu lub z tyłu, albo skonfigurowane do pracy jako strefa elastyczna Ⓒ.
Po skonfigurowaniu jako strefa elastyczna przednie i tylne obszary są połączone i można nimi sterować przy użyciu jednego ustawienia mocy.
Podobnie jak wcześniej, należy upewnić się, że naczynia są prawidłowo ustawione w wybranej strefie grzejnej. Poniżej przedstawiono przykłady prawidłowego i nieprawidłowego rozmieszczenia w strefie elastycznej.



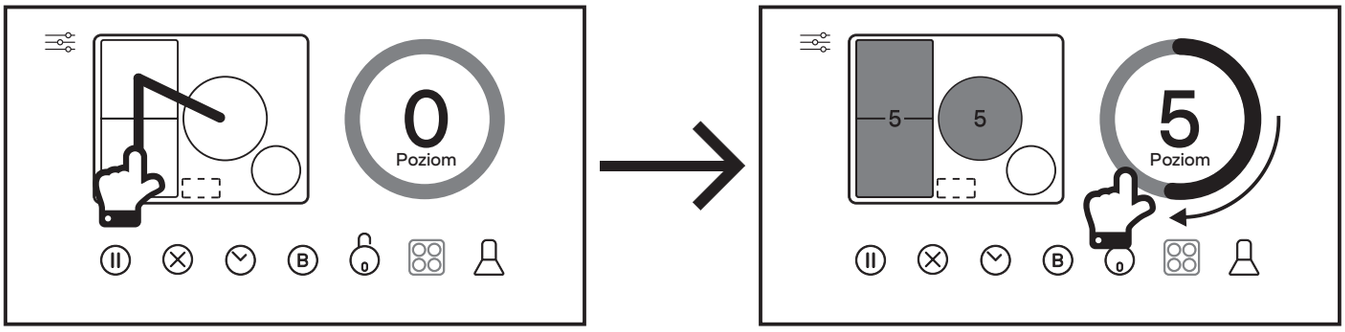
Łączenie dwóch stref:
Aby połączyć ze sobą dwa lewe strefy, przesunąć palcem po obu strefach jednym płynnym ruchem. W ten sposób na panelu zostanie narysowana pogrubiona biała linia, a po zwolnieniu lewe strefy zostaną połączone w jedną z domyślnym poziomem mocy 5, jak pokazano na ilustracji. Palec należy zwolnić w obrębie strefy elastycznej do połączenia.
Ustawić główny przycisk sterujący 360° na wymagany poziom mocy.



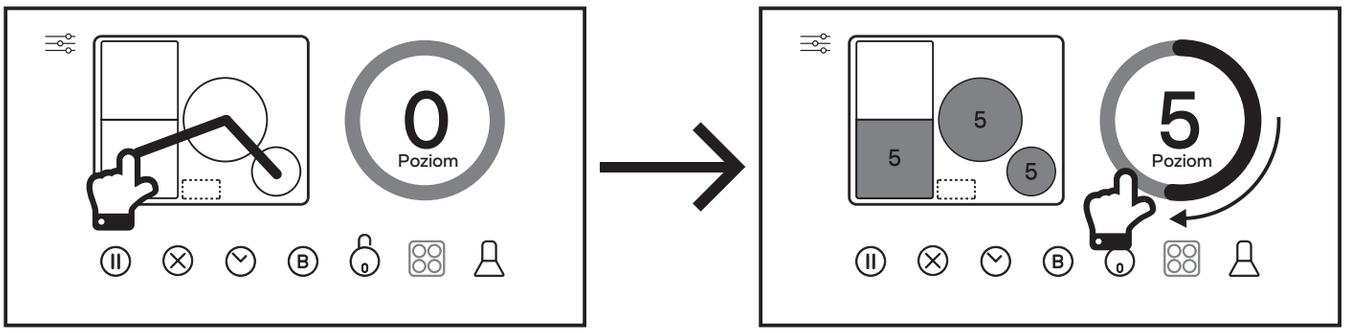
03 Rozszerzanie stref elastycznych

1. Można również wybrać trzy strefy, postępując w poniższy sposób.

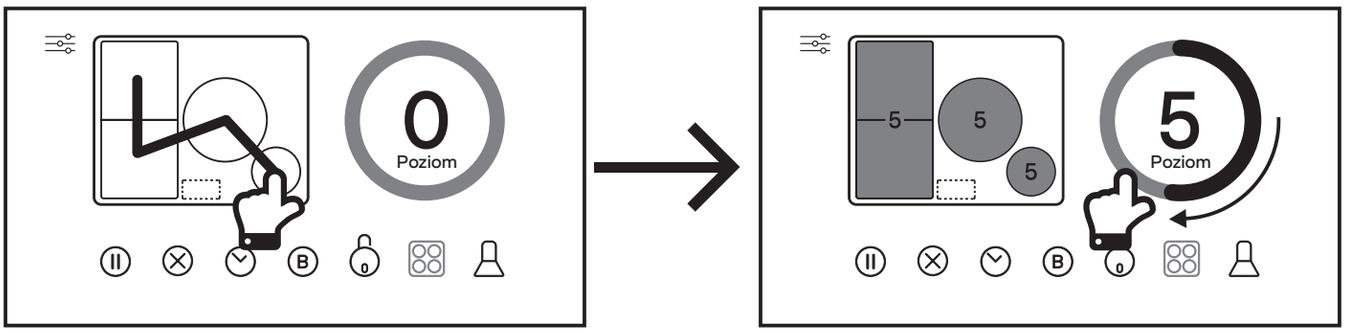
WAŻNE: Wszystkie połączone strefy zostaną podświetlone na niebiesko i wszystkie będą sterowane razem za pomocą głównego przycisku sterującego 360°.



2. W razie potrzeby można również wybrać trzy strefy niesąsiadujące, przesuwając palcem po panelu.



3. Aby wybrać cztery strefy grzejne, przesunąć ponownie jednym ruchem palca po panelu.



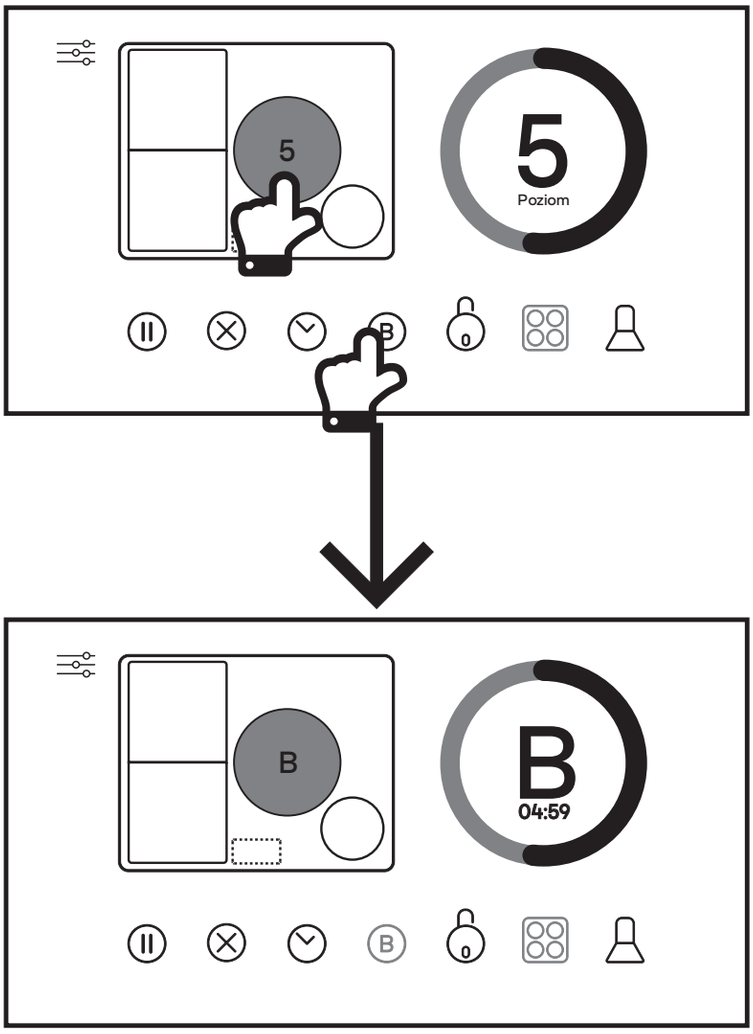
04 Używanie funkcji podwyższenia mocy

Włączanie funkcji podwyższenia mocy

1. Wybrać strefę grzejną, do której ma zostać zastosowana funkcja podwyższenia mocy.
2. Dotknąć ikony podwyższenia mocy i wybranej strefy grzejnej. Na głównym przycisku sterującym 360° pojawi się symbol Ⓑ 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 spada do 9.

Podobnie jak powyżej, dla funkcji podwyższenia mocy można wybrać kilka stref i używać ich maksymalnie przez 5 minut. Jednak nie wszystkie strefy mogą korzystać z funkcji podwyższenia mocy. Funkcji podwyższenia mocy można używać w strefach Ⓐ, Ⓑ i Ⓒ tworzących strefę elastyczną. Dodatkowo funkcja podwyższenia mocy może być używana w strefach Ⓓ i Ⓔ tworzących strefę elastyczną.



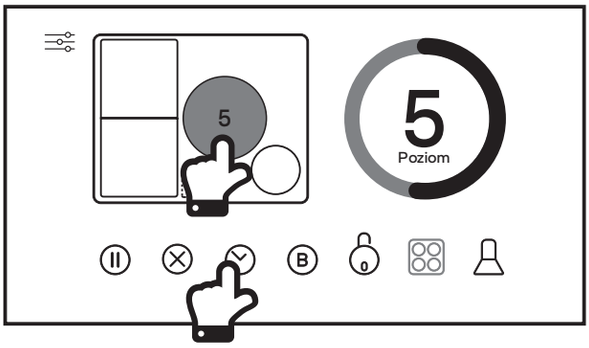
Anulowanie funkcji podwyższenia mocy

1. Upewnić się, że strefa grzejna z funkcją podwyższenia mocy jest podświetlona na niebiesko.
2. Dotknąć głównego przycisku sterującego 360°, aby wybrać nowy poziom mocy, lub nacisnąć ikonę Stop ⊗ aby całkowicie wyłączyć strefę.

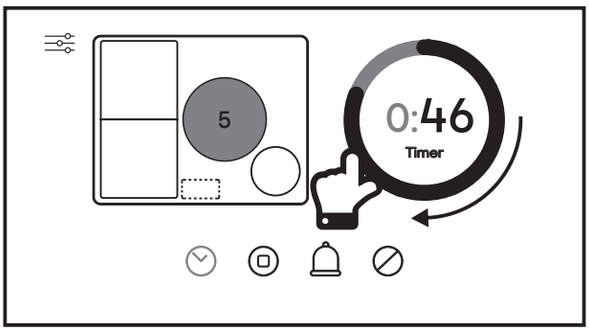
Obsługa timera

Korzystanie z timera jako alarmu dźwiękowego

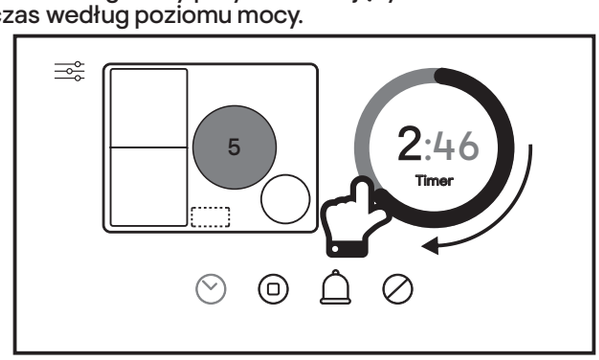
1. Wybrać strefę grzejną (lub strefy grzejne) do sterowania.
2. Dotknąć ikony sterowania timerem główny przycisk sterujący 360° zmieni się w timer.



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



4. Dotknąć pozycji 0 godzin i obrócić główny przycisk sterujący 360° w zakresie od 0 do 6. W poniższej tabeli podano maksymalny dozwolony czas według poziomu mocy.

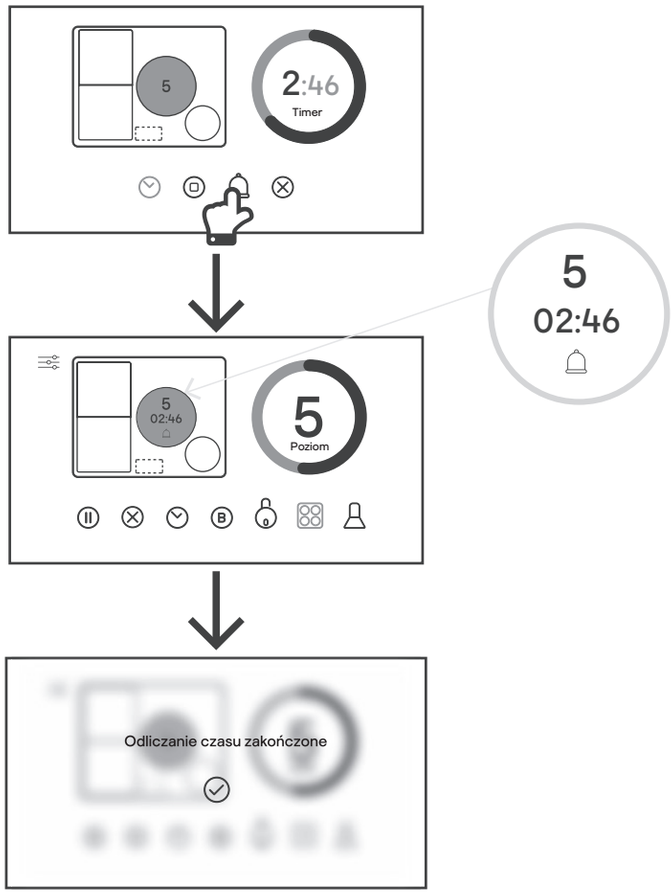


UWAGA:

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

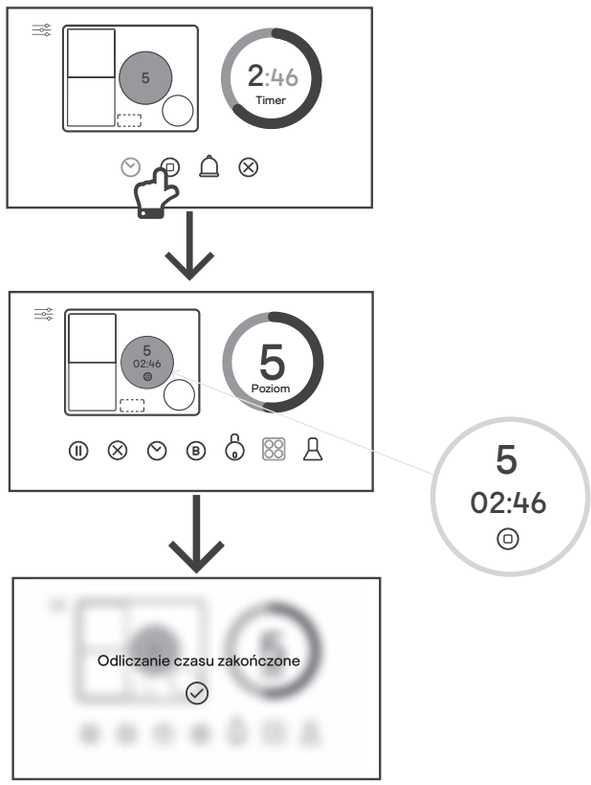
5. Dotknąć ikony alarmu, aby ustawić timer tylko jako alarm strefa grzejna będzie nadal działać z wybranym poziomem mocy i timer będzie pokazywany w tej strefie. Timer rozpocznie odliczanie, a po zakończeniu rozlegnie się alarm dźwiękowy i wyświetli komunikat „Timer complete" (Czas upłynął).

WAŻNE: Strefa grzejna będzie nadal działać z wybranym poziomem mocy i nie wyłączy się!



Automatyczne wyłączanie stref grzejnych za pomocą timera

1. Wykonać czynności opisane w punktach 1–4 powyżej w części „Korzystanie z timera jako alarmu dźwiękowego".
2. Dotknąć ikony ⊡ automatycznego wyłączania, aby ustawić timer do automatycznego wyłączenia wybranej strefy grzejnej. Timer rozpocznie odliczanie, a po zakończeniu rozlegnie się alarm dźwiękowy i wyświetli komunikat „Timer complete" (Czas upłynął). Strefa grzejna zostanie wyłączona.

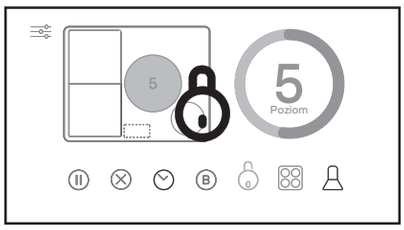


06 Korzystanie z blokady rodzicielskiej

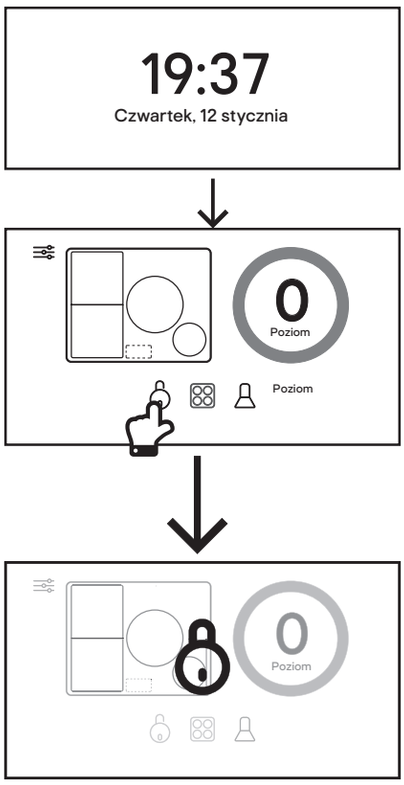
Panel sterowania można zablokować, aby zapobiec przypadkowemu użyciu, a po wybraniu tej opcji wszystkie elementy sterujące będą wyłączone, z wyjątkiem głównego przycisku wł./wył ⏻.
Płytę można również zablokować na czas gotowania, ale naciśnięcie głównego przycisku wł./wył. ⏻ spowoduje zatrzymanie gotowania. Należy pamiętać, że po ponownym włączeniu płyty blokada rodzicielska będzie nadal aktywna.

Włączanie blokady rodzicielskiej

Podczas gotowania dotknąć ikony blokady rodzicielskiej – na ekranie zostanie wyświetlona kłódka. Wszystkie funkcje zostaną zablokowane do czasu wyłączenia tej funkcji.

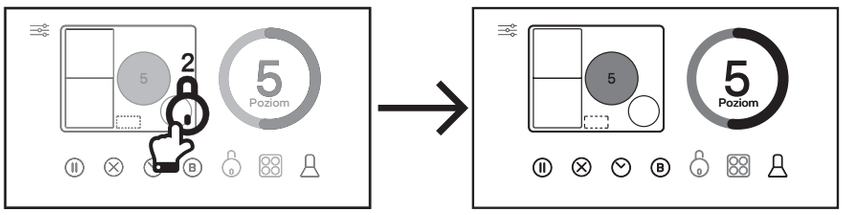


Blokadę rodzicielską można również włączyć na ekranie głównym przed rozpoczęciem gotowania, aby upewnić się, że panel jest zablokowany po dotknięciu ekranu trybu gotowości.



Anulowanie blokady rodzicielskiej

Dotknąć i przytrzymać dużą ikonę kłódki. Zostanie uruchomiony widoczny timer odliczający 3 sekundy, po czym wszystkie funkcje płyty grzejnej 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 anulować blokadę rodzicielską w sposób opisany powyżej.



07 Korzystanie z funkcji wstrzymania gotowania

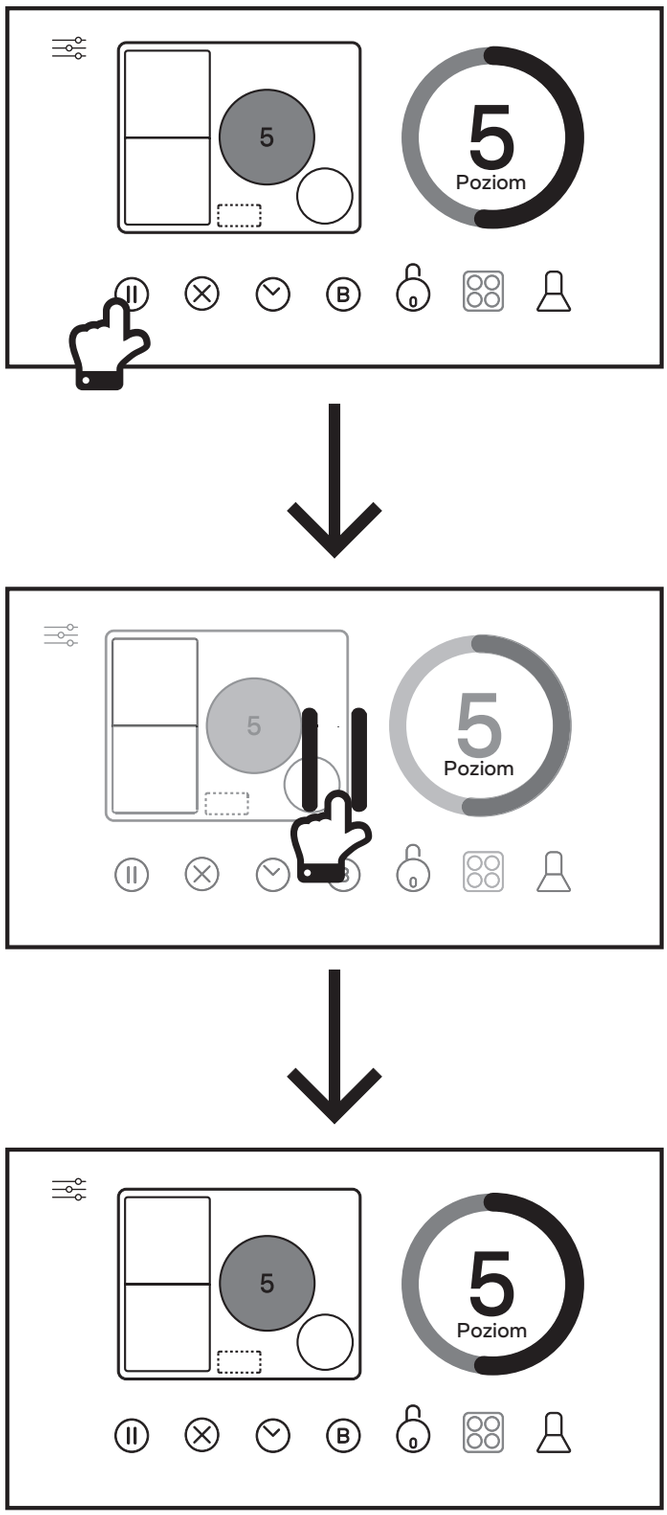
Proces gotowania może zostać czasowo wstrzymany.

Włączanie funkcji wstrzymania gotowania

Po dotknięciu ikony pauzy na ekranie zostanie wyświetlona duża ikona ⏸ pauzy. Wszystkie strefy grzejne zostaną wyłączone, a wszystkie ustawione timery również zostaną wstrzymane.

Anulowanie funkcji wstrzymania gotowania

Dotknąć dużej ikony pauzy wyświetlanej na panelu sterowania, aby przywrócić działanie wszystkich wybranych stref grzejnych i timerów z poprzednimi ustawieniami.



PL Zdalne sterowanie okapem GoodHome

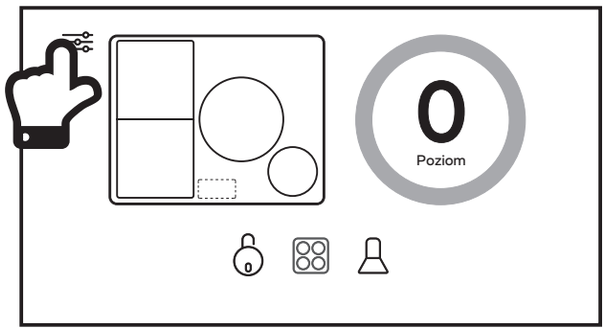
WAŻNE: Ta sekcja ma zastosowanie tylko w przypadku zakupu okapu kuchennego GoodHome.

Proces podłączania okapu do płyty grzejnej przebiega w trzech etapach:

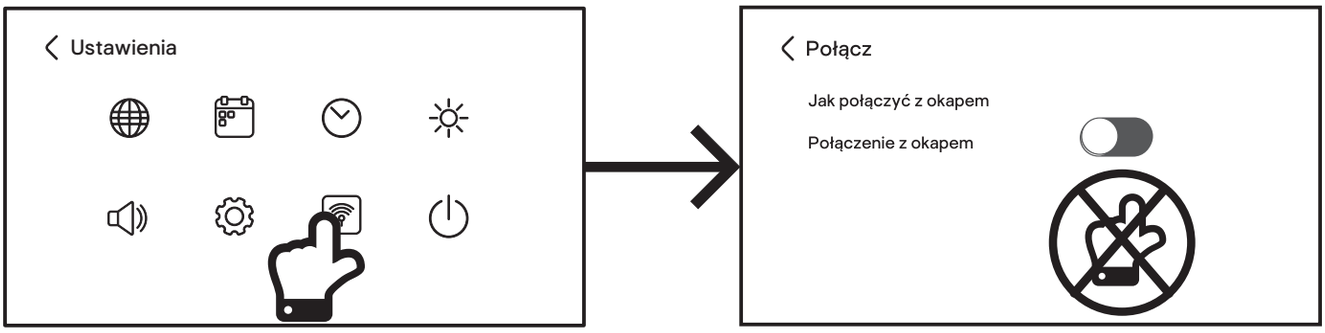
A) Skonfigurować płytę grzejną tak, aby emitowała sygnał o częstotliwości radiowej.
B) Skonfigurować okap do odbioru tego sygnału.
C) Ustanowić stałą łączność między dwoma urządzeniami i zakończyć proces parowania.

ETAP A

1. Przed kontynuowaniem należy włączyć płytę indukcyjną i wyświetlić ekran główny.



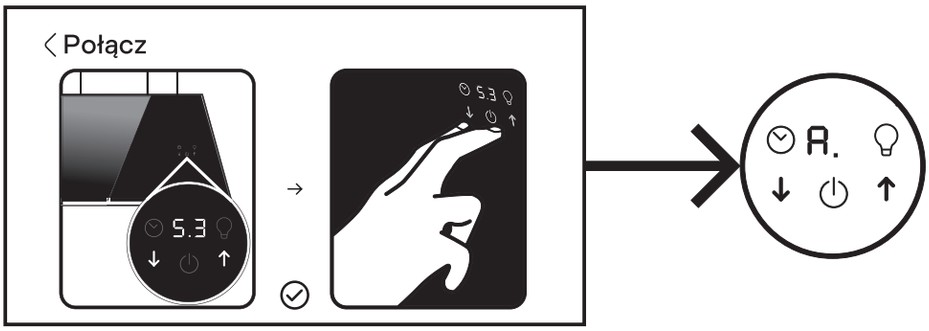
2. Dotknąć przycisku menu głównego na ekranie głównym, aby przejść do menu ustawień. Dotknąć ikony połączenia aby rozpocząć sekwencję parowania i wysłać sygnał o częstotliwości radiowej z płyty grzejnej. Nie dotykać jeszcze przycisku połączenia z okapem na płycie grzejnej!



WAŻNE: Aby kontynuować nawiązywanie połączenia, należy wyłączyć okap za pomocą wyłącznika zasilania sieciowego. Ponownie włączyć okap i w ciągu dwóch minut wykonać etapy B i C. Jeśli połączenie nie zostanie nawiązane, wyłączyć okap, odczekać minutę i spróbować ponownie.

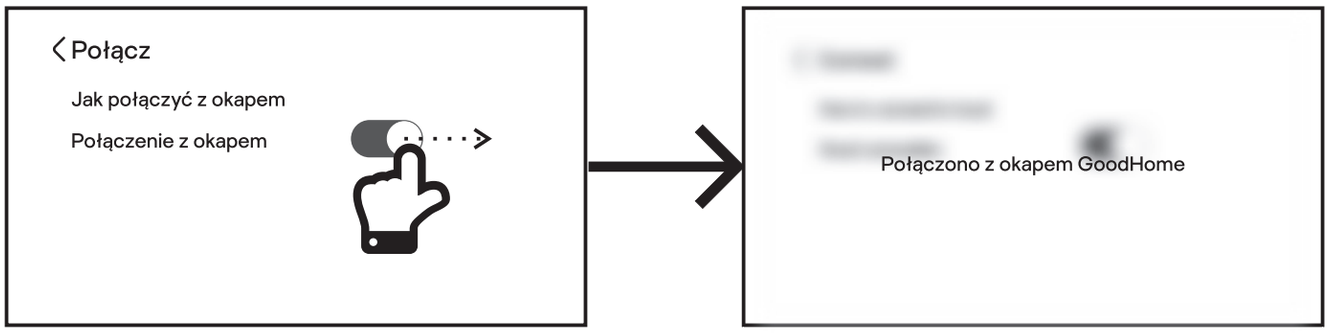
ETAP B

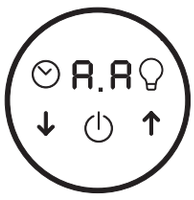
1. Po pierwszym włączeniu okapu panel sterowania miga na biało w trybie konfiguracji.
2. Dotknąć jednocześnie ikon ↑ zwiększania i ↓ zmniejszania prędkości wentylatora ^ i przytrzymać je przez dwie sekundy na panelu sterowania okapu. Obie ikony zmienią kolor na niebieski, a na wyświetlaczu pojawi się symbol trybu automatycznego „A”. Okap został skonfigurowany do odbioru sygnału.



ETAP C

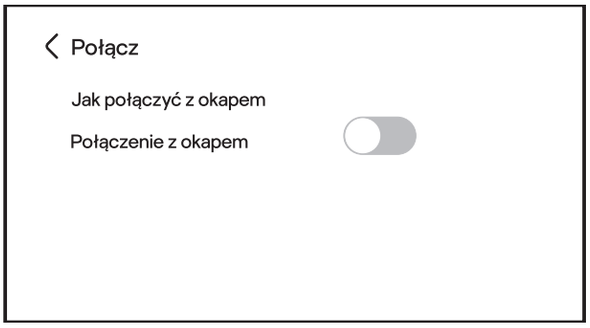
1. Następnie dotknąć przycisku połączenia z okapem na płycie grzejnej – przycisk zmieni kolor na niebieski.
2. Na krótko pojawi się komunikat informujący o tym, że płyta została na stałe połączona z okapem i proces parowania został zakończony. Na panelu sterowania okapu również będzie wyświetlany symbol dwóch „A" oznaczający zakończenie parowania.





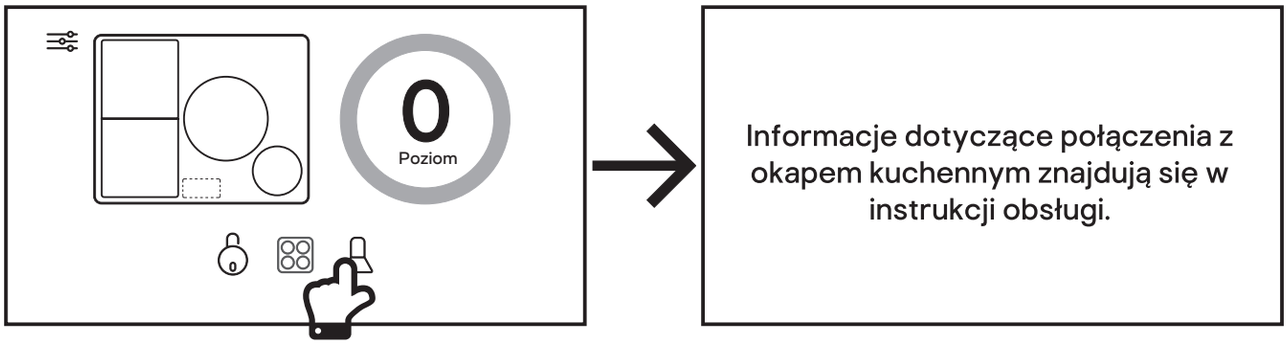
WAŻNE: Po sparowaniu i połączeniu na stałe płyty grzejnej z okapem można wybrać jeden z trzech sposobów korzystania z urządzeń GoodHome: sterowania niezależnego, półautomatycznego i automatycznego.

1. Sterowanie niezależne – przycisk połączenia z okapem na płycie grzejnej jest nieaktywny i można ręcznie sterować wentylatorem oraz wyciągiem okapu niezależnie od ustawień płyty grzejnej.
2. Sterowanie półautomatyczne – przycisk połączenia z okapem na płycie grzejnej jest aktywny i można ręcznie sterować wentylatorem oraz wyciągiem okapu za pomocą głównego przycisku sterowania 360 na panelu sterowania płyty grzejnej.
3. Sterowanie automatyczne – przycisk połączenia z okapem na płycie grzejnej jest aktywny, a sterowanie wentylatorem oraz wyciągiem okapu jest zależne od ustawień mocy płyty grzejnej.



UWAGA: W przypadku wyłączenia połączenia z okapem na płycie nie trzeba powtarzać procesu parowania. Łącze zostanie zapisane w pamięci i uaktywnione po ponownym włączeniu połączenia z okapem.

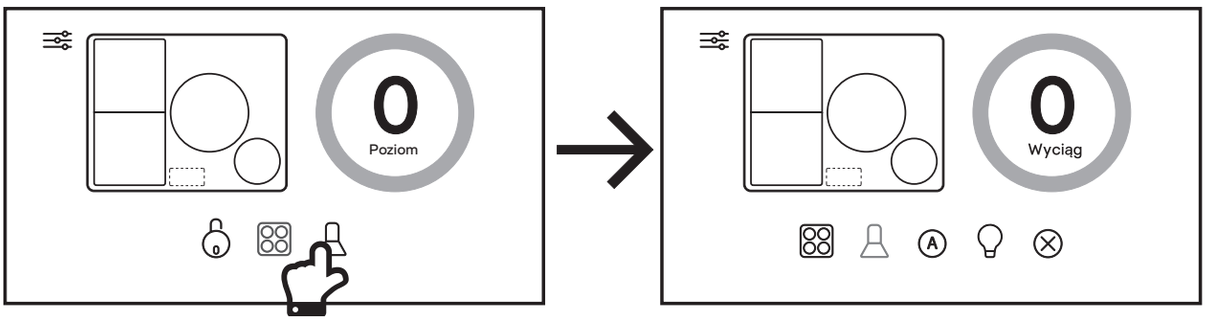
UWAGA: Po dotknięciu przycisku panelu sterowania okapu kuchennego przed zakończeniem nawiązywania połączenia na ekranie pojawi się następujący komunikat:



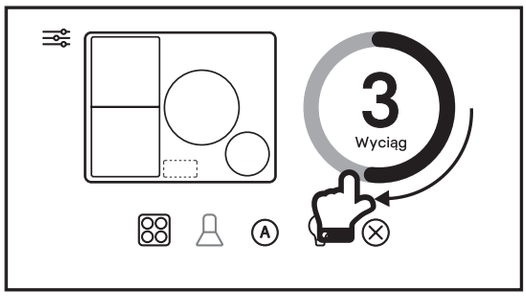
01 Sterowanie okapem kuchennym z płyty grzejnej

Upewnić się, że łączenie płyty grzejnej z okapem zostało zakończone, a przycisk połączenia z okapem jest aktywny!

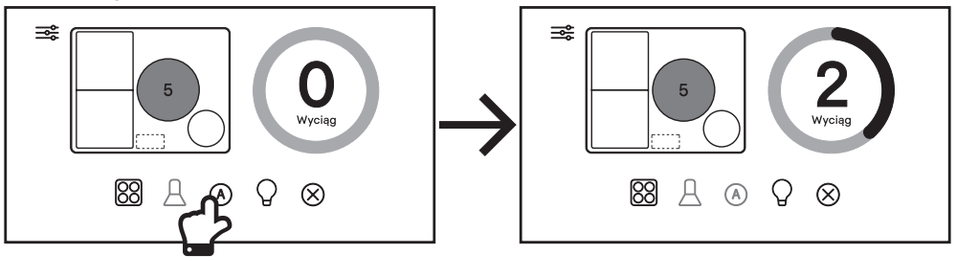
1. Na ekranie głównym płyty dotknąć ikony okapu kuchennego, aby uzyskać dostęp do panelu sterowania okapu – ikona zmieni kolor na niebieski.



2. Aby ręcznie sterować siłą wyciągu okapu, obrócić lub dotknąć głównego przycisku sterującego 360° w zakresie 0–5 lub do pozycji B w celu podwyższenia mocy. Ikona włączania/wyłączania okapu będzie migać na przemian na niebiesko i biało. Jest to sterowanie półautomatyczne.



3. Aby automatycznie sterować siłą wyciągu okapu, dotknąć ikony Ⓐ automatycznego sterowania wyciągiem na płycie grzejnej. Ikona zmieni kolor na zielony, a płyta będzie automatycznie dostosowywać siłę wyciągu okapu zgodnie z mocą wyjściową płyty. Szczegółowe informacje znajdują się w poniższej tabeli. Jest to sterowanie automatyczne.



WAŻNE: Siła wyciągu okapu będzie się wahać w zależności od całkowitej mocy wyjściowej wybranej na płycie, jak pokazano w poniższej tabeli. Każda strefa grzewcza ma 10 stopni regulacji mocy od 1 do 9 plus funkcja podwyższenia mocy (10).

Poziom prędkości wentylatora okapu	Łączna moc wyjściowa płyty
Prędkość 2	Ta prędkość zostanie wybrana, gdy łączna moc wyjściowa wszystkich stref wynosi 8 lub mniej. Przykład: dla strefy A wybrano poziom grzania 3, a dla strefy B poziom 4.
Prędkość 4	Ta prędkość zostanie wybrana, gdy łączna moc wyjściowa wszystkich stref mieści się w zakresie od 9 do 24. Przykład: dla strefy A wybrano poziom grzania 3, dla strefy B poziom 4, a dla strefy D poziom 6.
Prędkość 5	Ta prędkość zostanie wybrana, gdy łączna moc wyjściowa wszystkich stref mieści się w zakresie od 25 do 32. Przykład: dla strefy A wybrano poziom grzania 9, dla strefy B poziom 8, dla strefy D poziom 7, a dla strefy E poziom 6.
Prędkość P – podwyższenie mocy	Ta prędkość zostanie wybrana, gdy łączna moc wyjściowa wszystkich stref jest większa niż 32. Przykład: dla strefy A wybrano poziom grzania 8, dla strefy B poziom 9, dla strefy D poziom 9, a dla strefy E poziom 10.

Uwaga: W przypadku korzystania z tej funkcji nie są dostępne prędkości wentylatora okapu 1 i 3.

WAŻNE: Należy pamiętać, że w trybie sterowania automatycznego NIE MOŻNA zmienić bieżącego stanu okapu za pomocą jego panelu sterowania. W przypadku próby wyłączenia okapu płyta włączy go z powrotem!

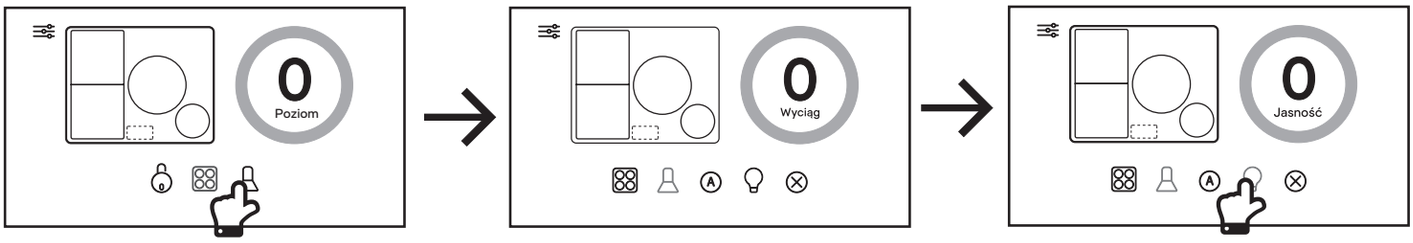
Aby wrócić do ręcznego, niezależnego sterowania okapem, należy wyłączyć ikonę automatycznego sterowania wyciągiem i wyłączyć przycisk połączenia z okapem na płycie grzejnej.

Jeśli w obu trybach automatycznych żadne ze stref grzejnych płyty nie będą aktywne, okap automatycznie przejdzie w tryb timera po około 10 sekundach bezczynności i stopniowo będzie zmniejszać poziom mocy, aby po krótkim czasie całkowicie wyłączyć się. Więcej informacji znajduje się w części instrukcji obsługi okapu dotyczącej timera.

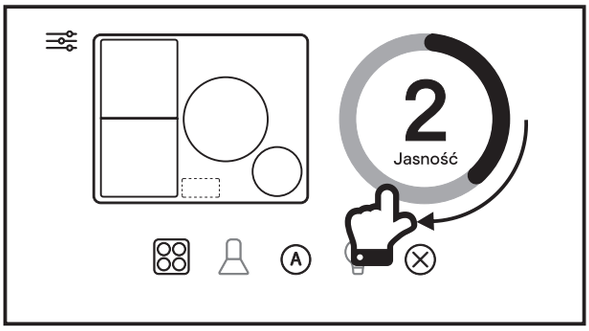
UWAGA: Jeśli płyta będzie nadal włączona, ikona Wł./Wył. na okapie będzie migać, ale jeśli płyta zostanie wyłączona w trybie timera, ikona timera na okapie będzie migać, a moc będzie stopniowo zmniejszana, aż do wyłączenia okapu, jak poprzednio.

02 Zmiana koloru i jasności oświetlenia na okapie kuchennym z poziomu płyty

1. Wybrać panel sterowania okapu kuchennego z menu głównego. Dotknąć ikony sterowania oświetleniem, aby wybrać funkcję regulacji jasności.

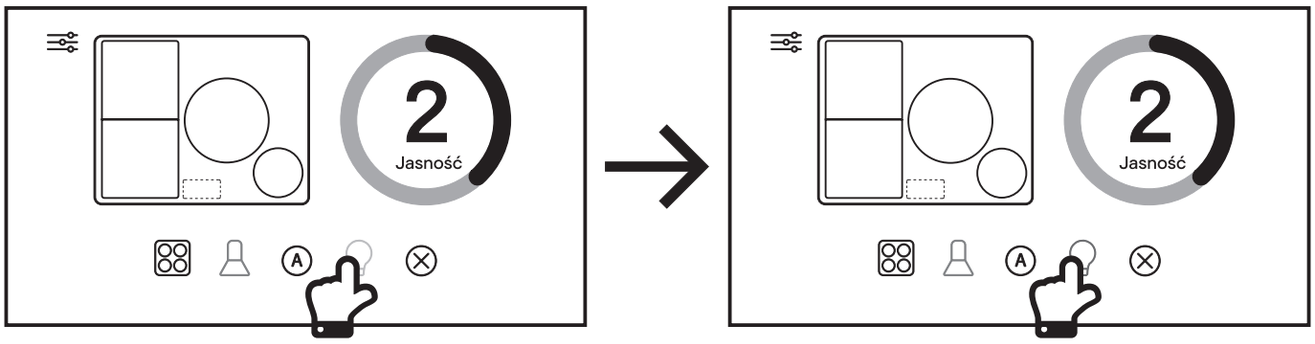


2. Ustawić poziom jasności, obracając główny przycisk sterujący 360° w zakresie 0–5.



3. Temperaturę barwową oświetlenia można regulować, dotykając ikony sterowania oświetleniem w następującej kolejności:

(a) Niebieski – zimna biel (domyślny).
(b) Pomarańczowy – ciepła biel.
Uwaga: Oświetlenie można wyłączyć, dotykając ikony Stop .
Podczas przesyłania tego sygnału do okapu występuje niewielkie opóźnienie.



RO Funcții 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, care indică faptul 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 enumerate în tabelul de mai jos:

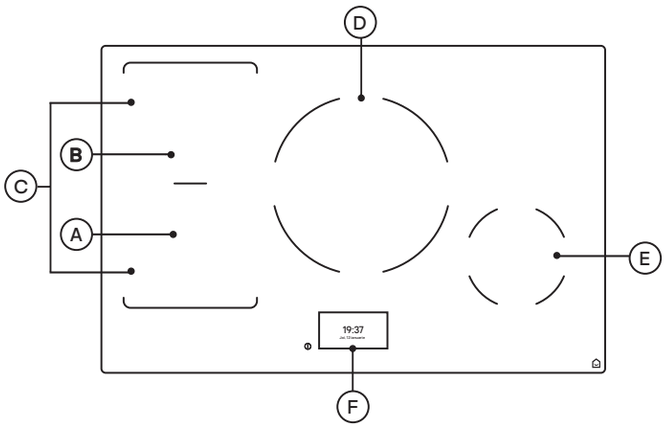
Nivel de putere	Zona de gătit se oprește automat după
1-3	6 ore
4-6	3 ore
7-8	2 ore
9	90 minutes

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 stimulatoare cardiace trebuie să consulte medicul înainte de a folosi aparatul.

01 Descrierea plitei

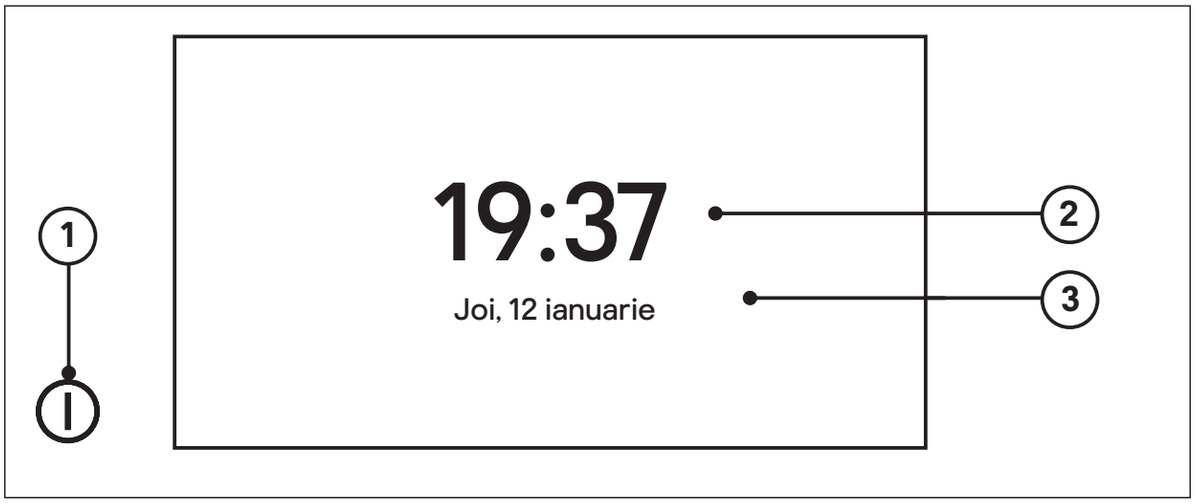


Zonă de încălzire	Putere normală	Putere amplificată	Diametru tigaie	
			Minimum	Maximum
A Zona stânga față	2000 W	2800 W	Ø120 mm	Ø200mm
B Zona stânga spate	1500 W	2000 W	Ø120 mm	Ø200 mm
C Zona flexibilă stânga	3000 W	3600 W	Lățime: <190 mm Lungime: <380 mm	
D Zona centrală	2300 W	3000 W	Ø180 mm	Ø280 mm
E Zona dreapta față	1200 W	1500 W	Ø120 mm	Ø160 mm
F Panou de control tactil				

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

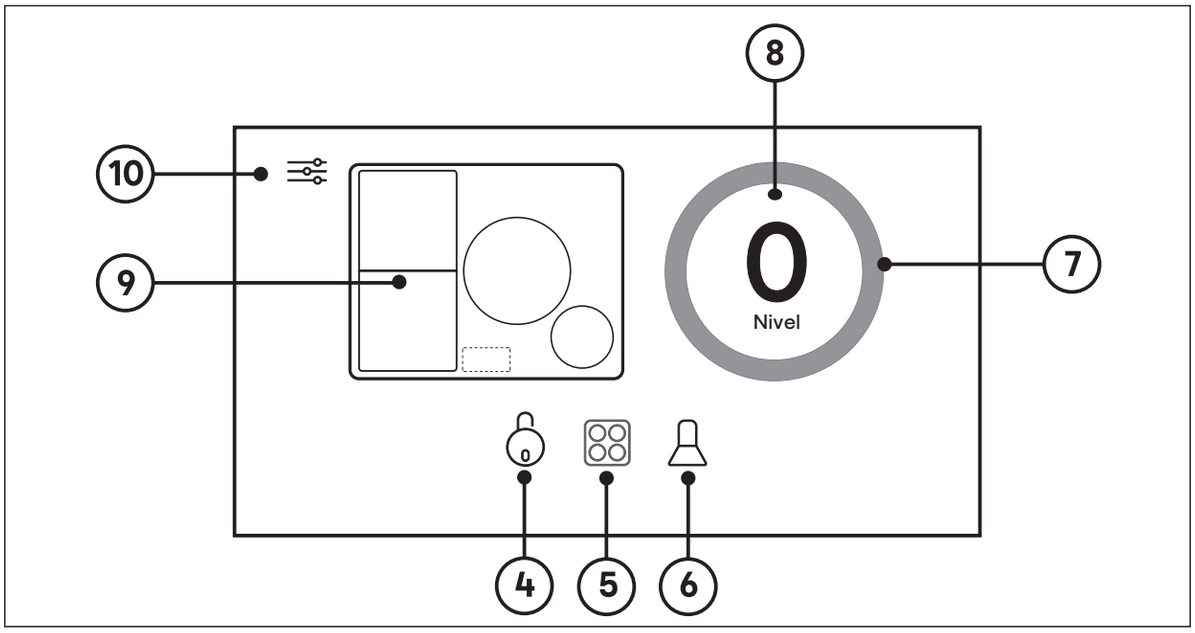


1 Buton principal Pornire/Oprire

2 Afișare Oră

3 Afișare Dată

Ecran Principal



4 Pictogramă blocare pentru copii

5 Panou de control Zone gătire

6 Panou de control Hotă de bucătărie (opțional când este conectat la produse suplimentare, vândut separat)

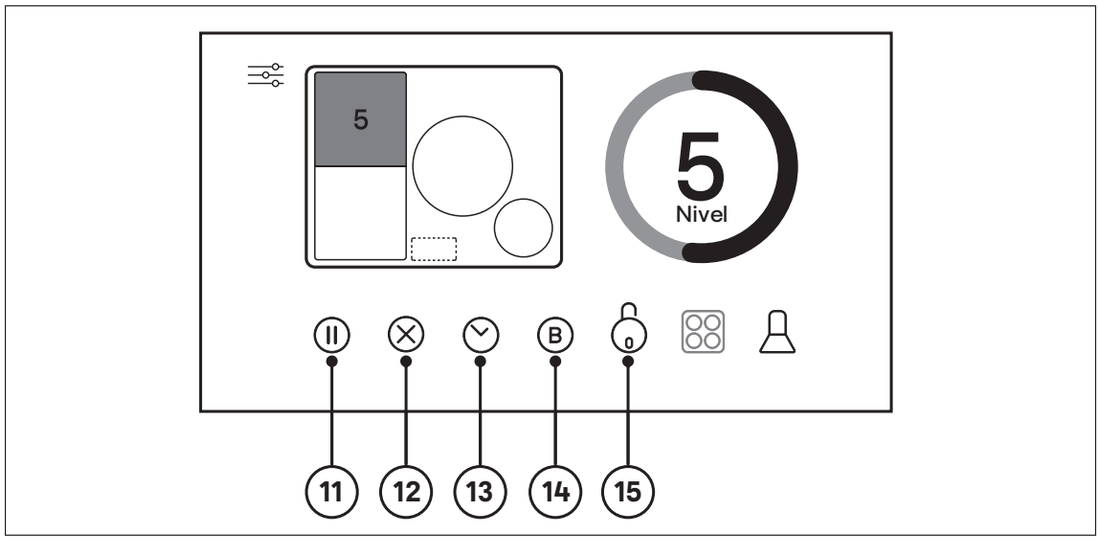
7 Tasta de control principal 360°

8 Tasta Afișaj principal

9 Zone de gătire

10 Meniu principal

Panou de control Zone gătire



11 Pictograma Pauză

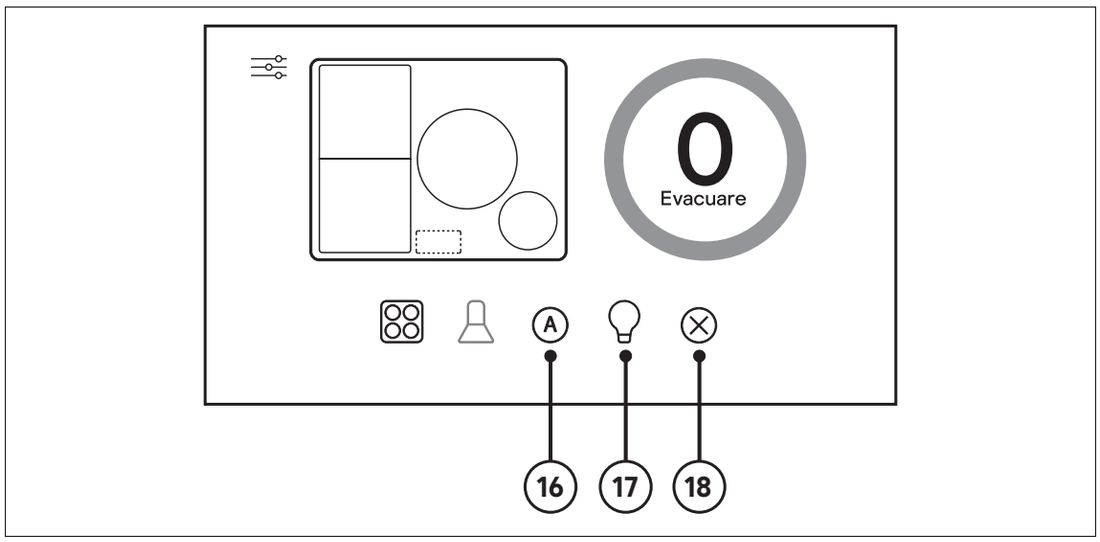
12 Pictograma Stop

13 Pictograma Control temporizator

14 Pictograma Amplificare

15 Pictogramă blocare pentru copii

Panou de control Hotă de bucătărie

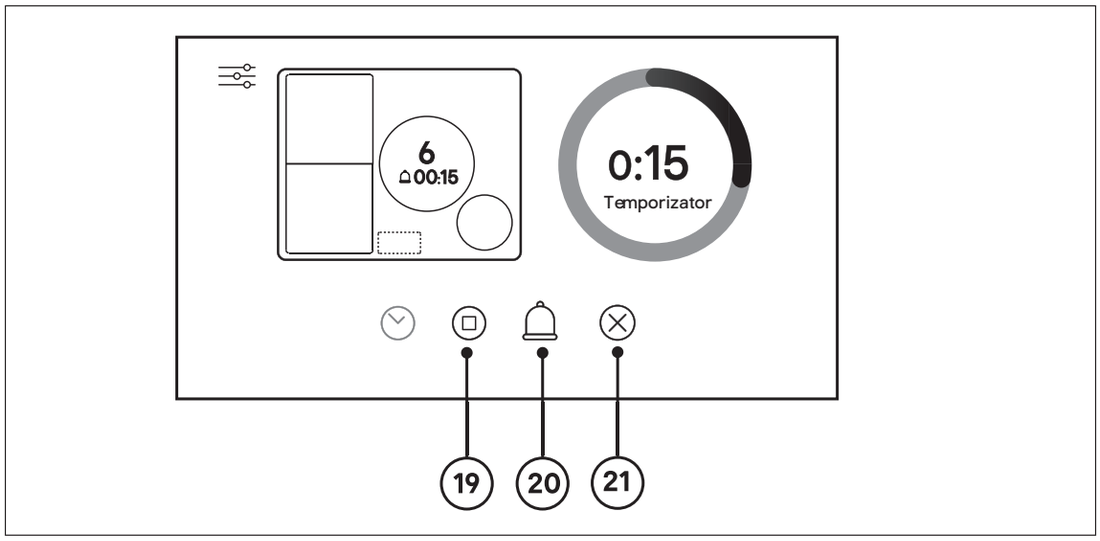


16 Pictograma Control automat evacuare

17 Pictograma Control iluminare

18 Pictograma Stop

Panou de control temporizator

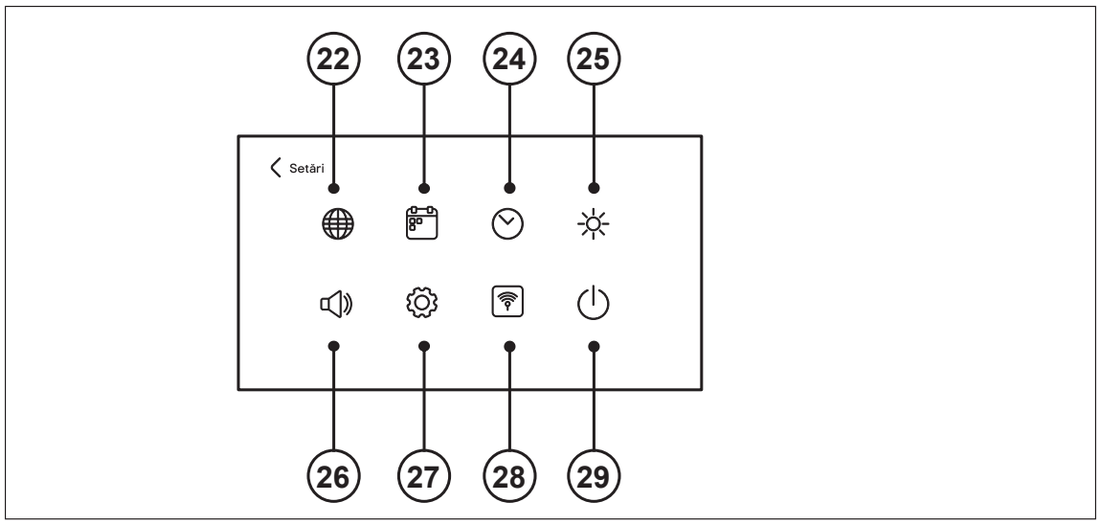


19 Pictograma Oprire automată

20 Pictograma Alarmă

21 Pictograma Stop

Panou de control setări



22 Pictograma Limbă

23 Pictograma Dată

24 Pictograma Oră

25 Pictograma Luminozitate

26 Pictograma Volum

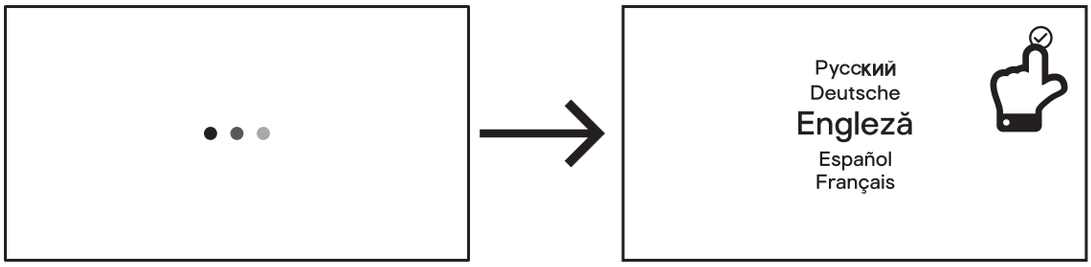
27 Pictograma Resetare

28 Pictograma Conectare

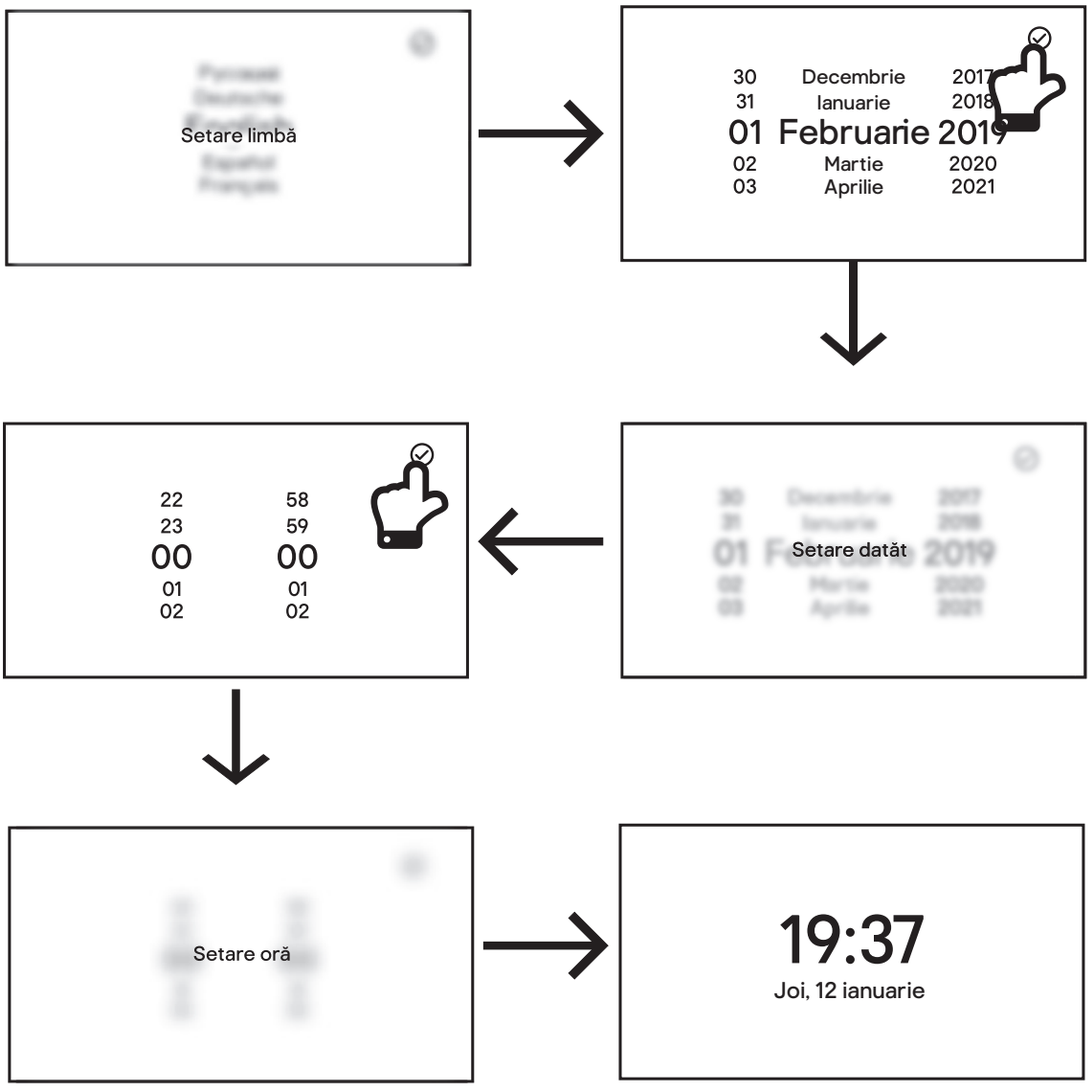
29 Pictograma Așteptare

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.
- Setați data și ora și atingeți pictograma ⊘ Bifă pentru a confirma.



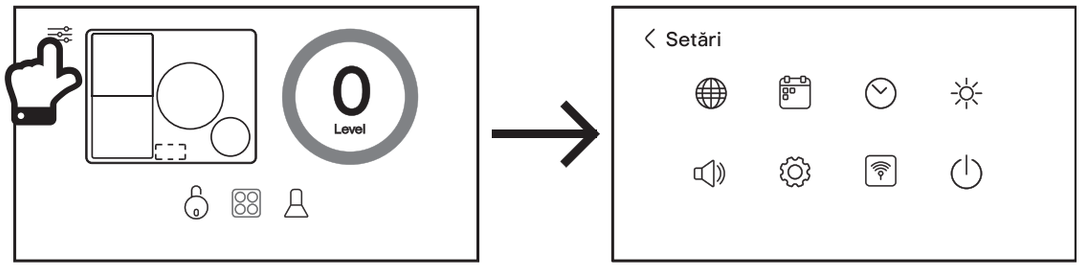
Plita este gata de utilizare.

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

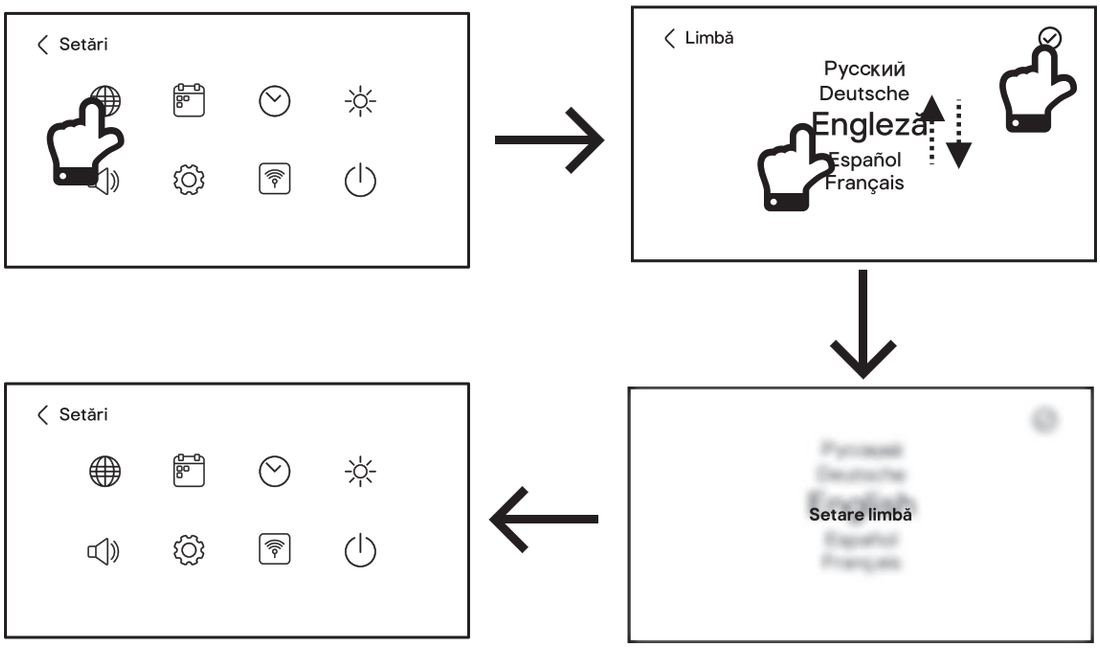
RO Setare sistem

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.

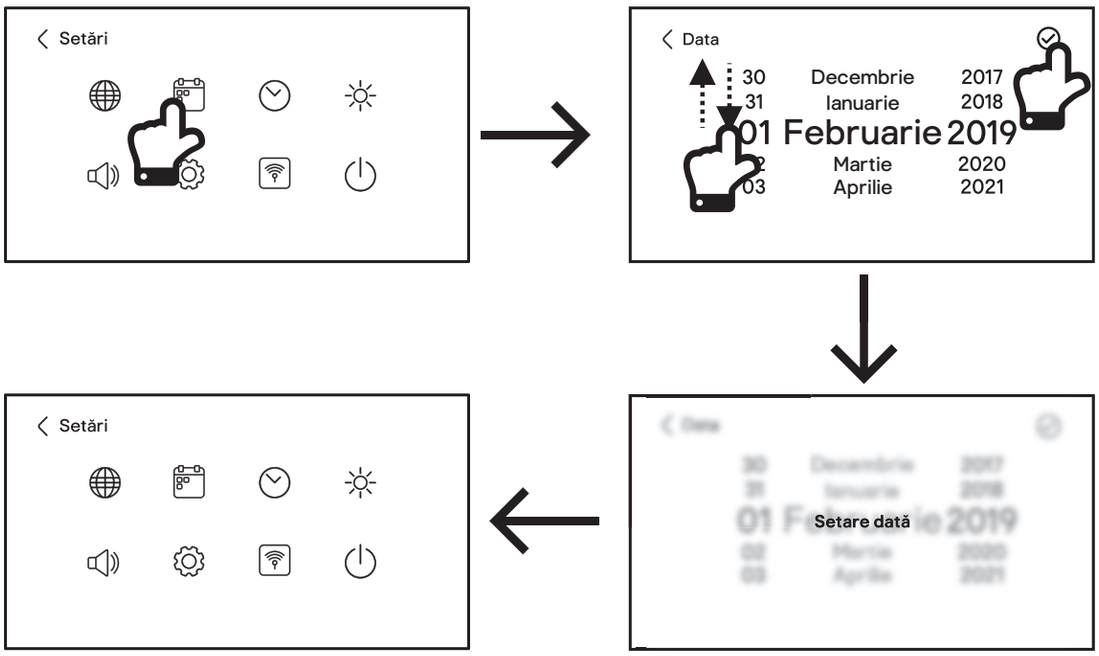
În orice moment, puteți seta diverse opțiuni din interfața sistemului, cum ar fi volumul și luminozitatea, după cum urmează.



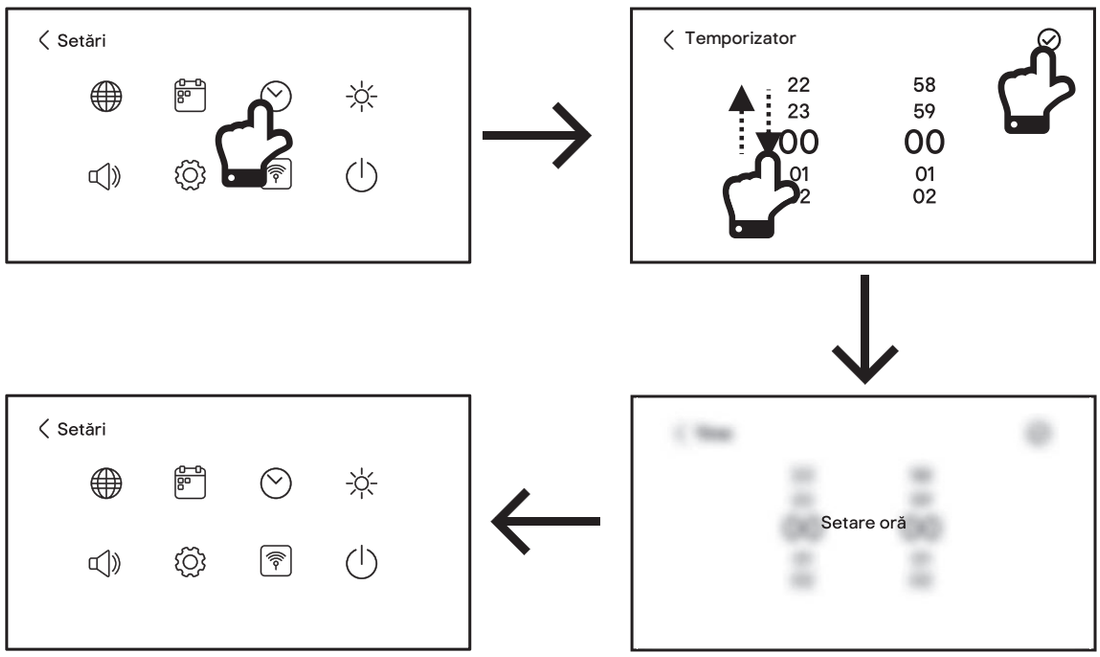
2. Atingeți pictograma Meniu principal, apoi atingeți pictograma Limbă pentru a seta limba dorită.



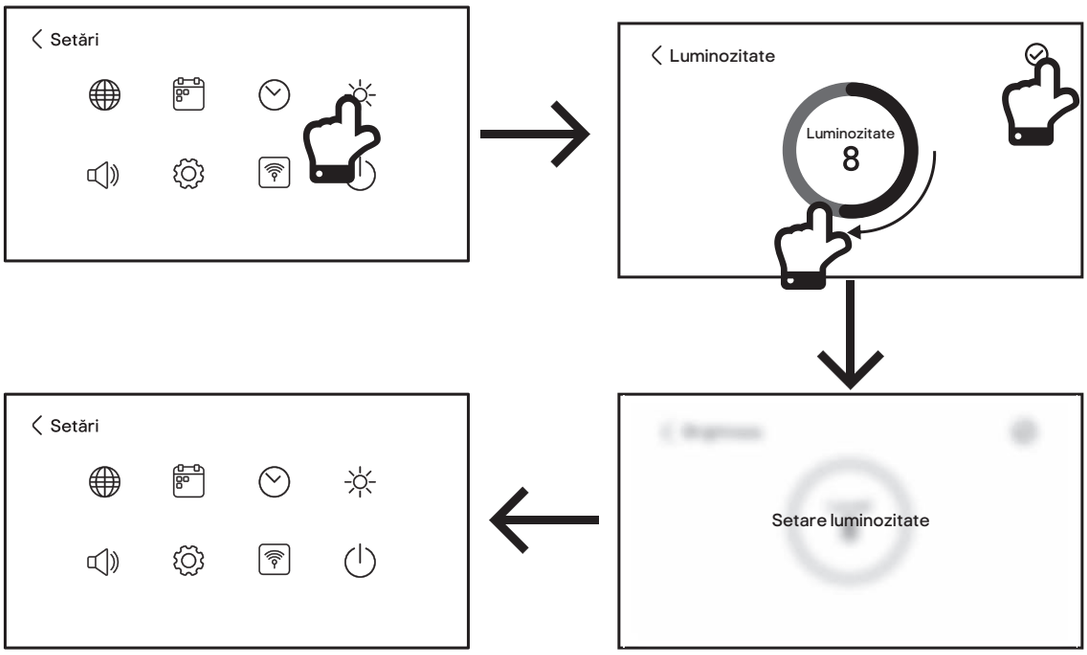
3. Atingeți pictograma Dată pentru a seta data.



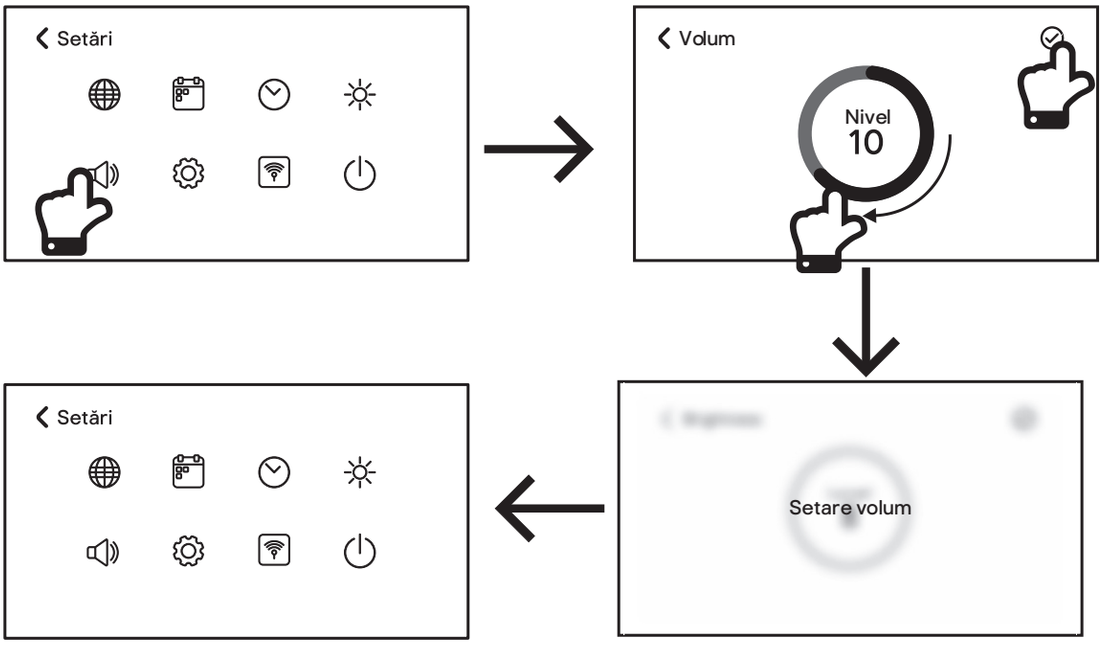
4. Atingeți pictograma Oră pentru a seta ora corectă.



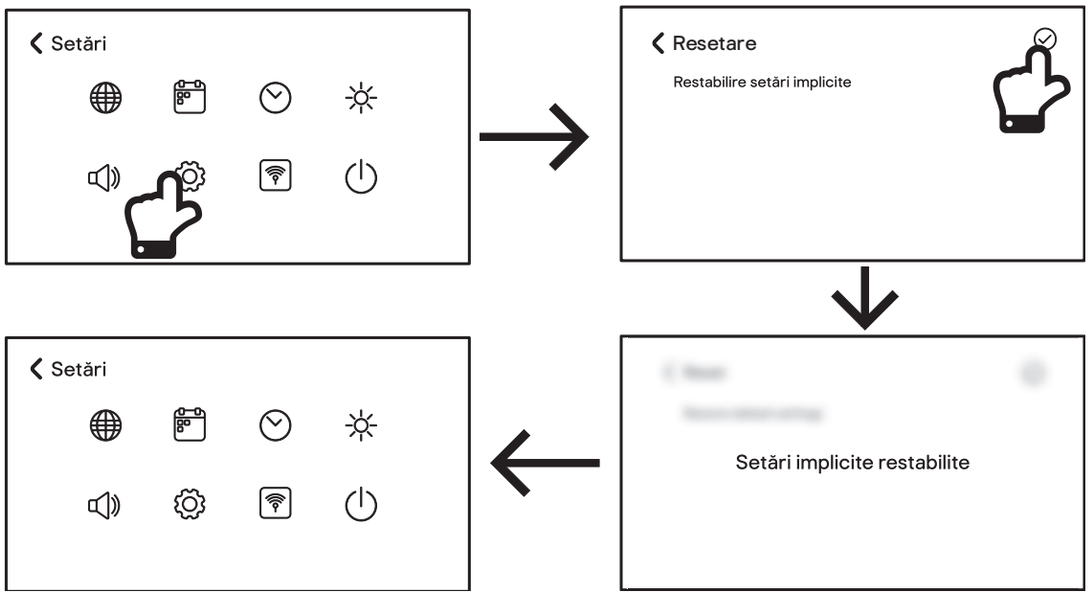
5. Atingeți pictograma Luminozitate pentru a seta nivelul dorit de luminozitate. Nivelul implicit de luminozitate este setat la 8 și este reglabil de la 1 la 15.



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.



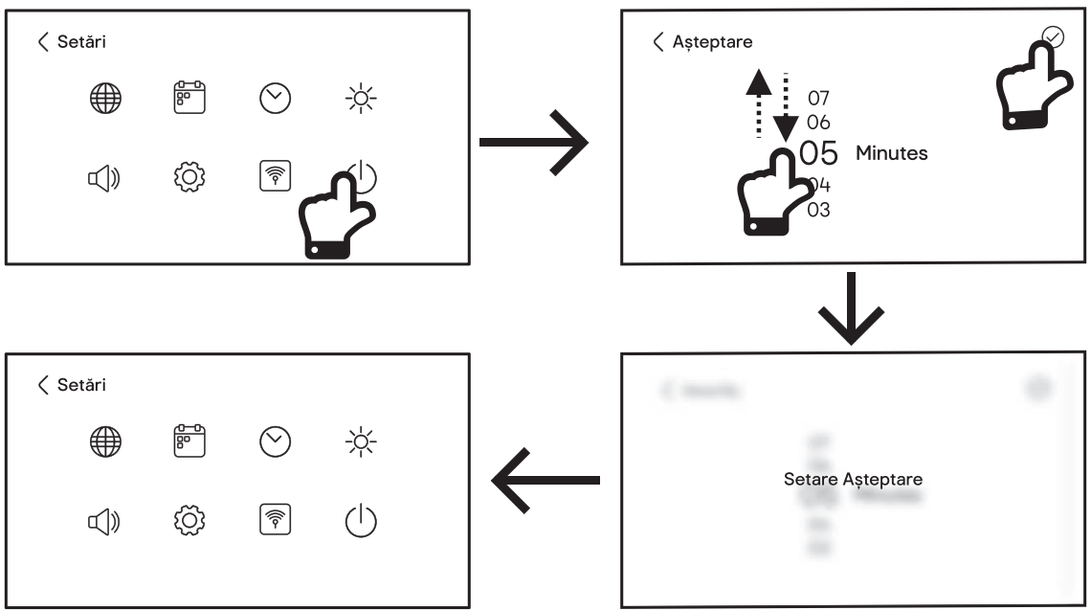
7. Appuyer sur l'icône de réinitialisation pour rétablir les paramètres par défaut de la plaque de cuisson.



8. Atingeți butonul Conectare pentru a începe secvența de asociere și a conecta plita GoodHome la hota GoodHome, în cazul în care acestea au fost achiziționate separat. Consultați secțiunea „Controlarea de la distanță a hotei de bucătărie GoodHome” din acest manual.
9. Atingeți pictograma de Așteptare pentru a seta intervalul de timp până când panoul de control revine la ecranul de Așteptare.

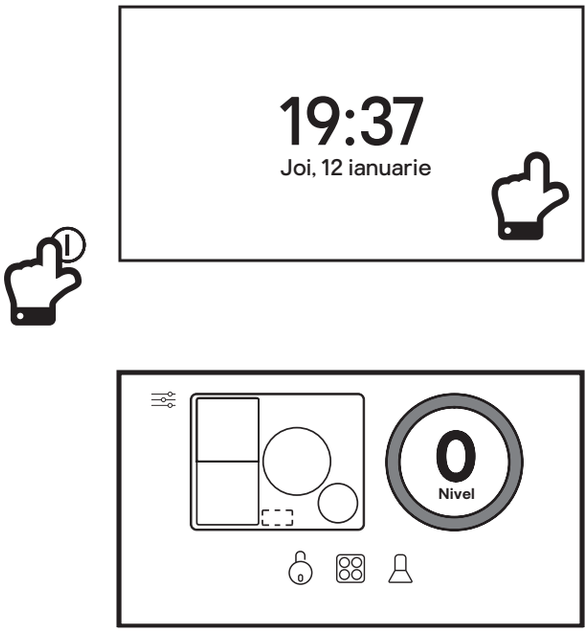
(a) Timpul pentru ecranul de Așteptare este setat implicit la 5 minute și poate fi ajustat de la 0,5 până la 59 de minute.

(b) Ecranul de Așteptare se oprește în mod automat după 2 minute, iar această valoare nu este ajustabilă.



01 Utilizarea plitei cu inducție

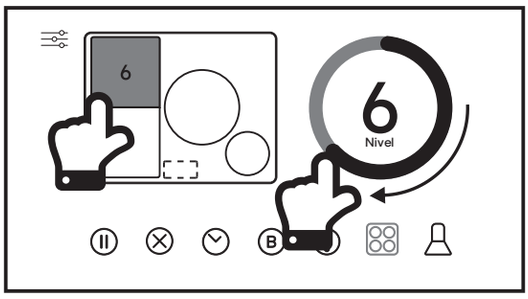
1. Apăsați butonul de Pornire/Oprire timp de două secunde, iar sistemul va afișa data și ora curentă. Atingeți ecranul în orice punct pentru a începe.



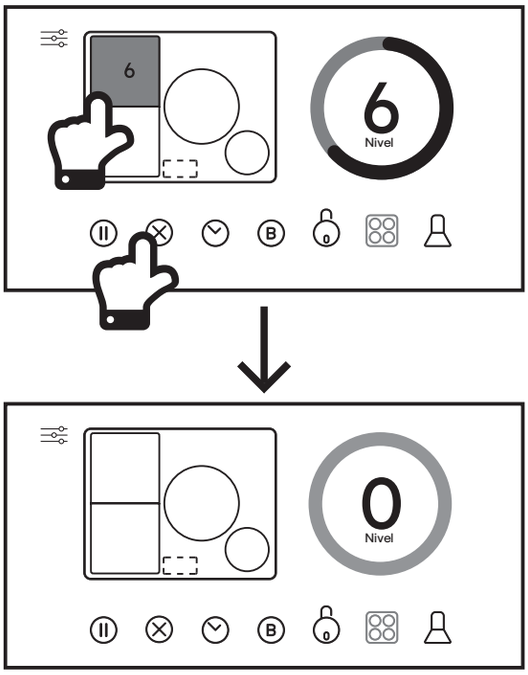
2. Pe zona de încălzire dorită poziționați o tigaie curată și uscată, adecvată pentru gătit cu inducție.
3. Atingeți zona de încălzire de pe panou, iar aceasta își va schimba culoarea în albastru și va afișa Nivelul 5 de putere implicit. Tasta de control principal 360° va afișa de asemenea Nivelul 5.

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, prin atingerea perimetrului în stânga-jos se va trece la nivelul 6. Zona de gătire selectată va afișa, în timpul setării, noul nivel de putere, iar acesta poate fi modificat în orice moment în timpul utilizării.



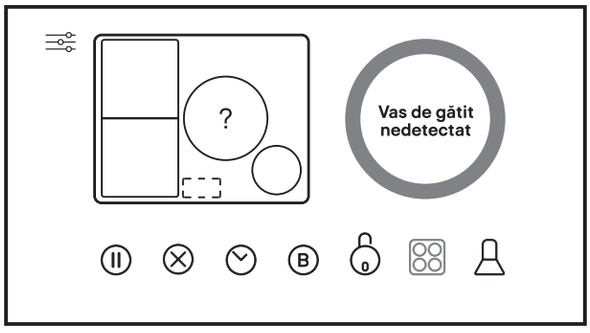
5. Pentru a opri gătitul, atingeți zona (sau zonele) corespunzătoare pe panoul de control, apoi pictograma Stop⊗.



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.

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

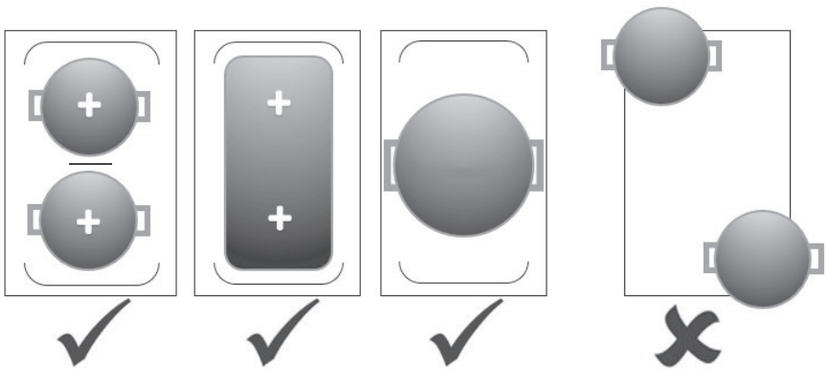
Prin urmare, zona se va opri automat după un minut.



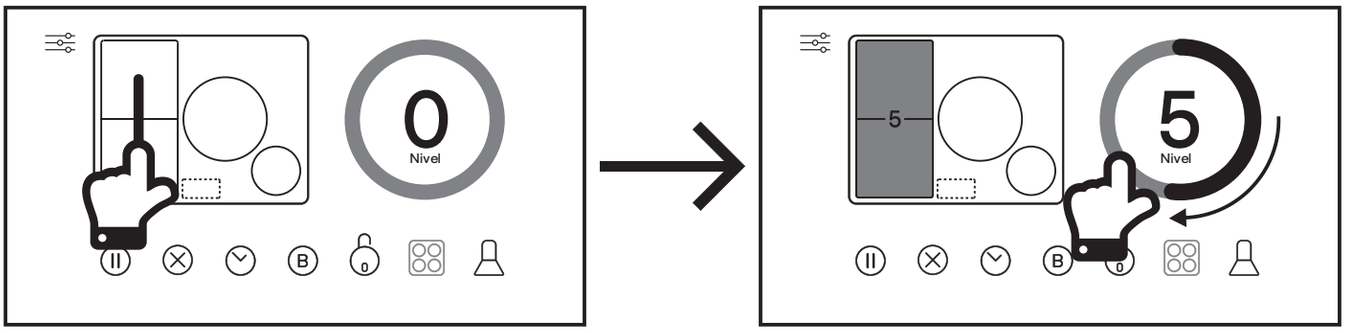
NOTĂ: Panoul de control nu se stinge automat când este afișat „H”. Când „H” dispare, începe să se scurgă timpul de Așteptare setat.

02 Folosirea zonelor flexibile

Zonele din stânga, Ⓐ și Ⓑ, pot fi folosite individual în față sau în spate, sau pot fi configurate pentru a funcționa ca o zonă flexibilă Ⓒ.
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 sus, asigurați-vă că tigăile sunt poziționate corespunzător pe zona de gătit. Iată câteva exemple de poziționare corectă și greșită pe zona flexibilă.



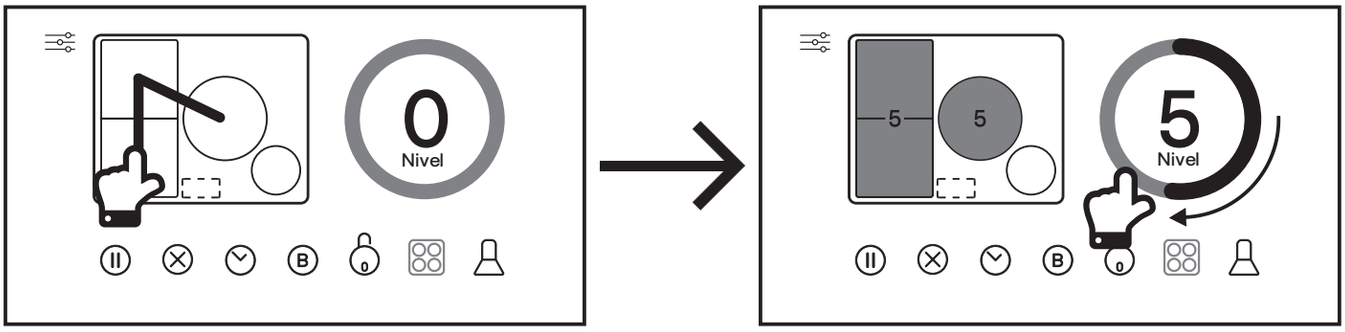
Conectarea a două zone:
Pentru a conecta cele două zone din stânga, treceți cu degetul peste ambele zone, într-o mișcare lină. În timp ce faceți acest lucru, pe panou va apărea o linie albă îngroșată, iar când ridicați degetul, zonele din stânga vor fi conectate și vor avea implicit afișat nivelul 5 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.



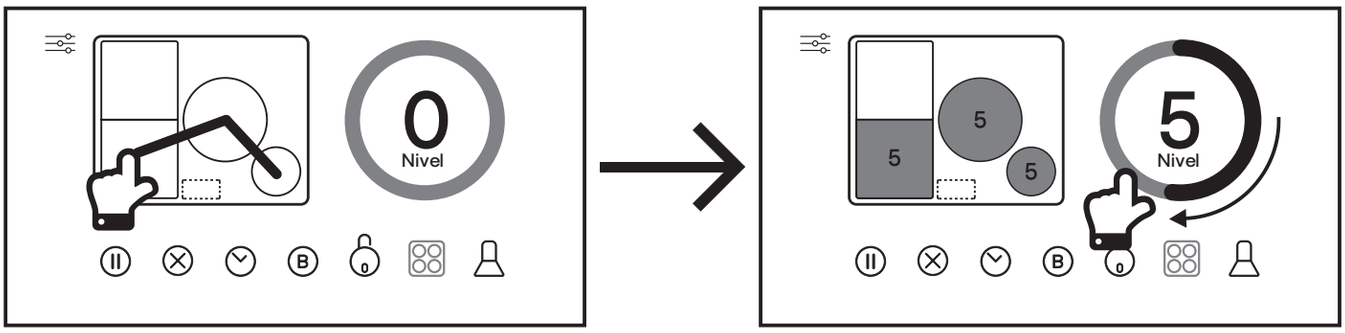
03 Extinderea zonelor flexibile

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

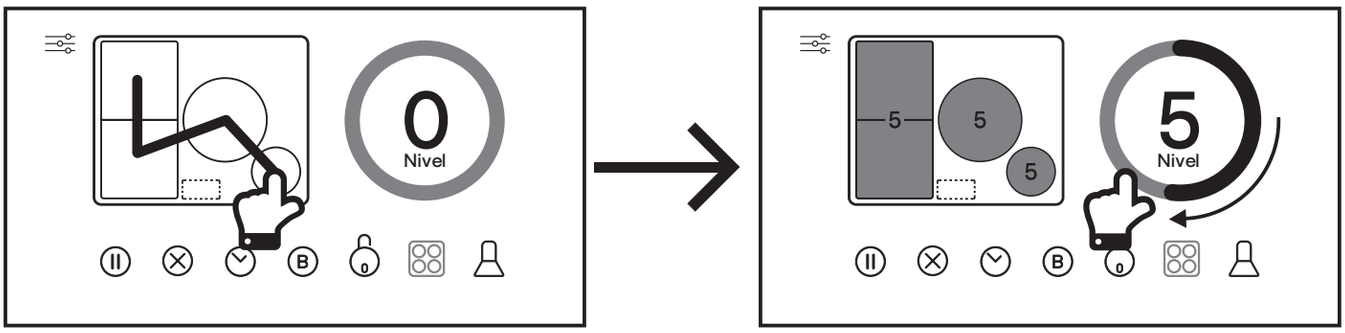
IMPORTANT: Toate zonele conectate vor fi luminate în albastru și controlate împreună, cu ajutorul tastei de control principal 360°.



2. De asemenea, puteți selecta trei 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.



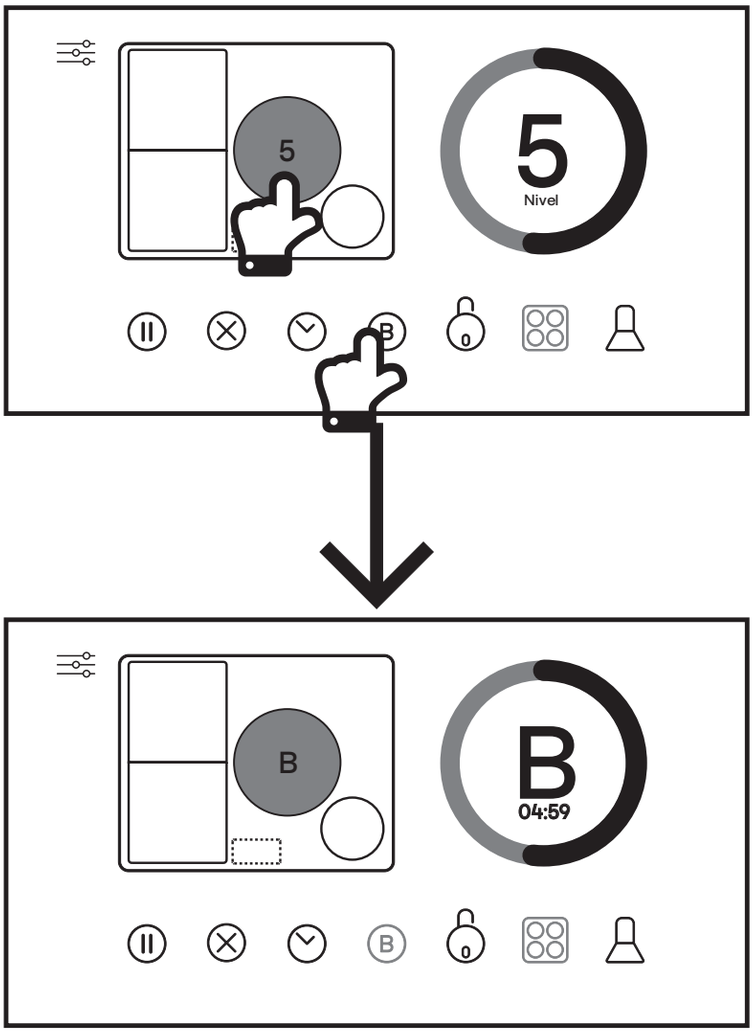
04 Folosirea funcției de amplificare

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 cu 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 Ⓔ ca zonă flexibilă.



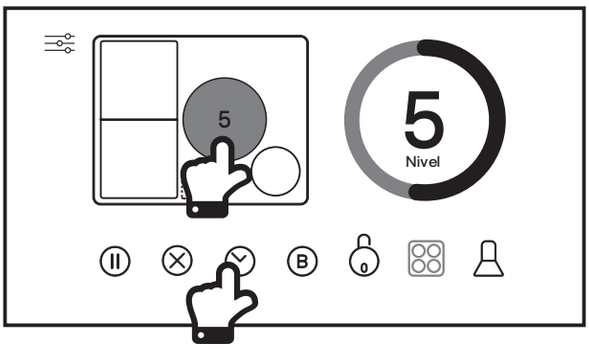
Anularea funcției de amplificare

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

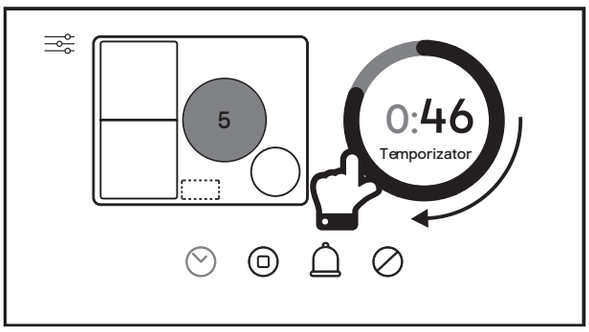
05 Utilizarea temporizatorului

Utilizarea temporizatorului ca alarmă acustică

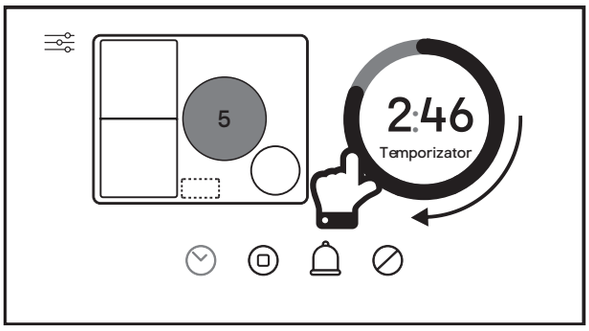
1. Selectați zona (sau zonele) de gătit pe care doriți să le gestionați.
2. Atingeți pictograma Control temporizator iar tasta de control principal 360° se va modifica într-un cronometru.



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.

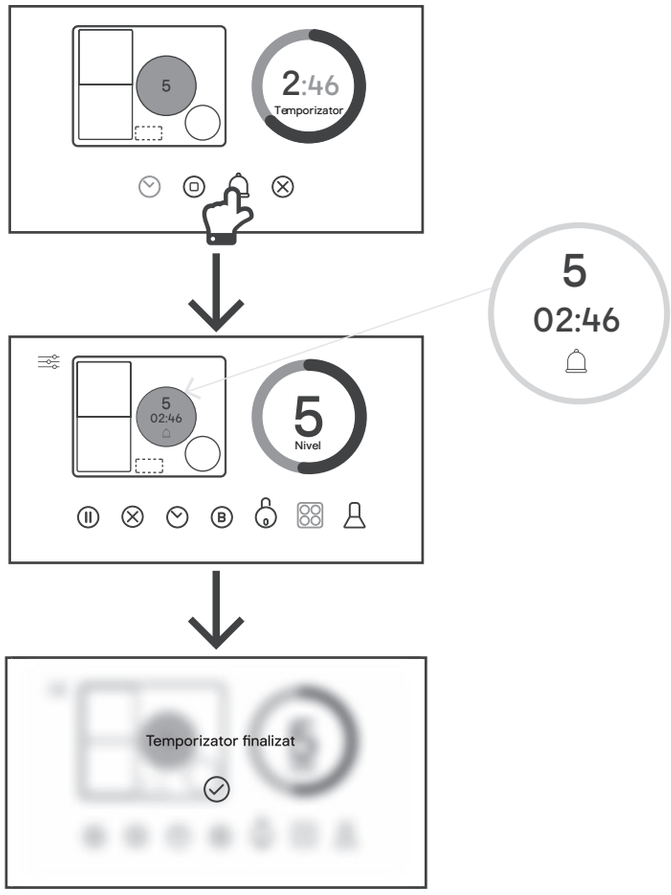


Nivel de putere	Timp maxim permis
1-3	6 ore
4-6	3 ore
7-8	2 ore
9	90 minutes

NOTĂ:

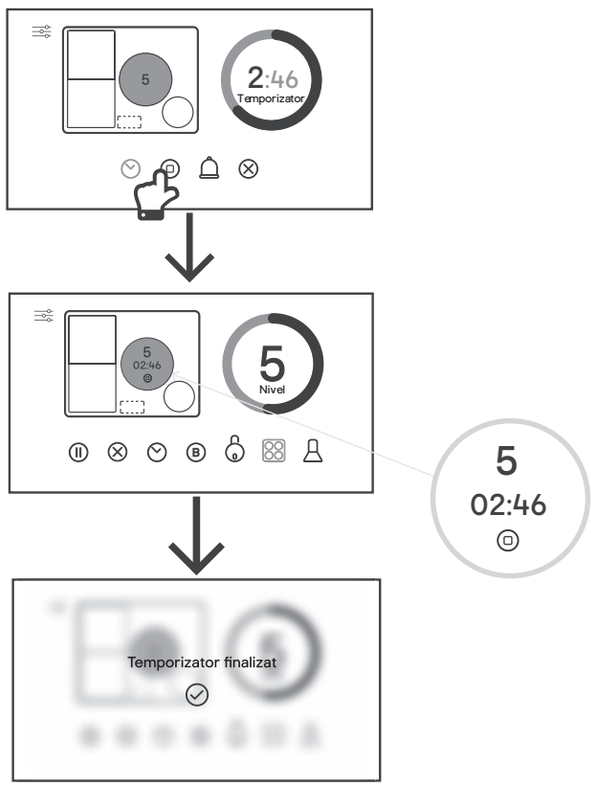
5. Atingeți pictograma Alarmă pentru a seta temporizatorul doar ca alarmă iar zona de gătit va continua să funcționeze la nivelul selectat de putere și va afișa temporizatorul în interiorul zonei. Temporizatorul va începe numărătoarea inversă, iar când aceasta se va încheia se va auzi o alarmă și se 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 oprirea automată a zonelor de gătire

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 zona de gătit selectată. 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.

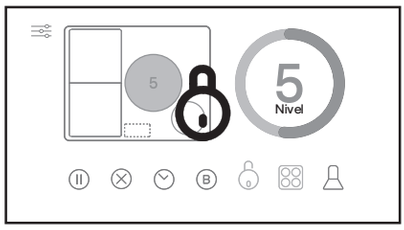


06 Folosirea funcției Blocare pentru copii

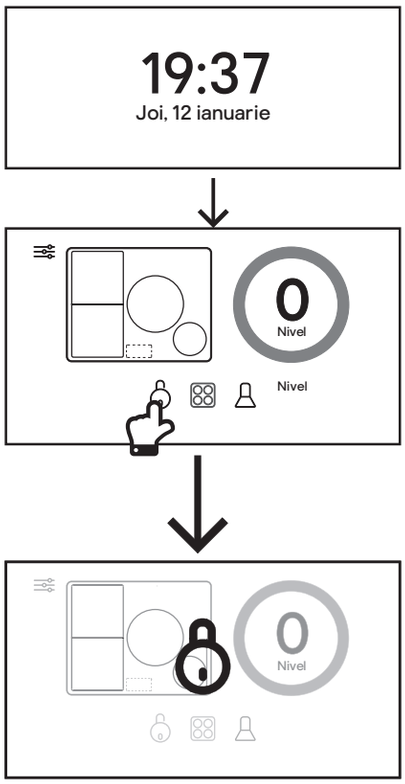
Panoul de control poate fi blocat pentru a împiedica folosirea accidentală, iar când se selectează această opțiune, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția butonului principal Pornire/Oprire ⏻
Plita poate fi, de asemenea, blocată în timpul gătitului, dar dacă butonul principal Pornire/Oprire ⏻ este apăsat, gătitul va fi oprit. Rețineți că în momentul în care plita va fi repornită, funcția Blocare pentru copii va fi în continuare activă.

Activarea funcției Blocare pentru copii

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

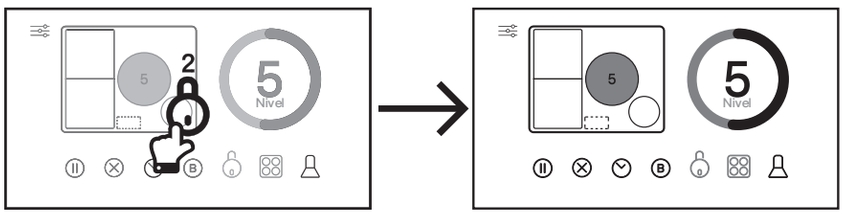


De asemenea, înainte de a începe să gătiți, puteți activa funcția Blocare pentru copii din ecranul principal pentru a vă asigura că panoul este blocat după ce ați atins ecranul de Așteptare.



Dezactivarea funcției Blocare pentru copii

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



07 Folosirea funcției Întrerupere gătire

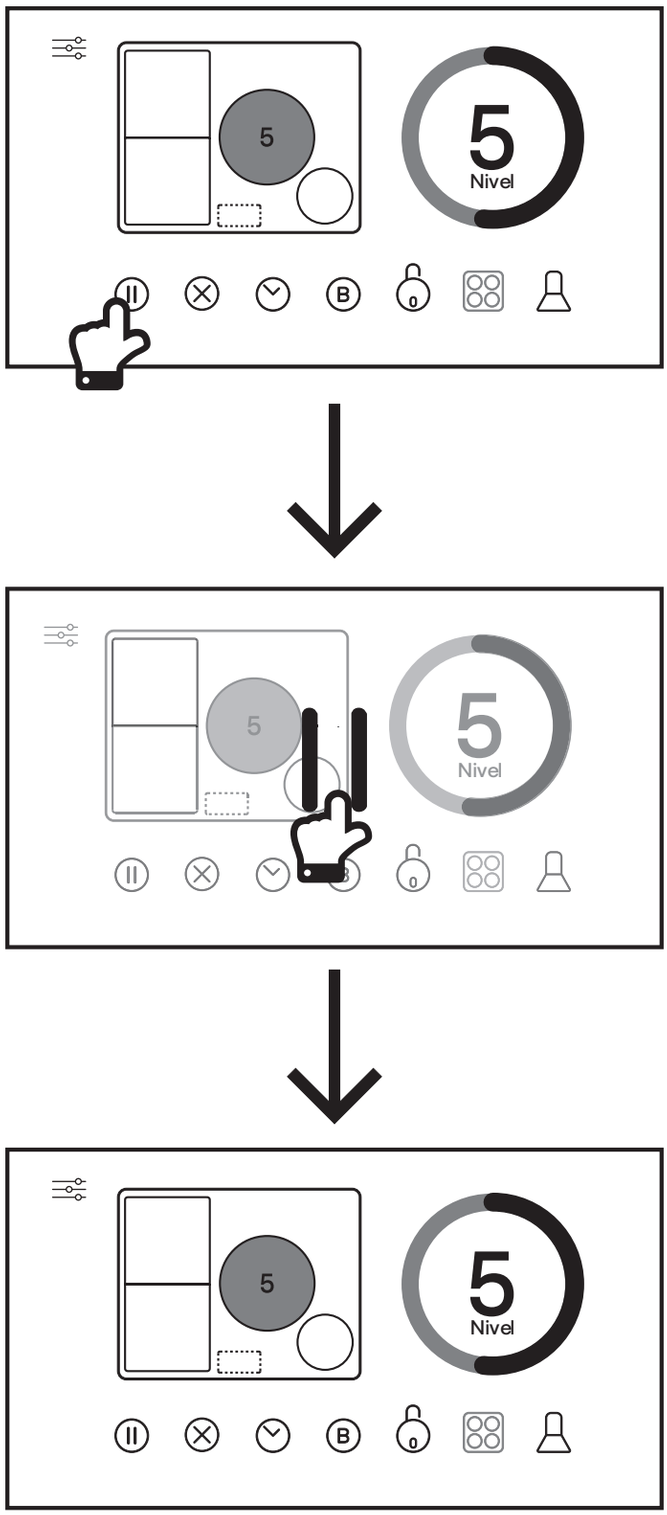
Procesul de gătire poate fi întrerupt temporar.

Activarea funcției Întrerupere gătire

Atingeți pictograma Întrerupere; pe ecran 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.



PL Controlarea de la distanță a unei hote de bucătărie GoodHome

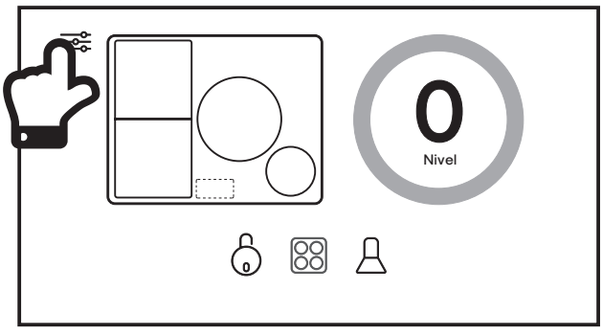
IMPORTANT: Această secțiune se aplică numai dacă ați cumpărat o hotă de bucătărie GoodHome.

Procesul de conectare a hotei la plită constă în trei etape:

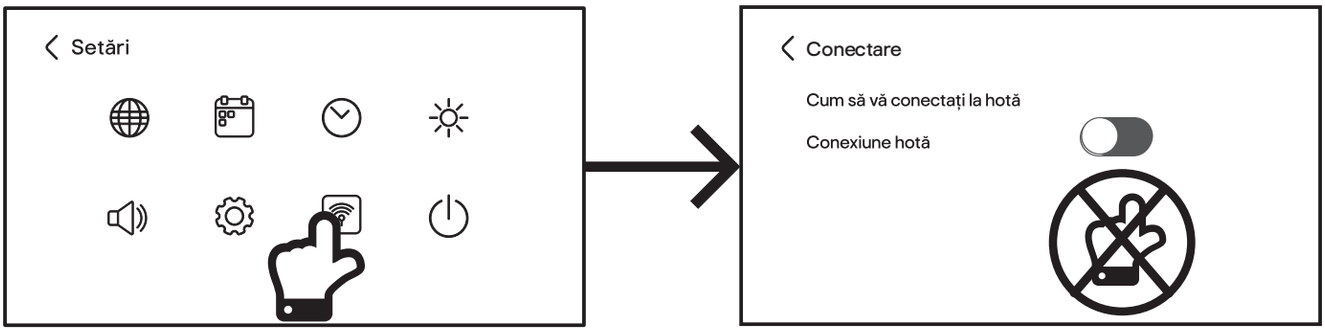
A) Configurați plita pentru a transmite un semnal de frecvență radio.
B) Configurați hota pentru a recepționa acest semnal.
C) Blocați conectivitatea dintre cele două aparate și finalizați procesul de asociere.

ETAPA A

1. Plita cu inducție trebuie să fie pornită și trebuie să afișeze ecranul principal înainte de a continua.



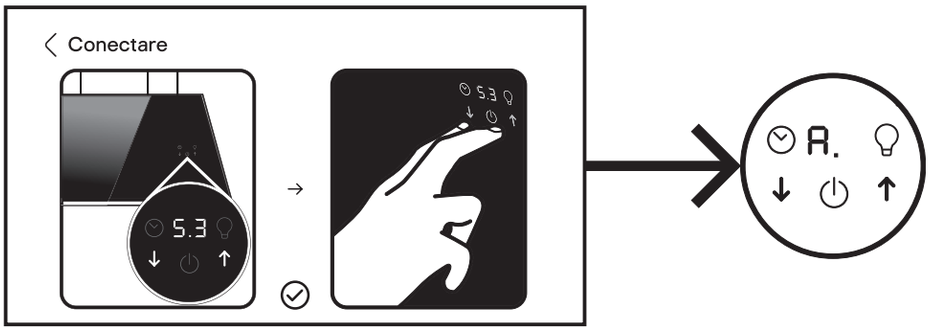
2. Atingeți tasta Meniu principal de pe ecranul principal pentru a merge la meniul de Setări. Atingeți pictograma Conectare pentru a iniția o secvență de asociere și a transmite un semnal de frecvență radio de la plită. Nu atingeți încă butonul de conexiune a Hotei de pe plită!



IMPORTANT: Pentru a începe operația de conectare, hota trebuie să fie oprită de la întrerupătorul sursei de alimentare. Porniți din nou hota și finalizați etapele B și C în două minute. În cazul în care conexiunea nu este realizată cu succes, opriți din nou hota, așteptați un minut și încercați din nou.

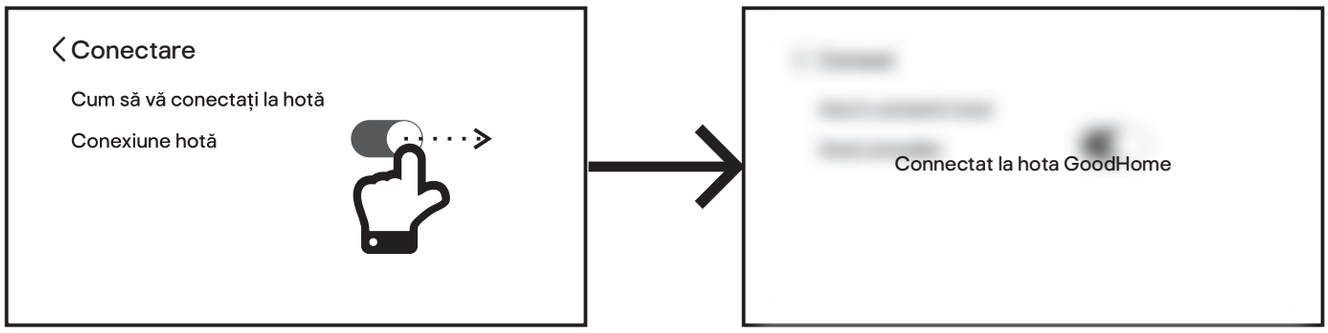
ETAPA B

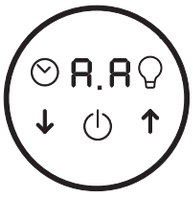
1. Atunci când hota este pornită pentru prima dată, panoul de control va lumina intermitent alb în modul Setări.
2. Atingeți simultan pictograma de Mărire a vitezei ventilatorului ↑ și pictograma de Reducere a vitezei ventilatorului ↓ de pe panoul de control al hotei timp de două secunde și ambele pictograme vor deveni albastre și simbolul Automat „A” va apărea pe afișaj. Hota este configurată pentru a primi semnalul.



ETAPA C

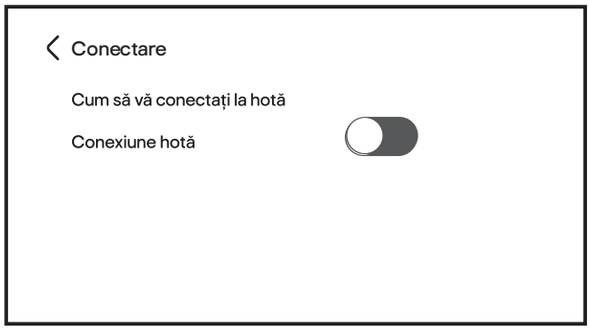
1. Acum atingeți butonul de conexiune a Hotei de pe plită și acesta va deveni albastru.
2. Plita va afișa pentru scurt timp un mesaj de conectare, pentru a indica faptul că plita este acum conectată la hotă și că procesul de asociere a fost finalizat. De asemenea, hota va afișa simbolurile duble „A” pe panoul său de control, pentru a indica faptul că s-a realizat asocierea.





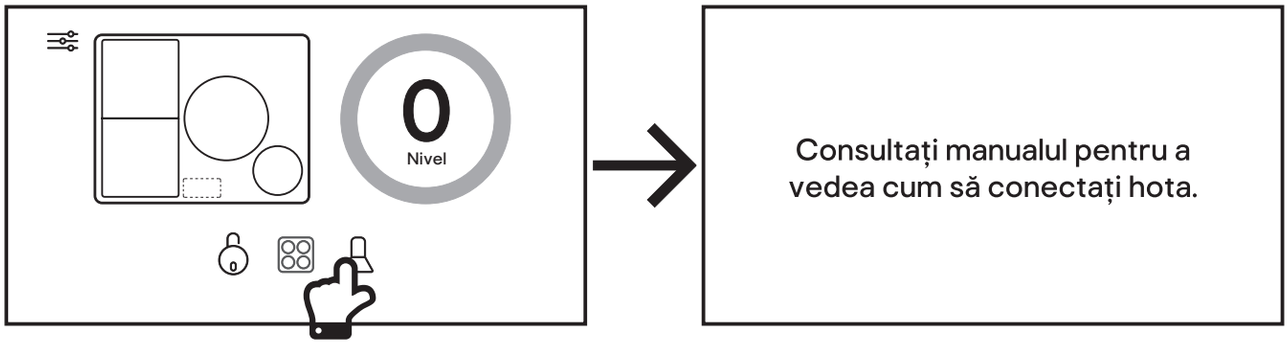
IMPORTANT: După ce plita și hota sunt cuplate și blocate, puteți alege să folosiți aparatele GoodHome în trei moduri, Control independent, Control semiautomat și Control automat.

1. Control independent - Butonul de conectare a Hotei de pe plită este oprit și puteți opera manual ventilatorul hotei și rata de evacuare, după cum este necesar, independent de setările plitei.
2. Control semiautomat - Butonul de conectare a Hotei de pe plită este pornit și puteți gestiona manual ventilatorul hotei și rata de evacuare cu tasta generală de control 360° de pe panoul de control al plitei.
3. Control automat - Butonul de conectare a Hotei de pe plită este pornit și plita va controla ventilatorul hotei și rata de evacuare pe baza nivelurilor de putere folosite la plită.



NOTĂ: Nu este necesar să desfășurați din nou procesul de asociere, dacă opriți conexiunea hotei de la plită. Conexiunea este stocată în memorie și va fi reactivată după ce reporniți conexiunea Hotei.

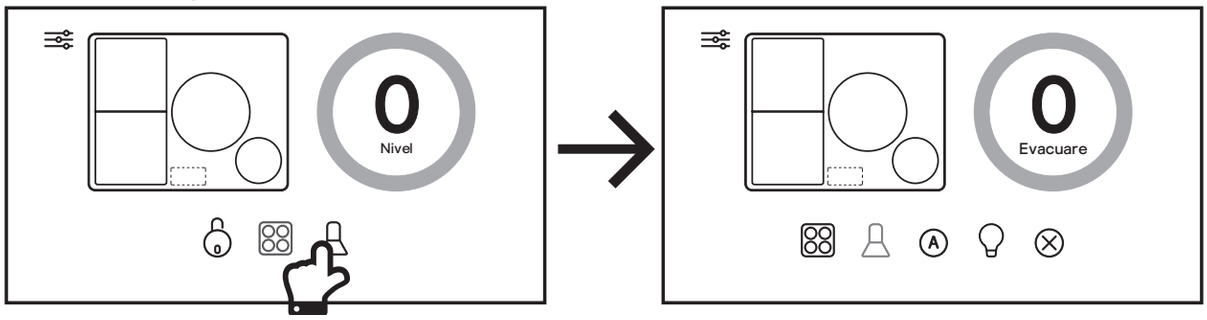
NOTĂ: Dacă atingeți tasta de pe panoul de control al hotei de bucătărie înainte de finalizarea conexiunii, vezi vedea acest mesaj pe ecran:



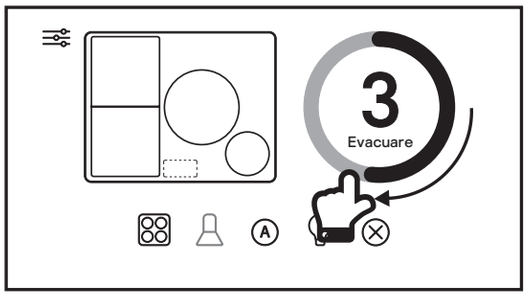
01 Controlarea hotei de bucătărie de la plită

Asigurați-vă că s-a realizat conexiunea dintre plită și hotă și că butonul de conexiune a hotei este pornit!

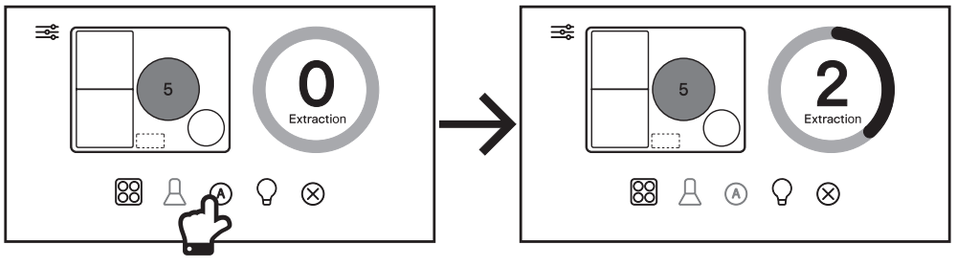
1. De pe ecranul principal al plitei, atingeți pictograma Hotă de bucătărie pentru a accesa panoul de control al hotei de bucătărie; pictograma ♙ va deveni albastră.



2. Pentru a gestiona manual rata de evacuare a hotei, rotiți sau atingeți tasta de control principal 360° de la 0-5 și B pentru amplificare. Pictograma Pornire/Oprire Hotă de pe hotă se va lumina intermitent alternativ albastru și alb. Acesta este controlul semiautomat.



3. Pentru a gestiona automat rata de evacuare a hotei, atingeți pictograma Ⓐ Control automat al evacuării de pe plită. Pictograma va deveni verde, iar plita va ajusta în mod automat rata de evacuare a hotei conform cu puterea de ieșire a plitei. Consultați tabelul de mai jos pentru detalii. Aceasta este controlul automat.



IMPORTANT: Rata 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 D este la 7 și Zona E 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 D este la 9 și Zona E este la 10.

Notă: Turația 1 și Turația 3 ale hotei nu sunt disponibile când se utilizează această funcție.

IMPORTANT: Rețineți că NU PUTEȚI trece peste starea curentă a hotei de la panoul de control când aceasta funcționează în modul Control automat. Dacă încercați să opriți hota, plita o va reporni!

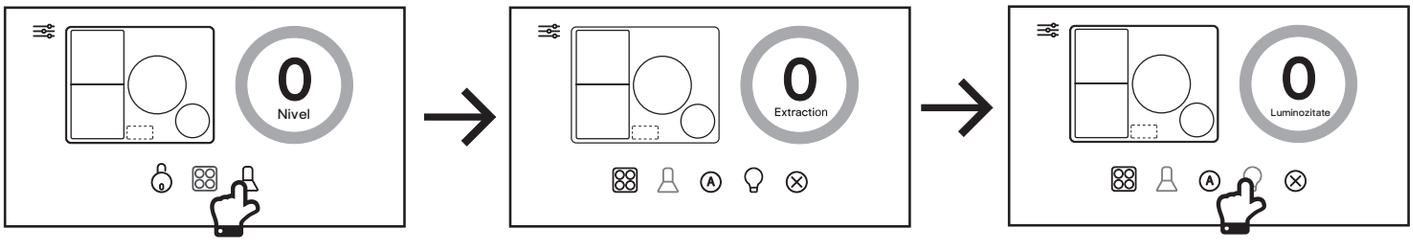
Dacă doriți să controlați din nou în mod manual hota și să reveniți la Control independent, dezactivați pictograma Control automat evacuare și comutați butonul Conexiune hotă de pe plită la poziția oprit.

În ambele moduri automate, dacă niciuna dintre zonele de gătire ale plitei nu este activă, hota va intra automat în modul Temporizator după aproximativ 10 secunde de inactivitate și va reduce treptat nivelul de putere, până când se va opri după o scurtă perioadă. Pentru mai multe detalii, consultați secțiunea Temporizator a manualului hotei.

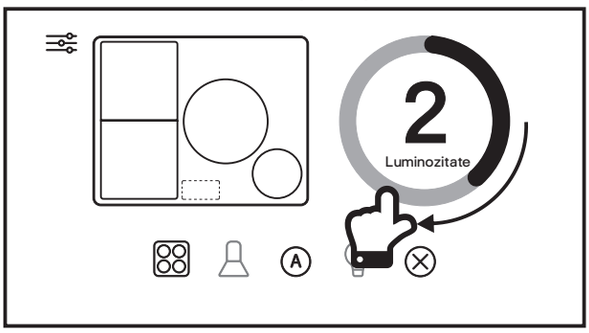
NOTĂ: În timp ce plita este încă pornită, pictograma Pornire/Oprire de pe hotă se va lumina intermitent, în schimb dacă plita este oprită în Modul Temporizator, pictograma Temporizator de pe hotă va lumina intermitent și va reduce treptat nivelul de putere până când se va opri.

02 Modificarea culorii lămpii și a luminozității hotei de bucătărie de la plită

1. Selectați Panoul de control al hotei de bucătărie din Meniul principal. Atingeți pictograma Control lumină pentru a selecta funcția de control luminozitate.

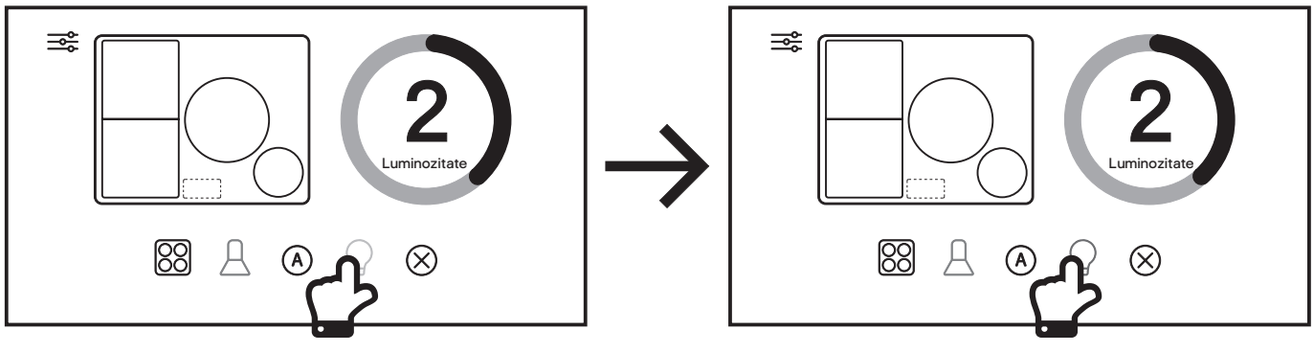


2. Reglați nivelul de luminozitate rotind tasta de control principal 360° între 0-5.



3. Puteți, de asemenea, să reglați temperatura de culoare a lămpii prin atingerea pictogramei Control lumină în următoarea ordine:

(a) Albastru - lumină albă rece (implicit).
(b) Portocaliu - lumină albă caldă.
Notă: Puteți opri lampa apăsând pictograma Stop.
Va exista o ușoară întârziere la transmiterea acestui semnal către hotă.



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

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

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

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

EN Damaged power cables should be replaced by a competent person or qualified electrician.
FR Les câbles d'alimentation endommagés doivent être remplacés par une personne compétente ou un électricien qualifié.
PL Uszkodzone przewody zasilania powinny zostać wymienione przez kompetentną osobę lub wykwalifikowanego elektryka.
RO Cablurile de alimentare deteriorate trebuie înlocuite de persoane competente sau de electricieni calificați.

EN For domestic use only.
FR Usage domestique uniquement.
PL Wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.
RO Numai pentru uz casnic.

EN Never place an empty pan on the hob as this will cause the overheat sensor to switch off the appliance automatically.
FR Ne jamais placer une casserole vide sur la plaque de cuisson car le capteur de surchauffe pourrait éteindre l'appareil automatiquement.
PL Nigdy nie umieszczać pustego naczynia na płycie, ponieważ może to spowodować przegrzanie czujnika, który jest odpowiedzialny za automatycznie wyłączanie urządzenia.
RO Nu puneți o tigaie goală pe plită, deoarece senzorul de supraîncălzire va opri automat aparatul.

EN When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot and shows “H” in the display.
FR Lorsqu'une zone de cuisson est allumée pendant longtemps, la surface reste chaude et « H » s'affiche à l'écran.
PL Jeśli dana strefa grzewcza była włączona przez dłuższy czas, powierzchnia płyty pozostanie gorąca i będzie wyświetlany symbol „H”.
RO Când o zonă de gătit a fost pornită timp îndelungat, suprafața rămâne fierbinte și se afișează „H”.

EN If the surface of the hob becomes cracked, do not use, switch off the appliance at the fused spur and contact customer services.
FR Si la surface de la plaque est fissurée, ne pas l'utiliser, éteindre l'appareil sur le boîtier de dérivation avec fusibles et contacter le service client.
PL W przypadku pęknięcia płyty grzewczej należy zaprzestać jej użytkowania, wyłączyć urządzenie przy użyciu przełącznika z bezpiecznikiem i skontaktować się z działem obsługi klienta.
RO Dacă suprafața plitei se fisurează, nu o mai folosiți, opriți aparatul din întrerupătorul cu siguranță și contactați serviciul de asistență clienți.

EN Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they could damage the glass surface.
FR Ne pas placer de récipients dont le fond est endommagé et rugueux car ils pourraient endommager la surface du verre.
PL Na płycie nie należy umieszczać chropowatych lub nierównych naczyń, ponieważ mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię płyty..
RO Nu amplasați vase rugoase sau inegale pe plită, deoarece acestea pot deteriora suprafața de sticlă.

EN Avoid banging pots and pans down on the hob. The induction surface is tough but not unbreakable.
FR 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.
PL Unikać uderzania naczyniami o powierzchnię płyty. Powierzchnia płyty indukcyjnej jest bardzo wytrzymała, jednak może pęknąć.
RO Evitați impactul vaselor și tigăilor cu plita. Suprafața cu inducție este dură, dar nu indestructibilă.

EN Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.
FR Ne pas mettre de détergents ou de produits inflammables sous la plaque de cuisson.
PL Nie umieszczać pod płytą detergentów lub materiałów łatwopalnych.
RO Nu țineți detergenți sau materiale inflamabile sub plită.

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

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

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

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

EN

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

FR

Type de saleté	Méthode de nettoyage	Produits de nettoyage
Calcaire	Verser du vinaigre blanc sur la surface, puis essuyer avec un chiffon doux	Nettoyant spécial induction
Taches de brûlé	Nettoyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux	Nettoyant spécial induction
Taches légères	Nettoyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux	Éponge de nettoyage
Plastique fondu	Utiliser un racloir spécial induction pour retirer les résidus	Nettoyant spécial induction

PL

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 skrobaka do powierzchni płyty indukcyjnej, aby usunąć pozostałości	Specjalny środek czyszczący do płyt indukcyjnych

RO

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

EN 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.

FR 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.

PL UWAGA: Unikać pocierania powierzchni materiałami ściernymi lub dnami naczyń itp., ponieważ z czasem doprowadzi to do starcia oznaczeń na płycie.
Regularnie czyścić płytę indukcyjną, aby uniknąć odkładania się na niej resztek jedzenia.

RO 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.

EN Never use:
- Undiluted washing-up liquid
- Detergent intended for dishwashers
- Scouring agents
- Harsh cleaning agents such as oven spray or stain remover
- Abrasive sponges
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners

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

PL Nie wolno stosować:
- Nierozcieńczonych płynów do mycia naczyń
- Detergentów przeznaczonych do zmywarek
- Środków do szorowania
- Agresywnych środków czyszczących, takich jak środki do czyszczenia piekarników czy usuwania plam
- Szorstkich gąbek
- Urządzeń czyszczących pod ciśnieniem albo z użyciem pary wodnej

RO 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 ruginii
- Bureți abrazivi
- Aparate de spălat cu presiune sau cu aburi

EN If your hob develops a fault

In the event of a fault, the induction hob will automatically enter 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 change colour 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 »	Contacter le service client
F1, F3, F4	Panne matérielle	Contacter le service client
Si le panneau de commande surchauffe, il change de couleur et déclenche une alarme sonore.		Laisser refroidir et redémarrer après 30 minutes

PL W przypadku usterki płyty grzejnej

W przypadku awarii 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	Oczyścić panel sterowania lub przesunąć naczynie
E1	Płyta przegrzała się	Odczekać 30 minut, aby płyta ostygła, po czym uruchomić ponownie
E2	Płyta przegrzała się	Odczekać 30 minut, aby płyta ostygła, po czym uruchomić ponownie
E3	Wykryto nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt wysokie)	Upewnić się, że używane jest odpowiednie źródło zasilania
E4	Wykryto nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt niskie)	Upewnić się, że używane jest odpowiednie źródło zasilania
E5	Usterka czujnika temperatury Uszkodzona strefa grzejna wyświetla literę „E”	Skontaktować się z działem obsługi klienta
F1, F3, F4	Awaria sprzętu	Skontaktować się z działem obsługi klienta
W przypadku przegrzania panel sterowania zmieni kolor i rozlegnie się alarm dźwiękowy.		Odczekać 30 minut, aby płyta ostygła, po czym uruchomić ponownie

RO Dacă plita se defectează

În cazul unei defecțiuni, plita cu inducție va intra automat în modul de siguranță și va diagnostica posibila 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, își va schimba culoarea și va emite o alarmă acustică.		Lăsați să se răcească și reporniți după 30 de minute

Manufacturer • Fabricant • Producent • Producător:
UK Manufacturer:
Kingfisher International Products Limited,
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,
United Kingdom

EU Manufacturer:
Kingfisher International Products B.V.
Rapenburgerstraat 175E
1011 VM Amsterdam
The Netherlands
www.kingfisher.com/products

EN www.diy.com
www.screwfix.com
www.screwfix.ie

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

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

FR www.castorama.fr
www.bricodepot.fr

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 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 www.bricodepot.ro

Pentru a consulta manualele de instrucţiuni online, vizitaţi www.kingfisher.com/products

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