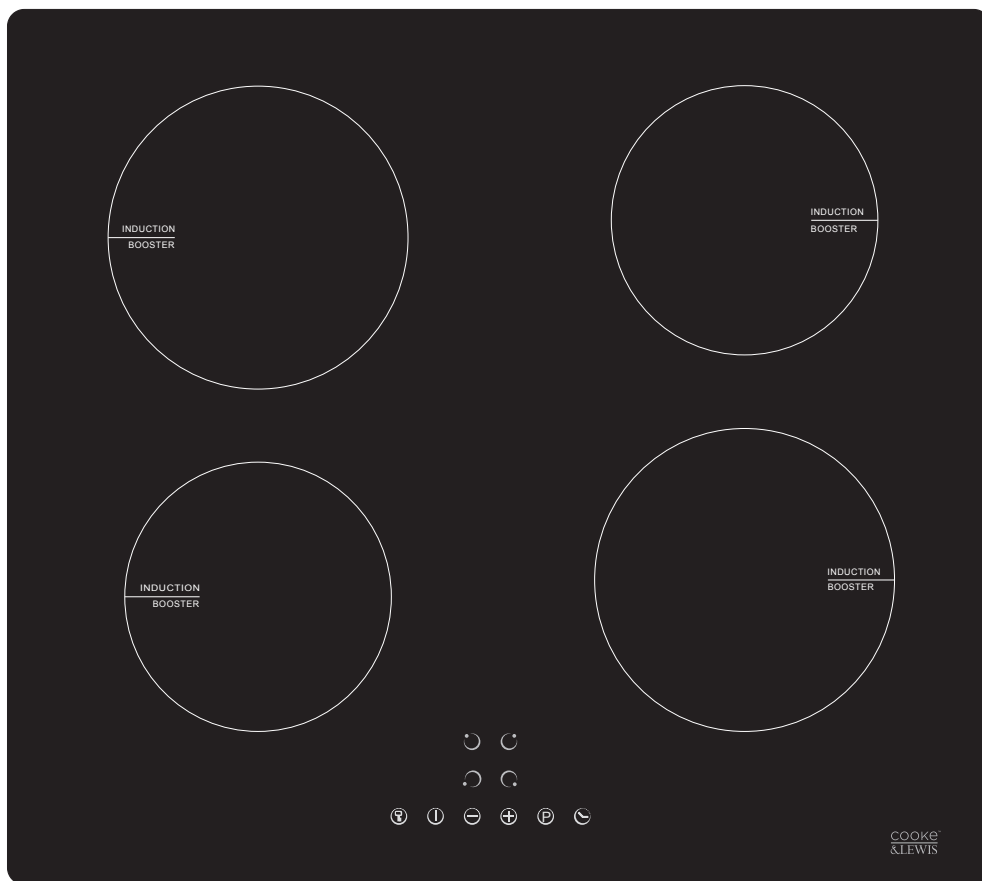


COOKE™  
&LEWIS



**CLIND60 3663602842309**

V10517



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

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

**PL** WAŻNE - Przed użyciem proszę dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa.

**DE** WICHTIG - Bitte lesen sie die separaten sicherheitsanweisungen vor gebrauch.

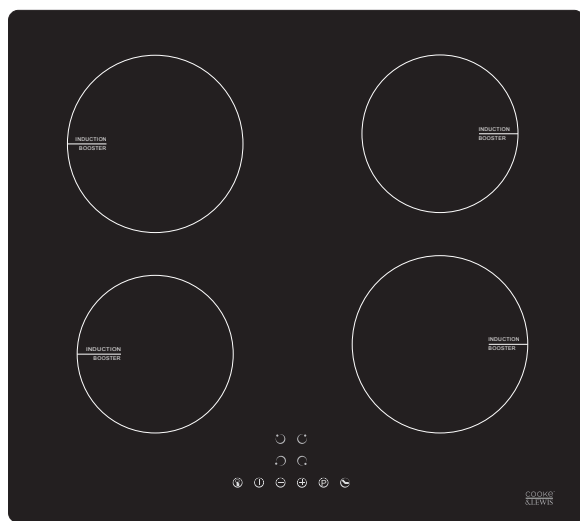
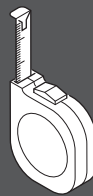
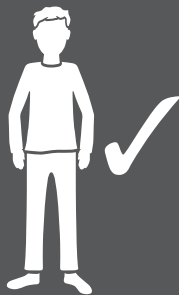
**RUS** ВАЖНО - Пожалуйста, внимательно прочитайте отдельное руководство по технике безопасности перед использованием.

**RO** IMPORTANT - Vă rugăm să citiți cu atenție ghidul de siguranță separat înainte de utilizare.

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

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

**TR** ÖNEMLI - Kullanmadan önce emniyet kurallarını lütfen dikkatle okuyun.



[01] x 1



[02] x 1



EN Preparation    FR Préparation    PL Przygotowanie  
 DE Vorbereitung    RUS Подготовка    RO Pregătire  
 ES Preparación    PT Preparação    TR Hazırlık

2



EN Installation    FR Installation    PL Instalacja  
 DE Installation    RUS Установка    RO Instalare  
 ES Instalación    PT Instalação    TR Montaj

4



EN Use    FR Utilisation    PL Użytkowanie    DE Benutzung    RUS Использование  
 RO Utilizare    ES Uso    PT Utilização    TR Kullanım

EN	32	RO	72
FR	40	ES	80
PL	48	PT	88
DE	56	TR	96
RUS	64		



EN Care & maintenance    FR Entretien et maintenance  
 PL Pielęgnacja i konserwacja    DE Pflege und Wartung  
 RUS Уход и обслуживание    RO Îngrijire și întreținere  
 ES Cuidados y Mantenimiento    PT Cuidados e manutenção  
 TR Bakım ve Onarım

EN	38	RO	78
FR	46	ES	86
PL	54	PT	94
DE	62	TR	102
RUS	70		



EN Installation  
DE Installation  
ES Instalación

FR Installation  
RUS Установка  
PT Instalação

PL Instalacja  
RO Instalare  
TR Montaj

### EN 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.
- 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 Attention :**

- La plaque de cuisson à induction doit être installée par un personnel qualifié ou des techniciens. Ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
- La plaque de cuisson ne doit pas être directement installée au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électriques de la plaque.
- Ne pas essayer de démonter l'appareil, il ne contient aucune pièce réparable.
- À la fin de sa vie, l'appareil ne doit pas être jeté dans les déchets ménagers ; contacter les autorités locales pour obtenir des conseils.

**Attention :**

- Cette plaque de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.
- Avant de connecter la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, vérifier que :
  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 réglementations locales relatives au câblage. Le sectionneur doit être homologué et fournir un écart de séparation entre les contacts de 3 mm pour tous les pôles (ou tous les conducteurs actifs [phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- Le sectionneur sera facilement accessible par le client une fois la plaque de cuisson installée.
- Consulter les autorités locales de construction et les réglementations en cas de doute au sujet de l'installation.
- Utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que des carreaux en céramique) pour le mur entourant la plaque de cuisson.

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

- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placards ou les tiroirs ;
- il y a suffisamment de débit d'air frais entre l'extérieur des éléments de cuisine et la base de la plaque de cuisson ;

- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée en dessous de la base de la plaque de cuisson ;
- le sectionneur est facilement accessible par le client ;
- il convient de fixer la plaque de cuisson dans le plan de travail à l'aide des supports de fixation et du ruban d'étanchéité fournis avec l'appareil. Ne pas utiliser de produit d'étanchéité en silicone ou de PVA pour fixer la plaque de cuisson. Ainsi, le technicien n'aura pas à retirer l'appareil pour en faciliter la réparation.

**PL Uwaga:**

- Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez elektryka lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach. Prosimy nie wykonywać tego samodzielnie.
- Płyty nie wolno instalować bezpośrednio ponad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ nadmierna wilgoć może uszkodzić jej układ elektryczny.
- Nie podejmować próby rozmontowania urządzenia, ponieważ jego wnętrze nie zawiera części podlegających konserwacji wykonywanej przez użytkownika.
- Po zakończeniu eksploatacji, urządzenia nie powinno się utylizować wraz odpadami domowymi. Aby uzyskać wskazówki w tym zakresie, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

**Uwaga:**

- Podłączenie płyty do sieci zasilającej powinna wykonać osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Przed podłączeniem płyty do sieci należy sprawdzić co następuje:
  1. czy instalacja elektryczna w budynku jest adekwatna do mocy pobieranej przez płytę.
  2. czy napięcie sieci odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
  3. czy kable zasilające są w stanie wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.
- Podłączając płytę do sieci, nie należy stosować adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy, ponieważ mogłyby one spowodować przegrzanie urządzenia i wywołać pożar.
- Przewód zasilający nie powinien dotykać żadnych nagrzewających się części i musi być tak poprowadzony, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekroczyła 75 °C.
- Należy upewnić się, że powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z przestrzenią montażową.
- Należy upewnić się, czy robocza jest wykonana z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Jeżeli płyta grzejna jest zainstalowana nad piekarnikiem, to piekarnik musi mieć wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja płyty musi spełniać wszystkie wymagania w zakresie odstępów oraz obowiązujących norm i przepisów.
- Upewnij się, że zamocowany jest odpowiedni wyłącznik, zapewniający całkowite odłączenie od sieci zasilającej, tzn. jest wbudowany w stałe okablowanie i ustawiony zgodnie z lokalnymi wytycznymi i przepisami dotyczącymi okablowania. Odłącznik musi posiadać atest i zapewniać szczelinę powietrzną między stykami wynoszącą 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania pozwalają na takie rozwiązanie).
- Po zamontowaniu płyty odłącznik musi być łatwo dostępny dla użytkownika.
- W przypadku jakichkolwiek wątpliwości odnośnie instalacji, należy zapoznać się z lokalnymi przepisami prawnymi i skonsultować z lokalnym instytutem nadzoru budowlanego.
- Do wykończenia powierzchni ścian otaczających płytę grzejną należy wykorzystać materiały odporne na wysokie temperatury i łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu płyty, należy upewnić się, że:

- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwiczki szafek ani przez szuflady.
- Zapewniono odpowiedni przepływ powietrza spoza elementów zabudowy do podstawy płyty grzejnej.
- Jeżeli płyta grzejna jest zamontowana nad szufladą lub szafką, to pod podstawą płyty należy zainstalować warstwę izolacji termicznej.
- Odłącznik musi być łatwo dostępny dla użytkownika.
- Płytę należy zamocować do blatu za pomocą wsporników mocujących i taśmy uszczelniającej, które są dołączone do urządzenia. Do mocowania płyty nie należy używać uszczelniaczy silikonowych ani klejów na bazie PVA. Zastosowanie takiego rozwiązania uniemożliwiłoby wymontowanie płyty w przypadku konieczności przeprowadzenia naprawy przez specjalistę.

**DE Achtung:**

- Die Installation der Induktionsheizplatte ist durch qualifiziertes Personal bzw. Fachkräfte vorzunehmen. Führen Sie die Arbeiten niemals selbst durch.
- Das Kochfeld darf nicht direkt über einer Geschirrspülmaschine, einem Kühlschrank, einer Gefriertruhe, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner angebracht werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät zu demontieren; es befinden sich keine Teile im Gerät, die durch den Anwender zu warten sind.
- Am Ende der Nutzungsdauer darf das Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden; diesbezügliche Informationen erhalten Sie von Ihrer Kommunalverwaltung.

**Achtung:**

- Der Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person vorgenommen werden.
- Stellen Sie vor dem Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz bitte Folgendes sicher:
  1. Die Hausinstallation eignet sich für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung.
  2. Die Netzspannung entspricht der Spannungsangabe auf dem Typenschild.
  3. Die Kabelquerschnitte der Stromkabel sind auf die auf dem Typenschild angegebene Leistung ausgelegt.
- Um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, verwenden Sie bitte keine Adapter, Reduzierstücke oder Anschlussvorrichtungen, da diese Überhitzung und Brand verursachen können.
- Das Stromversorgungskabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und ist so zu positionieren, dass seine Temperatur zu keiner Zeit 75 °C übersteigt.
- Die Arbeitsfläche ist quadratisch und eben, die Platzanforderungen werden durch Bauteile nicht beeinträchtigt.
- Die Arbeitsfläche besteht aus hitzebeständigem Material.
- Wird das Kochfeld über einem Ofen installiert, ist der Ofen mit einem eingebauten Kühlventilator ausgestattet.
- Die Anlage erfüllt sämtlichen Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Bestimmungen.
- Ein geeigneter Trennschalter für die vollständige Trennung vom Netz ist in der festen Verdrahtung eingebaut; er ist entsprechend den örtlichen Bestimmungen und Vorschriften zur Verkabelung installiert und positioniert. Der Trennschalter muss zugelasener Bauart sein und allpolig (oder an allen aktiven [Phasen-]Leitern, sofern die örtlichen Verkabelungsbestimmungen diese Variante zulassen) eine Kontakttrennung mit einem Abstand von 3 mm aufweisen.

- Der Trennschalter ist bei angebrachtem Kochfeld für den Kunden leicht zugänglich.
- Sollten Sie Bedenken hinsichtlich der Installation haben, setzen Sie sich mit der Kommunalverwaltung in Verbindung und konsultieren Sie weitergehende Vorschriften.
- Verwenden Sie hitzebeständige und pflegeleichte Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) an den Wänden, die sich um das Kochfeld herum befinden.

Nach Installation des Kochfelds stellen Sie bitte Folgendes sicher:

- Das Stromversorgungskabel kann nicht über Schranktüren oder Schubladen erreicht werden.
- Die Basis des Kochfelds wird durch einem ausreichenden Frischluftstrom von außerhalb des Küchenmöbels versorgt.
- Wird das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank angebracht, wird unterhalb der Basis des Kochfelds eine Hitzeschutzbarriere installiert.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich.
- Das Kochfeld muss mit den Befestigungswinkeln und dem Dichtungsband (im Lieferumfang enthalten) in der Arbeitsplatte befestigt werden. Verwenden Sie für die Befestigung des Kochfelds keine Silikondichtung oder PVA. Andernfalls verhindern Sie, dass ein Techniker die Anlage abbauen kann, um eine Reparatur durchzuführen.

#### **RUS** **Внимание!**

- Установка индукционной варочной панели должна производиться квалифицированным лицом или техническими специалистами. Не выполняйте установку панели самостоятельно.
- Запрещается устанавливать панель непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушильной машиной для белья, так как повышенная влажность может привести к повреждению электронных компонентов панели.
- Не пытайтесь разобрать прибор, поскольку обслуживание пользователем внутренних компонентов не предусмотрено.
- По окончании эксплуатационного срока службы прибор следует утилизировать отдельно от бытовых отходов; для получения соответствующей информации обратитесь в местные органы управления.

#### **Внимание!**

- Подключение варочной панели к источнику питания должно производиться только специалистом с соответствующей квалификацией.
- Перед подключением варочной панели к источнику питания убедитесь в следующем:
  1. Параметры электропроводки соответствуют мощности, потребляемой варочной панелью.
  2. Напряжение сети соответствует значению, указанному в паспортной табличке прибора.
  3. Сечения кабеля питания выдержат нагрузку, указанную в паспортной табличке прибора.
- Не используйте для подключения варочной панели к источнику питания адаптеры, переходники или разветвители, так как это может привести к перегреву и возгоранию.
- Необходимо расположить кабель источника питания таким образом, чтобы исключить его соприкосновение с любыми горячими поверхностями и чтобы его температура не превышала 75°C.
- Прибор имеет квадратную ровную поверхность, и никакие детали конструкции не нарушают габаритные требования.
- Рабочая поверхность выполнена из жаропрочного материала.



- Если варочная панель размещается над духовым шкафом, духовой шкаф должен быть оснащен встроенным охлаждающим вентилятором.
- Установка должна выполняться в соответствии со всеми габаритными требованиями, а также применимыми стандартами и положениями.
- Соответствующий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное обесточивание прибора, подключен к проводке, установлен и расположен в соответствии с местными нормативными требованиями к монтажу электропроводки. Изолирующий выключатель должен быть утвержденного образца с зазором между разомкнутыми контактами 3 мм во всех полюсах сети постоянного тока (или в активных фазных проводах, если местные нормативные требования к монтажу электропроводки допускают данное отклонение).
- После установки варочной панели пользователи будут иметь свободный доступ к изолирующему выключателю.
- В случае возникновения вопросов относительно установки обратитесь в местную службу технического контроля строительства или изучите внутренние нормативные акты.
- Стены в месте установки варочной панели должны быть покрыты жаропрочным и простым в очистке материалом (например, керамической плиткой).

После установки варочной панели убедитесь в следующем:

- Доступ к кабелю питания нельзя получить через дверцы шкафчиков или ящики.
- Кухонная мебель не препятствует поступлению свежего воздуха к основанию варочной панели.
- Если варочная панель находится над ящиком или шкафчиком, под ее основанием установлен термозащитный барьер.
- Пользователи имеют свободный доступ к изолирующему выключателю.
- Варочная панель должна быть установлена в столешницу с помощью крепежных деталей и герметизирующей ленты, которые поставляются вместе с оборудованием. Не используйте для монтажа варочной панели силиконовый герметик или средства из ПВА. В противном случае инженеры не смогут снять прибор для выполнения ремонтных работ.

#### **RO Atenție:**

- Plita cu inducție trebuie instalată de persoane sau tehnicieni calificați. Nu realizați această operațiune singuri.
- Plita nu trebuie instalată direct deasupra mașinii de spălat vase, frigiderului, congelatorului, mașinii de spălat sau uscat rufe, deoarece umiditatea poate afecta componentele electronice ale plitei.
- Nu încercați să demontați aparatul, deoarece nu conține piese care pot fi reparate.
- La sfârșitul perioadei de viață, aparatul nu trebuie eliminat la deșeuri casnice; contactați autoritățile locale pentru informații.

#### **Atenție:**

- Această plită trebuie conectată la rețeaua de alimentare numai de o persoană calificată.
- Înainte de conectarea plitei la rețea, verificați dacă:
  1. rețeaua electrică din casă este potrivită pentru puterea necesară plitei.
  2. tensiunea corespunde valorilor trecute pe plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice.
  3. secțiunea cablului de alimentare suportă sarcina specificată pe plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice.
- Pentru conectarea plitei la rețeaua de alimentare nu folosiți adaptoare, reductoare sau dispozitive de branșare, deoarece acestea se pot supraîncălzi și lua foc.

- Cablul de alimentare nu trebuie să atingă nicio parte fierbinte și trebuie poziționat astfel încât temperatura acestuia să nu depășească 75°C.
- Suprafața de lucru este pătrată și dreaptă și niciun element structural nu afectează necesitățile de spațiu.
- Suprafața de lucru este fabricată dintr-un material rezistent la temperaturi înalte.
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul este echipat cu un ventilator de răcire.
- Instalarea va fi în conformitate cu toate cerințele de respectare a spațiului liber și toate standardele și reglementările aplicabile.
- În cablajul permanent este integrat un comutator de separare adecvat, care asigură întreruperea completă de la rețeaua de alimentare și care este montat și poziționat astfel încât să respecte regulile locale de cablare. Comutatorul de separare trebuie să fie de un tip aprobat și să dispună de un spațiu de separare între toți polii de 3 mm (sau între toți conductorii de [fază] activi dacă regulile locale de cablare permit această variație a cerințelor).
- Comutatorul de separare trebuie să fie poziționat într-un loc ușor accesibil, cu plita montată.
- Consultați autoritățile locale pentru construcții dacă aveți nelămuriri cu privire la instalare.
- Folosiți finisaje rezistente la temperaturi înalte și ușor de curățat (ca de exemplu plăcile de faianță) pentru suprafețele de perete care înconjoară plita.

După instalarea plitei asigurați-vă că:

- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile sau sertarele dulapului.
- Există un flux suficient de aer curat din exteriorul dulapului până la baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau spațiu din dulap, este instalată o barieră de protecție termică sub baza plitei.
- Comutatorul de separare poate fi ușor de accesat de către utilizator.
- Plita se va fixa de blatul de lucru cu ajutorul consolelor de fixare și benzii de sigilare furnizate cu aparatul. Nu folosiți soluții de etanșare siliconice sau PVA pentru fixarea plitei. Acest lucru va împiedica accesul inginerului la aparat pentru eventuale reparații.

#### **ES Precaución:**

- La instalación de la placa de inducción debe quedar a cargo de personal o técnicos debidamente cualificados. Nunca realice la instalación por su cuenta.
- La placa no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora ni secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
- No intente desmontar el aparato; no hay piezas que el usuario pueda reparar en el interior.
- Al final de su vida útil, el aparato no debe desecharse con la basura doméstica; póngase en contacto con el organismo local competente para recibir orientación.

#### **Precaución:**

- La conexión de esta placa a la red de suministro eléctrico debe realizarla una persona debidamente cualificada.
- Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:
  1. el sistema de cableado interno es adecuado para la energía consumida por los fogones.
  2. la tensión coincide con el valor indicado en la placa de características.
  3. las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga indicada en la placa de características.

- Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni ladrones, ya que pueden provocar sobrecalentamientos e incendios.
- El cable de alimentación no debe tocar las partes calientes y debe colocarse de modo que su temperatura no sobrepase los 75 °C en ningún momento.
- La superficie de trabajo es plana y está nivelada, y ninguno de los componentes estructurales interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está fabricada en un material resistente al calor.
- Si la placa está instalada encima de un horno, este tiene un ventilador integrado.
- La instalación deberá cumplir con todos los requisitos de espacio libre y los estándares y normativas aplicables.
- Un interruptor de aislamiento adecuado que permite una desconexión completa de la red eléctrica está incorporado en el cableado permanente, montado y colocado de conformidad con las normas y los reglamentos de cableado locales. El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar un espacio de aire de 3 mm de separación de contacto en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor automático debe quedar al alcance del cliente con la placa instalada.
- En caso de duda respecto a la instalación, consulte la legislación vigente y las autoridades locales competentes en el ámbito de construcción.
- Puede utilizar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que:

- Es imposible acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mobiliario hasta la base de la placa.
- Si la placa está instalada encima de un cajón o un armario, hay una barrera de protección térmica instalada debajo de la base de la placa.
- El interruptor automático está fácilmente al alcance del cliente.
- La placa debe fijarse a la encimera utilizando las abrazaderas de fijación y la cinta de sellado suministradas con el aparato. No utilice sellador de silicona o PVA para fijar la placa. Esto impediría al técnico desmontar el aparato en caso de reparación.

#### **PT Cuidado:**

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

#### **Cuidado:**

- Esta placa deve ser ligada à rede elétrica apenas por pessoal devidamente qualificado.
- Antes de ligar a placa à rede elétrica, certifique-se de que:
  1. A cablagem doméstica é adequada para a potência consumida pela placa.

2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação.
  3. As secções do cabo de alimentação podem suportar a carga indicada na placa de classificação.
- Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou extensões, pois estes podem provocar um sobreaquecimento que pode resultar em incêndio.
  - O cabo de alimentação não deve estar em contacto com quaisquer partes quentes e deve ser posicionado de modo a que a respetiva temperatura nunca exceda os 75 °C.
  - A superfície de trabalho é quadrada e nivelada e não existem partes estruturais que interfiram com os requisitos de espaço.
  - A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor.
  - Se a placa estiver instalada sobre um forno, o forno tem um ventilador incorporado.
  - A instalação está em conformidade com todos os requisitos relativos a espaço e todas as normas e regulamentações aplicáveis.
  - Está incorporado na cablagem permanente, um seccionador adequado que efetua o desligamento total da rede elétrica. Este seccionador está montado e posicionado de forma a estar em conformidade com as regulamentações e regras relativas a cablagem locais. O seccionador deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contacto facultada por uma folga de ar de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos, caso as regras relativas a cablagem locais permitam esta variação dos requisitos).
  - O seccionador está facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
  - Consulta os estatutos e as autoridades locais do sector da construção caso tenha dúvidas relativas à instalação.
  - Utiliza acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) nas superfícies da parede em torno da placa.

Após instalar a placa, certifique-se de que:

- O cabo de alimentação não está acessível através das portas e gavetas dos armários.
- Existe um fluxo adequado de ar fresco oriundo do exterior do mobiliário que chega à base da placa.
- Se a placa for instalada sobre o espaço onde se encontre um armário ou uma gaveta, existe uma barreira de proteção térmica instalada sob a base da placa.
- O seccionador está facilmente acessível ao cliente.
- A placa está fixa na bancada através dos suportes de fixação e da fita isoladora fornecidos com o aparelho. Não utilize vedante de silicone nem cola vinílica para fixar a placa. Tal evitará que um técnico tenha de remover o aparelho para facilitar as reparações.

#### **TR Dikkat:**

- İndüksiyonlu sıcak plaka, yetkili çalışanlar veya teknisyenler tarafından monte edilmelidir. Lütfen işlemi asla tek başınıza yapmayın.
- Nem, ocak elektroniğine zarar verebileceği için ocak doğrudan bulaşık makinesi, buzdolabı, dondurucu, çamaşır makinesi veya çamaşır kurutma makinesi üzerine monte edilmemelidir.
- Cihazın içerisinde kullanıcı tarafından bakımı yapılabilen parçalar yer almaz; cihazı parçalarına ayırmayın.
- Cihaz, kullanım ömrünün sonunda evsel atıklarla birlikte imha edilmemelidir. Konuyla ilgili Yerel Yönetiminize danışın.

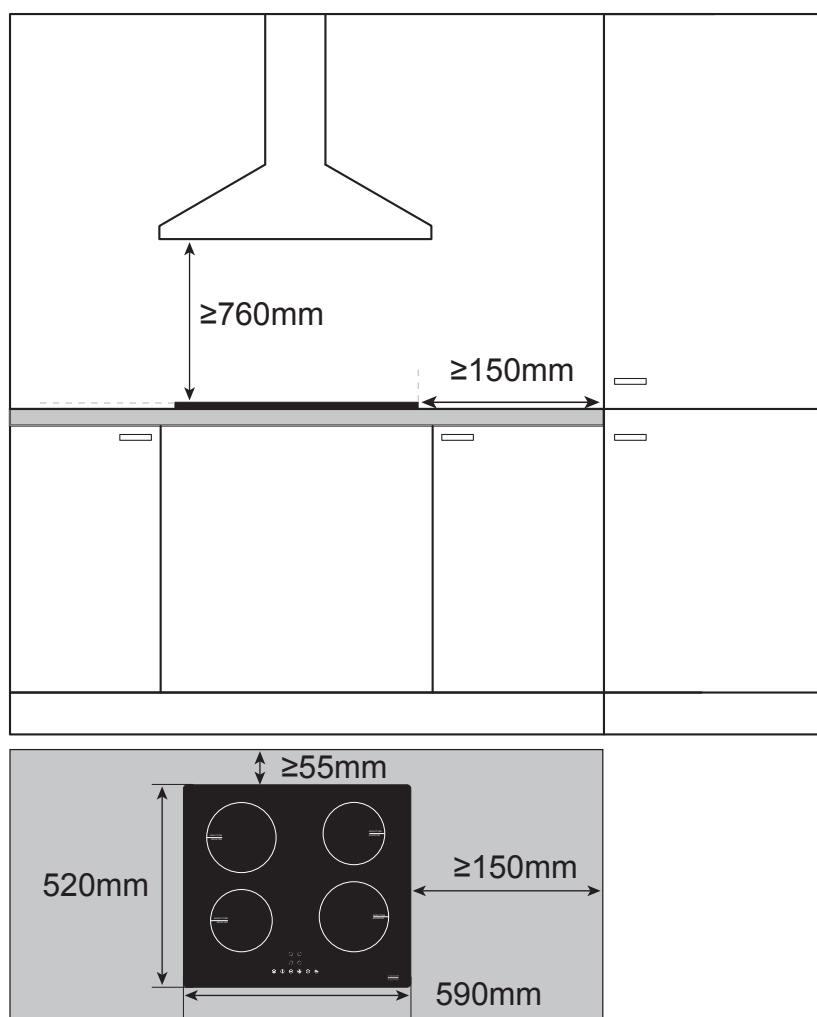
#### **Dikkat:**

- Ocak, ana güç kaynağına sadece yetkili bir kişi tarafından bağlanabilir.
- Ocağı ana güç kaynağına bağlamadan önce aşağıdaki konulara dikkat edin:

1. Evdeki kablo sistemi, ocağın kullandığı güce uygun olmalıdır.
  2. Voltaj, anma değeri plakasında belirtilen değere uygun olmalıdır.
  3. Güç kaynağının kablo kesitleri, anma değeri plakasında belirtilen yük karşısında dayanıklı olmalıdır.
- Aşırı ısınma ve yangına sebep olabilecekleri için ocağı ana güç kaynağına bağlarken adaptör, redüktör veya ayırma cihazları kullanılmamalıdır.
  - Güç kaynağı kablosu sıcak parçalarla temas etmemeli ve sıcaklığı, herhangi bir noktasında 75°C'yi aşmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.
  - Çalışma yüzeyi kare ve düzdür. Herhangi bir yapısal öge, alan gerekliliklerine engel olmamalıdır.
  - Çalışma yüzeyi ısıya dayanıklı malzemeden üretilmiştir.
  - Ocak bir fırının üzerine monte edilecekse fırının dahili soğutucu fanının olması gerekir.
  - Montaj, tüm alan gereklilikleri ile standartlar ve yönetmelikler ile uyumlu olarak gerçekleşmelidir.
  - Kalıcı kablo tesisatına, ana güç kaynağından tamamen ayrılmayı sağlayan uygun bir izolasyon anahtarı dahil edilmiştir. Bu anahtar, yerel kablo tesisatı kuralları ve yönetmeliklerine uygun olacak şekilde konumlandırılmalı ve monte edilmelidir. İzolasyon anahtarı uygun bir türde olmalı ve tüm kutuplarda (veya yerel kablo tesisatı kuralları bu tür bir gerekliliğine izin veriyorsa tüm etkin [faz] iletkenlerde) 3 mm hava boşluğu teması ayrımı sağlamalıdır.
  - Müşteri, monte edilen ocak ile birlikte izolasyon anahtarına kolayca erişebilmelidir.
  - Montaj ile ilgili şüpheleriniz olduğunda yerel yapı yönetimine ve yönetmeliklere başvurun.
  - Ocağın çevresindeki duvar yüzeyleri ısıya dayanıklı ve temizlenmesi kolay (seramik fayanslar gibi) olmalıdır.

Ocağı monte ettikten sonra aşağıdaki noktalara dikkat edin:

- Güç kaynağı kablosuna dolap kapakları veya çekmeceler aracılığıyla erişilememelidir.
- Dolap dışından ocak zeminine yeterli temiz hava akışı olmalıdır.
- Ocak, bir çekmece veya dolap yüzeyi üzerine kurulduysa ocak tabanının altına termal koruyucu bariyer monte edilmelidir.
- Müşteri, izolasyon anahtarına kolayca erişebilmelidir.
- Ocak, tezgahın üzerine cihazla birlikte verilen sabitleme destekleri ve conta bandı kullanılarak sabitlenmelidir. Ocağı sabitlemek için silikon macun veya PVA kullanmayın. Bu tür ürünleri kullanmanız, bir mühendisin cihazı söküp tamir etmesini engelleyecektir.



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

**Warning:** Good ventilation is required around the appliance for easier dissipation of heat and low power consumption. Sufficient clearance is required around the appliance. The safety distance between the induction hob and any cupboard above the hotplate should be at least 760mm.

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

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

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

**Ostrzeżenie:** W celu łatwiejszego rozpraszania ciepła oraz obniżenia zużycia energii, niezbędna jest dobra wentylacja. Wymagane jest zachowanie odpowiedniej wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Bezpieczna odległość pomiędzy płytą indukcyjną, a szafką zawieszoną ponad nią, powinna wynosić co najmniej 760 mm.

**DE Achtung!** Vor dem Bohren muss die Wand unbedingt auf in der Wand verlaufende Rohre, Elektrokabel etc. mithilfe geeigneter Vorrichtungen geprüft werden.

**Warnung:** Um das Gerät herum ist eine gute Belüftung erforderlich, um eine leichtere Wärmeabfuhr und einen geringen Stromverbrauch zu gewährleisten. Um das Gerät herum ist ein ausreichender Abstand erforderlich. Der Sicherheitsabstand zwischen dem Induktionskochfeld und einem über der Heizplatte befindlichen Küchenschrank muss mindestens 760 mm betragen.

Ⓡ **Внимание!** Перед сверлением обязательно проверьте стену на наличие скрытых труб, электрических кабелей и т. д., используя для этого подходящий детектор.

**Предупреждение.** Обеспечьте надлежащую вентиляцию вокруг прибора, чтобы обеспечить более эффективный отвод тепла и снизить энергопотребление. Вокруг прибора должно оставаться достаточно свободного пространства. Безопасное расстояние между индукционной варочной панелью и расположенным над ней шкафчиком любого типа должно составлять не менее 760 мм.

Ⓡ **Atenție!** Înainte de găurirea peretelui, verificați peretele pentru țevi, cabluri electrice, etc. ascunse, cu ajutorul unui dispozitiv adecvat de detectare.

**Avertisment:** Este necesară o ventilație bună în jurul aparatului pentru disiparea mai ușoară a căldurii și un consum redus de energie electrică. Este necesar un spațiu liber suficient în jurul aparatului. Distanța de siguranță dintre plita cu inducție și dulapul de deasupra plitei este de cel puțin 760 mm.

Ⓡ **Precaución!** Antes de taladrar es extremadamente importante comprobar que no hay tubos, cables eléctricos, etc., ocultos en la pared mediante un dispositivo de detección adecuado.

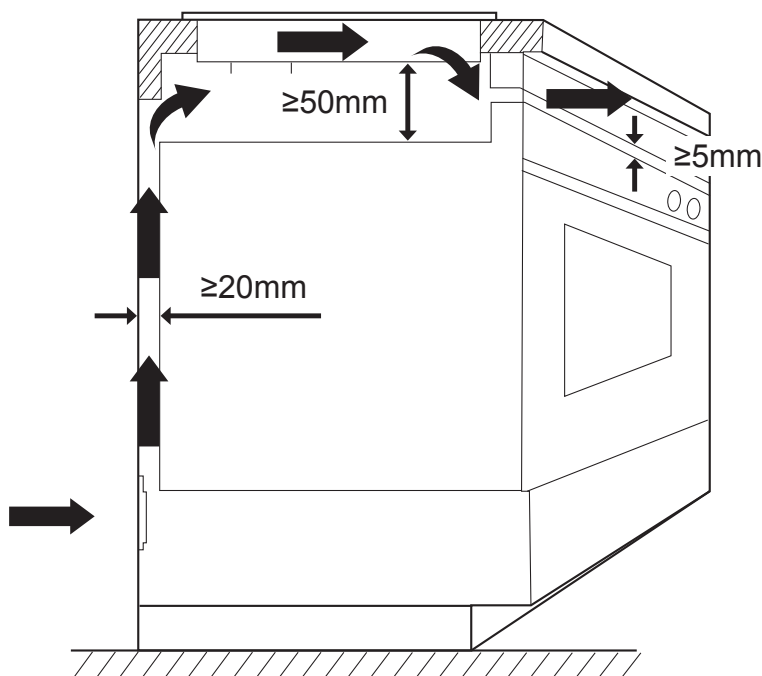
**Advertencia:** Es necesaria una buena ventilación alrededor del aparato para facilitar la disipación de calor y reducir el consumo de energía. Debe haber suficiente espacio libre alrededor del aparato. La distancia de seguridad entre la placa de inducción y cualquier armario situado sobre ella debe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

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

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

Ⓡ **Dikkat!** Delmeden önce uygun bir tespit cihazıyla duvarı gizli borular, elektrik kabloları vb. bakımından kontrol etmek son derece önemlidir.

**Uyarı:** Isının daha kolay yayılması ve daha düşük enerji tüketimi için cihaz çevresinde iyi bir havalandırma gereklidir. Cihaz çevresindeki alan yeterli olmalıdır. İndüksiyonlu ocak ile sıcak plakanın üzerinde yer alan herhangi bir dolap arasındaki güvenlik mesafesi en az 760 mm olmalıdır.



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 blokowane. Do montażu płyty indukcyjnej należy wybrać powierzchnię odporną na ciepło.

DE Das Induktionskochfeld muss gut belüftet werden; Lufteinlass und -auslass dürfen nicht verdeckt werden. Stellen Sie sicher, dass Sie für die Installation des Ceran-Kochfelds eine hitzebeständige Oberfläche einbauen

RUS Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию индукционной варочной панели и всегда следить, чтобы отверстия для входа и выхода воздуха не были заблокированы. Удостоверьтесь, что рабочая поверхность, выбранная для установки индукционной варочной панели, является жаропрочной.

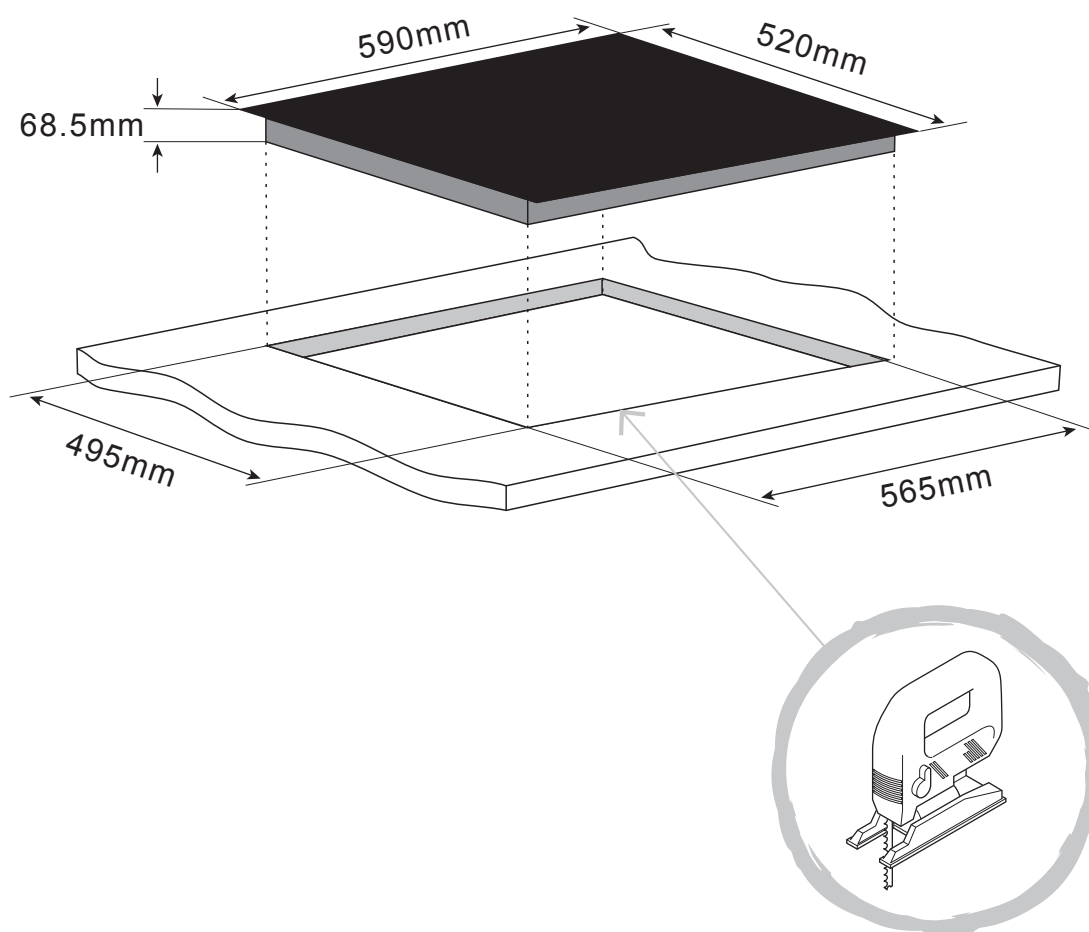
RO Plita cu inducție trebuie ventilată corespunzător și admisia și evacuarea de aer nu trebuie să fie obturate. Asigurați-vă că alegeți o suprafață de lucru rezistentă la temperaturi înalte pentru montarea plitei cu inducție.

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

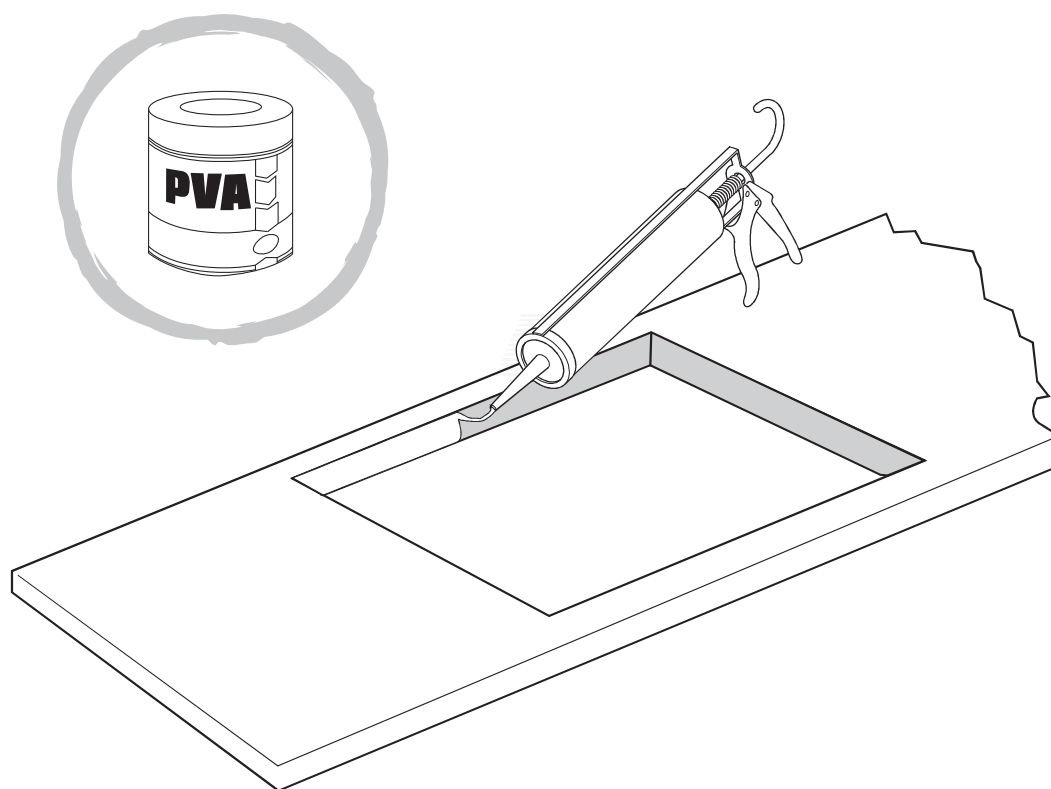
PT A placa de indução deve ter uma boa ventilação e a entrada e a saída de ar não podem estar bloqueadas. Certifique-se de que seleciona uma superfície de trabalho resistente ao calor para montar a placa de indução.

TR İndüksiyonlu ocak iyi bir şekilde havalandırılmalıdır. Hava girişi ve çıkışı engellenmemelidir. İndüksiyonlu ocağın monte edileceği çalışma yüzeyinin ısıya dayanıklı olmasına dikkat edin.





- EN Cut an aperture in the worktop using a jigsaw as shown. The worktop should be at least 30mm 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 30 mm d'épaisseur et être fabriqué à partir d'un matériau résistant à la chaleur.
- PL Wyciąć otwór w blacie przy użyciu wyrzynarki, jak pokazano na ilustracji. Blat powinien mieć grubość przynajmniej 30 mm i być wykonany z materiału odpornego na działanie wysokich temperatur.
- DE Arbeiten Sie mit einer Stichsäge wie abgebildet eine Öffnung in der Arbeitsplatte heraus. Die Arbeitsplatte sollte mindestens 30 mm dick sein und aus einem hitzebeständigen Material bestehen.
- RUS Вырежьте отверстие в столешнице с помощью электролобзика, как показано на картинке. Толщина столешницы должна составлять не менее 30 мм, и она должна быть выполнена из жаропрочного материала.
- RO Tăiați o deschidere în blatul de lucru cu un ferăstrău pendular, conform schiței. Blatul de lucru trebuie să aibă o grosime de cel puțin 30 mm și fabricat dintr-un material rezistent la temperaturi înalte.
- ES Corte una abertura en la encimera con una sierra de sable como se muestra en la figura. La encimera debe tener al menos 30 mm de grosor y estar fabricada de un material resistente al calor.
- PT Corte uma abertura na bancada utilizando uma serra pendular, conforme ilustrado. A bancada deve ter, no mínimo, 30 mm de espessura e deve ser feita de um material resistente ao calor.
- TR Tezgah üzerinde bir oyma testeresi yardımıyla gösterildiği şekilde bir açıklık kesin. Tezgah en az 30 mm kalınlığında ve ısıya dayanıklı malzemeden üretilmiş olmalıdır.



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

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

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

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

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

**WAŻNE:** przed przystąpieniem do instalacji płyty należy upewnić się, że użyty produkt całkowicie wysechł, zgodnie z instrukcją producenta. Płyta grzejna **NIE MOŻE** zostać przyklejona do blatu.

DE Versiegeln Sie die Schnittkante der Arbeitsplatte mit einer Silikondichtung oder einem PVA-Kleber.

**WICHTIG:** Stellen Sie sicher, dass das jeweilige Produkt gemäß Herstelleranweisung vollständig ausgehärtet ist, bevor Sie mit der Installation des Kochfelds beginnen. Dieses Kochfeld **DARF NICHT** mit der Arbeitsplatte verkittet werden.

RUS Покройте обрезанную кромку силиконовым герметиком или клеем ПВА.

**ВАЖНО.** Прежде чем начинать установку варочной панели, убедитесь, что герметик или клей полностью высох в соответствии с инструкциями производителя. Данная варочная панель **НЕ ДОЛЖНА** быть запечатана в столешницу.

RO Sigilați muchia tăiată a blatului de lucru cu produs de etanșare pe bază de silicon sau adeziv PVA.

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

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

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

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

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

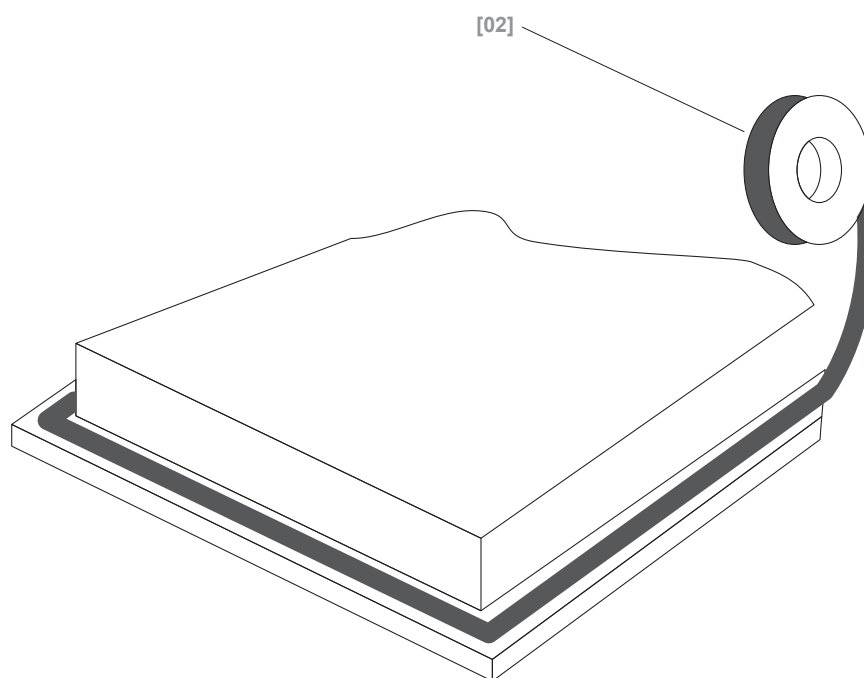
TR Tezgahın kesik kenarına silikon macun veya PVA yapıştırıcı uygulayın.

**ÖNEMLİ:** Ocağın montajına başlamadan önce ürün bakımının üretici talimatlarına tamamen uygun şekilde yapılmış olmasına dikkat edin. Bu ocak, tezgah üzerine YAPIŞTIRILMAMALIDIR.

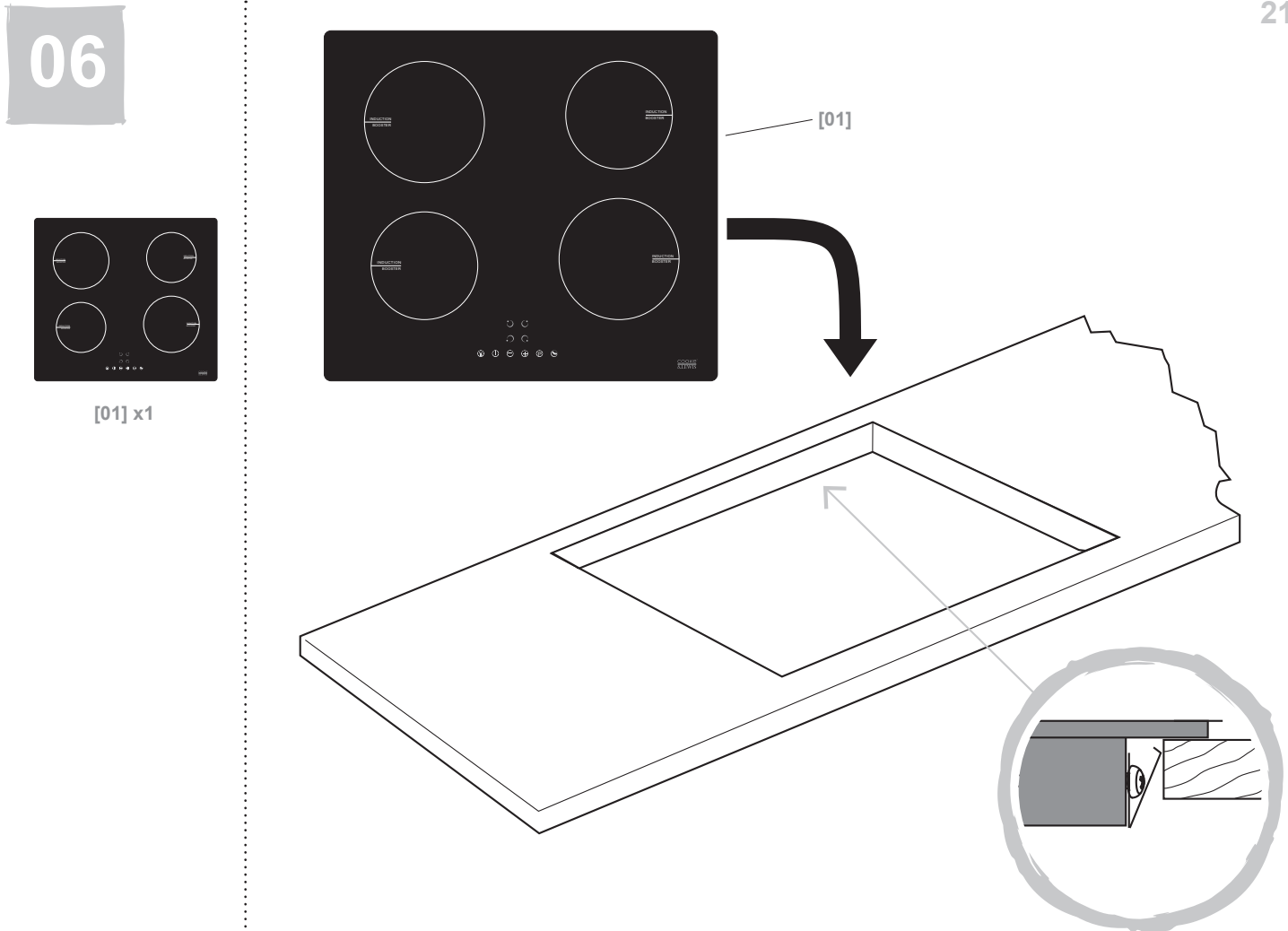
---



[02] x1



- EN Stretch out and stick the supplied tape along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap. Trim off any excess tape and dispose of it.
- FR Étirer et coller la bande fournie sur tout le rebord inférieur de la plaque de cuisson, en assurant le chevauchement des extrémités. Couper l'excédent de bande et le jeter.
- PL Rozciągnąć i nakleić dostarczoną taśmę wzdłuż dolnej krawędzi płyty tak, aby końce taśmy nakładały się na siebie. Odciąć i usunąć nadmiar taśmy.
- DE Breiten Sie das mitgelieferte Dichtungsband aus und befestigen Sie es entlang der unteren Kante des Kochfelds. Dabei ist sicherzustellen, dass die Enden sich überlappen. Schneiden Sie überschüssiges Dichtungsband ab und entsorgen Sie es.
- RUS Растяните и приклейте прилагаемую ленту по периметру внутреннего края варочной панели. Убедитесь, что концы ленты приклеены внахлест. Обрежьте и удалите излишки ленты.
- RO Întindeți și lipiți banda furnizată de-a lungul muchiei inferioare a plitei, asigurând suprapunerea capetelor. Tăiați banda în exces și aruncați-o.
- ES Estire y pegue la cinta suministrada a lo largo del borde inferior de la placa, asegurándose de que los extremos se superponen. Recorte y deseche el exceso de cinta.
- PT Estique e cole a fita fornecida ao longo da extremidade da placa, certificando-se de que as extremidades ficam sobrepostas. Corte a fita em excesso e elimine-a.
- TR Ürün ile birlikte verilen bandı açın ve uçlar birbirinin üstüne binecek şekilde ocağın alt kenarına yapıştırın. Bant fazlalıklarını kesip atın.



**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 déposée, positionner la plaque de cuisson dans la découpe du plan de travail. Exercer une légère pression vers le bas sur la plaque de cuisson pour l'enfoncer dans le plan afin d'assurer une bonne étanchéité autour du rebord extérieur.

**PL** Po wyschnięciu krawędzi blatu i naklejeniu taśmy, należy umieścić płytę w wyciętym otworze. Delikatnie docisnąć płytę do blatu, zapewniając odpowiednie uszczelnienie wokół zewnętrznej krawędzi.

**DE** Sobald die Schnittkante der Arbeitsplatte ausgehärtet und das Dichtungsband angebracht ist, positionieren Sie das Kochfeld in der Aussparung der Arbeitsplatte. Üben Sie vorsichtig Druck auf das Kochfeld aus, um es in die Arbeitsplatte zu drücken, wobei eine gute Dichtung an der äußeren Schnittkante gewährleistet werden muss.

**RUS** После застывания герметизирующего вещества на кромках вырезанного отверстия и нанесения ленты, разместите варочную панель в отверстии. Осторожно прижмите сверху варочную панель для ее фиксации со столешницей и герметизации по внешнему краю.

**RO** După protejarea muchiei blatului de lucru și montarea benzii, poziționați plita în spațiul tăiat în blat. Aplicați o presiune ușoară pe plită pentru a o împinge în blatul de lucru asigurând o închidere bună pe marginea exterioară.

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

**PT** Após a extremidade da bancada estar seca e a fita aplicada, posicione a placa encaixando-a no

corte existente na bancada. Aplique uma ligeira press3o na placa, no sentido descendente, para que a mesma fique introduzida na bancada, certificando-se de que existe uma boa vedaç3o em torno da extremidade exterior.

Ⓜ Tezgah kenarları kuruduđunda ve bant sabitlendiđinde ocađı tezgah 3zerindeki kesilmiř alana yerleřtirin. Ocađın tezgah 3zerine oturmasını ve dıř kenarın iyi bir řekilde yapıřmasını sađlamak için ařađı y3nde hafife baskı uygulayın.

---

## EN 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 power plug 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.

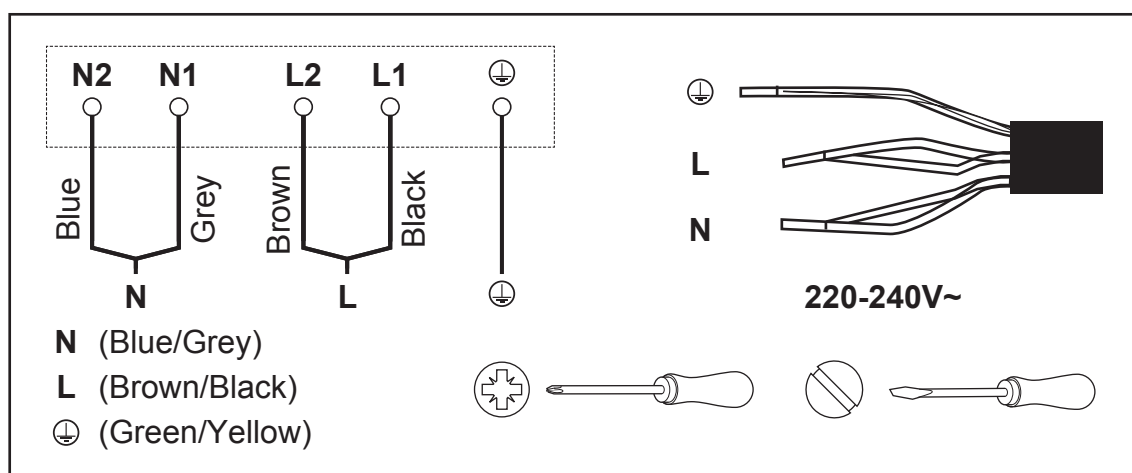
**WARNING: This is a Class I appliance and MUST be earthed.**

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 32 Amp Miniature Circuit Breaker.**

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

## FR Installation

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

### Raccordement direct

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

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

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

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

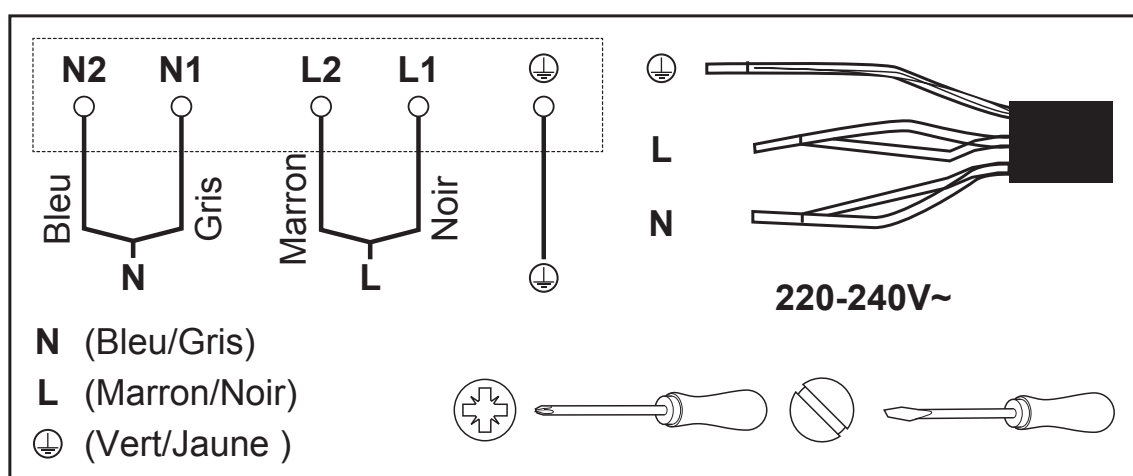
**AVERTISSEMENT : il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il DOIT être raccordé à la terre.**

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

Marron et noir = L ou Phase

Bleu et gris = N ou neutre

Vert et jaune = E ou Terre ⊕



**Cet appareil nécessite un disjoncteur miniature de 32 A.**

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



## PL Montaż

Montaż musi zostać wykonany przez osobę kompetentną lub wykwalifikowanego elektryka. Przed podłączeniem do sieci upewnić się, czy parametry zasilania odpowiadają napięciu podanym na tabliczce znamionowej.

### Bezpośrednie podłączenie

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

Monter musi upewnić się, czy zapewnił prawidłowe połączenie elektryczne oraz czy jest ono zgodne ze schematem połączeń

Przewód nie może być zgięty lub ściśnięty.

Należy regularnie sprawdzać wtyczkę 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.

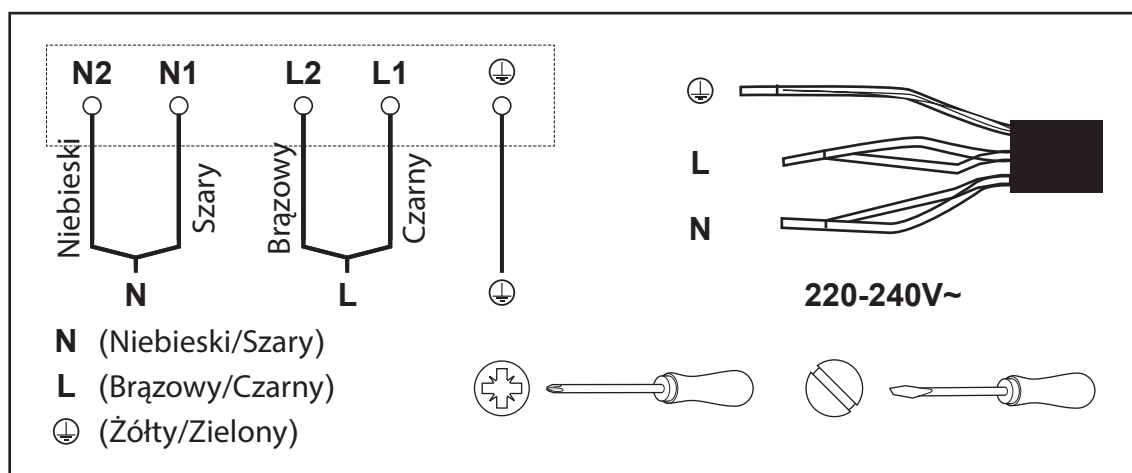
### OSTRZEŻENIE: Jest to urządzenie klasy I i MUSI być uziemione

To urządzenie jest dostarczane z 5-żyłowym przewodem zasilania oznaczonym następującymi kolorami:

Brązowy i czarny = L lub Pod napięciem

Niebieski i szary = N lub Neutralny

Zielony i żółty = E lub Uziemienie ⊕



### To urządzenie wymaga miniaturowego bezpiecznika 32 A.

W celu zapobiegnięcia ryzyku, które jest związane z używaniem urządzenia elektrycznego, niezwykle ważne jest, aby produkt został prawidłowo zamontowany oraz aby użytkownik dokładnie zapoznał się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i uniknął nieprawidłowego użytkowania oraz zagrożeń. Należy zachować instrukcję obsługi w celu wykorzystania w przyszłości i przekazania jej kolejnym właścicielom. Po rozpakowaniu urządzenia upewnić się, że nie jest ono uszkodzone. W przypadku wątpliwości nie używać urządzenia i skontaktować się z działem obsługi klienta. Więcej szczegółowych informacji znajduje się na końcu rozdziału 'Utrzymanie i konserwacja'.

## DE Installation

Die gesamte Installation muss von einer fachkundigen Person oder einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Stellen Sie vor dem Anschließen an die Stromversorgung sicher, dass die Netzspannung zur Spannungsangabe auf dem Typenschild passt.

### Direkter Anschluss

Das Gerät muss mithilfe eines mehrpoligen Leistungsschalters mit einem Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm direkt an das Netz angeschlossen werden.

Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt vorgenommen und der Schaltplan berücksichtigt wird.

Das Kabel darf weder verbogen noch eingedrückt sein.

Prüfen Sie den Netzstecker und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigung. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, einen seiner Kundendienstvertreter oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um das Entstehen eines Sicherheitsrisikos zu vermeiden.

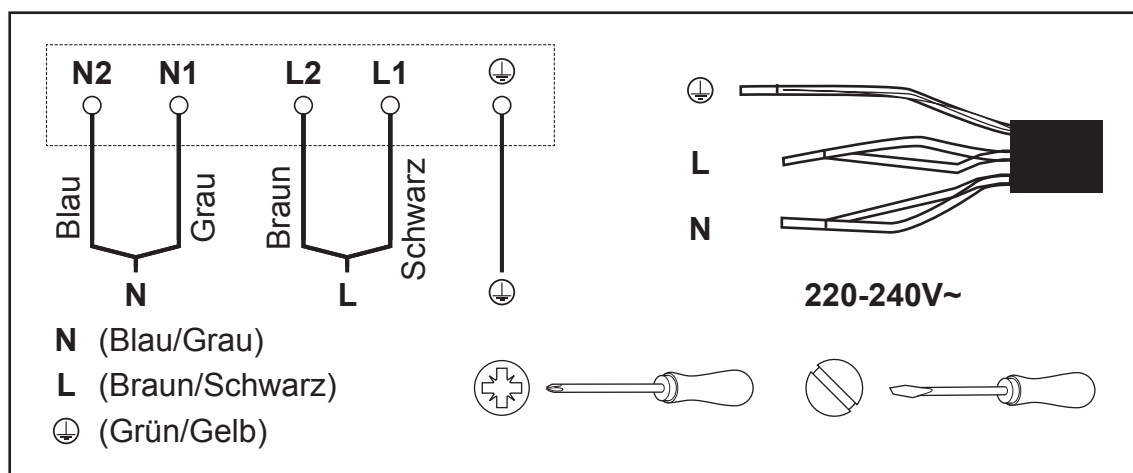
**WARNUNG: Dies ist ein Class I-Gerät, es MUSS geerdet werden.**

Dieses Gerät wird mit einem 5-adrigen Netzkabel mit der folgenden Farbcodierung ausgeliefert:

Braun und schwarz = L bzw. stromführend

Blau und grau = N bzw. neutral

Grün und gelb = E bzw. gegen Erde ableitend ⊕



**Dieses Gerät erfordert einen 32-A-Miniaturentrennschalter.**

Um die Risiken zu vermeiden, die sich aus der Verwendung eines elektrischen Geräts zwangsläufig ergeben, muss das Gerät unbedingt korrekt installiert werden. Außerdem müssen die Sicherheitshinweise aufmerksam gelesen werden, um eine missbräuchliche Verwendung und die Entstehung von Gefahren zu verhindern. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie sie an zukünftige Besitzer weiter. Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts, dass es nicht beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät im Zweifel nicht, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst – nähere Informationen finden Sie am Ende des Abschnitts Pflege & Wartung.

## RUS Установка

Установка должна выполняться компетентным лицом или квалифицированным электриком. Перед подключением прибора к сети удостоверьтесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному в паспортной табличке прибора.

### Прямое подключение

Прибор должен быть подключен напрямую к сети через многополюсный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

Правильность электрического соединения и его соответствие электромонтажной схеме должны быть проверены специалистом.

Проверьте, чтобы кабель не был согнут или сдавлен.

Регулярно проверяйте разъем электропитания и шнур на предмет повреждений. В случае повреждения шнура питания следует обратиться к изготовителю, сотруднику сервисной службы или другому квалифицированному специалисту для его замены во избежание возникновения опасных ситуаций.

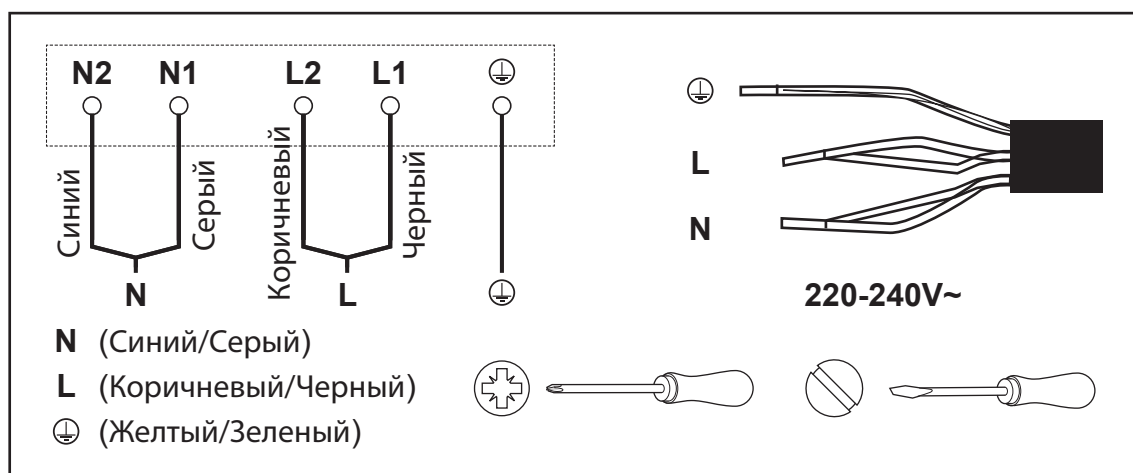
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Данный прибор класса I ТРЕБУЕТ заземления.**

Прибор поставляется с пятижильным шнуром питания, помеченным следующим образом:

Коричневый и черный = Фаза (L)

Синий и серый = Ноль (N)

Зеленый и желтый = Заземление (E) ⊕



**Для данного прибора требуется 32-амперный малогабаритный автоматический выключатель.**

Убедитесь, что прибор установлен правильно, и внимательно ознакомьтесь с инструкциями по технике безопасности во избежание рисков, связанных с использованием электроприборов, а также, чтобы исключить возможность ненадлежащего использования. Сохраните данное руководство для дальнейшего использования и передайте его любым новым владельцам прибора. После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден. Если у вас возникли какие-либо сомнения, не используйте прибор и обратитесь в Центр обслуживания клиентов (см. в конце раздела «Уход и обслуживание»).

## RO Instalarea

Instalarea trebuie să fie realizată de o persoană competentă sau un electrician calificat. Înainte de conectarea la rețeaua electrică asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde tensiunii specificate pe plăcuță.

### Legătură directă

Aparatul trebuie conectat direct la rețea cu ajutorul unui disjunctor monopolar cu o deschidere minimă între contacte de 3 mm.

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

Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

Verificați periodic ștecărul și cablul pentru 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.

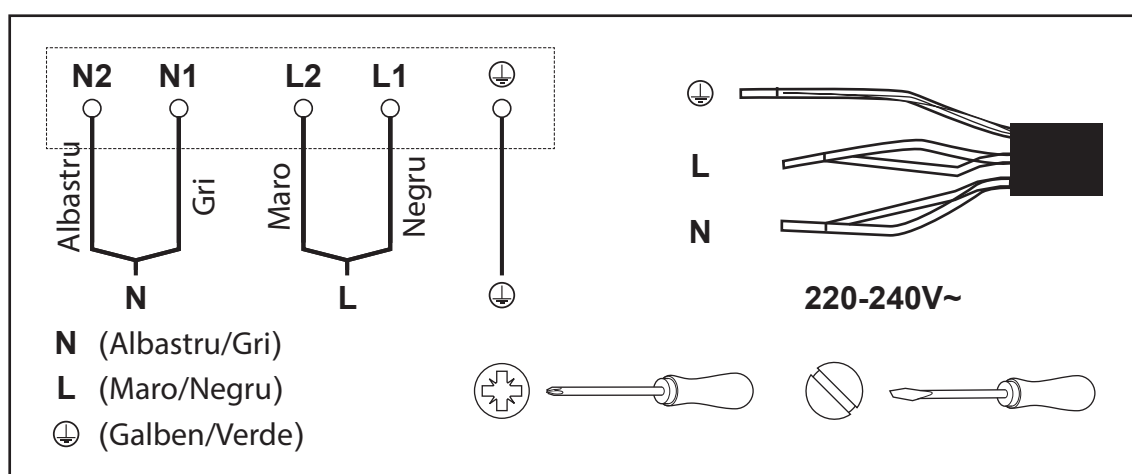
**AVERTISMENT: Acesta este un aparat Clasa I și TREBUIE împământat.**

Acest aparat este echipat cu 5 fire colorate după cum urmează:

Maro sau Negru = L sau Live (sub tensiune)

Albastru sau Gri = N sau Neutru

Verde sau galben = E sau Earth (Împământare) ⊕



**Acest aparat necesită un disjunctor în miniatură de 32 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 în vederea evitării utilizării greșite și a pericolelor. Păstrați această broșură cu instrucțiuni pentru referințe ulterioare și predați-o proprietarilor viitori. După despachetarea aparatului, verificați să nu fie deteriorat. Dacă aveți îndoieli, nu folosiți aparatul și contactați Serviciul clienți - a se vedea sfârșitul secțiunii Îngrijirea și întreținere pentru detalii.

## ES Instalación

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

### Conexión directa

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

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

El cable no debe quedar doblado ni comprimido.

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

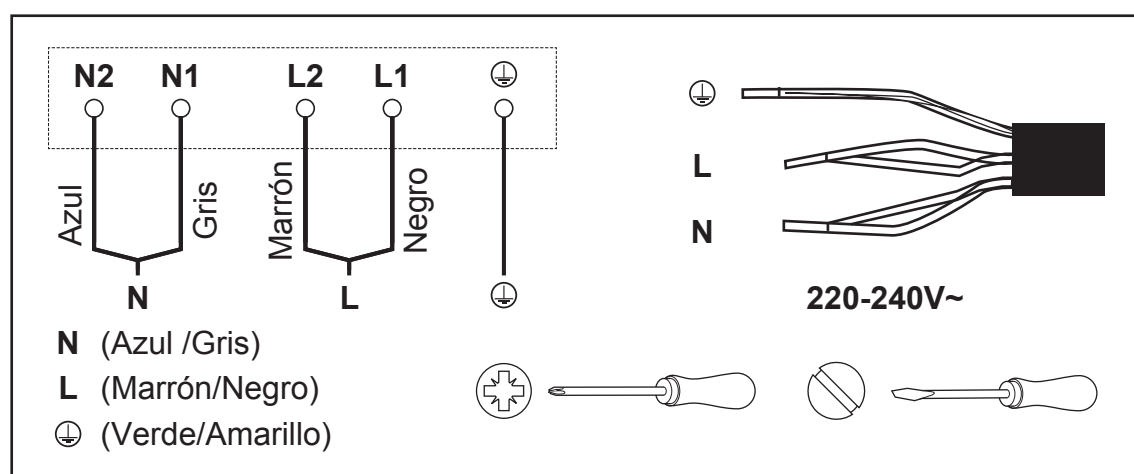
**ADVERTENCIA: Este es un dispositivo de Clase I y DEBE conectarse a tierra.**

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

Marrón y negro = L o positivo

Azul y gris = N o negativo

Verde y amarillo = E o tierra ⊕



**Este dispositivo requiere un disyuntor en miniatura de 32 amperios.**

Para evitar los riesgos que están siempre presentes al utilizar un aparato eléctrico es importante que este dispositivo se instale correctamente y leer las instrucciones de seguridad cuidadosamente para evitar un mal uso y peligros. Conserve este manual para futura referencia y páselo a cualquier futuro propietario. Después de desembalar el aparato, compruebe que no está dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente - consulte los detalles al final de la sección Cuidados y mantenimiento.

## PT Instalação

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

### Ligação direta

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

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

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

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

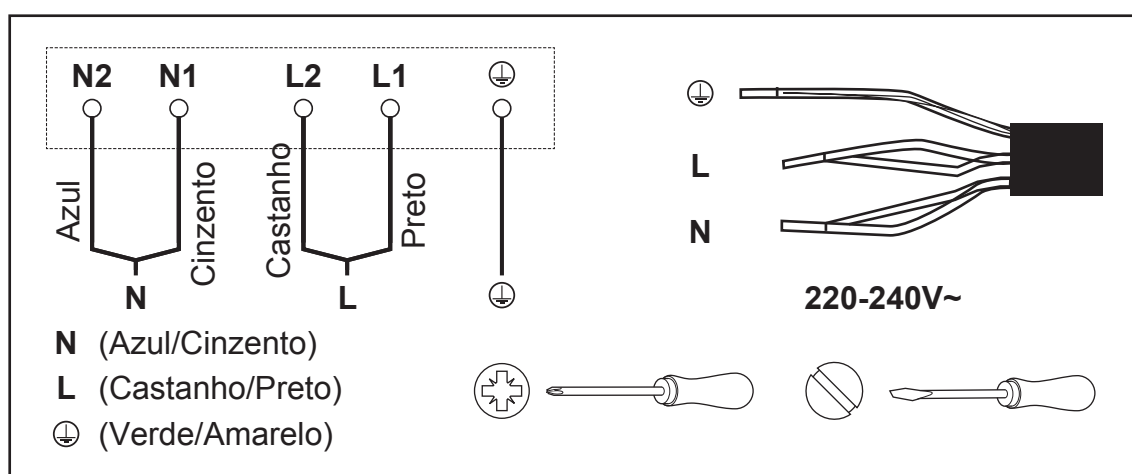
**AVISO: Este é um aparelho de Classe I e TEM DE estar ligado à terra.**

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

Castanho e preto = L ou ativo

Azul e cinzento = N ou neutro

Verde e amarelo = E ou terra ⊕



**Este aparelho requer um disjuntor de 32 A em miniatura.**

Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que este aparelho esteja instalado corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar usos indevidos e perigos. Guarde este manual de instruções para consulta futura e entregue-o a futuros proprietários. Depois de desembalar o aparelho, verifique se não está danificado. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente; consulte a parte final da secção de Cuidados e manutenção para obter mais detalhes.

## TR Montaj

Montajın tamamı, yetkili bir kişi veya uzman bir elektrik tesisatçısı tarafından yapılmalıdır. Ana güç kaynağını bağlamadan önce ana voltajın, anma değeri plakasındaki voltajla uyumlu olduğundan emin olun.

### Doğrudan Bağlantı

Cihaz, omnipolar devre kesici kullanılarak kontaklar arasında minimum 3 mm'lik bir açıklıkla doğrudan ana güç kaynağına bağlanmalıdır.

Montajı yapan kişi, doğru elektrik bağlantısının yapıldığından ve bunun kablo bağlantı şemasına uygun olduğundan emin olmalıdır.

Kablo bükülmemeli veya sıkıştırılmamalıdır.

Elektrik fişinin ve güç kablosunun zarar görüp görmediğini düzenli olarak kontrol edin. Besleme kablosu zarar gördüğünde bir güvenlik tehlikesini önlemek için bu kablo; üretici, servis sorumlusu veya benzeri yetkili kişiler tarafından değiştirilmelidir.

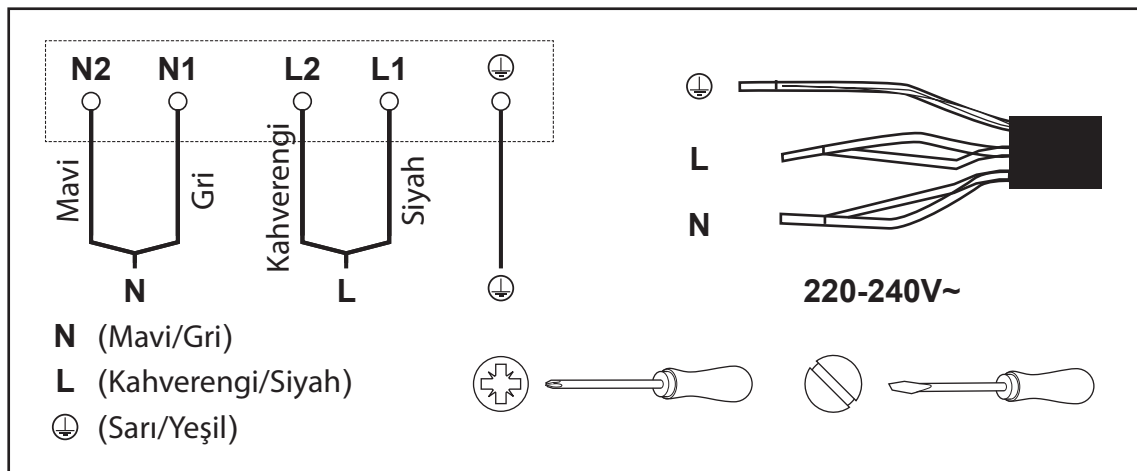
### UYARI: Bu bir Sınıf I cihazdır ve TOPRAKLANMALIDIR.

Bu cihaz aşağıdaki şekilde renkli 5 ana güç kablosu ile tedarik edilir:

Kahverengi ve Siyah= L veya Elektrik Yüklü

Mavi ve Gri= N veya Yüksüz

Yeşil ve Sarı = E veya Topraklanmış ⊕



### Bu cihaz 32 Amperlik Minyatür Devre Kesici gerektirir.

Elektrikli cihaz kullanırken her zaman mevcut olan risklerden kaçınmak için bu cihazın doğru şekilde monte edilmesi ve yanlış kullanımdan ve tehlikelerden kaçınmak için güvenlik talimatlarını dikkatli bir şekilde okumanız önemlidir. Lütfen gelecekte referans olması açısından bu talimat kılavuzunu saklayın ve gelecekteki sahiplerine teslim edin. Cihazın ambalajını açtıktan sonra lütfen zarar görüp görmediğini kontrol edin. Şüphe duyduğunuzda cihazı kullanmayın ve Müşteri Hizmetleriyle iletişime geçin. Ayrıntılar için Bakım ve Muhafaza bölümünün sonuna bakın.



EN Use

RO Utilizare

FR Utilisation

ES Uso

PL Użytkowanie

PT Utilização

DE Benutzung

TR Kullanım

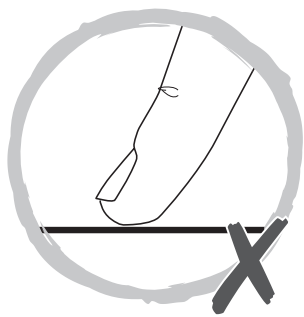
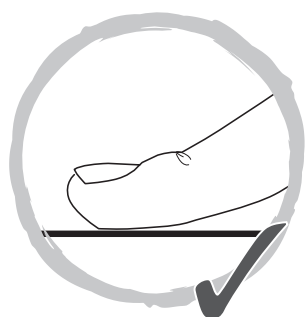
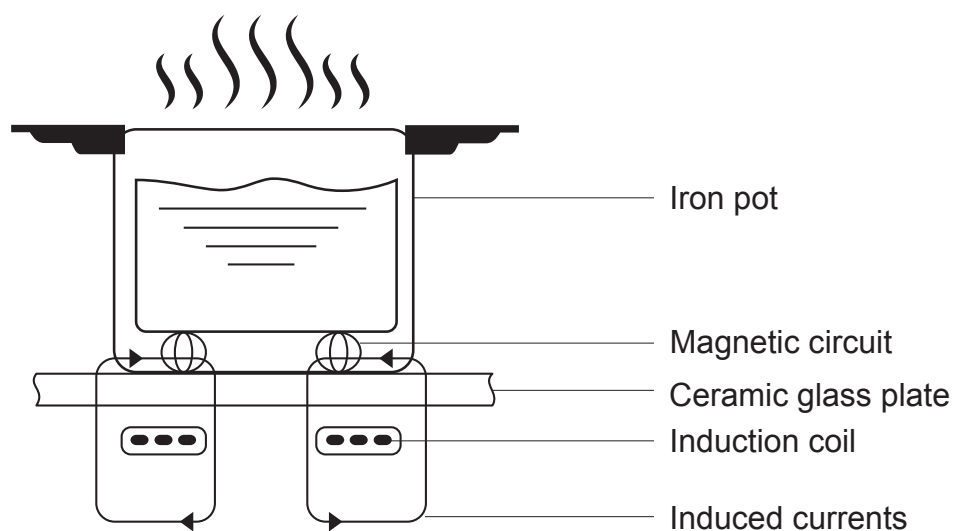
RUС Использование

## Before you start

When the power is switched on at the switched fused spur, the buzzer will sound once, the number “8” will be displayed briefly on the control panel and go off. The appliance is ready for use.

### 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.



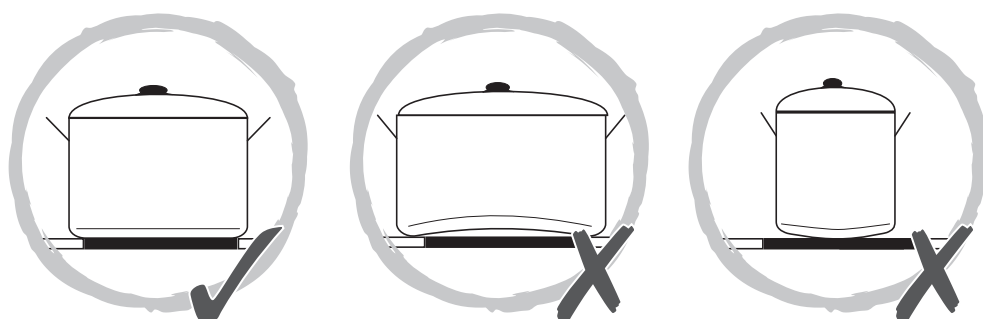


## 02 Cookware

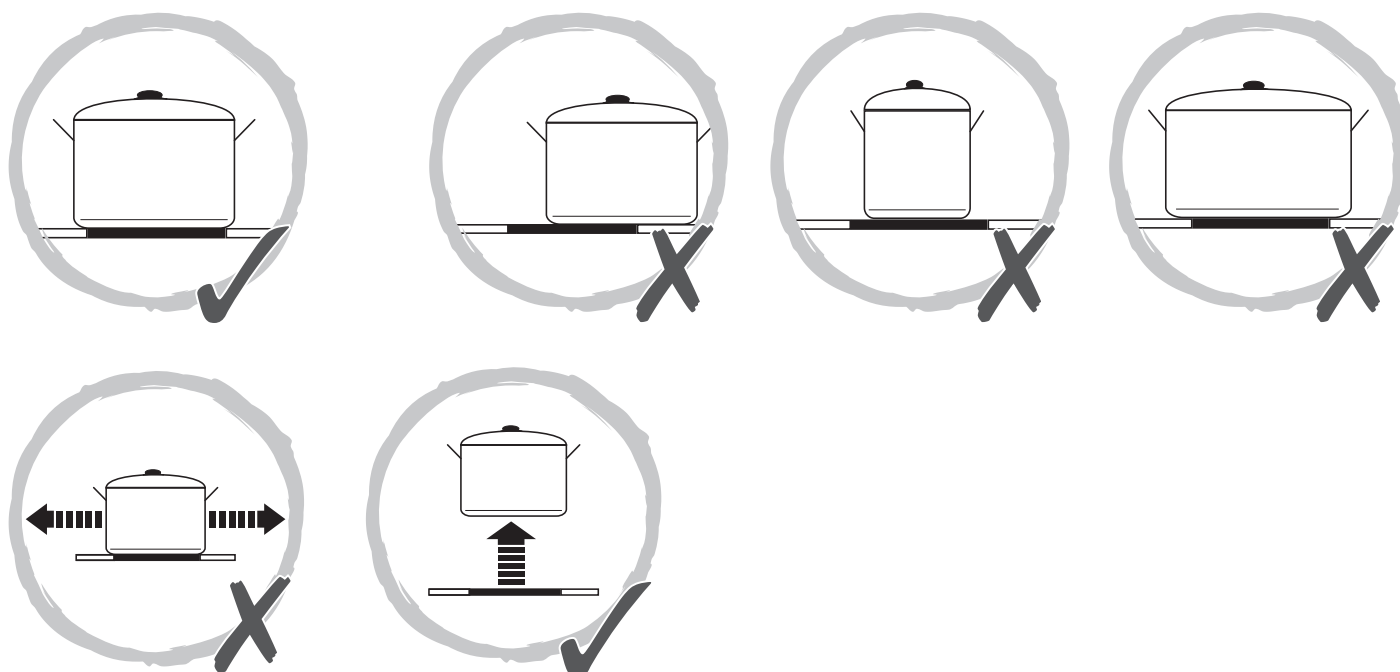
Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- 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. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. You will get maximum efficiency by matching the pan size to the cooking zone and ensuring it is central. Small pans less than 14cm may not be detected.



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

# Function & Settings

## Protection from over-heating

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

## Residual heat indicator

**WARNING:** The display will show the letter "H" to indicate that the appliance is too hot to touch.

## 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

To minimise energy use always use the correct size pan for the cooking zone and use a lid.

The hob will automatically switch off after two minutes 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 pace maker should consult with their doctor before using this unit.

## Touch sensitive keys




	Reference	Description
	A	Cooking zone
	B	Child lock
	C	ON / OFF
	D	Reduce power output
	E	Increase power output
	F	Timer
	G	Boost control





## 01 Using your induction hob

1. Touch the On/Off control “C”. The hob will beep once and the zones will show “-” to indicate that standby mode.



**Note:** If you do not select a cooking zone and power level within one minute, the hob will switch off automatically.

2. Place a pan suitable for induction cooking on a cooking zone; ensure that the base of the pan and the cooking surface is clean and dry.
3. Choose the zone using (A)  and “0” will flash. If no power level is selected within 5 seconds, “-” will be displayed.
4. Select the power level by pressing the  key (E) or  key (D).
5. The power level will start at 5. Pressing the “+” will count up the power levels from 5 to 9 in numerical order. Pressing the “-” key will take the power straight from 9 to 0.

Heating Zone	Normal Power	Boost Power
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

### When you have finished cooking

1. Select the cooking zone (A).
2. Alter the power output level (D) to zero.

**Note:** The hob will display “H” to show the cooking zone is too hot to touch.

This is due to the convection of heat generated in the pan transferring back to the cooking surface of the hob during use and is perfectly normal.

### Important

The display will flash with  and the selected power output if:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone
- the chosen pan is not suitable for induction cooking
- the pan is too small or not correctly centred on the zone


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

## 02 Safety mode (Child lock)




You can lock the controls to prevent unintended use by children.

When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

### To lock the controls

Touch the key (B)  for 3 seconds when the hob is switched on and the display will show “Loc”.

### To unlock the controls


1. Touch and hold key (B)  for 3 seconds to unlock.
2. You can now start using your induction hob.
3. If you leave the hob locked and it switches off automatically, turn the hob back on using (C)  and unlock using (B)  for 3 seconds.



**WARNING:** When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except OFF which can still be used in an emergency.

## 03 Using the boost function

### To activate

1. Select the cooking zone using (A).
2. Press the boost key (G) . The zone indicator will show “P” and the power output increases to maximum.

### To cancel

1. Select the cooking zone (A) that has boost engaged.
2. Touching controls (D) “-” and (E) “+” choose the new power level.

**Note:** Pressing the boost key “P” again does not cancel this function.

Boost can only operate on one cooking zone at a time and the power output will revert to level 9 after five minutes to avoid overheating.

## 04 Using the timer


You can set the timer from 1-99 minutes and this can be used in two ways:

1. As an alarm that does not alter any of the cooking zones.
2. As an automatic switch off function to turn off one cooking zone.

**Note:** This function only operates on one zone at a time; the other zone will continue to operate as normal.

### Using the timer as an alarm

**Note:** You can use the timer function independently of the cooking zones.

1. Switch on the hob using (C).
2. Select the cooking zone using (A) and the power level required.
3. When the indicator stops flashing, touch the timer key (F)  and the timer will flash “10”.

4. Touch the “+” or “-” keys once to increase or decrease one minute at a time.
5. Or touch and hold the “+” or “-” keys to increase or decrease ten minutes at a time.

The timer will commence countdown and show the remaining time.

The timer will beep for 30 seconds once completed.

To cancel the timer press “+” and “-” at the same time.


#### **Using the timer to switch off the zones**

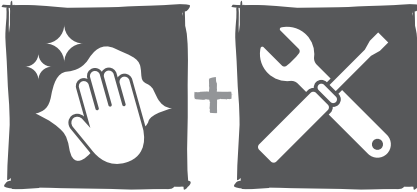
1. Select the cooking zone using (A) and select the power required.
2. Before the indicator stops flashing, touch the timer key (F) and the timer will flash “10”.
3. Touch the “+” or “-” keys once to increase or decrease one minute at a time.
4. Or touch and hold the “+” or “-” keys to increase or decrease ten minutes at a time.”

The timer will commence countdown and show the remaining time.

The timer will beep for 30 seconds once completed.

To cancel the timer press “+” and “-” at the same time.

**Note:** The dot next to the selected timer controlled cooking zone will flash when the timer is operative. 



EN Care & maintenance  
 PL Pielęgnacja i konserwacja  
 RUС Уход и обслуживание  
 ES Cuidados y Mantenimiento  
 TR Bakım ve Onarım

FR Entretien et maintenance  
 DE Pflege und Wartung  
 RO Îngrijire și întreținere  
 PT Cuidados e manutenção



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



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



For domestic use only.



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



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



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



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



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



Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.

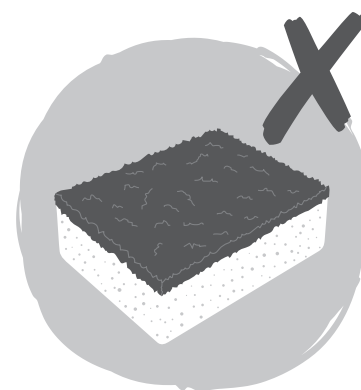
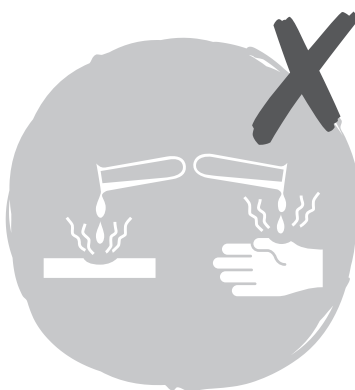
- The appliance should be cleaned after use, allow to cool first!
- The surface of the induction hob should be cleaned as follows:

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



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

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



#### Never use:

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

---

#### Customer helpline (toll free):

UK 0800 324 7818 [uk@kingfisherservice.com](mailto:uk@kingfisherservice.com)

Eire 1800 932 230 [eire@kingfisherservice.com](mailto:eire@kingfisherservice.com)



EN Use  
RO Utilizare

FR Utilisation  
ES Uso

PL Użytkowanie  
PT Utilização

DE Benutzung  
TR Kullanım

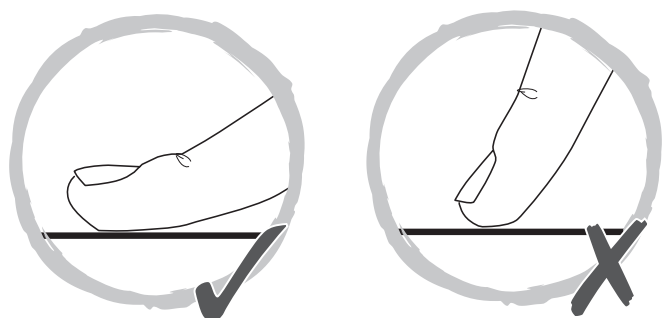
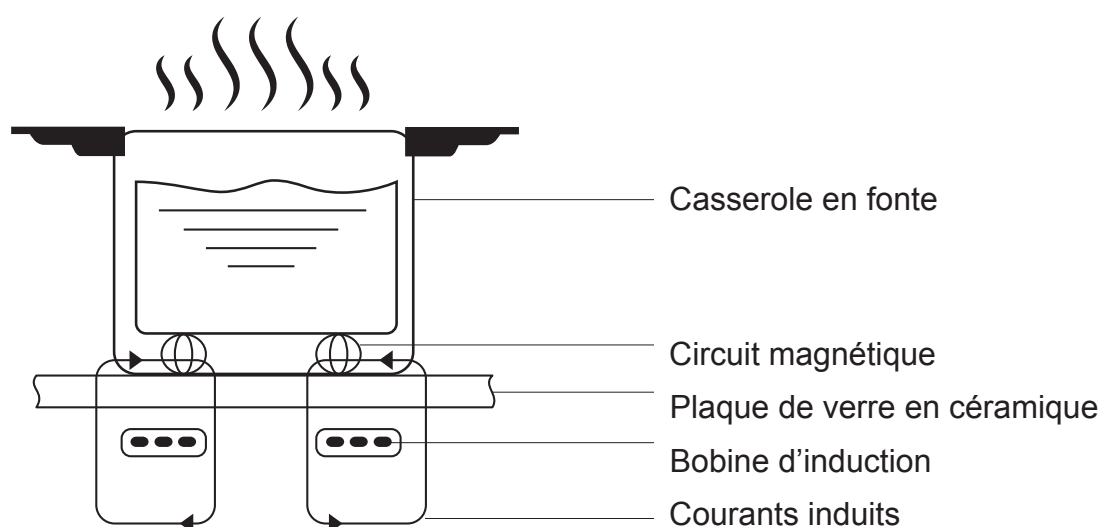
RUS Использование

## Avant de commencer

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

### 01 Cuisson à induction


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



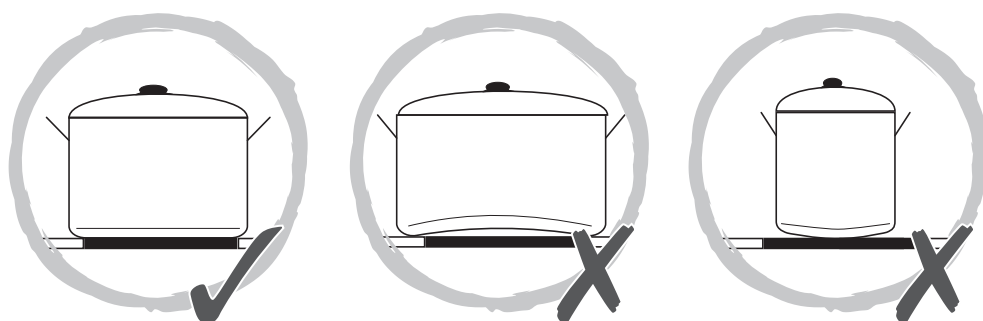


## 02 Batterie de cuisine

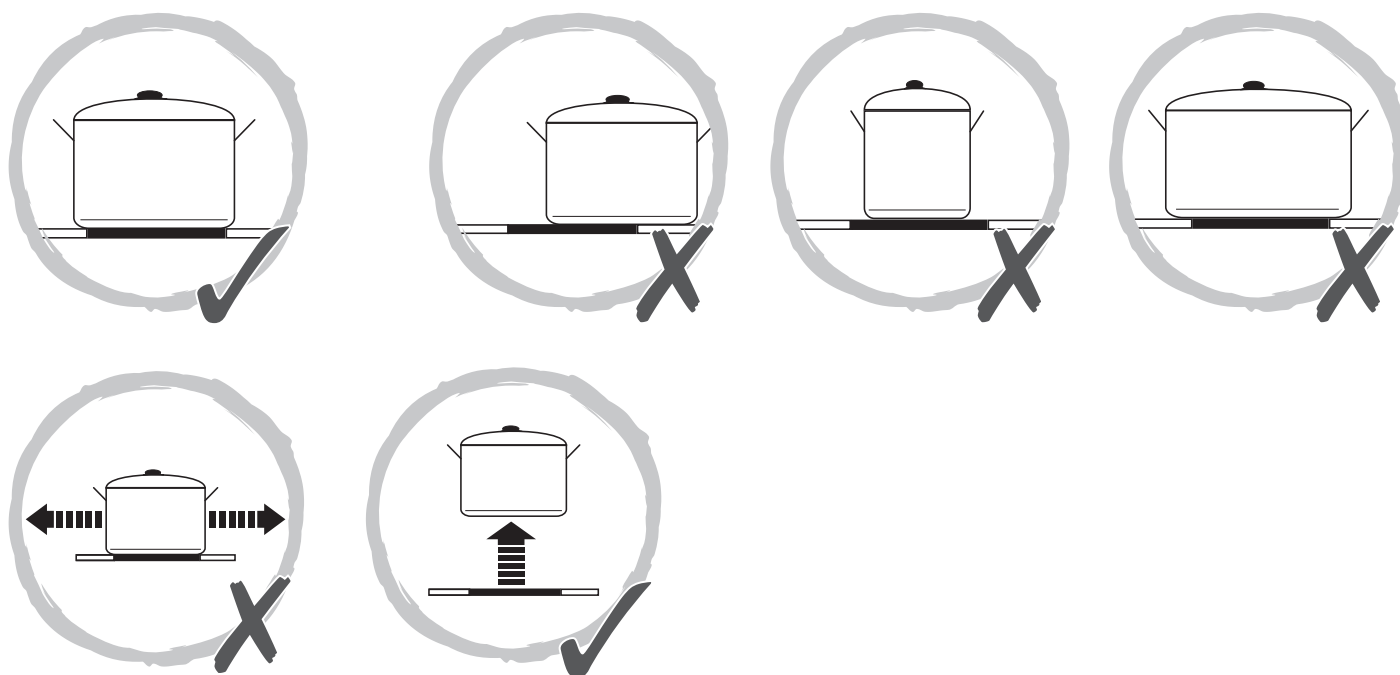
Utiliser uniquement une batterie de cuisine avec une base appropriée pour la cuisson à induction. Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

- 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. Si  ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Une batterie de cuisine conçue à partir des matières suivantes ne convient pas : acier inoxydable, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

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



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



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

# Fonctionnement et réglages

## Protection contre la surchauffe

Lorsque le capteur détecte une température excessive, la plaque de cuisson est automatiquement éteinte.

## Témoin de chaleur résiduelle

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

## Arrêt automatique

En cas d'oubli d'extinction d'une zone de cuisson, l'appareil s'arrêtera automatiquement après un certain temps.

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

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

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

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

## Détection de petits objets

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



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

## Touches tactiles




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





## 01 Utilisation de la plaque à induction

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



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

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

Heating Zone	Normal Power	Boost Power
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

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

### Une fois la cuisson terminée

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

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

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

### Important

L'affichage et la puissance de  sortie sélectionnée clignotent si :

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


Par conséquent, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement après une minute.

## 02 Mode de sécurité (sécurité enfant)




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

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

### Pour verrouiller les commandes

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

### Pour déverrouiller les commandes


1. Appuyer et maintenir la touche (B) «  » enfoncée pendant 3 secondes pour déverrouiller.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson à induction.
3. Si la plaque s'éteint automatiquement alors qu'elle est verrouillée, allumer la plaque de cuisson à l'aide de la touche (C) «  » et déverrouiller en appuyant sur la touche (B) «  » pendant 3 secondes.



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

## 03 Utilisation de la fonction boost

### Pour activer

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

### Pour annuler

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

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

La fonction boost ne peut fonctionner que sur une zone de cuisson à la fois et la puissance de sortie revient au niveau 9 après cinq minutes, pour éviter la surchauffe.

## 04 Utilisation de la minuterie


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

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

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

### Utilisation de la minuterie comme une alarme

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

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

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

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

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


### Utiliser la minuterie pour éteindre les zones

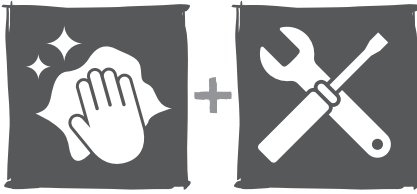
1. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide de (A) et sélectionner la puissance nécessaire.
2. Avant que le témoin cesse de clignoter, appuyer sur la touche de minuterie (F). La minuterie clignote et indique « 10 ».
3. Appuyer sur les touches « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer d'une minute à la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

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

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

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

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



EN Care & maintenance  
 PL Pielęgnacja i konserwacja  
 RUС Уход и обслуживание  
 ES Cuidados y Mantenimiento  
 TR Bakım ve Onarım

FR Entretien et maintenance  
 DE Pflege und Wartung  
 RO Îngrijire și întreținere  
 PT Cuidados e manutenção



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



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



Pour un usage domestique uniquement.



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



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



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



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



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



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

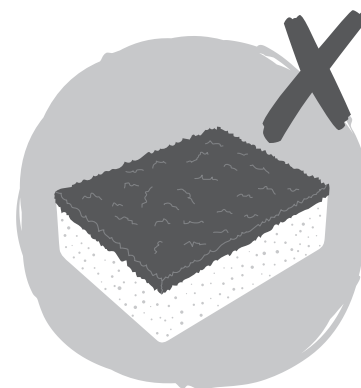
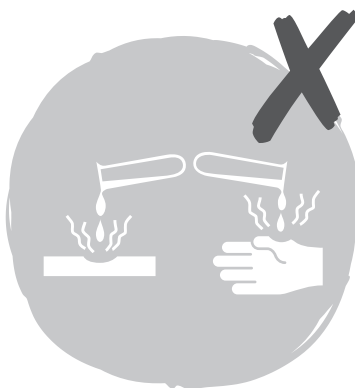
- L'appareil doit être nettoyé après utilisation, le laisser refroidir d'abord !
- La surface de la plaque de cuisson à induction doit être nettoyée comme suit :

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



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

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



#### **Ne jamais utiliser :**

- du liquide vaisselle non dilué
- un détergent destiné aux lave-vaisselle
- des agents abrasifs
- des agents de nettoyage agressifs tels qu'un aérosol pour four ou un produit détachant
- des éponges abrasives
- des nettoyeurs haute pression ou des nettoyeurs à jet de vapeur

---

#### **Assistance téléphonique (sans frais) :**

0805 114 951 [france@kingfisherservice.com](mailto:france@kingfisherservice.com)



EN Use  
RO Utilizare

FR Utilisation  
ES Uso

PL Użytkowanie  
PT Utilização

DE Benutzung  
TR Kullanım

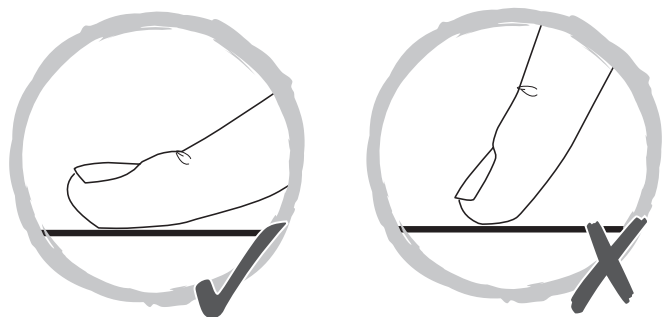
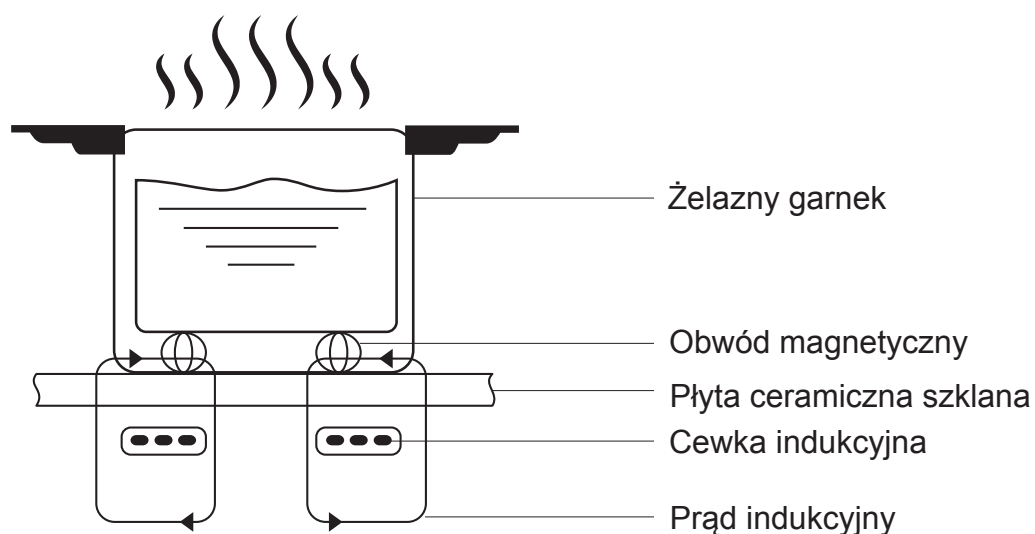
RUS Использование

## Przed rozpoczęciem użytkowania

Po włączeniu zasilania za pomocą wyłącznika z bezpiecznikiem, zostanie wyemitowany pojedynczy sygnał dźwiękowy, a na panelu sterowania na krótko pojawi się i następnie zniknie cyfra „8”. Urządzenie jest gotowe do użytku.

### 01 Gotowanie indukcyjne


Gotowanie indukcyjne jest bezpieczną, zaawansowaną i efektywną metodą gotowania. Technologia ta polega na generowaniu pola elektromagnetycznego poprzez prąd elektryczny, które to promieniowanie w formie przekazywanego ciepła przez odpowiednie naczynia ogrzewa żywność. Sama płyta grzejna nie emituje ciepła bezpośrednio, choć jej powierzchnia ulegnie rozgrzaniu w wyniku ogrzewania konwekcyjnego, generowanego przez rozgrzane naczynie. Jest to zjawisko całkowicie normalne.



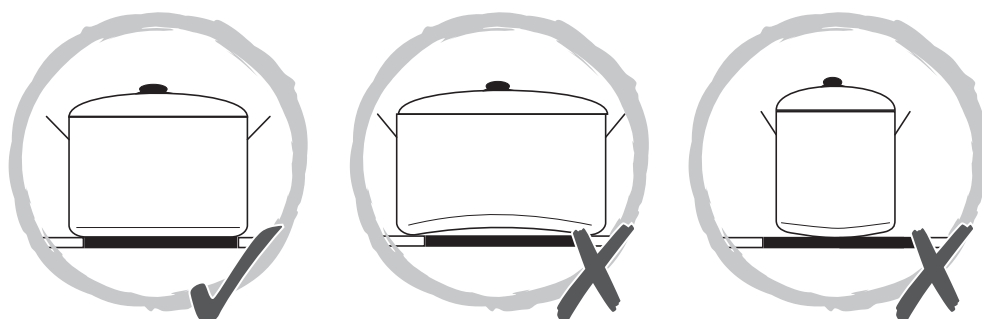


## 02 Naczynia

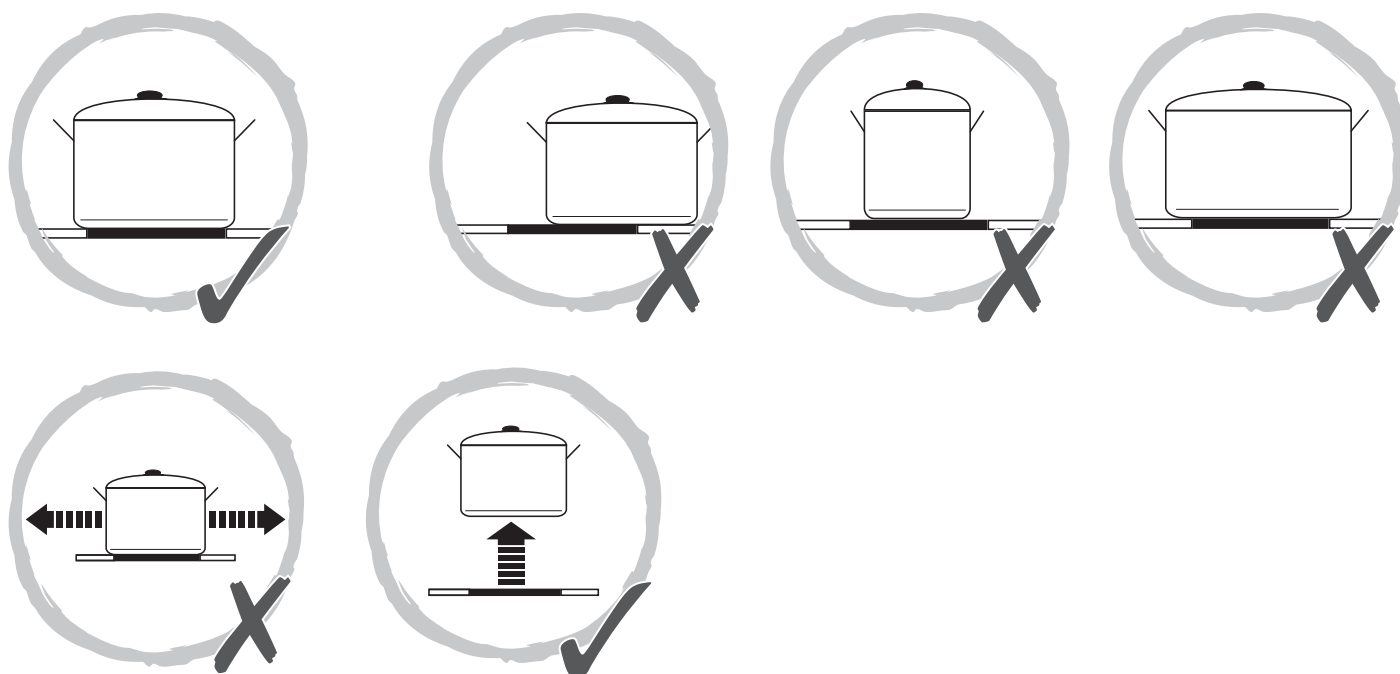
Należy korzystać wyłącznie z naczyń przeznaczonych do gotowania indukcyjnego. Symbol gotowania indukcyjnego powinien znajdować się na opakowaniu lub na spodzie naczynia.

- Można sprawdzić, czy dane naczynie kuchenne nadaje się do gotowania indukcyjnego, za pomocą testu z magnesem. Przyłóż magnes do spodu naczynia. Jeżeli występuje zjawisko przyciągania, oznacza to, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Jeżeli nie dysponuje się magnesem:
  1. Nalać niewielką ilość wody do naczynia, które ma być sprawdzone.
  2. Jeśli na wyświetlaczu płyty nie miga oznaczenie , a woda jest podgrzewana, oznacza to, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Do gotowania nie nadają się naczynia wykonane z następujących materiałów : stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznego spodu, szkło, drewno, porcelana, ceramika i glina.

Nie używać naczyń o nieregularnych krawędziach lub zaokrąglonym dnem.



Należy upewnić się, że używane naczynie ma płaskie dno, dokładnie przylega do powierzchni szyby i ma ten sam rozmiar co obszar grzewczy. Należy używać naczyń, których średnica jest równa średnicy oznaczonej graficznie strefy grzewczej. Maksymalną wydajność można uzyskać dopasowując rozmiar naczynia do zaznaczonej strefy i pozycjonując naczynie centralnie. Małe naczynia, o średnicy mniejszej niż 14 cm mogą nie zostać wykryte przez urządzenie.



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

# Funkcje i ustawienia

## Ochrona przed przegrzaniem

Płyta zostaje automatycznie wyłączona, gdy wbudowany czujnik wykrywa nadmierną temperaturę.

## Wskaźnik ciepła resztkowego

**OSTRZEŻENIE:** Na wyświetlaczu pojawi się litera „H”, aby wskazać, że urządzenie jest zbyt gorące, aby je dotknąć.

## Automatyczne wyłączenie

Jeśli zapomnisz wyłączyć strefę grzewczą, urządzenie po upływie określonego czasu wyłączy się samoczynnie.

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

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

Aby zminimalizować zużycie energii, zawsze należy używać naczyń o rozmiarze dostosowanym do danej strefy grzewczej oraz nakrywać je pokrywką.

Płyta grzejna automatycznie wyłączy się po upływie dwóch minut od zdjęcia naczynia ze strefy grzewczej.

## Wykrywanie małych obiektów

Jeżeli płyta grzejna wykryje niewłaściwe naczynie albo niewielki przedmiot (np. sztuciec, klucze) w obrębie strefy grzewczej, automatycznie wyłączy się po upływie jednej minuty.



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

## Przyciski dotykowe

	Symbol	Opis
	A	Strefa grzewcza
	B	Blokada zabezpieczająca przed dziećmi
	C	ON / OFF
	D	Zmniejszanie mocy wyjściowej
	E	Zwiększanie mocy wyjściowej
	F	Regulator czasowy
	G	Przycisk maksymalnej mocy

## 01 Korzystanie z płyty indukcyjnej

1. Dotknąć przycisk Włącz/Wyłącz (oznaczony „C”). Zostanie wyemitowany pojedynczy sygnał dźwiękowy, a dla stref grzewczych zostanie wyświetlone oznaczenie „-” wskazując, że są one w trybie gotowości.



**Uwaga:** Jeżeli w ciągu jednej minuty nie zostanie wybrana strefa grzewcza oraz poziom mocy, płyta wyłączy się automatycznie.

2. Umieścić naczynie przystosowane do gotowania indukcyjnego na jednej ze stref grzewczych. Upewnić się, że zarówno naczynie, jak i strefa grzewcza, są czyste i suche.
3. Po wybraniu strefy używając przycisku (A) „zacznie migać cyfra „0””. Jeżeli w ciągu 5 sekund nie zostanie wybrany poziom mocy, zostanie wyświetlone oznaczenie „-”.
4. Wybrać poziom mocy naciskając przycisk (E) lub przycisk (D) .
5. Poziom mocy rozpocznie się od wartości 5. Naciskanie przycisku „+” stopniowo zwiększa moc od poziomu 5 do poziomu 9. Naciśnięcie przycisku „-” natychmiastowo redukuje moc z poziomu 9 do poziomu 0.

Strefa grzewcza	Moc standardowa	Moc podwyższona /maksymalna
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

- Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie wybrane ustawienie podgrzewania, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas całą procedurę należy powtórzyć od punktu 1.
- Ustawienie podgrzewania można modyfikować w dowolnym momencie gotowania.

### Po zakończeniu gotowania

1. Wybrać strefę grzewczą (A).
2. Zredukować poziom mocy wyjściowej (D) do zera

**Uwaga:** Na płycie zostanie wyświetlona litera „H” wskazując, że dana strefa grzewcza jest zbyt gorąca, aby jej dotykać.

Jest to spowodowane konwekcją ciepła, które podczas gotowania jest przekazywane przez rozgrzane naczynie z powrotem na powierzchnię strefy grzewczej i jest zjawiskiem całkowicie normalnym.

### Ważne

Wyświetlacz będzie migał, pokazując wybrane ustawienie mocy wyjściowej, jeśli:

- naczynie nie zostało ustawione na właściwej strefie grzewczej

- zastosowane naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego
- naczynie jest zbyt małe lub nie zostało ustawione dokładnie pośrodku strefy grzewczej

W rezultacie płyta grzejna automatycznie wyłączy się po upływie jednej minuty.

## 02 Tryb bezpieczeństwa (zabezpieczenie przed uruchomieniem urządzenia przez dzieci)


Można zablokować obsługę urządzenia, aby je zabezpieczyć przed przypadkowym użyciem przez dzieci.

Kiedy urządzenie jest zablokowane, wszystkie przyciski sterowania są wyłączone, poza przyciskiem OFF.

### Aby zablokować elementy sterujące

Gdy płyta jest włączona, należy dotknąć przycisk (B) i przytrzymać przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Loc” (Blokada).


### Aby odblokować elementy sterujące

1. Dotknąć i przytrzymać przycisk (B) „

**OSTRZEŻENIE:** Kiedy płyta pozostaje zablokowana, wszystkie przyciski sterowania są wyłączone, poza przyciskiem OFF, którego wciąż można użyć w nagłych wypadkach.

## 03 Używanie funkcji podwyższenia/maksymalnej mocy

### Aby aktywować funkcję

1. Wybrać żadaną strefę grzewczą używając przycisku (A).
2. Nacisnąć przycisk maksymalnej mocy (G) 

### Aby wyłączyć funkcję

1. Wybrać strefę grzewczą (A) z włączoną funkcją podwyższenia mocy.
2. Dotykając przycisku (D) „-” albo (E) „+”, ustawić nowy poziom mocy grzewczej.

**Uwaga:** Ponowne naciśnięcie przycisku maksymalnej mocy „P” nie wyłączy tej funkcji.

Funkcja podwyższenia mocy wyjściowej może działać tylko w jednej strefie grzewczej i po upływie pięciu minut moc wyjściowa powróci do poziomu 9, aby uniknąć przegrzania urządzenia.

## 04 Obsługa regulatora czasowego/timera


Timer można ustawić w zakresie od 1 do 99 minut i można z niego korzystać na dwa sposoby:

1. Jako urządzenia sygnalizacyjnego (alarmu), niemającego wpływu na pracę stref grzewczych.
2. Jako automatycznego wyłącznika czasowego, pozwalającego wyłączyć jedną ze stref grzewczych.

**Uwaga:** Ta funkcja działa w danym czasie tylko dla jednej strefy grzewczej. Pozostałe strefy pracują normalnie.

### Używanie czasomierza jako alarmu

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

1. Włączyć płytę grzejną przyciskiem (C).
2. Wybrać żądaną strefę grzewczą (A) oraz odpowiedni poziom mocy.
3. Gdy wskaźnik przestanie migać, dotknąć przycisk czasomierza (F) „”, wówczas czasomierz wyświetli migającą wartość „10”.
4. Dotykać przycisku „+” albo przycisku „-”, aby wydłużać lub skracać ustawiony czas o jedną minutę za każdym dotknięciem.
5. Alternatywnie można dotknąć i przytrzymać przycisk „+” albo przycisk „-”, aby za każdym razem wydłużać lub skracać ustawiony czas o dziesięć minut.


Czasomierz rozpocznie odliczanie i będzie pokazywał pozostały czas.

Po zakończeniu odliczania czasu, czasomierz będzie wydawał sygnał dźwiękowy przez 30 sekund.

Aby wyłączyć czasomierz, należy jednocześnie nacisnąć przyciski „+” i „-”.

### Używanie czasomierza do wyłączania stref grzewczych

1. Wybrać żądaną strefę grzewczą (A) oraz ustawić żądaną moc grzewczą.
2. Zanim wskaźnik przestanie migać, dotknąć przycisk czasomierza (F), wówczas czasomierz wyświetli migającą wartość „10”.
3. Dotykać przycisku „+” albo przycisku „-”, aby wydłużać lub skracać ustawiony czas o jedną minutę za każdym dotknięciem.
4. Alternatywnie można dotknąć i przytrzymać przycisk „+” albo przycisk „-”, aby za każdym razem wydłużać lub skracać ustawiony czas o dziesięć minut.

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



EN Care & maintenance  
 PL Pielęgnacja i konserwacja  
 RU Уход и обслуживание  
 ES Cuidados y Mantenimiento  
 TR Bakım ve Onarım

FR Entretien et maintenance  
 DE Pflege und Wartung  
 RO Îngrijire și întreținere  
 PT Cuidados e manutenção



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



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



Wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.



Nigdy nie należy stawiać pustego naczynia na płycie, ponieważ może to spowodować przegrzanie czujnika, który automatycznie wyłączy urządzenie.



Jeśli strefa grzewcza była włączona przez dłuższy czas, jej powierzchnia pozostaje gorąca i na wyświetlaczu widać literę „H”.



W przypadku pęknięcia płyty grzewczej, nie należy jej używać. W przypadku usterki, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej i skontaktować się z biurem obsługi klienta.



Nie należy umieszczać na płycie naczyń o szorstkich i nierównych dnach, jako że mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.



Unikać uderzania garnkami i patelniami o powierzchnię płyty. Powierzchnia płyty indukcyjnej jest bardzo wytrzymała, jednak może ulegać uszkodzeniom.



Nie umieszczać detergentów ani materiałów palnych pod płytą grzewczą.

- Urządzenie należy czyścić po zakończeniu użytkowania i ostygnięciu jego powierzchni!
- Powierzchnię płyty indukcyjnej należy czyścić w następujący sposób:

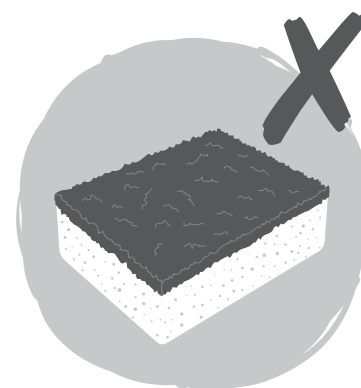
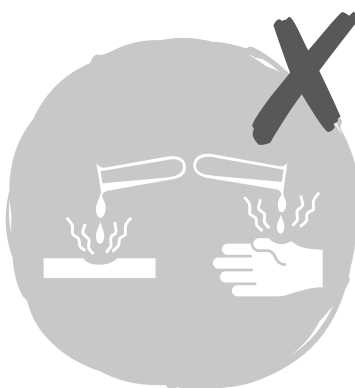
Rodzaj zabrudzenia	Sposób czyszczenia	Środki czyszczące
Osad/Kamień	Powierzchnię przetrzeć octem, a następnie osuszyć miękką ściereczką	Specjalny środek czyszczący do płyt indukcyjnych
Przypalone ślady	Czyścić wilgotną szmatką, a następnie osuszyć miękką ściereczką.	Specjalny środek czyszczący do płyt indukcyjnych
Lekkie zabrudzenia	Czyścić wilgotną szmatką, a następnie osuszyć miękką ściereczką.	Gąbka czyszcząca

Rodzaj zabrudzenia	Sposób czyszczenia	Środki czyszczące
Stopione tworzywa sztuczne	Użyć specjalnego skrobaka do płyt indukcyjnych aby usunąć pozostałości	Specjalny środek czyszczący do płyt indukcyjnych



**UWAGA:** Unikać pocierania powierzchni materiałami ściernymi lub dnami naczyń patelni itp., ponieważ z czasem doprowadzi to do starcia oznaczeń zamieszczonych na płycie.

- Należy regularnie czyścić płytę indukcyjną, aby zapobiec powstawaniu nadmiernego osadu z resztek potraw.



#### Nie wolno stosować:

- Skoncentrowanych/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, druciaków
- Środków czyszczących aplikowanych pod wysokim ciśnieniem lub stosowanych przy użyciu myjki parowej

#### Infolinia dla klientów (bezpłatna):

800 121 2222 poland@kingfisherservice.com



EN Use  
RO Utilizare

FR Utilisation  
ES Uso

PL Użytkowanie  
PT Utilização

DE Benutzung  
TR Kullanım

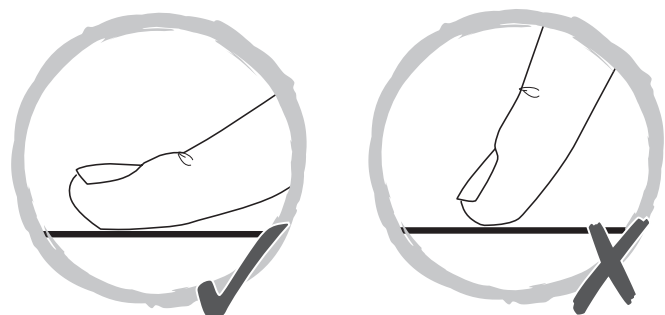
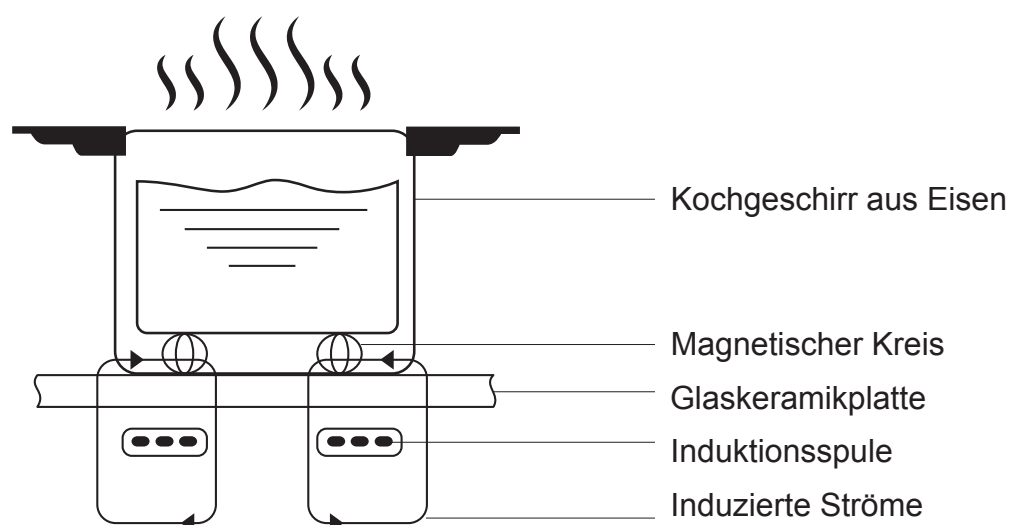
RUS Использование

## Vor dem Start

Wird der Strom über den geschalteten Schutzschalter eingeschaltet, ertönt das akustische Signal einmal, und am Bedienfeld wird kurz die Zahl „8“ angezeigt. Das Gerät ist betriebsbereit.

### 01 Induktionskochen


Induktionskochen ist eine sichere, moderne und effiziente Kochtechnologie. Es funktioniert durch die Erzeugung elektromagnetischer Strahlung in einem geeigneten Kochgeschirr, in dem Lebensmittel gekocht werden. Es gibt keine direkte Wärmeübertragung über die Glasfläche, obwohl die Oberfläche durch Konvektionsheizung, das heißt durch das Kochgeschirr selbst, heiß wird; dies ist völlig normal.



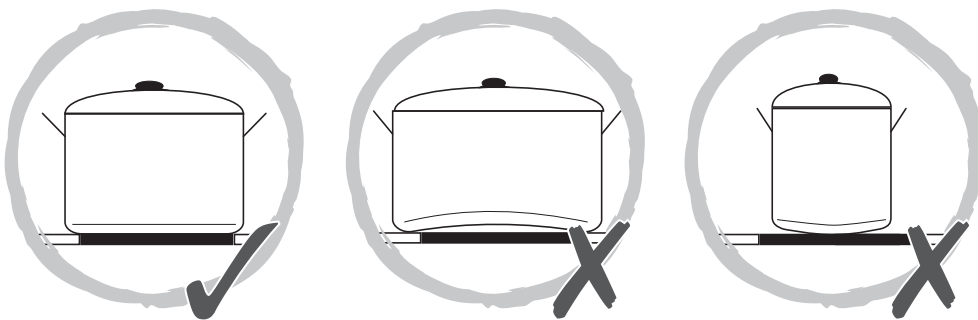


## 02 Kochgeschirr

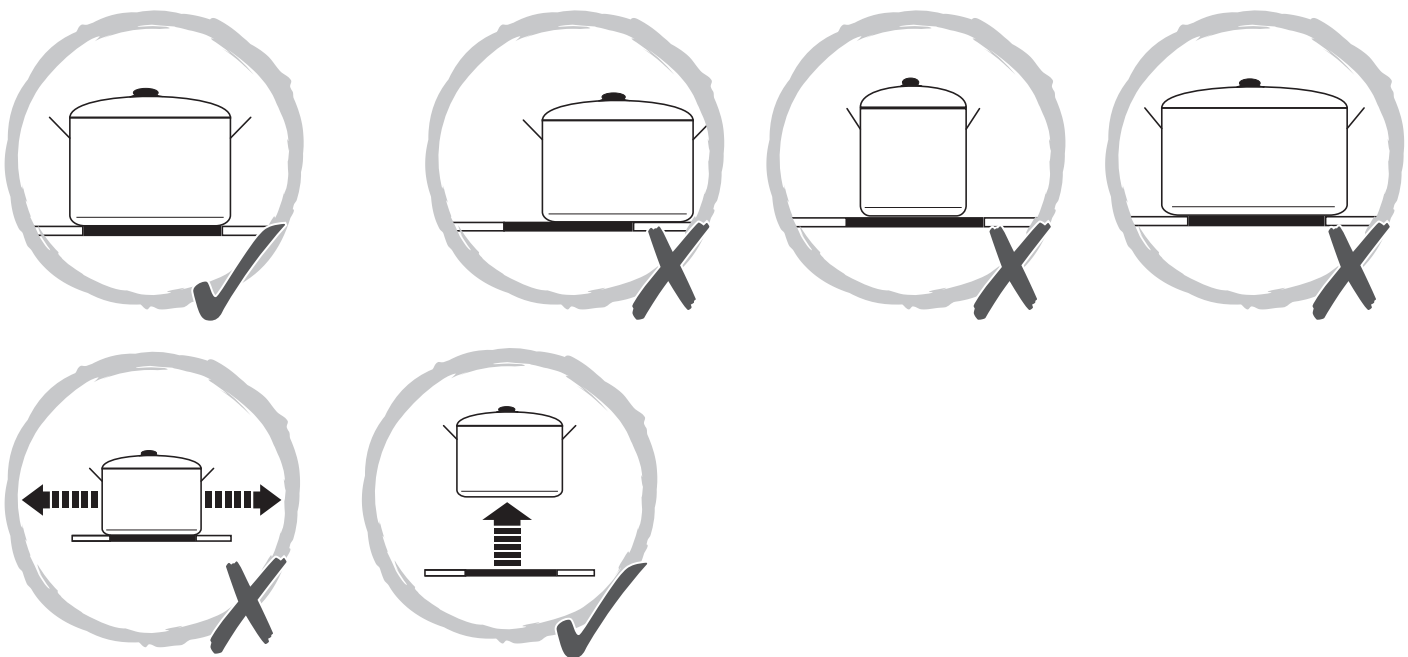
Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, dessen Boden sich für das Induktionskochen eignet. Suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Kochgeschirrs.

- Sie können prüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Bodens des Kochgeschirrs. Wird er angezogen, eignet sich das Kochgeschirr für das Induktionskochen.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
  1. Geben Sie etwas Wasser in das Kochgeschirr, das Sie überprüfen möchten.
  2. Wenn  nicht in der Anzeige blinkt und das Wasser warm wird, ist das Kochgeschirr geeignet.
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner rostfreier Stahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs eben ist, vollflächig auf der Glasoberfläche aufliegt und der Größe der Kochstelle entspricht. Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser so groß wie die Grafik der gewählten Kochstelle ist. Maximale Effizienz erzielen Sie bei Übereinstimmung der Größe von Kochgeschirr und Kochstelle und mittiger Positionierung des Kochgeschirrs auf der Kochstelle. Kleines Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 14 cm wird möglicherweise nicht erkannt.



**WICHTIG:** Nehmen Sie das Kochgeschirr bei Nichtgebrauch immer von der Kochoberfläche! Schieben oder ziehen Sie es nie über die Glasoberfläche, um diese nicht zu beschädigen.

# Funktion und Einstellung

## Schutz vor Überhitzung

Ermittelt der eingebaute Sensor eine zu hohe Temperatur, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

## Restwärmeanzeige

**WARNUNG:** Auf dem Display erscheint der Buchstabe „H“, um anzuzeigen, dass das Gerät noch zu heiß zum Berühren ist.

## Automatische Abschaltung

Sollten Sie vergessen, eine Kochstelle auszuschalten, erfolgt nach einer bestimmten Zeit die automatische Abschaltung des Geräts.

Die standardmäßigen Abschaltzeiten können unten stehender Tabelle entnommen werden:

Leistungsstufe	Die automatische Abschaltung der Kochstelle erfolgt nach
1-3	6 Stunden
4-6	3 Stunden
7-8	2 Stunden
9	90 Minuten

Verwenden Sie stets Kochgeschirr, dessen Größe zur jeweiligen Kochstelle passt, und verwenden Sie einen Deckel.

Das Kochfeld schaltet sich zwei Minuten, nachdem das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wurde, automatisch aus.

## Erkennung kleiner Gegenstände

Erkennt das Kochfeld ein ungeeignetes Kochgeschirr oder einen kleinen Gegenstand (z. B. Besteck, Schlüssel) auf der Kochstelle, schaltet es sich nach einer Minute automatisch aus.



**WARNUNG:** Personen mit einem Herzschrittmacher sollten sich an ihren Arzt wenden, bevor sie dieses Gerät verwenden.

## Berührungsempfindliche Tasten

	Referenz	Beschreibung
	A	Kochstelle
	B	Kindersicherung
	C	EIN/AUS
	D	Leistung reduzieren
	E	Leistung erhöhen
	F	Timer
	G	Bedienelement für Boost-Funktion

## 01 Den Induktionskochherd verwenden

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste „C“. Das Kochfeld gibt einen Signalton aus und an den Kochstellen wird mit „-“ der Standby-Modus angezeigt.



**Hinweis:** Wenn Sie innerhalb einer Minute keine Kochstelle und keine Leistungsstufe auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus

2. Setzen Sie ein für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochstelle. Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochoberfläche sauber und trocken sind.
3. Wählen Sie die Stelle mit (A) aus: „0“ blinkt. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Leistungsstufe ausgewählt wird, wird „-“ angezeigt.
4. Wählen Sie die Leistungsstufe durch Drücken der -Taste (E) oder -Taste (D) aus.
5. Die Leistungsstufe beginnt bei 5. Durch Drücken von „+“ lassen sich die Leistungsstufen von 5 bis 9 in numerischer Reihenfolge hochschalten. Durch Drücken der „-“-Taste wird die Leistungsstufe direkt von 9 zu 0 umgeschaltet.

Heating Zone	Normal Power	Boost Power
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

- Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung vornehmen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können während des Kochens jederzeit eine Änderung an der Temperatureinstellung vornehmen. e during cooking.

### Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Wählen Sie die Kochstelle (A).
2. Verändern Sie die Leistungsstufe (D) auf Null.

**Hinweis:** Am Kochfeld wird mit „H“ angezeigt, dass die Kochstelle zu heiß zum Berühren ist.

Der Grund dafür liegt in der im Kochgeschirr durch Konvektion erzeugten Wärme, die während der Nutzung auf die Kochfläche des Kochfelds zurück übertragen wird, was völlig normal ist.

### Wichtig

Auf der Anzeige blinkt der Wert der ausgewählten Leistungsstufe, wenn:


- Sie kein Kochgeschirr auf die richtige Kochstelle gesetzt haben
- das gewählte Kochgeschirr nicht für das Induktionskochen geeignet ist
- das Kochgeschirr zu klein oder nicht mittig auf der Kochstelle positioniert ist.

In der Folge schaltet sich das Kochfeld nach einer Minute automatisch aus




## 02 Sicherheitsmodus (Kindersicherung)

- Die Bedienelemente können gesperrt werden, um unbeabsichtigte Benutzung durch Kinder zu verhindern.
- Durch Sperren der Bedienelemente werden alle Bedienelemente außer der AUS-Schalter deaktiviert.

### Sperren der Bedienelemente

Berühren Sie die Taste (B) „“ für 3 Sekunden, wenn das Kochfeld eingeschaltet wird – auf dem Display wird „Loc“ angezeigt.

### Entsperren der Bedienelemente


1. Zum Entsperren Taste (B) „“ drei Sekunden lang gedrückt halten.
2. Das Induktionskochfeld kann nun verwendet werden.
3. Sollte eine automatische Abschaltung des Kochfelds in gesperrtem Zustand erfolgen, können Sie das Kochfeld über (C) „“ erneut einschalten und (B) „“ 3 Sekunden lang drücken, um es wieder zu entsperren.



**WARNUNG:** Befindet sich das Kochfeld in gesperrtem Zustand, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des AUS-Schalters deaktiviert, der im Notfall verwendet werden kann.

## 03 Boost-Funktion verwenden

### Aktivieren

1. Wählen Sie die Kochstelle mithilfe von (A).
2. Drücken Sie die Boost-Taste (G) „“. Die Kochstellenanzeige zeigt „P“ und die maximale Leistungsstufe wird aktiviert.

### Abbrechen

1. Wählen Sie die Kochstelle (A), bei der die Boost-Funktion aktiviert ist.
2. Stellen Sie die neue Leistungsstufe durch Drücken der Bedienelemente (D) “-” und (E) “+” ein.

**Hinweis:** Durch erneutes Drücken der Boost-Taste „P“ wird diese Funktion nicht storniert.

Die Boost-Funktion kann jeweils nur für eine Kochstelle aktiviert werden; nach fünf Minuten wird die Leistung auf Stufe 9 zurückgesetzt, um eine Überhitzung zu verhindern.

## 04 Timer verwenden


Sie können den Timer im Bereich 1–99 Minuten auf zwei Arten einstellen:

1. Als Alarm, der keine der Einstellungen der Kochstellen ändert.
2. Als automatische Abschaltfunktion zum Ausschalten einer Kochstelle.

**Hinweis:** Diese Funktion wirkt sich jeweils nur auf eine Kochstelle aus; die andere Kochstelle arbeitet normal weiter.

## Timer als Alarm verwenden

**Hinweis:** Sie können die Timer-Funktion unabhängig von den Kochstellen verwenden.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit (C) ein.
2. Wählen Sie mit (A) die Kochstelle und dann die gewünschte Leistungsstufe aus.
3. Wenn die Anzeige aufhört zu blinken, berühren Sie die Timer-Taste (F)  – der Timer blinkt mit der Anzeige „10“.
4. Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ einmal, um den Wert um jeweils eine Minute zu erhöhen oder zu verringern.
5. Alternativ können Sie die Taste „+“ oder „-“ länger berühren, um den Wert in Schritten von zehn Minuten zu erhöhen oder zu verringern.

Der Countdown des Timers beginnt und die verbleibende Zeit wird angezeigt.

Der Timer gibt einen 30 Sekunden langen Signalton aus, nachdem er abgelaufen ist.

Drücken Sie zum Abbrechen des Timers gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“.


## Den Timer zum Ausschalten der Kochstellen verwenden

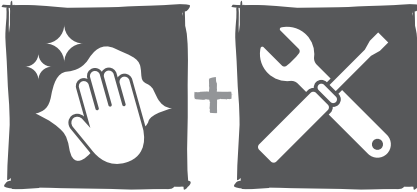
1. Wählen Sie mit (A) die Kochstelle aus und wählen Sie dann die gewünschte Leistung.
2. Bevor die Anzeige aufhört zu blinken, berühren Sie die Timer-Taste (F) – der Timer blinkt mit der Anzeige „10“.
3. Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ einmal, um den Wert um jeweils eine Minute zu erhöhen oder zu verringern.
4. Alternativ können Sie die Taste „+“ oder „-“ länger berühren, um den Wert in Schritten von zehn Minuten zu erhöhen oder zu verringern.

Der Countdown des Timers beginnt und die verbleibende Zeit wird angezeigt.

Der Timer gibt einen 30 Sekunden langen Signalton aus, nachdem er abgelaufen ist.

Drücken Sie zum Abbrechen des Timers gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“.

**Hinweis:** Der Punkt neben der Kochstelle, für die ein Timer aktiviert wurde, blinkt, sobald der Timer betriebsbereit ist. 



EN Care & maintenance  
 PL Pielęgnacja i konserwacja  
 RUС Уход и обслуживание  
 ES Cuidados y Mantenimiento  
 TR Bakım ve Onarım

FR Entretien et maintenance  
 DE Pflege und Wartung  
 RO Îngrijire și întreținere  
 PT Cuidados e manutenção



**WARNUNG:** Schalten Sie vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten die Stromversorgung aus. Wenden Sie sich bei einer Störung an den Kundendienst.



Beschädigte Stromkabel sollten durch eine fachkundige Person bzw. einen ausgebildeten Elektriker ersetzt werden.



Nur für den Hausgebrauch.



Platzieren Sie niemals ein leeres Kochgeschirr auf dem Kochfeld. Dies würde dazu führen, dass der Überhitzungssensor das Gerät automatisch ausschaltet.



War eine Kochstelle über eine längere Zeit eingeschaltet, bleibt die Oberfläche heiß und in der Anzeige wird „H“ angezeigt.



Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn sich Risse in der Oberfläche des Kochfelds gebildet haben. Schalten Sie das Gerät am Schutzschalter aus und setzen Sie sich mit dem Kundenservice in Verbindung.



Stellen Sie keine rauen oder unebenen Gefäße auf das Kochfeld, da diese die Glasfläche beschädigen könnten.



Vermeiden Sie das Aufschlagen von Töpfen und Pfannen auf das Kochfeld. Die Induktionsfläche ist zwar robust, aber nicht unzerstörbar.



Stellen Sie keine Reinigungsmittel oder entflammbare Materialien unter dem Kochfeld ab.

- Das Gerät sollte nach der Verwendung gereinigt werden – lassen Sie das Gerät jedoch zunächst abkühlen!
- Die Oberfläche des Induktionskochfelds sollte auf folgende Weise gereinigt werden:

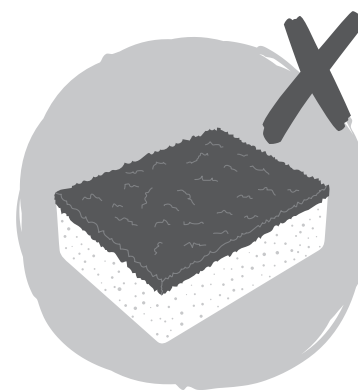
Schmutzart	Reinigungsmethode	Reinigungsmaterialien
Kalkablagerungen	Weißer Essig auf die Oberfläche geben und mit einem weichen Tuch trockenwischen.	Spezieller Reiniger für Induktionsoberflächen
Einbrennverschmutzungen	Mit einem feuchten Tuch säubern und mit einem weichen Tuch trockenwischen.	Spezieller Reiniger für Induktionsoberflächen
Leichte Verschmutzungen	Mit einem feuchten Tuch säubern und mit einem weichen Tuch trockenwischen.	Reinigungsschwamm

Schmutzart	Reinigungsmethode	Reinigungsmaterialien
Geschmolzene Kunststoffe	Verwenden Sie einen für Induktionsglasoberflächen geeigneten Schaber, um Ablagerungen zu entfernen.	Spezieller Reiniger für Induktionsoberflächen



**ACHTUNG:** Verwenden Sie keine Scheuermittel und reiben Sie auch nicht mit der Unterseite von Pfannen oder Töpfen über Kochfeld, da sonst mit der Zeit die auf dem Induktionskochfeld angebrachten Markierungen verschwinden.

- Reinigen Sie das Induktionskochfeld regelmäßig, um Ablagerungen von Lebensmittelresten zu verhindern.



#### Verwenden Sie niemals:

- Unverdünnte Spülmittel
- Reinigungsmittel, die für Spülmaschinen gedacht sind
- Scheuermittel
- Starke Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

#### Kunden-Hotline (gebührenfrei):

Wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.



EN Use  
RO Utilizare

FR Utilisation  
ES Uso

PL Użytkowanie  
PT Utilização

DE Benutzung  
TR Kullanım

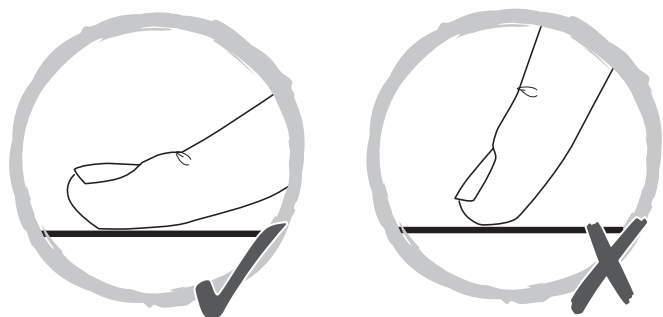
RUS Использование

## Перед началом эксплуатации

После включения питания в коммутационной коробке, прозвучит один звуковой сигнал и на панели управления на короткий промежуток времени отобразится “8”. Прибор готов к работе.

### 01 Приготовление пищи на индукционной варочной панели


Готовка на индукционной варочной панели — современный, простой и эффективный способ приготовления пищи. Пища готовится за счет электромагнитного излучения, возникающего в подходящей посуде. Поверхность варочной панели не излучает тепло сама, но при этом нагревается от посуды — это абсолютно нормально.



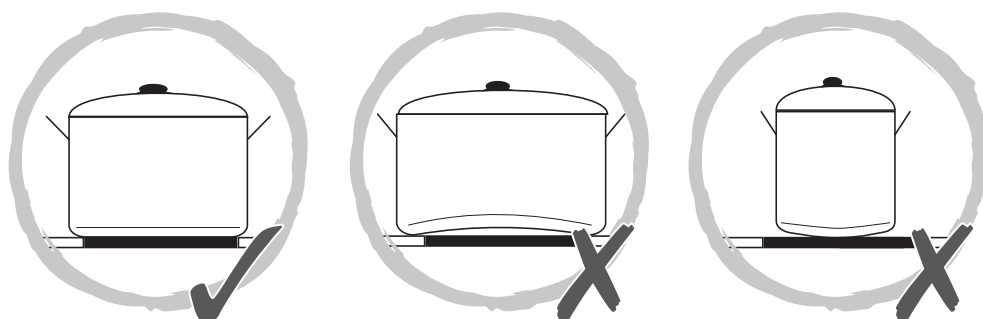


## 02 Кухонная посуда

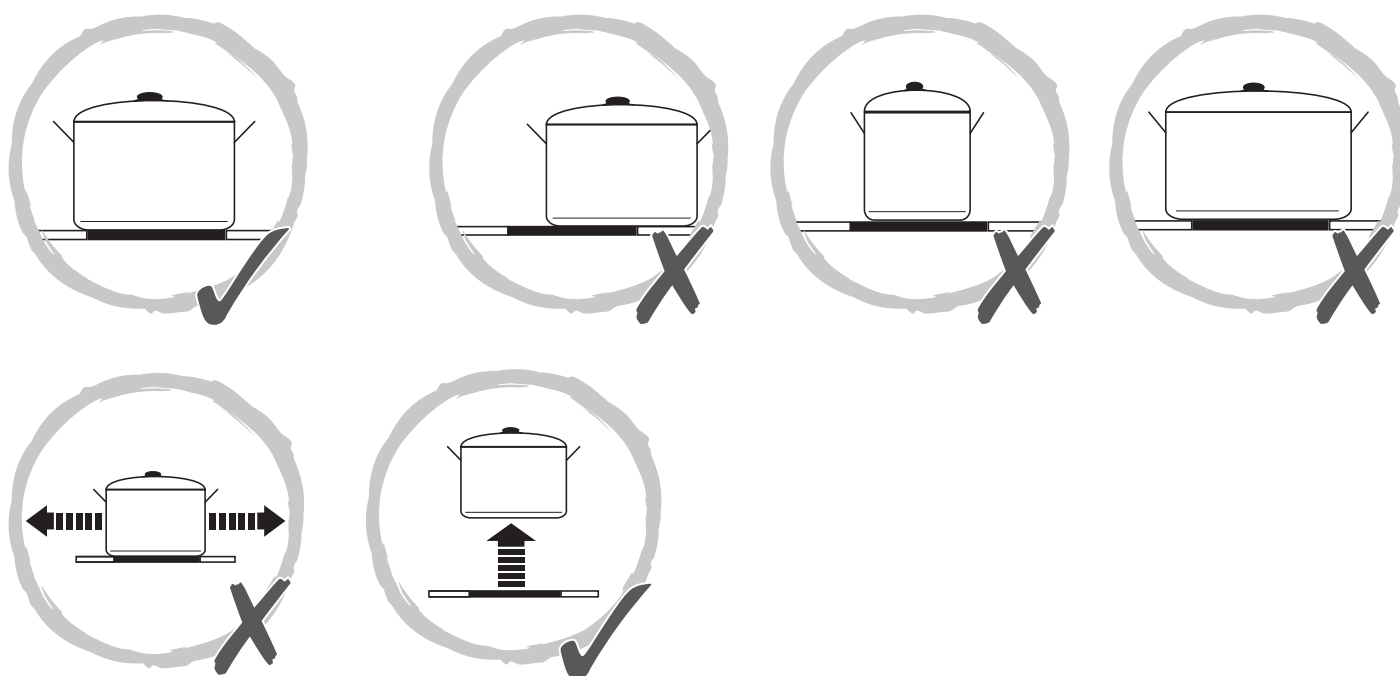
Используйте только кухонную посуду со специальным дном, подходящим для индукционных плит. Ищите соответствующее обозначение на упаковке или на дне посуды.

- Чтобы проверить, подходит ли ваша посуда для индукционных плит, проведите тест с помощью магнита. Поднесите магнит ко дну посуды. Если он притягивается, посуду можно использовать для готовки на индукционной варочной поверхности.
- Если у вас нет магнита:
  1. Налейте в посуду, которую хотите проверить, немного воды.
  2. Если вода начала нагреваться и на дисплее не загорелся символ , посуда подходит.
- Не используйте посуду, изготовленную из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.

Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно посуды гладкое, плотно прилегает к варочной панели и соответствует размеру конфорки. Используйте посуду с диаметром, соответствующим выбранной конфорке. Для достижения наилучшего результата поместите посуду подходящего размера по центру конфорки. Прибор может не распознать посуду диаметром менее 14 см.



**ВАЖНО.** Всегда снимайте посуду с конфорки! Не двигайте посуду по варочной панели, чтобы не повредить стеклянную поверхность.

# Функции и настройки

## Защита от перегрева

Если встроенный датчик фиксирует чрезмерно высокую температуру, варочная панель автоматически отключается.

## Индикатор остаточного нагрева

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Буква “Н” на дисплее сообщает о том, что прибор еще горячий и к нему не следует прикасаться.

## Автоматическое выключение

Если вы забудете отключить конфорку, через некоторое время прибор выключится автоматически.

Время отключения по умолчанию указано в таблице ниже.

Мощность	Конфорка отключается автоматически после
1-3	6 Часы
4-6	3 Часы
7-8	2 Часы
9	90 Минуты

Чтобы уменьшить расход электроэнергии, всегда используйте посуду подходящего диаметра и накрывайте ее крышкой.

Прибор автоматически выключится через две минуты после того, как вы сняли посуду с конфорки.

## Обнаружение мелких предметов

При обнаружении неподходящей посуды или мелких предметов (например, столовых приборов или ключей) на конфорке прибор автоматически выключится через одну минуту.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Проконсультируйтесь с врачом перед использованием данного прибора, если у вас установлен кардиостимулятор.

## Сенсорные кнопки




	Символ	Описание
	A	Конфорка
	B	Защита от детей
	C	Включение/выключение
	D	Уменьшить мощность
	E	Увеличить мощность
	F	Таймер
	G	Усиление мощности

## 01 Эксплуатация индукционной варочной панели

1. Коснитесь кнопки включения/выключения “С”. Вы услышите звуковой сигнал, после чего на индикаторах конфорок отобразится символ “—”, сообщающий, что они находятся в режиме ожидания.



**Примечание.** Прибор автоматически выключится, если в течение одной минуты не выбрать конфорку и уровень мощности.

2. Поместите подходящую посуду на конфорку, убедившись, что дно посуды и рабочая поверхность панели чистые и сухие.
3. Выберите конфорку с помощью кнопки (A) , после чего начнет мигать цифра “0”. Если в течение 5 секунд вы не выберете уровень мощности, загорится символ “—”.
4. Выберите необходимый уровень мощности, увеличив его с помощью кнопки (E)  или уменьшив с помощью кнопки (D) .
5. Выбор мощности начинается со значения “5”. При нажатии кнопки “+” уровень мощности будет последовательно повышаться от 5 до 9. При нажатии кнопки “—” уровень мощности сразу перейдет от 9 к 0.

Конфорка	Стандартная мощность	Усиленная мощность
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

- Если вы не выберете уровень мощности в течение 1 минуты, индукционная панель автоматически выключится. В этом случае вам необходимо будет вернуться к пункту 1.
- Во время готовки вы можете в любой момент изменить уровень.

### По окончании готовки

1. Выберите конфорку с помощью кнопки (A).
2. Снизьте уровень мощности (D) до нуля.

**Примечание.** Буква “H” на дисплее сообщает о том, что конфорка еще горячая и к ней не следует прикасаться.

Подобный нагрев не является неисправностью, поскольку во время готовки, тепло, образуемое в посуде, передается обратно на поверхность панели.

### Важно

Выбранный уровень мощности будет мигать на  дисплее в следующих случаях:

- вы не поставили посуду на выбранную конфорку

- выбранная посуда не подходит для использования на индукционной варочной панели
- используемая посуда слишком мала или установлена не по центру конфорки


В подобных случаях прибор автоматически выключится через одну минуту.

## 02 Безопасный режим (защита от детей)



Можно заблокировать кнопки управления для предотвращения непреднамеренного использования варочной панели детьми.

При использовании блокировки все кнопки управления за исключением кнопки выключения будут недоступны.

### Блокировка кнопок управления

Варочная панель должна быть включена. Коснитесь кнопки (B)  и удерживайте палец в течение 3 секунд — на дисплее отобразится сообщение “Loc” (Заблокировано).

### Отключение блокировки кнопок управления


1. Нажмите и удерживайте кнопку (B)  в течение 3 секунд, чтобы отключить блокировку.
2. Теперь вы можете использовать индукционную варочную панель.
3. Если вы оставили варочную панель заблокированной и она автоматически выключилась, включите варочную панель с помощью кнопки (C) , а затем нажмите и удерживайте кнопку (B) в течение 3 секунд, чтобы отключить блокировку.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все кнопки управления недоступны за исключением кнопки выключения, которую можно использовать в экстренных ситуациях.

## 03 Использование функции усиления мощности

### Активация усиления

1. Выберите конфорку с помощью кнопки (A).
2. Коснитесь кнопки усиления мощности (G) . На индикаторе конфорки загорится “P” и будет включена максимальная мощность.

### Отключение усиления

1. Выберите конфорку с активированной усиленной мощностью с помощью кнопки (A).
2. Выберите новый уровень мощности с помощью кнопок (D) “-” и (E) “+”.

**Примечание.** Повторное касание кнопки “P” не отключает данный режим.

Режим усиления мощности может быть одновременно включен только на одной конфорке. Спустя пять минут уровень мощности вернется к значению “9” во избежание перегрева.

## 04 Использование таймера

Таймер можно установить на период от 1 до 99 минут. Доступны две функции:


1. Функция звукового сигнала, без контроля конфорок.

2. Функция автоматического отключения конфорки.

**Примечание.** Данная функция одновременно действует только для одной конфорки, другие конфорки продолжат работать в обычном режиме.

### Использование функции звукового сигнала

**Примечание.** Вы можете использовать таймер независимо от конфорок.

1. Включите варочную панель с помощью кнопки (C).
2. Выберите конфорку с помощью кнопки (A) и установите требуемый уровень мощности.
3. Когда индикатор перестанет мигать, коснитесь кнопки таймера (F) , загорится цифра "10".
4. Используйте кнопки "+" и "-", чтобы установить время таймера с шагом в одну минуту.
5. Или коснитесь кнопки "+" или "-" и удерживайте палец, чтобы установить время таймера с шагом в десять минут.

Начнется отсчет, и на индикаторе таймера будет отображаться оставшееся время.

По истечении заданного времени таймер включит звуковой сигнал, который будет работать 30 секунд.

Чтобы выключить таймер, одновременно коснитесь кнопок "+" и "-".

### Использование функции автоматического отключения конфорок

1. Выберите конфорку с помощью кнопки (A) и установите требуемый уровень мощности.
2. Когда индикатор перестанет мигать, коснитесь кнопки таймера (F), загорится цифра "10".
3. Используйте кнопки "+" и "-", чтобы установить время таймера с шагом в одну минуту.
4. Или коснитесь кнопки "+" или "-" и удерживайте палец, чтобы установить время таймера с шагом в десять минут.

Начнется отсчет, и на индикаторе таймера будет отображаться оставшееся время.

По истечении заданного времени таймер включит звуковой сигнал, который будет работать 30 секунд.

Чтобы выключить таймер, одновременно коснитесь кнопок "+" и "-".

**Примечание.** Во время отсчета рядом с управляемой таймером конфоркой будет мигать точка.

is operative. 



EN Care & maintenance  
 PL Pielegnacja i konserwacja  
 RUС Уход и обслуживание  
 ES Cuidados y Mantenimiento  
 TR Bakım ve Onarım

FR Entretien et maintenance  
 DE Pflege und Wartung  
 RO Îngrijire și întreținere  
 PT Cuidados e manutenção



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Всегда отключайте электропитание перед проведением работ по техническому обслуживанию. При обнаружении неполадок обратитесь в Центр обслуживания клиентов.



Замена поврежденных кабелей питания должна производиться компетентным лицом или квалифицированным электриком.



Только для бытового использования.



Никогда не ставьте на варочную панель пустую кастрюлю, так как в этом случае датчик перегрева автоматически отключит прибор.



Если конфорка работала в течение длительного времени, поверхность останется горячей, а на дисплее будет отображаться символ “H”.



При возникновении трещин прекратите использование варочной панели. Выключите питание прибора в коммутационной коробке и обратитесь в Центр обслуживания клиентов.



Не ставьте на варочную панель посуду с шероховатым или неровным дном, так как это может привести к повреждению стеклянной поверхности.



Не допускайте ударов кухонной посуды о варочную панель. Несмотря на прочность поверхности индукционной панели, ее можно повредить.



Не ставьте моющие средства или легковоспламеняющиеся материалы под варочную панель.

- После использования прибора его необходимо очистить, но сначала он должен остыть!
- Поверхность индукционной варочной панели необходимо очищать следующим образом.

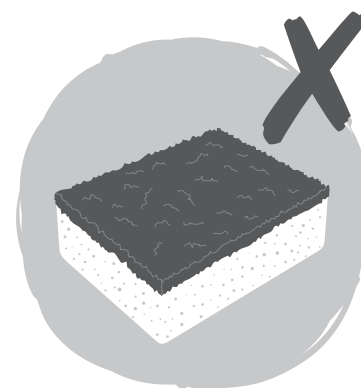
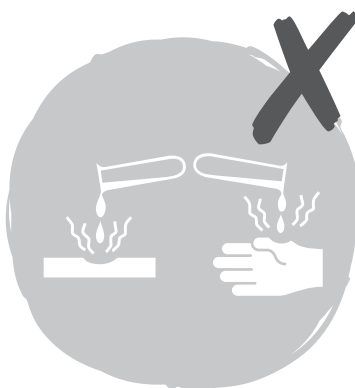
Вид загрязнения	Способ очистки	Моющее средство
Известковый налет	Нанесите на поверхность белый уксус, затем протрите насухо мягкой тканью	Специальное моющее средство для индукционных панелей
Следы подгорания	Очистить с помощью влажной ткани и насухо вытереть мягкой тканью	Специальное моющее средство для индукционных панелей

Вид загрязнения	Способ очистки	Моющее средство
Светлые пятна	Очистить с помощью влажной ткани и насухо вытереть мягкой тканью	Губка для очистки
Расплавившийся пластик	Используйте специальный скребок для стеклянных поверхностей индукционных панелей, чтобы удалить остатки пластика	Специальное моющее средство для индукционных панелей



**ВНИМАНИЕ!** Не допускайте трения поверхности с какими-либо абразивными материалами, дном сковороды и т. д., так как со временем это может привести к появлению отметин на индукционной варочной панели.

- Регулярно очищайте индукционную варочную панель от остатков пищи.



#### Запрещается использовать:

- Неразбавленную моющую жидкость
- Моющее средство для посудомоечных машин
- Средства для удаления жира
- Агрессивные моющие средства, например средство для очистки духового шкафа или удаления пятен
- Абразивные губки
- Очистители высокого давления или пароструйные очистители

#### Центр обслуживания клиентов (звонки бесплатны):

Обратитесь к своему продавцу



EN Use  
RO Utilizare

FR Utilisation  
ES Uso

PL Użytkowanie  
PT Utilização

DE Benutzung  
TR Kullanım

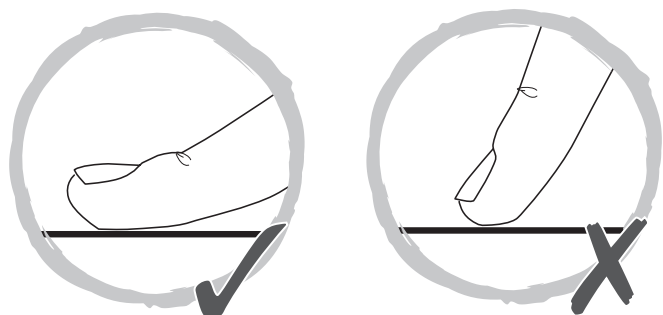
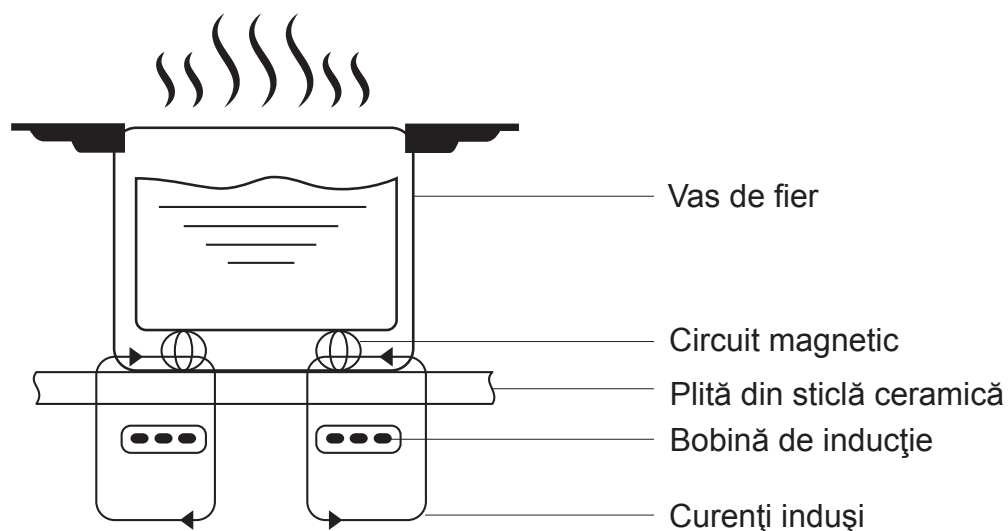
RUS Использование

## Înainte de a începe

Când alimentarea este pornită de la întrerupătorul comutat cu siguranță, se va emite un semnal sonor, se afișează pentru puțin timp cifra „8” pe panoul de control și apoi dispare. Aparatul este gata de utilizare.

### 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.



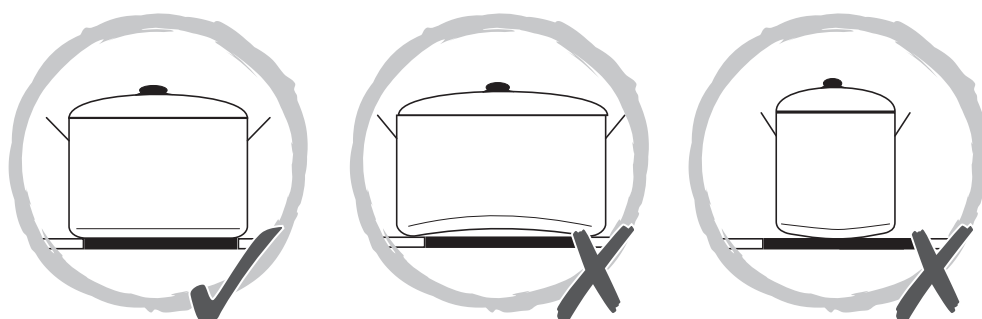


## 02 Vase

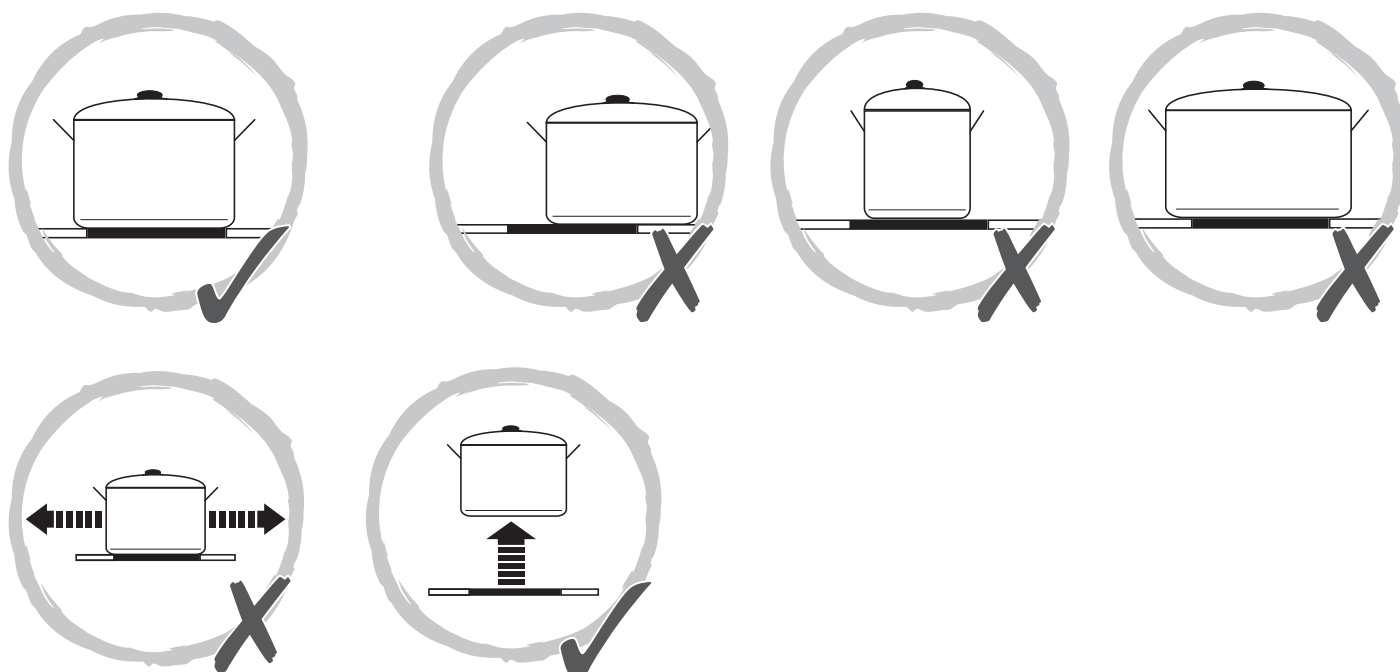
Folosiți numai vase adecvate pentru gătire prin inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe fundul vasului.

- Puteți verifica dacă vasul este adecvat efectuând un test magnetic. Apropiati un magnet de baza tigăii. Dacă magnetul este atras, tigaia este adecvată pentru gătire prin inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:
  1. Puneți puțină apă în tigaia de verificat.
  2. Dacă  nu se aprinde intermitent pe afișaj și apa se încălzește, tigaia este adecvată.
- Nu sunt adecvate vasele fabricate din următoarele materiale: oțel inoxidabil pur, aluminiu sau cupru fără bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică și lut.

Nu folosiți vase cu muchii zimțate sau bază curbată.



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



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

## Funcție și setări

### Protecție împotriva supraîncălzirii

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

### Indicator de căldură reziduală

**AVERTISMENT:** Se afișează litera „H”, care indică faptul că aparatul este prea fierbinte pentru a fi atins.

### 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 Minute

Pentru a reduce la minim consumul de curent electric, folosiți întotdeauna tigaia de dimensiuni corespunzătoare zonei de gătit și folosiți un capac.

Plita se va opri automat la două minute după ce tigaia a fost îndepărtată de pe zona de gătit.

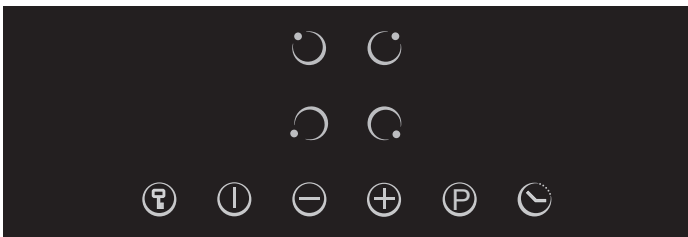
### Detectarea articolelor de mici dimensiuni

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



**AVERTISMENT:** Persoanele care au stimulator cardiac trebuie să consulte medicul înainte de a folosi aparatul.

### Taste sensibile la atingere

	Cod referință	Descriere
	A	Zonă de gătit
	B	Blocare pentru protecția copiilor
	C	ON / OFF (Pornire/Oprire)
	D	Reducerea puterii de ieșire
	E	Creșterea puterii de ieșire
	F	Temporizator
	G	Comandă amplificare

## 01 Utilizarea plitei cu inducție

1. Atingeți comanda On/Off (Pornire/Oprire) „C”. Plita va emite un semnal sonor și zonele vor afișa „-” pentru a indica modul inactiv.



**Notă:** Dacă nu selectați o zonă de gătire și un nivel de putere în decurs de un minut, plita se va opri automat.

2. Puneți o tigaie adecvată pentru gătit prin inducție pe o zonă de gătit; fundul tigăii și suprafața de gătit trebuie să fie curate și uscate.
3. Alegeți zona cu ajutorul butoanelor (A) și „0” va lumina intermitent. Dacă nu este selectat niciun nivel de putere în decurs de 5 secunde, se va afișa „-”.
4. Selectați nivelul de putere apăsând tasta (E) sau (D).
5. Nivelul de putere va începe de la 5. Apăsând pe „+” va crește nivelul de putere de la 5 la 9 în ordinea numerelor. Apăsând tasta „-”, nivelul de putere trece direct de la 9 la 0 . straight from 9 to 0.

Zonă de încălzire	Putere normală	Putere amplificată
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

- Dacă nu alegeți o setare de încălzire în decurs de 1 minut, plita cu inducție se va opri automat. Va trebui să reluați procedura de la pasul 1.
- Puteți modifica setarea temperaturii oricând în timpul preparării.

### După finalizarea preparatului

1. Selectați zona de gătit (A).
2. Modificați nivelul puterii de ieșire (D) la zero.

**Notă:** Plita va afișa „H” pentru a arăta faptul că zona de preparare este prea fierbinte pentru a fi atinsă.

Aceasta se datorează convecției de căldură generată în tigaie și care se transferă înapoi la suprafața de preparare a plitei în timpul utilizării, fiind un fenomen normal

### Important

Afișajul va lumina intermitent împreună cu ieșirea de putere selectată dacă:

- nu ați pus o tigaie pe zona de gătit corespunzătoare
- tigaia utilizată nu este adecvată gătitului prin inducție
- tigaia este prea mică sau nu este centrată corect pe zonă

În aceste cazuri, plita se va opri automat după un minut.

## 02 Mod de siguranță (Blocare copii)




Puteți bloca comenzile pentru a împiedica utilizarea neintenționată de către copii.

Când comenzile sunt blocate, toate comenzile, în afara celei de Oprire, sunt dezactivate.

### Pentru blocarea comenzilor

Atingeți tasta (B) „” timp de 3 secunde, când plita este pornită, iar afișajul va indica „Loc”.

### Pentru deblocarea comenzilor


1. Țineți apăsată tasta (B) „” timp de 3 secunde pentru a debloca.
2. Acum puteți să folosiți plita cu inducție.
3. Dacă lăsați plita blocată și se oprește automat, porniți din nou plita cu butonul (C) „” și deblocați apăsând (B) „” timp de 3 secunde.



**AVERTISMENT:** Când plita este în modul de blocare, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția celei de Oprire, care se poate folosi în caz de urgență.

## 03 Folosirea funcției de amplificare

### Activare

1. Selectați zona de gătire folosind (A).
2. Apăsați tasta de amplificare (G) „”. Indicatorul de zonă va afișa „P”, iar puterea de ieșire va crește la maxim.

### Anulare

1. Selectați zona de gătire (A) care are amplificarea activată.
2. Selectați noul nivel de putere atingând comenzile (D) „-” și (E) „+”.

**Notă:** Apăsând din nou pe tasta „P” nu se anulează această funcție.

Amplificarea poate funcționa pe o singură zonă de gătire și nivelul de putere va reveni la nivelul 9 după cinci minute, pentru a evita supraîncălzirea.

## 04 Utilizarea temporizatorului


Puteți seta temporizatorul între 1-99 minute, acest lucru putând fi folosit în două direcții:

1. Ca alarmă, care nu modifică niciuna dintre zonele de gătire.
2. Ca funcție de oprire automată pentru oprirea unei zone de gătire.

**Notă:** Această funcție este activă numai pe o singură zonă; cealaltă zonă va continua să funcționeze în regim normal.

### Utilizarea temporizatorului ca alarmă

**Notă:** Puteți folosi funcția temporizatorului independent de zonele de gătire.

1. Porniți plita cu ajutorul (C).
2. Selectați zona de gătit folosind (A) și alegeți nivelul de putere necesar.
3. Când indicatorul nu mai luminează intermitent, atingeți tasta temporizatorului (F) „”, iar

temporizatorul va afișa intermitent „10”.

4. Atingeți tastele „+” sau „-” o dată pentru a crește sau scădea câte un minut.
5. Sau țineți apăsat tastele „+” sau „-” pentru a crește sau scădea câte zece minute odată.

Temporizatorul va începe numărătoarea inversă și va afișa timpul rămas.

Temporizatorul va emite un semnal sonor 30 de secunde după expirarea timpului.

Pentru anulare apăsați concomitent „+” și „-”.


#### **Utilizarea temporizatorului pentru oprirea zonelor**

1. Selectați zona de gătit folosind (A) și selectați puterea necesară.
2. Înainte ca indicatorul să nu mai lumineze intermitent, atingeți tasta temporizatorului (F), iar temporizatorul va afișa intermitent „10”.
3. Atingeți tastele „+” sau „-” o dată pentru a crește sau scădea câte un minut.
4. Sau țineți apăsat tastele „+” sau „-” pentru a crește sau scădea câte zece minute odată.

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

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

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

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



EN Care & maintenance  
 PL Pielęgnacja i konserwacja  
 RUС Уход и обслуживание  
 ES Cuidados y Mantenimiento  
 TR Bakım ve Onarım

FR Entretien et maintenance  
 DE Pflege und Wartung  
 RO Îngrijire și întreținere  
 PT Cuidados e manutenção



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



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



Numai pentru uz domestic.



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



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



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



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



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



Nu țineți detergenți sau materiale inflamabile sub plită.

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

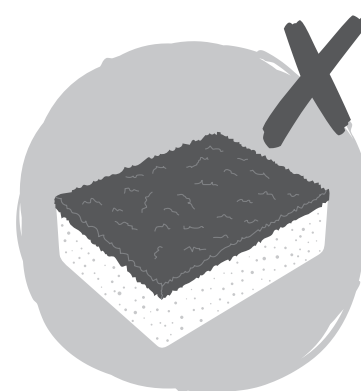
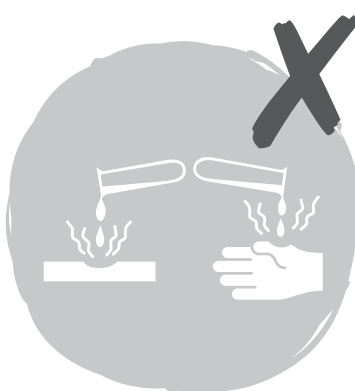
Tip de murdărie	Metodă de curățare	Materiale de curățare
Depuneri de calcar	Aplicați oțet alb pe suprafață, apoi ștergeți până la uscare cu o lavetă moale	Soluție specială de curățat suprafețe cu inducție
Pete arse	Curățați cu o lavetă umedă stoarsă bine și uscați cu o lavetă moale	Soluție specială de curățat suprafețe cu inducție
Pete ușoare	Curățați cu o lavetă umedă stoarsă bine și uscați cu o lavetă moale	Burete de curățat

Tip de murdărie	Metodă de curățare	Materiale de curățare
Plastic topit	Folosiți o racletă potrivită pentru sticlă cu inducție pentru a îndepărta resturile	Soluție specială de curățat suprafețe cu inducție



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

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



#### A nu se utiliza:

- Detergent de vase lichid nediluat
- Detergent pentru mașini de spălat vase
- Agenți de degresare
- Agenți de curățare puternici ca de exemplu sprayuri pentru cuptoare sau soluții pentru îndepărtarea petelor
- Bureți abrazivi
- Dispozitive de curățat cu presiune sau cu aburi

#### Asistență clienți (apel gratuit):

0800 895 099 [romania@kingfisherservice.com](mailto:romania@kingfisherservice.com)



EN Use  
RO Utilizare

FR Utilisation  
ES Uso

PL Użytkowanie  
PT Utilização

DE Benutzung  
TR Kullanım

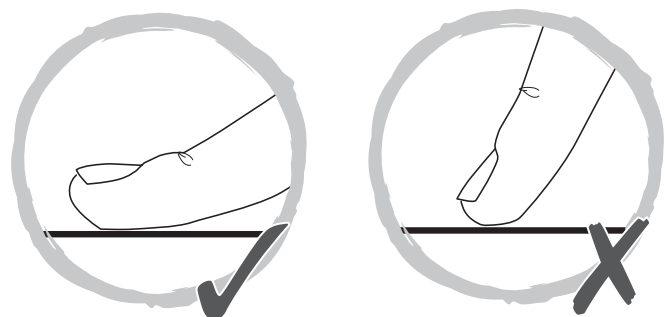
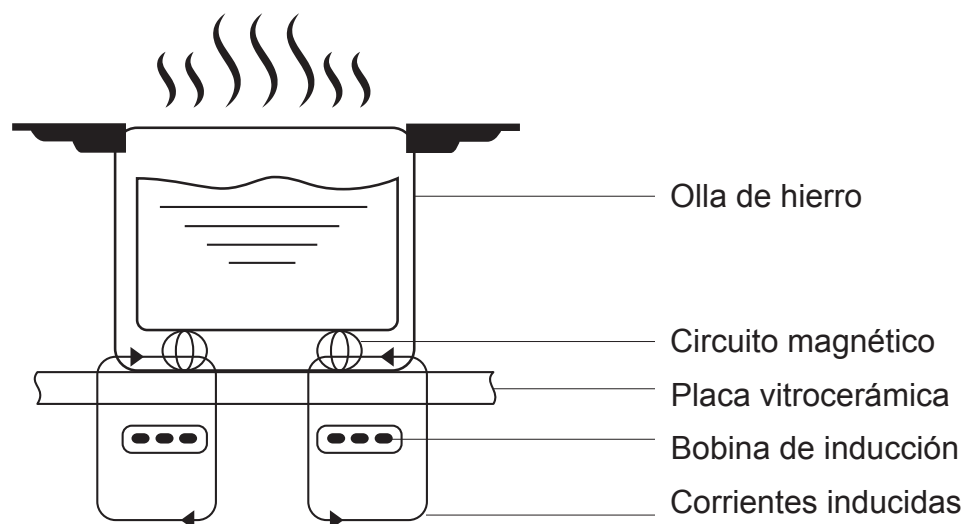
RUS Использование

## Antes de empezar

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

### 01 Cocción por inducción


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



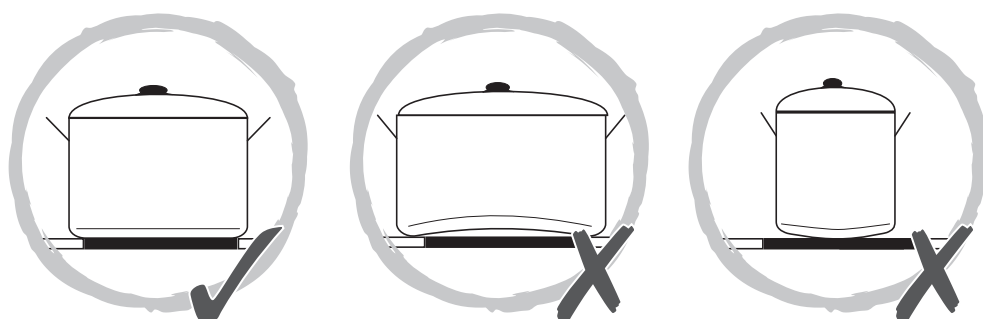


## 02 Cucharros de cocina

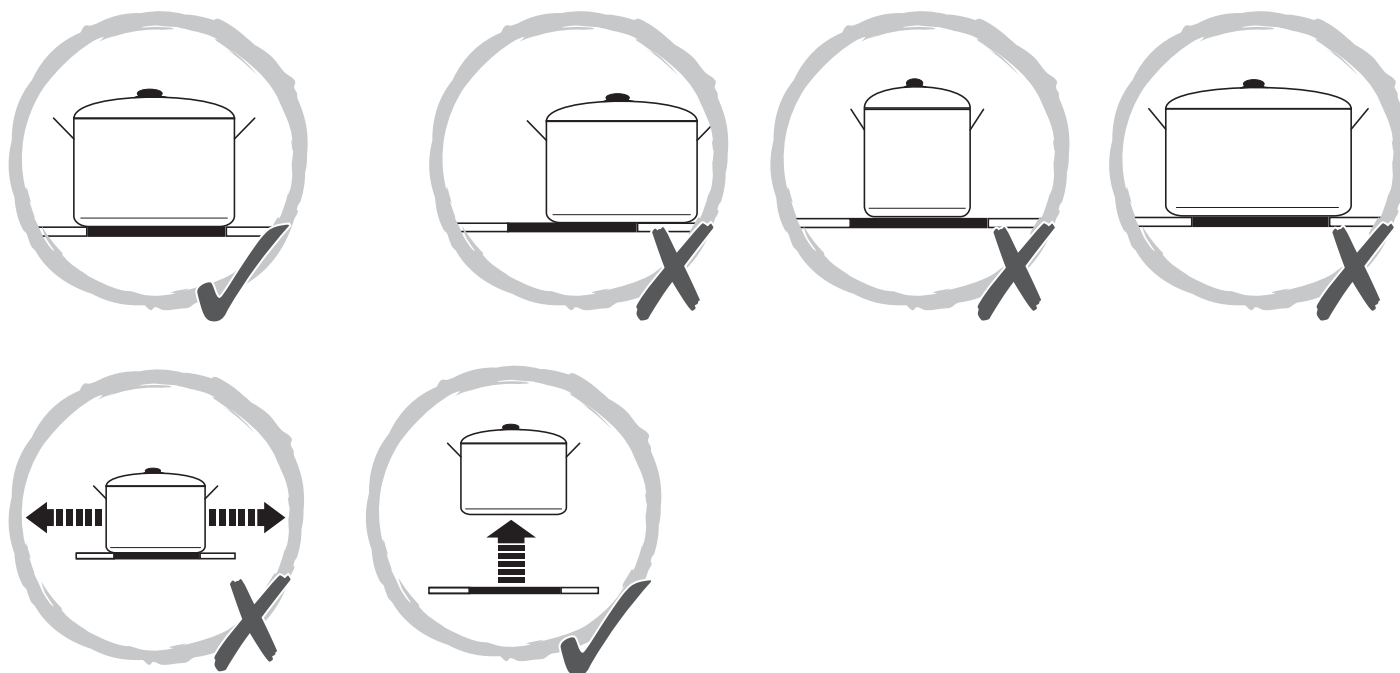
Utilice sólo cucharros de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo del cucharro de cocina.

- Puede comprobar si su utensilio es adecuado realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del cucharro de cocina. Si este atrae el imán, es adecuado para inducción.
- Si no tiene ningún imán:
  1. Vierta un poco de agua en el cucharro de cocina.
  2. Si no ve parpadear  en la pantalla y el agua se calienta, el cucharro es adecuado.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.

No use utensilios con bordes dentados ni base curva.



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



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

# Funcionamiento y ajustes

## Protección contra sobrecalentamiento

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

## Indicador de calor residual

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

## Apagado automático

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

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

Nivel de potencia	La zona de calefacción se apaga automáticamente después de
1-3	6 Horas
4-6	3 Horas
7-8	2 Horas
9	90 Minutos

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

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

## Detección de artículos pequeños

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



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

## Teclas sensibles al tacto

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

## 01 Uso de la placa de inducción

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



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

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

Heating Zone	Normal Power	Boost Power
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

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

### Cuando haya terminado de cocinar

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

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

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

### Importante

La pantalla parpadeará y la potencia de salida seleccionada se cancelará si:

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


Resultado de lo anterior, la placa se apagará automáticamente tras un minuto.

## 02 Modo de seguridad (Bloqueo infantil)




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

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

### Para bloquear los controles

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

### Para desbloquear los controles

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



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

## 03 Uso de la función de potencia máxima

### Para activarla

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

### Para cancelarla

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

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

La potencia máxima sólo funciona en una zona de cocción cada vez y la potencia cambiará al nivel 9 tras cinco minutos para evitar el sobrecalentamiento.

## 04 Uso del temporizador


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

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

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

### Uso del temporizador como alarma

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

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

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

El temporizador sonará durante 30 segundos cuando llegue al final.

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


#### Uso del temporizador para apagar las zonas

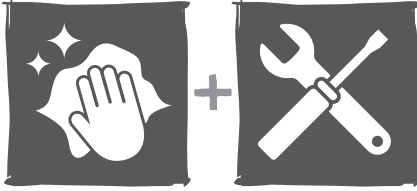
1. Seleccione la zona de cocción con (A) y seleccione la potencia.
2. Antes de que el indicador deje de parpadear, toque el botón de temporizador (F) " ", y verá parpadear "10".
3. Toque el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir los minutos uno a uno.
4. O mantenga pulsado el botón "+" o "-" para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

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

El temporizador sonará durante 30 segundos cuando llegue al final.

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

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



EN Care & maintenance  
 PL Pielęgnacja i konserwacja  
 RUS Уход и обслуживание  
 ES Cuidados y Mantenimiento  
 TR Bakım ve Onarım

FR Entretien et maintenance  
 DE Pflege und Wartung  
 RO Îngrijire și întreținere  
 PT Cuidados e manutenção



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



Los cables de alimentación dañados debe sustituirlos un electricista cualificado o un técnico competente.



Solo para uso doméstico.



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



Cuando una zona de cocción ha estado encendida durante mucho tiempo, la superficie seguirá estando caliente y se mostrará "H" en la pantalla.



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



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



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



No coloque detergentes ni materiales inflamables debajo de la placa.

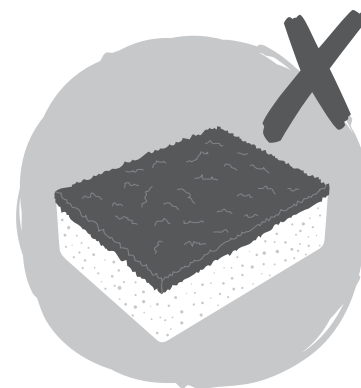
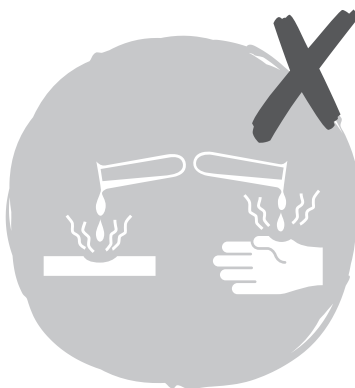
- El aparato debe limpiarse después de cada uso, pero espere siempre a que se enfríe primero.
- La superficie de la placa de inducción debe limpiarse de la siguiente manera:

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



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

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



**Nunca utilice:**

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

---

**Línea de atención al cliente (número gratuito):**

800 098 794 [spain@kingfisherservice.com](mailto:spain@kingfisherservice.com)



EN Use  
RO Utilizare

FR Utilisation  
ES Uso

PL Użytkowanie  
PT Utilização

DE Benutzung  
TR Kullanım

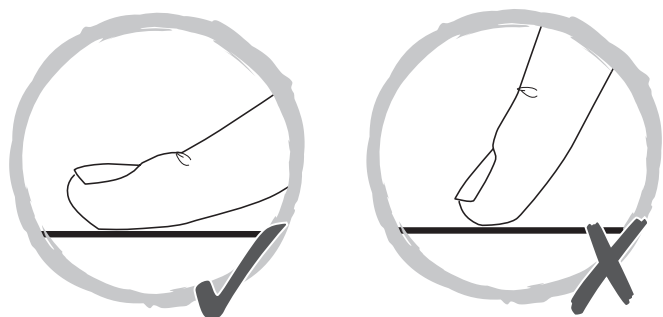
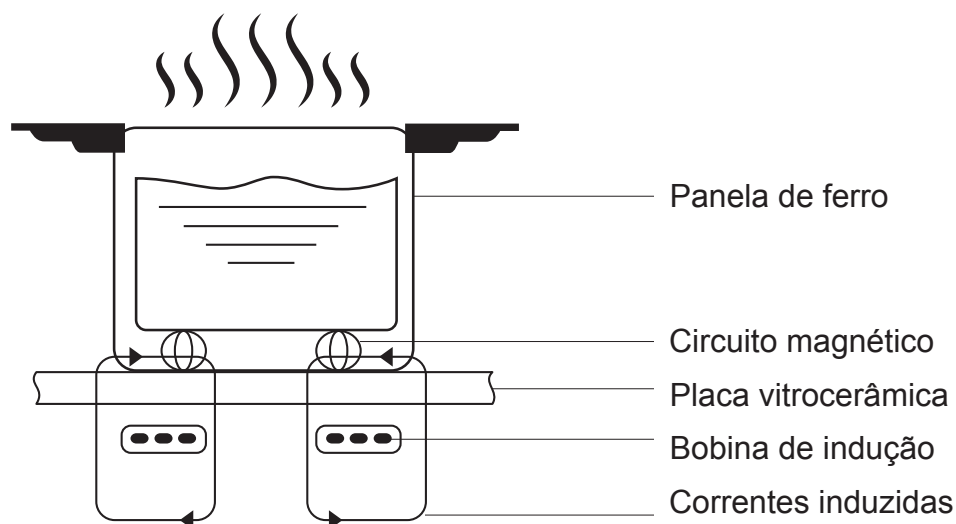
RUS Использование

## Antes de começar

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

### 01 Cozinha de indução


A cozinha de indução é uma tecnologia segura, avançada e eficiente. Funciona através da geração de radiação eletromagnética num recipiente adequado, cozinhando assim os alimentos. Não existe calor direto proveniente do vidro, embora a superfície aqueça devido ao aquecimento por convecção do próprio recipiente, o que é perfeitamente normal.



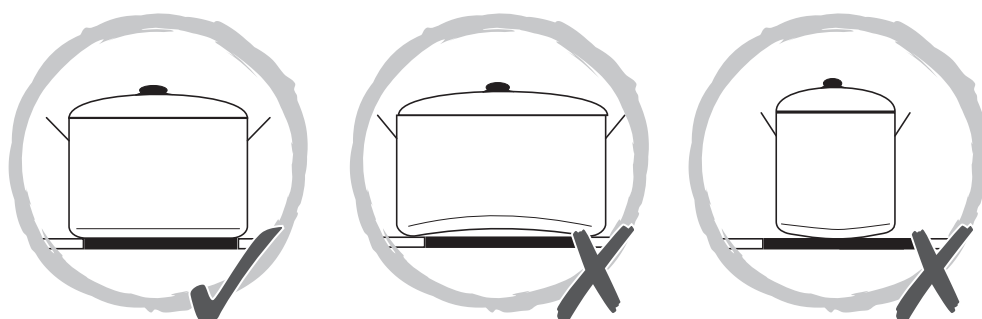


## 02 Painelas

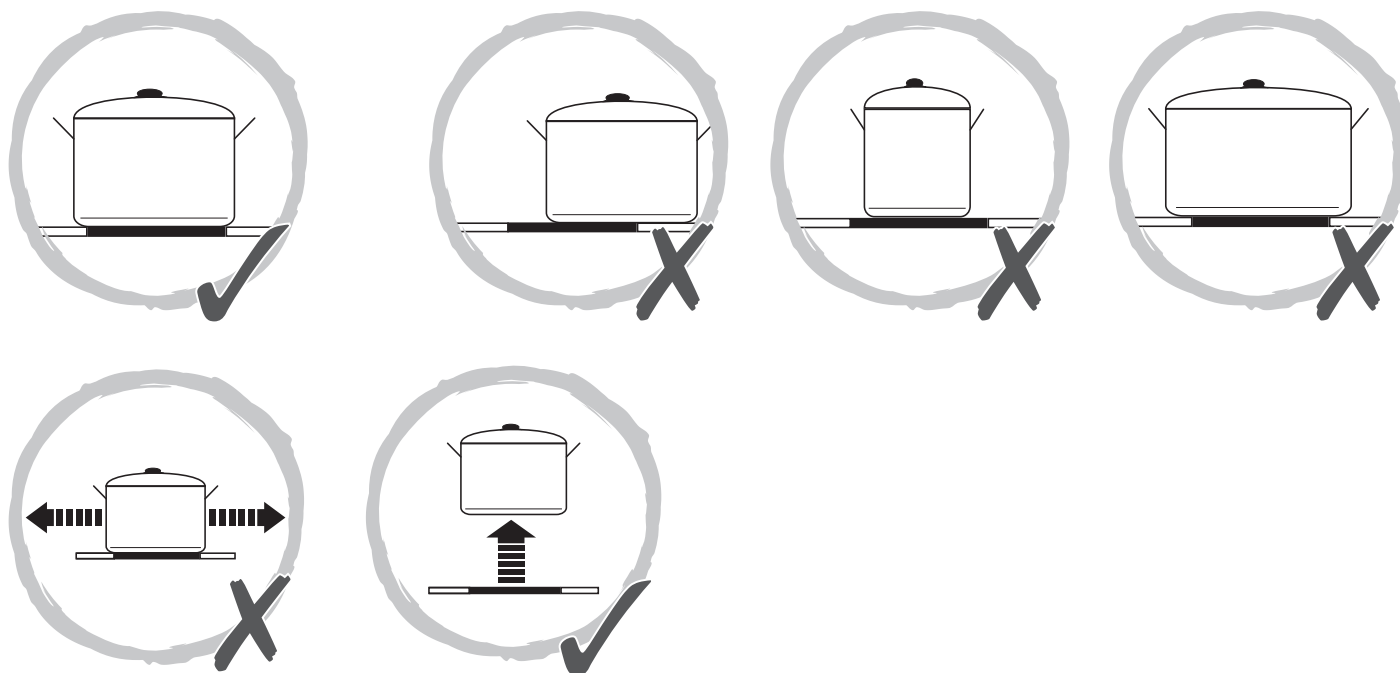
Utilize apenas panelas com uma base adequada para a cozinha de indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior do recipiente.

- Pode verificar se as suas panelas são adequadas realizando o teste do íman. Desloque um íman em direção à base do recipiente. Se este for atraído, o recipiente é adequado para indução.
- Se não tiver um íman:
  1. Coloque água no recipiente que pretende verificar.
  2. Se  não piscar no visor e a água estiver a aquecer, o recipiente é adequado.
- As panelas dos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

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



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



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

# Função e configurações

## Proteção contra sobreaquecimento

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

## Indicador de calor residual

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

## Encerramento automático

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

Os tempos de encerramento padrão são apresentados na tabela abaixo:

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

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

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

## Deteção de objetos pequenos

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



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

## Teclas sensíveis ao toque

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

## 01 Utilizar a placa de indução

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



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

2. Coloque um recipiente adequado para cozinha de indução numa zona de cozedura; certifique-se de que a base do recipiente e a superfície de cozinhar estão limpas e secas.
3. Escolha a zona utilizando (A) e “0” pisca. Se não for seleccionado um nível de potência no espaço de 5 segundos, é exibido o sinal “-”.
4. Selecione o nível de potência premindo a tecla (E) ou a tecla (D).
5. O nível de potência tem início em 5. Premir a tecla “+” inicia uma contagem pelos níveis de potência de 5 a 9 por ordem numérica. Premir a tecla “-” aumenta diretamente a potência de 9 para 0 from 9 to 0.

Heating Zone	Normal Power	Boost Power
1	1500 W	2000 W
2	1200 W	1500 W
3	1500 W	2000 W
4	1200 W	1500 W

- Se não seleccionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1.
- Pode modificar a definição de calor a qualquer momento enquanto cozinha.

### Quando terminar de cozinhar

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

**Nota:** a placa exhibe “H” para indicar que a zona de cozedura se encontra demasiado quente para tocar.

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

### Importante

O visor pisca com a potência seleccionada se:

- não tiver colocado um recipiente na zona de cozedura correta
- o recipiente escolhido não for adequado para cozinha de indução
- o recipiente for demasiado pequeno ou não estiver corretamente centrado na zona


Como resultado, a placa desliga-se automaticamente após um minuto.

## 02 Modo de segurança (bloqueio para crianças)




É possível bloquear os controlos de forma a evitar o uso acidental por crianças.

Quando os controlos estiverem bloqueados, todos os controlos exceto o de desligar estarão desativados.

### Para bloquear os controlos

Toque na tecla (B) “” durante 3 segundos quando a placa for ligada e o ecrã apresentará a indicação “Loc”.

### Para desbloquear os controlos


1. Mantenha premida a tecla (B) “” durante 3 segundos para desbloquear.
2. Pode agora começar a utilizar a placa de indução.
3. Se tiver deixado a placa bloqueada e esta se desligar automaticamente, ligue de novo a placa com (C) “” e desbloqueie utilizando (B) “” durante 3 segundos.



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

## 03 Utilizar a função de reforço

### Para ativar

1. Selecione a zona de cozedura utilizando (A).
2. Prima a tecla de reforço (G) “”. O indicador de zona exibe “P” e a potência aumenta para o máximo.

### Para cancelar

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

**Nota:** Premir novamente a tecla de reforço “P” não cancela esta função.

O reforço apenas pode funcionar numa zona de cozedura de cada vez, e a potência regressa ao nível 9 após cinco minutos, de forma a evitar o sobreaquecimento.

## 04 Utilizar o temporizador


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

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

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

### Utilizar o temporizador como alarme

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

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

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

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

Para cancelar o temporizador, prima “+” e “-” em simultâneo.


### Utilizar o temporizador para desligar as zonas

1. Selecione a zona de cozedura utilizando (A) e selecione a potência necessária.
2. Antes de o indicador parar de piscar, toque na tecla do temporizador (F) e o temporizador pisca com a indicação “10”.
3. Toque uma vez nas teclas “+” ou “-” para aumentar ou diminuir um minuto de cada vez.
4. Ou toque continuamente nas teclas “+” ou “-” para aumentar ou diminuir dez minutos de cada vez.

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

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

Para cancelar o temporizador, prima “+” e “-” em simultâneo.

**Nota:** O ponto junto à zona de cozedura controlada pelo temporizador selecionado pisca quando o temporizador estiver a funcionar. 



EN Care & maintenance  
 PL Pielęgnacja i konserwacja  
 RUС Уход и обслуживание  
 ES Cuidados y Mantenimiento  
 TR Bakım ve Onarım

FR Entretien et maintenance  
 DE Pflege und Wartung  
 RO Îngrijire și întreținere  
 PT Cuidados e manutenção



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



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



Apenas para uso doméstico.



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



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



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



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



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



Não coloque detergentes nem materiais inflamáveis sob a placa

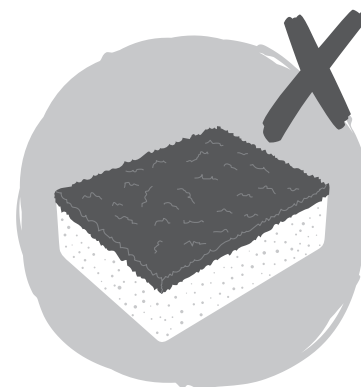
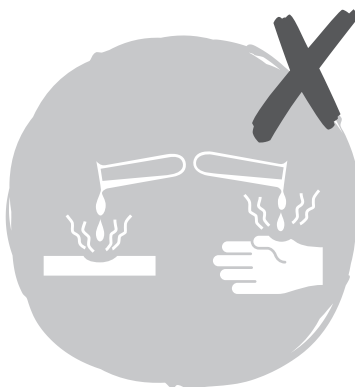
- O aparelho deve ser limpo após a utilização. Deixe-o arrefecer primeiro!
- A superfície da placa de indução deve ser limpa da seguinte forma:

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



**CUIDADO:** evite esfregar com qualquer abrasivo ou com a base de panelas e outros, pois tal irá desgastar as marcas existentes no lado superior da placa de indução ao longo do tempo.

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



#### **Nunca utilize:**

- Líquidos de lavagem não diluídos
- Detergentes destinados a máquinas de lavar louça
- Agentes de polimento
- Agentes de limpeza agressivos, como spray para fornos ou tira-manchas
- Esponjas abrasivas
- Dispositivos de limpeza de alta pressão e a jato de vapor

---

#### **Linha de atendimento ao cliente (gratuita):**

800 814 566 [portugal@kingfisherservice.co.uk](mailto:portugal@kingfisherservice.co.uk)



EN Use  
RO Utilizare

FR Utilisation  
ES Uso

PL Użytkowanie  
PT Utilização

DE Benutzung  
TR Kullanım

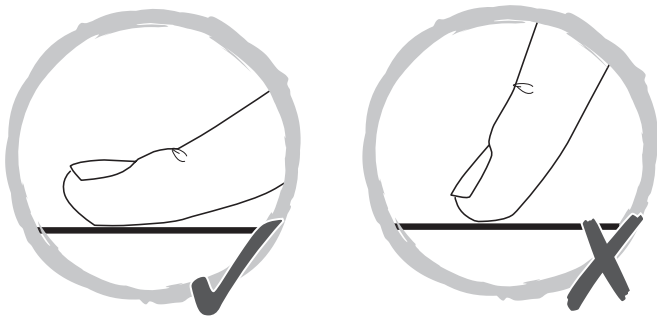
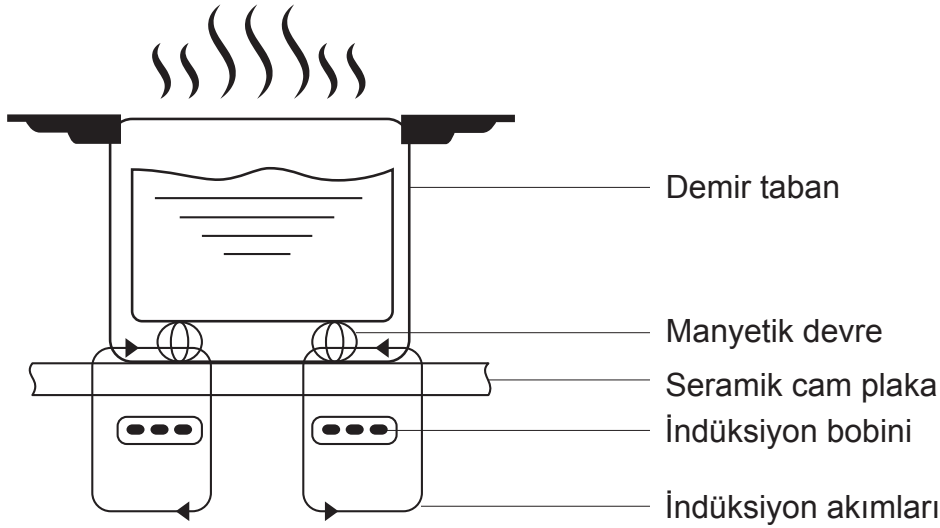
RUS Использование

## Çalıştırmadan önce

Cihaz, anahtarlamalı sigortalı destek aracılığıyla çalıştırıldığında zil bir kez çalar ve kontrol panelinde kısa bir süreliğine "8" rakamı görüntülenip kapanır. Cihaz kullanıma hazırdır.

### 01 İndüksiyon ile Pişirme


İndüksiyon ile pişirme; güvenli, gelişmiş ve etkin bir pişirme teknolojisidir. Uygun bir tavaya elektromanyetik radyasyon vererek içerisindeki yiyeceklerin pişmesini sağlar. Camdan doğrudan ısı verilmez ancak yüzey, tavanın kendisinden yayılan ısı ile ısınır ve bu çok normaldir.



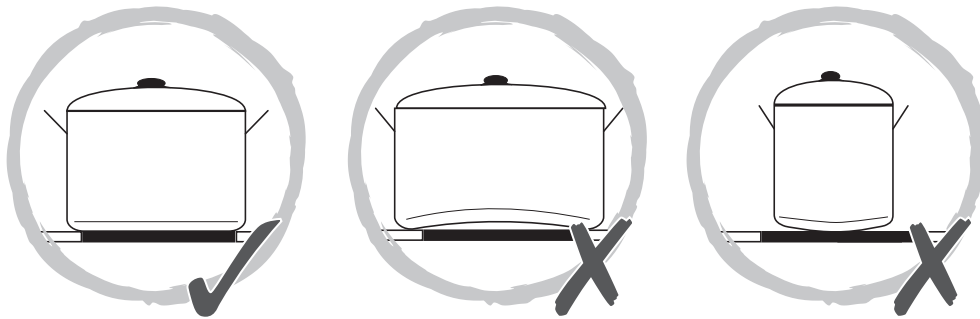


## 02 Pişirme kapları

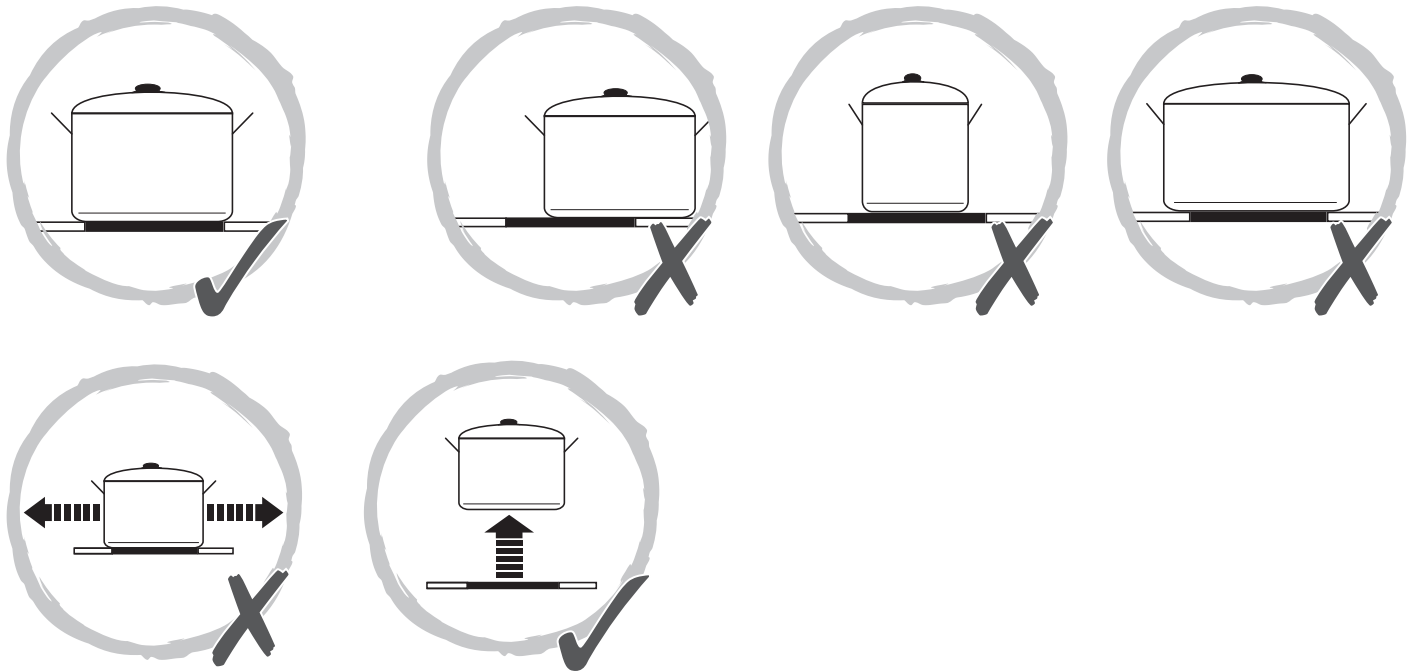
Yalnızca indüksiyon ile pişirmeye uygun tabanlı pişirme kapları kullanın. Tavanızın ambalajı veya tabanındaki indüksiyon sembolünü kontrol edin.

- Pişirme kaplarınızın uygun olup olmadığını bir mıknatıs testi yaparak kontrol edebilirsiniz. Tavanın tabanına bir mıknatıs yaklaştırın. Tava, mıknatısı çekiyorsa indüksiyonlu ocak kullanımına uygundur.
- Mıknatısınız yoksa:
  1. Kontrol etmek istediğiniz tavanın içerisine biraz su koyun.
  2. Ekranda “” yanmıyorsa ve su ısınıyorsa tava uygundur.
- Saf paslanmaz çelik, manyetik tabanı olmayan alüminyum veya bakır, cam, ahşap, porselen, seramik ve toprak malzemelerinden üretilmiş pişirme kaplarının kullanılması uygun değildir.

Sivri kenarı veya eğimli tabanı olan pişirme kaplarını kullanmayın.



Kaplarınızın tabanlarının pürüzsüz olmasına, camın üzerine düz bir biçimde yerleşmesine ve pişirme alanıyla aynı büyüklükte olmasına dikkat edin. Seçili pişirme alanının işaretiyle aynı çapta olan tavaları kullanın. Tava ve pişirme alanı ölçülerinin birbirine uygun olmasını sağlayarak ve tavayı pişirme alanın merkezine yerleştirerek maksimum etki elde edersiniz. 14 cm'den küçük tavalarda algılanamayabilir.



**ÖNEMLİ:** Tavaları pişirme yüzeyinden daima kaldırın! Cama zarar vermektan kaçınmak için kaydırmayın veya sürüklemeyin.

# Fonksiyon ve Ayarlar

## Aşırı ısınma koruması

Dahili sensör aşırı bir sıcaklık algıladığında ocak otomatik olarak kapanır.

## Kalan ısı göstergesi

**UYARI:** Cihazın dokunmak için fazla sıcak olduğuna işaret etmek için ekranda "H" harfi görüntülenir.

## Otomatik kapanma

Bir pişirme alanını kapatmayı unutursanız cihaz belirli bir süre sonrasında otomatik olarak kapanır.

Varsayılan kapanma süreleri aşağıdaki tabloda gösterilmektedir:

Güç seviyesi	Isıtma alanının otomatik olarak kapanması için geçmesi gereken süre
1-3	6 Saat
4-6	3 Saat
7-8	2 Saat
9	90 Dakika

Enerji tüketimini azaltmak için her zaman pişirme alanına uygun ölçülerde tava ve kapak kullanın.

Tava, pişirme alanından kaldırıldıktan iki dakika sonra ocak otomatik olarak kapanır.

## Küçük Nesnelerin Algılanması

Ocak, pişirme alanında uygun olmayan bir tava veya küçük bir nesne algıladığında (ör. çatal bıçak, anahtarlar) bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.



**UYARI:** Kalp pili olan kişiler, bu birimi kullanmadan önce doktorlarına danışmalıdır.

## Dokunmatik tuşlar




	Referans	Açıklama
	A	Pişirme alanı
	B	Çocuk kilidi
	C	AÇMA/KAPAMA
	D	Güç çıkışını azaltma
	E	Güç çıkışını artırma
	F	Zamanlayıcı
	G	Artırma kontrolü





## 01 İndüksiyonlu ocağınızın kullanımı

1. Açma/Kapatma kontrolüne "C" dokunun. Ocak, bir kez bip sesi çıkarır ve alanlarda bekleme moduna işaret etmek için "-" görüntülenir.



**Not:** Bir dakika içerisinde bir pişirme alanı ve güç seviyesi seçmezseniz ocak otomatik olarak kapanır.

2. İndüksiyon ile pişirmeye uygun bir tavayı pişirme alanına yerleştirin. Tava tabanının temiz ve kuru olduğundan emin olun.
3. (A)  y kullanarak alan seçimi yapın; "0" yanar. 5 saniye içerisinde herhangi bir güç seviyesi seçilmezse "-" görüntülenir.
4. (E) veya  tuşuna (D)  basarak güç seviyesini seçin.
5. Güç seviyesi 5'ten başlar. "+" tuşuna basıldığında sırasıyla 5 - 9 arasındaki güç seviyeleri görüntülenir. "-" tuşuna basıldığında güç doğrudan 9'dan 0'a geçer.

Isıtma Alanı	Normal Güç	Artırılmış Güç
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

- 1 dakika içerisinde bir sıcaklık ayarı seçmezseniz indüksiyonlu ocak otomatik olarak kapanır. 1 adımdan yeniden başlamanız gerekir.
- Sıcaklık ayarını, pişirme sırasında herhangi bir zaman değiştirebilirsiniz.

### Pişirmeyi tamamladığınızda

1. (A) pişirme alanını seçin.
2. Güç çıkışı seviyesini (D) sıfıra indirin.

**Not:** Pişirme alanının dokunmak için fazla sıcak olduğuna işaret etmek amacıyla ekranda "H" harfi görüntülenir.

Bu, tavada gerçekleşen ısı yayımının kullanım sırasında ocağın pişirme yüzeyine geri aktarılmasından kaynaklanır ve çok normaldir.

### Önemli

Aşağıdaki durumlarda ekran  seçilen güç çıkışıyla yanıp söner:

- Bir tavayı doğru pişirme alanına yerleştirmediyse
- Seçilen tava indüksiyon ile pişirmeye uygun değilse
- Tava fazla küçükse veya pişirme alanının ortasına yerleştirilmediyse


Bu durumların sonucunda ocak, bir dakika sonrasında otomatik olarak kapanır.

## 02 Güvenli mod (Çocuk kilidi)




Çocukların cihazı istenmeyen şekilde kullanmasını önlemek için kontrol tuşlarını kilitleyebilirsiniz.

Kontrol tuşları kilitli durumdayken KAPALI kontrol tuşu dışındaki tüm kontrol tuşları devre dışı bırakılır.

### Kontrolleri kilitleme

Ocak açıkken (B)  tuşuna 3 saniyeliğine dokununuz. Ekranda ""Loc"" bilgisi görüntülenecektir.

### Kontrol tuşlarının kilidini açma


1. Kilidi açmak için (B)  tuşuna dokununuz ve 3 saniyeliğine basılı tutunuz.
2. Artık indüksiyonlu ocağınızı kullanmaya başlayabilirsiniz.
3. Ocağı kilitli durumda bıraktığınızda otomatik olarak kapanırsa ocağı (C)  tuşunu kullanarak yeniden çalıştırabilir ve (B)  tuşunu 3 saniye basılı tutarak kilidini açabilirsiniz.



**UYARI:** Ocak kilitli moddayken acil bir durumda kullanılabilen KAPALI kontrol tuşu dışında tüm kontrol tuşları devre dışı durumdadır.

## 03 Artırma işlevinin kullanımı

### Etkinleştirmek için

1. (A)'yı kullanarak pişirme alanını seçin.
2. Artırma tuşuna (G)  basın. Alan göstergesinde "P" görüntülenir ve güç çıkışı maksimum seviyeye çıkar.

### İptal etmek için

1. Gücü artırılan pişirme alanını (A) seçin.
2. (D) "-" ve (E) "+" kontrollerine dokunup yeni güç seviyesini seçin.

**Not:** "P" artırma tuşuna yeniden basmak bu işlevi iptal etmez.

Artırma işlevi, bir seferde yalnızca bir pişirme alanı için yürütülebilir ve aşırı ısınmayı önlemek için güç çıkışı beş saniye sonra 9. seviyeye geri döner.

## 04 Zamanlayıcının kullanımı


Zamanlayıcıyı 1-99 dakika arasında ayarlayabilirsiniz. Bu, iki şekilde gerçekleştirilebilir:

1. Pişirme alanında değişiklik yapmayan alarm olarak.
2. Bir pişirme alanını kapatmak için otomatik kapatma işlevi olarak.

**Not:** Bu işlev, bir seferde yalnızca bir pişirme alanı için yürütülebilir. Diğer alan olağan şekilde çalışmaya devam eder.

### Zamanlayıcının alarm olarak kullanımı

**Not:** Zamanlama işlevini pişirme alanlarından bağımsız olarak kullanabilirsiniz.

1. (C)'yi kullanarak ocağı çalıştırın.
2. (A)'yı kullanarak pişirme alanı ile gerekli güç seviyesini seçin.
3. Gösterge söndüğünde zamanlayıcı tuşuna (F)  dokununuz. "10" yanıp söner.

4. Birer dakika artırmak ve azaltmak için “+” veya “-” tuşlarına bir kez dokunun.
5. Veya onar dakika artırmak ve azaltmak için “+” veya “-” tuşlarını basılı tutun.

Zamanlayıcı geri sayımı başlatır ve kalan süreyi gösterir.

Süre tamamlandığında zamanlayıcı 30 saniye boyunca bip sesi çıkarır.

Zamanlayıcıyı iptal etmek için “+” ve “-” tuşlarına aynı anda basın.


#### **Zamanlayıcının alanları kapatmak için kullanımı**

1. (A)'yı kullanarak pişirme alanı ile gerekli gücü seçin.
2. Gösterge sönmeden önce zamanlayıcı tuşuna (F) “ ” dokunun. “10” yanıp söner.
3. Birer dakika artırmak ve azaltmak için “+” veya “-” tuşlarına bir kez dokunun.
4. Veya onar dakika artırmak ve azaltmak için “+” veya “-” tuşlarını basılı tutun.

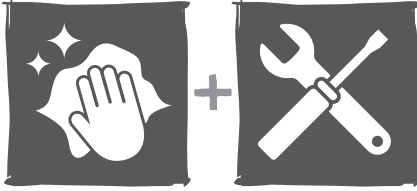
Zamanlayıcı geri sayımı başlatır ve kalan süreyi gösterir.

Süre tamamlandığında zamanlayıcı 30 saniye boyunca bip sesi çıkarır.

Zamanlayıcıyı iptal etmek için “+” ve “-” tuşlarına aynı anda basın.

**Not:** Zamanlayıcı çalışıyorsa seçili zamanlayıcı kontrollü pişirme alanının yanındaki nokta yanar. 

---



EN Care & maintenance  
 PL Pielęgnacja i konserwacja  
 RUС Уход и обслуживание  
 ES Cuidados y Mantenimiento  
 TR Bakım ve Onarım

FR Entretien et maintenance  
 DE Pflege und Wartung  
 RO Îngrijire și întreținere  
 PT Cuidados e manutenção



**UYARI:** Bir bakım işi gerçekleştirmeden önce her zaman güç kaynağını kapatın.  
 Bir arıza durumunda müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.



Hasar görmüş güç kabloları, yetkili bir kişi veya elektrik tesisatçısı tarafından değiştirilmelidir.



Sadece evsel kullanıma yöneliktir.



Aşırı ısınma sensörünün cihazı otomatik olarak kapatmasına sebep olacağı için ocağın üzerine asla içi boş bir tava koymayın.



Bir pişirme alanı uzun süreli kullanıldıysa yüzey sıcak kalır ve ekranda "H" harfi görüntülenir.



Ocak yüzeyinde çatlak meydana gelirse cihazı kullanmayın. Cihazı anahtarlama sigortadan kapatın ve müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.



Ocağın üzerine cam yüzeye zarar verebilecek sert veya eğimli kaplar koymayın.



Tencere ve tavaları ocağın üzerine sert bir biçimde koymaktan kaçının. İndüksiyon yüzeyi dayanıklıdır ancak kırılmaz özellikte değildir.



Ocağın alt kısmına deterjan veya yanabilen maddeler koymayın.

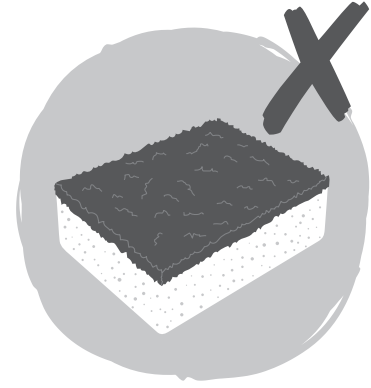
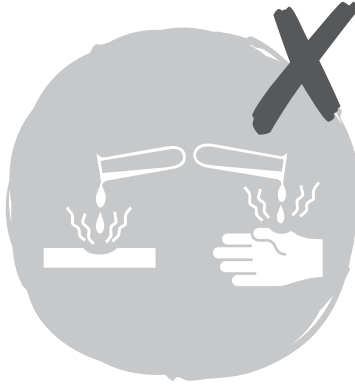
- Cihaz kullanım sonrasında temizlenmelidir. Önce soğumasını bekleyin!
- İndüksiyonlu ocağın yüzeyi aşağıdaki şekilde temizlenmelidir:

Leke türü	Temizleme yöntemi	Temizleme malzemeleri
Kireç kalıntısı	Yüzeye beyaz sirke uygulayın ve yumuşak bezle kurulayın	Özel indüksiyon temizleyicisi
Yanmış lekeler	Nemli bir bezle silin ve yumuşak bir bezle kurulayın	Özel indüksiyon temizleyicisi
Hafif lekeler	Nemli bir bezle silin ve yumuşak bir bezle kurulayın	Temizleme sünger
Erimiş plastikler	Kalıntıları temizlemek için indüksiyon camına uygun bir kazıyıcı kullanın	Özel indüksiyon temizleyicisi



**DİKKAT:** İndüksiyonlu ocağın üzerindeki işaretlerin zaman içerisinde aşınmasına sebep olacağı için herhangi bir aşındırıcı maddeyi veya tava tabanlarını ocak yüzeyine sürmeyin.

- Yemek artıklarının birikmesini önlemek için indüksiyonlu ocağı düzenli olarak temizleyin.



#### Asla kullanılmaması gerekenler:

- Seyreltilmemiş yıkama suları
- Bulaşık makinesi deterjanları
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke temizleyici gibi güçlü temizleyiciler
- Aşındırıcı süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyiciler veya buharlı temizleyiciler

#### Müşteri yardım hattı (ücretsiz):

80044632181 [turkey@kingfisherservice.com](mailto:turkey@kingfisherservice.com)

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

**EN Distributor:**

B&Q plc, Chandlers Ford, Hants,  
SO53 3LE United Kingdom [www.diy.com](http://www.diy.com)

SFD Limited, Trade House, Mead Avenue,  
Yeovil, BA22 8RT, United Kingdom

**Manufacturer, Fabricant, Hersteller,  
Producator, Fabricante:**

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

**FR Distributeur:**

Castorama France C.S. 50101  
Templemars 59637 Wattignies CEDEX  
[www.castorama.fr](http://www.castorama.fr)

BRICO DÉPÔT 30-32 rue de la Tourelle  
91310 Longpont-sur-Orge France  
[www.bricodepot.com](http://www.bricodepot.com)

**PL Dystrybutor:**

Castorama Polska Sp. z o.o.  
ul. Krakowiaków 78, 02-255 Warszawa  
[www.castorama.pl](http://www.castorama.pl)

**DE** Screwfix Direct Limited Mühlheimer  
Straße 15363075 Offenbach/Main  
[www.screwfix.de](http://www.screwfix.de)

**RUS Импортёр:**

ООО "Касторама РУС" Дербеневская  
наб., дом 7, стр 8 Россия, Москва,  
115114  
[www.castorama.ru](http://www.castorama.ru)

**Изготовитель для России:**

Чжуншань СН/А-Фода Электрикал  
Аплаенс Ко., Лтд.  
Строение № 11-13, Промышленная  
дорога № 45, поселок Сяолянь, город  
Чжуншань, провинция Гуандун, Китай

**RO Distribuitor:**

SC Bricostore România SA Calea Giulești  
1-3, Sector 6, București România  
[www.bricodepot.ro](http://www.bricodepot.ro)

**ES Distribuidor:**

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

**PT Distribuidor:**

Brico Depot Portugal SA Rua Castilho,  
5 - 1 esquerdo, sala 13 1250-066 Lisboa  
[www.bricodepot.pt](http://www.bricodepot.pt)

**TR İthalatçı Firma:**

KOÇTAŞ YAPI MARKETLERİ TİC. A.Ş.  
Taşdelen Mah. Sırrı Çelik Bulvarı No:5  
34788 Taşdelen/Çekmeköy/İSTANBUL  
Tel: +90 216 4300300  
Faks: +90 216 4844313  
[www.koctas.com.tr](http://www.koctas.com.tr)

Yetkili servis istasyonları ve yedek parça  
temini için aşağıda yer alan Koçtaş Müşteri  
Hattı ve Koçtaş Genel Müdürlük irtibat  
bilgilerinden faydalanınız.

KOÇTAŞ MÜŞTERİ HİZMETLERİ  
0850 209 50 50