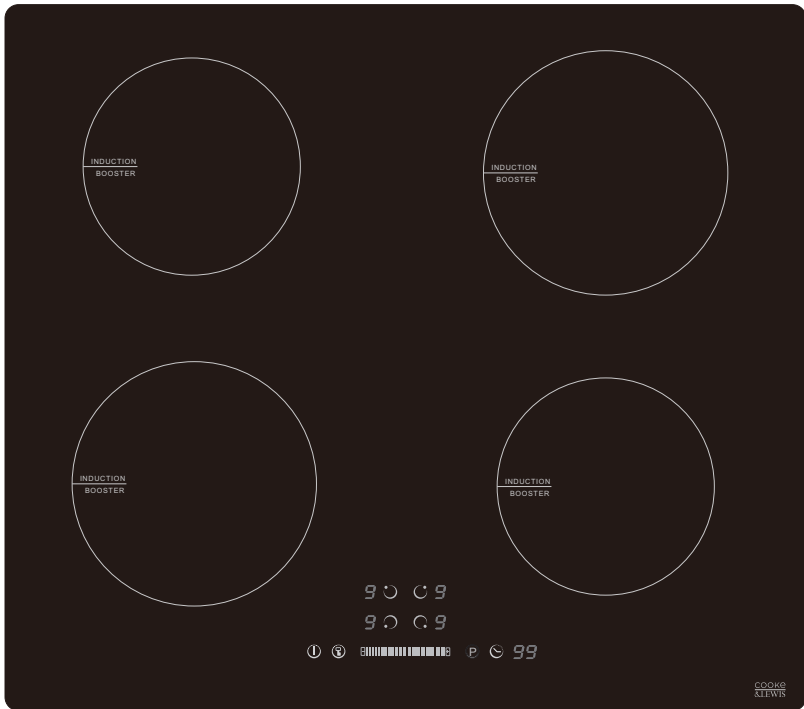


COOKE  
& LEWIS™



3663602494362

**CLIND60E**



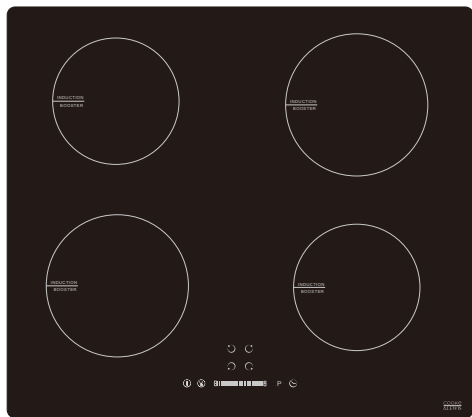
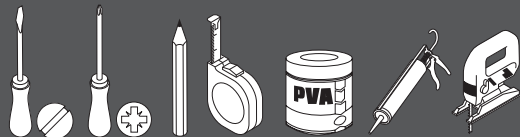
**EN** IMPORTANT - Please read carefully the separate safety guide before use.

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

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

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

**ES** IMPORTANTE - Lea atentamente la guía de seguridad antes del uso.



[01] x 1



[02] x 1

# 01 Contents



## Preparation

EN	Preparation	02
FR	Préparation	02
PL	Czynności wstępne	02
RO	Pregătire	02
ES	Preparación	02



## Installation

EN	Installation	04
FR	Installation	05
PL	Montaż	06
RO	Instalare	07
ES	Instalación	08



## Use

EN	Use	21
FR	Utilisation	24
PL	Użytkowanie	27
RO	Utilizare	30
ES	Uso	33



## Care & Maintenance

EN	Care & Maintenance	36
FR	Entretien et Maintenance	36
PL	Czyszczenie i Konserwacja	36
RO	Îngrijire și întreținere	36
ES	Cuidado y mantenimiento	36

**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 serviceable 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 à l'alimentation 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 Przestroga:**

- Indukcyjna płyta grzewcza musi zostać zamontowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nie wolno wykonywać tej czynności samodzielnie.
- Nie wolno montować płyty bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elementy elektroniczne płyty.
- Nie należy podejmować prób demontażu urządzenia. W jego wnętrzu nie ma żadnych części wymagających serwisowania przez użytkownika.
- Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie powinno się wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem w celu uzyskania informacji w tym zakresie.

**Przestroga:**

- Płyta może zostać podłączona do źródła zasilania sieciowego tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Przed podłączeniem płyty do źródła zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:
  1. domowa instalacja elektryczna jest przystosowana do poboru mocy płyty,
  2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej,
  3. przekroje przewodów zasilania są odporne na obciążenia wyszczególnione na tabliczce znamionowej.
- Do podłączenia płyty grzewczej do sieciowego źródła zasilania nie należy używać łączników, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.
- Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być tak ustawiony, aby jego temperatura w żadnym momencie nie przekraczała 75°C.
- Powierzchnia robocza jest równa i ma kwadratowy kształt, a żadne elementy konstrukcyjne nie mają szczególnych wymagań przestrzennych.
- Powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na wysokie temperatury.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad piekarnikiem, jest w nim wbudowany wentylator chłodzący.
- Montaż musi być zgodny z wszelkimi wymaganiami dotyczącymi odstępów, a także ze stosownymi normami i przepisami.
- W stałe okablowanie jest wmontowany odpowiedni odłącznik umożliwiający całkowite odłączenie od sieciowego źródła zasilania. Jego sposób montażu i ustawienie są zgodne z lokalnymi przepisami w zakresie okablowania. Odłącznik musi mieć odpowiedni atest, a także zapewniać co najmniej 3 mm odstępu na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych [fazowych] przewodnikach, o ile lokalne przepisy dotyczące okablowania zezwalają na tego typu odstępstwo).
- Odłącznik izolacyjny powinien być łatwo dostępny dla użytkownika zamontowanej płyty.
- W przypadku wątpliwości dotyczących montażu należy skonsultować się z administracją budynku i lokalnymi władzami.
- Na powierzchniach ścian otaczających płytę należy stosować odporne na wysoką temperaturę i łatwe w czyszczeniu wykończenia (np. płytki ceramiczne).  
Po zamontowaniu płyty należy się upewnić, że:
  - Przewód zasilania nie jest zasłonięty przez drzwi szafki ani szuflady.
  - Istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
  - Jeśli płyta grzewcza jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty znajduje się zabezpieczenie termiczne.
  - Odłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.
- Płyta powinna być zamocowana do blatu za pomocą uchwytów mocujących i taśmy uszczelniającej dołączonej do urządzenia. Do mocowania płyty nie należy używać silikonowego uszczelnacza ani kleju PVA. Ich zastosowanie uniemożliwi serwisantowi wymontowanie w celu ułatwienia naprawy.

**RO Atenție:**

- Plita cu inducție trebuie montată de către personal sau tehnicieni calificați. Nu realizați această operațiune singuri.
- Plita nu trebuie montată 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 dezasamblați aparatul, în interior nu există piese care pot fi reparate de către utilizator.
- La sfârșitul duratei de viață, aparatul nu trebuie eliminat împreună cu gunoii menajer; contactați autoritatea locală pentru sfaturi.

**Atenție:**

- Plita trebuie conectată la sursa de alimentare numai de către o persoană calificată corespunzător.
- Înainte de conectarea plitei la sursa de alimentare, verificați dacă:
  1. sistemul electric din locuință este adecvat pentru puterea utilizată de plită.
  2. tensiunea corespunde valorii oferite pe plăcuța de identificare.
  3. segmentele cablului sursei de alimentare pot suporta sarcina specificată pe plăcuța de identificare.
- Pentru a conecta plita la sursa de alimentare, nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de derivație, deoarece pot cauza supraîncălzire și incendiu.
- Cablul sursei de alimentare nu trebuie să atingă nicio piesă încinsă și trebuie poziționat astfel încât temperatura sa să nu depășească niciodată 75 °C.
- Suprafața de lucru este pătrată și uniformă și niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu.
- Suprafața de lucru este fabricată dintr-un material rezistent la căldură.
- Dacă plita este montată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator încorporat.
- Montarea va respecta toate cerințele de respectare a spațiului liber și standardele și reglementările aplicabile.
- În cablajul permanent este încorporat un separator care oferă o deconectare totală de la sursa de alimentare, montat și poziționat conform regulilor și reglementărilor de cablare locale. Separatorul trebuie să fie unul aprobat și să ofere o separare între contacte de cel puțin 3 mm între toți polii (sau între toți conductorii [fază] activi dacă regulile de cablare locale permit varierea cerințelor).
- Separatorul va fi ușor accesibil clientului, cu plita montată.
- Consultați autoritățile locale din construcții și deciziile organelor locale dacă aveți dubii privind montarea.
- Utilizați finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (precum plăci ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.
- După ce ați montat plita, asigurați-vă că:
  1. Cablul sursei de alimentare nu este accesibil prin intermediul ușilor și sertarelor dulapului.
  2. Există un flux de aer adecvat dinspre exteriorul dulapurilor către la baza plitei.
  3. Dacă plita este montată deasupra unui sertar sau dulap, se instalează o protecție termică sub baza plitei.
  4. Separatorul este ușor accesibil de către client.
- Plita trebuie fixată în blat utilizând consolele de fixare și banda de etanșare furnizate cu aparatul. Nu utilizați agent de etanșare din silicon sau PVA pentru a fixa plita. În caz contrar, veți împiedica scoaterea aparatului de către un inginer pentru efectuarea de 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.

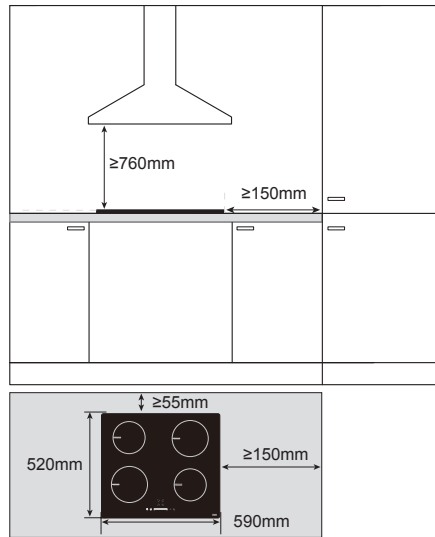
**Precaución:**

- 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 la placa.
  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.
- Hay un interruptor de aislamiento adecuado que permite una desconexión completa de la red eléctrica 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 contar con 3 mm de entrehierro entre todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor 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 un revestimiento cerámico) para las superficies de las paredes que rodean la placa.
- Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que:
  - Sea imposible acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
  - haya una circulación adecuada 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, haya una barrera de protección térmica instalada debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento es de fácil acceso para el cliente.
- La placa debe estar fijada a la encimera utilizando las correspondientes abrazaderas de fijación y la cinta de sellado suministradas con el aparato. No utilice sellador de silicona o PVA para fijar la placa. De hacerlo, impediría al técnico desmontar el aparato para facilitar las reparaciones.





01



**⚠ 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.

**⚠ 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.

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

**Ostrzeżenie:** Otoczenie urządzenia wymaga dobrej wentylacji, która ułatwia rozpraszanie ciepła i przyczynia się do niskiego zużycia energii. Wokół urządzenia należy pozostawić wystarczająco dużo wolnej przestrzeni. Odległość bezpieczeństwa między płytą indukcyjną a dowolną szafką zawieszoną nad powierzchnią grzewczą powinna wynosić co najmniej 760 mm.

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

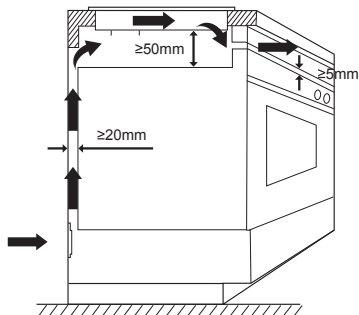
**Avertisment:** Este necesară o bună ventilare a aparatului pentru disiparea mai ușoară a căldurii și un consum scăzut de electricitate. Este necesar loc liber suficient în jurul aparatului. Distanța de siguranță între plita cu inducție și dulapurile de deasupra plitei trebuie să fie de cel puțin 760 mm.

**⚠ Precaución** Antes de realizar perforaciones, es extremadamente importante comprobar que no haya tuberías, 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 por encima de ella debe ser de al menos 760 mm.

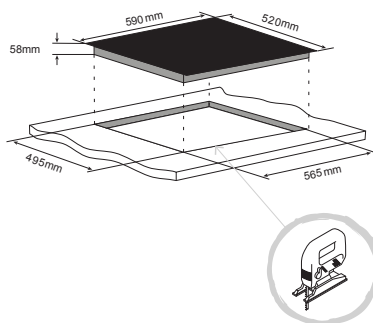


02



- EN The induction hob must be well ventilated and the air inlet and outlet must not be blocked. Ensure you select a heat-resistant work surface to mount the induction hob.
- FR La plaque de cuisson à induction doit être bien ventilée ; l'entrée et la sortie d'air ne doivent pas être bloquées. S'assurer de choisir une surface de travail résistante à la chaleur pour le montage de la plaque de cuisson à induction.
- PL Płyta indukcyjna musi być dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie mogą być zablokowane. Do montażu płyty indukcyjnej należy wybrać powierzchnię roboczą odporną na wysoką temperaturę.
- RO Plăta 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.

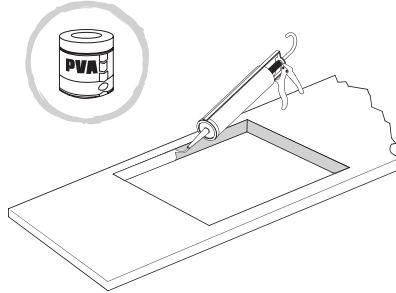
03



- 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 Za pomocą wyrzynarki wyciąć otwór w blacie w sposób pokazany na rysunku. Blat powinien mieć co najmniej 30 mm grubości i być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- RO Taiati o deschizătură în blat cu ajutorul unui ferăstrău mecanic, după cum este indicat. Blatul trebuie să aibă o grosime de cel puțin 30 mm și să fie fabricat dintr-un material rezistent la căldură.
- ES Corte una abertura en la encimera con una sierra de calar tal y como se indica. La encimera debe tener al menos 30 mm de espesor y estar fabricada de un material resistente al calor.



04



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

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

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

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

PL Krawędź wycięcia blatu uszczelnić za pomocą silikonowego uszczelnacza lub kleju PVA.

**WAŻNE:** przed rozpoczęciem montażu płyty należy się upewnić, że produkt całkowicie wysychł, zgodnie z instrukcjami producenta. Ta płyta **NIE MOŻE** zostać przyklejona do blatu.

RO Etanșați marginea tăiată a blatului cu agent de etanșare cu silicon sau adeziv PVA.

**IMPORTANT:** asigurați-vă că produsele de etanșare sunt complet întărite în conformitate cu instrucțiunile fabricantilor înainte de a începe instalarea plitei. Această plită **NU TREBUIE** lipită în blat.

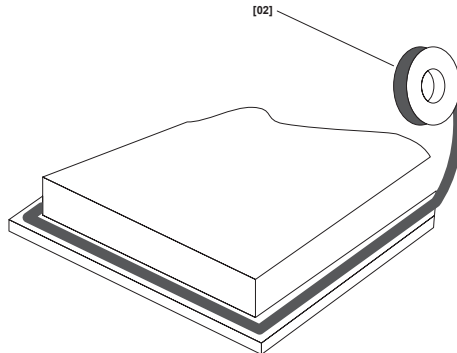
ES Selle el borde cortado de la encimera con sellador de silicona o pegamento PVA.

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

05



[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 dołączoną taśmę i przykleić ją wzdłuż dolnej krawędzi płyty, tak aby końce nachodziły na siebie. Odciąć i wyrzucić nadmiar taśmy.

RO Desfaceți și lipiți banda furnizată de-a lungul marginii inferioare a plitei, asigurându-vă că se suprapun capetele. Îndepărtați excesul de bandă și aruncați-o.

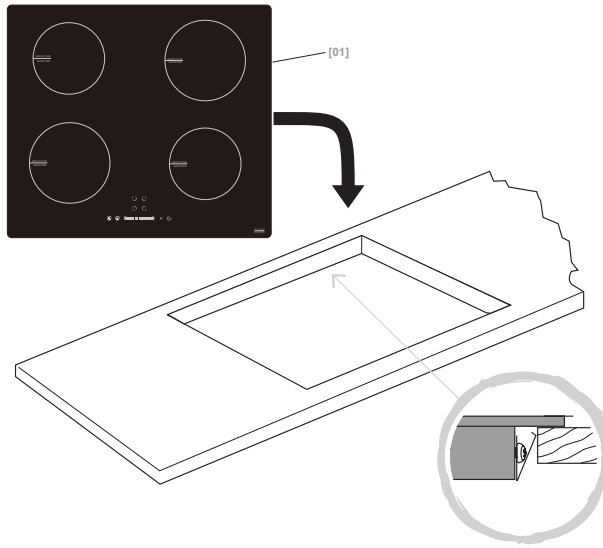
ES Estire y pegue la cinta suministrada a lo largo del borde inferior de la placa, asegurándose de que los extremos se superponen. Recorte y deseche el exceso de cinta.



06



[01] x1



EN Once the worktop edge has cured, and the tape is fitted, position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge.

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

PL Po wyschnięciu krawędzi blatu i przyklejeniu taśmy umieścić płytę w wycięciu w blacie. Delikatnie docisnąć płytę w dół, aby umieścić ją w blacie, zapewniając dobre uszczelnienie wokół krawędzi zewnętrznej.

RO După întărirea marginii blatului și fixarea benzii, poziționați plita în secțiunea decupată din blat. Presați ușor plita în jos pentru a o fixa în blat, asigurând o bună etanșare în jurul marginii exterioare.

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 la debida estanquidad alrededor del borde exterior.



## 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.

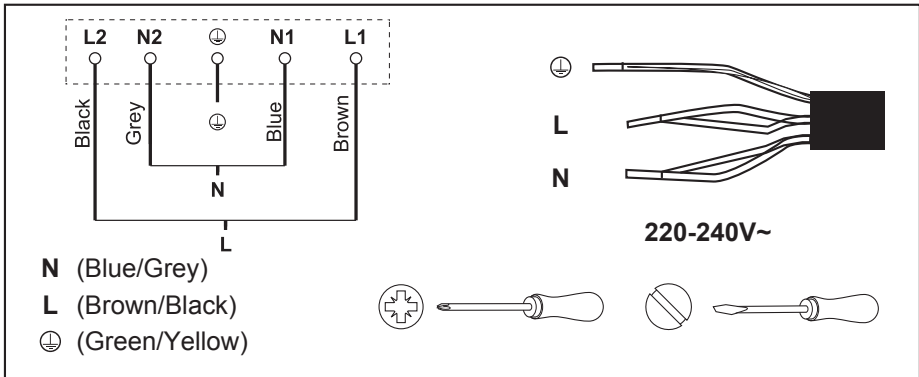
**WARNING: This is a Class I appliance and MUST be earthed.**

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

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

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

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

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

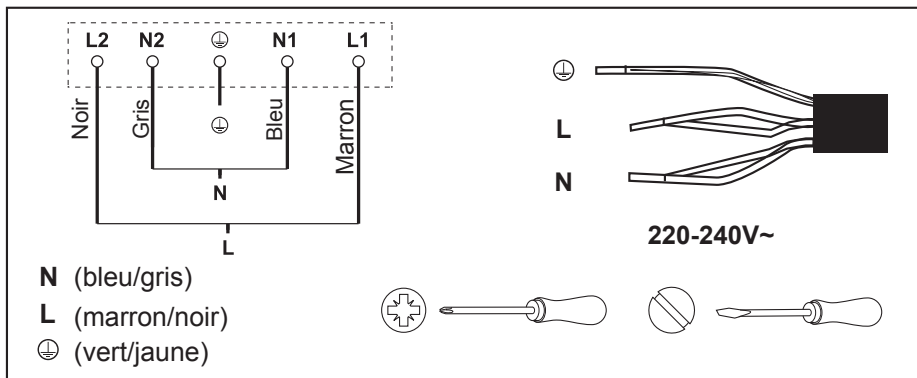
### AVERTISSEMENT : il s'agit d'un appareil de Classe I. Il DOIT être raccordé à la terre.

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

Marron et noir = L ou Phase

Bleu et gris = N ou Neutre (⊖)

Vert et Jaune = E ou Terre



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

Afin de prévenir les risques, toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cet appareil soit correctement installé et de lire les instructions de sécurité soigneusement en vue d'empêcher tout danger ou mauvaise utilisation. Veiller à conserver ce manuel d'instructions pour référence ultérieure et à le transmettre à tout futur propriétaire. Après avoir déballé l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé.

En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil, contacter le service client (voir la fin de la section Entretien et maintenance pour plus de détails).



## PL Montaż:

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

### Podłączenie bezpośrednie

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

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

Przewód nie może być zagięty ani przygnieciony.

Należy regularnie sprawdzać 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.

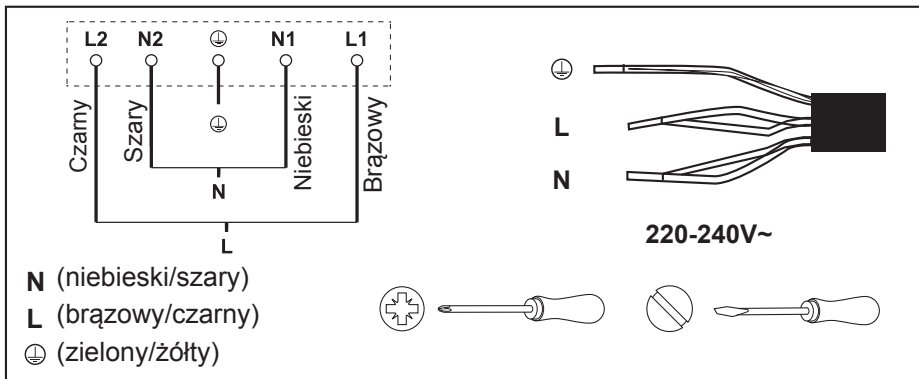
### OSTRZEŻENIE: Jest to urządzenie klasy I i MUSI być uziemione.

Urządzenie jest dostarczane z 5-żyłowym przewodem zasilania sieciowego o następujących kolorach:

Brązowy i czarny = L lub pod napięciem

Niebieski i szary = N lub neutralny (⊕)

Zielono-żółty = E lub uziemienie



### To urządzenie wymaga miniaturowego wyłącznika obwodu 32 A.

Aby ograniczyć do minimum ryzyko związane z użytkowaniem urządzenia elektrycznego, niezwykle ważne jest, aby produkt został prawidłowo zamontowany oraz aby użytkownik dokładnie zapoznał się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i unikał nieprawidłowej obsługi oraz związanych z tym zagrożeń. Należy zachować instrukcję obsługi w celu wykorzystania w przyszłości i przekazania jej kolejnym właścicielom. Po rozpakowaniu urządzenia upewnij 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 części Konserwacja i utrzymanie.

**RO Instalare:**

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

**Conexiune directă**

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

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

Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

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

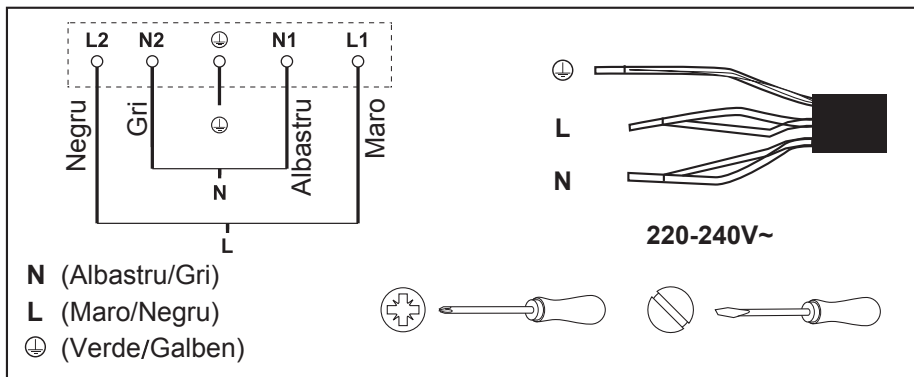
**AVERTISMENT: Acesta este un aparat Clasa I și TREBUIE împământat.**

Acest aparat este echipat cu un cablu de alimentare cu 5 fire, colorate după cum urmează:

Maro și negru = L sau fază

Albastru și gri = N sau nul (⊖)

Verde și galben = E sau împământare

**Acest aparat necesită un disjunctor în miniatură de 32 de amperi.**

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





## ES Instalación:

Toda la instalación debe realizarla una persona con los debidos conocimientos o un electricista formado. Antes de conectar la corriente eléctrica, asegúrese de que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa de especificaciones técnicas.

### Conexión directa

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

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

El cable no debe doblarse ni comprimirse.

Compruebe periódicamente 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.

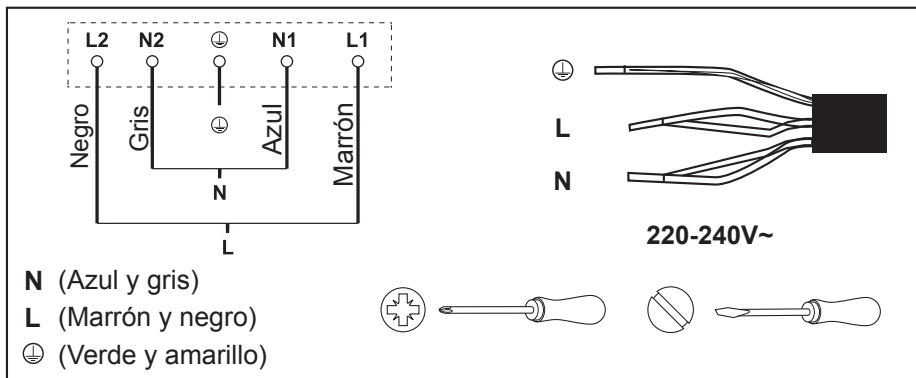
### ADVERTENCIA: Este es un aparato de Clase I y DEBE conectarse a tierra.

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

Marrón y negro = L o fase

Azul y gris = N o neutro (⊖)

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 aparato se instale correctamente y leer las instrucciones de seguridad detenidamente para evitar un mal uso y situaciones peligrosas. Conserve este manual de instrucciones para consultarlo en el futuro y entrégueselo a cualquier propietario posterior. Después de desembalar el aparato, compruebe que no esté dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente; consulte los detalles al final de la sección Cuidado y mantenimiento.



EN Use

FR Utilisation

PL Użytkowanie

RO Utilizare

ES Uso

EN Before you start

FR Avant de commencer

PL Przed rozpoczęciem użytkowania

RO Înainte de a începe

ES Antes de empezar

**EN 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.

**FR Avant de commencer**

Lors de la mise sous tension sur le boîtier de dérivation avec fusibles et interrupteur, l'alarme retentit une fois, le nombre « 8 » s'affiche brièvement sur le panneau de contrôle et 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.

**PL Przed rozpoczęciem użytkowania**

Po włączeniu zasilania za pomocą wyłącznika z bezpiecznikiem rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na panelu sterowania na krótko wyświetlona zostanie cyfra „8”, po czym zgaśnie. Urządzenie jest gotowe do użytku.

**01 Gotowanie indukcyjne**

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

**RO Înainte de a începe**

Când aparatul este pornit de la întrerupătorul cu siguranță, semnalul sonor se va auzi o dată, numărul „8” se va afișa scurt pe panoul de control și se va stinge. Aparatul este gata de utilizare.

**01 Gătire prin inducție**

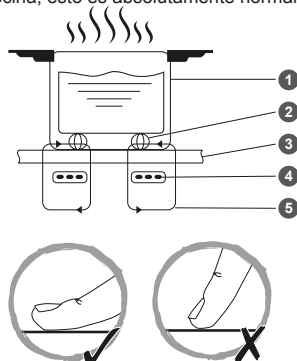
Gătirea prin inducție este o tehnologie de gătit sigură, avansată și eficientă. Funcționează prin generarea radiației electromagnetice într-un vas corespunzător, prin care alimentele sunt găsite. Nu se emite căldură directă din sticlă, totuși, suprafața devine fierbinte din cauza încălzirii prin convecție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

**ES Antes de empezar**

Al encender el interruptor con fusible, el zumbador sonará una vez, el número "8" se mostrará brevemente en el panel de control y luego se apagará. 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 a un recipiente de cocina adecuado en el que se vayan a cocinarse los alimentos. No hay radiación directa de calor desde el cristal, aunque la superficie se calienta debido al calentamiento por convección del propio recipiente de cocina; esto es absolutamente normal.



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

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

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

- ES
1. Recipiente de cocina de hierro
  2. Circuito magnético
  3. Placa de cristal cerámico
  4. Resistencia de inducción
  5. Corrientes inducidas

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



EN Use

FR Utilisation

PL Użytkowanie

RO Utilizare

ES Uso

EN Before you start

FR Avant de commencer

PL Przed rozpoczęciem użytkowania

RO Înainte de a începe

ES Antes de empezar

**EN 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.

**FR 02 Batterie de cuisine**

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

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

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

**PL 02 Naczynia kuchenne**

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

- Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, można wykonać test magnetyczny. Przyłożyć magnes do spodu naczynia. Jeżeli występuje zjawisko przyciągania, oznacza to, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- W przypadku braku magnesu:
  1. Nalać niewielką ilość wody do sprawdzanego naczynia.
  2. Jeśli na wyświetlaczu płyty nie miga wskazanie, a woda jest podgrzewana, oznacza to, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Do gotowania nie nadają się naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez zawartości magnezu, szkło, drewno, porcelana, ceramika i fajans.

Nie używać naczyń o nieregularnych krawędziach lub zakrzywionym spodzie.

Upewnić się, że spód naczynia jest gładki, przylega równo do powierzchni oraz jest tej samej wielkości co strefa grzewcza. Należy używać naczyń, których średnica jest taka sama jak elementu graficznego otaczającego daną strefę. Maksymalną wydajność można uzyskać, dopasowując rozmiar naczynia do zaznaczonej strefy i pozycjonując naczynie centralnie. Małe naczynia, o średnicy mniejszej niż 14 cm mogą w ogóle nie zostać wykryte przez urządzenie.



EN Use

FR Utilisation

PL Użytkowanie

RO Utilizare

ES Uso

EN Before you start

FR Avant de commencer

PL Przed rozpoczęciem użytkowania

RO Înainte de a începe

ES Antes de empezar

**RO 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. Este posibil ca tigăile mai mici de 14 cm să nu fie detectate.

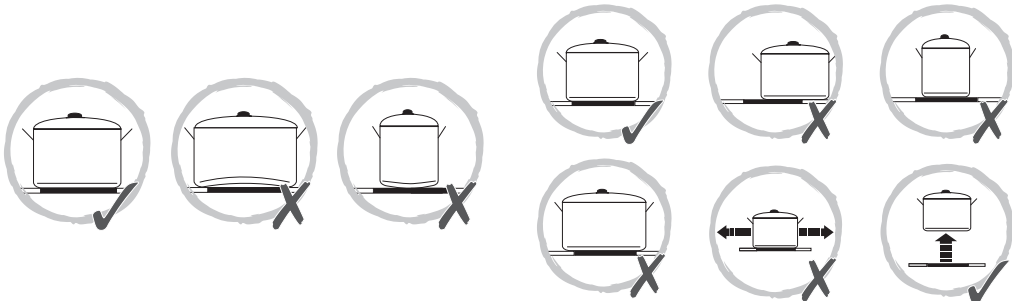
**ES 02 Utensilios de cocina**

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

- Puede comprobar si su utensilio de cocina es adecuado realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del recipiente de cocina. Si este atrae el imán, es adecuado para inducción.
- Si no tiene ningún imán:
  1. Vierta un poco de agua en el pertinente recipiente de cocina.
  2. Si no parpadea nada en la pantalla y el agua se calienta, el recipiente de cocina 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 utilice utensilios con bordes dentados ni base curva.

Compruebe que la base del recipiente de cocina sea lisa, que quede a ras sobre el cristal y que sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Use recipientes de cocina del mismo diámetro que el dibujo de la zona seleccionada. Obtendrá la máxima eficiencia si el tamaño del recipiente se corresponde con el de la zona de cocción y si lo coloca centrado. Los recipientes pequeños, de menos de 14 cm, podrían no detectarse.



- ES IMPORTANT:** Always lift pans off the cooking surface! Do not slide or drag to avoid damaging the glass.
- FR IMPORTANT:** toujours soulever les casseroles au-dessus de la surface de cuisson! Ne pas les faire glisser ou les pousser pour éviter d'endommager le verre.
- PL WAŻNE:** Zawsze należy unosić naczynia z powierzchni grzewczej! Nie przesuwac ani nie przeciągać naczyń po powierzchni, aby uniknąć uszkodzenia szkła.
- RO IMPORTANT:** Ridicați întotdeauna tigăile de pe suprafața de gătire! Pentru a evita deteriorarea sticlei, nu glisați și nu trageți obiectele.
- ES IMPORTANTE:** Para mover o quitar los recipientes de cocina de la zona de cocción, levántelos siempre. No los deslice ni arrastre para evitar dañar el cristal.



EN Use

FR Utilisation

PL Użytkowanie

RO Utilizare

ES Uso

EN

## Function & Settings

### Protection from over-heating

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

### Residual heat indicator

**WARNING:** The display will show the letter "H" 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 select key
	B	Child lock key
	C	ON / OFF
	D	Power/Timer slider regulating key 
	E	Timer
	F	Boost control



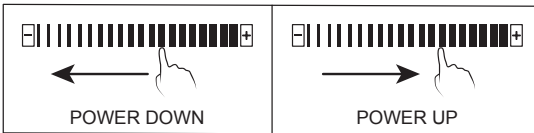
## 01 Using your induction hob

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 output using the power control (D) from 0-9 and cooking commences. You can modify this any time during cooking.



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 "Lo".

### 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 (F) . 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. Touch the power slider control (D) to choose the new power level.

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

During boost operation 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; other active zones 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 (E)  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.


6. To cancel the alarm press  then press "-" key until display shows "00".


### Using the timer to switch off a cooking zone

1. Select the cooking zone using (A) and select the power required.
2. Before the indicator stops flashing, touch the timer key (E)  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.

5. To cancel the timer, select cooking zone using (A), press  then press "-" key until display shows "00".

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

When using both timer functions together, the display will always display the time set for the alarm first. Touch the control of the relevant cooking zone to see the remaining time before switch off is due to occur.



EN Use

FR Utilisation

PL Użytkowanie

RO Utilizare

ES Uso

FR

## Fonctions et réglages

### Protection contre la surchauffe

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

Témoin de chaleur résiduelle

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

Arrêt automatique

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

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

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

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

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

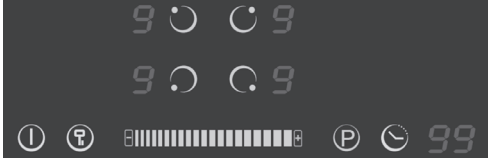






### Détection de petits objets

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



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

### Touches tactiles

	Référence	Description
	<b>A</b> 	Touche de sélection de la zone de cuisson
	<b>B</b> 	Touche de sécurité enfant
	<b>C</b> 	MARCHE/ARRÊT
	<b>D</b> Clé de régulation de puissance/minuterie à curseur 	
	<b>E</b> 	Minuterie
	<b>F</b> 	Commande boost





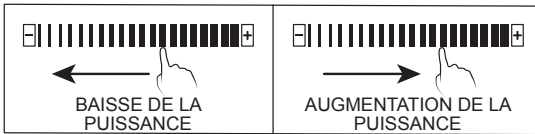
## 01 Utilisation de la plaque à induction

- 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.

- 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.
- Choisir la zone en utilisant (A) et « 0 » clignote. Si aucun niveau de puissance n'est sélectionné dans les 5 secondes, « - » s'affiche.
- Sélectionner la puissance à l'aide de la commande de puissance (D) de 0 à 9 ; la cuisson commence. Il est possible de la modifier à tout moment au cours de la cuisson.



Zone de cuisson	Puissance normale	Puissance avec fonction boost
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

- Si l'allure de chauffe n'est pas sélectionnée dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Il est nécessaire de reprendre à l'étape 1.
- L'allure de chauffe peut être modifiée à tout moment au cours de la cuisson.

### Une fois la cuisson terminée

- Sélectionner la zone de cuisson (A).
- 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

- La puissance de sortie sélectionnée clignote sur l'affichage si :
- vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson
  - la casserole choisie n'est pas adaptée à la cuisson par induction
  - la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone
- La plaque de cuisson s'éteint alors automatiquement après une minute.






## 02 Mode de sécurité (sécurité enfant)

Il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute utilisation inappropriée par des enfants. Une fois verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande d'arrêt, sont désactivées.

### Pour verrouiller les commandes

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

### Pour déverrouiller les commandes

1. Appuyer et maintenir la touche (B)  enfoncée pendant 3 secondes pour déverrouiller.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson à induction.
3. Si 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 cette fonction

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

### Pour annuler cette fonction

1. Sélectionner la zone de cuisson (A) avec la fonction boost activée.
2. Appuyer sur la commande de puissance à curseur (D) pour choisir le nouveau niveau de puissance.

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

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

## 04 Utilisation de la minuterie


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

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

**Remarque** : cette fonction n'est active que sur une zone à la fois, les autres zones actives continuent de fonctionner normalement.

### Utilisation de la minuterie comme alarme

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

1. Allumer la plaque de cuisson à l'aide de (C).
2. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide de (A) et le niveau de puissance nécessaire.
3. Lorsque le témoin cesse de clignoter, appuyer sur la touche de minuterie (E)  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.
6. Pour annuler l'alarme, appuyer sur puis sur la touche « - » jusqu'à ce que l'écran affiche « 00 ».

### Utilisation de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

1. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide de (A) et sélectionner la puissance nécessaire.
2. Avant que le témoin ne cesse de clignoter, appuyer sur la touche de minuterie (E) ; 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.
5. Pour annuler la minuterie, sélectionner la zone de cuisson à l'aide de la touche (A), appuyer sur puis sur la touche « - » jusqu'à ce que l'écran affiche « 00 ».

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

Lors de l'utilisation des deux fonctions de la minuterie, l'écran affiche toujours l'heure définie pour l'alarme en premier. Appuyer sur la commande de la zone de cuisson correspondante pour voir le temps restant avant l'arrêt.



EN Use

FR Utilisation

PL Użytkowanie

RO Utilizare

ES Uso

PL

## Funkcje i ustawienia

### Ochrona przed nadmiernym ciepłem

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

Wskaźnik ciepła resztkowego

**OSTRZEŻENIE:** Jeśli wyświetlana jest litera „H”, oznacza to, że urządzenie jest zbyt gorące, aby go dotknąć.

Automatyczne wyłączenie

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

Domyślne czasy wyłączenia przedstawiono w poniższej tabeli:

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

W celu ograniczenia zużycia energii należy zawsze używać naczyń o wielkości dopasowanej do strefy gotowania oraz korzystać z pokrywki.

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







### Wykrywanie małych przedmiotów

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



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

### Przyciski dotykowe

Oznaczenie	Opis
A 	Przycisk wyboru strefy grzewczej
B 	Przycisk blokady uruchomienia
C 	WŁ./WYŁ.
D	Przycisk suwaka regulującego moc / timera 
E 	Timer
F 	Podwyższenie mocy



EN Use

FR Utilisation

PL Użytkowanie

RO Utilizare


ES Uso

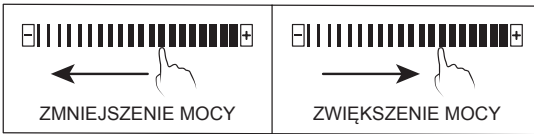
## 01 Korzystanie z płyty indukcyjnej





1. Dotknąć przycisku WŁ./WYŁ. „C”. Zostanie wyemitowany pojedynczy sygnał dźwiękowy, a dla stref grzewczych zostanie wyświetlone oznaczenie „-” informujące o przejściu urządzenia w tryb czuwania.



**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 spód naczynia, jak i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.
3. Wybrać strefę za pomocą przycisku (A) . Zacznie migać „0”. Jeśli poziom mocy nie zostanie wybrany w ciągu 5 sekund, pojawi się symbol „-”.
4. Aby rozpocząć gotowanie, wybrać poziom mocy z zakresu od 1 do 9 za pomocą elementu sterującego mocą (D). Ustawienie można zmienić podczas gotowania.



Strefa grzewcza	Normalna moc	Maksymalna moc
	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 mocy, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas całą procedurę należy zacząć ponownie od punktu 1.
- Ustawienie mocy można zmienić podczas 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 móc jej dotknąć.

Podczas użytkowania powierzchnia gotowania płyty nagrzewa się konwekcyjnie od rozgrzanego naczynia, co jest całkowicie normalnym zjawiskiem.

### Ważne

Na wyświetlaczu będzie migać symbol i wybrany poziom mocy, 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 takiej sytuacji płyta wyłączy się automatycznie po upływie minuty.



## 02 Tryb bezpieczeństwa (blokada)

Istnieje możliwość zablokowania elementów sterujących, aby zapobiec uruchomieniu urządzenia przez dzieci. Kiedy urządzenie jest zablokowane, wyłączone są wszystkie przyciski sterowania poza przyciskiem WYŁ.

### Blokowanie elementów sterujących

Dotknąć przycisku (B) i przytrzymać go przez 3 sekundy, gdy płyta jest włączona. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Lo” (Blokada).

### Odblokowywanie elementów sterujących

1. Dotknąć przycisku (B) i przytrzymać go przez 3 sekundy, aby odblokować urządzenie.
2. Płyta indukcyjna jest gotowa do użytku.
3. Jeżeli płyta zostanie zablokowana i wyłączy się automatycznie, należy ją ponownie włączyć przyciskiem (C) i odblokować, naciskając i przytrzymując przycisk (B) przez 3 sekundy.



**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 Używanie funkcji podwyższenia mocy

### Włączanie

1. Wybrać żądaną strefę grzewczą, używając przycisku (A).
2. Nacisnąć przycisk podwyższenia mocy (F). Wskaźnik strefy grzewczej wyświetli literę „P”, a moc wyjściowa zostanie zwiększona do maksimum.

### Wyłączanie

1. Wybrać strefę grzewczą (A) z włączoną funkcją podwyższenia mocy.
2. Dotknąć przycisku suwaka regulującego moc (D), aby wybrać nowy poziom mocy.

**Uwaga:** Ponowne dotknięcie przycisku podwyższenia mocy nie spowoduje wyłączenia tej funkcji.

Po upływie pięciu minut moc zostanie ponownie ustawiona na poziomie 9, aby nie doszło do przegrzania.

## 04 Obsługa timera

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

1. jako z urządzenia sygnalizacyjnego (alarmu), które nie wpływa na pracę stref grzewczych,
2. jako z automatycznego wyłącznika czasowego, który umożliwia wyłączenie jednej strefy grzewczej.

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

### Korzystanie z timera jako alarmu

**Uwaga:** Timera można używać niezależnie od stref grzewczych.

1. Włączyć płytę przyciskiem (C).
2. Wybrać żądaną strefę grzewczą (A) oraz żądaną moc grzewczą.
3. Gdy wskaźnik przestanie migać, dotknąć przycisku timera (E), a timer wyświetli migającą wartość „10”.
4. Dotknąć przycisku „+” lub „-”, aby wydłużyć lub skrócić ustawiony czas o jedną minutę.
5. Można też dotknąć przycisku „+” lub „-” i przytrzymać go, aby wydłużyć lub skrócić ustawiony czas o dziesięć minut. Timer rozpocznie odliczanie i będzie pokazywał pozostały czas. Po zakończeniu odliczania czasu timer będzie wydawał sygnał dźwiękowy przez 30 sekund.
6. Aby anulować alarm, nacisnąć przycisk, a potem wcisnąć przycisk „-” i poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „00”.

### Wyłączanie strefy grzewczej za pomocą timera

1. Wybrać żądaną strefę grzewczą (A) oraz ustawić żądaną moc grzewczą.
2. Zanim wskaźnik przestanie migać, dotknąć przycisku timera (E), a timer wyświetli migającą wartość „10”.
3. Dotknąć przycisku „+” lub „-”, aby wydłużyć lub skrócić ustawiony czas o jedną minutę.
4. Można też dotknąć przycisku „+” lub „-” i przytrzymać go, aby wydłużyć lub skrócić ustawiony czas o dziesięć minut. Timer rozpocznie odliczanie i będzie pokazywał pozostały czas. Po zakończeniu odliczania czasu timer będzie wydawał sygnał dźwiękowy przez 30 sekund.
5. Aby anulować timer, wybrać strefę grzewczą za pomocą przycisku (A), nacisnąć przycisk, a potem wcisnąć przycisk „-” i poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „00”.

**Uwaga:** Kropka obok wybranej strefy grzewczej kontrolowanej przez timer miga, gdy timer jest włączony (na przykład) W przypadku jednoczesnego korzystania z obu funkcji timera na wyświetlaczu w pierwszej kolejności wyświetlany będzie czas ustawiony dla alarmu. Dotknąć elementu sterującego odpowiedniej strefy grzewczej, aby sprawdzić, ile czasu pozostało do wyłączenia.



Use

Utilisation

Użytkowanie

Utilizare

Uso



## Funcție și setări

### Protecția împotriva supraîncălzirii

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

### Indicator de căldură reziduală

**AVERTISMENT:** Se afișează litera „H”, 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 încălzire se oprește automat după
1-3	6 ore
4-6	3 ore
7-8	2 ore
9	90 de 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, aceasta se va opri automat după un minut.



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

### Taste sensibile la atingere

	Cod referință	Descriere
	<b>A</b>	Tastă de selectare a zonei de gătit
	<b>B</b>	Tastă pentru protecție copii
	<b>C</b>	Comutator ON / OFF
	<b>D</b> Tastă de reglare a glisorului de putere/temporizatorului 	
	<b>E</b>	Temporizator
	<b>F</b>	Comandă amplificare



EN Use

FR Utilisation

PL Użytkowanie

RO Utilizare

ES Uso

## 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 puterea de ieșire de la 0 la 9 cu ajutorul comenzii de putere (D), după care va începe prepararea. Puteți modifica această setare în orice moment pe parcursul preparării.



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 reluati 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 gătit este fierbinte și nu poate fi atinsă.

Acest lucru se datorează convecției de căldură generată în tigaie și care se transferă înapoi la suprafața de gătit a plitei în timpul utilizării, fiind un fenomen normal.

### Important

Afișajul va lumina intermitent și ieșirea de putere selectată dacă:

- nu ați așezat o tigaie pe zona de gătit corectă
  - tigaia aleasă nu este adecvată pentru gătit cu inducție
  - tigaia este prea mică sau nu este centrată corect pe zonă
- Prin urmare, plita se va opri automat după un minut.



## 02 Mod de siguranță (Protecție copii)

Puteți bloca comenzile pentru a împiedica utilizarea neintenționată de copii.

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

### Blocarea comenzilor

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

### 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 aceasta 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

### Pentru a activa

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

### Pentru a anula

1. Selectați zona de gătire (A) care are amplificarea activată.
2. Atingeți comanda glisantă de putere (D) pentru a selecta un nou nivel de putere.

**Notă:** Reapăsarea tastei de amplificare nu anulează această funcție.

În timpul amplificării, puterea generată va reveni la nivelul 9 după cinci minute, pentru a evita supraîncălzirea.

## 04 Utilizarea temporizatorului

Puteți seta temporizatorul între 1 și 99 de minute, acest lucru putând fi folosit în două moduri:

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; celelalte zone active vor continua să funcționeze 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 (E), iar temporizatorul va afișa intermitent „10”.
4. Atingeți tastele „+” sau „-” o dată pentru a crește sau scădea câte un minut.
5. Sau țineți apăsată 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.
6. Pentru a anula alarma, apăsați apoi apăsați tasta „-” până când pe afișaj apare „00”.

### Utilizarea temporizatorului pentru oprirea unei zone de gătire

1. Selectați zona de gătit folosind (A) și selectați puterea necesară.
2. Când indicatorul nu mai luminează intermitent, atingeți tasta temporizatorului (E), iar temporizatorul va afișa intermitent „10”.
3. Atingeți tastele „+” sau „-” o dată pentru a crește sau scădea câte un minut.
4. Sau țineți apăsată 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.
5. Pentru a anula temporizatorul, selectați zona de gătire folosind (A), apăsați apoi apăsați tasta „-” până când pe afișaj apare „00”.

**Notă:** Punctul de lângă zona de gătire cu temporizatorul selectat va lumina intermitent când temporizatorul este activ, de exemplu Când se utilizează ambele funcții ale temporizatorului în același timp, afișajul va indica întotdeauna mai întâi timpul setat pentru alarmă. Atingeți comanda de pe zona de gătire relevantă pentru a vedea timpul rămas înainte de momentul programat al opririi.





EN Use

FR Utilisation

PL Użytkowanie

RO Utilizare

ES Uso

ES

## Funcție și setări

### Protecția împotriva supraîncălzirii

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

### Indicator de căldură reziduală

**AVERTISMENT:** Se afișează litera „H”, 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 încălzire se oprește automat după
1-3	6 ore
4-6	3 ore
7-8	2 ore
9	90 de 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, aceasta se va opri automat după un minut.



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

### Teclas sensibles al tacto

	Referencia	Descripción
	A 	Tecla de selección de zona de cocción
	B 	Tecla de bloqueo infantil
	C 	Encendido/apagado
	D	Botón deslizable de control de potencia/temporizador 
	E 	Temporizador
	F 	Mando de potencia máxima



EN Use

FR Utilisation

PL Użytkowanie

RO Utilizare

ES Uso

## 01 Utilizarea plitei cu inducție

1. Toque el mando de encendido/apagado "C". Se oirá un pitido en la placa y en las zonas se mostrará "-" para indicar el modo de espera.



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

2. Coloque un recipiente de cocina adecuado para cocción por inducción en una zona de cocción; compruebe que la base de dicho recipiente 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 5 segundos, en la pantalla se mostrará "-".
4. Seleccione el nivel de potencia entre 0 y 9 con el mando de potencia (D) para iniciar la cocción. Puede modificarlo en cualquier momento durante la cocción.



Zona de cocción	Potencia normal	Potencia máxima
	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 que transcurra 1 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:** En la placa se mostrará "H" para indicar que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarse.

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

### Importante

- La pantalla mostrará alternativamente el icono y la potencia de salida seleccionada si:
- No ha colocado el recipiente de cocina en la zona de cocción correcta.
  - El recipiente de cocina elegido no es adecuado para la cocción por inducción.
  - El recipiente de cocina es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona.
- Por consiguiente, la placa se apaga automáticamente después de un minuto.



## 02 Modo de seguridad (bloqueo infantil)

Puede bloquear los mandos para evitar que los niños puedan accionarlos.  
Si se bloquean los mandos, todos excepto el de apagado quedan inhabilitados.

### Bloqueo de los mandos

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

### Desbloqueo de los mandos

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



**ADVERTENCIA:** Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los mandos quedan deshabilitados excepto el de apagado, que todavía puede utilizarse en caso de emergencia.

## 03 Uso de la función de potencia máxima

### Activación

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

### Cancelación

1. Seleccione la zona de cocción (A) que tiene la potencia máxima activada.
2. Toque el mando deslizante (D) para seleccionar un nuevo nivel de potencia.

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

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

## 04 Uso del temporizador

Puede ajustar el temporizador entre 1 y 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 solo se aplica en una zona cada vez; el resto de zonas continuarán funcionando con normalidad.

### 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 elija la potencia deseada.
3. Cuando el indicador deje de parpadear, toque el botón de temporizador (E) y verá parpadear "10" en el temporizador.
4. Toque el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir los minutos de uno en uno.
5. O bien, mantenga pulsado el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir los minutos de diez en diez. El temporizador empezará la cuenta atrás y se mostrará el tiempo restante. El temporizador sonará durante 30 segundos cuando llegue al final.
6. Para cancelar la alarma, a continuación pulse el botón "-" hasta que se muestre "00" en la pantalla.

### Uso del temporizador para apagar una zona de cocción

1. Seleccione la zona de cocción con (A) y elija la potencia necesaria.
2. Antes de que el indicador deje de parpadear, toque el botón de temporizador (E) y en el temporizador se mostrará un "10" parpadeando.
3. Toque el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir los minutos de uno en uno.
4. O bien, mantenga pulsado el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir los minutos de diez en diez. El temporizador empezará la cuenta atrás y se mostrará el tiempo restante. El temporizador sonará durante 30 segundos cuando llegue al final.
5. Para cancelar el temporizador, seleccione la zona de cocción con (A) y pulse el botón "-" hasta que se muestre "00" en la pantalla.

**Nota:** El punto situado junto a la zona de cocción seleccionada y controlada por el temporizador parpadeará cuando el temporizador esté operativo, por ejemplo:

Al utilizar conjuntamente las dos funciones del temporizador, en la pantalla siempre se mostrará primero el tiempo establecido para la alarma. Toque el mando de la zona de cocción correspondiente para conocer el tiempo restante antes de que se produzca el apagado programado.



EN Care & Maintenance    FR Entretien et Maintenance    PL Czyszczenie i Konserwacja  
RO Îngrijirea și întreținerea    ES Cuidados y mantenimiento



- EN WARNING:** Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services.
- FR AVERTISSEMENT:** toujours couper l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance. En cas de problème, contacter le service client.
- PL OSTRZEŻENIE:** Podczas wykonywania prac konserwacyjnych należy zawsze wyłączać zasilanie elektryczne. W przypadku usterki skontaktować się z działem obsługi klienta.
- RO AVERTISMENT:** Deconectați întotdeauna alimentarea electrică înainte de a efectua lucrări de întreținere. În caz de defecțiune, contactați serviciul de asistență clienți.
- ES 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.



- EN** Damaged power cables should be replaced by a competent person or qualified electrician.
- FR** Les câbles d'alimentation endommagés doivent être remplacés par une personne compétente ou un électricien qualifié.
- PL** Uszkodzone przewody zasilania powinny zostać wymienione przez kompetentną osobę lub wykwalifikowanego elektryka.
- RO** Cablurile de alimentare deteriorate trebuie înlocuite de persoane competente sau de electricieni calificați.
- ES** Los cables de alimentación dañados debe sustituirlos un una persona competente o electricista con las debidas cualificaciones.



- EN** For domestic use only.
- FR** Usage domestique uniquement.
- PL** Wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.
- RO** Numai pentru uz casnic.
- ES** Solo para uso doméstico.



- EN** Never place an empty pan on the hob as this will cause the overheat sensor to switch off the appliance automatically.
- FR** Ne jamais placer une casserole vide sur la plaque de cuisson car le capteur de surchauffe pourrait éteindre l'appareil automatiquement.
- PL** Nigdy nie umieszczać pustego naczynia na płycie, ponieważ może to spowodować przegrzanie czujnika, który jest odpowiedzialny za automatycznie wyłączenie urządzenia.
- RO** Nu puneți niciodată o tigaie goală pe plită, deoarece senzorul de supraîncălzire va opri automat aparatul.
- ES** Nunca coloque un recipiente de cocina vacío en la placa, ya que esto hará que el sensor de sobrecalentamiento apague la placa automáticamente.



- EN** When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot and shows "H" in the display.
- FR** Lorsqu'une zone de cuisson est allumée pendant longtemps, la surface reste chaude et « H » s'affiche à l'écran.
- PL** Jeśli dana strefa grzewcza była włączona przez dłuższy czas, powierzchnia płyty pozostanie gorąca i będzie wyświetlany symbol „H”.
- RO** Când o zonă de gătit a fost pornită timp îndelungat, suprafața rămâne fierbinte și se afișează „H”.
- ES** Cuando una zona de cocción haya permanecido encendida durante un periodo prolongado, la superficie seguirá estando caliente y se mostrará "H" en la pantalla.



- EN** If the surface of the hob becomes cracked, do not use, switch off the appliance at the fused spur and contact customer services.
- FR** Si la surface de la plaque est fissurée, ne pas l'utiliser, éteindre l'appareil sur le boîtier de dérivation avec fusibles et contacter le service client.
- PL** W przypadku pęknięcia płyty grzewczej należy zaprzestać jej użytkowania, wyłączyć urządzenie przy użyciu przelącznika z bezpiecznikiem i skontaktować się z działem obsługi klienta.
- RO** Dacă suprafața plitei se fisurează, nu o mai folosiți, opriți aparatul din întrerupătorul cu siguranță și contactați serviciul de asistență clienți.
- ES** Si la superficie de la placa se agrieta, no utilice el aparato; apáguelo con el interruptor con fusible y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.



- EN** Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they could damage the glass surface.
- FR** Ne pas placer de récipients dont le fond est endommagé et rugueux car ils pourraient endommager la surface du verre.
- PL** Na płycie nie należy umieszczać chropowatych lub nierównych naczyń, ponieważ mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię płyty.
- RO** Nu amplasați vase rugoase sau inegale pe plită, deoarece acestea pot deteriora suprafața de sticlă.
- ES** No coloque recipientes ásperos o irregulares en la placa, ya que podrían dañar la superficie de cristal.



- EN Avoid banging pots and pans down on the hob. The induction surface is tough but not unbreakable.
- FR Éviter de placer des casseroles et des poêles sur la plaque de cuisson de manière brutale. La surface de la plaque à induction est solide, mais pas incassable.
- PL Unikać uderzania naczyńiami o powierzchnię płyty. Powierzchnia płyty indukcyjnej jest bardzo wytrzymała, jednak może pęknąć.
- RO Evitați impactul vaselor și tigăilor cu plită. Suprafața cu inducție este dură, dar nu indestructibilă.
- ES Evite golpear recipientes de cocina contra la placa. La superficie inducción es resistente, pero no irrompible.



- EN Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.
- FR Ne pas mettre de détergents ou de produits inflammables sous la plaque de cuisson.
- PL Nie umieszczaj pod płytą detergentów lub materiałów łatwopalnych.
- RO Nu țineți detergenți sau materiale inflamabile sub plită.
- ES No coloque detergentes ni materiales inflamables debajo de la placa.

EN

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

FR

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

PL

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

RO

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

ES

- 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:

EN

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



FR

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

PL

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

RO

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

ES

Tipo de suciedad	Método de limpieza	Materiales de limpieza
Cal	Aplique vinagre blanco a la superficie y, a continuación, séquela con una bayeta suave	Limpiador especial para placas de inducción
Manchas de restos quemados	Limpie con una bayeta húmeda y seque con una bayeta suave	Limpiador especial para placas de inducción
Manchas ligeras	Limpie con una bayeta húmeda y seque con una bayeta suave	Espanja de limpieza
Plásticos fundidos	Use un rascador adecuado para cristal de inducción para eliminar los residuos	Limpiador especial para placas de inducción



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

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

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

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

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

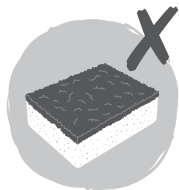
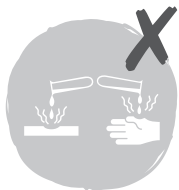
- Regularnie czyść płytę indukcyjną, aby uniknąć odkładania się na niej resztek jedzenia.

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

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

**ES PRECAUCIÓN:** Evite el contacto con cualquier abrasivo o el roce contra la base de los recipientes de cocina y otros artículos, 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.



**EN Never use:**

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

**FR Ne jamais utiliser :**

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

**PL Nie wolno stosować:**

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

**RO A nu se utiliza:**

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

**ES Nunca utilice:**

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

**Manufacturer , Fabricant , Producent , Hersteller  
Producător , Fabricante:**

Kingfisher International Products Limited,  
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,  
United Kingdom  
www.kingfisher.com/products

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

**EN Distributor:** B&Q plc, Chandlers Ford, Hants, SO53  
3LE United Kingdom, www.diy.com  
SFD Limited, Trade House, Mead Avenue,  
Yeovil, BA22 8RT, United Kingdom

**DE Screw ix Direct Limited**  
Mühlheimer Straße 153  
63075 Offenbach/Main  
www.screwfix.de

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

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

**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

**FR Distributeur :** Castorama France C.S. 50101  
Templemars 59637 Wattignies CEDEX www.castorama.fr  
BRICO DÉPÔT 30-32 rue de la Tourelle  
91310 Longpont-sur-Orge France  
www.bricodepot.com

**RO Distribuitor:** SC Bricostore România SA Calea Giulesti  
1-3, Sector 6, Bucuresti România  
www.bricodepot.ro

**Distribuitor:** Praktiker Romania S.A.  
Splaiul Independenței, nr 319 L și M,  
Cladirea Bruxelles, etaj 1, Sector 6,  
RO-060044, București, România  
Tel: +40 021 204 7100  
www.praktiker.ro

**TR İthalatçı Firma:** KOÇTAŞ YAPI MARKETLERİ TIC. A.Ş.  
Taşdelen Mah. Sırrı Çelik Bulvarı No: 5  
34788 Taşdelen/Çekmeköy/İSTANBUL  
Tel: +90 216 4300300  
Faks: +90 216 4844313  
www.koctaş.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  
AEEE Yönetmeliğine Uygundur.  
Made in China









