

CLIND60RF 3663602553069

V30818

NOTE: A4 and has been resized to A5



SEPARATIONS	JOB INFO																									
	PID #: 00001 Agency job #: GLOA11650 Product Induction Hob CLIND60RF 3663602553069																									
	Brand: Cooke & Lewis Brand Contact: xxxxx@xxxxx.com Vendor: Global Asian No. of new line drawings: xx Page size A4 / No. of printed pages 124																									
VERSION #																										
<table border="0" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>R</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>12/06/18</td> <td>21/06/18</td> <td>14/08/18</td> <td>00/00/18</td> <td>00/00/18</td> <td>00/00/18</td> <td>00/00/18</td> <td>00/00/18</td> </tr> <tr> <td>DLS</td> <td>DLS</td> <td>DLS</td> <td>INITIALS</td> <td>INITIALS</td> <td>INITIALS</td> <td>INITIALS</td> <td>INITIALS</td> </tr> </table>			1	2	R	4	5	6	7	8	12/06/18	21/06/18	14/08/18	00/00/18	00/00/18	00/00/18	00/00/18	00/00/18	DLS	DLS	DLS	INITIALS	INITIALS	INITIALS	INITIALS	INITIALS
1	2	R	4	5	6	7	8																			
12/06/18	21/06/18	14/08/18	00/00/18	00/00/18	00/00/18	00/00/18	00/00/18																			
DLS	DLS	DLS	INITIALS	INITIALS	INITIALS	INITIALS	INITIALS																			
This file is the property of Kingfisher Group Plc. No copying, alteration or amendment is permitted without written authorisation from the Kingfisher Brand Team.																										
翠丰集团不会以专色(PMS)作参考，请参照已提供的印刷标准及Lab色彩数值生产以符合印刷品之标准。本文件的版权归翠丰集团所有。未经翠丰品牌团队的书面同意，不得对本文件进行复制、变更或修改。																										



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

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

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

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

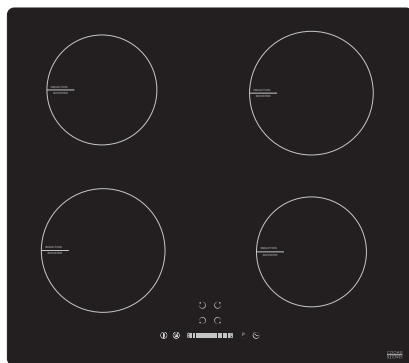
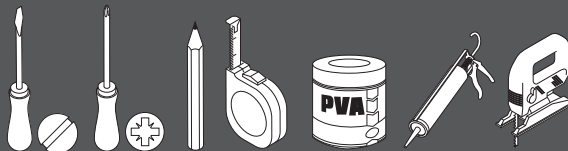
RU **ВАЖНО** - Пожалуйста, внимательно прочитайте отдельное руководство по технике безопасности перед использованием.

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

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

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

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



[01] x 1



[02] x 1



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

2



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

4



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

EN	32	RO	82
FR	42	ES	92
PL	52	PT	102
DE	62	TR	112
RUS	72		



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

EN	40	RO	90
FR	50	ES	100
PL	60	PT	110
DE	70	TR	120
RUS	80		



EN Installation
DE Installation
ES Instalación

FR Installation
RU Установка
PT Instalação

PL Instalacja
RO Instalare
TR Montaj

EN Caution:

- The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob must not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- Do not attempt to dismantle the appliance, there are no user servicable parts inside.
- At the end of its life, the appliance should not be disposed of in household waste; contact your Local Authority for guidance.

Caution:

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

When you have installed the hob, make sure that:

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.
- The hob should be fixed into the worktop using the fixing brackets and sealing tape supplied with

the appliance. Do not use silicone sealant or PVA to secure the hob. Doing so will prevent an engineer removing the appliance to facilitate a repair.

FR Attention :

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

Attention :

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

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

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

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

Ⓜ Uwaga:

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

Uwaga:

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

Po zainstalowaniu płyty, należy upewnić się, że:

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

ⓘ Achtung:

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

Achtung:

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

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

Nach Installation des Kochfelds stellen Sie bitte Folgendes sicher:

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

Внимание!

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

Внимание!

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

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

После установки варочной панели убедитесь в следующем:

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

Ⓜ **Atenție:**

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

Atenție:

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

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

După instalarea plitei asigurați-vă că:

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

ES Precaución:

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

Precaución:

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

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

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que:

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

ⓘ Cuidado:

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

Cuidado:

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

2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação.

3. As secções do cabo de alimentação podem suportar a carga indicada na placa de classificação.

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

Após instalar a placa, certifique-se de que:

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

ⓘ Dikkat:

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

Dikkat:

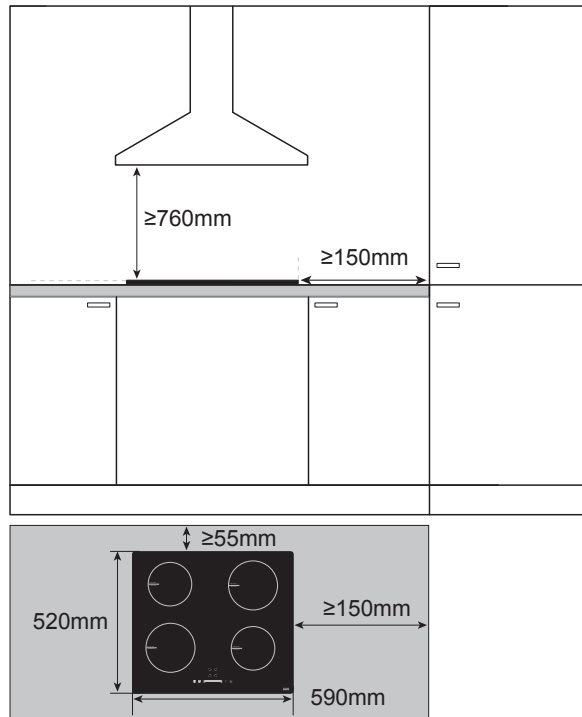
- Ocak, ana güç kaynağına sadece yetkili bir kişi tarafından bağlanabilir.
- Ocağı ana güç kaynağına bağlamadan önce aşağıdaki konulara dikkat edin:

1. Evdeki kablo sistemi, ocağın kullandığı güce uygun olmalıdır.
2. Voltaj, anma değeri plakasında belirtilen değere uygun olmalıdır.
3. Güç kaynağının kablo kesitleri, anma değeri plakasında belirtilen yük karşısında dayanıklı olmalıdır.

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

Ocağı monte ettikten sonra aşağıdaki noktalara dikkat edin:

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

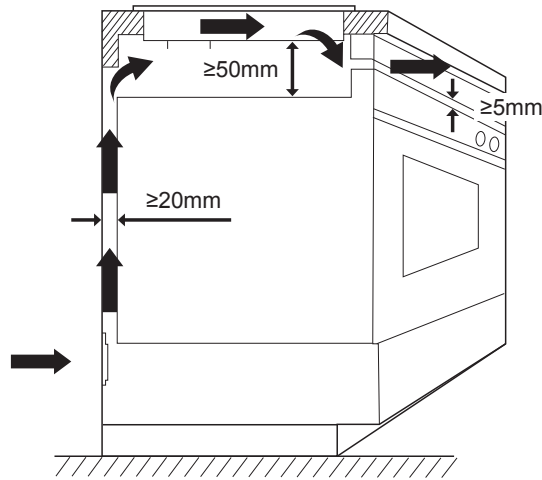
Advertencia: Es necesaria una buena ventilación alrededor del aparato para facilitar la disipación de calor y reducir el consumo de energía. Debe haber suficiente espacio libre alrededor del aparato. La distancia de seguridad entre la placa de inducción y cualquier armario situado sobre ella debe ser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

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

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

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

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



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

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

PL Płyta indukcyjna musi być dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie mogą być blokowane. Do montażu płyty indukcyjnej należy wybrać powierzchnię odporną na ciepło.

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

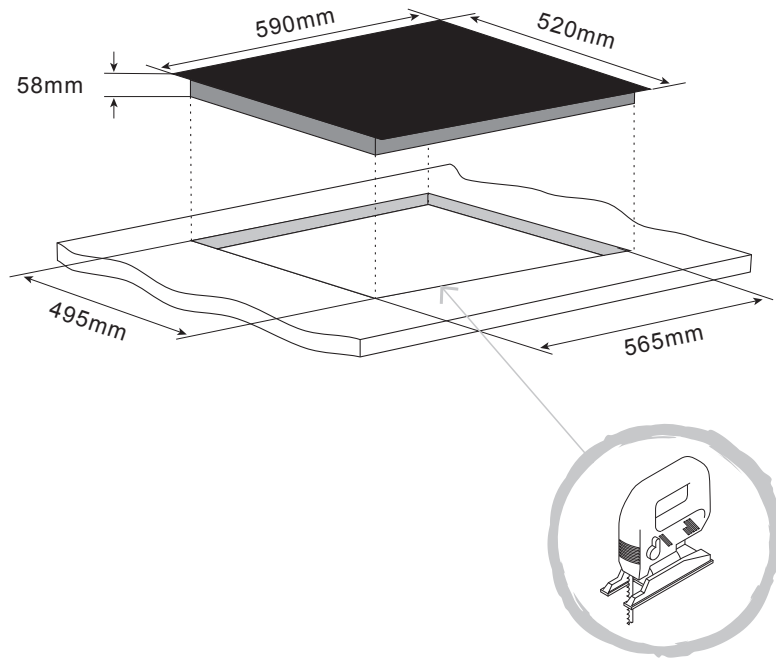
RU Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию индукционной варочной панели и всегда следить, чтобы отверстия для входа и выхода воздуха не были заблокированы. Удостоверьтесь, что рабочая поверхность, выбранная для установки индукционной варочной панели, является жаропрочной.

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

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

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

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



EN Cut an aperture in the worktop using a jigsaw as shown. The worktop should be at least 30mm thick and made of a heat resistant material.

FR Découper une ouverture dans le plan de travail à l'aide d'une scie sauteuse, comme indiqué. Le plan de travail doit être d'au moins 30 mm d'épaisseur et être fabriqué à partir d'un matériau résistant à la chaleur.

PL Wyciąć otwór w blacie przy użyciu wyrzynarki, jak pokazano na ilustracji. Blat powinien mieć grubość przynajmniej 30 mm i być wykonany z materiału odpornego na działanie wysokich temperatur.

DE Arbeiten Sie mit einer Stichsäge wie abgebildet eine Öffnung in der Arbeitsplatte heraus. Die Arbeitsplatte sollte mindestens 30 mm dick sein und aus einem hitzebeständigen Material bestehen.

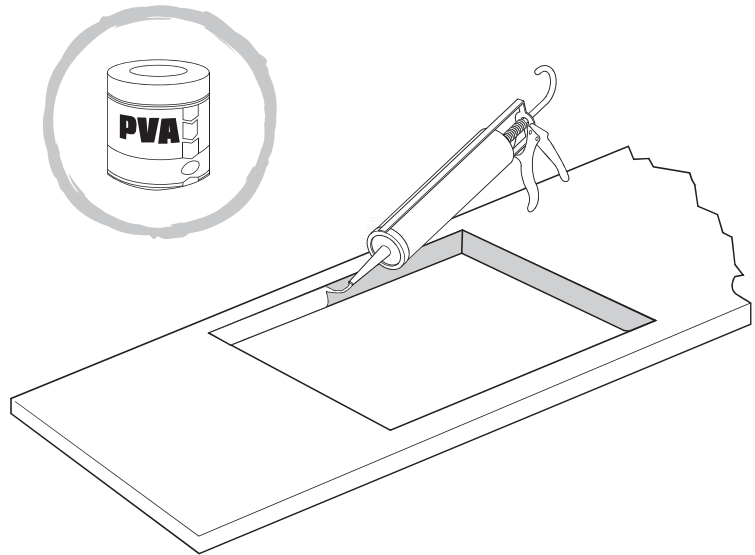
RU Вырежьте отверстие в столешнице с помощью электролобзика, как показано на картинке. Толщина столешницы должна составлять не менее 30 мм, и она должна быть выполнена из жаропрочного материала.

RO Tăiați o deschidere în blatul de lucru cu un ferăstrău pendular, conform schiței. Blatul de lucru trebuie să aibă o grosime de cel puțin 30 mm și fabricat dintr-un material rezistent la temperaturi înalte.

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

PT Corte uma abertura na bancada utilizando uma serra pendular, conforme ilustrado. A bancada deve ter, no mínimo, 30 mm de espessura e deve ser feita de um material resistente ao calor.

TR Tezgah üzerinde bir oyma testeresi yardımıyla gösterildiği şekilde bir açıklık kesin. Tezgah en az 30 mm kalınlığında ve ısıya dayanıklı malzemeden üretilmiş olmalıdır.



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

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

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

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

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

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

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

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

RU Покройте обрезанную кромку силиконовым герметиком или клеем ПВА.

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

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

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

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

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

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

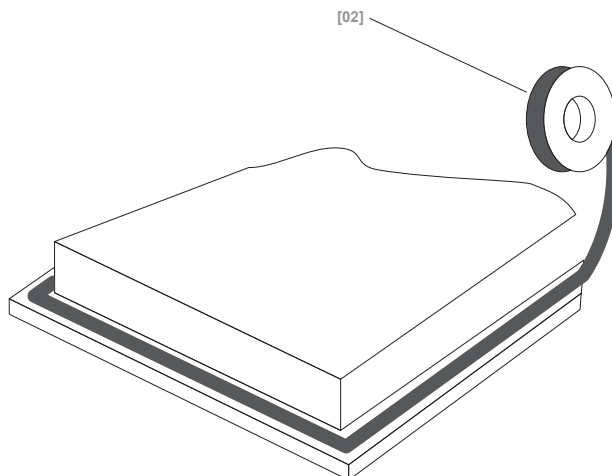
IMPORTANTE: certifique-se de que os produtos estão completamente secos, seguindo as instruções do fabricante, antes de iniciar a instalação da placa. Esta placa NÃO DEVE ser vedada à bancada.

Ⓜ Tezgahın kesik kenarına silikon macun veya PVA yapıştırıcı uygulayın.

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



[02] x1



EN Stretch out and stick the supplied tape along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap. Trim off any excess tape and dispose of it.

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

PL Rozciągnąć i nakleić dostarczoną taśmę wzdłuż dolnej krawędzi płyty tak, aby końce taśmy nakładały się na siebie. Odciąć i usunąć nadmiar taśmy.

DE Breiten Sie das mitgelieferte Dichtungsband aus und befestigen Sie es entlang der unteren Kante des Kochfelds. Dabei ist sicherzustellen, dass die Enden sich überlappen. Schneiden Sie überschüssiges Dichtungsband ab und entsorgen Sie es.

RU Растяните и приклейте прилагаемую ленту по периметру внутреннего края варочной панели. Убедитесь, что концы ленты приклеены внахлест. Обрежьте и удалите излишки ленты.

RO Întindeți și lipiți banda furnizată de-a lungul muchiei inferioare a plitei, asigurând suprapunerea capetelor. Tăiați banda în exces și aruncați-o.

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

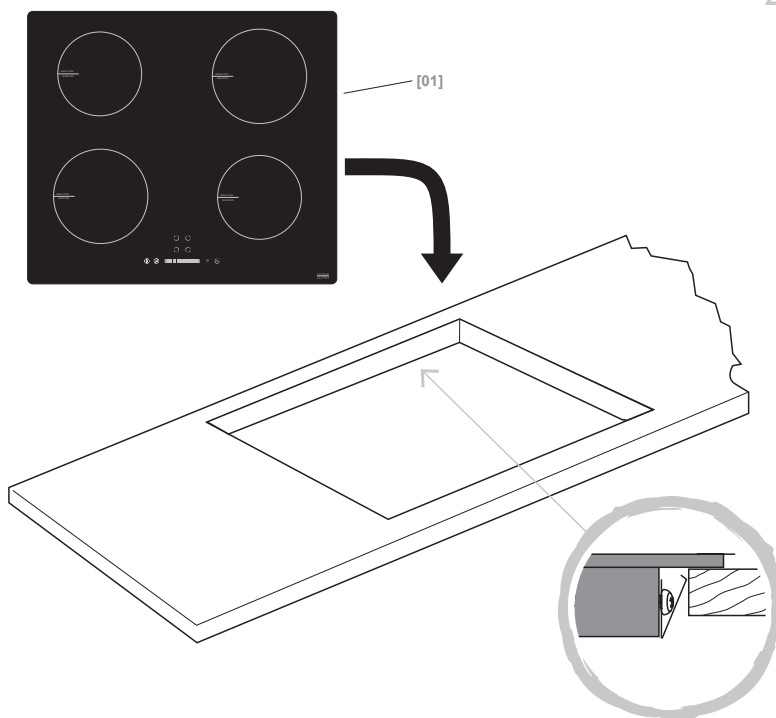
PT Estique e cole a fita fornecida ao longo da extremidade da placa, certificando-se de que as extremidades ficam sobrepostas. Corte a fita em excesso e elimine-a.

TR Ürün ile birlikte verilen bandı açın ve uçlar birbirinin üstüne binecek şekilde ocağın alt kenarına yapıştırın. Bant fazlalıklarını kesip atın.

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

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

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

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

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

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

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

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

Ⓣ Tezgah kenarları kuruduđunda ve bant sabitlendiđinde ocađı tezgah üzerindeki kesilmiř alana yerleřtirin. Ocađın tezgah üzerine oturmasını ve dıř kenarın iyi bir řekilde yapıřmasını sađlamak için ařađı yōnde hafife baskı uygulayın.

EN Installation

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

Direct Connection

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

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

The cable must not be bent or compressed.

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

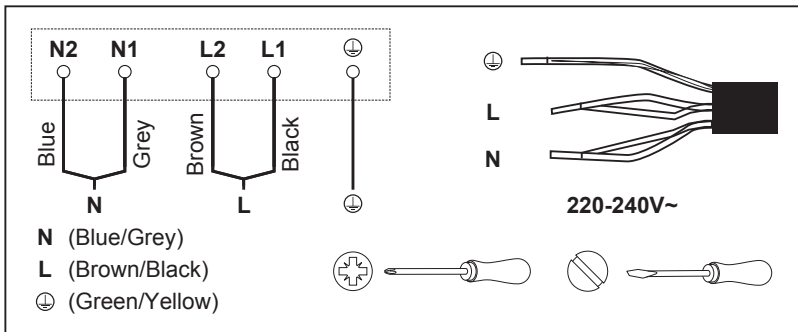
WARNING: This is a Class I appliance and MUST be earthed.

This appliance is supplied with a 5 core mains cable coloured as follows:

Brown and Black = L or Live

Blue and Grey = N or Neutral

Green and Yellow = E or Earth ⊕



This appliance requires a 32 Amp Miniature Circuit Breaker.

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

FR Installation

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

Raccordement direct

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.

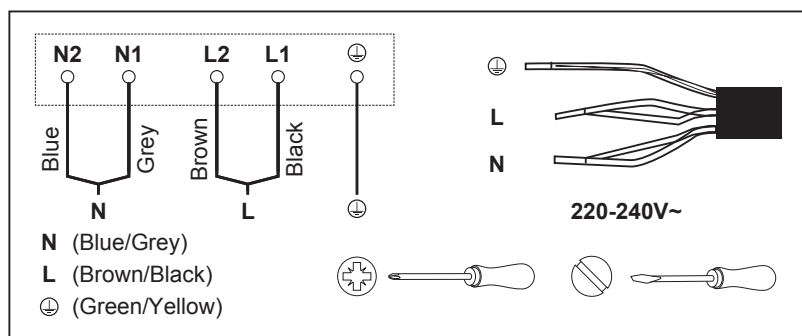
AVERTISSEMENT : il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il DOIT être raccordé à la terre.

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

Marron et noir = L ou Phase

Bleu et gris = N ou Neutre

Vert et Jaune = E ou Terre ⊕



Cet appareil nécessite un disjoncteur miniature de 32 A.

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

PL Montaż

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

Podłączenie bezpośrednio

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

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

Przewód nie może być zgięty lub ściśnięty.

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

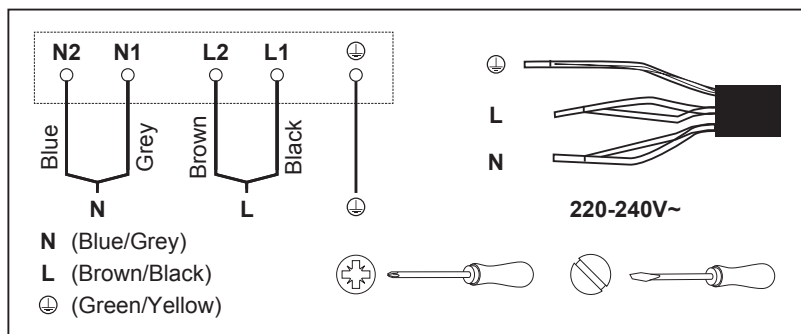
OSTRZEŻENIE: Jest to urządzenie klasy I i MUSI być uziemione.

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

Zielony i żółty = E lub uziemienie ⊕



To urządzenie wymaga miniaturowego wyłącznika obwodu 32 A.

Niezwykle ważne jest, aby produkt został prawidłowo zamontowany oraz aby użytkownik uważnie zapoznał się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i unikał nieprawidłowego użytkowania oraz zagrożeń. Dzięki temu zostanie zminimalizowane ryzyko związane z używaniem urządzenia elektrycznego. Instrukcję obsługi należy zachować w celu wykorzystania w przyszłości i przekazania jej kolejnym właścicielom. Po rozpakowaniu urządzenia upewnić się, że nie jest ono uszkodzone. W przypadku wątpliwości nie używać urządzenia i skontaktować się z działem obsługi klienta. Więcej szczegółowych informacji znajduje się na końcu części Konserwacja i utrzymanie.

DE Installation

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

Direkter Anschluss

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

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

Das Kabel darf weder verbogen noch eingedrückt sein.

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

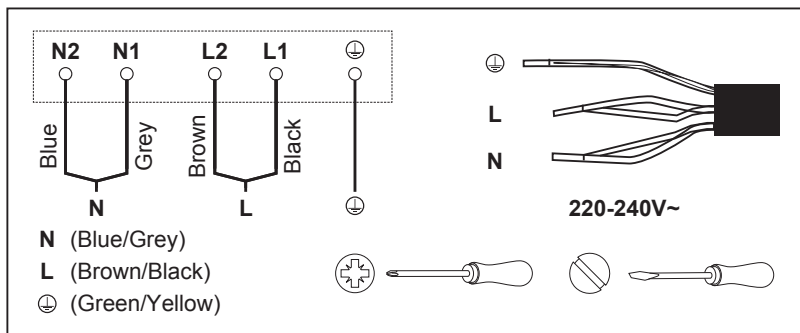
WARNUNG: Dies ist ein Klasse I-Gerät, es MUSS geerdet werden.

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

Braun und Schwarz = L oder Stromführend

Blau und Grau = N oder Neutral

Grün und Gelb = E oder Gegen Erde ableitend ⊕



Dieses Gerät erfordert einen 32-A-Miniaturetrennschalter.

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

RUS Установка

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

Прямое подключение

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

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

Кабель не должен быть согнут или сдавлен.

Регулярно проверяйте электророзетку и шнур питания на предмет повреждений. В случае повреждения шнура питания следует обратиться к изготовителю, к сервисному агенту или квалифицированному специалисту для его замены во избежание возникновения опасных ситуаций.

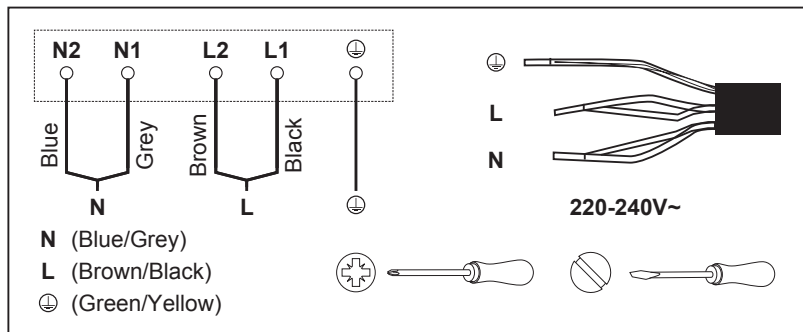
ВНИМАНИЕ! Данный прибор класса I ТРЕБУЕТ заземления.

Прибор поставляется с пятижильным шнуром питания, помеченным следующим образом:

Коричневый и черный = L или Live (под напряжением)

Синий и серый = N или Neutral (нейтральный)

Зеленый и желтый = E или Earth (заземление) ⊕



Для данного прибора требуется 32-амперный малогабаритный автоматический выключатель.

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

RO Instalarea

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

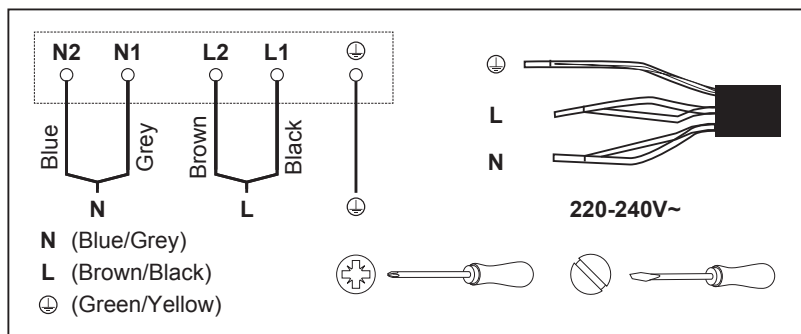
AVERTISMENT: Acesta este un aparat Clasa I și TREBUIE împământat.

Acest aparat este echipat cu un cablu de rețea cu 5 conductori colorați 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 Amperi.

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

ES Instalación

Toda la instalación debe realizarla una persona competente o un electricista cualificado. Antes de conectar la corriente eléctrica, asegúrese de que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa de características 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.

El cable no debe quedar doblado ni comprimido.

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

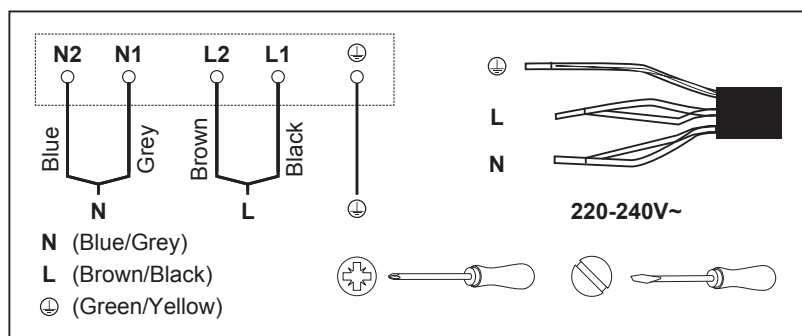
ADVERTENCIA: Este es un aparato de Clase I y DEBE conectarse a tierra.

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

Marrón y negro = L o positivo

Azul y gris = N o negativo

Verde y amarillo = E o tierra ⊕



Este dispositivo requiere un disyuntor en miniatura de 32 amperios.

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

PT Instalação

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

Ligação direta

Este aparelho tem de ser ligado diretamente à rede elétrica através de um disjuntor omipolar com uma abertura mínima de 0,3 cm entre os contactos.

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

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

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

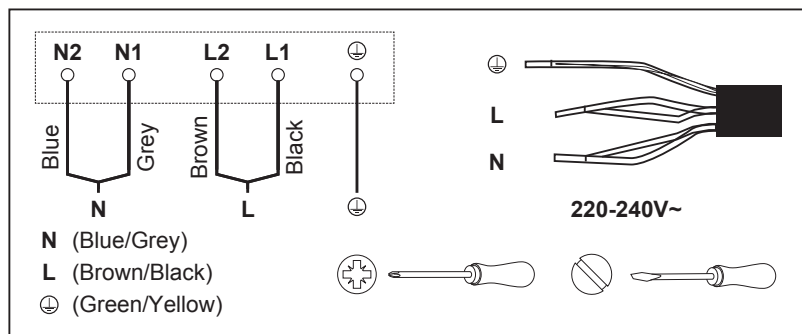
AVISO: este é um aparelho de Classe I e TEM DE estar ligado à terra.

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

Castanho e preto = L ou ativo

Azul e cinzento = N ou neutro

Verde e amarelo = E ou terra ⊕



Este aparelho requer um disjuntor de 32 A em miniatura.

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

TR Montaj

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

Doğrudan Bağlantı

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

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

Kablo bükülmemeli veya sıkıştırılmamalıdır.

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

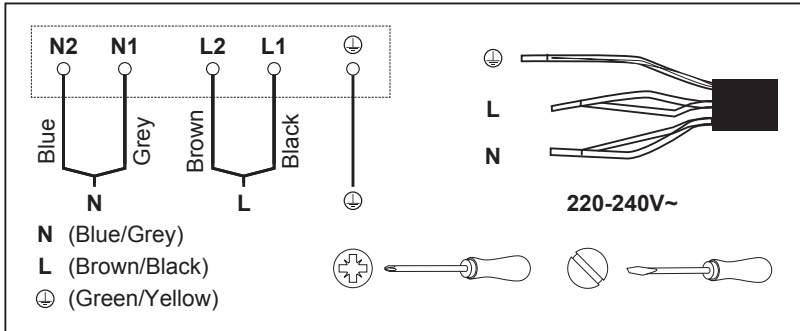
UYARI: Bu bir Sınıf I cihazdır ve TOPRAKLANMALIDIR.

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

Kahverengi ve Siyah = L, yani Yüklü

Mavi ve Gri = N, yani Nötr

Yeşil ve Sarı = E, yani Toprak ⊕



Bu cihaz, 32 Amperlik Minyatür Devre Kesici gerektirir.

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



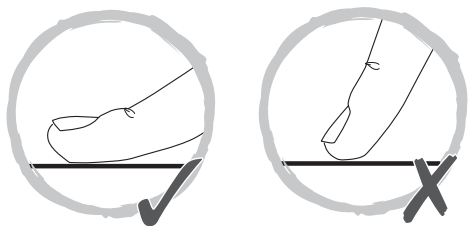
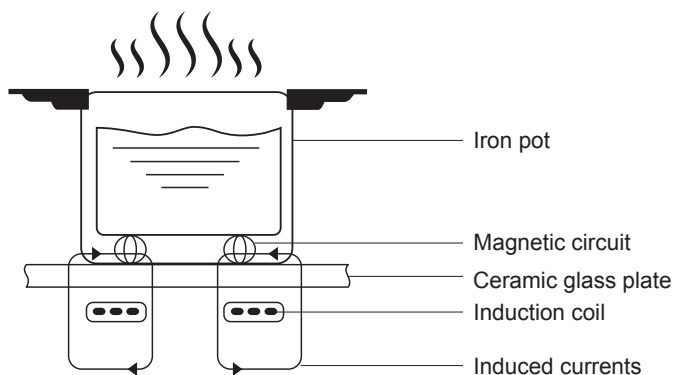
EN Use FR Utilisation PL Użytkowanie DE Benutzung RU Использование
 RO Utilizare ES Uso PT Utilização TR Kullanım

Before you start

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


01 Induction Cooking

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

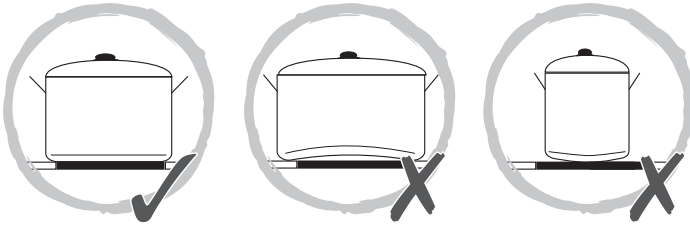


02 Cookware

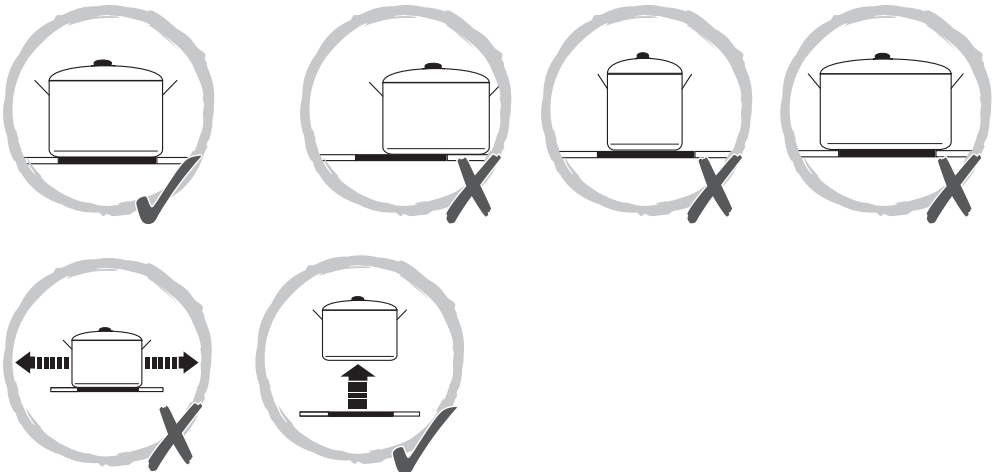
Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

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



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



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

Function & Settings

Protection from over-heating

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

Residual heat indicator

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

Auto shutdown

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

The default shutdown times are shown in the table below:

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

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

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








Detection of Small Articles

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



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

Touch sensitive keys

Reference	Description
A 	Cooking zone select key
B 	Child lock / Connectivity key
C 	ON / OFF
D	Power/Timer slider regulating key 
E 	Timer
F 	Boost control
G 	Connectivity indicator



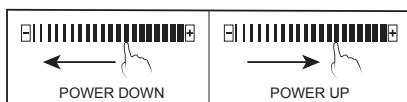
01 Using your induction hob

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 “Loc”.

To unlock the controls


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



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

03 Using the boost function

To activate

1. Select the cooking zone using (A).
2. Press the boost key (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; the other zone will continue to operate as normal.


Using the timer as an alarm

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

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

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 "the timer as an alarm" and "the timer to switch off the zones" together, the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

Controlling the cooker hood remotely





IMPORTANT: This section is only applicable if you have purchased the optional Cooke & Lewis Cooker Hood Model: CL60CGRF (EAN 3663602553052).

01 Before First Use


This cooker hood model CL60CGRF and the induction hob model CLIND60RF must be paired by radio frequency before remote control can occur. This only needs to be done once.

When connected the power output of the induction hob will control the extraction rate of the cooker hood.





02 To Set Up Connectivity:

1. Make sure that the hob and the hood are switched off.
2. Press the Timer icon  and Light icon  together on the control panel. The LED display will alternately flash red and white.



3. Turn on the hob and make sure the connectivity indicator is lit red. 

Note: Touch the connectivity key  on the hob if it is not lit.

4. Press the keys  and  together on the hob and the connection indicator will flash to confirm connection.
5. The control panel of the hood will show A for five seconds to indicate connectivity has been made with the hob.
6. Press the keys  and  together on the hob one more time to store the connectivity settings.



IMPORTANT: The connectivity operation above must be completed within two minutes of turning on the power to the hood. If this is not successful, switch off both the hood and the hob, wait for one minute and attempt the connectivity again.

03 Using the connectivity function:

1. Ensure the connectivity indicator is lit on the hob control panel.
2. The extraction rate of the hood will vary based upon the total power output selected on the hob, as shown in the table. Each hob cooking zone has a maximum rated output of 10 comprising 1-9 and Boost (10).



Speed Level of the Hood	Combined Power Output of the Hob
Speed 1	This speed will be selected when there are no more than two cooking zones in use, and the combined output is 8 or less. For example, zone 1 is on 2, and zone 2 is on 5.
Speed 3	This speed will be selected when there are no more than three cooking zones in use, and the combined output is between 9 and 24. For example, zone 1 is on 7, zone 2 is on 6 and zone 3 is on Boost (10).
Speed 5	This speed will be selected when all four cooking zones are in use, and the combined output is between 25 and 35. For example, zone 1 is on 7, zone 2 is on 7, zone 3 is on 9 and zone 4 is on Boost (10).
Speed P – Boost	This speed will be selected when all four cooking zones are in use, and the combined output is greater than 35. For example, zone 1 is on 9, zone 2 is on 9, zone 3 is on 9 and zone 4 is on Boost (10).

Note: Speed 2 and Speed 4 on the hood are not available when using this function.

If the hood controls are manually overridden when the hob and hood are linked, the hood will operate for five minutes on this manual setting before returning to control by the hob.

To reconnect the hood and hob immediately, press the Timer  and Light  together.

04 Stopping the connectivity function:

1. Touch the connectivity key  on the hob, the indicator light will go out and the link will be dropped. To reconnect again, press the connectivity key  on the hob again.
2. If the hob is switched off, the hood will continue to operate independently in timer mode and the current speed will flash.

The current speed level of the hood will continue for 5 minutes and step down for 2 minutes at each level until finally switching off.



Care & maintenance
 Pielęgnacja i konserwacja
 Уход и обслуживание
 Cuidados y Mantenimiento
 Bakım ve Onarım

Entretien et maintenance
 Pflege und Wartung
 Îngrijire și întreținere
 Cuidados e manutenção



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



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



For domestic use only.



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



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



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



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



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



Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.

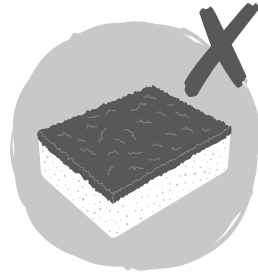
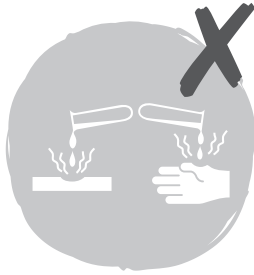
- The appliance should be cleaned after use, allow to cool first!
- The surface of the induction hob should be cleaned as follows:

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



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

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



Never use:

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

Customer helpline (toll free):

UK 0800 324 7818 uk@kingfisherservice.com

Eire 1-800 932 230 eire@kingfisherservice.com



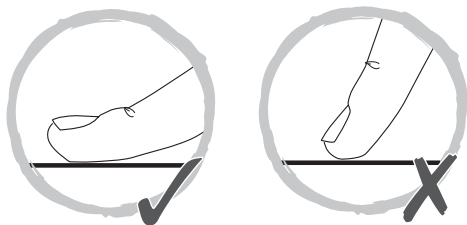
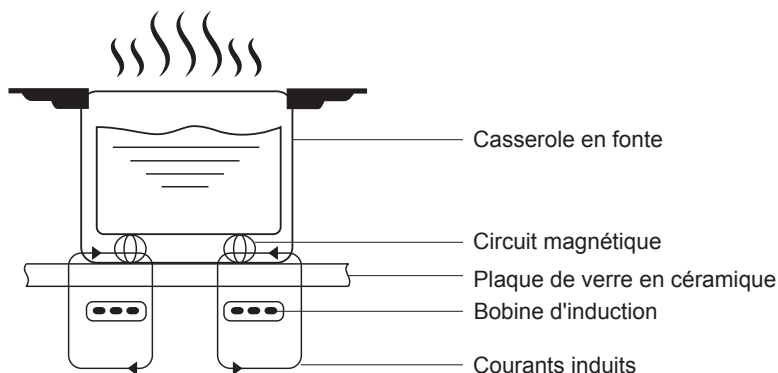
EN Use FR Utilisation PL Użytkowanie DE Benutzung RU Использование
 RO Utilizare ES Uso PT Utilização SE Kullanim

Avant de commencer

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


01 La cuisson à induction

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

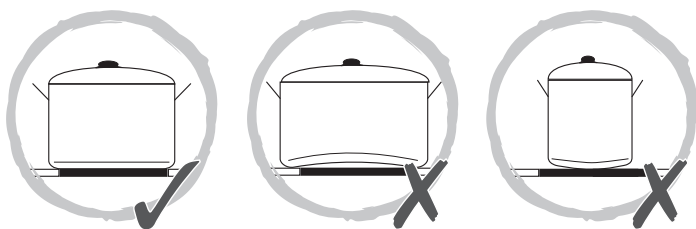


02 Batterie de cuisine

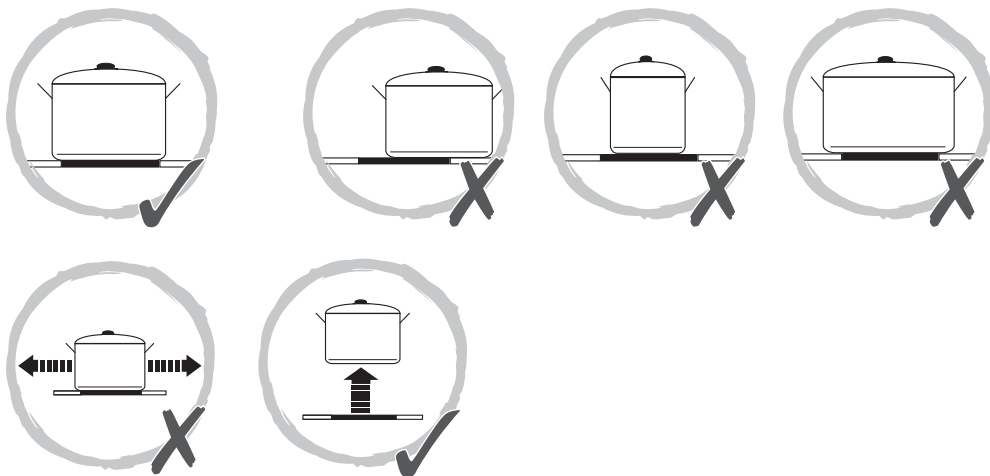
Utiliser uniquement une batterie avec une base appropriée pour la cuisson à induction. Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

- Il est possible de vérifier si la batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test avec un aimant. Placer un aimant à la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient à la plaque de cuisson à induction.
- Si vous ne disposez pas d'un aimant :
 1. Mettre de l'eau dans la casserole à vérifier.
 2. Si  ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Une batterie de cuisine conçue à partir des matières suivantes ne convient pas : acier inoxydable, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

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



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



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

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
	A 	Touche de sélection de la zone de cuisson
	B 	Touche de verrouillage enfant / connectivité
	C 	MARCHE / ARRÊT
	D	Clé de régulation de puissance/minuterie à curseur
		
	E 	Minuterie
	F 	Commande boost
G 	Indicateur de connectivité	

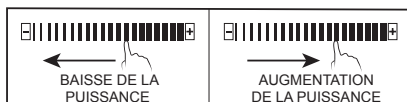
01 Utilisation de la plaque à induction


- 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
	1 500 W	2 000 W

	1 200 W	1 500 W
	1 500 W	2 000 W
	1 200 W	1 500 W

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

Une fois la cuisson terminée


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



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

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

Important

La puissance de sortie sélectionnée et  clignotent 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 « Loc » s'affiche.

Pour déverrouiller les commandes

1. Appuyer sur la touche (B)  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, l'autre zone continue 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 ».

Utiliser la minuterie pour éteindre les zones

1. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide de (A) et sélectionner la puissance nécessaire.
2. Avant que le témoin cesse de clignoter, appuyer sur la touche de minuterie (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 à côté de la zone de cuisson contrôlée par la minuterie sélectionnée clignote lorsque la minuterie est utilisée, par exemple .

Lors de l'utilisation simultanée de « the timer as an alarm » (minuterie en tant qu'alarme) et « the timer to switch off the zones » (minuterie pour éteindre les zones) l'affichage indique le temps restant d'alarme en priorité. Appuyer sur une zone de cuisson pour afficher le temps restant ou éteindre la minuterie.

Contrôle à distance de la hotte aspirante





IMPORTANT : Cette section est seulement applicable si vous avez acheté le modèle de hotte Cooke & Lewis en option : CL60CGRF (EAN 3663602553052).

01 Avant la première utilisation





Ce modèle de hotte aspirante CL60CGRF et le modèle de plaque à induction CLIND60RF doivent être couplés par radiofréquence avant de pouvoir utiliser la fonction de commande à distance. Il suffit d'effectuer cette étape une seule fois.



Une fois connectée, la puissance de sortie de la plaque à induction contrôle le taux d'extraction de la hotte aspirante.

02 Configuration de la connectivité :

1. S'assurer que la plaque de cuisson et la hotte sont éteintes.
2. Appuyer sur l'icône Timer (minuterie)  et l'icône Light (éclairage)  simultanément sur le panneau de commande. L'affichage LED clignote alternativement en rouge et blanc.



3. Allumer la plaque de cuisson et vérifier que l'indicateur de connectivité est allumé en rouge . Remarque : appuyer sur la touche de connectivité  sur la plaque de cuisson si elle n'est pas allumée.
4. Appuyer sur les touches  et  simultanément sur la plaque de cuisson, l'indicateur de connexion clignote pour confirmer la connexion.

- Le panneau de commande de la hotte affiche A pendant cinq secondes pour indiquer la connectivité avec la plaque de cuisson.
- Appuyer sur les touches  et  simultanément sur la plaque de cuisson une fois de plus pour stocker les paramètres de connectivité.



IMPORTANT : L'opération de connectivité ci-dessus doit être effectuée dans les deux minutes suivant la mise sous tension de la hotte. Si c'est un échec, éteindre la hotte et la plaque de cuisson, attendre une minute et relancer la connectivité.



03 Utilisation de la fonction de connectivité :

- Vérifier que l'indicateur de connectivité est allumé sur le panneau de commande de la plaque de cuisson.
- Le taux d'extraction de la hotte varie en fonction de la puissance de sortie totale sélectionnée sur la plaque de cuisson, comme indiqué dans le tableau. Chaque zone de cuisson de la plaque de cuisson a une puissance nominale maximale de 10, comprenant 1-9 et Boost (10).



Niveau de vitesse de la hotte	Puissance de sortie combinée de la plaque de cuisson
Vitesse 1	Cette vitesse est sélectionnée dans le cas où un maximum de deux zones de cuisson est utilisé, et que la sortie combinée représente 8 ou moins. Par exemple, la zone 1 est sur 2, et la zone 2 est sur 5.
Vitesse 3	Cette vitesse est sélectionnée dans le cas où un maximum de trois zones de cuisson est utilisé, et que la sortie combinée est comprise entre 9 et 24. Par exemple, la zone 1 est sur 7, la zone 2 est sur 6 et la zone 3 est sur Boost (10).
Vitesse 5	Cette vitesse est sélectionnée dans le cas où un maximum de quatre zones de cuisson est utilisé, et que la sortie combinée est comprise entre 25 et 35. Par exemple, la zone 1 est sur 7, la zone 2 est sur 7, la zone 3 est sur 9 et la zone 4 est sur Boost (10).
Vitesse P - Boost	Cette vitesse est sélectionnée dans le cas où les quatre zones de cuisson sont utilisées, et que la sortie combinée est supérieure à 35. Par exemple, la zone 1 est sur 9, la zone 2 est sur 9, la zone 3 est sur 9 et la zone 4 est sur Boost (10).

Remarque : la vitesse 2 et la vitesse 4 sur la hotte ne sont pas disponibles lors de l'utilisation de cette fonction.

Si les contrôles de la hotte sont modifiés manuellement lorsque la plaque de cuisson et la hotte sont connectées, la hotte fonctionnera pendant cinq minutes sur ce paramètre manuel avant de revenir au contrôle par la plaque de cuisson.

Pour reconnecter la hotte et la plaque de cuisson immédiatement, appuyer sur Timer (minuterie)  et Light (éclairage)  simultanément.

04 Arrêt de la fonction de connectivité :

- Appuyer sur la touche de connectivité  sur la plaque de cuisson, le voyant s'éteint et la connexion est annulée. Pour reconnecter, appuyer à nouveau sur la touche de connectivité  de la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson est désactivée, la hotte continue à fonctionner indépendamment en mode minuterie et la vitesse réelle s'affiche en clignotant.

Le niveau de vitesse actuel de la hotte se poursuit pendant 5 minutes et ralentit pendant 2 minutes à chaque niveau jusqu'à finalement s'arrêter.



- 🔧 Care & maintenance
- 🔧 Pielegnacja i konserwacja
- 🔧 Уход и обслуживание
- 🔧 Cuidados y Mantenimiento
- 🔧 Bakım ve Onarım
- 🔧 Entretien et maintenance
- 🔧 Pflege und Wartung
- 🔧 Îngrijire și întreținere
- 🔧 Cuidados e manutenção



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



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



Usage domestique uniquement.



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



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



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



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



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



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

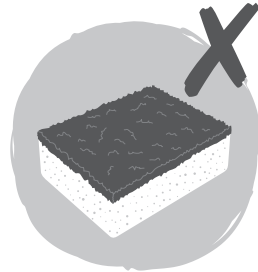
- L'appareil doit être nettoyé après utilisation, le laisser d'abord refroidir.
- La surface de la plaque de cuisson à induction doit être nettoyée comme suit :

Type de saleté	Méthode de nettoyage	Produits de nettoyage
Calcaire	Verser du vinaigre blanc sur la surface, puis essuyer avec un chiffon doux	Nettoyant spécial induction
Taches de brûlés	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



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

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



Ne jamais utiliser :

- du liquide vaisselle non dilué
- un détergent pour lave-vaisselle
- 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

Assistance téléphonique (sans frais) :

0805 114 951 france@kingfisherservice.com



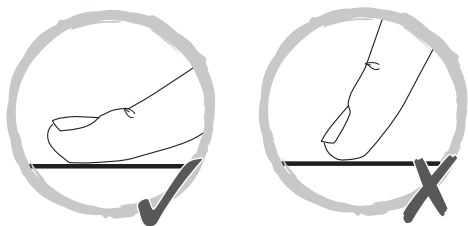
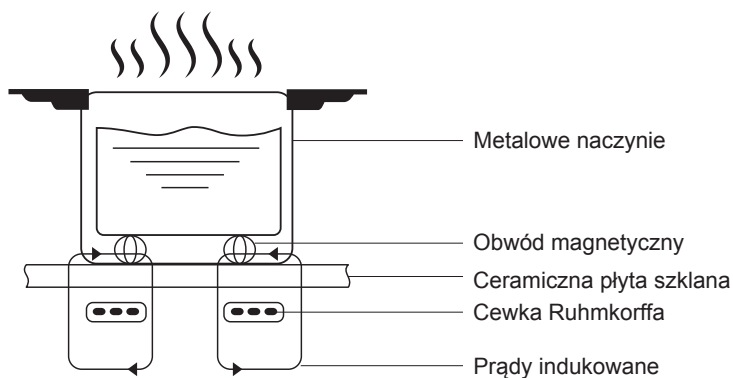
EN Use FR Utilisation PL **Użytkowanie** DE Benutzung RU Использование
 IT Utilizzare ES Uso PT Utilização NO Kullanim

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 umożliwia gotowanie potraw. Płyta nie generuje bezpośrednio ciepła, ale powierzchnia nagrzewa się konwekcyjnie od rozgrzanego naczynia, co jest całkowicie normalnym zjawiskiem.

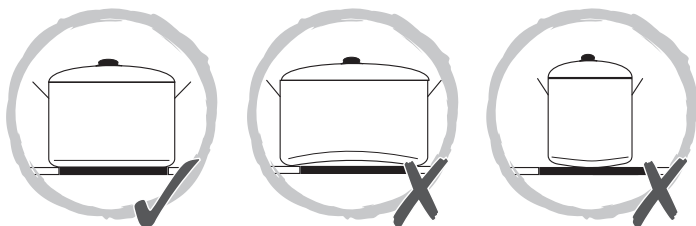


02 Naczynia

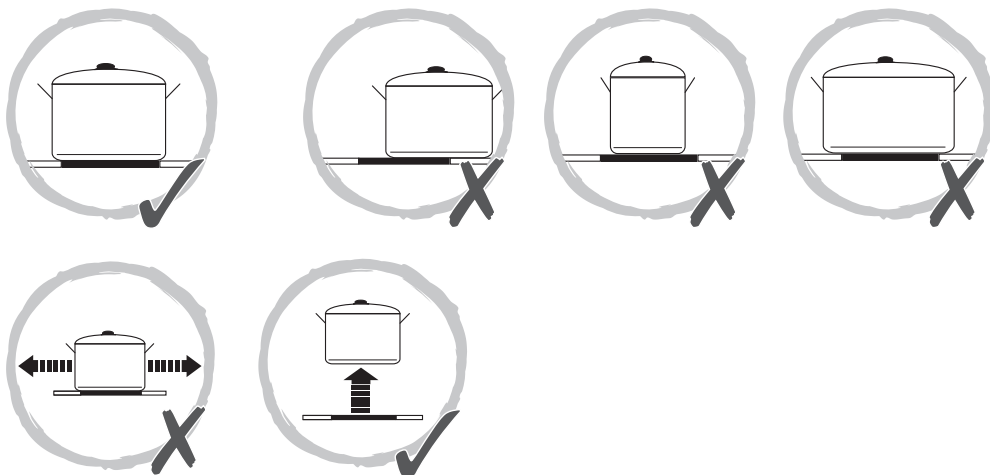
Należy korzystać wyłącznie z naczyń przeznaczonych do gotowania indukcyjnego. Symbol gotowania indukcyjnego powinien znajdować się na opakowaniu lub na spodzie naczynia.

- Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, można wykonać test magnetyczny. Przyłożyć magnes do spodu naczynia. Jeżeli występuje zjawisko przyciągania, oznacza to, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- W przypadku braku magnesu:
 1. Nalać niewielką ilość wody do sprawdzanego naczynia.
 2. 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.





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

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. sztucze, 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


	Źródło	Opis
	A 	Przycisk wyboru strefy grzewczej
	B 	Przycisk blokady/łączości
	C 	ON / OFF
	D	Przycisk suwaka regulującego moc / timera
	E 	Timer
	F 	Podwyższenie mocy
	G 	Wskaźnik łączności

01 Korzystanie z płyty indukcyjnej



- Dotknięcie 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.

- 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.
- Wybrać strefę za pomocą przycisku (A) . Zacznie migać „0”. Jeśli poziom mocy nie zostanie wybrany w ciągu 5 sekund, pojawi się symbol „-”.
- 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 „Loc” (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.



OSTRZEŻENIE: Gdy płyta znajduje się w trybie zablokowania, wszystkie elementy sterujące są nieaktywne, oprócz przycisku WYŁ., którego można użyć w sytuacji awaryjnej.


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 umożliwi wyłączenie jednej strefy grzewczej.

Uwaga: Ta funkcja działa w danym czasie tylko dla jednej strefy grzewczej. Pozostałe 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 stref grzewczych 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 tak: .

Podczas jednoczesnego korzystania z timera jako alarmu i korzystania z timera w celu wyłączenia stref grzewczych na wyświetlaczu ma pierwszeństwo pozostały czas dla alarmu. Nacisnąć strefę grzewczą, aby wyświetlić czas pozostały do wyłączenia timera.

Zdalne sterowanie okapem





WAŻNE: Ta sekcja ma zastosowanie tylko w przypadku zakupu opcjonalnego okapu Cooke & Lewis: CL60CGRF (EAN 3663602553052).

01 Przed pierwszym użyciem

W celu umożliwienia zdalnego sterowania model okapu CL60CGRF i modelu płyty indukcyjnej CLIND60RF należy je uprzednio sparować przy wykorzystaniu fal radiowych. Wystarczy to zrobić raz.

Po połączeniu urządzeń płyta indukcyjna będzie kontrolować moc wyciągu okapu.





02 Konfiguracja połączenia:

1. Upewnić się, że płyta i okap są wyłączone.
2. Na panelu sterowania nacisnąć ikonę timera  i oświetlenia . Wyświetlacz LED będzie naprzemiennie migać na czerwono i biało.



3. Włączyć płytę i upewnić się, że wskaźnik łączności jest podświetlony na czerwono .

Uwaga: Należy dotknąć przycisku łączności  na płycie, jeśli nie jest on podświetlony.

4. Na płycie nacisnąć jednocześnie przyciski  i . Zacznie migać wskaźnik łączności, potwierdzając połączenie urządzeń.
5. Na panelu sterowania okapu przez pięć sekund będzie wyświetlane wskazanie A informujące o nawiązaniu połączenia z płytą.
6. Na płycie ponownie nacisnąć jednocześnie przyciski  i , aby zapisać ustawienia połączenia.



WAŻNE: Połączenie musi zostać nawiązane w ciągu dwóch minut od podłączenia okapu do zasilania. W przypadku niepowodzenia wyłączyć okap i płytę, odczekać minutę i ponownie spróbować nawiązać łączność.

03 Używanie funkcji łączności:

1. Upewnić się, że na panelu sterowania płyty jest podświetlony wskaźnik łączności.
2. Moc wyciągu okapu będzie się wahać w zależności od całkowitej mocy wyjściowej wybranej na płycie, jak pokazano w tabeli. Każda strefa grzewcza umożliwi wybór poziomu grzania (1–9) oraz wyposażona jest w funkcję podwyższenia mocy (10).



Poziom prędkości wentylatora okapu	Łączna moc wyjściowa płyty
Prędkość 1	Ta prędkość zostanie wybrana w przypadku aktywności maksymalnie dwóch stref grzewczych i przy łącznej mocy wyjściowej wynoszącej 8 lub mniej. Przykład: dla strefy 1 wybrano poziom grzania 2, a dla strefy 2 poziom 5.
Prędkość 3	Ta prędkość zostanie wybrana w przypadku aktywności maksymalnie trzech stref grzewczych i przy łącznej mocy wyjściowej w zakresie pomiędzy 9 a 24. Przykład: dla strefy 1 wybrano poziom grzania 7, dla strefy 2 poziom 6, a dla strefy 3 funkcję podwyższenia mocy (10).
Prędkość 5	Ta prędkość zostanie wybrana w przypadku aktywności wszystkich czterech stref grzewczych i przy łącznej mocy wyjściowej w zakresie pomiędzy 25 a 35. Przykład: dla strefy 1 wybrano poziom grzania 7, dla strefy 2 poziom 7, dla strefy 3 poziom 9, a dla strefy 4 funkcję podwyższenia mocy (10).
Prędkość P – podwyższenie mocy	Ta prędkość zostanie wybrana w przypadku aktywności wszystkich czterech stref grzewczych i przy łącznej mocy wyjściowej wyższej niż 35. Przykład: dla strefy 1 wybrano poziom grzania 9, dla strefy 2 poziom 9, dla strefy 3 poziom 9, a dla strefy 4 funkcję podwyższenia mocy (10).

Uwaga: W przypadku korzystania z tej funkcji nie są dostępne prędkości okapu 2 i 4.

Jeśli po nawiązaniu połączenia między okapem a płytą zostanie uruchomione sterowanie ręczne, okap będzie kontynuować pracę w tym trybie przez kolejne pięć minut, a potem ponownie przejmie kontrolę płyta.

Aby powtórnie połączyć okap i płytę, należy nacisnąć jednocześnie ikonę timera  i oświetlenia .

04 Wyłączanie funkcji łączności:

1. Na płycie dotknąć przycisku łączności . Zgaśnie wskaźnik i zostanie przerwane połączenie. Aby połączyć się ponownie, należy jeszcze raz dotknąć przycisku łączności  na płycie.
2. Przy nieaktywnej płycie okap będzie niezależnie kontynuować pracę w trybie czasowym, a na wyświetlaczu będzie migać bieżąca prędkość.

Bieżący poziom prędkości wentylatora będzie aktywny przez kolejne pięć minut, a następnie będzie zmniejszany co dwie minuty do momentu całkowitego wyłączenia.



(M) Care & maintenance
 (P) Pielęgnacja i konserwacja
 (U) Уход и обслуживание
 (C) Cuidados y Mantenimiento
 (B) Bakım ve Onarım

(M) Entretien et maintenance
 (P) Pflege und Wartung
 (U) Îngrijire și întreținere
 (C) Cuidados e manutenção



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



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



Wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.



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



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



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



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



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



Nie umieszczać pod płytą detergentów lub materiałów łatwopalnych.

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

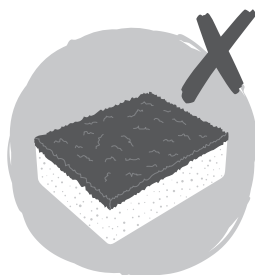
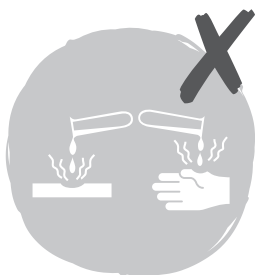
Rodzaj zabrudzenia	Sposób czyszczenia	Środki czyszczące
Kamień	Powierzchnię przetrzeć białym octem, a następnie osuszyć miękką ściereczką	Specjalny środek czyszczący do płyt indukcyjnych
Przypalone plamy	Czyścić wilgotną szmatką, a następnie osuszyć miękką ściereczką	Specjalny środek czyszczący do płyt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

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



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

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



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

Infolinia dla klientów (bezpłatna):

800 121 2222 poland@kingfisherservice.com



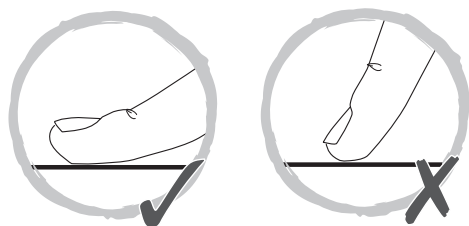
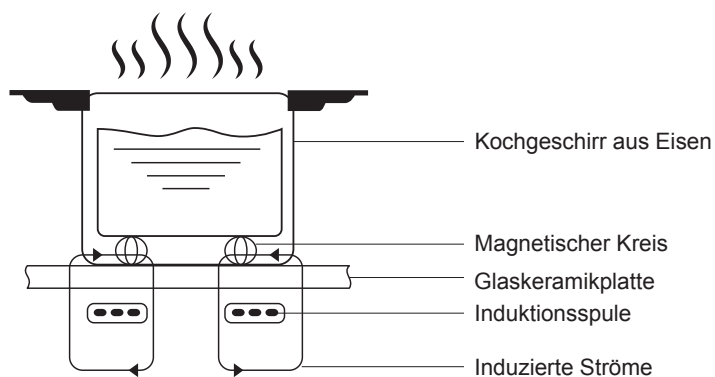
EN Use FR Utilisation PL Użytkowanie DE Benutzung RU Использование
 RO Utilizare ES Uso PT Utilização NO Kullanim

Bevor Sie beginnen

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


01 Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, moderne und effiziente Kochtechnologie. Es funktioniert durch die Erzeugung elektromagnetischer Strahlung in einem geeigneten Kochgeschirr, in dem Lebensmittel gekocht werden. Es erfolgt keine direkte Wärmeübertragung über die Glasfläche, obwohl die Oberfläche durch eine Konvektionserwärmung, das heißt durch das Kochgeschirr selbst, heiß wird. Dies ist ein völlig normaler Vorgang.

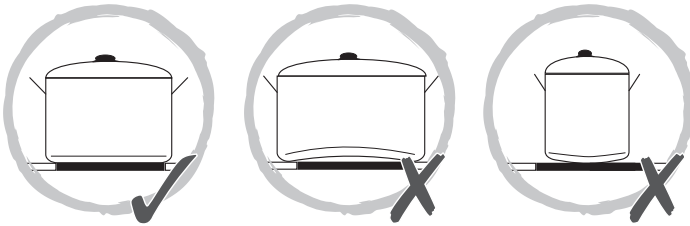


02 Kochgeschirr

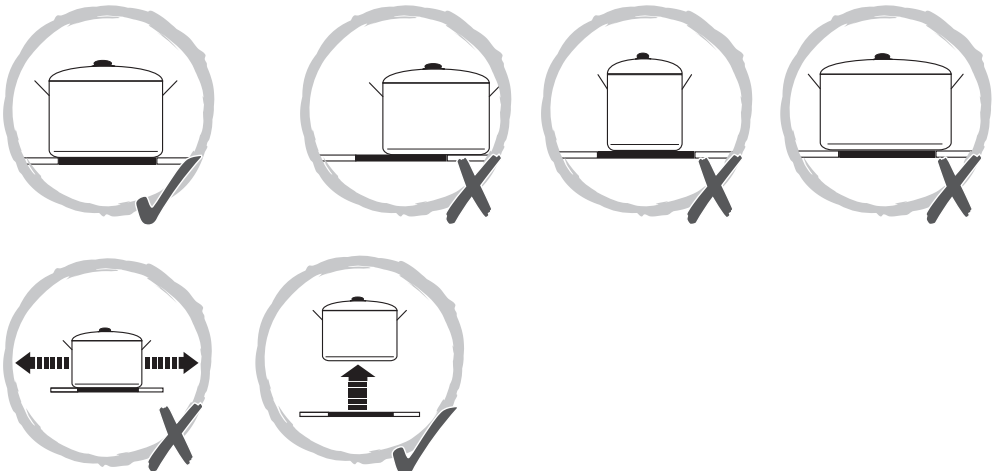
Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, dessen Boden sich für das Induktionskochen eignet. Suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Kochgeschirrs.

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

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



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





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

Funktion und Einstellung

Schutz vor Überhitzung

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

Restwärmeanzeige

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

Automatische Abschaltung

Sollten Sie vergessen, eine Kochstelle auszuschalten, wird das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet.

Die standardmäßigen Abschaltzeiten können unten stehender Tabelle entnommen werden:

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

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

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









Erkennung von kleinen Artikeln

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



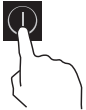
WARNUNG: Personen mit einem Herzschrittmacher sollten sich an ihren Arzt wenden, bevor sie dieses Gerät verwenden.

Berührungsempfindliche Tasten


	Referenz	Beschreibung
	A 	Taste zum Auswählen der Kochzone
	B 	Kindersicherungs-/Konnektivitätstaste
	C 	EIN/AUS
	D	Schieberegler für Leistungs-/Timereinstellung
		
	E 	Timer
	F 	Bedienelement für Boost-Funktion
G 	Konnektivitätsanzeige	

01 Verwenden des Induktionskochfelds



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



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

- Setzen Sie ein für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochstelle; stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochoberfläche sauber und trocken sind.
- Wählen Sie die Kochstelle mit (A)  aus: „0“ blinkt. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Leistungsstufe ausgewählt wird, wird „-“ angezeigt.
- Sobald Sie die Leistungsstufe über den Leistungsregler (D) im Bereich 0–9 ausgewählt haben, beginnt der Kochvorgang. Sie können während des Kochens eine Änderung vornehmen.



Kochstelle	Normale Leistung	Leistung im Boost-Modus
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

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

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

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



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

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

Wichtig

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

- Sie haben keine Pfanne auf der richtigen Kochzone platziert haben,
- die ausgewählte Pfanne nicht für das Induktionskochen geeignet ist,
- die Pfanne zu klein ist oder nicht richtig in der Zone zentriert ist.


Das Kochfeld schaltet sich deshalb nach einer Minute automatisch aus.

02 Sicherheitsmodus (Kindersicherung)




Die Bedienelemente können gesperrt werden, um unbeabsichtigte Benutzung durch Kinder zu verhindern.

Beim Sperren der Bedienelemente werden alle Bedienelemente außer dem AUS-Schalter deaktiviert.

Sperren der Bedienelemente

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

Entsperren der Bedienelemente


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



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

03 Verwenden der Boost-Funktion

Aktivieren

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

Abbrechen

1. Wählen Sie die Kochstelle (A), bei der die Boost-Funktion aktiviert ist.
2. Stellen Sie die neue Leistungsstufe über den Schieberegler für die Leistung (D) ein.

Hinweis: Durch erneutes Drücken der Boost-Taste  wird diese Funktion nicht storniert.

Beim Boost-Betrieb wird die Leistung nach fünf Minuten auf Stufe 9 zurückgesetzt, um eine Überhitzung zu vermeiden.

04 Verwenden des Timers


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

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

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

Verwenden des Timers als Alarm

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


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

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

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

6. Um den Alarm abzubrechen, drücken Sie  und dann die Taste „-“, bis auf dem Display „00“ angezeigt wird.


Verwenden des Timers zum Ausschalten der Kochstellen


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

- Alternativ können Sie die Taste „+“ oder „-“ länger berühren, um den Wert in Schritten von zehn Minuten zu erhöhen oder zu verringern.

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

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

- Um den Timer abzubrechen, wählen Sie die Kochzone mit (A), und drücken Sie  und dann die Taste „-“, bis das Display „00“ anzeigt.

Hinweis: Der Punkt neben der ausgewählten Timer-gesteuerten Kochzone blinkt, wenn der Timer in Betrieb ist, beispielsweise .

Bei der gemeinsamen Verwendung von „Timer als Alarm“ und „Timer zum Ausschalten der Zonen“ zeigt das Display die Restlaufzeit des Alarms als oberste Priorität. Drücken Sie auf das Symbol der Kochzone, um die verbleibende Zeit des Abschalt-Timers anzuzeigen.

Fernsteuern der Dunstabzugshaube





WICHTIG: Dieser Abschnitt gilt nur, wenn Sie das optionale Cooke & Lewis Herd-Abzugshaubenmodell gekauft haben: CL60CGRF (EAN 3663602553052).

01 Vor dem ersten Gebrauch

Dieses Herd-Abzugshaubenmodell CL60CGRF und das Induktions-Kochfeld-Modell CLIND60RF müssen mit einer Funkfrequenz gekoppelt werden, bevor die Fernbedienung verwendet werden kann. Dies muss nur einmal durchgeführt werden.

Nach der Verbindung steuert die Leistung des Induktionskochfelds die Abzugsrate der Dunstabzugshaube.





02 Einrichten der Konnektivität:

- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld und die Haube ausgeschaltet sind.
- Drücken Sie auf dem Bedienfeld das Symbol für den Timer  und das Lichtsymbol  gleichzeitig. Die LED-Anzeige blinkt abwechselnd rot und weiß.



- Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie sicher, dass die Konnektivitätsanzeige rot leuchtet .

Hinweis: Tippen Sie auf die Konnektivitätstaste  auf dem Kochfeld, wenn diese nicht leuchtet.

- Drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig auf dem Kochfeld, daraufhin blinkt die Verbindungsanzeige, um die Verbindung zu bestätigen.
- Das Bedienfeld der Haube zeigt fünf Sekunden lang A an, um zu bestätigen, dass eine Verbindung mit dem Kochfeld hergestellt wurde.
- Drücken Sie die Tasten  und  auf dem Kochfeld nochmals gleichzeitig, um die Konnektivitätseinstellungen zu speichern.



WICHTIG: Die oben beschriebene Verbindungsherstellung muss innerhalb von zwei Minuten nach dem Einschalten der Haube abgeschlossen werden. Wenn dies nicht erfolgreich ist, schalten Sie die Haube und das Kochfeld aus, warten Sie eine Minute lang und versuchen dann erneut, die Verbindung herzustellen.



03 Konnektivität-Funktion verwenden:

1. Stellen Sie sicher, dass die Konnektivitätsanzeige auf dem Bedienfeld des Kochfelds leuchtet.
2. Die Abzugsrate der Haube variiert, wie in der Tabelle gezeigt, je nach der auf dem Kochfeld ausgewählten Gesamtausgangsleistung. Jede Kochzone verfügt über eine maximale Nennausgangsleistung von 10, bestehend aus 1 bis 9 und Boost (10).



Geschwindigkeitsstufe der Haube	Kombinierte Leistung des Kochfelds
Drehzahl 1	Diese Geschwindigkeit wird ausgewählt, wenn nicht mehr als zwei Kochzonen verwendet werden und die kombinierte Leistung 8 oder weniger beträgt. Beispiel: Zone 1 ist auf 2 und Zone 2 auf 5.
Drehzahl 3	Diese Geschwindigkeit wird ausgewählt, wenn nicht mehr als drei Kochzonen verwendet werden und die kombinierte Leistung zwischen 9 und 24 liegt. Beispiel: Zone 1 ist auf 7, Zone 2 auf 6 und Zone 3 auf Boost (10).
Drehzahl 5	Diese Geschwindigkeit wird ausgewählt, wenn alle vier Kochzonen verwendet werden und die kombinierte Leistung zwischen 25 und 35 liegt. Beispiel: Zone 1 ist auf 7, Zone 2 auf 7, Zone 3 auf 9 und Zone 4 auf Boost (10).
Geschwindigkeit P - Boost	Diese Geschwindigkeit wird ausgewählt, wenn alle vier Kochzonen verwendet werden und die kombinierte Leistung größer als 35 ist. Beispiel: Zone 1 ist auf 9, Zone 2 auf 9, Zone 3 auf 9 und Zone 4 auf Boost (10).

Hinweis: Drehzahl 2 und Drehzahl 4 auf der Haube sind bei Verwendung dieser Funktion nicht verfügbar.

Werden die Haubensteuerungen manuell eingestellt, wenn das Kochfeld und die Haube miteinander verbunden sind, wird die Haube fünf Minuten lang in dieser manuellen Einstellung betrieben, bevor sie wieder vom Kochfeld gesteuert wird.

Um die Haube und das Kochfeld sofort wieder zu verbinden, drücken Sie den Timer  und die Leuchte  gleichzeitig.

04 Anhalten der Konnektivitätsfunktion:

1. Berühren Sie die Konnektivitätstaste  auf dem Kochfeld; das Anzeigelicht erlischt und die Verbindung wird abgebrochen. Um die Verbindung wieder herzustellen, drücken Sie die Konnektivitätstaste  auf dem Kochfeld erneut.
2. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, arbeitet die Haube weiterhin unabhängig im Timermodus, und die aktuelle Drehzahl blinkt.

Die aktuelle Geschwindigkeitsstufe der Haube läuft für 5 Minuten weiter, und danach wird jede Stufe für 2 Minuten fortgeführt, bevor sie ausgeschaltet wird.



(M) Care & maintenance
 (P) Pielęgnacja i konserwacja
 (U) Уход и обслуживание
 (C) Cuidados y Mantenimiento
 (B) Bakım ve Onarım

(M) Entretien et maintenance
 (P) Pflege und Wartung
 (U) Îngrijire și întreținere
 (C) Cuidados e manutenção



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



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



Nur für den Hausgebrauch.



Stellen Sie niemals eine leere Pfanne oder einen leeren Topf auf das Kochfeld. Dies hätte zur Folge, dass der Überhitzungssensor das Gerät ausschaltet.



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



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



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



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



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

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

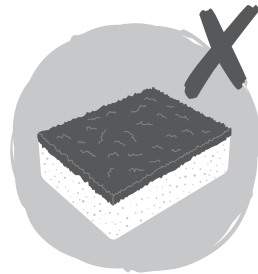
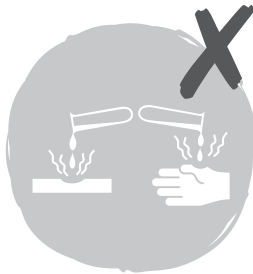
Schmutzart	Reinigungsmethode	Reinigungsmaterialien
Kalkablagerungen	Weißes Essig auf die Oberfläche geben und mit einem weichen Tuch trockenwischen.	Spezieller Reiniger für Induktionsoberflächen
Einbrennverschmutzungen	Mit einem feuchten Tuch säubern und mit einem weichen Tuch trockenwischen.	Spezieller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

Schmutzart	Reinigungsmethode	Reinigungsmaterialien
Leichte Verschmutzungen	Mit einem feuchten Tuch säubern und mit einem weichen Tuch trockenwischen.	Reinigungsschwamm
Geschmolzene Kunststoffe	Verwenden Sie einen für Induktionsglasoberflächen geeigneten Schaber, um Ablagerungen zu entfernen.	Spezieller Reiniger für Induktionsoberflächen



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

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



Verwenden Sie niemals:

- Unverdünntes Geschirrspülmittel
- Waschmittel für Geschirrspüler
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel wie Ofenspray oder Fleckentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahlreiniger

Kunden-Hotline (gebührenfrei):

Wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.



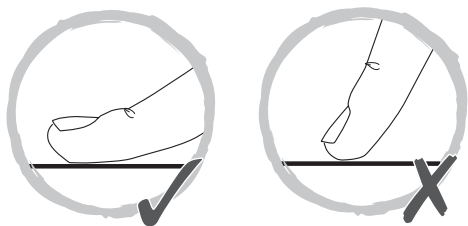
EN Use FR Utilisation PL Użytkowanie DE Benutzung RU Использование
 RO Utilizare ES Uso PT Utilização SE Kullanim

Перед началом эксплуатации

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


01 Приготовление пищи на индукционной варочной панели

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

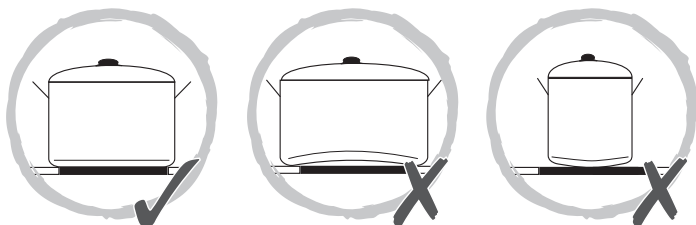


02 Посуда для приготовления

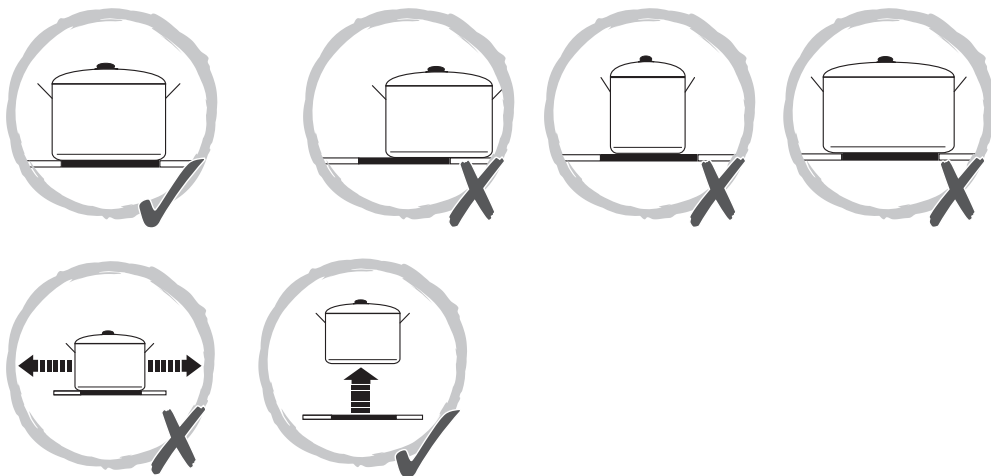
Используйте только посуду со специальным дном, подходящим для индукционных плит. Ищите соответствующее обозначение на упаковке или на дне посуды.

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

Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



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



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

Функции и настройки

Защита от перегрева

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

Индикатор остаточного нагрева

ВНИМАНИЕ! Индикация Н на дисплее сообщает о том, что прибор еще горячий и к нему не следует прикасаться.

Автоматическое выключение

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

Время отключения по умолчанию указано в таблице ниже.

Мощность	Зона нагрева отключается автоматически после
1–3	6 часов
4–6	3 часа
7–8	2 часа
9	90 минут

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

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

Обнаружение мелких предметов

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



ВНИМАНИЕ! Проконсультируйтесь с врачом перед использованием данного прибора, если у вас установлен кардиостимулятор.

Сенсорные клавиши


	Обозначение	Описание
	A 	Клавиша выбора зоны
	B 	Защита от детей/клавиша подключения
	C 	Включение/выключение
	D 	Клавиша регулировки мощности/времени приготовления (таймера)
	E 	Таймер
	F 	Усиление мощности
	G 	Индикатор подключения

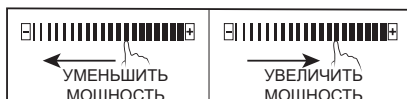
01 Эксплуатация индукционной варочной панели



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





ПРИМЕЧАНИЕ. Прибор автоматически выключится, если в течение одной минуты не выбрать зону нагрева и уровень мощности.

2. Поместите подходящую посуду на зону нагрева, убедившись, что дно посуды и рабочая поверхность панели чистые и сухие.
3. Выберите зону с помощью клавиши (А) , после чего начнет мигать цифра 0. Если в течение 5 секунд не выбрать уровень мощности, загорится символ —.
4. Выберите уровень мощности от 0 до 9 с помощью регулятора (D), после чего начнется нагрев. Уровень мощность во время приготовления можно изменить в любой момент.



Зона	Стандартная мощность	Увеличенная мощность
	1500 Вт	2000 Вт
	1200 Вт	1500 Вт

	1500 Вт	2000 Вт
	1200 Вт	1500 Вт

- Если не выбрать уровень мощности в течение 1 минуты, индукционная панель автоматически выключится. В этом случае вам необходимо будет вернуться к шагу 1.
- Уровень мощность во время приготовления можно изменить в любой момент.

По окончании готовки


1. Выберите зону нагрева с помощью клавиши (A).
2. Снизьте уровень мощности (D) до нуля.



ПРИМЕЧАНИЕ. Индикация H на дисплее сообщает о том, что зона нагрева еще горячая и к ней не следует прикасаться.

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

Важная информация.

Выбранный уровень мощности и индикация  будут мигать на дисплее в следующих случаях.

- Вы поставили посуду не на ту зону нагрева
- Выбранная посуда не подходит для индукционной варочной панели
- Посуда слишком мала или установлена не по центру зоны нагрева


В результате варочная панель автоматически выключится через одну минуту.

02 Безопасный режим (защита от детей)




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

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

Блокировка элементов управления

Включите варочную панель. Коснитесь клавиши (B)  и удерживайте ее в течение 3 секунд — на дисплее отобразится индикация Loc.

Разблокировка элементов управления

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



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

03 Использование турборежима

Активация

1. Выберите зону нагрева с помощью клавиши (A).
2. Коснитесь клавиши турборежима (F) . На индикаторе зоны нагрева загорится индикация P, будет включена максимальная мощность.

Деактивация

1. Выберите зону нагрева с активированным турборежимом с помощью клавиши (A).
2. Выберите другой уровень мощности с помощью регулятора (D).

Примечание. Повторное касание клавиши турборежима не отключает данный режим.

Через пять минут работы в турборежиме значение выходной мощности вернется к уровню 9 во избежание перегрева.

04 Использование таймера

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

1. Функция звукового сигнала, без контроля конфорок.
2. Функция автоматического отключения зоны нагрева.

Примечание. Данная функция действует только для одной зоны нагрева: другие зоны продолжат работать в обычном режиме.

Использование функции звукового сигнала таймера

Примечание. Вы можете использовать таймер независимо от конфорок.


1. Включите варочную панель с помощью кнопки (C).
2. Выберите зону нагрева с помощью клавиши (A) и установите требуемый уровень мощности.
3. Когда индикатор перестанет мигать, коснитесь клавиши таймера (E) . Замигает индикация 10.
4. Используйте клавиши + и –, чтобы установить время таймера с шагом в одну минуту.
5. Или коснитесь и удерживайте клавиши + или –, чтобы установить время таймера с шагом в десять минут.

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

По истечении заданного времени таймер включит звуковой сигнал, который будет подаваться в течение 30 секунд.


6. Для отмены звукового сигнала нажмите , а затем клавишу –, пока на дисплее не появится 00.


Использование функции автоматического отключения зон нагрева

1. Выберите зону нагрева с помощью клавиши (A) и установите требуемый уровень мощности.
2. Пока индикатор не перестал мигать, коснитесь клавиши таймера (E) . На индикаторе таймера начнет мигать 10.
3. Используйте клавиши + и –, чтобы установить время таймера с шагом в одну минуту.
4. Или коснитесь и удерживайте клавиши + или –, чтобы установить время таймера с шагом в десять минут.

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

По истечении заданного времени таймер включит звуковой сигнал, который будет подаваться в течение 30 секунд.

5. Для отмены таймера выберите зону нагрева с помощью клавиши (A), нажмите , а затем нажмите клавишу –, пока на дисплее не появится индикация 00.

Примечание. Во время работы таймера рядом с выбранной зоной нагрева замигает точка, например .

При одновременном использовании функций звукового сигнала таймера и автоматического отключения зон нагрева на дисплее будет отображаться оставшееся время именно для функции звукового сигнала. Чтобы узнать оставшееся время до отключения зон нагрева, нажмите на обозначение зоны нагрева.

Дистанционное управление вытяжкой





ВАЖНО! Информация в данном разделе актуальна только при дополнительной покупке вытяжки Cooke & Lewis CL60CGRF (EAN 3663602553052).

01 Перед первым использованием


Эта вытяжка модели CL60CGRF и индукционная варочная панель модели CLIND60RF должны быть сопряжены по радиочастоте до установки соединения с пультом ДУ. Это необходимо сделать только один раз.


При подключении скорость вытяжки будет зависеть от выходной мощности индукционной варочной панели.





02 Настройка подключения

1. Убедитесь, что варочная панель и вытяжка выключены.
2. На панели управления одновременно нажмите значок таймера  и значок освещения . Светодиодный дисплей будет попеременно мигать красным и белым.



Включите варочную панель и убедитесь, что индикатор подключения горит красным цветом .

Примечание. Коснитесь клавиши подключения  на варочной панели, если индикатор не горит.

3. На варочной панели одновременно нажмите клавиши  и . Индикатор подключения начнет мигать — это значит, что соединение установлено.
4. На панели управления вытяжки в течение пяти секунд будет отображаться индикация A — это значит, что соединение с варочной панелью установлено.
5. На варочной панели снова одновременно нажмите клавиши  и , чтобы сохранить настройки подключения.



ВАЖНО! Описанные выше действия по установке соединения необходимо выполнить в течение двух минут после включения вытяжки. Если у вас не получилось, выключите вытяжку и варочную панель, подождите одну минуту и повторите попытку.

03 Использование функции подключения

1. Убедитесь, что на панели управления варочной панели горит индикатор подключения.
2. Скорость вытяжки зависит от общей выходной мощности, выбранной на варочной панели, как показано в таблице. Каждая зона варочной панели имеет максимальную номинальную мощность 10 уровней: 1–9 и турборежим (10).



Уровень скорости вытяжки	Общая выходная мощность варочной панели
Скорость 1	Эта скорость будет выбрана, если на варочной панели используется не более двух зон, а общая выходная мощность равна 8 или меньшему значению. Например, зоне 1 соответствует значение 2, а зоне 2 — значение 5.
Скорость 3	Эта скорость будет выбрана, если на варочной панели используется не более трех зон, а общая выходная мощность находится в диапазоне от 9 до 24. Например, зоне 1 соответствует значение 7, зоне 2 — значение 6, а зоне 3 — турборежим (10).
Скорость 5	Эта скорость будет выбрана, если на варочной панели используются все четыре зоны, а общая выходная мощность находится в диапазоне от 25 до 35. Например, зоне 1 соответствует значение 7, зоне 2 — значение 7, зоне 3 — значение 9, а зоне 4 — турборежим (10).
Скорость P — турборежим	Эта скорость будет выбрана, если на варочной панели используются все четыре зоны, а общая выходная мощность выше 35. Например, зоне 1 соответствует значение 9, зоне 2 — значение 9, зоне 3 — значение 9, а зоне 4 — турборежим (10).

Примечание. При использовании этой функции уровни скорости вытяжки 2 и 4 недоступны.

Если элементы управления вытяжки будут вручную перенастроены во время соединения вытяжки и варочной панели, вытяжка будет работать в этом ручном режиме в течение пяти минут, а затем вернется к режиму управления с варочной панели.


Чтобы быстро восстановить соединение вытяжки и варочной панели, одновременно нажмите значки таймера  и освещения .





04 Отключение функции подключения

1. Коснитесь клавиши подключения  на варочной панели. Индикатор погаснет, а соединение будет деактивировано. Для повторного подключения снова нажмите клавишу подключения  на варочной панели.
2. Если варочная панель выключена, вытяжка продолжит работать в режиме таймера. На дисплее будет мигать индикация текущего уровня скорости.

Вытяжка будет работать с текущим уровнем скорости в течение 5 минут, а затем каждые 2 минуты будет снижать скорость на один уровень, пока не выключится.



 Care & maintenance
 Pielęgnacja i konserwacja
 Уход и обслуживание
 Cuidados y Mantenimiento
 Bakım ve Onarım

 Entretien et maintenance
 Pflege und Wartung
 Îngrijire și întreținere
 Cuidados e manutenção



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



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



Только для бытового использования.



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



Если зона нагрева работала в течение длительного времени, поверхность останется горячей, а на дисплее будет отображаться индикация H.



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



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



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



Не ставьте моющие средства или легковоспламеняющиеся материалы под варочную панель.

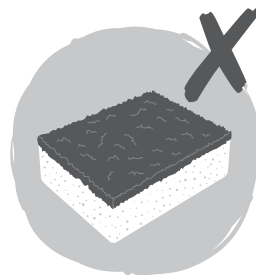
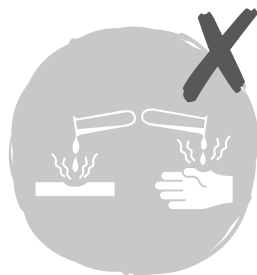
- После использования прибора его необходимо очистить, но сначала он должен остыть!
- Поверхность индукционной варочной панели необходимо очищать следующим образом.

Вид загрязнения	Способ очистки	Моющее средство
Известковый налет	Нанесите на поверхность белый уксус, затем протрите насухо мягкой тканью	Специальное моющее средство для индукционных панелей
Следы подгорания	Очистить с помощью влажной ткани и насухо вытереть мягкой тканью	Специальное моющее средство для индукционных панелей
Нестойкие пятна	Очистить с помощью влажной ткани и насухо вытереть мягкой тканью	Губка
Расплавившийся пластик	Используйте специальный скребок для стеклянных поверхностей индукционных панелей, чтобы удалить остатки пластика	Специальное моющее средство для индукционных панелей



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

- Регулярно очищайте индукционную варочную панель от остатков пищи.



Запрещается использовать:

- Неразбавленное средство для мытья посуды
- Моющее средство для посудомоечных машин
- Едкие чистящие средства
- Агрессивные чистящие средства, такие как спреи для духовых шкафов или средства для удаления пятен
- Абразивные губки
- Очистители высокого давления или пароочистители

Центр обслуживания клиентов (звонки бесплатны):

Обратитесь к своему продавцу



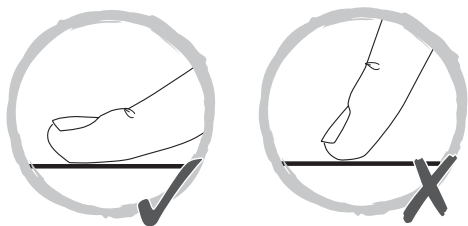
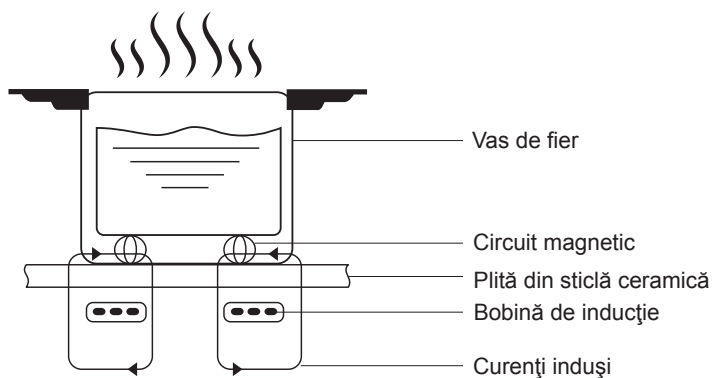
EN Use FR Utilisation PL Użytkowanie DE Benutzung RU Использование
 RO Utilizare ES Uso PT Utilização SE Kullanim

Înainte de a începe

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


01 Gătire prin inducție

Gătirea prin inducție este o tehnologie de gătit sigură, avansată și eficientă. Funcționează prin generarea radiației electromagnetice într-un vas corespunzător, prin care alimentele sunt 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.

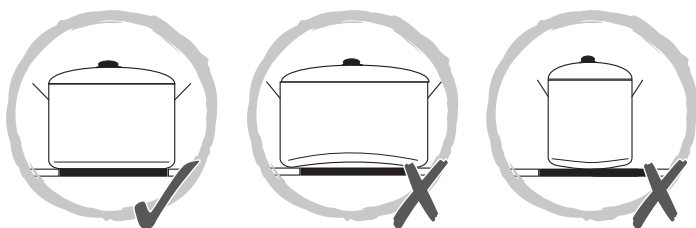


02 Vase

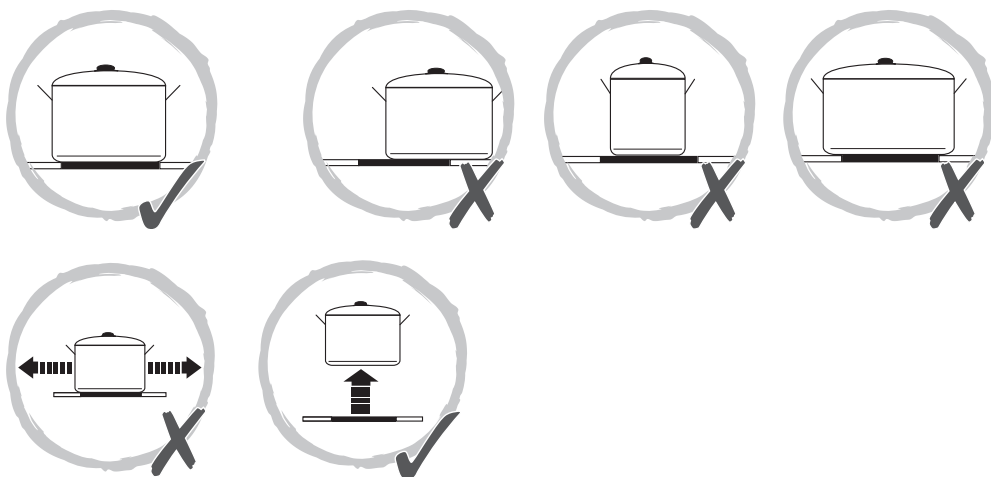
Folosiți numai vase adecvate pentru gătire prin inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe fundul vasului.

- 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 aceeași dimensiuni ca zona de gătire. Folosiți numai tigăi de dimensiunile desenate pe zona selectată. Veți obține o eficiență maximă privind dimensiunea tigăii la zona de gătire și asigurându-vă că este poziționată central. Tigăile mai mici de 14 cm nu pot fi detectate.



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

Funcție și setări

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 gătit 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 stimulative cardiace trebuie să consulte medicul înainte de a folosi aparatul.

Taste sensibile la atingere


	Cod referință	Descriere
	A	Tasta de selectare a zonei de gătit
	B	Blocare pentru copii/Tastă de conectivitate
	C	ON / OFF (Pornire/Oprire)
	D	Tastă de reglare a glisorului de putere/temporizatorului
	E	Temporizator
	F	Comandă amplificare
	G	Indicator de conectivitate

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 reluați procedura de la pasul 1.
- Puteți modifica setarea temperaturii oricând în timpul preparării

După finalizarea preparatului

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



NOTĂ: Plita va afișa „H” pentru a arăta faptul că zona de 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 împreună cu  și ieșirea de putere selectată dacă:

- nu ați așezat o tigaie pe zona de gătire corectă
- tigaia aleasă nu este adecvată pentru gătitul 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 „Loc”.

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 gătit 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 gătit (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 1-99 minute, acest lucru putând fi folosit în două direcții:



1. Ca alarmă, care nu modifică niciuna dintre zonele de gătit.

2. Ca funcție de oprire automată pentru oprirea unei zone de gătire.



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


Utilizarea temporizatorului ca alarmă

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

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

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 activează „temporizatorul ca alarmă” și „temporizatorului pentru oprirea zonelor” în același timp, afișajul va indica timpul rămas din alarmă ca fiind prioritar. Apăsați zona de gătire pentru a afișa timpul rămas din intervalul temporizatorului de oprire.

Controlarea de la distanță a hotei de bucătărie





IMPORTANT: Această secțiune se aplică numai dacă ați cumpărat hota de bucătărie opțională Cooke & Lewis, model: CL60CGRF (EAN 3663602553052).

01 Înainte de prima utilizare







Acest hotă de bucătărie, model CL60CGRF și plita cu inducție, model CLIND60RF, trebuie asociate prin frecvență radio înainte de a realiza comenzile de la distanță. Acest lucru trebuie efectuat numai o dată.

Când este conectată, puterea de ieșire a plitei cu inducție va controla rata de evacuare a hotei de bucătărie.

02 Configurarea conectivității:

1. Asigurați-vă că plita și hota sunt oprite.
2. Apăsăți simultan pictograma Temporizator  și pictograma Lumină  de pe panoul de comandă. Afișajul cu LED va lumina intermitent în roșu și alb, în mod alternativ.



3. Porniți plita și asigurați-vă că indicatorul de conectivitate este aprins în culoarea roșie . Notă: Atingeți tasta de conectivitate  de pe plită, în cazul în care nu este aprinsă.
4. Apăsăți simultan tastele  și  de pe plită, iar indicatorul de conectivitate se va aprinde intermitent pentru a confirma conectarea.
5. Panoul de comandă al hotei va afișa litera A timp de cinci secunde, pentru a indica faptul că a fost realizată conexiunea cu plita.
6. Apăsăți simultan tastele  și  de pe plită încă o dată, pentru a memora setările de conectivitate.



IMPORTANT: Operațiile de conectivitate de mai sus trebuie realizate în interval de două minute de la pomirea alimentării la hotă. Dacă operațiile nu reușesc, opriți atât hota, cât și plita, așteptați un minut și încercați din nou să vă conectați.

03 Folosirea funcției de conectivitate:

1. Asigurați-vă că indicatorul de conectivitate este aprins pe panoul de comandă al plitei.
2. Rata de evacuare a hotei va varia în funcție de puterea generată totală selectată pentru plită, așa cum se indică în tabel. Fiecare zonă de gătire are o putere nominală maximă de 10, inclusiv 1-9 și Amplificare (10)

Nivelul de turație al hotei	Puterea generată combinată a plitei
Turația 1	Această turație va fi selectată când există maximum două zone de gătire în uz, iar puterea combinată este de maximum 8. De exemplu, zona 1 este la 2 și zona 2 este la 5.
Turația 3	Această turație va fi selectată când există maximum trei zone de gătire în uz, iar puterea combinată este între 9 și 24. De exemplu, zona 1 este la 7, zona 2 este la 6 și zona 3 este la Amplificare (10).
Turația 5	Această turație va fi selectată când toate cele patru zone de gătire sunt în uz, iar puterea combinată este între 25 și 35. De exemplu, zona 1 este la 7, zona 2 este la 7, zona 3 este la 9 și zona 4 este la Amplificare (10).



Turația P - Amplificare	Această turație va fi selectată când toate cele patru zone de gătire sunt în uz, iar puterea combinată este mai mare de 35. De exemplu, zona 1 este la 9, zona 2 este la 9, zona 3 este la 9 și zona 4 este la Amplificare (10).
-------------------------	--

Notă: Turația 2 și Turația 4 ale hotei nu sunt disponibile când se utilizează această funcție.

În cazul în care comenzile hotei sunt anulate manual în momentul conectării plitei cu hota, cea din urmă va funcționa timp de cinci minute la această setare manuală înainte de a reveni la comanda prin intermediul plitei.

Pentru a reconecta imediat hota și plita, apăsați simultan Temporizatorul  și Lumina .

04 Oprirea funcției de conectivitate:

1. Atingeți tasta de conectivitate  de pe plită, indicatorul luminos se va stinge, iar conexiunea va fi oprită. Pentru a conecta din nou, apăsați din nou tasta de conectivitate  de pe plită.
2. Dacă plita este oprită, hota va continua să funcționeze independent în modul temporizator, iar turația curentă va lumina intermitent.

Nivelul de turație curent al hotei va fi menținut timp de 5 minute, apoi va scădea timp de 2 minute la fiecare nivel, până când se va opri în final.



(M) Care & maintenance
 (P) Pielęgnacja i konserwacja
 (U) Уход и обслуживание
 (C) Cuidados y Mantenimiento
 (B) Bakım ve Onarım

(M) Entretien et maintenance
 (P) Pflege und Wartung
 (R) Îngrijire și întreținere
 (C) Cuidados e manutenção



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



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



Numai pentru uz domestic.



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



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



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



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



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



Nu țineți detergenți sau materiale inflamabile sub plită.

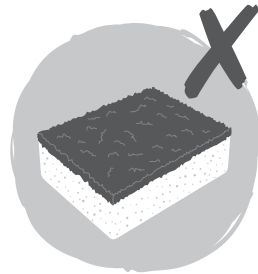
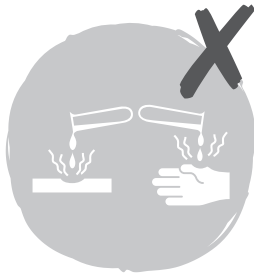
- Aparatul trebuie curățat după utilizare, lăsați-l să se răcească mai întâi!
- Suprafața plitei cu inducție trebuie curățată după cum urmează:

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



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

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



A nu se utiliza:

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

Asistență clienți (apel gratuit):

0800 895 099 romania@kingfisherservice.com



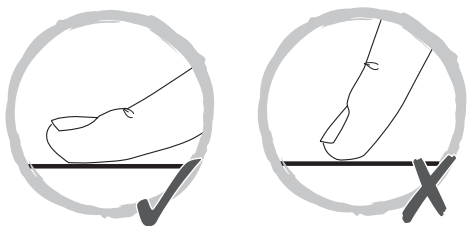
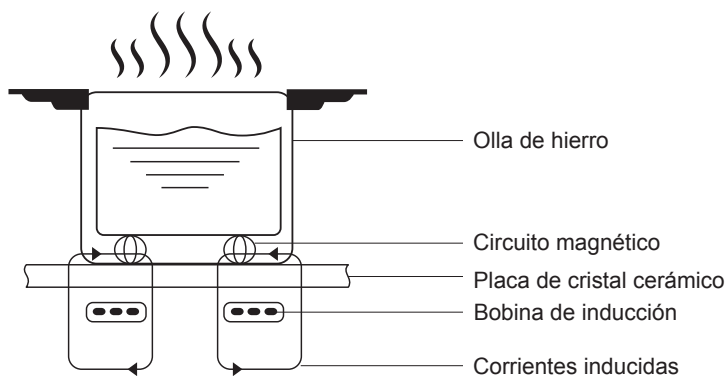
EN Use FR Utilisation PL Użytkowanie DE Benutzung RU Использование
 RO Utilizare ES Uso PT Utilização TR Kullanım

Antes de empezar

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

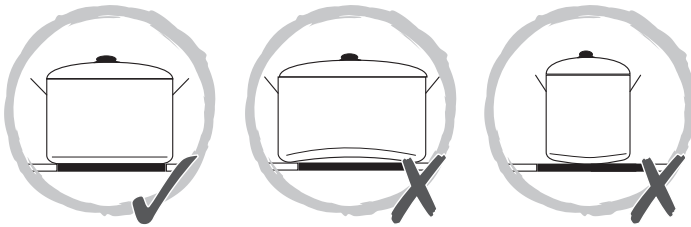


02 Cucharros de cocina

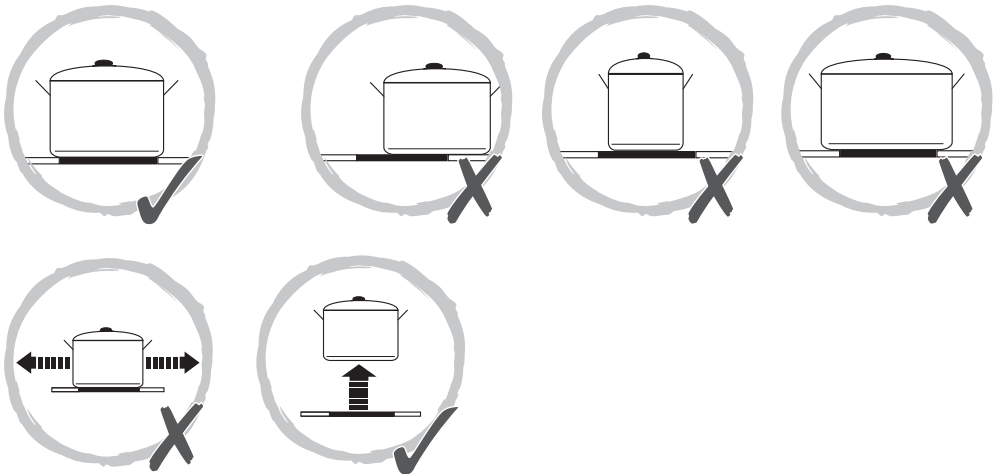
Utilice sólo cucharros de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo del cucharro de cocina.

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

No use utensilios con bordes dentados ni base curva.



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



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

Funcionamiento y ajustes

Protección contra el sobrecalentamiento

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

Indicador de calor residual

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

Apagado automático

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

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

Nivel de potencia	La zona de cocción se apaga automáticamente después de
1-3	6 horas
4-6	3 horas
7-8	2 horas
9	90 minutos

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

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








Detección de artículos pequeños

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



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

Teclas sensibles al tacto


	Referencia	Descripción
	A 	Tecla de selección de zona de cocción
	B 	Tecla de bloqueo infantil/conectividad
	C 	Encendido/Apagado
	D	Botón deslizante de control de potencia/temporizador
	E 	Temporizador
	F 	Control de potencia máxima
	G 	Indicador de conectividad

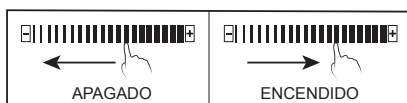
01 Uso de la placa de inducción



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



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

2. Coloque un cacharro de cocina adecuado para cocción por inducción en una zona de cocción; compruebe que la base de dicho cacharro y la superficie de cocción están limpias y secas.
3. Seleccione la zona usando (A)  y verá parpadear "0". Si no se selecciona el nivel de potencia antes de cinco segundos, en la pantalla se verá "-".
4. Seleccione el nivel de potencia de 0-9 con el control (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 un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
- Puede modificar el nivel de potencia en cualquier momento durante la cocción.

Quando haya terminado de cocinar

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



NOTA: La placa mostrará "H" para indicar que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarse.

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

Importante

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

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


Como resultado, la placa se apaga automáticamente después de un minuto.

02 Modo de seguridad (Bloqueo infantil)




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

Cuando se bloquean los controles, se desactivan todos los controles excepto el control de apagado.

Para bloquear los controles

Toque el botón (B)  durante 3 segundos con la placa encendida y en la pantalla se mostrará "Loc".

Para desbloquear los controles

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



ADVERTENCIA: Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el control OFF (apagado), que todavía puede utilizarse en caso de emergencia.


03 Uso de la función de potencia máxima

Para activarla

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

Para cancelarla

1. Seleccione la zona de cocción (A) que tiene la potencia máxima activada.
2. Toque el control 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 1-99 minutos y usarlo de dos formas:

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

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

Uso del temporizador como alarma

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


1. Encienda la placa con (C).
2. Seleccione la zona de cocción con (A) y seleccione la potencia deseada.
3. Cuando el indicador deje de parpadear, toque el botón de temporizador (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 mostrará el tiempo restante.

El temporizador sonará durante 30 segundos cuando llegue al final.


6. Para cancelar la alarma, pulse  seguido del botón "-" hasta que aparezca "00" en la pantalla.


Uso del temporizador para apagar las zonas

1. Seleccione la zona de cocción con (A) y seleccione la potencia.
2. Antes de que el indicador deje de parpadear, toque el botón de temporizador (E)  y verá parpadear "10".
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 mostrará el tiempo restante.

El temporizador sonará durante 30 segundos cuando llegue al final.

- Para cancelar el temporizador, seleccione la zona de cocción con (A) y pulse  seguido del botón "-" hasta que aparezca "00" en la pantalla.

Nota: El punto junto a la zona de cocción seleccionada y controlada por el temporizador parpadeará cuando el temporizador esté en marcha, por ejemplo . Cuando se utiliza "el temporizador como alarma" y "el temporizador para apagar las zonas" de forma conjunta, la pantalla mostrará el tiempo restante de la alarma como primera prioridad. Pulse zona de cocción para mostrar el tiempo restante o apagar el temporizador.

Control a distancia de la campana extractora





IMPORTANTE: La información de la presente sección solo es pertinente en caso de haber adquirido el modelo de campana extractora opcional Cooke & Lewis: CL60CGRF (EAN 3663602553052).

01 Antes del primer uso

Es necesario sincronizar por radiofrecuencia la campana extractora modelo CL60CGRF y la placa de inducción CLIND60RF antes de poder utilizar el mando a distancia. Solo es necesario hacerlo una vez.


Tras conectarse, la potencia de salida de la placa de inducción controlará la velocidad de extracción de la campana extractora.





02 Para configurar la conectividad:

- Asegúrese de que tanto la placa como la campana estén apagadas.
- Pulse a la vez el icono de temporizador  y el icono de luz  del panel de control. La pantalla LED parpadeará alternando entre rojo y blanco.



- Encienda la placa y asegúrese de que el indicador de conectividad esté encendido en rojo .

Nota: Toque el botón de conectividad  de la placa si no está encendido.

- Pulse a la vez los botones  y  de la placa y el indicador de conexión parpadeará para confirmar que se ha establecido la conexión.
- En el panel de control de la campana aparecerá "A" durante cinco segundos para indicar que se ha establecido la conexión con la placa.
- Vuelva a pulsar a la vez los botones  y  de la placa para guardar la configuración de conectividad.



IMPORTANTE: La conexión debe establecerse en los dos minutos siguientes tras encender la campana. Si este proceso no se realiza correctamente, apague tanto la campana como la placa, espere un minuto y vuelva a intentar establecer la conexión.



03 Uso de la función de conectividad:

1. Asegúrese de que el indicador de conectividad esté encendido en el panel de control de la placa.
2. La velocidad de extracción de la campana variará en función de la potencia total seleccionada en la placa, como se indica en la tabla. Cada zona de cocción de la placa tiene una potencia nominal máxima de 10, con opciones del 1 al 9 y potencia máxima (10).



Nivel de velocidad de la campana	Salida de potencia combinada de la placa
Velocidad 1	Se seleccionará esta velocidad cuando no se estén utilizando más de dos zonas de cocción y la potencia combinada sea de 8 o menos. Por ejemplo, con la zona 1 a 2 y la zona 2 a 5.
Velocidad 3	Se seleccionará esta velocidad cuando no se estén utilizando más de tres zonas de cocción y la potencia combinada sea de entre 9 y 24. Por ejemplo, con la zona 1 a 7, la zona 2 a 6 y la zona 3 a máxima potencia (10).
Velocidad 5	Se seleccionará esta velocidad cuando se estén utilizando las cuatro zonas de cocción y la potencia combinada sea de entre 25 y 35. Por ejemplo, con la zona 1 a 7, la zona 2 a 7, la zona 3 a 9 y la zona 4 a potencia máxima (10).
Velocidad P: potencia máxima	Se seleccionará esta velocidad cuando se estén utilizando las cuatro zonas de cocción y la potencia combinada sea superior a 35. Por ejemplo, con la zona 1 a 9, la zona 2 a 9, la zona 3 a 9 y la zona 4 a potencia máxima (10).

Nota: Las velocidades 2 y 4 de la campana no están disponibles al utilizar esta función.

Si se anulan manualmente los mandos de la campana mientras está vinculada con la placa, la campana funcionará en modo manual durante cinco minutos antes de volver a controlarse mediante la placa.

Para volver a conectar la campana y la placa de inmediato, pulse a la vez los botones de temporizador  y de la luz .

04 Detención de la función de conectividad:

1. Pulse el botón de conectividad  de la placa. La luz del indicador se apagará y se desactivará el vínculo. Para volver a establecer la conexión, vuelva a pulsar la tecla de conectividad  de la placa.
2. Si se apaga la placa, la campana continuará funcionando de forma independiente en modo de temporizador y parpadeará la velocidad en la que se encuentre en ese momento.

El nivel de velocidad en el que se encuentre la campana en ese momento se mantendrá durante 5 minutos y se reducirá un nivel cada 2 minutos hasta apagarse definitivamente.



(M) Care & maintenance
 (P) Pielęgnacja i konserwacja
 (U) Уход и обслуживание
 (C) Cuidados y Mantenimiento
 (B) Bakım ve Onarım

(M) Entretien et maintenance
 (P) Pflege und Wartung
 (U) Îngrijire și întreținere
 (C) Cuidados e manutenção



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



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



Solo para uso doméstico.



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



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



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



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



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



No coloque detergentes ni materiales inflamables debajo de la placa.

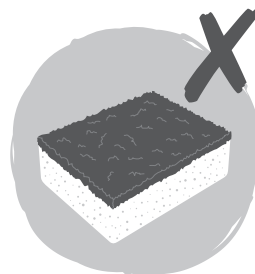
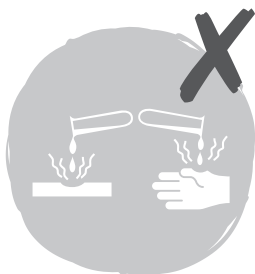
- El aparato debe limpiarse después de cada uso, pero espere siempre a que se enfríe primero.
- La superficie de la placa de inducción debe limpiarse de la siguiente manera:

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



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

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



Nunca utilice:

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

Línea de atención al cliente (número gratuito):

800 098 794 spain@kingfisherservice.com



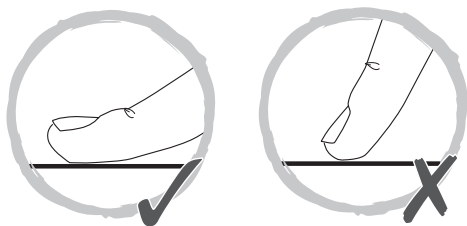
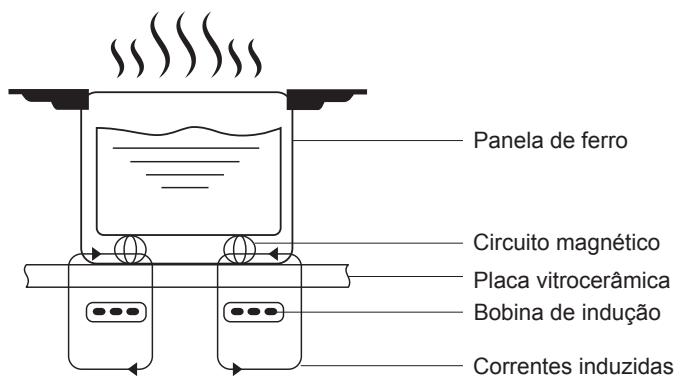
EN Use FR Utilisation PL Użytkowanie DE Benutzung RU Использование
 RO Utilizare ES Uso PT Utilização NO Kullanim

Antes de começar

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


01 Cozedura por indução

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

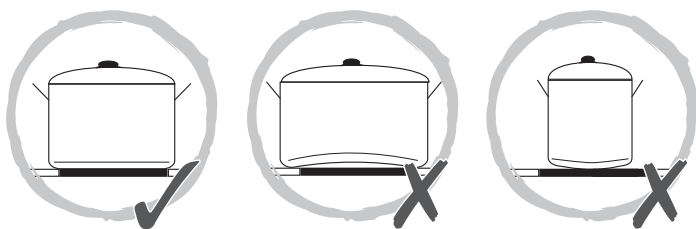


02 Utensílios de cozinha

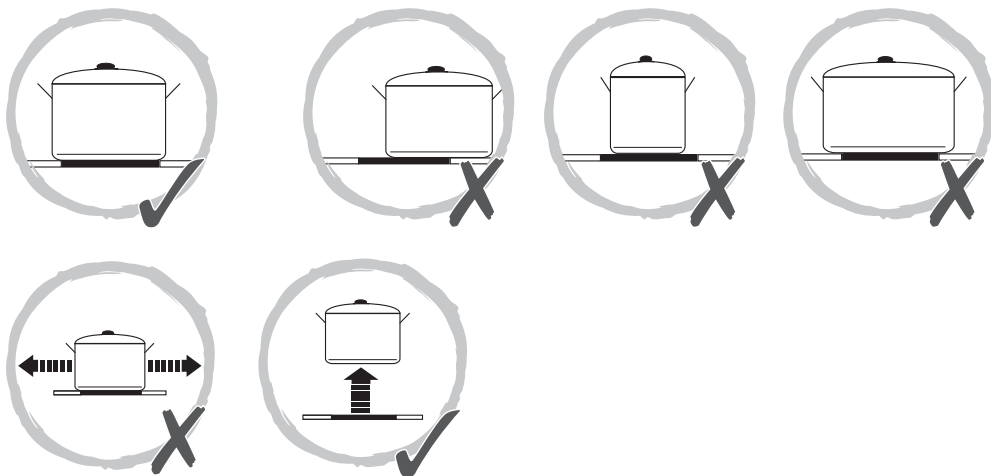
Utilize apenas panelas com uma base adequada para a cozinha de indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior do recipiente.

- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando o teste do íman. Desloque um íman em direção à base do recipiente. Se este for atraído, o recipiente é adequado para indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque água no recipiente que pretende verificar.
 2. Se  não ficar intermitente no visor e a água estiver a aquecer, o recipiente é adequado.
- Os utensílios de cozinha dos seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

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



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



IMPORTANTE: levante sempre os recipientes para os retirar da superfície de cozinhar! Não os faça deslizar nem os arraste, de forma a evitar danificar o vidro.

Função e configurações

Proteção contra sobreaquecimento

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

Indicador de calor residual

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

Desligamento automático

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

Os tempos de encerramento padrão são apresentados na tabela abaixo:

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

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

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









Deteção de objetos pequenos

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



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

Teclas sensíveis ao toque


	Referência	Descrição
	A 	Tecla de seleção de zona de cozedura
	B 	Bloqueio para crianças/Tecla de conectividade
	C 	Ligar/desligar
	D	Tecla deslizante de regulação de potência/temporizador
		
	E 	Temporizador
	F 	Controlo de reforço
G		Indicador de conectividade

01 Utilizar a sua placa de indução



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



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

2. Coloque um recipiente adequado para cozinha de indução numa zona de cozedura; certifique-se de que a base do recipiente e a superfície de cozinhar estão limpas e secas.
3. Escolha a zona utilizando (A)  e "0" fica intermitente. Se não for selecionado um nível de potência no espaço de 5 segundos, é exibido o sinal "-".
4. Selecione a potência utilizando o respetivo controlo (D), de 0 a 9, e o processo é iniciado. Pode modificar o nível de potência a qualquer momento enquanto cozinha.



Zona de aquecimento	Potência normal	Potência de reforço
	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

	1500 W	2000 W
	1200 W	1500 W

- Se não selecionar um nível de potência no intervalo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1.
- Pode modificar o nível de potência a qualquer momento enquanto cozinha.

Quando terminar de cozinhar

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



NOTA: a placa exhibe "H" para indicar que a zona de cozedura se encontra demasiado quente para tocar.

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

Importante

O visor fica intermitente com  e a potência selecionada se:

- não tiver colocado uma panela sobre a zona de cozedura correta
 - a panela escolhida não for adequada para cozinhar por indução
 - a panela for muito pequena ou não estiver corretamente centrada na zona
- Consequentemente, a placa desligar-se-á automaticamente após um minuto.

02 Modo de segurança (bloqueio para crianças)




É possível bloquear os controlos para evitar o uso acidental por crianças.

Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos estão desativados exceto o controlo para desligar.

Para bloquear os controlos

Toque na tecla (B)  durante 3 segundos com a placa ligada e o visor apresenta a indicação "Loc".

Para desbloquear os controlos


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



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


03 Utilizar a função de reforço

Para ativar

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

Para cancelar

1. Selecione a zona de cozedura (A) que tem o reforço acionado.
2. Toque no controlo deslizante de potência (D) para selecionar um novo nível de potência.

Nota: premir novamente a tecla de reforço  não cancela esta função.

Durante o funcionamento de reforço, o nível de potência será revertido para o nível 9 após cinco minutos, para evitar um sobreaquecimento.

04 Utilizar o temporizador



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

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


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

Utilizar o temporizador como alarme

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


1. Ligue a placa utilizando (C).
2. Selecione a zona de cozedura utilizando (A) e a potência necessária.
3. Quando a intermitência do indicador parar, toque na tecla do temporizador (E)  e o temporizador fica intermitente com a indicação "10".
4. Toque uma vez nas teclas "+" ou "-" para aumentar ou diminuir um minuto de cada vez.
5. Ou toque continuamente nas teclas "+" ou "-" para aumentar ou diminuir dez minutos de cada vez.
 - O temporizador inicia a contagem decrescente e mostra o tempo restante.
 - O temporizador emite sons durante 30 segundos quando terminar a contagem.
6. Para cancelar o alarme, prima  e, em seguida, prima a tecla "-" até que o visor apresente "00".


Utilizar o temporizador para desligar as zonas

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

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

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

- Para cancelar o temporizador, selecione a zona de cozedura com (A), prima  e, em seguida, prima a tecla "-" até que o visor apresente "00".

Nota: o ponto junto à zona de cozedura controlada pelo temporizador selecionado fica intermitente quando o temporizador estiver a funcionar, por exemplo . Quando utilizar "o temporizador como alarme" e "o temporizador para desligar as zonas" em conjunto, o visor apresenta o tempo restante do alarme como primeira prioridade. Prima a zona de cozedura para apresentar o tempo restante do temporizador para desligar.

Controlar o exaustor à distância





IMPORTANTE: esta secção só se aplica se tiver adquirido o modelo opcional de exaustor da Cooke & Lewis: CL60CGRF (EAN 3663602553052).

01 Antes da primeira utilização







Este modelo de exaustor CL60CGRF e o modelo de placa de indução CLIND60RF têm de ser emparelhados por radiofrequência antes de o comando à distância estar funcional. Este procedimento tem de ser efetuado uma única vez.

Quando ligados, a potência da placa de indução controla a taxa de extração do exaustor.

02 Para configurar a conectividade:

- Certifique-se de que a placa e o exaustor estão desligados.
- Prima o ícone do temporizador  e o ícone da luz  em simultâneo no painel de controlo. O visor LED fica intermitente alternadamente a vermelho e branco.



- Ligue a placa e certifique-se de que o indicador de conectividade está aceso a vermelho . Nota: toque na tecla de conectividade  na placa se esta não estiver acesa.
- Prima as teclas  e  em simultâneo na placa e o indicador de ligação fica intermitente para confirmar a ligação.
- O painel de controlo do exaustor irá apresentar A durante cinco segundos para indicar que a conectividade foi estabelecida com a placa.
- Prima as teclas  e  em simultâneo na placa mais uma vez para guardar as definições de conectividade.



IMPORTANTE: a operação de conectividade acima tem de ser concluída no intervalo de dois minutos após ligar a alimentação do exaustor. Se não for bem-sucedido, desligue o exaustor e a placa, aguarde um minuto e tente novamente a ligação.



03 Utilizar a função de conectividade:

1. Certifique-se de que o indicador de conectividade está ligado no painel de controlo da placa.
2. A taxa de extração do exaustor varia com base na potência total seleccionada na placa, conforme mostrado na tabela. Cada zona de cozedura tem uma potência nominal máxima de 10, distribuída entre 1-9 e Reforço (10).



Nível de velocidade do exaustor	Potência combinada com a placa
Velocidade 1	Esta velocidade é seleccionada quando não estão mais de duas zonas de cozedura em utilização, sendo que a potência combinada é de 8 ou inferior. Por exemplo, a zona 1 está a 2 e a zona 2 está a 5.
Velocidade 3	Esta velocidade é seleccionada quando não estão mais de três zonas de cozedura em utilização, sendo que a potência combinada é de 9 a 24. Por exemplo, a zona 1 está a 7, a zona 2 está a 6 e a zona 3 está em Reforço (10).
Velocidade 5	Esta velocidade é seleccionada quando as quatro zonas de cozedura estão em utilização, sendo que a potência combinada é de 25 a 35. Por exemplo, a zona 1 está a 7, a zona 2 está a 7, a zona 3 está a 9 e a zona 4 está em Reforço (10).
Velocidade P – Reforço	Esta velocidade é seleccionada quando as quatro zonas de cozedura estão em utilização e a potência combinada é superior a 35. Por exemplo, a zona 1 está a 9, a zona 2 está a 9, a zona 3 está a 9 e a zona 4 está em reforço (10).

Nota: as velocidades 2 e 4 no exaustor não estão disponíveis ao utilizar esta função.

Se os controlos do exaustor forem anulados manualmente quando a placa e o exaustor estão ligados, o exaustor trabalha durante cinco minutos nesta definição manual antes de voltar ao controlo através da placa.

Para voltar a estabelecer a ligação do exaustor e da placa de imediato, prima temporizador  e luz  em simultâneo.

04 Parar a função de conectividade:

1. toque na tecla de conectividade  na placa, a luz indicadora apaga-se e a ligação é interrompida. Para voltar a ligar, prima novamente a tecla de conectividade  na placa.
2. Se a placa estiver desligada, o exaustor continua a trabalhar de forma independente no modo de temporizador e a velocidade atual fica intermitente.

O nível atual de velocidade do exaustor mantém-se durante 5 minutos e diminui a cada 2 minutos de nível para nível até acabar por se desligar.



Care & maintenance
 Pielęgnacja i konserwacja
 Уход и обслуживание
 Cuidados y Mantenimiento
 Bakım ve Onarım

Entretien et maintenance
 Pflege und Wartung
 Îngrijire și întreținere
Cuidados e manutenção



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



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



Apenas para uso doméstico.



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



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



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



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



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



Não coloque detergentes nem materiais inflamáveis sob a placa.

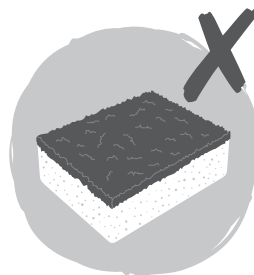
- O aparelho deve ser limpo após a utilização. Deixe-o arrefecer primeiro!
- A superfície da placa de indução deve ser limpa da seguinte forma:

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



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

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



Nunca utilize:

- Detergente líquido não diluído
- Detergente destinado a máquinas de lavar loiça
- Agentes abrasivos
- Agentes de limpeza agressivos, como limpa-fornos ou tira-manchas
- Esponjas abrasivas
- Dispositivos de limpeza de alta pressão e a jatos de vapor

Linha de atendimento ao cliente (gratuita):

800 814 566 portugal@kingfisherservice.co.uk



EN Use

NO Utilizare

FR Utilisation

ES Uso

PL Użytkowanie

PT Utilização

DE Benutzung

TR Kullanım

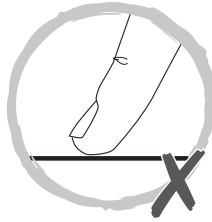
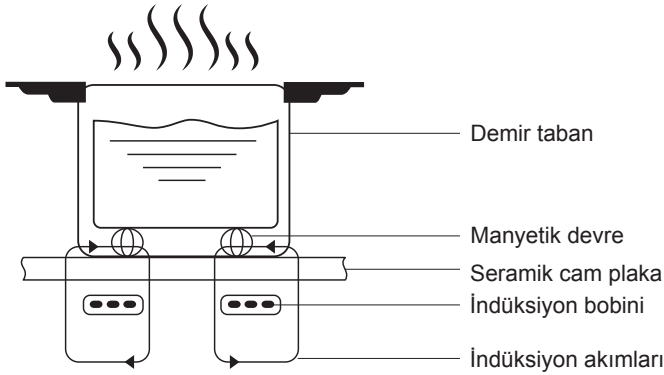
RU Использование

Başlamadan önce

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


01 İndüksiyon ile Pişirme

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

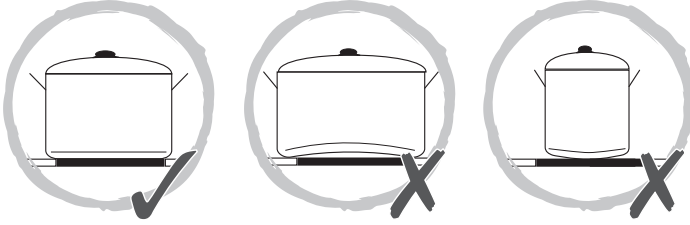


02 Pişirme Kapları

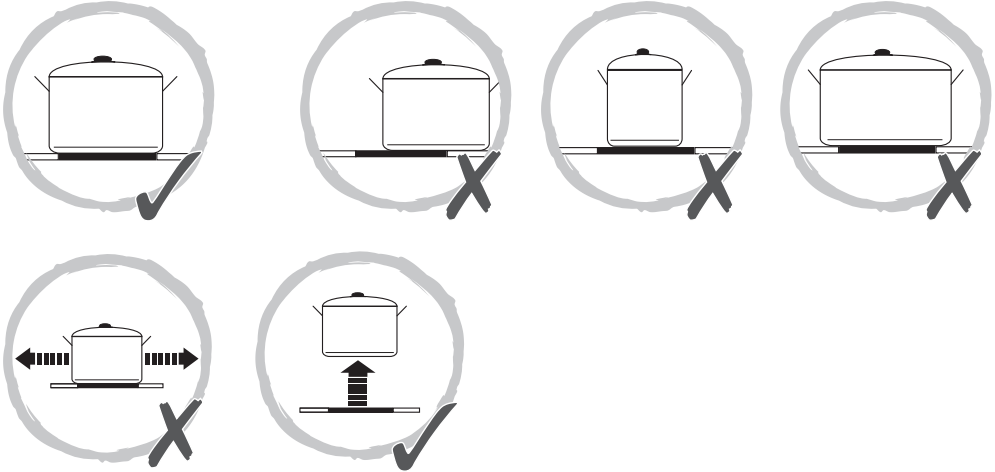
Yalnızca induksiyon ile pişirmeye uygun tabanlı pişirme kapları kullanın. Tavanızın ambalajı veya tabanındaki induksiyon sembolünü kontrol edin.

- Pişirme kaplarınızın uygun olup olmadığını mıknatıs testi yaparak kontrol edebilirsiniz. Tavanın tabanına bir mıknatıs yaklaşırın. Tava, mıknatısı çekiyoorsa induksiyonlu ocak kullanımına uygundur.
- Mıknatısız yoksya:
 1. Kontrol etmek istediđiniz tavanın içerisine biraz su koyun.
 2. Ekranda  yanıp snmyorsa ve su ısınıyorsa tava uygundur.
- Saf paslanmaz elik, manyetik tabanlı olmayan alüminyum veya bakır, cam, ahşap, porselen, seramik ve toprak malzemelerinden üretilmiř piřirme kaplarının kullanılması uygundur deđildir.

Sivri kenarı veya eđimli tabanlı olan piřirme kaplarını kullanmayın.



Kaplarınızın tabanlarının pürüzsüz olmasına, camın üzerine düz bir biçimde yerleřmesine ve piřirme alanıyla aynı büyüklükte olmasına dikkat edin. Seçili piřirme alanının iřaretiyle aynı çapta olan tavaları kullanın. Tava ve piřirme alanı ölçülerinin birbirine uygun olmasını sađlayarak ve tavayı piřirme alanının merkezine yerleřtirerek maksimum etki elde edersiniz. 14 cm'den küçük tavalardan algılanamaz.



ÖNEMLİ: Tavaları piřirme yüzeyinden daima kaldırın! Cama zarar vermektan kaçınmak için kaydırmayın veya srklemeyin.

İşlev ve Ayarlar

Aşırı ısınma koruması

Dahili sensör aşırı bir sıcaklık algıladığında ocak otomatik olarak kapanır.

Kalan ısı göstergesi

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

Otomatik kapanma

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

Varsayılan kapanma süreleri aşağıdaki tabloda gösterilmiştir:

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

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

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








Küçük Nesnelerin Algılanması

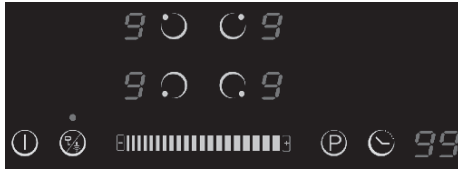
Ocak, pişirme alanında uygun olmayan bir tava veya küçük bir nesne algıladığında (ör. çatal bıçak, anahtarlar) bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.



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

Dokunmatik tuşlar

Referans	Açıklama
A 	Pişirme alanı seçme tuşu
B 	Çocuk kilidi / Bağlantı tuşu
C 	AÇMA/KAPAMA
D 	Güç/Zamanlayıcı kaydırıcı ayar tuşu
E 	Zamanlayıcı
F 	Artırma kontrolü
G 	Bağlantı göstergesi




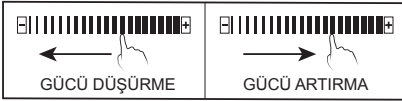
01 İndüksiyonlu ocağınızı kullanma





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



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

2. İndüksiyon ile pişirmeye uygun bir tavayı pişirme alanına yerleştirin. Tava tabanının ve pişirme yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
3. (A)  tuşunu kullanarak alan seçimi yapın; "0" yanar. 5 saniye içerisinde herhangi bir güç seviyesi seçilmezse "-" görüntülenir.
4. Güç kontrolünü (D) kullanarak 0-9 arasında bir güç çıkışı seçin; pişirme başlar. Bu seçimi, pişirme sırasında herhangi bir zaman değiştirebilirsiniz.



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

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

Pişirmeyi tamamladığınızda

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



NOT: Pişirme alanının dokunmak için fazla sıcak olduğuna işaret etmek amacıyla ekranda "H" harfini görüntülenir.

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

Önemli

Aşağıdaki durumlarda ekran  ve seçilen güç çıkışıyla yanıp söner:

- tavayı doğru pişirme alanına yerleştirmediyse
- seçilen tava induksiyon ile pişirme için uygun değilse
- tava çok küçük veya pişirme alanında tam ortalanmamış

Bunun sonucunda ocak, bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.

02 Güvenli mod (Çocuk kilidi)




Çocukların cihazı istenmeyen şekilde kullanmasını önlemek için kontrolleri kilitleyebilirsiniz.

Kontroller kilitli durumdayken KAPALI kontrolü dışındaki tüm kontroller devre dışı bırakılır.

Kontrolleri kilitleme

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

Kontrollerin kilidini açma


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



UYARI: Ocak kilitli moddayken acil bir durumda kullanılabilen KAPALI kontrolü dışında tüm kontroller devre dışı bırakılır.


03 Artırma işlevinin kullanımı

Etkinleştirmek için

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

İptal etmek için

1. Gücü artırılan pişirme alanını (A) seçin.
2. Yeni güç seviyesini seçmek üzere güç kaydırıcı kontrolüne (D) dokununuz.

Not: Artırma tuşuna  yeniden basmak bu işlevi iptal etmez.

Artırma işlemi sırasında güç çıkışı, aşırı ısınmayı önlemek için beş dakika sonra seviye 9'a geri döner.

04 Zamanlayıcının kullanımı



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

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



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


Zamanlayıcının alarm olarak kullanımı

Not: Zamanlayıcı işlevini pişirme alanlarından bağımsız olarak kullanabilirsiniz.

1. (C)'yi kullanarak ocağı çalıştırın.
2. (A)'yı kullanarak pişirme alanı ile gerekli güç seviyesini seçin.
3. Gösterge söndüğünde zamanlayıcı tuşuna (E)  dokununuz. Zamanlayıcıda "10" yanıp söner.
4. Birer dakika artırmak ve azaltmak için "+" veya "-" tuşlarına bir kez dokununuz.
5. Veya onar dakika artırmak ve azaltmak için "+" veya "-" tuşlarını basılı tutunuz.
Zamanlayıcı geri sayımı başlatır ve kalan süreyi gösterir.
Süre tamamlandığında zamanlayıcı 30 saniye boyunca bip sesi çıkarır.
6. Alarmı iptal etmek için önce , sonrasında ekranda "00" görüntülenene kadar "-" tuşuna basınız.

Zamanlayıcının alanları kapatmak için kullanımı

1. (A)'yı kullanarak pişirme alanı ile gerekli gücü seçin.
2. Gösterge sönmeden zamanlayıcı tuşuna (E)  dokununuz. Zamanlayıcıda "10" yanıp söner.
3. Birer dakika artırmak ve azaltmak için "+" veya "-" tuşlarına bir kez dokununuz.
4. Veya onar dakika artırmak ve azaltmak için "+" veya "-" tuşlarını basılı tutunuz.
Zamanlayıcı geri sayımı başlatır ve kalan süreyi gösterir.
Süre tamamlandığında zamanlayıcı 30 saniye boyunca bip sesi çıkarır.
5. Zamanlayıcıyı iptal etmek için (A) tuşunu kullanarak pişirme alanını seçin, önce  öğesine ve ardından ekranda "00" görünene kadar "-" tuşuna basınız.

Not: Zamanlayıcı çalışıyorsa seçili zamanlayıcı kontrollü pişirme alanının yanındaki nokta, örneğin  şeklinde yanar

Zamanlayıcıyı hem "alarm olarak" hem de "alanları kapatmak için" kullanırken ekran, alarm için kalan süreyi birinci öncelik olarak gösterir. Kapatma zamanlayıcısının kalan süresini göstermek için pişirme alanına basınız.

Davlumbazı uzaktan kontrol etme



ÖNEMLİ: Bu bölüm sadece şu isteğe bağlı Cooke & Lewis Davlumbaz modelini satın aldıysanız geçerlidir: CL60CGRF (EAN 3663602553052).



01 İlk Kullanımdan Önce

CL60CGRF model bu davlumbaz ve CLIND60RF model induksiyonlu ocak, uzaktan kumanda işlevinin çalışması için öncesinde radyo frekansıyla eşleştirilmelidir. Bu işlemin yalnızca bir kez







yapılması gerekir.

Bağlantı sağlandığında indüksiyonlu ocağın güç çıkışı, davlumbazın tahliye hızını kontrol eder.

02 Bağlantı Kurmak İçin:

1. Ocak ve davlumbazın kapalı olduğundan emin olun.
2. Kontrol panelindeki Zamanlayıcı simgesine  ve Işık simgesine  birlikte basın. LED ekran dönüşümlü olarak kırmızı ve beyaz renkte yanıp söner.



3. Ocağı açın ve bağlantı göstergesinin kırmızı renkte yandığından emin olun .
Not: Yanmıyorsa ocak üzerindeki bağlantı tuşuna  dokununuz.
4. Ocak üzerindeki  ve  tuşlarına birlikte basın; bağlantı göstergesi bağlantıyı onaylamak için yanıp söner.
5. Davlumbaz üzerindeki kontrol paneli, ocak ile bağlantı kurulduğunu belirtmek için beş saniye boyunca A harfini gösterir.
6. Bağlantı ayarlarının kaydedilmesi için ocak üzerindeki  ve  tuşlarına birlikte basın.



ÖNEMLİ: Yukarıdaki bağlantı işlemi, davlumbaza güç verilmesini takip eden iki dakika içinde tamamlanmalıdır. İşlemin başarısız olması durumunda davlumbazı ve ocağı kapatın, bir dakika bekleyin ve tekrar bağlantı kurmayı deneyin.



03 Bağlantı İşlevinin Kullanımı:

1. Ocağın kontrol panelinde bağlantı göstergesinin yandığından emin olun.
2. Davlumbazın tahliye hızı, tabloda gösterildiği üzere ocakta seçilen toplam güç çıkışına bağlı olarak değişir. Ocağın her bir pişirme alanı, 1-9 ve Artırma (10) olmak üzere maksimum 10 nominal çıkışa sahiptir.



Davlumbazın Hız Seviyesi	Ocağın Birleşik Güç Çıkışı
Hız 1	Bu hız, en fazla iki pişirme alanı kullanılırken ve birleşik güç çıkışı 8 veya daha az olduğunda seçilir. Örneğin, 1. alan 2'de ve 2. alan 5'te çalışmaktadır.
Hız 3	Bu hız, en fazla üç pişirme alanı kullanılırken ve birleşik güç çıkışı 9 ile 24 arasında olduğunda seçilir. Örneğin; 1. alan 7'de, 2. alan 6'da ve 3. alan Artırma (10) işlevinde çalışmaktadır.
Hız 5	Bu hız, dört pişirme alanının tamamı kullanılırken ve birleşik güç çıkışı 25 ile 35 arasında olduğunda seçilir. Örneğin; 1. alan 7'de, 2. alan 7'de, 3. alan 9'da ve 4. alan Artırma (10) işlevinde çalışmaktadır.
Hız P – Artırma	Bu hız, dört pişirme alanının tamamı kullanılırken ve birleşik güç çıkışı 35'ten fazla olduğunda seçilir. Örneğin; 1. alan 9'da, 2. alan 9'da, 3. alan 9'da ve 4. alan Artırma (10) işlevinde çalışmaktadır.

Not: Bu işlev kullanılırken davlumbazda Hız 2 ve Hız 4 kullanılamaz.

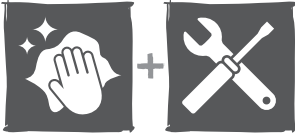
Ocak ve davlumbaz bağlı durumdayken davlumbaz kontrollerinin manuel olarak geçersiz kılınması durumunda davlumbaz, beş dakika boyunca bu manuel ayarda çalışır, sonrasında tekrar ocağın kontrolüne girer.

Davlumbaz ve ocağı anında yeniden bağlamak için Zamanlayıcı  ve Işık  simgelerine birlikte basın.

04 Bağlantı İşlevinin Durdurulması:

1. Ocağın üzerindeki bağlantı tuşuna  dokununuz; gösterge ışığı söner ve bağlantı kesilir. Tekrar bağlamak için ocağın üzerindeki bağlantı tuşuna  tekrar basın.
2. Ocak kapalıysa davlumbaz zamanlayıcı modunda bağımsız bir şekilde çalışmaya devam eder ve o anki hız yanıp söner.

Davlumbazın o anki hız seviyesi 5 dakika boyunca korunur, her seviyede 2 dakika kalarak azalır ve nihayetinde davlumbaz kapanır.



(M) Care & maintenance
 (M) Pielegnacja i konserwacja
 (M) Уход и обслуживание
 (M) Cuidados y Mantenimiento
 (M) Bakım ve Onarım

(M) Entretien et maintenance
 (M) Pflege und Wartung
 (M) Îngrijire și întreținere
 (M) Cuidados e manutenção



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



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



Sadece evsel kullanıma yöneliktir.



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



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



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



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



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



Ocağın alt kısmına deterjan veya yanabilen maddeler koymayın.

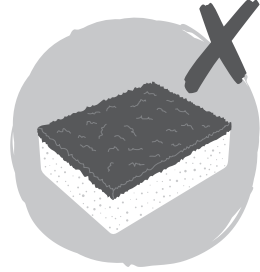
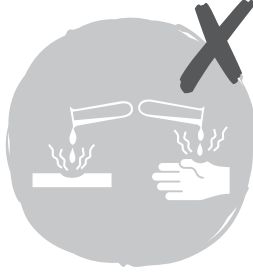
- Cihaz kullanım sonrasında temizlenmelidir. Önce soğumasını bekleyin!
- İndüksiyonlu ocağın yüzeyi aşağıdaki şekilde temizlenmelidir:

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



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

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



Asla kullanılmaması gerekenler:

- Seyreltilmemiş yıkama sıvısı
- Bulaşık makinesi deterjanı
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke çıkarıcı gibi güçlü temizlik maddeleri
- Aşındırıcı süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyiciler veya buharlı temizleyiciler

Müşteri yardım hattı (ücretsiz):

80044632181 turkey@kingfisherservice.com

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

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

EN

Distributor:

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

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

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.fr

PL

Dystrybutor:

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

DE

Screwfix Direct Limited Mühlheimer
Straße 15363075 Offenbach/Main
www.screwfix.de

RUS

Импортер: ООО «Касторама РУС»

Дербеневская наб., дом 7, стр 8
Россия, Москва, 115114
www.castorama.ru

**Импортер: ООО «Кингфишер
Интернейшнл Продактс РУС»**

Дербеневская наб., дом 7, стр.8
Россия, Москва, 115114

Изготовитель для России:

Чжуншань СНА-Фода Электрикал
Эпплайнсес Ко., Лтд

Адрес:

Блок 11–12, 45 Гуне Дадаочжун, Сяолань
Таун, Чжуншань, Гуандун, Китай

RO

Distribuitor: SC Bricostore România SA

Calea Giulești 1-3, Sector 6, București
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

ES

Distribuidor:

Euro Depot España, S.A.U. c/ La Selva,
10 - Edificio Inblau A 1a Planta 08820-EI
Prat de Llobregat
www.bricodepot.es

PT

Distribuidor:

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

TR

**İthalatçı Firma: KOÇTAŞ YAPI
MARKETLERİ TİC. A.Ş.**

Taşdelen Mah. Sırrı Çelik Bulvarı No:5
34788 Taşdelen/Çekmeköy/İSTANBUL
Tel: +90 216 4300300
Faks: +90 216 4844313
www.koctas.com.tr

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



