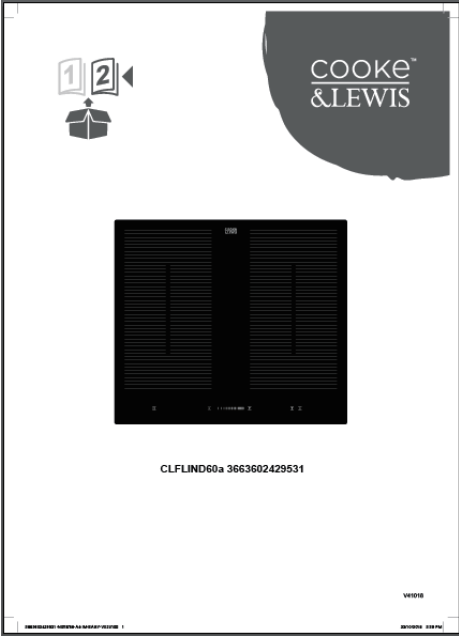


|           |                                                                    |                                                                                     |          |                |                                        |     |     |
|-----------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|----------------------------------------|-----|-----|
|           | 1                                                                  | 2                                                                                   | 3        | 4              | 5                                      | 6   |     |
| 重点<br>校对项 | 项目                                                                 |                                                                                     |          |                |                                        |     |     |
|           | 库                                                                  |                                                                                     |          |                |                                        |     |     |
|           | 文件名                                                                |                                                                                     |          |                |                                        |     |     |
| 1. 版面尺寸   | A                                                                  |  |          |                |                                        |     |     |
| 2. 材质标注   | B                                                                  |                                                                                     |          |                |                                        |     |     |
| 3. 物料编码   | B                                                                  |                                                                                     |          |                |                                        |     |     |
| 4. 颜色标注   | C                                                                  |                                                                                     |          |                |                                        |     |     |
| 5. 客户型号   | C                                                                  |                                                                                     |          |                |                                        |     |     |
| 6. 产品名称   | C                                                                  |                                                                                     |          |                |                                        |     |     |
| 7. 重量标注   | D                                                                  |                                                                                     |          |                |                                        |     |     |
| 8. 电压功率   | D                                                                  |                                                                                     |          |                |                                        |     |     |
| E         | 封面                                                                 |                                                                                     |          |                |                                        |     |     |
| F         | 技术要求(版本号: A, 2018-01 )                                             |                                                                                     |          |                |                                        |     |     |
| G         | 1、印刷颜色：胶装，单色;<br>2、说明书幅面大小为：A4<br>3、1:1图纸在第二页；<br>4、警语部分首字母高度≥3MM； |                                                                                     |          |                |                                        |     |     |
| H         | PN:16166000A21426                                                  |                                                                                     |          |                |                                        |     |     |
|           | 多头灶                                                                |                                                                                     |          |                | COOKE&LEWIS-MC-IF7222CCD<br>CLFLIND60a |     |     |
|           | 说明书                                                                |                                                                                     |          |                | 材料:100G双胶纸                             |     |     |
|           | 标记                                                                 | 处数                                                                                  | 更改文件号    | 签 字            |                                        | 日 期 |     |
|           | 制 图                                                                | 彭娟                                                                                  | 审 核      | 卢灿飞            | 图 样 标 记                                | 重 量 | 比 例 |
|           | 设 计                                                                | -----                                                                               | 标 准 化    | 古广君            | K                                      | /   | 1:1 |
|           | 校 对                                                                | -----                                                                               | 审 定      | 古广君            | 共 1 页 第 1 页                            |     |     |
| 会 签       | -----                                                              | 日 期                                                                                 | 20190530 | 广东美的生活电器制造有限公司 |                                        |     |     |
|           | 1                                                                  | 2                                                                                   | 3        | 4              | 5                                      | 6   |     |



COOKE<sup>TM</sup>  
&LEWIS



**CLFLIND60a 3663602429531**



=



+



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

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

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

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

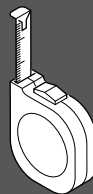
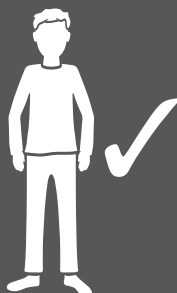
**RUS** **ВАЖНО** - Пожалуйста, внимательно прочитайте отдельное руководство по технике безопасности перед использованием.

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

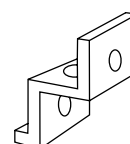
**ES** **IMPORTANTE** - Lea atentamente la guía de seguridad separado antes de utilizar.

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

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



[01] x1



[02] x4



[03] x4



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

2



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

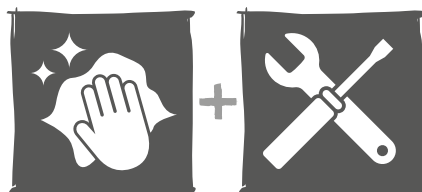
4



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

|     |    |
|-----|----|
| EN  | 31 |
| FR  | 44 |
| PL  | 57 |
| DE  | 70 |
| RUS | 83 |

|    |     |
|----|-----|
| RO | 96  |
| ES | 109 |
| PT | 122 |
| TR | 135 |



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

|     |    |
|-----|----|
| EN  | 42 |
| FR  | 55 |
| PL  | 69 |
| DE  | 81 |
| RUS | 94 |

|    |     |
|----|-----|
| RO | 107 |
| ES | 120 |
| PT | 133 |
| TR | 146 |





EN Installation  
DE Installation  
ES Instalación

FR Installation  
RUS Установка  
PT Instalação

PL Instalacja  
RO Instalare  
TR Montaj

**EN Caution:** The induction hob 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:

The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.

The voltage corresponds to the value given in the rating plate.

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 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 :

le système de câblage de la maison est adapté à la puissance par la plaque cuisson ;

la tension correspond à la valeur donnée sur la plaque signalétique ;

les sections des câbles d'alimentation peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour connecter la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent causer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de pièces chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse à aucun moment les 75 °C.

La surface de travail est à l'équerre et à niveau, et aucun élément structurel ne compromet les besoins en espace.

La surface de travail est conçue à partir d'un matériau résistant à la chaleur.

Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement.

L'installation devra être conforme à toutes les exigences en matière d'autorisation et aux normes et règlements applicables.

Un sectionneur, permettant une déconnexion totale de l'alimentation secteur, est incorporé dans le câblage permanent. Il est monté et disposé conformément aux règles et réglementations locales relatives au câblage.

Le sectionneur doit être homologué et fournir un écart de séparation entre les contacts de 3 mm pour tous les pôles (ou tous les conducteurs actifs [phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).

Le sectionneur sera facilement accessible par le client une fois la plaque de cuisson installée.

Consulter les autorités locales de construction et les réglementations en cas de doute au sujet de l'installation.

Utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que des carreaux en céramique) pour le mur entourant la plaque de cuisson.

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

le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placards ou les tiroirs ;

il y a suffisamment de débit d'air frais entre l'extérieur des éléments de cuisine et la base de la plaque de cuisson ;

si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée en dessous de la base de la plaque de cuisson ;

le sectionneur est facilement accessible par le client.

Il convient de fixer la plaque de cuisson dans le plan de travail à l'aide des supports de fixation et du ruban d'étanchéité fournis avec l'appareil. Ne pas utiliser de produit d'étanchéité en silicone ou de PVA pour fixer la plaque de cuisson. Ainsi, le technicien n'aura pas à retirer l'appareil pour en faciliter la réparation.

**PL Uwaga:** Płyta indukcyjna musi zostać zamontowana przez wykwalifikowany personel lub profesjonalistę. Nigdy nie wykonywać tej czynności samodzielnie.

Płyty nie wolno montować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić jej układ elektryczny.

Nie podejmować próby rozmontowania urządzenia, ponieważ jego wnętrze nie zawiera części podlegających konserwacji wykonywanej przez użytkownika.

Na koniec okresu eksploatacji nie wolno utylizować urządzenia wraz z odpadami domowymi. Aby uzyskać odpowiednie instrukcje, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

**Uwaga:** Ta płyta musi zostać podłączona do zasilania wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem płyty do zasilania należy sprawdzić, czy:

Domowa instalacja elektryczna jest zgodna z wymaganiami elektrycznymi płyty.

Napięcie odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej.

Przewody mają odpowiednio duży przekrój pozwalający im wytrzymać obciążenie wskazane na tabliczce znamionowej.

W celu podłączenia płyty do zasilania nie wolno używać adapterów, reduktorów lub urządzeń rozgałęziających, ponieważ mogą one spowodować przegrzewanie się urządzenia i doprowadzić do pożaru.

Przewód zasilania nie może dotykać jakichkolwiek nagranych części i musi być ustawiony tak, aby jego temperatura nie przekraczała 75°C w żadnym punkcie.

Należy upewnić się, czy powierzchnia robocza jest równa i płaska, a żadne elementy konstrukcyjne nie mają wpływu na wymogi dotyczące przestrzeni.

Upewnić się, że powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na ciepło.

Jeśli płyta jest zamontowana nad piekarnikiem, upewnij się, że piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.

Instalacja musi być zgodna z wszystkimi wymogami dotyczącymi odstępów oraz obowiązującymi normami i przepisami.

Upewnij się, że zamontowany jest odpowiedni wyłącznik, zapewniający całkowite odłączenie od zasilania, 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).

Upewnij się, że wyłącznik jest łatwo dostępny dla klienta po zamontowaniu płyty.

W przypadku wątpliwości dotyczących instalacji należy skontaktować się z lokalnym urzędem nadzoru budowlanego i zapoznać się z przepisami wewnętrznymi.

Na powierzchniach ściennych otaczających płytę należy zamontować odporne na ciepło i łatwe w czyszczeniu elementy wykończeniowe (takie jak płytki ceramiczne).

Po zamontowaniu płyty należy upewnić się, że:

- przewód zasilania nie jest dostępny poprzez drzwiczki szafki lub szuflady;
- między zewnętrzną częścią a podstawą płyty zapewniono odpowiedni przepływ powietrza.

Wenn die Platte über einer Schublade oder Schrank montiert wird, stellen Sie sicher, dass unter der Platte eine thermische Sicherung vorhanden ist.

Stellen Sie sicher, dass der Trennschalter leicht zugänglich für den Benutzer ist.

Die Platte muss auf einer ebenen Fläche mit Hilfe der mitgelieferten Befestigungselemente und der mitgelieferten Dichtungsmasse montiert werden. Verwenden Sie keine Silikon- oder Alkoholdichtungsmasse (PVA) zum Befestigen der Platte. Die Ausführung dieser Aufgabe ist für den Benutzer nicht zulässig.

**DE Achtung:** Die Installation des Induktionskochfelds ist durch qualifiziertes Personal bzw. Fachkräfte vorzunehmen. Führen Sie die Installation bitte niemals alleine 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 Benutzer 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.

Vor dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz stellen Sie bitte Folgendes sicher:

Die Hausinstallation eignet sich für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung.

Die Netzspannung entspricht der Spannungsangabe auf dem Typenschild.

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 keine Bauteile beeinträchtigt.

Die Arbeitsfläche besteht aus hitzebeständigem Material.

Wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert wird, ist der Ofen mit einem eingebauten Ventilator ausgestattet.

Die Anlage wird sämtlichen Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Bestimmungen entsprechen.

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 wird bei angebrachtem Kochfeld leicht zugänglich für den Kunden sein.

Sollten Sie Bedenken hinsichtlich der Installation haben, setzen Sie sich bitte mit örtlichen Baubehörden in Verbindung und konsultieren Sie weitergehende Vorschriften.

Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen, 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 mit einem ausreichenden Frischluftstrom versorgt, der von einem Ort außerhalb der Küchenmöbel stammt.

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 sollte mit den Befestigungswinkeln und dem Dichtungsband (im Lieferumfang enthalten) in der Arbeitsplatte befestigt werden. Verwenden Sie für die Befestigung des Kochfelds keine Silikondichtung oder PVA. Dadurch verhindern Sie, dass ein Techniker die Anlage abbauen muss, um die Reparatur zu erleichtern.

**Внимание!** Установка индукционной варочной панели должна производиться квалифицированными лицами 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:

Параметры электропроводки соответствуют мощности, потребляемой варочной панелью.

Напряжение сети соответствует значению, указанному в паспортной табличке прибора.

Сечения кабеля питания выдержат нагрузку, указанную в паспортной табличке прибора.

Не используйте для подключения варочной панели к источнику питания адаптеры, переходники или разветвители, так как это может привести к перегреву и возгоранию.

Необходимо расположить кабель источника питания таким образом, чтобы исключить его соприкосновение с любыми горячими поверхностями и чтобы его температура не превышала 75°C.

Прибор имеет квадратную ровную поверхность, и никакие детали конструкции не нарушают габаритные требования.

Рабочая поверхность выполнена из жаропрочного материала.

Если варочная панель размещается над духовым шкафом, духовой шкаф должен быть оснащен встроенным охлаждающим вентилятором.

Установка должна выполняться в соответствии со всеми габаритными требованиями, а также применимыми стандартами и положениями.

Соответствующий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное обесточивание прибора, подключен к проводке, установлен и расположен в соответствии с местными нормативными требованиями к монтажу электропроводки.

Изолирующий выключатель должен быть утвержденного образца с зазором между

разомкнутыми контактами 3 мм во всех полюсах сети постоянного тока (или в активных фазных проводах, если местные нормативные требования к монтажу электропроводки допускают данное отклонение).

После установки варочной панели пользователи будут иметь свободный доступ к изолирующему выключателю.

В случае возникновения вопросов относительно установки обратитесь в местную службу технического контроля строительства или изучите внутренние нормативные акты.

Стены в месте установки варочной панели должны быть покрыты жаропрочным и простым в очистке материалом (например, керамической плиткой).

После установки варочной панели убедитесь в следующем.

Доступ к кабелю питания нельзя получить через дверцы шкафчиков или ящики.

Кухонная мебель не препятствует поступлению свежего воздуха к основанию варочной панели.

Если варочная панель находится над ящиком или шкафчиком, под ее основанием установлен термозащитный барьер.

Пользователи имеют свободный доступ к изолирующему выключателю.

Варочная панель должна быть установлена в столешницу с помощью крепежных деталей и герметизирующей ленты, которые поставляются вместе с оборудованием. Не используйте для монтажа варочной панели силиконовый герметик или средства из ПВА. В противном случае инженеры не смогут снять прибор для выполнения ремонтных работ.

**RO Atenție:** Plita ceramică 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:

Rețeaua electrică din casă rezistă la puterea necesară plitei.

Tensiunea corespunde valorilor trecute pe plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice.

Secțiunile 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 este efectuată 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 și care este 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 de dulap, se va instala 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; en el interior no hay piezas que el usuario pueda reparar.

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 información.

**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:

El sistema de cableado interno es adecuado para la energía consumida por la placa.

La tensión coincide con el valor indicado en la placa de características.

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 tejas 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 encimera debe estar fijada a la encimera utilizando las abrazaderas de fijación y la cinta de sellado suministrada con el aparato. No utilice sellador de silicona o cola PVA para fijar la placa. Esto impediría al técnico desmontar el aparato en caso de reparación.

**PT Atenção:** A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Nunca realize a operação sozinho.

A placa não deve ser instalada diretamente por cima de uma máquina de lavar louça, um frigorífico, um congelador, uma máquina de lavar roupa ou uma máquina de secar roupa, pois a humidade poderá danificar o sistema eletrónico da placa.

Não tente desmontar o aparelho; não existem peças no interior passíveis de manutenção pelo utilizador.

No final da vida útil, o aparelho não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico; entre em contacto com a sua autoridade local para obter instruções.

**Atenção:** Esta placa só deve ser ligada à corrente elétrica por uma pessoa com a qualificação adequada.

Antes de ligar a placa à corrente elétrica, verifique se:

O sistema de cablagem doméstico é adequado para a energia consumida pela placa.

A tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação.

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

Para ligar a placa à corrente elétrica, não utilize transformadores, redutores ou extensões, pois podem sobreaquecer e incendiar.

O cabo de alimentação não deve tocar em quaisquer peças quentes e deve ser posicionado de modo a que a respetiva temperatura não exceda os 75 °C em qualquer ponto.

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.

Consulte os estatutos e as autoridades locais do sector da construção caso tenha dúvidas relativas à instalação.

Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos de cerâmica) nas superfícies de parede adjacentes à placa.

Após instalar a placa, certifique-se de que:

O cabo de alimentação não está acessível através das portas e gavetas dos armários.

Existe um fluxo adequado de ar fresco oriundo do exterior do mobiliário que chega à base da placa.

Se a placa for instalada sobre o espaço onde se encontre um armário ou uma gaveta, existe uma barreira de proteção térmica instalada sob a base da placa.

O seccionador está facilmente acessível ao cliente.

A placa está fixa na bancada através dos suportes de fixação e da fita isoladora fornecidos com o aparelho. Não utilize vedante de silicone nem cola vinílica para fixar a placa. Tal evitará que um técnico tenha de remover o aparelho para facilitar as reparações.

**TR Dikkat:** İndüksiyonlu ocak, 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.

Cihaz içerisinde kullanıcının bakım yapabileceği parçalar yer almaz. Cihazı parçalarına ayırmayın.

Cihaz, kullanım ömrünün sonunda evsel atıklarla birlikte imha edilmemelidir. Konuyla ilgili Yerel Yönetiminize danışın.

**Dikkat:** Bu ocak, ana güç kaynağına sadece yetkili bir kişi tarafından bağlanmalıdır.

Ocağı ana güç kaynağına bağlamadan önce aşağıdaki konulara dikkat edin:

Evdeki kablo sistemi, ocağın kullandığı güce uygun olmalıdır.

Voltaj, anma değeri plakasında belirtilen değere uygun olmalıdır.

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 cihazı kullanmayın.

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 bir malzemeden üretilmiş olmalıdır.

Ocak bir fırının üzerine monte edilecekse fırının dahili soğutucu fanının olması gerekir.

Montaj, tüm alan gerekliliklerine, geçerli standartlara ve yönetmeliklere uygun olacak şekilde gerçekleştirilmelidir.

Kalıcı kablo tesisatına, ana güç kaynağıyla bağlantının tamamen kesilmesini 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 ayırımı 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 kablolarına dolap kapakları veya çekmeceler aracılığıyla erişilememelidir.

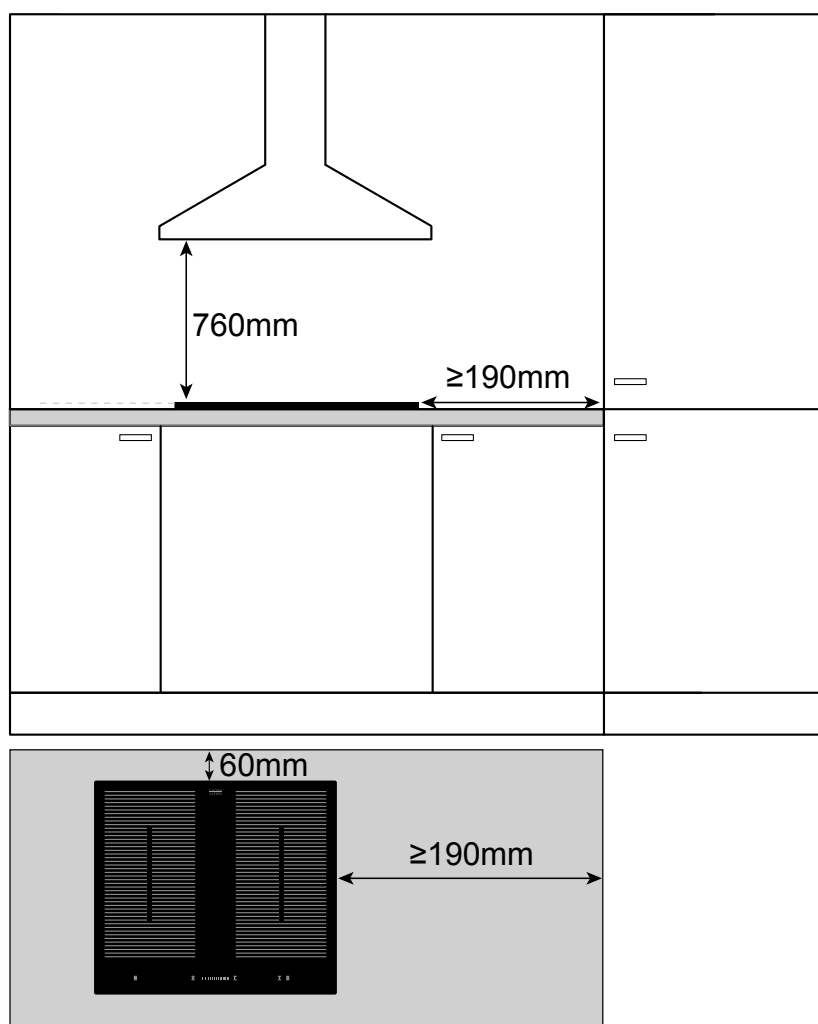
Dolap dışından ocak zeminine yeterli temiz hava akışı olmalıdır.

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 760 mm.

**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 zapewnienia łatwiejszego odprowadzania ciepła i niższego zużycia energii wymagana jest odpowiednia wentylacja wokół urządzenia. Należy pozostawić odpowiednią ilość wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Bezpieczna odległość między płytą indukcyjną, a jakąkolwiek szafką znajdującą się nad 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.

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

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

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

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

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

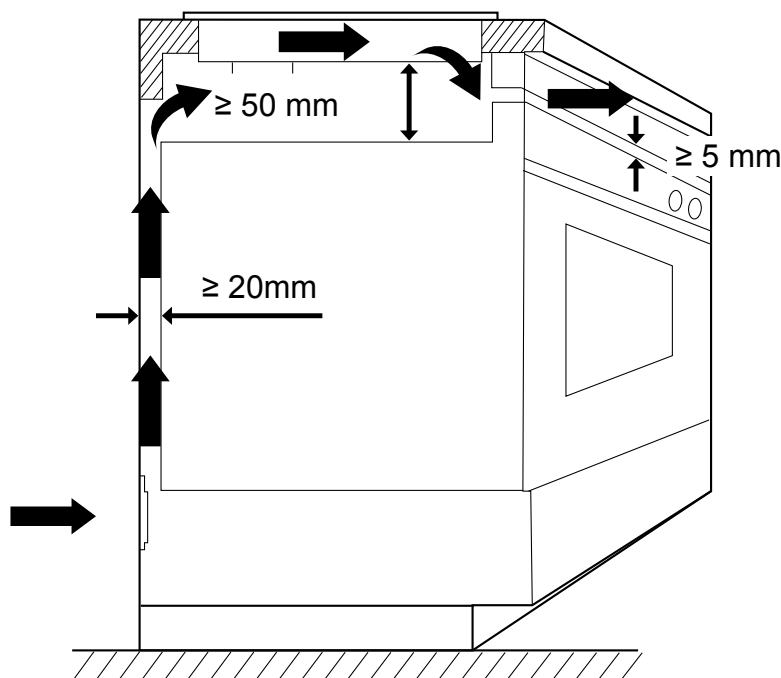
**Advertencia:** Es necesaria una buena ventilación alrededor del aparato, para facilitar la disipación de calor y reducir el consumo de energía. Debe haber suficiente espacio libre alrededor del aparato. La distancia de seguridad entre la placa de inducción y cualquier armario situado sobre ella debe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

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

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

**TR 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 çevresindeki havalandırmanın iyi olması gerekir. Cihaz çevresindeki alan yeterli olmalıdır. İndüksiyonlu ocak ve 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 odpowiednio wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie mogą być zablokowane. 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 das Induktionskochfeld in eine Arbeitsplatte mit hitzebeständiger Oberfläche einbauen.

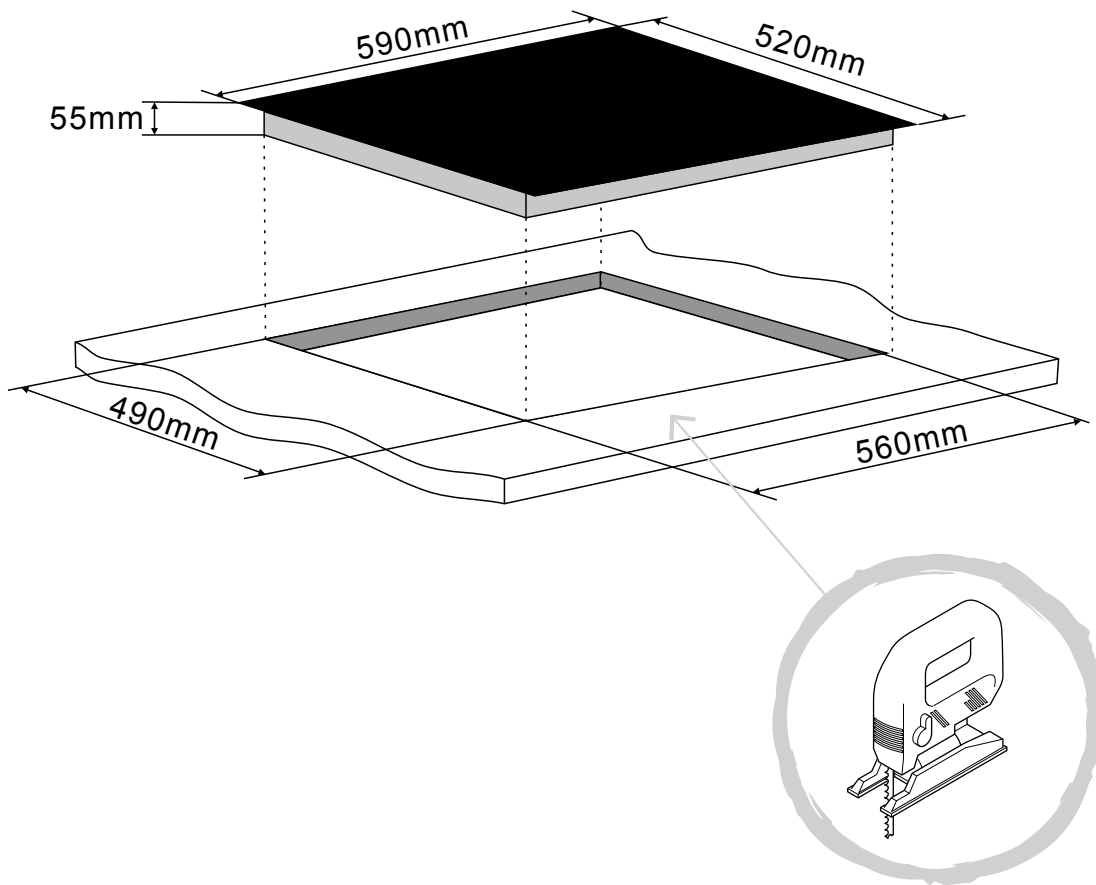
**RUS** Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию индукционной варочной панели и всегда следить, чтобы отверстия для входа и выхода воздуха не были заблокированы. Удостоверьтесь, что рабочая поверхность, выбранная для установки индукционной варочной панели, является жаропрочной.

**RO** Plita cu inducție trebuie ventilată corespunzător și admisia și evacuarea de aer nu trebuie să fie obturate. Pentru montarea plitei cu inducție alegeți o suprafață de lucru rezistentă la temperaturi înalte.

**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 za pomocą wyrzynarki, jak przedstawiono na ilustracji. Blat powinien mieć grubość wynoszącą co najmniej 30 mm i być wykonany z materiału odpornego na działanie ciepła.

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

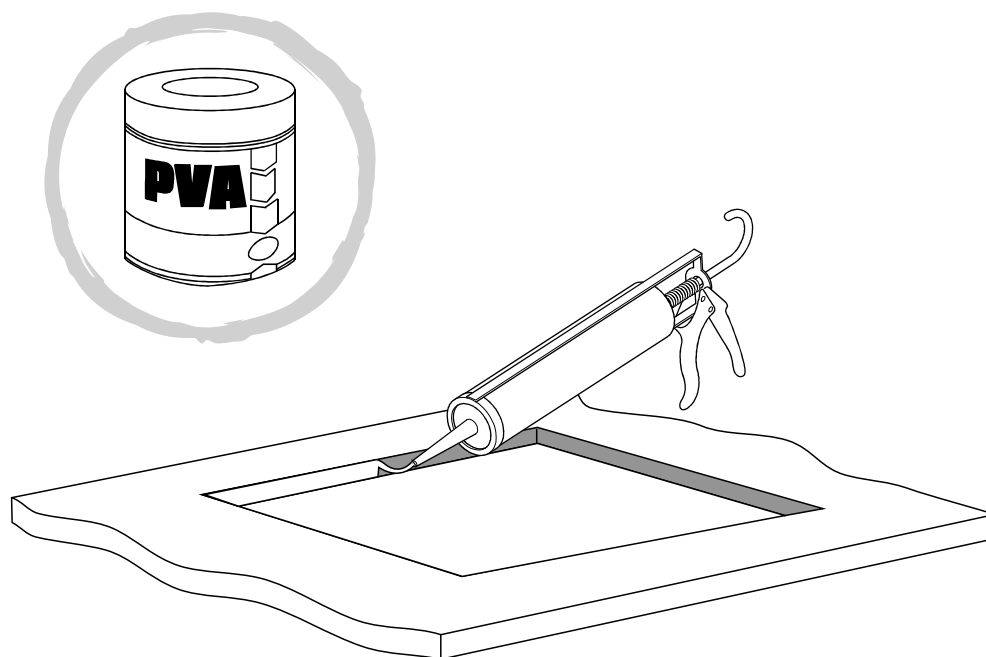
**RUS** Вырежьте отверстие в столешнице с помощью электролобзика, как показано на картинке. Толщина столешницы должна составлять не менее 30 мм, и она должна быть выполнена из жаропрочного материала.

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

**ES** Corte una abertura en la encimera con una sierra de calar 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 krawędź cięcia blatu za pomocą silikonowego uszczelniacza lub kleju na bazie polialkoholu winylowego (PVA). **WAŻNE:** przed rozpoczęciem montażu płyty upewnić się, że produkt w pełni wysycha zgodnie z instrukcjami producenta. **NIE WOLNO** uszczelniać płyty po zamontowaniu jej w blacie.

DE Versiegeln Sie die Schnittkante der Arbeitsplatte mit einer Silikondichtung oder einem PVA-Kleber. **WICHTIG:** Stellen Sie sicher, dass das jeweilige Produkt gemäß Herstelleranweisung vollständig ausgehärtet ist, bevor Sie mit der Installation des Kochfelds beginnen. Dieses Kochfeld **DARF NICHT** mit der Arbeitsplatte verkittet werden.

RUS Покройте обрезанную кромку силиконовым герметиком или клеем ПВА. **ВАЖНО.** Прежде чем начинать установку варочной панели, убедитесь, что герметик или клей полностью высох в соответствии с инструкциями производителя. Данная варочная панель **НЕ ДОЛЖНА** быть зафиксирована на столешнице с помощью указанных выше материалов.

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 cola PVA.

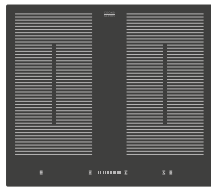
**IMPORTANTE:** Asegúrese de que el producto esté completamente seco, según las instrucciones del fabricante, antes de iniciar la instalación de la placa. Esta placa NO DEBE sellarse a la encimera.

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

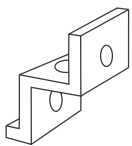
**IMPORTANTE:** certifique-se de que os produtos estão completamente secos, seguindo as instruções do fabricante, antes de iniciar a instalação da placa. Esta placa NÃO DEVE ser vedada à bancada.

● **TR** Tezgahın kesik kenarına silikon macun veya PVA yapıştırıcı uygulayın. **ÖNEMLİ:** Ocağın montajına başlamadan önce ürün bakımının üretici talimatlarına tamamen uygun şekilde yapılmış olmasına dikkat edin. Bu ocak, tezgah üzerine YAPIŞTIRILMAMALIDIR.

.....



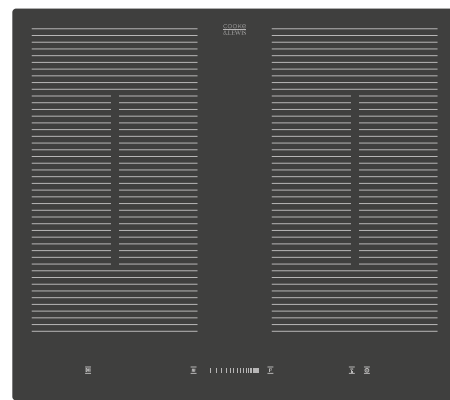
[01] x1



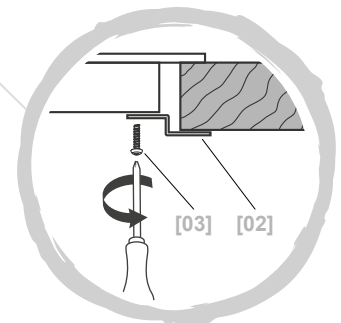
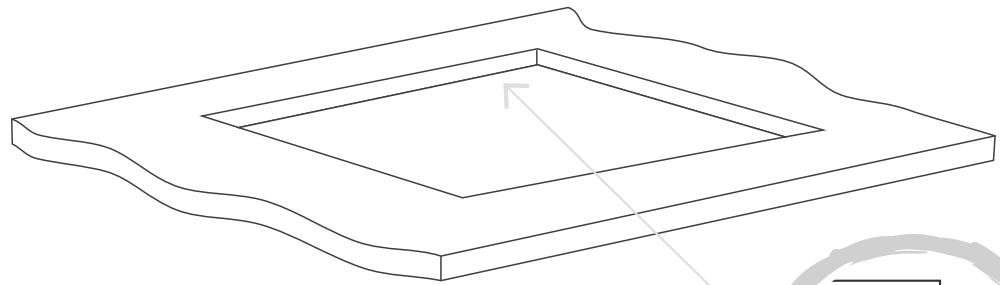
[02] x4



[03] x4



[01]



[03] [02]

**EN** Do not use adhesive to fix the hob into the worktop.

Place the hob carefully in the worktop ensuring there is a good fit.

Attach the four brackets to the hob as shown using the four screws provided.

Select four screws to suit the thickness and material of the worktop (not provided) and attach the hob to the underside.

**FR** Ne pas utiliser de colle pour fixer la plaque de cuisson sur le plan de travail.

Placer la plaque de cuisson avec soin dans le plan de travail afin de garantir son bon ajustement.

Fixer les quatre supports à la plaque de cuisson, comme indiqué, à l'aide des quatre vis fournies.

Choisir quatre vis pouvant s'adapter à l'épaisseur et au matériau du plan de travail (non fourni) et fixer la plaque de cuisson sur le côté inférieur.

**PL** Nie używać kleju do montażu płyty w blacie.

Ostrożnie umieścić płytę w blacie, upewniając się, że jest ona odpowiednio dopasowana.

Zamocować cztery wsporniki w płycie za pomocą czterech dołączonych śrub, w sposób przedstawiony na ilustracji.

Wybrać cztery śruby pasujące do grubości i materiału blatu (brak w zestawie) i przymocować płytę od jego dolnej strony.

**DE** Verwenden Sie keinen Klebstoff, um das Kochfeld in der Arbeitsplatte zu fixieren.

Setzen Sie das Kochfeld vorsichtig in die Arbeitsplatte und achten Sie dabei auf einen einwandfreien Sitz.

Befestigen Sie die vier Klammern mit den vier mitgelieferten Schrauben wie abgebildet am Kochfeld.

Wählen Sie gegebenenfalls vier andere Schrauben (nicht im Lieferumfang enthalten), falls die mitgelieferten Schrauben nicht zur Dicke und zum Material der Arbeitsplatte passen und befestigen Sie das Kochfeld an der Unterseite der Arbeitsplatte.

**RUS** Не используйте клей для закрепления прибора в столешнице.

Аккуратно установите прибор в столешницу, убедившись, что он точно лег в вырезанное отверстие.

Закрепите на варочной панели четыре кронштейна с помощью четырех входящих в комплект винтов, как показано на рисунке.

Выберите четыре винта, соответствующих материалу и толщине столешницы (не входят в комплект поставки), и зафиксируйте варочную панель с внутренней стороны.

**RO** Nu folosiți adezivi pentru fixarea plitei în blatul de lucru.

Așezați cu grijă plita în blatul de lucru asigurând o potrivire fermă.

Montați cele patru suporturi de plită conform schiței, cu ajutorul celor patru șuruburi furnizate.

Alegeți patru șuruburi corespunzătoare grosimii și materialului blatului (nu sunt furnizate) și montați plita în partea inferioară.

**ES** No use adhesivo para fijar la placa a la encimera.

Coloque la placa con cuidado en la encimera, asegurándose de encaja correctamente.

Use los cuatro tornillos incluidos para fijar los cuatro soportes a la placa según se ilustra.

Seleccione cuatro tornillos adecuados para el grosor y el material de la encimera (no incluidos) e instale la placa por debajo de la encimera.

**PT** Não utilize fita adesiva para fixar a placa à bancada.

Com cuidado, coloque a placa na bancada, certificando-se de que esta encaixa corretamente.

Instale os quatro suportes na placa, conforme ilustrado, utilizando os quatro parafusos fornecidos.

Selecione quatro parafusos adequados à espessura e ao material da bancada (não fornecidos) e fixe a placa na parte inferior.

**TR** Ocağı tezgaha sabitlemek için yapıştırıcı kullanmayın.

Ocağı, tezgahın üzerine iyice oturacak şekilde yerleştirin.

Dört adet destekleyiciyi ürün ile birlikte verilen dört adet vidayı kullanarak gösterildiği şekilde ocağa takın.

Tezgahın (dahil değildir) kalınlığına ve malzemesine uygun olan dört adet vida seçin ve ocağın alt kısmına takın.

## 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

The appliance must be connected directly to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum opening of 3 mm 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 cord for damage. If the supply cord becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

This appliance is supplied with a 4 core mains cable coloured as follows:

Brown = L2

Black = L1

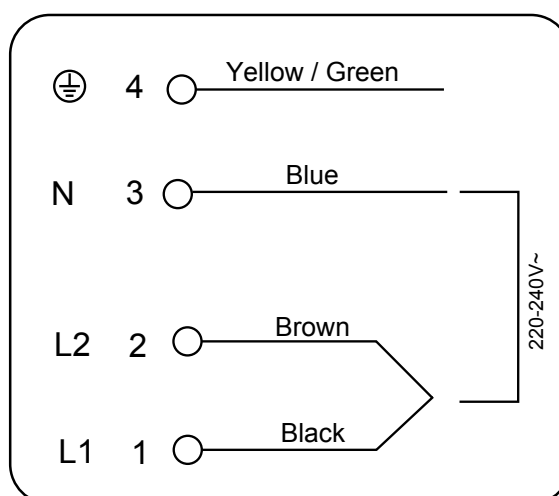
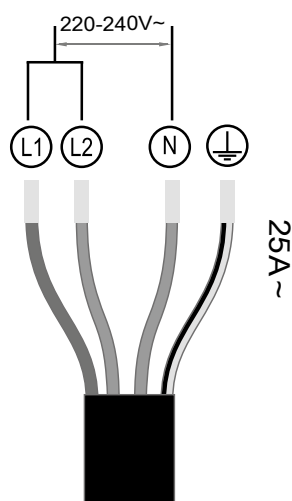
Blue = N or Neutral

Green and Yellow = E or Earth 



**WARNING:** Securely crimp the two Live cables together (L1 and L2) before connecting them to the Live terminal of the mains supply.

**WARNING:** Before obtaining access to the terminals, all supply circuits must be disconnected.



**This appliance requires a 32 amp Miniature Circuit Breaker.**

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

## FR Installation

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

### Raccordement direct

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

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

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

Vérifier régulièrement l'absence d'endommagement au niveau du cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou des personnes tout autant qualifiées pour éviter tout danger.

### 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 4 conducteurs présentant les couleurs suivantes :

Marron = L2

Noir = L1

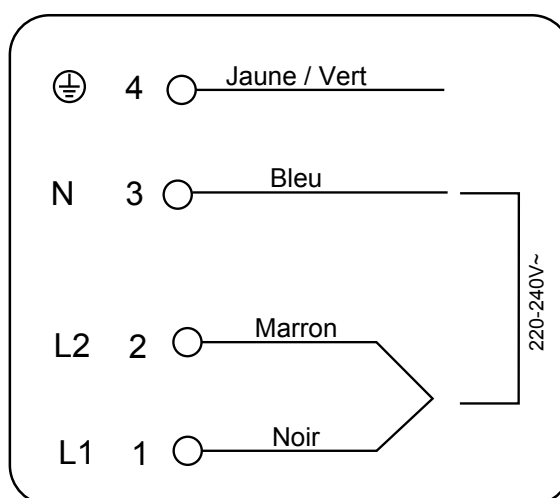
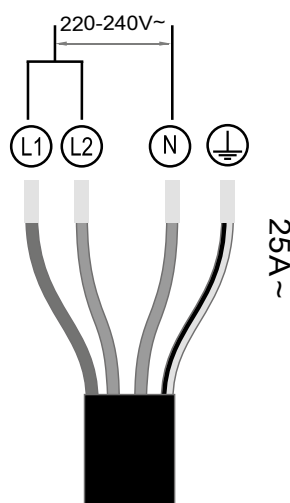
Bleu = N ou Neutre

Vert ou Jaune = T ou Terre (⊕)



**AVERTISSEMENT:** Sertissez ensemble les deux câbles sous tension (L1 et L2) avant de les connecter à la borne sous tension de la prise secteur.

**AVERTISSEMENT:** avant d'accéder aux bornes, tous les circuits d'alimentation doivent être débranchés.



### 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 de le transmettre à tout futur propriétaire. Après avoir déballé l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil, contacter le service client (voir la fin de la section Entretien pour plus de détails).

## PL Montaż

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

### Bezpośrednie podłączenie

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

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

Przewód nie może być zgięty lub ściśnięty.

Regularnie sprawdzać przewód zasilający pod kątem ewentualnych usterek. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, wymiany uszkodzonego przewodu zasilającego powinien dokonać wyłącznie producent, autoryzowany warsztat serwisowy lub inny wykwalifikowany specjalista.

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

Urządzenie jest dostarczane z 4-żyłowym przewodem zasilania sieciowego o następujących kolorach:

Brązowy = L2

Czarny = L1

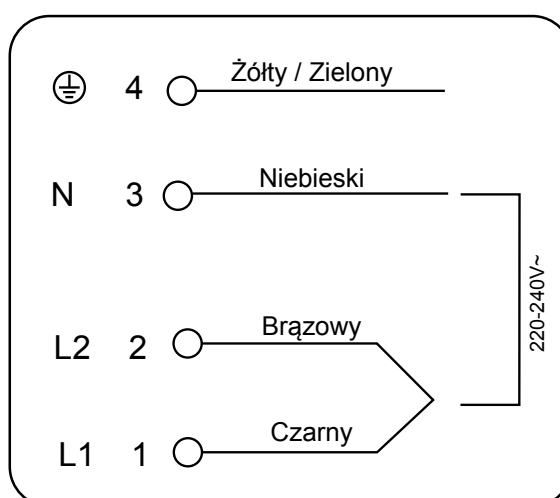
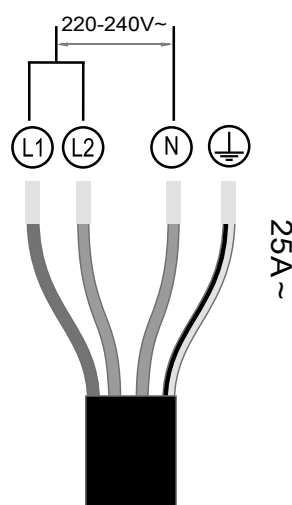
Niebieski = N lub Neutralny

Zielony i żółty = E lub Uziemienie



**OSTRZEŻENIE:** Mocno ścisnąć razem dwa przewody pod napięciem (L1 i L2) przed podłączeniem ich do styku pod napięciem zasilania sieciowego.

**OSTRZEŻENIE:** Wszystkie obwody zasilające należy odłączyć przed uzyskaniem dostępu do końcówek.



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

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

## DE Installation

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

### Direkter Anschluss

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

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

Das Kabel darf weder verbogen noch eingedrückt sein.

Prüfen Sie den Netzstecker und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigung. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem seiner Servicevertreter erhältlich ist. Wird dies nicht beachtet, können Elektroschocks und Brände die Folge sein.

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

Dieses Gerät wird mit einem 4-adrigen Netzkabel mit der folgenden Farbcodierung ausgeliefert:

Braun = L2

Schwarz = L1

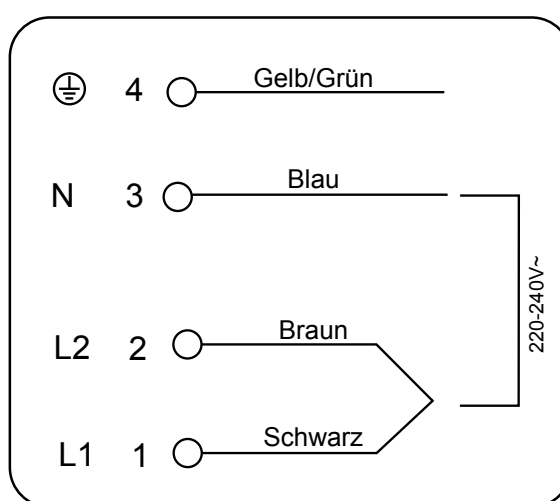
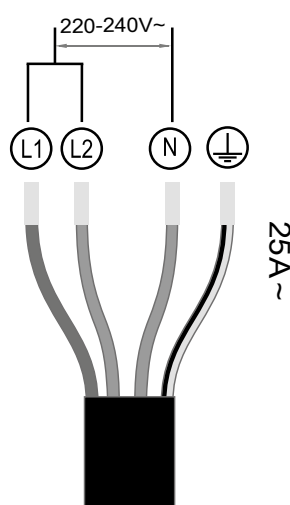
Blau = N oder Neutral

Grün und Gelb = E oder Erdung 



**WARNUNG:** Crimpen Sie die beiden stromführenden Kabel (L1 und L2) fest zusammen, bevor Sie sie an den stromführenden Anschluss des Netzes anschließen.

**WARNUNG:** Vor dem Zugriff auf die Klemmen müssen alle Versorgungsstromkreise getrennt werden.



### **Dieses Gerät erfordert einen 32 Amp Miniaturtrennschalter.**

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



## Установка

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

### Прямое подключение

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

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

Проверьте, чтобы кабель не был согнут или сдавлен.

Регулярно проверяйте шнур питания на предмет повреждений. В случае повреждения шнура питания во избежание опасности его должен заменить производитель, его сервисный агент или лицо с аналогичной квалификацией.

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

Прибор поставляется с четырехжильным шнуром питания со следующей цветовой кодировкой:

Коричневый = Фаза (L2)

Черный = Фаза (L1)

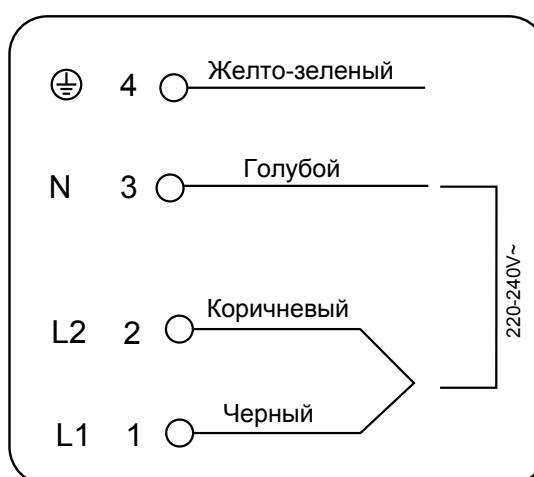
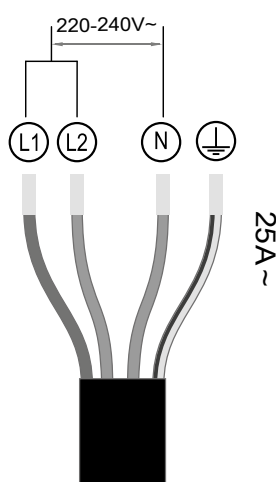
Голубой = ноль (N)

Желто-зеленый = заземление (PE) 



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Надежно соедините два фазных провода вместе (L1 и L2) перед подсоединением к клемме электрической сети.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Перед любыми операциями с клеммами все цепи питания должны быть отключены.



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

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



## RO Instalarea

### Legătură directă

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

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

Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

Verificați în mod regulat cablul de alimentare pentru a identifica eventuale deteriorări. În cazul în care cablul de alimentare se deteriorează, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul de service al acestuia, sau de persoane calificate în mod asemănător, pentru a evita un pericol.

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

Acest aparat este echipat cu un cablu de rețea cu 4 conductori colorați după cum urmează:

Maro = L2

Negru = L1

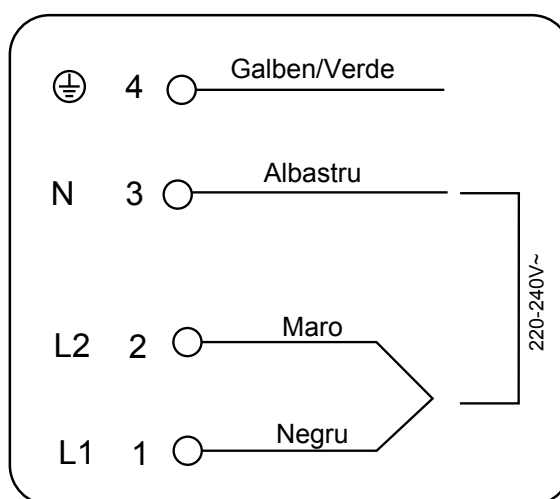
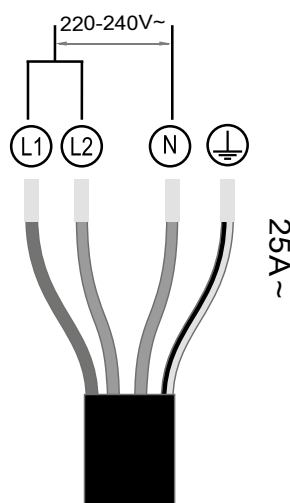
Albastru = N sau Neutru

Verde și galben = E sau împământare ⊕



**AVERTISMENT:** Sertizați în siguranță cele două cabluri cu sarcină (L1 și L2) înainte de a le conecta la terminalul cu sarcină al rețelei de alimentare.

**AVERTISMENT:** Înainte de a obține acces la terminale, toate circuitele de alimentare trebuie deconectate.



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

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

## ES Instalación

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

### Conexión directa

El aparato debe conectarse directamente a la red eléctrica mediante un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre 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 cable de alimentación en busca de daños. Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser remplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona con similar cualificación a fin de evitar peligros.

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

Este aparato se suministra con un cable de alimentación de 4 núcleos coloreados como se indica a continuación:

Marrón = L2

Negro = L1

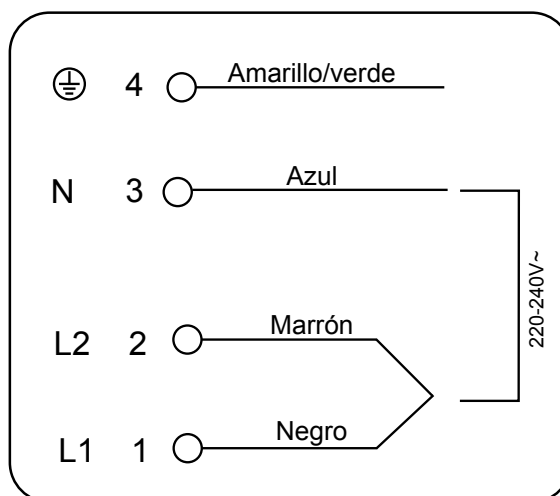
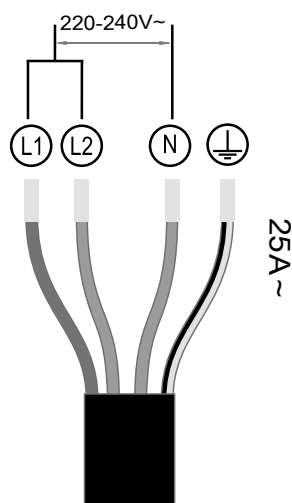
Azul = N o neutro

Verde y amarillo = E o tierra 



**ADVERTENCIA:** Apriete con firmeza los dos cables con corriente juntos (L1 y L2) antes de conectarlos a un terminal con corriente de la toma eléctrica.

**ADVERTENCIA:** Antes de acceder a los terminales, deben desconectarse todos los circuitos de alimentación.



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

Para evitar los riesgos de utilizar un aparato eléctrico, que siempre están presentes, es importante que este dispositivo se instale correctamente y lea las instrucciones de seguridad cuidadosamente, para evitar un mal uso y riesgos. Conserve este manual para una 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

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

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

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

Verifique regularmente se existem danos no cabo de alimentação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu fornecedor de serviços ou outra pessoa qualificada de modo a evitar perigos.

### 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 4 núcleos, colorido da seguinte forma:

Castanho = L2

Preto = L1

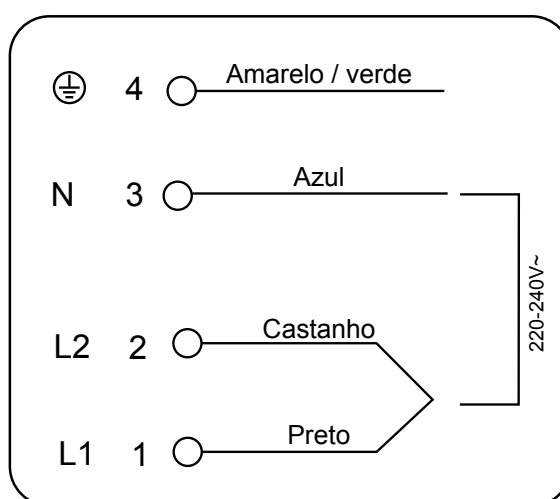
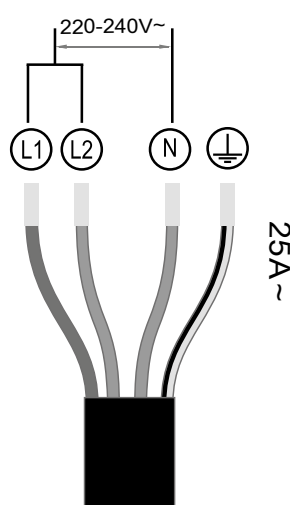
Azul = N ou Neutro

Verde e amarelo = E ou terra 



**AVISO:** Conecte os dois cabos sob tensão (L1 e L2) entre si de forma segura antes de os ligar ao terminal com tensão da alimentação elétrica.

**AVISO:** Antes de obter acesso aos terminais, todos os circuitos da alimentação têm de ser desligados.



### Este aparelho requer um disjuntor miniatura de 32 A.

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 com atenção para evitar usos indevidos e perigos. Guarde este manual de instruções para consulta futura e entregue-o a futuros proprietários. Depois de desembalar o aparelho, verifique se não está danificado. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente; consulte a parte final da secção de Cuidados e Manutenção para obter mais detalhes.

## TR Montaj

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

### Doğrudan Bağlantı

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

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

Kablo bükülmemeli veya sıkıştırılmamalıdır.

Güç kablosunun zarar görüp görmediğini düzenli olarak kontrol edin. Güç kablosu hasar görürse, birtehlile gerçekleşmesini önlemek için üretici veya servis temsilcisi tarafından veya benzer şekilde ehliyetli kişiler tarafından değiştirilmelidir.

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

Bu cihaz aşağıdaki renklere sahip 4 ana güç kablosu ile tedarik edilir:

Kahverengi = L2

Siyah = L1

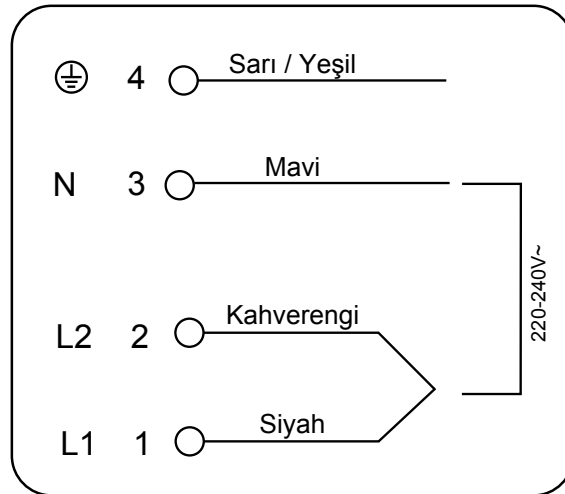
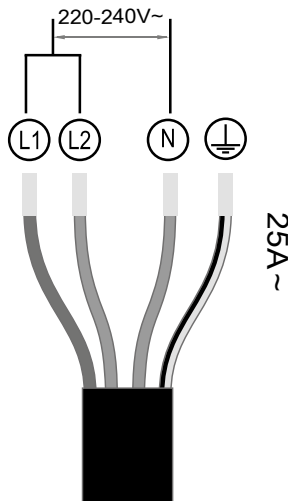
Mavi = N veya Nötr

Yeşil ve Sarı = E veya Topraklama  $\oplus$



**UYARI:** İki Akım kablosunu (L1 ve L2), ana güç kaynağının Akım bağlantı ucuna bağlamadan önce kıvrarak birbirine bağlayın.

**UYARI:** Bağlantı uçlarına erişim sağlanmadan önce, tüm elektrik devrelerinin bağlantıları kesilmelidir.



### Bu cihaz, 32 amperlik Minyatür Devre Kesici gerektirir.

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



EN Use

FR Utilizare

FR Utilisation

ES Uso

PL Użytkowanie

PT Utilização

DE Benutzung

TR Kullanım

RU Использование

## Before you start

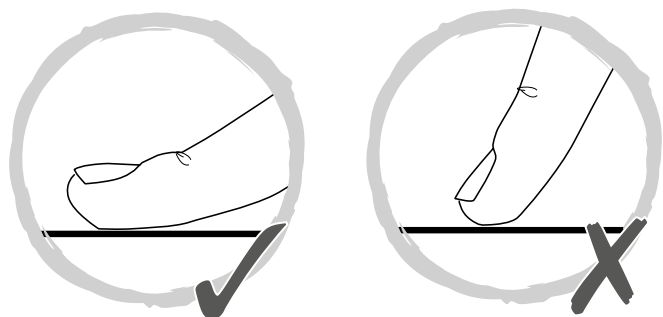
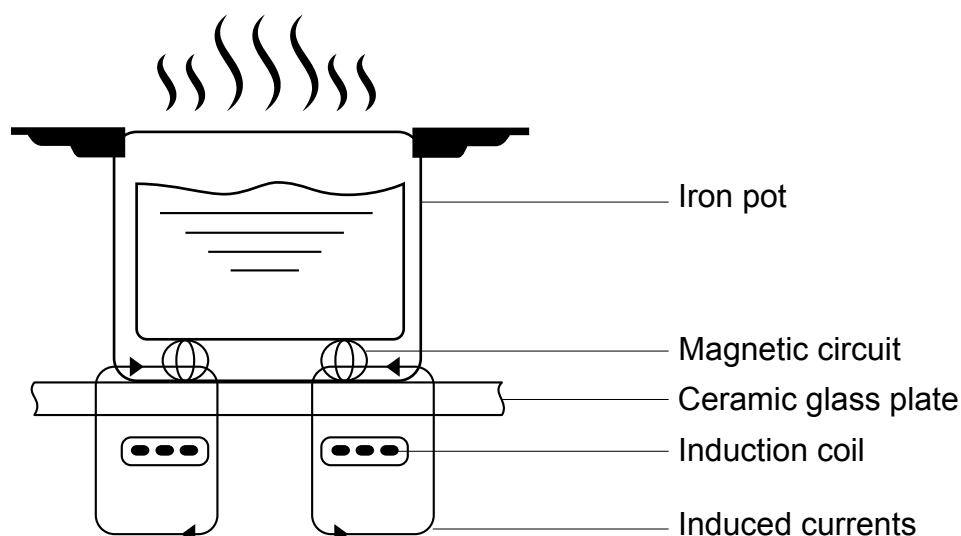
- When the power is switched on at the switched fused spur, the buzzer will sound once, three zeroes will be displayed briefly on the control panel and go off. The appliance is ready for use.

### 01 Induction Cooking

The induction hob caters for all kind of cooking, with its electromagnetic cooking zones and its electronic touch controls and multi-functions, making it the ideal choice for the modern family.

- The induction hob is extremely user-friendly, durable and safe.

The induction hob comprises a coil, a hotplate made of ferromagnetic material and a control system. Electrical current generates a powerful magnetic field through the coil. This produces a large number of vortices that, in turn, generate heat that is then transmitted through the cooking zone to the pan.



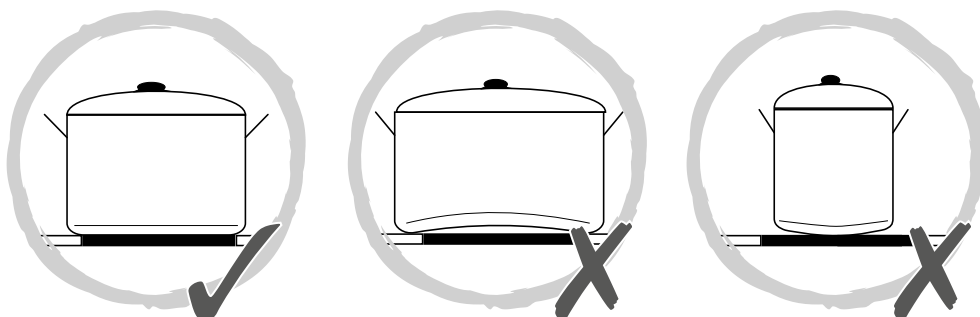
## 02 Selection of heating appliances

You may have a number of different cooking vessels.

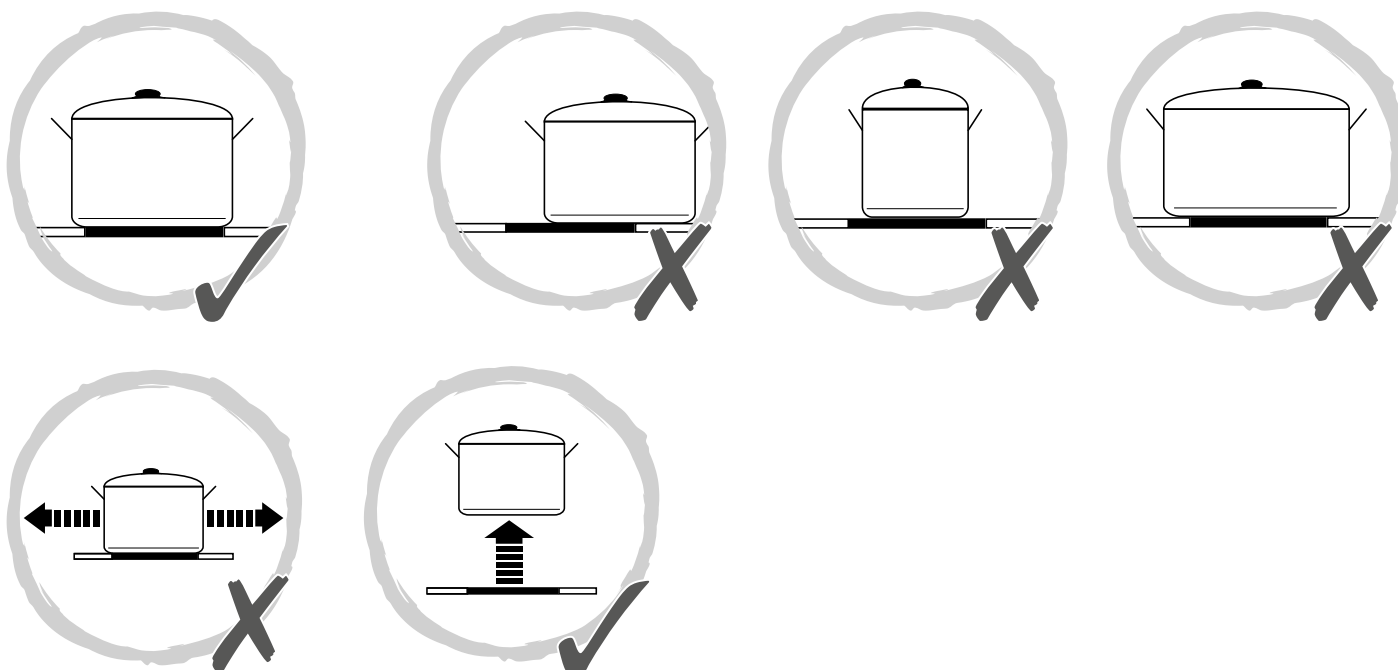
This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:

1. Place the pan on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the pan is not suitable.
  2. Hold a magnet to the base of the pan. If the magnet is attracted to the pan, it is suitable for use with the induction hob.
- 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.



**CAUTION:** The base of the pan must contain magnetic material. It must have a flat bottom with a diameter of over 14 cm.

# 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.

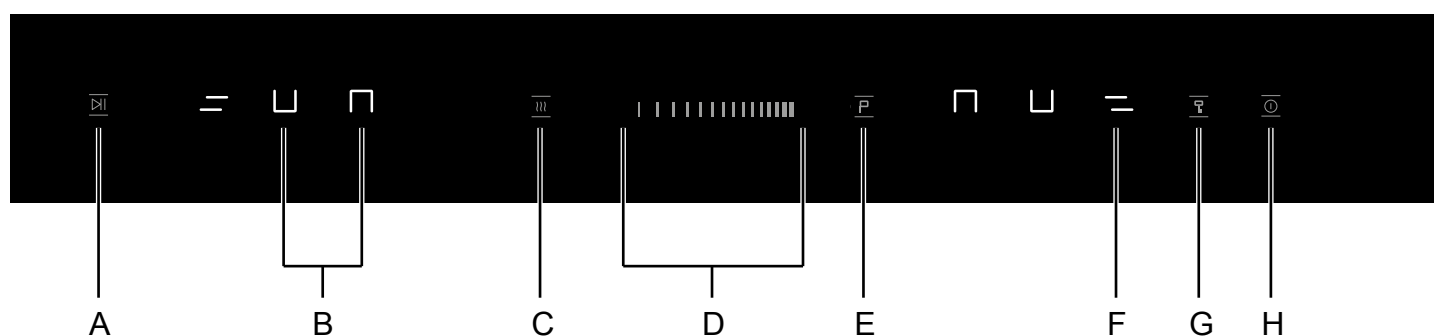
The default shutdown times are shown in the table below:

| Power level | The heating zone shutdown automatically after |
|-------------|-----------------------------------------------|
| 1-3         | 8 hours                                       |
| 4-6         | 4 hours                                       |
| 7-9         | 2 hours                                       |

When the pot is removed, the induction hob will stop heating immediately and automatically switches off after 2 minutes.



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



| Reference | Description                                                                                                        | Reference | Description                                                                                          |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A         |  Pause key                      | E         |  Boost control    |
| B         |  Heating zone selection control | F         |  Flexible control |
| C         |  Keep warm                      | G         |  Child lock       |
| D         |  Power/timer slider control     | H         |  On/off key       |

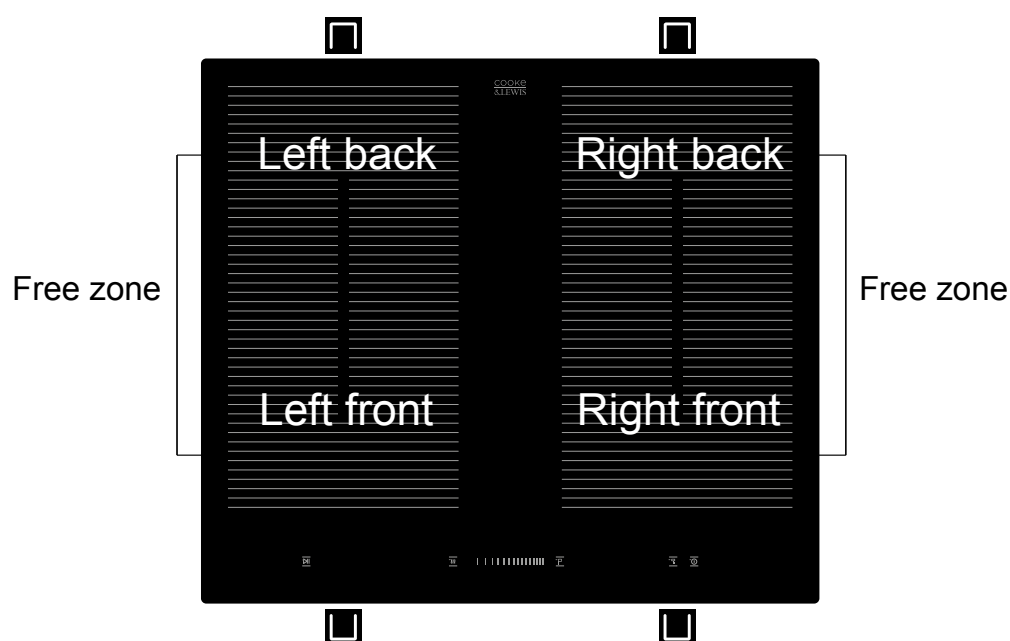
## 01 Using your induction hob

When the ON/OFF key  is pressed, all the indicators show  or  or .

1. To adjust the power level select the zone first. Now select the hotplate and select the power level by sliding the  key for the relevant hotplate.
2. The indicator initially displays "0".
3. Adjust up and down by sliding the  key.
4. If you press both ends of the slider control  simultaneously, the power setting returns to "0" and the entire cooking zone switches off.
5. See the table below for the power specific to each cooking zone.

The above may vary according to the size of the pan and the material from which it is made.

| Heating Zone | Normal Power (W) | Boost Power (W) |
|--------------|------------------|-----------------|
| Left back    | 1800             | 3000            |
| Right back   | 1800             | 3000            |
| Right front  | 1800             | 3000            |
| Left front   | 1800             | 3000            |
| Free zone    | 3000             | 4000            |
| Free zone    | 3000             | 4000            |



## 02 Using the boost function

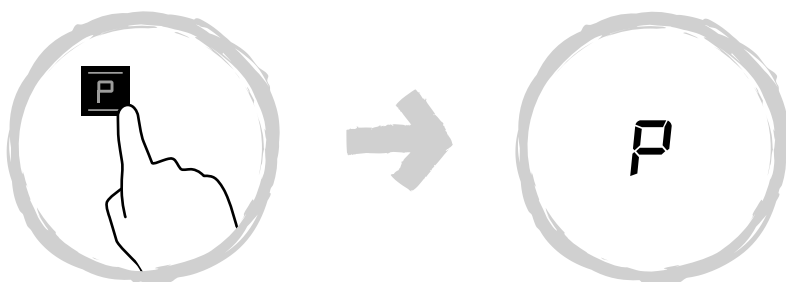
### Activate the boost function

1. Touch the heating zone selection control.



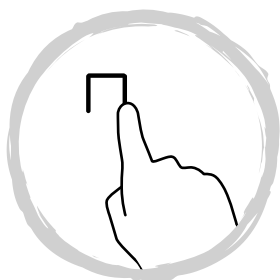


2. Touch the boost control , the zone indicator shows “p” and the power reaches maximum power.



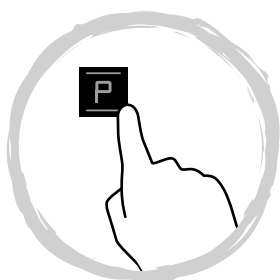
### Cancel the boost function

3. Touch the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.

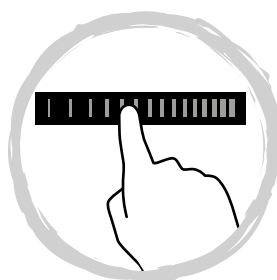


Free zone

4. a: Touch the boost control , then the cooking zone will revert to its original setting.  
b: Touch the slider control to select a new power level.



OR



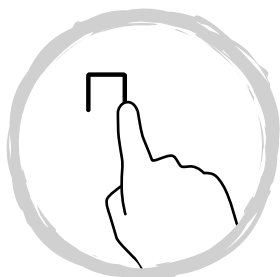
The boost function works on both sides of the hob and automatically switches back to level 9 after 5 minutes.

As the second boost function is selected, this will slightly reduce the output of the first boost if still operative.

## 03 Using the keep warm function

### Activating the keep warm function

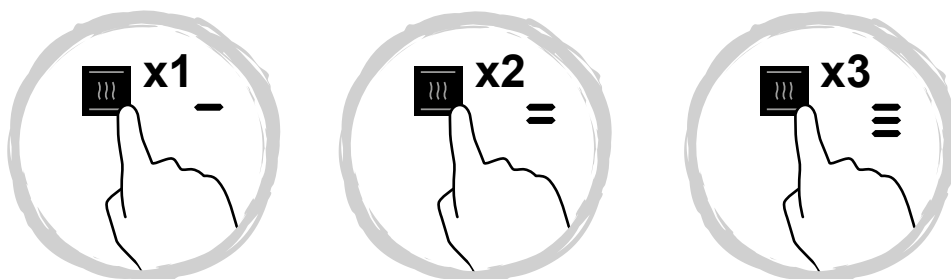
1. Touch the heating zone selection control.



2. Touch the keep warm control , the zone indicator will show “—”, suitable for a temperature of 42°C with 2L of water.

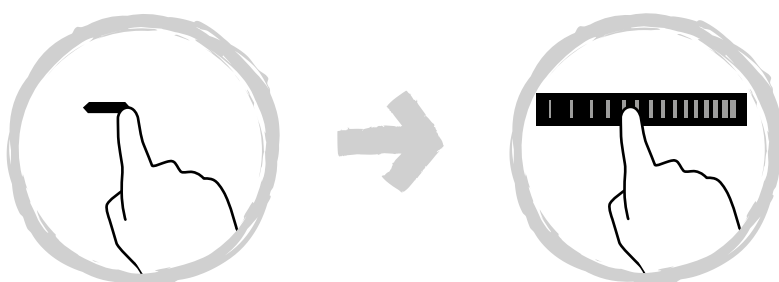
Touch the keep warm control again , the zone indicator will show “=”, suitable for a temperature of 74°C with 2L of water.

Touch the keep warm control  for a third time, the zone indicator will show “≡”, suitable for a temperature of 94°C with 2L of water.



### Cancelling the keep warm function

1. Touch the heating zone selection control where you wish to cancel the keep warm function.
2. Touch the lowest level of the slider control.



## 04 Flexible zone

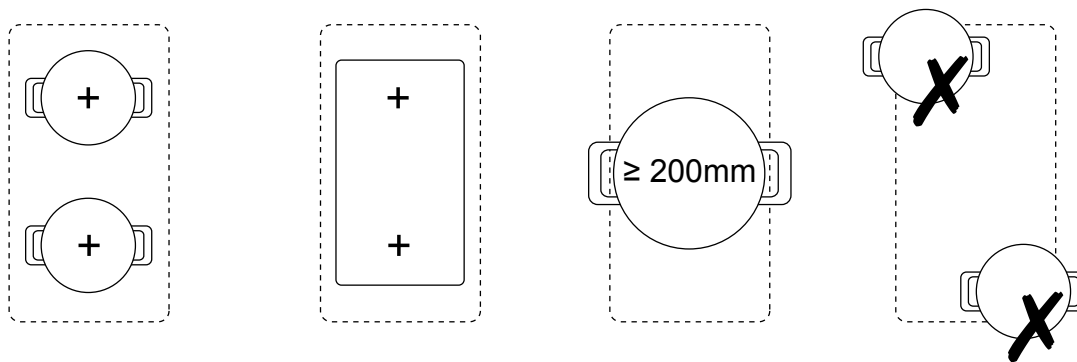
This area can be used as a single zone or as two different zones as required.

- The flexible zone consists of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, if a pan is moved from one region of the flexible area to the other, the original region will automatically switch off.



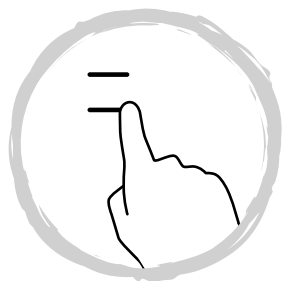
**NOTE:** ensure the pans are correctly placed across both parts of the flexible zone as shown.

Examples of good pot placement and bad pot placement.



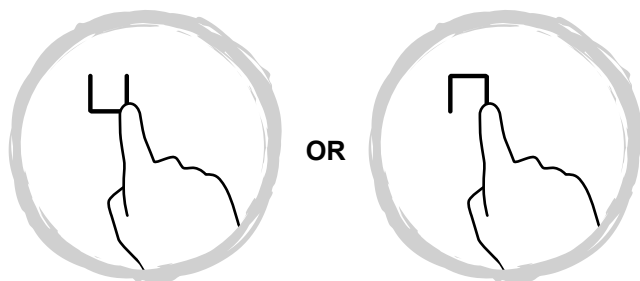
### Use as one zone

1. To activate the flexible area as a single large zone, press the correct keys.
2. When the pan is moved within the flexible zone, the power level adjusts automatically to suit the new location.



### Use as independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys.



## 05 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

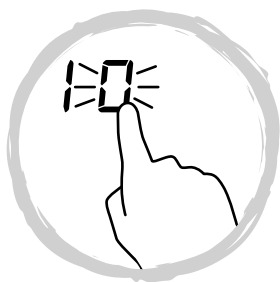
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn cooking zones off after the set time is up
- You can set the timer for up to 99 minutes.

### Using the timer as a minute reminder

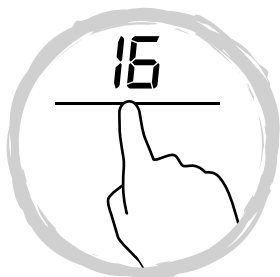
1. Ensure the hob is switched on and you can use the timer independently of the cooking zones.

**Note:** You can use the minute reminder even if your are not selecting any cooking zone.

2. Touch the timer control, “10” will be displayed and the “0” will flash.



3. Set the minutes by touching the slider control (e.g. 6).



4. Touch the control again, the “1” will flash.



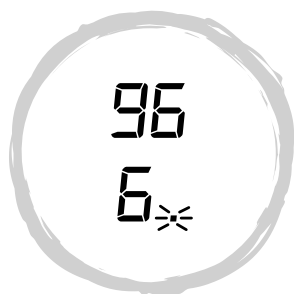
5. Set the tens of minutes by touching the slider control (e.g. 9) and the timer is set at 96 minutes.



6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “00” when the setting time finished.

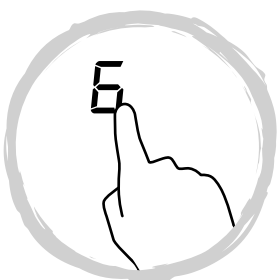


7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

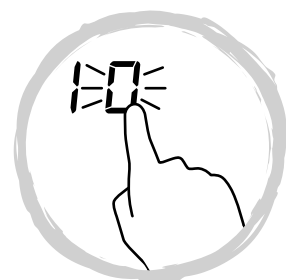


### Setting the timer to turn cooking zones off

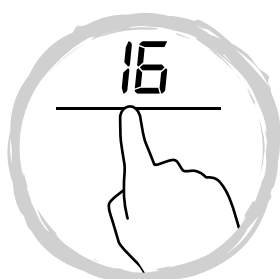
1. Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for and set the power (e.g. 6).



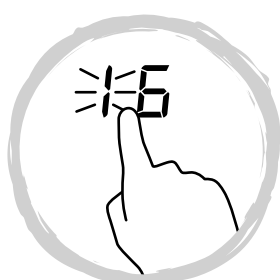
2. Touch timer control, the "10" will show in the timer display, and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control (e.g. 6).



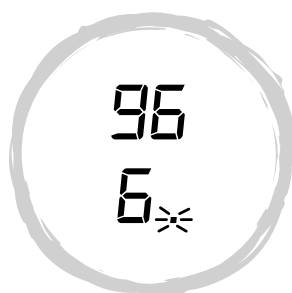
4. Touch the control again, the "1" will flash.



5. Set the tens of minutes by touching the slider control (e.g. 9) and the timer is set at 96 minutes



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds next to the selected cooking zone and then remain on.



7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.



**CAUTION:** The timer will only switch off the zone it was programmed for.

## 06 Using the timer on multiple zones

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, the dots next to each cooking zone will be on. The minute display shows the zone with the shortest time remaining and its dot will flash.



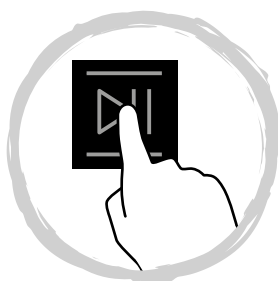
- As the time in each zone expires the display will adjust to show the next shortest time, and so on.



- Touch the heating zone selection control to see the time remaining in that zone.

## 07 Using the pause control

- When the cooking zones are on, touch the  control and all the displays will show “||” and stop heating. At this time, only  and  control can be operated.
- Touch  again, the display will show the original settings and heating will recommence.



## 08 Safety mode (Child lock)

To ensure the safety of children, the induction hob is fitted with an interlock device.

### To lock:

- Hold down the “Lock” ; the hob then switches to “Lock” mode.
- The timer displays “Lo” and the rest of the keys are disabled except the “ON/OFF” key.

### To unlock:

- Hold down the “Lock”  key for 2 seconds and the hob will return to normal working mode.



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

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



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



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



For domestic use only.



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



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



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



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



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



Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.



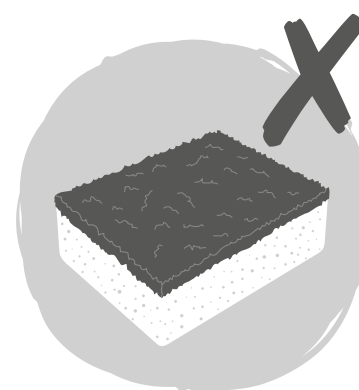
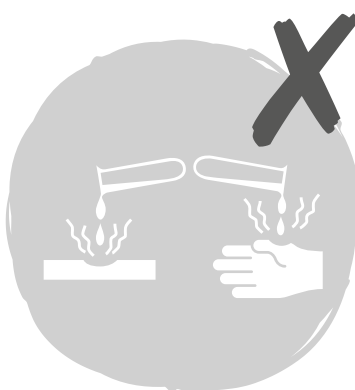
- The appliance should be cleaned after use, allow to cool first!.
- The surface of the induction hob should be cleaned as follows:

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



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

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



#### Never use:

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

#### Customer helpline (toll free):

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

Eire 1-800 932 230 [eire@kingfisherservice.com](mailto:eire@kingfisherservice.com)



EN Use  
RO Utilizare

FR Utilisation  
ES Uso

PL Użytkowanie  
PT Utilização

DE Benutzung  
TR Kullanım

RUS Использование

## Avant de commencer

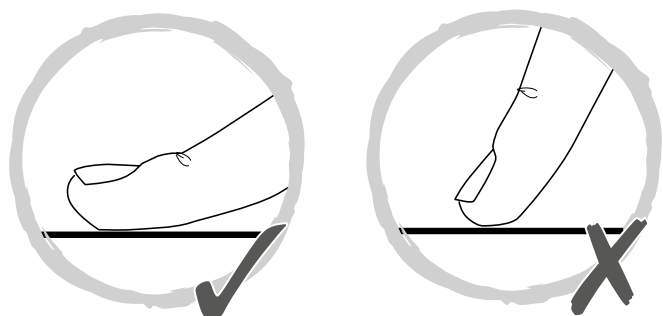
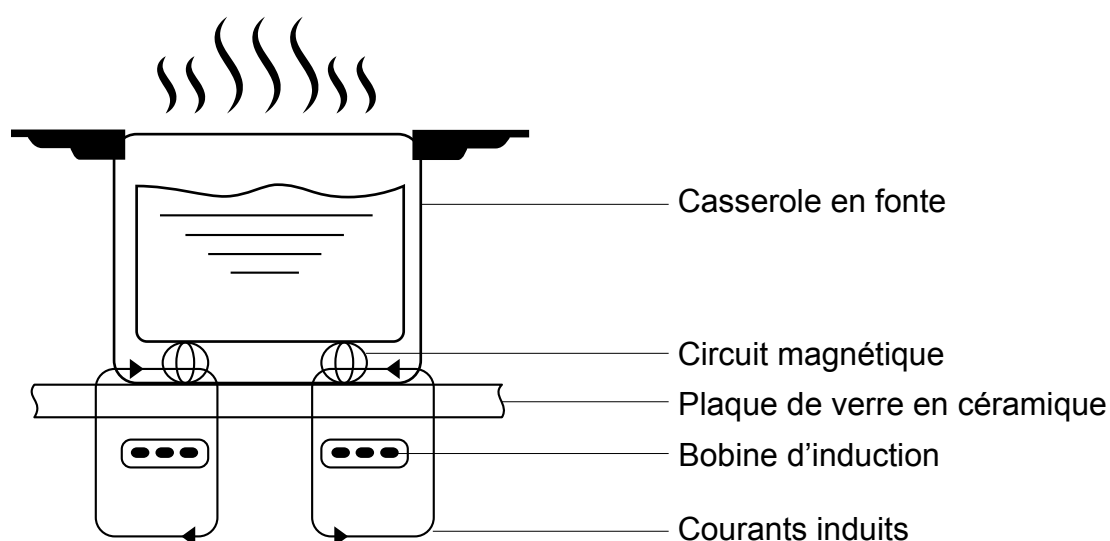
Lors de la mise sous tension sur le boîtier de dérivation avec fusibles et interrupteur, l'alarme retentit une fois, trois zéros s'affichent brièvement sur le panneau de commande puis s'éteignent. L'appareil est prêt à l'emploi.

### 01 La cuisson à induction

La plaque à induction convient à tous les types de cuisson, avec ses zones de cuisson électromagnétiques et ses touches de commandes électroniques et multifonction. Il s'agit du choix parfait pour la famille moderne.

- La plaque à induction est très facile à utiliser, durable et sûre.

La plaque à induction est composée d'une bobine, d'une plaque chauffante en matériau ferromagnétique et d'un système de commande. Le courant électrique génère un champ magnétique puissant à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui, à leur tour, produisent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson jusqu'à la casserole.



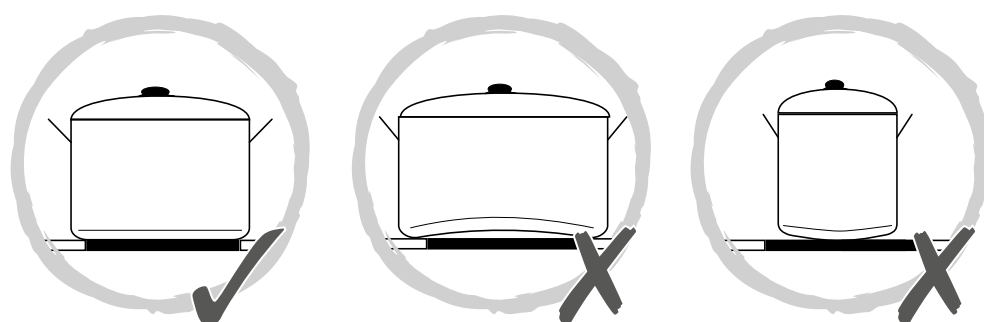
## 02 Choix des appareils de cuisson

Vous avez sans doute un certain nombre de récipients de cuisson différents.

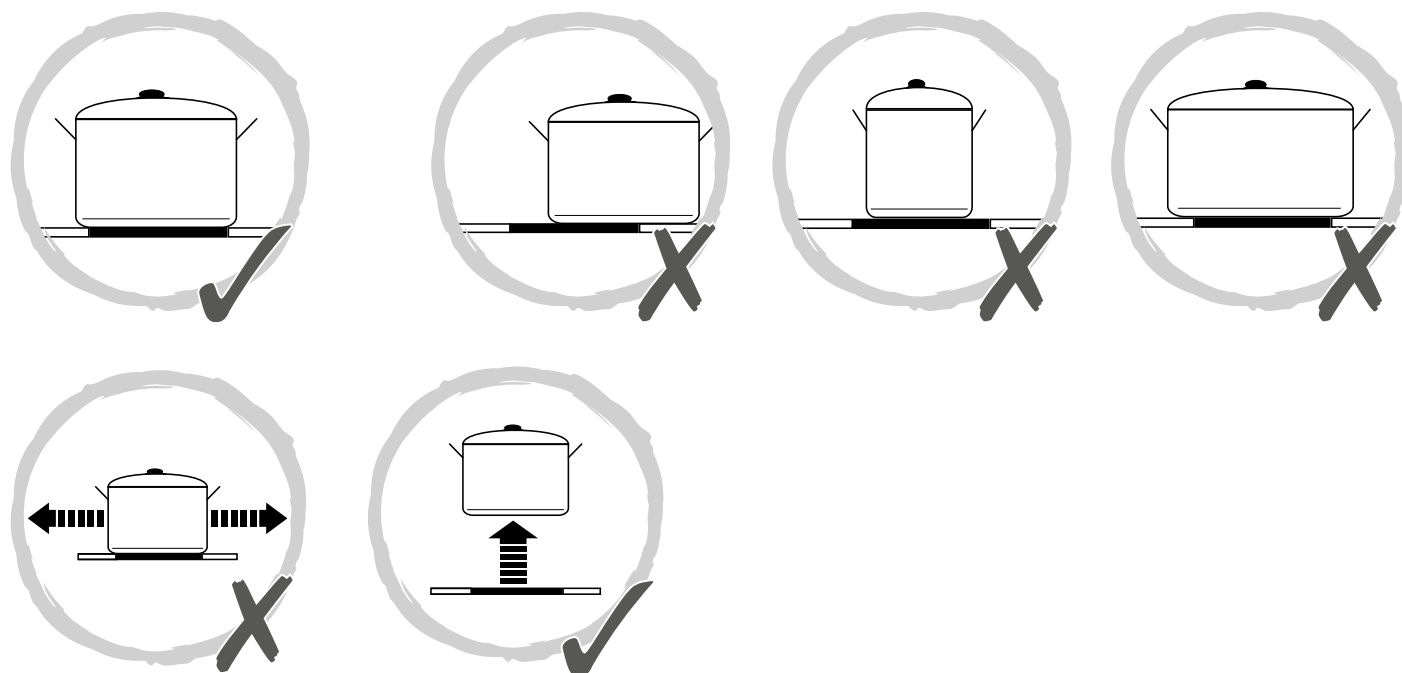
Cette plaque à induction permet d'identifier divers types de récipients de cuisson, qu'il est possible de tester en suivant l'une des méthodes suivantes :

1. Placer la casserole sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, alors le récipient est adapté. Si « U » clignote, alors la casserole n'est pas adaptée.
  2. Placer un aimant à la base de la casserole. Si l'aimant est attiré par la casserole, elle convient à la plaque de cuisson à induction.
- 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.



**ATTENTION** : la base de la casserole doit contenir un matériau magnétique. Elle doit présenter un fond plat, avec un diamètre supérieur à 14 cm.

# Fonctionnement et réglages

## Protection contre la surchauffe

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

## Témoin de chaleur résiduelle

- **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'arrête automatiquement après un certain temps.

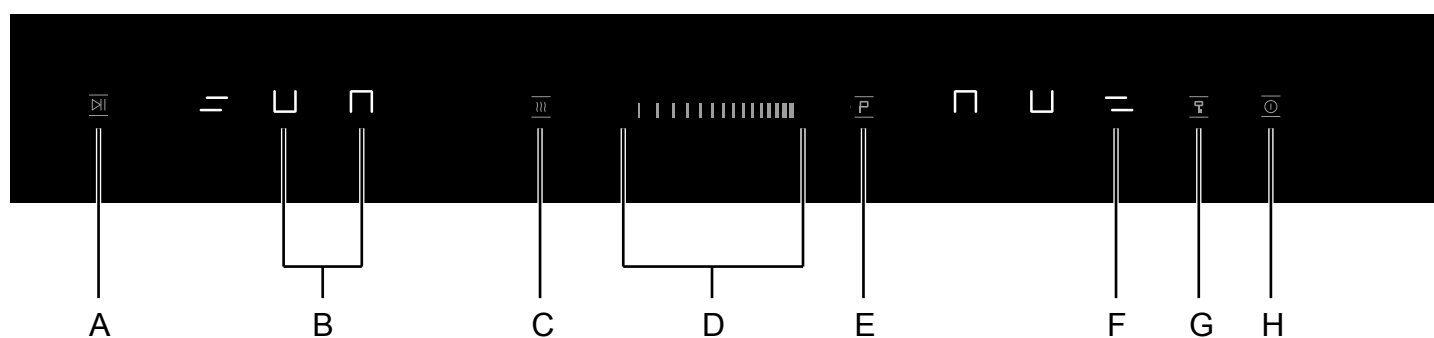
Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction s'arrête immédiatement et s'éteint automatiquement après 2 minutes.



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



| Référence | Description                                 | Référence | Description         |
|-----------|---------------------------------------------|-----------|---------------------|
| A         | Touche de pause                             | E         | Commande boost      |
| B         | Commande de sélection de la zone de cuisson | F         | Commande flexible   |
| C         | Maintien au chaud                           | G         | Sécurité enfant     |
| D         | Commande de puissance/minuterie à curseur   | H         | Touche Marche/Arrêt |

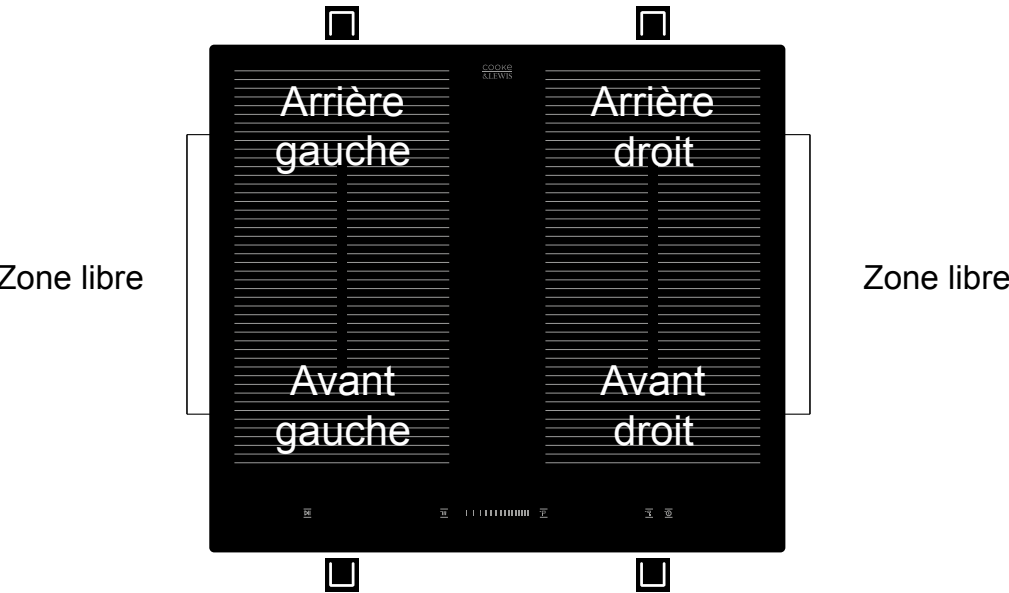
## 01 Utilisation de la plaque à induction

Lorsque la touche MARCHE/ARRÊT  est activée, tous les voyants indiquent  ou  ou .

- 1. Pour régler le niveau de puissance, sélectionner d'abord la zone. Sélectionner maintenant la plaque chauffante et le niveau de puissance en glissant le doigt sur la touche  pour la plaque chauffante appropriée.
- 2. Le témoin affiche d'abord "0".
- 3. Ajuster à la hausse ou à la baisse en faisant glisser le doigt sur la touche .
- 4. En appuyant sur les deux extrémités de la commande à curseur  en même temps, la puissance réglée revient à "0" et l'ensemble de la zone de cuisson s'éteint.
- 5. Voir le tableau ci-dessous indiquant la puissance spécifique à chaque zone de cuisson.

Les puissances présentées ci-dessus peuvent varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau dans lequel elle est conçue.

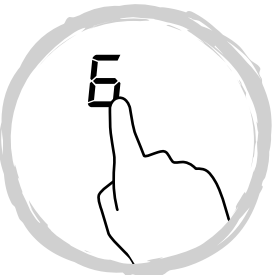
| Zone de cuisson | Puissance normale (W) | Puissance avec fonction boost (W) |
|-----------------|-----------------------|-----------------------------------|
| Arrière gauche  | 1800                  | 3000                              |
| Arrière droite  | 1800                  | 3000                              |
| Avant gauche    | 1800                  | 3000                              |
| Avant droite    | 1800                  | 3000                              |
| Zone libre      | 3000                  | 4000                              |
| Zone libre      | 3000                  | 4000                              |



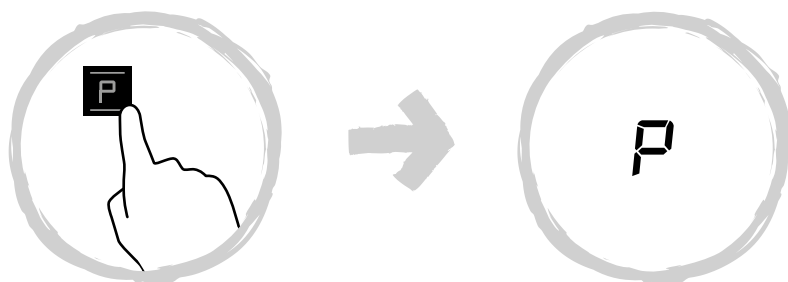
## 02 Utilisation de la fonction boost

### Activer la fonction boost

- 1. Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson.

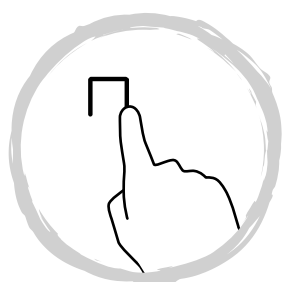


2. Toucher la commande boost , le témoin de zone indique "p" et la puissance atteint la puissance maximale.

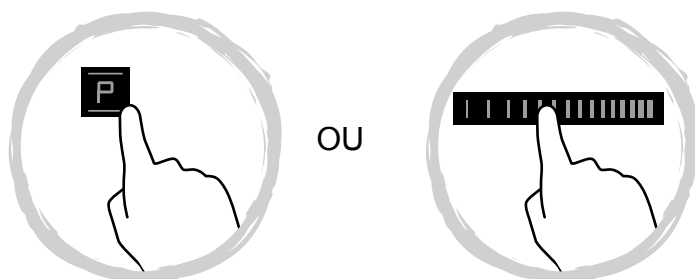


### Annuler la fonction boost

3. Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction boost.



4. a : toucher la commande boost , la zone de cuisson revient ensuite à son réglage d'origine.  
b : toucher la commande à curseur pour sélectionner un nouveau niveau de puissance.



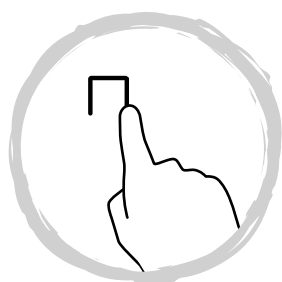
La fonction boost fonctionne sur les deux côtés de la plaque de cuisson et revient automatiquement au niveau 9 après 5 minutes.

Si la deuxième fonction boost est sélectionnée, la puissance de la première fonction boost diminue légèrement si elle est toujours en fonctionnement.

## 03 Utilisation de la fonction de maintien au chaud

### Activation de la fonction de maintien au chaud

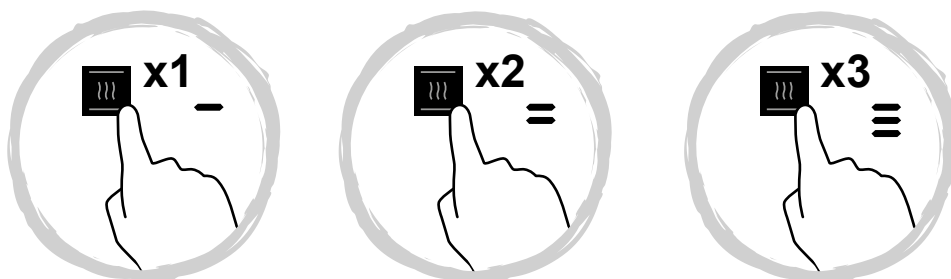
1. Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson.



- Appuyer sur la commande de maintien au chaud , le témoin de zone indique “—”, approprié pour une température de 42 °C avec 2 l d’eau.

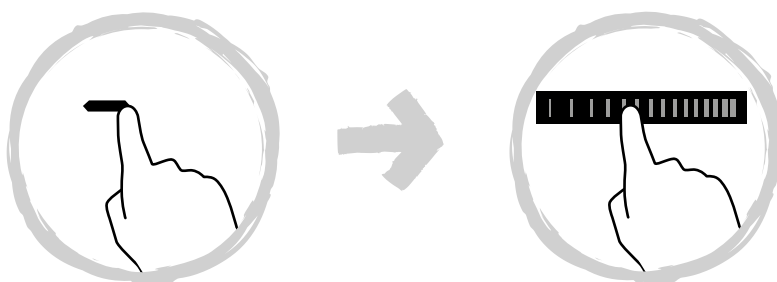
Appuyer de nouveau sur la commande de maintien au chaud , le témoin de zone indique “=”, approprié pour une température de 74 °C avec 2 l d’eau.

Appuyer une troisième fois sur la commande de maintien au chaud , le témoin de zone indique “≡”, approprié pour une température de 94 °C avec 2 l d’eau.



### Annulation de la fonction de maintien au chaud

- Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction de maintien au chaud.
- Toucher le plus bas niveau de la commande à curseur.



## 04 Zone flexible

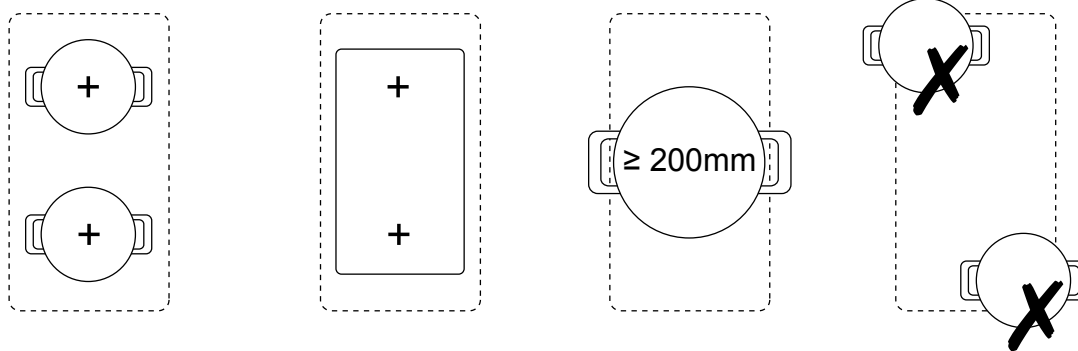
Cet espace peut être utilisé comme une zone unique ou comme deux zones différentes, selon les besoins.

- La zone flexible se compose de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément. Lorsqu'elle fonctionne comme une zone unique, si une casserole est déplacée d'un emplacement de la zone flexible à un autre emplacement, l'emplacement d'origine s'éteint automatiquement.



**REMARQUE :** s'assurer que les casseroles sont correctement placées dans les deux parties de la zone flexible, comme illustré.

Exemples de bon et de mauvais placements de la casserole.



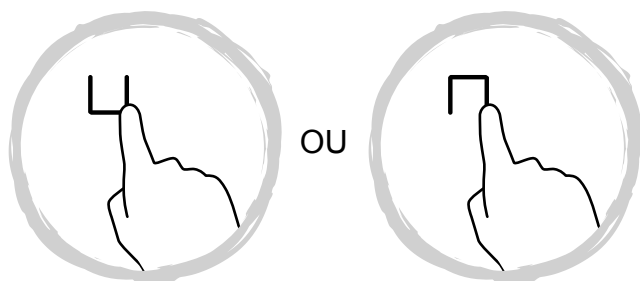
### Utilisation en tant que zone unique

1. Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, appuyer sur les bonnes touches.
2. Lorsque la casserole est déplacée dans la zone flexible, le niveau de puissance s'adapte automatiquement en fonction du nouvel emplacement.



### Utilisation en tant que zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes avec des paramètres de puissance différents, appuyer sur les touches dédiées.



## 05 Utilisation de la minuterie

Il est possible d'utiliser la minuterie de deux façons différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un compte-minute. Dans ce cas, la minuterie n'éteint pas une zone de cuisson lorsque le temps réglé est écoulé.
- Vous pouvez la configurer pour éteindre des zones de cuisson lorsque le temps réglé est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie sur 99 minutes au maximum.

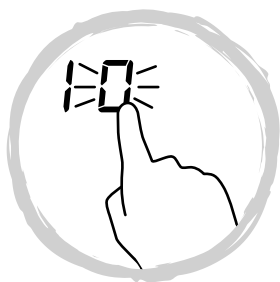
### Utilisation de la minuterie comme un compte-minute

1. S'assurer que la plaque de cuisson est allumée et que le minuteur peut être utilisé indépendamment des zones de cuisson.

**Remarque :** Vous pouvez utiliser le compte-minute même si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson.



2. Appuyer sur la commande de minuterie, "10" s'affiche et le « 0 » clignote.



3. Régler les minutes en appuyant sur la commande à curseur (par exemple, 6).



4. Toucher à nouveau la commande, "1" clignote.



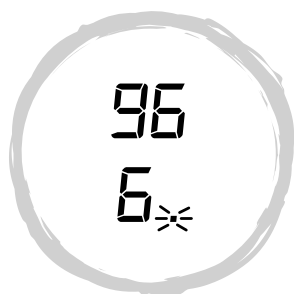
5. Régler les dizaines des minutes en touchant la commande à curseur (par exemple, 9), la minuterie est réglée sur 96 minutes.



6. L'alarme retentit pendant 30 secondes et la minuterie indique "00" lorsque la durée réglée est écoulée.

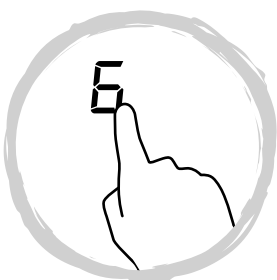


7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante se désactive automatiquement.

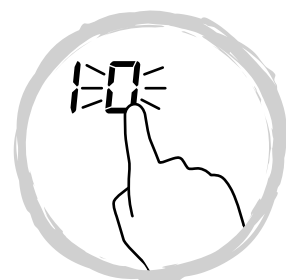


### Réglage de la minuterie pour éteindre les zones de cuisson

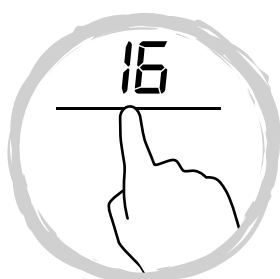
1. Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur et paramétrer la puissance (par exemple, 6).



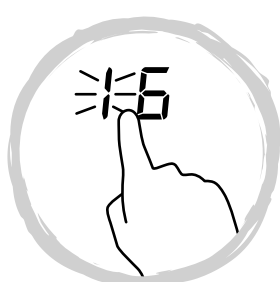
2. Toucher la commande de la minuterie, "10" apparaît sur l'affichage de minuterie et "0" clignote.



3. Régler l'heure en appuyant sur la commande à curseur (par exemple, 6).



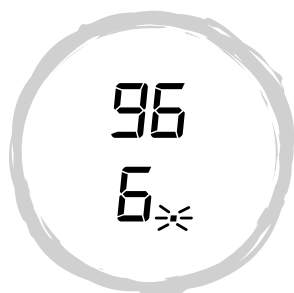
4. Toucher à nouveau la commande, "1" clignote.



5. Régler les dizaines des minutes en touchant la commande à curseur (par exemple, 9), la minuterie est réglée sur 96 minutes.



6. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'affichage indique le temps restant et le témoin de minuterie clignote pendant 5 secondes à côté de la zone de cuisson sélectionnée, puis il reste allumé.



7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante se désactive automatiquement.



**ATTENTION** : la minuterie ne coupe que la zone pour laquelle elle a été programmée.

## 06 Utilisation de la minuterie sur plusieurs zones

1. Lors du réglage de la durée pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points à côté de chaque zone de cuisson s'allument. L'affichage des minutes indique la zone avec le temps restant le plus court. Son point clignote.



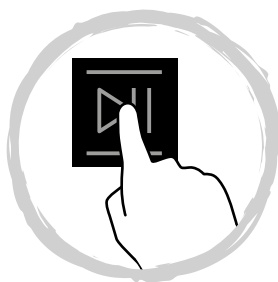
2. Au fur et à mesure que le temps de chaque zone s'écoule, l'affichage s'adapte pour indiquer le prochain temps le plus court, et ainsi de suite.



- Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour voir le temps restant pour cette zone.

## 07 Utilisation de la commande de pause

1. Lorsque les zones de cuisson sont en fonctionnement, toucher la commande . Tous les affichages indiquent "||" et arrêtent la cuisson. À partir de ce moment, seules les commandes  et  peuvent être utilisées.
2. Appuyer de nouveau sur , l'affichage montre les paramètres d'origine et la cuisson recommence.



## 08 Mode de sécurité (sécurité enfant)

Pour garantir la sécurité des enfants, la plaque de cuisson à induction est équipée d'un dispositif de verrouillage.

### Pour verrouiller :

1. Maintenir la touche "Lock"  enfoncée, la plaque de cuisson passe alors en mode « Lock ».
2. La minuterie affiche "LO", les autres commandes sont désactivées, sauf le bouton "MARCHÉ/ARRÊT".

### Pour déverrouiller :

1. Maintenir la touche "LOCK"  enfoncée pendant 2 secondes, la cuisson repasse en mode de fonctionnement normal.



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

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



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



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



Pour un usage domestique uniquement.



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



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



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



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



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



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

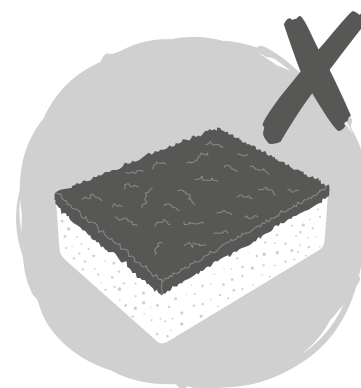
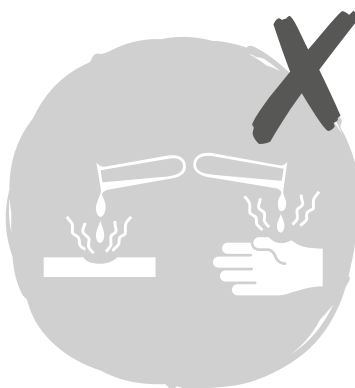
- L'appareil doit être nettoyé après utilisation, le laisser refroidir d'abord !
- La surface de la plaque de cuisson en céramique doit être nettoyée comme suit :

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



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

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



#### Ne jamais utiliser :

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

#### Assistance téléphonique (sans frais) :

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



EN Use  
RO Utilizare

FR Utilisation  
ES Uso

PL Użytkowanie  
PT Utilização

DE Benutzung  
TR Kullanım

RUS Использование

## Przed rozpoczęciem użytkowania

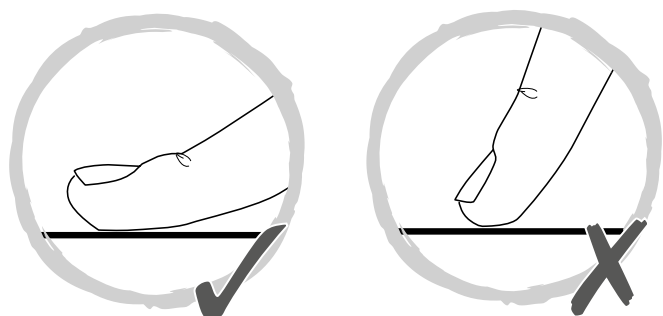
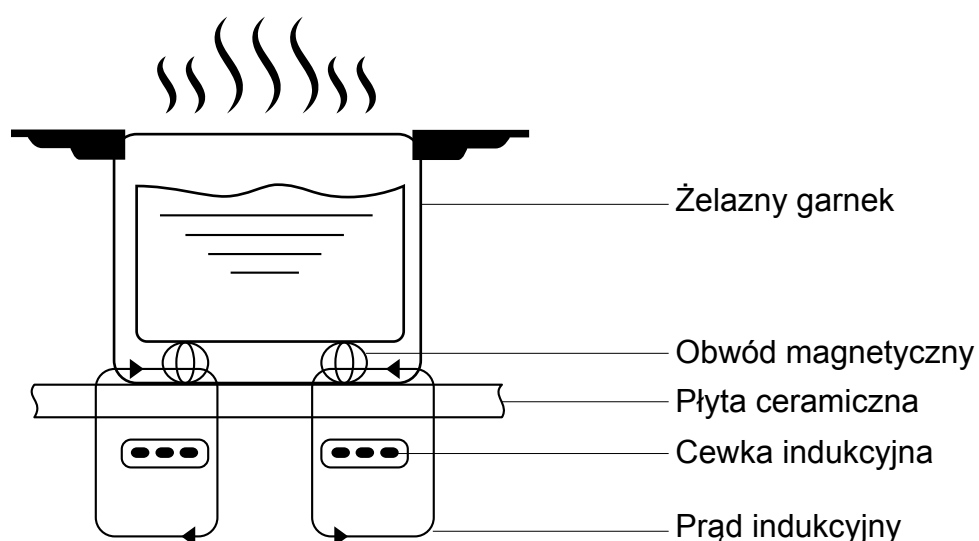
- Gdy zasilanie jest włączone przy wyłączniku z bezpiecznikiem, rozlegnie się dźwięk brzęczyka, a trzy zera zostaną na krótko wyświetlone na panelu sterowania, po czym zgasną. Urządzenie jest gotowe do użytku.

### 01 Gotowanie indukcyjne

Płyta indukcyjna umożliwia gotowanie potraw każdego rodzaju dzięki elektromagnetycznym strefom gotowania. Elektroniczne przyciski dotykowe oraz liczne funkcje czynią ją idealnym wyborem dla nowoczesnej rodziny.

- Płyta indukcyjna jest niezwykle łatwa w użytkowaniu, wytrzymała i bezpieczna.

Płyta indukcyjna składa się z cewki, płyty grzewczej wykonanej z materiału ferromagnetycznego oraz układu sterowania. Prąd elektryczny generuje silne pole magnetyczne z wykorzystaniem cewki. W efekcie powstają niezliczone wiry generujące ciepło przekazywane do naczynia za pośrednictwem strefy gotowania.



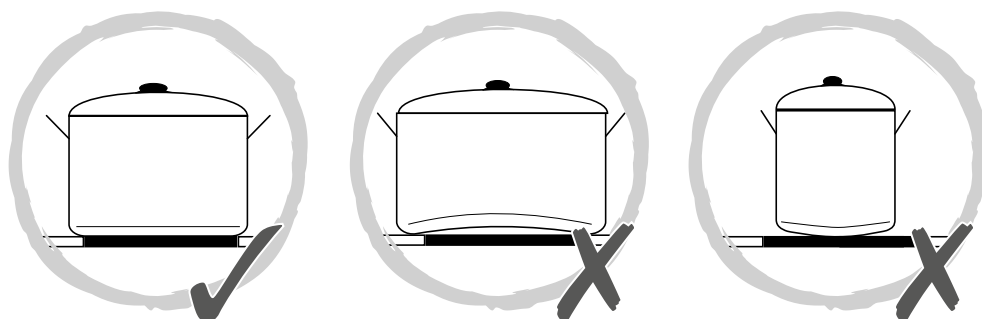
## 02 Wybór urządzeń grzewczych

Istnieje możliwość użytkowania wielu rodzajów naczyń do gotowania. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na spodzie naczynia.

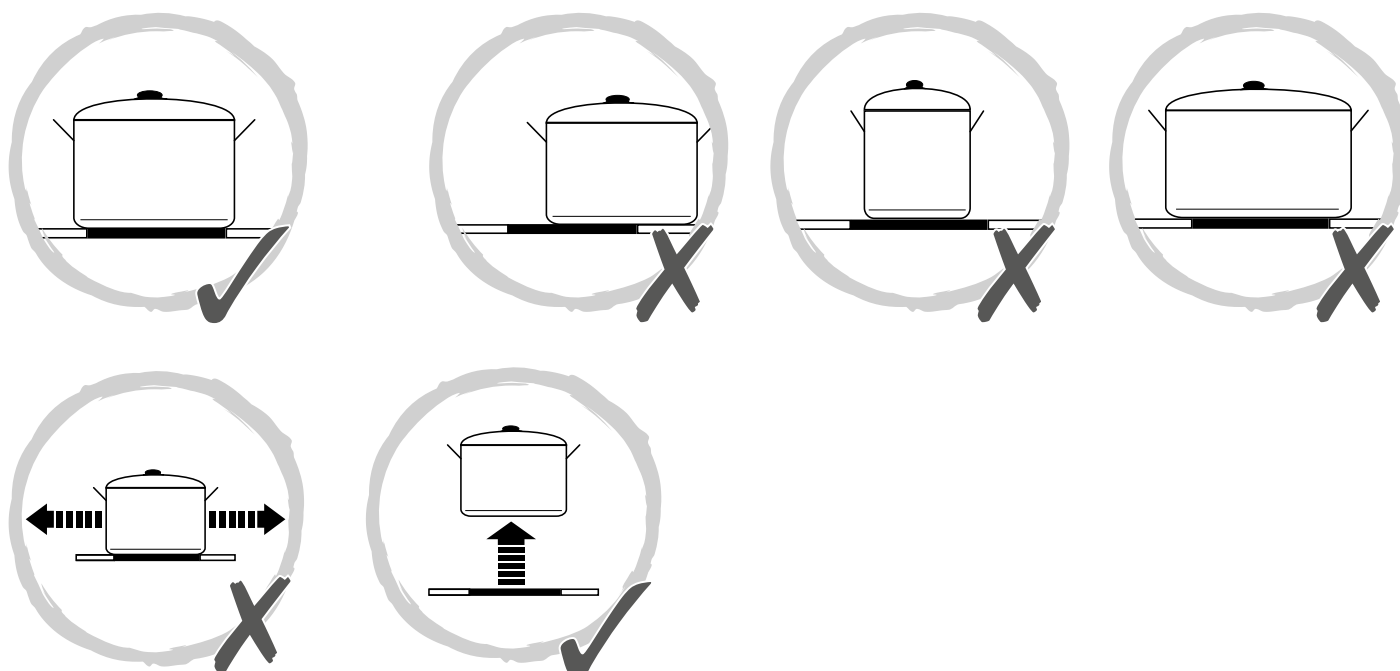
Ta płyta indukcyjna rozróżnia różne rodzaje naczyń, które można sprawdzić pod kątem przydatności w jeden z następujących sposobów:

1. Umieścić naczynie w strefie gotowania. Jeśli przy danej strefie gotowania wyświetla się poziom mocy, oznacza to, że naczynie jest odpowiednie. Jeśli zacznie migać symbol „U”, oznacza to, że naczynie jest nieodpowiednie.
  2. Przyłożyć magnes do spodu naczynia. Jeśli magnes jest przyciągany, naczynie jest odpowiednie do użytku na płycie indukcyjnej.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: stal nierdzewna, aluminium lub miedź z magnetycznym spodem, szkło, drewno, porcelana, ceramika i glina.

Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub zaokrąglonym spodem.



Upewnić się, że spód naczynia jest gładki, przylega równo do powierzchni oraz jest tej samej wielkości co strefa gotowania. Korzystać z patelni, których średnica jest taka sama, jak elementu graficznego otaczającego daną strefę. Maksymalną wydajność można uzyskać poprzez dopasowanie rozmiaru patelni do strefy gotowania i upewnienie się, że znajduje się ona w centralnym położeniu. Patelnie o średnicy mniejszej niż 14 cm mogą nie zostać wykryte.



**UWAGA:** Spód naczynia musi zawierać materiał magnetyczny. Musi mieć płaskie dno o średnicy większej niż 14 cm.



# Funkcje i ustawienia

## Ochrona przed przegrzaniem

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

## Wskaźnik ciepła resztkowego

- **Ostrzeżenie:** Wyświetlacz pokazuje literę „H”, aby poinformować użytkownika o tym, że urządzenie jest zbyt gorące, aby je dotknąć.

## Automatyczne wyłączanie

- W przypadku, gdy strefa gotowania nie zostanie wyłączona, po pewnym czasie urządzenie wyłączy się samoczynnie.

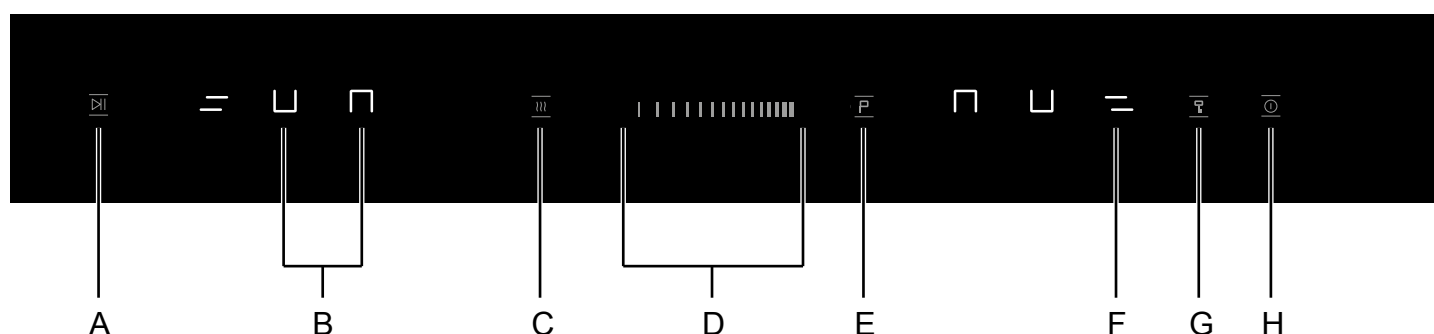
Domyślne czasy wyłączenia przedstawiono w poniższej tabeli:

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

Gdy garnek zostanie zdjęty, płyta indukcyjna natychmiast przestanie grzać w danej strefie i wyłączy się automatycznie po upływie 2 minut.



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



| Odniesienie | Opis                                                | Odniesienie | Opis                               |
|-------------|-----------------------------------------------------|-------------|------------------------------------|
| A           | Przycisk wstrzymania                                | E           | Przycisk maksymalnej mocy          |
| B           | Przycisk wyboru strefy grzewczej                    | F           | Przycisk wolnej strefy indukcyjnej |
| C           | Przycisk funkcji podtrzymywania ciepła potraw       | G           | Blokada zabezpieczająca            |
| D           | Przycisk suwakowy ustawiający moc/regulator czasowy | H           | Przycisk wł./wył.                  |

## 01 Korzystanie z płyty indukcyjnej

Po naciśnięciu przycisku WŁ./WYŁ. , wszystkie wskaźniki wyświetlają symbol  lub  lub .

1. Aby dostosować poziom mocy, należy najpierw wybrać strefę. Następnie należy wybrać płytę grzewczą (pole) oraz poziom mocy, przesuwając palec po suwaku  właściwym dla odpowiedniej płyty grzewczej.
2. Początkowo wskaźnik wyświetli wartość „0”.
3. Zwiększyć lub zmniejszyć wartość, przesuwając palec po suwaku .
4. W przypadku jednoczesnego naciśnięcia obu końców przycisku suwaka  ustawienie mocy powróci do wartości „0”, a cała strefa gotowania się wyłączy.
5. Wartości mocy dla stref gotowania znajdują się w tabeli poniżej.

Powyższe wartości mogą się różnić w zależności od rozmiaru naczynia i materiału, z którego jest wykonane.

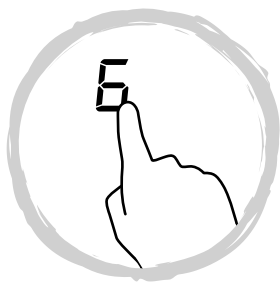
| Strefa grzewcza | Normalna moc (W) | Maksymalna moc (W) |
|-----------------|------------------|--------------------|
| Lewa tylna      | 1800             | 3000               |
| Prawa tylna     | 1800             | 3000               |
| Lewa przednia   | 1800             | 3000               |
| Prawa przednia  | 1800             | 3000               |
| Strefa wolna    | 3000             | 4000               |
| Strefa wolna    | 3000             | 4000               |



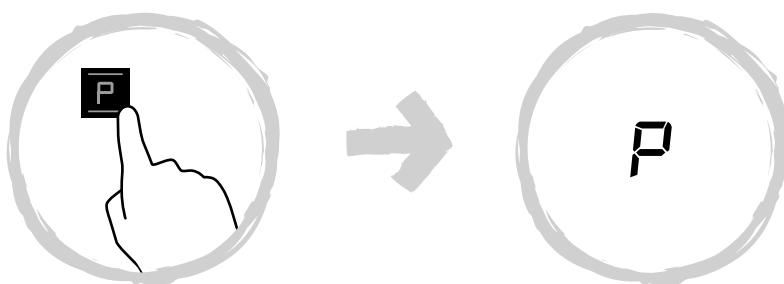
## 02 Korzystanie z funkcji maksymalnej mocy

### Włączanie maksymalnej mocy

1. Dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej.

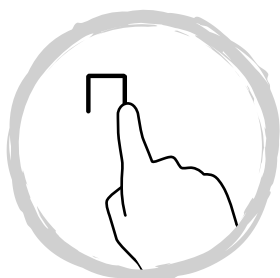


2. Dotknąć przycisk maksymalnej mocy . Wskaźnik strefy wyświetli literę „p”, a moc zostanie zwiększona do maksimum.

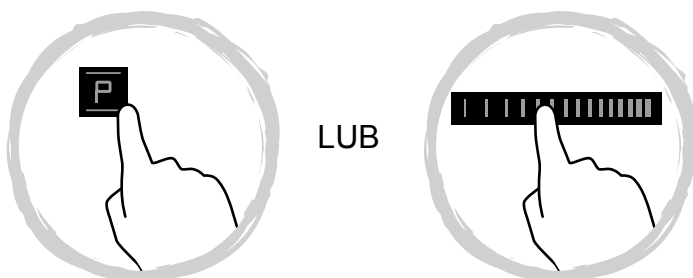


### Wyłączanie maksymalnej mocy

3. Dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej, w której maksymalna moc ma zostać wyłączona.



4. a: Dotknąć przycisku maksymalnej mocy , aby przywrócić poprzednie ustawienie strefy gotowania  
b: Dotknąć przycisku suwaka, aby ustawić nowy poziom mocy.



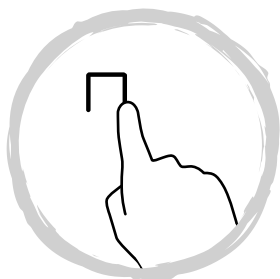
Funkcja maksymalnej mocy może zostać włączona po obu stronach płyty i automatycznie przełącza się z powrotem do 9. poziomu mocy po upływie 5 minut.

Włączenie maksymalnej mocy innej strefy spowoduje obniżenie maksymalnej mocy pierwszej włączonej strefy, ale jej nie wyłączy.

### 03 Korzystanie z funkcji podtrzymywania ciepła potraw

#### Włączanie funkcji podtrzymywania ciepła potraw

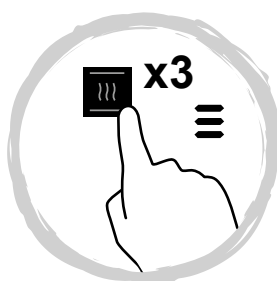
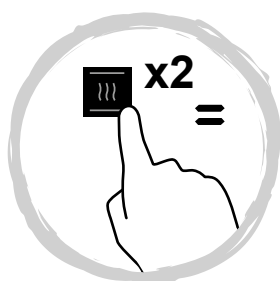
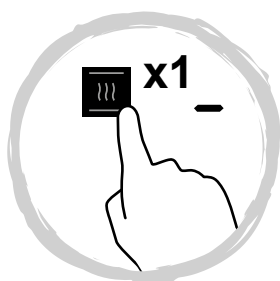
1. Dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej.



2. Dotknąć przycisk funkcji podtrzymywania ciepła potraw . Wskaźnik strefy wyświetli symbol „-” odpowiadający podtrzymywaniu temp. 42°C w naczyniu wypełnionym 2 l wody.

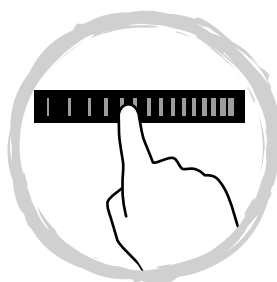
Ponownie dotknąć przycisk funkcji podtrzymywania ciepła potraw . Wskaźnik strefy wyświetli symbol „=” odpowiadający podtrzymywaniu temp. 74°C w naczyniu wypełnionym 2 l wody.

Po raz trzeci dotknąć przycisk funkcji podtrzymywania ciepła potraw . Wskaźnik strefy wyświetli symbol „≡” odpowiadający podtrzymywaniu temp. 94°C w naczyniu wypełnionym 2 l wody.



#### Wyłączanie funkcji podtrzymywania ciepła potraw

1. Dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej, w której funkcja podtrzymywania ciepła potraw ma zostać wyłączona.
2. Dotknąć najniższego poziomu na przycisku suwaka.



### 04 Wolna strefa indukcyjna

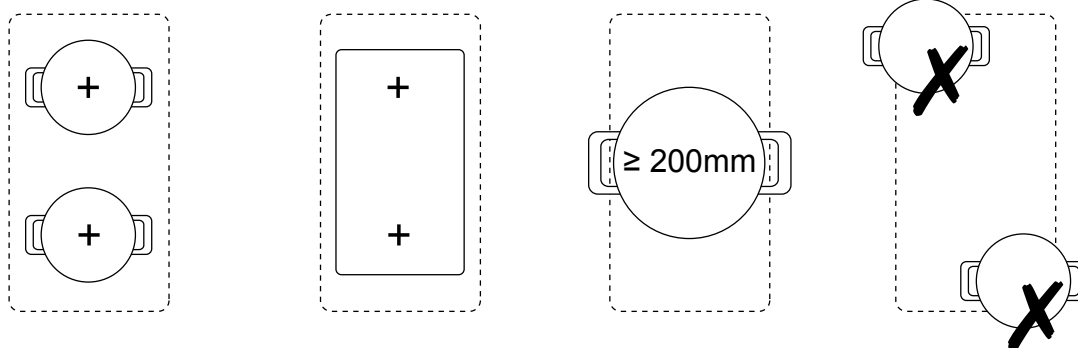
Tego obszaru można w razie potrzeby używać jako pojedynczej strefy lub dwóch różnych stref.

- Wolna strefa indukcyjna składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, którymi można sterować oddzielnie. Jeśli naczynie zostanie przesunięte z jednej części wolnej strefy do drugiej, to podczas korzystania z pojedynczej strefy, początkowo używana część strefy zostanie automatycznie wyłączona.



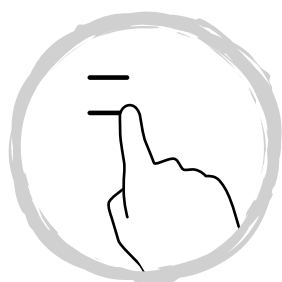
**UWAGA:** należy upewnić się, że naczynia są prawidłowo rozmieszczone w obu częściach wolnej strefy indukcyjnej, jak przedstawiono na ilustracji.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego rozmieszczenia garnków.



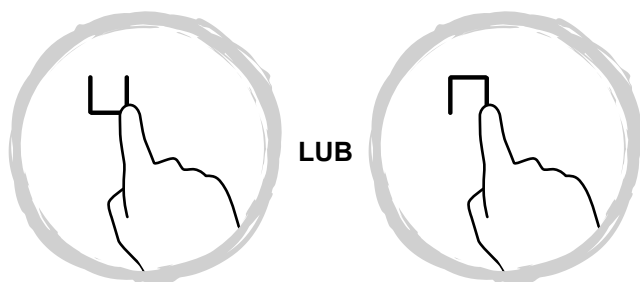
### Używanie obszaru jako pojedynczej strefy

1. Aby włączyć obszar (wolną strefę indukcyjną) jako pojedynczą, dużą strefę, należy nacisnąć odpowiednie przyciski.
2. W momencie przesunięcia naczynia w granicach wolnej strefy poziom mocy jest automatycznie dostosowywany do nowo zajmowanego miejsca.



### Używanie obszaru jako niezależnych stref

Aby używać wolnej strefy indukcyjnej jako dwóch niezależnych stref o różnych ustawieniach mocy, należy nacisnąć odpowiednie przyciski.



## 05 Korzystanie z regulatora czasowego

Regulator czasowy można używać na dwa różne sposoby:

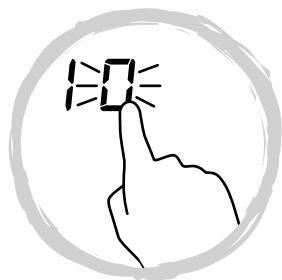
- Regulator czasowy może służyć jako minutnik. W takim przypadku regulator czasowy nie wyłączy żadnej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Regulator czasowy można ustawić tak, aby wyłączył strefy gotowania po upływie określonego czasu.
- Funkcję tę można ustawić w zakresie do 99 minut.

### Używanie regulatora czasowego jako minutnika

1. Upewnić się, że płyta jest włączona oraz że można używać regulatora niezależnie od stref gotowania.

**Uwaga:** Z funkcji minutnika można korzystać, nawet jeśli nie wybrano żadnej strefy gotowania.

2. Dotknąć przycisk regulatora czasowego. Zostanie wyświetlona wartość „10”, a cyfra „0” zacznie migać.



3. Ustawić liczbę minut, dotykając przycisku suwakowego (np. 6).



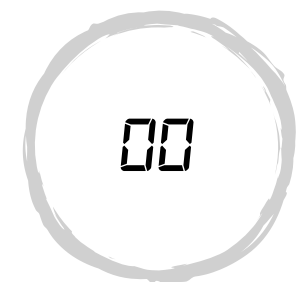
4. Ponownie dotknąć przycisk. Wartość „1” zacznie migać.



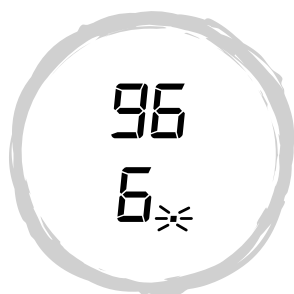
5. Dostosować liczbę dziesiątek minut, dotykając przycisku suwaka (np. 9). W ten sposób regulator czasowy zostanie ustawiony na 96 minut.



6. Sygnał dźwiękowy będzie emitowany przez 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego wyświetli wartość „00” po upływie ustawionego czasu.

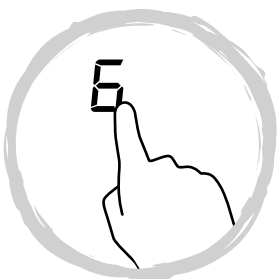


7. Po zakończeniu działania regulatora czasowego odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.

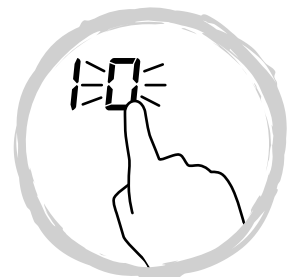


### Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia stref gotowania

1. Dotknąć przycisk wyboru strefy gotowania, dla której ma zostać ustawiony regulator czasowy i moc (np. 6).



2. Dotknąć przycisk regulatora czasowego. Wartość „10” pojawi się na wyświetlaczu regulatora czasowego, a cyfra „0” zacznie migać.



3. Ustawić czas, dotykając przycisku suwakowego (np. 6).



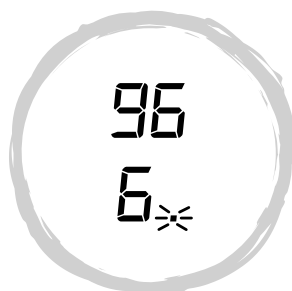
4. Ponownie dotknąć przycisk, wartość „1” zacznie migać.



5. Dostosować wartość dziesiętną minut, dotykając przycisku suwakowego (np. 9), co sprawi, że regulator czasowy zostanie ustawiony na 96 minut.



6. Po ustawieniu czasu regulator czasowy natychmiast rozpocznie odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund obok wybranej strefy gotowania i pozostanie włączony.



7. Po zakończeniu działania regulatora czasowego odpowiednia strefa gotowania zostanie wyłączona automatycznie.



**UWAGA:** Regulator czasowy wyłączy tylko tę strefę, dla której został zaprogramowany.

## 06 Używanie regulatora czasowego dla wielu stref

1. Po ustawieniu czasu dla kilku stref gotowania jednocześnie obok każdej ze stref będzie wyświetlać się kropka. Wyświetlacz minut będzie wyświetlać pozostały czas strefy, z najkrótszym czasem do wyłączenia. Kropka tej strefy będzie migać.





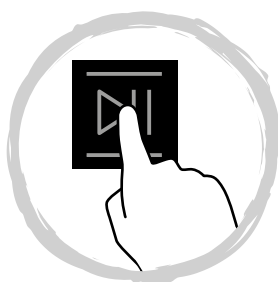
1. Gdy czas ustawiony dla strefy upłynie, na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas strefy z kolejnym najkrótszym czasem do wyłączenia itd.



- Dotknąć przycisk wyboru strefy gotowania, aby wyświetlić pozostały czas w tej strefie.

## 07 Używanie przycisku wstrzymania

1. Gdy strefy gotowania są włączone, dotknąć przycisk , aby wstrzymać grzanie. Spowoduje to pojawienie się na wszystkich wyświetlaczach symbolu . W tym momencie można użyć wyłącznie przycisków oraz .
2. Ponownie dotknąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawią się poprzednie ustawienia, a grzanie będzie kontynuowane.



## 08 Tryb bezpieczeństwa (blokada zabezpieczająca)

Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieciom, płyta indukcyjna została wyposażona w blokadę.

### Aby włączyć blokadę:

1. Przytrzymać przycisk blokady . Płyta zostanie zablokowana.
2. Regulator czasowy wyświetli wartość „Lo”. Pozostałe przyciski oprócz „WŁ./WYŁ.” zostaną wyłączone.

### Aby wyłączyć blokadę:

1. Przytrzymać przycisk blokady przez 2 sekundy. Płyta powróci do normalnej pracy.



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

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



**OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych należy zawsze wyłączyć 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 pustej patelni na płycie, ponieważ może to spowodować przegrzanie czujnika, który jest odpowiedzialny za automatycznie wyłączanie urządzenia.



Jeśli strefa gotowania jest aktywna przez długi czas, powierzchnia pozostaje nagrzana i wyświetlany jest wskaźnik „H”.



Jeśli powierzchnia płyty pęknie, nie wolno używać urządzenia. Należy odłączyć płytę za pomocą wyłącznika z bezpiecznikiem i skontaktować się z działem obsługi klienta.



Nie umieszczać szorstkich lub nierównych naczyń na płycie, ponieważ mogą one uszkodzić jej powierzchnię.



Unikać uderzania o płytę garnkami i patelniami. Powierzchnia indukcyjna jest wytrzymała, lecz może ulegać uszkodzeniom.



Nie stosować detergentów lub materiałów łatwopalnych pod powierzchnią płyty.

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

| Typ zabrudzenia            | Metoda czyszczenia                                                                         | Środki czyszczące                                |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Osad                       | Zastosować ocet na powierzchni, a następnie zetrzeć go za pomocą suchej ściereczki         | Specjalny środek czyszczący do płyt indukcyjnych |
| Przypalone ślady           | Oczyścić za pomocą wilgotnej ściereczki, a następnie wytrzeć przy użyciu suchej ściereczki | Specjalny środek czyszczący do płyt indukcyjnych |
| Delikatne ślady            | Oczyścić za pomocą wilgotnej ściereczki, a następnie wytrzeć przy użyciu suchej ściereczki | Gąbka czyszcząca                                 |
| Stopione tworzywo sztuczne | Użyć skrobaczki do powierzchni indukcyjnej aby usunąć pozostałości                         | Specjalny środek czyszczący do płyt indukcyjnych |



**UWAGA:** Unikać szorowania urządzenia przy użyciu materiałów ściernych lub spodu patelni itp., ponieważ z czasem może to spowodować powstawanie śladów na powierzchni płyty indukcyjnej.

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

### Nigdy nie używać:

- Skoncentrowanych/nierozcieńczonych płynów do mycia naczyń
- Detergentów przeznaczonych do zmywarek
- Środków do szorowania
- Żrących środków czyszczących, takich jak spray do czyszczenia piekarników lub środek do usuwania zacieków
- Szorstkich gąbek, druciaków
- Środków czyszczących aplikowanych pod wysokim ciśnieniem lub stosowanych przy pomocy myjek parowych.

### Infolinia dla klientów (bezpłatna):

800 121 2222 poland@kingfisherservice.com



EN Use  
RO Utilizare

FR Utilisation  
ES Uso

PL Użytkowanie  
PT Utilização

DE Benutzung  
TR Kullanım

RUS Использование

## Vor dem Start

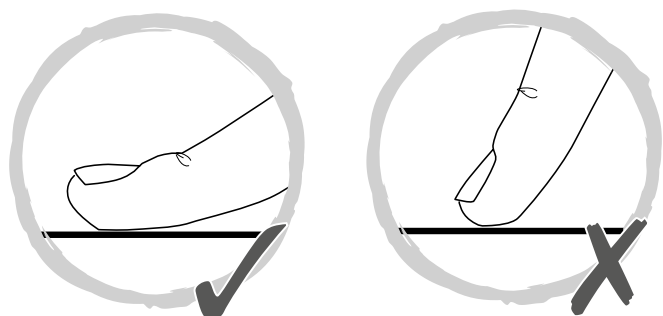
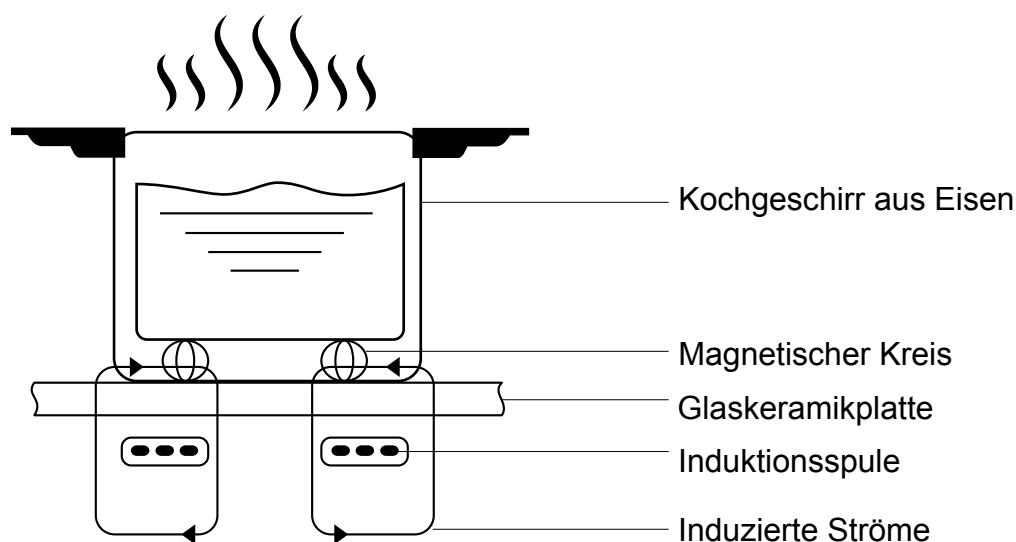
Wird der Strom an dem geschalteten Schutzschalter eingeschaltet, ertönt das akustische Signal einmal und am Bedienfeld werden kurz drei Nullen angezeigt, die anschließend wieder verschwinden. Das Gerät ist betriebsbereit.

### 01 Induktionskochen

Das Induktionskochfeld mit seinen elektromagnetischen Kochstellen und seinen elektronischen berührungsempfindlichen Bedienelementen und zahlreiche Funktionen eignet sich für das Kochen unterschiedlichster Lebensmittel und ist daher die ideale Wahl für die moderne Familie.

- Das Induktionskochfeld ist besonders benutzerfreundlich, robust und sicher.

Das Induktionskochfeld besteht aus einer Spule, einer Heizplatte aus ferromagnetischem Material und einem Bediensystem. Elektrischer Strom erzeugt ein starkes Magnetfeld durch die Spule. Auf diese Weise entsteht eine große Anzahl von Wirbeln, die wiederum Wärme erzeugen, die über die Kochstelle auf das Kochgeschirr übertragen wird.



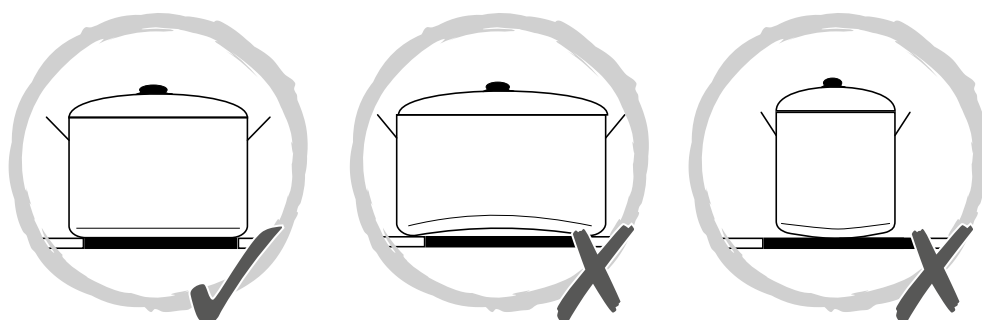
## 02 Verschiedenes Kochgeschirr

Möglicherweise verwenden Sie unterschiedliches Kochgeschirr.

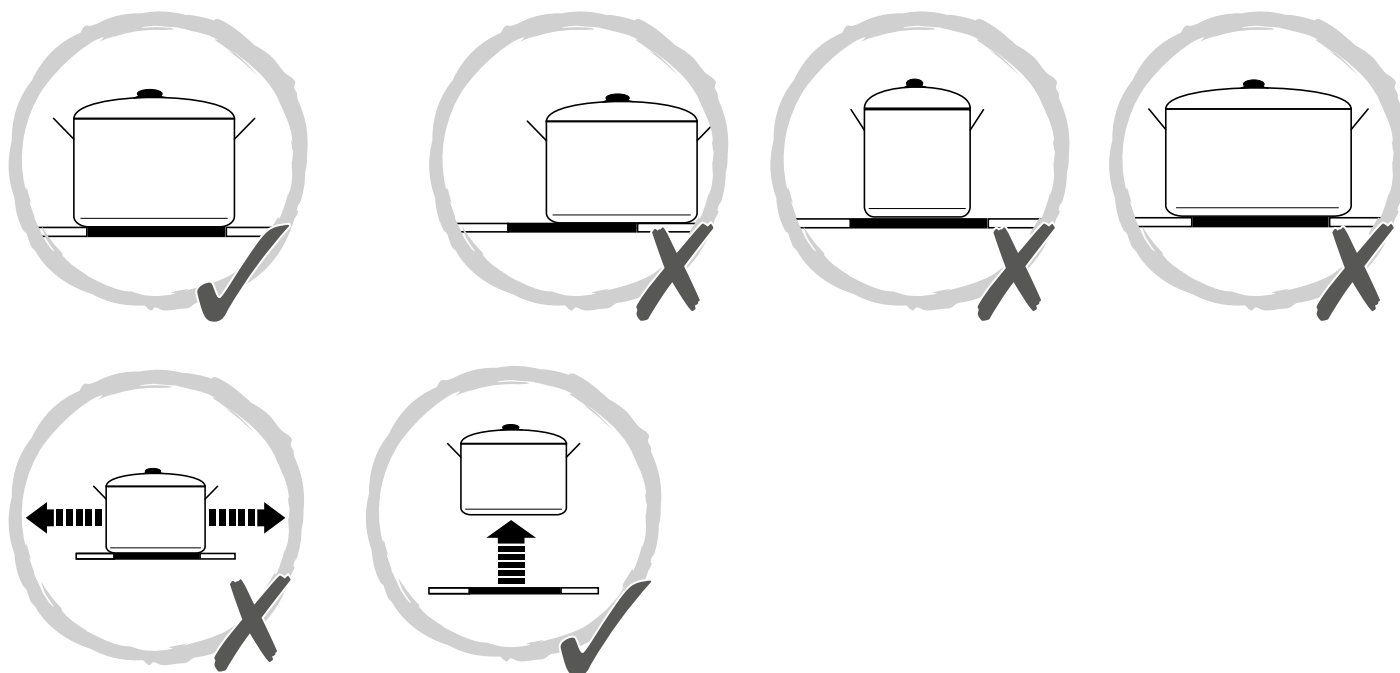
Dieses Induktionskochfeld kann unterschiedliches Kochgeschirr erkennen, das Sie mit einer der folgenden Methoden testen können:

1. Setzen Sie das Kochgeschirr auf die Kochstelle. Wenn die entsprechende Kochstelle eine Leistungsstufe anzeigt, ist das Gefäß geeignet. Wenn „U“ blinkt, ist das Kochgeschirr nicht geeignet.
  2. Halten Sie einen Magneten an den Boden des Kochgeschirrs. Wird der Magnet vom Kochgeschirr angezogen, eignet es sich für das Kochen auf dem Induktionskochfeld.
- 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 mittlerer Positionierung des Kochgeschirrs auf der Kochstelle. Kleines Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 14 cm wird möglicherweise nicht erkannt.



**ACHTUNG:** Der Boden des Kochgeschirrs muss magnetisches Material enthalten. Es muss einen ebenen Boden mit einem Durchmesser von mehr als 14 cm aufweisen.

# 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.

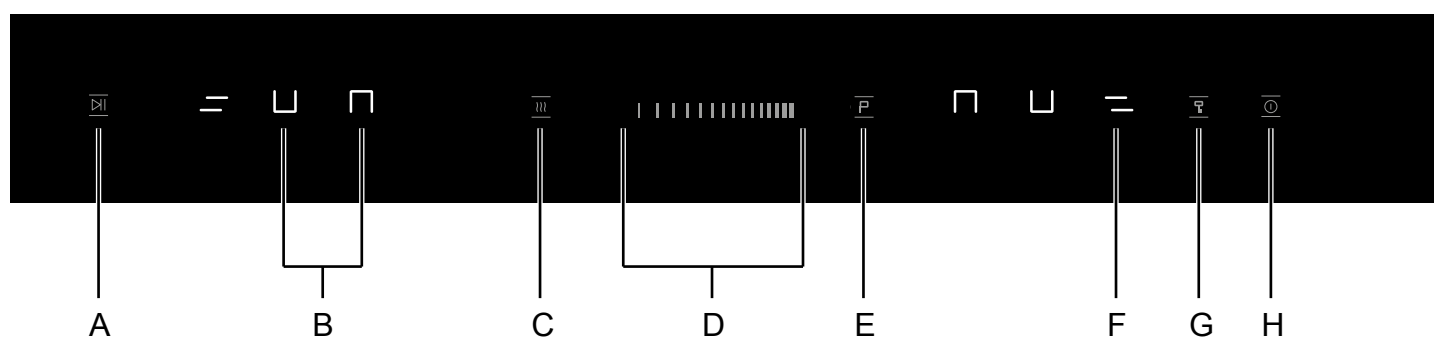
Die standardmäßigen Abschaltzeiten können unten stehender Tabelle entnommen werden:

| Leistungsstufe | Automatische Abschaltung der Kochstelle nach |
|----------------|----------------------------------------------|
| 1-3            | 8 Stunden                                    |
| 4-6            | 4 Stunden                                    |
| 7-9            | 2 Stunden                                    |

Wird das Kochgeschirr entfernt, hört das Induktionskochfeld sofort auf, zu heizen und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.



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



| Referenz | Beschreibung                             | Referenz | Beschreibung                     |
|----------|------------------------------------------|----------|----------------------------------|
| A        | Pause-Taste                              | E        | Bedienelement für Boost-Funktion |
| B        | Bedienelement zur Auswahl der Kochstelle | F        | Flexible Steuerung               |
| C        | Warmhaltefunktion                        | G        | Kindersicherung                  |
| D        | Schieberegler für Leistung/Timer         | H        | Ein/Aus-Taste                    |

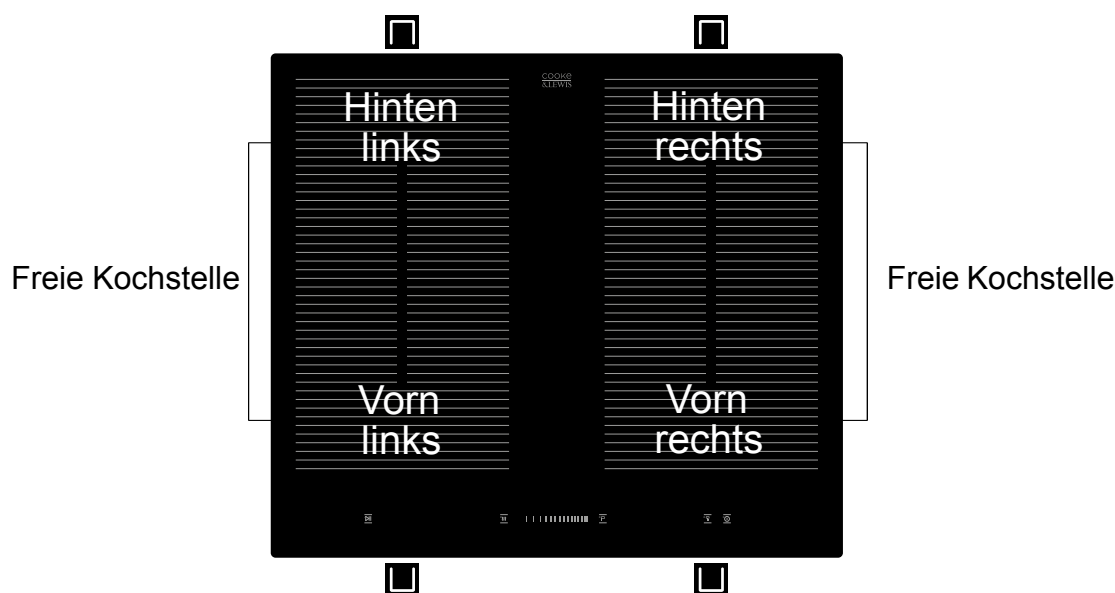
## 01 Das Induktionskochfeld verwenden

Wird die EIN/AUS-Taste  gedrückt, zeigen alle Anzeigen  oder  an .

1. Wählen Sie zum Einstellen der Leistungsstufe zunächst die Kochstelle. Wählen Sie nun die Heizplatte und legen Sie die Leistungsstufe durch Betätigen des Schiebereglers  für die relevante Heizplatte fest.
2. In der Anzeige wird zunächst „0“ angezeigt.
3. Ändern Sie den Wert mithilfe des Schiebereglers .
4. Wenn Sie beide Enden des Schiebereglers  gleichzeitig drücken, wird die Leistungseinstellung auf „0“ zurückgesetzt und die gesamte Kochstelle ausgeschaltet.
5. Informationen zu den Leistungen der verschiedenen Kochstellen siehe die nachstehende Tabelle.

Die oben genannten Werte können je nach Größe des Kochgeschirrs und dem Material, aus dem es besteht, abweichen.

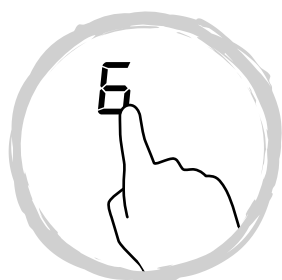
| Kochstelle       | Normale Leistung (W) | Leistung im Boost-Modus (W) |
|------------------|----------------------|-----------------------------|
| Hinten links     | 1800                 | 3000                        |
| Hinten rechts    | 1800                 | 3000                        |
| Vorn links       | 1800                 | 3000                        |
| Vorn rechts      | 1800                 | 3000                        |
| Freie Kochstelle | 3000                 | 4000                        |
| Freie Kochstelle | 3000                 | 4000                        |



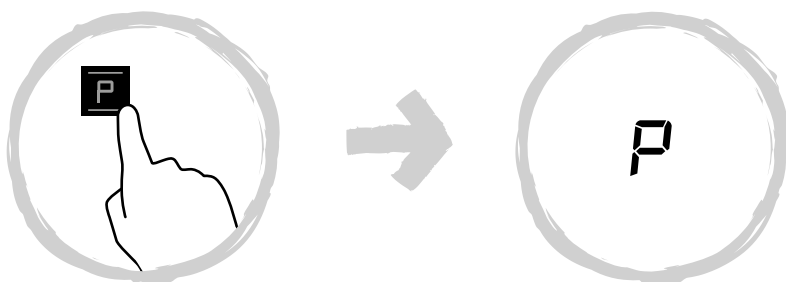
## 02 Boost-Funktion verwenden

### Boost-Funktion aktivieren

1. Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Kochstelle.

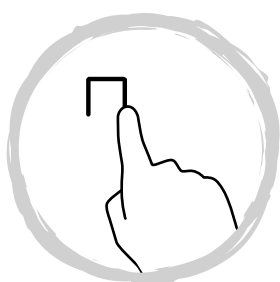


2. Berühren Sie die Boost-Taste . Daraufhin wird in der Kochstellenanzeige „p“ angezeigt und die maximale Leistung wird erzielt.

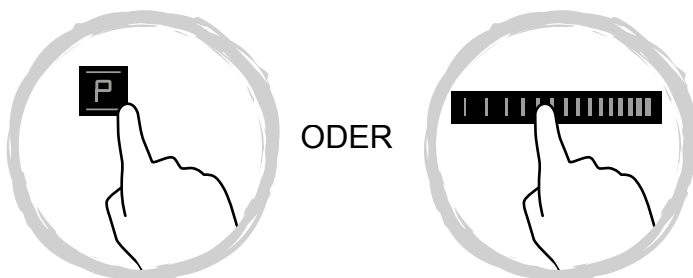


### Boost-Funtion abbrechen

3. Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Kochstelle, bei der Sie die Boost-Funktion abbrechen möchten.



4. a: Berühren Sie die Boost-Taste . Daraufhin wird die Standardeinstellung der Kochstelle wiederhergestellt.  
b: Betätigen Sie den Schieberegler, um eine neue Leistungsstufe einzustellen.



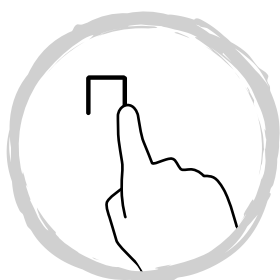
Die Boost-Funktion steht auf beiden Seiten des Kochfelds zur Verfügung. Nach 5 Minuten erfolgt automatisch ein Wechsel zurück zur Leistungsstufe 9.

Wird die zweite Boost-Funktion gewählt, wird die durch die erste Boost-Funktion abgegebene Leistung etwas verringert, falls sie zu diesem Zeitpunkt aktiv ist.

## 03 Warmhaltefunktion verwenden

### Warmhaltefunktion aktivieren

1. Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Kochstelle.

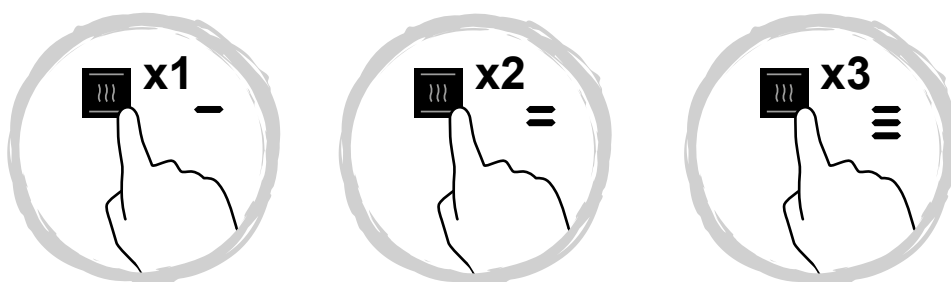




2. Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Warmhaltefunktion . In der Kochstellenanzeige wird „–“ angezeigt, was einer Warmhaltetemperatur von 42 °C von 2 l Wasser entspricht.

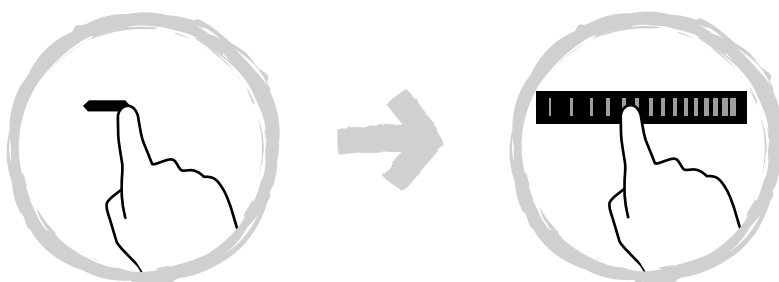
Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Warmhaltefunktion  erneut. In der Kochstellenanzeige wird „=“ angezeigt, was einer Warmhaltetemperatur von 74 °C von 2 l Wasser entspricht.

Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Warmhaltefunktion  ein drittes Mal. In der Kochstellenanzeige wird „≡“ angezeigt, was einer Warmhaltetemperatur von 94 °C von 2 l Wasser entspricht.



### Warmhaltefunktion abbrechen

1. Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Kochstelle, bei der Sie die Boost-Funktion abbrechen möchten.
2. Wählen Sie mithilfe des Schiebereglers die niedrigste Stufe.



## 04 Flexible Kochstelle

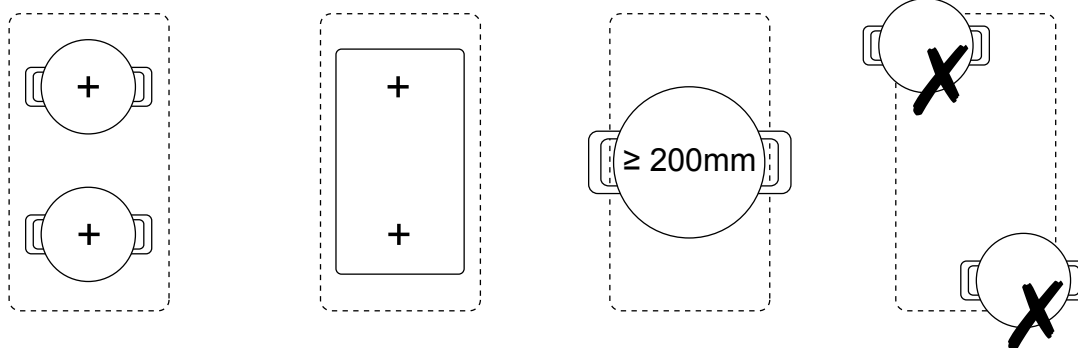
Dieser Bereich kann nach Bedarf als einzelne Kochstelle oder als zwei separate Kochstellen genutzt werden.

- Die flexible Kochstelle besteht aus zwei unabhängigen Induktionsspulen, die separat gesteuert werden können. Wird ein Kochgeschirr bei der Nutzung als einzelne Kochstelle von einem Bereich der flexiblen Kochstelle in den anderen verschoben, schaltet sich die ursprünglich genutzte Kochstelle automatisch aus.



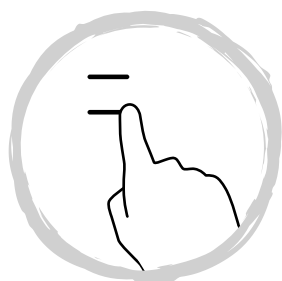
**HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass die Kochgeschirre gemäß Abbildung korrekt auf beiden Bereichen der flexiblen Kochstelle stehen.

Beispiele für gute und schlechte Platzierung des Kochgeschirrs.



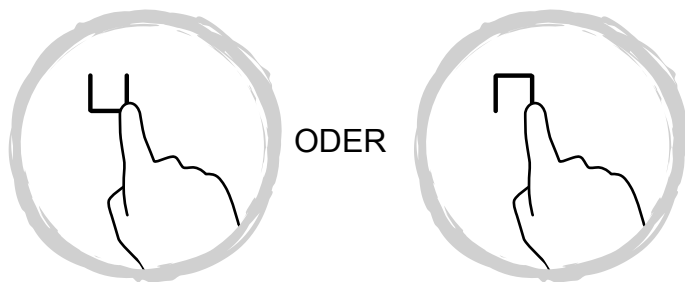
### Verwendung als eine Kochstelle

1. Drücken Sie zum Aktivieren der flexiblen Kochstelle als einzelne große Kochstelle die entsprechenden Tasten.
2. Wird das Kochgeschirr innerhalb der flexiblen Kochstelle verschoben, wird die Leistungsstufe automatisch entsprechend der neuen Position angepasst.



### Als einzelne Kochstellen verwenden

Drücken Sie die entsprechenden Tasten, um die flexible Kochstelle als zwei verschiedene Kochstellen mit unterschiedlichen Leistungsstufen zu nutzen.



## 05 Timer verwenden

Sie können den Timer auf zwei Arten verwenden:

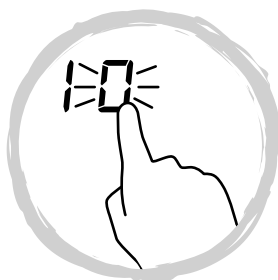
- Sie können Sie ihn zur Ausgabe eines minutengenauen Erinnerungssignals verwenden. In diesem Fall wird nach Ablauf des Timers keine der Kochstellen ausgeschaltet.
- Sie können ihn so einstellen, dass Kochstellen nach dem Ablauf des Timers ausgeschaltet werden.
- Sie können für den Timer eine Zeitspanne von bis zu 99 Minuten festlegen.

### Timer zur Ausgabe eines minutengenauen Erinnerungssignals verwenden

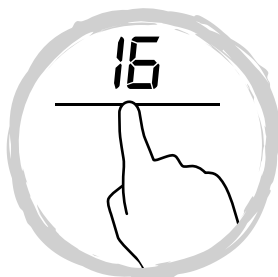
1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Sie können die Timer-Funktion dann unabhängig von den Kochstellen verwenden.

**Hinweis:** Sie können die Funktion zur Ausgabe eines minutengenauen Erinnerungssignals auch dann nutzen, wenn Sie keine Kochstelle ausgewählt haben.

2. Berühren Sie das Timer-Bedienelement. Daraufhin wird „10“ angezeigt, wobei die „0“ blinkt.



3. Stellen Sie die Minuten mithilfe des Schiebereglers ein (z. B. 6) einstellen möchten, und legen Sie die Leistungsstufe fest.



4. Berühren Sie das Bedienelement erneut. Daraufhin blinkt die „1“.



5. Stellen Sie die Zehnerschritte der Minutenangabe mithilfe des Schiebereglers ein (z. B. 9). Der Timer ist jetzt auf 96 Minuten eingestellt.



6. Nach Ablauf der eingestellten Zeitspanne ertönt ein Summer 30 Sekunden lang, und die Timer-Anzeige zeigt „00“ an.

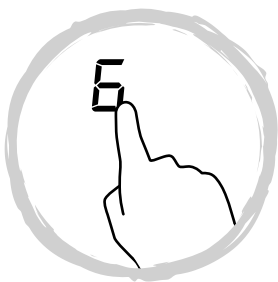


7. Wenn der Koch-Timer abläuft, wird die entsprechende Kochstelle automatisch ausgeschaltet.

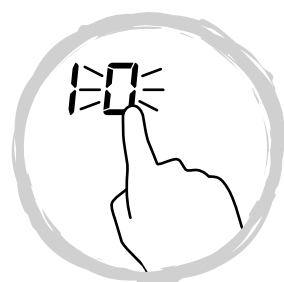


### Timer so einstellen, dass die Kochstellen ausgeschaltet werden

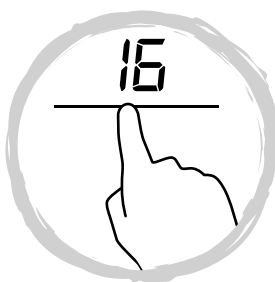
1. Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Kochstelle, für das Sie den Timer (z. B. 6)



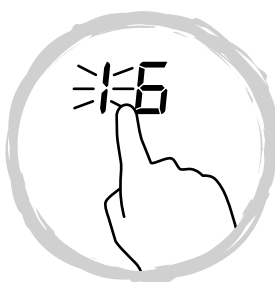
2. Berühren Sie das Timer-Bedienelement. Daraufhin wird „10“ in der Timer-Anzeige angezeigt, wobei die „0“ blinkt.



3. Stellen Sie die Dauer mithilfe des Schiebereglers ein (z. B. 6).



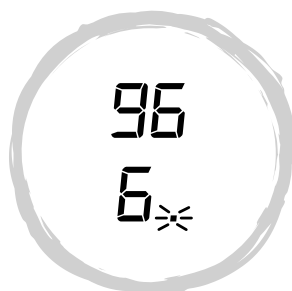
4. Berühren Sie das Bedienelement erneut. Daraufhin blinkt die „1“.



5. Stellen Sie die Zehnerschritte der Minutenangabe mithilfe des Schiebereglers ein (z. B. 9). Der Timer ist jetzt auf 96 Minuten eingestellt.



6. Der Countdown des Timers beginnt, sobald die Einstellung der Dauer abgeschlossen ist. Die verbleibende Zeit wird in der Anzeige angezeigt, die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang neben der ausgewählten Kochstelle und bleibt dann eingeschaltet.



7. Wenn der Koch-Timer abläuft, wird die entsprechende Kochstelle automatisch ausgeschaltet.



**ACHTUNG:** Der Timer schaltet nur die Kochstelle aus, für die er programmiert wurde.

## 06 Den Timer für mehrere Kochstellen verwenden

1. Wenn Sie die Dauer für mehrere Kochstellen gleichzeitig festlegen, leuchten die Punkte neben den einzelnen Kochstellen. Die Minutenanzeige zeigt die Kochstelle mit der kürzesten verbleibenden Dauer an. Der entsprechende Punkt blinkt.



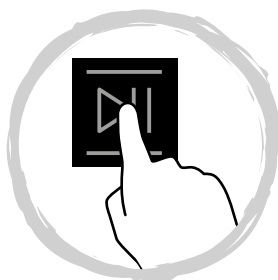
2. Mit Ablauf der Zeitspannen der einzelnen Kochstellen wechselt die Anzeige und zeigt die jeweils als nächstes ablaufende Zeitspanne an.



- Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Kochstelle, um sich die verbleibende Zeit dieser Kochstelle anzeigen zu lassen.

## 07 Das Bedienelement Pause verwenden

1. Wenn alle Kochstellen eingeschaltet sind und Sie das Bedienelement „||“ berühren, wird auf allen Anzeigen  angezeigt und die Erwärmung wird unterbrochen. In diesem Zustand können nur die Bedienelemente  und  betätigt werden.
2. Wenn Sie  erneut berühren, werden auf der Anzeige wieder die ursprünglichen Einstellungen angezeigt und die Erwärmung wird neu gestartet.



## 08 Sicherheitsmodus (Kindersicherung)

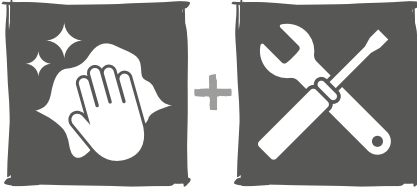
Um die Sicherheit von Kindern zu gewährleisten, ist das Induktionskochfeld mit einer Sperrfunktion ausgestattet.

### Sperren:

1. Drücken Sie die Taste „Sperren“  einige Sekunden lang – das Kochfeld wechselt daraufhin in den Modus „Gesperrt“.
2. Der Timer zeigt „Lo“ an und die restlichen Tasten mit Ausnahme der „EIN/AUS“-Taste sind gesperrt.

### Entsperren:

1. Drücken Sie die Taste „Sperren“  2 Sekunden lang – das Kochfeld wechselt daraufhin wieder in den Modus für den normalen Betrieb.



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

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



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



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



Nur für den Hausgebrauch.



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



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



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



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



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



Bringen Sie keine Reinigungsmittel oder entzündliche Materialien unter das Kochfeld.

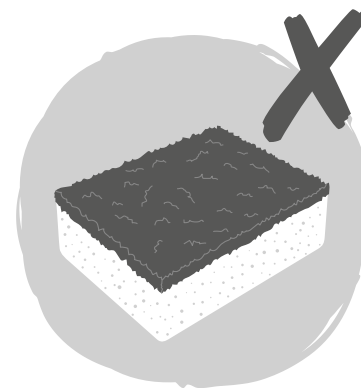
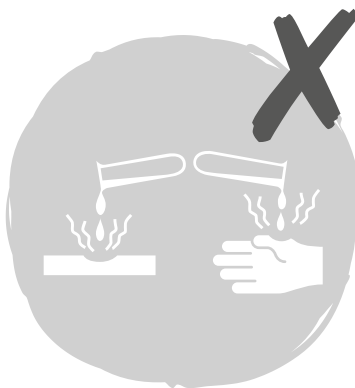
- Das Gerät sollte nach Verwendung gereinigt werden; zunächst jedoch abkühlen lassen!.
- Die Oberfläche des Induktionskochfelds sollte auf folgende Weise gereinigt werden:

| Schmutzart               | Reinigungsmethode                                                                                   | Reinigungsmaterialien                         |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Kalkablagerungen         | Weißer Essig auf die Oberfläche geben und mit einem weichen Tuch trockenwischen.                    | Spezieller Reiniger für Induktionsoberflächen |
| Einbrennverschmutzungen  | Mit einem feuchten Tuch säubern und mit einem weichen Tuch trockenwischen.                          | Spezieller Reiniger für Induktionsoberflächen |
| Leichte Verschmutzungen  | Mit einem feuchten Tuch säubern und mit einem weichen Tuch trockenwischen.                          | Reinigungsschwamm                             |
| 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 Spülmittel
- Reinigungsmittel für Spülmaschinen
- Scheuermittel
- Starke Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger.

#### Kunden-Hotline (gebührenfrei):

Wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.





EN Use  
RO Utilizare

FR Utilisation  
ES Uso

PL Użytkowanie  
PT Utilização

DE Benutzung  
TR Kullanım

RUS Использование

## Перед началом эксплуатации

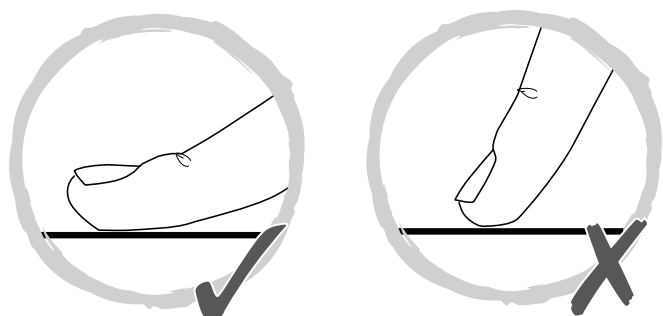
- После включения питания в коммутационной коробке, прозвучит один звуковой сигнал и на панели управления на короткий промежуток времени отобразятся три нуля. Прибор готов к работе.

### 01 Приготовление пищи на индукционной варочной панели

Индукционная варочная панель подходит для любых типов готовки благодаря электромагнитным конфоркам, сенсорной панели управления и разнообразным функциям, что делает ее идеальным выбором для современной семьи.

- Индукционная варочная панель крайне проста в использовании, надежна и безопасна.

Индукционная панель состоит из катушки, верхней плитки из ферромагнитного материала и системы управления. Проходя через катушку, электрический заряд создает сильное магнитное поле. Оно создает большое число вихрей, которые, в свою очередь, генерируют тепло, передающееся посуде через варочную поверхность.

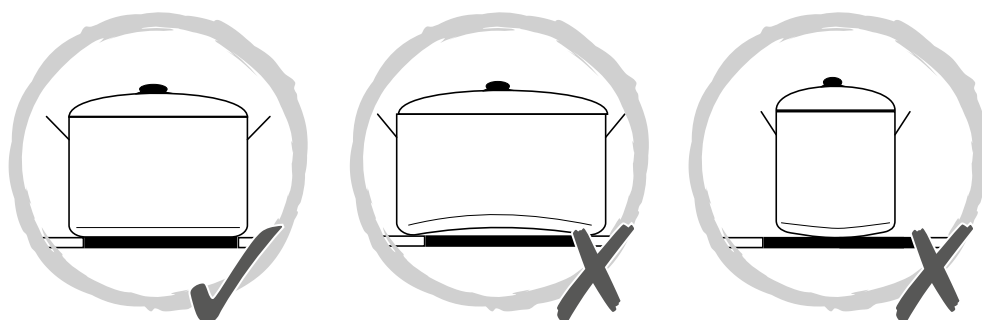


Вы можете использовать разные виды посуды для приготовления пищи.

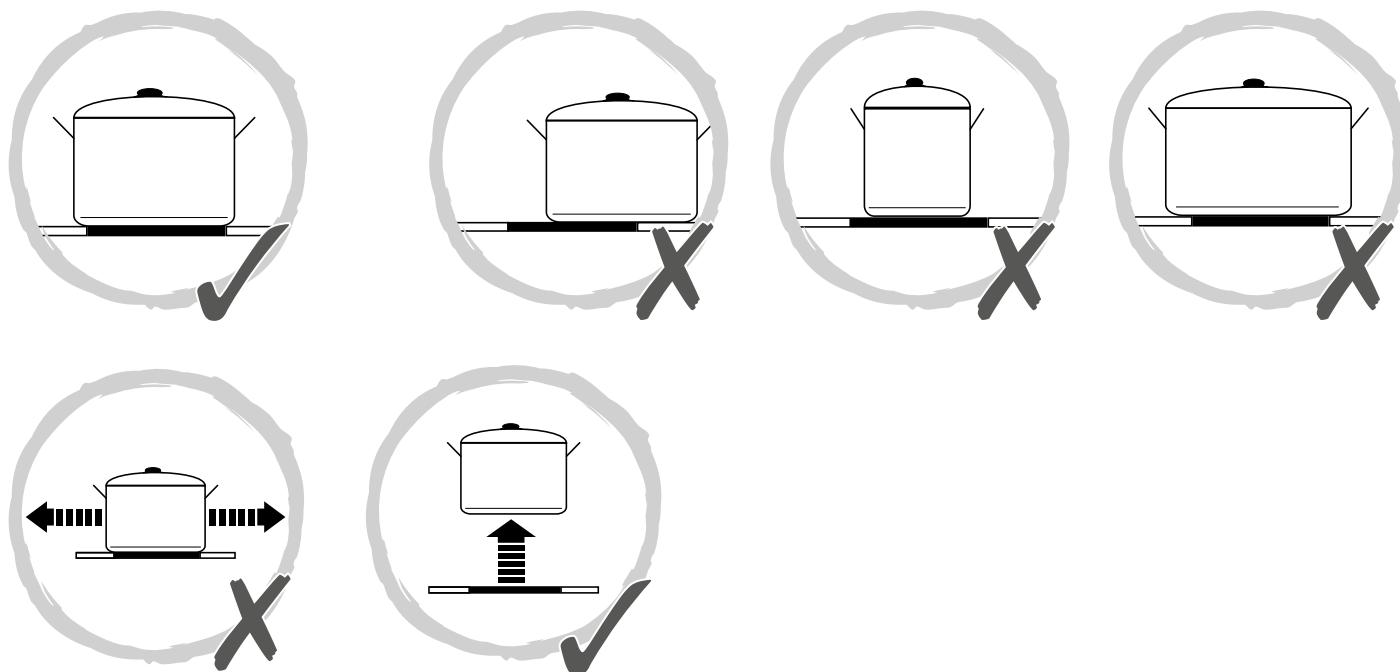
Данная индукционная панель распознает различные типы посуды. Проверить, подходит ли ваша посуда для использования с этой панелью, можно следующими способами:

1. Поместите посуду на конфорку. Если на индикаторе данной конфорки загорелся уровень мощности, посуда подходит для данной варочной панели. Если загорелся символ “U”, посуда не подходит.
  2. Поднесите магнит ко дну посуды. Если он притягивается, посуду можно использовать для готовки на индукционной варочной панели.
- Не используйте посуду, изготовленную из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.

Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



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



**ВНИМАНИЕ!** Дно посуды должно быть выполнено из материала, обладающего магнитными свойствами. Посуда должна иметь плоское дно диаметром более 14 см.

# Функции и настройки

## Защита от перегрева

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

## Индикатор остаточного нагрева

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

## Автоматическое выключение

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

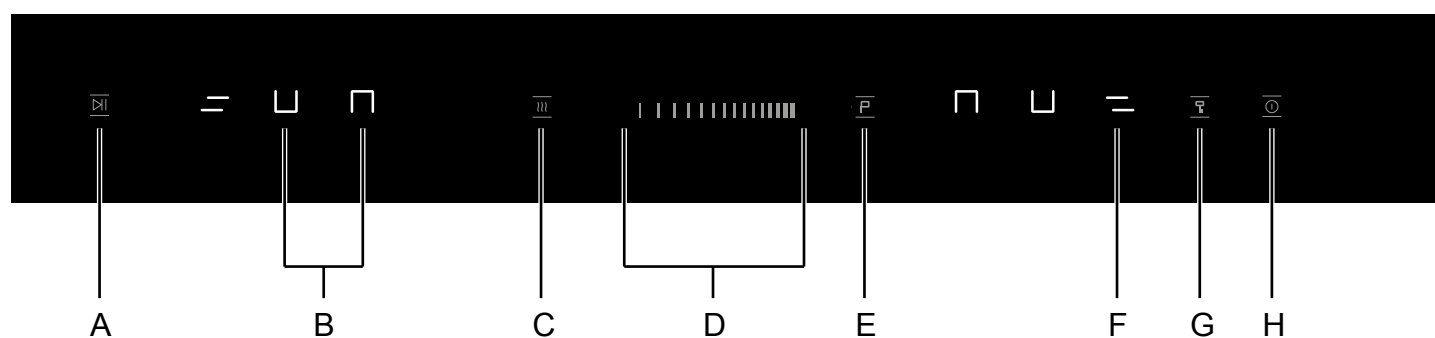
Время отключения по умолчанию указано в таблице ниже.

| Мощность | Конфорка отключается автоматически после |
|----------|------------------------------------------|
| 1-3      | 8 час                                    |
| 4-6      | 4 час                                    |
| 7-9      | 2 час                                    |

После снятия посуды немедленно прекратится нагрев конфорки и через 2 минуты варочная панель автоматически отключится.



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



| Символ | Описание                      | Символ | Описание                        |
|--------|-------------------------------|--------|---------------------------------|
| A      | Пауза                         | E      | Усиление мощности               |
| B      | Выбор конфорки                | F      | Управление гибкой зоной нагрева |
| C      | Подогрев пищи                 | G      | Защита от детей                 |
| D      | Управление мощностью/таймером | H      | Включение/выключение            |

## 01 Эксплуатация индукционной варочной панели

При нажатии кнопки включения/выключения  на всех индикаторах отобразится  или  или .

- 1. Чтобы изменить уровень мощности, сначала выберите зону нагрева. Затем выберите конфорку и измените уровень мощности, используя регулятор  для соответствующей конфорки.
- 2. Изначально индикатор показывает цифру “0”.
- 3. Выберите уровень мощности, проведя пальцем по регулятору .
- 4. Коснувшись одновременно обоих концов регулятора , вы сбросите мощность “0”, после чего конфорка отключится.
- 5. Подробную информацию о мощности каждой конфорки и зоны нагрева см. в таблице ниже.

Показатели могут варьироваться в зависимости от размера посуды и материала, из которого она сделана.

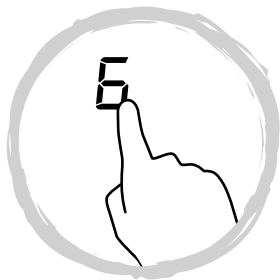
| Конфорка                 | Стандартная мощность (Вт) | Усиленная мощность (Вт) |
|--------------------------|---------------------------|-------------------------|
| Левая задняя конфорка    | 1800                      | 3000                    |
| Правая задняя конфорка   | 1800                      | 3000                    |
| Левая передняя конфорка  | 1800                      | 3000                    |
| Правая передняя конфорка | 1800                      | 3000                    |
| Свободная зона           | 3000                      | 4000                    |
| Свободная зона           | 3000                      | 4000                    |



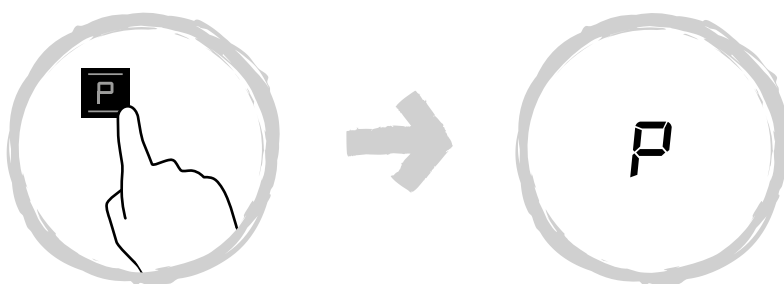
## 02 Использование функции усиления мощности

### Активация функции усиления мощности

1. Выберите конфорку.

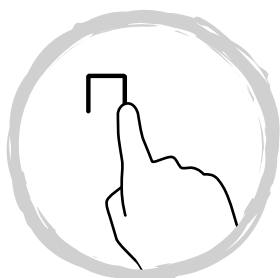


2. Коснитесь кнопки усиления мощности . На индикаторе конфорки загорится символ “P”, и включится максимальный уровень мощности.

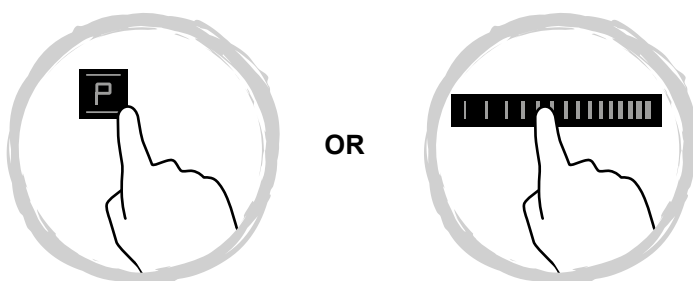


### Отключение функции усиления мощности

3. Выберите конфорку, для которой необходимо отключить усиление мощности.



4. а: Коснитесь кнопки усиления мощности , и мощность нагрева конфорки вернется к изначальной.  
б: Используйте регулятор, чтобы изменить уровень мощности.



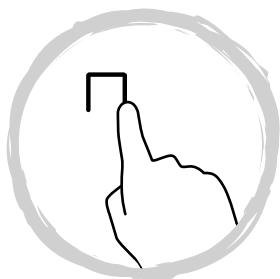
Функция усиления мощности работает на обеих сторонах варочной панели. Мощность нагрева автоматически переключается на уровень “9” по прошествии 5 минут.

При включении функции усиления для второй конфорки, незначительно уменьшится мощность нагрева конфорки, на которой уже выключена эта функция.

### 03 Функция подогрева пищи

#### Активация функции подогрева пищи

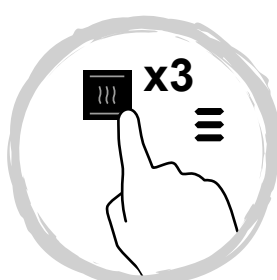
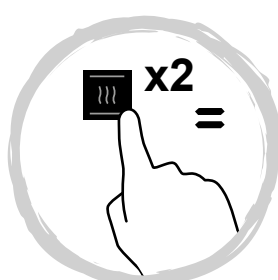
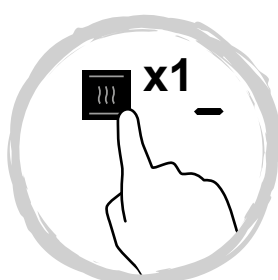
1. Выберите конфорку.



2. Коснитесь кнопки функции подогрева пищи . На индикаторе выбранной конфорки загорится символ первого уровня подогрева “—”, подходящего для температуры 42°C и 2 литров воды.

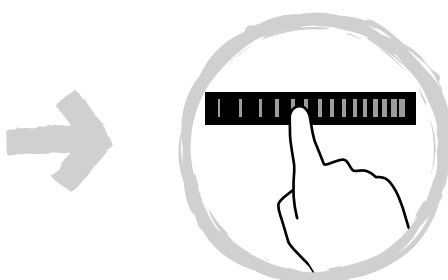
Коснитесь кнопки функции подогрева пищи  еще раз. На индикаторе выбранной конфорки загорится символ второго уровня подогрева “=”, подходящего для температуры 74°C и 2 литров воды.

Коснитесь кнопки функции подогрева пищи  в третий раз. На индикаторе выбранной конфорки загорится символ третьего уровня подогрева “≡”, подходящего для температуры 94°C и 2 литров воды.



#### Отключение функции подогрева пищи

1. Выберите конфорку, для которой необходимо отключить функцию подогрева пищи.
2. Коснитесь минимального уровня на регуляторе.



### 04 Гибкая зона

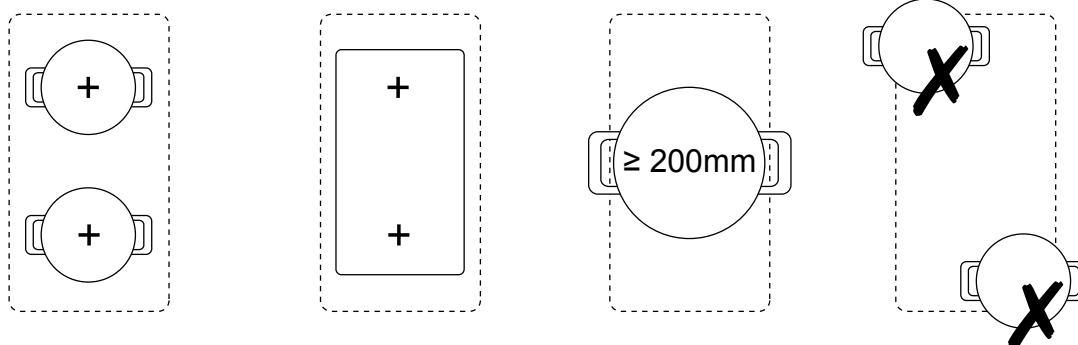
При необходимости данную зону можно использовать как две отдельных или одну объединенную конфорку.

- Под гибкой зоной установлено две катушки индуктивности, которыми можно управлять независимо друг от друга. Если при использовании всей зоны вы переместите посуду с одного места на другое, катушка под пустой частью зоны автоматически отключится.



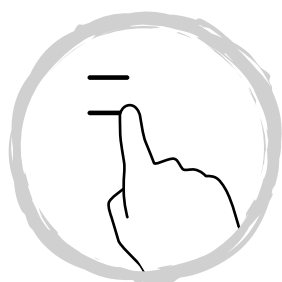
**ПРИМЕЧАНИЕ.** Убедитесь, что посуда правильно расположена на обеих конфорках гибкой зоны, как показано на рисунке.

Примеры правильного и неправильного размещения посуды.



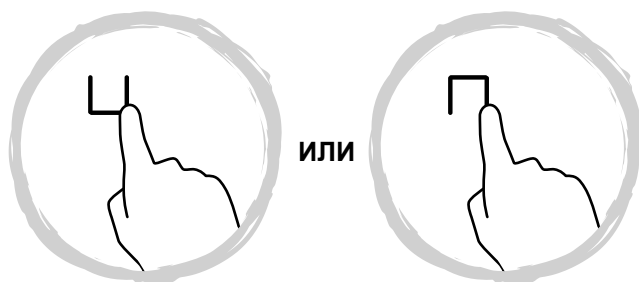
### Использовать как одну зону

1. Для использования гибкой зоны в качестве единой конфорки нажмите соответствующие кнопки.
2. При перемещении посуды с одного участка гибкой зоны на другой уровень мощности автоматически подстраивается под новое местоположение.



### Использование в качестве двух отдельных конфорок

Для использования гибкой зоны в качестве двух независимых конфорок используйте соответствующие кнопки.



## 05 Использование таймера

Таймер имеет два режима использования:

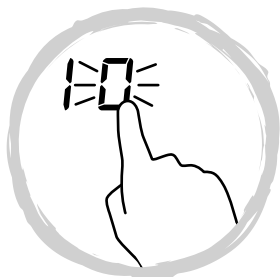
- Режим простого отсчета времени. В этом режиме таймер не отключает конфорки по истечении заданного времени.
- Режим отсчета времени с последующим отключением конфорок.
- На таймере можно установить период до 99 минут.

### Использование режима отсчета времени без отключения

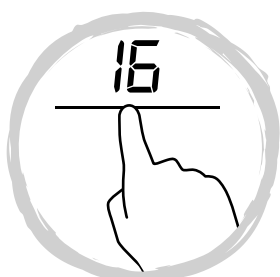
1. Варочная панель должна быть включена, но вы можете использовать таймер независимо от работы конфорок.

**Примечание.** Вы можете использовать таймер без выбора конфорки.

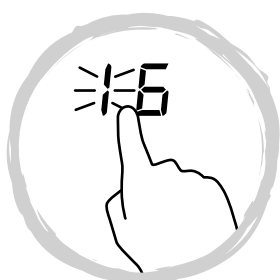
2. Коснитесь кнопки таймера. На дисплее отобразится “10” и начнет мигать “0”.



3. Выберите необходимое значение с помощью регулятора (например, 6).



4. Коснитесь кнопки еще раз, начнет мигать “1”.

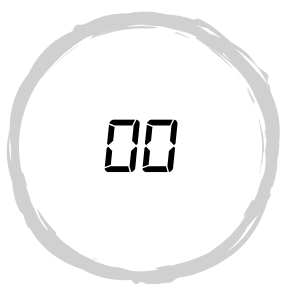


5. Выберите необходимое значение с помощью регулятора (например, 9). Теперь таймер установлен на 96 минут.





6. По окончании отсчета на индикаторе загорится “00” и таймер будет в течение 30 секунд издавать звуковой сигнал.

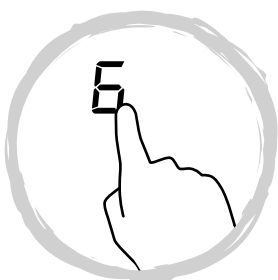


7. По истечении заданного времени соответствующая конфорка автоматически выключится.

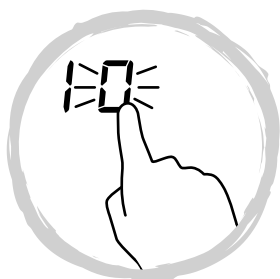


### Установка режима отсчета времени и отключения конфорок

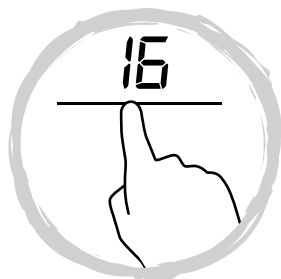
1. Коснитесь кнопки конфорки, для которой необходимо установить таймер, и выберите уровень мощности (например, 6).



2. Коснитесь кнопки таймера. На дисплее таймера появится цифра “10” и начнет мигать “0”.



3. Выберите необходимое значение с помощью регулятора (например, 6).



4. Коснитесь кнопки еще раз, начнет мигать "1".



5. Выберите необходимое значение с помощью регулятора (например, 9). Теперь таймер установлен на 96 минут.



6. После того как время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображено оставшееся время, индикатор таймера будет мигать 5 секунд рядом с выбранной конфоркой и затем останется гореть.



7. По истечении заданного времени соответствующая конфорка автоматически выключится.



**ВНИМАНИЕ!** Таймер отключит только выбранную конфорку.

## 06 Использование таймера для нескольких конфорок

1. При установке таймера для нескольких конфорок сразу рядом с индикатором каждой конфорки будет гореть точка. На дисплее будут отображаться минуты для конфорки с наименьшим оставшимся временем. Также рядом с индикатором этой конфорки будет мигать точка.



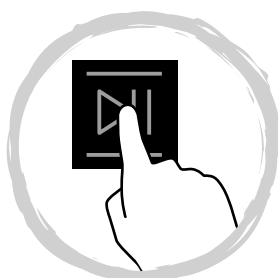
2. По истечении времени для одной конфорки на дисплее загорятся минуты для следующей конфорки с наименьшим оставшимся временем и т.д.



- Чтобы посмотреть оставшееся время для конкретной конфорки, выберите ее на панели управления.

## 07 Использование функции паузы

1. Если при включенных конфорках коснуться кнопки , на дисплее загорится символ “||” и нагрев прекратится. В данном режиме доступны только кнопки  и .
2. При повторном касании  дисплей покажет изначальные настройки и нагрев возобновится.



## 08 Безопасный режим (защита от детей)

В целях обеспечения безопасности детей индукционная варочная поверхность оборудована блокирующим устройством.

### Чтобы включить блокировку:

1. Коснитесь кнопки блокировки  и удерживайте палец. На варочной панели будет включен режим блокировки.
2. На индикаторе таймера загорится символ “Lo”. В данном режиме доступна только кнопка включения/выключения.

### Чтобы отключить блокировку:

1. Коснитесь кнопки блокировки  и удерживайте палец в течение 2 секунд. Режим блокировки будет отключен.



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

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



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



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



Только для бытового использования.



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



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



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



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



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



Не ставьте моющие средства или легковоспламеняющиеся материалы под варочную панель.

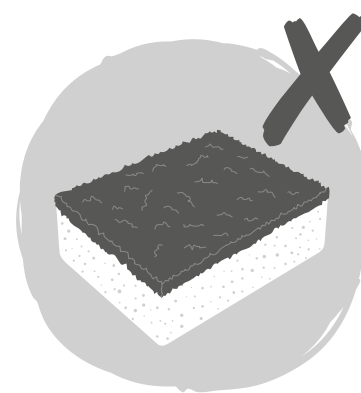
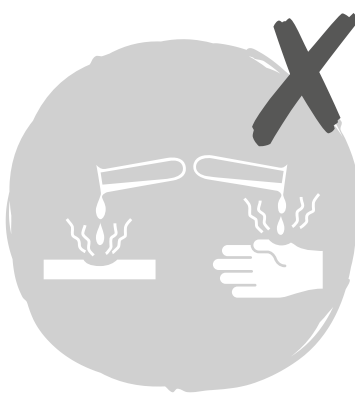
- После использования прибора его необходимо очистить, но сначала он должен остыть!
- Поверхность индукционной варочной панели необходимо очищать следующим образом.

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



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

- Регулярно очищайте индукционную варочную панель от остатков пищи.



#### Запрещается использовать:

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

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

Обратитесь к своему продавцу



EN Use  
RO Utilizare

FR Utilisation  
ES Uso

PL Użytkowanie  
PT Utilização

DE Benutzung  
TR Kullanım

RUS Использование

## Înainte de a începe

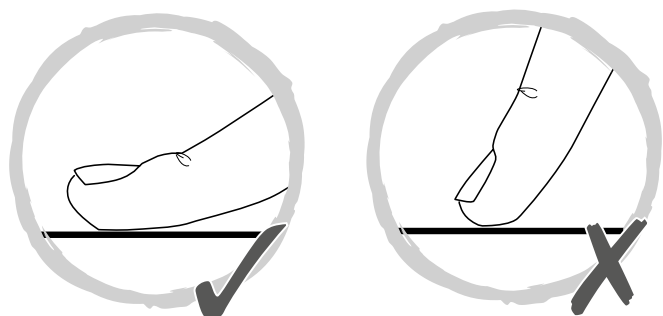
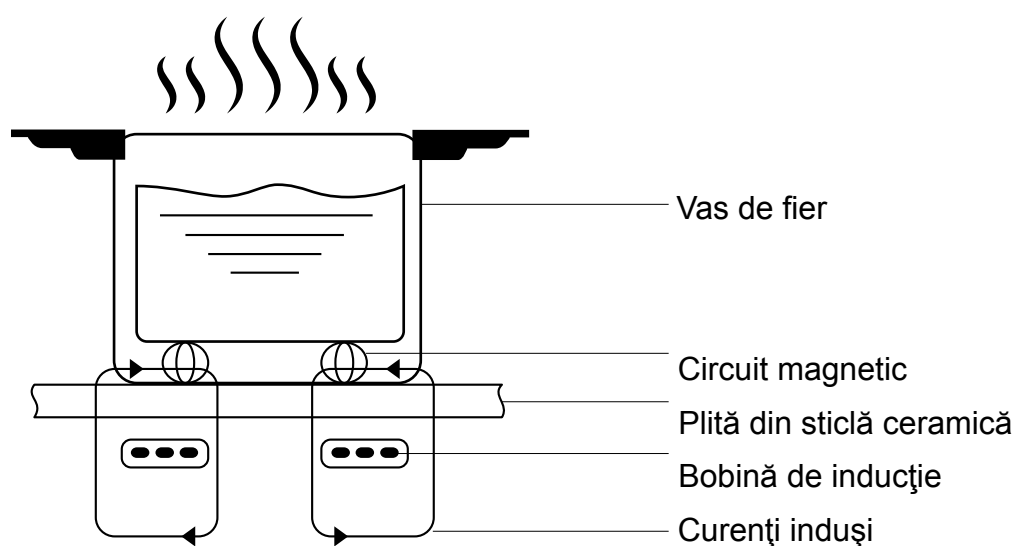
Când alimentarea este pornită de la întrerupătorul comutat cu siguranță, se va emite un semnal sonor, se afișează trei zerouri pentru puțin timp pe panoul de control, după care dispar. Aparatul este gata de utilizare.

### 01 Gătire prin inducție

Plita cu inducție este potrivită pentru orice fel de gătire, având zone de gătire electromagnetice și comenzi electronice tactile și multifuncționale, ceea ce o face alegerea ideală pentru o familie modernă.

- Plita cu inducție este extrem de ușor de folosit, durabilă și sigură.

Plita cu inducție este formată dintr-o bobină, o plită fabricată dintr-un material feromagnetic și un sistem de control. Curentul electric generează un câmp magnetic puternic prin bobină. Acesta produce o frecvență înaltă, care în schimb generează căldură, care apoi este transmisă prin zona de gătire către tigaie.



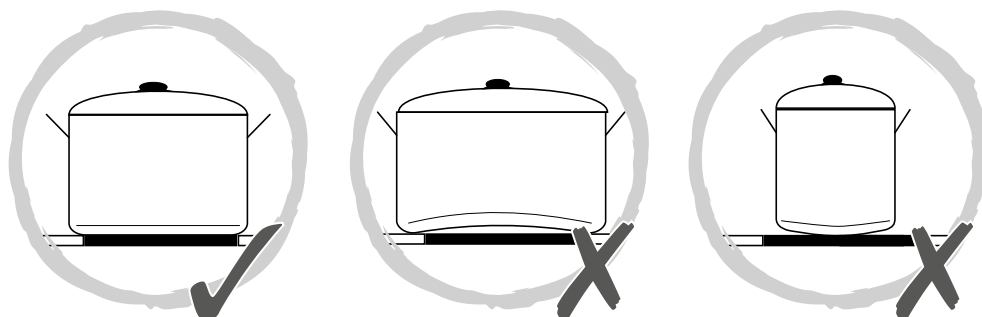
## 02 Selectarea aparatelor de încălzire

Puteți avea un anumit număr de vase de gătit.

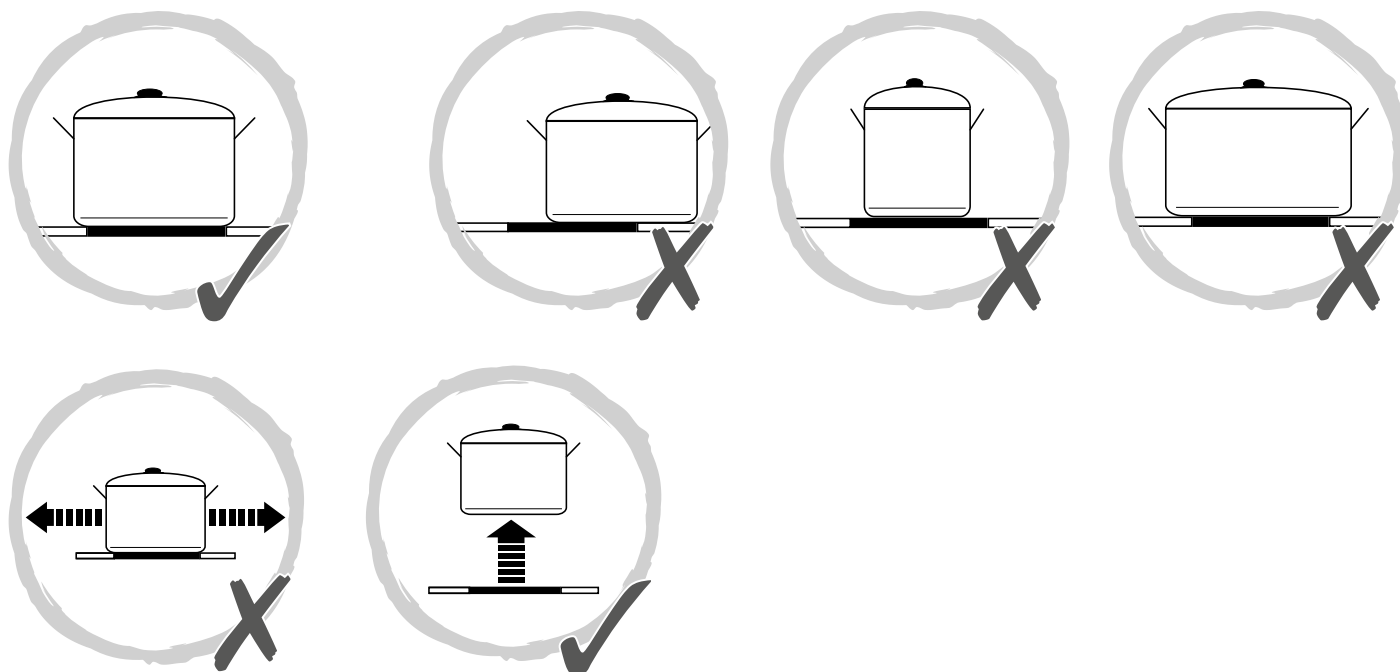
Această plită cu inducție poate identifica o varietate de vase de gătit, pe care le puteți testa una câte una prin următoarele metode:

1. Așezați tigaia pe zona de gătit. Dacă zona de gătit corespunzătoare afișează un nivel de putere, vasul este potrivit. Dacă „U” luminează intermitent, tigaia nu este adecvată.
  2. Țineți un magnet aproape de fundul tigăii. Dacă magnetul este atras de tigaie, aceasta este adecvată pentru utilizare cu plita cu inducție.
- Nu sunt adecvate vasele fabricate din următoarele materiale: oțel inoxidabil pur, aluminiu sau cupru fără bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică și lut.

Nu folosiți vase cu muchii zimțate sau bază curbată.



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



**ATENȚIE:** Baza tigăii trebuie să conțină materiale magnetice. Trebuie să aibă un fund plat, cu diametrul de peste 14 cm.

# Funcție și setări

## Protecție împotriva supraîncălzirii

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

## Indicator de căldură reziduală

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

## Oprire automată

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

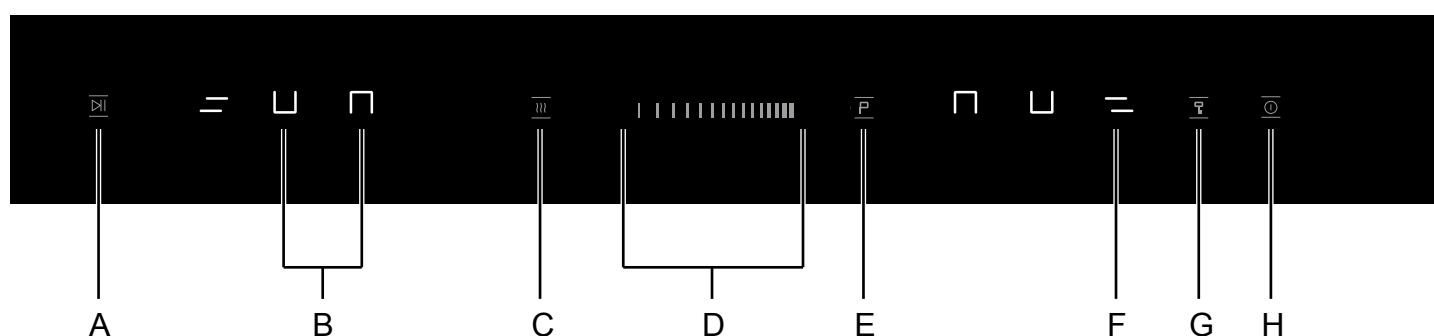
Duratele implicite de oprire sunt enumerate în tabelul de mai jos:

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

Când vasul este îndepărtat, plita cu inducție va opri imediat generarea căldurii și se va opri după 2 minute.



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



| Cod referință | Descriere                                   | Cod referință | Descriere                         |
|---------------|---------------------------------------------|---------------|-----------------------------------|
| A             | Tasta de pauză                              | E             | Comandă amplificare               |
| B             | Comandă pentru selectarea zonei de încălzit | F             | Comandă flexibilă                 |
| C             | Păstrare la cald                            | G             | Blocare pentru protecția copiilor |
| D             | Comandă glisantă putere/temporizare         | H             | Tastă pornire/oprire              |



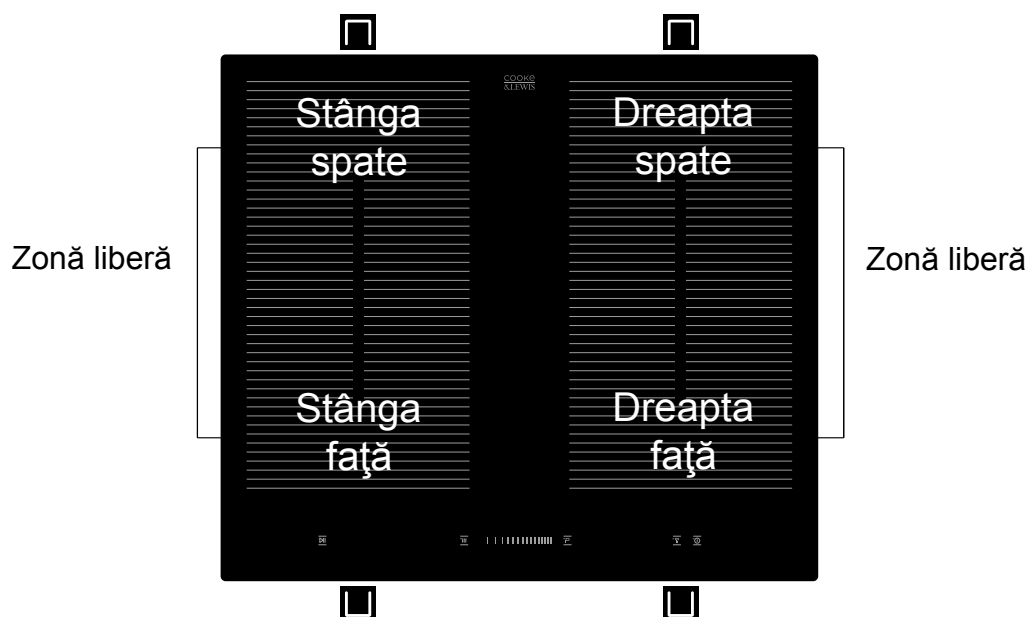
## 01 Utilizarea plitei cu inducție

Când tasta ON/OFF (Pornire/Oprire)  este apăsată, toate indicatoarele afișează  sau  sau .

1. Pentru a regla nivelul de putere, selectați întâi zona. Apoi selectați plita și nivelul de putere glisând tasta  aferentă plitei.
2. Indicatorul va afișa inițial „0”.
3. Măriți sau reduceți glisând tasta .
4. Dacă apăsați ambele capete ale glisorului  simultan, setarea de putere revine la „0” și întreaga zonă de gătire se oprește.
5. Consultați tabelul de mai jos privind puterea specifică fiecărei zone de gătire.

Cele de mai sus pot diferi în funcție de dimensiunea tigăii și a materialului din care este fabricată aceasta.

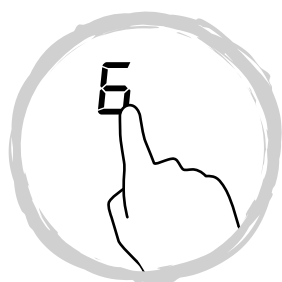
| Zonă de încălzire | Putere normală (W) | Putere amplificată (W) |
|-------------------|--------------------|------------------------|
| Stânga spate      | 1800               | 3000                   |
| Dreapta spate     | 1800               | 3000                   |
| Stânga față       | 1800               | 3000                   |
| Dreapta față      | 1800               | 3000                   |
| Zonă liberă       | 3000               | 4000                   |
| Zonă liberă       | 3000               | 4000                   |



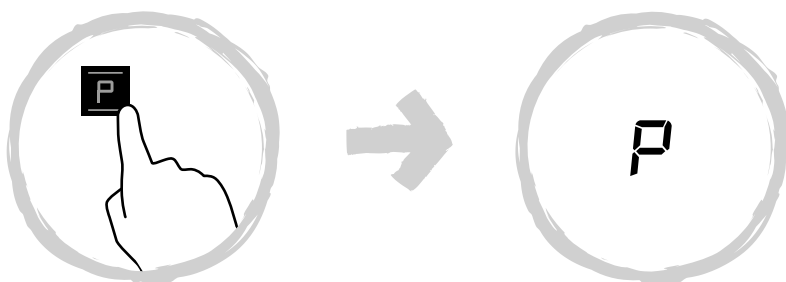
## 02 Folosirea funcției de amplificare

### Activați funcția de amplificare

1. Atingeți butonul de comandă pentru încălzirea zonei selectate.

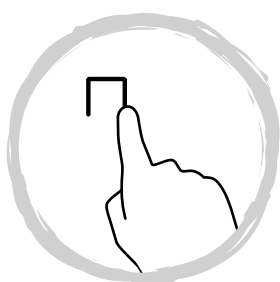


2. Atingeți comanda de amplificare , indicatorul de zonă afișează „p”, iar puterea atinge nivelul maxim.



### Anulați funcția de amplificare

3. Atingeți butonul de comandă pentru încălzirea zonei selectate pentru care doriți să anulați funcția de amplificare.



4. a: Atingeți butonul de comandă pentru amplificare , iar zona de gătire va reveni la setarea inițială.  
b: Atingeți comanda glisantă pentru a selecta un nou nivel de putere.



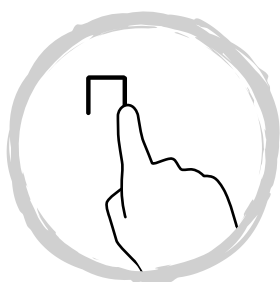
Funcția de amplificare este disponibilă pentru ambele părți ale plitei și comută înapoi automat la nivelul 9 după 5 minute.

După selectarea celei de-a doua funcții de amplificare, puterea de ieșire pentru amplificarea primei zone se va reduce ușor, dacă aceasta este încă în funcțiune.

## 03 Utilizarea funcției de păstrare la cald

### Activarea funcției de păstrare la cald

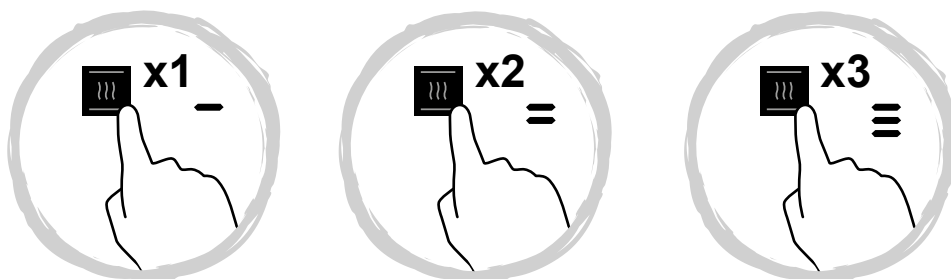
1. Atingeți butonul de comandă pentru încălzirea zonei selectate.



2. Atingeți comanda de păstrare la cald , iar indicatorul zonei va afișa „-”, pentru temperaturi de 42°C cu 2 l de apă.

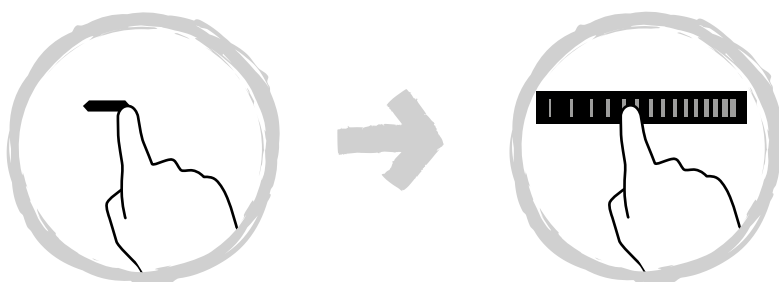
Atingeți comanda de păstrare la cald  din nou, iar indicatorul zonei va afișa „=”, pentru temperaturi de 74°C cu 2 l de apă.

Atingeți comanda de păstrare la cald  a treia oară, iar indicatorul zonei va afișa „≡”, pentru temperaturi de 94°C cu 2 l de apă.



### Annulation de la fonction de maintien au chaud

1. Atingeți butonul de comandă pentru încălzirea zonei selectate pentru care doriți să anulați funcția de păstrare la cald.
2. Atingeți cel mai redus nivel al comenzii glisante.



## 04 Zonă flexibilă

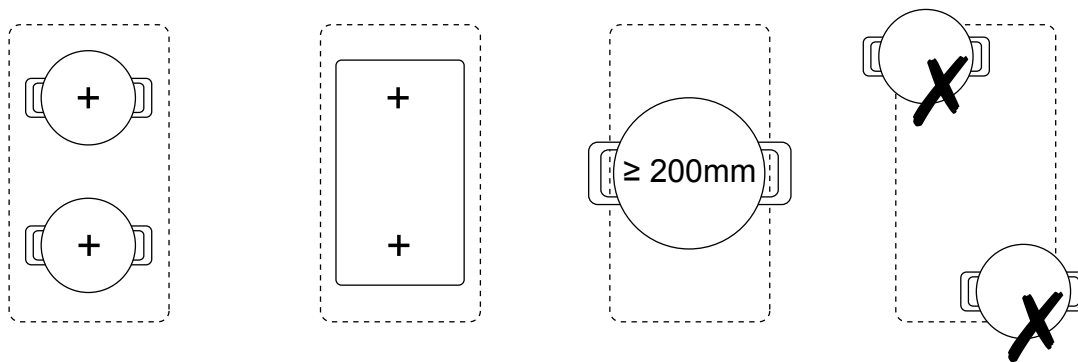
Această zonă se poate folosi ca zonă unică sau ca două zone diferite, după necesități.

- Zona flexibilă constă din două inductoare independente, care pot fi controlate separat. Când se operează ca zonă simplă, dacă o tigaie este mutată de pe o suprafață pe zona flexibilă, suprafața inițială se va opri automat.



**NOTĂ:** asigurați-vă că tigăile sunt așezate corect pe ambele părți ale zonei flexibile, conform schiței.

Exemple de așezare corectă și incorectă a vaselor.



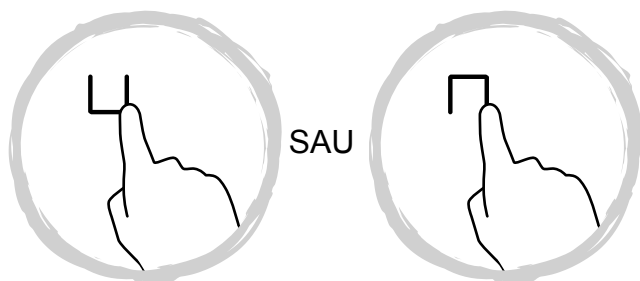
### Utilizare ca zonă simplă

1. Pentru activarea zonei flexibile ca o singură zonă mare, apăsați tastele corespunzătoare.
2. Când tigaia este mutată în cadrul zonei flexibile, nivelul de putere se reglează automat pentru a se potrivi noului loc.



### Utilizare ca zone independente

Pentru utilizarea zonei flexibile ca două zone cu setări diferite de putere, apăsați tastele dedicate.



## 05 Utilizarea temporizatorului

Temporizatorul se poate utiliza în două moduri diferite:

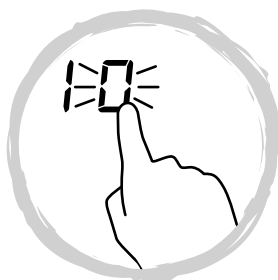
- Ca memento de minute. În acest caz, temporizatorul nu va opri nicio zonă de gătire după expirarea timpului setat.
- Puteți seta funcția pentru a opri zonele de gătire după expirarea timpului
- Temporizatorul se poate seta până la 99 de minute.

Utilizarea temporizatorului ca memento de minute

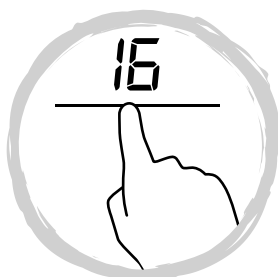
1. Asigurați-vă că plita este pornită și puteți folosi temporizatorul independent de zonele de gătire.

**Notă:** Puteți folosi memento-ul de minute chiar dacă nu este selectată nicio zonă de gătire.

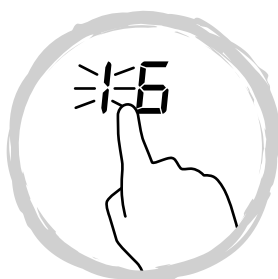
2. Atingeți butonul de comandă al temporizatorului; se va afișa „10” și „0” va lumina intermitent.



3. Setati minutele atingând comanda glisantă (de ex. 6).



4. Atingeți din nou butonul de comandă; „1” va lumina intermitent.



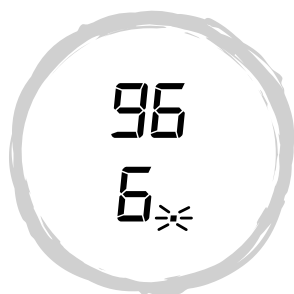
5. Setati zecile de minute atingând butonul glisant de comandă (de ex. 9); temporizatorul este setat la 96 de minute.



6. Buzerul va emite semnale sonore timp de 30 de secunde, iar indicatorul de timp va afișa „00” după expirarea timpului setat.

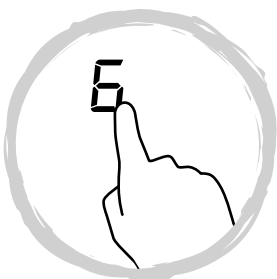


7. După expirarea timpului de gătire, zona corespunzătoare se va opri automat.

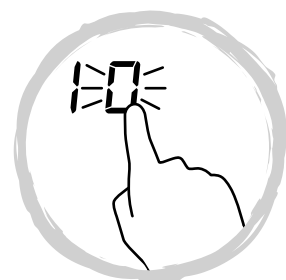


### Setarea temporizatorului pentru a opri zonele de gătire

1. Atingeți butonul de comandă pentru încălzirea zonei selectate pentru care doriți să setați temporizatorul și setați puterea (de ex. 6).



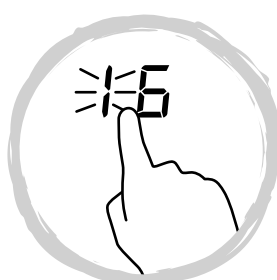
2. Atingeți butonul de comandă al temporizatorului; se va afișa „10” pe afișajul temporizatorului și „0” va lumina intermitent.



3. Setati timpul atingând comanda glisantă (de ex. 6).



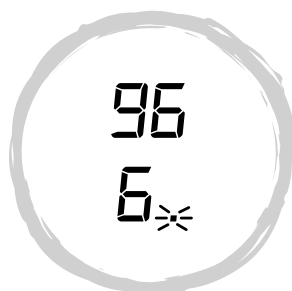
4. Atingeți din nou butonul de comandă; „1” va lumina intermitent.



5. Setezi zecile de minute atingând butonul glisant de comandă (de ex. 9); temporizatorul este setat la 96 de minute.



6. După setarea duratei, numărătoarea inversă va începe imediat. Se va afișa timpul rămas, iar indicatorul de timp va lumina intermitent 5 secunde lângă zona de gătire selectată, apoi va rămâne aprins.



7. După expirarea timpului de gătire, zona corespunzătoare se va opri automat.



**ATENȚIE:** Temporizatorul va opri numai zona pentru care a fost programat.

## 06 Utilizarea temporizatorului pe zone multiple

1. Când setezi timpul simultan pentru mai multe zone de gătire, punctele de lângă fiecare zonă de gătire vor fi aprinse. Afișajul minutelor arată zonele cu cel mai scurt timp rămas, iar punctele vor lumina intermitent.



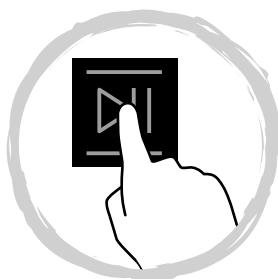
- Pe măsură ce timpul aferent fiecărei zone de scurge, se va afișa următorul cel mai scurt timp rămas, și așa mai departe.



- Atingeți butonul de comandă pentru încălzirea zonei selectate pentru a vedea timpul rămas pentru zona respectivă.

## 07 Utilizarea funcției pauză

- Când zonele de gătire sunt pornite, atingeți comanda ; se va afișa // și încălzirea este întreruptă. În această situație numai comenzile  și  mai pot fi operate.
- Atingeți din nou , și se vor afișa setările inițiale, iar încălzirea va reîncepe.



## 08 Mod de siguranță (Blocare copii)

Pentru a asigura siguranța copiilor, plita cu inducție este prevăzută cu un dispozitiv de blocare.

### Pentru a bloca:

- Țineți apăsat pe „Lock” (Blocare) ; plita comută în modul „Lock” (Blocare).
- Temporizatorul afișează „Lo” (Blocat), iar restul tastelor sunt dezactivate cu excepția tastei „ON/OFF” (Pornire/Oprire).

### Pentru a debloca:

- Țineți apăsat pe tasta „Lock” (Blocare)  timp de 2 secunde, iar plita va reveni la modul de funcționare normală.





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

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



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



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



Numai pentru uz domestic.



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



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



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



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



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



Nu țineți detergenți sau materiale inflamabile sub plită.

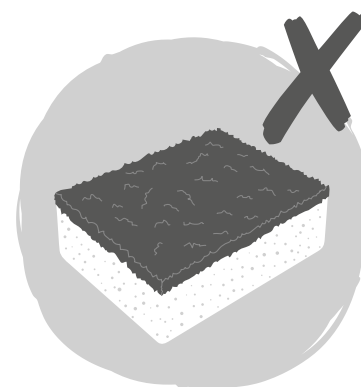
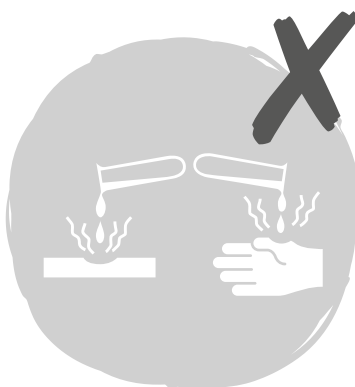
- Aparatul trebuie curățat după utilizare, lăsați întâi să se răcească!
- Suprafața plitei cu inducție trebuie curățată după cum urmează:

| Tip de murdărie    | Aplicați oțet alb pe Materiale                                                      | 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 se vor șterge.

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



#### A nu se utiliza

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

#### Asistență clienți (apel gratuit):

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



EN Use  
RO Utilizare

FR Utilisation  
ES Uso

PL Użytkowanie  
PT Utilização

DE Benutzung  
TR Kullanım

RUS Использование

## Antes de empezar

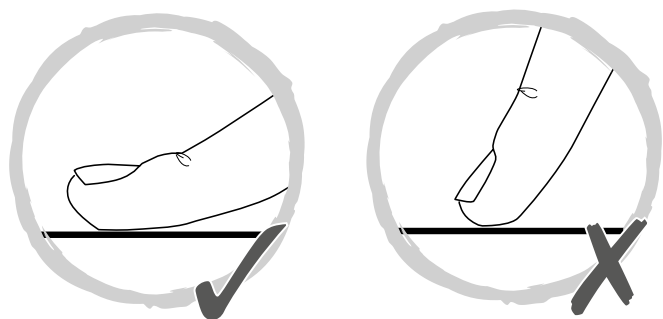
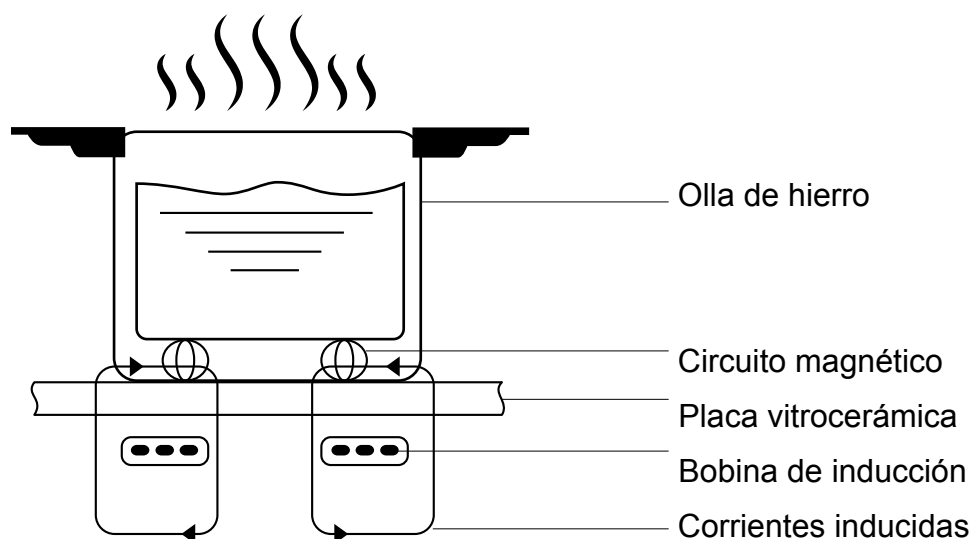
- Al encender el interruptor con fusible, el zumbador sonará una vez y aparecerán tres ceros brevemente en el panel de control. El aparato está listo para su uso.

### 01 Cocción por inducción

La placa de inducción resulta indicada para todo tipo de cocina. Gracias a sus zonas de cocción electromagnéticas, sus controles táctiles electrónicos y diversas funciones, es la elección idónea para las familias modernas.

- La placa de inducción es extremadamente fácil de usar, duradera y segura.

La placa de inducción consta de una bobina, una placa de material ferromagnético y un sistema de control. La corriente eléctrica genera un campo magnético potente a través de la bobina. El efecto es la aparición de un gran número de vórtices que, a su vez, generan calor que se transmite por la zona de cocción hasta el utensilio de cocina.



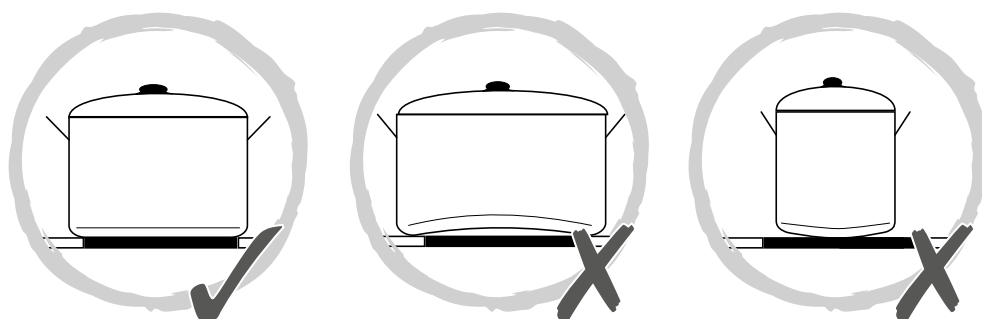
## 02 Selección de utensilios de cocción

Puede tener distintos recipientes de cocción.

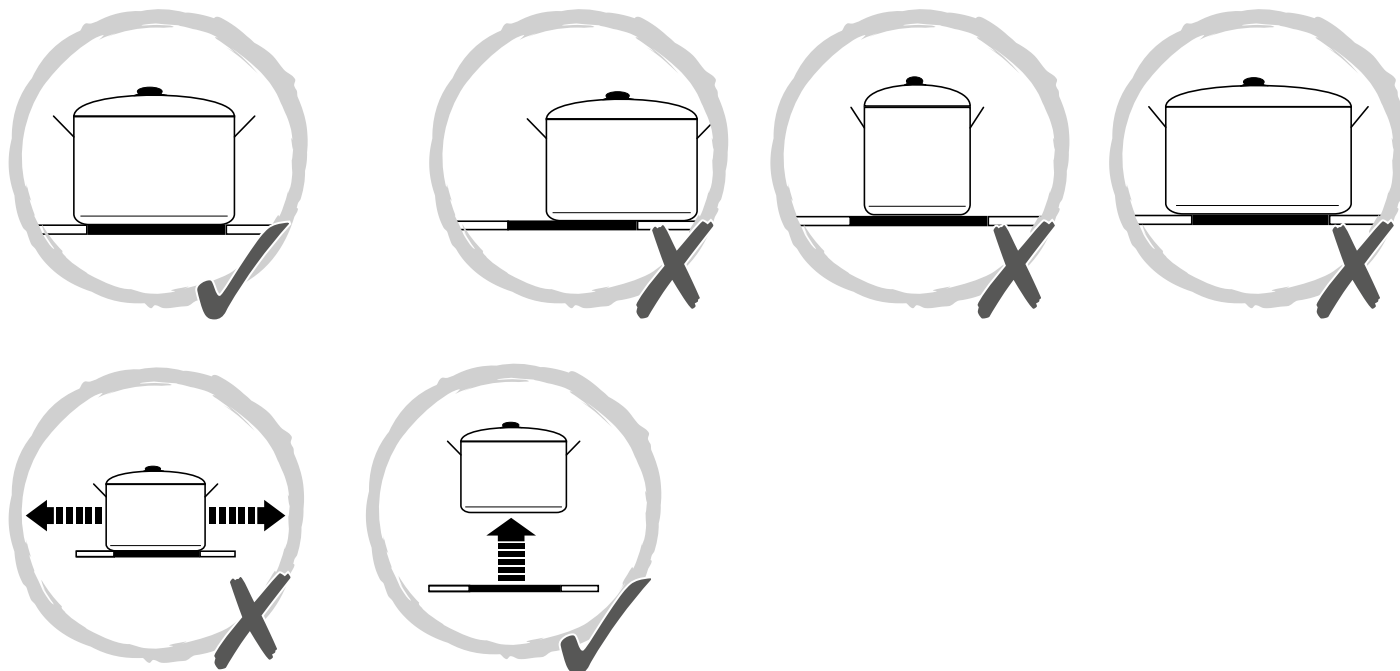
Esta placa de inducción puede detectar diversos recipientes de cocción, que puede probar con uno de estos métodos:

1. Coloque el cacharro de cocina sobre la zona de cocción. Si la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencia, el recipiente es adecuado. Si ve una "U" parpadear, el cacharro no es adecuado.
  2. Acerque un imán a la base del cacharro de cocina. Si este atrae el imán, es adecuado para su uso con la placa de inducción.
- 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 cacharro de cocina está lisa, queda plana sobre el cristal y que es del mismo tamaño que la zona de cocción. Use cacharros de cocina con diámetro de igual tamaño que el gráfico de la zona seleccionada. Obtendrá la máxima eficiencia si el tamaño del cacharro se corresponde con el de la zona de cocción y si lo coloca centrado. Los cacharros pequeños, de menos de 14 cm, podrían no detectarse.



**PRECAUCIÓN:** La base del cacharro de cocina debe contener material magnético. Tiene que tener un fondo plano con un diámetro de más de 14 cm.

# Funcionamiento y ajustes

## Protección contra sobrecalentamiento

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

## Indicador de calor residual

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

## Apagado automático

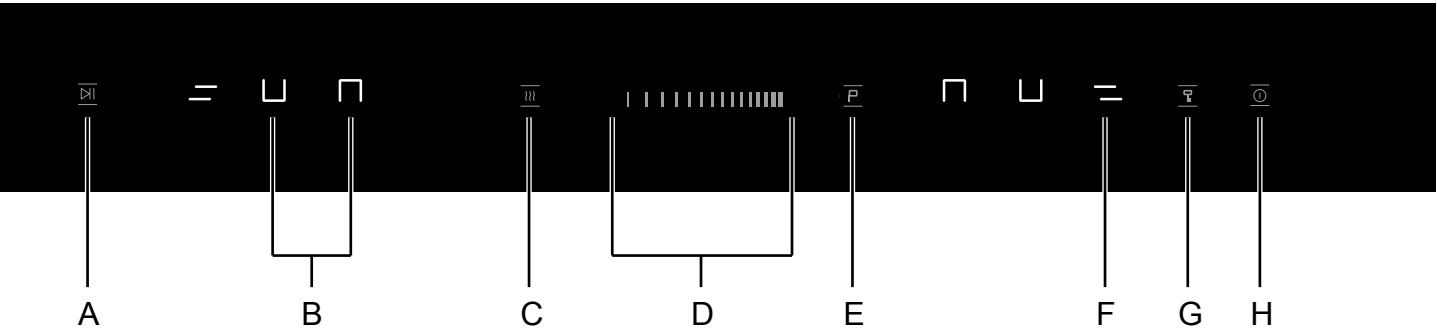
- Si se olvida de apagar una zona de cocción, el aparato se apagará automáticamente después de un cierto tiempo.

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

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

Cuando se quita el cacharro de cocina, la placa de inducción deja de calentar de inmediato y se apaga automáticamente pasados dos minutos.

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



| Referencia | Descripción                                                                                                                      | Referencia | Descripción                                                                                                    |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A          |  Botón de pausa                               | E          |  Control de potencia máxima |
| B          |  Control de selección de zona de cocción      | F          |  Control flexible           |
| C          |  Mantenimiento de calor                       | G          |  Bloqueo infantil           |
| D          |  Control deslizante del temporizador/potencia | H          |  Botón de encendido/apagado |

01 Uso de la placa de inducción

Al pulsar el botón de encendido/apagado , todos los indicadores muestran  o  o .

- 1. Para ajustar el nivel de potencia, seleccione primero la zona. A continuación, seleccione la placa y el nivel de potencia deslizando el botón  de la placa correspondiente.
- 2. El indicador empieza mostrando “0”.
- 3. Aumente y reduzca deslizando el botón .
- 4. Si pulsa ambos extremos del control deslizante  a la vez, el ajuste de potencia vuelve a “0” y toda la zona de cocción se apaga.
- 5. Consulte en la siguiente tabla la potencia específica de cada zona de cocción.

Las instrucciones anteriores podrían variar según el tamaño del cacharro de cocina y el material del que esté fabricado.

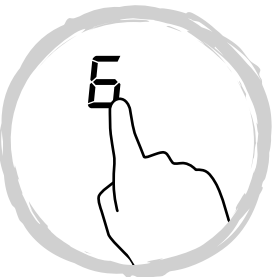
| Zona de cocción     | Potencia normal (W) | Potencia máxima (W) |
|---------------------|---------------------|---------------------|
| Posterior izquierda | 1800                | 3000                |
| Posterior derecha   | 1800                | 3000                |
| Delantera izquierda | 1800                | 3000                |
| Delantera derecha   | 1800                | 3000                |
| Zona libre          | 3000                | 4000                |
| Zona libre          | 3000                | 4000                |



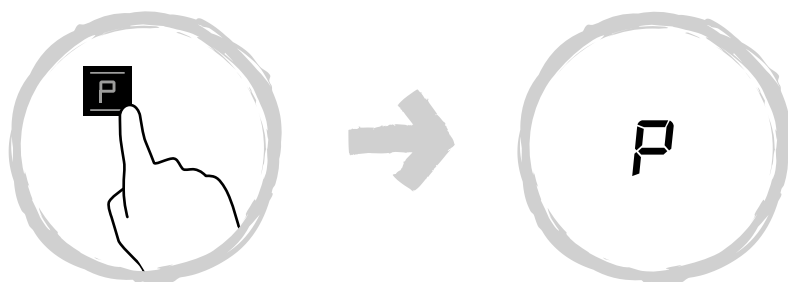
02 Uso de la función de potencia máxima

Activación de la función de potencia máxima

- 1. Toque el control de selección de la zona de cocción.

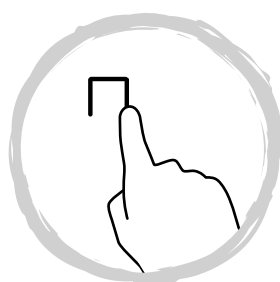


2. Toque el control de potencia máxima **P**, el indicador de la zona muestra “p” y la potencia alcanza el nivel máximo.

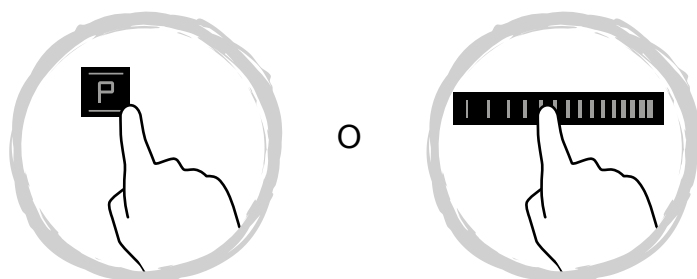


### Cancelación de la función de potencia máxima

3. Toque el control de selección de la zona de cocción en la que desee cancelar la función de potencia máxima.



4. a: Toque el control de potencia máxima **P**, la zona de cocción volverá a su ajuste original.  
b: Toque el control deslizante para seleccionar un nivel de potencia nuevo.



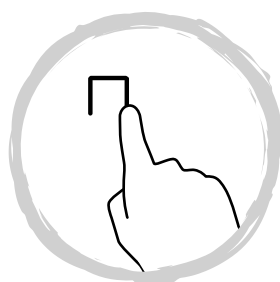
La función de potencia máxima se aplica en ambos lados de la placa y vuelve a cambiar automáticamente al nivel 9 tras 5 minutos.

Si la función de potencia máxima se selecciona para una segunda zona de cocción, si aún se sigue usando en la primera, la potencia se reduce ligeramente.

## 03 Uso de la función de mantenimiento de calor

### Activación de la función de mantenimiento de calor

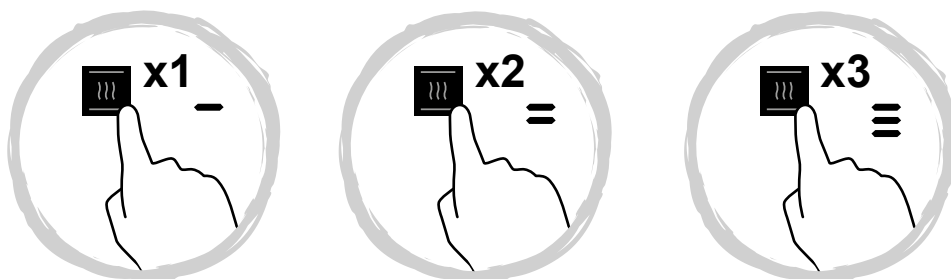
1. Toque el control de selección de la zona de cocción.



2. Toque el control de mantenimiento de calor , el indicador de zona mostrará “—”, adecuado para una temperatura de 42 °C con 2 L de agua.

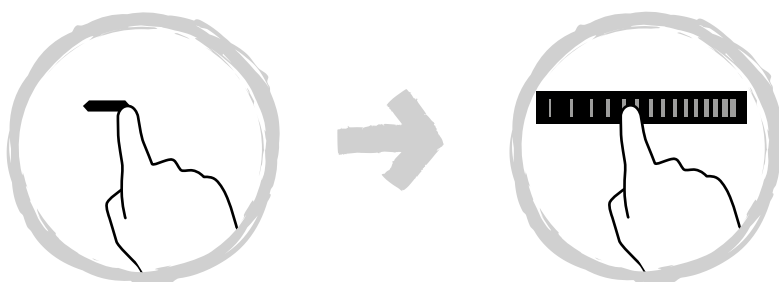
Vuelva a tocar el control de mantenimiento de calor , el indicador de zona mostrará “=”, adecuado para una temperatura de 74 °C con 2 L de agua.

Toque el control de mantenimiento de calor  una tercera vez, el indicador de zona mostrará “≡”, adecuado para una temperatura de 94 °C con 2 L de agua.



### Cancelación de la función de mantenimiento de calor

1. Toque el control de selección de la zona de cocción en la que desee cancelar la función de mantenimiento de calor.
2. Toque el nivel más bajo del control deslizante.



## 04 Zona flexible

Esta zona puede usarse como una o como dos secciones diferentes, según se requiera.

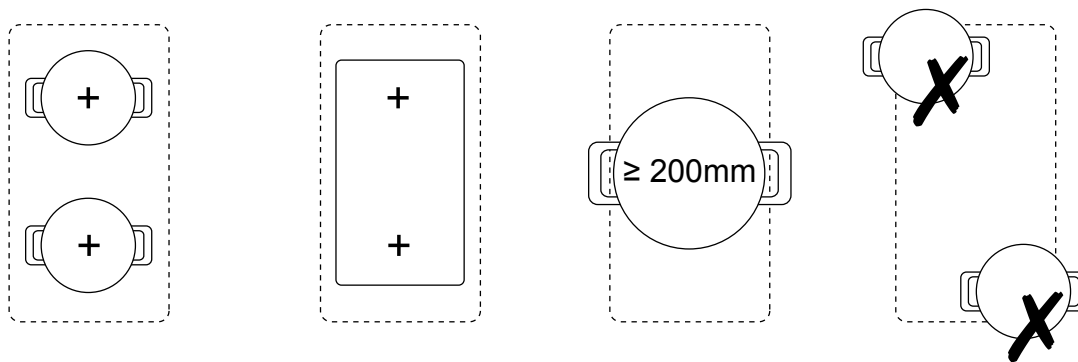
- La zona flexible consta de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando se usa como una sola zona, si se mueve un cacharro de cocina de una parte de la zona flexible a la otra, la parte en la que estaba originalmente se apagará de forma automática.



**NOTA:** Asegúrese de que los cacharros de cocina están correctamente colocados en ambas partes de la zona flexible, según se muestra.

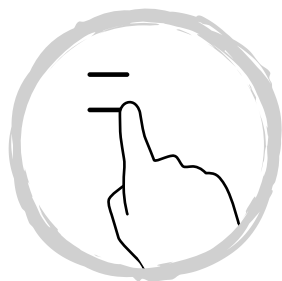


Ejemplos de un cacharro de cocina bien colocado y otro mal colocado.



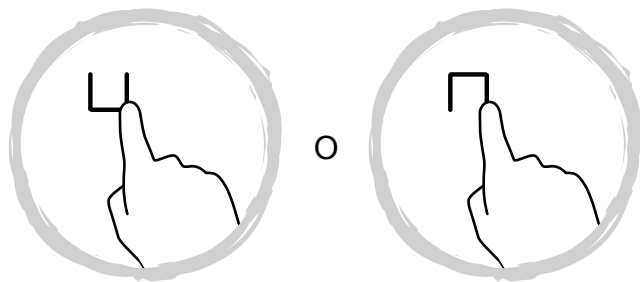
### Uso como una zona

1. Para usar la zona flexible como una única zona grande, pulse los botones correctos.
2. Cuando se mueve el cacharro por la zona flexible, el nivel de potencia se ajusta automáticamente según la parte en la que la coloque.



### Uso como zonas independientes

Para usar la zona flexible como dos zonas independientes con ajustes de potencia diferentes, pulse los botones específicos.



## 05 Uso del temporizador

### Puede utilizar el temporizador de dos formas:

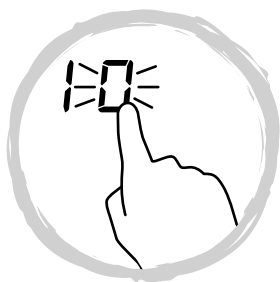
- Puede usarlo como minuterero. Si es así, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se alcance el tiempo programado.
- Puede programar el apagado de las zonas de cocción cuando se alcance el tiempo programado
- El temporizador puede programarse para hasta 99 minutos.

### Uso del temporizador como minuterero

1. Confirme que la placa está encendida y que puede usar el temporizador con independencia de las zonas de cocción.

**Nota:** Puede usar el minuterero incluso si no va a seleccionar ninguna zona de cocción.

2. Toque el control del temporizador; se mostrará "10" y verá parpadear "0".



3. Ajuste los minutos tocando el control deslizante (p. ej., 6).



4. Vuelva a tocar el control; verá parpadear "1".



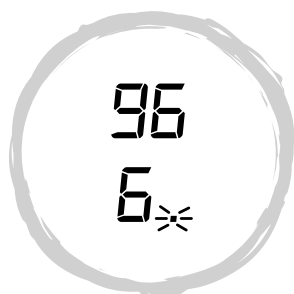
5. Programe las decenas de minuto tocando el control deslizante (p. ej., 9), y el temporizador se programa en 96 minutos.



6. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "00" cuando se alcance el tiempo programado.

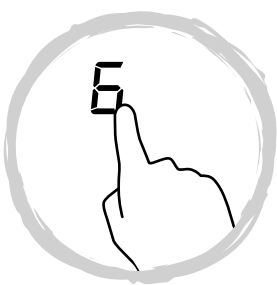


7. Cuando el temporizador de cocción alcance el tiempo programado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

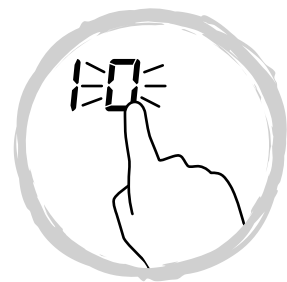


### Programación del temporizador para apagar zonas de cocción

1. Toque el control de selección de zona de cocción para la que desea programar el temporizador y ajuste la potencia (p. ej., 6).



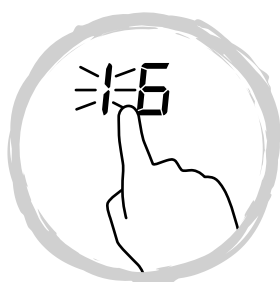
2. Toque el control del temporizador; se mostrará "10" y verá parpadear "0".



3. Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (p. ej., 6).



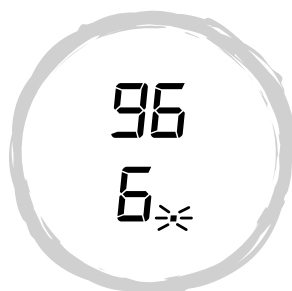
4. Vuelva a tocar el control; verá parpadear "1"



5. Programe las decenas de minuto tocando el control deslizante (p. ej., 9), y el temporizador se programa en 96 minutos.



6. Con el tiempo programado, inmediatamente se iniciará una cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos junto a la zona de cocción seleccionada y seguidamente se mantendrá encendido.



7. Cuando el temporizador de cocción alcance el tiempo programado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



**PRECAUCIÓN:** El temporizador sólo apagará la zona para la que se ha programado.

## 06 Uso del temporizador en varias zonas

1. Cuando programa el temporizador para varias zonas de cocción a la vez, se encenderán los puntos junto a cada zona. La pantalla con los minutos muestra la zona a la que le queda menos tiempo, y su punto parpadeará.



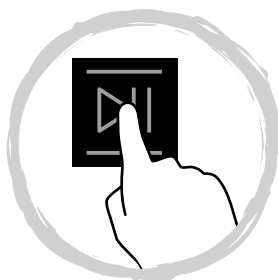
2. Cuando se alcance el tiempo en cada zona, la pantalla se ajustará para mostrar la zona a la que le queda menos tiempo, y así sucesivamente.



- Toque el control de selección de zona de cocción para ver el tiempo restante en esa zona.

## 07 Uso del control de pausa

1. Cuando las zonas de cocción están encendidas, toque el control y las pantallas mostrarán “||” y la cocción se detendrá. Entonces, sólo podrán usarse los controles y .
2. Vuelva a tocar y la pantalla mostrará el ajuste original, y la cocción se reanudará.



## 08 Modo de seguridad (Bloqueo infantil)

Para garantizar la seguridad de los niños, la placa de inducción está equipada con un dispositivo de bloqueo.

### Para bloquear:

1. Mantenga pulsado el “candado” ; la placa, a continuación, cambia a modo de “bloqueo”.
2. El temporizador muestra “Lo” y el resto de botones se desactiva, salvo el botón de “encendido/apagado”.

### Para desbloquear:

1. Mantenga pulsado el botón de “Candado” durante 2 segundos y la placa volverá al modo de funcionamiento normal.



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

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



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



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



Solo para uso doméstico.



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



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



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



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



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



No coloque detergentes ni materiales inflamables debajo de la placa.

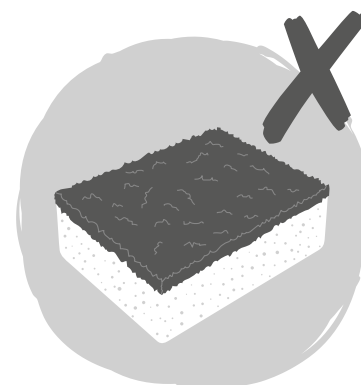
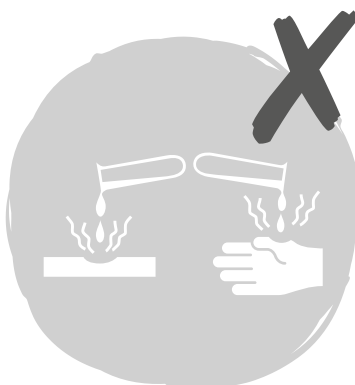
- El aparato debe limpiarse después de cada uso, pero espere siempre a que se enfríe primero.
- La superficie de la placa de inducción debe limpiarse de la siguiente manera:

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



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

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



#### Nunca utilice:

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

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

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



EN Use  
RO Utilizare

FR Utilisation  
ES Uso

PL Użytkowanie  
PT Utilização

DE Benutzung  
TR Kullanım

RUS Использование

## Antes de começar

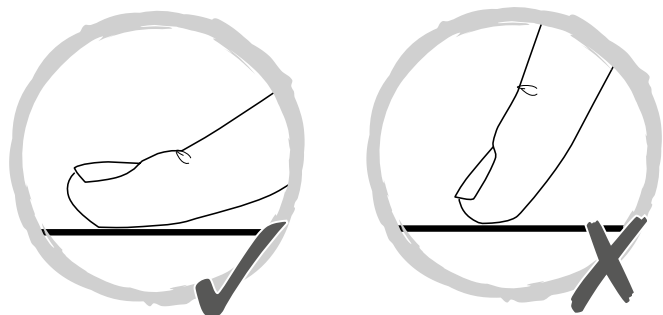
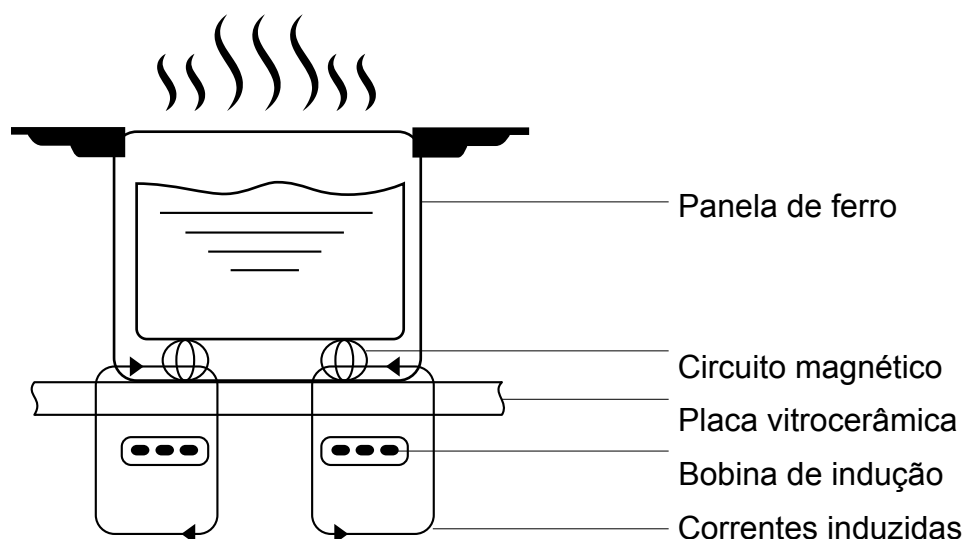
Quando a alimentação é ligada na tomada derivada com fusível e interruptor, o alarme sonoro emite som uma vez e são apresentados momentaneamente três zeros no painel de controlo que desaparecem em seguida. O aparelho está pronto para ser utilizado.

### 01 Cozinha de indução

A placa de indução destina-se a todos os tipos de cozinheiros, com as suas zonas de cozedura eletromagnéticas, controlos tácteis eletrónicos e várias funções, fazendo com que seja a escolha ideal para as famílias modernas.

- A placa de indução é extremamente intuitiva, resistente e segura.

A placa de indução engloba uma bobina, uma placa de material ferromagnético e um sistema de controlo. A corrente elétrica gera um potente campo magnético na bobina. Isto produz um número elevado de vórtices que, por sua vez, geram calor que é transmitido através da zona de cozedura para o recipiente.





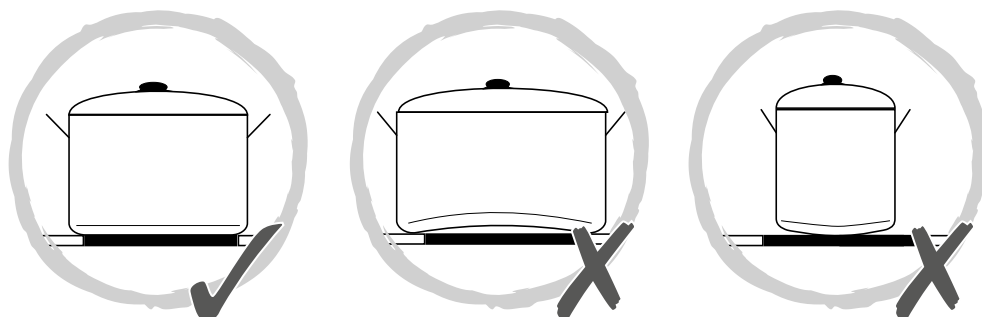
## 02 Seleção de aparelhos de aquecimento

Pode ter vários recipientes de cozinha diferentes.

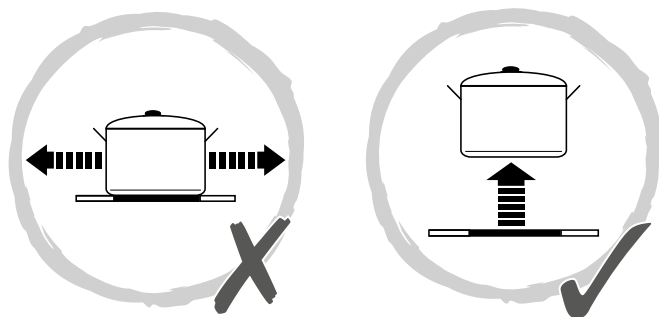
Esta placa de indução consegue identificar vários recipientes de cozinha, os quais podem ser testados através de um dos seguintes métodos:

1. Coloque o recipiente na zona de cozedura. Se a zona de cozedura correspondente exibir um nível de potência, o recipiente é adequado. Se a letra "U" piscar, o recipiente não é adequado.
  2. Coloque um ímã na base do recipiente. Se o ímã for atraído pelo recipiente, este é adequado para ser utilizado na placa de indução.
- As panelas dos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

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



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



**CUIDADO:** A base do recipiente tem de conter material magnético. Deve apresentar uma parte inferior plana com um diâmetro superior a 14 cm.

# 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.

## Encerramento automático

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

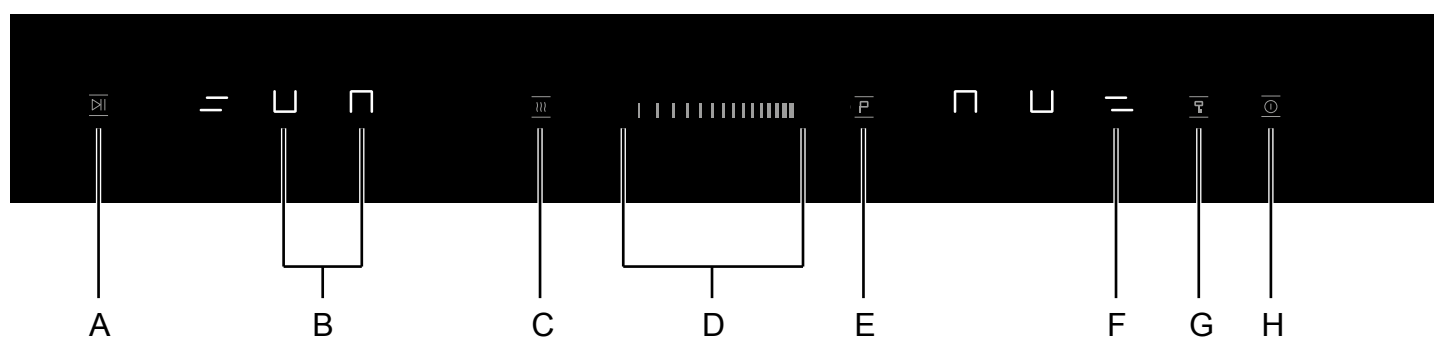
Os tempos de encerramento padrão são apresentados na tabela abaixo:

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

Quando a panela é retirada, a placa de indução para de aquecer de imediato e desliga-se, automaticamente, passados 2 minutos.



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



| Referência | Descrição                                       | Referência | Descrição               |
|------------|-------------------------------------------------|------------|-------------------------|
| A          | Tecla de pausa                                  | E          | Controlo de reforço     |
| B          | Controlo de seleção da zona de aquecimento      | F          | Controlo flexível       |
| C          | Manter quente                                   | G          | Bloqueio para crianças  |
| D          | Controlo deslizante de alimentação/temporizador | H          | Tecla de ligar/desligar |

## 01 Utilizar a placa de indução

Quando a tecla para ligar/desligar  é premida, todos os indicadores apresentam  ou  ou .

1. Para ajustar o nível de potência, selecione, primeiro, a zona. Agora, selecione a placa e selecione o nível de potência fazendo deslizar a tecla  para a placa em questão.
2. O indicador exibe, inicialmente, "0".
3. Ajuste para cima e para baixo fazendo deslizar a tecla .
4. Se premir ambas as extremidades do controlo deslizante  em simultâneo, a definição de potência regressa a "0" e a zona de cozedura é desligada.
5. Consulte a tabela abaixo para ver a potência específica de cada zona de cozedura.

As indicações acima poderão variar de acordo com o tamanho do recipiente e com o material de fabrico.

| Zona de aquecimento      | Potência normal (W) | Potência de reforço (W) |
|--------------------------|---------------------|-------------------------|
| Parte posterior esquerda | 1800                | 3000                    |
| Parte posterior direita  | 1800                | 3000                    |
| Parte dianteira esquerda | 1800                | 3000                    |
| Parte dianteira direita  | 1800                | 3000                    |
| Zona livre               | 3000                | 4000                    |
| Zona livre               | 3000                | 4000                    |



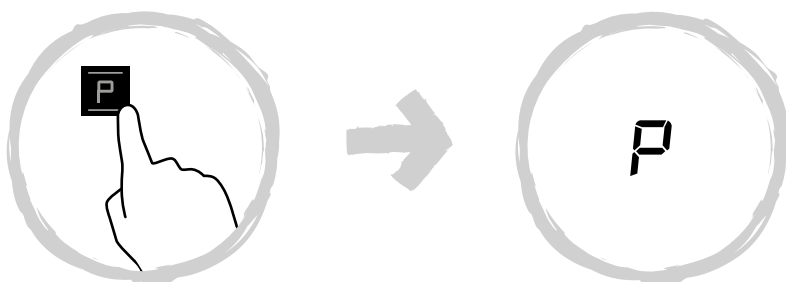
## 02 Utilizar a função de reforço

### Ativar a função de reforço

1. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento.

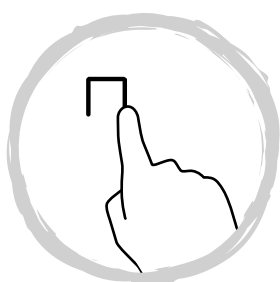


2. Toque no controlo de reforço  , o indicador de zona mostra “p” e a potência atinge o nível máximo.

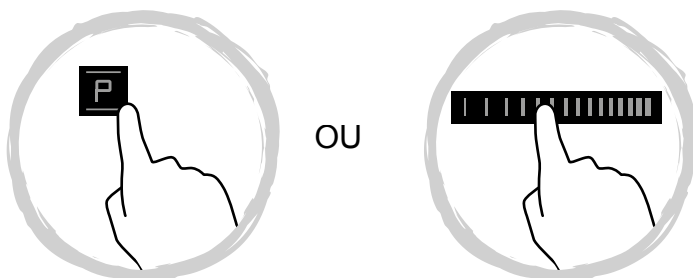


### Cancelar a função de reforço

3. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento onde pretende cancelar a função de reforço.



4. a: Toque no controlo de reforço  e, em seguida, a zona de cozedura regressa à definição original.  
b: Toque no controlo deslizante para selecionar um novo nível de potência.



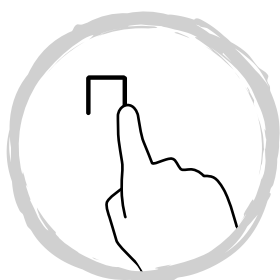
A função de reforço funciona de ambos os lados da placa e volta automaticamente ao nível 9 passados 5 minutos.

Ao selecionar a segunda função de reforço, a potência do primeiro reforço é ligeiramente reduzida, se ainda estiver ativo.

## 03 Utilizar a função de manter quente

### Ativar a função de manter quente

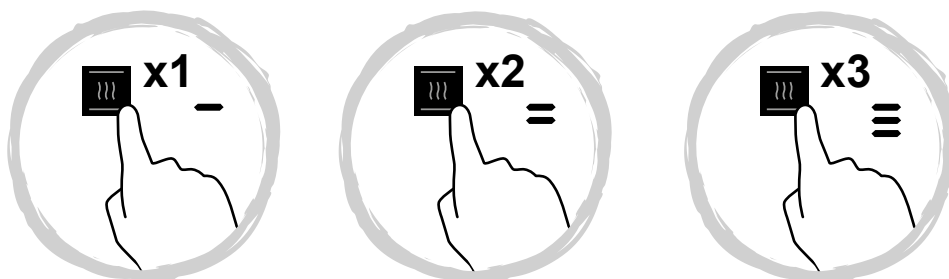
1. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento.



2. Toque no controlo de manter quente . O indicador de zona mostra “—”, adequado para uma temperatura de 42 °C com 2 litros de água.

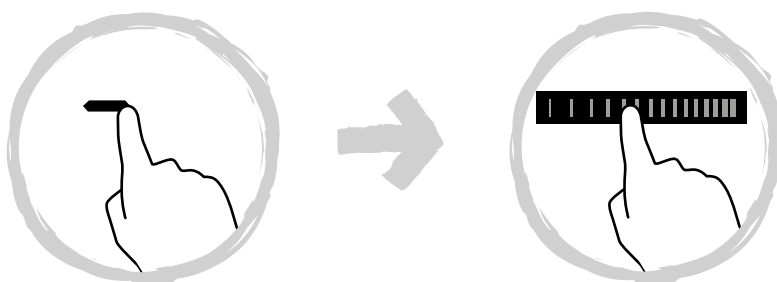
Volte a tocar no controlo de manter quente . O indicador de zona mostra “=”, adequado para uma temperatura de 74 °C com 2 litros de água.

Toque no controlo de manter quente  pela terceira vez. O indicador de zona mostra “≡”, adequado para uma temperatura de 94 °C com 2 litros de água.



### Cancelar a função de manter quente

1. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento onde pretende cancelar a função de manter quente.
2. Toque no nível mais baixo do controlo deslizante.



## 04 Zona flexível

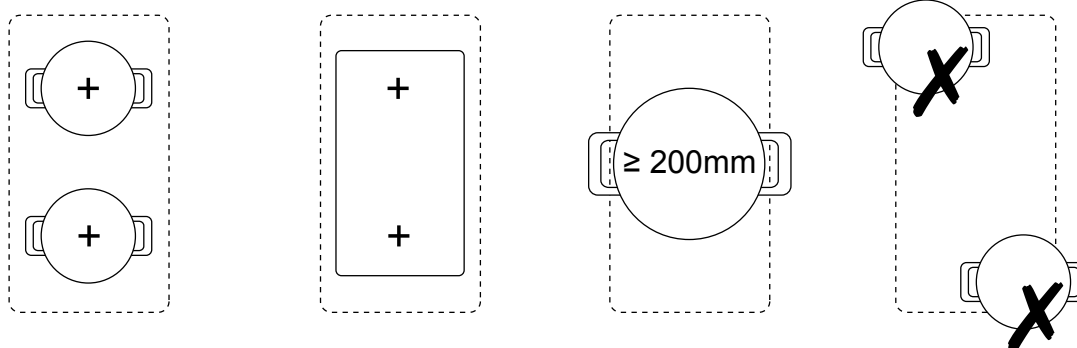
Esta área pode ser utilizada como zona individual ou como duas zonas diferentes, conforme necessário.

- A zona flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados em separado. Quando funcionar como uma zona individual, se um recipiente for deslocado de uma região da zona flexível para a outra, a região original desliga-se automaticamente.



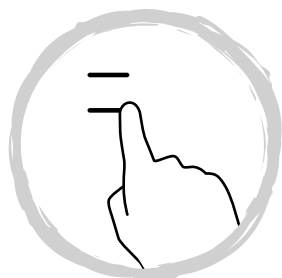
**NOTA:** certifique-se de que os recipientes são corretamente colocados em ambas as partes da zona flexível, conforme ilustrado.

Exemplos de boa colocação e má colocação de painéis.



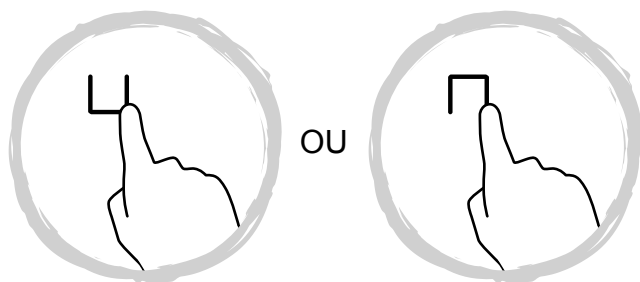
### Utilizar como uma zona

3. Para ativar a área flexível como uma zona individual ampla, prima as teclas corretas.
4. Quando o recipiente é deslocado dentro da zona flexível, o nível de potência ajusta-se automaticamente para se adaptar à nova localização.



### Utilizar como zonas independentes

Para utilizar a área flexível como duas zonas diferentes com diferentes definições de potência, prima as teclas dedicadas.



## 05 Utilizar o temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

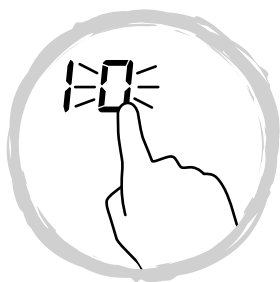
- Pode utilizá-lo como controlador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido terminar.
- Pode defini-lo para desligar as zonas de cozedura após o tempo definido terminar.
- Pode definir o temporizador para até 99 minutos.

### Utilizar o temporizador como controlador de minutos

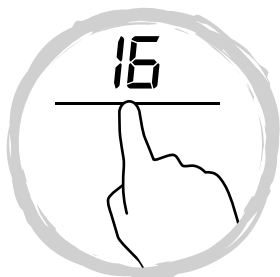
1. Certifique-se de que a placa está ligada e de que pode utilizar o temporizador independentemente das zonas de cozedura.

**Nota:** Pode utilizar o controlador de minutos mesmo se não selecionar nenhuma zona de cozedura.

2. Toque no controlo do temporizador, o número “10” é exibido e o “0” pisca.



3. Defina os minutos tocando no controlo deslizante (por exemplo, 6).



4. Volte a tocar no controlo, o número “1” pisca.



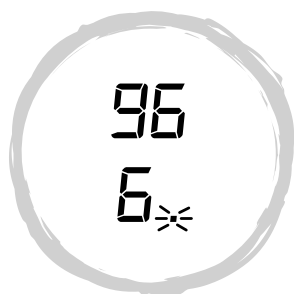
5. Defina as dezenas de minutos tocando no controlo deslizante (por exemplo, 9) e o temporizador é definido para 96 minutos.



6. É emitido um aviso sonoro durante 30 segundos e o indicador do temporizador exibe “00” quando o tempo definido terminar.

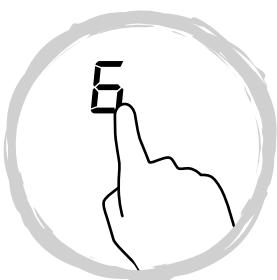


7. Quando o temporizador de cozinha terminar, a zona de cozedura correspondente é automaticamente desligada.

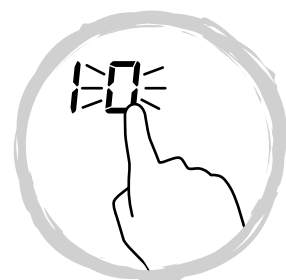


### Definir o temporizador para desligar zonas de cozedura

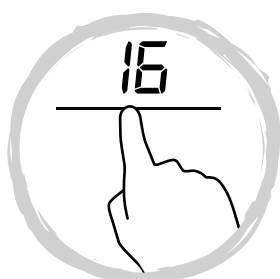
1. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador e a potência (por exemplo, 6).



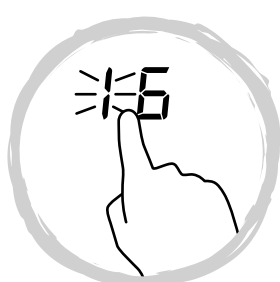
2. Toque no controlo do temporizador, o número “10” é exibido e o “0” pisca.



3. Defina o tempo tocando no controlo deslizante (por exemplo, 6).



4. Volte a tocar no controlo, o número “1” pisca.

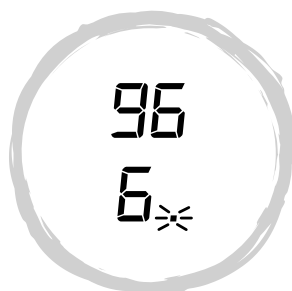




5. Defina as dezenas de minutos tocando no controlo deslizante (por exemplo, 9) e o temporizador é definido para 96 minutos.



6. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor mostra o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 segundos, junto à zona de cozedura selecionada, e permanece ligado.



7. Quando o temporizador de cozinha terminar, a zona de cozedura correspondente é automaticamente desligada.



**CUIDADO:** O temporizador apenas desliga a zona para a qual foi programado.

## 06 Utilizar o temporizador em várias zonas

1. Ao definir o tempo para várias zonas de cozedura em simultâneo, os pontos junto a cada zona de cozedura estão acesos. O visor de minutos mostra a zona com o menor período de tempo restante e o respetivo ponto pisca.



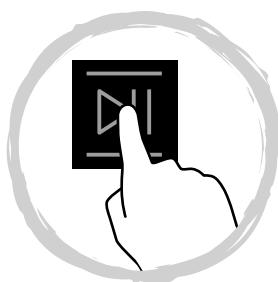
2. À medida que cada zona termina, o visor ajusta-se para mostrar o próximo período de tempo menor, e assim por diante.



- Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento para ver o tempo restante na zona em questão.

## 07 Utilizar o controlo de pausa

1. Quando as zonas de cozedura estiverem ligadas, toque no controlo e todos os visores exibem “||” e param de aquecer. Neste momento, apenas o controlo e podem ser utilizados.
2. Volte a tocar em . O visor mostra as definições originais e o aquecimento volta a começar.



## 08 Modo de segurança (bloqueio para crianças)

Para garantir a segurança das crianças, a placa de indução está equipada com um dispositivo de bloqueio.

### Para bloquear:

1. Mantenha a tecla “Bloqueio” premida; a placa passa, em seguida, para o modo de “Bloqueio”.
2. O temporizador exibe “Lo” e as restantes teclas são desativadas, exceto a tecla de “ligar/desligar”.

### Para desbloquear:

1. Mantenha a tecla “Bloqueio” premida durante 2 segundos e a placa regressa ao modo de funcionamento normal.



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

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



**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 eletricista 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 de cozedura ter estado ligada durante um longo período, a superfície mantém-se quente e será apresentada a letra “H” no visor.



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



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



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



Não coloque detergentes nem materiais inflamáveis sob a placa.

O aparelho deve ser limpo após a utilização. Deixe-o arrefecer primeiro!

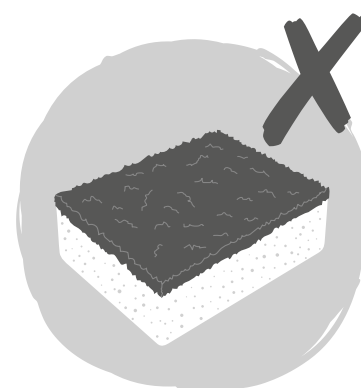
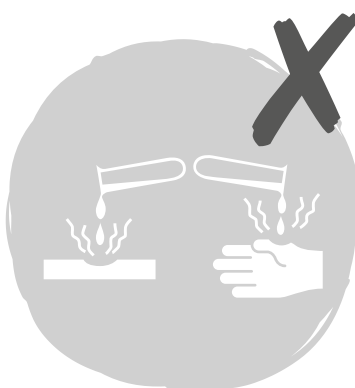
A superfície da placa de indução deve ser limpa da seguinte forma:

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



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

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



#### Nunca utilize:

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

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

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



EN Use  
RO Utilizare

FR Utilisation  
ES Uso

PL Użytkowanie  
PT Utilização

DE Benutzung  
TR Kullanım

RUS Использование

## Çalıştırmadan önce

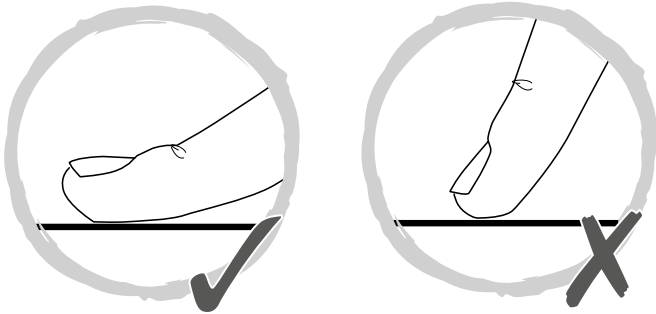
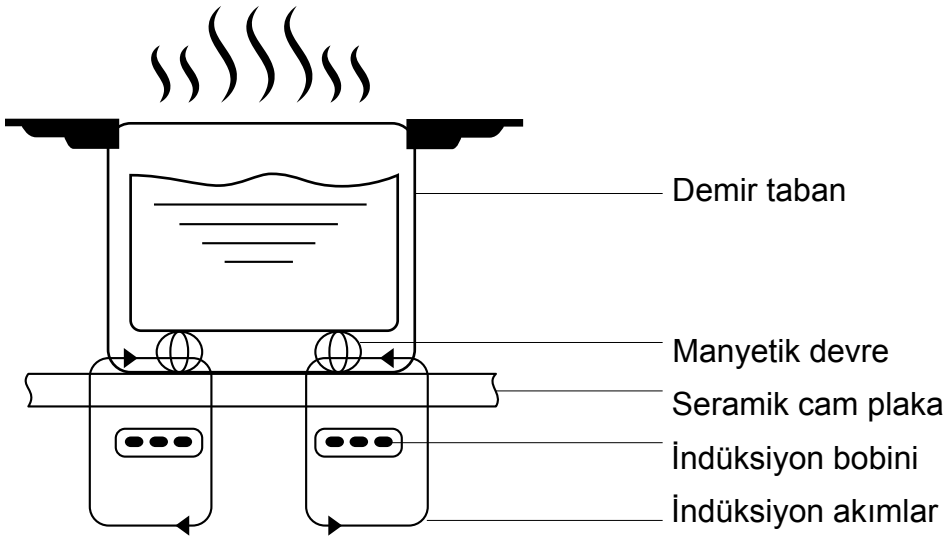
Cihaz, anahtarlamalı sigortalı destek aracılığıyla çalıştırıldığında zil bir kez çalar ve kontrol panelinde kısa bir süreliğine üç adet sıfır rakamı görüntülenip kapanır. Cihaz kullanıma hazırdır.

### 01 İndüksiyon ile Pişirme

İndüksiyonlu ocak; elektromanyetik pişirme alanları, elektronik dokunmatik kontrolleri ve çoklu işlevleri ile her türlü pişirme gereksinimlerini karşılar. Bu özellikleriyle ocak, modern aileler için ideal bir seçenektir.

- İndüksiyonlu ocak son derece kullanışlı, dayanıklı ve güvenlidir.

İndüksiyonlu ocakta bir bobin, ferromanyetik malzemeden üretilmiş bir sıcak plaka ve bir kontrol sistemi bulunur. Elektrik akımı, bobin aracılığıyla güçlü bir manyetik alan yaratır. Bu, çok sayıda vorteks üreterek pişirme alanından tavaya aktarılan bir ısı ortaya çıkarır.



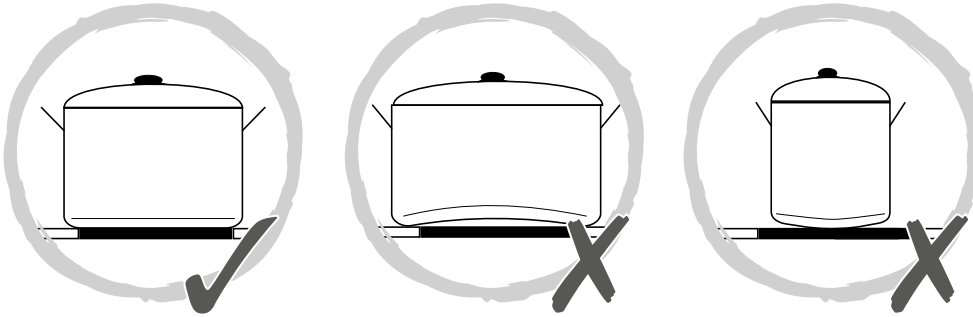
## 02 Isıtma araçlarının seçilmesi

Çok sayıda farklı pişirme kabınız olabilir.

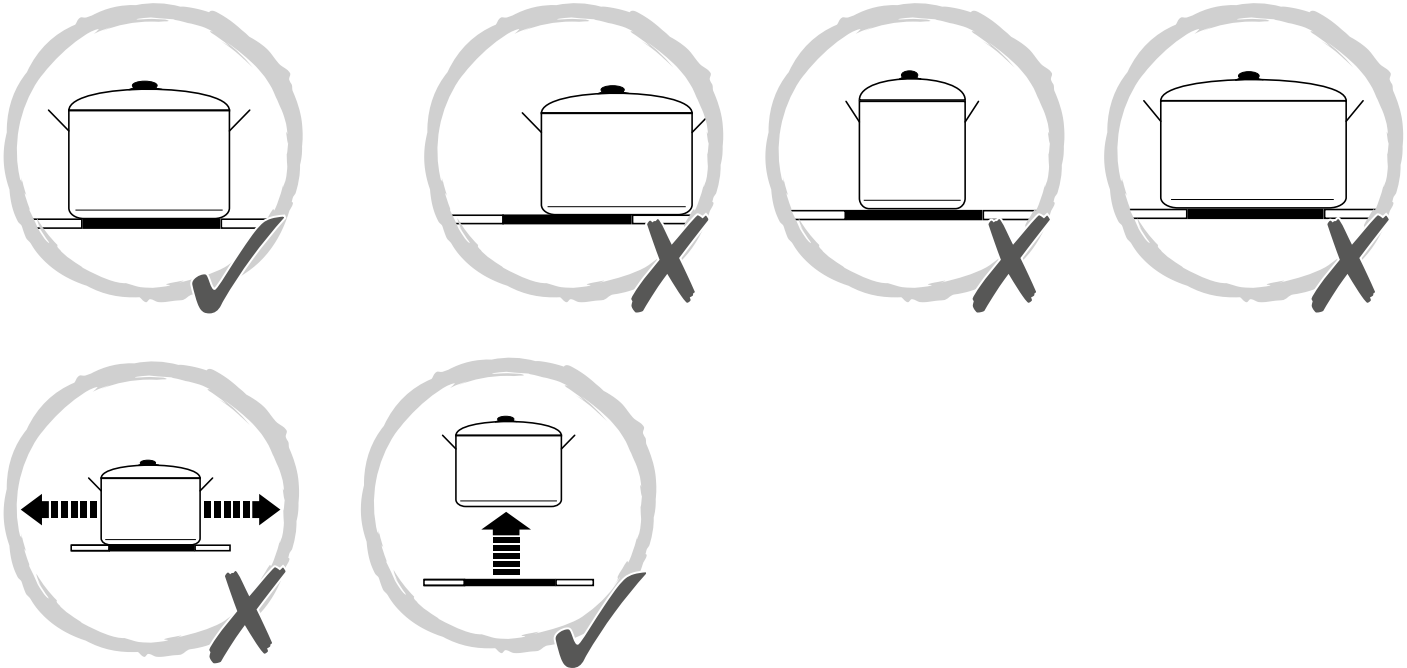
Bu induksiyon ocağı çeşitli pişirme kaplarını algılayabilir. Pişirme kaplarını aşağıdaki yöntemlerden biri aracılığıyla test edebilirsiniz:

1. Tavayı pişirme alanına yerleştirin. İlgili pişirme alanında bir güç seviyesi görüntüleniyorsa kap uygundur. Tava uygun değilse "U" yanar.
  2. Tavanın tabanına bir mıknatıs tutun. Mıknatıs tavaya doğru çekiliyorsa tava induksiyonlu ocak kullanımına uygundur.
- Saf paslanmaz çelik, manyetik tabanı olmayan alüminyum veya bakır, cam, ahşap, porselen, seramik ve toprak malzemelerinden üretilmiş pişirme kaplarının kullanılması uygun değildir.

Sivri kenarı veya eğimli tabanı olan pişirme kaplarını kullanmayın.



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



**DİKKAT:** Tavanın tabanı manyetik malzeme içermelidir. 14 cm çapında düz bir tabanı olmalıdır.

# Fonksiyon ve Ayarlar

## Aşırı ısınma koruması

- Dahili sensör aşırı bir sıcaklık algıladığında ocak otomatik olarak kapanır.

## Kalan ısı göstergesi

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

## Otomatik kapanma

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

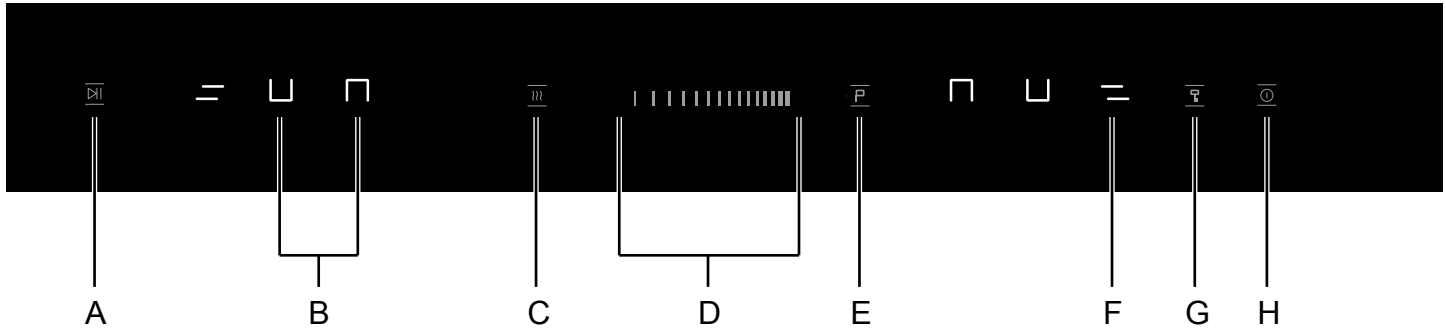
Varsayılan kapanma süreleri aşağıdaki tabloda gösterilmektedir:

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

Kap kaldırıldığında induksiyonlu ocak ısıtmayı anında sonlandırır ve 2 dakika sonra otomatik olarak kapanır.



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



| Referans | Açıklama                           | Referans | Açıklama         |
|----------|------------------------------------|----------|------------------|
| A        | Bekletme tuşu                      | E        | Artırma kontrolü |
| B        | Isıtma alanı seçimi kontrolü       | F        | Esnek kontrol    |
| C        | Sıcak tutma                        | G        | Çocuk kilidi     |
| D        | Güç/zamanlayıcı kaydırıcı kontrolü | H        | Açma/kapama tuşu |

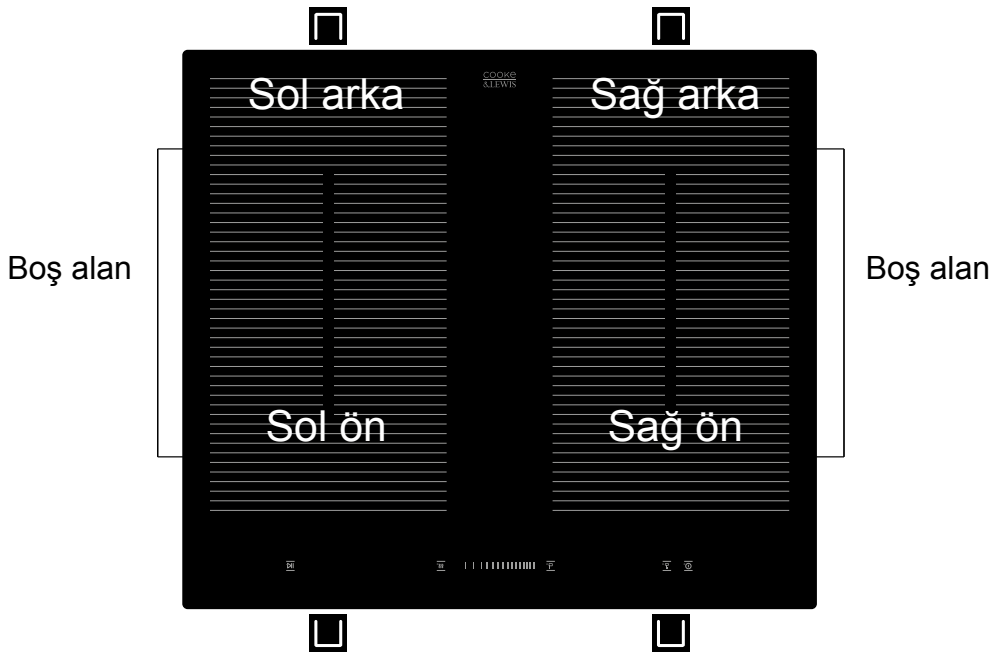
## 01 İndüksiyonlu ocağınızın kullanımı

AÇMA/KAPAMA tuşu  basılıyken tüm göstergeler  veya  veya  sembolünü görüntüler.

1. Güç seviyesini ayarlamak için önce alanı seçin. Şimdi sıcak plakayı seçin ve ilgili sıcak plakanın güç seviyesini seçmek için  tuşunu kaydırın.
2. Gösterge ilk başta "0" rakamını görüntüler.
3.  tuşunu kaydırarak artırın veya düşürün.
4. Kaydırıcı kontrolün  iki ucuna aynı anda bastığınızda güç ayarı "0" seviyesine döner ve pişirme alanının tamamı kapanır.
5. Her bir pişirme alanına özel güç seviyeleri için aşağıdaki tabloya bakın.

Yukarıdakiler, tava büyüklüğüne ve malzemesine göre değişkenlik gösterebilir.

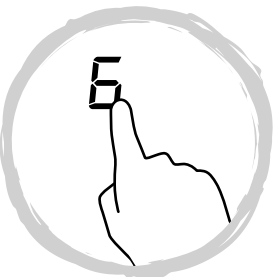
| Isıtma Alanı | Normal Güç (W) | Artırılmış Güç (W) |
|--------------|----------------|--------------------|
| Sol arka     | 1800           | 3000               |
| Sağ arka     | 1800           | 3000               |
| Sol ön       | 1800           | 3000               |
| Sağ ön       | 1800           | 3000               |
| Boş alan     | 3000           | 4000               |
| Boş alan     | 3000           | 4000               |



## 02 Artırma işlevinin kullanımı

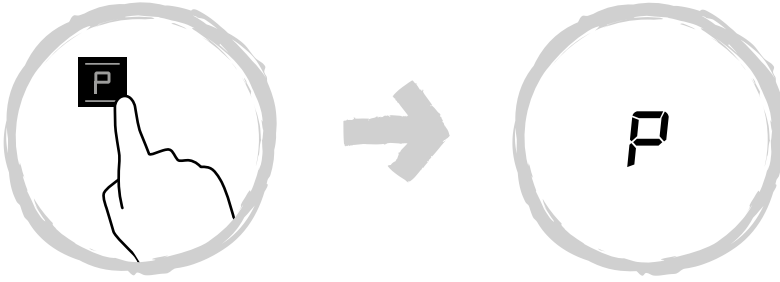
### Artırma işlevinin etkinleştirilmesi

1. Isıtma alanı seçimi kontrolüne dokununuz.



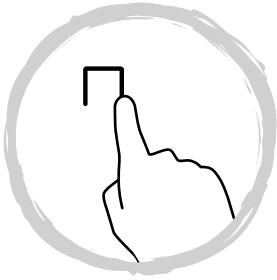


2. Artırma kontrolüne **P** dokunun. Alan göstergesinde “p” görüntülenir ve güç maksimum seviyeye çıkar.

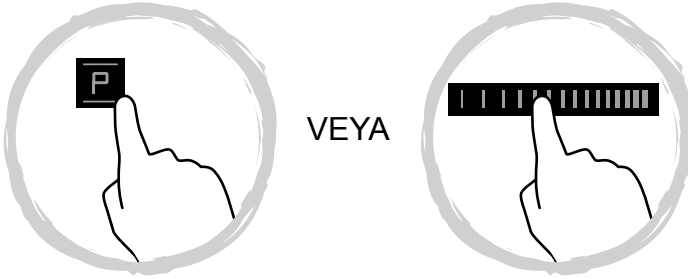


### Artırma işlevinin iptal edilmesi

3. Artırma işlevini iptal etmek istediğiniz ısıtma alanı seçimi kontrolüne dokunun.



4. a: **P** artırma kontrolüne dokunun; pişirme alanı orijinal ayarına geri döner.  
b: Yeni bir güç seviyesi seçmek için kaydırıcı kontrole dokunun.



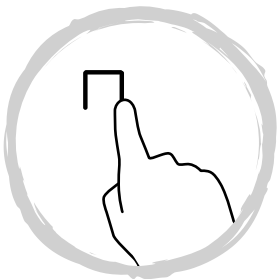
Artırma işlevi ocağın her iki tarafı için gerçekleştirilir ve 5 dakika sonra otomatik olarak 9. seviyeye geri döner.

Bu, ilk artırma işlevi hala etkinse ikinci artırma işlevi seçildiğinde ilkinin çıkışını düşürür.

## 03 Sıcak tutma fonksiyonunun kullanımı

### Sıcak tutma fonksiyonunun etkinleştirilmesi

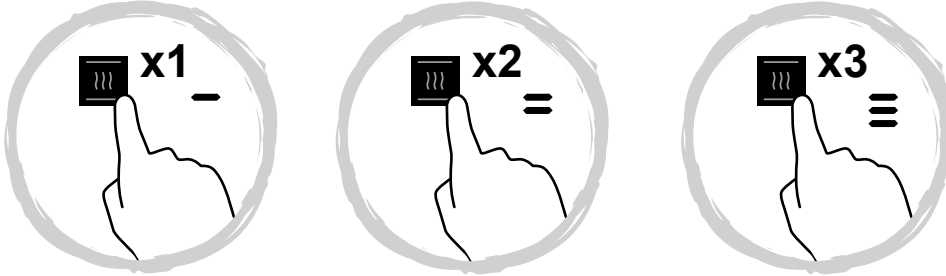
1. Isıtma alanı seçimi kontrolüne dokunun.



2. Sıcak tutma kontrolüne  dokununuz. Alan göstergesi, 42°C sıcaklık ile 2 l su için uygun olan “ — ” işaretini görüntüler.

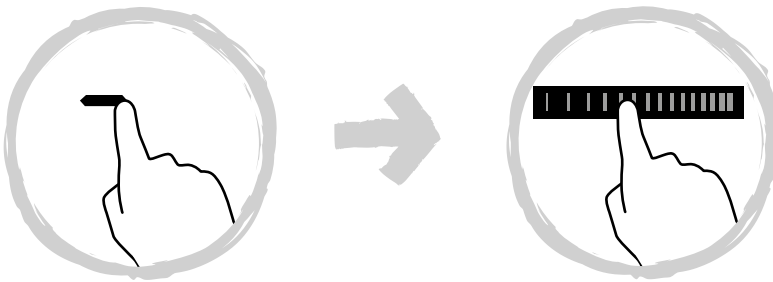
Sıcak tutma kontrolüne  yeniden dokununuz. Alan göstergesi, 74°C sıcaklık ile 2 l su için uygun olan “ = ” işaretini görüntüler.

Sıcak tutma kontrolüne  üçüncü kez dokununuz. Alan göstergesi, 94°C sıcaklık ile 2 l su için uygun olan “ ≡ ” işaretini görüntüler.



### Sıcak tutma fonksiyonunun iptal edilmesi

1. Sıcak tutma işlevini iptal etmek istediğiniz ısıtma alanı seçimi kontrolüne dokununuz.
2. Kaydırıcı kontrolün en düşük seviyesine dokununuz.



## 04 Esnek alan

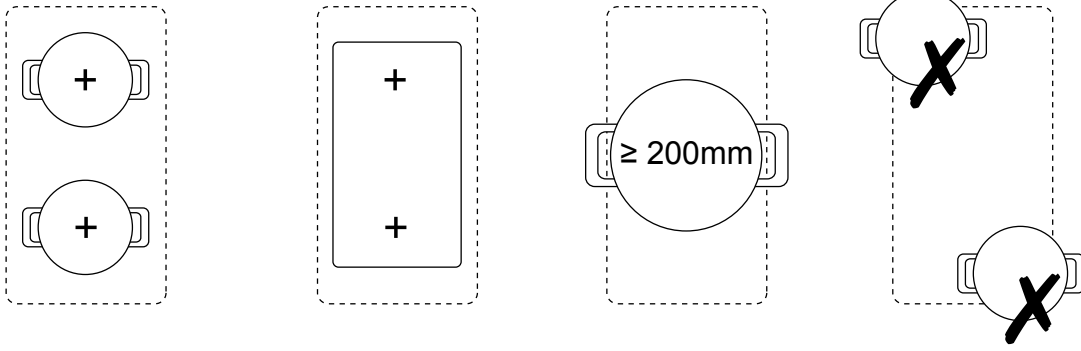
Bu alan, gereksinime göre tek veya iki farklı alan olarak kullanılabilir.

- Esnek alan, ayrı ayrı kontrol edilebilen bağımsız iki indüktörden oluşur. Tek alan olarak çalıştırıldığında bir tava, esnek alanın bir bölgesinden diğerine geçirildiğinde ilk kullanılan alan otomatik olarak kapanır.



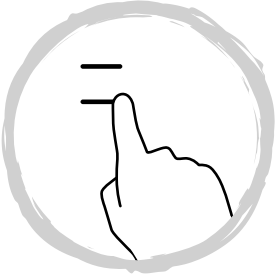
**NOT:** Tavaların, gösterildiği şekilde esnek alanın her iki kısmı boyunca doğru bir şekilde yerleştirilmesine dikkat edin.

Pişirme kaplarının doğru ve yanlış şekilde yerleştirilmesine dair örnekler.



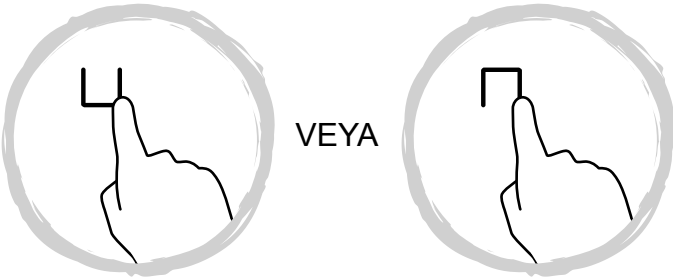
### Tek alan olarak kullanım

1. Esnek alanı tek bir büyük alan olarak etkinleştirmek için doğru tuşlara basın.
2. Tava, esnek alan içerisinde hareket ettirildiğinde güç seviyesi yeni konuma otomatik olarak uyarlanır.



### Bağımsız alanlar olarak kullanım

Esnek alanı farklı güç ayarlarıyla iki farklı alan olarak kullanmak için ilgili tuşlara basın.



## 05 Zamanlayıcının kullanımı

Zamanlayıcıyı iki farklı şekilde kullanabilirsiniz:

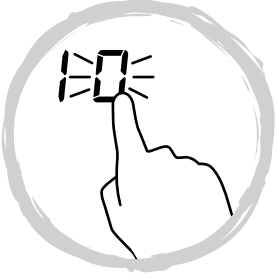
- Dakika hatırlatıcı olarak kullanabilirsiniz. Bu durumda zamanlayıcı, ayarlanan süre sona erdiğinde herhangi bir pişirme alanını kapatmaz.
- Ayarlanan süre sonra erdiğinde pişirme alanlarını kapatmak için kullanabilirsiniz
- Zamanlayıcıyı en fazla 99 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz.

Zamanlayıcının dakika hatırlatıcı olarak kullanımı

1. Ocağın açık olduğundan emin olun. Böylece zamanlayıcıyı pişirme alanlarından bağımsız olarak kullanabilirsiniz.

**Not:** Dakika hatırlatıcıyı herhangi bir pişirme alanı seçmeseniz dahi kullanabilirsiniz.

2. Zamanlayıcı kontrolüne dokunun. “10” rakamı görüntülenir ve “0” yanıp söner.



3. Kaydırıcı kontrole dokunarak dakika ayarı yapın (ör. 6).



4. Kontrole yeniden dokunun. “1” rakamı yanıp söner.



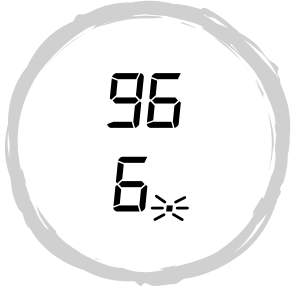
5. Kaydırıcı kontrole dokunarak dakika onluklarını (ör. 9) ayarlayın. Zamanlayıcı 96 dakikaya ayarlanır.



6. Pişirme zamanlayıcısının süresi dolduğunda ilgili pişirme alanı otomatik olarak kapatılır.

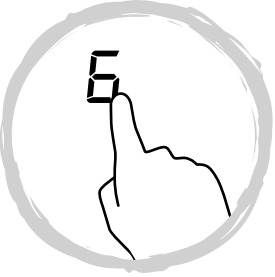


7. Pişirme zamanlayıcısının süresi dolduğunda ilgili pişirme alanı otomatik olarak kapatılır.

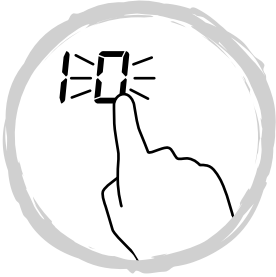


### Zamanlayıcının pişirme alanlarının kapatılması için ayarlanması

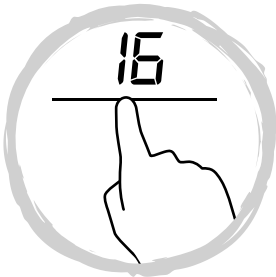
1. Zamanlayıcıyı ayarlamak istediğiniz ısıtma alanı seçimi kontrolüne dokununuz ve gücü ayarlayınız (ör. 6).



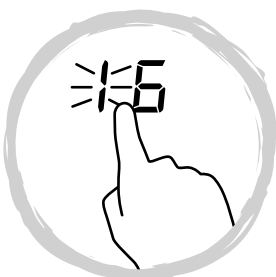
2. Zamanlayıcı kontrolüne dokununuz. Zamanlayıcı ekranında "10" rakamı görüntülenir ve "0" yanıp söner.



3. Kaydırıcı kontrole dokunarak zamanı ayarlayınız (ör. 6).



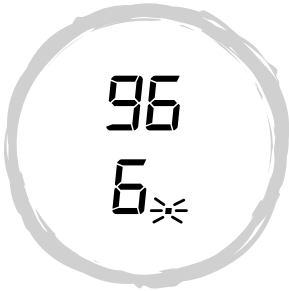
4. Kontrole yeniden dokununuz. "1" rakamı yanıp söner.



5. Kaydırıcı kontrole dokunarak dakika onluklarını (ör. 9) ayarlayın. Zamanlayıcı 96 dakikaya ayarlanır.



6. Zaman ayarı yapıldığı an geri sayım başlar. Ekranda kalan süre görüntülenir, seçili pişirme alanının yanındaki zaman göstergesi 5 saniyeliğine yanıp söner ve ardından açık kalır.



7. Pişirme zamanlayıcısının süresi dolduğunda ilgili pişirme alanı otomatik olarak kapatılır.



**DİKKAT:** Zamanlayıcı, yalnızca ayarlanan alanı kapatır.

## 06 Zamanlayıcının birden çok alan için kullanımı

1. Birden fazla pişirme alanı için aynı anda zaman ayarı yaptığınızda ayar yapılan her bir pişirme alanının yanındaki noktalar yanar. Dakika göstergesi, kalan süresi en az olan alanı görüntüler ve alanın noktası yanıp söner.



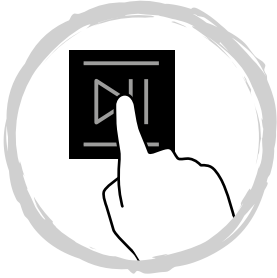
2. Bir alanın süresi tamamlandığında ekran, kalan süresi en az olan bir sonraki alanı görüntüler.



- İlgili alanın kalan süresini görüntülemek için ısıtma alanı seçimi kontrolüne dokunun.

## 07 Bekletme kontrolünün kullanımı

1. Pişirme alanları açıkken  kontrolüne dokunun. Tüm ekranlarda “||” görüntülenir ve ısıtma durdurulur. Bu sırada yalnızca  ve  kontrolleri çalıştırılabilir.
2.  tuşuna yeniden dokunun. Ekran orijinal ayarları görüntüler ve ısıtma yeniden başlar.



## 08 Güvenli mod (Çocuk kilidi)

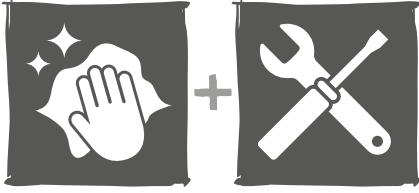
Çocukların güvenliğini sağlamak için indüksiyonlu ocak bir kilitleme cihazıyla donatılmıştır.

### Kilitlemek için:

1. “Lock”  tuşunu 2 saniyeliğine basılı tutun. Ocak, “Lock” moduna geçer.
2. Zamanlayıcıda “Lo” ifadesi görüntülenir ve “AÇMA/KAPAMA” tuşu dışındaki tüm tuşlar devre dışı kalır.

### Kilidi açmak için:

1. “Lock”  tuşunu 2 saniyeliğine basılı tutun. Ocak olağan çalışma moduna geri döner.



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

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



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



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



Sadece evsel kullanıma yöneliktir.



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



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



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



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



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



Ocağın alt kısmına deterjan veya yanabilen maddeler koymayın.



Cihaz kullanım sonrasında temizlenmelidir. Önce soğumasını bekleyin!

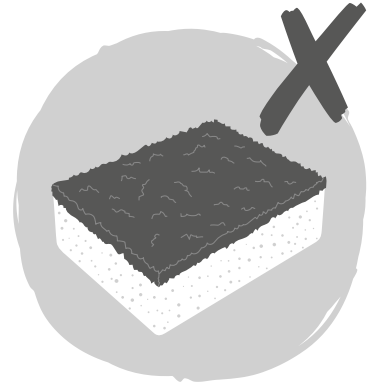
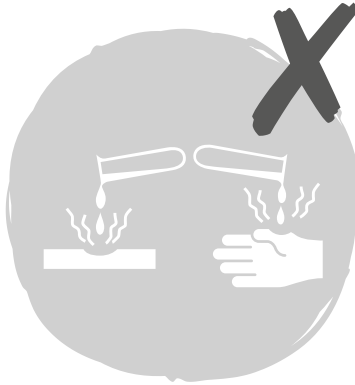
İndüksiyonlu ocağın yüzeyi aşağıdaki şekilde temizlenmelidir:

| Leke türü       | Temizleme yöntemi                                                         | Temizleme malzemeleri         |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Kireç kalıntısı | Yüzeye beyaz sirke uygulayın ve yumuşak bezle kurulayın                   | Özel indüksiyon temizleyicisi |
| Yanmış lekeler  | Nemli bir bezle silin ve yumuşak bir bezle kurulayın                      | Özel indüksiyon temizleyicisi |
| Hafif lekeler   | Nemli bir bezle silin ve yumuşak bir bezle kurulayın                      | Temizleme sünger              |
| Erimiş plastik  | 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 sıvıları
- Bulaşık makinesi deterjanları
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke çıkarıcı gibi güçlü temizleyiciler
- Aşındırıcı süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyiciler veya buharlı temizleyiciler.

#### Müşteri yardım hattı (ücretsiz):

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

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

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

**Distributor:**

B&Q plc, Chandlers Ford, Hants, SO53 3LE  
United Kingdom [www.diy.com](http://www.diy.com)  
SFD Limited, Trade House, Mead Avenue,  
Yeovil, BA22 8RT, United Kingdom  
[www.screwfix.com](http://www.screwfix.com)

**PL****Dystrybutor:**

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

**RUS****Импортер:**

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

**Импортер:**

ООО "Кингфишер Интернейшнл Продактс РУС"  
Дербеневская наб., дом 7, стр 8 Россия, Москва,  
115114

**Изготовитель для России:**

Гуандун Мидза Китчен Эплаянсез Мануфэкчеринг Ко., Лтд.

**Адрес:** №6, Юн Ань Роуд, Бэйцзяо, Шуньдэ, Фошань, Гуандун,  
Китай 528311

Дата изготовления (месяц.год) см. на упаковке

**ES****Distribuidor:**

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

**TR****İthalatçı Firma:**

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

**FR****Distributeur:**

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

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

**DE****Screwfix Direct Limited**

Mühlheimer Straße 153  
63075 Offenbach/Main  
[www.screwfix.de](http://www.screwfix.de)

**RO****Distribuito:**

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

**Distribuito:**

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 71 00  
[www.praktiker.ro](http://www.praktiker.ro)

**PT****Distribuidor:**

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

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

**KOÇTAŞ MÜŞTERİ HİZMETLERİ**

0850 209 50 50

AEEE Yönetmeliğine Uygundur. Made in China

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

Kingfisher International Products Limited  
3 Sheldon Square  
London  
W2 6PX  
United Kingdom  
[www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products)

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