

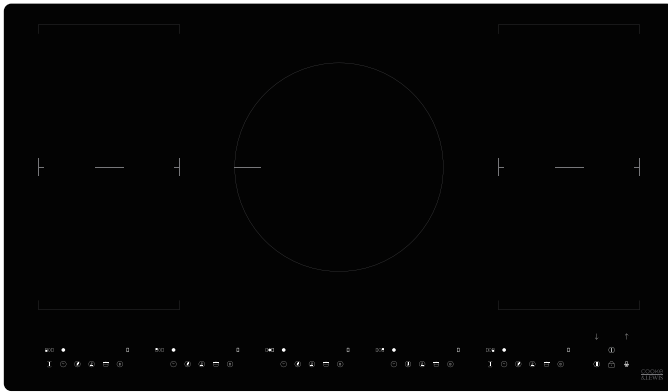
**DO NOT PRINT THIS PAGE -
IT IS FOR INFORMATION ONLY**



Artwork done by Impala Services Ltd
Info@impala-tach.com



SEPARATIONS	JOB INFO									
 PROCESS BLACK	KNG #: KNG-737-0011 Agency Job #: – Product Description: 90cm Flex Induction Hob LinkSense		Kingfisher Contact: Stephanie Rankin / Jet Deng EAN: 5059340445816 / 5059340445809 Vendor: Global Asia No. of New Line Drawings: 0 Page Size: A5 / No. of Pages:							
VERSION #										
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 20%;">  1 07/06/22 Mohit </td> <td style="text-align: center; width: 20%;">  2 20/06/22 Mohit </td> <td style="text-align: center; width: 20%;">  3 XX/XX/21 XXX </td> <td style="text-align: center; width: 20%;">  4 XX/XX/21 XXX </td> <td style="text-align: center; width: 20%;">  5 XX/XX/21 XXX </td> </tr> </table>						 1 07/06/22 Mohit	 2 20/06/22 Mohit	 3 XX/XX/21 XXX	 4 XX/XX/21 XXX	 5 XX/XX/21 XXX
 1 07/06/22 Mohit	 2 20/06/22 Mohit	 3 XX/XX/21 XXX	 4 XX/XX/21 XXX	 5 XX/XX/21 XXX						
<p>This file is the property of Kingfisher Group Plc. No copying, alteration or amendment is permitted without written authorisation from the Kingfisher Brand Team.</p> <p>翠丰集团不会以专色(PMS)作参考, 请参照已提供的印刷标准及Lab色彩数值生产以符合印刷品之标准。本文件的版权归翠丰集团所有。未经翠丰品牌团队的书面同意, 不得对本文件进行复制、变更或修改。</p>										



- EN IMPORTANT** - These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly prior to handling the product and retain them for future reference.
- FR IMPORTANT** : Ces instructions sont données pour votre sécurité. Merci de les lire attentivement avant de manipuler le produit et de les conserver pour référence.
- PL WAŻNE** — Niniejsza instrukcja została opracowana w celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownikowi. Należy ją dokładnie przeczytać przed obsługą produktu i zachować do wykorzystania w przyszłości.
- RO IMPORTANT** - Aceste instrucțiuni sunt pentru siguranța ta. Citește-le cu atenție înainte de montarea produsului și păstrează-le pentru consultare ulterioară.
- ES IMPORTANTE:** Estas instrucciones son para su propia seguridad. Léelas atentamente antes de manipular el producto y guárdelas para futuras consultas.
- PT IMPORTANTE** - Estas instruções são para sua segurança. Leia-as atentamente antes de manusear o produto e guarde-as para consultas futuras.

V10622_5059340445816_BX220IM

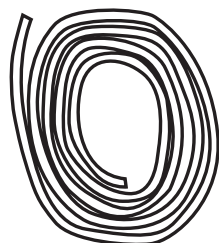
- EN** Flex Induction Hob
90cm
- FR** Plaque de cuisson à
induction Flex 90cm
- PL** Płyta indukcyjna
Flex 90 cm
- RO** Plită cu inducție
Flex, 90 cm
- ES** Placa de inducción
Flex, 90 cm
- PT** Placa de indução
flexível de 90 cm

CL5ZFXLK90
5059340445816

GH5ZFXLK90
5059340445809

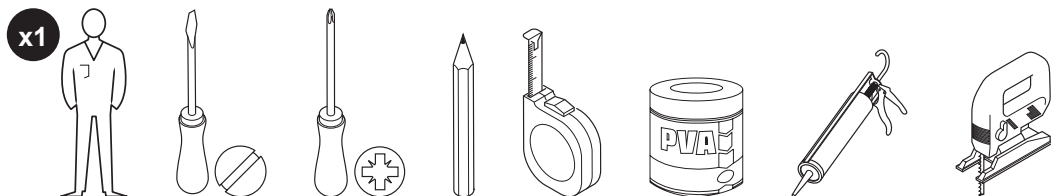


01. x1



02. x1

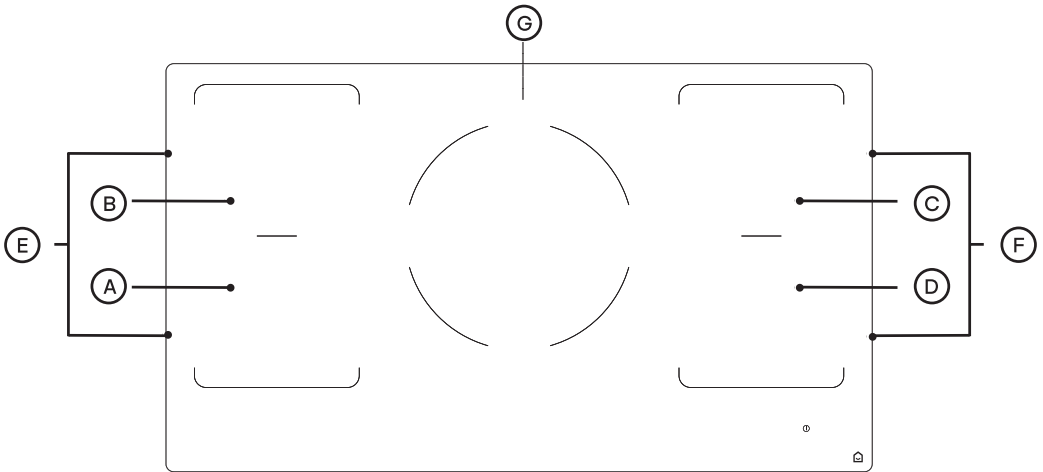
EN You will need FR Vous aurez besoin de PL Będziesz potrzebować
RO Vei avea nevoie de ES Necesitará PT Vai precisar de



EN Contents FR Table des matières PL Spis treści RO Cuprins
ES Contenido PT Conteúdo






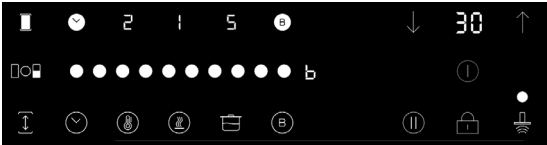









EN	FR	PL	RO	ES	PT
Product description	3 Description du produit	5 Opis produktu	7 Descrierea produsului	9 Descripción del producto	11 Descrição do produto
Safety	15 Sécurité	23 Bezpieczeństwo	34 Siguranță	45 Seguridad	54 Segurança
Guarantee	23 Garantie	33 Gwarancja	44 Garanție	53 Garantía	63 Garantia
Installation	74 Installation	75 Instalacja	76 Montare	77 Instalación	78 Instalação
Use	87 Utilisation	98 Użytkowanie	110 Utilizare	122 Uso	133 Utilização
Functions & Settings	157 Fonctions et réglages	158 Funkcje i ustawienia	159 Funcții și setări	160 Funciones y configuración	161 Funções e configurações
Care & maintenance	163 Entretien et maintenance	163 Czyszczenie i konserwacja	163 Îngrijire și întreținere	163 Cuidados y mantenimiento	163 Cuidados e manutenção

EN Product description

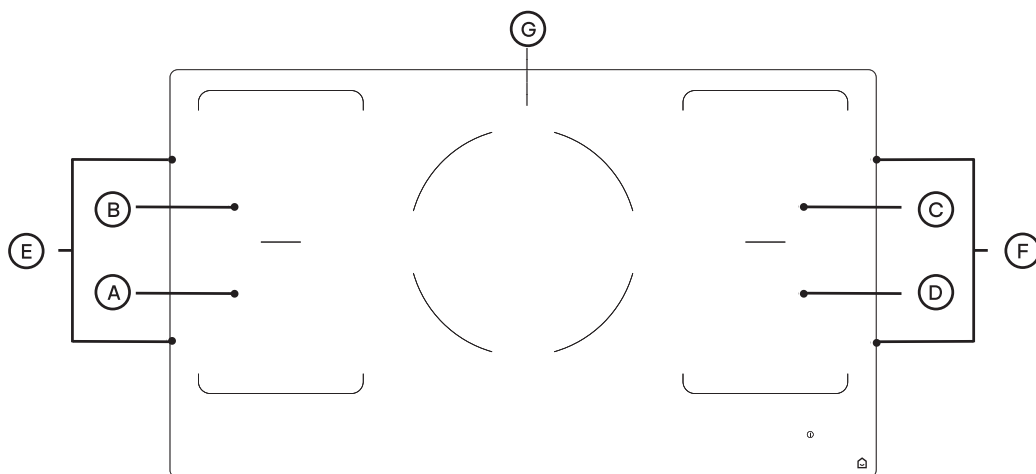


Cooking Zone		Normal Power	Boost Power
Ⓐ	Front Left Zone	2000 W	2800 W
Ⓑ	Rear Left Zone	1500 W	2000 W
Ⓒ	Rear Right Zone	1500 W	2000 W
Ⓓ	Front Right Zone	2000 W	2800 W
Ⓔ	Left Flexible Zone	3000 W	3600 W
Ⓕ	Right Flexible Zone	3000 W	3600 W
Ⓖ	Central Zone	2300 W	3000 W

Control panel

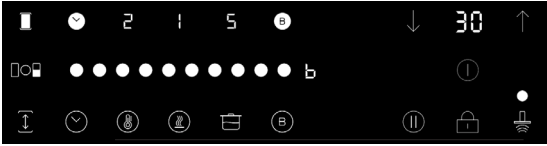













	Reference	Description
	1. 	Cooking zone indicator
	2. 	Child key
	3. 	Connectivity key
	4. 	Master On/Off key
	5. 	Cooking zone slider control
	6. 	Timer key
	7. 	Pause key
	8. 	Boost control key
	9. 	Keep warm key
	10. 	Temperature control key
	11. 	Boil control key
	12. 	Flexible cooking zone key
	13. 	Timer control keys

FR Description du produit

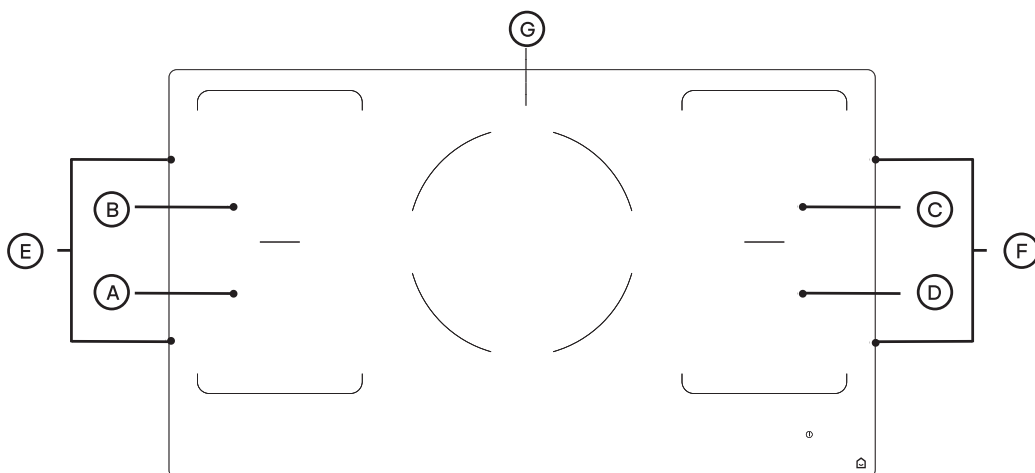


Zone de cuisson			Puissance normale	Puissance Boost
Ⓐ	Zone avant gauche		2000 W	2800 W
Ⓑ	Zone arrière gauche		1500 W	2000 W
Ⓒ	Zone arrière droite		1500 W	2000 W
Ⓓ	Zone avant droite		2000 W	2800 W
Ⓔ	Zone flexible gauche		3000 W	3600 W
Ⓕ	Zone flexible droite		3000 W	3600 W
Ⓖ	Zone centrale		2300 W	3000 W

Panneau de commande

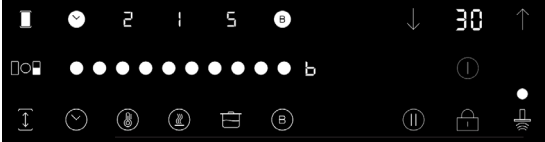













	Référence	Description
	1.	 Indicateur de zone de cuisson
	2.	 Touche de verrouillage enfant
	3.	 Touche de connectivité
	4.	 Touche principale de marche/arrêt
	5.	 Curseur de la zone de cuisson
	6.	 Touche de minuterie
	7.	 Touche de pause
	8.	 Touche de commande Boost
	9.	 Touche de maintien au chaud
	10.	 Touche de réglage de la température
	11.	 Touche de fonction ébullition
	12.	 Touche de zone de cuisson flexible
	13.	 Touches de commande de la minuterie

PL Opis urządzenia

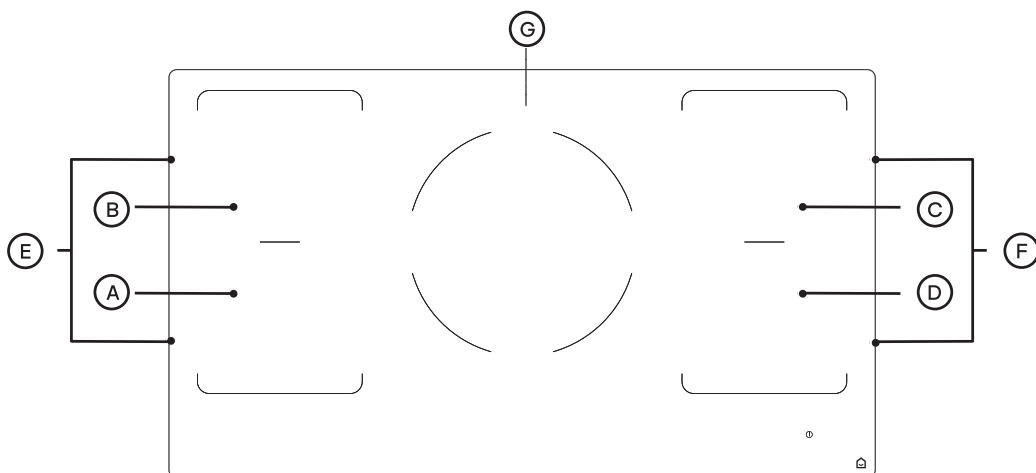


Pole grzewcze			Normalna moc	Zwiększona moc
Ⓐ	Lewe przednie pole		2000 W	2800 W
Ⓑ	Lewe tylne pole		1500 W	2000 W
Ⓒ	Prawe tylne pole		1500 W	2000 W
Ⓓ	Prawe przednie pole		2000 W	2800 W
Ⓔ	Lewe pole elastyczne		3000 W	3600 W
Ⓕ	Prawe pole elastyczne		3000 W	3600 W
Ⓖ	Środkowe pole		2300 W	3000 W

Panel sterowania














	Oznaczenie	Opis
	1. 	Wskaźnik pola grzewczego
	2. 	Przycisk blokady
	3. 	Przycisk połączenia
	4. 	Główny przycisk Wł./Wył.
	5. 	Suwak sterowania polami grzewczymi
	6. 	Przycisk timera
	7. 	Przycisk pauzy
	8. 	Przycisk funkcji zwiększonej mocy
	9. 	Przycisk funkcji utrzymywania ciepła
	10. 	Przycisk regulacji temperatury
	11. 	Przycisk funkcji czujnika zagotowania wody
	12. 	Przycisk elastycznego pola grzewczego
	13. 	Przyciski sterowania timerem

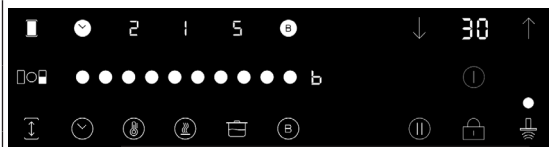
RO Descrierea produsului



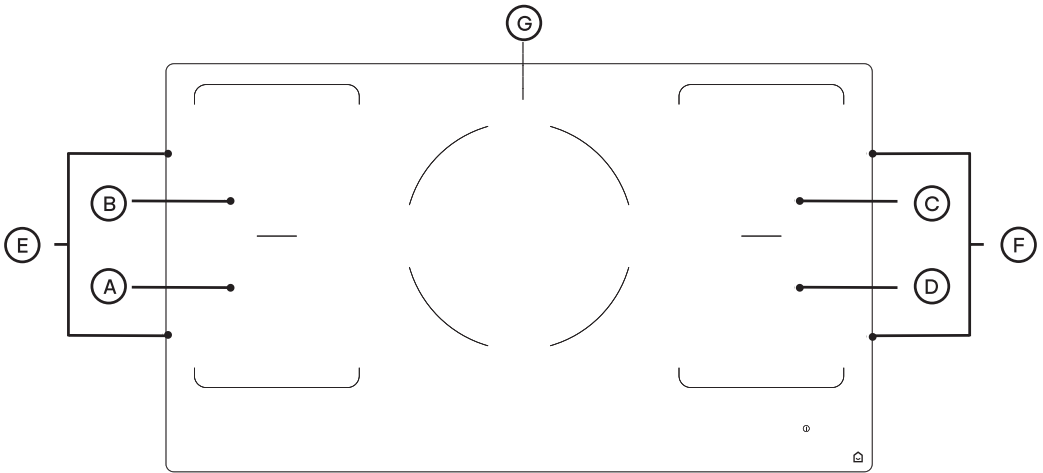
Zonă de gătit			Putere normală	Putere amplificată
Ⓐ	Zona din stânga față		2000 W	2800 W
Ⓑ	Zona din stânga spate		1500 W	2000 W
Ⓒ	Zona din dreapta spate		1500 W	2000 W
Ⓓ	Zona din dreapta față		2000 W	2800 W
Ⓔ	Zona flexibilă din stânga		3000 W	3600 W
Ⓕ	Zona flexibilă din dreapta		3000 W	3600 W
Ⓖ	Zona centrală		2300 W	3000 W

Panou de comandă

	Referință	Descriere
	1. 	Indicator zonă de gătit
	2. 	Blocare împotriva accesului copiilor
	3. 	Tastă de conectivitate
	4. 	Tastă principală de pornire/oprire
	5. 	Glisor de comandă a zonelor de gătit
	6. 	Tastă temporizator
	7. 	Tastă de pauză
	8. 	Tastă de comandă Turbo
	9. 	Tastă de păstrare la cald
	10. 	Tastă de comandă a temperaturii
	11. 	Tastă de comandă a fierberii
	12. 	Tastă zone de gătit flexibile
	13. 	Tastă de comandă temporizator






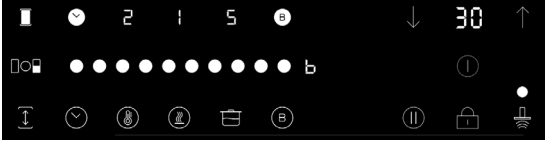










ES Descripción del producto

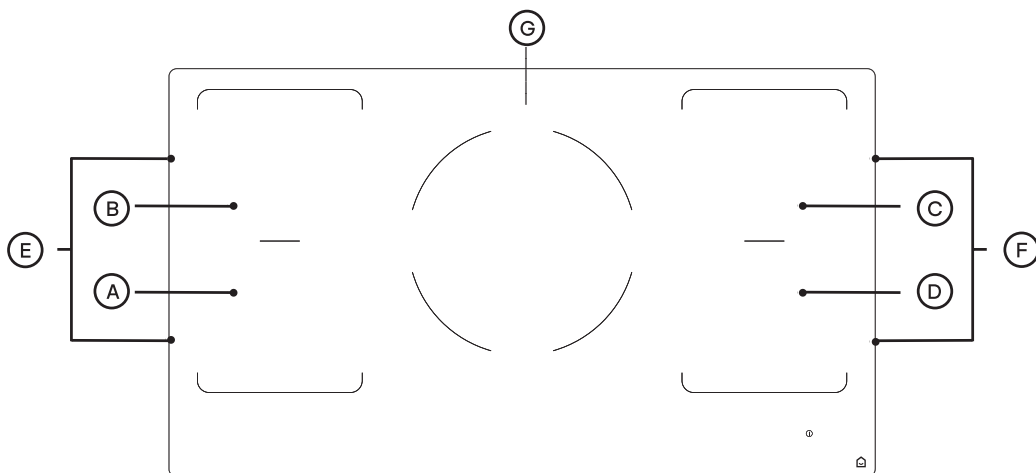


Zona de cocción			Potencia normal	Potencia máxima
Ⓐ	Zona frontal izquierda		2000 W	2800 W
Ⓑ	Zona trasera izquierda		1500 W	2000 W
Ⓒ	Zona trasera derecha		1500 W	2000 W
Ⓓ	Zona frontal derecha		2000 W	2800 W
Ⓔ	Zona flexible izquierda		3000 W	3600 W
Ⓕ	Zona flexible derecha		3000 W	3600 W
Ⓖ	Zona central		2300 W	3000 W

Panel de control

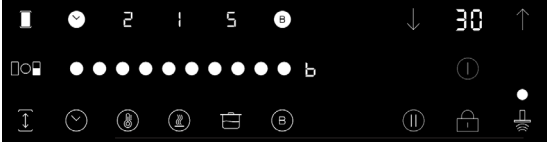













	Referencia	Descripción
	1. 	Indicador de zona de cocción
	2. 	Tecla de bloqueo infantil
	3. 	Tecla de conectividad
	4. 	Interruptor principal de encendido/apagado
	5. 	Control deslizante de la zona de cocción
	6. 	Tecla de programador
	7. 	Tecla de pausa
	8. 	Tecla de control de potencia máxima
	9. 	Tecla de mantenimiento de calor
	10. 	Tecla de control de temperatura
	11. 	Tecla de control de hervido
	12. 	Tecla de zona de cocción flexible
	13. 	Teclas de control del programador

PT Descrição do produto



Zona de cozedura		Potência normal	Potência de reforço
Ⓐ	Zona dianteira esquerda	2000 W	2800 W
Ⓑ	Zona traseira esquerda	1500 W	2000 W
Ⓒ	Zona traseira direita	1500 W	2000 W
Ⓓ	Zona dianteira direita	2000 W	2800 W
Ⓔ	Zona flexível esquerda	3000 W	3600 W
Ⓕ	Zona flexível direita	3000 W	3600 W
Ⓖ	Zona central	2300 W	3000 W


Painel de controlo

	Referência	Descrição
	1.	 Indicador de zona de cozedura
	2.	 Tecla do bloqueio para crianças
	3.	 Tecla de conectividade
	4.	 Tecla principal de ligar/desligar
	5.	 Controlo deslizante da zona de cozedura
	6.	 Tecla do temporizador
	7.	 Tecla de pausa
	8.	 Tecla de controlo de reforço
	9.	 Tecla de manter quente
	10.	 Tecla de controlo da temperatura
	11.	 Tecla de controlo de ebulição
	12.	 Tecla de zona de cozedura flexível
	13.	 Teclas de controlo do temporizador



EN **Before you start**


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

 **WARNING: READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**

- To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this electric hob is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. After unpacking the electric hob please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services on 0800 324 7818 (UK) and 1800 932 230 (Eire).
- Check the package and make sure you have all of the parts listed and decide upon the appropriate location for your product.

- If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, please ensure that you pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

Safety

 **WARNING: BEFORE CONNECTING THE HOB, CHECK THAT THE SUPPLIED VOLTAGE AND FREQUENCY MATCH WITH THAT INDICATED ON THE APPLIANCE RATING PLATE.**

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



WARNING: ALL INSTALLATION WORK MUST BE CARRIED OUT BY A SUITABLY QUALIFIED PERSON, STRICTLY FOLLOWING LOCAL BUILDING REGULATIONS AND THESE INSTRUCTIONS.

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



WARNING: CONSULT LOCAL REGULATIONS REGARDING EXTRACTION OUTLETS AND ENSURE THESE ARE COMPLIED WITH.



WARNING: THIS APPLIANCE CAN BE USED BY CHILDREN AGED FROM 8 YEARS AND ABOVE AND PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL

CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. CHILDREN SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. CLEANING AND USER MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY CHILDREN WITHOUT SUPERVISION. KEEP THE APPLIANCE AND ITS SUPPLY CORD OUT OF THE REACH OF CHILDREN LESS THAN 8 YEARS OLD.

- Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.
- Do not use covers. These can cause accidents or overheating and damage to the electric hob.

- We recommend that great care be taken during use and cleaning. Read the cleaning and maintenance sections of this appliance carefully.



WARNING: RISK OF ELECTRIC SHOCK!
DO NOT USE ANY HIGH PRESSURE CLEANERS OR STEAM CLEANERS, WHICH CAN RESULT IN AN ELECTRIC SHOCK.



WARNING: DANGER OF BURNS! THE HOTPLATES AND SURROUNDING AREA BECOME VERY HOT. NEVER TOUCH THE HOT SURFACES. WHEN A COOKING ZONE HAS BEEN IN USE, THE SURFACE REMAINS HOT FOR SOME TIME AFTERWARDS. BE CAREFUL NOT TO TOUCH THE HOT SURFACE AND NOT TO PLACE ANY OBJECTS ON IT.

- After use, switch off the hob element its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If in doubt, ask for advice in store or from a qualified installer.
- Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a fire blanket.
- Never store objects on the hob.
- This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink.
- The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.
- The manufacturer declines all liability for personal or material damage as a result of misuse or incorrect installation of this appliance. Please dispose of the packing material carefully. Risk of injury! Saucepans may suddenly move due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep

the hotplate and saucepan bases dry.



WARNING: SWITCH OFF THE APPLIANCE AT THE MAINS SUPPLY BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE WORK.



WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BECOME HOT WHEN USED WITH COOKING APPLIANCES. CHILDREN LESS THAN 8 YEARS OF AGE SHALL BE KEPT AWAY UNLESS CONTINUOUSLY SUPERVISED. CARE SHOULD BE TAKEN TO AVOID TOUCHING THE APPLIANCE.



WARNING: MEANS FOR FULL DISCONNECTION MUST BE INCORPORATED IN THE FIXED WIRING IN ACCORDANCE WITH THE

LOCAL WIRING INSTALLATION RULES FOR YOUR COUNTRY. AN ALL-POLE DISCONNECTION SWITCH HAVING A CONTACT SEPARATION OF AT LEAST 3MM IN ALL POLES SHOULD BE CONNECTED DURING INSTALLATION.



WARNING: THERE IS A RISK OF ELECTRIC SHOCK AND FIRE IF CLEANING IS NOT CARRIED OUT IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.



WARNING: USE ONLY THE SAME SIZE OF FITTINGS AND MOUNTING SCREWS AS RECOMMENDED IN THIS INSTRUCTION MANUAL. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS

MAY RESULT IN ELECTRICAL HAZARDS. RISK OF FIRE! DO NOT STORE DETERGENTS OR FLAMMABLE MATERIALS BENEATH THE HOB.



WARNING: RISK OF FIRE! DO NOT USE FLAMMABLE SPRAYS IN CLOSE VICINITY TO THE APPLIANCE.



WARNING: RISK OF FIRE! THE HOTPLATES BECOME VERY HOT. NEVER PLACE COMBUSTIBLE ITEMS ON THE HOB.



WARNING: USE ONLY HOB GUARDS DESIGNED BY THE MANUFACTURER OF THE COOKING APPLIANCE OR INDICATED BY THE MANUFACTURER OF THE APPLIANCE IN THE INSTRUCTIONS FOR USE AS SUITABLE OR

HOB GUARDS INCORPORATED IN THE APPLIANCE. THE USE OF INAPPROPRIATE GUARDS CAN CAUSE ACCIDENTS.




WARNING: IF THE SURFACE IS CRACKED, SWITCH OFF THE APPLIANCE TO AVOID THE POSSIBILITY OF ELECTRIC SHOCK.


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


IMPORTANT:


- Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.
- Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
- The appliance is for domestic use as a cooking device; do not use as a source of heat.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a safety hazard.

 **WARNING:** ONLY CLEAN THE HOB WHEN IT HAS COOLED DOWN SUFFICIENTLY. WHEN THE POWER TO THE COOKTOP IS SWITCHED OFF, THERE WILL BE NO RESIDUAL HEAT INDICATION BUT THE COOKING ZONE MAY STILL BE HOT. TAKE EXTREME CARE!

 **CAUTION:** THE COOKING PROCESS HAS TO BE SUPERVISED. A SHORT TERM COOKING PROCESS HAS TO BE SUPERVISED CONTINUOUSLY.

 **WARNING:** DANGER OF FIRE: DO NOT STORE ITEMS ON THE COOKING SURFACES.

 **WARNING:** UNATTENDED COOKING ON A HOB WITH FAT OR OIL CAN BE DANGEROUS AND MAY RESULT IN FIRE. NEVER TRY TO EXTINGUISH A FIRE WITH WATER, BUT SWITCH OFF THE APPLIANCE AND THEN COVER FLAME E.G. WITH A LID OR A FIRE BLANKET.


Electrical Installation

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

Direct Connection

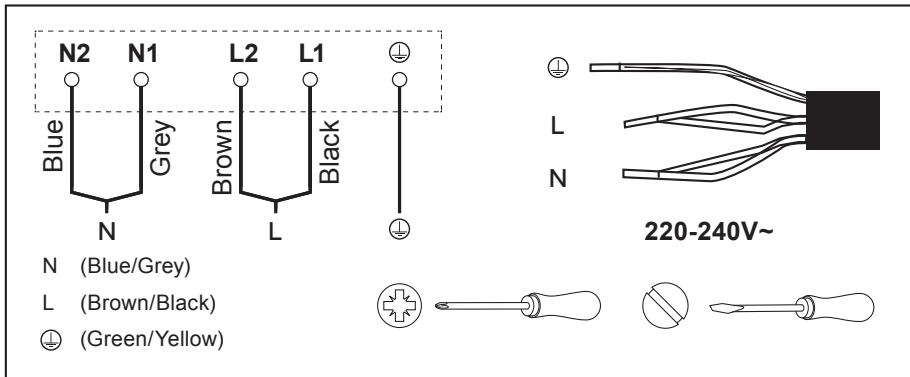
The appliance must be connected directly to the mains using an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between the contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with the wiring diagram. The cable must not be bent or compressed. Regularly check the power cord for damage.

 **WARNING:** THIS IS A CLASS I APPLIANCE AND MUST BE EARTHED.

Brown and Black = L or Live
 Blue and Grey = N or Neutral
 Green and Yellow = E or Earth (⊕)

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



This appliance should be connected directly to the consumer unit with a 40 Amp Residual Current Device (RCD) protecting its circuit.

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

The manufacturer declines all liability for damage caused to persons and objects due to incorrect or improper installation of the appliance. Any permanent electrical installation must comply with the latest wiring regulations applicable to your country and for your own safety a qualified electrician or contractor should undertake the electrical installation.

Technical Data

Supply voltage	220-240 V~50 Hz
RCD specification	40 Amp
Dimensions (W x H x D)	900 x 520 x 60 mm
Built-in dimensions	875 x 495 mm
Max. power consumption	9000 W
The maximum emission power at the 434 MHz frequency band	-13.99
Net weight	16.2 KG

	Symbol	Value	Unit
Model identification	CL5ZFXLK90 / GH5ZFXLK90		
Type of hob	Induction hob		
Number of cooking zones and/or areas	5 zones		
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	∅	Central zone: 28	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	L, W	Left area: 38.5 x 21.0 Right area: 38.5 x 21.0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Left cooking area (rear part): 176	Wh/kg
		Left cooking area (centre part): 192.1	
		Left cooking area (front part): 177	
		Right cooking area (rear part): 204.7	
		Right cooking area (centre part): 194.6	
		Right cooking area (front part): 181.3	
		Left big zone: 181.7	
		Right big zone: 193.5	
		Central zone: 170.4	
Energy consumption for the hob EC	EC electric cooking	181.9	Wh/kg

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

Recycling & disposal



Waste electrical products (WEEE) should not be disposed of with household waste.

Please recycle where facilities exist. Check with your local governmental authority, domestic waste disposal services or the retailer where the product was bought for recycling advice.

The wheeled bin symbol on the product or its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product must be handed over to an electric and electronic equipment collection point for recycling. On ensuring that this product is disposed of correctly, you will help to avoid possible negative consequences for the environment and public health, which could occur if this product is not handled correctly.

Guarantee

We take special care to select high quality materials and use manufacturing techniques that allow us to create products incorporating design and durability. This induction hob has a manufacturer's guarantee of 2 years against manufacturing defects, from the date of purchase (if bought in store) or date of delivery (if bought online), at no additional cost for normal (non-professional or commercial) household use.

To make a claim under this guarantee, you must present your proof of purchase (such as a sales receipt, purchase invoice or other evidence admissible under applicable law), please keep your proof of purchase in a safe place. For this guarantee to apply, the product you purchased must be new, it will not apply to second hand or display products. Unless stated otherwise by applicable law, any replacement product issued under this guarantee will only be guaranteed until expiry of the original period guarantee period.

This guarantee covers product failures and malfunctions provided the product was used for the purpose for which it is intended and subject to installation, cleaning, care and maintenance in accordance with the information contained in these terms and conditions, in the user manual and standard practice, provided that standard practice does not conflict with the user manual.

This guarantee does not cover defects and damage caused by normal wear and tear or damage that could be the result of improper use, faulty installation or assembly, neglect, accident, misuse, or modification of the product. Unless stated otherwise by applicable law, this guarantee will not cover, in any case, ancillary costs (shipping, movement, costs of uninstalling and reinstalling, labour etc), or direct and indirect damage.

If the product is defective, we will, within a reasonable time, repair.

Rights under this guarantee are enforceable in the country in which you purchased this product. Guarantee related queries should be addressed to the store you purchased this product from.

The guarantee is in addition to and does not affect your statutory rights.

IMPORTANT - RETAIN THIS INFORMATION FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

FR

Avant de commencer

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



AVERTISSEMENT :
LIRE LES
INSTRUCTIONS
AVANT D'UTILISER
L'APPAREIL.

- Afin de prévenir les risques lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important d'installer correctement cette plaque de cuisson électrique et de lire attentivement les instructions de sécurité pour éviter toute mauvaise utilisation et prévenir tout danger. Après avoir retiré l'emballage de la plaque électrique, vérifier qu'elle n'est pas endommagée. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil

et contacter le service client au 0805 114 951.

- Contrôler l'emballage et s'assurer de disposer de toutes les pièces répertoriées, puis choisir l'emplacement approprié du produit.
- En cas de vente ou de don de l'appareil, ou encore s'il est laissé sur place lors d'un déménagement, s'assurer de remettre cette notice au nouveau propriétaire afin qu'il puisse se familiariser avec l'appareil et les avertissements de sécurité.

Sécurité



AVERTISSEMENT :
AVANT DE
BRANCHER LA
PLAQUE, VÉRIFIER
QUE LA TENSION
D'ALIMENTATION
ET LA FRÉQUENCE
CORRESPONDENT
AUX INFORMATIONS
INDIQUÉES SUR
LA PLAQUE
SIGNALÉTIQUE DE
L'APPAREIL.

- La plaque signalétique placée sur l'appareil affiche toutes les informations d'identification nécessaires pour commander des pièces de rechange.
- Si ce produit contient du verre, rester prudent lors du montage ou de la manipulation pour éviter toute blessure ou d'endommager le produit.



AVERTISSEMENT :

**TOUTES LES
INSTALLATIONS
DOIVENT ÊTRE
EFFECTUÉES PAR
UNE PERSONNE
DÛMENT QUALIFIÉE,
EN SUIVANT
RIGOREUSEMENT
LES
RÉGLEMENTATIONS
LOCALES EN
MATIÈRE DE
CONSTRUCTION ET
LES PRÉSENTES
INSTRUCTIONS.**

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



AVERTISSEMENT :
CONSULTER LES
RÉGLEMENTATIONS
LOCALES
CONCERNANT
LES SORTIES
D'EXTRACTION ET
S'ASSURER QUE
LES SORTIES SONT
CONFORMES.



AVERTISSEMENT :
CET APPAREIL
PEUT ÊTRE UTILISÉ
PAR DES ENFANTS
ÂGÉS DE 8 ANS ET
PLUS ET PAR DES
PERSONNES AYANT
DES CAPACITÉS
PHYSIQUES,
SENSORIELLES
OU MENTALES
RÉDUITES, OU
PRÉSENTANT
UN MANQUE
D'EXPÉRIENCE
ET DE
CONNAISSANCES,
À CONDITION
QU'ILS SOIENT
CORRECTEMENT
SURVEILLÉS OU
QU'ILS AIENT REÇU

DES INSTRUCTIONS
CONCERNANT
L'UTILISATION DE
L'APPAREIL EN
TOUTE SÉCURITÉ
ET QU'ILS
COMPRENENT
LES RISQUES
ENCOURUS. LES
ENFANTS NE
DOIVENT PAS JOUER
AVEC L'APPAREIL.
LE NETTOYAGE
ET L'ENTRETIEN
PAR L'USAGER NE
DOIVENT PAS ÊTRE
EFFECTUÉS PAR
DES ENFANTS SANS
SURVEILLANCE.
TENIR L'APPAREIL
ET SON CÂBLE
D'ALIMENTATION
HORS DE PORTÉE
DES ENFANTS DE
MOINS DE 8 ANS.

- Ne pas utiliser d'équipements de sécurité pour enfants ni de protections spéciales pour plaques de cuisson inappropriées. Cela peut provoquer des accidents.

- Ne pas couvrir la plaque. Cela pourrait entraîner des accidents ou une surchauffe et endommager la plaque électrique.
- Nous recommandons également de procéder avec prudence lors de l'utilisation et du nettoyage de l'appareil. Lire attentivement les chapitres relatifs au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.



AVERTISSEMENT :
RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !
NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS HAUTE PRESSION OU DE NETTOYEURS VAPEUR. CELA POURRAIT PROVOQUER UN CHOC ÉLECTRIQUE.



AVERTISSEMENT :
RISQUE DE BRÛLURES !
LA PLAQUE CHAUFFANTE ET LA ZONE AVOISINANTE DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. NE JAMAIS TOUCHER LES SURFACES

CHAUDES.
LORSQU'UNE ZONE DE CUISSON A ÉTÉ UTILISÉE, LA SURFACE RESTE CHAUDE ENCORE UN CERTAIN TEMPS. VEILLER À NE PAS TOUCHER LA SURFACE CHAUDE ET À NE PAS Y PLACER D'OBJETS.

- Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson à l'aide de la commande et ne pas se fier au détecteur de récipient.
- Il convient de ne pas placer d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles, sur la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- En cas de doute, demander conseil en magasin ou à un installateur qualifié.
- Ne jamais verser d'eau pour éteindre de l'huile ou de la graisse qui brûle. Éteindre la plaque chauffante. Étouffer les flammes avec prudence à l'aide d'une couverture antifeu.
- Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. L'appareil doit être utilisé uniquement pour la préparation des aliments et de boissons.
- L'appareil doit être sous surveillance lors de son utilisation. Cet appareil est conçu pour un usage en intérieur uniquement.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels causés par une mauvaise utilisation ou une installation incorrecte de cet appareil. Jeter l'emballage avec soin. Risque de blessure ! Les casseroles peuvent soudainement se mettre à bouger en cas de présence de liquide entre le fond du récipient et la plaque de cuisson. Toujours maintenir la plaque et le fond des récipients au sec.



AVERTISSEMENT :
ÉTEINDRE
L'APPAREIL EN
DÉBRANCHANT
LE CÂBLE
D'ALIMENTATION
AVANT D'EFFECTUER
TOUT ENTRETIEN.



AVERTISSEMENT :
LES PARTIES
ACCESSIBLES
PEUVENT DEVENIR
CHAUDES
LORSQU'ELLES
SONT UTILISÉES
AVEC DES
APPAREILS
DE CUISSON.
IL CONVIENT
D'ÉLOIGNER LES
ENFANTS DE MOINS
DE 8 ANS, À MOINS
QU'ILS NE SOIENT
SURVEILLÉS EN
PERMANENCE.
VEILLER À ÉVITER
TOUT CONTACT
AVEC L'APPAREIL.



AVERTISSEMENT :
DES DISPOSITIFS DE
COUPURE TOTALE
DOIVENT ÊTRE
INCORPORÉS DANS
LE CÂBLAGE FIXE
CONFORMÉMENT
AUX
RÉGLEMENTATIONS
LOCALES RELATIVES
À L'INSTALLATION
ÉLECTRIQUE DE

VOTRE PAYS. IL CONVIENT DE CONNECTER UN INTERRUPTEUR DE DÉCONNEXION OMNIPOLAIRE COMPORTANT UNE SÉPARATION DES CONTACTS D'AU MOINS 3MM POUR TOUS LES PÔLES, LORS DE L'INSTALLATION.



AVERTISSEMENT : UN RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ET D'INCENDIE PEUT SURVENIR SI LE NETTOYAGE N'EST PAS EFFECTUÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.



AVERTISSEMENT : UTILISER UNIQUEMENT DES RACCORDS ET DES VIS DE FIXATION AUX DIMENSIONS RECOMMANDÉES DANS CETTE NOTICE. LE NON-RESPECT DES

PRÉSENTES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UN DANGER ÉLECTRIQUE. RISQUE D'INCENDIE ! NE PAS RANGER DE DÉTERGENTS OU DE PRODUITS INFLAMMABLES SOUS LA PLAQUE DE CUISSON.



AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ! NE PAS UTILISER D'AÉROSOLS À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.



AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ! LA PLAQUE DEVIENT TRÈS CHAUDE. NE JAMAIS PLACER DE PRODUITS INFLAMMABLES SUR LA PLAQUE.



AVERTISSEMENT : UTILISER UNIQUEMENT DES PROTECTIONS CONÇUES PAR LE FABRICANT

DE L'APPAREIL DE CUISSON OU RECOMMANDÉES PAR LE FABRICANT DANS LES CONSEILS D'UTILISATION OU CELLES FOURNIES AVEC L'APPAREIL. L'UTILISATION DE PROTECTIONS INAPPROPRIÉES PEUT PROVOQUER DES ACCIDENTS.



AVERTISSEMENT :
SI LA SURFACE EST CRAQUELÉE, ÉTEINDRE L'APPAREIL POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance autonome.

IMPORTANT :

- Les éponges très rugueuses, certaines éponges en nylon et des produits nettoyants abrasifs/corrosifs peuvent rayer la surface en verre. Toujours lire l'étiquette

pour vérifier si le nettoyant ou l'éponge à récurer est approprié(e).

- Ne jamais laisser de résidu de produit nettoyant sur la plaque de cuisson, car cela pourrait tacher le verre.
- L'appareil est à usage domestique, il doit être utilisé comme un appareil de cuisson. Ne jamais l'utiliser comme une source de chaleur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque pour la sécurité.



AVERTISSEMENT :
NETTOYER LA PLAQUE DE CUISSON UNIQUEMENT LORSQU'ELLE A SUFFISAMMENT REFROIDI. LORSQUE LA PLAQUE DE CUISSON EST ÉTEINTE, AUCUN INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE NE

S’AFFICHE. TOUTEFOIS LA ZONE DE CUISSON PEUT ÊTRE ENCORE CHAUDE. IL CONVIENT DE FAIRE TRÈS ATTENTION !



ATTENTION : TOUTE CUISSON DOIT ÊTRE SURVEILLÉE. TOUTE CUISSON RAPIDE DOIT ÊTRE SURVEILLÉE EN PERMANENCE.



AVERTISSEMENT : RISQUE D’INCENDIE : NE PAS PLACER D’OBJETS SUR LES SURFACES DE CUISSON.



AVERTISSEMENT : UNE CUISSON À BASE DE GRAISSE OU D’HUILE SANS SURVEILLANCE PEUT ÊTRE DANGEREUSE ET PEUT PROVOQUER UN INCENDIE. NE JAMAIS ESSAYER D’ÉTEINDRE UN INCENDIE AVEC DE L’EAU ; ÉTEINDRE L’APPAREIL ET COUVRIR LES FLAMMES AVEC, PAR EXEMPLE, UN COUVERCLE OU UNE COUVERTURE ANTIFEU.

Installation électrique

Toute installation doit être effectuée par une personne compétente ou un électricien qualifié. Avant de brancher le câble d’alimentation, s’assurer que la tension du 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 3mm entre les contacts.

L’installateur doit s’assurer que le raccordement électrique effectué est correct et qu’il respecte le schéma de câblage. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Vérifier régulièrement que le cordon d’alimentation n’est pas endommagé.



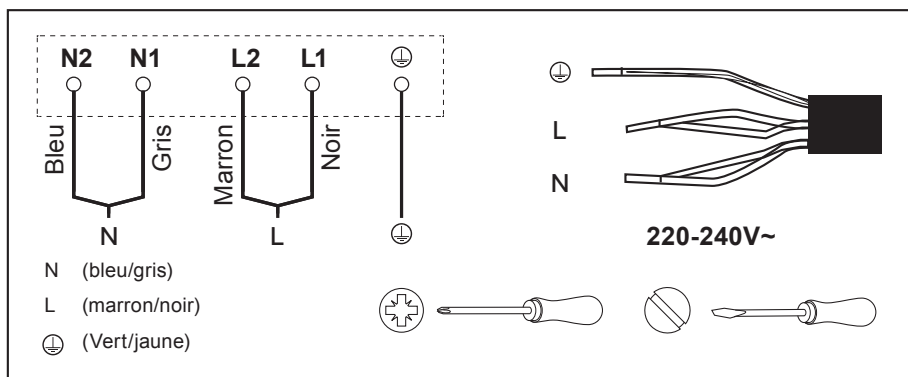
AVERTISSEMENT : IL S’AGIT D’UN APPAREIL DE CLASSE I. IL DOIT ÊTRE RACCORDÉ À LA TERRE.

Marron et noir = L ou Phase

Bleu et gris = N ou Neutre

Vert et jaune = E ou Terre

Cet appareil est livré avec un câble d’alimentation à 5 conducteurs présentant le code couleur suivant :



Cet appareil doit être raccordé directement au tableau électrique par l'intermédiaire d'un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR) de 40A protégeant son circuit.

Afin d'éviter tout risque lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que celui-ci soit correctement installé et que les instructions de sécurité soient lues attentivement afin d'éviter une mauvaise utilisation et tout danger. Veiller à conserver cette notice pour toute référence ultérieure et à la transmettre aux prochains propriétaires. Après avoir déballé l'appareil, vérifier que ce dernier n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service client (voir la section Entretien et maintenance ci-dessous).

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels causés par une mauvaise utilisation ou installation incorrecte de l'appareil. Toute installation électrique permanente doit être conforme aux dernières réglementations en matière d'installations électriques applicables dans votre pays et, pour votre propre sécurité, il convient qu'un électricien qualifié ou un entrepreneur effectue cette installation.

Données techniques

Tension d'alimentation	220-240 V~50 Hz
Caractéristiques techniques du DDR	40 Amp
Dimensions (l x H x P)	900 x 520 x 60 mm
Dimensions d'encastrement	875 x 495 mm
Consommation d'énergie max.	9000 W
Puissance d'émission maximale à la bande de fréquence 434 MHz	-13.99
Poids net	16.2 KG

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	CL5ZFXLK90 / GH5ZFXLK90		
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction		
Nombre de zones de cuisson et/ou aires de cuisson	5 zones		
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	Induction cooking zones		
Pour les zones ou les aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à 5mm près	∅	Zone centrale : 28	cm
Pour les zones ou les aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique chauffée, arrondies à 5mm près	L, W	Zone de gauche : 38,5 x 21 Zone de droite : 38,5 x 21	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC cuisson électrique	Zone de cuisson gauche (partie arrière) : 176	Wh/kg
		Zone de cuisson gauche (partie centrale) : 192.1	
		Zone de cuisson gauche (partie avant) : 177	
		Surface de cuisson droite (partie arrière) : 204.7	
		Surface de cuisson droite (partie centrale) : 194.6	
		Surface de cuisson droite (partie avant) : 181.3	
		Grande zone gauche : 181.7	
		Grande zone droite : 193.5	
		Zone centrale : 170.4	
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson EC	EC cuisson électrique	181.9	Wh/kg

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

Recyclage et mise au rebut



Les produits électriques usagés (DEEE) ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Pour le recyclage, l'appareil doit être déposé dans un centre de collecte prévu à cet effet. Pour obtenir des conseils sur le recyclage, consulter les autorités locales, les services d'enlèvement des ordures ménagères ou le distributeur chez qui le produit a été acheté.

Le symbole de la poubelle barrée sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Ce produit doit être remis à un point de collecte d'équipements électriques et électroniques pour être recyclé. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuerez à éviter des conséquences potentiellement néfastes sur l'environnement et la santé publique suite à une mauvaise manipulation du produit.

Garantie

Nous veillons tout particulièrement à sélectionner des matériaux de haute qualité et à utiliser des techniques de fabrication qui nous permettent de créer des produits à la fois design et durables. Ce produit plaque de cuisson à induction bénéficie d'une garantie fabricant de 2 ans couvrant les défauts de fabrication à compter de la date d'achat (en cas d'achat en magasin) ou de la date de livraison (en cas d'achat sur Internet), sans coût supplémentaire pour une utilisation domestique normale (non commerciale ni professionnelle).

Pour déposer une réclamation au titre de cette garantie, vous devez présenter votre preuve d'achat (ticket de caisse, facture d'achat ou toute autre preuve recevable en vertu de la loi en vigueur). Conservez votre preuve d'achat dans un endroit sûr. Pour que cette garantie soit applicable, le produit que vous avez acheté doit être neuf. La garantie ne s'applique pas aux produits d'occasion ou aux modèles d'exposition. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, tout produit de remplacement fourni au titre de la présente garantie ne sera garanti que jusqu'à expiration de la période de garantie initiale.

Cette garantie couvre les défaillances et dysfonctionnements du produit, sous réserve que le produit ait été utilisé conformément à l'usage pour lequel il a été conçu, qu'il ait été installé, nettoyé et entretenu conformément aux informations contenues dans les présentes conditions générales ainsi que dans le manuel d'utilisation, et conformément à la pratique, sous réserve que celles-ci n'aillent pas à l'encontre du manuel d'utilisation.

Cette garantie ne couvre pas les défauts et dommages causés par l'usure normale ni les dommages pouvant résulter d'une utilisation non conforme, d'une installation ou d'un assemblage défectueux, ou d'une négligence, d'un accident, d'une mauvaise utilisation ou d'une modification du produit. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, cette garantie ne couvre en aucun cas les coûts accessoires (expédition, transport, frais de désinstallation et réinstallation, main d'œuvre, etc.), ni les dommages directs et indirects.

Si le produit est défectueux, nous nous engageons, dans un délai raisonnable, à réparer.

Cette garantie est valable dans le pays où vous avez acheté ce produit. Toute demande au titre de la garantie doit être adressée au magasin où vous avez acheté ce produit.

Cette garantie s'ajoute à vos droits au titre de la loi, sans les affecter.

Si vous avez acheté ce produit en France, en plus de cette garantie commerciale, le vendeur reste tenu de respecter la garantie légale de conformité prévue par les articles L217-4 à L217-14 du Code de la consommation et aux articles qui concernent les vices cachés de la chose vendue dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code civil. Le distributeur auprès duquel vous avez acheté ce produit répond de tout défaut de conformité ou vice caché du produit, conformément aux présentes dispositions.

En vertu de l'article L217-16 du Code de la consommation, lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant la durée de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui reste à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Garantie légale de

conformité (extrait du Code de la consommation) : Article L217-4 du Code de la consommation - Le vendeur doit livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la livraison. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. Article L217-5 du Code de la consommation - Le bien est conforme au contrat : 1. S'il est adapté à l'objectif généralement prévu pour des biens similaires et, le cas échéant : s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités présentées par le vendeur à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ; s'il présente des qualités que l'acheteur peut légitimement attendre au regard des déclarations publiques faites par le vendeur, par le fabricant ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. Article L217-12 du Code de la consommation - Toute réclamation suite à un défaut de conformité est limitée à deux ans à compter de la livraison du bien. Garantie légale sur les vices cachés (extrait du Code de la consommation) : Article 1641 du Code civil - Le vendeur est tenu de la garantie en cas de défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. Article 1648 du Code civil (alinéa 1) - Toute réclamation résultant de vices cachés doit être faite par l'acheteur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

**IMPORTANT –
A CONSERVER
POUR DE FUTURS
BESOINS DE
REFERENCE : A LIRE
SOIGNEUSEMENT.**

PL Przed rozpoczęciem użytkowania

Niniejsza instrukcja została opracowana w celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownikowi. Należy dokładnie przeczytać następujące instrukcje przed rozpoczęciem montażu i użytkowania urządzenia.



OSTRZEŻENIE:

**PRZED
ROZPOCZĘCIEM
KORZYSTANIA
Z URZĄDZENIA
ZAPOZNAĆ SIĘ
Z INSTRUKCJĄ
OBSŁUGI.**

- Aby zminimalizować ryzyko, 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. Po rozpakowaniu elektrycznej płyty grzewczej należy sprawdzić, czy nie jest ona uszkodzona. W razie wątpliwości nie korzystać z

urządzenia i skontaktować się z działem obsługi klienta pod numerem 800 121 2222.

- Sprawdzić zawartość opakowania i upewnić się, że zawiera wszystkie części wymienione w specyfikacji, oraz wybrać docelowe miejsce produktu.
- W przypadku sprzedaży urządzenia, przekazania go innym osobom lub pozostawienia w domu po wyprowadzce należy przekazać niniejszą instrukcję obsługi nowemu właścicielowi, aby umożliwić mu zaznajomienie się z urządzeniem i ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Bezpieczeństwo



OSTRZEŻENIE:
PRZED
PODŁĄCZENIEM
PŁYTY GRZEWCZEJ
NALEŻY
SPRAWDZIĆ,
CZY NAPIĘCIE I
CZĘSTOTLIWOŚĆ
ZASILANIA
ODPOWIADAJĄ
SPECYFIKACJI
PODANEJ NA
TABLICZCE

ZNAMIONOWEJ URZĄDZENIA.

- Tabliczka znamionowa znajdująca się na urządzeniu zawiera wszystkie informacje identyfikacyjne potrzebne do zamówienia części zamiennych.
- Jeśli produkt zawiera elementy szklane, podczas montażu lub obsługi należy zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia produktu.



OSTRZEŻENIE:
MONTAŻ MUSI
ZOSTAĆ WYKONANY
PRZEZ OSOBĘ
POSIADAJĄCĄ
ODPOWIEDNIE
KWALIFIKACJE, Z
ZACHOWANIEM
PEŁNEJ ZGODNOŚCI
Z LOKALNYMI
PRZEPISAMI
BUDOWLANYMI
I INFORMACJAMI
ZAWARTYMI
W NINIEJSZEJ
INSTRUKCJI
OBSŁUGI.

- Zamontowanie urządzenia niezgodnie z niniejszą instrukcją może spowodować zagrożenie dla bezpieczeństwa.



OSTRZEŻENIE:
ZAPOZNAĆ SIĘ
Z LOKALNYMI
PRZEPISAMI
DOTYCZĄCYMI
WYCIĄGÓW I
UPEWNIĆ SIĘ,
ŻE SĄ ONE
PRZESTRZEGANE.



OSTRZEŻENIE:
URZĄDZENIE MOGĄ
OBSŁUGIWAĆ
DZIECI W WIEKU
CO NAJMNIEJ 8
LAT I OSOBY O
OGRANICZONEJ
SPRAWNOŚCI
FIZYCZNEJ,
SENSORYCZNEJ
LUB UMYSŁOWEJ,
A TAKŻE OSOBY
NIEPOSIADAJĄCE
WYSTARCZAJĄCEGO
DOŚWIADCZENIA
BĄDŹ
WYSTARCZAJĄCEJ
WIEDZY, POD

WARUNKIEM
ŻE BĘDĄ
NADZOROWANE
LUB ZOSTAŁY
POINSTRUOWANE
O ZASADACH
UŻYTKOWANIA
URZĄDZENIA
W BEZPIECZNY
SPOSÓB ORAZ
SĄ ŚWIADOME
ZWIĄZANYCH Z TYM
ZAGROŻEŃ. DZIECI
NIE POWINNY BAWIĆ
SIĘ URZĄDZENIEM.
PRACE ZWIĄZANE
Z CZYSZCZENIEM
I KONSERWACJĄ
NIE POWINNY BYĆ
WYKONYWANE
PRZEZ DZIECI BEZ
ODPOWIEDNIEGO
NADZORU. CHRONIĆ
URZĄDZENIE
I PRZEWÓD
ZASILANIA PRZED
DZIEĆMI W WIEKU
PONIŻEJ 8 LAT.

- Nie stosować nieodpowiednich blokad zabezpieczających i osłon płyty. Mogą one być przyczyną wypadków.

- Nie używać pokryw. Mogą one spowodować wypadki lub przegrzanie i uszkodzenie płyty elektrycznej.
- Zalecamy zachowanie szczególnej ostrożności podczas użytkowania i czyszczenia. Należy dokładnie przeczytać rozdziały poświęcone czyszczeniu i konserwacji tego urządzenia.



OSTRZEŻENIE:
RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM! NIE WOLNO UŻYWAĆ MYJEK WYSOKOCIŚNIENIOWYCH ANI PAROWYCH, PONIEWAŻ MOŻE TO SPOWODOWAĆ PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM.



OSTRZEŻENIE:
ZAGROŻENIE POPARZENIAMI! PŁYTY GRZEWCZE I MIEJSCA WOKÓŁ NICH NAGRZEWAJĄ SIĘ DO BARDZO WYSOKIEJ TEMPERATURY. NIE

WOLNO DOTYKAĆ GORĄCYCH POWIERZCHNI. POWIERZCHNIA POLA GRZEWCZEGO POZOSTAJE GORĄCA PRZEZ PEWIEN CZAS PO ZAKOŃCZENIU JEGO UŻYTKOWANIA. NALEŻY UWAŻAĆ, ABY NIE DOTKNAĆ GORĄCEJ POWIERZCHNI I NIE KŁAŚĆ NA NIEJ ŻADNYCH PRZEDMIOTÓW.

- Po użyciu wyłączyć płytę za pomocą przycisku. Nie polegać na czujniku naczyń.
- Nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
- W razie wątpliwości należy zasięgnąć rady w sklepie lub u wykwalifikowanego monter.
- Palącego się oleju lub innego tłuszczu nie wolno gasić wodą. Wyłączyć płytę grzewczą. Ostrożnie ugasić płomień za pomocą koca gaśniczego.

- Nie wolno przechowywać przedmiotów na płycie grzewczej.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym. Urządzenie może być używane wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.
- Urządzenie musi być nadzorowane podczas pracy. Z urządzenia można korzystać wyłącznie w pomieszczeniach.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała lub uszkodzenia mienia powstałe na skutek nieprawidłowego użytkowania lub montażu urządzenia. Należy odpowiednio zutylizować opakowanie. Ryzyko odniesienia obrażeń! Naczynia mogą się nagle przemieścić z powodu cieczy znajdującej się pomiędzy ich dnem a płytą grzewczą. Zawsze upewniać się, że płyta grzewcza i dno naczynia są suche.



OSTRZEŻENIE:
PRZED
ROZPOCZĘCIEM
PRAC
KONSERWACYJNYCH
NALEŻY ODŁĄCZYĆ
URZĄDZENIE
OD ZASILANIA
SIECIOWEGO.



OSTRZEŻENIE:
DOSTĘPNE CZĘŚCI
MOGĄ NAGRZEWAĆ
SIĘ W TRAKCIE
KORZYSTANIA Z
URZĄDZENIA. DZIECI
PONIŻEJ 8 ROKU
ŻYCIA NIE POWINNY
ZBLIŻAĆ SIĘ DO
URZĄDZENIA,
CHYBA ŻE POD
NADZOREM OSOBY
DOROSŁEJ. NALEŻY
ZACHOWAĆ
OSTROŻNOŚĆ,
ABY NIE DOTKNAĆ
URZĄDZENIA.



OSTRZEŻENIE:
ELEMENT
UMOŻLIWIAJĄCY
CAŁKOWITE
ODŁĄCZENIE
URZĄDZENIA
NALEŻY PODŁĄCZYĆ
DO INSTALACJI
ELEKTRYCZNEJ
ZGODNIE Z
PRZEPISAMI
DOTYCZĄCYMI
INSTALACJI
ELEKTRYCZNYCH
OBOWIĄZUJĄCYMI
W DANYM KRAJU.
PODCZAS
INSTALACJI NALEŻY
PODŁĄCZYĆ
WIELOBIEGUNOWY
WYŁĄCZNIK,
W KTÓRYM
ROZWARCIE
MIĘDZY STYKAMI
NA WSZYSTKICH
BIEGUNACH WYNOŚI
CO NAJMNIEJ 3 MM.



OSTRZEŻENIE: JEŚLI
PRACE ZWIĄZANE Z
CZYSZCZENIEM NIE
SĄ WYKONYWANE
ZGODNIE Z
NINIEJSZYMI
INSTRUKCJAMI,
ISTNIEJE RYZYKO
PORAŻENIA
PRĄDEM
ELEKTRYCZNYM LUB
WYBUCHU POŻARU.



OSTRZEŻENIE:
UŻYWAĆ WYŁĄCZ-
NIE MOCOWAŃ I
WKRĘTÓW MOCU-
JĄCYCH O ROZMIA-
RACH PODANYCH
W NINIEJSZEJ IN-
STRUKCJI OBSŁUGI.
NIEPRZESTRZEGA-
NIE NINIEJSZYCH
INSTRUKCJI MOŻE
SPOWODOWAĆ ZA-
GROŻENIE ELEK-
TRYCZNE. RYZY-
KO POŻARU! POD
PŁYTĄ NIE WOLNO
PRZECHOWYWAĆ
DETERGENTÓW ANI
MATERIAŁÓW ŁA-
TWO PALNYCH.



OSTRZEŻENIE:
RYZIKO POŻARU!
NIE UŻYWAĆ
SPRAYÓW
ŁATWOPALNYCH
W POBLIŻU
URZĄDZENIA.



OSTRZEŻENIE:
RYZIKO POŻARU!
PŁYTY GRZEWCZE
NAGRZEWAJĄ
SIĘ DO BARDZO
WYSOKIEJ
TEMPERATURY.
NIE WOLNO
UMIESZCZAĆ
ŁATWOPALNYCH
PRZEDMIOTÓW NA
PŁYTCIE GRZEWCZEJ.



OSTRZEŻENIE:
NALEŻY STOSOWAĆ
WYŁĄCZNIE OSŁONY
PŁYTY GRZEWCZEJ
ZAPROJEKTOWANE
PRZEZ
PRODUCENTA
URZĄDZENIA
LUB ZALECANE
PRZEZ NIEGO W
INSTRUKCJI, ALBO
OSŁONY PŁYTY
GRZEWCZEJ

DOŁĄCZONE DO
URZĄDZENIA.
UŻYWANIE
NIEWŁAŚCIWYCH
OSŁON MOŻE
BYĆ PRZYCZYNĄ
WYPADKÓW.




OSTRZEŻENIE: JEŚLI
POWIERZCHNIA
JEST PĘKNIĘTA,
NALEŻY WYŁĄCZYĆ
URZĄDZENIE, ABY
UNIKNAĆ RYZYKA
PORAŻENIA
PRĄDEM
ELEKTRYCZNYM.


- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora ani układu zdalnego sterowania.


WAŻNE:


- Czyściki druczane, niektóre czyściki nylonowe oraz agresywne/ścierne środki czyszczące mogą porysować powierzchnię szklaną. Należy zawsze czytać etykietę, aby mieć pewność, że środek czyszczący lub czyścik druczany nadają się do zamierzonego celu.

- Nigdy nie pozostawiać resztek środka czyszczącego na płycie kuchennej, ponieważ na szkle mogłyby powstać odbarwienia.
- Urządzenie jest przeznaczone do gotowania w gospodarstwach domowych i nie może być używane jako źródło ciepła.
- Jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilania, ze względów bezpieczeństwa powinien on zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach.

 **OSTRZEŻENIE:** PŁYTĘ GRZEWCZĄ NALEŻY CZYŚCIĆ DOPIERO PO JEJ DOSTATECZNYM OSTYGNIĘCIU. PO WYŁĄCZENIU ZASILANIA PŁYTY GRZEWCZEJ WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO NIE BĘDZIE AKTYWNY, ALE POLE GRZEWCZE MOŻE BYĆ NADAL GORĄCE. ZACHOWAĆ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ!

 **UWAGA:** NIE NALEŻY POZOSTAWIAĆ GOTUJĄCYCH SIĘ POTRAW BEZ NADZORU. KRÓTKI PROCES GOTOWANIA NALEŻY NADZOROWAĆ CIĄGLE.

 **OSTRZEŻENIE:** RYZYKO POŻARU: NIE UMIESZCZAĆ PRZEDMIOTÓW NA POWIERZCHNI PŁYTY.

 **OSTRZEŻENIE:** POZOSTAWIENIE BEZ NADZORU GORĄCEGO OLEJU LUB INNEGO TŁUSZCZU, MOŻE BYĆ NIEBEZPIECZNE I SPOWODOWAĆ POŻAR. NIE WOLNO GASIĆ OGNIĄ PRZY UŻYCIU WODY. NALEŻY WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE, A NASTĘPNIE ZAKRYĆ ŹRÓDŁO OGNIĄ NP. POKRYWĄ LUB KOCEM GAŚNICZYM.

Podłączenie elektryczne

Wszystkie podłączenia muszą zostać wykonane przez wykwalifikowanego elektryka lub inną kompetentną osobę. Przed podłączeniem do zasilania sieciowego należy upewnić się, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.

Podłączenie bezpośrednie

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

Monter powinien upewnić się, że połączenie zostało odpowiednio poprowadzone i że jest ono zgodne ze schematem instalacji. Przewód nie może być zagięty ani przygnieciony. Należy regularnie sprawdzać przewód zasilania pod kątem uszkodzeń.



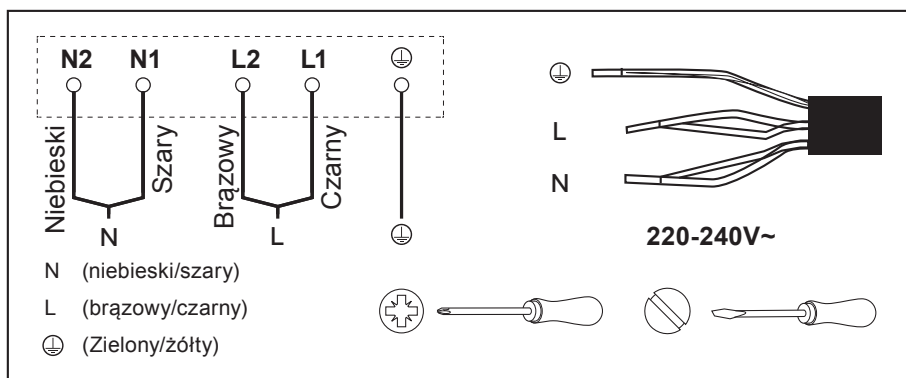
OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE POSIADA KLASĘ OCHRONNOŚCI I, CO OZNACZA, ŻE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Brązowy i czarny = L (pod napięciem)

Niebieski i szary = N (neutralny)

Zielono-żółty = E (uziemienie) 

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



Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do rozdzielnic przez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o natężeniu 40 A.

Aby ograniczyć do minimum ryzyko związane z użytkowaniem urządzenia elektrycznego, niezwykle ważne jest, aby produkt został prawidłowo zamontowany oraz aby użytkownik dokładnie zapoznał się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i unikał nieprawidłowej obsługi oraz związanych z tym zagrożeń. Należy zachować instrukcję obsługi w celu wykorzystania w przyszłości i przekazania jej kolejnym właścicielom. Po rozpakowaniu urządzenia upewnić się, że nie jest ono uszkodzone. W przypadku wątpliwości nie używać urządzenia i skontaktować się z działem obsługi klienta. Więcej szczegółowych informacji znajduje się poniżej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała lub uszkodzenia mienia powstałe na skutek nieprawidłowego lub nieodpowiedniego montażu urządzenia. Wszelkie stałe instalacje elektryczne muszą być zgodne z najnowszymi przepisami dotyczącymi okablowania, obowiązującymi w danym kraju. Dla własnego bezpieczeństwa należy zlecić montaż instalacji elektrycznej wykwalifikowanemu elektrykowi lub wykonawcy.

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220-240 V~50 Hz
Parametry wyłącznika różnicowoprądowego	40 Amp
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	900 x 520 x 60 mm
Wymiary do zabudowy	875 x 495 mm
Maks. pobór mocy	9000 W
Maksymalna moc emisji przy częstotliwości 434MHz	-13.99
Waga netto	16.2 KG

	Symbol	Wartość	Jednostka
Oznaczenie modelu	CL5ZFXLK90 / GH5ZFXLK90		
Typ płyty grzewczej	Płyta indukcyjna		
Liczba pól i/lub obszarów grzewczych	5 pól		
Technologia grzania (indukcyjne pola i obszary grzewcze, promiennikowe pola grzewcze, płyty grzewcze)	Indukcyjne pola grzewcze		
W przypadku okrągłych pól lub obszarów grzewczych: średnica powierzchni użytkowej, przypadająca na nagrzewane elektrycznie pole grzewcze, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	Środkowe pole: 28	cm
W przypadku pól lub obszarów grzewczych innych niż okrągłe: długość i szerokość powierzchni użytkowej, przypadającej na nagrzewane elektrycznie pole grzewcze lub obszar grzewczy, zaokrąglone do najbliższych 5 mm	L, W	Lewe pole: 38,5 x 21 Prawe pole: 38,5 x 21	cm
Zużycie energii na pole lub obszar grzewczy w przeliczeniu na kg	Gotowanie elektryczne — zużycie energii	Lewy obszar grzewczy (część tylna): 176	Wh/kg
		Lewy obszar grzewczy (część środkowa): 192,1	
		Lewy obszar grzewczy (część przednia): 177	
		Prawy obszar grzewczy (część tylna): 204,7	
		Prawy obszar grzewczy (część środkowa): 194,6	
		Prawy obszar grzewczy (część przednia): 181,3	
		Lewe duże pole: 181,7	
		Prawe duże pole: 193,5	
		Środkowe pole: 170,4	
Zużycie energii przez całą płytę (EC)	Gotowanie elektryczne — zużycie energii	181.9	Wh/kg

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

Recykling i utylizacja



Zużyte produkty elektryczne (WEEE) nie powinny być utylizowane z odpadami domowymi.

Należy je przekazać do recyklingu w przeznaczonych do tego miejscach. Aby uzyskać informacje o możliwości recyklingu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sprzedawcą, u którego został zakupiony produkt.

Symbol kosza na śmieci na produkcie lub jego opakowaniu informuje o tym, że urządzenie nie może zostać wyrzucone wraz z odpadami komunalnymi. Niniejszy produkt musi zostać przekazany do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu recyklingu. Utylizując niniejszy produkt w odpowiedni sposób, użytkownik zapobiega negatywnym skutkom wpływającym na środowisko i zdrowie publiczne, które mogłyby zostać wywołane poprzez niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem.

Gwarancja

Przykładamy szczególną wagę do tego, aby wybierać materiały wysokiej jakości i stosować techniki produkcyjne, które umożliwiają tworzenie wytrzymałych, a zarazem atrakcyjnych produktów. Ten produkt płyta indukcyjna ma gwarancję producenta na 2 lat, która obejmuje wady produkcyjne, począwszy od daty zakupu (zakup w sklepie) lub dostawy (zakup przez Internet) bez dodatkowych kosztów w przypadku normalnego (nieprofesjonalnego lub niekomercyjnego) użytku domowego.

Aby dokonać zgłoszenia reklamacyjnego, należy przedstawić dowód zakupu (np. paragon, fakturę lub inny dowód na mocy obowiązujących przepisów prawa). Dowód zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Gwarancja obejmuje produkty nowe; nie obejmuje produktów używanych lub z ekspozycji. Produkt zamienny objęty niniejszą gwarancją będzie nią objęty aż do wygaśnięcia okresu obowiązywania gwarancji oryginalnego produktu, chyba że określono inaczej w obowiązujących przepisach prawa.

Niniejsza gwarancja obejmuje wady i uszkodzenia produktu, pod warunkiem że produkt był używany zgodnie z przeznaczeniem oraz zamontowany, czyszczony i konserwowany zgodnie z informacjami zawartymi powyżej oraz w instrukcji obsługi, a także ze standardowymi praktykami (jeśli te praktyki nie są sprzeczne z instrukcją użytkownika).

Niniejsza gwarancja nie obejmuje wad ani uszkodzeń wynikających z normalnego zużycia lub uszkodzeń będących skutkiem niewłaściwego używania, montażu lub złożenia, a także zaniedbania, wypadku i modyfikacji produktu. Gwarancja nie obejmuje w żadnym wypadku dodatkowych kosztów (transportu, przenoszenia, montażu i demontażu, robocizny itd.) ani strat bezpośrednich lub pośrednich, chyba że określono inaczej w obowiązujących przepisach prawa.

Jeśli produkt jest wadliwy, we właściwym czasie naprawimy.

Prawa wynikające z tej gwarancji obowiązują w kraju, w którym zakupiono produkt. Zapytania dotyczące gwarancji powinno się kierować do sklepu, w którym zakupiono produkt.

Niniejsza gwarancja jest dokumentem dodatkowym, który nie ma wpływu na ustawowe prawa konsumenta.

Jeśli produkt zakupiono w Polsce, niniejsza gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień wynikających z przepisów prawa dotyczących gwarancji na wady zakupionego towaru.

WAŻNE – NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZE INFORMACJE I ZACHOWAĆ.

RO

Înainte de a începe

Aceste instrucțiuni sunt pentru siguranța ta. Citește cu atenție următoarele instrucțiuni înainte de montarea și utilizarea aparatului.



**AVERTISMENT:
CITEȘTE
INSTRUCȚIUNILE
ÎNAINTE DE A
UTILIZA APARATUL.**

- Pentru a evita pericolele și riscurile utilizării greșite a unui echipament electric, este important ca această plită electrică să fie montată corect și să citești cu atenție instrucțiunile de siguranță. După ce despachetezi plita electrică, verifică să nu fie deteriorată. Dacă ai îndoieli, nu folosi aparatul, ci contactează serviciul de Asistență clienți la 0800 895 099.
- Verifică ambalajul și asigură-te că ai toate piesele specificate, apoi stabilește locul adecvat pentru amplasarea produsului.
- Dacă vinzi, donezi sau lași aparatul montat când te muți, predă și acest manual noului proprietar, pentru ca acesta

să se familiarizeze cu aparatul și cu avertismentele de siguranță.

Siguranță



**AVERTISMENT:
ÎNAINTE DE
CONECTAREA
PLITEI, VERIFICĂ
DACĂ TENSIUNEA
ȘI FRECVENȚA
CURENTULUI
CORESPUND CU
CELE INDICATE
PE PLĂCUȚA DE
IDENTIFICARE.**

- Pe plăcuța cu specificații de pe aparat sunt afișate toate informațiile de identificare necesare pentru comandarea pieselor de schimb.
- Dacă acest produs conține sticlă, ai grijă la montare sau manevrare, pentru a preveni accidentările sau deteriorarea produsului.



**AVERTISMENT:
TOATE LUCRĂRILE
DE MONTARE
TREBUIE REALIZATE
DE O PERSOANĂ
CALIFICATĂ
CORESPUNZĂTOR,**

RESPECTÂND
CU STRICTEȚE
REGLEMENTĂRILE
LOCALE PRIVIND
CONSTRUCȚIILE
ȘI ACESTE
ÎNSTRUCȚIUNI.

- Dacă aparatul nu este montat conform instrucțiunilor, acest lucru poate reprezenta un risc pentru siguranță.



AVERTISMENT:
CONSULTĂ
REGLEMENTĂRILE
LOCALE CU PRIVIRE
LA IEȘIRILE DE
EVACUARE ȘI
RESPECTĂ-LE.



AVERTISMENT:
ACEST APARAT
POATE FI FOLOSIT
DE COPII CU VÂRSTA
DE PESTE 8 ANI
ȘI DE PERSOANE
CU CAPACITĂȚI
FIZICE, SENZORIALE
SAU MINTALE
REDUSE ORI FĂRĂ
EXPERIENȚĂ ȘI
CUNOȘTINȚE
NUMAI SUB
SUPRAVEGHERE

SAU DACĂ AU
BENEFICIAT
DE INSTRUIRE
CU PRIVIRE LA
UTILIZAREA
APARATULUI ÎN
SIGURANȚĂ ȘI
DACĂ ÎNȚELEG
PERICOLELE
AFERENTE. NU LE
PERMITE COPIILOR
SĂ SE JOACE CU
ACEST APARAT.
CURĂȚAREA ȘI
ÎNTREȚINEREA DE
CĂTRE UTILIZATOR
NU TREBUIE
EFECTUATE
DE COPII
NESUPRAVEGHEAȚI.
NU LĂSA APARATUL
ȘI CABLUL DE
ALIMENTARE LA
ÎNDEMÂNA COPIILOR
MAI MICI DE 8 ANI.

- Nu folosi paravane sau protecții de plită pentru copii necorespunzătoare. Acestea pot provoca accidente.
- Nu folosi capace. Astfel se pot provoca accidente sau supraîncălzire și plita electrică se poate deteriora.

- Recomandăm atenție sporită în timpul utilizării și curățării. Citește cu atenție secțiunile privind curățarea și întreținerea aparatului.



AVERTISMENT:

RISC DE ELECTROCUTARE! NU FOLOSI APARATE DE SPĂLAT CU PRESIUNE SAU CU ABURI, DEOARECE EXISTĂ RISCUL DE ELECTROCUTARE.



AVERTISMENT:

PERICOL DE ARSURI! PLITA ȘI ZONA ADIACENTĂ SE POT ÎNCINGE. NU ATINGE NICIODATĂ SUPRAFEȚELE FIERBINȚI. DUPĂ UTILIZAREA UNEI ZONE DE GĂTIT, SUPRAFAȚA RĂMÂNE FIERBINTE UN TIMP. AI GRIJĂ SĂ NU ATINGI SUPRAFEȚELE FIERBINȚI ȘI NU PUNE NICIUN OBIECT PE ELE.

- După utilizare, oprește elementul plitei folosind comanda aferentă și nu te baza pe detectorul de vase.
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe plită, deoarece se pot încinge.
- Dacă ai îndoieli, cere sfaturi în magazin sau de la un instalator calificat.
- Nu folosi niciodată apă pentru a stinge uleiul sau grăsimea care arde. Oprește plita. Stinge flăcările cu grijă, folosind o pătură ignifugă.
- Nu depozita niciodată obiecte pe plită.
- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Aparatul trebuie folosit numai pentru prepararea mâncărilor și a băuturilor.
- Aparatul trebuie supravegheat în timpul funcționării. Folosește acest aparat numai înăuntru.
- Producătorul nu își asumă răspunderea pentru leziunile corporale sau daunele materiale rezultate din utilizarea sau montarea incorectă a acestui aparat. Elimină ambalajul la deșeuri cu grijă. Risc de accidentare! Este posibil ca vasele să se miște brusc din cauza

lichidelor dintre baza acestora și plită. Păstrează întotdeauna plita și baza vaselor uscate.



AVERTISMENT:
DECONECTEAZĂ
APARATUL DE
LA REȚEAUA DE
ALIMENTARE
ÎNAINTE DE
A EFECTUA
LUCRĂRILE DE
ÎNTREȚINERE.



AVERTISMENT:
COMPONENTELE
ACCESIBILE SE
POT ÎNCINGE CÂND
SUNT UTILIZATE
CU APARATELE DE
GĂTIT. A SE ȚINE
LA DISTANȚĂ DE
COPIII CU VÂRSTA
SUB 8 ANI, CU
EXCEPȚIA CAZULUI
ÎN CARE SUNT
SUPRAVEGHEAȚI
ÎN PERMANENȚĂ.
TREBUIE LUATE
MĂSURI PENTRU A
EVITA ATINGEREA
APARATULUI.



AVERTISMENT:
CABLAJUL FIX
TREBUIE SĂ
INCLUDĂ MĂSURI
DE DECONECTARE
COMPLETĂ, ÎN
CONFORMITATE
CU REGULILE DE
CABLARE LOCALE
APLICABILE ÎN
ȚARA TA. ÎN
TIMPUL INSTALĂRII,
TREBUIE MONTAT
UN DISJUNCTOR
MULTIPOLAR CU O
SEPARARE ÎNTRE
CONTACTE DE CEL
PUȚIN 3 MM ÎNTRE
TOȚI POLII.



AVERTISMENT:
EXISTĂ RISC DE
ELECTROCUTARE
ȘI INCENDIU ÎN
CAZUL ÎN CARE
CURĂȚAREA NU
ESTE EFECTUATĂ
CONFORM ACESTOR
INSTRUCȚIUNI.



AVERTISMENT: FOLOSEȘTE NUMAI ELEMENTE DE FIXARE ȘI ȘURUBURI DE MONTARE CU DIMENSIUNILE RECOMANDATE ÎN ACEST MANUAL. NERESPECTAREA ACESTOR INSTRUCȚIUNI POATE CAUZA PERICOLE DE NATURĂ ELECTRICĂ. RISC DE INCENDIU! NU DEPOZITA DETERGENȚI SAU MATERIALE INFLAMABILE SUB PLITĂ.



AVERTISMENT: RISC DE INCENDIU! NU FOLOSI SPRAYURI INFLAMABILE ÎN APROPIEREA APARATULUI.



AVERTISMENT: RISC DE INCENDIU! PLITELE SE ÎNCING FOARTE TARE. NU PUNE NICIODATĂ ARTICOLE INFLAMABILE PE PLITĂ.



AVERTISMENT: UTILIZEAZĂ DOAR PROTECȚIILE DE PLITĂ CONCEPTE DE PRODUCĂTORUL APARATULUI DE GĂTIT SAU INDICATE CA FIIND CORESPUNZĂTOARE DE CĂTRE ACESTA ÎN INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE ORI PROTECȚIILE DE PLITĂ ÎNCORPORATE ÎN APARAT. UTILIZAREA UNOR PROTECȚII INADECVATE POATE PROVOCA ACCIDENTE.



AVERTISMENT: DACĂ SUPRAFAȚA ESTE CRĂPATĂ, OPREȘTE APARATUL PENTRU A EVITA RISCUL DE ELECTROCUTARE.

- Aparatul nu este destinat folosirii printr-un temporizator extern sau un sistem de comandă de la distanță separat.

IMPORTANT:

- Bureții foarte abrazivi, anumiți bureți de vase și agenții de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citește întotdeauna eticheta pentru a stabili dacă agentul de curățare sau buretele este corespunzător.
- Nu lăsați reziduuri de substanțe de curățare pe plită: sticla se poate păta.
- Aparatul este pentru uz casnic. A nu se folosi ca sursă de încălzire.
- Dacă se deteriorează, cablul de alimentare trebuie înlocuit de producător, de agentul de service sau de persoane cu un nivel de calificare similar, pentru a evita o situație periculoasă.



AVERTISMENT: CURĂȚĂ PLITA NUMAI CÂND S-A RĂCIT SUFICIENT. CÂND ALIMENTAREA SUPRAFEȚEI DE GĂTIT ESTE OPRITĂ, NU EXISTĂ UN INDICATOR DE PREZENȚĂ A CĂLDURII REZIDUALE, DAR ZONA DE GĂTIT POATE FI ÎNCĂ FIERBINTE. MARE ATENȚIE!



ATENȚIE: PROCESUL DE GĂTIRE TREBUIE SUPRAVEGHEAT. UN PROCES DE GĂTIRE DE SCURTĂ DURATĂ TREBUIE SUPRAVEGHEAT CONTINUU.



AVERTISMENT: PERICOL DE INCENDIU: NU DEPOZITA OBIECTE PE SUPRAFEȚELE DE GĂTIT.



AVERTISMENT: GĂTIREA CU GRĂSIMI SAU ULEI PE O PLITĂ NESUPRAVEGHEATĂ POATE FI PERICULOASĂ ȘI POATE PROVOCA INCENDIU. NU ÎNCERCA NICIODATĂ SĂ STINGI FOCUL CU APĂ, CI OPREȘTE APARATUL ȘI ACOPERĂ FLACĂRA CU UN CĂPAC SAU CU O PĂTURĂ IGNIFUGĂ.

Conectarea la alimentarea electrică

Instalarea trebuie realizată în totalitate de o persoană competentă sau de un electrician calificat. Înainte de conectarea la rețeaua electrică, asigură-te că tensiunea de alimentare a rețelei corespunde cu cea de pe plăcuța de identificare.

Conexiune directă

Aparatul trebuie conectat direct la rețea cu un disjuncter omnipolar cu o deschidere minimă între contacte de 3 mm.


Instalatorul trebuie să se asigure că a realizat corect legăturile electrice și că a respectat schema electrică. Cablul nu trebuie îndoit sau presat. Verifică periodic cablul de alimentare, pentru a depista deteriorările.



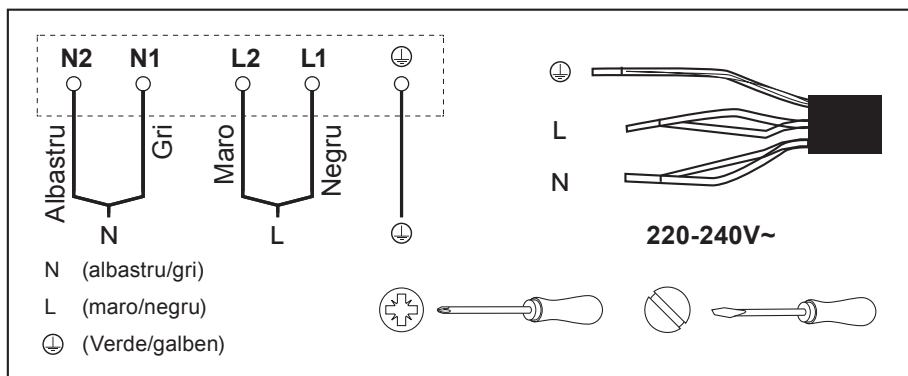
AVERTISMENT: ACESTA ESTE UN APARAT CLASA I ȘI TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT.

Maro și negru = L sau fază

Albastru și gri = N sau nul

Verde și galben = E sau Împământare 

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



Aparatul trebuie conectat direct la tabloul de distribuție cu un dispozitiv de protecție la curent rezidual (RCD) de 40 A care să îi protejeze circuitul.

Pentru a evita pericolele și riscurile utilizării greșite a unui echipament electric, este important ca acest aparat să fie montat corect și să citești cu atenție instrucțiunile de siguranță. Păstrează acest manual de instrucțiuni pentru consultare ulterioară și predă-l viitorilor proprietari. După despachetarea aparatului, verifică să nu fie deteriorat. Dacă ai îndoieli, nu folosi aparatul, ci contactează serviciul de Asistență clienți indicat în secțiunea Îngrijire și întreținere de mai jos.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru leziunile corporale sau daunele materiale rezultate din utilizarea sau montarea incorectă a acestui aparat. Toate instalațiile electrice permanente trebuie să fie conforme cu cele mai recente reglementări de cablare aplicabile la nivel național, iar pentru siguranța ta instalarea electrică trebuie realizată de un electrician sau contractant calificat.

Date tehnice

Tensiune de alimentare	220-240 V~50 Hz
Specificații RCD	40 Amp
Dimensiuni (l x H x A)	900 x 520 x 60 mm
Dimensiuni încastrat	875 x 495 mm
Consum maxim de putere	9000 W
Puterea maximă de emisie la banda de frecvență de 434 MHz	-13.99
Greutate netă	16.2 KG

	Simbol	Valoare	Unitate
Identificare model	CL5ZFXLK90 / GH5ZFXLK90		
Tip de plită	Plită cu inducție		
Numărul zonelor și/sau al suprafețelor de gătit	5 zone		
Tehnologie de încălzire (zone de gătit și suprafețe de gătit cu inducție, zone de gătit radiante, plite solide)	Zone de gătit cu inducție		
Pentru zone sau plăci de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjită la aprox. 5 mm	Ø	Zona centrală: 28	cm
Pentru zone sau suprafețe de gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjită la aprox. 5 mm	L, W	Zona stângă: 38,5 x 21 Zona dreaptă: 38,5 x 21	cm
Consum de energie per zonă sau suprafață de gătit, calculat per kg	CE gătire electrică	Suprafață de gătit din stânga (partea din spate): 176	Wh/kg
		Suprafață de gătit din stânga (partea centrală): 192,1	
		Suprafață de gătit din stânga (partea din față): 177	
		Suprafață de gătit din dreapta (partea din spate): 204,7	
		Suprafață de gătit din dreapta (partea centrală): 194,6	
		Suprafață de gătit din dreapta (partea din față): 181,3	
		Zona mare stânga: 181,7	
		Zona mare dreapta: 193,5	
Zona centrală: 170,4			
Consum de energie al plitei (EC)	CE gătire electrică	181.9	Wh/kg

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

Reciclare și eliminare



Produsele electrice uzate (DEEE) nu trebuie eliminate cu deșeurile menajere.

— Acolo unde există facilitățile necesare, reciclează. Consultă autoritățile locale, serviciile de eliminare a deșeurilor menajere sau distribuitorul de unde ai cumpărat aparatul pentru sfaturi privind reciclarea.

Simbolul tomberonului cu roți, prezent pe produs sau pe ambalaj, arată că acest produs nu poate fi tratat ca deșeu menajer obișnuit. Acest produs trebuie predat la un punct de colectare a echipamentelor electrice și electronice, în vederea reciclării. Asigurându-te că acest produs este eliminat corespunzător, contribui la evitarea posibilelor consecințe negative pentru mediu și sănătatea publică, care ar putea apărea dacă produsul nu este gestionat corect.

Garanție

Avem o grijă deosebită să selectăm materiale de înaltă calitate și să utilizăm tehnici de fabricare care ne permit să creăm produse care încorporează designul și durabilitatea. Acest produs plită cu inducție beneficiază de garanție din partea producătorului de 2 ani pentru defectele de fabricație, de la data achiziției (dacă este cumpărat din magazin) sau de la data livrării (dacă este cumpărat online), fără niciun cost suplimentar pentru uz casnic normal (nu profesional sau comercial).

Pentru a efectua o solicitare în temeiul acestei garanții, trebuie să prezentați dovada achiziției (cum ar fi, chitanța de vânzare/bonul fiscal, factura de achiziție sau alte dovezi admisibile conform legii aplicabile); vă rugăm să păstrați dovada achiziției într-un loc sigur. Pentru ca această garanție să se aplice, produsul achiziționat trebuie să fie nou, garanția neaplicându-se pentru produse la mâna a doua sau produse de prezentare. Cu excepția cazului în care legislația aplicabilă prevede altfel, orice produs înlocuit livrat în baza prezentei garanții va beneficia de garanție doar până la expirarea perioadei inițiale de garanție.

Prezenta garanție acoperă defecțiunile produsului și erorile de funcționare, cu condiția ca produsul să fi fost utilizat în scopul prevăzut și să fi fost instalat, curățat, îngrijit și întreținut în conformitate cu informațiile conținute în termenii și condițiile prezente, manualul de utilizare și practicile standard, cu condiția ca practicile standard să nu fie în contradicție cu manualul de utilizare.

Această garanție nu acoperă defectele și deteriorările provocate de uzura normală sau daunele care pot fi rezultatul utilizării necorespunzătoare, instalării sau asamblării defectuoase, neglijenței, accidentelor, utilizării greșite sau modificărilor aduse produsului. Cu excepția cazului în care legislația aplicabilă prevede altfel, prezenta garanție nu va acoperi, în niciun caz, costurile suplimentare (de expediere, deplasare, dezinstalare și reinstalare, manoperă etc.) sau daunele directe și indirecte.

Dacă produsul este defect, vom proceda, într-un timp rezonabil, la repararea.

Drepturile acoperite de această garanție sunt aplicabile în țara în care ați achiziționat produsul. Întrebările legate de garanție trebuie adresate magazinului de la care ați achiziționat produsul.

Garanția este suplimentară drepturilor dvs. legale și nu le afectează.

Dacă achiziționați acest produs din Turcia sau România, veți primi o garanție.

IMPORTANT – PĂSTRAȚI ACESTE INFORMAȚII PENTRU REFERINȚE VIITOARE: CITIȚI CU ATENȚIE.

ES

Antes de empezar

Estas instrucciones son para su propia seguridad. Lea las instrucciones detenidamente antes de proceder con la instalación y el uso de este aparato.



ADVERTENCIA:

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.

- Para evitar los riesgos siempre presentes al utilizar un aparato eléctrico, es importante instalar correctamente esta placa eléctrica y leer atentamente las instrucciones de seguridad para evitar el mal uso y las situaciones peligrosas. Después de desembalar la placa eléctrica, compruebe que no está dañada. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente 800 098 794 (España).
- Compruebe el paquete, asegúrese de que tiene todas las piezas indicadas y decida el lugar apropiado para instalarlo.

- Si vende, cede o deja instalado el aparato al mudarse de casa, asegúrese de entregar también este manual para que el nuevo propietario pueda familiarizarse con el aparato y las advertencias de seguridad.

Seguridad



ADVERTENCIA:

ANTES DE CONECTAR LA PLACA, COMPRUEBE QUE LA TENSIÓN DE SUMINISTRO Y LA FRECUENCIA COINCIDEN CON LAS INDICADAS EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

- En la placa de especificaciones de este aparato se indica toda la información de identificación necesaria para realizar pedidos de piezas de recambio.
- Si este producto contiene cristal, tenga cuidado durante el montaje o el manejo para evitar lesiones personales o daños en el producto.



ADVERTENCIA:
TODO EL TRABAJO
DE INSTALACIÓN
DEBE REALIZARLO
UNA PERSONA
DEBIDAMENTE
CUALIFICADA
QUE SIGA
ESTRICTAMENTE
LAS NORMATIVAS
LOCALES DE
CONSTRUCCIÓN
Y ESTAS
INSTRUCCIONES.

- Si el dispositivo no se instala conforme a las instrucciones, pueden producirse riesgos de seguridad.



ADVERTENCIA:
CONSULTE LA
NORMATIVA LOCAL
SOBRE LAS SALIDAS
DE EXTRACCIÓN
Y ASEGÚRESE DE
CUMPLIRLA.



AVERTISMENT:
ESTE APARATO
LO PUEDEN USAR
NIÑOS A PARTIR DE
8 AÑOS Y PERSONAS
CON CAPACIDADES
FÍSICAS,

SENSORIALES
O MENTALES
REDUCIDAS, ASÍ
COMO PERSONAS
SIN EXPERIENCIA NI
CONOCIMIENTOS,
SI SE LES HA
SUPERVISADO O
INSTRUIDO ACERCA
DEL USO DEL
APARATO DE UNA
FORMA SEGURA
Y COMPRENDEN
LOS RIESGOS QUE
CONLLEVA. LOS
NIÑOS NO DEBEN
JUGAR CON EL
APARATO. LOS
NIÑOS NO PUEDEN
REALIZAR LABORES
DE LIMPIEZA NI DE
MANTENIMIENTO DEL
APARATO SIN ESTAR
SUPERVISADOS.
MANTENGA
EL APARATO Y
EL CABLE DE
ALIMENTACIÓN
FUERA DEL
ALCANCE DE LOS
NIÑOS MENORES DE
8 AÑOS.

- No utilice protecciones ni dispositivos de seguridad inapropiados para niños en la placa. Pueden provocar accidentes.
- No utilice cubiertas. Pueden provocar accidentes o sobrecalentamiento y daños en la placa eléctrica.
- Le recomendamos proceder con gran cuidado durante su uso y limpieza. Lea detenidamente las secciones de limpieza y mantenimiento de este aparato.



AVERTISMENT:
PELIGRO DE
DESCARGA
ELÉCTRICA!
NO UTILICES
LIMPIADORES DE
ALTA PRESIÓN NI
DE VAPOR, YA QUE
PUEDEN CAUSAR
DESCARGAS
ELÉCTRICAS.



AVERTISMENT:
PELIGRO DE
QUEMADURAS! LAS
PLACAS Y EL ÁREA
CIRCUNDANTE
ALCANZAN
TEMPERATURAS
MUY ELEVADAS.
NUNCA TOQUE
LAS SUPERFICIES
CALIENTES.
CUANDO SE HA
UTILIZADO UNA
ZONA DE COCCIÓN,
LA SUPERFICIE
PERMANECE
CALIENTE DURANTE
UN TIEMPO.
TENGA CUIDADO
DE NO TOCAR
LA SUPERFICIE
CALIENTE Y NO
COLOQUE NINGÚN
OTRO OBJETO
SOBRE ELLA.

- Tras el uso, apague la zona de cocción de la placa con el mando y no confíe en el detector de recipientes de cocina.

- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas ni tapaderas en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- En caso de duda, consulte a la tienda o a un instalador cualificado.
- Nunca utilice agua para apagar aceites o grasas en llamas. Apague la placa. Apague las llamas cuidadosamente con una manta ignífuga.
- No almacene objetos sobre la placa.
- Este aparato es solo para uso doméstico. El aparato solo debe utilizarse para preparar alimentos y bebidas.
- Se debe supervisar el aparato durante su funcionamiento. Utilice este aparato solo en interiores.
- El fabricante rechaza toda responsabilidad por los daños personales o materiales que resulten del uso inadecuado o de la instalación incorrecta de este aparato. Deseche el material de embalaje adecuadamente. Riesgo de lesión. Los recipientes de cocina pueden moverse de forma repentina debido al líquido que pueda haber entre

la base y la placa. Mantenga siempre secas la placa y la base del recipiente de cocina.



ADVERTENCIA: DESCONECTE EL APARATO DE LA RED ELÉCTRICA ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TAREA DE MANTENIMIENTO.



ADVERTENCIA: LAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN CALENTARSE CUANDO SE UTILIZAN CON ELECTRODOMÉSTICOS DE COCINA. LOS NIÑOS MENORES DE 8 AÑOS DEBEN MANTENERSE ALEJADOS O SUPERVISARSE CONTINUAMENTE. TENGA CUIDADO DE NO TOCAR EL APARATO.



ADVERTENCIA: SE DEBEN INCORPORAR MEDIOS QUE PERMITAN LA DESCONEXIÓN COMPLETA DE

LA INSTALACIÓN FIJA DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA DE SU PAÍS. DURANTE LA INSTALACIÓN, SE DEBE CONECTAR UN INTERRUPTOR DE DESCONEXIÓN OMNIPOLAR QUE TENGA UNA SEPARACIÓN DE CONTACTO DE AL MENOS 3 MM EN TODOS LOS POLOS.



ADVERTENCIA: EXISTE RIESGO DE INCENDIO Y DESCARGA ELÉCTRICA SI NO SE REALIZA LA LIMPIEZA DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES.



ADVERTENCIA: UTILICE ÚNICAMENTE ACCESORIOS Y TORNILLOS DE MONTAJE

DEL MISMO TAMAÑO QUE LOS RECOMENDADOS EN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES. SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES, PODRÍAN PRODUCIRSE RIESGOS ELÉCTRICOS. RIESGO DE INCENDIO. NO GUARDE DETERGENTES NI MATERIALES INFLAMABLES DEBAJO DE LA PLACA.



AVERTISMENT: RIESGO DE INCENDIO! NO UTILICE PULVERIZADORES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.



AVERTISMENT:
RIESGO DE
INCENDIO!
LAS PLACAS
ALCANZAN
TEMPERATURAS
MUY ELEVADAS.
NUNCA COLOQUE
OBJETOS
INFLAMABLES EN LA
PLACA.



ADVERTENCIA:
UTILICE SOLO
PROTECCIONES
PARA PLACAS
DISEÑADAS POR
EL FABRICANTE
DEL APARATO
DE COCINA O
AUTORIZADAS POR
EL FABRICANTE DEL
APARATO EN LAS
INSTRUCCIONES DE
USO, O BIEN LAS
PROTECCIONES
INCORPORADAS
EN EL APARATO.
LA UTILIZACIÓN DE
PROTECCIONES
INADECUADAS
PUEDE CAUSAR
ACCIDENTES.



ADVERTENCIA: SI
LA SUPERFICIE ESTÁ
AGRIETADA, APAGUE
EL APARATO
PARA EVITAR
LA POSIBILIDAD
DE DESCARGAS
ELÉCTRICAS.

- El aparato no está diseñado para funcionar con un programador externo ni un sistema de control remoto independiente.

IMPORTANTE:

- El uso de estropajos duros o de nailon y de productos de limpieza potentes o abrasivos puede rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si sus artículos o productos de limpieza son adecuados.
- Nunca deje restos de productos de limpieza en la placa de cocción, ya que se podría manchar el cristal.
- Este aparato sirve para cocinar en el ámbito doméstico; no lo utilice como fuente de calor.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su distribuidor local u otro personal cualificado para evitar riesgos.



ADVERTENCIA:
LIMPIE LA PLACA SOLO CUANDO SE HAYA ENFRIADO LO SUFICIENTE. CUANDO LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE LA PLACA ESTÁ APAGADA, NO SE INDICARÁ EL CALOR RESIDUAL, PERO LA ZONA DE COCCIÓN AÚN PUEDE ESTAR CALIENTE. TENGA MUCHO CUIDADO.



PRECAUCIÓN:
ES NECESARIO SUPERVISAR EL PROCESO DE COCCIÓN. UN PROCESO DE COCCIÓN DE CORTA DURACIÓN DEBE SUPERVISARSE CONSTANTEMENTE.



ADVERTENCIA:
PELIGRO DE INCENDIO: NO COLOQUE NADA SOBRE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN.



ADVERTENCIA:
UTILIZAR LA PLACA SIN VIGILANCIA MIENTRAS SE COCINA CON GRASA O ACEITE PUEDE SER PELIGROSO, YA QUE PODRÍA PROVOCAR UN INCENDIO. NUNCA INTENTE APAGAR UN INCENDIO CON AGUA: APAGUE EL APARATO Y, A CONTINUACIÓN, CUBRA LA LLAMA CON UNA TAPADERA O UNA MANTA IGNÍFUGA, POR EJEMPLO.

Instalación eléctrica

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

Conexión directa

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


El instalador debe garantizar una conexión eléctrica correcta y que cumpla con el esquema de cableado. El cable no debe doblarse ni comprimirse. Compruebe regularmente el cable de alimentación en busca de daños.



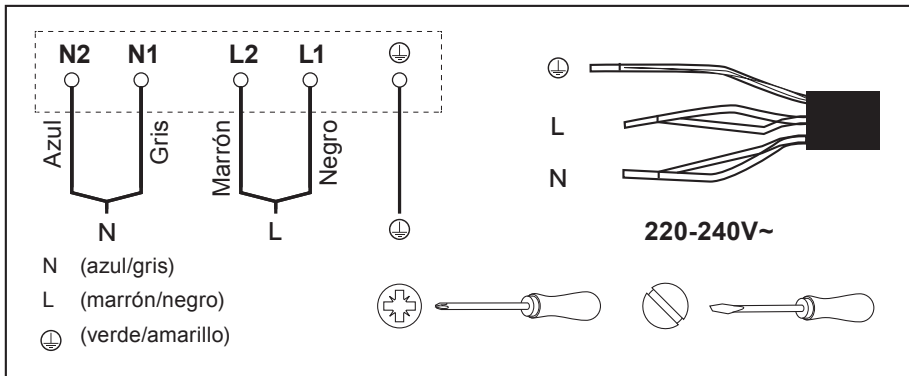
ADVERTENCIA: ESTE ES UN APARATO DE CLASE I Y DEBE CONECTARSE A TIERRA.

Marrón y negro = L o fase

Azul y gris = N o neutro

Verde y amarillo = E o tierra 

Este aparato se suministra con un cable de alimentación de 5 hilos con los siguientes colores:



Este aparato debe conectarse directamente a la unidad de consumo con un dispositivo de corriente residual (RCD) de 40 amperios a modo de protección del circuito.

Para evitar los riesgos que existen cuando se utiliza un aparato eléctrico, es importante instalar correctamente el dispositivo y leer atentamente las instrucciones de seguridad para evitar un uso incorrecto y cualquier peligro. Conserve este manual de instrucciones para consultarlo en el futuro y entréguelo a cualquier propietario posterior. Después de desembalar el aparato, compruebe que no esté dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente que se indica en la sección Cuidado y mantenimiento de más adelante.

El fabricante rechaza toda responsabilidad por las lesiones personales o daños materiales que resulten de la instalación inadecuada o incorrecta del aparato. Las instalaciones eléctricas permanentes deben cumplir con las últimas normas de instalación de su país y, para su propia seguridad, deberían realizarlas electricistas o contratistas cualificados.

Datos técnicos

Tensión de alimentación	220-240 V~50 Hz
Especificaciones de RCD	40 Amp
Dimensiones (an. × al. × fon.)	900 x 520 x 60 mm
Dimensiones de encastre	875 x 495 mm
Consumo de energía máximo	9000 W
Potencia de emisión máxima en la banda de frecuencia de 434 MHz	-13.99
Peso neto	16.2 KG

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	CL5ZFXLK90 / GH5ZFXLK90		
Tipo de placa	Placa de inducción		
Número de zonas o superficies de cocción	5 zonas		
Tecnología de calentamiento (zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción radiante y placas sólidas)	Zonas de cocción por inducción		
Para superficies o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana	∅	Zona central: 28	cm
Para focos o zonas de cocción no circulares: largo y ancho de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana	L, W	Zona izquierda: 38,5 x 21 Zona derecha: 38,5*21	cm
Consumo de energía por superficie o zona de cocción, calculado por kg	Cocina eléctrica EC	Superficie de cocción izquierda (parte trasera): 176	Wh/kg
		Superficie de cocción izquierda (parte central): 192,1	
		Superficie de cocción izquierda (parte delantera): 177	
		Superficie de cocción derecha (parte trasera): 204,7	
		Superficie de cocción derecha (parte central): 194,6	
		Superficie de cocción derecha (parte delantera): 181,3	
		Zona izquierda grande: 181,7	
		Zona derecha grande: 193,5	
		Zona central: 170,4	

	Símbolo	Valor	Unidad
Consumo energético de la placa EC	Cocina eléctrica EC	181.9	Wh/kg

El método de medición y cálculo de la tabla anterior se ha realizado de acuerdo con el reglamento de la comisión (EN) n.º 66/2014.

Reciclaje y eliminación



Los residuos procedentes de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE) no deben desecharse con la basura doméstica.

■ Deben reciclarse donde existan instalaciones destinadas a tal fin. Consulte con la autoridad gubernamental local, con los servicios de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor que le vendió el producto para obtener información sobre su reciclaje.

El símbolo de un cubo de basura con ruedas tachado en el producto o en su embalaje indica que no se puede tratar como basura doméstica normal. Este producto se debe depositar en un punto de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Asegurarse de que este producto se desecha correctamente ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública que pueden ocurrir si no se recicla de forma adecuada.

Garantía

Nos ocupamos especialmente en seleccionar materiales de alta calidad y usar técnicas de fabricación que nos permitan crear productos que aporten diseño y durabilidad. Este producto placa de inducción tiene una garantía del fabricante de 2 años frente a defectos de fabricación, a partir de la fecha de adquisición (si se adquiere en una tienda) o de entrega (si se adquiere por Internet), sin coste adicional para uso normal doméstico (ni profesional ni comercial).

Para presentar una reclamación en el marco de esta garantía, deberá presentar el comprobante de compra (como un recibo, factura de compra u otras pruebas admisibles en virtud de la ley aplicable); conserve su comprobante de compra en un lugar seguro. Para poder acogerse a esta garantía, el producto adquirido deberá ser nuevo; la garantía no se aplicará a productos de segunda mano o productos de exposición. A menos que la legislación vigente indique lo contrario, todo producto de sustitución entregado conforme a esta garantía estará cubierto solo hasta la fecha de vencimiento de la garantía original.

La presente garantía cubre los fallos y anomalías del producto siempre y cuando este se haya utilizado para los fines para los que está destinado y que su instalación, limpieza, cuidado y mantenimiento se hayan efectuado de conformidad tanto con la información descrita en estos términos y condiciones y en el manual del usuario, como con la práctica habitual, siempre y cuando esta no entre en conflicto con el contenido del manual de usuario.

Esta garantía no cubre defectos ni daños causados por el desgaste normal, ni daños que pudiesen ser resultado de usos indebidos, instalaciones o montajes deficientes, negligencia, accidente, uso indebido o modificación del producto. A menos que se indique lo contrario en la ley aplicable, esta garantía no cubre, bajo ningún concepto, los gastos accesorios (transporte, movimiento, costes de desinstalación y reinstalación, mano de obra, etc.) ni los daños directos o indirectos.

Si el producto es defectuoso, procederemos, en un plazo razonable, a su reparación.

Los derechos en virtud de esta garantía tendrán vigencia en el país donde haya adquirido el producto. Las consultas relacionadas con la garantía deberán dirigirse a la tienda en la que adquirió el producto. La garantía es complementaria y no afecta a sus derechos legales.

Si adquirió este producto en España, el distribuidor será responsable de las faltas de conformidad del producto según las disposiciones establecidas en los artículos 114 a 124 del Real Decreto Legislativo 1/2007, con fecha del 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.

IMPORTANTE – GUARDE ESTA INFORMACIÓN PARA FUTURAS CONSULTAS: LEA ATENTAMENTE.

PT

Antes de começar

Estas instruções são para sua segurança. Leia as seguintes instruções cuidadosamente antes de avançar com a instalação e utilização deste aparelho.



AVISO: LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

- Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que esta placa elétrica esteja instalada corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar utilizações indevidas e perigos. Depois de desembalar a placa elétrica, verifique se não está danificada. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho.

Entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente através do 800 814 566.

- Verifique a embalagem, certifique-se de que dispõe de todas as peças listadas e decida qual a localização adequada para o seu produto.
- Se vender o aparelho, o oferecer ou o deixar ao próximo morador quando mudar de casa, certifique-se de que entrega este manual, para que o novo proprietário se possa familiarizar com o aparelho e os respetivos avisos de segurança.

Segurança



AVISO: ANTES DE LIGAR A PLACA, VERIFIQUE SE A TENSÃO FORNECIDA E A FREQUÊNCIA CORRESPONDEM À INDICADA NA PLACA DE CLASSIFICAÇÃO DO APARELHO.

- A placa de especificações, exibida neste aparelho, apresenta todas as informações de identificação necessárias para encomendar peças de substituição.

- Se este produto tiver vidro, tenha cuidado durante a instalação ou utilização para evitar ferimentos pessoais ou danos no produto.



AVISO: QUALQUER TRABALHO DE INSTALAÇÃO TEM DE SER EFETUADO POR UMA PESSOA DEVIDAMENTE QUALIFICADA, SEGUINDO RIGOROSAMENTE OS REGULAMENTOS LOCAIS DE CONSTRUÇÃO E ESTAS INSTRUÇÕES.

- A não instalação deste aparelho de acordo com estas instruções poderá resultar em riscos de segurança.



AVISO: CONSULTE OS REGULAMENTOS LOCAIS RELATIVOS A SAÍDAS DE EXTRAÇÃO E CERTIFIQUE-SE DE QUE ESTES SÃO RESPEITADOS.




AVISO: ESTE APARELHO PODE

SER UTILIZADO POR CRIANÇAS COM IDADE ÍGUAL OU SUPERIOR A 8 ANOS E POR PESSOAS COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU COM FALTA DE EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTO, CASO LHESE SEJA DISPONIBILIZADA SUPERVISÃO OU INSTRUÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA DO APARELHO E SE COMPREENDEREM OS PERIGOS ENVOLVIDOS. AS CRIANÇAS NÃO DEVEM BRINCAR COM O APARELHO. A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO POR PARTE DO UTILIZADOR NÃO PODEM SER EFETUADAS POR

CRIANÇAS SEM SUPERVISÃO. MANTENHA O APARELHO E O CABO DE ALIMENTAÇÃO FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS COM MENOS DE 8 ANOS DE IDADE.

- Não utilize proteções para crianças ou proteções para a placa inadequadas. Estas podem causar acidentes.
- Não utilize capas. Estas podem causar acidentes ou sobreaquecimento e danos na placa elétrica.
- Recomenda-se muito cuidado durante a utilização e limpeza. Leia cuidadosamente as secções de limpeza e manutenção deste aparelho.

 **AVISO:RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO! NÃO UTILIZE DISPOSITIVOS DE LIMPEZA DE ALTA PRESSÃO OU A JATOS DE VAPOR, VISTO QUE PODE RESULTAR EM CHOQUE ELÉTRICO.**



AVISO:PERIGO DE QUEIMADURAS! A PLACA E A ÁREA CIRCUNDANTE FICAM MUITO QUENTES. NUNCA TOQUE NAS SUPERFÍCIES QUENTES. APÓS A UTILIZAÇÃO DA ZONA DE COZEDURA, A SUPERFÍCIE PERMANECE QUENTE DURANTE ALGUM TEMPO. TENHA CUIDADO PARA NÃO TOCAR NA SUPERFÍCIE QUENTE E NÃO COLOQUE OBJETOS SOBRE A MESMA.

- Após a utilização, desligue o elemento da placa através do seu controlo e não confie no detetor de recipientes.
- Os objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, pois podem ficar quentes.

- Em caso de dúvida, peça aconselhamento em loja ou a um instalador qualificado.
- Nunca utilize água para apagar óleo ou gordura que estejam a arder. Desligue a placa. Extinga as chamas com cuidado utilizando uma manta ignífuga.
- Nunca armazenar objetos sobre a placa.
- Este aparelho é exclusivo para uso doméstico. O aparelho só deve ser utilizado para a preparação de alimentos e bebidas.
- O aparelho deve ser supervisionado durante o funcionamento. Utilize este aparelho apenas no interior.
- O fabricante está isento de qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais resultantes da utilização indevida ou instalação incorreta deste aparelho. Descarte o material da embalagem cuidadosamente. Risco de ferimentos! Os tachos podem mover-se repentinamente devido ao líquido entre a base do recipiente e a placa. Mantenha a placa e a base do tacho sempre secas.



AVISO: DESLIGUE O APARELHO DA REDE ELÉTRICA ANTES DE EFETUAR QUALQUER TRABALHO DE MANUTENÇÃO.



AVISO: AS PEÇAS ACESSÍVEIS PODEM FICAR MUITO QUENTES QUANDO UTILIZADAS COM APARELHOS DE COZINHA. MANTER LONGE DO ALCANCE DE CRIANÇAS MENORES DE 8 ANOS, A NÃO SER QUE ESTAS SEJAM CONTINUAMENTE VIGIADAS. TENHA CUIDADO PARA EVITAR TOCAR NO APARELHO.



AVISO: A CABLAGEM FIXA DEVE TER INCORPORADOS MEIOS PARA A DESLIGAR COMPLETAMENTE, DE ACORDO COM AS REGRAS LOCAIS

DE INSTALAÇÃO DE CABLAGENS PARA O SEU PAÍS. DURANTE A INSTALAÇÃO, DEVE SER LIGADO UM INTERRUPTOR DE DESATIVAÇÃO DE TODOS OS POLOS COM UMA SEPARAÇÃO MÍNIMA ENTRE CONTACTOS DE 3 MM EM TODOS OS POLOS.



AVISO: EXISTE UM RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO E INCÊNDIO SE A LIMPEZA NÃO FOR EFETUADA DE ACORDO COM ESTAS INSTRUÇÕES.



AVISO: UTILIZE APENAS O TAMANHO DE SUPORTES E PARAFUSOS DE FIXAÇÃO RECOMENDADO NESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES. O INCUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES

PODE RESULTAR EM PERIGOS ELÉTRICOS. RISCO DE INCÊNDIO! NÃO GUARDE DETERGENTES NEM MATERIAIS INFLAMÁVEIS SOB A PLACA.



AVISO: RISCO DE INCÊNDIO! NÃO UTILIZE SPRAYS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO APARELHO.



AVISO: RISCO DE INCÊNDIO! A PLACA TORNA-SE MUITO QUENTE. NUNCA COLOQUE ITENS COMBUSTÍVEIS SOBRE A PLACA.



AVISO: UTILIZE APENAS PROTEÇÕES PARA A PLACA CONCEBIDAS OU INDICADAS PELO FABRICANTE DO APARELHO DE COZINHA NAS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO,

CONFORME ADEQUADO, OU AS PROTEÇÕES PARA A PLACA INCORPORADAS NO APARELHO. A UTILIZAÇÃO DE PROTEÇÕES INADEQUADAS PODE CAUSAR ACIDENTES.



AVISO: SE A SUPERFÍCIE ESTIVER FISSURADA, DESLIGUE O APARELHO PARA EVITAR A POSSIBILIDADE DE CHOQUES ELÉTRICOS.

- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto em separado.

IMPORTANTE:

- Os esfregões de alta resistência, alguns esfregões de nylon e os agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu agente de limpeza ou esfregão é adequado.
- Nunca deixe resíduos de limpeza sobre a placa: o vidro pode ficar com manchas.
- O aparelho é exclusivo para uso doméstico como um dispositivo para cozinhar; não o utilize como fonte de calor.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este tem de ser substituído pelo fabricante, o seu fornecedor de serviços ou por uma pessoa qualificada de modo a evitar perigos de segurança.



AVISO: LIMPE A PLACA APENAS QUANDO ESTA TIVER ARREFECIDO SUFICIENTEMENTE. QUANDO A ALIMENTAÇÃO DA PLACA É DESLIGADA, NÃO HAVERÁ INDICAÇÃO DE CALOR

RESIDUAL, MAS A ZONA DE COZEDURA PODE AINDA ESTAR QUENTE. TENHA MUITO CUIDADO!



ATENÇÃO: O PROCESSO DE COZEDURA TEM DE SER SUPERVISIONADO. UM PROCESSO DE COZEDURA DE CURTA DURAÇÃO TEM DE SER CONTINUAMENTE SUPERVISIONADO.



AVISO: PERIGO DE INCÊNDIO: NÃO ARMAZENE ITENS SOBRE AS SUPERFÍCIES DE COZEDURA.



AVISO: A COZEDURA SEM VIGILÂNCIA NUMA PLACA COM GORDURA OU ÓLEO PODE SER PERIGOSA E PODE RESULTAR EM INCÊNDIOS. NUNCA TENTE EXTINGUIR INCÊNDIOS COM

ÁGUA; DESLIGUE O APARELHO E CUBRA AS CHAMAS COM, POR EXEMPLO, UMA TAMPÃO OU UMA MANTA IGNÍFUGA.

Instalação elétrica

A instalação tem de ser efetuada por uma pessoa competente ou um electricista qualificado. Antes de ligar à 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 onipolar 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 elétrico.



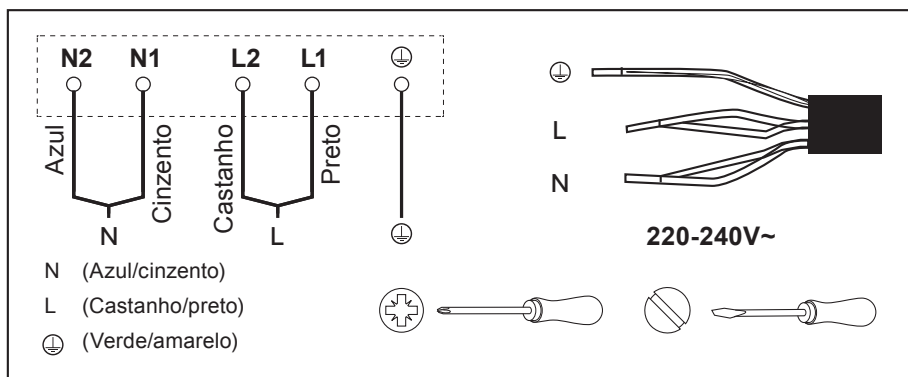
AVISO: ESTE É UM APARELHO DE CLASSE I E TEM DE ESTAR LIGADO À TERRA.

Castanho e preto = L ou ativo

Azul e cinzento = N ou neutro

Verde e amarelo = E ou terra

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



Este aparelho deve ser ligado diretamente ao contador elétrico com um disjuntor diferencial residual (DDR) de 40 A que proteja o circuito.

Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que este aparelho esteja instalado corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar utilizações indevidas e perigos. Guarde este manual de instruções para referência 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. Entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente indicado na secção de Cuidados e manutenção abaixo.

O fabricante está isento de qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais resultantes de uma instalação incorreta ou inadequada do aparelho. Qualquer instalação elétrica permanente tem de estar em conformidade com os regulamentos mais recentes aplicáveis a cablagem para o seu país e, para a sua própria segurança, a instalação elétrica deve ser efetuada por um electricista qualificado ou um empreiteiro.

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220-240 V~50 Hz
Especificações de DDR	40 Amp
Dimensões (Larg. x Alt. x Prof.)	900 x 520 x 60 mm
Dimensões quando encastrada	875 x 495 mm
Consumo de energia máx.	9000 W
A potência máxima de emissão na banda de frequência de 434 MHz	-13.99
Peso líquido	16.2 KG

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	CL5ZFXLK90 / GH5ZFXLK90		
Tipo de placa	Placa de indução		
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	5 zonas		
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução		
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da área de superfície útil por zona de cozedura aquecida elétrica, arredondado para os 5 mm mais próximos	Ø	Zona central: 28	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da área de superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida elétrica, arredondados para os 5 mm mais próximos	L, W	Zona esquerda: 38,5 x 21 Zona direita: 38,5 x 21	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculada por kg	CE, cozedura elétrica	Área de cozedura esquerda (parte traseira): 176	Wh/kg
		Área de cozedura esquerda (parte central): 192,1	
		Área de cozedura esquerda (parte dianteira): 177	
		Área de cozedura direita (parte traseira): 204,7	
		Área de cozedura direita (parte central): 194,6	
		Área de cozedura direita (parte dianteira): 181,3	
		Zona grande esquerda: 181,7	
		Zona grande direita: 193,5	
		Zona central: 170,4	
Consumo de energia da placa CE	CE, cozedura elétrica	181.9	Wh/kg

A medição e o método de cálculo da tabela acima foram feitos em conformidade com o Regulamento da Comissão (EN) N.º 66/2014.

Reciclagem e eliminação



Os resíduos de produtos elétricos (REEE) não devem ser eliminados com resíduos domésticos.

Recicle nas instalações adequadas, sempre que existentes. Consulte o seu representante local de autoridade governamental, os serviços de eliminação de resíduos domésticos ou o revendedor onde o produto foi comprado para obter aconselhamento sobre reciclagem.

O símbolo do caixote do lixo com uma cruz por cima, impresso na embalagem, indica que este produto não pode ser eliminado com o lixo doméstico. Este produto deve ser entregue a um ponto de recolha de equipamento elétrico e eletrónico para reciclagem. Ao garantir que este produto é eliminado corretamente, está a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e saúde pública, que poderiam ocorrer caso este produto não fosse tratado devidamente.

Garantia

Empenhamo-nos especialmente na seleção cuidada de materiais de elevada qualidade e utilizamos técnicas de fabrico que nos permitem criar produtos que incorporam design e durabilidade. Este produto placa de indução tem uma garantia do fabricante de 2 anos contra defeitos de fabrico, a partir da data de compra (se comprado na loja) ou data de entrega (se comprado online), sem custo adicional para uso doméstico normal (não profissional ou comercial)

Para apresentar uma reclamação ao abrigo desta garantia, é necessário apresentar a prova de compra (tal como um recibo, uma fatura de compra ou outra prova admissível em conformidade com a lei em vigor). Mantenha o comprovativo de compra num lugar seguro. Para esta garantia se aplicar, o produto comprado tem de ser novo; não se aplica a produtos em segunda mão ou a produtos de exibição. Salvo disposição em contrário na lei em vigor, a garantia de qualquer produto de substituição expira no final do período da garantia do produto original.

Esta garantia cobre defeitos e falhas de produto, desde que o produto tenha sido utilizado para o fim a que se destina e tenha sido sujeito à instalação, limpeza, manutenção e a cuidados de acordo com as informações contidas nestes termos e condições, no manual do utilizador e na prática padrão, desde que a mesma não contrarie o manual de utilizador.

Esta garantia não cobre defeitos e danos causados pelo desgaste normal, nem danos que possam resultar de utilização indevida, instalação ou montagem incorreta, negligência, acidentes, utilizações indevidas ou modificações do produto. Salvo disposição em contrário na lei em vigor, esta garantia não abrange, em caso algum, custos auxiliares (expedição, deslocação, custos de desinstalação e reinstalação, mão-de-obra, etc), ou danos diretos e indiretos.

Se o produto apresentar algum defeito, iremos, dentro de um prazo razoável, reparar.

Os direitos no âmbito desta garantia têm força executiva no país onde adquiriu este produto. As questões relativas à garantia devem ser esclarecidas na loja onde adquiriu o produto. A garantia complementa e não afeta os seus direitos legais.

Se adquiriu este produto em Portugal - o distribuidor é responsável por quaisquer defeitos de conformidade do produto de acordo com os termos da lei relativa a garantias (Decreto-Lei N.º 67/2003), aditada pelo Decreto-Lei N.º 84/2008.

**IMPORTANTE –
CONSERVE
ESTE MANUAL
PARA FUTURAS
CONSULTAS: LEIA
ATENTAMENTE.**

EN Installation

CAUTION:

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

CAUTION:

- This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
- Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
 1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate.
 3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.
- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.
- When you have installed the hob, make sure that:
 - The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
 - There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
 - If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
 - The isolating switch is easily accessible by the customer.
 - The hob should be fixed into the worktop using the fixing brackets and sealing tape supplied with the appliance. Do not use silicone sealant or PVA to secure the hob. Doing so will prevent an engineer removing the appliance to facilitate a repair.

ATTENTION :

- La plaque de cuisson à induction doit être installée par un personnel ou des techniciens qualifiés. Ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
- La plaque de cuisson ne doit pas être directement installée au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électriques de la plaque.
- Cette plaque de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un tiroir de cuisine utilisé pour ranger des couverts ou d'autres ustensiles en métal en raison de la proximité de son champ magnétique.
- Ne pas essayer de démonter l'appareil, il ne contient aucune pièce réparable.
- Lorsqu'il est arrivé en fin de vie, l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères ; contacter les autorités locales pour obtenir des conseils.

ATTENTION :

- Cette plaque de cuisson doit être raccordée au réseau électrique uniquement par une personne dûment qualifiée.
- Avant de brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, vérifier que :
 1. l'installation électrique de la maison est adaptée à la puissance de la plaque de cuisson ;
 2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique ;
 3. les sections des câbles d'alimentation peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
- Pour brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, ne pas utiliser d'adaptateur, de réducteur ni de dispositif de branchement, car ils peuvent entraîner 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.
- Le plan de travail est carré et plat et aucun élément de structure ne vient gêner l'espace nécessaire.
- Le plan de travail est conçu à partir d'un matériau résistant à la chaleur.

- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière d'espace et aux normes et réglementations en vigueur.
- 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 3mm pour tous les pôles (ou tous les conducteurs actifs [en phase] si les réglementations locales en matière d'installations électriques permettent cette modification 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 (telles que du carrelage en grès émaillé) 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.
 - La circulation d'air frais entre l'extérieur des éléments de cuisine et la plaque de cuisson est suffisante.
 - Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une protection thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson.
 - Le sectionneur est facilement accessible par le client.
 - La plaque de cuisson est fixée au plan de travail à l'aide des supports de fixation et du ruban d'étanchéité fournis avec l'appareil. Ne pas utiliser de mastic d'étanchéité en silicone ou de PVA pour fixer la plaque de cuisson. Ainsi, le technicien n'aura pas à retirer l'appareil en cas de réparation.

PL Instalacja

UWAGA:

- Płyta indukcyjna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nie wolno wykonywać tej czynności samodzielnie.
- Nie wolno instalować płyty bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elementy elektroniczne płyty.
- Ze względu na bliskość pola magnetycznego wytwarzanego przez płytę grzewczą nie wolno jej instalować bezpośrednio nad szufladą kuchenną służącą do przechowywania sztućców lub innych metalowych przedmiotów.
- Nie należy rozmontowywać urządzenia, ponieważ w jego wnętrzu nie ma części nadających się do naprawy przez użytkownika.
- Po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać z odpadami komunalnymi. W celu uzyskania wskazówek należy skontaktować się z przedstawicielem lokalnych władz.

UWAGA:

- Płytę może podłączyć do zasilania tylko odpowiednio wykwalifikowana osoba.
- Przed podłączeniem płyty grzewczej do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy spełnione są następujące warunki:
 1. instalacja elektryczna w budynku jest dostosowana do mocy przyłączeniowej płyty;
 2. napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej;
 3. przekroje przewodów zasilania są dostosowane do obciążenia podanego na tabliczce znamionowej.
- Do podłączenia płyty grzewczej do sieci nie należy stosować adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy, ponieważ mogłyby one ulec przegrzaniu i spowodować pożar.
- Przewód zasilania nie może dotykać żadnych nagrzewających się części i musi być tak poprowadzony, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekroczyła 75°C.
- Powierzchnia robocza jest równa i wypoziomowana, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganymi parametrami przestrzennymi.
- Powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na wysokie temperatury.

- Jeśli płyta grzewcza jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Montaż jest zgodny ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi odstępów oraz stosownymi normami i przepisami.
- Odpowiedni rozłącznik, zapewniający pełne odłączenie zasilania sieciowego, jest wbudowany w stałe okablowanie i umieszczony w sposób zapewniający zgodność z lokalnymi przepisami w zakresie okablowania. Włłącznik musi mieć odpowiedni atest, a także zapewniać 3 mm odstępu na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych [fazowych] przewodach, jeśli lokalne zasady instalacji zezwalają na ten wariant wymagań).
- Włłącznik będzie łatwo dostępny dla użytkownika po zamontowaniu płyty grzewczej.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami i zapoznać z lokalnymi przepisami budowlanymi.
- Do wykończenia powierzchni ścian otaczających płytę wykorzystaj materiały odporne na wysokie temperatury i łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).
- Po zamontowaniu płyty grzewczej należy się upewnić, że:
 - Przewód zasilania nie jest dostępny przez drzwi szafek ani przez szuflady.
 - Został zapewniony odpowiedni przepływ powietrza spoza elementów zabudowy do podstawy płyty.
 - Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty znajduje się bariera termiczna.
 - Włłącznik jest łatwo dostępny dla użytkownika.
 - Płytę grzewczą należy przytwierdzić do blatu za pomocą uchwytów mocujących i taśmy uszczelniającej dołączonej do urządzenia. Do zamocowania płyty grzewczej nie należy używać uszczelniacza ani kleju PVA. Uniemożliwiłoby to serwisantowi wymontowanie urządzenia w celu dokonania naprawy.

ATENȚIE:

- Plita cu inducție trebuie montată de un tehnician sau de o persoană calificată. Nu realiza singur această operațiune.
- Plita nu trebuie montată direct deasupra mașinii de spălat vase, a frigiderului, a congelatorului, a mașinii de spălat sau a uscătorului de rufe, deoarece umiditatea poate deteriora componentele electronice ale plitei.
- Plita nu trebuie montată direct deasupra sertarelor de bucătărie folosite pentru depozitarea tacămurilor sau a altor ustensile metalice, din cauza proximității câmpului magnetic.
- Nu încerca să dezamblezi aparatul. În interior nu există piese care pot fi reparate de utilizator.
- La sfârșitul duratei de viață, aparatul nu trebuie eliminat cu gunoierul menajer; contactează autoritățile locale pentru indicații.

ATENȚIE:

- Această plită trebuie conectată la sursa de alimentare electrică doar de o persoană calificată corespunzător.
- Înainte de a conecta plita la rețeaua de alimentare electrică, asigură-te că:
 1. Rețeaua electrică din locuință este adecvată pentru puterea consumată de plită.
 2. Tensiunea corespunde valorii indicate pe plăcuța de identificare.
 3. Segmentele cablului sursei de alimentare pot suporta sarcina specificată pe plăcuța de identificare.
- Pentru a conecta plita la sursa de alimentare, nu utiliza adaptoare, reductoare sau dispozitive de derivație, deoarece pot cauza supraîncălzire și incendii.
- Cablul sursei de alimentare nu trebuie să atingă nicio piesă încinsă și trebuie poziționat astfel încât temperatura sa să nu depășească niciodată 75 °C.
- Suprafața de lucru este dreaptă și plană și niciun element de structură nu afectează spațiul necesar.
- Suprafața de lucru este realizată dintr-un material termorezistent.
- Dacă plita este montată deasupra unui cuptor, acesta este prevăzut cu un ventilator de răcire.
- La montare trebuie să se respecte toate cerințele de spațiu și standardele și reglementările aplicabile.

- În instalația electrică permanentă este încorporat un întrerupător de izolare corespunzător, care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare. Acesta este montat și amplasat astfel încât să respecte normele și reglementările locale privitoare la instalațiile electrice. Întrerupătorul de izolare trebuie să fie certificat și să asigure o separare între contacte de 3 mm la toți polii (sau la toți conductorii activi [de fază] dacă normele locale privitoare la instalațiile electrice permit această modificare a cerințelor).
- Cu plita montată, întrerupătorul de izolare trebuie să fie ușor accesibil pentru client.
- Adresează-te autorităților locale pentru construcții și consultă dispozițiile în vigoare în cazul în care ai nelămuriri referitoare la montare.
- Folosește finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (precum plăcile ceramice) pentru suprafețele de perete din jurul plitei.
- După montarea plitei asigură-te de următoarele:
 - Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile sau sertarele dulapurilor.
 - Există un flux de aer proaspăt corespunzător de la exteriorul dulapurilor până la baza plitei.
 - Dacă plita este montată deasupra unui sertar sau a unui dulap, sub baza sa trebuie montată o barieră de protecție termică.
 - Întrerupătorul de izolare este ușor accesibil pentru client.
 - Plita trebuie să fie fixată în blat cu consolele de fixare și banda de etanșare furnizate. Nu folosiți agent de etanșare din silikon sau PVA pentru a fixa plita. Acest lucru va împiedica demontarea de către tehnicieni a aparatului pentru reparații.

ES Instalación

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, frigorífico, congelador, lavadora ni secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
- Esta placa no debe instalarse directamente encima de un cajón de cocina que se utilice para guardar cubiertos u otros objetos metálicos debido a la proximidad de su campo magnético.
- No intente desmontar el aparato; no hay piezas que el usuario pueda reparar en el interior.
- Al final de su vida útil, el aparato no debe desecharse con la basura doméstica; póngase en contacto con el organismo local competente para recibir orientación.

PRECAUCIÓN:

- La conexión de esta placa a la red de suministro eléctrico debe realizarla una persona debidamente cualificada.
- Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:
 1. El sistema de cableado interno es adecuado para la energía consumida por la placa.
 2. La tensión coincide con el valor indicado en la placa de características.
 3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga indicada en la placa de características.
- Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni ladrones, ya que pueden provocar sobrecalentamientos e incendios.
- El cable de alimentación no debe tocar las partes calientes y debe colocarse de modo que su temperatura no sobrepase los 75 °C en ningún momento.
- La superficie de trabajo es plana y está nivelada, y ninguno de los componentes estructurales interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está fabricada en un material resistente al calor.
- Si la placa está instalada encima de un horno, este tiene un ventilador integrado.

- La instalación deberá cumplir con todos los requisitos de espacio libre y los estándares y normativas aplicables.
- Hay un interruptor de aislamiento adecuado que permite una desconexión completa de la red eléctrica incorporado en el cableado permanente, montado y colocado de conformidad con las normas y los reglamentos de cableado locales. El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y contar con 3 mm de entrehierro entre todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor debe quedar al alcance del cliente con la placa instalada.
- En caso de duda respecto a la instalación, consulte la legislación vigente o póngase en contacto con las autoridades locales competentes en el ámbito de construcción.
- Puede utilizar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como un revestimiento cerámico) para las superficies de las paredes que rodean la placa.
- Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que:
 - Sea imposible acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
 - Hay una circulación adecuada de aire fresco desde el exterior del mobiliario hasta la base de la placa.
 - Si la placa está instalada encima de un cajón o un armario, haya una barrera de protección térmica instalada debajo de la base de la placa.
 - El interruptor de aislamiento es de fácil acceso para el cliente.
 - La placa debe estar fijada a la encimera utilizando los correspondientes soportes de fijación y la cinta de sellado suministrados con el aparato. No utilice sellador de silicona o PVA para fijar la placa. De hacerlo, impediría al técnico desmontar el aparato para facilitar las reparaciones.

ATENÇÃO:

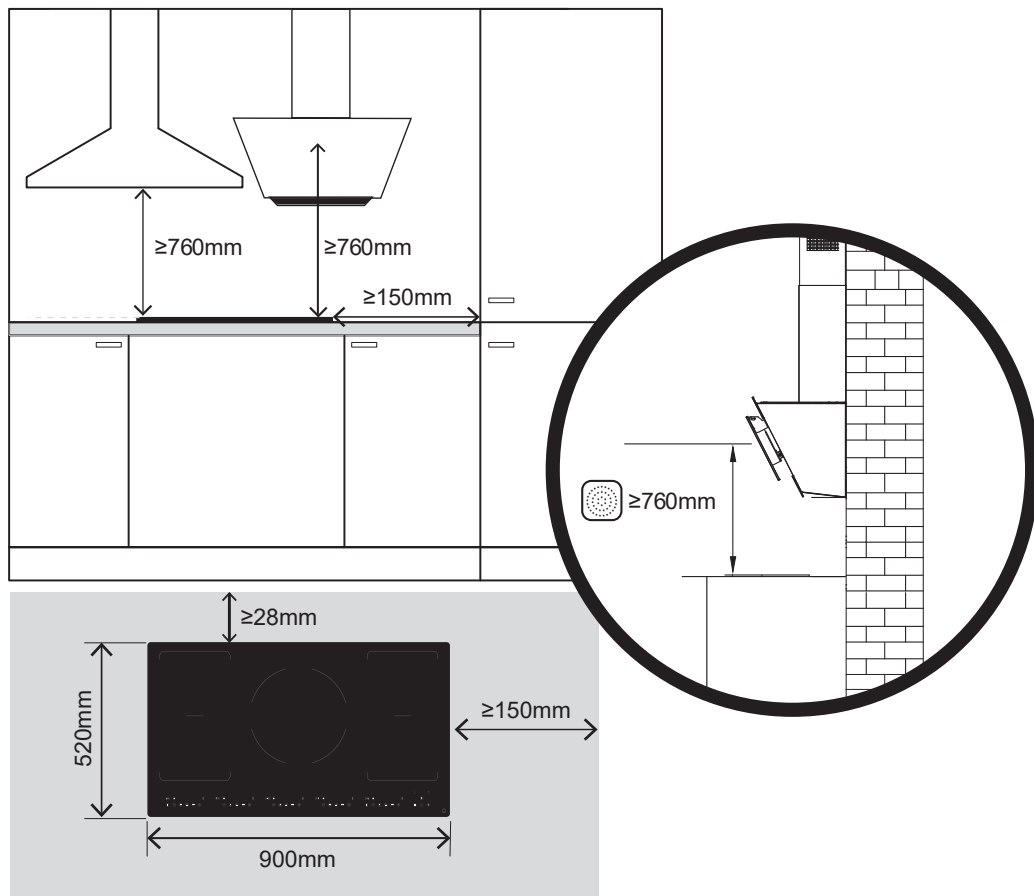
- A placa de indução tem de ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Nunca realize a operação sozinho.
- A placa não deve ser instalada diretamente por cima de uma máquina de lavar louça, um frigorífico, um congelador, uma máquina de lavar roupa ou uma máquina de secar roupa, pois a humidade poderá danificar o sistema eletrónico da placa.
- Esta placa não pode ser instalada diretamente por cima de uma gaveta de cozinha utilizada para guardar talheres ou outros objetos metálicos devido à proximidade do seu campo magnético.
- 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 rede elétrica por uma pessoa com a qualificação adequada.
- Antes de ligar a placa à rede elétrica, certifique-se de que:
 1. o sistema de cablagem doméstico é adequado para a energia consumida pela placa.
 2. a tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação.
 3. as secções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de classificação.
- Para ligar a placa à corrente elétrica, não utilize adaptadores, 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 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 regulamentos 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 os regulamentos 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.
- Utiliza 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 deve estar 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 evita que um técnico tenha de remover o aparelho para facilitar as reparações.

01



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

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



WARNING: Please follow the Safety and Electrical Installation sections at the start of this manual before connecting this appliance to the mains supply!

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



AVERTISSEMENT : Suivre les instructions des sections relatives à la sécurité et à l'installation électrique au début de ce manuel avant de brancher cet appareil à l'alimentation secteur !

PL UWAGA! Przed przystąpieniem do wiercenia należy sprawdzić, przy pomocy odpowiedniego urządzenia wykrywającego, czy w ścianie nie ma niewidocznych rur, przewodów elektrycznych itp.

OSTRZEŻENIE: W celu łatwiejszego rozpraszania ciepła oraz obniżenia zużycia energii wokół urządzenia należy zapewnić dobrą wentylację. Wokół urządzenia należy pozostawić wystarczająco dużo wolnej przestrzeni. W przypadku szklanego okapu skośnego bezpieczna odległość powinna wynosić co najmniej 550 mm między najniższym punktem, w którym jest on zamocowany na ścianie, a płytą grzewczą.



OSTRZEŻENIE: Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy zapoznać się z rozdziałami dotyczącymi bezpieczeństwa i instalacji elektrycznej na początku niniejszej instrukcji.

RO ATENȚIE! Înainte de a face găuri, este extrem de important să se verifice peretele, pentru a depista țevile, cablurile electrice sau alte elemente ascunse, utilizând un dispozitiv de detectare adecvat.

AVERTISMENT: Este necesară o bună ventilație în jurul aparatului, pentru o disipare mai ușoară a căldurii și o reducere a consumului de energie. Asigură-te că există suficient spațiu liber în jurul aparatului. Distanța de siguranță pentru o hotă decorativă înclinată este de minimum 550 mm între plită și cel mai de jos punct în care hota este fixată pe perete.



AVERTISMENT: Urmează instrucțiunile din secțiunile Siguranță și Instalare electrică de la începutul acestui manual înainte de a conecta aparatul la alimentarea electrică!

ES PRECAUCIÓN! Antes de realizar perforaciones, es extremadamente importante comprobar que no haya tuberías, cables eléctricos, etc., ocultos en la pared mediante un dispositivo de detección adecuado.

ADVERTENCIA: Es necesaria una buena ventilación alrededor del aparato para facilitar la disipación de calor y reducir el consumo de energía. Debe haber suficiente espacio libre alrededor del aparato. La distancia de seguridad para una campana extractora de cristal debe ser de al menos 550 mm entre la placa y el punto más bajo donde está montada en la pared.



ADVERTENCIA: Antes de conectar este aparato a la red eléctrica, siga los apartados de seguridad e instalación eléctrica que aparecen al principio de este manual.

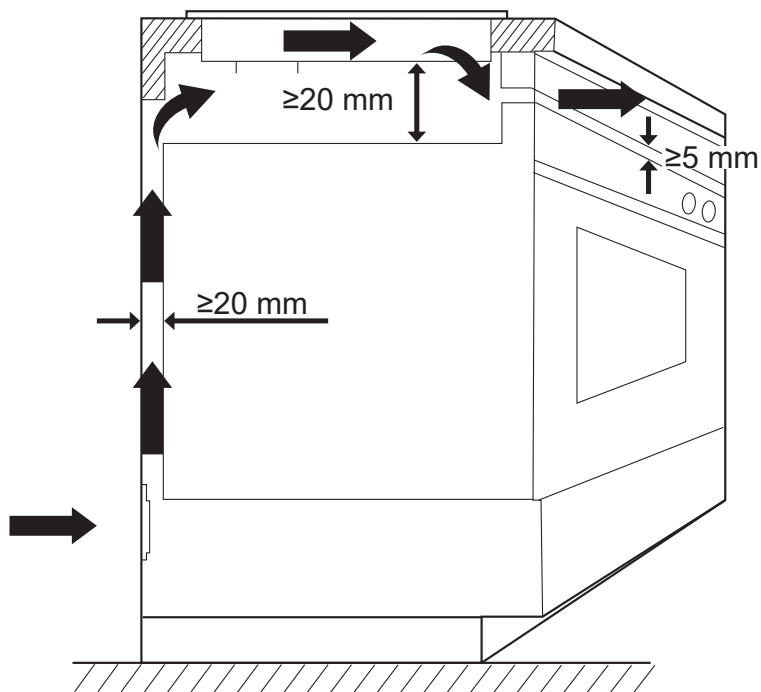
PT ATENÇÃO! Antes de perfurar, é extremamente importante utilizar um dispositivo de deteção adequado para verificar se existem tubos, cabos elétricos, entre outros, escondidos na parede.

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 para um exaustor de vidro angular deve ser de, pelo menos, 550 mm entre a placa de aquecimento e o ponto mais baixo onde está montado na parede.



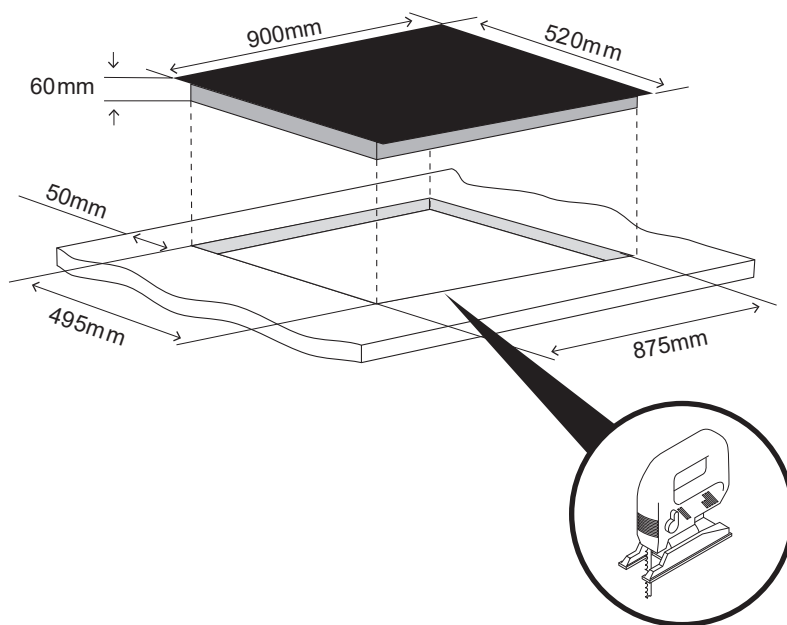
AVISO: Siga as instruções constantes nas secções de Segurança e instalação elétrica no início deste manual antes de ligar este aparelho à rede elétrica!

02



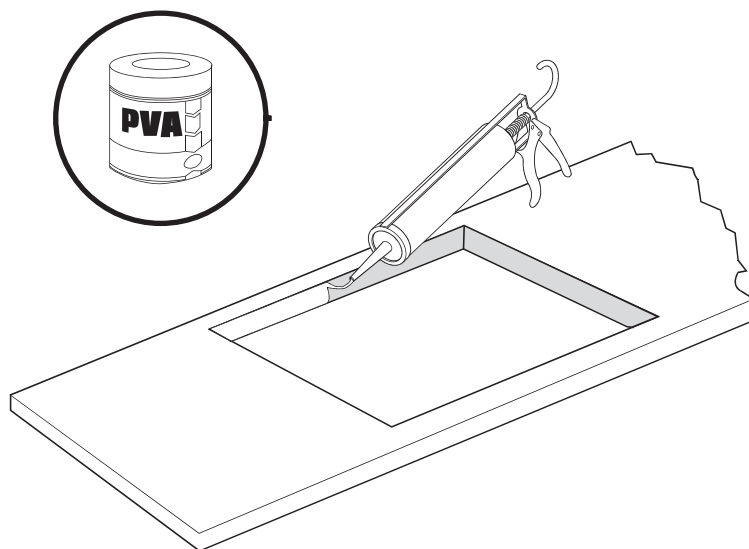
- EN** The induction hob must be well ventilated and the air inlet and outlet must not be blocked. Ensure you select a heat-resistant work surface to mount the induction hob.
- FR** La plaque de cuisson à induction doit être bien ventilée ; l'entrée et la sortie d'air ne doivent pas être bloquées. S'assurer de choisir un plan de travail résistant à la chaleur pour le montage de la plaque de cuisson à induction.
- PL** Płyta indukcyjna wymaga dobrej wentylacji, a wlot i wylot powietrza nie mogą być zablokowane. Do montażu płyty indukcyjnej należy wybrać blat odporny na wysokie temperatury.
- RO** Plita cu inducție trebuie să fie bine ventilată, iar orificiile de intrare și ieșire a aerului nu trebuie să fie blocate. Asigură-te că ai selectat o suprafață de lucru termorezistentă pentru montajul plitei cu inducție.
- ES** La placa de inducción debe tener una buena ventilación, y la entrada y salida de aire no deben estar bloqueadas. Asegúrese de seleccionar una superficie resistente al calor para montar la placa de inducción.
- PT** A placa de indução deve ter uma boa ventilação e a entrada e a saída de ar não podem estar bloqueadas. Certifique-se de que seleciona uma superfície de trabalho resistente ao calor para montar a placa de indução.

03



- EN** Cut an aperture in the worktop using a jigsaw as shown. The worktop should be at least 12.5mm thick and made of a heat resistant material.
- FR** Découper une ouverture dans le plan de travail à l'aide d'une scie sauteuse, comme indiqué ci-dessus. Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 12,5mm et doit être fabriqué à partir d'un matériau résistant à la chaleur.
- PL** Wyciąć otwór w blacie za pomocą wyrzynarki, jak pokazano na rysunku. Blat powinien mieć co najmniej 12,5 mm grubości i być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- RO** Cu ajutorul unui fierăstrău, taie o deschizătură în blat, ca în imagine. Blatul trebuie să aibă o grosime de cel puțin 12,5 mm și să fie fabricat dintr-un material termorezistent.
- ES** Realice una abertura en la encimera con una sierra de calar tal y como se muestra en la figura. La encimera debe tener al menos 12,5 mm de espesor y estar fabricada de un material resistente al calor.
- PT** Corte uma abertura na bancada utilizando uma serra tico-tico, conforme ilustrado. A bancada deve ter, no mínimo, 12,5 mm de espessura e deve ser feita de um material resistente ao calor.

04



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

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

FR Appliquer du mastic silicone ou de la colle PVA sur le bord découpé du plan de travail afin de l'étanchéifier.

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

PL Uszczelnić krawędź wycięcia w blacie za pomocą uszczelniacza silikonowego lub kleju PVA.

WAŻNE: Przed rozpoczęciem montażu płyty grzewczej należy upewnić się, że warstwa uszczelniacza lub kleju jest całkowicie utwardzona zgodnie z instrukcjami producenta. Płyta grzewcza **NIE MOŻE** być przyklejona na stałe do blatu.

RO Etanșează marginea tăiată a blatului cu un agent pe bază de silicon sau un adeziv PVA.

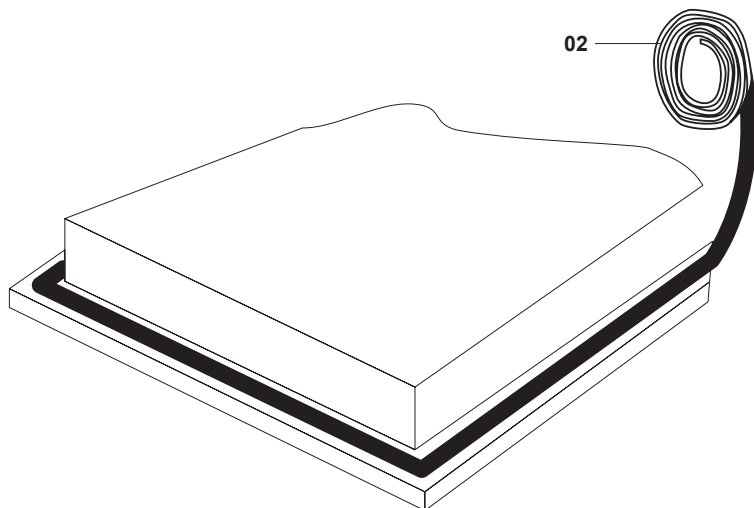
IMPORTANT: Înainte de a începe montarea plitei, asigură-te că produsul de etanșare este complet întărit, conform instrucțiunilor producătorului. Această plită **NU TREBUIE** lipită în blat.

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

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

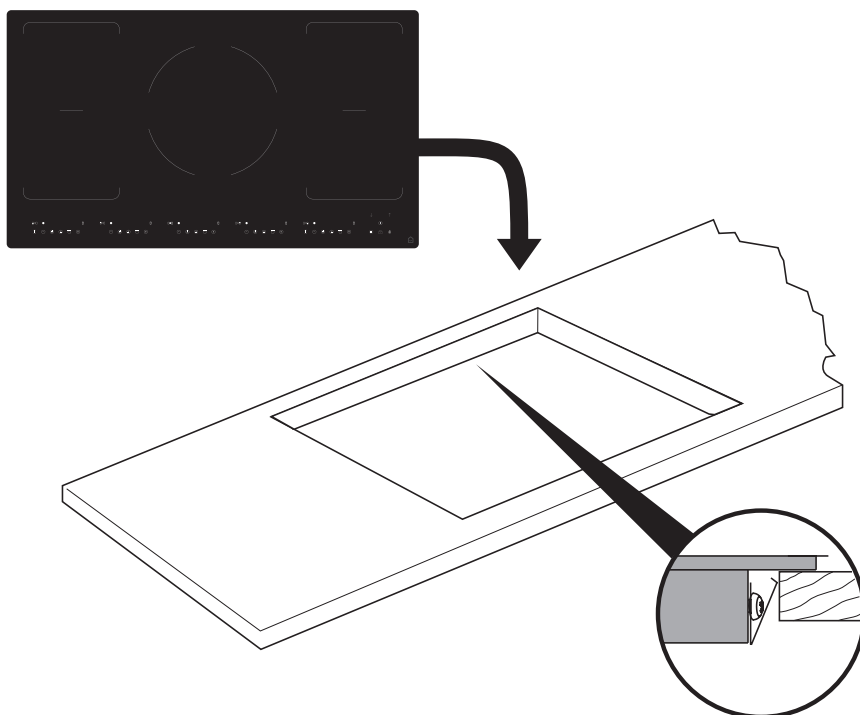
PT Vede a extremidade cortada da bancada com vedante de silicone ou cola vinílica.

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.



- EN** Stretch out and stick the supplied tape along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap. Trim off any excess tape and dispose of it.
- FR** Étirer et coller le ruban adhésif fourni sur tout le rebord inférieur de la plaque de cuisson, en assurant le chevauchement des extrémités. Couper l'excédent de ruban adhésif et le jeter.
- PL** Rozciągnąć dostarczoną taśmę wzdłuż dolnej krawędzi płyty grzewczej, upewniając się, że końce taśmy zachodzą na siebie. Usunąć i wyrzucić nadmiar taśmy.
- RO** Întinde și lipește banda adezivă furnizată pe partea inferioară a plitei, asigurându-te că se suprapun capetele. Îndepărtează excesul de bandă adezivă și elimină-l.
- ES** Estire y pegue la cinta suministrada a lo largo del borde inferior de la placa, asegurándose de que los extremos se superponen. Recorte y deseche el exceso de cinta.
- PT** Estique e cole a fita fornecida ao longo da extremidade da placa, certificando-se de que as extremidades ficam sobrepostas. Corte a fita em excesso e elimine-a.

06



- EN** Once the worktop edge has cured, and the tape is fitted, position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge.
- FR** Une fois que le rebord du plan de travail est sec et que l'adhésif est en place, positionner la plaque de cuisson dans la découpe du plan de travail. Exercer une légère pression vers le bas sur la plaque de cuisson pour l'enfoncer dans le plan de travail afin d'assurer une bonne étanchéité autour du rebord extérieur.
- PL** Po wyschnięciu krawędzi blatu i nałożeniu taśmy umieścić płytę w wycięciu w blacie. Delikatnie docisnąć płytę grzewczą w dół, aby wpasować ją do otworu w blacie, zapewniając dobre uszczelnienie wokół zewnętrznej krawędzi.
- RO** După ce agentul de etanșare de pe marginea blatului s-a întărit și ai lipit banda, poziționează plita în spațiul tăiat în blat. Apăsă ușor pe plită pentru a o fixa pe blat și asigură-te că marginea exterioară este etanșată corespunzător pe întreaga lungime a acesteia.
- ES** Una vez que la silicona del borde de la encimera se haya secado y la cinta esté colocada, sitúe la placa en la abertura de la encimera. Aplique una suave presión hacia abajo sobre la placa para encajarla en la encimera y asegurar la debida estanquidad alrededor del borde exterior.
- PT** Após a extremidade da bancada estar seca e a fita aplicada, posicione a placa encaixando-a no corte existente na bancada. Aplique uma ligeira pressão na placa, no sentido descendente, para que a mesma fique introduzida na bancada, certificando-se de que existe uma boa vedação em torno da extremidade exterior.

Before you start



WARNING: Read the instructions before using the appliance

When the power is switched on at the consumer unit, the hob will beep once and is ready for use.

01 Induction Cooking

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


My new induction hob makes a lot of different noises. Does this mean that it is faulty?

- **Crackling sounds.** These noises can normally be attributed to the pans and the different materials used in their construction. The pan base will be a composition of different materials which will expand at different rates as the pan heats.
- **Clicking noises.** These are normally created by the electronic components within the appliance as they switch on and off.
- **Whistling noises.** These can be caused when one or more cooking zones are in operation at a high power level and as a result of the cookware being constructed of different materials.
- **Humming noises.** These noises can be created when a high power level is selected i.e. boost function. Noises related to high power levels will reduce as the pans heat to temperature and the power level is reduced.
- **Hissing/humming noises.** These noises can be normally heard when the hob's cooling fan is in operation.

All of the noises listed above are quite normal and do not indicate a fault. Contact Customer Services shown in the Care & maintenance section below if you need further guidance.

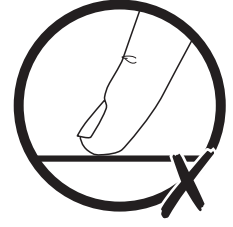
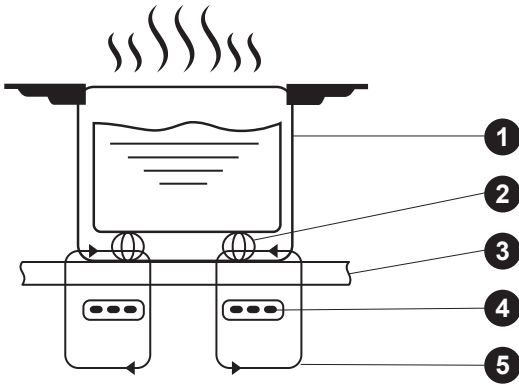
02 Cookware

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

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

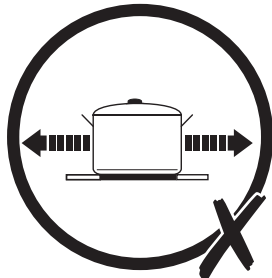
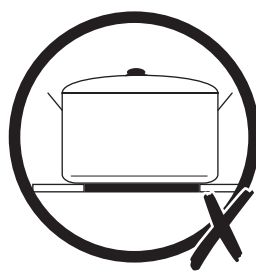
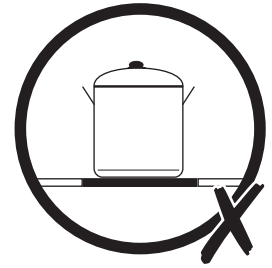
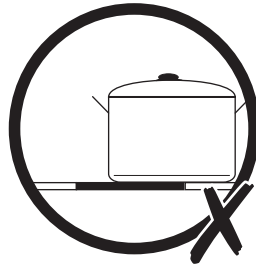
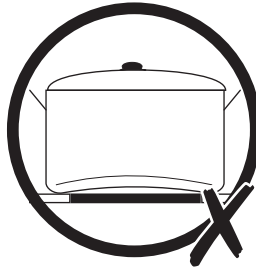
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

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.



1. Iron pot
2. Magnetic circuit
3. Ceramic glass plate

4. Induction coil
5. Induced currents

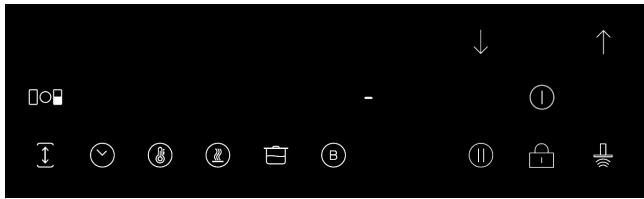


IMPORTANT: Always lift pans off the cooking surface! Do not slide or drag to avoid damaging the glass.

Using your hob for the first time

01 Using your induction hob

1. Touch the Master On/Off Key (I) for two seconds, buzzer will sound and the display will illuminate.



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

2. Place a pan suitable for induction cooking on a cooking zone; ensure that the base of the pan and the cooking surface is clean and dry.
3. Choose the cooking zone you wish to use. Select the power level using the slider control key or "-" will be displayed and the zone will switch off after one minute.
4. Choose the power output by touching the slider anywhere along the control zone, or move your finger from side to side for more precise selection.

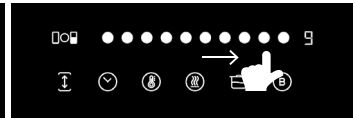
The range can be selected from one lit dot for power output "0" to ten lit dots for power output "9".









Power level 0



Power level 1




Power level 9

			
Heating Zone	Normal Power	Boost Power	Maximum Input Power
	2000 W	2800 W	9000 W
	1500 W	2000 W	
	1500 W	2000 W	
	2000 W	2800 W	
	2300 W	3000 W	



CAUTION: After use, each cooking zone will display “H” as a reminder that the glass is too hot to touch. Though induction cooking does not generate heat, the magnetism used to heat the pans will mean that this heat will still transfer to the glass surface by convection. This is perfectly normal for induction hobs.

If the display flashes  alternately with the power level setting, this means that:

- the pan is on the wrong cooking zone
- the pan is not compatible with induction hobs
- the pan is too small or not correctly centred on the zone

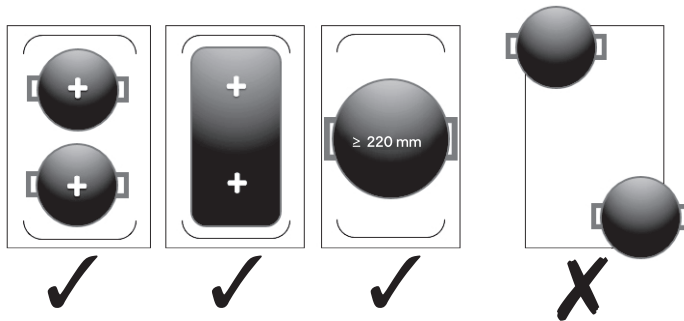
As a result the zone will automatically switch off after one minute.



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

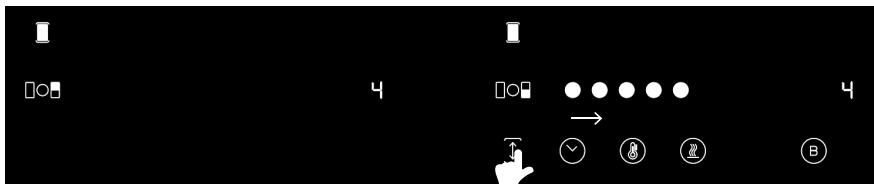
02 Using the flexible zones


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

When configured as a flexible zone, the front and rear areas are linked and can be controlled with one power setting. As before, ensure that the pans are placed correctly on the selected cooking zone. Here are examples of good and poor placement across a flexible zone.





1. To activate either Flexible Zone, press and hold the Flexible zone cooking key  for three seconds. The display will show  above both zones to indicate this is engaged but only the outer set of controls will operate to control each side of the hob.



2. The Timer, Temperature control, Keep warm and Boost functions all operate on the Flexible zones but the Boil function is not active in this mode.
3. The hob will automatically maintain the correct power level wherever the pan is located on the flexible zone.
4. To deactivate either Flexible Zone, press and hold the Flexible zone cooking key  for three seconds as before.

03 Using the Boost function

Switching the Boost function on.


Press the Boost control key  to instantly turn each zone to maximum power. The selected zone will show "b" next to the slider and  above it.



IMPORTANT: To avoid overheating, the Boost function can only operate at maximum power for 5 minutes and after this time, the power level will automatically drop to 9.

As before, multiple cooking zones can also be selected and used with Boost for a maximum of 5 minutes. However, all zones cannot operate on Boost together. You can use Boost on A and B or E as a flexible zone on the left and C and D or F as a flexible zone on the right.

Cancelling the Boost function

Pressing the Boost control key  does not disengage this function. To change the zone with Boost in use, touch the power slider anywhere to instantly change to the new lower level.

04 Using the Keep warm function

Switching the keep warm function

Press the Keep warm key  to engage this function and the selected zone will show "1" above the key.

There are three levels that can be selected by pressing the key consecutively each time from 1 to 2 to 3 to Off.

Level 1: Melting or thawing (50°C)

Level 2: Gentle simmering (70°C)

Level 3: Vigorous simmering (90°C)

NOTE: All temperatures are approximate.



Cancelling the Boost function

Touch and hold the Keep warm key  for three seconds on any level to return to standard operation.

05 Using the Timer Function

The Timer can be used as:

1. A countdown timer where no cooking zones are controlled.
2. A power timer that switches off the cooking zone at the end of the set period. The maximum selectable time period is 99 minutes.



Using the timer as an alarm

1. As an alarm that does not alter any of the cooking zones.
2. Select the cooking zone and select the power level required.
3. Touch the “↑” or “↓” keys once to increase or decrease one minute at a time.
4. Or touch and hold the “↑” or “↓” keys to increase or decrease ten minutes at a time. The timer will commence countdown and show the remaining time. The timer will beep for 30 seconds once completed.
5. To cancel the alarm press “⏏” key until display shows “00”.

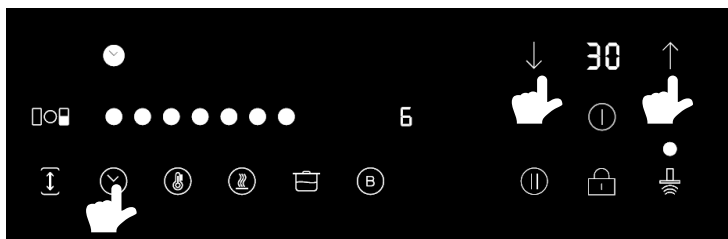
Using the timer to switch off the zones

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



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

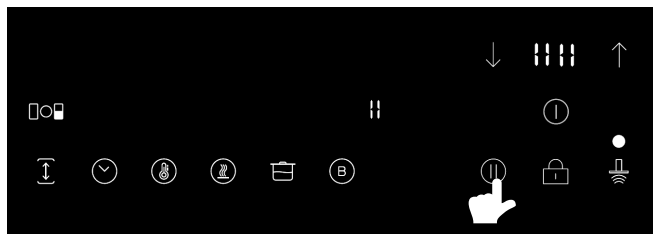
1. Select the cooking zone and the power required.
2. Touch the timer key  and the timer will flash “10”.
3. Before the indicator stops flashing, touch the “↑” or “↓” keys once to increase or decrease one minute at a time.
4. Or touch and hold the “↑” or “↓” keys to increase or decrease ten minutes at a time. The timer will commence countdown and show the remaining time.
The timer will beep for 30 seconds once completed.
5. To cancel the timer, press Timer  of the cooking zone and then press “⏏” key until display shows “00”.



REMARK: You can check remaining time in each zone by touching the relevant Cooking zone. The display will show the timer of alarm first, and then the power timer of cooking zones.



06 Using the Pause function

1. When the cooking zones are on, press the Pause key  and all displays will show  and the zones will stop heating.





2. Touch the Pause key again, the displays will blink with , then touch the Child Lock  to recommence cooking and the displays will revert to their previous settings.

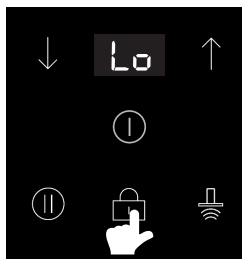
07 Using the Child Lock function

The Control Panel can be locked to prevent accidental use, and when selected all controls are disabled except for the Master On/Off key.

Note that if the hob is turned off, the Child Lock will still be operative when switched back on.

To lock the controls

Touch and hold the Child Lock key  key for three seconds when the hob is switched on and the display will show ".



To unlock the controls

Touch and hold the Child Lock key  for three seconds to unlock and use the hob controls again.


NOTE: If you leave the hob locked and it switches off automatically, turn the hob back on and then unlock with the Child Lock key.



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

08 Using the Temperature Control function

Switching the Temperature Control function on

Press the Temperature Control key  to engage this function and the selected zone will show "1" above the key.

There are four levels that can be selected by pressing the key consecutively each time from 1 to 2 to 3 to 4 to Off.

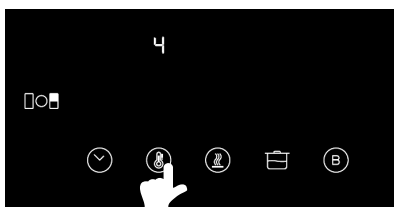
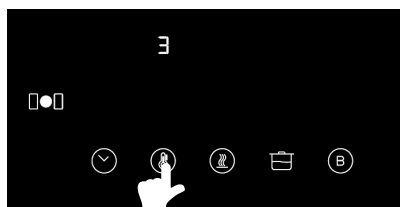
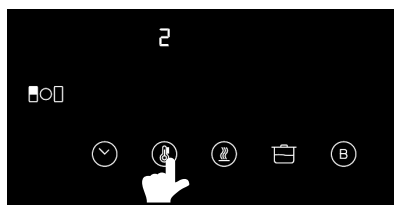
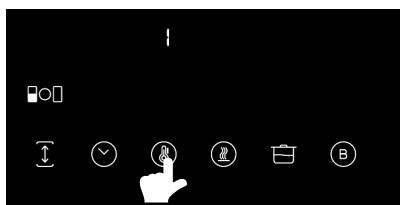
Level 1: Low (60°C)

Level 2: Medium (100°C)

Level 3: High (180°C)

Level 4: Very High (220°C)

NOTE: All temperatures are approximate.



Cancelling the Temperature Control function

Touch and hold the Temperature Control key  for three seconds on any level to return to standard operation.

09 Using the Boiling function

Switching the Boiling function on

Press the Boil control key  to engage this function and the selected zone will show "1" above the key.

There are five levels that can be selected by pressing the key consecutively each time from 1 to 2 to 3 to 4 to 5 to Off.

Level 1: One litre of water

6 minutes (Front zones)

4 minutes (Central zone)

7 minutes (Rear zones)

Level 2: Two litres of water

12 minutes (Front zones)

7 minutes (Central zone)

14 minutes (Rear zones)

Level 3: Three litres of water

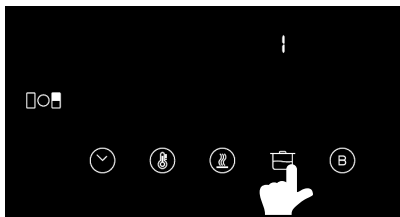
17 minutes (Front zones)

11 minutes (Central zone)

20 minutes (Rear zones)

Level 4: Four litres of water
 22 minutes (Front zones)
 15 minutes (Central zone)
 27 minutes (Rear zones)
 Level 5: Five litres of water
 31 minutes (Front zones)
 18 minutes (Central zone)
 38 minutes (Rear zones)

NOTE: All timings are approximate.



cancelling the Boiling function

Touch and hold the Boil control key  for three seconds on any level to return to standard operation.

10 Controlling the cooker hood remotely





IMPORTANT: This section is only applicable if you have also purchased a compatible cooker hood with Radio Frequency (RF) capability. Contact the Customer Helpline at the end of this manual for compatible models.

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



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

11 Controlling the cooker hood from your hob

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

1. Make sure that the hob and the hood are switched off.
2. After around ten seconds, turn on the hob, press the Timer icon  and Light icon  together on the control panel. The LED display will alternately flash red and white.



3. Turn on the hob and make sure the connectivity indicator is lit. 
- NOTE:** Touch the connectivity key  on the hob if it is not lit.
4. Press the connectivity key and hold for 3 seconds on the hob, the display will flash, and "A" will show on hood display.
5. Press the connectivity key and hold for 3 seconds on the hob to store the connectivity settings



IMPORTANT: The extraction rate of the hood will vary based upon the total power output selected on the hob, as shown in the table below.

Each hob cooking zone has a maximum rated output of 10 comprising 1-9 and Boost (10).



Speed Level of the Hood	Combined Power Output of the Hob
Speed 1	This speed will be selected when there are no more than two cooking zones in use, and the combined output is 8 or less. For example, zone 1 is on 2, and zone 2 is on 5.
Speed 3	This speed will be selected when there are no more than three cooking zones in use, and the combined output is between 9 and 24. For example, zone 1 is on 7, zone 2 is on 6 and zone 3 is on Boost (10).
Speed 5	This speed will be selected when more than 3 cooking zones are in use, or the combined output is between 25 and 35. For example, zone 1 is on 7, zone 2 is on 7, zone 3 is on 6 and zone 4 is on Boost (10).
Speed P – Boost	This speed will be selected when more than 3 cooking zones are in use, and combined output is 36 or higher.

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

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

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

12 Stopping the connectivity function

1. Touch the connectivity key  on the hob, the indicator light will go out and the link will be dropped. To reconnect again, press the connectivity key  on the hob again.
2. If the hob is switched off, the hood will continue to operate independently in Timer mode and the current speed will flash. The current speed level of the hood will continue for 5 minutes and step down for 2 minutes at each level until finally switching off.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check the consumer unit to ensure the RCD has not tripped. Check whether there is a power cut by trying other electric appliances.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the Child Lock (see the Use section).
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry. Use the ball of your finger when touching the controls.

Problem	Possible cause	Solution
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the consumer unit when the fan is operating.
Pan does not heat up and it does not appear in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone. (See the Cookware section).

Error Code	Error Message	Solution
ER03	Water or pan on the Control Panel.	Clean the Control Panel or move the pan.
E1	Hob has overheated.	Allow to cool and restart after 30 minutes.
E2	Hob has overheated.	Allow to cool and restart after 30 minutes.
E3	Abnormal power supply detected (too high).	Ensure the correct power supply is being used.
E4	Abnormal power supply detected (too low).	Ensure the correct power supply is being used.
E5.	Temperature sensor failure and the defective cooking zone will display an 'E'.	Contact Customer Services.
F1, F3, F4.	Hardware failure.	Contact Customer Services.
If the Control Panel overheats it will change colour and sound an audible alarm.		Allow to cool and restart after 30 minutes.

This appliance respects laws of the suppression of radio interference. As the Manufacturer has a policy of continuous product improvement, it reserves the right to adapt and carry out any modification considered necessary without prior warning.

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

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

Avant de commencer



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

Lors de la mise sous tension au niveau du tableau électrique, la plaque de cuisson émet un bip. Cela signifie qu'elle est prête à l'emploi.

01 Cuisson par induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, innovante et efficace. Elle fonctionne en générant un rayonnement électromagnétique dans un récipient adapté, permettant par la suite de cuire les aliments. Il n'y a pas de chaleur directe émanant du verre. Toutefois, la surface devient chaude en raison du système de chauffe par convection du récipient lui-même ; ceci est parfaitement normal.

Ma nouvelle plaque de cuisson à induction fait beaucoup de bruits différents. Est-ce que cela signifie qu'elle est défectueuse ?


- **Crépitements.** Ces bruits proviennent habituellement des récipients et des différents matériaux dont ils sont constitués. Le fond des récipients est composé de différents matériaux qui se dilatent à des vitesses différentes à mesure que le récipient chauffe.
- **Cliquetis.** Ils proviennent habituellement des composants électroniques de l'appareil lors de sa mise sous tension et hors tension.
- **Sifflements.** Cela peut se produire lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent à un niveau de puissance élevé et lorsque les ustensiles de cuisson sont fabriqués à partir de différents matériaux.
- **Bourdonnements.** Ces bruits peuvent apparaître lorsqu'un niveau de puissance élevé est sélectionné, c.-à-d. une fonction Boost. Les bruits liés à des niveaux de puissance élevés baissent en intensité lorsque les récipients atteignent la bonne température et que le niveau de puissance est réduit.
- **Bourdonnements/sifflements.** Ces bruits sont généralement entendus lorsque le ventilateur de la plaque de cuisson fonctionne.

Tous les bruits mentionnés ci-dessus sont tout à fait normaux et ne constituent pas un défaut. Contacter le service client indiqué dans le chapitre Entretien et maintenance ci-dessous pour plus de conseils.

02 Batterie de cuisine

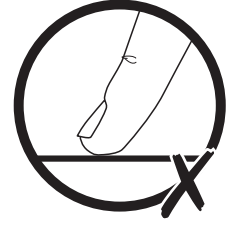
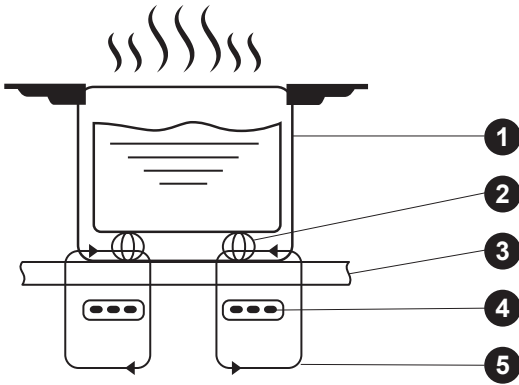
Utiliser uniquement une batterie de cuisine avec un fond approprié pour la cuisson par induction.

Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond du récipient.

- Il est possible de vérifier si une batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test avec un aimant. Placer un aimant sur le fond du récipient. S'il est attiré, alors le récipient est adapté à la cuisson par induction.
- Si vous ne disposez pas d'un aimant :
 1. Mettre de l'eau dans le récipient à tester.
 2. Si  ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, le récipient est adapté.

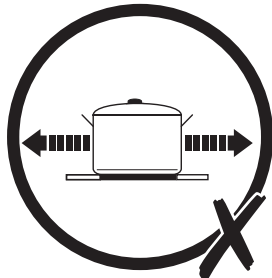
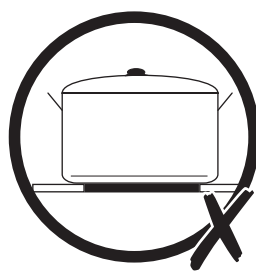
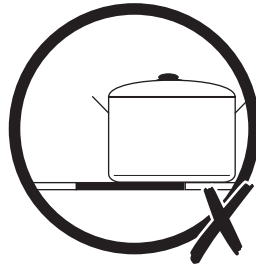
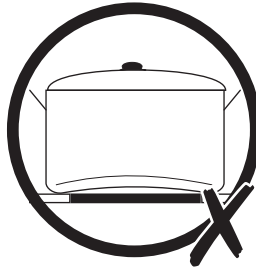
Ne pas utiliser de batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou avec un fond déformé.

S'assurer que le fond du récipient est lisse, qu'il repose à plat contre le verre et qu'il est de même taille que la zone de cuisson. Utiliser des récipients 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 du récipient à la zone de cuisson et en s'assurant qu'il est bien placé au centre. Les petits récipients mesurant moins de 14cm peuvent ne pas être détectés.



- 1. Casserole en fonte
- 2. Circuit magnétique
- 3. Plaque vitrocéramique

- 4. Bobine d'induction
- 5. Courants induits

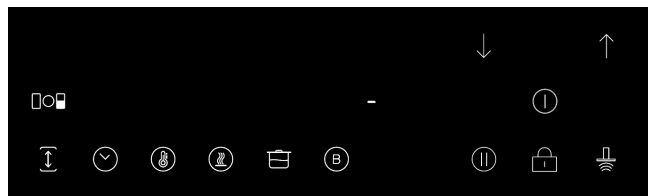


IMPORTANT : Toujours soulever les récipients au-dessus de la surface de cuisson ! Ne pas les faire glisser ou les pousser pour éviter d'endommager le verre.

Première utilisation de la plaque de cuisson

01 Utilisation de la plaque à induction

1. Appuyer sur la touche principale de marche/arrêt (ⓘ) pendant deux secondes, l'avertisseur sonore retentit et l'affichage s'allume.



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

1. Placer un récipient adapté à la cuisson par induction sur une zone de cuisson. S'assurer que la base du récipient et la surface de cuisson sont propres et sèches.
2. Choisir la zone de cuisson à utiliser. Sélectionner le niveau de puissance à l'aide du curseur ou « - » s'affiche et la zone s'éteint au bout d'une minute.
3. Choisir la puissance en touchant le curseur n'importe où le long de la zone de commande, ou déplacer le doigt d'un côté à l'autre pour une sélection plus précise.

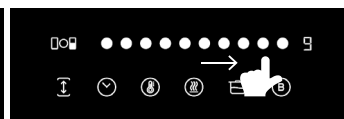
La puissance peut être choisie sur une plage entre un point allumé pour la puissance « 0 » et dix points allumés pour la puissance de sortie « 9 ».



Niveau de puissance 0



Niveau de puissance 1




Niveau de puissance 9

Zone de cuisson	Puissance normale	Puissance Boost	Puissance d'entrée maximale
	2000 W	2800 W	9000 W
	1500 W	2000 W	
	1500 W	2000 W	
	2000 W	2800 W	
	2300 W	3000 W	



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

Si  clignote en alternance sur l'affichage avec le niveau de puissance, cela signifie que :

- la casserole est sur la mauvaise zone de cuisson ;
- la casserole n'est pas compatible avec les plaques de cuisson à induction ;
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone.

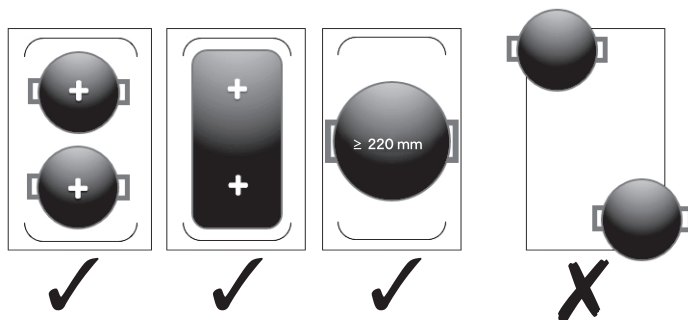
La zone de cuisson s'éteint alors automatiquement au bout d'une minute.



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

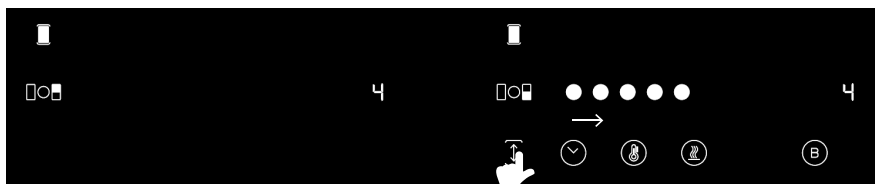
02 Utilisation des zones flexibles

Les zones de gauche « A » et « B » et les zones de droite « C » et « D » peuvent être utilisées individuellement à l'avant ou à l'arrière, ou configurées pour fonctionner comme une zone flexible « E » et « F ».

Lorsqu'elles sont configurées comme une zone flexible, les zones avant et arrière sont liées et peuvent être commandées à l'aide d'un seul réglage de puissance. Comme expliqué précédemment, s'assurer que les récipients sont correctement placés sur la zone de cuisson sélectionnée. Voici des exemples de bon et de mauvais placement sur une zone flexible.



1. Pour activer une zone flexible, appuyer sur la touche de zone de cuisson flexible  et la maintenir enfoncée pendant trois secondes.  apparaît sur l'affichage au-dessus des deux zones pour indiquer qu'elles sont activées, mais seul l'ensemble extérieur de commandes fonctionne pour régler chaque côté de la plaque de cuisson.



2. Les fonctions de minuterie, réglage de la température, maintien au chaud et Boost fonctionnent toutes sur les zones flexibles, mais la fonction ébullition n'est pas disponible dans ce mode.

3. La plaque de cuisson maintient automatiquement le niveau de puissance correct, quel que soit l'endroit où le récipient se trouve sur la zone flexible.
4. Pour désactiver une zone flexible, appuyer sur la touche **I** de zone de cuisson flexible et la maintenir enfoncée pendant trois secondes, comme précédemment.

03 Utilisation de la fonction Boost

Activation de la fonction Boost

Appuyer sur la touche de commande de Boost **B** pour régler instantanément chaque zone sur la puissance maximale. La zone sélectionnée affiche « b » à côté du curseur et **B** au-dessus.



IMPORTANT : Pour éviter la surchauffe, la fonction Boost peut uniquement fonctionner à la puissance maximale pendant 5 minutes. Après ce délai, le niveau de puissance retombe automatiquement à 9.

Comme expliqué précédemment, plusieurs zones de cuisson peuvent également être sélectionnées et utilisées avec la fonction Boost pendant 5 minutes maximum. Cependant, toutes les zones ne peuvent pas fonctionner ensemble avec la fonction Boost. La fonction Boost peut être utilisée sur A et B ou la zone flexible E à gauche, et sur C et D ou la zone flexible F à droite.

Désactivation de la fonction Boost

Le fait d'appuyer sur la touche de commande Boost **B** n'annule pas cette fonction. Pour modifier la zone fonctionnant avec la fonction Boost, toucher le curseur de puissance n'importe où pour passer instantanément au nouveau niveau inférieur.

04 Utilisation de la fonction de maintien au chaud

Activation de la fonction de maintien au chaud

Appuyer sur la touche de maintien au chaud **1** pour activer cette fonction. La zone sélectionnée affiche « 1 » au-dessus de la touche.

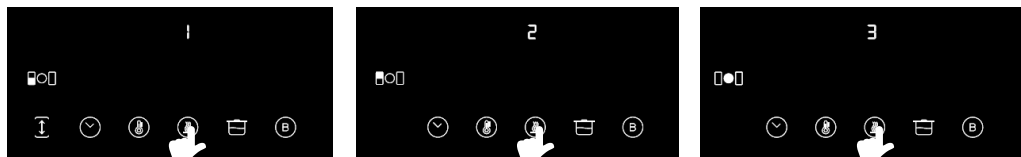
Trois niveaux peuvent être sélectionnés en appuyant sur la touche de manière consécutive pour passer de 1 à 2 puis à 3, et enfin à Arrêt.

Niveau 1 : Dégel ou décongélation (50°C)


Niveau 2 : Mijotage à faible température (70°C)

Niveau 3 : Mijotage à température élevée (90°C)

REMARQUE : toutes les températures sont approximatives.



Désactivation de la fonction de maintien au chaud






Appuyer sur la touche de maintien au chaud  et la maintenir enfoncée pendant trois secondes à n'importe quel niveau pour revenir au fonctionnement standard.

05 Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée comme :

1. Un minuteur qui ne contrôle aucune zone de cuisson spécifique.
2. Un programmeur du temps de cuisson qui éteint la zone de cuisson à la fin de la durée définie. La minuterie peut être réglée sur 99 minutes au maximum.








Utilisation de la minuterie comme alarme

1. Utiliser la minuterie comme alarme sans modifier les zones de cuisson.
2. Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance requis.
3. Appuyer une fois sur la touche «  » ou «  » pour augmenter ou diminuer d'une minute à la fois.
4. Ou appuyer et maintenir la touche «  » ou «  » pour augmenter ou diminuer de dix minutes à la fois. La minuterie commence un compte à rebours et affiche le temps restant. La minuterie émet un signal sonore pendant 30 secondes une fois terminée.
5. Pour annuler l'alarme, appuyer sur la touche «  » jusqu'à ce que l'écran affiche « 00 ».

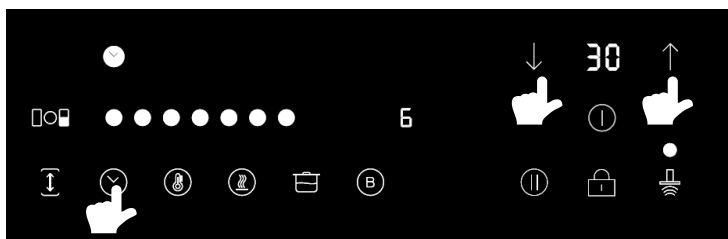
Utiliser la minuterie pour éteindre les zones

REMARQUE : Cette fonction n'est active que sur une zone à la fois ; l'autre zone continue de fonctionner normalement.



REMARQUE : Il est possible d'utiliser la fonction de minuterie indépendamment des zones de cuisson.

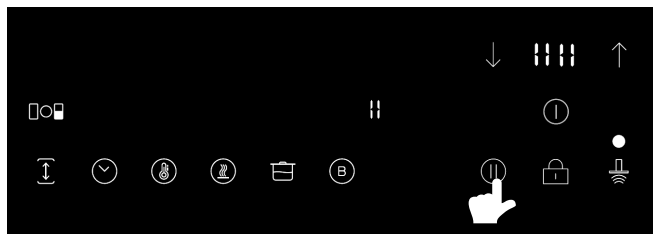
1. Sélectionner la zone de cuisson et la puissance requise.
2. Appuyer sur la touche «  » : la minuterie affiche « 10 » en clignotant.
3. Avant que le témoin ne cesse de clignoter, appuyer une fois sur la touche «  » ou «  » pour augmenter ou diminuer d'une minute à la fois.
4. Ou appuyer et maintenir la touche «  » ou «  » pour augmenter ou diminuer de dix minutes à la fois. La minuterie commence un compte à rebours et affiche le temps restant. La minuterie émet un signal sonore pendant 30 secondes une fois terminée.
5. Pour annuler la minuterie, appuyer sur la minuterie  de la zone de cuisson, puis appuyer sur la touche «  » jusqu'à ce que l'écran affiche « 00 ».



REMARQUE : Il est possible de vérifier le temps restant pour chaque zone en appuyant sur la zone de cuisson appropriée. L'écran affiche d'abord la minuterie de l'alarme, puis la minuterie de commande des zones de cuisson.



06 Utilisation de la fonction pause

1. Lorsque les zones de cuisson sont activées, appuyer sur la touche de pause . Tous les écrans affichent  et les zones cessent de chauffer.





2. Appuyer de nouveau sur la touche de pause, les écrans affichent «  » en clignotant, puis appuyer sur la touche de verrouillage enfant  pour reprendre la cuisson. Les écrans affichent alors leurs réglages précédents.

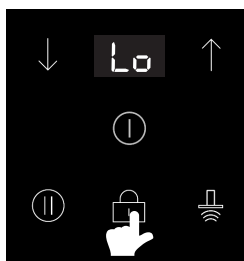
07 Utilisation de la fonction de verrouillage enfant

Le panneau de commande peut être verrouillé pour empêcher toute utilisation accidentelle. Lorsque cette option est sélectionnée, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la touche principale de marche/arrêt.


Noter que si la plaque de cuisson est éteinte, le verrouillage enfant reste activé lorsqu'elle est rallumée.

Pour verrouiller les commandes

Appuyer sur la touche de verrouillage enfant  et la maintenir enfoncée pendant trois secondes lorsque la plaque de cuisson est allumée. L'écran affiche «  ».



Pour déverrouiller les commandes

Appuyer sur la touche de verrouillage enfant  et la maintenir enfoncée pendant trois secondes pour déverrouiller et utiliser à nouveau les commandes de la plaque de cuisson.

REMARQUE : si la plaque de cuisson s'éteint automatiquement alors qu'elle est verrouillée, la rallumer puis la déverrouiller à l'aide de la touche de verrouillage enfant.



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

08 Utilisation de la fonction de réglage de la température

Activation de la fonction de réglage de la température

Appuyer sur la touche de réglage de la température  pour activer cette fonction. La zone sélectionnée affiche « 1 » au-dessus de la touche.

Quatre niveaux peuvent être sélectionnés en appuyant sur la touche de manière consécutive pour passer de 1 à 2 puis à 3, puis à 4, et enfin à Arrêt.

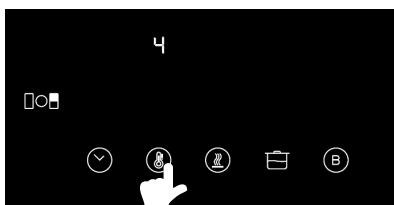
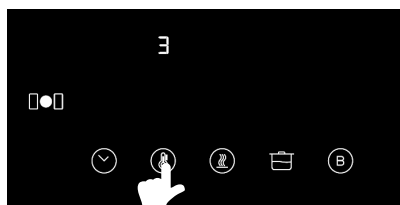
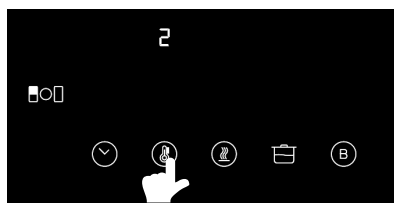
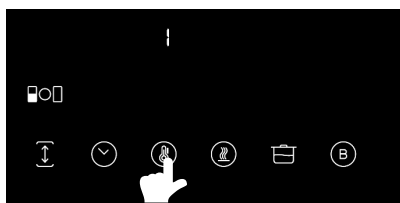
Niveau 1 : Faible (60°C)

Niveau 2 : Moyen (100°C)

Niveau 3 : Élevé (180°C)

Niveau 4 : Très élevé (220°C)

REMARQUE : Toutes les températures sont approximatives.




Désactivation de la fonction de réglage de la température

Appuyer sur la touche de réglage de la température  et la maintenir enfoncée pendant trois secondes à n'importe quel niveau pour revenir au fonctionnement standard.

09 Utilisation de la fonction ébullition

Activation de la fonction ébullition

Appuyer sur la touche de réglage de l'ébullition  pour activer cette fonction. La zone sélectionnée affiche « 1 » au-dessus de la touche.

Cinq niveaux peuvent être sélectionnés en appuyant sur la touche de manière consécutive pour passer de 1 à 2 puis à 3, puis à 4, puis à 5, et enfin à Arrêt.

Niveau 1 : Un litre d'eau

6 minutes (zones avant)

4 minutes (zone centrale)

7 minutes (zones arrière)

Niveau 2 : Deux litres d'eau

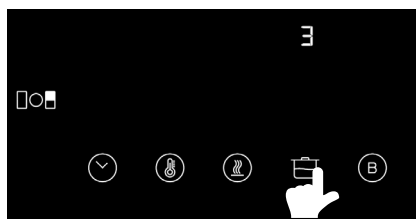
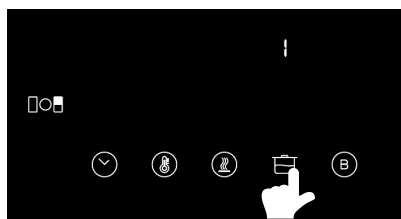
12 minutes (zones avant)

7 minutes (zone centrale)


14 minutes (zones arrière)

Niveau 3 : Trois litres d'eau
 17 minutes (zones avant)
 11 minutes (zone centrale)
 20 minutes (zones arrière)
 Niveau 4 : Quatre litres d'eau
 22 minutes (zones avant)
 15 minutes (zone centrale)
 27 minutes (zones arrière)
 Niveau 5 : Cinq litres d'eau
 31 minutes (zones avant)
 18 minutes (zone centrale)
 38 minutes (zones arrière)

REMARQUE : Toutes les durées sont approximatives.



Désactivation de la fonction ébullition

Appuyer sur la touche de fonction ébullition  et la maintenir enfoncée pendant trois secondes à n'importe quel niveau pour revenir au fonctionnement standard.

10 Commande à distance de la hotte





IMPORTANT : Cette section n'est valable que si vous avez également acheté une hotte compatible avec radiofréquence (RF). Contactez l'assistance téléphonique mentionnée à la fin de ce manuel pour connaître les modèles compatibles.

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


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

11 Commande de la hotte aspirante depuis la plaque de cuisson

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

- S'assurer que la plaque de cuisson et la hotte sont éteintes.
- Après environ dix secondes, allumer la plaque de cuisson, appuyer simultanément sur l'icône de minuterie  et l'icône d'éclairage  sur le panneau de commande. L'affichage LED clignote alternativement en rouge et blanc.



3. Allumer la plaque de cuisson et s'assurer que l'indicateur de connectivité est allumé. ●
REMARQUE : Appuyer sur la touche de connectivité  de la plaque de cuisson si elle n'est pas allumée.
4. Appuyer sur la touche de connectivité et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes sur la plaque de cuisson ; l'affichage clignote et « A » s'affiche sur l'écran de la hotte.
5. Appuyer sur la touche de connectivité et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes sur la plaque de cuisson pour enregistrer les paramètres de connectivité





IMPORTANT : Le taux d'extraction de la hotte varie en fonction de la puissance totale sélectionnée sur la plaque de cuisson, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Chaque zone de la plaque de cuisson présente une puissance nominale maximale de 10, comprenant des réglages de 1 à 9 ainsi qu'une fonction Boost (10).



Niveau de vitesse de la hotte	Puissance de sortie combinée de la plaque de cuisson
Vitesse 1	Cette vitesse est sélectionnée lorsque deux zones de cuisson au maximum sont utilisées et que la puissance de sortie combinée est inférieure ou égale à 8. Par exemple, la zone 1 est sur 2 et la zone 2 est sur 5.
Vitesse 3	Cette vitesse est sélectionnée lorsque trois zones de cuisson au maximum sont utilisées et que la puissance de sortie combinée est comprise entre 9 et 24. Par exemple, la zone 1 est sur 7, la zone 2 est sur 6 et la zone 3 est sur Boost (10).
Vitesse 5	Cette vitesse est sélectionnée lorsque plus de trois zones de cuisson sont utilisées ou que la puissance combinée est comprise entre 25 et 35. Par exemple, la zone 1 est sur 7, la zone 2 est sur 7, la zone 3 est sur 6 et la zone 4 est sur Boost (10).
Vitesse P - Boost	Cette vitesse est sélectionnée lorsque plus de trois zones de cuisson sont utilisées et que la puissance combinée est de 36 ou plus.

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

Si les commandes de la hotte sont modifiées manuellement lorsque la plaque de cuisson et la hotte sont connectées, la hotte fonctionne pendant cinq minutes sur ce réglage manuel avant de revenir au contrôle par la plaque de cuisson.

Pour reconnecter la hotte et la plaque de cuisson immédiatement, appuyer sur les touches de minuterie  et d'éclairage  simultanément.

12 Arrêt de la fonction de connectivité

1. Appuyer sur la touche de connectivité  sur la plaque de cuisson ; le voyant s'éteint et la connexion est annulée. Pour reconnecter, appuyer à nouveau sur la touche de connectivité  de la plaque de cuisson.
2. Si la plaque de cuisson est éteinte, la hotte continue à fonctionner indépendamment en mode minuterie et la vitesse actuelle clignote. Le niveau de vitesse actuel de la hotte est maintenu pendant 5 minutes puis ralentit progressivement en restant 2 minutes sur chacun des niveaux inférieurs jusqu'à s'arrêter.

Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Impossible d'allumer la plaque de cuisson à induction.	Aucune alimentation.	S'assurer que la plaque de cuisson à induction est connectée à une source d'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifier le tableau électrique pour s'assurer que le dispositif différentiel résiduel ne s'est pas déclenché. Vérifier qu'il n'y a pas de coupure de courant en allumant d'autres appareils électriques.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Désactiver le verrouillage enfant (voir la section relative à l'utilisation).
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il y a peut-être un peu d'eau sur les commandes, ou vous utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.	S'assurer que la zone de commande tactile est sèche. Utiliser votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Certains récipients font des bruits de crépitement ou de cliquetis.	Cela peut s'expliquer par le matériel de fabrication de votre batterie de cuisine (des couches de différents métaux qui réagissent différemment).	Ceci est normal pour les batteries de cuisine et cela ne traduit pas d'anomalie.
La plaque à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à température élevée.	Ce bruit est causé par la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit doit s'atténuer ou disparaître complètement en baissant la température.
La plaque de cuisson produit un bruit de ventilateur.	Le ventilateur intégré de votre plaque de cuisson a été activé pour empêcher les circuits électroniques de surchauffer. Il peut continuer de fonctionner même après l'arrêt de la plaque de cuisson à induction.	Ceci est normal et aucune action n'est requise. Ne pas couper l'alimentation de la plaque à induction au niveau du tableau électrique pendant que le ventilateur est en marche.
Le récipient ne chauffe pas et n'apparaît pas sur l'affichage.	La plaque de cuisson à induction ne détecte pas le récipient, car il n'est pas adapté à une cuisson par induction. La plaque de cuisson ne détecte pas le récipient car il est trop petit pour la zone de cuisson ou il n'est pas correctement centré sur la zone.	Utiliser une batterie de cuisine adaptée à la cuisson par induction. Centrer le récipient et veiller à ce que le fond corresponde à la taille de la zone de cuisson. (Voir la section relative à la batterie de cuisine).

Code d'erreur	Message d'erreur	Solutions
ER03	Présence d'eau ou d'une casserole sur le panneau de commande.	Nettoyer le panneau de commande ou déplacer la casserole.
E1	Surchauffe de la plaque de cuisson.	Laisser refroidir et redémarrer au bout de 30 minutes.
E2	Surchauffe de la plaque de cuisson.	Laisser refroidir et redémarrer au bout de 30 minutes.
E3	Alimentation anormale détectée (trop élevée).	Vérifier que l'alimentation utilisée est la bonne.
E4	Alimentation anormale détectée (trop faible).	Vérifier que l'alimentation utilisée est la bonne.
E5	Défaillance du capteur de température ; la zone de cuisson défectueuse affiche un « E ».	Contactez le service client.
F1, F3, F4.	Panne matérielle.	Contactez le service client.
Si le panneau de commande surchauffe, il change de couleur et déclenche une alarme sonore.		Laisser refroidir et redémarrer au bout de 30 minutes.
<p>Cet appareil respecte les lois relatives à la suppression des parasites radioélectriques. Étant donné que le fabricant suit une politique d'amélioration continue du produit, il se réserve le droit d'adapter et d'apporter toute modification jugée nécessaire sans avertissement préalable.</p> <p>Kingfisher International Products B.V., Rapenburgerstraat 175E, 1011 VM Amsterdam, The Netherlands. Kingfisher International Products Limited, 3 Sheldon Square, London, W2 6PX, United Kingdom</p>		

Przed rozpoczęciem użytkowania



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

Po włączeniu zasilania w rozdzielnicę płyta wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy, który oznacza, że jest gotowa do użytku.

01 Gotowanie indukcyjne

Gotowanie indukcyjne to bezpieczny, zaawansowany i energooszczędny sposób gotowania. Zasada działania opiera się na generowaniu promieniowania elektromagnetycznego i przemiany energii w dnie odpowiedniego naczynia, w którym następnie gotuje się potrawa. Ciepło nie jest przekazywane bezpośrednio przez szkło, jednakże szklana powierzchnia nagrzewa się w wyniku ogrzewania konwekcyjnego emitowanego przez naczynie. Jest to zjawisko całkowicie normalne.


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

- **Trzeszczenie.** Dźwięk ten można zwykle przypisać do naczyń i różnych materiałów użytych do ich wykonania. Podstawa naczynia będzie składała się z różnych materiałów, które rozszerzają się z różną szybkością w miarę nagrzewania się naczynia.
- **Klikanie.** Zwykle jest ono generowane przez podzespoły elektroniczne urządzenia podczas ich włączania i wyłączania.
- **Gwizdanie.** Może być spowodowane pracą jednego lub kilku pól grzewczych z wysokim poziomem mocy oraz budową naczyń wykonanych z różnych materiałów.
- **Brzęczenie.** Te odgłosy mogą być generowane po wybraniu wysokiego poziomu mocy, np. funkcji zwiększonej mocy. Dźwięk związany z wysokim poziomem mocy jest redukowany w miarę nagrzewania się naczyń i zmniejszania poziomu mocy.
- **Syczenie/brzęczenie.** Te odgłosy można zwykle usłyszeć podczas pracy wentylatora chłodzącego płytę grzewczą.

Wszystkie powyższe odgłosy są całkowicie normalne i nie oznaczają usterki. Aby uzyskać dalsze wskazówki, należy skontaktować się z działem obsługi klienta, zgodnie z instrukcjami znajdującymi się poniżej w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.

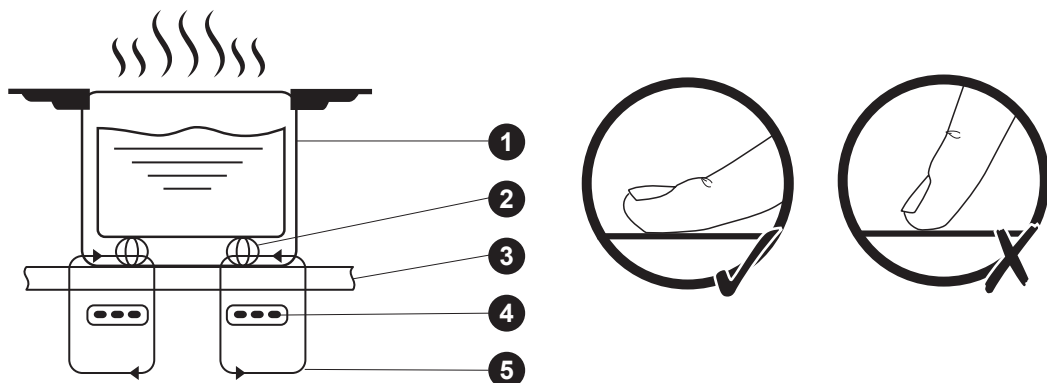
02 Naczynia do gotowania

Należy używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do gotowania indukcyjnego. Takie naczynia oznaczone są symbolem indukcji, umieszczonym na opakowaniu lub na spodzie naczynia.

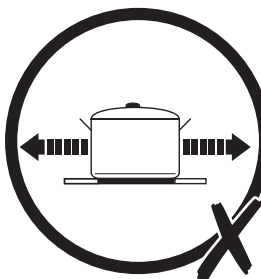
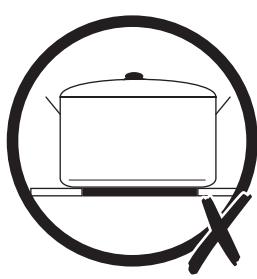
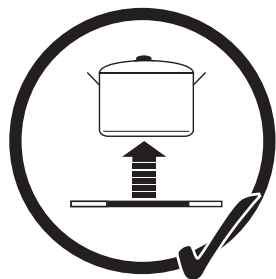
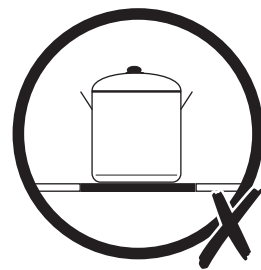
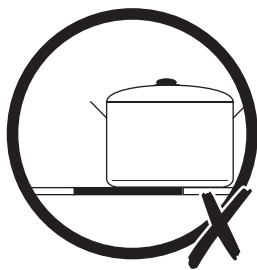
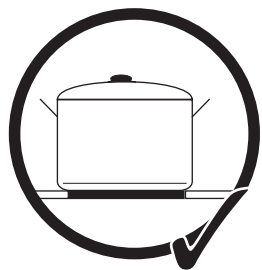
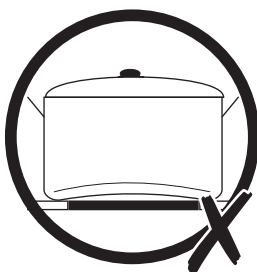
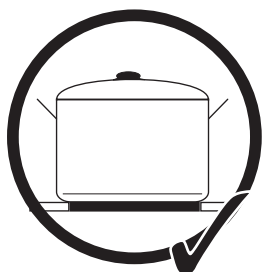
- Możesz sprawdzić, czy dane naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, za pomocą testu z magnesem. Zbliż magnes do spodu naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej niewielką ilość wody do testowanego naczynia.
 2. Jeśli na wyświetlaczu płyty nie miga symbol , a woda jest podgrzewana, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.

Nie stosować naczyń do gotowania z wyszczerbionymi krawędziami lub nierównym spodem.

Upewnić się, że spód naczynia jest gładki, przylega równo do szklanej powierzchni płyty oraz jest tej samej wielkości co pole grzewcze. Używać naczyń o średnicy odpowiadającej wielkością rysunkowi pola grzewczego. Aby uzyskać maksymalną wydajność, należy dobrać rozmiar naczynia do rozmiaru pola grzewczego i ustawić naczynie pośrodku pola grzewczego. Małe naczynia, o średnicy poniżej 14 cm, mogą nie zostać wykryte.



- 1. Naczynie z żelaza
- 2. Obwód magnetyczny
- 3. Płyta ze szkła ceramicznego
- 4. Cewka indukcyjna
- 5. Prądy indukowane

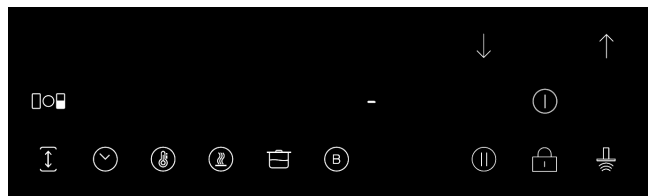


WAŻNE: Zawsze należy podnosić naczynie z powierzchni grzewczej! Nie przesuwać ani nie ciągnąć naczyń, aby nie uszkodzić szklanej powierzchni.

Korzystanie z płyty po raz pierwszy

01 Korzystanie z płyty indukcyjnej

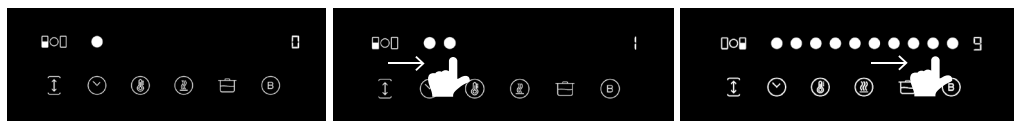
1. Dotknij głównego przycisku Wł./Wył. (ⓘ) przez dwie sekundy — rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświeci się wyświetlacz.



WSKAZÓWKA: Jeśli w ciągu minuty nie zostanie wybrane pole grzewcze i poziom mocy, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.

1. Umieść na polu grzewczym naczynie przystosowane do gotowania indukcyjnego, upewniając się, że dno naczynia i powierzchnia pola grzewczego są czyste i suche.
2. Wybierz pole grzewcze, którego chcesz użyć. Wybierz poziom mocy za pomocą suwaka lub na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „-” i pole grzewcze wyłączy się po upływie minuty.
3. Wybierz poziom mocy, dotykając suwaka w dowolnym miejscu obszaru sterowania lub przesuwając w bok palcem w celu bardziej precyzyjnej regulacji.

Możliwy jest wybór od jednej świecącej kropki (poziom mocy „0”) do dziesięciu świecących kropek (poziom mocy „9”).



Poziom mocy 0

Poziom mocy 1

Poziom mocy 9

Pole grzewcze	Normalna moc	Zwiększona moc	Maksymalna moc wejściowa
	2000 W	2800 W	9000 W
	1500 W	2000 W	
	1500 W	2000 W	
	2000 W	2800 W	
	2300 W	3000 W	



UWAGA: Po użyciu danego pola grzewczego będzie ono wyświetlać wskazanie „H” w celu przypomnienia, że szkło w tym miejscu jest gorące i nie należy go dotykać. Choć urządzenia do gotowania indukcyjnego nie wytwarzają ciepła, nagrzewanie się elementów ferromagnetycznych naczyń powoduje, że ciepło będzie przekazywane na powierzchnię szklaną w procesie konwekcji. Jest to całkowicie normalne zjawisko w przypadku płyt indukcyjnych.

Jeśli na wyświetlaczu miga na przemian symbol  i ustawienie poziomu mocy, oznacza to, że:

- naczynie znajduje się na niewłaściwym polu grzewczym
- naczynie nie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej
- naczynie jest zbyt małe lub nie zostało ustawione na środku pola grzewczego

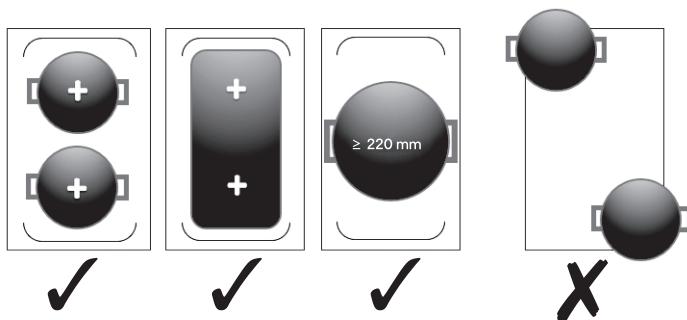
W efekcie pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie minuty.



WSKAZÓWKA: Panel sterowania nie wyłączy się automatycznie po wyświetleniu wskazania „H”. Gdy wskazanie „H” zniknie, rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu działania w trybie gotowości.

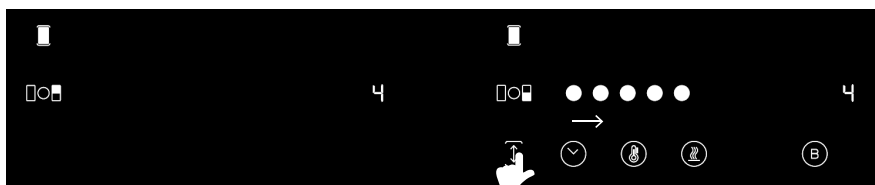
02 Korzystanie z elastycznych pól grzewczych

Pola grzewcze A i B po lewej stronie oraz C i D po prawej stronie mogą działać odrębnie jako przednie i tylne pole, ale można je także skonfigurować jako elastyczne pola grzewcze E i F.


Po skonfigurowaniu jako elastyczne pole grzewcze, przednie i tylne pole zostają połączone i można nimi sterować przy użyciu jednego ustawienia mocy. Podobnie jak wcześniej, należy upewnić się, że naczynia są prawidłowo ustawione na wybranym polu grzewczym. Poniżej przedstawiono przykłady prawidłowego i nieprawidłowego ustawienia naczyń na elastycznym polu grzewczym.



1. Aby włączyć elastyczne pole grzewcze, naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy przycisk elastycznego pola grzewczego . Na wyświetlaczu pojawi się symbol  nad oboma polami grzewczymi, co oznacza, że funkcja jest włączona, jednak sterowanie daną stroną płyty grzewczej będzie możliwe tylko za pomocą przycisków po zewnętrznej stronie.





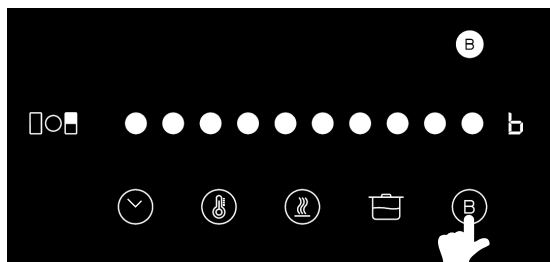
2. W trybie elastycznych pól grzewczych działają funkcje timera, regulacji temperatury, utrzymywania ciepła i zwiększonej mocy. Nieaktywna jest funkcja czujnika zagotowania wody.


3. Płyta grzewcza będzie automatycznie utrzymywać właściwy poziom mocy niezależnie od miejsca ustawienia naczynia na elastycznym polu grzewczym.
4. Aby wyłączyć elastyczne pole grzewcze, tak jak poprzednio naciśnij i przytrzymaj przycisk  elastycznego pola grzewczego przez trzy sekundy.

03 Używanie funkcji zwiększonej mocy

Włączanie funkcji zwiększonej mocy


Naciśnij przycisk funkcji zwiększonej mocy , aby natychmiast włączyć maksymalną moc danego pola grzewczego. Dla wybranego pola grzewczego wyświetli się wskazanie „b” obok suwaka oraz symbol  powyżej.



 **WAŻNE:** Aby zapobiec przegrzaniu, funkcja zwiększonej mocy może działać z maksymalną mocą tylko przez 5 minut. Po upływie tego czasu poziom mocy automatycznie spadnie do wartości 9.


Tak jak poprzednio można również wybrać wiele pól grzewczych i używać ich w trybie zwiększonej mocy przez maksymalnie 5 minut. Jednak nie wszystkie pola grzewcze mogą działać jednocześnie ze zwiększoną mocą. Funkcję zwiększonej mocy można włączyć dla pól A i B lub E w trybie elastycznego pola grzewczego po lewej stronie oraz dla pól C i D lub F w trybie elastycznego pola grzewczego po prawej stronie.

Wyłączanie funkcji zwiększonej mocy

Naciśnięcie przycisku funkcji zwiększonej mocy  nie powoduje wyłączenia tej funkcji. Aby zmienić moc pola grzewczego z włączoną funkcją zwiększonej mocy, dotknij suwaka regulacji mocy w dowolnym miejscu, aby natychmiast wybrać niższy poziom.

04 Korzystanie z funkcji utrzymywania ciepła

Włączanie funkcji utrzymywania ciepła

Naciśnij przycisk funkcji utrzymywania ciepła , aby ją włączyć — nad przyciskiem dla wybranego pola grzewczego pojawi wskazanie „1”.

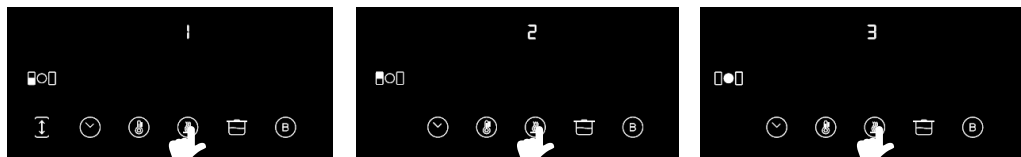
Dostępne są trzy poziomy, które można wybrać, naciskając wielokrotnie przycisk (kolejno (1 – 2 – 3 – Wył.).

Poziom 1: Topnienie lub rozmrażanie (50°C)


Poziom 2: Gotowanie na wolnym ogniu (70°C)

Poziom 3: Intensywne gotowanie (90°C)

WSKAZÓWKA: Wszystkie wartości temperatury są przybliżone.



Wyłączanie funkcji utrzymywania ciepła






Naciśnij i przytrzymaj przycisk funkcji utrzymywania ciepła  przez trzy sekundy na dowolnym poziomie, aby powrócić do standardowego trybu działania.

05 Używanie funkcji timera

Timer może być używany jako:

1. Minutnik, który pozostaje bez wpływu na działanie pól grzewczych.
2. Wyłącznik czasowy, który wyłącza pole grzewcze po upływie ustawionego czasu. Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 99 minut.








Korzystanie z timera jako alarmu

1. Timera można używać jako alarmu, który nie wpływa na pracę pól grzewczych.
2. Wybierz pole grzewcze i żądany poziom mocy.
3. Dotknij przycisku „” lub „”, aby jednorazowo wydłużyć lub skrócić czas o minutę.
4. Dotknij przycisku „” lub „” i przytrzymaj go, aby jednorazowo wydłużyć lub skrócić czas o dziesięć minut. Timer rozpocznie odliczanie, wyświetlając pozostały czas. Po zakończeniu odliczania timer będzie przez 30 sekund emitował sygnał dźwiękowy.
5. Aby anulować alarm, naciśnij i przytrzymaj przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „00”.

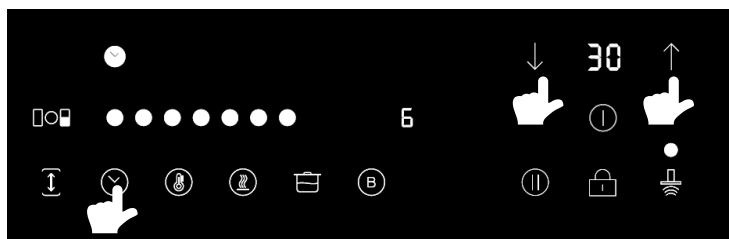
Wykorzystywanie timera do wyłączenia pól grzewczych

WSKAZÓWKA: Funkcja może obsługiwać w danej chwili tylko jedno pole grzewcze; pozostałe pola grzewcze będą działać w standardowy sposób.



WSKAZÓWKA: Z funkcji timera można korzystać niezależnie od pól grzewczych.

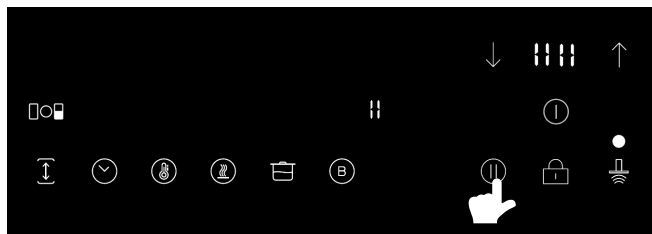
1. Wybierz pole grzewcze i żądany poziom mocy.
2. Dotknij przycisku timera  — zacznie migać wskazanie „10”.
3. Zanim wskaźnik przestanie migać, dotknij przycisku „” lub „”, aby jednorazowo wydłużyć lub skrócić czas o minutę.
4. Dotknij przycisku „” lub „” i przytrzymaj go, aby jednorazowo wydłużyć lub skrócić czas o dziesięć minut. Timer rozpocznie odliczanie, wyświetlając pozostały czas. Po zakończeniu odliczania timer będzie przez 30 sekund emitował sygnał dźwiękowy.
5. Aby wyłączyć timer, naciśnij symbol timera  dla danego pola grzewczego, a następnie dotknij przycisku „” i przytrzymaj go, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „00”.



UWAGA: Czas pozostały dla każdego z pól można sprawdzić, dotykając odpowiedniego wskaźnika pola grzewczego. Wyświetlacz pokaże najpierw wskazanie timera alarmu, a następnie wskazanie wyłącznika czasowego pól grzewczych.



06 Używanie funkcji pauzy

1. Gdy pola grzewcze są włączone, naciśnij przycisk pauzy  — na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol , a pola grzewcze przestaną działać.





2. Ponownie dotknij przycisku pauzy — na wyświetlaczu zacznie migać symbol „”. Następnie dotknij przycisku blokady , aby wznowić gotowanie — wyświetlacze powrócą do poprzednich ustawień.

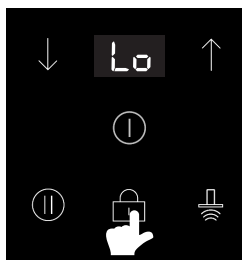
07 Korzystanie z funkcji blokady

Panel sterowania można zablokować, aby zapobiec przypadkowemu użyciu. Po wybraniu tej funkcji wszystkie przyciski, z wyjątkiem głównego przycisku Wł./Wył., staną się nieaktywne.


Należy pamiętać, że jeśli płyta grzewcza zostanie wyłączona, po jej ponownym włączeniu funkcja blokady będzie nadal działać.

Blokowanie przycisków

Gdy płyta grzewcza jest włączona, dotknij przycisku blokady  i przytrzymaj go przez trzy sekundy — na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „”.



Odblokowanie przycisków

Dotknij przycisku blokady  i przytrzymaj go przez trzy sekundy, aby odblokować przyciski płyty grzewczej i ponownie ich używać.


WSKAZÓWKA: W przypadku pozostawienia zablokowanej płyty grzewczej i jej automatycznego wyłączenia należy włączyć ją ponownie, a następnie odblokować za pomocą przycisku blokady.



OSTRZEŻENIE: Gdy płyta znajduje się w trybie blokady, wszystkie przyciski są nieaktywne. Wyjątek stanowi przycisk OFF (Wył.), którego można nadal użyć w sytuacji awaryjnej.

08 Korzystanie z funkcji regulacji temperatury

Włączanie funkcji regulacji temperatury

Naciśnij przycisk funkcji regulacji temperatury , aby ją włączyć — nad przyciskiem dla wybranego pola grzewczego pojawi wskazanie „1”.

Dostępne są cztery poziomy, które można wybrać, naciskając wielokrotnie przycisk (kolejno 1 – 2 – 3 – 4 – Wył.).

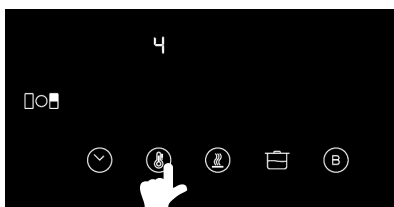
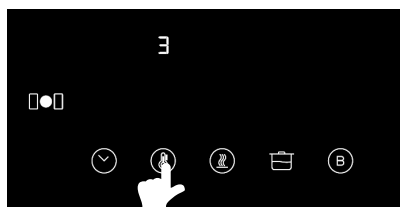
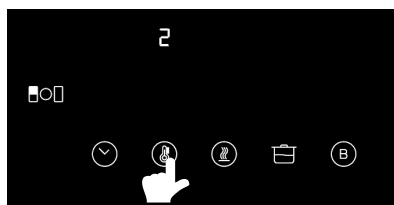
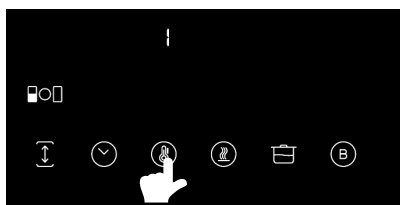
Poziom 1: niski (60°C)

Poziom 2: średni (100°C)


Poziom 3: wysoki (180°C)

Poziom 4: bardzo wysoki (220°C)

UWAGA: Wszystkie wartości temperatury są przybliżone.



Wyłączanie funkcji regulacji temperatury

Naciśnij i przytrzymaj przycisk funkcji regulacji temperatury  przez trzy sekundy na dowolnym poziomie, aby powrócić do standardowego trybu działania.

09 Używanie funkcji czujnika zagotowania wody

Włączanie funkcji czujnika zagotowania wody

Naciśnij przycisk funkcji czujnika zagotowania wody , aby ją włączyć — nad przyciskiem dla wybranego pola grzewczego pojawi wskazanie „1”.

Dostępnych jest pięć poziomów, które można wybrać, naciskając wielokrotnie przycisk (kolejno 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – Wył.).

Poziom 1: litr wody

6 minut (przednie pola grzewcze)

4 minuty (środkowe pole grzewcze)

7 minut (tylne pola grzewcze)

Poziom 2: dwa litry wody

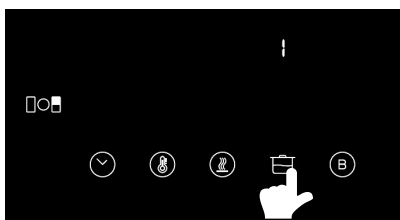
12 minut (przednie pola grzewcze)

7 minut (środkowe pole grzewcze)


14 minut (tylne pola grzewcze)

Poziom 3: trzy litry wody
17 minut (przednie pola grzewcze)
11 minut (środkowe pole grzewcze)
20 minut (tylne pola grzewcze)
Poziom 4: cztery litry wody
22 minuty (przednie pola grzewcze)
15 minut (środkowe pole grzewcze)
27 minut (tylne pola grzewcze)
Poziom 5: pięć litrów wody
31 minut (przednie pola grzewcze)
18 minut (środkowe pole grzewcze)
38 minut (tylne pola grzewcze)

WSKAZÓWKA: Wszystkie wartości czasu są przybliżone.



Wyłączanie funkcji czujnika zagotowania wody

Naciśnij i przytrzymaj przycisk funkcji czujnika zagotowania wody  przez trzy sekundy na dowolnym poziomie, aby powrócić do standardowego trybu działania.

10 Zdalne sterowanie okapem kuchennym





WAŻNE: Ten rozdział ma zastosowanie tylko w przypadku jednoczesnego zakupu kompatybilnego okapu kuchennego sterowanego sygnałem radiowym (RF). W celu uzyskania informacji o zgodnych modelach należy zadzwonić na infolinię dla klientów — dane kontaktowe na końcu niniejszej instrukcji.

Proces łączenia okapu z płytą grzewczą przebiega w trzech etapach:

- A) Ustaw płytę grzewczą tak, aby emitowała sygnał o częstotliwości radiowej.
- B) Skonfiguruj okap, aby odbierał ten sygnał.
- C) Nawiąż połączenie między urządzeniami i zakończ proces parowania.

11 Sterowanie okapem kuchennym z poziomu płyty grzewczej

Upewnij się, że parowanie płyty grzewczej i okapu zostało ukończone, a przycisk połączenia z okapem jest **WŁĄCZONY!**

1. Upewnij się, że płyta indukcyjna i okap są wyłączone.
2. Po około dziesięciu sekundach włącz płytę grzewczą i naciśnij jednocześnie ikonę timera  oraz ikonę oświetlenia  na panelu sterowania. Wyświetlacz LED zacznie naprzemiennie migać na czerwono i biało.



3. Włącz płytę i upewnij się, że świeci się wskaźnik połączenia.
- WSKAZÓWKA:** Dotknij przycisku połączenia na płycie, jeśli nie jest on podświetlony.
4. Naciśnij przycisk połączenia na płycie grzewczej i przytrzymaj go przez 3 sekundy — wyświetlacz zacznie migać, a na wyświetlaczu okapu pojawi się wskazanie „A”.
5. Naciśnij przycisk połączenia na płycie i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby zapisać ustawienia połączenia.



WAŻNE: Wydajność wyciągu będzie dostosowana do całkowitej mocy wybranej na płycie, jak pokazano w tabeli poniżej.

Każde pole grzewcze ma 10 stopni regulacji mocy od 1 do 9 oraz funkcję maksymalnej mocy (10).

Poziom prędkości okapu	Łączna moc płyty grzewczej
Prędkość 1	Ta prędkość zostanie wybrana, jeśli używane są nie więcej niż dwa pola grzewcze, a łączna moc wynosi 8 lub mniej. Przykład: dla pola 1 wybrano poziom 2, a dla pola 2 poziom 5.
Prędkość 3	Ta prędkość zostanie wybrana, jeśli używane są nie więcej niż trzy pola grzewcze, a łączna moc mieści się w zakresie od 9 do 24. Przykład: dla pola 1 wybrano poziom 7, dla pola 2 poziom 6, a dla pola 3 funkcję maksymalnej mocy (10).
Prędkość 5	Ta prędkość zostanie wybrana, jeśli używane są więcej niż trzy pola grzewcze lub gdy łączna moc mieści się w zakresie od 25 do 35. Na przykład dla pola 1 wybrano poziom 7, dla pola 2 poziom 7, dla pola 3 poziom 6, a dla pola 4 tryb zwiększonej mocy (10).
Prędkość P — funkcja maksymalnej mocy	Ta prędkość zostanie wybrana, jeśli używane są więcej niż trzy pola grzewcze, a łączna moc wynosi 36 lub więcej.

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

Jeśli po nawiązaniu połączenia między okapem a płytą zostanie uruchomione sterowanie ręczne, okap będzie kontynuował pracę w tym trybie przez kolejne pięć minut, a następnie ponownie funkcję sterowania przejmie płyta grzewcza.

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

12 Wyłączanie funkcji połączenia

1. Na płycie dotknij przycisku połączenia . Zgaśnię wskaźnik i połączenie zostanie przerwane. Aby połączyć się ponownie, należy jeszcze raz dotknąć przycisku połączenia na płycie.
2. Przy nieaktywnej płycie okap będzie niezależnie kontynuował pracę w trybie timera, a na wyświetlaczu będzie migać bieżące ustawienie prędkości. Aktualny poziom prędkości okapu utrzyma się przez 5 minut, a następnie obniży się o jeden poziom i będzie aktywny przez 2 minuty, aż do wyłączenia urządzenia.

Rozwiązywanie problemów

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnić się, czy płyta indukcyjna jest podłączona do źródła zasilania i jest włączona. Sprawdzić rozdzielnicę, aby upewnić się, że nie zadziałał wyłącznik różnicowoprądowy. Sprawdzić, czy nie wystąpiła awaria zasilania, próbując włączyć inne urządzenia elektryczne.
Przyciski dotykowe nie działają.	Przyciski są zablokowane.	Odblokować blokadę (patrz rozdział Użytkowanie).
Przyciski sprawiają trudności przy obsłudze.	Na przyciskach może znajdować się cienka warstwa wody lub do ich obsługi użyto koniuszka palca.	Upewnić się, że panel dotykowy jest suchy. Przycisków należy dotykać, używając opuszki palca.
Niektóre naczynia do gotowania wydają odgłosy trzaskania lub stukania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń (różne drgania poszczególnych warstw metali).	Jest to zjawisko normalne dla naczyń i nie oznacza usterki.
W przypadku wysokiej mocy grzania płyta indukcyjna wydaje cichy szum.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to zjawisko normalne, ale po zmniejszeniu mocy grzania hałas powinien się obniżyć lub całkowicie ustąpić.
Hałas wentylatora z płyty indukcyjnej.	Wbudowany w płytę indukcyjną wentylator chłodzący zapobiega przegrzaniu układów elektronicznych. Może on działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to zjawisko normalne i nie wymaga żadnych działań. Podczas pracy wentylatora nie wolno wyłączać zasilania sieciowego płyty indukcyjnej z poziomu rozdzielni.
Naczynie nie nagrzewa się i nie jest widoczne na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń, ponieważ jest ono zbyt małe dla pola grzewczego lub nie jest prawidłowo umieszczone pośrodku pola.	Używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Wyśrodkować naczynie i upewnić się, że jego podstawa odpowiada rozmiarowi pola grzewczego. (Patrz rozdział Naczynia).

Kod błędu	Komunikat o błędzie	Rozwiązanie
ER03	Woda lub naczynie na panelu sterowania.	Wyczyścić panel sterowania lub przesunąć naczynie.
E1	Płyta grzewcza przegrzała się.	Odczekać 30 minut do ostygnięcia i uruchomić ponownie.
E2	Płyta grzewcza przegrzała się.	Odczekać 30 minut do ostygnięcia i uruchomić ponownie.
E3	Wykryto nieprawidłowe zasilanie (zbyt wysokie napięcie).	Upewnić się, że używane jest odpowiednie źródło zasilania.
E4	Wykryto nieprawidłowe zasilanie (zbyt niskie napięcie).	Upewnić się, że używane jest odpowiednie źródło zasilania.

Kod błędu	Komunikat o błędzie	Rozwiązanie
E5	Usterka czujnika temperatury — uszkodzone pole grzewcze będzie wyświetlać wskazanie „E”.	Skontaktować się z działem obsługi klienta.
F1, F3, F4	Usterka sprzętowa.	Skontaktować się z działem obsługi klienta.
W przypadku przegrzania panelu sterowania zmieni on kolor i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.		Odczekać 30 minut do ostygnięcia i uruchomić ponownie.
<p>Urządzenie jest zgodne z przepisami dotyczącymi eliminacji zakłóceń radiowych. W ramach polityki polegającej na nieustannym doskonaleniu produktów, producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia niezbędnych modyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.</p> <p>Kingfisher International Products B.V., Rapenburgerstraat 175E, 1011 VM Amsterdam, The Netherlands.</p> <p>Kingfisher International Products Limited, 3 Sheldon Square, London, W2 6PX, United Kingdom</p>		

Înainte de a începe



AVERTISMENT: Citește instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.

Atunci când alimentarea este pornită de la tabloul de distribuție, plita va emite un semnal sonor, fiind gata de utilizare.

01 Gătirea prin inducție

Gătirea prin inducție este o tehnologie de gătire sigură, avansată și eficientă. Funcționează prin generarea de radiație electromagnetică într-un vas adecvat, în care alimentele sunt apoi gătit. Nu se emite căldură directă din sticlă, dar suprafața va deveni fierbinte din cauza încălzirii prin convecție a vasului în sine; acest lucru este perfect normal.


Noua plită cu inducție emite tot felul de zgomote. Înseamnă că este defectă?

- **Pârâituri.** Aceste zgomote pot fi atribuite în mod normal vaselor și diferitelor materiale din care sunt realizate acestea. Baza vaselor este realizată din materiale diferite, care se dilată diferit pe măsură ce se încălzesc.
- **Pocnituri.** Acestea sunt create în mod normal de componentele electronice din interiorul aparatului în momentul pornirii și opririi lor.
- **Șuierături.** Acestea pot apărea când una sau mai multe zone de gătit funcționează la putere mare și ca urmare a faptului că vasele de gătit sunt realizate din materiale diferite.
- **Bâzâieli.** Aceste zgomote pot apărea când este selectat un nivel mare de putere, de ex. funcția Turbo. Zgomotele asociate cu un nivel mare de putere se vor reduce pe măsură ce vasele se încălzesc și puterea este redusă.
- **Șuierături/bâzâieli.** Aceste zgomote se aud în mod normal când funcționează ventilatorul de răcire al plitei.

Toate zgomotele descrise mai sus sunt normale și nu indică o defecțiune. Dacă ai nevoie de îndrumări suplimentare, contactează serviciul de Asistență clienți indicat în secțiunea Îngrijire și întreținere de mai jos.

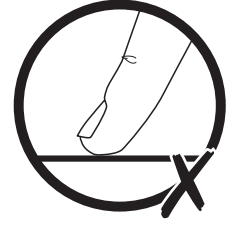
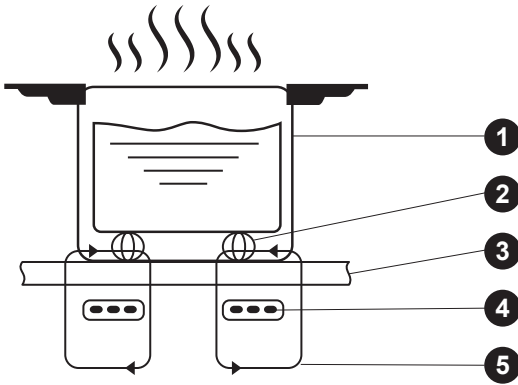
02 Vase

Folosește numai vase cu o bază adecvată pentru gătit prin inducție. Caută simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului.

- Poți verifica dacă vasul este adecvat efectuând un test magnetic. Apropie un magnet de baza vasului. Dacă magnetul este atras, vasul este adecvat pentru gătitul prin inducție.
- Dacă nu ai un magnet:
 1. Pune puțină apă în vasul pe care dorești să îl verifici.
 2. Dacă  nu se aprinde intermitent pe afișaj și apa se încălzește, vasul este adecvat.

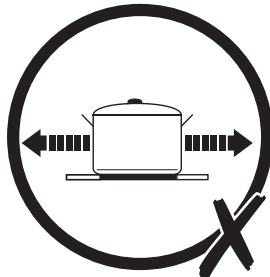
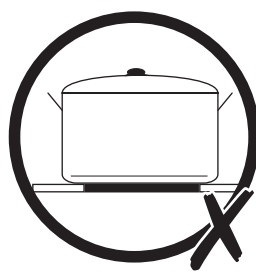
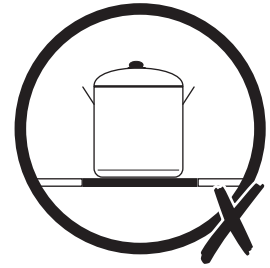
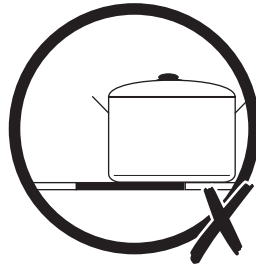
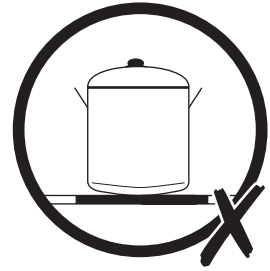
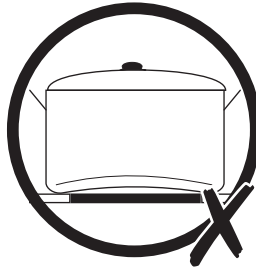
Nu folosi vase cu margini zimțate sau bază curbată.

Asigură-te că baza vasului este netedă, că vasul stă plat pe sticlă și are aceleași dimensiuni ca zona de gătit. Folosește numai vase cu un diametru care corespunde desenului zonei selectate. Vei obține o eficiență maximă adaptând dimensiunea vasului la zona de gătit și asigurându-te că este poziționat central. Este posibil ca vasele mai mici de 14 cm să nu fie detectate.



- 1. Vas de fier
- 2. Circuit magnetic
- 3. Plită din sticlă ceramică

- 4. Bobină de inducție
- 5. Curenți induși

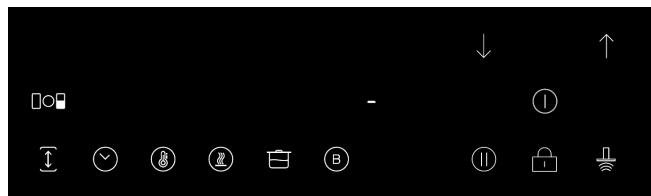


IMPORTANT: Ridică întotdeauna vasele de pe suprafața de gătit! Pentru a evita deteriorarea sticlei, nu le glisa și nu le trage.

Utilizarea plitei pentru prima dată

01 Utilizarea plitei cu inducție

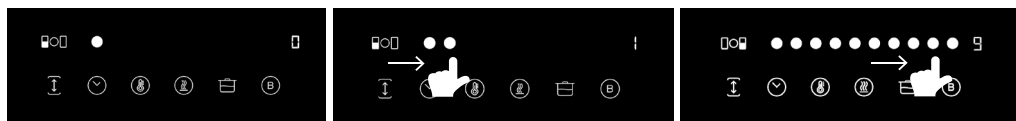
1. Atinge tasta principală de pornire/oprire (I) două secunde, iar avertizorul sonor va suna și afișajul se va lumina.



NOTĂ: Dacă nu selectezi o zonă de gătit și un nivel de putere în decurs de un minut, plita se va opri automat.

1. Pune un vas adecvat pentru gătit prin inducție pe o zonă de gătit; fundul vasului și suprafața de gătit trebuie să fie curate și uscate.
2. Alege zona de gătit pe care vrei s-o utilizezi. Selectează nivelul de putere folosind glisorul de comandă sau „-” se va afișa și zona se va opri după un minut.
3. Alege puterea atângând glisorul oriunde de-a lungul zonei de control sau mișcă degetul dintr-o parte în alta pentru o selectare mai precisă.

Intervalul poate fi selectat de la un punct aprins, pentru puterea „0”, la zece puncte aprinse, pentru puterea „9”.



Nivel de putere 0

Nivel de putere 1

Nivel de putere 9

Zonă de încălzire	Putere normală	Putere amplificată	Putere maximă de intrare
	2000 W	2800 W	9000 W
	1500 W	2000 W	
	1500 W	2000 W	
	2000 W	2800 W	
	2300 W	3000 W	



ATENȚIE: După folosire, fiecare zonă de gătit va afișa litera „H” pentru a-ți reaminti că sticla este prea fierbinte pentru a o atinge. Deși gătirea prin inducție nu generează căldură, magnetismul folosit pentru încălzirea vaselor înseamnă că această căldură se va transfera în continuare către suprafața din sticlă, prin convecție. Acest lucru este perfect normal pentru plitele cu inducție.

Dacă pe afișaj se aprinde intermitent  alternativ cu nivelul de putere, înseamnă că:

- tigaia este pe zona de gătit greșită,
- tigaia nu este compatibilă cu plitele cu inducție,
- tigaia este prea mică sau nu este centrată corect pe zonă.

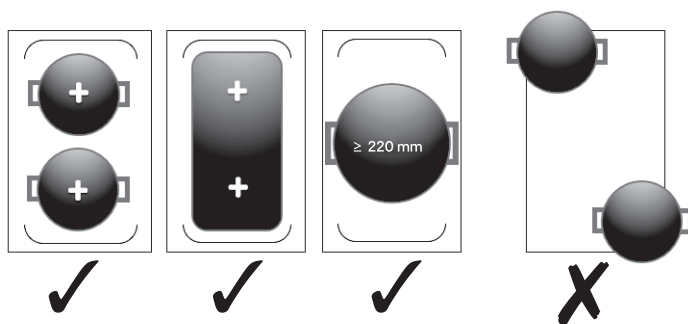
Prin urmare, zona se va opri automat după un minut.



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

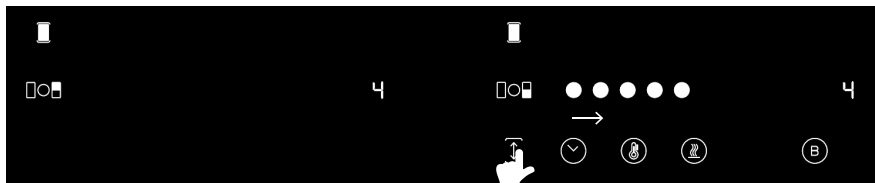
02 Folosirea zonelor flexibile


Zonele din stânga, A și B, și zonele din dreapta, C și D, pot fi folosite individual în față sau în spate sau pot fi configurate pentru a funcționa ca zonă flexibilă E și F.

Când sunt configurate ca zonă flexibilă, zonele din față și din spate sunt conectate și pot fi gestionate cu o singură setare de putere. La fel ca mai înainte, asigură-te că vasele sunt poziționate corespunzător pe zona de gătit. Iată câteva exemple de poziționare corectă și greșită pe zona flexibilă.



1. Pentru a activa oricare din zonele flexibile, ține apăsată trei secunde tasta de gătit a zonei flexibile . Afișajul va arăta  deasupra ambelor zone, indicând că acestea sunt activate, dar numai setul de comenzi din exterior va funcționa pentru a controla fiecare parte a plitei.

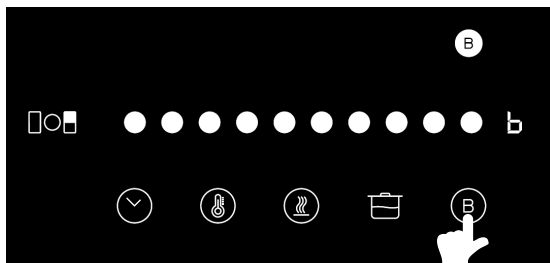


2. Funcțiile temporizator, comanda temperaturii, păstrare la cald și Turbo vor funcționa toate în zonele flexibile, dar funcția de fierbere nu este activă în acest mod.
3. Plita va menține automat nivelul de putere corect oricând vasul se află pe zona flexibilă.
4. Pentru a dezactiva oricare din zonele flexibile, ține apăsată tasta  de gătit a zonei flexibile timp de trei secunde, ca mai înainte.

03 Folosirea funcției Turbo

Pornirea funcției Turbo

Apasă tasta de comandă Turbo **B** pentru a porni imediat fiecare zonă la putere maximă. Zona selectată va arăta „b” lângă glisor și **B** deasupra.



IMPORTANT: Pentru a evita supraîncălzirea, funcția Turbo poate funcționa la putere maximă numai 5 minute, iar după aceea nivelul de putere va scădea automat la 9.

Ca mai înainte, pot fi selectate mai multe zone de gătit pentru a fi utilizate cu Turbo timp de maximum 5 minute. Totuși, nu pot funcționa simultan toate zonele de gătit cu funcția Turbo. Poți folosi Turbo la A și B sau E ca zonă flexibilă în stânga și la C și D sau F ca zonă flexibilă în dreapta.

Anularea funcției Turbo

Reapăsarea tastei Turbo **B** nu dezactivează această funcție. Pentru a schimba zona cu Turbo în curs, atinge oriunde glisorul pentru putere ca să treci imediat la un nivel mai scăzut.

04 Utilizarea funcției de păstrare la cald

Pornirea funcției de păstrare la cald

Apasă tasta de păstrare la cald **1** pentru a activa această funcție, iar zona selectată va arăta „1” deasupra tastei.

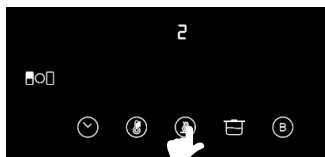
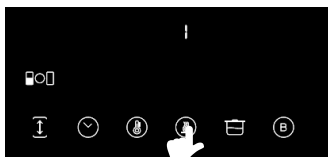
Există trei niveluri care pot fi selectate apăsând tasta consecutiv: de la 1 la 2, apoi la 3 și la Oprit.

Nivelul 1: Topire sau dezghețare (50 °C)

Nivelul 2: Fierbere la foc mic (70 °C)

Nivelul 3: Fierbere la foc mare (90 °C)

NOTĂ: Toate temperaturile sunt aproximative.



Anularea funcției de păstrare la cald






Ține apăsată trei secunde tasta de păstrare la cald **1** la orice nivel pentru a reveni la funcționarea standard.

05 Folosirea funcției Temporizator

Temporizatorul poate fi folosit ca:

1. Temporizator cu numărătoare inversă când nu există zone de gătit comandate.
2. Temporizator pentru putere care oprește zona de gătit la finalul perioadei setate. Timpul maxim selectabil este de 99 de minute.








Utilizarea temporizatorului ca alarmă

1. Ca alarmă, care nu modifică niciuna dintre zonele de gătit.
2. Selectează zona de gătit și nivelul de putere necesar.
3. Atinge tastele „” sau „” o dată pentru a crește sau a scădea cu câte un minut.
4. Sau ține apăsată tastele „” sau „” pentru a crește sau a scădea câte zece minute odată. Temporizatorul va începe numărătoare inversă și va afișa timpul rămas. Temporizatorul va emite un semnal sonor 30 de secunde după expirarea timpului.
5. Pentru a anula alarma, apasă tasta „” până când pe afișaj apare „00”.

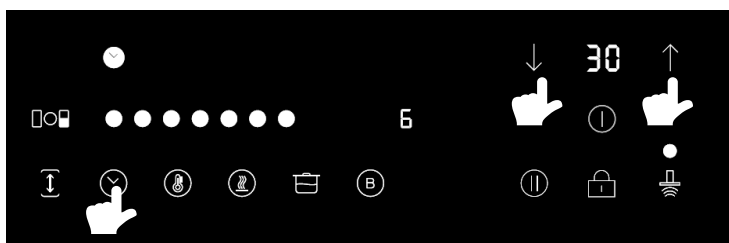
Utilizarea temporizatorului pentru oprirea zonelor

NOTĂ: Această funcție este activă numai pe o singură zonă; celelalte zone vor continua să funcționeze în regim normal.



NOTĂ: Puteți folosi funcția temporizatorului independent de zonele de gătit.

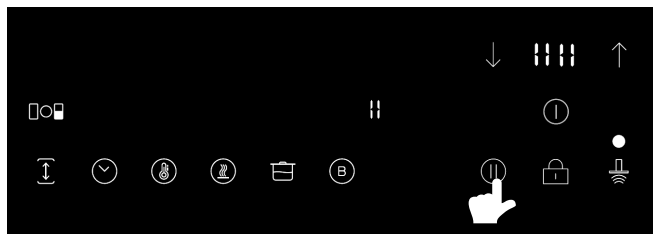
1. Selectează zona de gătit și nivelul de putere necesar.
2. Atinge tasta temporizatorului , iar temporizatorul va lumina intermitent „10”.
3. Înainte ca indicatorul să se oprească din luminat intermitent, atinge tastele „” sau „” o dată pentru a crește sau a scădea cu câte un minut.
4. Sau ține apăsată tastele „” sau „” pentru a crește sau a scădea câte zece minute odată. Temporizatorul va începe numărătoare inversă și va afișa timpul rămas. Temporizatorul va emite un semnal sonor 30 de secunde după expirarea timpului.
5. Pentru a anula temporizatorul: apasă Temporizatorul  zonei de gătit și apoi apasă tasta „” până când pe afișaj apare „00”.



OBSERVAȚIE: Poți verifica timpul rămas pentru fiecare zonă apăsând zona de gătit relevantă. Afișajul va arăta mai întâi temporizatorul alarmei, apoi temporizatorul de putere al zonelor de gătit.



06 Folosirea funcției Pauză

1. Când zonele de gătit sunt pornite, apasă tasta Pauză  și toate afișajele vor arăta , iar zonele se vor opri.





2. Atinge din nou tasta Pauză, iar afișajul va lumina intermitent „”; atinge apoi Blocarea împotriva accesului copiilor  pentru a reîncepe gătitul, iar afișajul va reveni la setările precedente.

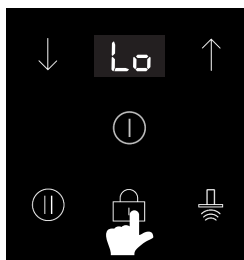
07 Folosirea funcției de Blocare împotriva accesului copiilor

Panoul de comandă poate fi blocat pentru a împiedica folosirea accidentală, iar când se selectează această opțiune, toate comenzile sunt dezactivate, cu excepția tastei principale de pornire/oprire.


Reține că, dacă plita este oprită, Blocarea împotriva accesului copiilor va fi în continuare activă când plita este repornită.

Blocarea comenzilor

Ține apăsată trei secunde tasta de Blocare împotriva accesului copiilor  când plita este pornită, iar afișajul va arăta „”.



Deblocarea comenzilor

Ține din nou apăsată trei secunde tasta de Blocare împotriva accesului copiilor  pentru a debloca și a folosi din nou comenzile plitei.


NOTĂ: Dacă lași plita blocată și se oprește automat, pornește-o din nou și apoi deblochează-o cu tasta de Blocare împotriva accesului copiilor.



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

08 Utilizarea funcției de Comandă a temperaturii

Pornirea funcției de Comandă a temperaturii

Apasă tasta de Comandă a temperaturii  pentru a activa această funcție, iar zona selectată va arăta „1” deasupra tastei.

Există patru niveluri care pot fi selectate apăsând tasta consecutiv: de la 1 la 2, apoi la 3, la 4 și la Oprit.

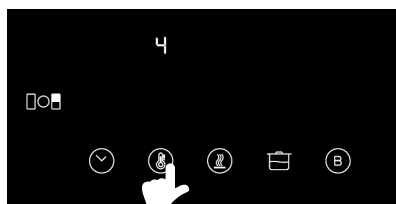
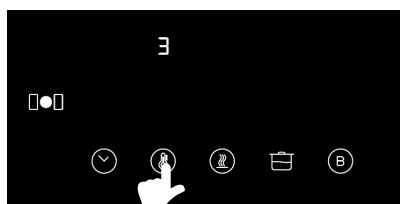
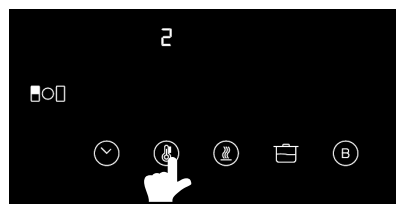
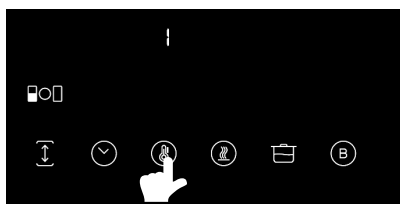
Nivelul 1: Scăzută (60 °C)

Nivelul 2: Medie (100 °C)


Nivelul 3: Ridicăta (180 °C)

Nivelul 4: Foarte ridicată (220 °C)

NOTĂ: Toate temperaturile sunt aproximative.




Anularea funcției de Comandă a temperaturii

Ține apăsată trei secunde tasta de Comandă a temperaturii  la orice nivel pentru a reveni la funcționarea standard.

09 Folosirea funcției Fierbere

Pornirea funcției Fierbere

Apasă tasta de comandă a Fierberii  pentru a activa această funcție, iar zona selectată va arăta „1” deasupra tastei.

Există cinci niveluri care pot fi selectate apăsând tasta consecutiv: de la 1 la 2, apoi la 3, la 4, la 5 și la Oprit.

Nivelul 1: Un litru de apă

6 minute (zonele din față)

4 minute (zona centrală)

7 minute (zonele din spate)

Nivelul 2: Doi litri de apă

12 minute (zonele din față)

7 minute (zona centrală)

14 minute (zonele din spate)

Nivelul 3: Trei litri de apă

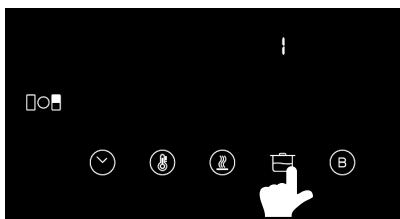
17 minute (zonele din față)

11 minute (zona centrală)


20 minute (zonele din spate)

Nivelul 4: Patru litri de apă
22 minute (zonele din față)
15 minute (zona centrală)
27 minute (zonele din spate)
Nivelul 5: Cinci litri de apă
31 minute (zonele din față)
18 minute (zona centrală)
38 minute (zonele din spate)

NOTĂ: Toate duratele sunt aproximative.



Anularea funcției de fierbere

Ține apăsată trei secunde tasta de Comandă a fierberii  la orice nivel pentru a reveni la funcționarea standard.

10 Controlarea de la distanță a hotei





IMPORTANT: Această secțiune se aplică numai dacă ai cumpărat și o hotă compatibilă care are radiofrecvență (RF). Contactează linia de Asistență clienți de la finalul acestui manual pentru modele compatibile.

Procesul de conectare a hotei la plită se realizează în trei etape:



- Configurează plita pentru a transmite un semnal de radiofrecvență.
- Configurează hota pentru a recepționa acest semnal.
- Blochează conectivitatea dintre cele două aparate și încheie procesul de asociere.

11 Controlarea hotei de la plită

Asigură-te că s-a realizat conexiunea dintre plită și hotă și că butonul de conexiune al hotei este pornit!

- Asigură-te că plita și hota sunt oprite.
- După circa zece secunde, pornește plita și apasă simultan pictograma Temporizator  și pictograma Lumină  de pe panoul de comandă. Afișajul cu LED va lumina intermitent și alternativ în roșu și alb.



3. Pornește plita și asigură-te că indicatorul de conectivitate este aprins.  **NOTĂ:** Atinge tasta de conectivitate  de pe plită dacă nu este aprinsă.
4. Ține apăsată 3 secunde tasta de conectivitate de pe plită, iar afișajul acesteia va lumina intermitent și pe afișajul hotei va apărea „A”.

5. Ține apăsată 3 secunde tasta de conectivitate de pe plită pentru a memora setările conectivității.



IMPORTANT: Debitul de evacuare al hotei va diferi în funcție de puterea totală generată selectată pentru plită, după cum se indică în tabelul de mai jos.

Fiecare zonă de gătit a plitei are o putere nominală maximă de 10, de la 1 la 9 și Turbo (10).



Nivelul de turație al hotei	Puterea generată combinată a plitei
Turația 1	Această turație va fi selectată când se utilizează maximum două zone de gătit, iar puterea combinată este de maximum 8. De exemplu, zona 1 este la 2 și zona 2 este la 5.
Turația 3	Această turație va fi selectată când se utilizează maximum trei zone de gătit, iar puterea combinată este între 9 și 24. De exemplu, zona 1 este la 7, zona 2 este la 6 și zona 3 este la Turbo (10).
Turația 5	Această turație va fi selectată când se folosesc mai mult de 3 zone de gătit sau când puterea combinată este între 25 și 35. De exemplu, zona 1 este la 7, zona 2 este la 7, zona 3 este la 6 și zona 4 este la Turbo (10).
Turația P - Amplificare	Această turație va fi selectată când se folosesc mai mult de 3 zone de gătit, iar puterea combinată este de cel puțin 36.

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

În cazul în care comenzile hotei sunt anulate manual în momentul conectării dintre plită și hotă, hota va funcționa timp de cinci minute la această setare manuală înainte de a reveni la comanda prin intermediul plitei.

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

12 Oprirea funcției de conectivitate

1. Atinge tasta de conectivitate  de pe plită; indicatorul luminos se va stinge, iar conexiunea va fi oprită. Pentru a reconecta, apasă din nou tasta de conectivitate  de pe plită.
2. Dacă plita este oprită, hota va continua să funcționeze independent în modul Temporizator, iar turația curentă va lumina intermitent. Nivelul de turație curent al hotei va fi menținut timp de 5 minute, apoi va scădea timp de 2 minute la fiecare nivel, până când se va opri în final.

Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita cu inducție nu poate fi pornită.	Nu există alimentare.	Asigură-te că plita este conectată la sursa de energie electrică și că este pornită. Verifică tabloul de distribuție pentru a te asigura că RCD nu s-a declanșat. Asigură-te că nu există nicio pană de curent, verificând funcționarea altor aparate electrice.
Comenzile tactile nu funcționează.	Comenzile sunt blocate.	Dezactivează funcția de Blocare împotriva accesului copiilor (consultă secțiunea Utilizare).

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Comenzile tactile sunt dificil de folosit.	Poate exista o peliculă subțire de apă pe comenzi sau poate folosești vârful degetelor când le atingi.	Asigură-te că zona comenzilor tactile este uscată. Folosește buricul degetelor pentru atingerea comenzilor.
Anumite vase emit pocnituri sau părâituri.	Acest lucru poate fi cauzat de structura vasului (straturi din metale diferite, care vibrează diferit).	Acest lucru este normal în cazul vaselor și nu indică o defecțiune.
Plita cu inducție emite un bâzâit cu tonalitate joasă când se folosește un nivel de încălzire ridicat.	Acest lucru este cauzat de tehnologia de gătit prin inducție.	Este normal, dar zgomotul trebuie să se reducă sau să dispară complet atunci când reduci nivelul de încălzire.
Zgomot de ventilator de la plita cu inducție.	Ventilatorul de răcire integrat în plita cu inducție a pornit pentru a preveni supraîncălzirea componentelor electronice. Poate continua să funcționeze inclusiv după oprirea plitei cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio intervenție. Nu opri alimentarea plitei cu inducție de la tabloul de distribuție în timpul funcționării ventilatorului.
Vasul nu se încinge și nu apare pe afișaj.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece nu este potrivit pentru gătit prin inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece este prea mic pentru zona respectivă de gătit sau nu este centrat corespunzător.	Folosește vase adecvate pentru gătitul prin inducție. Centrează vasul și asigură-te că baza lui se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit. (Consultă secțiunea Vase.)

Cod de eroare	Mesaj de eroare	Soluție
ER03	Apă sau tigaie pe panoul de comandă.	Curăță panoul de comandă sau mută tigaia.
E1	Plita s-a supraîncălzit.	Lasă să se răcească și repornește după 30 de minute.
E2	Plita s-a supraîncălzit.	Lasă să se răcească și repornește după 30 de minute.
E3	Tensiune de alimentare anormală (prea înaltă).	Asigură-te că se utilizează sursa de alimentare corespunzătoare.
E4	Tensiune de alimentare anormală (prea joasă).	Asigură-te că se utilizează sursa de alimentare corespunzătoare.
E5.	Defectare a senzorului de temperatură, iar zona de gătit defectă va afișa un „E”.	Contactează serviciul de Asistență clienți.
F1, F3, F4.	Defecțiune hardware.	Contactează serviciul de Asistență clienți.
Dacă panoul de comandă se supraîncălzește, își va schimba culoarea și va emite o alarmă acustică.		Lasă să se răcească și repornește după 30 de minute.
Acest aparat respectă legea privind limitarea interferenței undelor radio. Având o politică de îmbunătățire continuă a produselor, producătorul își rezervă dreptul de a face orice adaptări și modificări considerate necesare, fără o notificare prealabilă.		
Kingfisher International Products B.V., Rapenburgerstraat 175E, 1011 VM Amsterdam, The Netherlands.		
Kingfisher International Products Limited, 3 Sheldon Square, London, W2 6PX, United Kingdom		

Antes de empezar



ADVERTENCIA: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

Al encender la unidad de consumo, la placa emitirá un pitido y estará lista para su uso.

01 Cocción por inducción

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


Mi placa de inducción nueva emite muchos ruidos distintos. ¿Significa que está defectuosa?

- **Crujidos.** Estos ruidos suelen estar relacionados con los recipientes de cocina y los diferentes materiales utilizados en su fabricación. La base del recipiente consta de una combinación de materiales distintos, que se expanden a distintas velocidades durante el calentamiento.
- **Chasquidos o "clicks".** Estos ruidos suelen estar relacionados con la activación y la desactivación de los componentes electrónicos del aparato.
- **Silbidos.** Estos ruidos pueden producirse cuando una o varias de las zonas de cocción estén activas a potencia alta y como consecuencia de que los utensilios de cocina están fabricados a partir de diferentes materiales.
- **Zumbidos.** Estos ruidos pueden producirse si se ha seleccionado un nivel de potencia elevado, p. ej., la función de potencia máxima. Los ruidos derivados de los niveles de potencia elevados se reducen a medida que los recipientes alcanzan la temperatura correspondiente y se reduce el nivel de potencia.
- **Silbidos/zumbidos.** Estos ruidos pueden producirse durante el funcionamiento normal del ventilador de refrigeración de la placa.

Todos los ruidos indicados anteriormente son completamente normales y no son indicativos de avería. En caso de necesitar asistencia adicional, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente, cuyos datos se indican en el apartado Cuidado y mantenimiento.

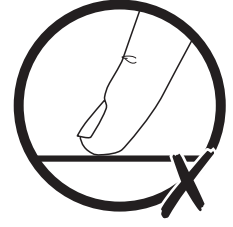
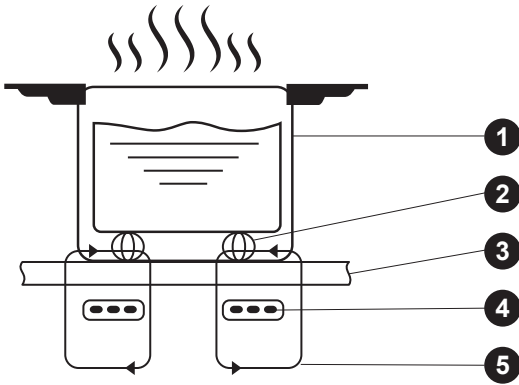
02 Utensilios de cocina

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

- Puede comprobar si su utensilio de cocina es adecuado realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del recipiente de cocina. Si este atrae el imán, es adecuado para inducción.
- Si no tiene un imán a mano:
 1. Vierta un poco de agua en el recipiente de cocina que desea comprobar.
 2. Si no ve parpadear  en la pantalla y el agua se calienta, el utensilio de cocina es adecuado.

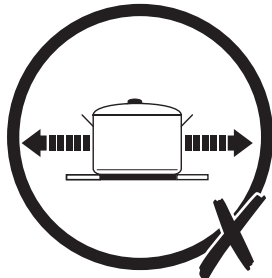
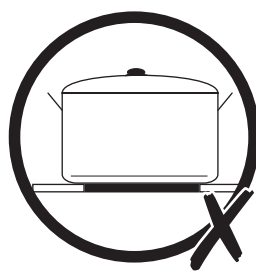
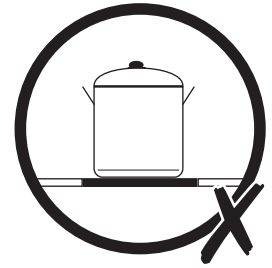
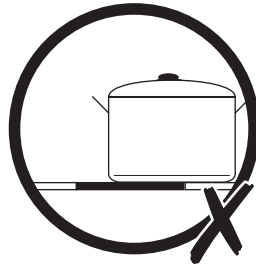
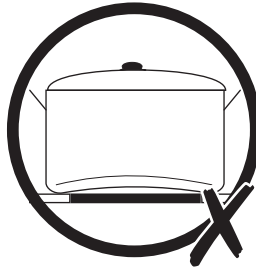
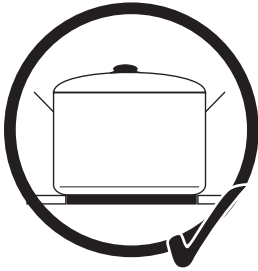
No utilice utensilios con bordes dentados ni base curva.

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



- 1. Recipiente de cocina de hierro
- 2. Circuito magnético
- 3. Placa de cristal cerámico

- 4. Resistencia de inducción
- 5. Corrientes inducidas

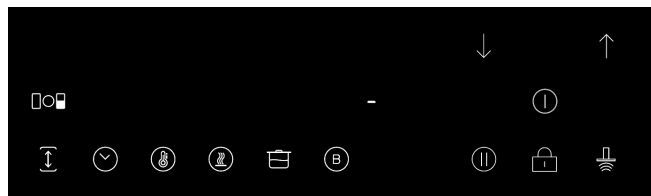


IMPORTANTE: Para mover o quitar los recipientes de cocina de la zona de cocción, levántelos siempre. No los deslice ni arrastre para evitar dañar el cristal.

Uso de la placa por primera vez

01 Uso de la placa de inducción

1. Toque el interruptor principal de encendido/apagado (I) durante dos segundos: sonará el zumbador y la pantalla se iluminará.



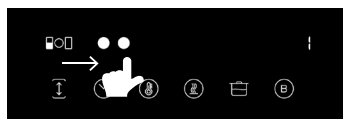
NOTA: Si no se selecciona ninguna zona de cocción ni ningún nivel de potencia antes de que transcurra un minuto, la placa se apagará automáticamente.

2. Coloque un recipiente de cocina adecuado para cocción por inducción en una zona de cocción; compruebe que la base de dicho recipiente y la superficie de cocción están limpias y secas.
3. Seleccione la zona de cocción que desea utilizar. Seleccione el nivel de potencia con la tecla de control deslizante o se mostrará “-” y la zona se apagará después de un minuto.
4. Elija la potencia de salida tocando el control deslizante en cualquier punto de la zona de control; o bien, mueva el dedo de un lado a otro para realizar una selección más precisa.

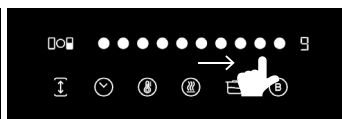
El rango puede seleccionarse desde un punto iluminado para la salida de potencia “0” hasta diez puntos iluminados para la salida de potencia “9”.



Nivel de potencia 0



Nivel de potencia 1




Nivel de potencia 9

Zona de cocción	Potencia normal	Potencia máxima	Potencia de entrada máxima
	2000 W	2800 W	9000 W
	1500 W	2000 W	
	1500 W	2000 W	
	2000 W	2800 W	
	2300 W	3000 W	



PRECAUCIÓN: Después de su uso, en cada zona aparecerá una “H” a modo de recordatorio para indicar que el cristal está demasiado caliente como para poder tocarlo. A pesar de que la cocción por inducción no genera calor, el magnetismo empleado para calentar los recipientes de cocina sí que transfiere calor a la superficie del cristal por convección. Se trata de un fenómeno perfectamente normal en las placas de inducción.

Si en la pantalla parpadea  alternándose con la opción de nivel de potencia, es indicativo de lo siguiente:

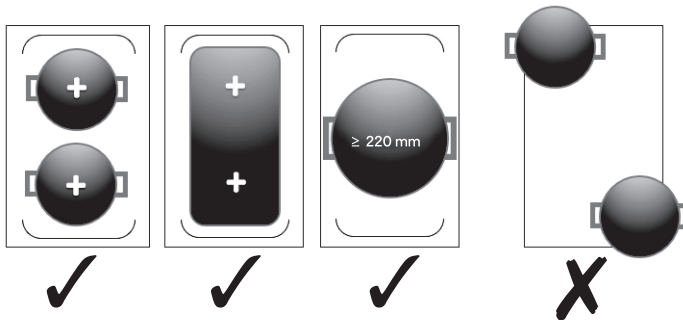
- El recipiente está en la zona de cocción incorrecta
- El recipiente no es compatible con placas de inducción
- El recipiente de cocina es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona
- Por consiguiente, la zona se apaga automáticamente después de un minuto.



NOTA: El panel de control no se apagará automáticamente cuando se muestre la letra “H”. Cuando desaparezca la letra “H”, comenzará el tiempo de espera establecido.

02 Uso de las zonas flexibles

Las zonas A y B de la izquierda y C y D de la derecha pueden utilizarse individualmente en la parte delantera o trasera, o configurarse para funcionar como zonas flexibles E y F.


Cuando se configuran como zona flexible, las zonas delantera y trasera se vinculan y pueden controlarse simultáneamente. Al igual que antes, asegúrese de que los recipientes de cocina están colocados correctamente en la zona de cocción seleccionada. A continuación se muestran ejemplos de una buena y mala colocación en una zona flexible.



1. Para activar cualquiera de las zonas flexibles, mantenga pulsada la tecla de zona de cocción flexible  durante tres segundos. La pantalla mostrará  por encima de ambas zonas para indicar que está activada, pero solo funcionará el conjunto exterior de controles para controlar cada lado de la placa.





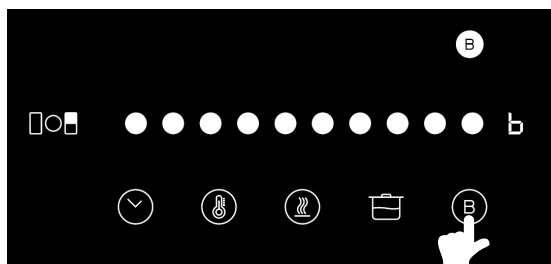
2. Las funciones de programador, control de temperatura, mantenimiento de calor y potencia máxima funcionan en todas en las zonas flexibles, pero la función de hervido no está activa en este modo.

3. La placa mantendrá automáticamente el nivel de potencia correcto en cualquier lugar de la zona flexible en la que se encuentre el recipiente de cocina.
4. Para desactivar cualquiera de las zonas flexibles, mantenga pulsada la tecla de zona de cocción flexible durante tres segundos, igual que antes. 

03 Uso de la función de potencia máxima

Activación de la función de potencia máxima


Pulse la tecla de control de potencia máxima  para poner instantáneamente cada zona a la máxima potencia. La zona seleccionada mostrará "b" junto al control deslizante y  encima.



IMPORTANTE: Para evitar el sobrecalentamiento, la función de potencia máxima solo puede funcionar a máxima potencia durante 5 minutos y, transcurrido este tiempo, el nivel de potencia bajará automáticamente a 9.


Al igual que antes, también se pueden seleccionar varias zonas de cocción y utilizarlas con la función de potencia máxima durante un máximo de 5 minutos. Sin embargo, todas las zonas no pueden funcionar juntas con la función de potencia máxima. Puede utilizar la función de potencia máxima en A y B o E como zona flexible a la izquierda, y C y D o F como zona flexible a la derecha.

Cancelación de la función de potencia máxima

Esta función no se cancela volviendo a pulsar la tecla de potencia máxima . Para cambiar la zona con la función de potencia máxima en uso, toque el control deslizante de potencia en cualquier punto para cambiar instantáneamente al nuevo nivel inferior.

04 Uso de la función de mantenimiento de calor

Activación de la función de mantenimiento de calor

Pulse la tecla de mantenimiento de calor  para activar esta función. La zona seleccionada mostrará "1" encima de la tecla.

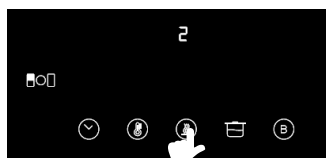
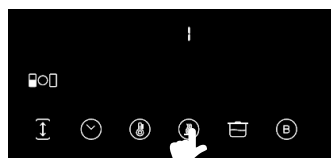
Se pueden seleccionar tres niveles pulsando la tecla de forma consecutiva de 1 a 2 a 3 y a apagado.

Nivel 1: Fundido o descongelado (50 °C)


Nivel 2: Cocción suave a fuego lento (70 °C)

Nivel 3: Cocción fuerte a fuego lento (90 °C)

NOTA: Todas las temperaturas son aproximadas.



Cancelación de la función de mantenimiento de calor






Mantenga pulsada la tecla de mantenimiento de calor  durante tres segundos en cualquier nivel para volver al funcionamiento estándar.

05 Uso de la función de programador

El programador puede utilizarse de las siguientes maneras:

1. A modo de temporizador de cuenta atrás sin que se controle ninguna zona de cocción.
2. A modo de programación de potencia que apague la zona de cocción al final del periodo establecido. El periodo máximo que puede seleccionarse es de 99 minutos.








Uso del programador como alarma

1. Como una alarma que no interfiere en las zonas de cocción.
2. Seleccione la zona de cocción y elija el nivel de potencia deseado.
3. Toque las teclas "" o "" para aumentar o disminuir los minutos de uno en uno.
4. O bien, mantenga pulsadas las teclas "" o "" para aumentar o disminuir los minutos de diez en diez. El programador empezará la cuenta atrás y se mostrará el tiempo restante. El programador sonará durante 30 segundos cuando llegue al final.
5. Para cancelar la alarma, pulse la tecla "" hasta que se muestre "00" en la pantalla.

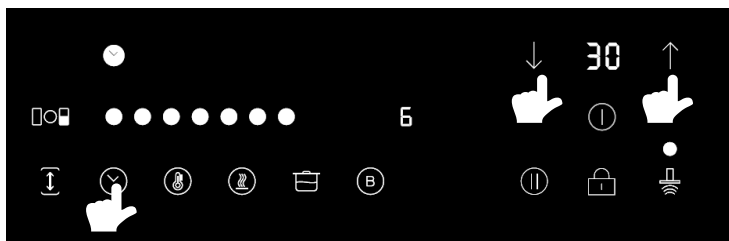
Uso del programador para apagar las zonas

NOTA: Esta función solo se aplica en una zona cada vez, el resto de zonas continuarán funcionando con normalidad.



NOTA: Puede usar la función de programador independientemente de las zonas de cocción.

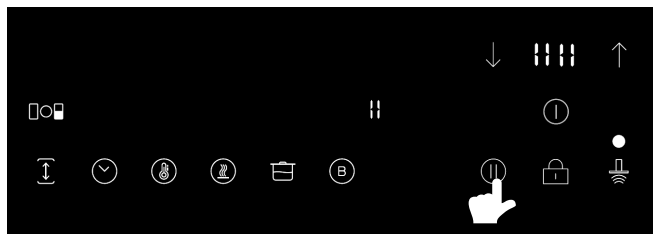
1. Seleccione la zona de cocción y elija la potencia deseada.
2. Toque la tecla del programador  y verá parpadear "10".
3. Antes de que el indicador deje de parpadear, toque las teclas "" o "" para aumentar o disminuir los minutos de uno en uno.
4. O bien, mantenga pulsadas las teclas "" o "" para aumentar o disminuir los minutos de diez en diez. El programador empezará la cuenta atrás y se mostrará el tiempo restante. El programador sonará durante 30 segundos cuando llegue al final.
5. Para cancelar el programador, pulse la tecla  de la zona de cocción y, a continuación, pulse la tecla "" hasta que la pantalla muestre "00".



COMENTARIO: Puede comprobar el tiempo restante de cada zona pulsando la zona de cocción correspondiente. La pantalla mostrará primero el programador de alarma y, a continuación, el programador de potencia de las zonas de cocción.



06 Uso de la función de pausa

1. Cuando las zonas de cocción estén encendidas, pulse la tecla de pausa . Todas las pantallas mostrarán  y las zonas dejarán de calentar.





2. Toque de nuevo la tecla de pausa, las pantallas parpadearán con “”. A continuación, toque la tecla de bloqueo infantil  para volver a iniciar la cocción; la pantalla volverá a sus ajustes anteriores.

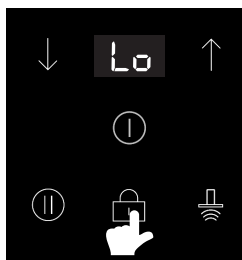
07 Uso de la función de bloqueo infantil

El panel de control se puede bloquear para evitar su uso accidental y, cuando se selecciona, se desactivan todos los controles excepto la tecla principal de encendido/apagado.


Tenga en cuenta que si la placa se apaga, el bloqueo infantil seguirá estando activo cuando se vuelva a encender.

Bloqueo de los controles

Mantenga pulsada la tecla de bloqueo infantil  durante tres segundos cuando la placa esté encendida y la pantalla mostrará “”.



Desbloqueo de los controles

Mantenga pulsada la tecla de bloqueo infantil  durante tres segundos para desbloquear y utilizar de nuevo los mandos de la placa.


NOTA: Si deja la placa bloqueada y esta se apaga automáticamente, vuelva a encenderla y desbloquéela con la tecla de bloqueo infantil.



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

08 Uso de la función de control de temperatura

Activación de la función de control de temperatura

Pulse la tecla de control de temperatura  para activar esta función. La zona seleccionada mostrará "1" encima de la tecla.

Se pueden seleccionar cuatro niveles pulsando la tecla de forma consecutiva de 1 a 2 a 3 a 4 y a apagado.

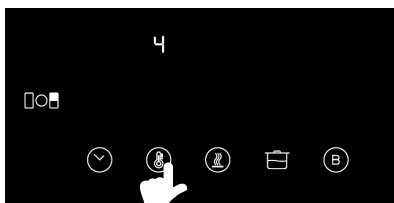
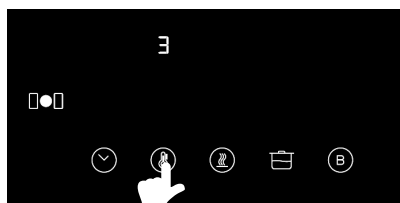
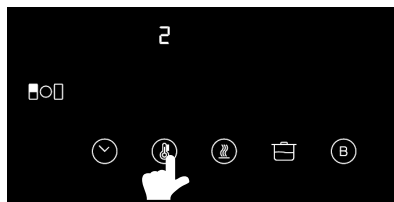
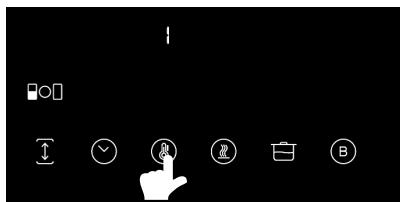
Nivel 1: Baja (60 °C)

Nivel 2: Media (100 °C)

Nivel 3: Alta (180 °C)

Nivel 4: Muy alta (220 °C)

NOTA: Todas las temperaturas son aproximadas.




Cancelación de la función de control de temperatura

Mantenga pulsada la tecla de control de temperatura  durante tres segundos en cualquier nivel para volver al funcionamiento estándar.

09 Uso de la función de hervido

Activación de la función de hervido

Pulse la tecla de control de hervido  para activar esta función. La zona seleccionada mostrará "1" encima de la tecla.

Se pueden seleccionar cinco niveles pulsando la tecla de forma consecutiva de 1 a 2 a 3 a 4 a 5 y a apagado.

Nivel 1: Un litro de agua

6 minutos (zonas frontales)

4 minutos (zona central)

7 minutos (zonas traseras)

Nivel 2: Dos litros de agua

12 minutos (zonas frontales)

7 minutos (zona central)

14 minutos (zonas traseras)

Nivel 3: Tres litros de agua

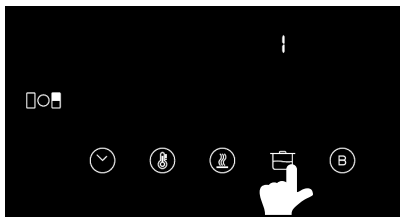
17 minutos (zonas frontales)

11 minutos (zona central)


20 minutos (zonas traseras)

Nivel 4: Cuatro litros de agua
22 minutos (zonas frontales)
15 minutos (zona central)
27 minutos (zonas traseras)
Nivel 5: Cinco litros de agua
31 minutos (zonas frontales)
18 minutos (zona central)
38 minutos (zonas traseras)

NOTA: Todos los tiempos son aproximados.



Cancelación de la función de hervido

Mantenga pulsada la tecla de control de hervido  durante tres segundos en cualquier nivel para volver al funcionamiento estándar.

10 Control a distancia de la campana extractora





IMPORTANTE: Esta sección solo es pertinente en caso de haber adquirido también una campana extractora compatible con función de radiofrecuencia (RF). Si desea obtener información sobre los modelos compatibles, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente; encontrará los datos al final de este manual.

El proceso de conexión de la campana a la placa se realiza en tres fases:


- Configure la placa para que transmita una señal de radiofrecuencia.
- Configure la campana para que reciba esta señal.
- Bloquee la conectividad entre los dos dispositivos y complete el proceso de emparejamiento.


11 Control de la campana extractora desde la placa

Asegúrese de que la conectividad entre la placa y la campana se ha completado y de que el botón de conexión de la campana está ENCENDIDO.

- Asegúrese de que tanto la placa como la campana estén apagadas.
- Después de unos diez segundos, encienda la placa, pulse a la vez el icono del programador  y el icono de la luz  en el panel de control. La pantalla LED parpadeará alternando entre rojo y blanco.



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

NOTA: Toque la tecla de conectividad  de la placa si no está encendida.
- Pulse la tecla de conectividad y manténgala pulsada durante 3 segundos en la placa, la pantalla parpadeará y aparecerá una "A" en la pantalla de la campana.
- Pulse la tecla de conectividad y manténgala pulsada durante 3 segundos en la placa para guardar los ajustes de conectividad.





IMPORTANT: IMPORTANTE: La velocidad de extracción de la campana variará en función de la potencia total seleccionada en la placa, como se indica en la tabla mostrada a continuación.

Cada zona de cocción de la placa tiene una potencia nominal máxima de 10, con opciones del 1 al 9 y potencia máxima (10).



Nivel de velocidad de la campana	Salida de potencia combinada de la placa
Velocidad 1	Se seleccionará esta velocidad cuando no se estén utilizando más de dos zonas de cocción y la potencia combinada sea de 8 o menos. Por ejemplo, con la zona 1 a 2 y la zona 2 a 5.
Velocidad 3	Se seleccionará esta velocidad cuando no se estén utilizando más de tres zonas de cocción y la potencia combinada sea de entre 9 y 24. Por ejemplo, con la zona 1 a 7, la zona 2 a 6 y la zona 3 a máxima potencia (10).
Velocidad 5	Se seleccionará esta velocidad cuando se estén utilizando más de 3 zonas de cocción o la potencia combinada sea de entre 25 y 35. Por ejemplo, con la zona 1 a 7, la zona 2 a 7, la zona 3 a 6 y la zona 4 a máxima potencia (10).
Velocidad P: potencia máxima	Se seleccionará esta velocidad cuando se estén utilizando más de 3 zonas de cocción y la potencia combinada sea de 36 o superior.

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

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

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

12 Detención de la función de conectividad

- Toque la tecla de conectividad  de la placa. La luz del indicador se apagará y se desactivará el vínculo. Para volver a establecer la conexión, vuelva a pulsar la tecla de conectividad  de la placa.
- Si se apaga la placa, la campana continuará funcionando de forma independiente en modo de programador y parpadeará la velocidad en la que se encuentre en ese momento. El nivel de velocidad en el que se encuentre la campana en ese momento se mantendrá durante 5 minutos y se reducirá un nivel cada 2 minutos hasta apagarse definitivamente.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La placa de inducción no se enciende.	No hay corriente.	Verifique que la placa de inducción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Compruebe la unidad de consumo para asegurarse de que el RCD no se ha disparado. Compruebe si hay un corte eléctrico conectando otros aparatos.
Los mandos táctiles no responden.	Los mandos están bloqueados.	Desbloquee el bloqueo infantil (consulte la sección Uso).
Los mandos táctiles resultan difíciles de utilizar correctamente.	Es posible que haya una leve película de agua sobre los mandos o puede que esté utilizando solo la punta del dedo para tocarlos.	Asegúrese de que la superficie de los mandos táctiles está seca. Utilice la yema del dedo para tocar los mandos.
Algunos recipientes de cocina emiten chirridos o chasquidos.	Puede deberse a la fabricación de la batería de cocina (capas de distintos metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no es indicativo de ningún problema.
Se oye un ligero zumbido en la placa de inducción cuando se utiliza en un nivel de potencia elevado.	Esto se debe a la tecnología de la cocción por inducción.	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al reducir el nivel de calor.
Ruido del ventilador proveniente de la placa de inducción.	Se enciende un ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Es posible que continúe funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Es normal y no es necesario hacer nada al respecto. No desconecte la alimentación de la placa de inducción en la unidad de consumo mientras el ventilador esté funcionando.
Los recipientes de cocina no se calientan y no se muestran en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar el recipiente de cocina porque este no es adecuado para la cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar el recipiente de cocina porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está bien centrado.	Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Centre el recipiente de cocina y asegúrese de que la base de este coincide con el tamaño de la zona de cocción. (Consulte la sección de utensilios de cocina).

Código de error	Mensaje de error	Solución
ER03	Hay agua o un recipiente de cocina sobre el panel de control.	Limpie el panel de control o mueva el recipiente de cocina.
E1	La placa se ha sobrecalentado.	Deje que se enfríe y reinicie después de 30 minutos.
E2	La placa se ha sobrecalentado.	Deje que se enfríe y reinicie después de 30 minutos.
E3	Se ha detectado una fuente de alimentación anómala (demasiado alta).	Asegúrese de que se está utilizando la fuente de alimentación correcta.
E4	Se ha detectado una fuente de alimentación anómala (demasiado baja).	Asegúrese de que se está utilizando la fuente de alimentación correcta.
E5.	Fallo del sensor de temperatura y la zona de cocción defectuosa muestra una "E".	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
F1, F3, F4.	Fallo de hardware.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Si el panel de control se sobrecalienta, cambiará de color y sonará una alarma.		Deje que se enfríe y reinicie después de 30 minutos.
<p>Este aparato cumple las leyes de eliminación de interferencias de radio. Dado que el fabricante tiene una política de mejora continua del producto, se reserva el derecho a adaptar y realizar cualquier modificación que considere necesaria sin previo aviso.</p> <p>Kingfisher International Products B.V., Rapenburgerstraat 175E, 1011 VM Amsterdam, The Netherlands. Kingfisher International Products Limited, 3 Sheldon Square, London, W2 6PX, United Kingdom</p>		

Antes de começar



AVISO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho

Quando a alimentação é ligada na unidade do consumidor, a placa emite um sinal sonoro e está pronta para ser utilizada.

01 Cozedura por indução

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


A minha nova placa de indução emite muitos ruídos diferentes. Significa que está avariada?

- **Sons de crepitação.** Estes ruídos podem normalmente ser atribuídos aos recipientes e aos diferentes materiais utilizados na sua construção. A base do recipiente será uma composição de materiais diferentes que se expandem a diferentes velocidades à medida que o recipiente aquece.
- **Estalidos.** Normalmente, estes ruídos são criados pelos componentes eletrónicos do aparelho quando são ligados e desligados.
- **Assobios.** Estes podem ser causados quando uma ou mais zonas de cozedura estão a funcionar a um nível de potência elevado e como resultado da construção dos utensílios de cozinha com diferentes materiais.
- **Zumbidos.** Estes ruídos podem ser criados quando é selecionado um nível de potência elevado, ou seja, a função de reforço. Os ruídos relacionados com níveis de potência elevados serão reduzidos à medida que os recipientes aquecem à temperatura e o nível de potência é reduzido.
- **Ruídos sibilantes/zumbidos.** Normalmente, estes ruídos podem ser ouvidos quando o ventilador da placa está a funcionar.

Todos os ruídos indicados acima são bastante comuns e não indicam uma avaria. Contacte o serviço de atendimento ao cliente indicado na secção Cuidados e manutenção, abaixo, se necessitar de mais orientações.

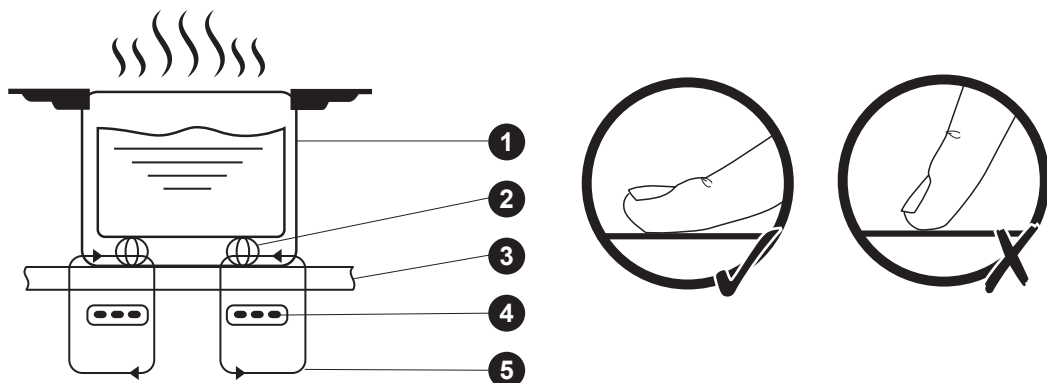
02 Utensílios de cozinha

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

- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando o teste do íman. Desloque um íman em direção à base do recipiente. Se este for atraído, o recipiente é adequado para indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque água no recipiente que pretende verificar.
 2. Se  não ficar intermitente no visor e a água estiver a aquecer, o recipiente é adequado.

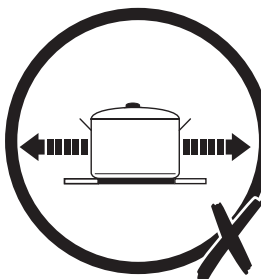
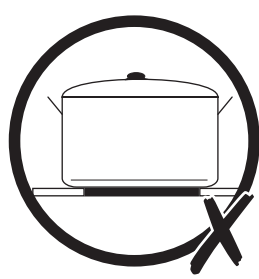
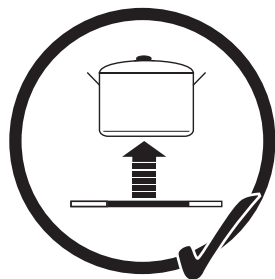
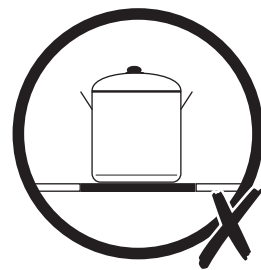
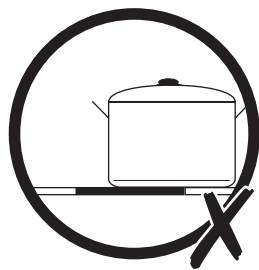
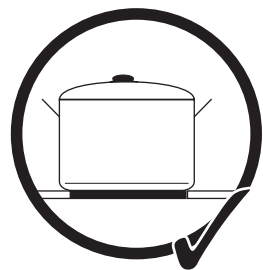
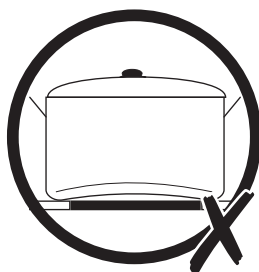
Não utilize utensílios de cozinha com bordas irregulares ou com uma base curva.

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 que está no centro. Os recipientes pequenos, com menos de 14 cm, poderão não ser detetados.



- 1. Painel de ferro
- 2. Circuito magnético
- 3. Placa vitrocerâmica

- 4. Bobina de indução
- 5. Correntes induzidas

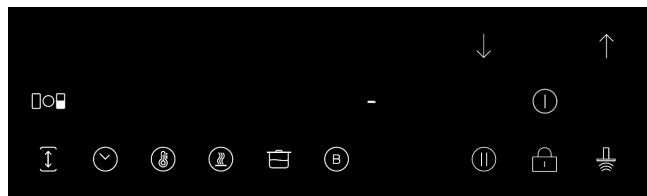


IMPORTANTE: Levante sempre os recipientes para os retirar da superfície de cozedura! Não os faça deslizar nem os arraste, de forma a evitar danificar o vidro.

Utilizar a placa pela primeira vez

01 Utilizar a placa de indução

1. Toque na tecla principal de ligar/desligar (I) durante dois segundos, o sinal sonoro é emitido e o visor acende-se.



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

2. Coloque um recipiente adequado para cozedura por indução numa zona de cozedura; certifique-se de que a base do recipiente e a superfície de cozedura estão limpas e secas.
3. Escolha a zona de cozedura que pretende utilizar. Selecione o nível de potência utilizando a tecla de controlo deslizante ou “-” será apresentado e a zona será desligada após um minuto.
4. Escolha a potência de saída tocando no controlo deslizante em qualquer ponto da zona de controlo ou mova o dedo de um lado para o outro para uma seleção mais precisa.

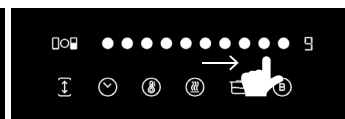
O intervalo pode ser selecionado de um ponto aceso para a saída de potência “0” a dez pontos acesos para a saída de potência “9”.









Nível de potência 0



Nível de potência 1




Nível de potência 9

			
Zona de aquecimento	Potência normal	Potência de reforço	Potência de entrada máxima
	2000 W	2800 W	9000 W
	1500 W	2000 W	
	1500 W	2000 W	
	2000 W	2800 W	
	2300 W	3000 W	



ATENÇÃO: Após a utilização, cada zona de cozedura apresenta “H” como lembrete de que o vidro está demasiado quente para tocar. Embora a cozedura por indução não gere calor, o magnetismo utilizado para aquecer os recipientes significa que este calor continuará a ser transferido para a superfície de vidro por convecção. Isto é perfeitamente normal para placas de indução.

Se o visor apresentar  a piscar alternadamente com o nível de potência, significa que:

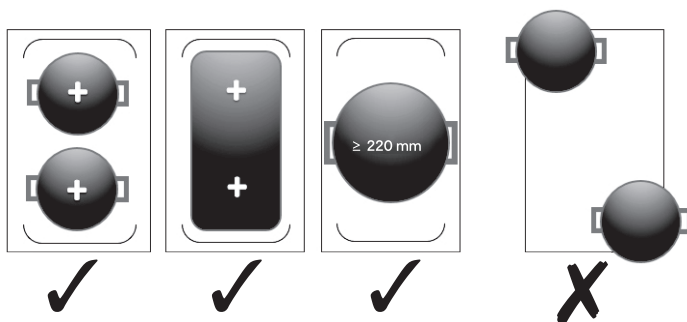
- O recipiente está na zona de cozedura errada
- O recipiente não é compatível com placas de indução
- O recipiente é muito pequeno ou não está corretamente centrado na zona
- Consequentemente, a zona desliga-se automaticamente após um minuto.



NOTA: O painel de controlo não se desliga automaticamente quando “H” é apresentado. Quando “H” desaparecer, o tempo de espera definido começa.

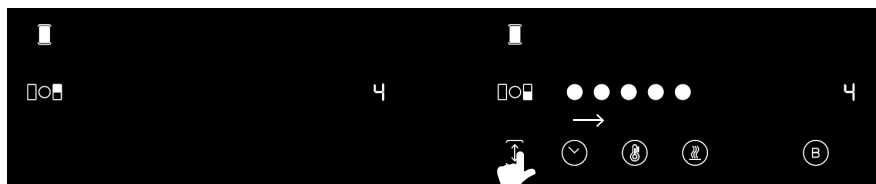
02 Utilizar as zonas flexíveis

As zonas esquerdas A e B e as zonas direitas C e D podem ser utilizadas individualmente à frente ou atrás, ou ser configuradas para funcionarem como uma zona flexível E e F.


Quando configuradas como uma zona flexível, as áreas dianteira e traseira são ligadas e podem ser controladas com uma definição de potência. Tal como anteriormente, certifique-se de que os recipientes estão colocados corretamente na zona de cozedura selecionada. Eis alguns exemplos de uma boa e má colocação numa zona flexível.



1. Para ativar qualquer zona flexível, prima e mantenha premida a tecla de zona de cozedura flexível  durante três segundos. O visor apresenta  acima de ambas as zonas para indicar que esta está acionada, mas apenas o conjunto exterior de controlos irá funcionar para controlar cada lado da placa.





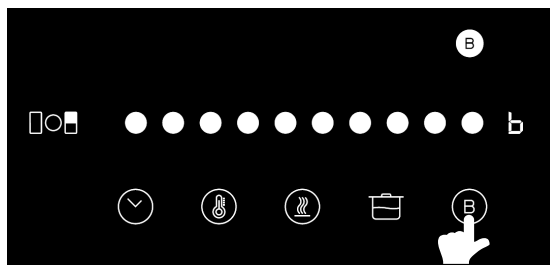
2. As funções de temporizador, controlo da temperatura, manter quente e reforço funcionam nas zonas flexíveis, mas a função de ebulição não está ativa neste modo.
3. A placa mantém automaticamente o nível de potência correto onde quer que o recipiente se encontre na zona flexível.

4. Para desativar qualquer zona flexível, mantenha premida a tecla de zona de cozedura flexível durante três segundos, como anteriormente. 

03 Utilizar a função de reforço

Ligar a função de reforço


Prima a tecla de controlo de reforço  para colocar instantaneamente cada zona na potência máxima. A zona selecionada apresenta "b" junto ao controlo deslizante e  acima.



IMPORTANTE: para evitar o sobreaquecimento, a função de reforço só pode funcionar à potência máxima durante 5 minutos e, após este período, o nível de potência desce automaticamente para 9.


Tal como anteriormente, também é possível selecionar e utilizar várias zonas de cozedura com reforço durante um máximo de 5 minutos. No entanto, as zonas não podem funcionar todas em reforço ao mesmo tempo. Pode utilizar o reforço em A e B ou E como zona flexível à esquerda e em C e D ou F como zona flexível à direita.

Cancelar a função de reforço

Premir novamente a tecla de controlo de reforço  não desativa esta função. Para alterar a zona com reforço em utilização, toque no controlo deslizante de potência em qualquer local para mudar instantaneamente para o novo nível inferior.

04 Utilizar a função de manter quente

Alternar a função de manter quente

Prima a tecla de manter quente  para ativar esta função e a zona selecionada apresenta "1" acima da tecla.

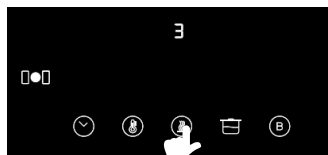
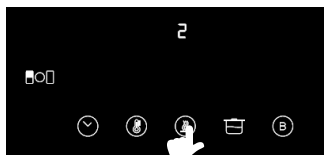
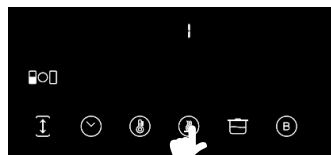
Existem três níveis que podem ser selecionados premindo a tecla consecutivamente de 1 para 2 para 3 para Desligar.

Nível 1: derreter ou descongelar (50 °C)


Nível 2: cozer em lume brando (70 °C)

Nível 3: cozer em lume forte (90 °C)

NOTA: todas as temperaturas são aproximadas.



Cancelar a função de manter quente






Mantenha premida a tecla de manter quente  durante três segundos em qualquer nível para regressar ao funcionamento normal.

05 Utilizar a função de programador

O temporizador pode ser utilizado como:

1. Um temporizador de contagem decrescente em que não são controladas zonas de cozedura.
2. Um temporizador de potência que desliga a zona de cozedura no final do período definido. O período de tempo máximo selecionável é de 99 minutos.








Utilizar o temporizador como alarme

1. Como um alarme que não altera nenhuma das zonas de cozedura.
2. Selecione a zona de cozedura e selecione o nível de potência necessário.
3. Toque uma vez nas teclas " " ou " " para aumentar ou diminuir um minuto de cada vez.
4. Em alternativa, toque continuamente nas teclas " " ou " " para aumentar ou diminuir dez minutos de cada vez. O temporizador inicia a contagem decrescente e mostra o tempo restante. O temporizador emite sons durante 30 segundos quando terminar a contagem.
5. Para cancelar o alarme, prima a tecla " " até que o visor apresente "00".

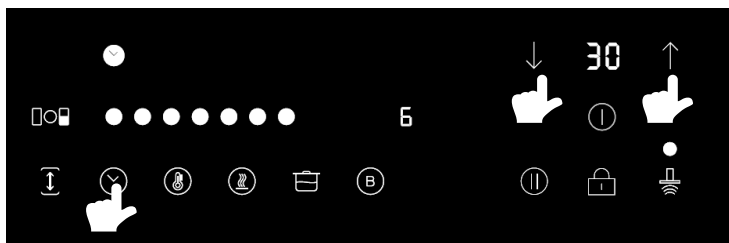
Utilizar o temporizador para desligar as zonas

NOTA: Esta função apenas é utilizada numa zona de cada vez; as outras zonas continuam a funcionar normalmente.



NOTA: Pode utilizar a função do temporizador, independentemente das zonas de cozedura.

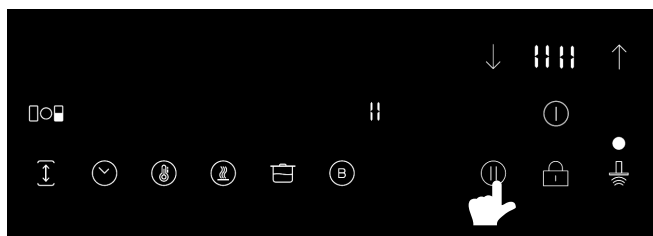
1. Selecione a zona de cozedura e a potência necessária.
2. Toque na tecla do temporizador  e o temporizador pisca com a indicação "10".
3. Antes de o indicador deixar de piscar, toque uma vez nas teclas " " ou " " para aumentar ou diminuir um minuto de cada vez.
4. Em alternativa, toque continuamente nas teclas " " ou " " para aumentar ou diminuir dez minutos de cada vez. O temporizador inicia a contagem decrescente e mostra o tempo restante. O temporizador emite sons durante 30 segundos quando terminar a contagem.
5. Para cancelar o temporizador, prima Temporizador  da zona de cozedura e, em seguida, prima a tecla " " até que o visor apresente "00".



OBSERVAÇÃO: pode verificar o tempo restante em cada zona tocando na zona de cozedura relevante. O visor apresenta primeiro o temporizador do alarme e, em seguida, o temporizador de potência das zonas de cozedura.



06 Utilizar a função de pausa

1. Quando as zonas de cozedura estiverem ligadas, prima a tecla de pausa  para que todos os visores apresentem  e as zonas deixem de aquecer.



2. Toque novamente na tecla de pausa, os visores ficam intermitentes com a indicação “” e, em seguida, toque no bloqueio para crianças  para reiniciar a cozedura e os visores voltam às definições anteriores.

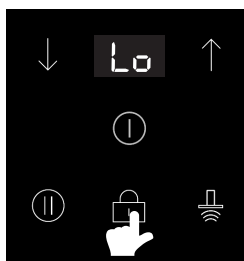
07 Utilizar a função de bloqueio para crianças

O painel de controlo pode ser bloqueado para evitar uma utilização acidental e, quando selecionado, todos os controlos são desativados, exceto a tecla principal de ligar/desligar.

Tenha em atenção que, se a placa for desligada, o bloqueio para crianças continua a funcionar quando for novamente ligada.

Bloquear os controlos

Mantenha premida a tecla de bloqueio para crianças  durante três segundos com a placa ligada e o visor apresenta a indicação “”.



Desbloquear os controlos

Mantenha premida a tecla de bloqueio para crianças  durante três segundos para desbloquear e utilizar novamente os controlos da placa.


NOTA: se tiver deixado a placa bloqueada e esta se desligar automaticamente, ligue de novo a placa e, em seguida, desbloqueie com a tecla do bloqueio para crianças.



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

08 Utilizar a função de controlo da temperatura

Ligar a função de controlo da temperatura

Prima a tecla de controlo da temperatura  para ativar esta função e a zona seleccionada apresenta “1” acima da tecla.

Existem quatro níveis que podem ser seleccionados premindo a tecla consecutivamente de 1 para 2 para 3 para 4 para Desligar.

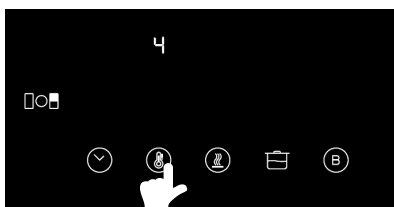
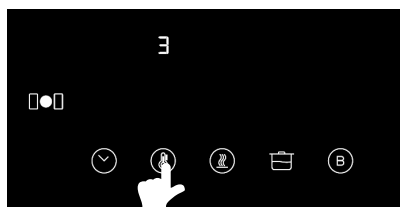
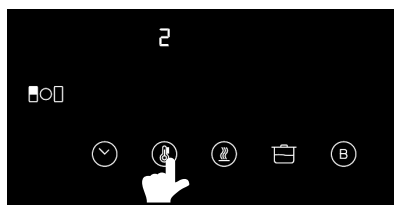
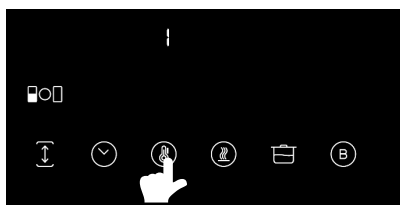
Nível 1: baixo (60 °C)

Nível 2: médio (100 °C)


Nível 3: alto (180 °C)

Nível 4: muito alto (220 °C)

NOTA: Todas as temperaturas são aproximadas.




Cancelar a função de controlo da temperatura

Mantenha premida a tecla de controlo da temperatura  durante três segundos em qualquer nível para regressar ao funcionamento normal.

09 Utilizar a função de ebulição

Ligar a função de ebulição

Prima a tecla de controlo de ebulição  para ativar esta função e a zona seleccionada apresenta “1” acima da tecla.

Existem cinco níveis que podem ser seleccionados premindo a tecla consecutivamente de 1 para 2 para 3 para 4 para 5 para Desligar.

Nível 1: um litro de água

6 minutos (zonas dianteiras)

4 minutos (zona central)

7 minutos (zonas traseiras)

Nível 2: dois litros de água

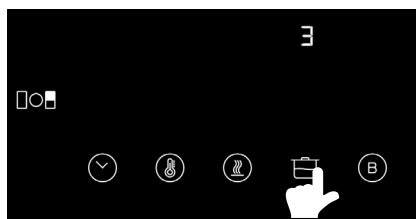
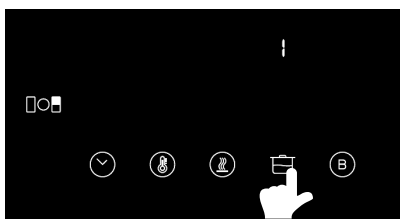
12 minutos (zonas dianteiras)

7 minutos (zona central)

14 minutos (zonas traseiras)

Nível 3: três litros de água
17 minutos (zonas dianteiras)
11 minutos (zona central)
20 minutos (zonas traseiras)
Nível 4: quatro litros de água
22 minutos (zonas dianteiras)
15 minutos (zona central)
27 minutos (zonas traseiras)
Nível 5: cinco litros de água
31 minutos (zonas dianteiras)
18 minutos (zona central)
38 minutos (zonas traseiras)

NOTA: Todas as temporizações são aproximadas.



Cancelar a função de ebulição

Mantenha premida a tecla de controlo de ebulição  durante três segundos em qualquer nível para regressar ao funcionamento normal.

10 Controlar o exaustor remotamente





IMPORTANTE: Esta secção só é aplicável se também tiver adquirido um exaustor compatível com capacidade de radiofrequência (RF). Contacte a linha de atendimento ao cliente no final deste manual para conhecer os modelos compatíveis.

O processo de ligação do exaustor à placa é composto por três fases:

- Configuração da placa para transmitir um sinal de radiofrequência.
- Configuração do exaustor para receber este sinal.
- Bloqueio da conectividade entre os dois aparelhos e conclusão do processo de emparelhamento.

11 Controlar o exaustor a partir da placa

Certifique-se de que a conectividade da placa e do exaustor foi concluída e de que o botão de ligação do exaustor está LIGADO!

- Certifique-se de que a placa e o exaustor estão desligados.
- Após aproximadamente dez segundos, ligue a placa, prima o ícone do temporizador  e o ícone de luz  em conjunto no painel de controlo. O visor LED pisca alternadamente a vermelho e branco.



3. Ligue a placa e certifique-se de que o indicador de conectividade está aceso. ●
- NOTA:** toque na tecla de conectividade ■ na placa, se esta não estiver acesa.
4. Prima a tecla de conectividade e mantenha-a premida durante 3 segundos na placa, o visor fica intermitente e “A” é apresentado no visor do exaustor.
5. Prima a tecla de conectividade e mantenha-a premida durante 3 segundos na placa para guardar as definições de conectividade



IMPORTANT: IMPORTANTE: a taxa de extração do exaustor varia consoante a potência de saída total selecionada na placa, conforme apresentado na tabela abaixo.

Cada zona de cozedura da placa tem uma potência nominal máxima de 10, incluindo 1-9 e o reforço (10).

Nível de velocidade do exaustor	Potência de saída combinada da placa
Velocidade 1	Esta velocidade é selecionada quando não existirem mais do que duas zonas de cozedura em utilização e a saída combinada for 8 ou menos. Por exemplo, a zona 1 está em 2 e a zona 2 está em 5.
Velocidade 3	Esta velocidade é selecionada quando não existirem mais do que três zonas de cozedura em utilização e a saída combinada estiver entre 9 e 24. Por exemplo, a zona 1 está em 7, a zona 2 está em 6 e a zona 3 está em reforço (10).
Velocidade 5	Esta velocidade é selecionada quando mais do que 3 zonas de cozedura estiverem a ser utilizadas e a saída combinada estiver entre 25 e 35. Por exemplo, a zona 1 está em 7, a zona 2 está em 7, a zona 3 está em 6 e a zona 4 está em reforço (10).
Velocidade P – reforço	Esta velocidade é selecionada quando estiverem mais de 3 zonas de cozedura em utilização e a saída combinada for 36 ou superior.

NOTA: A velocidade 2 e a velocidade 4 no exaustor não estão disponíveis ao utilizar esta função.

Se os controlos do exaustor forem cancelados manualmente quando a placa e o exaustor estiverem ligados, o exaustor funciona durante cinco minutos nesta definição manual antes de voltar ao controlo da placa.

Para voltar a ligar imediatamente o exaustor e a placa, prima o temporizador ⌚ e a luz 🔆 em conjunto.

12 Parar a função de conectividade

1. Ao tocar na tecla de conectividade ■ na placa, a luz indicadora apaga-se e a ligação é interrompida. Para voltar a ligar, prima novamente a tecla de conectividade ■ na placa.
2. Se a placa estiver desligada, o exaustor continua a funcionar de forma independente no modo de temporizador e a velocidade atual fica intermitente. O nível de velocidade atual do exaustor continua durante 5 minutos e desce durante 2 minutos a cada nível até ser desligado.

Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
Não é possível ligar a placa de indução.	Sem energia.	Certifique-se de que a placa de indução está conectada à fonte de alimentação e ligada. Verifique o contador elétrico para se certificar de que o RCD não disparou. Verifique se houve um corte de energia tentando ligar outros aparelhos elétricos.
Os controlos por toque não estão a responder.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie o bloqueio para crianças (consulte a secção Utilização).
Os controlos por toque são difíceis de utilizar.	Pode existir uma pequena camada de água sobre os controlos ou pode estar a utilizar apenas a ponta do seu dedo ao tocar nos controlos.	Certifique-se de que a área de controlo por toque está seca. Utilize a polpa do seu dedo ao tocar nos controlos.
Alguns recipientes fazem ruídos de crepitação ou estalidos.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes com vibrações diferentes).	Isto é normal nos utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução emite um zumbido baixo quando é utilizada num nível de potência elevado.	Isto é causado pela tecnologia da cozedura por indução.	Isto é normal. Contudo, o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente assim que reduzir o nível de potência.
Ruído de ventilador proveniente da placa de indução.	Foi ativado um ventilador de refrigeração, que está incorporado na sua placa de indução, para evitar que o sistema eletrónico sobreaqueça. Pode continuar a funcionar mesmo depois de desligar a placa de indução.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução no contador elétrico enquanto o ventilador estiver em funcionamento.
O recipiente não aquece e não é apresentado no visor.	A placa de indução não consegue detetar o recipiente porque este não é adequado para cozedura por indução. A placa de indução não consegue detetar o recipiente porque este é demasiado pequeno para a zona de cozedura ou não está devidamente centrado na mesma.	Utilize utensílios adequados para cozedura por indução. Coloque o recipiente no centro e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da zona de cozedura. (Consulte a secção Utensílios de cozinha).

Código de erro	Mensagem de erro	Solução
ER03	Água ou recipiente sobre o painel de controlo.	Limpe o painel de controlo ou mova o recipiente.
E1	A placa sobreaqueceu.	Deixe arrefecer e reinicie após 30 minutos.
E2	A placa sobreaqueceu.	Deixe arrefecer e reinicie após 30 minutos.
E3	Foi detetada uma fonte de alimentação anormal (demasiado elevada).	Certifique-se de que está a ser utilizada a fonte de alimentação correta.
E4	Foi detetada uma fonte de alimentação anormal (demasiado baixa).	Certifique-se de que está a ser utilizada a fonte de alimentação correta.
E5.	Falha no sensor de temperatura e a zona de cozedura defeituosa apresenta um "E".	Contacte o serviço de atendimento ao cliente.
F1, F3, F4.	Falha de hardware.	Contacte o serviço de atendimento ao cliente.
Se o painel de controlo sobreaquecer, muda de cor e emite um alarme sonoro.		Deixe arrefecer e reinicie após 30 minutos.
<p>Este aparelho respeita leis da supressão de interferências radioelétricas. Uma vez que o fabricante tem uma política de melhoria contínua dos produtos, este reserva o direito de adaptar e efetuar qualquer alteração considerada necessária sem aviso prévio.</p> <p>Kingfisher International Products B.V., Rapenburgerstraat 175E, 1011 VM Amsterdam, The Netherlands. Kingfisher International Products Limited, 3 Sheldon Square, London, W2 6PX, United Kingdom</p>		

01 Protection from over-heating

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

02 Residual heat indicator



WARNING: The display will show the letter “H” in the relevant zone to indicate that the appliance is too hot to touch. This will be due to heat transferred to the glass from the pan by convection, and is perfectly normal for an induction hob.

03 Auto shutdown

If you forget to switch off a cooking zone, the appliance will automatically shut down after a certain time. The default shutdown times are shown in the table below:

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

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

04 Detection of Small Articles

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



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

01 Protection contre la surchauffe

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

02 Témoin de chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT : L'appareil affiche la lettre « H » au niveau de la zone correspondante pour indiquer que l'appareil est trop chaud pour être touché. Ce phénomène, dû à la chaleur transférée par convection du récipient au verre, est parfaitement normal pour une plaque de cuisson à induction.

03 Arrêt automatique

Si une zone de cuisson est laissée allumée par erreur, 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 cuisson s'arrête automatiquement après
1-3	6 heures
4-6	3 heures
7-8	2 heures
9	90 minutes

Une fois que le récipient a été retiré de la zone de cuisson, la plaque de cuisson s'arrête automatiquement après une minute.

04 Détection de petits objets

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



AVERTISSEMENT : Il convient aux personnes portant un pacemaker de consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

01 Ochrona przed przegrzaniem

Gdy wbudowany czujnik wykryje zbyt wysoką temperaturę, nastąpi automatyczne wyłączenie płyty.

02 Wskaźnik ciepła resztkowego



OSTRZEŻENIE: Na wyświetlaczu pojawi się litera „H” w odpowiedniej strefie, co oznacza, że urządzenie jest zbyt gorące, aby można było go dotknąć. Jest to efekt przenoszenia ciepła na szybę z naczynia na skutek konwekcji i całkowicie normalne zjawisko w przypadku płyty indukcyjnej.

03 Automatyczne wyłączenie

Jeśli zapomnisz wyłączyć pole grzewcze, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Domyślne czasy wyłączenia przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom mocy	Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie:
1 – 3	6 godz.
4 – 6	3 godz.
7 – 8	2 godz.
9	90 min

Płyta grzewcza wyłączy się automatycznie po upływie jednej minuty od zdjęcia naczynia z pola grzewczego.

04 Wykrywanie małych przedmiotów

Jeśli płyta wykryje nieodpowiednie naczynie lub mały przedmiot (np. sztućce, klucze itp.) na polu grzewczym, wyłączy się automatycznie po upływie jednej minuty.



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

01 Protecția împotriva supraîncălzirii

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

02 Indicator de căldură reziduală



AVERTISMENT: Ecranul afișează litera „H” în zona în cauză, pentru a arăta că aparatul este prea fierbinte pentru a fi atins. Acest lucru se datorează transferului de căldură prin convecție de la vas la sticlă și este perfect normal la o plită cu inducție.

03 Oprire automată

Dacă uiți să oprești o zonă de gătit, aparatul se va opri automat după un anumit timp. Duratele implicite de oprire sunt indicate în tabelul de mai jos:

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

Plita se va opri automat la un minut după ce vasul a fost îndepărtat de pe zona de gătit.

04 Detectarea articolelor de mici dimensiuni

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



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

01 Protección contra el sobrecalentamiento

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

02 Indicador de calor residual



ADVERTENCIA: En la pantalla se mostrará la letra "H" en la zona correspondiente para indicar que el aparato está demasiado caliente para tocarlo. Esto se debe al calor transferido por convección del utensilio de cocina al cristal y es completamente normal en una placa de inducción.

03 Apagado automático

Si se olvida de apagar una zona de cocción, el aparato se apagará automáticamente después de cierto tiempo. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

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

La placa se apagará automáticamente después de un minuto una vez que se haya retirado el utensilio de cocina de la zona de cocción.

04 Detección de artículos pequeños

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



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

01 Proteção contra sobreaquecimento

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

02 Indicador de calor residual



AVISO: O visor apresenta a letra "H" na zona relevante para indicar que o aparelho está demasiado quente para ser tocado. Isto deve-se ao calor transferido por convecção para o vidro pelo recipiente e é perfeitamente normal para uma placa de indução.

03 Desativação automática

Caso se esqueça de desligar uma zona de cozedura, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo. Os tempos de desativação padrão são apresentados na tabela abaixo:

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

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

04 Detecção de objetos pequenos

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



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

EN Care & maintenance **FR** Entretien et maintenance **PL** Czyszczenie i konserwacja **RO** Îngrijire și întreținere **ES** Cuidados y mantenimiento **PT** Cuidados e manutenção



- EN** **WARNING:** Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services.
- FR** **AVERTISSEMENT :** toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des opérations de maintenance. En cas de problème, contacter le service client.
- PL** **OSTRZEŻENIE:** Należy zawsze wyłączać zasilanie elektryczne przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych. W przypadku usterki należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- RO** **AVERTISMENT:** Deconectează întotdeauna sursa de alimentare cu energie electrică înainte de a efectua lucrări de întreținere. În caz de defecțiune, contactează serviciul de Asistență clienți.
- ES** **ADVERTENCIA:** Desconecte siempre la alimentación eléctrica antes de efectuar tareas de mantenimiento. En caso de avería, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- PT** **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.



- EN** Damaged power cables should be replaced by a competent person or qualified electrician.
- FR** Les câbles d'alimentation endommagés doivent être remplacés par une personne compétente ou un électricien qualifié.
- PL** Uszkodzone przewody zasilania powinny zostać wymienione przez wykwalifikowanego elektryka lub inną kompetentną osobę.
- RO** Cablurile de alimentare deteriorate trebuie înlocuite de o persoană competentă sau de un electrician calificat.
- ES** Los cables de alimentación dañados debe sustituirlos una persona con los debidos conocimientos o un electricista cualificado.
- PT** Os cabos de alimentação danificados devem ser substituídos por uma pessoa competente ou um electricista qualificado.



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



- EN** Never place an empty pan on the hob as this will cause the overheat sensor to switch off the appliance automatically.
- FR** Ne jamais placer un récipient vide sur la plaque de cuisson car le capteur de surchauffe pourrait éteindre l'appareil automatiquement.
- PL** Nie wolno umieszczać pustego naczynia na płycie grzewczej, ponieważ spowoduje to automatyczne wyłączenie urządzenia przez czujnik przegrzania.
- RO** Nu pune niciodată un vas gol pe plită, deoarece senzorul de supraîncălzire va opri automat aparatul.
- ES** Nunca coloque un recipiente de cocina vacío en la placa, ya que esto hará que el sensor de sobrecalentamiento apague la placa automáticamente.
- PT** Nunca coloque um recipiente vazio sobre a placa, pois tal faz com que o sensor de sobreaquecimento desligue automaticamente o aparelho.



- EN** When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot and shows "H" in the display.
- FR** Lorsqu'une zone de cuisson est allumée pendant longtemps, la surface reste chaude et la lettre « H » s'affiche à l'écran.
- PL** Jeśli pole grzewcze było włączone przez dłuższy czas, jego powierzchnia pozostaje gorąca i na wyświetlaczu jest widoczna litera „H”.
- RO** Când o zonă de gătit a fost pornită timp îndelungat, suprafața rămâne fierbinte și se afișează „H”.
- ES** Cuando una zona de cocción haya permanecido encendida durante un periodo prolongado, la superficie seguirá estando caliente y se mostrará "H" en la pantalla.
- PT** Após uma zona de cozedura ter estado ligada durante um longo período de tempo, a superfície mantém-se quente e é apresentada a letra "H" no visor.



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



- EN** Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they could damage the glass surface.
- FR** Ne pas placer de récipients dont le fond est endommagé ou rugueux, car ils pourraient endommager la surface du verre.
- PL** Nie kłaść na płycie naczyń o nierównym, szorstkim spodzie, ponieważ mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- RO** Nu amplasa vase cu asperități sau inegale pe plită, deoarece pot deteriora suprafața din sticlă.
- ES** No coloque recipientes ásperos o irregulares en la placa, ya que podrían dañar la superficie de cristal.
- PT** Não coloque recipientes com superfície rugosa ou irregular na placa, pois estes podem danificar a superfície de vidro.



- EN** Avoid banging pots and pans down on the hob. The induction surface is tough but not unbreakable.
- FR** Éviter de placer des casseroles et des poêles sur la plaque de cuisson de manière brutale. La surface de la plaque à induction est solide, mais pas incassable.
- PL** Nie uderzać naczyniami o płytę. Powierzchnia indukcyjna jest wytrzymała, ale nie jest niezniszczalna.
- RO** Nu trânti oalele și tigăile pe plită. Suprafața cu inducție este dură, dar nu indestructibilă.
- ES** Evite golpear la placa con recipientes de cocina. La superficie de inducción es resistente, pero no irrompible.
- PT** Evite bater com tachos e recipientes na placa. A superfície de indução é resistente, mas não inquebrável.



- EN** Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.
- FR** Ne pas mettre de détergents ou de produits inflammables sous la plaque de cuisson.
- PL** Nie umieszczać detergentów ani materiałów łatwopalnych pod płytą.
- RO** Nu ține detergenti sau materiale inflamabile sub plită.
- ES** No coloque detergentes ni materiales inflamables debajo de la placa.
- PT** Não coloque detergentes nem materiais inflamáveis sob a placa.

EN

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

Type of Soiling	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

FR

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

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



ATTENTION : éviter de frotter la surface avec des produits abrasifs ou de faire glisser les récipients, etc., car, avec le temps, cela laissera des traces sur la plaque de cuisson à induction. Nettoyer régulièrement la plaque de cuisson à induction afin de prévenir l'accumulation de résidus alimentaires.

Ne jamais utiliser :

- De liquide vaisselle pur
- De détergent pour lave-vaisselle
- De produits abrasifs

- De nettoyants agressifs, p. ex. un aérosol pour four ou un produit détachant
- D'éponges abrasives
- De nettoyeurs haute pression ou de nettoyeurs vapeur

PL

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia po użyciu należy poczekać, aż wystygnie.
- Powierzchnię płyty indukcyjnej należy czyścić w następujący sposób:

Rodzaj zabrudzenia	Metoda czyszczenia	Środki czyszczące
Osad	Nanieść na powierzchnię ocet spirytusowy, a następnie wytrzeć ją do sucha miękką ściereczką	Specjalny środek do czyszczenia płyt indukcyjnych
Plamy od przypaleń	Wyczyścić wilgotną ściereczką i osuszyć miękką ściereczką	Specjalny środek do czyszczenia płyt indukcyjnych
Lekkie plamy	Wyczyścić wilgotną ściereczką i osuszyć miękką ściereczką	Gąbka do czyszczenia
Stopione tworzywa sztuczne	Użyć odpowiedniego skrobaka do szklanej powierzchni płyty indukcyjnej, aby usunąć pozostałości	Specjalny środek do czyszczenia płyt indukcyjnych



UWAGA: Należy unikać pocierania powierzchni materiałami ściernymi lub spodami naczyń itp., ponieważ z czasem doprowadzi to do starcia oznaczeń na płycie. Płytę indukcyjną należy regularnie czyścić, aby zapobiec gromadzeniu się resztek żywności.

Nie wolno używać:

- nierozcieńczonego płynu do mycia naczyń;
- detergentów przeznaczonych do zmywarek;
- środków do szorowania;
- agresywnych środków czyszczących, np. do czyszczenia piekarników czy usuwania plam;
- czyścików drucianych;
- urządzeń czyszczących pod ciśnieniem albo z użyciem pary wodnej.

RO

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

Tip de murdărie	Metodă de curățare	Materiale de curățare
Depuneri de calcar	Aplică oțet alb pe suprafață, apoi șterge până la uscare cu o cârpă moale	Soluție specială de curățat suprafețe cu inducție
Pete arse	Curăță cu o cârpă umedă stoarsă bine și usucă cu o cârpă moale	Soluție specială de curățat suprafețe cu inducție
Pete ușoare	Curăță cu o cârpă umedă stoarsă bine și usucă cu o cârpă moale	Burete de curățat
Plastic topit	Folosește o racletă potrivită pentru sticlă cu inducție pentru a îndepărta resturile	Soluție specială de curățat suprafețe cu inducție



ATENȚIE: Evită frecarea cu materiale abrazive sau cu baza vaselor etc., deoarece în timp marcajele de pe suprafața plitei cu inducție se vor șterge. Curăță plita cu inducție în mod regulat, pentru a preveni acumularea de resturi de mâncare.

Nu utiliza niciodată:

- Detergent de vase lichid nediluat
- Detergent pentru mașini de spălat vase
- Agenți de curățare prin frecare
- Agenți de curățare agresivi, precum sprayuri pentru cuptoare sau soluții pentru îndepărtarea petelor
- Bureți abrazivi
- Aparată de spălat cu presiune sau cu jet de aburi

ES

- El aparato debe limpiarse después de cada uso, dejando siempre 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. Después, séquela con una bayeta suave	Limpiador especial para placas de inducción
Manchas de restos quemados	Limpie con una bayeta húmeda y seque con una bayeta suave	Limpiador especial para placas de inducción
Manchas ligeras	Limpie con una bayeta húmeda y seque con una bayeta suave	Esponja de limpieza
Plásticos fundidos	Use un rascador adecuado para cristal de inducción para eliminar los residuos	Limpiador especial para placas de inducción



PRECAUCIÓN: Evite el contacto con cualquier abrasivo o el roce contra la base de los recipientes de cocina y otros artículos, ya que esto hará que con el tiempo se borren las marcas de la superficie de la placa de inducción. Limpie la placa de inducción con regularidad para evitar la acumulación de restos de alimentos.

Nunca utilice:

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

PT

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

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



ATENÇÃO: evite esfregar com qualquer abrasivo ou com a base de recipientes e outros, pois tal irá desgastar as marcas existentes na parte 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:

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

EN Declaration of Conformity

(UK) Declaration of Conformity

Name and address of the manufacturer or his authorized representative:
Kingfisher International Products Limited, 3 Sheldon Square, London W2 6PX,
United Kingdom

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

Object of the declaration:

- Product: Flex Induction Hob 90cm
- Model: CL5ZFXLK90 / GH5ZFXLK90
- EAN: 5059340445816 / 5059340445809

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

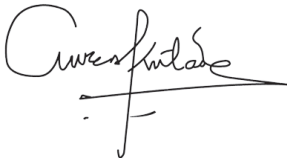
- Radio Equipment Regulations 2017 as amended

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

- EN60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020
- EN60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
- EN62233:2008
- EN 55014-1:2017+A11:2020
- EN 55014-2:2015
- EN IEC 61000-3-2:2019
- EN 61000-3-3:2013+A1:2019
- EN 300 220-2 V3.1.1
- EN 301 489-3 V2.1.1
- EN 301489-1 V2.2.3

Signed for and on behalf of:

Kingfisher International Products Limited, 3 Sheldon Square, London W2 6PX,
United Kingdom
On 30-04-2022



David Awe
Group Quality
Director

EN Declaration of Conformity

(EU) Declaration of Conformity

Name and address of the manufacturer or his authorized representative:
Kingfisher International Products B.V., Rapenburgerstraat 175E, 1011 VM Amsterdam,
The Netherlands

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

Object of the declaration:

- Product: Flex Induction Hob 90cm
- Model: CL5ZFXLK90 / GH5ZFXLK90
- EAN: 5059340445816 / 5059340445809

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

- 2014/53/EU as amended Radio Equipment Directive

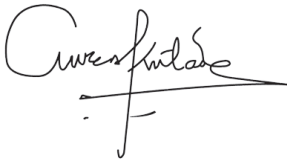
References to the relevant harmonised standards used or references to the other technical specifications in relation to which conformity is declared:

- EN60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020
- EN60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
- EN62233:2008
- EN 55014-1:2017+A11:2020
- EN 55014-2:2015
- EN IEC 61000-3-2:2019
- EN 61000-3-3:2013+A1:2019
- EN 300 220-2 V3.1.1
- EN 301 489-3 V2.1.1
- EN 301489-1 V2.2.3

Signed for and on behalf of:

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

On 30-04-2022



David Awe
Group Quality
Director

FR Déclaration de conformité

Déclaration de conformité (CE)

Nom et adresse du fabricant ou de son mandataire :

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

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

Objet de la déclaration :

- Produit : Plaque de cuisson à induction Flex 90cm
- Modèle : CL5ZFXLK90 / GH5ZFXLK90
- EAN : 5059340445816 / 5059340445809

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

- Directive 2014/53/UE modifiée relative aux équipements radio

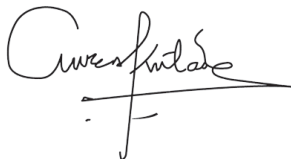
Références aux normes harmonisées pertinentes appliquées ou références aux autres caractéristiques techniques en rapport avec la déclaration de conformité :

- EN60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020
- EN60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
- EN62233:2008
- EN 55014-1:2017+A11:2020
- EN 55014-2:2015
- EN IEC 61000-3-2:2019
- EN 61000-3-3:2013+A1:2019
- EN 300 220-2 V3.1.1
- EN 301 489-3 V2.1.1
- EN 301489-1 V2.2.3

Signé pour et au nom de :

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

Le 30/04/2022



David Awe
Directeur Qualité
du Groupe

PL Deklaracja zgodności

(UE) Deklaracja zgodności

Nazwa i adres producenta oraz jego upoważnionego przedstawiciela:
Kingfisher International Products B.V., Rapenburgerstraat 175E, 1011 VM Amsterdam,
The Netherlands

Niniejsza deklaracja zgodności została wydana na wyłączną odpowiedzialność producenta.

Przedmiot deklaracji:

- Produkt: Płyta indukcyjna Flex 90 cm
- Model: CL5ZFXLK90 / GH5ZFXLK90
- Kod EAN: 5059340445816 / 5059340445809

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

- Dyrektywa dotycząca urządzeń radiowych 2014/53/UE z późniejszymi zmianami

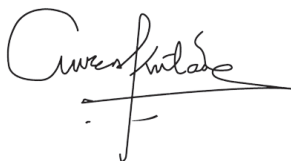
Odniesienia do odpowiednich zharmonizowanych norm lub odniesienia do innych specyfikacji technicznych, dla których deklarowana jest zgodność:

- EN60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020
- EN60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
- EN62233:2008
- EN 55014-1:2017+A11:2020
- EN 55014-2:2015
- EN IEC 61000-3-2:2019
- EN 61000-3-3:2013+A1:2019
- EN 300 220-2 V3.1.1
- EN 301 489-3 V2.1.1
- EN 301489-1 V2.2.3

Podpisano dla i w imieniu:

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

30.04.2022 r.



David Awe
Dyrektor Grupy
ds. jakości

RO Declarație de conformitate

Declarație de conformitate (UE)

Denumirea și adresa producătorului sau a reprezentantului autorizat al acestuia:
Kingfisher International Products B.V., Rapenburgerstraat 175E, 1011 VM Amsterdam,
The Netherlands

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

Obiectul declarației:

- Produs: Plită cu inducție Flex, 90 cm
- Model: CL5ZFXLK90 / GH5ZFXLK90
- EAN: 5059340445816 / 5059340445809

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

- Directiva 2014/53/UE privind echipamentele radio cu modificările ulterioare

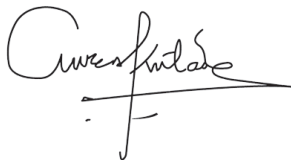
Referințe la standardele armonizate relevante utilizate sau referințe la alte specificații tehnice în legătură cu care este declarată conformitatea:

- EN60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020
- EN60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
- EN62233:2008
- EN 55014-1:2017+A11:2020
- EN 55014-2:2015
- EN IEC 61000-3-2:2019
- EN 61000-3-3:2013+A1:2019
- EN 300 220-2 V3.1.1
- EN 301 489-3 V2.1.1
- EN 301489-1 V2.2.3

Semnat pentru și în numele:

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

La 30/04/2022



David Awe
Director de calitate
al Grupului

ES Declaración de conformidad

(UE) Declaración de conformidad

Nombre y dirección del fabricante o de su representante autorizado:
Kingfisher International Products B.V., Rapenburgerstraat 175E, 1011 VM Amsterdam,
The Netherlands

Esta declaración de conformidad se emite bajo la responsabilidad exclusiva del fabricante.

Objeto de la declaración:

- Producto: Placa de inducción Flex, 90 cm
- Modelo: CL5ZFXLK90 / GH5ZFXLK90
- EAN: 5059340445816 / 5059340445809

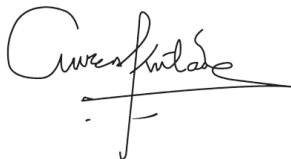
El objeto de la declaración descrita anteriormente cumple con la correspondiente legislación de armonización de la Unión:

- Directiva de equipos radioeléctricos 2014/53/UE modificada

Referencias a normas armonizadas utilizadas o referencias a las otras especificaciones técnicas en relación con cuya conformidad se declara:

- EN60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020
- EN60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
- EN62233:2008
- EN 55014-1:2017+A11:2020
- EN 55014-2:2015
- EN IEC 61000-3-2:2019
- EN 61000-3-3:2013+A1:2019
- EN 300 220-2 V3.1.1
- EN 301 489-3 V2.1.1
- EN 301489-1 V2.2.3

Firmado por y en nombre de:
Kingfisher International Products B.V., Rapenburgerstraat 175E, 1011 VM Amsterdam,
The Netherlands,
a fecha de 30-04-2022



David Awe
Director de calidad
del grupo

PT Declaração de Conformidade

Declaração de Conformidade (UE)

Nome e endereço do fabricante ou do seu representante autorizado:
Kingfisher International Products B.V., Rapenburgerstraat 175E, 1011 VM Amsterdam,
The Netherlands

Esta declaração de conformidade é emitida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.

Objeto da declaração:

- Produto: Placa de indução flexível de 90 cm
- Modelo: CL5ZFXLK90 / GH5ZFXLK90
- EAN: 5059340445816 / 5059340445809

O objeto da declaração descrito acima está em conformidade com a legislação comunitária aplicável em matéria de harmonização:

- Diretiva 2014/53/UE relativa a equipamentos de rádio conforme aditada

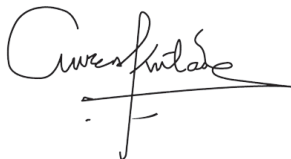
Referências às normas harmonizadas relevantes utilizadas ou referências a outras especificações técnicas em relação às quais a conformidade é declarada:

- EN60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020
- EN60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
- EN62233:2008
- EN 55014-1:2017+A11:2020
- EN 55014-2:2015
- EN IEC 61000-3-2:2019
- EN 61000-3-3:2013+A1:2019
- EN 300 220-2 V3.1.1
- EN 301 489-3 V2.1.1
- EN 301489-1 V2.2.3

Assinado por e em nome de:

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

A 30-04-2022



David Awe
Diretor
de qualidade do Grupo

**Manufacturer • Fabricant • Producent •
Producător • Fabricante**

UK Manufacturer:

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

EU Manufacturer:

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

EN www.diy.com

www.screwfix.com

www.screwfix.ie

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

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

FR www.castorama.fr

www.bricodepot.fr

Assistance téléphonique (sans frais) :
0805 114 951 france@kingfisherservice.com

**Pour consulter les manuels d'instructions
en ligne, rendez-vous sur le site
www.kingfisher.com/products**

PL www.castorama.pl

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

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

RO www.bricodepot.ro

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

**Pentru a consulta manualele de instrucțiuni
online, vizitați www.kingfisher.com/products**

ES www.bricodepot.es

Línea de atención al cliente (número gratuito):
800 098 794 spain@kingfisherservice.com

**Para consultar los manuales de instrucciones
en línea, visite www.kingfisher.com/products**

PT www.bricodepot.pt

Linha de atendimento ao cliente (gratuita):
800 814 566 portugal@kingfisherservice.com

**Para consultar manuais de instruções online,
visite www.kingfisher.com/products**