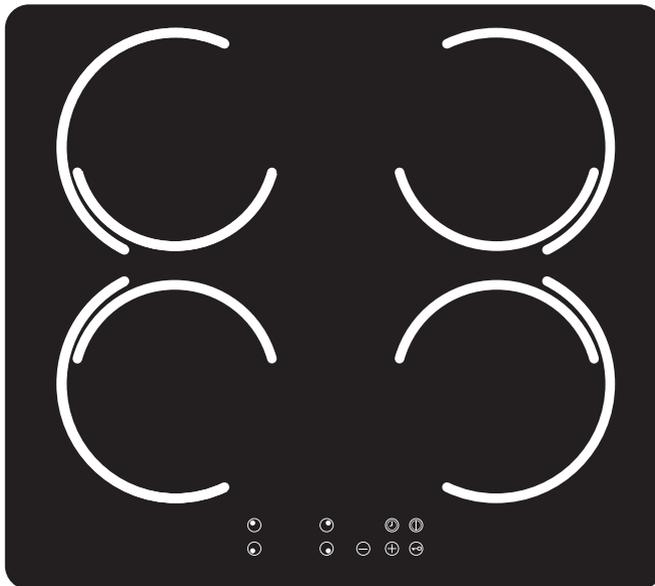
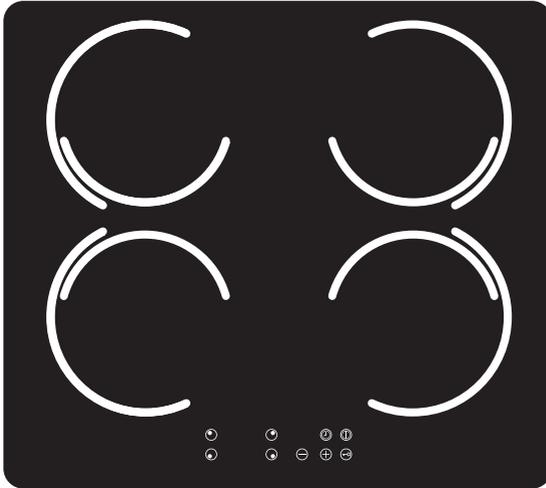


COOKE
& LEWIS

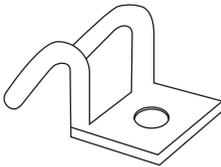
Induction Hob Table à induction



CLIND1BK-C



[01] x 1



[02] x 4

[03] x 4



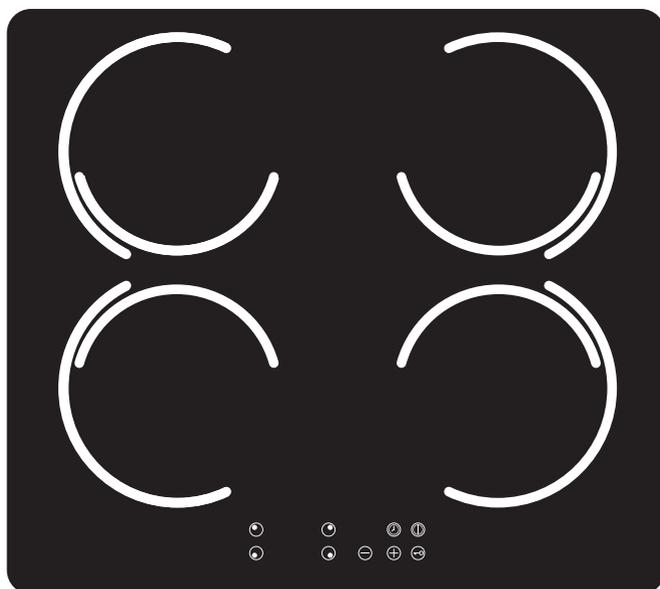
COOKE &LEWIS

GB-IE Induction Hob 05

FR Table à induction 33

Installation
Installation

62



EAN: 5052931055784

Let's get started...

These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly before use and retain them for future reference.

	Getting started	07
	Before you start	08
	Safety	09
	Installation	11
	Operation	15
	In more detail...	23
	Care and maintenance	24
	Technical and legal information	28
	Installation	62

Installation  **01-04**

62



01-02

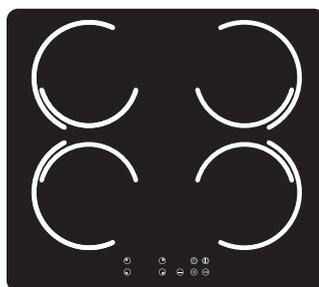
The hand followed by a number refers to an installation step, starting from page 62.



Getting started...

Getting started....

Before you start	08
Safety	09
Installation	11
Operation	15



Before you start

- > Keep this manual in a convenient place so you can always refer to it for the safe and proper use of the appliance.
- > If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, make sure you also pass on this manual so that the new owner has the relevant information.
- > Check the package and make sure you have all of the parts listed.
- > Decide on the appropriate location for your product.
- > This product contains glass. Care must be taken when fitting or handling to prevent personal injury or damage to the product.
- > NOTE: If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services on 0844 800 1128 (UK), 1 800 535542 (Ireland) or 01 56 48 02 60 (France).

Tools required



Safety

These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly prior to installation and retain them for future reference.



Electrical risk

This symbol indicates electrical warnings of a safety risk or of serious and fatal injuries.



Risk of hot surfaces

This symbol indicates that warnings of a possible security risk or serious burn injuries.

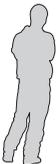


Caution

This symbol indicates a warning of possible damage to the machine or hazards identified.



All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.



This appliance complies with all current European safety legislation, however, the Manufacturer must emphasise that this compliance does not prevent the surfaces of the appliance from heating up during use and remaining hot during its operation.

Therefore, the Manufacturer highly recommends that this appliance be kept out of the reach of babies and small children.



Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. Care should be taken to avoid touching the appliance (e.g hob, cooker).



Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



Do not allow children or infirm persons to play with appliance or packing materials. Please follow local regulations regarding disposal of the appliance due to its flammable refrigerant and gas. Before you scrap the appliance, please remove the doors to prevent trapping things inside.

-  This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or by those who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
-  Anyone who has been fitted with a heart pacemaker should consult a doctor before using the ceramic hob. This hob complies with all current standards on electromagnetic safety and is in keeping with 89/336/EC legal requirements & Directives.
-  Do not allow the electric cables to touch the hot parts of the appliance.
-  Make sure that the power cord is not caught under or in the appliance and avoid damage to the power cable.
-  Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. An all-pole disconnection switch having a contact separation of at least 3 mm in all poles should be connected in fixed wiring.
-  Do not use flammable sprays in close vicinity to the appliance.
-  Please dispose of the packing material carefully.
-  We also recommend that great care be taken during use and cleaning. Read the cleaning and maintenance sections for this appliance carefully.
-  A steam cleaner is not to be used.
-  The appliance is for domestic use only.
-  Appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

Installation instructions

Remove all the packing materials plus disposal statement.

Siting (See fig.1)



Caution

Good ventilation is required around the appliance for easier dissipation of heat and low power consumption. Sufficient clearance is required around the appliance. The appliance should not be placed near anything that may echo.

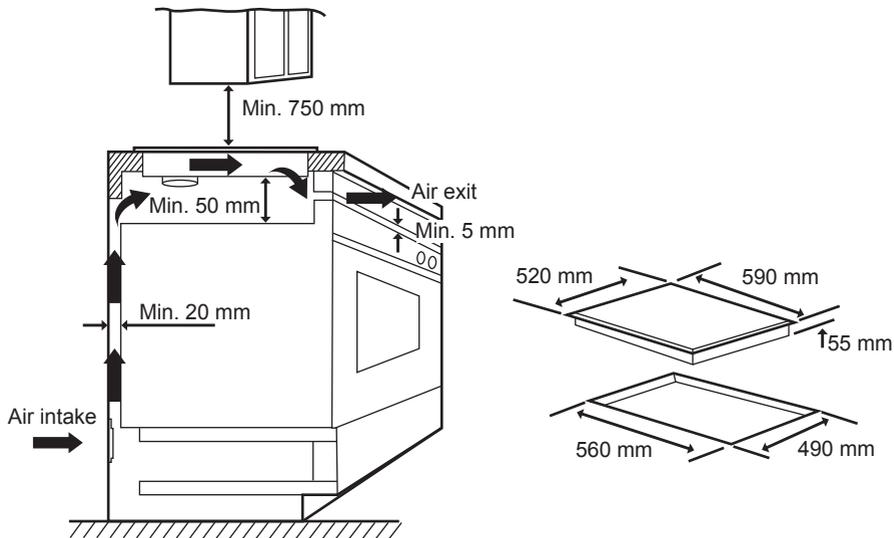


fig. 1

> The induction hob must be well ventilated and the air inlet and outlet must not be blocked.

Hob Installation



Caution

The ceramic hob must be installed by a suitably qualified person. Never try to install the appliance yourself. The ceramic hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers. The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.

- > Cut a hole in the worktop of the size shown in the diagram. The worktop should be at least 30 mm thick and made of a heat-resistant material. Seal cut edge of the worktop with silicone or PVA.
- > Attach the brackets and place the hob into the cut out and push down firmly.

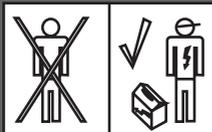
Installation  01-04

Electrical connection



Warning

Damaged power cords must be replaced by a competent person or qualified electrician.



Caution

These appliances are classified as Class I. The earth is obligatory as provided for by law. The manufacturer declines all liability in the event that the accident prevention rules have not been followed.

**Caution**

This appliance must be wired to a all pole disconnection switch with protected socket, which has a 3 mm separation between contacts and is placed in an easily accessible place next to the appliance.

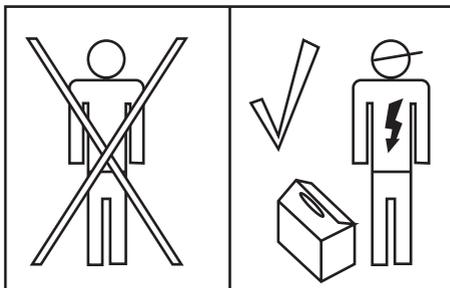
- The appliance is connected to an earthed socket.

**Caution**

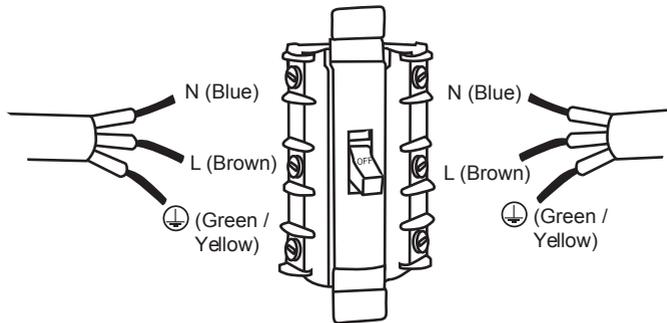
- The cord should not be extended or folded into coil during operation.
- Adapters, multi-socket strips and extension leads must not be used.
- Overloading could result in a risk of fire.

**Caution**

The surface of the appliance becomes quite hot when operating. This could alter the electrical insulation and could cause electricity leakage.

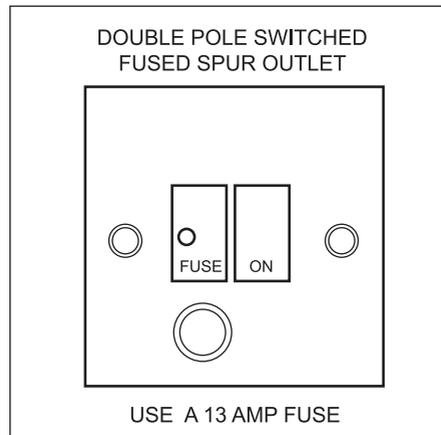


- > All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.
- > Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate inside the cooker hood.
- > **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**
- > Mains Supply could be connected to the Mains Voltage by three different type of installation: Direct Connection



EUR

UK



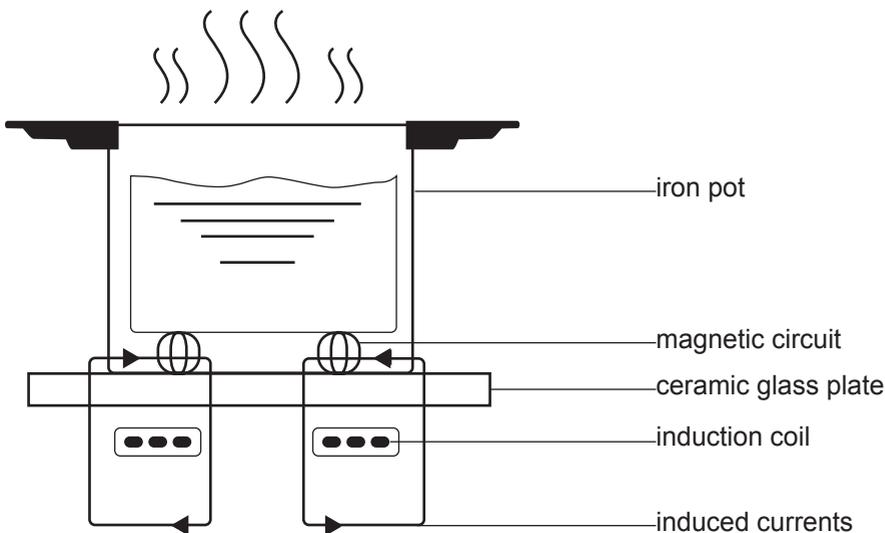
Direct Connection

- > If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- > If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by a qualified electrician with dedicated tools to avoid any accidents.
- > The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with wiring diagram.
- > The cable must not be bent or compressed.
- > The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

Product functions

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

Working principle



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

Special functions

Protection from over-heating

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

Detection of small or non-magnetic items

When an unsuitably sized or non-magnetic pan (e.g. aluminium) or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob switches automatically to standby one minute later.

Residual heat indicator

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you that it is too hot to touch the surface.

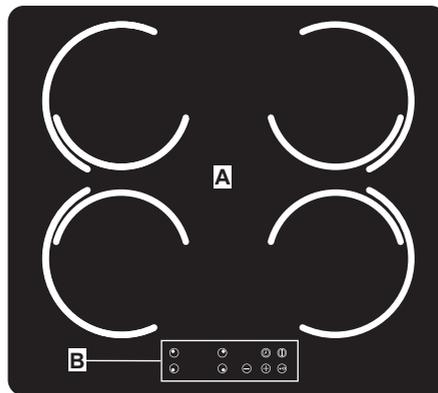
Auto shutdown

Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone.

The default shutdown times are shown in the table below:

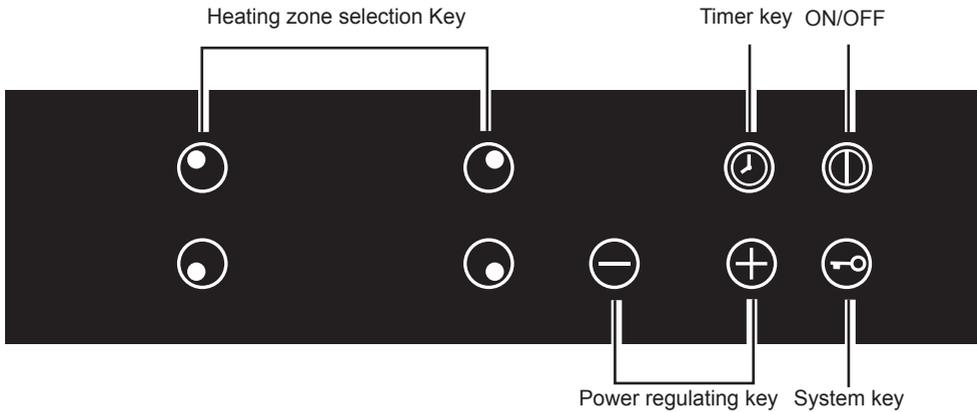
Power level	The heating zone shutdown automatically after
1-3	8 hours
4-6	4 hours
7-9	2 hours

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer has sounded for one minute.



Reference	Description	Qty
A	Hob	1
B	Control panel	1

Operation



Reference	Description
	Heating zone selection key (A)
	Power regulating key (reduce) (B)
	Power regulating key (increase) (C)
	Child lock (D)
	ON / OFF (E)
	Timer key (F)

Preparation before use

- > When the power is switched on, the buzzer will sound once and all the indicators will switch on for one second and then switch off. The hob is now in standby mode. Place the pan in the centre of the cooking zone.

Operating instructions



Caution

- When the ON/OFF key (E) is pressed, the induction hob returns to standby mode if no other operation is carried out within one minute.
- The four zones can take a maximum power of 3000 W. Consequently, the hob automatically reduces the maximum output power by allowing a maximum sum of total power levels of 12.

Heating zone operation

When the ON/OFF key (E) is pressed, all the indicators show "-".

1. Select the power level by pressing the "+" (C) or "-" (B) key for the relevant hotplate.
2. The indicator initially displays "5".
3. Adjust up or down by pressing the "+" (C) or "-" (B) key.
4. If you press the "+" (C) and "-" (B) keys simultaneously, the power setting returns to "0" and the entire cooking zone switches off.
5. See the table on Page 6 for the power specific to each cooking zone.
6. To adjust the power level select the zone first.

Reference	Description
	(A)
	(B)
	(C)
	(E)

Timer function

1. Press the timer key (F) and the indicator will start to flash.
2. Then set the time for between 1 and 99 minutes by pressing the "+" (C) and "-" (B) keys.
3. Pressing the "+" (C) key once increases the time by one minute; pressing the "-" (B) key once decreases the time by one minute.
4. When the set time exceeds 99 minutes, it will automatically return to "0" minutes. If the "-" (B) and "+" (C) keys are pressed simultaneously, the indicator will display "0".
5. Once the set time has elapsed the zone will automatically turn off.

Reference	Description
	(B)
	(C)
	(F)

Timer confirmation

1. Select the power level of the cooking zone and then press the "Timer" (F) key. The timer can now be set.
2. When the timing indicator has been flashing for 5 seconds, the set time will be automatically confirmed.
3. After selecting a set time, confirm by pressing the "Timer" (F) key.

Reference	Description
	(A)
	(B)
	(C)
	(F)

Timer cancellation

After setting the time again, hold down the "Timer" (F) key for 5 seconds. This will cancel the timer and the indicator will revert to "0".

Reference	Description
	(F)

Safety mode (Child lock)

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

To lock:

1. Hold down the "Lock" (D); the hob then switches to "Lock" mode.
2. The timer displays "LOW" and the rest of the keys are disabled except the "ON/OFF" key.

Unlocking :

1. Hold down the "Lock" (D) key for 2 seconds and the hob will return to normal working mode.

Reference	Description
	(C)
	(D)
	(E)
	(F)

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

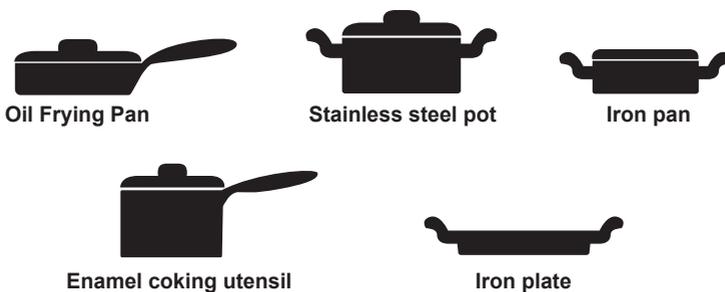
Heating Zone	Max. Power (W)
	1500
	2000
	2000
	1500

Selection of heating appliances



Caution

The base of the pan must contain magnetic material. It must have a flat bottom with a diameter of over 12 cm.



Oil Frying Pan

Stainless steel pot

Iron pan

Enamel coking utensil

Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

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

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

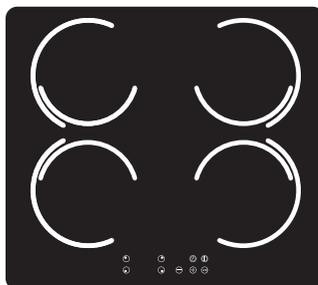
Getting started....



In more detail...

Care and maintenance	24
Technical and legal information	28
Installation	62

In more detail...



Care

In more detail...



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



For indoor use only.



Never place the induction hob directly into water.



Never place an empty pan on the hob as this will cause an error message to appear on the control panel.



When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot for some time afterwards so do not touch the ceramic surface.



Occasionally check that nothing is obstructing the air inlet beneath the induction hob.



If the surface of the hob is cracked, disconnect from power supply the appliance to avoid any possibility of electric shocks.



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



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



Do not leave metal objects, such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they may get hot.



Never use the ceramic hob near another appliance that generates high temperatures, such as a gas cooker or a paraffin heater.



Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.

NOTE: If the appliance is not in use for a long period of time, disconnect power, clean the inside parts, place the appliance in a dry area and leave the door slightly open.

Maintenance

Machine cleanliness



Caution

- Avoid banging pots and pans down on the hob.
- The glass surface is tough but not unbreakable.
- Avoid rubbing with any abrasive or with the base of the pans, etc, as this will wear the markings on the top of the ceramic hob over time.

- > The appliance should be cleaned after use.
- > The surface of the induction hob may be easily cleaned in the following way:

Type of dirt	Cleaning method	Cleaning materials
Rings and lime scale	Apply white vinegar to the area, wipe it dry with a soft cloth or use a commercially-available product	Special hob cleaner
Burnt-on stains	Use a special scraper for ceramic glass to remove residue (a silicon product is best)	Special hob cleaner

Troubleshooting

The following circumstances may not be a problem. Do not contact the customer services until the problem has been confirmed.

If your appliance is still not functioning properly after making the above checks, please contact the customer services.

Potential failure mode	Potential cause	Corrective action
F0/F1/F2	Fan failure	Contact the customer services
F3-F8	Temperature sensor failure	Contact the customer services
E1/E2	Abnormal voltage in power supply	Check if power supply is normal. Power on after power supply returns to normal
E3/E4	Abnormal temperature	Check the pan
E5/E6	Poor heat radiation in cooking zone	Restart when cooking zone cools down

The above table shows you how to assess and check common faults. Do not take the appliance apart yourself, as you may damage the induction hob.

Before calling the customer services, please do the following:

- > Check that the appliance is correctly connected.
- > Read the failure and display table above. If you are still unable to solve the problem, switch off the appliance, do not try to take it apart or uninstall it, and call customer services helpline.

Recycling and disposal

Environmental Protection

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.



The 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. To receive more detailed information about recycling this product, contact your local government, domestic waste disposal services or the outlet where the product was bought.

In more detail...

Technical data

Power supply	V / Hz	220-240 V~/50 Hz
External dimensions (WxHxD)	mm	590 x 55 x 520
Net weight	kg	9

Legal information

The Manufacturer declines all liability for damage caused to persons and objects due to incorrect or improper installation of the appliance.

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

Castorama
Parc d'Activités B.P.101
59175 Templemars - France
www.castorama.fr

Guarantee

This appliance is covered by a 24 months guarantee. The guarantee will in no way affect your statutory rights and cannot be varied by any other guarantee, which may have been issued with the unit.

This Guarantee Does Not Cover:

A. Service calls which are not related to any defect in the appliance. The cost of a service call will be charged if the problem is not found to be an appliance fault. For example: -

- > Correcting the installation of the appliance.
- > Instructing you how to use the appliance.
- > Replacing house fuses or correcting house wiring.
- > Correcting faults caused by the user.
- > Noise or vibration that is considered normal.
- > Accidental or wilful damage, misuse or modifications likely to or which do affect the appliance or its performance.

B. Defects caused by factors other than:

- > Normal domestic use or
- > Use in accordance with the Appliance User Guide.

C. The cost of repairs carried out by non-authorised repairs or the cost of correcting such unauthorised repairs.

D. Normal recommended maintenance as set out in the Appliance User Guide.

This appliance has been designed for use in a normal domestic (residential) environment. This appliance is not designed for commercial use (whatsoever). Any commercial use by a Customer will affect the appliance's guarantee.

The Manufacturer's Authorised Repairer must be contacted if service is required during the period of this guarantee.

In more detail...

CE Declaration of Conformity

In more detail...

MANUFACTURER: CATA		
ADDRESS: C/ Ter nº 2, Torelló 08570 - Barcelona (Spain)		
<p>We hereby certify that the mentioned accessory complies with the essential requirements of the European Directives applicable, including their modifications and the corresponding transpositions from the national law.</p>		
MACHINE APPLICATION:	CLIND1BK-C	
TYPE:	Induction Hob	
EC DIRECTIVES APPLIED:	Comply with the following European Directives 2006/95/CE: LVD (Low Voltage Directive) and the 2004/108/CE: EMC (Electromagnetic Conformity)	
APPLIED HARMONIZED STANDARDS:	Standard EN 60335-1 Safety of household and similar electrical appliances Standard EN 60335-2-6 Standard EN 55014 Limits and methods of measurement of radio disturbance Standard EN 61000-3-2 Electromagnetic compatibility limits for harmonic. Standard EN 61000-4-5 Electromagnetic compatibility (EMC)	
APPLIED INTERNATIONAL TECHNICAL STANDARDS AND SPECIFICATIONS:	ISO9001.2008	
PLACE: Torelló		<u>David Sala</u> Technical Manager

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.

Customer Service Helplines

When calling customer service, please ensure you have the model number and serial number to hand.

Please keep your receipt or invoice in a safe place as they will be required as proof of date of purchase.

UK and N.Ireland – ISDAL – t: 0844 8001128 – e:

uksupport@cnagroup.hk

www.myspareparts.co.uk/

Republic of Ireland (ROI) – ISDAL – t: 1-800 535542

France – SIDEPAR – t: 01 56 48 02 60 - e: callcenter@sidepar.fr

In more detail...

C'est parti...

Ces instructions visent à assurer votre sécurité. Veuillez les lire attentivement avant toute utilisation, puis les conserver pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

	Pour bien commencer	35
	Avant de commencer	36
	Sécurité	37
	Installation	40
	Mise en route	45
	Et dans le détail...	53
	Soin et entretien	54
	Informations techniques et juridiques	58
	Installation	62

Installation  **01-04**

62

 **01-02**

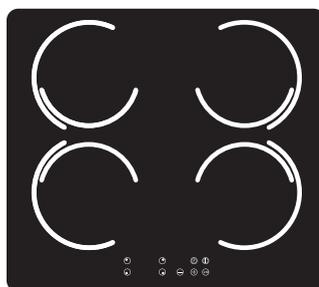
La main suivie d'un nombre correspond à une étape de l'installation, à partir de la page 62.



Pour bien commencer...

Pour bien commencer...

Avant de commencer	36
Sécurité	37
Installation	40
Mise en route	45



Avant de commencer

- > Conservez ce manuel dans un endroit pratique de sorte à toujours pouvoir vous y référer pour utiliser l'appareil de manière sûre et appropriée.
- > Si vous vendez l'appareil, que vous le donnez ou que vous le laissez sur place lorsque vous déménagez, veillez également à transmettre ce manuel afin que son nouveau propriétaire dispose des informations pertinentes.
- > Vérifiez l'emballage et assurez-vous que toutes les pièces énumérées s'y trouvent.
- > Choisissez un endroit approprié pour votre produit.
- > Ce produit contient du verre. Vous devez faire très attention lors de l'installation ou de toute manipulation afin d'éviter toute blessure ou endommagement du produit.
- > REMARQUE : En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil mais contactez le service client au 0844 800 1128 (RU), au 1 800 535542 (Irlande) ou au 01 56 48 02 60 (France).

Outils requis



Sécurité

Ces instructions visent à assurer votre sécurité. Veuillez les lire attentivement avant de procéder à l'installation, puis les conserver pour pouvoir les consulter ultérieurement.

Risque électrique



Ce symbole indique un avertissement sur les risques de sécurité électrique ou les risques de blessures graves ou mortelles.

Risque de surfaces chaudes



Ce symbole indique un risque potentiel de sécurité ou de brûlures graves.

Attention



Ce symbole indique un endommagement potentiel de la machine ou de dangers identifiés.



L'ensemble de l'installation doit être confié à une personne compétente ou à un électricien professionnel.



Cet appareil est conforme à toutes les normes européennes actuelles en matière de sécurité. Cependant, le fabricant insiste sur le fait que cette conformité n'empêche pas les surfaces de l'appareil de chauffeur pendant leur utilisation et de rester chaudes pendant leur fonctionnement.

De ce fait, le fabricant recommande vivement que cet appareil soit tenu hors de portée des bébés et des enfants en bas âge.



Les parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart. Veillez à éviter de toucher l'appareil (ex. la table, le cuisinier).



Surveillez vos enfants afin de vous assurer que ceux-ci ne jouent pas avec l'appareil.



Ne laissez pas des enfants ou des personnes à capacité réduite jouer avec l'appareil ou les matériaux d'emballage. Respectez la réglementation locale en vigueur pour vous débarrasser de l'appareil en raison des réfrigérants et gaz inflammables. Avant de racler l'appareil, veuillez enlever les portes afin d'éviter que des éléments ne restent à l'intérieur.



L'utilisation de cet appareil n'est pas destinée aux personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, mentales et sensorielles réduites ni à celles manquant d'expérience et de savoir-faire, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance et les instructions d'une personne responsable de leur sécurité.



Les personnes possédant un stimulateur cardiaque doivent consulter un médecin avant d'utiliser la table à induction. Cette table de cuisson est conforme à toutes les normes en matière de sécurité électromagnétique ainsi qu'aux exigences juridiques de la directive CE 89/336/EEC.



Ne laissez aucun câble électrique entrer en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.



Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé sous l'appareil ou dans celui-ci et évitez d'endommager le cordon d'alimentation.



Un moyen de déconnexion doit être intégré au câblage fixe conformément aux règles de câblage. Un interrupteur à coupure omnipolaire avec une séparation de contact d'au moins 3 mm dans tous les pôles doit être connecté au câblage fixe.



N'utilisez pas de pulvérisateur inflammable à proximité immédiate de l'appareil.



Veuillez mettre les matériaux d'emballage au rebut avec soin.



Nous vous recommandons également le plus grand soin pendant l'utilisation et le nettoyage. Lisez attentivement les sections relatives au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.



N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.



L'appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.



L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.

Instructions d'installation

Retirez tous les matériaux d'emballage ainsi que l'énoncé relatif à l'élimination.

Pose (voir fig.1)



Attention

Une bonne ventilation autour de l'appareil est nécessaire pour une meilleure dissipation de la chaleur et une consommation d'énergie faible. Un espace suffisant autour de l'appareil est nécessaire.

L'appareil ne doit pas être placé à proximité d'une source d'écho.

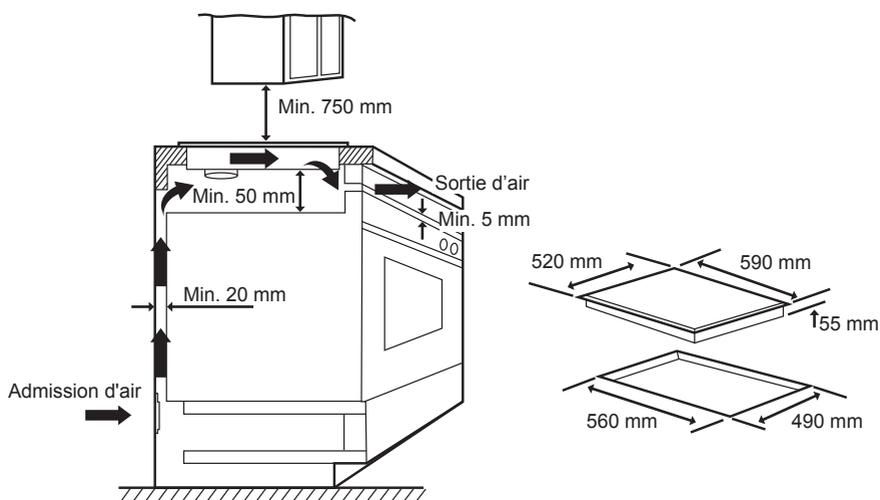


fig. 1

> La table à induction doit être bien aérée et l'admission d'air et la sortie d'air ne doivent pas être bloquées.

Installation de la table de cuisson



Attention

La table de cuisson céramique doit être installée par une personne dûment qualifiée. Ne tentez jamais d'installer cet appareil par vous-même. La table de cuisson céramique ne doit pas être installée au-dessus d'un frigidaire, d'un congélateur ou d'un lave-vaisselle. Le mur et la zone située au-dessus de la table de cuisson doivent être en mesure de résister à la chaleur.

- > Découpez dans le plan de travail un trou de la taille indiquée sur le diagramme. Le plan de travail doit avoir une épaisseur minimale de 30 mm et être composé d'un matériau résistant à la chaleur. Obtenez les bords coupés du plan de travail avec de la silicone ou de la colle PVA.
- > Fixez les supports, placez la table dans la découpe et poussez fermement vers le bas.

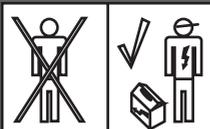
Installation  01-04

Raccordement électrique



Avertissement

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



**Attention**

Ces appareils sont répertoriés dans la classe I. La terre est obligatoire, comme le prévoit la loi. Le fabricant décline toute responsabilité si les règles de prévention des accidents n'ont pas été respectées.

**Attention**

Cet appareil doit être relié à un interrupteur à coupure omnipolaire avec une prise protégée, avec une séparation de 3 mm entre les contacts, et placé à un endroit facilement accessible à côté de l'appareil.

- L'appareil est branché à une prise mise à la terre.

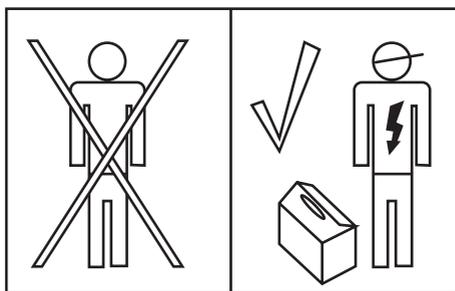
**Attention**

- Le cordon ne doit pas être étiré ou enroulé en cours de fonctionnement.
- Ne pas utiliser d'adaptateurs, de blocs multiprises et de rallonges.
- Une surcharge peut entraîner un risque d'incendie.

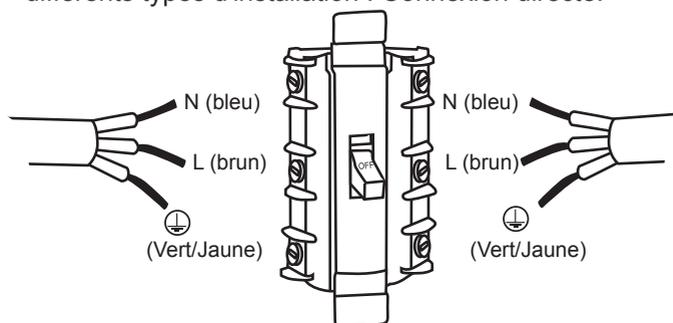
**Attention**

La surface de l'appareil devient brûlante pendant son fonctionnement.

Cela peut modifier l'isolation électrique et provoquer une fuite électrique.

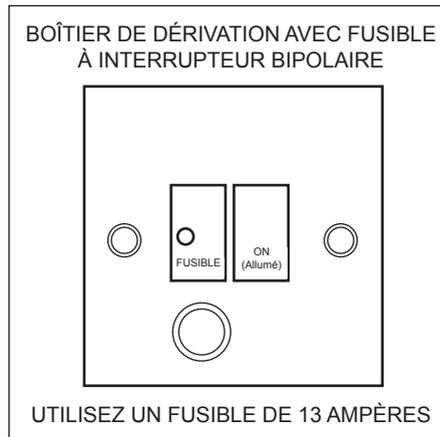


- > L'ensemble de l'installation doit être confié à une personne compétente ou à un électricien professionnel.
- > Avant de raccorder le secteur, assurez-vous que la tension du secteur correspond à la tension de la plaque signalétique à l'intérieur de la hotte de cuisine.
- > AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS A LA TERRE.
- > Le secteur peut être connecté à la tension de secteur avec trois différents types d'installation : Connexion directe.



EUR

UK

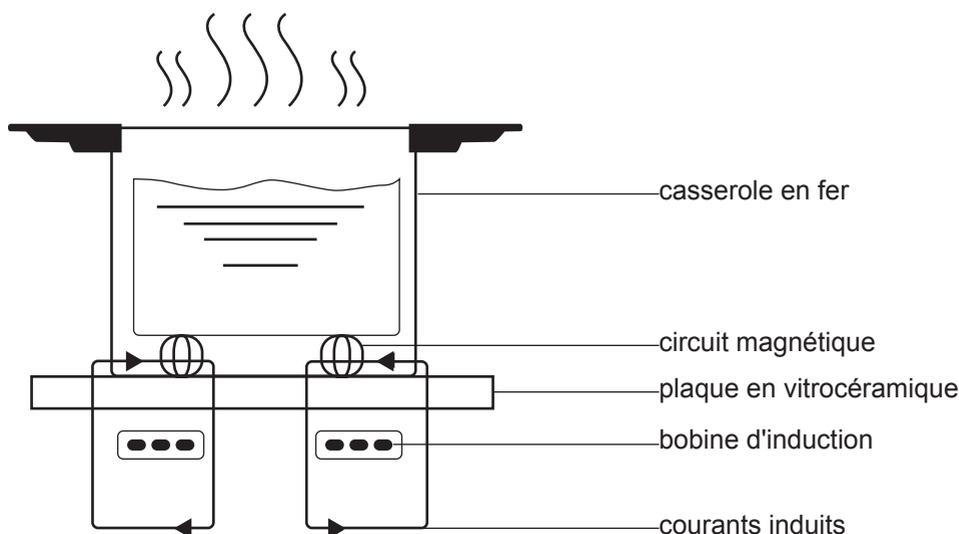
**Connexion directe**

- > Si l'appareil est connecté directement à la prise de courant, un disjoncteur omnipolaire avec un minimum de 3 mm entre les contacts doit être installé.
- > Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié disposant des outils spécialisés afin d'éviter tout accident.
- > L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été correctement effectué qu'il est conforme au schéma de câblage.
- > Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- > Le câble doit être régulièrement vérifié et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

Fonctions du produit

- > La table à induction convient à tous les types de cuisson avec ses zones de cuisson électromagnétiques, ses commandes tactiles électroniques et multifonctions, ce qui en fait le choix idéal d'une famille moderne.
- > La table à induction est extrêmement pratique, durable et sûre.

Principe de fonctionnement



- > La table à induction comporte une bobine, une plaque chauffante en matériau ferromagnétique et un système de commande. Le courant électrique génère un champ magnétique puissant dans la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui à leur tour génèrent de la chaleur qui est ensuite transmise de la zone de cuisson à la casserole.

Fonctions spéciales

Protection contre la surchauffe

Un capteur contrôle la température des zones de cuisson. Si la température dépasse un certain niveau de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement mise hors tension.

Détection de petits éléments ou d'éléments non magnétiques

Si une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (ex. en aluminium) ou un autre petit élément (ex. un couteau, une fourchette, une clé) est resté sur la table de cuisson, celle-ci est automatiquement mise en veille une minute plus tard.

Témoin de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson a été utilisée depuis un certain temps, de la chaleur résiduelle est présente. La lettre « H » apparaît afin de vous avertir que la surface est trop chaude pour être touchée.

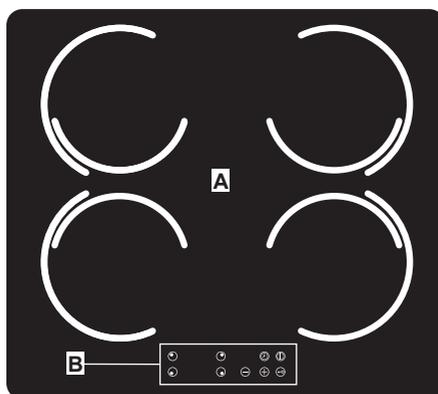
Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une autre mesure de sécurité de la table à induction. Cela se produit lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson.

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

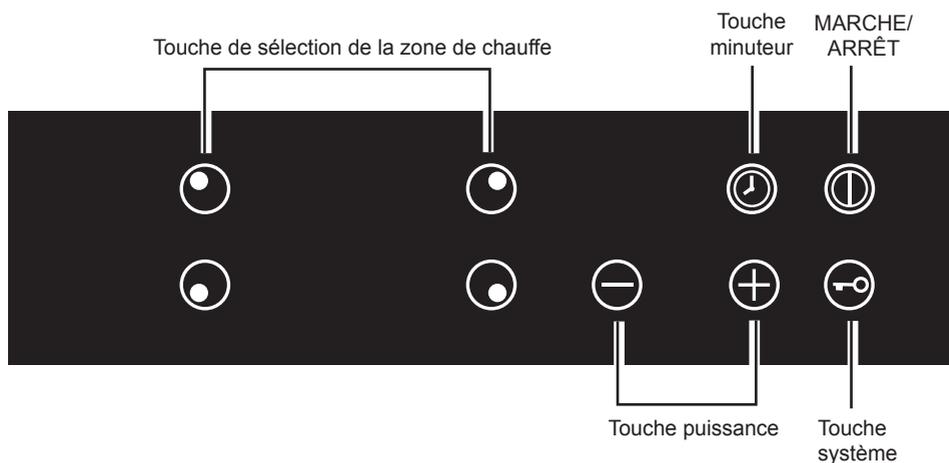
Niveau de puissance	La zone de chauffe s'arrête automatiquement après
1-3	8 heures
4-6	4 heures
7-9	2 heures

Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson, elle arrête immédiatement de chauffer et se met elle-même hors tension après que la sonnerie ait retenti pendant une minute.



Référence	Description	Qté
A	Table de cuisson	1
B	Panneau de commande	1

Mise en route



Référence	Description
	Touche de sélection de la zone de chauffe (A)
	Touche puissance (réduire) (B)
	Touche puissance (augmenter) (C)
	Sécurité enfant (D)
	MARCHE/ARRÊT (E)
	Touche minuteur (F)

Préparation avant utilisation

- > Lorsque l'alimentation est allumée, la sonnerie retentit une fois et tous les indicateurs s'allument une fois puis s'éteignent. La table de cuisson est à présent en mode veille. Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Instructions d'utilisation



Attention

- Si vous appuyez sur la touche ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) (E), la table à induction revient en mode veille si aucune autre opération n'est effectuée dans un délai d'une minute.
- Les quatre zones peuvent supporter un maximum de 3000 W. Par conséquent, la table de cuisson réduit automatiquement la puissance de sortie en permettant un maximum de 12 niveaux de puissance totale.

Fonctionnement de la zone de chauffe

Si vous appuyez sur la touche ON/OFF (MARCHE/ARRÊT), tous les indicateurs affichent « - ».

1. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche « + » (C) ou « - » (B) de la plaque chauffante voulue.
2. L'indicateur affiche dans un premier temps « 5 ».
3. Augmentez ou diminuez la puissance en appuyant sur la touche « + » (C) ou « - » (B).
4. Si vous appuyez simultanément sur les touches « + » (C) et « - » (B), le paramètre de la puissance revient sur « 0 » et toute la zone de cuisson s'éteint.
5. Reportez-vous au tableau de la page 6 pour connaître la puissance spécifique de chaque zone de cuisson.
6. Pour régler le niveau de puissance, sélectionnez tout d'abord la zone.

Référence	Description
	(A)
	(B)
	(C)
	(E)

Fonction minuteur

- Appuyez sur la touche minuteur (F) et l'indicateur commencera à clignoter.
- Définissez ensuite la durée entre 1 et 99 minutes en appuyant sur les touches « + » (C) et « - » (B).
- En appuyant une fois sur la touche « + » (C), la durée augmente d'une minute ; en appuyant une fois sur la touche « - » (B), la durée diminue d'une minute.
- Lorsque la durée définie dépasse 99 minutes, elle revient automatiquement sur « 0 » minute. En appuyant simultanément sur les touches « + » (C) et « - » (B), l'indicateur affiche « 0 ».
- Lorsque la durée définie est écoulée, la zone s'éteint automatiquement.

Référence	Description
	(B)
	(C)
	(F)

Confirmation du minuteur

- Sélectionnez le niveau de puissance de la zone de cuisson, puis appuyez sur la touche « minuteur » (F). Le minuteur peut maintenant être défini.
- Lorsque le voyant de minutage a clignoté pendant 5 secondes, la durée définie est automatiquement confirmée.
- Après avoir sélectionné une durée définie, confirmez en appuyant sur la touche « minuteur » (F).

Référence	Description
	(A)
	(B)
	(C)
	(F)

Annulation du minuteur

Après avoir à nouveau défini la durée, appuyez pendant 5 secondes sur la touche « minuteur » (F).

Le minuteur est alors annulé et l'indicateur revient sur « 0 ».

Référence	Description
	(F)

Mode sécurité (sécurité enfant)

Pour assurer la sécurité des enfants, la table à induction est équipée d'un dispositif de verrouillage.

Verrouillage :

1. Maintenez enfoncé le « verrou » (D) ; la table de cuisson passe alors en mode « verrouillage ».
2. Le minuteur affiche « LOW » et toutes les autres touches sont désactivées, à l'exception de la touche « ON/OFF » (MARCHE/ARRÊT).

Déverrouillage :

1. Maintenez enfoncé le « verrou » (D) pendant 2 secondes et la table de cuisson reviendra en mode de fonctionnement normal.

Référence	Description
	(C)
	(D)
	(E)
	(F)

Les indications ci-dessus peuvent varier selon la taille de la casserole et le matériau dont elle est faite.

Zone de chauffe	Puissance max. (W)
	1500
	2000
	2000
	1500

Sélection des récipients à chauffer



Attention

La base de la casserole doit contenir un matériau magnétique. Elle doit avoir un fond plat avec un diamètre supérieur à 12 cm.



Poêle à frire à huile



Ustensiles de cuisine en émail



Plaque en fer



Marmite en acier inoxydable



Casserole en fer

Vous pouvez avoir différents récipients de cuisson

Cette table à induction peut identifier une variété de récipients de cuisson que vous pouvez tester avec l'une des méthodes suivantes :

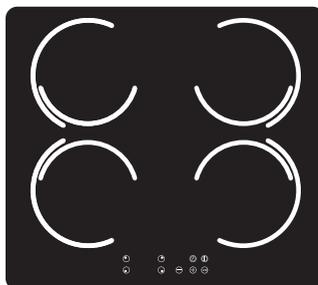
1. Placez la casserole sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est adapté. Si « U » clignote, la casserole n'est pas adaptée.
2. Tenez un aimant à la base de la casserole. Si l'aimant est attiré vers la casserole, elle est adaptée pour être utilisée avec la table à induction.



Et dans le détail...

Soin et entretien	54
Informations techniques et juridiques	58
Installation	62

Et dans le détail...



Soin



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



Utilisation réservée à l'intérieur.



Ne mettez jamais la table à induction directement dans l'eau.



Ne placez jamais une casserole vide sur la table de cuisson car cela fera apparaître un message d'erreur sur le panneau de commande.



Lorsqu'une zone de cuisson a été allumée pendant une longue durée, sa surface reste chaude pendant quelques temps. C'est pourquoi vous ne devez pas toucher la surface en céramique.



Vérifiez de temps en temps que rien n'obstrue l'admission d'air sous la table à induction.



Si la surface de la table de cuisson est fissurée, déconnectez-la de l'alimentation de l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.



Ne placez pas de récipients rugueux ou irréguliers sur la table de cuisson car ils pourraient endommager la surface en céramique.



Évitez de taper sur la table de cuisson avec des poêles et des casseroles.

La surface en céramique est résistante mais pas incassable.



Ne laissez pas d'objets en métal comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.



N'utilisez jamais la table en céramique à proximité d'un autre appareil générant des températures élevées, par exemple une cuisinière à gaz ou un chauffe-paraffine.



N'entreposez pas de détergents ou de matériaux inflammables sous la table de cuisson.

REMARQUE : Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, déconnectez l'alimentation, nettoyez la partie intérieure, placez l'appareil dans une zone sèche et laissez la porte légèrement ouverte.

Entretien

Propreté de la machine



Attention

- Évitez de taper sur la table de cuisson avec des poêles et des casseroles.
- La surface en verre est résistante mais pas incassable.
- Évitez de frotter avec un produit abrasif ou avec la base des casseroles, etc., car avec le temps, cela occasionnera des marques d'usure sur le haut de la table en céramique.

> L'appareil doit être nettoyé après avoir été utilisé.

> La surface de la table à induction peut être facilement nettoyée comme suit :

Type de salissures	Méthode de nettoyage	Produits de nettoyage
Anneaux et dépôts calcaires	Appliquez du vinaigre sur la zone, séchez-la avec un chiffon doux, ou utilisez un produit disponible dans le commerce	Nettoyant spécial table de cuisson
Taches incrustées	Utilisez un grattoir pour verre céramique pour enlever les résidus (l'idéal étant un produit à base de silicone)	Nettoyant spécial table de cuisson

Dépannage

Les circonstances suivantes peuvent ne pas constituer un problème. Ne contactez pas le service client avant que le problème ne soit confirmé.

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas correctement après avoir effectué les vérifications ci-dessus, veuillez contactez le service client.

Mode de défaillance éventuel	Cause possible	Action correctrice
F0/F1/F2	Défaillance du ventilateur	Contactez le service client
F3-F8	Défaillance du capteur de température	Contactez le service client
E1/E2	Tension anormale dans l'alimentation	Vérifiez si l'alimentation est normale. Mettez sous tension lorsque l'alimentation est redevenue normale
E3/E4	Température anormale	Vérifiez la casserole
E5/E6	Faible rayonnement de chaleur dans la zone de cuisson	Redémarrez lorsque la zone de cuisson s'est refroidie

Le tableau ci-dessus vous montre comment évaluer et vérifier les défauts courants. Ne démontez pas l'appareil vous même, vous pourriez endommager la table à induction.

Avant d'appeler le service client, veuillez effectuer les opérations suivantes :

- > Vérifiez si l'appareil est correctement connecté.
- > Lisez le tableau de défaillances et d'affichage. Si malgré cela vous êtes dans l'incapacité de résoudre le problème, éteignez l'appareil, n'essayez pas de le démonter ou de le désinstaller, et appelez le service d'assistance téléphonique.

Recycling and disposal

Environmental Protection

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.



The 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. To receive more detailed information about recycling this product, contact your local government, domestic waste disposal services or the outlet where the product was bought.

Données techniques

Alimentation électrique	V / Hz	220-240 V~/50 Hz
Dimensions externes (LxHxP)	mm	590 x 55 x 520
Poids net	kg	9

Informations juridiques

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes et aux objets causés par une installation incorrecte ou non conforme de l'appareil.

B&Q Plc,
Chandlers Ford
Hants
SO53 3LE Royaume-Uni
www.diy.com

Castorama
Parc d'Activités B.P.101
59175 Templemars - France
www.castorama.fr

Garantie

Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois. Vos droits légaux ne sont aucunement limités et ne peuvent pas être modifiés par une autre garantie, qui aurait été accordée avec l'unité.

Cette garantie ne couvre pas :

A. Les appels au service client qui ne sont pas liés à un défaut quelconque de l'appareil. Le coût d'un appel de service sera facturé s'il s'avère que le problème ne provient pas d'un défaut de l'appareil.

Par exemple : -

- > Correction de l'installation de l'appareil.
- > Instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- > Remplacement de fusibles ou correction du câblage domestique.
- > Correction de défauts causés par l'utilisateur.
- > Bruit ou vibration considérés comme normaux.
- > Endommagement accidentel ou intentionnel, utilisation inappropriée ou modifications susceptibles d'affecter ou affectant la performance de l'appareil.

B. Défauts causés par des facteurs autres que :

- > Utilisation domestique normale ou
- > Utilisation conforme au manuel d'utilisation.

C. Le coût des réparations effectuées par un centre de réparation non agréé ou le coût de la correction de ces réparations non autorisées.

D. Entretien normal recommandé tel que défini dans le manuel d'utilisation.

Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation dans un environnement domestique (habitation). Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à des fins commerciales (de quelque nature que ce soit).

Toute utilisation commerciale affecte la garantie de l'appareil.

Le réparateur agréé du fabricant doit être contacté si un entretien est nécessaire pendant la période de garantie.

Déclaration de conformité CE

Et dans le détail...

FABRICANT : CATA



ADRESSE : C/ Ter nº 2, Torelló 08570 - Barcelone (Espagne)

Nous certifions par la présente que les accessoires mentionnés sont conformes aux exigences essentielles des directives européennes en vigueur, y compris leurs modifications et les transpositions correspondantes de la législation nationale.

APPLICATION MACHINE : CLIND1BK-C

TYPE: Table à induction

DIRECTIVES CE
APPLIQUÉES : Conformes aux directives européennes
2006/95/CE suivantes :
DBT (directive basse tension) et la directive
2004/108/CE :
CEM (Conformité électromagnétique)

NORMES HARMONISÉES
APPLIQUÉES :
Norme EN 60335-1 Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
Norme EN 60335-2-6
Norme EN 55014 Limite et méthodes de mesure des perturbations
radioélectriques
Norme EN 61000-3-2 Compatibilité électromagnétique - Limite pour les
émissions de courant harmonique.
Norme EN 61000-4-5 Compatibilité électromagnétique (CEM)

NORMES ET SPÉCIFICATIONS
TECHNIQUES INTERNATIONALES ISO9001.2008
APPLIQUÉES :

LIEU : Torelló

David Sala

Directeur technique

Cet appareil respecte les lois en matière de suppression des parasites radioélectriques.

La politique du fabricant visant à améliorer en permanence le produit, le fabricant se réserve le droit d'adapter et d'effectuer toute modification considérée comme nécessaire sans avis préalable.

Lignes d'assistance à la clientèle

Lorsque vous appelez le service client, veuillez à toujours avoir le numéro du modèle et le numéro de série sous les yeux.

Veuillez conserver votre reçu ou votre facture en lieu sûr car ils seront demandés comme preuve de la date d'achat.

RU et Irlande du N – ISDAL – t : 0844 8001128 – e :

uksupport@cnagroup.hk

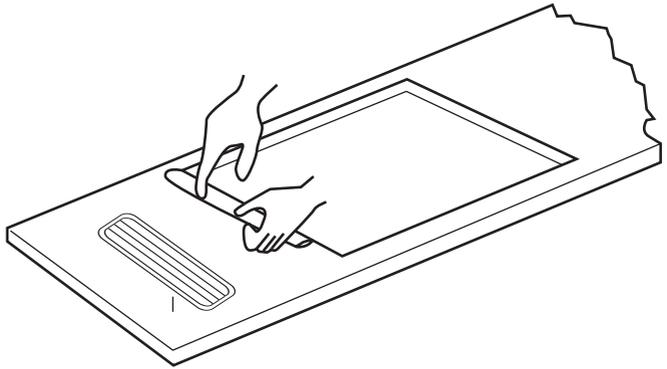
www.myspareparts.co.uk/

République d'Irlande (RI) – ISDAL – t : 1-800 535542

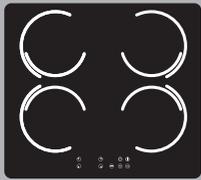
France – SIDEPAR – t : 01 56 48 02 60 - e : callcenter@sidepar.fr

Et dans le détail...

01



02



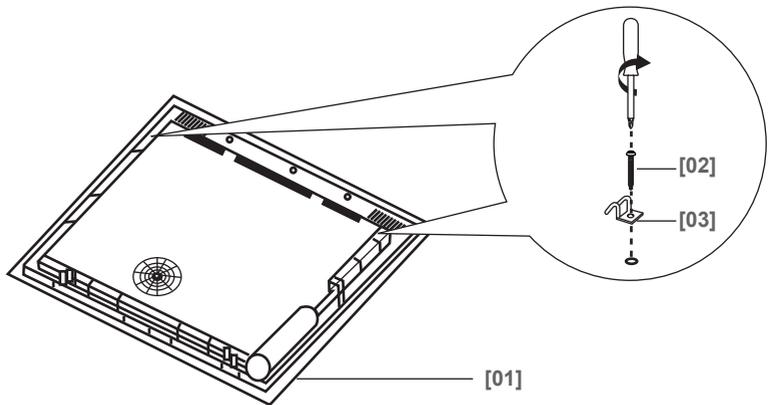
[01] x1



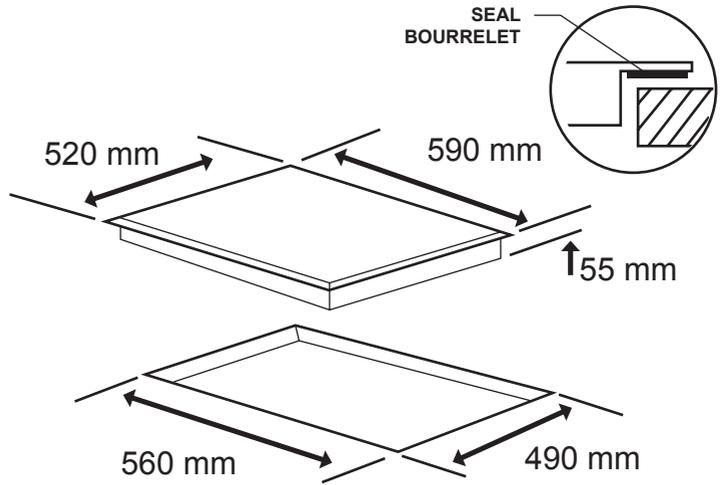
[02] x4



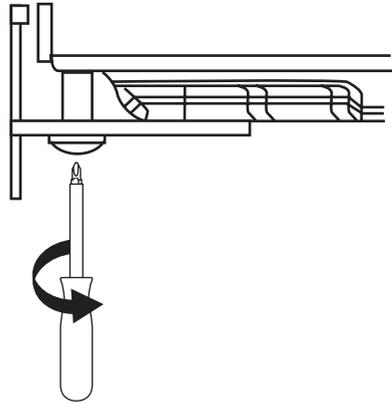
[03] x4



03



04



GB-IE

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

FR

Castorama France
BP 101 - 59175 Templemars
www.castorama.fr

▶ N°Azur 0 810 104 104

Dites «Question» (prix appel local)
