



EN Installation, use and maintenance instructions

HU Telepítés, használati és karbantartási utasítások

IBG-6304 BK, IBG-6303 BK, IBG-3102 BK főzőlapokhoz

cata 
new tech

IBG 6304 BK, IBG 6303 BK, IBG 3102 BK

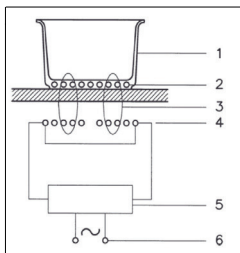


Fig.1 1. ábra

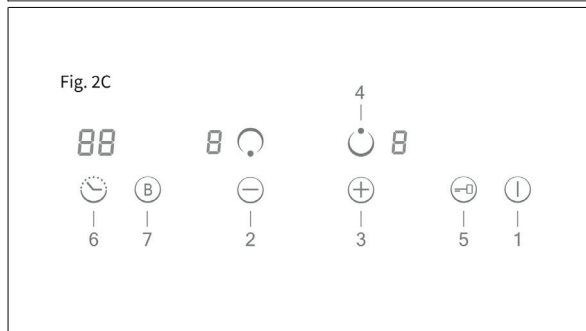
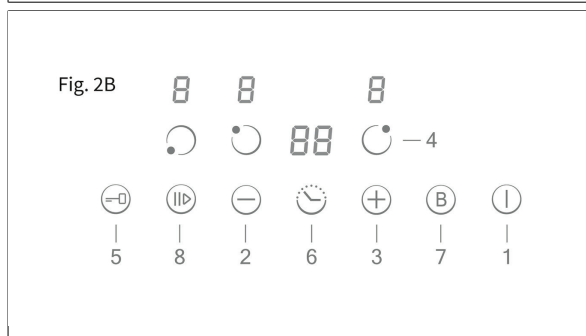
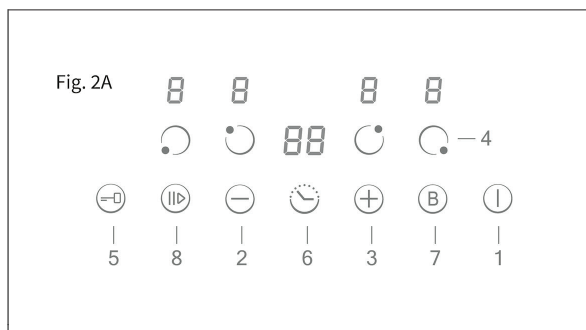


Fig.2 2. ábra

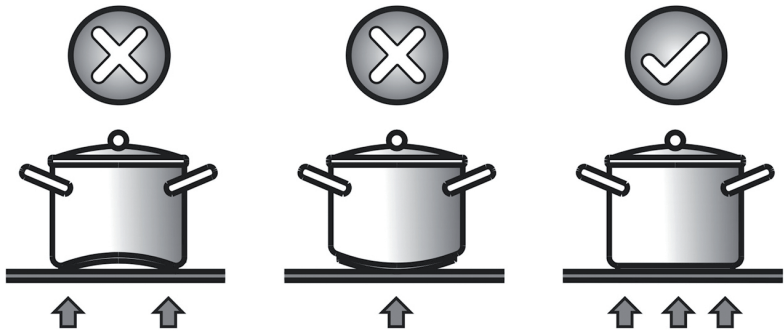


Fig.3 3. ábra

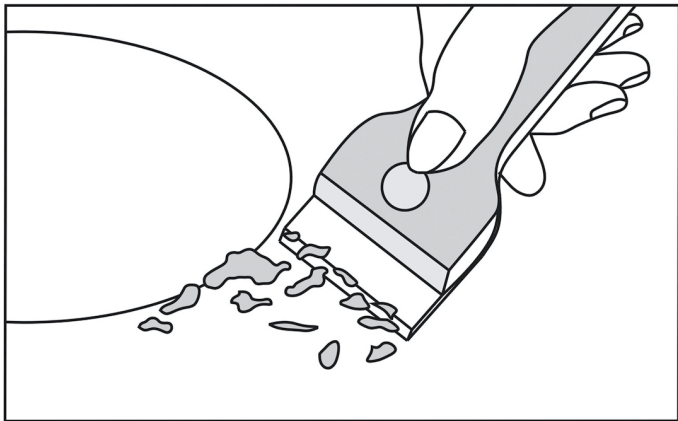
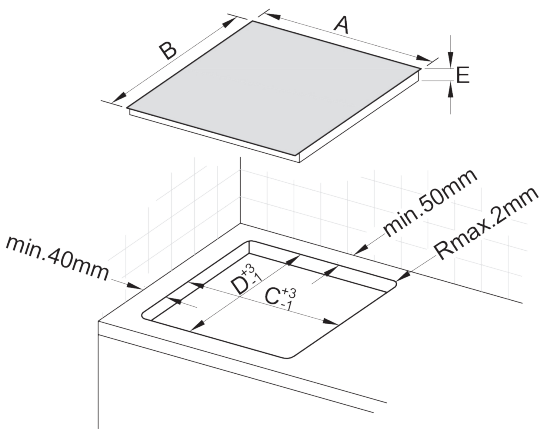
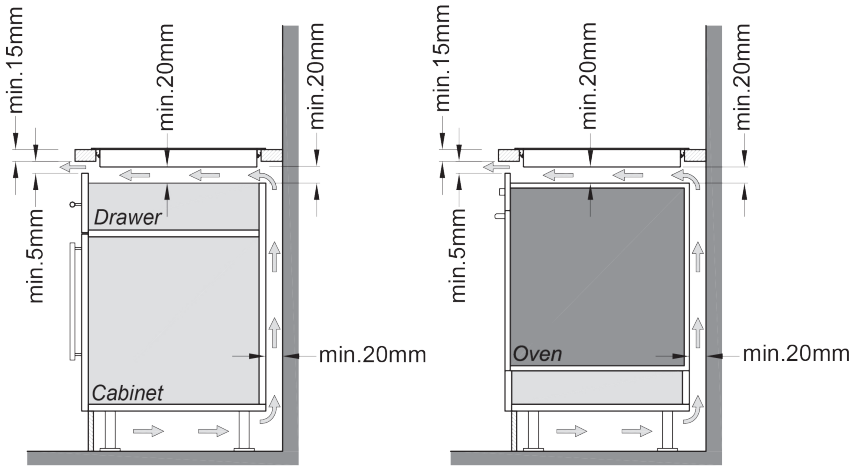
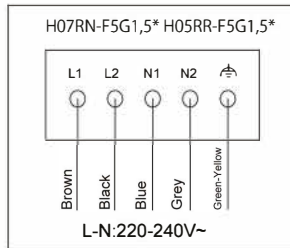
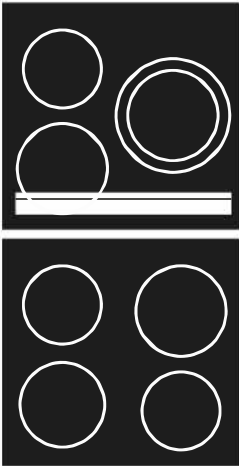
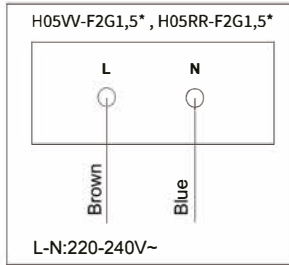
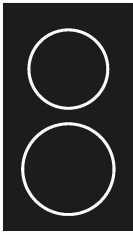


Fig.4 4. ábra



A	B	C	D	E
290	520	270	490	68
590	350	560	330	68
590	520	560	490	68
700	350	680	330	68
770	390	750	370	68
770	450	710	410	68
770	520	750	490	68
800	400	750	370	68
1000	360	980	340	68

Fig.5 5. ábra



- *Teniendo en cuenta el factor de simultaneidad
- *Bei Gleichzeitigkeitsfaktor
- *En tenant compte du coefficient de simultanéité.
- *Considering complementary factor
- *Tenendo conto del fattore di contemporaneità
- *In aanmerking de Geleijktijdigheidsfactor
- *Tomando en consideração o factor de dimultaneidade
- *Idet der tages højde for samtidighedsfaktoren
- *yhtäaikaisuuden huomioonottaen
- * Samtidighetsfaktorn bör tas med i beräkningen
- *Λαμβάνοντας υπόψη τα προεξέχοντα πλήκτρα χειρισμού
- *Учитывая фактор совместимости
- *Biorąc pod uwagę ich komplementarność
- *Figyelembe véve az egyidejűségi tényezőt
- *素、控制盘四周要用随产品赠送的防渗水的胶条粘牢。
- *Ta i betraktning samtidighetsfaktoren

Fig.6 6. ábra

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

PRECAUTIONS

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- Do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob - do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time.
- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- After cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating elements.

- Children less than 8 years of age should be kept at a safe distance unless continuously supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.
- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or sheet, for example.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.
- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.

Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

This appliance is not intended to be used via

an external timer or a remote control system. The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

OPERATING PRINCIPLE (FIG. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels. The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit.

The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself.

The cooking process takes place as described below.

- loss of heat is minimum (high efficiency)
- the system stops automatically when the vessel is removed or even just lifted from the hob
- the electronic circuit guarantees maximum flexibility and fine adjustments.

(Fig. 1)

- 1 Vessel
- 2 Induced current
- 3 Magnetic field
- 4 Inductor
- 5 Electronic circuit
- 6 Power supply

User's Instructions (Fig. 2)

- 1 ON/OFF
- 2 Minus –
- 3 Plus +
- 4 Cooking zone
- 5 Key lock
- 6 Timer
- 7 Booster
- 8 Pause

Installation

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force. As for the specific instructions see part pertaining to installer.

Switching the Touch Control ON/OFF

After mains voltage is applied the control initializes for approx. 1 second before it is ready for operation.

After a reset all displays and LEDs glow for approx. 1 second. When this time is over all displays and LEDs extinguish and the control is in the stand-by mode.

Press the ON/OFF (1) button to switch the touch control on.

The cooking zone displays show a static “.”.

If a cooking zone is in the “hot” status, the display shows a “H” alternately instead of “.”.

After switching-ON the electronic control remains activated for 60 seconds. If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control automatically switches back into the stand-by-mode. The control can only be switched-ON if it

identifies the ON/OFF key alone being operated. Should it recognize key activation other than that, the control remains in the standby-mode.

If the child safety feature is active when switching on, the LED display upper timer show “Lo”, (LOCKED). When the Touch Control is ON it can be switched- OFF at any time by operating the ON/OFF key. This is also valid if the control has been locked (activated child safety feature).

The ON/OFF key has always priority in the switch-OFF function.

Automatic switch-OFF

When the control is ON it automatically switches-OFF after 60 seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of time.

Switching a cooking zone ON and OFF

First place the pan in the chosen cooking zone.



If the touch control is switched on, the cooking zone can be selected by pressing the button (4) of the corresponding zone.

The LED display of the zone selected changes from “.” to “5”. If the cooking zone is “hot”, “H” will be alternately displayed.

Press the PLUS (3) or MINUS (2) button to select a setting and the zone will begin to heat up.

Once the cooking zone has been selected, the setting can be selected. The setting begins at level 5, change the setting by pressing the PLUS (3) or MINUS (2) to the level you want to use..

When setting “0” or “9” is reached, there will be no further setting changed. The setting can only be changed by pressing the MINUS (2) or PLUS (3) button again.

Switching a cooking zone off

Select the zone to be switched off using the corresponding button (4). The LED display of the zone selected will flash, while the remaining displays still show “.”. Press the PLUS (3) and MINUS (2) buttons at the same time and the setting level of the zone is changed to 0. Alternatively, the MINUS button (2) can be used to reduce the setting level to 0.

If a cooking zone is “hot”, “H” will be alternately displayed.

Switching-OFF all cooking zones

Immediate switching-OFF of all cooking zones can be achieved anytime by means of the ON/OFF key. In the standby-mode an “H” appears on all cooking zones which are “hot”. All other cooking zone displays are not illuminated.

Wattage settings

The output of the cooking zones can be set in 9 steps which are indicated by the figures “1” thru “9” by means of LED displays.

In the cooking zone located on the front left, when selecting the power level 9 and after 30 minutes operating, the power will decrease slightly for safety reasons. In case more power is required, select the boost level (“P”)

Boost function

After selection of a respective cooking zone, the boost function can be activated by selecting button (7). By means of this function certain cooking zones are enabled to receive power over the nominal (the number of boostable cooking zone depends on the power available on a partial modules which is to be less than total hob power). If the desired cooking zone has the capacity to activate the booster, the display shows a “P” symbol. The boosting time is limited

to 5 min to protect cooking utensils. After the booster is switched off automatically, the cooking zone continues operation on power level "9". The booster can be reactivated after some minutes. In case that the pan is removed from the cooking zone during boosting, the boosting function remains active and boosting time continues.

The power management is based on the principle that the last entry is requested by the induction as top priority. That means that previous actions and settings also made for the other cooking zones are reversed automatically, if necessary.

- If induction identifies the necessity of reducing power at a cooking zone, the selected cooking stage flashes on that cooking zone providing a correction period of 3 sec before the power is reduced automatically to a minimum cooking stage.
- If the setting is adjusted within the correction period, the power management checks the settings again. Should a new setting lead to further power reduction, the correction period starts again.
- If no automatic correction needs being made to the cooking zone setting, the flashing stops immediately and the original value remains as a steady display indication. Should the situation change again on the power reduced cooking zone, no automatic power increase is effected.

Residual heat indicator

It is meant to indicate to the user that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone. The temperature will be determined following a mathematical model and the remaining residual heat will be indicated by means of "H" on the corresponding zone display.

Heating-up and cooling down will be calculated dependent on:

- the selected setting ("0" to "9")
- the ON/OFF time.

After switching-OFF the cooking zone the respective display shows "H" until the assigned cooking zone temperature is mathematically in a uncritical level. ($\leq 60^{\circ}\text{C}$).

Automatic power OFF function (operating time limitation)

Dependent on the selected setting, every cooking zone will be switched-OFF after a defined maximum operation time if no operation of the assigned cooking zone follows within this time period. Every change of the cooking zone condition (by means of the PLUS-, MINUS- key) puts back the maximum operation time of this cooking zone to the initial value of the operating time limitation.

Key lock (child safety feature)

◇ Child safety feature:

Key lock:

After switching-ON the control the child safety feature can be activated. Press button (5) the key lock function will be activated. There will be an "Lo" above timer key (6), meaning LOCKED (child safety feature against unintended switching-ON). The electronic control remains in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched OFF and ON in the meantime. Also, a reset of the control (after a voltage drop) does not cancel the key lock.

Cancelling the key lock:

To unlock and operate the control it is required to Press and hold the button (8) for 3 seconds, the key lock function will be cancelled. "Lo" (LOCKED) in the display extinguishes. Audible signal (buzzer)

While the control is in operation the following activities will be signalled by means of a buzzer:

- normal key activation with a short sound signal.

Timer function (optional)

The timer function is realized in two versions:

- Stand-alone timer 1..99 min: sound signal when the time is over (= minute minder). This function is only available when the cooktop is not in operation, i.e. when there is no cooking.
- Cooking zone timer 1..99 min: sound signal when the time is over, four cooking zones can be programmed independently.

Timer as minute minder (stand-alone):

- If the control is ON and no cooking zone selected, the standalone-timer can be used by pressing button (6).
- Adjustment range (0-99min), it can be set in 1-minute steps with MINUS (2) and PLUS (3). Press button (6) to set minutes, after that press button (6) again to set dozens of minutes.
- Adjustment can be made by tip-operation (with sound signal) After the timer is set the time runs down according to the adjustment. When the time is over there is a sound signal and the timer display blinks.

The sound signal will be stopped

- automatically after 10 sounds Then the blinking of the timer display stops and the display extinguishes.

Switching-OFF/changing the timer

- The timer can be changed or switched-off anytime by simultaneously operating MINUS (2) and PLUS (3) keys. (with sound signal). The timer will be switched off by counting down to "0" with the minus-key.

For 5 seconds the timer display remains at "0" before it will be switched-off.

Timer programming on cooking zones

When the control is switched ON, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

To use the cut off timer, make sure the control is ON, selecting the cooking zone (4) and the zone LED display blinks, pressing button (6) and timer display shows "10".

- Adjustment range (0-99min), it can be set in 1-minute steps with MINUS (2) and PLUS (3). after setting minutes, press button (6) again to set dozens of minutes. Then wait for 5 seconds the timer on independent zone is activated.

During timer programming, a red dot next to pilot light of the selected cooking zone flashes to indicate the zone is under timer status.

- When the timer has run down, there is a sound signal and the timer display shows "--" statically.. The programmed cooking zone will be cut off and "H" will be displayed if the cooking zone which is hot, otherwise a stroke will show in the cooking zone display.

The sound signal and the blinking of the timer LED will be stopped automatically after 10 sounds and the timer display extinguishes.

- The basic behaviour follows the description of the "minute minder" (stand-alone-timer).

Pause function (optional)

Pause function is to stop all heating but still keep all the setting you set, in case you have any interruption when cooking. You can revert all setting back easily with this function.

To use Pause function

Touch the button (8), all the heating zones stop working, All the zone indicators show "||".

Cancel Pause function

Touching the button (8) again, all the heating zones will revert to its original setting.

NOTE: The function is available when one or multi heating zones are working.

NOTE: If you don't cancel the stop Pause mode within 30 minutes, the induction hob will automatically switch off.

Cooking vessels (Fig. 3)

- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking
- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking
- flat and thick bottomed vessels
- a vessel with the same diameter as zones ensures the maximum exploitation of power
- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss. We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 12 cm.
- stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking
- cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface
- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainless steel vessels.

Maintenance (Fig. 4)

By means of a scraper immediately remove any aluminum foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugar content food from the surface in order to avoid damaging the hob. Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

Installer's Instructions

Installation

These instructions are for the qualified technician, as a guide to installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force. These operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system.

Positioning (Fig. 5)

The fixture is especially designed for fitting into a work-top as shown in the corresponding figure.

Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.

Do not install the hob over an oven; in case you do, make sure of the following:

- the oven is equipped with an appropriate cooling system
- there is no warm-air leakage from the oven towards the hob - suitable air-inlets are provided as shown in the figure.

Electrical connection (Fig. 6)

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force.

The earth connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

EZ A TERMÉK HÁZTARTÁSI HASZNÁLTRA KÉSZÜLT. A SZABÁLYTALAN BESZERELÉSBŐL ILLETVE NEM RENDELTETÉSSZERŰ VAGY HELYTELEN HASZNÁLATBÓL EREDŐ ESETLEGES SZEMÉLYI VAGY ANYAGI KÁROKÉRT A TERVEZŐ SEMMIYEN FELELŐSSÉGET NEM VÁLLAL.

A gyártó kijelenti, hogy ez a termék megfelel a 2014/35/EU sz. irányelv alacsony feszültségű készülékekre vonatkozó alapvető követelményeinek, valamint a 2014/30/EU sz. irányelvben meghatározott elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó követelményeknek.

ÖVINTÉZKEDÉSEK

- M ködés közben tartson távol minden olyan anyagot, amely mágneses teret hozhat létre, mint pl. hitelkártyák, lemezek, számológépek, stb.
- Soha ne tegyen alufóliát vagy alufóliába csomagolt terméket közvetlenül a felületre
- Fém tárgyakat, mint például kések, villák, kanalak, fedőket ne helyezzen a felületre, mert könnyen felforrósodhatnak - a tapadásgátló bevonattal ellátott fenék felületén az edények használata közben, ha azokba nem tesz valamilyen zsiradékot vagy folyadékot, az elmelegítési időt korlátozza egy-egy két percre
- Az edények falához könnyen odaragadó ételek felkészítését kezdje a legalacsonyabb teljesítménnyel, majd gyakori kevergetés közben növelje azt.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket a megfelelő gombbal (csökkentse "0"-ra) és ne hagyatkozzon a felületén lévő edény-érzékelőre.
- Ha a felület elreped, azonnal húzza ki a készüléket a hálózatból az áramütés kockázatának elkerülése érdekében.
- A felület tisztítására nem szabad semmilyen mosószerrel mosóköd tisztító berendezést használni.

- A készüléket ne használják olyan személyek (gyermeket is beleértve) akiknek a fizikai, szenzoriális illetve mentális képessége csökkent, vagy nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal illetve ismeretekkel, ha csak nem felügyelet mellett teszik azt, vagy a készülék használatára vonatkozóan felelősségteljes személyt a megfelelő útbaigazítást kaptak!
- Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel!
- A készülék és a könnyen hozzáférhető részei működés közben felmelegedhetnek.
- Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtőelemet!
- Nyolc évnél fiatalabb gyermekek csak állandó felügyelet mellett közelíthetik meg a készüléket.
- Nyolc éves vagy annál idősebb gyermekek, csökkent fizikai, érzékelő- vagy mentális képességű személyek, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják a készüléket, ha előtte felügyelték őket használat közben, vagy a készülék megfelelő használatára vonatkozó olyan biztos utasításokat kaptak, amelyek alapján megértik a készülék használatából fakadó veszélyeket. Gyermekek ne játsszanak a készülékkel! Gyermekek csak felügyelettel végezhetik el a készülék mindennapos tisztítását és karbantartását.
- Ha zsír vagy olaj felhasználásával főz, ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, mert tűz keletkezhet. SOHA ne próbálja vízzel eloltani a tüzet, hanem azonnal húzza ki a készüléket a csatlakozóaljzatból, majd fedje le a lángokat pl. fedővel vagy egyéb burkolattal.
- A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid idejű főzést folyamatosan kell felügyelni.
- A felügyelet nélküli főzőlapon való főzés zsírral vagy olajjal veszélyes lehet és tüzet okozhat.
- Tűzveszély: ne tároljon semmit a főzőfelületen!

- Csak a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a gyártó által a kezelési utasításban javasolt felületvédőt vagy a készülékhez tartozó felületvédőt használja a rendeltetésnek megfelelő módon. A nem megfelelő védők használata balesetveszélyes.

A kötött huzalozásba iktasson be egy olyan megszakítót, mely III. kategóriás túlfeszültség esetén a huzalozási szabályok betartása mellett minden póluson tökéletesen bontani képes az áramellátást. A dugasz illetve az összpólusú megszakító könnyen elérhető, hogy legyen a készülék végleges elhelyezése után is.

A készülék nem használható külső időzítővel vagy távvezérléssel.

A fentiek valamint a bevett biztonsági előírások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártót semmilyen felelősség nem terheli.

A kockázatok elkerülése érdekében, ha a hálózati kábel megsérül, cseréltesse ki a gyártóval, felhatalmazott műszaki szervizzel vagy kompetens és szakképzett szerelvel.

MŰKÖDÉSI ELV (1. ÁBRA)

A főzőberendezések többségére jellemző elektromágneses tulajdonságokon alapul.

Az elektromos áramkör vezérlő az indukciós tekercs (induktor) működését, amely mágneses teret hoz létre.

A hőt maga az edény adja át az ételnek.

A főzés az alábbiakban leírt módon történik.

- minimális diszperzió (nagy teljesítmény)
- a fazék elhúzása (vagy egyszerű felemelése) a rendszert automatikusan blokkolja
- az elektronikus rendszer maximális flexibilitást és finom beállítást tesz lehetővé.

(1. ábra)

- 1 Főzőedény
- 2 Indukált áram
- 3 Mágneses mező
- 4 Induktor
- 5 Elektromos áramkör
- 6 Áramforrás

Útmutatások a felhasználó számára (2. ábra)

- 1 BE/KI
- 2 Mínusz –
- 3 Plusz +
- 4 Főzőterület

5. Gombok blokkolása

6. Időzítő

7. Booster

8. Szüneteltetés

Beszerezés

A beszereléssel (elektromos kapcsolás) kapcsolatos valamennyi műveletet szakképzett szakember kell, hogy végezze az érvényes előírásoknak megfelelően.

A specifikus útmutatásokra vonatkozóan lásd a szerelőnek szóló részt.

A Touch Control be- és kikapcsolása

A Touch az elektromos hálózatba való csatlakoztatás után körülbelül egy másodperccel lesz működésképes.

A reset után minden kijelző és a LED-ek körülbelül egy másodpercig villognak. Ezután minden kijelző és a LED-ek kialszanak, és a Touch készenléti állapotba kerül.

Az érintőgombok bekapcsolásához nyomja meg a BE/KI (1) gombot.

A főzőzónák kijelzői „,,” át mutatnak. Ha egy adott főzőzóna forró (túl magas hőmérséklet), akkor a kijelzőn „H” jelenik meg a „,,” helyett.

A bekapcsolás után a Touch 20 másodpercig aktív állapotban van. Ha nem kerül kiválasztásra egy főzőzóna és az időzítő sem, akkor a Touch automatikusan visszaáll a készenléti állapotba.

A Touch csak a fő kapcsológomb megnyomásával kapcsolható be. Amennyiben a fő kapcsológombot más gombokkal együtt nyomja meg, nem történik semmi és a Touch készenléti állapotban marad. Ha a gyermekek védelmét szolgáló biztonsági berendezés a bekapcsoláskor aktiválva van, akkor valamennyi főzőzóna kijelzőjén „Lo” (locked/blokkolva) jelenik meg.

A Touch Control bármikor kikapcsolható a fő kapcsológombbal. Ez még akkor is érvényes, ha a vezérlés a gyerekzárral blokkolva van. A fő kapcsoló gomb mindig elsőbbséget élvez a kikapcsolási funkcióban.

Automatikus kikapcsolás

Bekapcsolás után a Touch 60 másodperces inaktivitás után automatikusan kikapcsol, ha ez idő alatt nem kerül főzőzóna kiválasztásra vagy nincs működtetve a gombokkal.

Egy adott főzőzóna be- és kikapcsolása

Helyezze a főzőedényt a megfelelő főzőzónára.



Ha az érintésvezérlés be van kapcsolva, az adott főzőzónát a hozzá tartozó gomb (4) megnyomásával választhatja ki. A kiválasztott főzőzóna LED-kijelzője „,,” értékről „5” értékre változik. Ha a főzőzóna „égésveszélyes”, akkor ehelyett a „H” jelzés jelenik meg.

A PLUSZ (3) illetve MINUSZ (2) gomb megnyomásával kiválaszthat egy adott főzési fokozatot, majd a főzőzóna melegíteni kezd.

A főzőzóna kiválasztása után kiválaszthatja a kívánt beállítást. A fokozat 5. szintről kezdődik, a beállítást a PLUSZ (3) és MINUSZ (2) gombok megnyomásával módosíthatja.

A0 vagy a 9 szint elérése után a főzési fokozat nem csökkenthető tovább. A beállított főzési fokozatot csak a PLUSZ (2), illetve MINUSZ (3) gombok újbóli megnyomásával lehet módosítani.

Égy adott főzőzóna kikapcsolása

A kikapcsolandó főzőzónát a hozzá tartozó (4) gombbal tudja kiválasztani. A kiválasztott főzőzóna LED-kijelzője felvillog, miközben a többi kijelzőn továbbra is a „-” jel lesz látható. A PLUSZ (3), illetve MÍNUSZ (2) gombok egyidejű megnyomásával az adott főzőzóna főzési fokozata 0-ra áll. Választhatja azt a megoldást is, hogy a főzési fokozatot a MÍNUSZ (2) gombbal csökkenteni le a 0-ra. Ha egy adott főzőzóna „égésveszélyes”, akkor a kijelzőn a „H” jelzés jelenik meg.

Az összes főzőzóna kikapcsolása

A fő kapcsológomb megnyomásával bármikor azonnal kikapcsolható az összes főzőzóna. Készenléti módban egy „H” jelenik meg az összes olyan főzőzóna kijelzőjén, amely forró. Az összes többi kijelző ki van kapcsolva.

Teljesítményfokozat

A főzőzóna 9 teljesítményfokozattal rendelkezik, amelyek „1”-től „9”-ig vannak számozva a hét szegmensből álló LED kijelzőkön.

Az elülső bal oldali főzőterület esetén – ha az 9-es teljesítményfokozatra van állítva – 30 perc üzemelés után biztonsági okokból a teljesítményfokozatot a rendszer enyhén csökkenteni fogja. Ha nagyobb teljesítményre van szükség, válassza a turbó („P”) teljesítményfokozatot.

Booster funkció

A vonatkozó főzőterület kiválasztását követően a turbó funkció a gomb (7) megnyomásával kapcsolható be. Ezzel a funkcióval egyes főzőzónák a nominálisnál magasabb teljesítményt kaphatnak (az egyidejűleg Booster funkció főzőzónák száma az egyes felületeknek átadott teljesítménytől függ, amely alacsonyabb kell, hogy legyen a főzőlap maximális teljesítményénél). Ha a kívánt felület képes aktiválni a Booster funkciót, akkor a kijelzőjén megjelenik a „P” szimbólum.

A Booster aktivációs ideje a konyhai eszközök megóvása érdekében 5 percre van korlátozva. A Booster automatikus kikapcsolása után, a felület „9”-es teljesítményfokozaton működik tovább. Néhány perc elteltével a Booster újra aktiválható.

Ha a főzőedényt a Booster közben húzzuk le a főzőzónáról, akkor ez a funkció aktív marad, és a kikapcsolás ideje megy tovább.

A teljesítmény kezelése azon az elven alapul, hogy a különböző főzőzónákon végzett legutolsó teljesítményfokozat módosítás maximális prioritást élvez. Ez azt jelenti, hogy a többi főzőzónán előzőleg beállított teljesítményfokozatok automatikusan lecsökkenhetnek.

- Ha az indukció azt észleli, hogy valamelyik főzőzónán csökkentésre van szükség, akkor annak a főzőzónának a jelzője, amelyet csökkenti fog 3 másodpercig villog, és ezzel lehetőséget kínál a korrigálásra mielőtt elvégezné a módosítást.

- Ha a korrekciós idő lejártá előtt visszaállítjuk a kiválasztott főzőzónát, akkor a teljesítménykezelő újra elemzi a teljesítmény megoszlását. Ha ennek eredményeképpen nem szükséges a teljesítménycsökkentés, akkor a villogás megszűnik és az eredeti teljesítményfokozat marad a megfelelő jelzőn.

- Ha a felhasználó újra megváltoztatja a teljesítmény megoszlását, azokon a főzőzónákon, ahol automatikusan teljesítményfokozat-csökkentés történt, semmilyen esetben nem emelkedik automatikusan a teljesítményfokozat.

Maradék hő-kijelző

Azt jelzi a felhasználónak, hogy az üveg veszélyes hőmérsékletű a főzőzóna feletti résszel való kontaktus esetén. A hőmérséklet egy matematikai modell szerint van meghatározva, és maradékhő jelenléte esetén a vonatkozó zóna kijelzőjén „H” jelenik meg. A melegítés és a hűtés az alábbiak alapján kerül kiszámításra:

- a kiválasztott teljesítményfokozat („0” és „9” között)
- az aktiválási idő.

A főzőzóna kikapcsolása után a megfelelő kijelző „H”-t mutat amíg a felület hőmérséklete a matematikai modell szerinti kritikus szint ($\leq 60^{\circ}\text{C}$) alá nem esik.

Automatikus kikapcsolási funkció (működési idő korlátozás)

A teljesítményfokozattal kapcsolatban, ha nem kerül sor semmilyen műveletre, valamennyi főzőzóna kikapcsol egy előzőleg meghatározott maximális főzési idő elteltével. A főzőzónán (a PLUSZ illetve MÍNUSZ gombokkal végzett) bármely művelettel újra indul az adott főzőzóna maximális főzési ideje, és visszaáll az eredeti érték.

A gombok blokkolása (gyerekzár)

◇ Gyerekzár:

A gombok blokkolása:

A vezérlő bekapcsolását követően a gyerekzár bekapcsolható. Ehhez nyomja meg a gombok blokkolására szolgáló gombot (5). Megjelenik egy „Lo” ami a blokkolást (LOCKED) jelzi. Az elektronikus vezérlés mindaddig blokkolja marad, amíg a felhasználó nem oldja azt, akkor is, ha közben ki lett kapcsolva és újra be lett kapcsolva. Még a Touch újraindítása (egy feszültségesség után) sem szünteti meg a gombok blokkolását.

A gyerekzár feloldása

A vezérlő blokkolásának oldásához három másodpercig nyomva kell tartania a gombot (8), és a gyerekzár funkció deaktiválására kerül. A „Lo” (LOCKED/ blokkolva) eltűnik a kijelzőről.

Hangjelzés (berregő)

Használat közben az alábbi tevékenységeket egy berregő jelzi:

- A gombok rendes megnyomását egy rövid hang jelzi.

Időzítő funkció (opcionális)

Az időzítő funkció kétféleképpen valósul meg:

- Független időzítő 1 és 99 perc között: az adott időtartam végét jelző hangjelzés.
- Főzőzónákra vonatkozó időzítő 1 és 99 perc között: az adott időtartam végét jelző hangjelzés és az adott főzőzóna automatikus kikapcsolása; a négy főzőzóna egymástól függetlenül programozható.

Független időzítő:

- Ha az érintőgombok be vannak kapcsolva, és nincs kiválasztva főzőterület, a pontos időt mutató órát a gomb (6) lenyomásával lehet használni.
- Az érték (0 – 99 perc) a PLUSZ gombbal 0-tól 99-ig illetve a MÍNUSZ gombbal 99-től 0-ig módosítható egy perces lépésenként. A gomb (6) lenyomásával beállíthatja a percek, majd a gomb (6) ismételt lenyomásával a tucatperceket.
- Az időzítő beállítása történhet a szaggatott nyomásával (hangjelzéssel). Az időzítő beprogramozása után kezdődik a visszaszámítás. A beállított idő leteltét egy hangjelzés és az időzítő kijelzőjének villogása jelzi.

A hangjelzés abbamarad

- automatikusan 10 másodperc után,
- A kijelző abbahagyja a villogást és kialszik.

Az időzítő be- és kikapcsolása

- Az időzítő bármikor módosítható vagy kikapcsolható MÍNUSZ (2) és PLUSZ (3) gomb egyszerre történő lenyomásával lehet használni (hangjelzéssel). Az időzítőt úgy lehet kikapcsolni, hogy az időt „0”-ra állítjuk a MÍNUSZ gomb megnyomásával. Az időzítő 5 másodpercen keresztül „0”-án marad, majd kikapcsol.

Az időzítő beprogramozása az egyes főzőzónákra

A Touch bekapcsolása után az egyes főzőzónákra önálló időzítőt lehet beprogramozni.

- Az időzített kikapcsolás használatához győződjön meg róla, hogy a vezérlő BÉ van kapcsolva, válassza ki a főzőzónát (4) és a zóna LED-kijelzője villogni fog, nyomja meg a gombot (6) és az időzítőn a „10” jelzés fog megjelenni.

- Az érték (0 – 99 perc) a PLUSZ gombbal 0-tól 99-ig illetve a MÍNUSZ gombbal 99-től 0-ig módosítható egy perces lépésenként. A gomb (6) lenyomásával beállíthatja a perceket, majd a gomb (6) ismételt lenyomásával a tucatperceket. Ezt követően várjon 5 másodpercet és a független zónához kapcsolódó időzítő aktiválódik.

- Az időzítés beprogramozása során a kiválasztott főzőzóna mellett található piros fény villogni kezd, amely azt jelzi, hogy az adott zóna időzítője aktív.

- A beállított főzési idő leteltét egy hangjelzés és a kijelzőn a „00” megjelenése jelzi. A programozott főzőzóna kikapcsol, és ha a főzőzóna forró egy „H” jelenik meg; ellenkező esetben a főzőzóna kijelzője egy köt jelet mutat.

A hangjelzés és a kijelző villogása abbamarad automatikusan 10 másodperc után és az időzítő kijelzője kialszik.

- Az alapfunkciók megfelelnek a független időzítő alapfunkcióinak.

Szünet funkció (opcionális)

A szünet funkció minden melegítést szünetelten, de megőrzi a beállításait arra azt esetre, ha főzési folyamata valamilyet megszakadna. Ezzel a funkcióval minden beállítást könnyedén visszaállíthat.

A Szünet funkció használata:

Érintse meg a gombot (8) és minden főzőzóna működése leáll. Minden zóna kijelzőjén a következő jelenik meg: „|”.

A Szünet funkció felfüggesztéséhez:

Érintse meg ismételten a gombot (8), mire minden melegítési funkció visszaáll az eredeti beállításra.

MEGJEGYZÉS: a funkció elérhető egy- és többzónás munka során is.

MEGJEGYZÉS: ha nem függeszti fel a szünet funkciót 30 másodpercen belül, akkor az indukciós tekercs automatikusan kikapcsol.

Főzőedények (3. ábra)

- ha egy főzőedény aljához egy mágneset közelítünk és azt az edény vonzza, akkor alkalmas az indukciós főzésre.

- az indukciós főzésre alkalmasnak nyilvánított főzőedényeket válassza.

- lapos és vastag aljú főzőedények.

- ha a főzőzóna átmérőjével azonos átmérőjű főzőedényt használ, akkor maximális a teljesítmény-kihasználás.

- az annál kisebb főzőedény használata mellett kisebb a teljesítmény-kihasználás, de nem okoz energia-diszperziót. Mindenesetre nem javasolt a 12 cm alatti átmérőjű főzőedények használata.

- több rétegből álló aljú rozsdamentes edény vagy rozsdamentes ferritacélból készült edény, ha az alján jelzi, hogy indukciós főzésre alkalmas.

- amennyiben öntöttvas főzőedényt használ, jobb ha az alja zománcot, mert akkor kevésbé karcolhatja meg a vitrokerámia felületét.

- az alábbi anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: üveg, kerámia, cserép, alumínium, réz vagy nem mágneses rozsdamentes (ausztenites) acél.

Karbantartás (4. ábra)

Az esetleges alufólia-darabokat, kifutott vagy lecseppent ételt, kifröccsent zsiradékot, cukrot vagy magas cukortartalmú ételeket azonnal el kell távolítani a főzőzónáról, hogy annak esetleges sérülését elkerüljük. Ezt követően megfelelő tisztítószerezrel és konyhai törölőpapírral kell megtisztítani, majd vízzel lemosni és tiszta kendővel megszáritani.

Semmiképpen ne használjon dörzsölő szivacsokat, és kerülje az agresszív vegyszerek illetve folteltávolítók használatát.

Útmutatások a szerel számára

Beszerezés

A jelen szerelési utasítás a szelőnek szól, és útmutatást nyújt a érvényes rendelkezéseknek és szabványoknak megfelelő beszereléshez, beállításához és karbantartáshoz. A beavatkozásokhoz mindig ki kell húzni a hálózatból a készüléket.

Elhelyezés (5. ábra)

A készülék egy a rajzon látható térbe való beállításra készült.

A terület teljes kerületén alkalmazza az erre szolgáló szigetelőt.

Nem javasolt közvetlenül a sütő re helyezni, ellenkező esetben ellenőrizze, hogy:

- a sütő hatékony hűtő rendszerrel rendelkezik,
- a sütőből semmilyen módon nem jut át meleg levegő a főzőlaphoz.
- alakítsa ki a légáramlást biztosító nyílásokat a rajznak megfelelően.

Elektromos csatlakoztatás (6. ábra)

Mielőtt elvégezné az elektromos csatlakoztatást, ellenőrizze hogy:

- a hálózati kialakítás jellemzői megfeleljenek a főzőlap alján elhelyezett lapon feltüntetett jellemzőknek;
- hogy a hálózati kialakításnak legyen egy hatékony és a érvényes szabványoknak és el írásoknak megfelelő földelése.

A földelést törvény írja el.

Amennyiben a készüléknek nincs meg a kábele és/vagy csatlakozója, használjon a jellemzőket tartalmazó lapon megadott feszültségnek és az üzemi h mérsékletnek megfelelő jellemzőket feltüntető csatlakozókat. A kábel egyik pontján sem érheti el a környezeti hőmérsékletet 50°C-kal meghaladó hőmérsékletet.

cata

CNA
group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt