cata
new tech

AS 750

HASZNÁLATI ÉS KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ FŐZŐLAPHOZ

OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI CÉLÚ HASZNÁLATRA SZOLGÁL. A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET SEMMILYEN KÁRÉRT, BALESETÉRT, AMELY SZAKSZERŰTLEN BEÜZEMELÉSBŐL, VAGY HIBÁS, A RENDELTETÉSTŐL ELTÉRŐ HASZNÁLATBÓL ERED.

A gyártó tanúsítja, hogy a termék megfelel a kisfeszültségű elektromos berendezésekre vonatkozó 2014/35/EU sz. irányelv, valamint az elektromágneseses kompatibilitásra vonatkozó 2014/30/EU irányelv összes alapvető követelményének.

FIGYELMEZTETÉSEK, ÓVINTÉZKEDÉSEK

– A főzőlap bekapcsolt állapota mellett minden mágnesezhető tárgyat (bankkártyát, floppy lemezt, számológépet stb.) a főzőlaptól tartsunk távol.
– Alumínium fóliát vagy alumínium fóliába csomagolt ételt ne helyezzünk a főzőlapra – ne helyezzünk a főzőlapra fém tárgyakat, pl. kést, villát, kanalat vagy edény fedelét, mivel ezek a tárgyak felforrósodnak.
– Amennyiben teflonedényben főzünk szósz nélkül, ne lépjük túl az 1-2 perces előmelegítési időt.
– Amikor leragadásra hajlamos ételt főzünk, kis teljesítményfokozaton kezdjünk el főzni, majd folyamatos keverés mellett fokozatosan növeljük a teljesítményt.
– Amikor végeztünk a főzéssel, a vezérlőpanelen kapcsoljuk le az adott főzőzónát (állítsuk „0” fokozatra) és a készüléket, ne hagyatkozzunk az edény érzékelő funkcióra.
– Amennyiben a főzőlap felülete megsérül, áramütés elkerülése érdekében a készüléket azonnal csatlakoztassuk le a hálózati áramkörről.
– A főzőlap tisztításához soha ne használjunk gőztisztítót.
– Működés közben a készülék és egyes elemei átforrósodhatnak.
– Ügyeljünk arra, hogy ne érjünk a fűtőelemekhez.
– 8 év alatti gyermekek mellett gondoskodjunk arról, hogy egy bizonyos távolságnál ne tudják jobban megközelíteni a készüléket, vagy biztosítsunk folyamatos felügyeletet.
– A készülék 8 éves vagy 8 év feletti gyermek, illetve valamely fizikai, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő személy, illetve a kellő tapasztalattal, tudással nem bíró személy által csak felügyelet mellett használható, feltéve, hogy ezen személyek a készülék biztonságos használatára, a készülék használatával kapcsolatos veszélyekre vonatkozó utasításokat megkapták, a tudnivalókról tájékoztatva lettek. Gyermekek a készülékkel nem játszhatnak. A felhasználó általi karbantartást és tisztítást gyermek kizárólag felnőtt személy állandó felügyelete mellett végezheti el.
– Zsírral, olajjal történő sütés veszélyes lehet, a főzőlapot felügyelet nélkül hagyva tűz keletkezhet. SOHA ne próbáljunk tüzet vízzel eloltani. Ehelyett azonnal áramtalanítsuk a készüléket, majd a tüzet egy lepedővel, takaróval fedjük le.
– A főzési művelet kizárólag felügyelet mellett történhet. Egy gyors lefutású főzési folyamat kizárólag állandó jelenlét, felügyelet mellett történhet.
– Olajjal, zsírral történő sütési, főzési műveletet felügyelet nélkül hagyni rendkívül veszélyes, tűz üthet ki.
– Tűzveszély! Ne tároljuk tárgyakat a főzőzónák felületén.
– Kizárólag a gyártó által engedélyezett, az útmutatóban ismertetett munkalap védőelemek használhatók együtt a készülékkel a munkalap védelme érdekében. Nem megfelelő védőelem használata balesetet okozhat.
– **VIGYÁZAT!** Használat során a hozzáférhető, nyitott elemek, felületek rendkívül forróak lehetnek. Égési sérülések, leforrázás elkerülése érdekében a gyermekeket tartsuk távol.

A bekötésre vonatkozó előírásoknak meg-

felelően a készülék számára tápfeszültséget biztosító hálózati áramkörbe iktassunk be egy megszakító egységet, amely III. túlfeszültség-védelmi osztályba tartozó körülmények esetén teljes áramköri megszakítást biztosít az összes pólusra vonatkozóan. A dugvilla vagy a többpólusú megszakító kapcsoló a készülék közelében, könnyen hozzáférhető helyen legyen.

A készülék külső vezérlő rendszerről, időkapcsolóval történő működtetése szigorúan tilos.

A gyártó elutasít mindennemű felelősséget a fenti utasítások be nem tartásából, valamint a balesetvédelmi előírások, szabványok figyelmen kívül hagyásából bekövetkező eseményekre vonatkozóan.

A gyártó fenntartja a jogot, hogy a készüléken változtatást eszközöljön anélkül, hogy erről külön értesítést küldene.

A kockázatok, veszélyek elkerülése érdekében a tápkábel sérülése, károsodása esetén annak cseréjét kizárólag a gyártó, a gyártó által meghatalmazott szakszerviz, vagy megfelelő szakképesítéssel bíró villanyszerelő cserélheti le.

Működési elv (1. ábra)

A legtöbb főzőedény elektromágneses tulajdonságokkal bír, ezt használja fel a készülék.

Az elektromágneses teret előidéző tekercset (induktort) egy elektronikus áramkör működteti és vezérli.

A hőt maga a főzőedény továbbítja az ételfelé.

A főzési folyamat az alábbiak szerint történik:

- a hőveszteség minimális (nagy hatásfok),
- a rendszer automatikusan leáll, amikor az edényt levesszük a főzőlapról, vagy akár csak elemeljük róla,
- az elektronikus áramkör maximális rugalmasságot és finombeállítási lehetőségeket biztosít.

1 - edény
2 - indukált áram
3 - mágneses mező
4 - induktor
5 - elektronikus áramkör
6 - tápfeszültség

Kezelőfelület (2. ábra)

1 - BE/KI („ON/OFF”) gomb
2 - „–” (mínusz) gomb
3 - „+” (plusz) gomb
4 - Főzőzóna
5 - Teljesítményfokozat kijelző
6 - Kiválasztott zóna visszajelző lámpa

Érintőpanel (12. ábra)

10. Szűrő tisztításra, cserére figyelmeztető kijelző/gomb. A szűrő tisztítását, cseréjét követően a jelzés megszüntetéséhez nyomjuk meg a gombot.
8. Elszívó ventilátor sebesség csökkentésére szolgáló gomb.
11. Elszívó ventilátor időkapcsoló funkció bekapcsolása, kikapcsolása.

    Időkapcsoló: az elszívó az aktuális sebességen 5 percen át működik, majd az alacsonyabb sebességfokozatokon további 5-5 percet, végül kikapcsol.
12. Elszívó ventilátor sebesség kijelző panel.
7. Elszívó ventilátor be- és kikapcsolása.
9. Elszívó ventilátor sebesség növelésére szolgáló gomb.

A szagok, pára teljes mértékű eltávolítása, megszüntetése érdekében a főzést követően javasolt további 15 percen át működtetni a készüléket.

Üzembehelyezés

Mindennemű, telepítéssel (elektromos csatlakoztatással) kapcsolatos műveletet kizárólag képzett szakember hajthat végre, az érvényes előírások betartása mellett.

Az utasításokat lásd az üzembehelyezésről szóló szakaszban.

Érintővezérlő be- és kikapcsolása

A hálózati áramkörhöz történő csatlakoztatást követően az érintővezérlő egység egy másodperc elteltével működésre kész.

Újraindítást követően az összes kijelző és LED-lámpa egy másodperc hosszan felvillan, majd ezt követően az összes kijelző és LED-lámpa kikapcsol, az érintővezérlő pedig készenléti módba vált.

A BE/KI gombot (1) egy másodperc hosszan lenyomva bekapcsoljuk az érintővezérlő egységet. A főzési zóna kijelzőkön egy folyamatos „0” látható.

Előfordulhat, hogy forró főzési zónákra figyelmeztető vizuális jelzés („H”) jelenik meg a „0” helyett. Ez esetben a jobb alsó jelzőpont 1 másodpercenként felvillan, jelezve, hogy pillanatnyilag egyetlen főzőzóna sem aktív.

Az érintővezérlő 20 másodpercig marad aktív, majd amennyiben ezen időtartamig nem történik időzítési vagy főzési zóna beállítási művelet, az elektronikus vezérlés automatikusan készenléti módba állítja az érintővezérlőt. Az érintővezérlő kizárólag a BE/KI gomb lenyomásával kapcsolható vissza. Amennyiben a BE/Ki gombon kívül bármelyik másik gombot nyomjuk meg, semmi nem történik, az érintővezérlő készenléti állapotban marad.

Amennyiben a vezérlő egység bekapcsolásakor a gyerekzár funkció aktív, az összes főzőzóna kijelzőn az „L” betűjel látható, amely a „LOCKED” (lezárva) kifejezésre utal (lásd a gyerekzár működését ismertető szakaszt). Amennyiben valamelyik főzőzóna „forró” módban van, a figyelmeztető „H” jelzés és az „L” jelzés felváltva jelennek meg. Bekapcsolt állapotában az érintővezérlő a BE/KI gombbal bármikor kikapcsolható. Ez akkor is igaz, amikor az érintővezérlő egység gyermekzár funkcióval le van zárva.

A BE/KI gomb (1) az automatikus kikapcsolási funkciót tekintve minden esetben elsőbbséget élvez.

Automatikus kikapcsolás

Bekapcsolást követően az érintővezérlő egység 20 másodperc után – amennyiben ez idő alatt főzési zóna nem kerül bekapcsolásra, illetve kiválasztó gomb nem kerül lenyomásra – kikapcsol.

Amennyiben főzőzóna kiválasztásra kerül, az automatikus kikapcsolási funkció két ütemre oszlik: amennyiben a főzőzóna 10 másodpercen át változatlanul „0” fokozaton marad, a főzőzóna kikapcsol, majd további 10 másodperc múlva az érintővezérlő egység is kikapcsol.

Főzési zóna bekapcsolása és kikapcsolása

Helyezzük az edényt a kívánt főzési zónára. Amennyiben az edény nem a megfelelő helyen van, a rendszer nem kapcsolja be az adott főzési zónát, valamint az alábbi jelzés lesz látható.

Amennyiben az érintővezérlő egység aktív, a zónának megfelelő gombbal (4) bekapcsolhatjuk azt. A működő főzőzóna kijelzője bekapcsol (5), a többi kijelző sötét marad. Amennyiben a főzőzóna forró, ennek kijelzőjén a „H" és a „0" jelzés felváltva jelenik meg. A PLUSZ (3) vagy MÍNUSZ (2) gombokkal állítsuk be a teljesítményfokozatot: ekkor a zóna felmelegszik. A főzőzóna kiválasztását követően a kívánt fokozat a PLUSZ (3) gomb folytonos nyomva tartásával is kiválasztható. A beállítás az 1-es fokozattal kezdődik, és 0,4 másodpercenként 1 fokozattal nő. A 9-es fokozatot elérve az érték nem nő tovább (végső fokozat).

Amennyiben a fokozatot a MÍNUSZ (2) gombbal kezdtük el beállítani, az indulási fokozat a 9-es (a legnagyobb fokozat). A gombot nyomva tartva 0,4 másodpercenként 1 fokozattal csökken a beállított fokozat egészen a 0-ig, amikor nem módosul tovább. Ezután a beállítás csak a PLUSZ (3) vagy MÍNUSZ (2) gombok újbóli megnyomásával módosul.

Egy adott főzőzóna kikapcsolása

A kikapcsoláshoz a főzőzónához tartozó kiválasztó gombbal (4) válasszuk ki a kikapcsolni kívánt zónát. A a zóna kijelzője (5) bekapcsol, a többi zóna kijelző sötét marad. A főzőzóna (4) és MÍNUSZ (2) gombokat együttesen lenyomva az adott zóna fokozatát „0"-ra állítjuk. Vagy ehelyett a MÍNUSZ (2) gombbal a fokozatot lecsökkenthetjük egészen „0"-ig. Amennyiben a főzőzóna forró, a „H" és „0" jelzések felváltva jelennek meg.

Az összes főzőzóna kikapcsolása

A BE/KI gombot (1) bármikor lenyomva azonnal kikapcsoljuk az összes főzőzónát. Készenléti módban az esetleges forró főzőzónákat jelző „H" jelzések maradnak láthatók. Az összes többi zóna kijelző sötét marad.

Teljesítményfokozatok

A főzőzónák teljesítménye kilenc fokozatban állítható: a kiválasztott fokozat hét szegmenses LED-kijelzőn látható 1-9-es számok formájában (3).

A bal első főzőzóna esetében a 9-es fokozatot kiválasztva a zóna 30 percen át működik ezen a fokozaton, majd biztonsági okokból a teljesítmény némileg csökken. Amennyiben nagyobb teljesítményre van szükség, válasszuk az extra teljesítmény (turbó) fokozatot („P").

Főzőzónák

Számos főzőzóna kombináció áll rendelkezésre:

Önálló zónák (7-a. ábra)

Modelltől függően három vagy négy darab különálló zóna (A, B, C, D, E) áll rendelkezésre, melyek egymástól függetlenül működtethetők.

A megfelelő észleléshez szükséges minimális edény alj átmérők: A, B, C, D zónák esetén: 12 cm; E zóna esetén: 14,5 cm.

Dupla zóna (7-b. ábra)

Két különálló zónát együttesen is működtethetünk (mintha egyetlen zóna volna a kettő). A lehetséges zóna kombinációk: A+B vagy C+D. A zónák együttes működtetéséhez az adott kombinációt alkotó zónákon egyidejűleg nyomjuk meg a kiválasztó gombokat („8"). Ekkor a hátsó felület kijelzőján („8") a következő jel látható:

Az elülső felület kijelzője („8") a kombinált zóna teljesítményfokozatát fogja mutatni,

A funkció révén egy téglalap alakú zóna jön létre, amely alkalmas téglalap vagy ovális alakú edényekkel történő főzéshez.

Amennyiben kerek aljú edényt használunk, a megfelelő észlelés érdekében az edény alja legalább 20 cm átmérőjű legyen.

Extra teljesítmény funkció

A kívánt főzőzóna kiválasztását követően az extra teljesítmény funkció a 9-es teljesítményfokozat kiválasztásával, majd a PLUSZ (3) gomb megnyomásával aktiválható. A funkció révén egyes főzési zónák a névlegesnél nagyobb teljesítmény elérésére válnak képessé (hogy egyidejűleg hány zóna működhet extra teljesítmény módban, az függ az egyes zónákra eső teljesítménytől, amely nem haladhatja meg a főzőlap maximális teljesítményét). Amennyiben a teljesítmény korlátok mellett az adott főzőzónán még elérhető az extra teljesítmény funkció, a kijelzőn a „P" jelzés jelenik meg. Amennyiben a teljesítmény korlátozás nem engedi meg az adott zónán az extra teljesítmény funkció használatát, azon zóna kijelzője, melynek teljesítményét csökkenteni kellene, három másodpercen keresztül villogó jelzést ad.

A főzőedények védelme érdekében az extra teljesítményű fokozat működése öt (5) perc időtartama van korlátozva. Az extra teljesítmény funkció automatikus lekapcsolását követően a zóna „9"-es főzési teljesítményfokozatban működik tovább. Pár perc elteltével az extra teljesítmény funkció újra aktiválható.

Amennyiben extra teljesítmény módban történő működés közben levesszük az edényt az adott főzési zónáról, a mód ettől függetlenül működésben marad egészen az öt perces időtartam lejártáig.

A teljesítmény-vezérlés azon az elven alapul, hogy az egyes főzési zónáknál az utoljára végrehajtott teljesítményfokozat állítás élvez elsőbbséget. Ez azt jelenti, hogy azon zónáknál kerül elsődleges csökkentésre a teljesítményfokozat, ahol azt a legkorábban állítottuk.

- Amennyiben az indukció azt érzékeli, hogy valamely főzési zónánál a teljesítményfokozat csökkentése szükséges, a módosítást megelőzően az állításra javasolt zóna kijelzője 3 másodperc hosszan villogni kezd, majd három másodperc után az adott zóna teljesítménye automatikusan módosításra kerül.

- Amennyiben ezen időtartamon belül a felhasználó maga módosítja az adott zóna teljesítmény, a rendszer újra ellenőrzi a teljesítmény korlátoknak való megfelelést. Amennyiben további teljesítmény korrekció szükséges, a 3 másodperces várakozási idő újra indul.

- Amennyiben további módosításra nincs szükség, a villogás azonnal megszűnik, és az eredeti érték marad folyamatos kijelzés mellett. Ahol a teljesítményfokozat csökkentésre került, a teljesítményfokozat semmilyen körülmények között sem fog automatikusan növekedni, még akkor sem, ha a zónák aktuális teljesítményfokozatai ezt lehetővé is tennék.

Megjegyzés:

Amenyiben a hátsó felületen, akár a bal, akár a jobb oldalon aktiváljuk az extra teljesítmény funkciót, ugyanezen oldalon az elülső felület – amennyiben be volt kapcsolva – automatikusan kikapcsol, így minden teljesítmény a hátsó felületre koncentrálódik. A rendszer így biztosítja az extra teljesítmény funkció megbízható rendelkezésre állását.

Azonban amennyiben az extra teljesítmény funkciót valamely oldalon (akár bal, akár jobb) az elülső felületen veszszük igénybe, a hátsó felületen az azonos oldalon lévő zóna legfeljebb 8-as fokozaton működik tovább, ugyanis ez kisebb teljesítményfelvételt tesz lehetővé.

Maradványhő kijelző

A kijelző tájékoztatja a felhasználót, hogy a kerámiaüveg felülete a főzőzónánál és annak környezetében túl forró, érintése szigorúan tilos. A hőmérséklet meghatározása egy matematikai képlet alapján történik, és a maradványhőt az adott főzőzónához tartozó hét szegmenses kijelzőn megjelenő „H" betű jelzi.

A hőmérsékleti állapot kiszámítása
– a kiválasztott teljesítményfokozat („0" – „9")
– és a be- és kikapcsolási idejétől
alapján történik.

Az adott főzőzóna kikapcsolását követően az ahhoz tartozó kijelzőn a „forró" jelzés látható marad egészen addig, amíg a számított hőmérséklet +60°C-nál kisebb lesz.

Főzési zóna automatikus lekapcsolása (biztonsági korlátos működési időtartam)

A főzési zónákhoz meghatározásra került egy maximális működési idő, amely függ a kiválasztott teljesítményfokozattól is. Amikor a maximális működési idő lejár, az adott főzési zóna automatikusan lekapcsol.

A főzési zóna állapotának bárminemű módosításával (pl. a teljesítményfokozat állításával) ez a biztonsági visszaszámláló időzítő visszaáll a kezdeti indítási értékre. Az időzítő beállítása elsőbbséget élvez a biztonsági működési időtartamnál.

Az akaratlan bekapcsolással szembeni védelmi funkció

– Amennyiben az elektronikus vezérlő egység azt érzékeli, hogy egy adott gombot 10 másodperc hosszan nyomva tartunk, automatikusan kikapcsol. A vezérlő egység egy 10 másodperc hosszú hiba hangjelzést ad le, így a felhasználónak lehetősége nyílik, hogy a figyelmetlenségből a kezelőfelületen hagyott tárgyat elvegye. A kijelzőkön az „E R 0 3" hibajelzés látható. Amennyiben a jelenség 10 másodpercnél tovább tart, egészen addig, amíg az elektronikus vezérlő egység érzékeli a hibát, az „E R 0 3" hibajelzés látható marad. Amennyiben a főzőzóna „forró" módban van, a hibajelzéssel felváltva a „H" jelzés is megjelenik.
– Amennyiben az érintővezérlő egység bekapcsolását követően 20 másodpercen belül egyetlen főzőzóna sem kerül kiválasztásra, az érintővezérlő visszaáll készenléti módba.
– Az érintővezérlő egység bekapcsolását követően a BE/KI gomb elsőbbséget élvez az összes többi gombbal szemben, így az érintővezérlő egység bármikor kikapcsolható, még több gomb egyidejű lenyomása mellett is, valamint akkor is, amikor valamely gomb folyamatosan nyomva van.
– Készenléti módban egy adott gomb nyomva tartása semmilyen reakciót nem vált ki. Azonban az elektronikus vezérlő egység visszakapcsolásának feltétele, hogy egyetlen gomb se legyen nyomva tartva.

Gombok lezárása (gyerekzár funkció)

A vezérlő egység bekapcsolását követően a gyerekzár funkció bármikor aktiválható. Ehhez nyomjuk le egyidejűleg a jobb első főzőzóna kiválasztó gombját és a MÍNUSZ gombot, majd nyomjuk meg újra csak a jobb első főzőzóna kiválasztó gombját. Az „L" (LOCKED - lezárva) jelzés jelenik meg (az akaratlan bekapcsolás elleni gyerekzár funkció aktív). Amennyiben valamely főzőzóna „forró" módban van, az „L" jelzés mellett a „H" is felváltva megjelenik.

A gomb kombináció megnyomását 10 másodpercen belül végre kell hajtanunk, és ezen időtartamon belül eltérő gomb megnyomása elveti a műveletet, és a gyerekzár funkció nem fog aktiválódni.

A vezérlő egység egészen addig lezárt állapotban marad, amíg a gyerekzár funkciót fel nem oldjuk, még abban az esetben is, ha időközben a vezérlő egységet ki- majd bekapcsoljuk. A vezérlő egység újraindítása (pl. áramkimaradás okán) sem oldja fel a gyerekzár funkciót.

Funkció feloldása főzési műveletekhez:

A funkció feloldásához nyomjuk le egyidejűleg a jobb első főzőzóna kiválasztó gombját és a MÍNUSZ gombot. Az „L" (LOCKED - lezárva) jelzés eltűnik a kijelzőről és az összes főzőzóna „0" fokozatot jelez, miközben a jelzőpontok villognak. Amennyiben valamely főzőzóna „forró" módban van, a „0" jelzés helyett a „H" jelenik meg.

Gyerekzár funkció feloldása:

A vezérlő egység bekapcsolását követően kioldhatjuk a gyerekzár funkciót. Ehhez nyomjuk le egyidejűleg a jobb első főzőzóna kiválasztó gombját és a MÍNUSZ gombot, majd nyomjuk meg újra csak magát a MÍNUSZ gombot. Amennyiben a gomb kombinációt a megfelelő sorrendben 10 másodpercen belül végrehajtjuk, a gyerekzár funkció kikapcsol és a vezérlő egység kikapcsol. Amennyiben a gomb kombináció végrehajtása nem volt sikeres, vagy túlléptük az időkeretet, a vezérlő egység lezárva marad és 20 másodperc múlva kikapcsol.

A vezérlő egységet a BE/KI gombbal újra bekapcsolva az összes kijelző a „0" fokozatot mutatja, a jelzőpontok villognak, és a vezérlő egység főzésre készen áll. Amennyiben valamely főzőzóna „forró" módban van, a „0" jelzés és a „H" jelzés felváltva jelennek meg.

Hangjelzés (berregő)

Az érintővezérlő egység használatakor az alábbi műveletek váltanak ki hangjelzést:
– Gomb lenyomását jelző szokásos rövid sípszó;
– Hosszabb, szaggatott hang valamely gomb, gombok 10 másodpercnél hosszabb lenyomása esetén.

Időzítő funkció (választható)

Kétféle időzítő funkció áll rendelkezésre:
– Független időzítő 1 - 99 perc közötti tartományban: hangjelzés, amikor a megadott időtartam letelik. Ez a funkció kizárólag akkor indítható, amikor egyik főzőzóna sincs működésben (összes teljesítményfokozat „0"), vagyis főzés nincs folyamatban.
– Főzőzóna időzítő 1 - 99 perc közötti tartományban: időzített hangjelzés, amikor a megadott időtartam letelik. A négy főzőzóna különállóan időzíthető.

Független időzítő használata

– A vezérlő egység bekapcsolt állapotában a független időzítő a PLUSZ (3) és MÍNUSZ (2) gombok egyidejű használatával működésbe hozható.
– A beállítható tartomány 0 és 99 perc között van, bármely gombbal egy perces léptetés mellett 1-től egészen 99-ig (végső érték) állítható, míg a MÍNUSZ gombbal 99-től indulva egészen 0-ig (végső érték).
– A PLUSZ vagy MÍNUSZ gomb folyamatos nyomva tartásával a léptetés fokozatosan egyre gyorsuló ütemben történik, egészen a maximális léptetési sebesség eléréséig, külön hangjelzés kísérete nélkül.
– Amennyiben a PLUSZ vagy MÍNUSZ gombot időközben elengedjük, a léptetés újra a legkisebb kezdeti sebességgel folytatódik.
– Az érték beállítása történhet a PLUSZ vagy MÍNUSZ gomb folyamatos nyomva tartásával, de ismételt megnyomásával is, ez utóbbit hangjelzés is kíséri. Az időzítő beállítását követően a visszaszámlálás megkezdődik a megadott időtartamtól. A megadott idő lejártakor hangjelzés figyelmeztet és az időzítő kijelző villog.

A hangjelzés leállítása
– A hangjelzés két perc elteltével automatikusan leáll és/vagy
– Bármely gomb megnyomására. Az időzítő kijelző villogása megszűnik, az időzítő kijelző kialszik.

Független időzítő kikapcsolása, átállítása
– Az időzítő bármikor módosítható vagy kikapcsolható a PLUSZ (3) és a MÍNUSZ (2) gomb egyidejű használatával (hangjelzés kíséretében). Az időzítő kikapcsolásához a MÍNUSZ gombbal csökkentsük a számláló értékét „0”-ra

A számláló 6 másodpercig „0” értéken marad, csak ezután kapcsol ki.
– Amennyiben a vezérlő egységet a BE/KI gombbal bekapcsoljuk, a független időzítő kikapcsol.

Főzőzónák időzítő funkciójának használata
A vezérlő egységet bekapcsolva egy külön időzítő funkció aktiválható minden egyes főzőzónához.
– Válasszunk ki egy főzőzónát a főzőzóna kiválasztó gombbal (4), majd állítsunk be egy teljesítményfokozatot, majd a PLUSZ (3) és a MÍNUSZ (2) gomb egyidejű használatával aktiváljuk a főzőzóna időzítő funkciót, amely a megadott időtartam leteltével automatikusan kikapcsolja az adott főzőzónát.
– Az időzítő funkció állítása során az adott főzőzónát jelző lámpa (6) villogni kezd.
– Amikor az időtartam letelik, egy hangjelzés figyelmeztet, az időzítő kijelzőn pedig a „00” érték látható folyamatos jelleggel, a főzőzónára vonatkozó, időzítő kijelző körüli LED lámpa villog. Az időzítéssel vezérelt főzőzóna kikapcsol, és kijelzőjén a forró állapotot jelző „H” betű jelenik meg, amennyiben a zóna forró, eltérő esetben a főzőzóna kijelzőjén egy vonal látható.

A hangjelzés és az időzítő LED lámpa villogása megszűnik:
– két perc elteltével automatikusan,
– bármely gomb megnyomására.

Az időzítő kijelző kialszik.
A funkció alapvető működése megegyezik a független időzítőnél leírtakkal.

Főzőedények (14. ábra)
– Indukciós főzéshez mágneses vonzásra alkalmas edény a megfelelő.
– Törekedjünk olyan edények használatára, melyek kifejezetten ajánlottak indukciós főzéshez.
– Lapos, vastag aljú edények.
– A zónával egyező átmérőjű edény használja fel a legnagyobb hatásfokkal a leadott teljesítményt.
– Kisebb edény nem használja fel teljes mértékben a leadott teljesítményt, de ez mégsem okoz energiaveszteséget. Ettől függetlenül a gyártó nem ajánlja 10 cm-nél kisebb átmérőjű edény használatát.
– Indukciós főzéshez többrétegű vagy ferrites rozsdamentes acél aljú edények alkalmasak.
– Öntöttvas edények közül a zománcozott aljúak megfelelőek, mivel ezek nem karcolják össze a pirokerámia felületet.
– Üveg, kerámia, agyagedény, alumínium, réz vagy nem mágnesezhető (ausztenites) rozsdamentes acél edény használata nem javasolt.

Karbantartás (7., 8., 9., 10. és 15. ábra)
Kaparó segítségével azonnal távolítsunk el bárminemű alumínium fóliát, ételdarabot, zsírfoltot, cukrot és egyéb cukortartalmú ételt a felületről, ezzel megelőzve a főzőlap károsodását.

Ezután tisztítsuk át megfelelő törlőkendővel és tisztítószerrel a felületet, öblítsük le vízzel, majd tiszta ruhával töröljük szárazra. Soha ne használjunk szivacsot, súroló hatású törlőruhát, valamint ne alkalmazzunk maró hatású, erős vegyszert tisztítószertként, pl. folttisztítót, sütőtisztító spray-t.

Zsírszűrők: a tűzveszély elkerülése érdekében legalább havonta egyszer, illetve mindig, amikor a jelzőlámpa kigyulladása erre figyelmeztet, alaposan tisztítsuk meg. A tisztításhoz vegyük ki a szűrőket, majd mosogatószerrel, forró vízben mosogassu el. Mosogatógép használata esetén függőlegesen helyezzük be a szűrőket, így elkerülhetjük, hogy kosz maradjon ezek felületén. Fényesítőszerrel, csiszolóanyaggal ne fényesítsük.

Aktív szénszűrők: 3 havonta cseréljük le.

Fontos: amennyiben napi 2 óránál többet használjuk a készüléket, a szűrőket gyakrabban tisztítsuk/cseréljük. Mindig gyári, eredeti szűrőt használjunk.

Üzembehelyezésre vonatkozó utasítások

Telepítés (P1,P2 és P3 ábrák)

Ezen utasítások a szakképzett személyzet számára mint útmutató szolgálnak a telepítés, beállítás, karbantartás végrehajtásához, a hatályos törvényeknek és szabványoknak megfelelően. Ezen műveletek kizárólag úgy hajthatók végre, hogy a készülék lecsatlakoztatásra került a hálózati áramkörről.

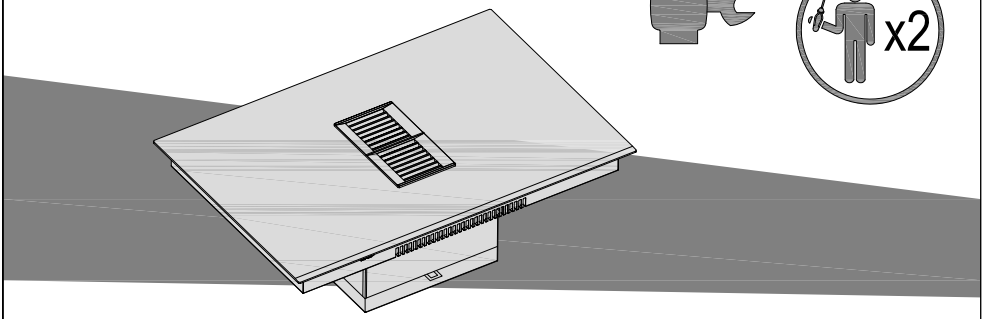
Beépítés (1., 2., 3., 4., 5. és 6. ábra)
A készülék olyan rögzítőszerkezettel van ellátva, amely alkalmassá teszi munkalapba történő beépítésre. Helyezzük a mellékelt tömítőanyagot a főzőlap külső peremére. **A főzőlapot sütő fölé szerelni szigorúan tilos.**

Elektromos csatlakoztatás
Az elektromos bekötést megelőzően ellenőrizzük a következőket:
– A hálózati áram karakterisztikája feleljen meg a készülék alján lévő típustáblán feltüntetett paraméterekkel.
– A hálózati áramkör rendelkezzen a megfelelő földelőcsatlakozással, a hatályban lévő törvényeknek és szabványoknak megfelelően.
– A hatályos törvények értelmében a földelőcsatlakozás kötelező.

Amennyiben a készülékhez nem tartozik kábel és/vagy dugvilla, használjunk a típustáblán feltüntetett üzemi hőmérsékletnek megfelelő abszorpciós tulajdonsággal bíró eszközöket. A kábel hőmérséklete semmilyen körülmények között sem mehet 50°C-kal a környezeti hőmérséklet fölé.

Szereléshez szükséges
tartozékok, elemek

60817495 - 29/05/18



x2

a1 X 2

a2 X 1

a3 X 1

a4 X 1

a5 X 1

a6 X 1

a7 X 1

Manual

a8 X 2

a9 X 1

a10 X 2

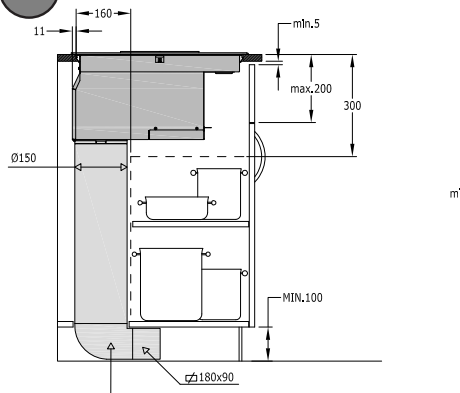
Ø3.5 x 9.5

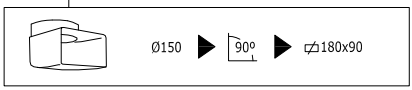
T15

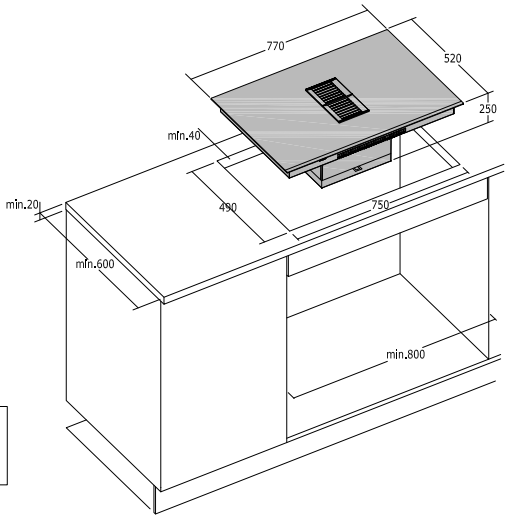
1

180x90

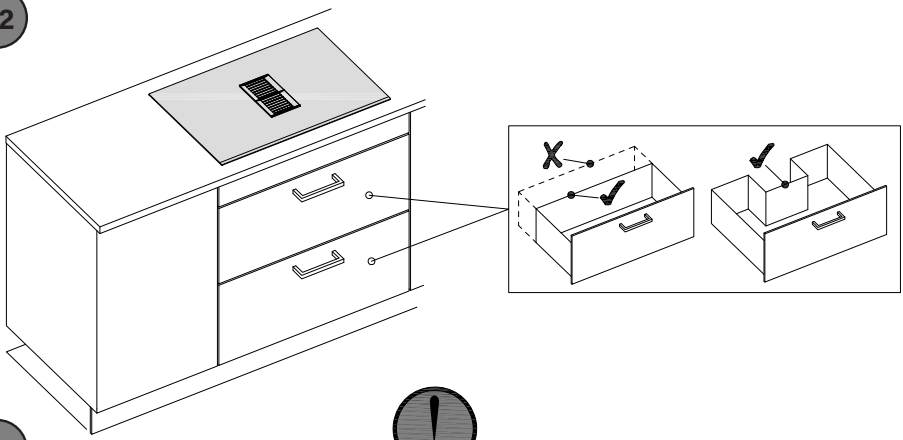
P1


160
11
min.5
max.200
300
Ø150
MIN.100
180x90

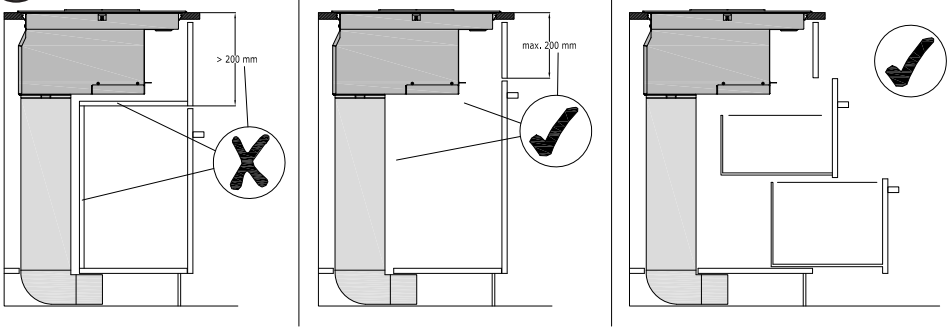

Ø150
90°
180x90

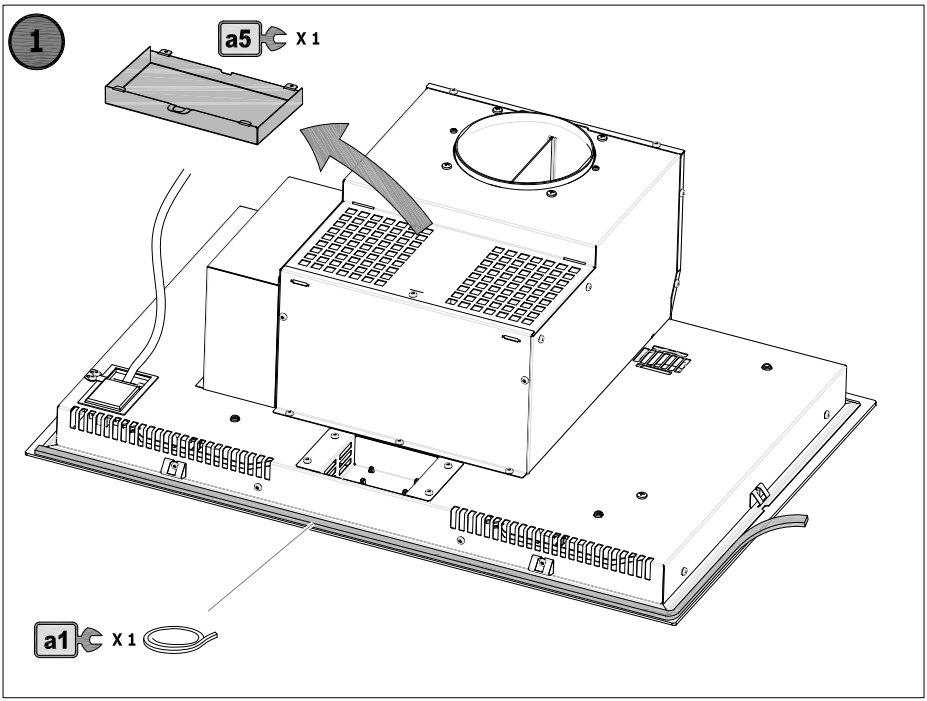

770
520
250
min.40
490
750
min.20
min.600
min.800

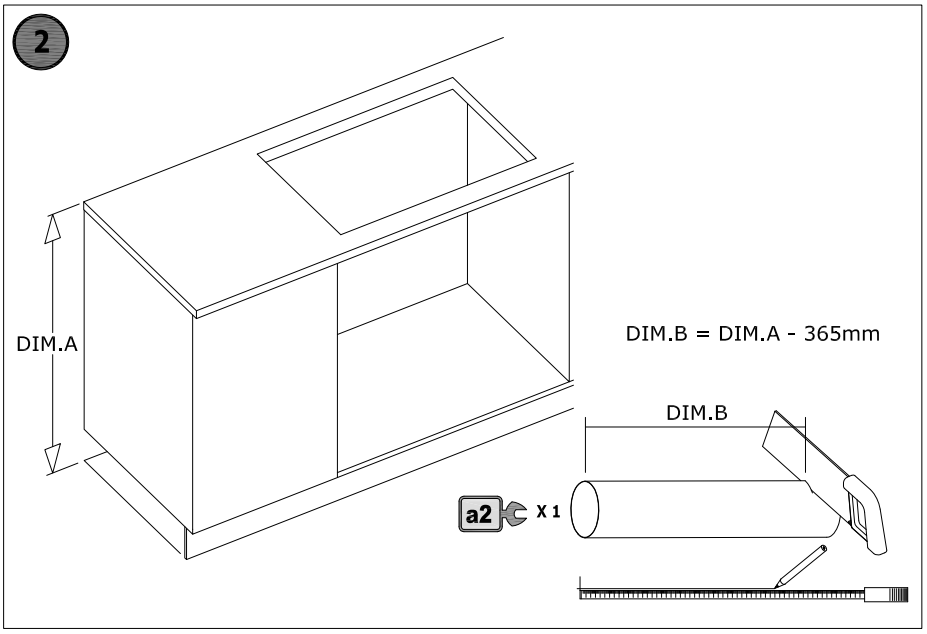
P2

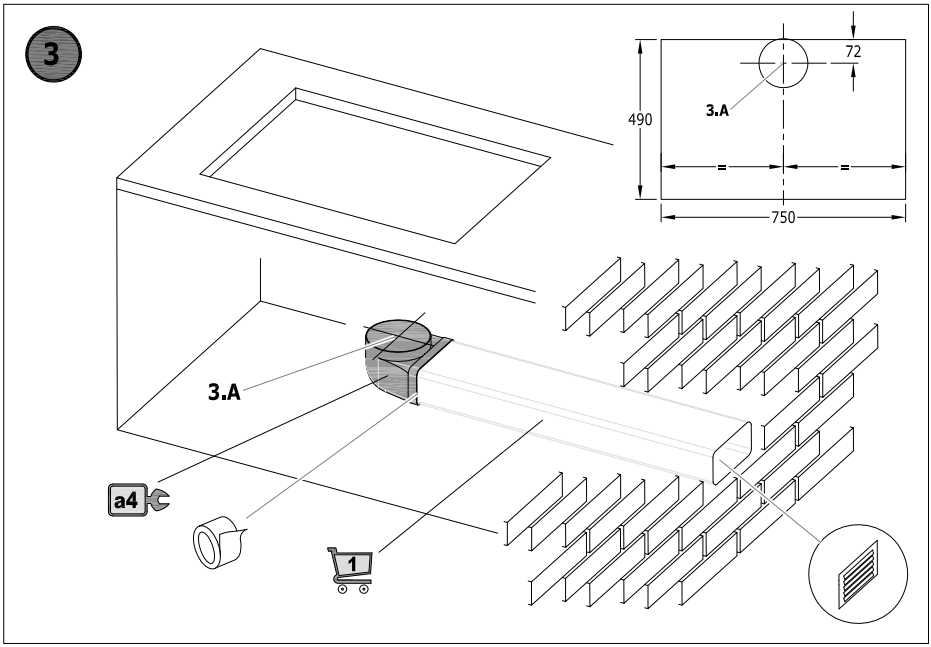


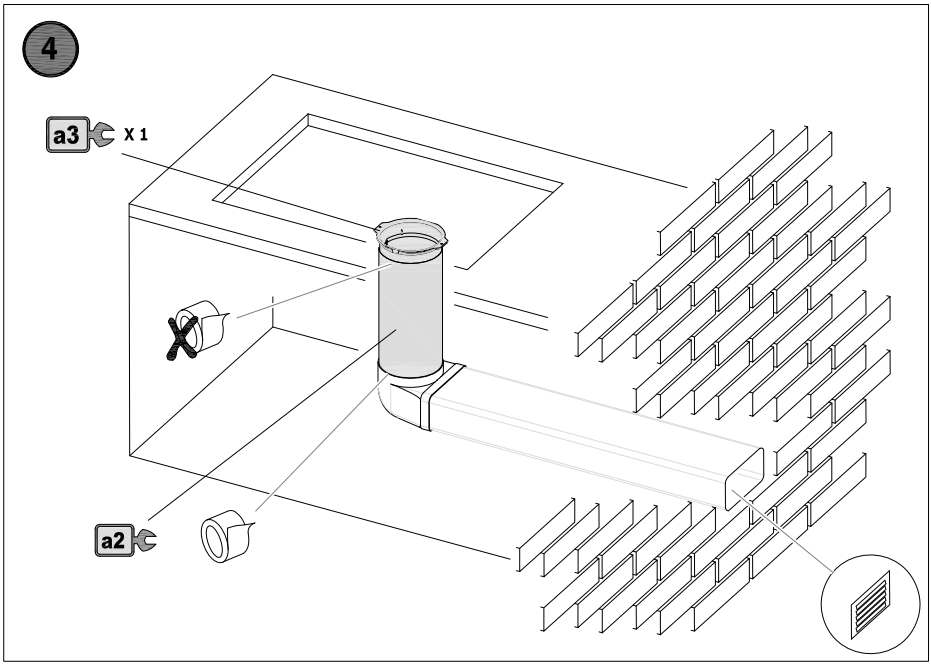
P3

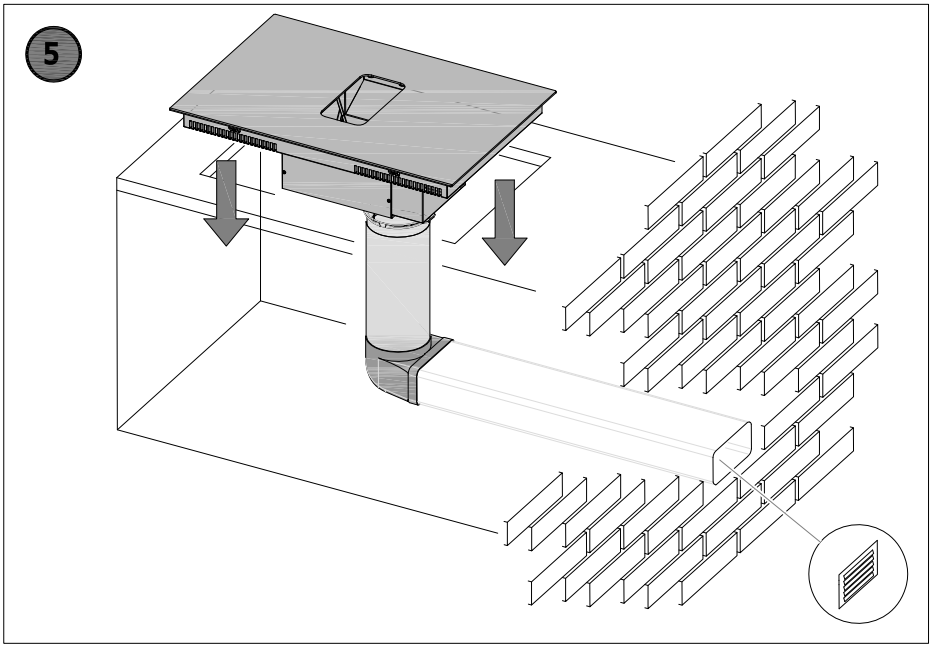

> 200 mm
max. 200 mm

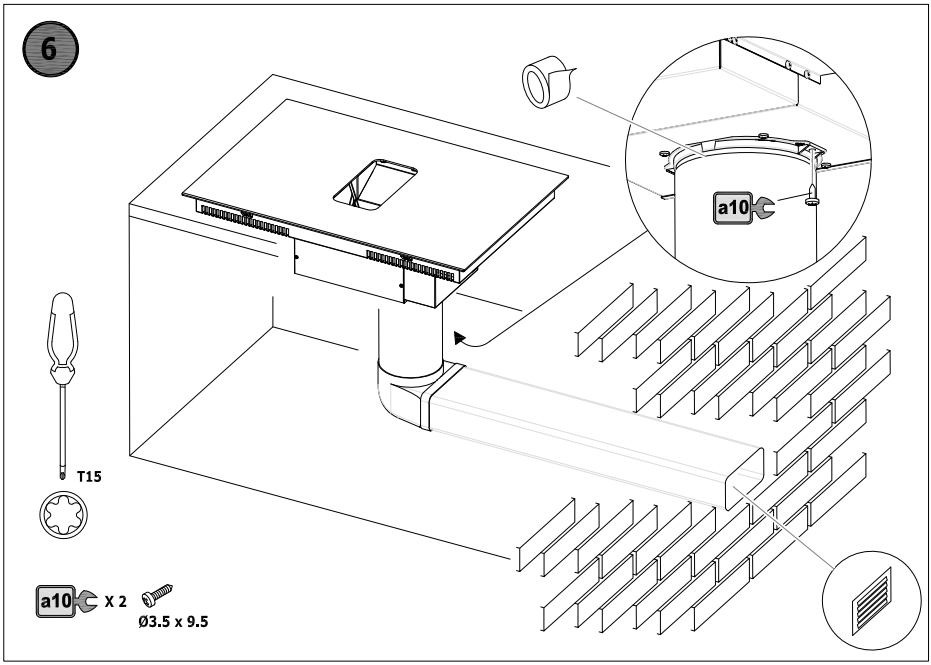

1
a5
X 1
a1
X 1

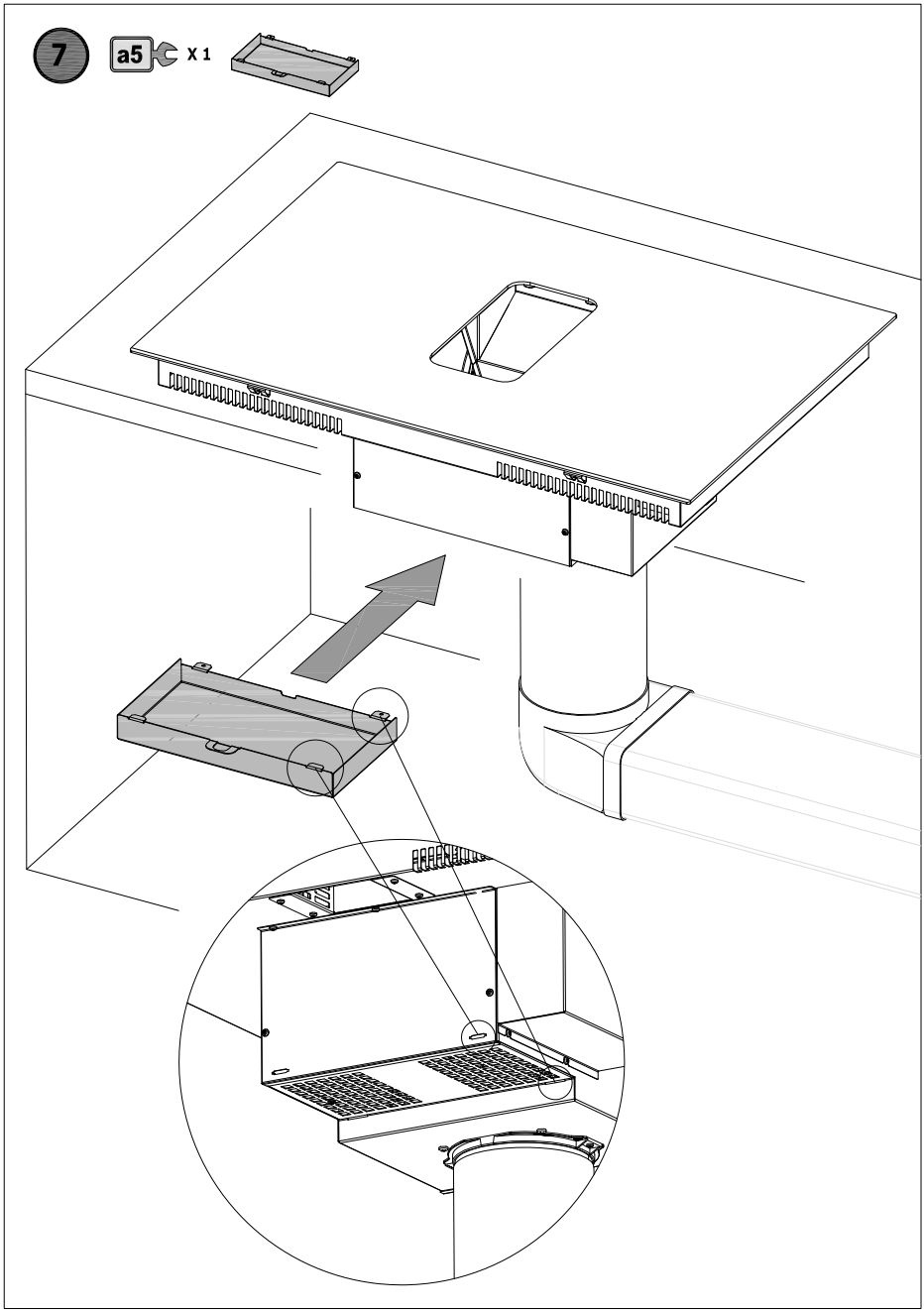

2
DIM.A
DIM.B = DIM.A - 365mm
DIM.B
a2
X 1

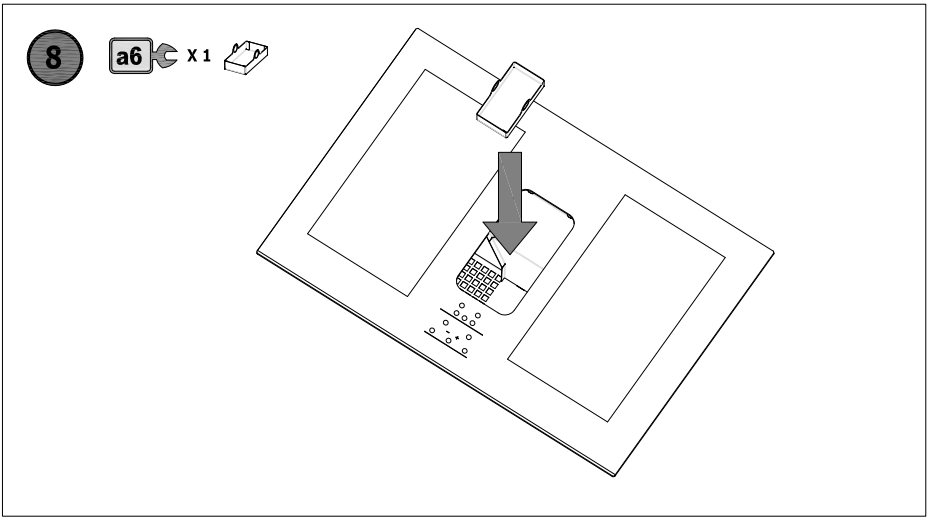

3
72
490
3.A
750
3.A
a4
1

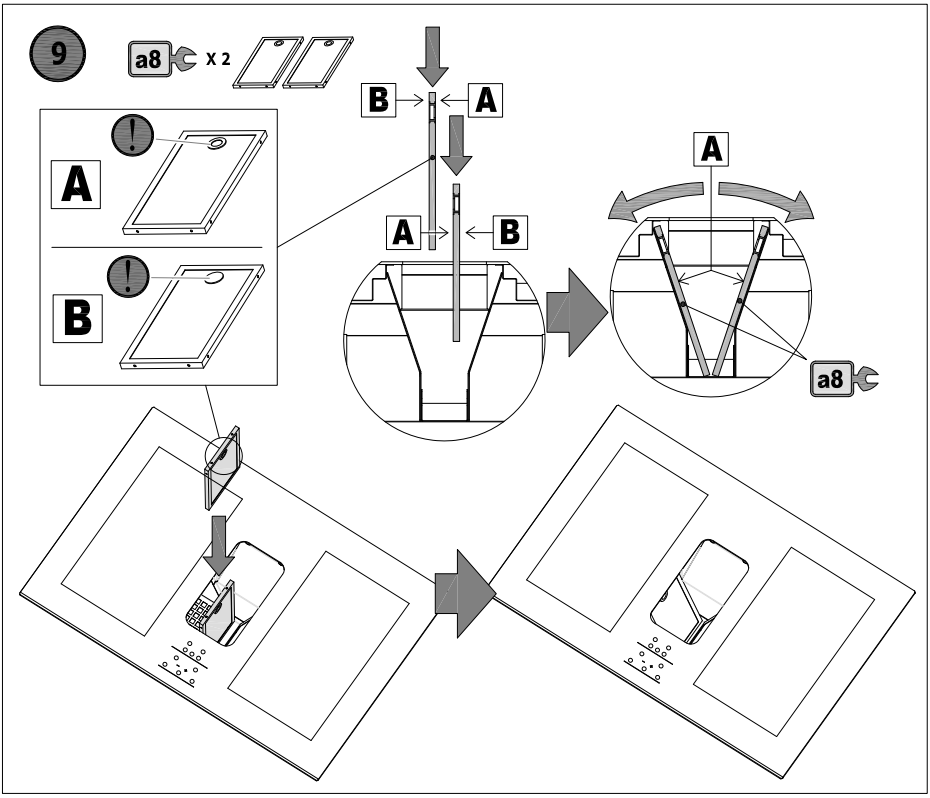

4
a3
X 1
a2

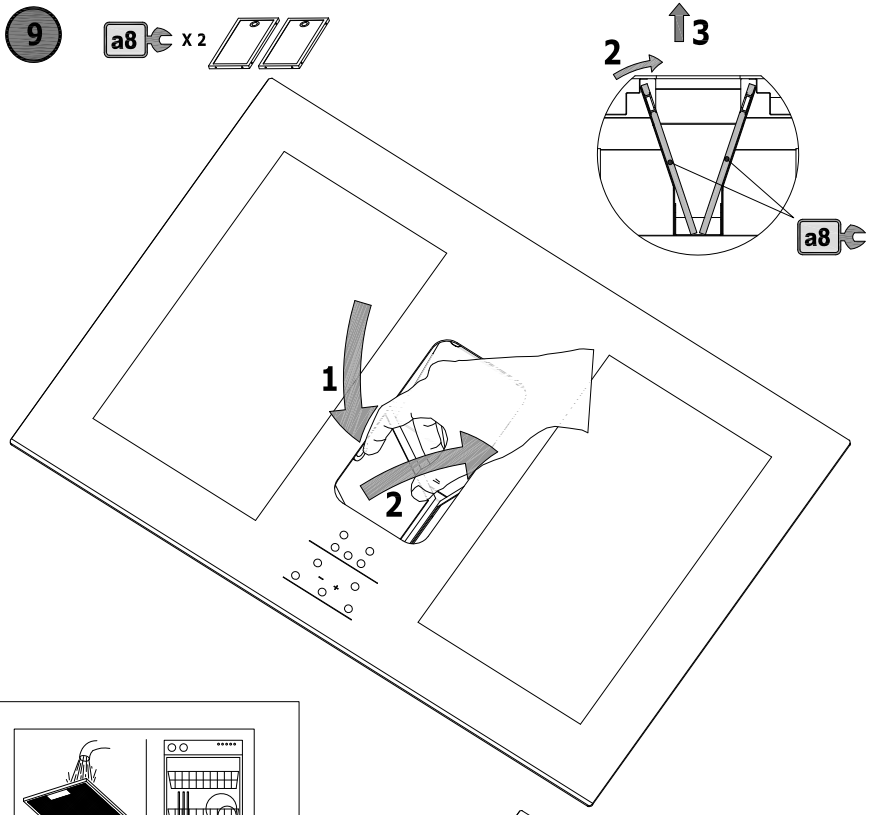

5

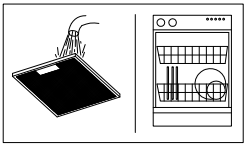

6
a10
T15
a10
X 2
Ø3.5 x 9.5


7
a5
X 1

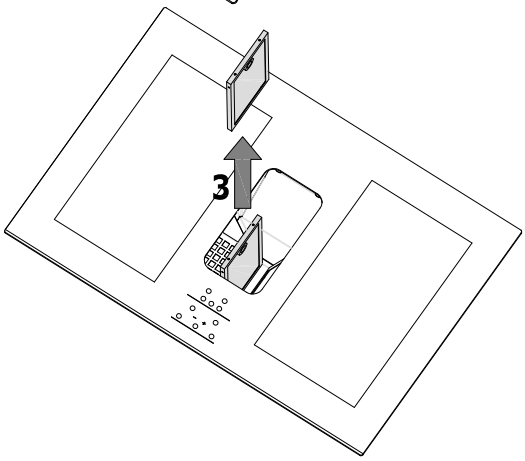

8
a6
X 1


9
a8
X 2
A
B
A
B
A
B
A
a8

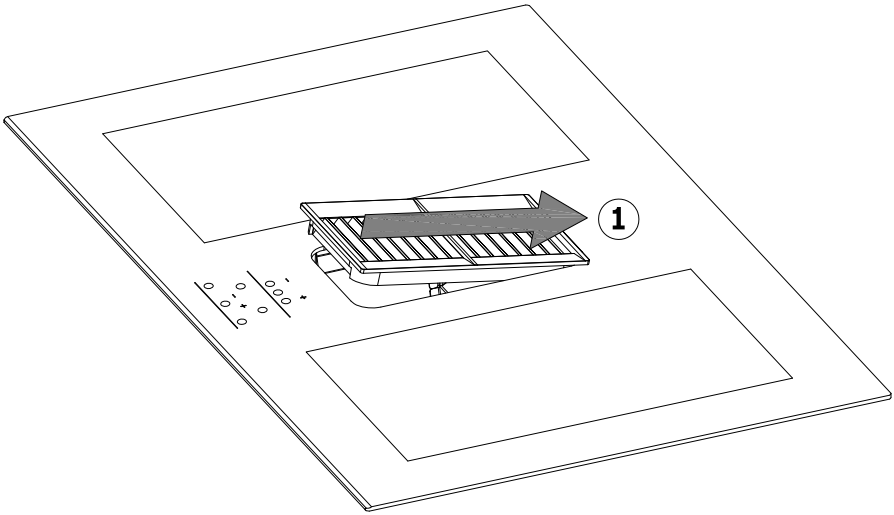


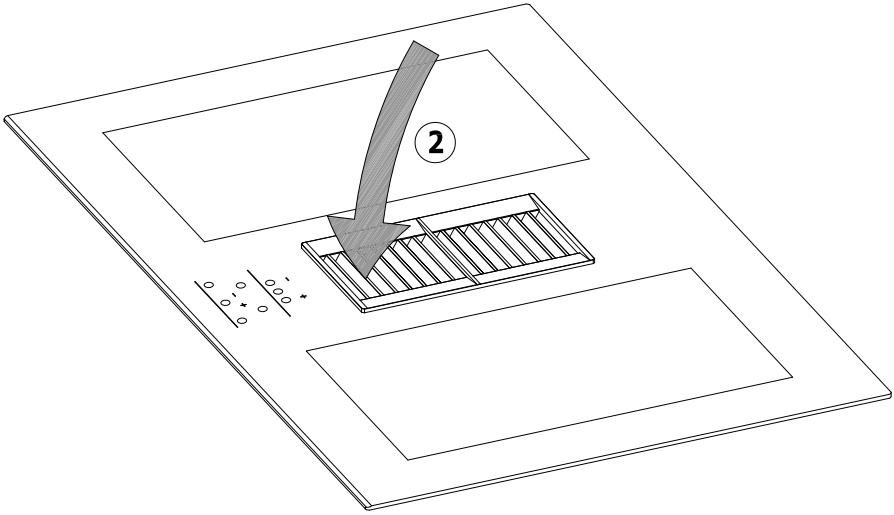


Zsírszűrő tisztítása

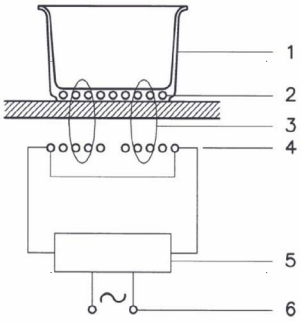


10 a9 X 1

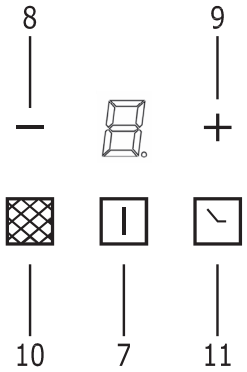




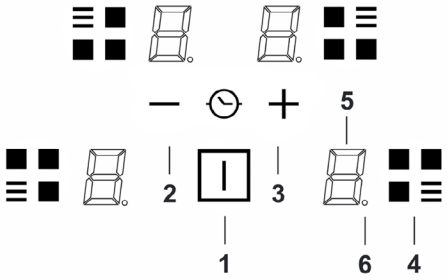
11



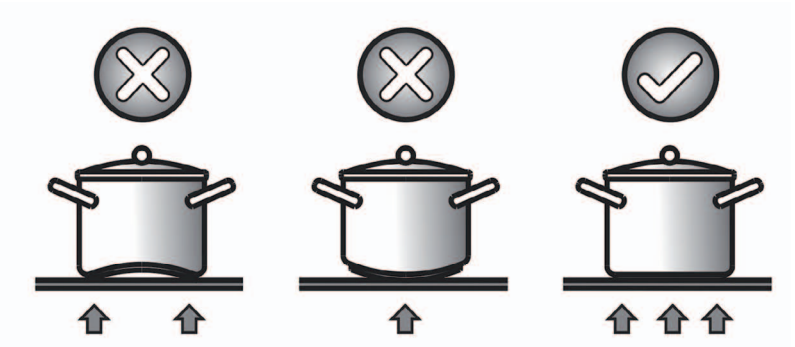
12



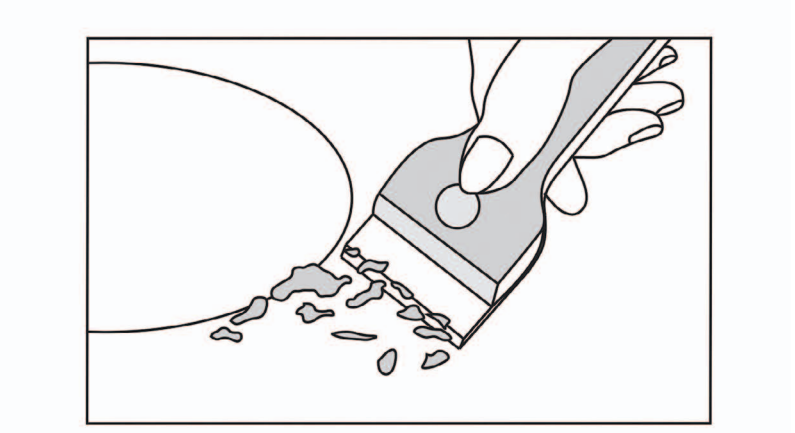
13



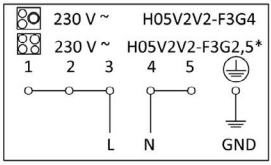
14

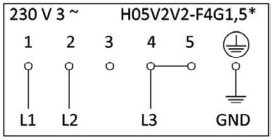


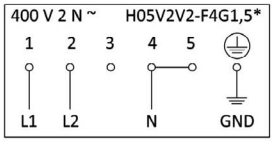
15



16



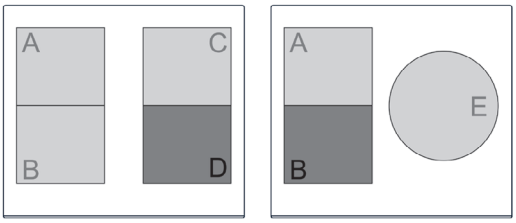




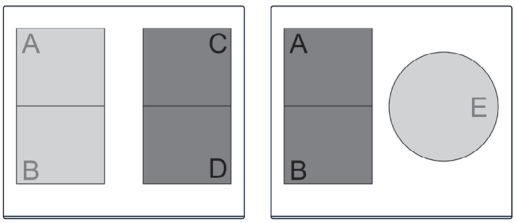
*Teniendo en cuenta el factor de simultaneidad
*Bei Gleichzeitigkeitsfaktor
*En tenant compte du coefficient de simultanéité.
*Considering complementary factor
*Tenendo conto del fattore di contemporaneità
*In aanmerking de Geleijktijdigheidsfactor
*Tomando en consiferaçao o factor de dimultaneidade
*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

17

7-a



7-b



EN

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 alluminium foil or place any foodstuffs wrapped in alluminium 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.

The producer is not responsible for any failure to observe the instructions given in this manual and current safety regulations for the correct use of the equipment.
Reserves the right to make any modifications to the equipment or this manual without prior notice.

Contact our official distributor should you require technical assistance or additional information on our products.

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. 11)
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.

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 Setting level display
6 Zone selection lights

Touch panel (Fig. 12)
10. Filter clean warning display/button. Warning of the need to replace the filter – press to deactivate once the filter has been cleaned or replaced.
8. Decrease extractor fan speed.
11. Enable and disable extractor fan timer.
Timer: the extractor fan works for 5 min. at the current speed and another 5 min. at each of the lower speeds until it stops.
12. Extractor fan speed display panel.
7.Extractor fan on and off.
9.Increase extractor fan speed.

It is advisable to let the appliance work for 15 minutes after the cooking of the food in order to remove completely the fumes.

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 "0".
If a cooking zone is in the "hot" status, the display shows a static "H" instead of "0". The bottom right dot is blinking in 1 second intervals on all cooking zone displays to indicate that no cooking zone is selected at the moment.
After switching-ON the electronic control remains activated for 20 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, all cooking zones show "L", (LOCKED). If the cooking zones are in a "hot" status, the display shows "L" and "H" in alternation. 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 20 seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of time. If case of a cooking zone selection, the automatic switch-OFF time is composed of 10 seconds deselection time for a cooking zone at setting"0" and 10 seconds switch-OFF time.

Switching a cooking zone ON and OFF
First place the pan in the chosen cooking zone. If the pan is not present the system cannot be switched on the correspondent zone.

If the touch control is switched on, the cooking zone can be selected by pressing the button (4) of the corresponding zone.
The display (5) of the zone selected lights up, while the remaining displays are dimmed. if the cooking zone is "hot", "H" and "0" are 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 by keeping the PLUS (3) button pressed down. The setting begins at level 1 and increases by 1 level every 0.4 seconds. When setting “9” is reached, the setting will not be changed further.
If the setting level has been selected using the MINUS (2) button, the start level is “9“ (maximum level). Keep the button pressed down to lower the active level by 1 every 0.4 seconds. When setting “0” 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 display (5) of the zone selected lights up, while the remaining displays are dimmed. Press the Cooking zone (4) 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” and “0” 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 sevensegment-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”)

Cooking Zones
There are several possible cooking zone combinations:
Single Cooking Zone (Fig. 7-a)
Depending on the model, there are 3 or 4 single cooking zones (A, B, C, D, E) which can function independently.
Minimum diameter of the pan base to ensure optimal detection:
Zones A, B, C, D: 12 cm / Zone E: 14.5 cm
Dual Cooking Zone (Fig. 7-b)
There is a further option of two single cooking zones operating together as if they were a single zone. The possible cooking zone combinations are A+B or C+D. This function is enabled by simultaneously pressing the selection keys “8” on both the zones to be combined. The following symbol will then be shown on display “8” of the rear area:

Display “8” located on the front area will indicate the power level selected for the combined zone.
This function makes it possible to obtain a rectangular cooking zone, particularly suited to rectangular or oval-shaped pans.
If you are using a round pan, the minimum diameter of the base should be 20 cm in order to ensure optimal detection.

Boost function
After selection of a respective cooking zone, the boost function can be activated by selecting the power level 9 and then pressing PLUS (3) button . 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 lees than total hob power). If the desired cooking zone has the capacity to activate the booster, the display shows a “P“ symbol. In case the available power is not enough the cooking stage display flashes for 3 seconds on the cooking zone which needs to be reduced and which requires automatic adjustment.
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 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.

NOTE:
When selecting the Booster function on any of the rear areas (left or right), the front area located on the same side will automatically switch off (if it was already switched on) in order to focus all the power on the rear area. This allows you to benefit from an extra powerful Booster.
However, when selecting the Booster function on any of the front areas (left or right), the rear area located on the same side may be operated up to power level 8, as it will not require as much energy input.

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 7-segment 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. (≤ 60°C).

Automatic Switch-off (Operating Time Limitation)
For each activated cooking zone a max. operating time is defined. The max. operating time is depending on the selected cooking stage. After the expiration of the max. operating time the cooking zone is automatically switched off.
Each actuation of the cooking zone status (changing the cooking level etc.) resets the count-down timer to the initial starting value.
Timer settings takes priority vs. operating time limitations for high cooking stage setting.

Protection against unintended switching-ON
· If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal for 10 seconds, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code “ E R 0 3 “ . If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code “E R 0 3 “ will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the “hot” status, “H“ will appear on the display in alteration with the failure notice.
· If no cooking zone will be activated within 20 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches

back from the ON-condition into the stand-by-mode.
· When the control is switched- ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continuous operation of keys.
· In the stand-by mode a continous operation will not be signalized. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

Key lock (child safety feature)

◊ Child safety feature:

Key lock:
After switching-ON the control the child safety feature can be activated. To achieve this it is necessary to simultaneously operate the front right cooking zone- select-key and the MINUS-key and then press the front right cooking-zone-select key again. There will be an "L", meaning LOCKED (child safety feature against unintended switching-ON). If a cooking zone is in the "hot" condition, "L" and "H" will be displayed in alternation.
This course of operation has to take place within a period of 10 seconds, no other key than described above may be operated. Otherwise the input will be interrupted because of incompleteness, the cook top will not be locked then.
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.

Unlocking for cooking purposes: :
To unlock and operate the control it is required to operate the front right cooking- zone select- key and the MINUS-key simultaneously. "L" (LOCKED) in the display extinguishes and all cooking zones show "0" with a blinking dot. Should a cooking zone be "hot", "H" is displayed instead of the static "0". After switching- OFF the control, the child safety feature is active again.

Cancelling the key lock:
After switching-ON the control the child safety feature can be deactivated. Here it is necessary to simultaneously operate the front right cooking-zone-select key and the MINUS-key and then operate the MINUS-key alone. If all steps have been carried out in the right order within 10 seconds the key lock gets cancelled and the control is OFF. Otherwise the input will be considered incomplete, the control remains locked and switches-OFF after 20 seconds.
After a renewed switching-ON by means of the ON/OFF key all displays show „0", the display dots are blinking and the control is ready for cooking. If a cooking zone is in "hot" mode, "0" and "H" will be alternately displayed.

Audible signal (buzzer)
While the control is in operation the following activities will be signaled by means of a buzzer:
· normal key activation with a short sound signal.
· continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermittent 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 simultaneously operating MINUS (2) and PLUS (3) keys.
· Adjustment range (0-99min), it can be set in 1-minute steps with any key, starting at 1 up to 99 (end stop) with the minus-key starting at 99 down to 0 (end stop)
· Continuous activation of the plusor minus-key results in a dynamic increase of the adjustment speed up to maximum value without sound signal.
· when the plus- or minus key is released in the meantime, the adjustment speed starts again from a (low) initial value.
· adjustment can be made with a continously activated plus- or minus-key or 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 2 minutes and/or
· by operating any key.
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 6 seconds the timer display remains at "0" before it will be switched-off.
· If the control will be switched- ON by means of the Power-key, the stand-alone timer will be switched-off also.

Timer programming on cooking zones
When the control is switched- ON an independent timer can be programmed for every cooking zone.

· By selecting a cooking zone with the cooking-zone-selectkey (4), then selecting the setting and, finally, operating MINUS (2) and PLUS (3) keys simultaneously, the timer can be programmed as a switch-off function for a cooking zone.
· During timer programming, the pilot light (6) of the selected cooking zone blinks.
· When the timer has run down, there is a sound signal and the timer display shows "00" statically, the assigned cooking zone timer LED blinks. The programmed cooking zone will be cut off and „H" will be displayed if the coking zone 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 2 minutes

· by operating any key.
The timer display extinguishes.

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

Cooking vessels (Fig. 14)
- 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 thickbottomed 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 10 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, alluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainlesssteel vessels.

Maintenance (Fig. 7,8,9,10,15)

By means of a scraper immediately remove any alluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugarcontent 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.

Grease filters: to avoid fires, clean thoroughly once a month or whenever the display pilot light indicates as such. To do so, remove the filters and wash with hot water and detergent. If using a dishwasher, position the filters vertically to prevent solid remains from depositing on them. do not use polish to clean or shine

Activated charcoal filters: replace the every 3 months.

Important: increase the filter cleaning/replacement frequency if the hood is used for more than 2 hours a day. Always use genuine filters from the manufacturer.

Installer's Instructions

Installation (Fig. P1, P2, P3)

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. 1,2,3,4,5,6)

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.

It's forbidden to install the hob over an oven.

Electrical connection (Fig. 16)

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.

Importőr:

MULTIKOMPLEX BUDAPEST KFT.
a páraelszívók szakértője... 1995 óta

H - 1211 Budapest, Mansfeld Péter u. 27
(volt Bajáki Ferenc utca)
tel.: +(36-1) 427 0325, +(36-1) 427-0326;
fax: +(36-1)427 0327

www.multikomplex.hu

cata

CNA group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.
C. del Ter, 2 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN
T . +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101
www.cnagroup.es - e-mail: cna@cnagroup.es
Atención al Cliente: 902 410 450 +34 938 527 818- info@cnagroup.es
SAT Central Portugal: 214 349 771 - service@junis.pt

60817495.21.06.2018