

**HU** Használati utasítás

**EN** Instruction Manual

# IAS 770



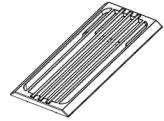
[01]x1



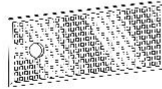
[02]x1



[03]x1



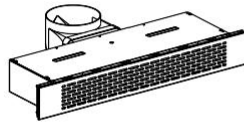
[04]x2



Nem tartalmazza

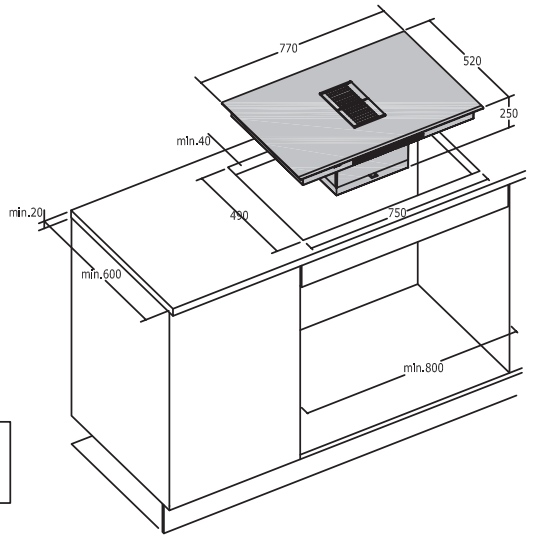
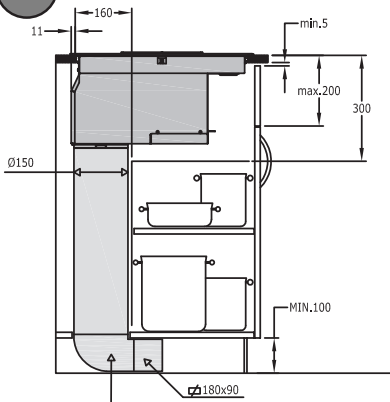


SZELLŐZTETŐ (0150)

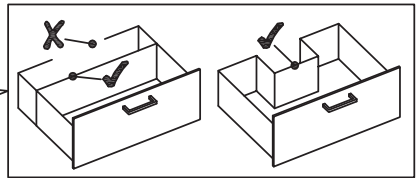
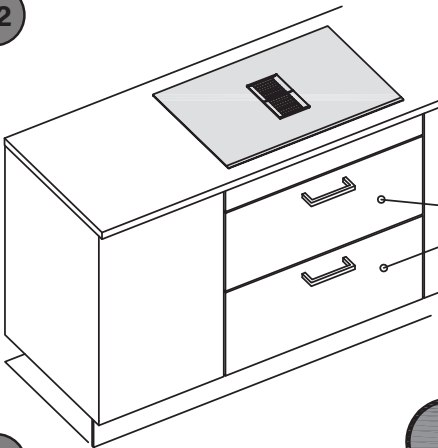


KERINGTETŐ KÉSZLET 1

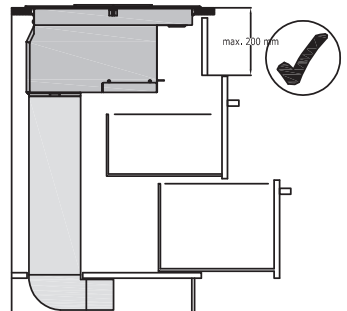
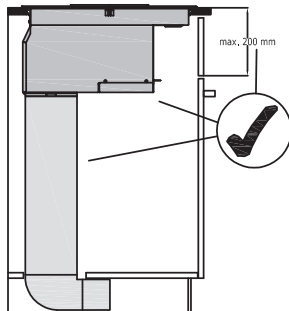
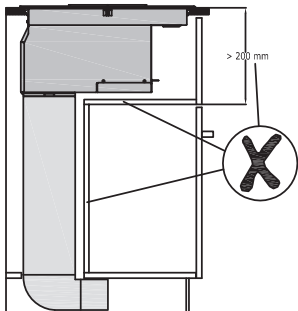
P1

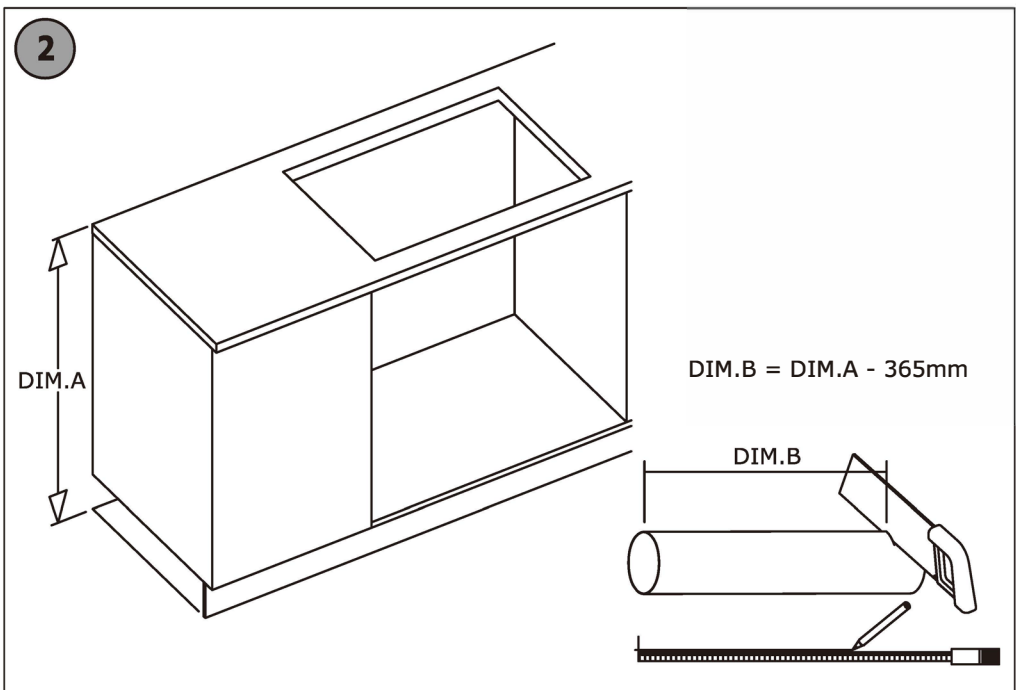
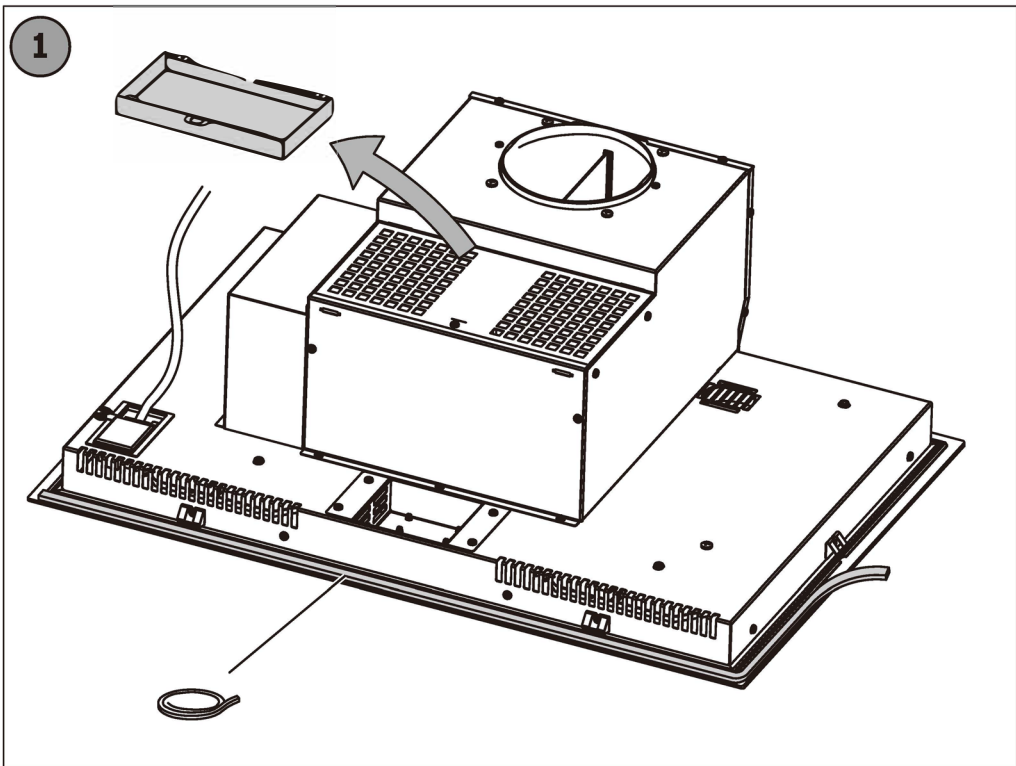


P2

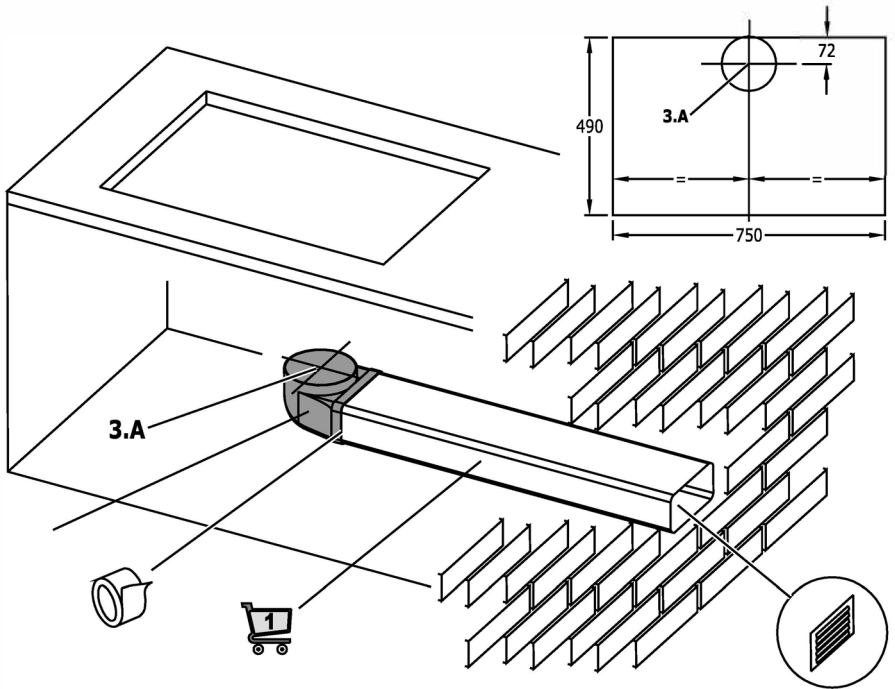


P3



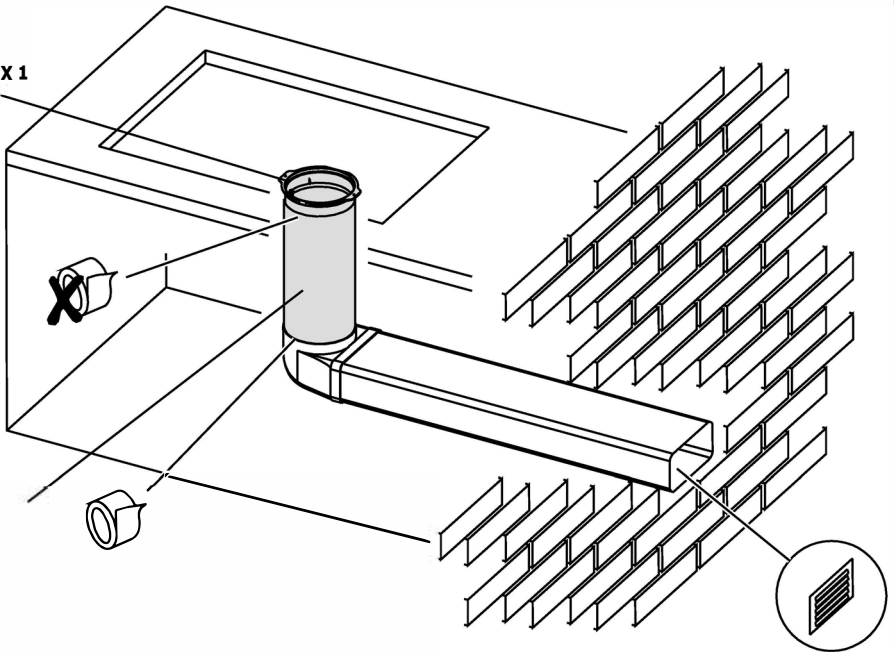


3

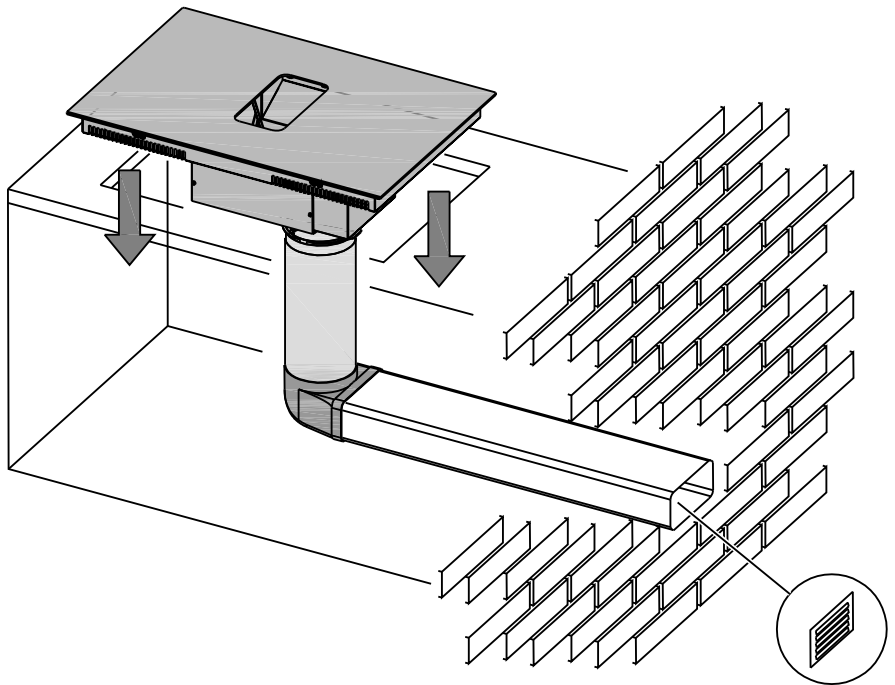


4

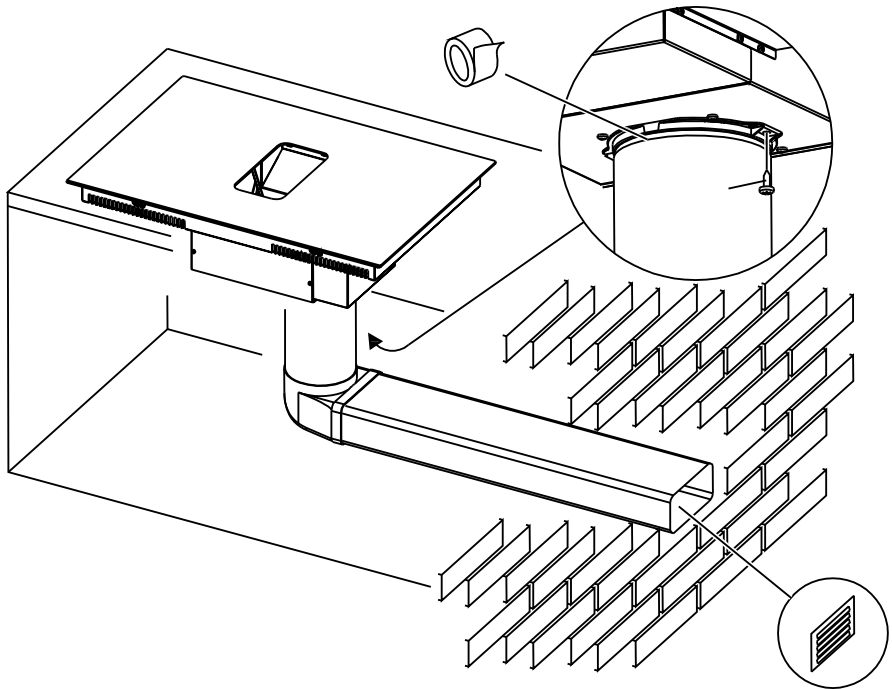
a3 x 1



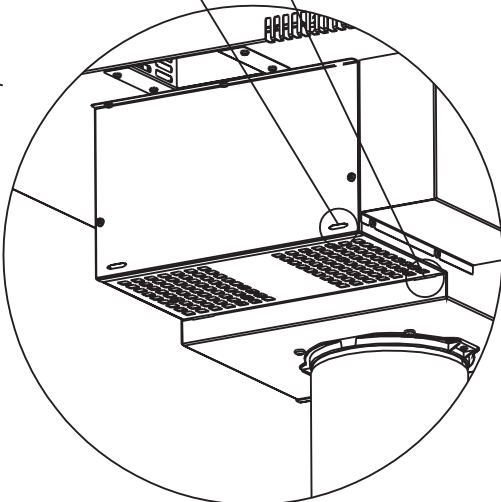
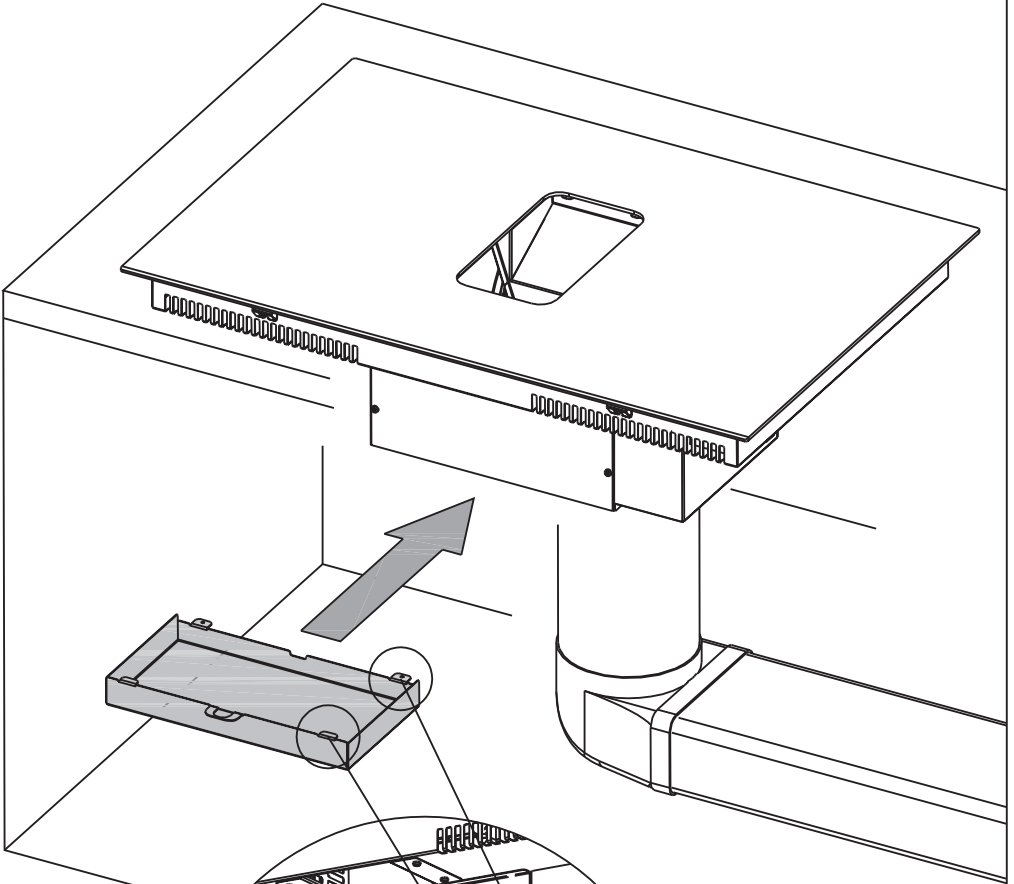
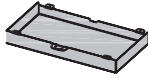
5



6

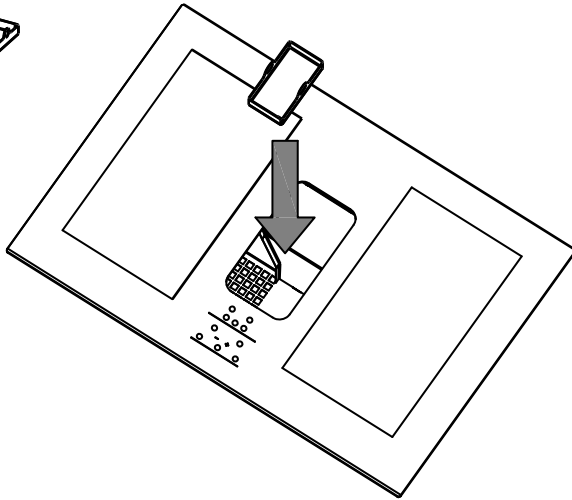


7

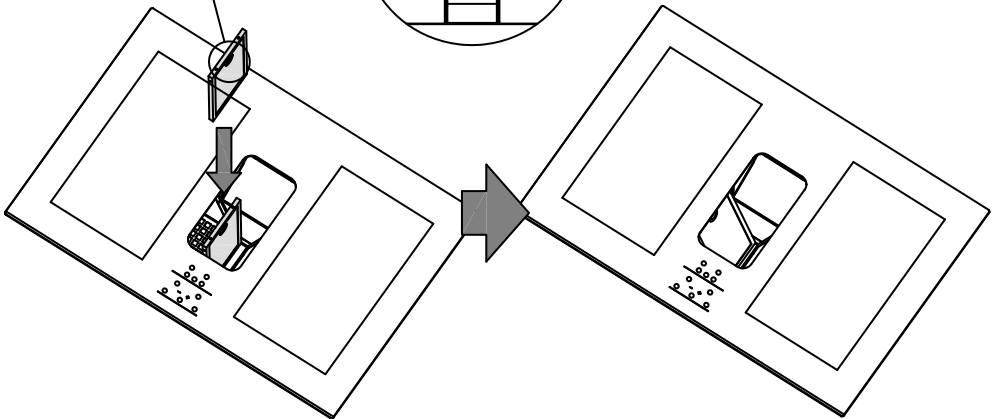
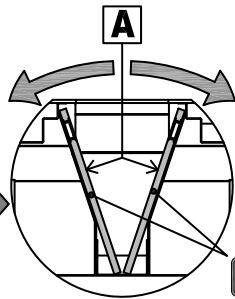
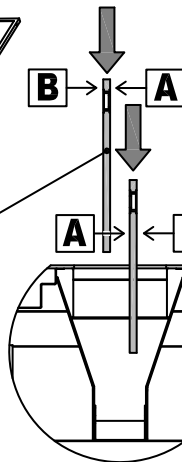
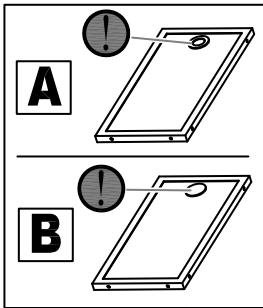


La bandeja recoge grasas se puede lavar en el lavavajillas.

8

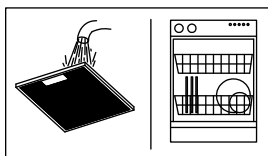
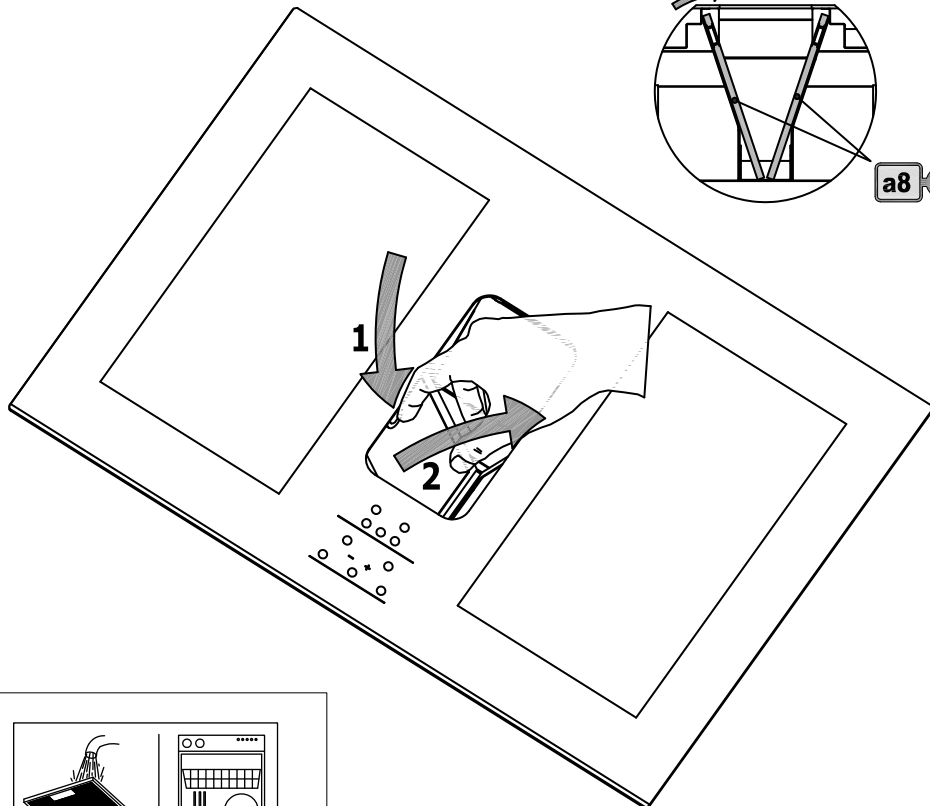
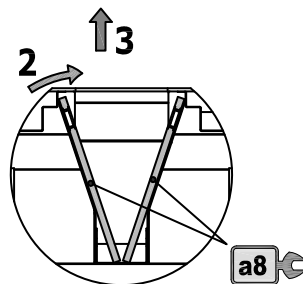


9

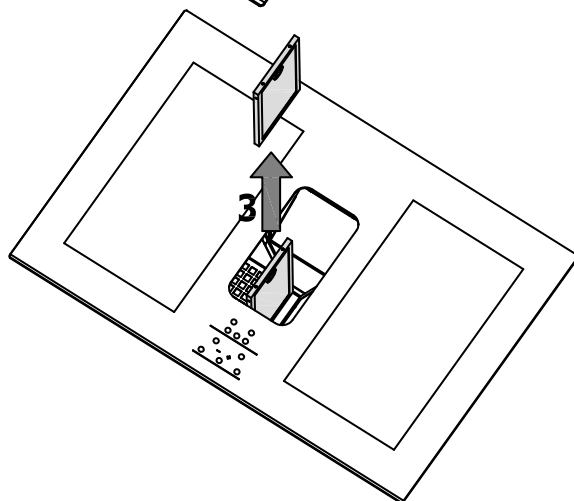




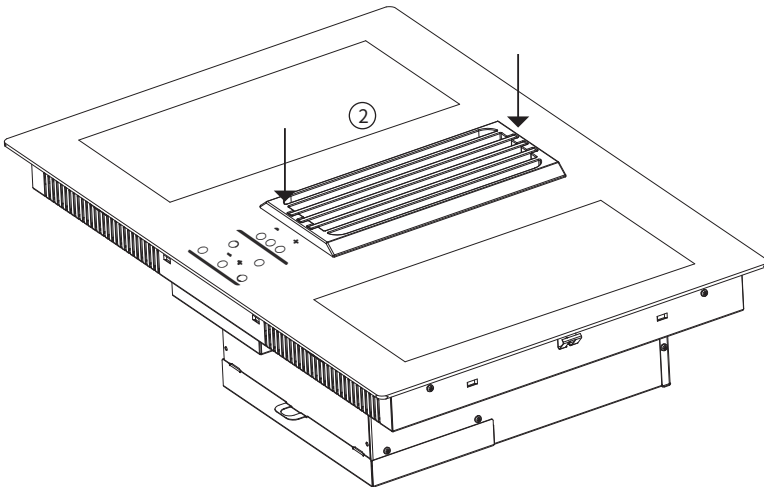
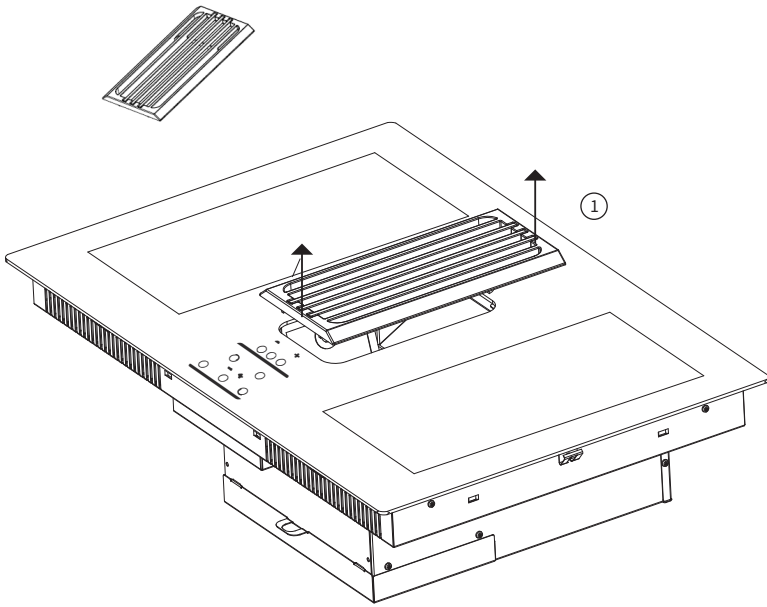
9



HU - A zsírszűrő tisztítása  
EN - Cleaning the grease filter

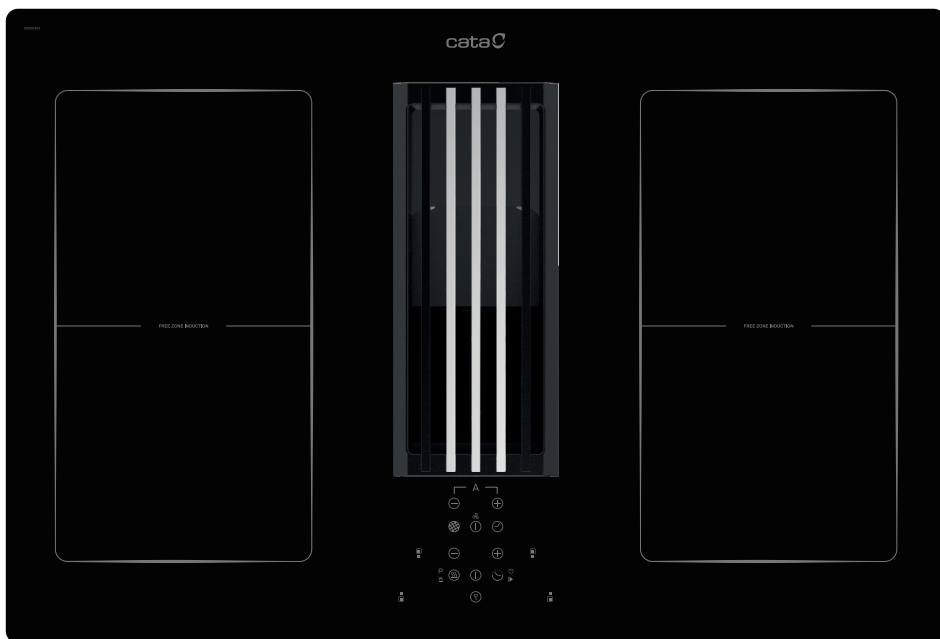


10

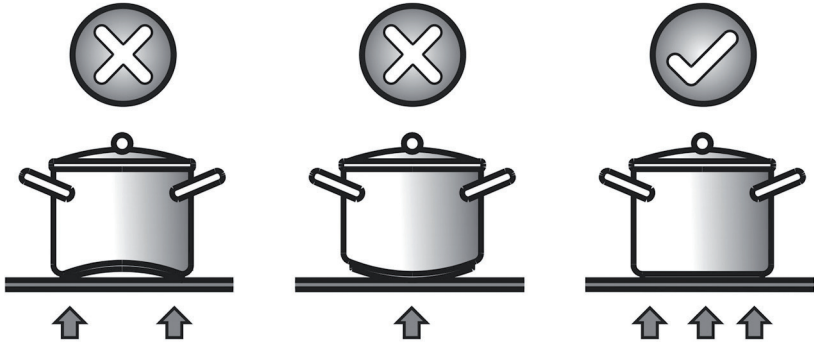


# A termék áttekintése

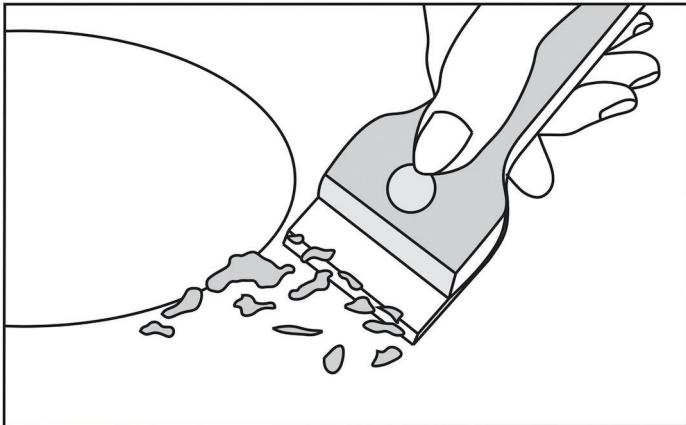
## Felülnézet



14

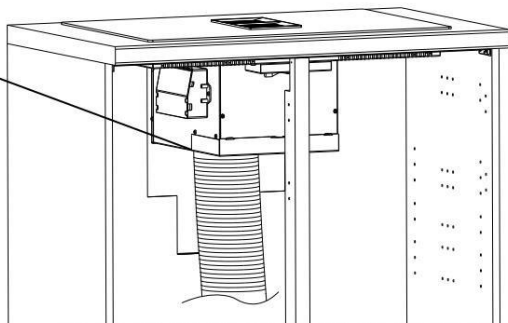


15



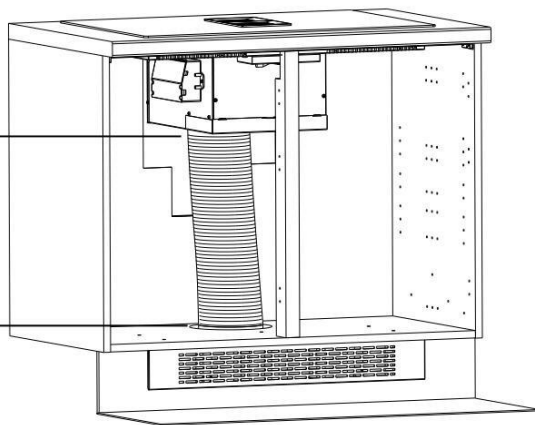
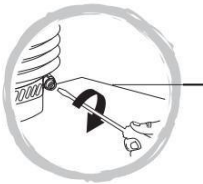
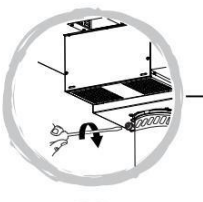
**A**SZELLŐZTETŐ  
(Ø150mm)

Csak a kivetéses változat.

**B**SZELLŐZTETŐ  
(Ø150mm)

REORCKIT1

Csak a kivetéses változat.



**EZT A KÉSZÜLÉKET KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA SZÁNTÁK. A GYÁRTÓ SEMMILYEN ESETBEN NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET AZOKÉRT A SÉRÜLÉSEKÉRT VAGY KÁROKÉRT, AMELYEKET A KÉSZÜLÉK HELYTELEN ÜZEMBE HELYEZÉSE, ILLETVE ANNAK NEM MEGFELELŐ, HELYTELEN VAGY RENDELLENES HASZNÁLATA OKOZ.**

A gyártó kijelenti, hogy a termék megfelel az alacsony feszültségű elektromos berendezésekről szóló 2014/35/EU irányelv és az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2014/30/EU irányelv alapvető követelményeinek.

**ÖVINTÉZKEDÉSEK**

- Ha a főzőlap használatban van, tartson tőle távol minden mágnesezhető tárgyat (hitelkártyákat, floppylemezeket, számológépeket stb.).
- Ne használjon alumíniumfóliát, és ne tegyen alumíniumfóliába csomagolt élelmiszereket közvetlenül a főzőlapra. Ne helyezzen fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedeleket a főzőlap felületére, mert azok felmelegednek.
- Ha tapadásmentes serpenyőben főz fűszerezés nélkül, ne lépje túl az 1-2 perces előmelegítési időt.
- Ha olyan ételt főz, amely könnyen letapad, kezdje alacsony teljesítményszinten, majd azt lassan növelje, rendszeres kevergetés mellett.
- A főzés befejeztével kapcsolja ki az erre szolgáló gombbal (fordítsa „0”-ra), és ne hagyatkozzon az edényérezkelőre.
- Ha a főzőlap felülete megsérül, akkor az esetleges áramütés elkerülése érdekében haladéktalanul válassza le az elektromos hálózatról.
- Soha ne használjon göztisztítót a főzőlap tisztításához.
- A készülék és annak hozzáférhető részei működés közben forrók lehetnek.
- Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a melegítőelemeket.

- A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket biztonságos távolságban kell tartani, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalatlan és ismerettel nem rendelkező személyek használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak és megfelelő oktatásban részesültek a készülék biztonságos használatával kapcsolatban, és megértették a vonatkozó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználói karbantartást és tisztítást gyermekek csak állandó felügyelet mellett végezhetik.

- A zsírral vagy olajjal való főzés veszélyes lehet, és tüzet okozhat, ha felügyelet nélkül hagyják. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel eloltani. Inkább húzza ki a készüléket, majd fedje le a lángokat például egy takaróval vagy lepedővel.

- A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

- A főzőlapon felügyelet nélkül hagyott zsír vagy olaj veszélyes lehet és tüzet okozhat.

- Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

- Csak a főzőkészülékhez tervezett és a gyártó utasításában felsorolt munkalapvédők használhatók a készülékbe beépített munkalap megfelelő védelme érdekében. A nem megfelelő védők használata balesetet okozhat.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a hozzáférhető alkatrészek felforrósodnak. Az égési és forrázási sérülések elkerülése érdekében a gyermekeket távol kell tartani.

Helyezzen a rögzített huzalozásba az elektromos hálózattal való kapcsolatot minden pólusban bontó olyan megszakítót, amely a huzalozási szabályoknak megfelelően a túlfeszültség elleni védelem III. kategóriája szerint teljes leválasztást biztosít. A hálózati csatlakozónak vagy a többpólusú kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie az üzembe helyezett berendezésen.

Ezt a készüléket nem szabad külső időzítővel vagy távirányítóval működtetni. A gyártók semmiféle felelősséget nem vállalnak abban az esetben, ha a fent leírtakat nem tartják be, illetve a balesetvédelmi normákat nem tartják tiszteletben és követik.

A gyártó nem felelős a kézikönyvben szereplő utasítások és a berendezés helyes használatának jelenlegi biztonsági előírásainak be nem tartásáért.

Fenntartja a jogot, hogy bármilyen előzetes értesítés nélkül módosítsa a készüléket vagy a jelen útmutató tartalmát.

Amennyiben műszaki segítségre vagy a termékkel kapcsolatos további információra van szüksége, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos beszállítónkkal.

**A lehetséges veszélyek elkerülése érdekében, ha a tápkábel megsérül, azt csak a gyártó, egy hivatalos szervizközpont vagy egy szakképzett villanyszerelő cserélheti ki.**

## MŰKÖDÉSI ELV (11. ábra)

A termék kihasználja a legtöbb főzőedény elektromágneses tulajdonságait. Az elektromágneses mezőt előállító tekercset (induktor) az elektronikus áramkör működteti és vezéri.

A hőt maga a főzőedény adja át az ételnek.

A főzés az alábbiakban leírtak szerint történik.




- a hővesztés minimális (nagy hatásfokú)








- a rendszer automatikusan leáll, ha az edényt leveszik vagy akár csak leemelik a főzőlapról

- az elektronikus áramkör garantálja a maximális rugalmasságot és aprólékos beállításokat.




- 1 Edény
- 2 Indukált áram
- 3 Mágneses mező
- 4 Induktor
- 5 Elektronikus áramkör
- 6 Tápellátás

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS (Fig. 13)

Referencia	Leírás
A 	Zóna kiválasztó gomb
B 	Gyermekzár kulcs
C 	BE/KI gomb

D 	Turbóvezérlő gomb/Melegen tart gomb
E 	Időzítő/szünet gomb ( Indukciós főzőlaphoz)
F 	Teljesítmény/időzítő szabályozó gomb (csökkentés)
G 	Teljesítmény/időzítő szabályozó gomb(növelés)
H 	Szűrő cserére emlékeztető funkció gomb
I 	Késleltetett kikapcsolás funkció gomb
J 	Automatikus üzemmód választó gomb

## Energiafogyasztás

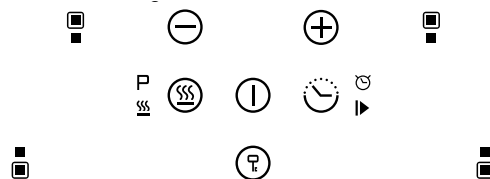
Melegítési Zóna	Max. teljesítmény (220-240V~ 50/60Hz)
	1500/2000 W (Turbó)
	2000/2800 W (Turbó)
Páraelszívó	135 W
	1500/2000 W (Turbó)
	2000/2800 W (Turbó)
Összteljesítmény	7335 W



## Beüzemelés

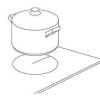
Az üzembe helyezéshez kapcsolódó valamennyi műveletet (elektromos csatlakoztatást) szakképzett személynek kell végeznie a hatályos szabályoknak megfelelően. A konkrét utasításokat lásd a beüzemelésre vonatkozó részben.

## Az indukciós főzőlap használata

### A főzés indítása



1. Érintse meg a BE/KI gombot  3 másodpercig. A bekapcsolás után a hangjelzés egyszeri rövid jelzést ad, minden kijelzőn „-” látszik, ami azt jelzi, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódba lépett.
2. Helyezzen egy alkalmas főzőedényt a használni kívánt főzőzónára.
  - Ügyeljen arra, hogy a főzőedény alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz legyen.
3. Válasszon megfelelő zónát annak a főzőzónának megfelelően, ahová a főzőedényt helyezte a „” gomb megnyomásával, a 0. szimbólum továbbra is látható marad.




4. Válassza ki a teljesítményszintet a (G) ⊕ gomb vagy az (F) ⊖ gomb megnyomásával.
5. A teljesítményszint 5-nél kezdődik. A (G) ⊕ gomb megnyomásával a teljesítményszintek számsorrendben 5-től 9-ig növekszenek. A (F) ⊖ gomb megnyomása 9-ről azonnal 0-ra csökkenti a teljesítményt.
- Ha 1 percen belül nem végez teljesítménybeállítást, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Ismét az 1. lépéstől kell kezdenie.
  - Főzés közben bármikor módosíthatja a teljesítménybeállítást.

## Ha a kijelzőn felváltva villog a következő teljesítménybeállítás:

Ez azt jelenti, hogy:



- Nem a megfelelő főzőzónára helyezett főzőedényt, vagy
- Az Ön által használt főzőedény nem alkalmas indukciós főzésre, vagy
- A főzőedény túl kicsi vagy nincs megfelelően a főzőzóna közepére helyezve.  
Nem kerül sor melegítésre, ha a főzőzónán nincs alkalmas főzőedény.  
A kijelző 1 perc múlva automatikusan kikapcsol, ha nem helyez rá megfelelő serpenyőt, vagy nem végez más műveletet.

## A főzés befejeztével


1. Érintse meg az adott kikapcsolni kívánt zóna választógombját (A) .
2. Nyomja meg az (F) ⊖ gombot a teljesítmény "0" szintre történő csökkentéséhez, és a melegítés leállításához.
3. Figyeljen a forró felületet jelző fényre! A „H” jelzés mutatja, hogy melyik főzőzóna túl forró az érintéshez. Mikor a felület biztonságos hőmérsékletre hűlt, a jelzés eltűnik. Ez energiatakarékos funkcióként is használható – ha további főzőedényeket melegítene, használja a még forró főzőlapot.

## A turbó funkció használata




### A turbó funkció aktiválása

1. Válassza ki a melegítőzónát a zónaválasztó gomb (A)  megérintésével.
2. A turbó vezérlőgomb (D)  megérintésével a zóna jelzőfénye „P” jelzést mutat, a teljesítmény pedig eléri a maximumot.

### A turbó funkció kikapcsolása



1. Érintse meg az adott kikapcsolni kívánt zóna választógombját (A) .
  2. A turbó funkció kikapcsolásához érintse meg az (F) ⊖ gombot, ezt követően a főzőzóna visszaáll a 9-es szintre.
- A funkció bármelyik főzőzónában működteshető.
  - 5 perc elteltével a főzőzóna visszatér a 9-es szintre.

## A melegen tart funkció használata

1. A főzőzóna kiválasztó gomb segítségével válassza ki a melegen tartani kívánt főzőzónát, ekkor a gomb melletti jelző felvilág.
2. Érintse meg a (D)  gombot 3 másodpercig, a főzőzóna kijelzőjén a következő jelenik meg: .
3. Ha ki akarja kapcsolni a melegen tartást, válassza ki a kívánt főzőzónát, majd 3 másodpercig érintse meg a (D)  gombot. A főzőzóna ezután kikapcsol.

## A szünet funkció használata

A főzőlap praktikus újraindítási funkcióval rendelkezik, amely megszakítás esetén szünetelteti és újraindítja a főzési folyamatot.

1. Ha a főzőlap be van kapcsolva és működik, nyomja meg a szünet gombot (E)  és tartsa lenyomva 3 másodpercig, az összes melegítő leáll, és az összes LED kijelzőn megjelenik a „=” szimbólum.
2. Nyomja meg a szünet gombot (E)  és tartsa lenyomva ismét 3 másodpercig, a főzőlap az összes előző beállítással indul újra.

## A gyerekzár funkció használata

- A véletlen használat megakadályozására zárolhatja a vezérlőket (például, hogy elkerülje hogy gyermekek kapcsolják be véletlenül a főzőzónákat).
- Amikor a vezérlők zárolva vannak, a KI vezérlő kivételével az összes vezérlő le van tiltva.

## A vezérlők zárolása

Érintse meg a billentyűzár gombot 3 másodpercig. Az időzítő jelzőfénye a „Lo” (alacsony) feliratot fogja mutatni.

## A vezérlők feloldása

1. Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap be van-e kapcsolva.
2. Érintse meg a billentyűzár gombot 3 másodpercig.
3. Ezt követően elkezdheti használni az indukciós főzőlapot.



Amikor a főzőlap zárolt üzemmódban van, az összes vezérlő \* le van tiltva a KI gomb kivételével. Vészhelyzetben mindig kikapcsolhatja a főzőlapot a KI gombbal, de a következő használatnál először mindig fel kell oldania a főzőlapot.

## Túlhevülés elleni védelem

A beszerelt hőmérsékletérzékelő felügyelni tudja a hőmérsékletet az indukciós főzőlap belsejében. Ha túl magas hőmérsékletet érzékel, az indukciós főzőlap működése automatikusan leáll.

## Kisebb tárgyak érzékelése

Ha a főzőlapon nem megfelelő méretű vagy nem mágneses főzőedényt (pl. alumíniumot), illetve egyéb kisebb tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) hagyta, a főzőlap 1 perc múlva automatikusan készenlétre áll. A ventilátor további 1 percig folytatja az indukciós főzőlap hűtését.


## Automatikus leállítás védőfunkció

Az automatikus leállítás az indukciós főzőlapja biztonsági védőfunkciója. Automatikus leállítást végez, ha főzésnél bármikor elfelejtendő kikapcsolni a főzőlapot. A különböző teljesítményszintek alapértelmezett üzemidőit az alábbi táblázat mutatja:



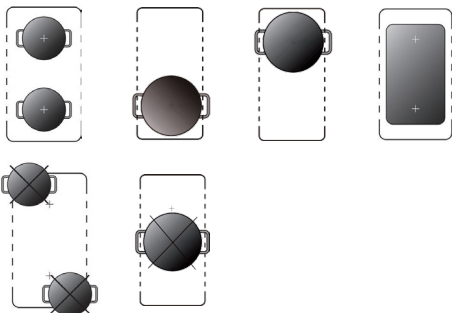
Teljesítményszint	1-3	4-6	7-8	9
Alapértelmezett üzemidő (perc)	360	180	120	90





Ha az edényt eltávolítják, az indukciós főzőlap azonnal leállítja a fűtést, és a főzőlap 2 perc múlva automatikusan kikapcsol.


 Szívritmus-szabályzóval élők az egység használata előtt konzultáljanak az orvosukkal.

## RUGALMASAN HASZNÁLHATÓ TERÜLET

- Ez a terület használható egyetlen zónaként vagy két különböző zónaként, bármikor a főzési igényekhez igazodva.
- A rugalmas zóna területe két egymástól független induktorból áll, amelyek külön-külön vezérelhetők. Egyzónás működés esetén ha a főzőedényt a rugalmas területen belül az egyik zónából a másikba helyezik át, a főzőlap megtartja annak a zónának a teljesítményszintjét, ahol a főzőedényt eredetileg elhelyezték, és a főzőedény által nem fedett rész automatikusan kikapcsol.
- Fontos: Ügyeljen arra, hogy az edény az egyetlen főzőzóna közepére legyen helyezve. Ideális lehet egy ovális vagy téglalap alakú serpenyő, vagy egy lábas használata. Példák a jó és a rossz edényelhelyezésre.







1. A rugalmas terület egyetlen nagy zónaként történő használatához nyomja meg a zónaválasztó gombot,  és  ezzel egyidejűleg tartva lenyomva 3 másodpercig a bal oldali csoporthoz tartozó gombot, vagy nyomja meg a zóna kiválasztó gombot,  és  majd tartva lenyomva 3 másodpercig a jobb oldali csoporthoz tartozó gombot.

2. Kigyullad a rugalmas zóna jelzője  a teljesítményszint-jelző felett.



3. Ha az edényt az elülső részről a hátsó részre mozgatják (vagy fordítva), a rugalmas zóna automatikusan érzékeli az új pozíciót, fenntartva ugyanazt a teljesítményt.


4. A rugalmas terület inaktíválásához nyomja meg a zónaválasztó gombot,  és  ezzel egyidejűleg tartva lenyomva 3 másodpercig a bal oldali csoport esetében, vagy nyomja meg a zónaválasztó gombot,  és  ezzel egyidejűleg tartva lenyomva 3 másodpercig a jobb oldali csoport esetében.

## Az időzítő használata

Az időzítőt két különböző módon használhatja:

- Használhatja emlékeztetőként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem, amikor a beállított idő letelik.
- Beállíthatja úgy is, hogy a beállított idő leteltkor az egyik főzőzónát kikapcsolja.
- Az időzítőt legfeljebb 99 percre állíthatja be.

## Az időzítő használata emlékeztetőként Ha egyetlen főzőzónát sem választ ki

1. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van-e kapcsolva. Megjegyzés: az emlékeztetőt akkor is használhatja, ha egyetlen főzőzónát sem választ ki.
2. Érintse meg az időzítő gombját (E) . Az emlékeztető jelzőfénye elkezd villogni a „10” számmal, Ön pedig ekkor beállíthatja az időzítőt.
3. Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy „+” gombjának megérintésével.

Tipp: Érintse meg az időzítő „-” vagy „+” vezérlőjét egyszer az 1 perccel való csökkentéshez vagy növeléshez.



Érintse meg és tartva lenyomva az időzítő „-” vagy „+” vezérlőjét a 10 perccel való csökkentéshez vagy növeléshez.

A „-” és a „+” egyidejű megérintésével az időzítőt törli, az időzítő jelzőfénye pedig kikapcsol.

4. Ha az idő beállítása megtörtént, azonnal megkezd a visszazámlálást. A kijelző a hátralévő időt mutatja.
5. A beállított idő leteltkor a hangjelző 30 másodpercre megszólal, az időzítő jelzőfénye pedig kikapcsol.

## Az időzítő beállítása az egyik vagy több főzőzóna kikapcsolására

### Ha az időzítő egy zónára van beállítva:

1. Válassza ki az éppen működő főzőzónát a zónaválasztó gomb (A) megérintésével .
2. Az időzítő gomb (E)  megnyomásával az időzítés kijelzője villogni kezd, és ekkor beállíthatja az időzítőt.
3. A „+” és „-” gombok segítségével beállíthatja az időzítést 1 és 99 perc között.

Tipp: Érintse meg az időzítő „-” vagy „+” vezérlőjét egyszer az 1 perccel való csökkentéshez vagy növeléshez.

Érintse meg és tartva lenyomva az időzítő „-” vagy „+” vezérlőjét a 10 perccel való csökkentéshez vagy növeléshez.

A „-” és a „+” egyidejű megérintésével az időzítőt törli, az időzítő jelzőfénye pedig kikapcsol.

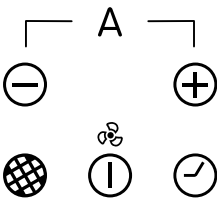
4. Ha az idő beállítása megtörtént, azonnal megkezd a visszazámlálást. A kijelző a hátralévő időt fogja mutatni, az időzítő jelzőfénye pedig 5 másodpercig villog.

**MEGJEGYZÉS:** A teljesítményszint jelzőfény mellett piros fény gygyullad, azt jelezve, hogy a zónát kiválasztották.



- A főzési időzítő lejártakor a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol. A többi főzőzóna tovább működik, amennyiben korábban be lettek kapcsolva.
- Amikor együtt használja „az időzítő használata emlékeztetésre” és „az időzítő használata a zónák kikapcsolására” funkciót, a kijelző elsősorban az emlékeztető hátralévő időt mutatja. A kikapcsolási időzítőből hátralévő idő kijelzéséhez nyomja meg a főzőzóna gombját.

## Páraelszívó használata




- Érintse meg a BE/KI gombot (C) 3 másodpercig. A bekapcsolás után egyszeri rövid jelzést ad, minden kijelzőn „-” látszik, ami azt jelzi, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódba lépett.




- Válassza ki a teljesítményszintet a „+” (G) ⊕ gomb vagy a „-” (F) ⊖ gomb megnyomásával.
- A teljesítményszint 0-nál kezdődik. A „+” (G) ⊕ gomb megnyomásával a teljesítményszintek számsorrendben 0.1.2.3.4.5-től P-ig növekszenek.
  - Ha 1 percen belül nem végez teljesítménybeállítás, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Ismét az 1. lépéstől kell kezdenie.
  - Főzés közben bármikor módosíthatja a teljesítménybeállítást.

## Szűrőcserére emlékeztető funkció használata

Minden egyes működési ciklus végén a vezérlőpanel chipje rögzíti és összesíti a működési időt.

Amikor a páraelszívó motorjának összesített munkaórászáma eléri az 50 órát, a Szűrőcserére emlékeztető funkció bekapcsol és a kijelző két vízszintes \_ vonalat jelenít meg (ha ekkor a gép tovább működik a két vízszintes \_ vonalat egy fogaskerék váltja) a fénycső pedig világítanak és folyamatosan pirosan villognak, amíg a felhasználó meg nem nyomja a Szűrőcserére emlékeztető funkció gombot (H)  Ekkor a képernyő nem mutatja tovább a két vízszintes vonalat és normálisan működik tovább. A Szűrőcserére emlékeztető funkció gombjának megnyomásával visszaállítja az összesített munkaórák számát 0-ra. Az eszköz ezután a következő használatkor kezdi el újra mérni a munkaórákat.

## Késleltetett kikapcsolás funkció használata

- Amikor a ventilátor motorja be van kapcsolva és a Késleltetett kikapcsolás funkció (I)  gombot megnyomja, az ikon villogni fog és a kijelzőn megjelenik az aktuális ventilátor fordulatszám, a Késleltetett kikapcsolás funkció jelzője világít.
- A kiválasztott sebességszint öt percig marad használatban, mielőtt a következő legalacsonyabb sebességre csökkenne. Ezt a sebesség két percig tartja, mielőtt tovább csökkenti. Ez a művelet minden két percben ismétlődik, amíg a sebesség el nem éri az 1. szintet, majd a ventilátor kikapcsol.
- Nyomja meg az (I) Késleltetett kikapcsolás funkció gombot és tartsa lenyomva 3 másodpercig a Késleltetett kikapcsolás funkció kikapcsolásához.
  - A késleltetett leállítási üzemmód bekapcsolása és működtetése során, ha a sebességfokozatot a (G) ⊕ vagy a (F) ⊖ gomb használatával állítja be, a fenti késleltetett leállítási folyamat a végső beállítási fokozaton újra végbermeg.

## Automatikus üzemmód használata

- Az egész készülék működése esetén egyszerre 3 másodpercig nyomja meg a (G) ⊕ és az (F) ⊖ gombot.
- 3 másodperc után a páraelszívó digitális kijelzőjén megjelenik az „A” és 5 másodpercig villog. 5 másodperc elteltével a páraelszívó digitális csöve nem villog tovább. Ekkor a páraelszívó AUTO üzemmódba lép, és a páraelszívó motorja automatikusan az indukciós tűzhely nyitási állapotának megfelelően áll be. A kijelzőn továbbra is az „A” szimbólum látható, a többi fokozat már nem jelenik meg.

Az elszívó sebességszintjei	A főzőlap teljesítményszintje
Sebesség 1	Ez a sebesség akkor kerül kiválasztásra, ha legfeljebb két főzőzóna van használatban, és az együttes teljesítmény 8 vagy annál kevesebb. Például az 1-es zóna a 2-es, a 2-es zóna pedig az 5-ös fokozaton van.
Sebesség 3	Ez a sebesség akkor kerül kiválasztásra, ha legfeljebb három főzőzóna van használatban, és az összesített teljesítmény 9 és 24 között van. Például az 1-es zóna a 7-es, a 2-es zóna a 9-es és a 3-as zóna pedig a Turbó (10-es) fokozaton van.
Sebesség 5	Ha a különböző főzőlapok teljesítményszintjei 24-nél nagyobbak, vagy ha az összes főzőlap legfeljebb 35-ös teljesítményszintre van kapcsolva.
Sebesség P - Turbó-funkció esetén	Ez a sebesség akkor kerül kiválasztásra, ha mind a négy főzőzóna használatban van, és az együttes teljesítmény 35 vagy annál több. Például az 1-es zóna a 9-es, a 2-es zóna a 9-es, a 3-es zóna a 9-es, a 4-es zóna pedig a Turbó (10-es) fokozaton van.

## Kilépés az automatikus kombinált üzemmódból

Automatikus elszívó üzemmódban érintse meg egyszerre 3 másodpercig a (G) ⊕ és az (F) ⊖ gombot, miután az elszívó kijelzőjén megjelenik a „8” szimbólum, amely 5 másodpercig villog, majd a villogás abbamarad, a kijelző átvált a főzőlap aktuális működési fokozatának kijelzésére, és az elszívó sikeresen kilép az automatikus üzemmódból.

## Főzőedények (14. ábra)

- indukciós főzésre a mágneset vonzó edény lehet alkalmas.
- válasszon kifejezetten indukciós főzésre alkalmasnak nyilvánított edényeket.
- lapos- és vastagfenekű edények
- a főzőzónával megegyező átmérőjű edény biztosítja a teljesítmény maximális felhasználását.
- egy kisebb edény csökkenti a teljesítménykihasználást, de nem okoz energiavesztést. Mindenesetre a 10 cm-nél kisebb átmérőjű edények használatát nem javasoljuk.
- rozsdamentes acél edények több rétegű vagy vastartalmú rozsdamentes acél talppal, amennyiben az edény indukciós főzésre alkalmas.
- öntöttvas, lehetőleg zománcozott aljú edények, hogy elkerüljék a pirokerámia felületének megkarcolását
- nem javasoljuk üveg, kerámia, agyag, alumínium, réz vagy nem mágneses (ausztenites) rozsdamentes acél edények használatát.

## Karbantartás (7., 8., 9., 10., 15. Ábrák)

A főzőlap károsodásának elkerülése érdekében azonnal távolítsa el egy kaparó segítségével a felületről az alumíniumfólia darabokat, a kifolyt ételeket, a zsírfürcsenéseket, a cukornyomokat és más, magas cukortartalmú ételeket.

Utána megfelelő szerrel és konyhai törőpapírral tisztítsa meg a felületet, öblítse le vízzel, majd szárítsa meg egy tiszta törleruhával. Semmilyen esetben se használjon szivacsokat vagy dörzsölő kendőket; kerülje az agresszív kémiai tisztítószeret, például sütőspray-k és feltöltőváltók használatát.

Zsírszűrők: a tüzesetek elkerülése érdekében havonta egyszer, vagy amikor a kijelző lámpája ezt jelzi, alaposan tisztítsa meg. Ehhez távolítsa el a szűrőket és mossa le azokat forró vízzel és tisztítószerral. Mosogatógép használata esetén helyezze be függőlegesen a szűrőket, ezzel megakadályozza a szilárd maradványok lerakódását. Ne használjon polírozót a tisztításhoz vagy fényesítéshez. Aktívszentes szűrők: 3 havonta cserélje ki őket.

Fontos: ha a páraelszívót napi 2 óránál hosszabb ideig használja, növelje a szűrő tisztításának/cseréjének gyakoriságát. Mindig a gyártó eredeti szűrőit használja.

## Beüzemelési utasítások

### Beüzemelés (P1, P2, P3 ábrák)

Ezek az utasítások, mint az üzembe helyezésre, beállításra és karbantartásra vonatkozó útmutató, a képesítéssel rendelkező szakember számára készült, a hatályos törvények és szabványok szerint. Ezeket a műveleteket mindig akkor kell elvégezni, ha a készüléket leválasztották az elektromos rendszerről.

### Elhelyezés (1., 2., 3., 4., 5., 6. ábrák)

A készülék munkalapba szerelésre való, az ábrán látható módon.

A mellékelt tömítőanyagot vezesse végig a főzőlap peremén.

Tilos a főzőlapot a sütő fölé szerelni.

### Elektromos bekötés (16. ábra)

Az elektromos bekötés elvégzése előtt kérjük, gondoskodjon az alábbiakról:

- A főzőlap jellemzői a munkaterület alján elhelyezett adattáblán jelzetteknek megfelelőek legyenek.
- A főzőlap legyen felszerelve hatékony földelő csatlakozással, a hatályos szabványoknak és jogszabályoknak megfelelően.
- A földelő csatlakozás törvényileg kötelező.

Amennyiben nincs a berendezésen kábel és/vagy dugasz, használjon az üzemi hőmérsékletet is elnyelő anyagot, az adattáblán jelzettek szerint. A kábel hőmérséklete semmilyen esetben sem haladhatja meg az 50°C környezeti hőmérsékletet.

**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.

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. 13)**

Reference	Description
A 	Zone select key
B 	Child lock key
C 	ON/OFF key

D 	Boost control key/Keep warm key
E 	Timer key/Pause key ( For induction hob )
F 	Power/Timer regulating key(reduce)
G 	Power/Timer regulating key(increase)
H 	Filter screen change reminder function key
I 	Delay shutdown function button key
J 	Auto mode combination key

**Power consumption**

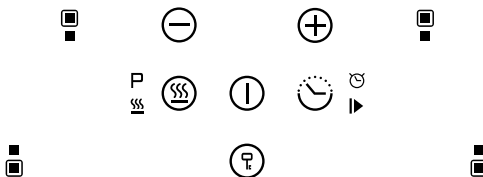
Heating Zone	Max.Power ( 220-240V~ 50/60Hz)
	1500/2000 W (Booster)
	2000/2800 W (Booster)
Cooker hood	135 W
	1500/2000 W (Booster)
	2000/2800 W (Booster)
Total Rating Power	7335 W



**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.





**Using your induction hob**



**To start cooking**



1. Touch the ON/OFF key  for 3 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you want to use.
  - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone by pressing "  " key, the symbol 0. selected will stay fully.





- Select the power level by pressing the key (G)  or key (F) .
  - The Power level will start at 5. Pressing the Key (G)  will count up the power levels from 5 to 9 in numerical order. Pressing the Key (F)  will take the power straight from 9 to 0.
- If you don't choose a power setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
  - You can modify the power setting at any time during cooking.

If the display flashes   alternately with the power setting

This means that:



- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.  
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.  
The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan placed on it or no any other operation.

#### When you have finished cooking



- Touching the relevant zone select key (A)  that you want to switch off.
- Press the key (F)  to decrease the power to "0" level, and the heating will stop.
- Beware of hot surfaces indicator light "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

#### Using the Boost function




##### Active boost function

- Select the heating zone by touching the zone select key (A) .
- Touching the boost control key (D) , the zone indicator show " P " and the power reach Max.

##### Cancel the Boost function



- Touching the relevant zone select key (A)  that you want to cancel.
  - Touching the key (F)  to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
- The function can work in any cooking zone.
  - The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

#### Using the Keep warm Function

- Touch the cooking zone selection button that you want to use Keep Warm, an indicator next to the key will flash.
- Touch the button key (D)  and hold for 3 seconds, the cooking zone indicator will display "  "
- If you want to cancel the keep warm, select the cooking zone you want to operate, and then touch the button key (D)  and hold for 3 seconds. The cooking zone will be off.

#### Using the Pause Function

The hob have a handy restart function to pause and restart the cooking process if you're interrupted.

- When the hob is on and working, press the pause key (E)  and hold for 3 seconds, all burner will stop working, and all LED indicator will show the symbol " = " .
- Press the pause key (E)  and hold for 3 seconds again, all setting will restart at the previous setting.

#### Using Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

#### To lock the controls

Touch the key lock control for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo"

#### To unlock the controls

- Make sure the Induction hob is turned on.
- Touch and hold the key lock control for 3 seconds.
- You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except OFF , you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

#### Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

#### Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

#### Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table: .

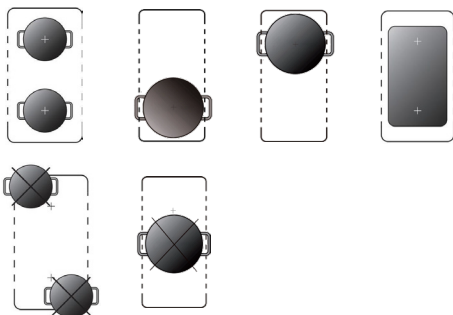
Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (min)	360	180	120	90






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

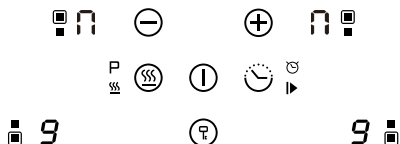
 People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

## FLEXIBLE AREA





- This area can be used as a single zone, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan. Examples of good pot placement and bad pot placement.



1. To activate the flexible area as a single big zone, press the zone selected key  and  at the same time hold 3 seconds for the left group or press the zone selected key  and  at the same time hold 3 seconds for the right group.
2. The flexible zone indicator  above to the power level lever indicator will be light up.



3. If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

4. To inactivate the flexible area, press the zone selected key  and  at the same time hold 3 seconds for the left group or press the zone selected key  and  at the same time hold 3 seconds for the right group.


## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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



## Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.  
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch the Timer key (E) . The minder indicator will start flashing "10", and you can set the timer at this point.
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer  
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

## Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

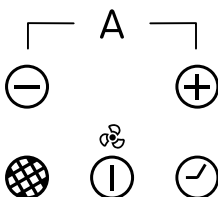
1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A) .
2. Pressing the Timer key (E) , the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.
3. Using the "+" and "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.  
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



- When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
- when using "the timer as an alarm" and "the timer to switch off the zones" together, the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

### Using your Cooker Hood



- Touch the ON/OFF key (C) for 3 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - ", indicating that the cooker hood has entered the state of standby mode.



- Select the power level by pressing the "+" key (G) ⊕ or "-" key (F) ⊖
- The power level will start at 0. Pressing the "+" key (G) ⊕ will count up the power levels from 0.1.2.3.4.5 to P in numerical order.
  - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the cooker hood will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
  - You can modify the setting at any time during cooking.

### Using the Filter screen change reminder function

At the end of each running cycle, the control panel chip should record the running time and accumulate it.

When the range hood cumulative working hours working time of the more than 50 hours of motor, Filter screen change reminder function is activated, the digital tube display "two horizontal" — (such as machine still continue to work, the "two horizontal" — alternating with gear), the lights light up and start flashing red continuously, until the user presses the Filter screen change reminder function

key(H) ⊗, the screen to remind the digital tube stop show "two horizontal" — and return to normal, according to the gear mesh remind button close touch control function at the same time, the control board chip cumulative timing to zero, and to the cumulative effect in the next start timing.

### Using the Delay shutdown function

- When the fan motor is on and the Delay shutdown function button key(I) ⊙ is pressed the icon will flash and the display will show the current fan speed, the delay shutdown function indicator lights up.
  - The chosen speed level will remain in use for five minutes before dropping down to the next lowest speed. This speed will remain in operation for two minutes before dropping down again. This will be repeated every two minutes unless the speed is already at level 1 and then the fan will turn off.
  - Press the Delay shutdown function button key(I) and hold for 3 seconds, it will cancel Delay shutdown function .
- In the process of turning on the delayed shutdown mode and running, if the gear is adjusted by operating the key (G) ⊕ or key(F) ⊖, the above delay shutdown process will be reperformed at the final adjustment gear.

### Using the Auto mode combination

- Under the condition of the whole machine running, click the key (G) ⊕ and key(F) ⊖ 3 seconds at the same time.
- After 3 seconds, the digital tube of the Cooker Hood displays "A" and flashes 5 seconds. After 5 seconds, the digital tube of the Cooker hood stops flashing. At this point, the Cooker hood enters AUTO mode, and the working gear of the Cooker hood is automatically adjusted according to the opening status of the induction cooker. in automatic mode, the nixie tube maintains the display "A" and no longer displays the rest of the gears.

speed level of hood	Power level of Hob
Speed 1	This speed will be selected when there are no more than two cooking zones in use, and the combined output is 8 or less. For example, zone 1 is on 2, and zone 2 is on 5.
Speed 3	This speed will be selected when there are no more than three cooking zones in use, and the combined output is between 9 and 24. For example, zone 1 is on 7, zone 2 is on 6 and zone 3 is on Boost (10).
Speed 5	If the power levels of different burners are more than 24 Or all burners on with power levels no more than 35.
Speed P – Boost	This speed will be selected when all four cooking zones are in use, and the combined output is greater than 35. For example, zone 1 is on 9, zone 2 is on 9, zone 3 is on 9 and zone 4 is on Boost (10).

### Exit automatic mode combination

In the Cooker Hood of automatic mode, click the key (G) ⊕ and ⊖key(F) 3 seconds at the same time. then the nixie tube of the Cooker Hood displays "8", flashes 5 seconds, stops flashing after 5 seconds, the nixie tube switches to display the current working gear of the Cooker Hood, and the Cooker Hood exits the automatic mode successfully.



### **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, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainlesssteel vessels.

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

By means of a scraper immediately remove any aluminium 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 utca 27.  
(Volt Bajáki Ferenc utca)**

**tel.: +(36-1) 427 0325, +(36-1) 427-0326;**

**fax: +(36-1) 427 0327**

**[www.multikomplex.hu](http://www.multikomplex.hu)**



**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](http://www.cnagroup.es) - [cna@cnagroup.es](mailto:cna@cnagroup.es)

**Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - [info@cnagroup.es](mailto:info@cnagroup.es)**

**SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - [service@junis.pt](mailto:service@junis.pt)**