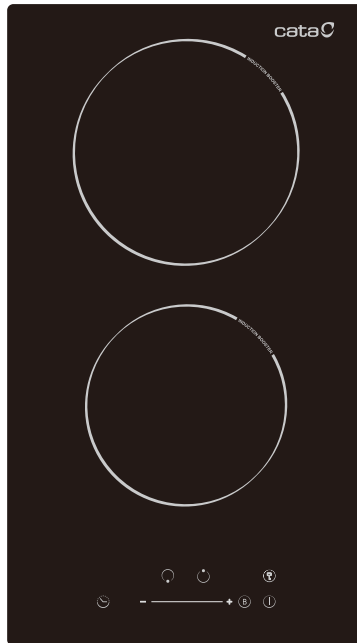




EN Operating and maintenance instructions for hobs

HU Főzőlap használati utasítás és karbantartási útmutatók

ISB 3002 BK, ISB 3102 BK

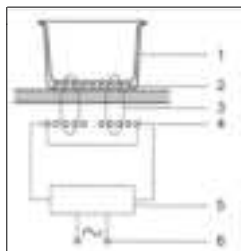


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1.- 图 1 - 1. ábra - Ерк. 1.

INTERFAZ DE USUARIO

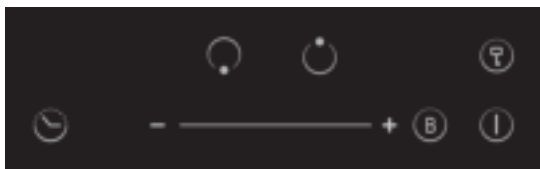


Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys. 2 - Kuva 2.- 图 2 - 2. ábra - Ерк. 2.

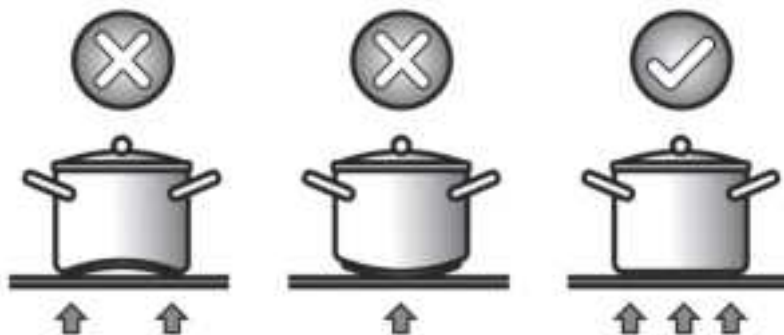
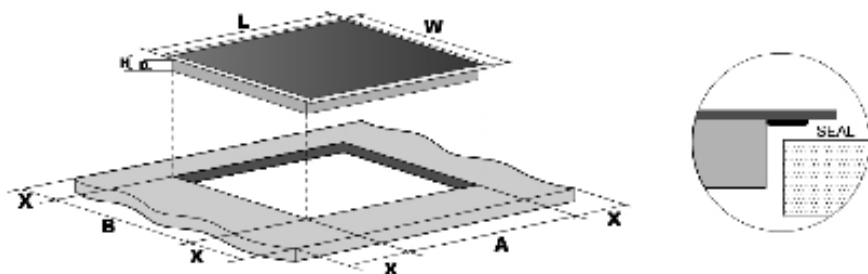


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3
 Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Ек. 3.



Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Ек. 4.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	70	65	265	495	50 mini

Fig.5 - Abb.5 - Afb. 5 - Рис. 5 - Rys. 5 - Kuva 5.- 图 5 - 5. ábra - Ерк. 5.

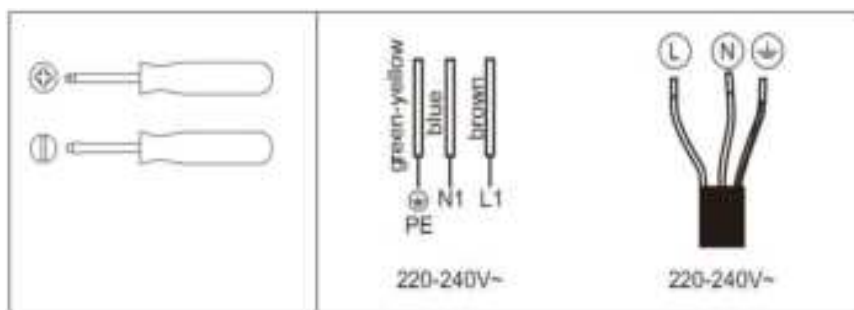


Fig.6 - Abb.6 - Afb. 6 - Рис. 6 - Rys. 6 - Kuva 6.- 图 6 - 6. ábra - Ерк. 6.

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.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.

- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.

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

This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.

The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

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

OPERATING PRINCIPLE (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit.

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

The cooking process takes place as described below.

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

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

Reference	Description
A 	Zone select key
B 	Child lock key
C 	ON/OFF key
D Power/Timer slider regulating key 	
E 	Boost control key
F 	Timer key

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 control.
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 wish 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 select key by pressing “” key (A).The symbol 0. selected will stay fully it.
4. Adjust heat setting by touching the slider regulating key(D) control.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes alternately with heat 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 centred 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 is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone select key(A) that you wish to switch off.
2. Press the slider regulating key(D) control to "0" level,
3. Beware of hot surfaces
"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 Activated the boost function

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

Cancel the Boost function

1. Touching the relevant zone select key(A) that you wish to cancel.
 2. Touching the slider regulating key(D) 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 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 keylock control for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo "

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.

2. Touch and hold the keylock control for a while
3. 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 cooking 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)	240	180	120	90

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



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

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(F). The minder indicator will start flashing "10" ,and you can set the timer at this point.



- 3.Using the "+" or "-" buttons ,you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.
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.
Note: minute minder only work at normal model.

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. Press the Timer key(F), the minder indicator will start flashing "10" ,and you can set the timer at this point.



- 3.Using the "+" or "-" buttons ,you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.
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 and the timer indicator flash for 5 seconds.
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



- 5.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.
- 6.when using "the timer as an alarm" and "the timer to swith 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.

Cooking vessels (Fig. 3)

- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking
- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking
- flat- and 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. 4)

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.

Installer's Instructions

Installation

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

Positioning (Fig. 5)

The fixture is especially designed for fitting into a work-top as shown in the corresponding figure.
Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.
Do not install the hob over an oven; in case you do, make sure of the following:

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

Electrical connection (Fig. 6)

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

The earth connection is compulsory in terms of the law.

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

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

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

ÖVINTÉZKEDÉSEK

- Működés közben tartson távol minden olyan anyagot, amely mágneses teret hozhat létre, mint pl. hitelkártyák, lemezek, számológépek, stb.
- Soha ne tegyen alufóliát vagy alufóliába csomagolt terméket közvetlenül a felületre
- Fémtárgyakat, mint például kések, villák, kanalak, fedők ne helyezzen a felületre, mert könnyen felforrósodhatnak – a tapadásgátló bevonattal ellátott fenék főzőedények használata közben, ha azokba nem tesz valamilyen zsiradékot vagy folyadékot, az előmelegítési időt korlátozza egy-vagy két percre.
- Az edények falához könnyen odaragadó ételek főzését kezdje a legalacsonyabb teljesítménnyel, majd gyakori kevergetés közben növelje azt.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket a megfelelő gombbal (csökkentse „0”-ra) és ne hagyatkozzon a főzőedény-érzékelőre.
- Ha a főzőlap felülete elreped, azonnal húzza ki a készüléket a hálózathoz az áramütés

kockázatának elkerülése érdekében.

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

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

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

A készülék nem használható külső időzítővel vagy távvezérlő rendszerrel.

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

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

MŰKÖDÉSI ELV (1. ábra)

A főzőberendezések többségére jellemző elektromágneses tulajdonságokon alapul.

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

A hőt maga az edény adja át az ételnek.

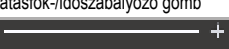
A főzés az alábbiakban leírt módon történik.

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

(1. ábra)

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

Felhasználói utasítások (2. ábra)

Referencia	Leírás
A 	Zónakiválasztó gomb
B 	Gyerekszár gomb
C 	Ki-bekapcsoló gomb
D 	Hatásfok-/időszabályozó gomb
E 	Fokozásszabályozó gomb
F 	Időzítő gomb

Telepítés

A telepítéssel kapcsolatos minden feladatot (elektromos bekötés) szakképzett személynek kell elvégeznie az érvényes szabályoknak megfelelően.

A részletes utasításokért lásd a telepítésre vonatkozó részt.

Az indukciós főzőlap használata

A főzés megkezdése

1. Érintse meg a ki- és bekapcsoló gombot.

Bekapcsolás után a hangjelző egyszer sípol, és az összes kijelzőn egy „-” látható, ami azt jelzi, hogy az indukciós főzőlap készenléti állapotban van.

2. Helyezzen egy főzőedényt a használni kívánt főzőzónára.

- Ellenőrizze, hogy a főzőzóna felülete és az edény alja is száraz legyen.

3. Válassza ki az edény alatti zónát a „” gombbal (A). A zónához tartozó 0. szimbólum világít.

4. A szabályozó (D) segítségével állítsa be a kívánt hőfokot.



- * Amennyiben nem választja ki a hőfokot 1 percn belül, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Ekkor az 1. lépéssel kell kezdenie.
- * Főzés közben bármikor módosíthatja a hőfokot.

Ha a kijelző és a hőfokjelző felváltva villog

Ez a következőket jelenti:

- * nem a megfelelő főzőzónára helyezte az edényt, vagy
 - * a használni kívánt edény nem kompatibilis az indukciós főzőlappal, vagy
 - * túl kicsi az edény, vagy nem a főzőzóna közepére helyezte.
- A melegítés csak abban az esetben kezdődik el, ha megfelelő edény kerül a főzőzónára. Ha az edény nem megfelelő, a kijelző 1 perc után kikapcsol.

Főzés után

1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt zóna gombját (A).

2. Állítsa a hőfokot a „0” szimbólumra (D).

3. Vigyázzon a forró felületekkel!

„H” betű jelzi az érintéshez túl forró főzőzónákat. Amikor a főzőzóna már biztonságos hőmérsékletű, eltűnik a jelzés. A főzés után még meleg főzőzónát további edények melegítésére is használhatja, hogy ezzel energiát spóroljon.

A fokozó funkció használata

A fokozás aktiválása

1. A zónakiválasztó gomb (A) megérintésével válassza ki a kívánt főzőzónát.

2. A fokozásszabályozó gomb (E)  megérintésekor a zónajelző a „P” betűt mutatja, és maximális hatásra vált.

A fokozás kikapcsolása

1. Érintse meg annak a zónának a gombját (A), amelyen ki szeretné kapcsolni a fokozást.

2. A szabályozó gombbal (D) kapcsolja ki a fokozást. Ekkor a főzőzóna a 9-es szintre vált.

- Ez a funkció az összes főzőzónában működik.
- Öt perc elteltével a főzőzóna 9-es fokozatra vált.

A gyerekbiztonság használata

- A véletlen használat elkerülése érdekében lezárhatja a kezelőgombokat (hogy megakadályozza például, hogy egy gyermek véletlenül bekapcsolja a főzési zónákat).
- Lezárt állapotban a kikapcsológomb kivételével az összes gomb inaktív.

A gombok lezárása

Tartsa újját a lezáró gombon 3 másodpercig. Az időzítő kijelzőjén megjelenik a „Lo” felirat.

A gombok feloldása

1. Ellenőrizze, hogy az indukciós főzőlap be legyen kapcsolva.
2. Tartsa újját a lezáró gombon egy kis ideig.
3. Most már használhatja az indukciós főzőlapot.

Ha a főzőlap lezárt üzemmódban van, akkor a kikapcsológomb kivételével az összes kezelőgomb ki van kapcsolva. Vészhelyzet esetén a kikapcsológombbal mindig kikapcsolhatja a főzőlapot, de a következő használatkor először fel kell oldania a készüléket.



Tűlhevülés elleni védelem

Az indukciós főzőlapban egy beépített érzékelő figyel a hőmérsékletet. Amikor túlhevülést észlel, automatikusan kikapcsolja az indukciós főzőlapot.

Apró tárgyak észlelése

Ha nem megfelelő méretű vagy nem mágneses serpenyő (pl. alumínium) vagy más apró tárgy (pl. kés, villa, kulcs) maradt a főzőlapon, a főzőlap 1 perc múlva automatikusan készenléti állapotba lép. Az indukciós főzőlap ventilátora további 1 perccig aktív marad.

Automatikus leállás

Az automatikus leállás az indukciós főzőlap egy biztonsági funkciója. Automatikusan kikapcsol, ha Ön megfedkezne róla a főzés után. A különböző hatásfokok különböző alapbeállításai az alábbi táblázatban tekinthetők meg:

Hatásfok	1~3	4~6	7~8	9
Alapbeállítás (perc)	240	180	120	90

Az edény eltávolításakor az indukciós főzőlap azonnal abbahagyja a melegítést, majd 2 perc elteltével automatikusan kikapcsol.



Amennyiben pacemakerrel rendelkezik, a készülék használatba vétele előtt konzultáljon kezelőorvosával!

Az időzítő használata

Az időzítő használatának különböző módjai léteznek:

- Használhatja percszámológóként. Ebben az esetben az idő lejártakor nem fogja kikapcsolni a főzőzónát.
- Arra is használhatja, hogy kikapcsolja a főzőzónát az idő lejártakor.
- Az időzítőt maximum 99 percre lehet beállítani.

Az időzítő percszámológóként való használata

Ha nem választja ki a főzőzónát

1. Ellenőrizze, hogy az indukciós főzőlap be legyen kapcsolva.

Megjegyzés: akkor is használhatja a percszámológót, ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem.

2. Érintse meg az időzítő gombját (F). A számláló kijelzőjén a 10-es szám villog: ekkor beállíthatja az időzítőt.



3. A „+” és a „-” jelek segítségével beállíthatja az időt 1 és 99 perc között.

Tipp: érintse meg a „-” vagy a „+” jelet, hogy a számláló perceket ugorjon.

Tartsa az újját a „-” vagy a „+” jelen, hogy a számláló 10 perceket ugorjon.

Ha egyszerre érinti meg a „-” és a „+” jeleket, az időzítő kikapcsol.

4. Amikor beállította az időt, a visszaszámlálás azonnal elkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható.

5. A hangjelző 30 másodpercig sípol, és az időzítő jelzője kialszik a beállítási idő lejártakor.

Megjegyzés: a percszámológó csak a normál modellekben működik.

Egy vagy több főzőzóna kikapcsolása az időzítővel

Ha az időzítő csak egy zónára vonatkozik:

1. Válassza ki a kívánt működésben lévő főzőzónát a zónakiválasztó gombbal (A) .

2. Érintse meg az időzítő gombját (F). A számláló kijelzőjén a 10-es szám villog: ekkor beállíthatja az időzítőt.



3. A „+” és a „-” jelek segítségével beállíthatja az időt 1 és 99 perc között.

Tipp: érintse meg a „-” vagy a „+” jelet, hogy a számláló perceket ugorjon.

Tartsa az ujját a „-” vagy a „+” jelen, hogy a számláló 10 percek utógorjon.

Ha egyszerre érinti meg a „-” és a „+” jeleket, az időzítő kikapcsol.

4. Amikor beállította az időt, a visszaszámlálás azonnal elkezdődik. A kijelző megjeleníti a fennálló időt, és az időzítő jelzője 5 másodpercig világog.

MEGJEGYZÉS: a hatásfokjelző melletti piros pont világít, ami a zóna kiválasztását jelenti.

6.

5. Amikor lejár a főzési idő, a használt főzőzóna automatikusan kikapcsol.

A többi főzőzóna működésben marad, ha előtt be lettek kapcsolva.

6. Amikor az időzítőt egyszerre jelzőként és a zónák kikapcsolására is alkalmazza, a kijelző először a jelzésig fennálló időt mutatja. Érintse meg a főzőzóna gombját, hogy megtekintse a kikapcsolásig fennálló időt.

Főzőedények (3. ábra)

- Ha egy főzőedény aljához egy mágneset közelítünk és azt az edény vonzza, akkor alkalmas az indukciós főzésre.
- Az indukciós főzésre alkalmasnak nyilvánított főzőedényeket válassza.
- Lapos és vastag aljú főzőedények.
- Ha a főzőzóna átmérőjével azonos átmérőjű főzőedényt használ, akkor maximális a teljesítmény-kihasználás.
- Az annál kisebb főzőedény használata mellett kisebb a teljesítmény-kihasználás, de nem okoz energia-diszperziót. Mindenesetre nem javasolt a 10 cm alatti átmérőjű főzőedények használata.
- Több rétegből álló aljú rozsdamentes edény vagy rozsdamentes ferritacélból készült edény, ha az alján jelzi, hogy indukciós főzésre alkalmas.
- Amennyiben öntöttvas főzőedényt használ, jobb ha az alja zománczott, mert akkor kevésbé karcosítja meg a vitrokerámia felületét.
- Az alábbi anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: üveg, kerámia, cserép, alumínium, réz vagy nem mágneses rozsdamentes (ausztenites) acél.

Karbantartás (4. ábra)

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

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

Útmutatások a szerelő számára

Beszerelés

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

Elhelyezés (5. ábra)

A készülék egy a rajzon látható térbe való beállításra készült.

A terület teljes területén alkalmazza az erre szolgáló szigetelőt.

Nem javasolt közvetlenül a sütőre helyezni, ellenkező esetben ellenrizze, hogy:

- a sütő hatékony hűtőrendszerrel rendelkezik,
- a sütőből semmilyen módon nem jut át meleg levegő a főzőlaphoz.

- alakítsa ki a légáramlást biztosító nyílásokat a rajznak megfelelően.

Elektromos csatlakoztatás (6. ábra)

Mielőtt elvégezné az elektromos csatlakoztatást, ellenőrizze, hogy:

- a hálózati kialakítás jellemzői megfeleljenek a főzőlap alján elhelyezett lapon feltüntetett jellemzőknek;
- hogy a hálózati kialakításnak legyen egy hatékony és az érvényes szabványoknak és előírásoknak megfelelő földelése. A földelést törvény írja elő.

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

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



CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

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

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

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

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

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

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

60819405.05.03.2021