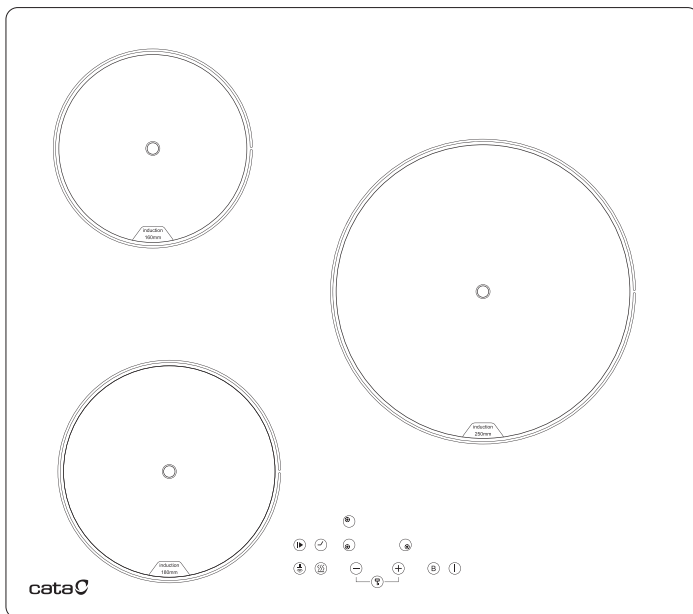




CATA IB6324E2 BK, IB6324E2 BK, IB6303E2 BK

HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

EN INSTRUCTIONS FOR USE

IB 6324E2 BK, IB 6403E2 BK

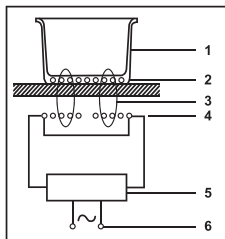
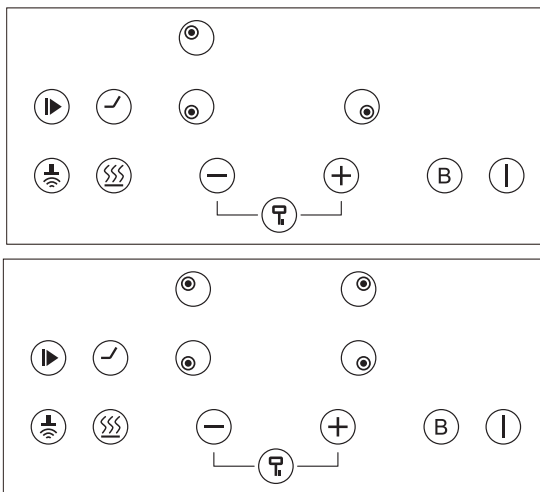


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1.- 图 1 - 1. ábra - Ерк. 1.



1		Főzőzóna / Cooking Zone
2		Gyermekezár / Child Lock
3		BE / KI / ON / OFF
4		Mínusz - / Minus
5		Plusz + / Plus +
6		TURBÓ: / maximális teljesítmény / Maximum Power
7		Időzítő / Timer
8		Stop&Go / Stop&Go
9		Főzési funkciók/ Cooking functions
10		Csatlakoztathatóság/ Connectivity

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

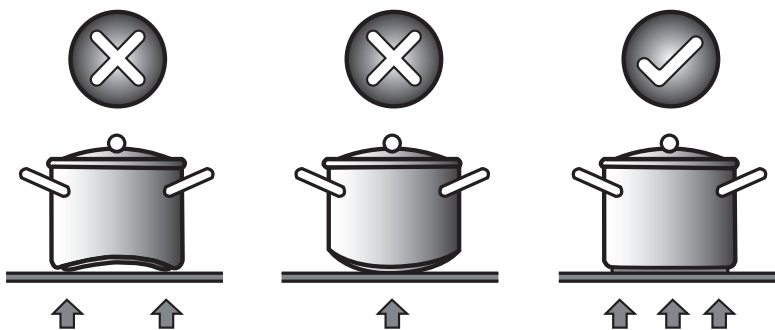


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3
Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Ек. 3.

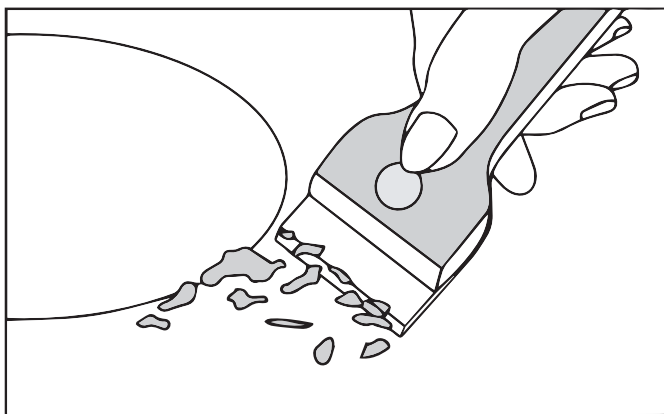
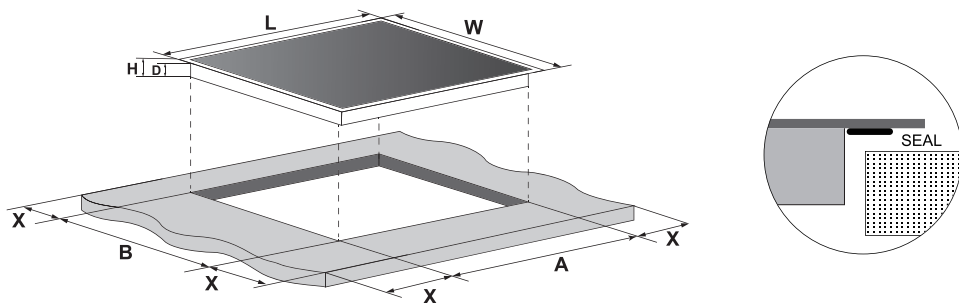
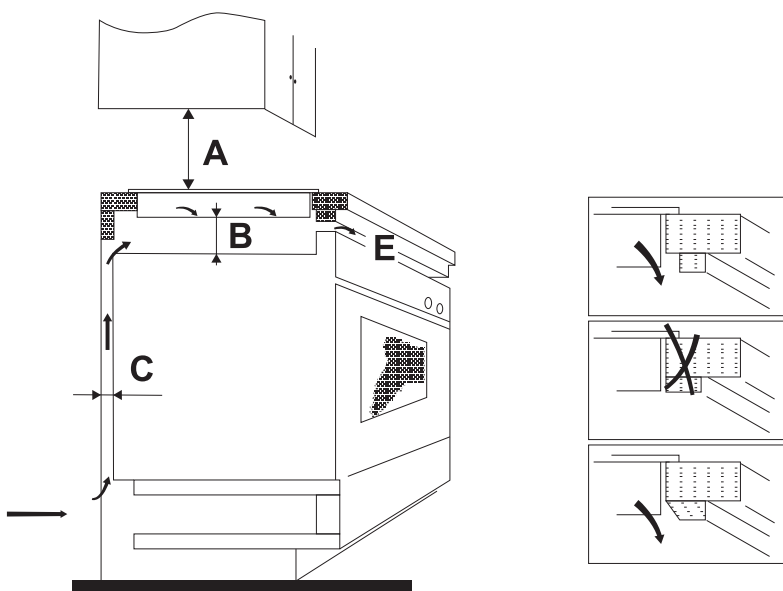


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Ек. 4.



H(mm)	Sz(mm)	Ma(mm)	Mé(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	560	490	min. 50

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	E(mm)
760	50	20	0

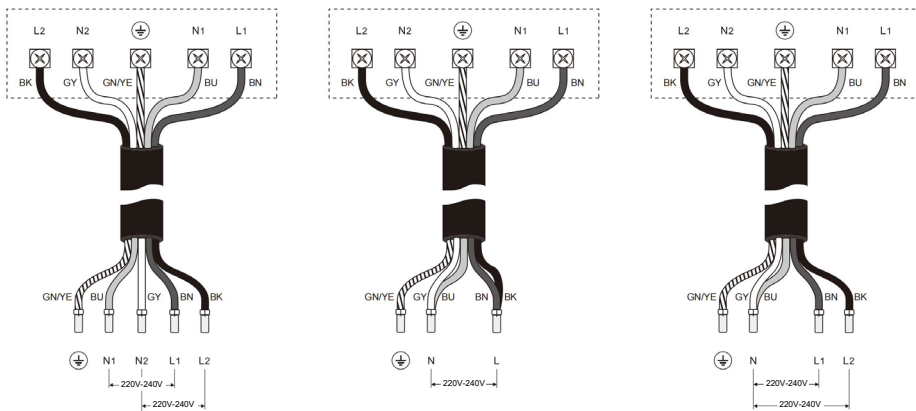


Fig 6 - Abb 6 - Afb 6 - Рис 6 - Кvs 6 - Кива 6 - 图 6 - 6 ábra - Ерк 6



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 anyagokról 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 edényérzékelőre.

- Ha a főzőlap felülete megsérül, akkor az esetleges áramütés elkerülése érdekében haladéktalanul válassza le az elektromos hálózatról.
- Soha ne használjon gőztisztítót 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.
- Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- Csak a főzőkészülékhez tervezett és a gyártó utasításaiban 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 be és nem követik.

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

MŰKÖDÉSI ELV (1. ábra)

A termék kihasználja a legtöbb főzőedény elektromágneses tulajdonságait.

Az elektromágneses mezőt előállító tekercset (induktor) az elektronikus áramkör működteti és vezérli. A hőt maga a főzőedény adja át az ételnek.

A főzés az alábbiakban leírtak szerint történik.

- a hőveszteség 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. ábra)

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

Használati utasítás (2. ábra)

- 1 Főzőzóna
- 2 Gyermezkár
- 3 BE / KI
- 4 Minusz –
- 5 Plusz +
- 6 Turbó (maximális teljesítmény)
- 7 Időzítő
- 8 **Stop&Go**
- 9 **Főzési funkciók**
- 10 **Csatlakoztathatóság**

IB 6403E2 BK	
Melegítési zóna	Max. teljesítmény (220–240 V 50/60 Hz)
	1800 W
	1500 W
	1800 / 2300 W turbó

IB 6324E2 BK	
Melegítési zóna	Max. teljesítmény (220–240 V 50/60 Hz)
	2000 / 2300 W turbó
	1200 / 1500 W turbó
	1800 / 2300 W turbó
	1200 / 1500 W turbó

Telepítés

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

A főzés indítása

1. Érintse meg a BE/KI vezérlőt A bekapcsolás után a hangjelzés egyszeri rövid jelzést ad, minden kijelzőn „0” 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 világít.
4. Válassza ki a teljesítményszintet a „+” vagy a „-” gomb megnyomásával.
5. A teljesítményszint 5-nél kezdődik. A „+” gomb megnyomásával a teljesítményszintek számsorrendben 5-től 9-ig növekszenek. A „-” gomb megnyomása 9-ről azonnal 0-ra csökkenti a teljesítményt.
- > Ha 30 másodpercen belül nem választja ki a hőfokot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Ismét az 1. lépéstől kell kezdenie.
- > Főzés közben bármikor módosíthatja a hőbeállítást.

Ha a kijelzőn felváltva villog a $\frac{1}{2}$ és a hőbeállítás

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.

Ha nem helyeznek fel alkalmas főzőedényt, a kijelző 30 másodperc után automatikusan kikapcsol.

A főzés befejeztével

1. Érintse meg az adott kikapcsolni kívánt zóna „+” gombját (A).
 2. A „-” gomb megnyomása „0”-ra csökkenti a teljesítményszintet, a „+” és a „-” gomb egyszerre történő megnyomásával pedig a teljesítményszint azonnal 0-ra csökken.
 3. Vigyázzon a forró felületekkel.
- „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 aktiválása

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

A turbó funkció kikapcsolása

1. Érintse meg az adott törölni kívánt zóna választógombját „+”.
- 1a. A turbó funkció kikapcsolásához érintse meg a „-” gombot, ezt követően a főzőzóna visszaáll a 9-es szintre.
- > A funkció bármelyik főzőzónában működtethető.
- > 5 perc elteltével a főzőzóna visszatér a 9-es szintre.

A főzési funkció használata

A főzési funkciók gomb „@” megnyomásával három hasznos főzési funkció közül választhat, minden egyes lenyomással egyik funkcióról a másikra lépve.

- Olvasztás vagy kiolvasztás (kb. 50 °C)
- Melegítés vagy melegen tartás (kb. 70 °C)
- Párolás, forraláshoz közeli hőmérséklet, ami a lassú főzéshez hasznos (kb. 90 °C)

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 „@”, ekkor az összes melegítő leáll, és az összes LED-kijelzőn a „I” szimbólum lesz látható.
2. Nyomja le újra a szünet gombot „@” három másodpercre, a kijelzőn ekkor villogni fog a „I” szimbólum, majd érintse meg a gyermekzárát a főzés újratekésítéséhez, és a kijelzők vissza fognak állni az előző beállításokra.

Biztonsági mód (gyermekzár)

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

A vezérlők zárolása

1. Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap be van kapcsolva.
2. Nyomja le egyszerre a „-” és a „+” gombot három másodpercre. Az időzítő kijelzőjén a „Lo” felirat jelenik meg.

A vezérlők feloldása

1. Nyomja le egyszerre a „@” és a „@” gombot három másodpercre.
2. 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.

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 leteltékor az egyik főzőzónát kikapcsolja.
- > Az időzítőt legfeljebb 99 percre állíthatja be.

Az időzítő használata emlékeztetőként

Ha egyetlen főzőzónát sem választ ki

1. Győződjön meg róla, hogy a főzőlap be van kapcsolva.
Megjegyzés: az emlékeztetőt akkor is használhatja, ha egyetlen főzőzónát nem választ ki.
2. Nyomja meg az Időzítő gombot „⌚”. Az emlékeztető jelzőfénye elkezd villogni, és a „10” szám jelenik meg az időzítő kijelzőjén.
3. Állítsa be az időt az időzítő „⊖” vagy „⊕” gombjainak megérintésével.
Tipp: > Érintse meg az időzítő „⊖” vagy „⊕” vezérlőjét egyszer az 1 perccel való csökkentéshez vagy növeléshez.
> Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „⊖” vagy „⊕” vezérlőjét a 10 perccel való csökkentéshez vagy növeléshez.
4. Ha az idő beállítása megtörtént, azonnal megkezdje a visszaszámlálást. 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 „⊙” megérintésével.
2. Az időzítő gomb „⌚” 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 tartsa lenyomva az időzítő „⊖” vagy „⊕” vezérlőjét a 10 perccel való csökkentéshez vagy növeléshez.
A „⊖” megérintésével az időzítőt törli, az időzítő jelzőfénye pedig kikapcsol.
4. Ha az idő beállítása megtörtént, azonnal megkezdje a visszaszámlálást. A kijelző a hátralévő időt fogja mutatni, az időzítő jelzőfénye pedig 5 másodpercig villog.
MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint jelzőfénye mellett piros fény  kigyullad, azt jelvezve, hogy a zónát kiválasztották.
5. A főzési időzítő lejártakor a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol.
A többi főzőzóna tovább működik, amennyiben korábban be lettek kapcsolva.

Összekapcsolás az elszívóval

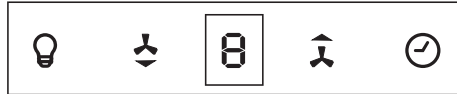
- A főzőlapot összekapcsolhatja az elszívóval, hogy az elszívó sebességszintje a főzőlap teljesítményszintjének megfelelően tud változni. Az összekapcsolási funkció használata előtt a főzőlap és az elszívó között új kapcsolatot kell létrehozni.

Az első használat előtt

1. A páraelszívót és az indukciós főzőlapot rádiófrekvenciával össze kell kapcsolni, hogy a távoli vezérlés lehetséges legyen. Ezt csak egyszer kell elvégezni.
2. Az indukciós főzőlap áramforrásra csatlakoztatva vezérelni fogja a páraelszívó elszívási arányát.

Új összekapcsolási módszer kialakítása:

1. győződjön meg arról, hogy a főzőlap és az elszívó ki van kapcsolva.
2. Nyomja meg egyszerre az időzítő gombot „0” és a világítás gombot „Q” az elszívó paneljén. Az elszívó paneljén felváltva pirosan és fehéren fog villogni a LED-lámpa.
3. Kapcsolja be a főzőlapot, és győződjön meg róla, hogy az összekapcsolás jelzőfénye világít.



Megjegyzés: Ha az összekapcsolás-jelző nem világít, nyomja meg az összekapcsolás gombot „⓪”. Összekötés párosítással: Amikor az eszköz be van kapcsolva, nyomja le 3 másodpercre az összekötés gombot „⓪”. Ekkor villogni kezd a jelzőfény, és a párosítási mód elindul. Nyomja le újra a gombot 3 másodpercre „⓪”, hogy megerősítse az összekötés sikerességét.

Kilépés az összekötésből: Amikor az összekötés engedélyezve van, nyomja meg a főzőlap összekötés gombját. Ekkor az összekötő gomb automatikusan kilép az összekötött állapotból.

Megjegyzés: Miután kilépett az összekötött állapotból, érintse meg újra a főzőlap összekötő gombját, hogy visszanyerje az összekötött módot.

FONTOS: A fenti összekapcsolási műveletet az elszívó bekapcsolása után két percen belül el kell végezni. Ha ez nem sikerül, kapcsolja ki az elszívót és a főzőlapot is, várjon egy percet, és próbálja meg újra az összekapcsolást.

Főzőlap szintjei Összegzés	Főzőlap/távolsági vezérlő	6 sebességes elszívóvezérlés	5 sebességes elszívóvezérlés	4 sebességes elszívóvezérlés	3 sebességes elszívóvezérlés
Normál vezérlés és TFT ECO mód	KÉRT SEBESSÉG	MŰKÖDÉSI SEBESSÉG			
1–5	1.	1.	1.	1.	1.
6–10	2.	2.	1.	1.	1.
11–15	3.	3.	2.	2.	2.
16–21	4.	4.	3.	2.	2.
22–27	5.	5.	4.	3.	3.
>27	6.	6.	5.	4.	3.

Ha az elszívó vezérlőit manuálisan felülírják, amikor a főzőlap és az elszívó össze van kötve, az elszívó működni fog. Nyomja meg egyszerre az időzítőt „⌚” és a világítást „Q” az elszívó és a főzőlap azonnali újrcsatlakoztatásához.

Automatikus kikapcsolás

Amikor a vezérlés BE van kapcsolva, ha **30** másodpercig egyik főzőzónánál vagy választógombnál sincs művelet, automatikusan kikapcsol. Főzőzóna-kiválasztás esetén, ha nincs művelet, a főzőzóna 60 másodperc után visszaáll 0-ra, és 60 másodperc után automatikusan kikapcsol.

Maradék hő-kijelző

Azt jelzi, hogy az üvegkerámiának veszélyes a hőmérséklete a főzőzóna körül, és veszélyes megérinteni. A hőmérséklet egy matematikai modell alapján lesz meghatározva, és a maradék hőt egy „H” betű jelzi a megfelelő 7 szegmens kijelzőn.

A felmelegedés és a lehűlés a következők szerint lesz kiszámítva:

- a kiválasztott beállítás („0”-tól „9”-ig)
- a BE/KI kapcsolási idő.

A főzőzóna kikapcsolása után a megfelelő kijelzőn „H” betű lesz látható, amíg a főzőzóna hőmérséklete matematikailag már nem kritikus szinten van.

Automatikus kikapcsolási funkció (üzemidő korlátozása)

A kiválasztott beállítástól függően a meghatározott maximális üzemidő után az összes főzőzóna kikapcsol, ha ez idő alatt semmilyen művelet nem történik a főzőzónában. A főzőzóna állapotának minden változása (a PLUS+, MÍNUSZ-gombokkal) visszaállítja a kiindulási értékre a főzőzóna maximális üzemidejét.

Véletlen bekapcsolás elleni védelem

- Ha az elektronikus vezérlés kb. 10 másodpercen keresztül a gombok folyamatos működtetését észleli, automatikusan kikapcsol. A vezérlő hallható hibajelzést küld, hogy a felhasználó el tudja távolítani a műveleti felületre véletlenül helyezett tárgyat. A kijelzőn az „ERO 3” hibakód fog megjelenni. Ha a hiba 10 másodpercnél tovább fennáll, csak az „ERO 3” hibakód lesz látható, amíg az elektronikus vezérlés észre nem veszi a hibát. Ha a főzőzóna állapota „forró”, a kijelzőn váltakozni fog a „H” betű és a hibajelzés.
- Ha a bekapcsológombbal történő bekapcsolás után 30 másodpercen belül egyik főzőzóna sem lesz aktiválva, a vezérlés BE állapotból készenléti módba kapcsol.
- Amikor a vezérlés BE van kapcsolva, a BE/KI gomb az összes többi gombbal szemben elsőbbséget élvez, így a vezérlés bármikor kikapcsolható, még akkor is, ha több gomb működik, vagy a gombok folyamatosan működnek.
- Készenléti módban a folyamatos működtetés nem lesz jelezve. Mielőtt azonban az elektronikus vezérlést újra BE lehetne kapcsolni, észlelnie kell, hogy egyik gomb sem működik.

Hangjelzés (csipogás)

A vezérlés működése közben a következő műveleteket jelzi csipogás:

- normál gombaktíválás rövid hangjelzéssel.
- hosszabb ideig tartó folyamatos gombműködtetés (10 másodperc) hosszabb, időszakos hangjelzéssel

Főzőedények (3. ábra)

- indukciós főzésre a mágneset vonzó edény lehet alkalmas
- lehetőleg olyan edényeket használjon, amelyek kifejezetten alkalmasak indukciós főzésre
- 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 zománczott aljú edények, hogy elkerüljék a pirokéramia felületének megkarcolását
- nem javasoljuk üveg, kerámia, agyag, alumínium, réz vagy nem mágneses (ausztenites) rozsdamentes acél edények használatát.

Karbantartás (4. ábra)

A főzőlap károsodásának elkerülése érdekében azonnal távolítsa el egy kaparó segítségével a felületről az alumíniumfólia darabokat, a kifolyt ételeket, a zsírfiróccsenéseket, a cukornyomokat és más, magas cukortartalmú ételeket. Utána megfelelő szerrel és konyhai törölőpapírral tisztítsa meg a felületet, öblítse le vízzel, majd szárítsa meg egy tiszta törülőruhával. Semmilyen esetben se használjon szivacsokat vagy dörzsölő kendőket; kerülje az agresszív kémiai tisztítószeret, például sütőspray-k és folteltávolítók használatát.

Telepítési utasítások

Telepítés

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

Pozicionálás (5. ábra)

A készülék kifejezetten munkalapba szerelésre való, a megfelelő ábrán látható módon.

A mellékelt tömítőanyagot vezesse végig a főzőlap peremén.

Ne szerelje a főzőlapot sütő fölé; ha mégis ezt teszi, győződjön meg a következőkről:

a sütő megfelelő hűtőrendszerrel van felszerelve, nem szivárog meleg levegő a sütőből a főzőlap felé, az ábrán látható, megfelelő levegőbemenetek biztosítva vannak.

Elektromos bekötés (6. ábra)

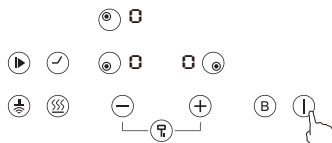
Az elektromos bekötés elvégzése előtt gondoskodjon a következőkről: a főzőlap jellemzői a munkaterület alján elhelyezett adattáblán jelzetteknek megfelelőek legyenek; a főzőlap legyen felszerelve hatékony földelő csatlakozással, a hatályos szabványoknak és jogszabályoknak megfelelően. A földelő csatlakozás 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.

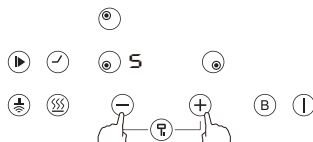
Teljesítménykezelés (IB 6303E2 BK)

Ez a funkció lehetővé teszi a felhasználó számára a kimeneti teljesítmény teljes korlátozásának kiválasztását.

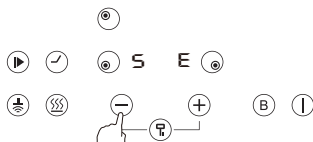
1. A tápellátás bekapcsolásához érintse meg a BE/KI gombot. A hangjelző egyszer sípol, és az összes kijelzőn a „0” jelenik meg.



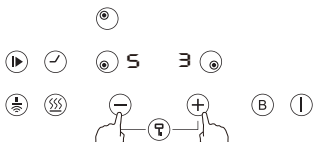
2. „-” és „+” gomb egyszerre, az A tűzhely digitális csővén az „5” lesz látható



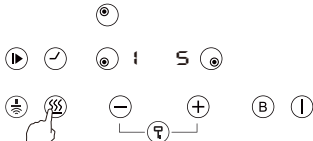
3. Nyomja meg a „-” gombot, az A,D tűzhely digitális csővén az „5E” jelenik meg”.



4. Nyomja meg újra egyszerre a „-” és a „+” gombot, és az aktuális maximális teljesítmény megjelenik az AD tűzhely digitális csővén.



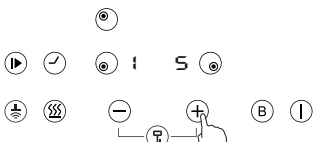
5. A kért teljesítményterv bekapcsolásához nyomja meg a hőtartás gombot.



Kijelzőzóna	ECO teljesítményszint	Tápellátás (biztosítékvédelem szükséges)
15	1,5 kW	7 Amp
28	2,8 kW	13 Amp
33	3,3 kW	15 Amp
45	4,5 kW	20 Amp
53	5,3 kW	25 Amp

* Az első használatkor a teljesítménybeállítás gyárilag 5,3 kW.

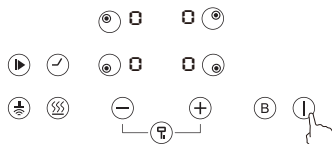
6. A beállítások elmentéséhez és a kilépéshez nyomja meg a „+” gombot.



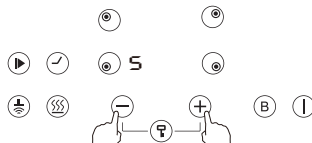
Teljesítménykezelés (IB 6324E2 BK)

Ez a funkció lehetővé teszi a felhasználó számára a kimeneti teljesítmény teljes korlátozásának kiválasztását.

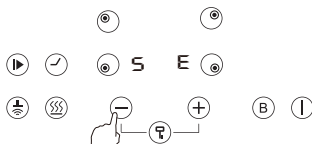
I. A tápellátás bekapcsolásához érintse meg a BE/KI gombot. A hangjelző egyszer sípol, és az összes kijelzőn a „0” jelenik meg.



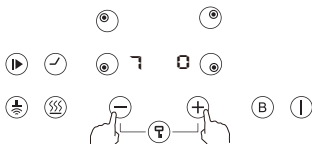
2. „-” és „+” gomb egyszerre, az A tűzhely digitális csővén az „5” lesz látható



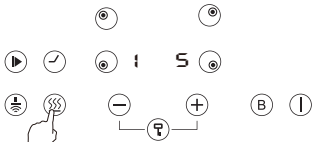
3. Nyomja meg a „-” gombot, az A,D tűzhely digitális csővén az „5E” jelenik meg



4. Nyomja meg újra egyszerre a „-” és a „+” gombot, és az aktuális maximális teljesítmény megjelenik az AD tűzhely digitális csővén.



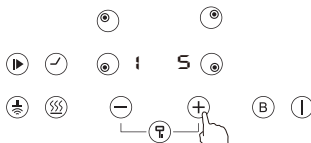
5. A kért teljesítményterv bekapcsolásához nyomja meg a hőtartás gombot.



Kijelzőzóna	ECO teljesítményszint	Tápellátás (biztosítékvédelem szükséges)
15	1,5 kW	7 Amp
28	2,8 kW	13 Amp
33	3,3 kW	15 Amp
45	4,5 kW	20 Amp
57	5,7 kW	25 Amp
70	7,0 kW	32 Amp

* Az első használatkor a teljesítménybeállítás gyárilag 7,0 kW.

6. A beállítások elmentéséhez és a kilépéshez nyomja meg a „+” gombot.



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 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

User's Instructions (Fig. 2)

- 1 Cooking Zone
- 2 Child Lock
- 3 ON / OFF
- 4 Minus -
- 5 Plus +
- 6 Booster (Maximum Power)
- 7 Timer
- 8 Stop&Go
- 9 Cooking functions
- 10 Connectivity

IB 6403E2 BK	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
	1800W
	1500W
	1800 / 2300W Booster

IB 6324E2 BK	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
	2000 / 2300W Booster
	1200 / 1500W Booster
	1800 / 2300W Booster
	1200 / 1500W Booster

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.

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control

After power on, the buzzer beeps once, all displays show " 0 ", 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. The symbol 0. Selected will stay full it.

4. Select the power level by pressing the "+" key or "-" key.
 5. The power level will start at 5. Pressing the "+" will count up the power levels from 5 to 9 in numerical order. Pressing the "-" key will take the power straight from 9 to 0.

> If you don't choose a heat setting within 30s, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 > You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes  alternately with the 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 30s if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone select key "Ⓢ" that you wish to switch off.
 2. Press the "-" key will decrease the power to "0" level, or press the "+" and "-" at the same time, the power level will decrease to 0 straight away.
 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.

Activated the boost function

1. Select the heating zone by touching the zone select key "Ⓢ".
 2. Touching the boost control key "Ⓟ" the zone indicator show "P." and the power reach Max.

Cancel the boost function

1. Touching the relevant zone select key "Ⓢ" that you wish to cancel.
 1a. Touching the key "-" 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 cooking function

You can choose 3 handy cooking functions by pressing the cooking functions key "Ⓢ" each time moves from one function to the other.

- Melt or defrost (about 50°C)
- Heating or keeping warm (about 70°C)
- Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking (about 90°C)

Using the Pause Function

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

1. When the hob is on and working, press the pause key "⏸", all burner will stop working, and all LED indicator will show the symbol "||".

2. Press and hold the Pause key "⏸" again for three seconds, the displays will blink with "||", then touch the

Child Lock to recommence cooking and the displays will revert to their previous settings.

Safety mode (Child lock)

> 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

1. Make sure the Induction hob is turned on.
 2. Press "⏸" and "Ⓢ" at the same time for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Press "⏸" and "Ⓢ" at the same time for 3 seconds.
 2. You can now start using your Induction hob.

When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled 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.

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 "⌚". The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.

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.

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 "⦿".

2. Press the Timer key "⌚", 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 "-" 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.

Connectivity with hood

• You can link the hob with hood so that the speed level of hood can change according to the power level of the hob.

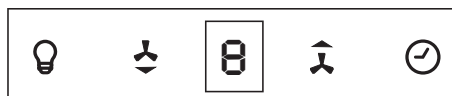
The hob and the hood have to set up new linking before use the Connectivity function.

Before First Use

1. Cooker hood and the induction hob must be paired by radio frequency before remote control can occur. This only needs to be done once.
2. When connected the power output of the induction hob will control the extraction rate of the cooker hood.

Set up new linking method:

1. make sure that the hob and the hood is off.
2. Touch the timer key "⌚" and floodlight key "💡" on the hood panel simultaneously. LED light on the hood panel will be flashing red and white alternatively.
3. Turn on the hob and make sure the connectivity indicator lamp is lighted up.



Note: Touch the connectivity key "⌚" if the connectivity indicator is off.

Linkage pairing: When the device is powered on, hold down the linkage button for 3 seconds "⌚". Then the indicator blinks, and the signal matching mode is entered. Hold down the button again for 3 seconds "⌚" to confirm the linkage success.

Exit linkage: When the linkage is enabled, press the hob linkage button. Then the linkage button automatically exits the linkage state.

Note: After exiting the linkage state, tap the hob linkage button again to restore the linkage mode.

IMPORTANT: The connectivity operation above must be completed within two minutes of turning on the power to the hood. If this is not successful, switch off both the hood and the hob, wait for one minute and attempt the connectivity again.

Hob levels	Hob/ remote commander	6 speeds hood control	5 speeds hood control	4 speeds hood control	3 speeds hood control
Sumatary					
Normal Control & TFT ECO Mode	SPEED REQUEST ED	SPEED WORKING			
1 to 5	1 st	1 st	1 st	1 st	1 st
6 to 10	2 nd	2 nd	1 st	1 st	1 st
11 to 15	3 rd	3 rd	2 nd	2 nd	2 nd
16 to 21	4 th	4 th	3 rd	2 nd	2 nd
22 to 27	5 th	5 th	4 th	3 rd	3 rd
>27	6 th	6 th	5 th	4 th	3 rd

If the hood controls are manually overridden when the hob and hood are linked, the hood will operate. To reconnect the hood and hob immediately, press the Timer "⌚" and Light "💡" of hood together.

Automatic switch-OFF

When the control is ON it automatically switches OFF after 30 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 60 seconds deselection time for a cooking zone at setting "0" and 60 seconds switch-OFF time.

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.

Automatic power OFF function (operating time limitation)

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

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, 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 30 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 continuous 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.

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

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 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.

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.

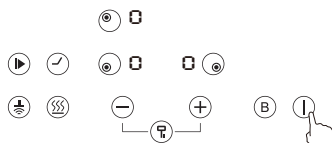
The earth connection is compulsory in terms of the law.

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.

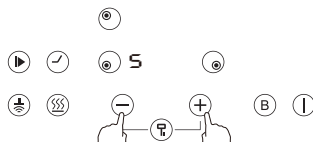
Power management (IB 6303E2 BK)

This function allow the user to select the output power total limit.

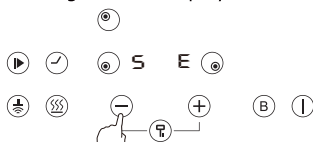
1.Touch ON/OFF key to switch on the power supply. The buzzer beeps once, all displays show "0".



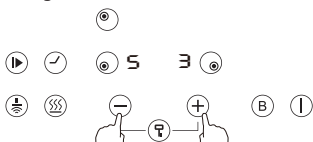
2.At the same time "-" and "+" file key, A furnace digital tube display"5"



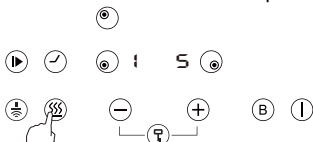
3.Press "-" key, A,D furnace digital tube display "5E" .



4.Press the "-" and "+" buttons again at the same time, and the current maximum power is displayed on the digital tube of the AD furnace.



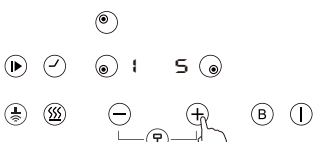
5.Press the heat preservation button to switch the total power plan required.



The display zone	ECO power level	Power supply (Fuse protection required)
15	1.5kW	7Amp
28	2.8kW	13Amp
33	3.3kW	15Amp
45	4.5kW	20Amp
53	5.3kW	25Amp

* On first use the power setting is factory set to 5.3kW.

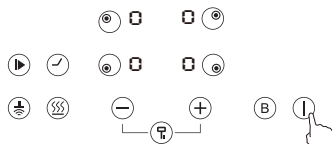
6.Press the "+" key to save the Settings and exit.



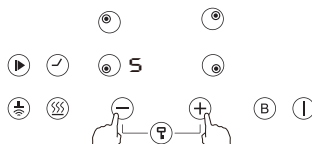
Power management (IB 6324E2 BK)

This function allow the user to select the output power total limit.

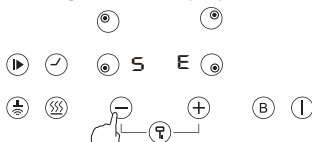
1.Touch ON/OFF key to switch on the power supply. The buzzer beeps once, all displays show " 0 " .



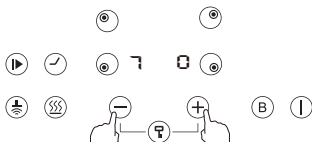
2.At the same time "−" and "+" file key, A furnace digital tube display"5"



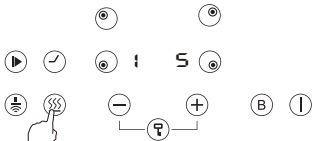
3.Press "−" key, A,D furnace digital tube display "5E" .



4.Press the "−" and "+" buttons again at the same time, and the current maximum power is displayed on the digital tube of the AD furnace.



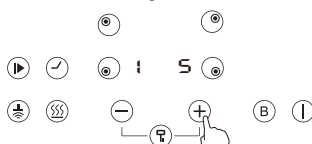
5.Press the heat preservation button to switch the total power plan required.



The display zone	ECO power level	Power supply (Fuse protection required)
15	1.5kW	7Amp
28	2.8kW	13Amp
33	3.3kW	15Amp
45	4.5kW	20Amp
57	5.7kW	25Amp
70	7.0kW	32Amp

* On first use the power setting is factory set to 7.0kW.

6.Press the "+" key to save the Settings and exit.



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