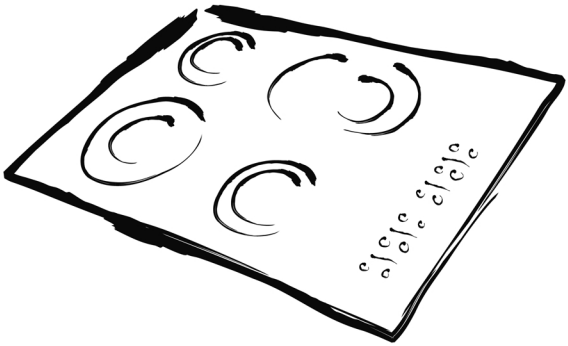
www.elektromarkabolt.hu



(E)
Instrucciones de uso y mantenimiento para encimeras

(D)
Bedienungs-und Wartungsanleitungen für kochherde

(F)
Instructions pour l'usage et la maintenance des plaques

(GB)
Operating and maintenance instructions for hobs

(I)
Istruzioni d'uso e manutenzione per piani

(NL)
Gebruiksaanwijzing en instructies voor kookplaten

(P)
Instruções de uso e manutenção para placas

(DK)
Brugs- og vedligeholdelsesvejledning til keramiske kogeplader

(SF)
Liesitasojen käyttö- ja huolto-ohjeet

(S)
Bruksanvisningar och underhåll av induktionshällar

(GR)
Οδηγίες χρήσης και συντήρηση του υαλοκεραμικού πεδίου μαγειρέματος

(RU)
Инструкция по эксплуатации и техоблсуживанию плит

(PL)
Instrukcja obsługi i konserwacji płyt grzejnych

(H)
Főzőlap használati utasítás és karbantartási útmutatások

(CN)
电磁灶的使用说明及保养

(NO)
Betjenings- og vedlikeholdsinstrukser for koketopper

cata

www.elektromarkabolt.hu

GB

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 2006/95/EEC of 12 December 2006 and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2004/108/EEC of 15 December 2004.

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 Encendido/apagado ON/OFF
2 Minus –
3 Plus +
4 Cooking zone
5 Setting level display
6 Zone selection lights

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

Switching the Touch Control ON/OFF "Z"
After mains voltage is applied the control initializes for approx. 1 second before it is ready for operation. After a reset all displays and LEDs glow for approx. 1 second. When this time is over all displays and LEDs extinguish and the control is in the stand-by mode.

Press the ON/OFF (1) button to switch the touch control on. The cooking zone displays show a static "0".
If a cooking zone is in the "hot" status, the display shows a static "H" instead of "0". The bottom right dot is blinking in 1 second intervals on all cooking zone displays to indicate that no cooking zone is selected at the moment.
After switching-ON the electronic control remains activated for 20 seconds. If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control automatically switches back into the stand-by-mode.
The control can only be switched-ON if it identifies the ON/OFF key alone being operated. Should it recognize key activation other than that, the control remains in the standby- mode.
If the child safety feature is active when switching on, all cooking zones show "L", (LOCKED). If the cooking zones are in a "hot" status, the display shows "L" and "H" in alternation. When the Touch Control is ON it can be switched-
OFF at any time by operating the ON/OFF key. This is also valid if the control has been locked (activated child safety feature).
The ON/OFF key has always priority in the switch-OFF function.

Automatic switch-OFF
When the control is ON it automatically switches-OFF after 20 seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of time. If case of a cooking zone selection, the automatic switch- OFF time is composed of 10 seconds deselection time for a cooking zone at setting"0" and 10 seconds switch-OFF time.

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



If the touch control is switched on, the cooking zone can be selected by pressing the button (4) of the corresponding zone.
The display (5) of the zone selected lights up, while the remaining displays are dimmed. if the cooking zone is "hot", "H" and "0" are alternately displayed.
Press the PLUS (3) or MINUS (2) button to select a setting and the zone will begin to heat up.
Once the cooking zone has been selected, the setting can be selected by keeping the PLUS (3) button pressed down. The setting begins at level 1 and increases by 1 level every 0.4 seconds. When setting "9" is reached, the setting will not be changed further.
If the setting level has been selected using the MINUS (2) button, the start level is "9" (maximum level). Keep the button pressed down to lower the active level by 1 every 0.4 seconds. When setting "0" is reached, there will be no further setting changed. The setting can only be changed by pressing the MINUS (2) or PLUS (3) button again.

Switching a cooking zone off

www.elektromarkabolt.hu

Select the zone to be switched off using the corresponding button (4). The display (5) of the zone selected lights up, while the remaining displays are dimmed. Press the Cooking zone (4) and MINUS (2) buttons at the same time and the setting level of the zone is changed to 0. Alternatively, the MINUS button (2) can be used to reduce the setting level to 0.
If a cooking zone is “hot”, “H” and “0” will be alternately displayed.

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

Wattage settings
The output of the cooking zones can be set in 9 steps which are indicated by the figures “1“ thru “9“ by means of LED sevensegment-displays. In the cooking zone located on the front left, when selecting the power level 9 and after 30 minutes
operating, the power will decrease slightly for safety reasons. In case more power is required, select the
boost level ("P")

Boost function
After selection of a respective cooking zone, the boost function can be activated by selecting the power level 9 and then pressing PLUS (3) button . By means of this function certain cooking zones are enabled to receive power over the nominal (the number of boostable cooking zone depends on the power available on a partial modules which is to be lees than total hob power). If the desired cooking zone has the capacity to activate the booster, the display shows a “P“ symbol. In case the available power is not enough the cooking stage display flashes for 3 seconds on the cooking zone which needs to be reduced and which requires automatic adjustment.
The boosting time is limited to 5 min to protect cooking utensils. After the booster is switched off automatically, the cooking zone continues operation on power level “9”. The booster can be reactivated after some minutes.
In case that the pan is removed from the cooking zone during boosting, the boosting function remains active and boosting time continues.

The power management is based on on the principle that the last entry is requested by the induction as top priority. That means that previous actions and settings also made for the other cooking zones are reversed automatically, if necessary.
If induction identifies the necessity of reducing power at a cooking zone, the selected cooking stage flashes on that cooking zone providing a correction period of 3 sec before the power is reduced automatically to a minimum cooking stage.
If the setting is adjusted within the correction period, the power management checks the settings again. Should a new setting lead to further power reduction, the correction period starts again. If no automatic correction needs being made to the cooking zone setting, the flashing stops immediately and the original value remains as a steady display indication.
Should the situation change again on the power reduced cooking zone, no automatic power increase is effected.

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-segmentdisplay. Heating-up and cooling down will be calculated dependent on
· the selected setting („0“ to „9“)
· the ON/OFF time.
After switching-OFF the cooking zone the respective display shows “H” until the assigned cooking zone temperature is mathematically in a uncritical level. ($\leq$ 60°C).

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

Protection against unintended switching-ON
· If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal for 10 seconds, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code “ E R 0 3 “ . If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code “E R 0 3 “ will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the “hot” status, “H“ will appear on the display in alteration with the failure notice.
· If no cooking zone will be activated within 20 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches back from the ON-condition into the stand-by-mode.
· When the control is switched- ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continuous operation of keys.
· In the stand-by mode a continous operation will not be signalized. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

Key lock (child safety feature)

◊ Child safety feature:

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

www.elektromarkabolt.hu

unlocked, even if the control has been switched-OFF and -ON in the meantime. Also a reset of the control (after a voltage drop) does not cancel the key lock.

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

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

Audible signal (buzzer)
While the control is in operation the following activities will be signaled by means of a buzzer:
· normal key activation with a short sound signal.
· continuous operation of keys over a longer period of time (_10 seconds) with a longer, intermittent sound signal.

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

Timer as minute minder (stand-alone):
· If the control is ON and no cooking zone selected, the standalone-timer can be used by simultaneously operating MINUS (2) and PLUS (3) keys.
· Adjustment range (0-99min), it can be set in 1-minute steps with any key, starting at 1 up to 99 (end stop) with the minus-key starting at 99 down to 0 (end stop)
· Continuous activation of the plusor minus-key results in a dynamic increase of the adjustment speed up to maximum value without sound signal.
· when the plus- or minus key is released in the meantime, the adjustment speed starts again from a (low) initial value.
· adjustment can be made with a continously activated plus- or minus-key or by tip-operation (with sound signal) After the timer is set the time runs down according to the adjustment. When the time is over there is a sound signal and the timer display blinks.

The sound signal will be stopped
· automatically after 2 minutes and/or
· by operating any key. Then the blinking of the timer display stops and the display extinguishes.

Switching-OFF/changing the timer
· The timer can be changed or switched-off anytime by simultaneously operating MINUS (2) and PLUS (3) keys.
(with sound signal). The timer will be switched off by counting down to "0" with the minus-key. For 6 seconds the timer display remains at "0" before it will be switched-off.
· If the control will be switched- ON by means of the Power-key, the stand-alone timer will be switched-off also.

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

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

The sound signal and the blinking of the timer LED will be stopped
· automatically after 2 minutes
· by operating any key.
The timer display extinguishes.

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

Precautions
- when the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on)
- do not use any alluminium foil or place any foodstuffs wrapped in alluminium foil directly on the hob
- do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up
- when cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time
- when cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- after cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor
- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- This appliance hood is not designed to be used by people (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacity, or who lack experience or knowledge about it, unless they have had supervision or instructions on how to use the hood by someone who is responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Cooking vessels (Fig. 3)

www.elektromarkabolt.hu

- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking
- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking
- flat- and thickbottomed vessels
- a vessel with the same diameter as zones ensures the maximum exploitation of power
- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 10 cm.
- stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking
- cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface
- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, alluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainlesssteel vessels.

Maintenance (Fig. 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.

(Fig. 5)
1 Front view
2 Front side
3 Oven or cupboard zone
4 Air input

Electrical connection (Fig. 6)

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:
the plant charac- teristics 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.
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.

www.elektromarkabolt.hu

H

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 2006. december 12-ei, 2006/95/CEE sz. irányelv alacsony feszültségű készülékekre vonatkozó alapvető követelményeinek, valamint a 2004. december 15-ei 2004/108/CEE sz. irányelvben meghatározott elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó követelményeknek.

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

Útmutatások a felhasználó számára (2. ábra)

1 BE/KI
2 Mínusz –
3 Plusz +
4 Főzőterület
5 Teljesítményfokozat-beállítás kijelzője
6 Kiválasztott főzőterület jelzőlámpái

Beszerelés
A beszereléssel (elektromos kapcsolás) kapcsolatos valamennyi műveletet szakképzett szakember kell, hogy végezze a érvényes előírásoknak megfelelően.
A specifikus útmutatásokra vonatkozóan lásd a szerelőnek szóló részt.

A Touch Control be- és kikapcsolása
A Touch az elektromos hálózatba való csatlakoztatás után körülbelül egy másodperccel lesz működésképes.
A reset után minden kijelző és a LED-ek körülbelül egy másodpercig villognak. Ezután minden kijelző és a LED-ek kialszanak, és a Touch készenléti állapotba kerül.
Az érintőgombok bekapcsolásához nyomja meg a BE/KI (1) gombot.
A főzőzónák kijelzői "0"-át mutatnak. Ha egy adott főzőzóna forró (túl magas hőmérséklet), akkor a kijelzőn "H" jelenik meg a "0" helyett. A főzőzónák valamennyi kijelzőjének jobb oldali alsó részén található pont egy másodperces gyakorisággal villog, és ezzel azt jelzi, hogy addig a pillanatig még egy főzőzóna sem lett kiválasztva.
A bekapcsolás után a Touch 20 másodpercig aktív állapotban van. Ha nem kerül kiválasztásra egy főzőzóna és az időzítő sem, akkor a Touch automatikusan visszaáll a készenléti állapotba.
A Touch csak a fő kapcsológomb megnyomásával kapcsolható be.
Amennyiben a fő kapcsológombot más gombokkal együtt nyomja meg, nem történik semmi és a Touch készenléti állapotban marad.
Ha a gyermekek védelmét szolgáló biztonsági berendezés a bekapcsoláskor aktiválva van, akkor valamennyi főzőzóna kijelzőjén "L" (locked/blokkolva) jelenik meg. Ha a főzőzónák forróak, akkor a kijelzőkön felváltva "L" és "H" (hot/meleg) jelenik meg.
A Touch Control bármikor kikapcsolható a fő kapcsológombbal. Ez még akkor is érvényes, ha a vezérlés a gyerekzárral blokkolva van.
A fő kapcsoló gomb mindig elsőbbséget élvez a kikapcsolási funkcióban.

Automatikus kikapcsolás
Bekapcsolás után a Touch 20 másodperces inaktivitás után automatikusan kikapcsol. Egy adott főzőzóna kiválasztása után az automatikus kikapcsolási idő 10 másodperces időközökre oszlik, amelyek elteltével a főzőzóna kiválasztása megszűnik, majd további 10 másodperc elteltével a Touch kikapcsol.

Egy adott főzőzóna be- és kikapcsolása
Helyezze a főzőedényt a megfelelő főzőzónára. Ha a főzőedény nincs rajta, akkor a rendszer nem aktiválja a megfelelő főzőzónát és a kijelzőn az alábbi szimbólum jelenik meg.



Ha az érintésvezérlés be van kapcsolva, az adott főzőzónát a hozzá tartozó gomb (5) megnyomásával választhatja ki.
A kiválasztott főzőzóna kijelzője (6) fényesebbé válik, miközben a többi kijelző elhalványodik. Ha a főzőzóna „égésveszélyes", akkor a "H" és "0" jelzések felváltva jelennek meg.
A PLUSZ (3) illetve MINUSZ (2) gomb megnyomásával kiválaszthat egy adott főzési fokozatot, majd a főzőzóna melegíteni kezd.
A főzőzóna kiválasztása után, a PLUSZ (3) gomb megnyomásával kiválaszthatja a főzési fokozatot; ez az 1-es szintről indulva 0,4 másodpercenként egy-egy egységgel növelhető. A 9-es szint elérése után a főzési fokozat tovább nem növelhető.
Ha a főzési fokozatot a MÍNUSZ (2) gombbal választotta ki, a kiindulási szint a 9-es (maximális szint). A gombot benyomva tartva a főzési fokozat 0,4 másodpercenként egy-

www.elektromarkabolt.hu

egy egységgel csökken. A 0 szint elérése után a főzési fokozat nem csökkenthető tovább. A beállított főzési fokozatot csak a PLUSZ (2), illetve MÍNUSZ (3) gombok újbóli megnyomásával lehet módosítani.

Egy adott főzőzóna kikapcsolása

A kikapcsolandó főzőzónát a hozzá tartozó (5) gombbal tudja kiválasztani. A kiválasztott főzőzóna kijelzője (6) fényesebb lesz, miközben a többi kijelző elhalványodik. A PLUSZ (3), illetve MÍNUSZ (2) gombok egyidejű megnyomásával az adott főzőzóna főzési fokozata 0-ra áll. Választhatja azt a megoldást is, hogy a főzési fokozatot a MÍNUSZ (2) gombbal csökkenteni le a 0-ra.

Ha egy adott főzőzóna „égésveszélyes", akkor a kijelzőn felváltva "H" és "0" jelzés jelenik meg.

Az összes főzőzóna kikapcsolása

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

Teljesítményfokozat

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

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

Booster funkció

A vonatkozó főzőterület kiválasztását követően a turbó funkció a 9-es teljesítményfokozat kiválasztásával, majd a PLUSZ (3) gomb megnyomásával kapcsolható be. Ezzel a funkcióval egyes főzőzónák a nominálisnál magasabb teljesítményt kaphatnak (az egyidejűleg Booster funkciós főzőzónák száma az egyes felületeknek átadott teljesítménytől függ, amely alacsonyabb kell, hogy legyen a főzőlap maximális teljesítményénél). Ha a kívánt felület képes aktiválni a Booster funkciót, akkor a kijelzőjén megjelenik a "P" szimbólum. Amennyiben a rendelkezésre álló teljesítmény nem elegendő, akkor annak a főzőzónának a teljesítményjelzője, amely automatikus teljesítménycsökkentést igényel 3 másodpercig villog.

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

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

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

- Ha az indukció azt észleli, hogy valamelyik főzőzónán csökkentésre van szükség, akkor annak a főzőzónának a jelzője, amelyet csökkenti fog 3 másodpercig villog, és ezzel lehetőséget kínál a korrigálásra mielőtt elvégezné a módosítást.
- Ha a korrekciós idő lejárta előtt visszaállítjuk a kiválasztott főzőzónát, akkor a teljesítménykezelő újra elemzi a teljesítmény megoszlását. Ha ennek eredményeképpen nem szükséges a teljesítménycsökkentés, akkor a villogás megszűnik és az eredeti teljesítményfokozat marad a megfelelő jelzőn.
- Ha a felhasználó újra megváltoztatja a teljesítmények megoszlását, azokon a főzőzónákon, ahol automatikusan teljesítményfokozat-csökkentés történt, semmilyen esetben nem emelkedik automatikusan a teljesítményfokozat.

Maradékhő-kijelző

Azt jelzi a felhasználónak, hogy az üveg veszélyes hőmérsékletű a főzőzóna feletti résszel való kontaktus esetén. A hőmérséklet egy matematikai modell szerint van meghatározva, és maradékhő jelenléte esetén a megfelelő hét szegmensű kijelzőn "H" jelenik meg.

A melegítés és a hűtés az alábbiak alapján kerül kiszámításra:

· a kiválasztott teljesítményfokozat ("0" és "9" között)

· az aktiválási idő.

A főzőzóna kikapcsolása után a megfelelő kijelző "H"-t mutat amíg a felület hőmérséklete a matematikai modell szerinti kritikus szint (≤ 60°C) alá nem esik.

Automatikus kikapcsolási funkció (működési idő korlátozás)

A teljesítményfokozattal kapcsolatban, ha nem kerül sor semmilyen műveltre, valamennyi főzőzóna kikapcsol egy előzőleg meghatározott maximális főzési idő elteltével.

A főzőzónán (a PLUSZ illetve MÍNUSZ gombokkal végzett) bármely művelettel újra indul az adott főzőzóna maximális főzési ideje, és visszaáll az eredeti érték.

Védelem véletlenszerű bekapcsolás esetén

· Amennyiben az elektronikus vezérlés egy gomb kb. 10 másodpercig történő folyamatos benyomását észleli, akkor automatikusan kikapcsol. A vezérlés egy 10 másodpercig tartó tévedést jelző hangjelzést bocsát ki, és ezzel figyelmezteti a felhasználót arra, hogy az érzékelők egy tárgy jelenlétét észlelték. A kijelzők " E R 0 3 " tévedés-kódot jeleznek, amely addig marad, amíg az elektronikus vezérlés nem figyelmeztet a tévedésre. Ha a főzőzóna forró, akkor egy "H" jelenik meg a kijelzőn a tévedés jelzéssel felváltva.

· Amennyiben a Touch bekapcsolását követő 20 másodpercen belül egyik főzőzónát sem aktiváljuk, akkor a vezérlés visszaáll a készenléti állapotra.

· Amikor a vezérlés be van kapcsolva, akkor az ON/OFF gombnak elsőbbsége van az összes többi gomb felett annak érdekében, hogy a vezérlés bármikor kikapcsolható legyen, még a gombok többszöri vagy folyamatos benyomása esetén is.

· Készenléti állapotban a gombok folyamatos benyomására semmi nem történik. Mindenesetre, az elektronikus vezérlés újbóli bekapcsolásához, a vezérlésnek előbb érzékelni kell, hogy egy gomb sincs benyomva.

A gombok blokkolása (gyerekzár)

◊ Gyerekzár:

A gombok blokkolása:

A gyerekzár aktiválásához a Touch bekapcsolása után egyszerre kell megnyomni a jobb oldali alsó kiválasztó gombot és a MÍNUSZ gombot, majd újra meg kell nyomni a jobb oldali alsó kiválasztó

www.elektromarkabolt.hu

gombot. Megjelenik egy “L” ami a blokkolást (LOCKED) jelzi (gyermekek védelmét szolgáló biztonsági berendezés a véletlenszerű bekapcsolás megakadályozása érdekében). Ha a főzőzóna forró, akkor az “L” és a “H” felváltva jelennek meg.
Erre a műveletre 10 másodpercen belül kell, hogy sor kerüljön; a megadott gombokon kívül semmilyen más gombot nem szabad megnyomni. Ellenkező esetben, a szekvencia megszakad és a főzőlap nem blokkolódik.
Az elektronikus vezérlés mindaddig blokkolva marad, amíg a felhasználó nem oldja azt, akkor is ha közben ki lett kapcsolva és újra be lett kapcsolva. Még a Touch újraindítása (egy feszültségesés után) sem szünteti meg a gombok blokkolását.

A gombok blokkolásának oldása a főzéshez:
A Touch blokkolásának oldásához egyszerre kell megnyomnia főzőzóna-kiválasztási gombot, amely a jobb oldali alsó részen található és a MÍNUSZ gombot. Az “L” (LOCKED/ blokkolva) eltűnik a kijelzőről, és valamennyi főzőzónán megjelenik a “0” egy villogó ponttal. Ha egy adott főzőzóna forró, akkor a ”0” helyett “H” jelenik meg. A Touch kikapcsolása esetén a gyerekzár újra aktiválódik.

A gombok blokkolásának megszüntetése:
A Touch bekapcsolása után kikapcsolható a gyerekzár. Ehhez egyszerre kell megnyomni a jobb oldali alsó részen található főzőzóna-kiválasztási gombot és a MÍNUSZ gombot, majd utána csak a MÍNUSZ gombot. Ha valamennyi műveletet a fenti sorrendben 10 másodpercen belül hajtunk végre, akkor a gombok blokkolása megszűnik és a Touch kikapcsol. Ellenkező esetben a szekvencia befejezetlennek minősül, tehát a Touch blokkolva marad és 20 másodperc elteltével kikapcsol.
A Touch újbóli bekapcsolása (az ON/OFF gombbal történő) esetén valamennyi kijelző “0”-t mutat, a tizedes pontok villognak, és a Touch készen áll a főzésre. Ha egy adott főzőzóna”égésveszélyes”, az “0” és a “H” jelzések felváltva jelennek meg.

Hangjelzés (berregő)
Használat közben az alábbi tevékenységeket egy berregő jelzi:
· A gombok rendes megnyomását egy rövid hang jelzi.
· A gombok 10 másodpercet meghaladó folyamatos nyomását egy hosszú szaggatott hang jelzi.

Időzítő funkció
Az időzítő funkció kétféleképpen valósul meg:
· Független időzítő 1 és 99 perc között: az adott időtartam végét jelző hangjelzés. Ez a funkció csak akkor áll rendelkezésre, amikor a főzőlap éppen használaton kívül van.
· Főzőzónákra vonatkozó időzítő 1 és 99 perc között: az adott időtartam végét jelző hangjelzés; a négy főzőzóna egymástól függetlenül programozható.

Független időzítő:
· Ha az érintőgombok be vannak kapcsolva, és nincs kiválasztva főzőterület, a pontos időt mutató órát a MÍNUSZ (2) és PLUSZ (3) gomb egyszerre történő lenyomásával lehet használni.
· Az érték (0 – 99 perc) a PLUSZ gombbal 0-tól 99-ig illetve a MÍNUSZ gombbal 99-től 0-ig módosítható egy perces lépésenként.
· Ha a PLUSZ vagy MÍNUSZ gombot folyamatosan nyomjuk, a módosítás gyorsabban történik a maximális érték eléréséig, hangjelzés nélkül.
· Ha a PLUSZ (vagy MÍNUSZ) gombot elengedjük, a növelés (vagy csökkentés) sebessége ismét a kezdeti értékr l indul.
· Az id zít beprogramozása történhet a PLUSZ illetve MÍNUSZ gombok folyamatos vagy szaggatott nyomásával (hangjelzéssel).
Az id zít beprogramozása után kezd dik a visszaszámlálás. A beállított id leteltét egy hangjelzés és az id zít kijelz jének villogása jelzi.

A hangjelzés abbamarad
· automatikusan 2 perc után,
· bármelyik gomb megnyomásával.
A kijelz abbahagyja a villogást és kialszik.

Az id zít be- és kikapcsolása
· Az id zít bármikor módosítható vagy kikapcsolható MÍNUSZ (2) és PLUSZ (3) gomb egyszerre történő lenyomásával lehet használni (hangjelzéssel). Az id zít t úgy lehet kikapcsolni, hogy az id t “0”-ra állítjuk a MÍNUSZ gomb megnyomásával.
Az id zít 6 másodpercen keresztül “0”-án marad, majd kikapcsol.
· A Touch bekapcsolásakor (a f kapcsoló gomb megnyomásával) a független id zít kikapcsol.

Az id zít beprogramozása az egyes f z zónákra
A Touch bekapcsolása után az egyes f z zónákra önálló id zít t lehet beprogramozni.

· A főzőterületnek a főzőterület-választó gombbal (4) való kiválasztásával, ezt követően a teljesítményfokozat kiválasztásával, végül a MÍNUSZ (2) és PLUSZ (3) gomb egyszerre történő lenyomásával a főzőterület-kikapcsolási időzítés beállítható.
· Az időzítés beprogramozása során a kiválasztott főzőterület jelzőlámpája (6) villog.
· A beállított f zési id leteltét egy hangjelzés és a kijelz n a “00” megjelenése jelzi, miközben az id zít höz rendelt f z zóna LED-je villogni kezd. A f z zóna kikapcsol, és ha a f z zóna forró egy “H” jelenik meg; ellenkez esetben a f z zóna kijelz je egy köt jelet mutat.

A hangjelzés és a kijelz villogása abbamarad
· automatikusan 2 perc után,
· bármelyik gomb megnyomásával.
Az id zít kijelz je kialszik.

· Az alapfunkciók megfelelnek a független id zít alapfunkcióinak.

Óvintézkedések
- m ködés közben tartson távol minden olyan anyagot, amely mágneses teret hozhat létre, mint pl. hitelkártyák, lemezek, számológépek, stb.
- soha ne tegyen alufóliát vagy alufóliába csomagolt terméket közvetlenül a felületre
- fémtárgyakat, mint például kések, villák, kanalak, fed k ne helyezzen a felületre, mert könnyen felforrósodhatnak
- a tapadásgátló bevonattal ellátott fenek f z edények használata közben, ha azokba nem tesz valamilyen zsiradékot vagy folyadékot, az el melegítési id t korlátozza egy-vagy két percre
- az edények falához könnyen odaragadó ételek f zését kezdje a legalacsonyabb teljesítménnyel, majd gyakori kevergetés közben növelje azt.

www.elektromarkabolt.hu

- használat után kapcsolja ki a készüléket a megfelel gombbal (csökkentse “0”-ra) és ne hagyatkozzon a f z edény-érzékel re.
- Ha a f z lap felülete elreped, azonnal húzza ki a készüléket a hálózatból az áramütés kockázatának elkerülése érdekében.
- A f z lap tisztítására nem szabad semmiféle g zzel m köd tisztító berendezést használni.
- A készüléket ne használják olyan személyek (gyermekeket is beleértve) akiknek a fizikai, szenzoriális illetve mentális képessége csökkent, vagy nem rendelkeznek megfelel tapasztalattal illetve ismeretekkel, ha csak nem felügyelet mellett teszik azt, vagy a készülék használatára vonatkozóan felel sségteljes személyt l megfelel útbaigazítást kaptak!
- Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel!

F z edények (3. ábra)
- ha egy f z edény aljához egy mágnest közelítünk és azt az edény vonzza, akkor alkalmas az indukciós f zésre.
- az indukciós f zésre alkalmasnak nyilvánított f z edényeket válassza.
- lapos és vastag aljú f z edények.
- ha a f z zóna átmér jével azonos átmér j f z edényt használ, akkor maximális a teljesítmény-kihasználás.
- az annál kisebb f z edény használata mellett kisebb a teljesítmény-kihasználás, de nem okoz energia-diszperziót. Mindenesetre nem javasolt a 10 cm alatti átmér j f z edények használata.
- több rétegb l álló aljú rozsdamentes edény vagy rozsdamentes ferritacélból készült edény, ha az alján jelzi, hogy indukciós f zésre alkalmas.
- amennyiben öntöttvas f z edényt használ, jobb ha az alja zománcozott, mert akkor kevésbé karcolhatja meg a vitrokerámia felületét.
- az alábbi anyagokból készült f z edények nem megfelel ek: 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 f z zónáról, hogy annak esetleges sérülését elkerüljük. Ezt követ en megfelel tisztítószerrel és konyhai törl papírral kell megtisztítani, majd vízzel lemosni és tiszta kend vel megszárítani. Semmiképpen ne használjon dörzsöl szivacsokat, és kerülje az agresszív vegyszerek illetve folttisztítók használatát.

Útmutatások a szerel számára

Beszerelés
A jelen szerelési utasítás a szel nek szól, és útmutatást nyújt a érvényes rendelkezéseknek és szabványoknak megfelel beszereléshez, beállításhoz és karbantartáshoz. A beavatkozásokhoz mindig ki kell húzni a hálózatból a készüléket.

Elhelyezés (5. ábra)
A készülék egy a rajzon látható térbe való beállításra készült.
A terület teljes kerületén alkalmazza az erre szolgáló szigetel t.
Nem javasolt közvetlenül a süt re helyezni, ellenkez esetben ellen rizze, hogy:
- a süt hatékony h t rendszerrel rendelkezik,
- a süt b l semmilyen módon nem jut át meleg leveg a f z laphoz.
- alakítsa ki a légáramlást biztosító nyílásokat a rajznak megfelel en.

(5. ábra)

1 El Inézet
2 Oldalnézet
3 Süt vagy szekrény helye
4 Leveg bemenet

Elektromos csatlakoztatás (6. ábra)
Miel tt elvégezné az elektromos csatlakoztatást, ellen rizze hogy:
- a hálózati kialakítás jellemz i megfeleljenek a f z lap alján elhelyezett lapon feltüntetett jellemz knek;
- hogy a hálózati kialakításnak legyen egy hatékony és a érvényes szabványoknak és el írásoknak megfelel földelése. A földelést törvény írja el .

Amennyiben a készüléknek nincs meg a kábele és/vagy csatlakozója, használjon a jellemz ket tartalmazó lapon megadott feszültségnek és az üzemi h mérsékletnek megfelel jellemz ket feltüntet csatlakozókat. A kábel egyik pontján sem érheti el a környezeti h mérsékletet 50°C-kal meghaladó h mérsékletet.
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 elérhet kel, hogy legyen a készülés végleges elhelyezése után is.
A készülék nem használható küls id zít vel vagy távvezérl rendszerrel.

A fentiek valamint a bevett biztonsági el írások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártót semmilyen felel sség nem terheli.

A kockázatok elkerülése érdekében, ha a hálózati kábel megsérül, cseréltesse ki a gyártóval, felhatalmazott m szaki szervizzel vagy kompetens és szakképzett szerel vel.

www.elektromarkabolt.hu

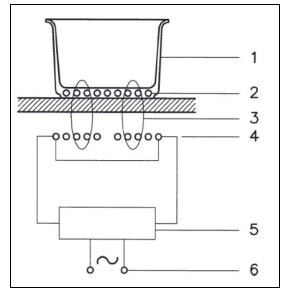
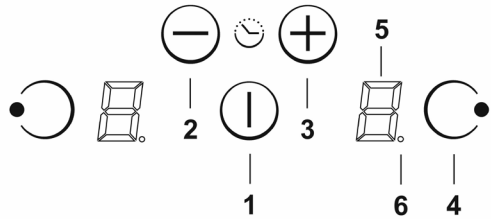
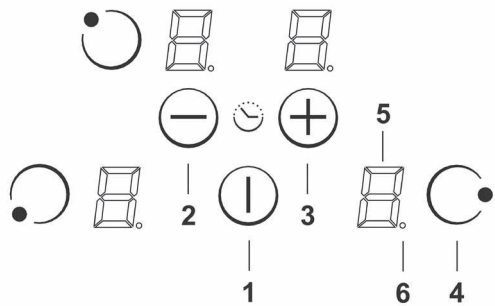


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1. - 图1 - 1. ábra - Εικ. 1.

TOUCH CONTROL



TOUCH CONTROL



www.elektromarkabolt.hu

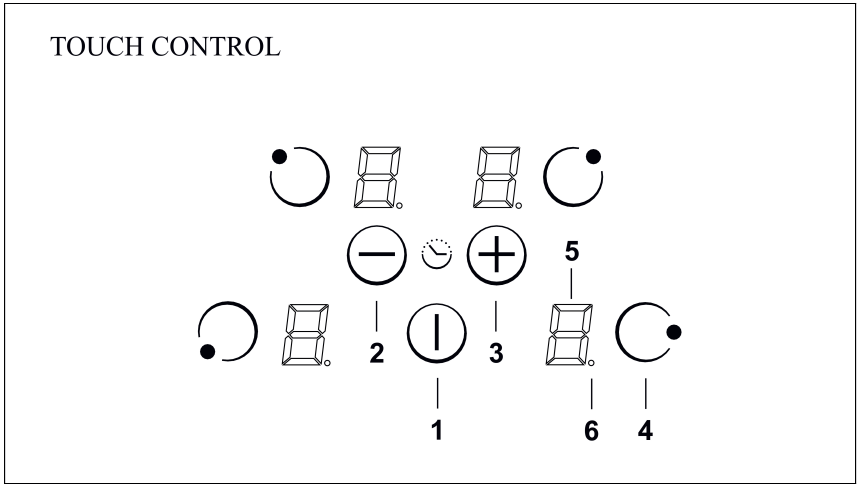


Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys. 2 - Kuva 2. - 图2 - 2. ábra - Εικ. 2.

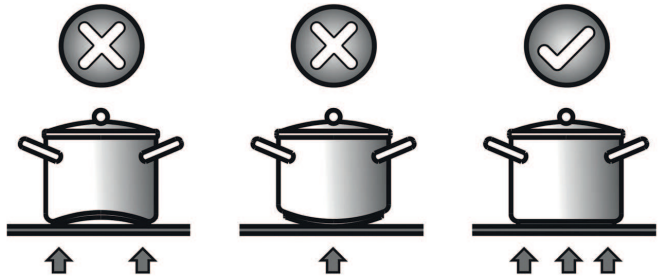


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3 - Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Εικ. 3.

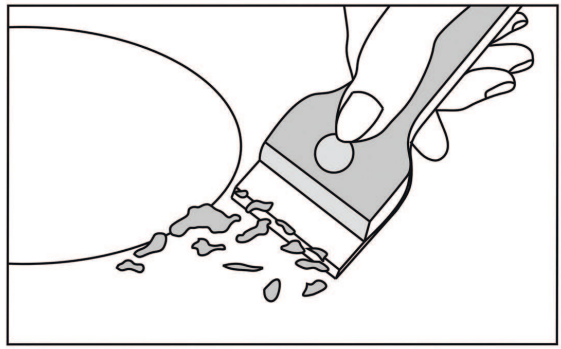
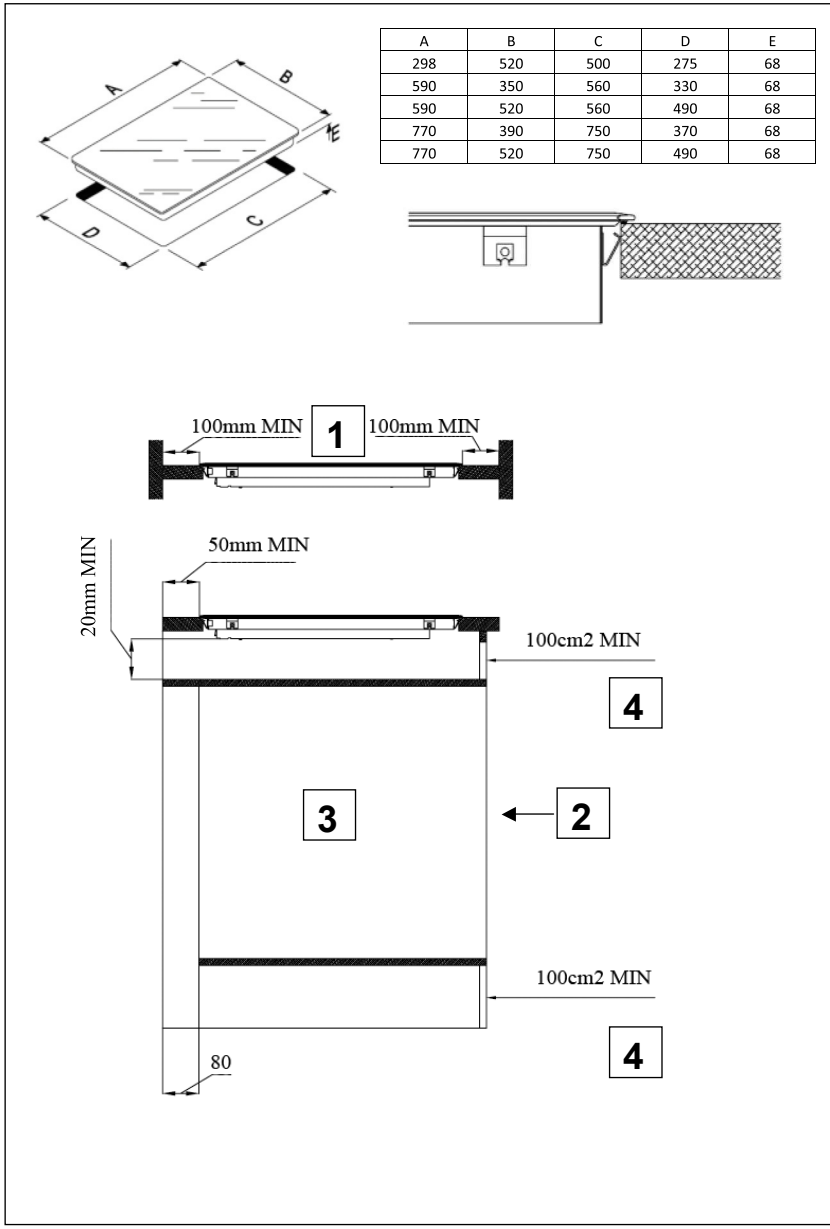


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Εικ. 4.

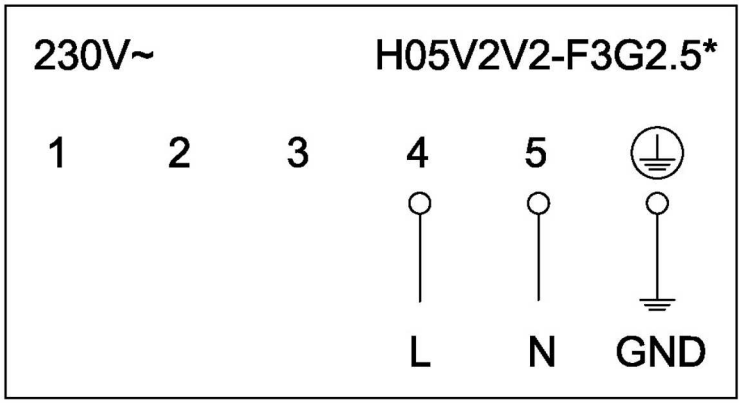
www.elektromarkabolt.hu



A	B	C	D	E
298	520	500	275	68
590	350	560	330	68
590	520	560	490	68
770	390	750	370	68
770	520	750	490	68

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

www.elektromarkabolt.hu



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

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

www.elektromarkabolt.hu

cata

CNA group

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

60811190.24.01.2013