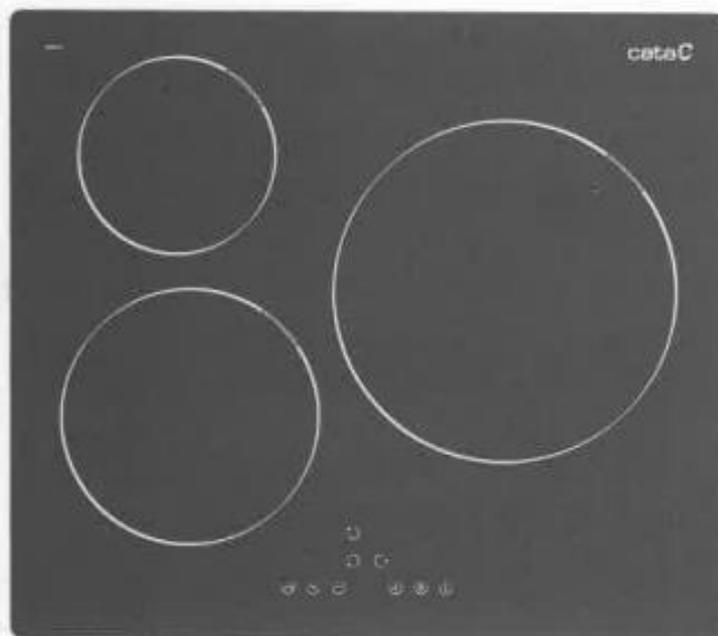


cata 



- ES** Instrucciones para la instalación, el uso, el mantenimiento
- DE** Anweisungen für die Installation, den Gebrauch, die Wartung
- FR** Instructions pour l'installation, l'utilisation, l'entretien

IHB6303BK, IB6303BK, IB6304BK, ILM-3280

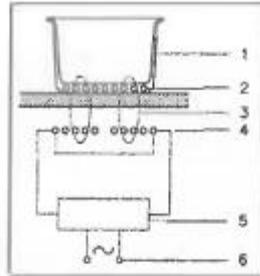
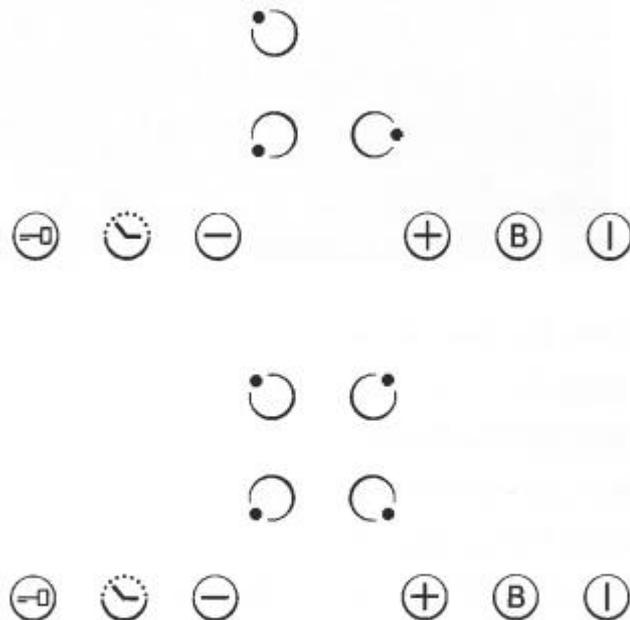


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1.- 图 1 - 1. ábra - Ерк. 1.



1		Zona de cocció / Cooking Zone / Zone de cuisson / Zona de cozedura
2		Seguro para niños / Child Lock / Sécurité enfant / Dispositivo de segurança de crianças
3		Botón de encendido/apagado / ON / OFF / MARCHE / ARRÊT / Ligar/Desligar
4		Menos - / Minus - / Moins - / Negativo -
5		Más + / Plus + / Plus + / Positivo +
6		BOOSTER: Máxima potencia / Maximum Power / Puissance maximum / Potência máxima
7		Temporizador / Minuteur / Timer / Temporizador

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

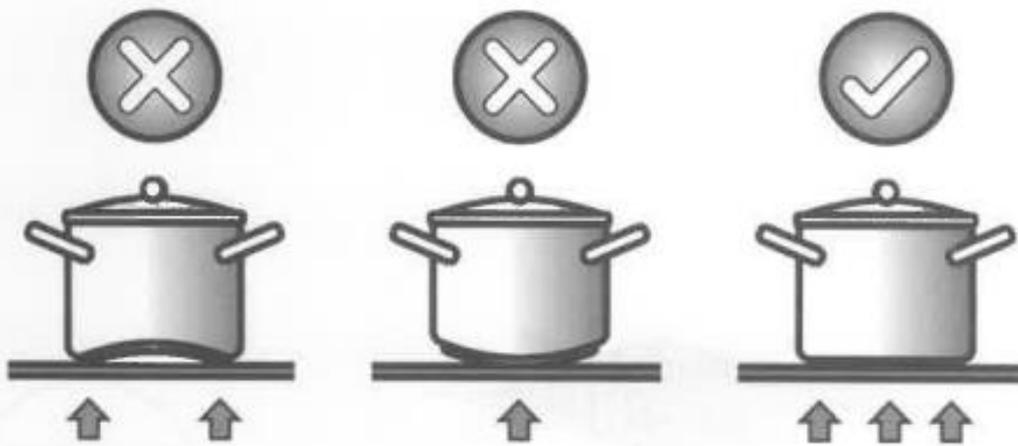


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3
Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Ек. 3.

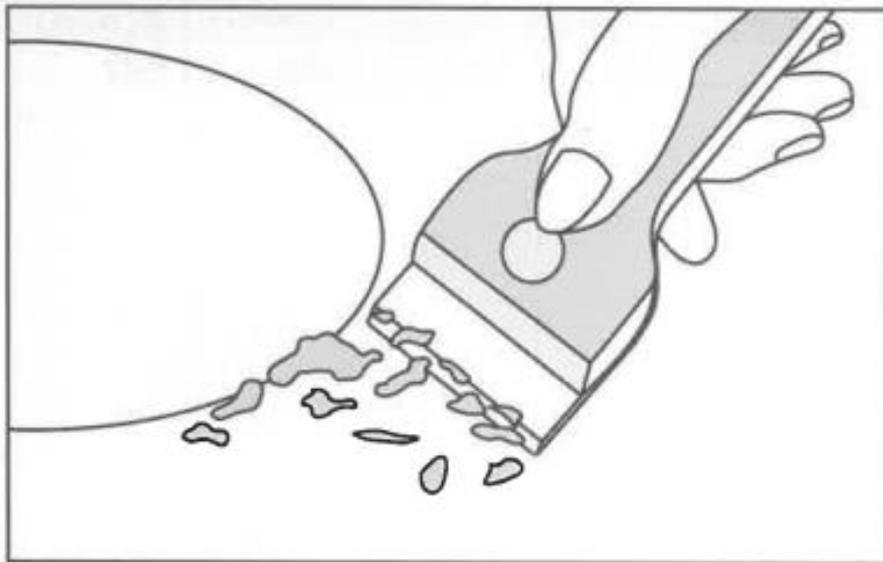


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Ек. 4.

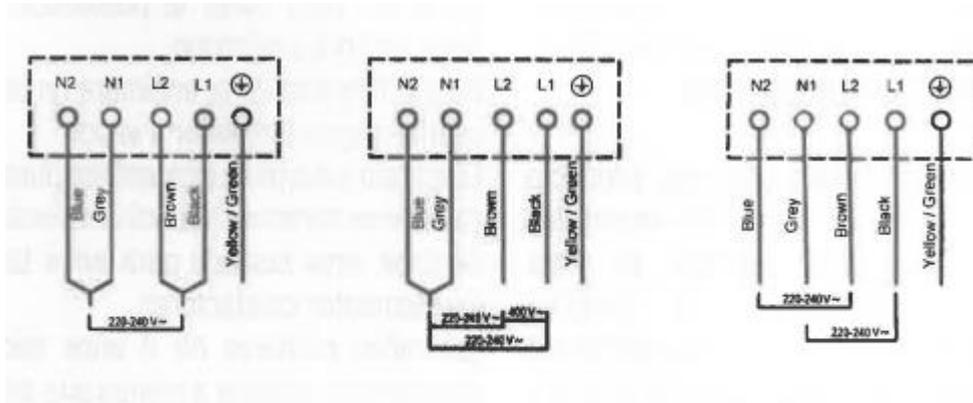
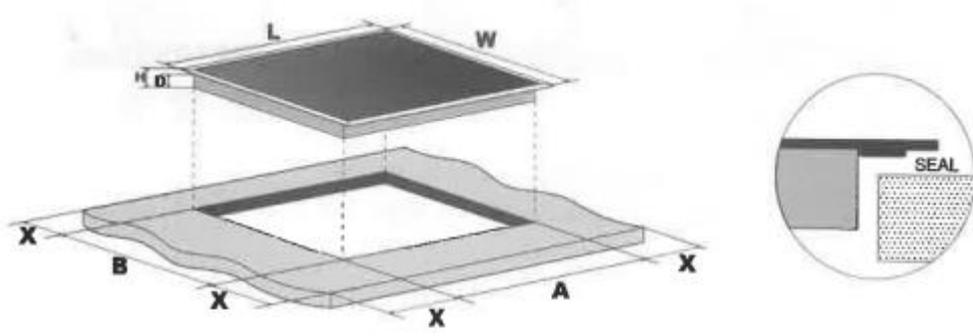


Fig.6 - Abb.6 - Afb. 6 - Рис. 6 - Рус. 6 - Kuva 6.- 图 6 - 6. ábra - Егк. 6.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	56.5	52.5	565	495	50 mini

FR

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.

Le fabricant déclare que ce produit remplit toutes les conditions essentielles requises par la directive 2014/35/EU sur matériel électrique de basse tension, et par la directive 2014/30/EU sur compatibilité électromagnétique.

PRÉCAUTIONS

- Pendant l'emploi éloignez tout matériel magnétisable tel que cartes de crédit, disquettes, calculettes, etc.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium ni placez directement d'aliments enveloppés dans le papier d'aluminium sur le plan de cuisson
- N'appuyez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles sur la surface du plan de cuisson pour éviter qu'ils se chauffent
- Si vous effectuez la cuisson au moyen de casseroles antiadhésives et sans assaisonnement, limitez le temps de chauffe à une ou deux minutes
- Lors de la cuisson d'aliments qui

pourraient attacher sur le fond de la casserole, commencez à puissance minimale et augmentez progressivement tout en remuant souvent.

- En fin d'utilisation, éteindre en intervenant sur le dispositif prévu à cet effet (décrément jusqu'à "0") et ne pas se fier au détecteur de marmites.
- Si la surface de la plaque se casse, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique pour éviter un éventuel choc électrique.
- Ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour le nettoyage de la plaque.
- L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant le fonctionnement.
- Veuillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont placés sous surveillance permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien par des personnes possédant une expérience ou des connaissances insuffisantes, à condition de les placer sous surveillance, de leur avoir donné les instructions appropriées concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de leur faire prendre conscience des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance qui

incombent à l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants non surveillés.

- Cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance présente un risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. En cas d'incendie, débranchez l'appareil et couvrez les flammes avec le couvercle d'une casserole ou un drap, par exemple.
- Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé continuellement.
- Cuisson sans surveillance sur une plaque chauffante avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.
- Risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur la surface de cuisson.
- N'utiliser que des protecteurs de plaque de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, indiqués par le fabricant dans les consignes d'utilisation ou intégrés à l'appareil. L'utilisation de protecteurs non adaptés peut être à l'origine d'accidents.

Installer dans le câblage fixe un dispositif de déconnexion du réseau électrique avec une séparation de contact sur tous les pôles qui permette une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément à la norme de câblage.

La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour fonction-

ner à l'aide d'un temporisateur externe ou d'un système de commande à distance indépendant.

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes et les autres normes contre les accidents ne seraient pas observées.

Sile cable d'alimentation s'abîme, demandez à votre service d'assistance technique agréé, au fabricant ou bien à un technicien compétent de vous le changer, afin d'éviter un risque quelconque.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT (Fig. 1)

Il se base sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des récipients de cuisson.

Le circuit électronique contrôle le fonctionnement de la bobine (inducteur) qui crée un champ magnétique.

C'est le récipient de cuisson même qui transmet la chaleur aux aliments.

La cuisson a lieu comme décrit cidessous.

- déperdition minimale (haut rendement)
- le système s'arrête automatiquement si l'on retire ou seulement soulève la casserole
- le système électronique garantit le maximum de flexibilité et de précision de réglage.

(Fig. 1)

- 1 Casserole
- 2 Induced current
- 3 Champ magnétique
- 4 Inducteur
- 5 Circuit électronique
- 6 Alimentation électrique

Instructions pour l'utilisateur (Fig. 2)

- 1 Zone de cuisson
- 2 Sécurité enfant
- 3 MARCHE / ARRÊT
- 4 Moins -
- 5 Plus +
- 6 Booster (Puissance maximum)
- 7 Minuteur

Puissance de la zone de chauffage Puissance max. (230 V) (Booster)

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	1800/2300W (booster)
	2000/2300W (booster)
	1200/1500W (booster)

IHB6303BK, IB6303BK, ILM-3280	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	2300/2600W (booster)
	2300/3000W (booster)

Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (branchement électrique) doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux règles en vigueur.

En ce qui concerne les instructions spécifiques, voir la partie relative à l'installateur.

Pour commencer à cuisiner

1. Appuyez sur la commande ARRÊT/MARCHE.

Après la mise en marche, l'alarme sonne une fois et tous les voyants " - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2. Posez un récipient adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

> Assurez-vous que la base du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et sèches.

3. En fonction de la zone de cuisson sur laquelle le récipient est placé, sélectionnez la zone concernée en appuyant sur la touche  (1). Le symbole 0 sélectionné restera allumé

4. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche  (2) ou  (4).

5. Le niveau de puissance commencera à 5. Le fait d'appuyer sur  fera augmenter le niveau de puissance de 5 à 9 en ordre croissant. Le fait d'appuyer sur la touche  fera décroître la puissance de 9 à 0.

> Si vous ne choisissez pas un niveau d'intensité dans la minute, la plaque de cuisson à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez redémarrer à l'étape 1.

> Vous pouvez modifier le réglage de l'intensité à tout moment en cours de cuisson.

Si le voyant clignote  pendant le réglage de l'intensité cela signifie que

> vous n'avez pas placé le récipient sur la zone de cuisson adéquate ou,
> que le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou,
> que le récipient est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson.

Le chauffage ne débutera pas tant qu'il n'y aura pas de récipient adapté sur la zone de cuisson.

Le voyant s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucun récipient adapté n'y est posé.

A la fin de la cuisson

1. Touchez la zone concernée que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche (1).

2. Appuyez sur la touche  pour faire baisser l'intensité jusqu'à  ou appuyez sur  et  simultanément, le niveau de puissance passera directement à .

3. Prendre garde aux surfaces chaudes.

La lettre « H » s'affichera pour signaler la zone de cuisson chaude au toucher. Elle disparaîtra lorsque la surface aura atteint une température sécurisée. Elle peut aussi être utilisée en tant que fonction d'économie d'énergie ; si vous souhaitez faire chauffer d'autres récipients, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.

Activation de la fonction « Boost »

1. Sélectionnez la zone de chauffage en appuyant sur la touche de sélection de la zone (A).

2. En appuyant sur la touche de commande Boost (F) , le voyant de la zone affiche « P » et la puissance est à son maximum (Max).

Annuler la fonction « Boost »

1. Touchez la zone concernée que vous souhaitez annuler en appuyant sur la touche (1).

1a. Appuyez sur la touche  (4) pour annuler la fonction Boost ; la zone de cuisson passera de nouveau au niveau 9.

1b. Si l'on appuie simultanément sur les commandes  et , la zone de cuisson s'éteindra et la fonction Boost sera automatiquement annulée.

> La fonction peut être utilisée sur n'importe quelle zone de cuisson.

> La zone de cuisson passe de nouveau au niveau 9 au bout de 5 minutes.

Mode sécurisé (Sécurité enfant)

> Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (il est impossible par exemple qu'un enfant allume les zones de cuisson accidentellement).

> Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ARRÊT sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Appuyer sur la touche de verrouillage des commandes pendant 3 secondes. Le voyant du minuteur affichera « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la zone de cuisson à induction est allumée.

2. Appuyez sur la touche de commande et maintenez-la appuyée pendant quelques secondes.

3. Vous pouvez maintenant utiliser votre plaque de cuisson à induction.

Lorsque la plaque de cuisson est en mode de verrouillage, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la commande ARRÊT ; vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson en la plaçant sur ARRÊT en cas d'urgence, mais vous devrez déverrouiller la plaque de cuisson avant la prochaine opération.

Utilisation du minuteur

Le minuteur présente deux utilisations :

> Vous pouvez l'utiliser pour le décompte des minutes. Dans ce cas, aucune zone de cuisson ne s'allumera tant que les minutes ne se seront pas écoulées.

> Vous pouvez l'utiliser pour éteindre une zone de cuisson lorsque les minutes se sont écoulées.

> Vous pouvez programmer le minuteur jusqu'à 99 minutes.

Utilisation du minuteur pour le décompte des minutes

Si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.

REMARQUE : vous pouvez utiliser le décompte des minutes même si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche du minuteur (7) . Le voyant de décompte commencera à clignoter et le chiffre « 10 » s'affichera sur le voyant du minuteur.

3. Réglez l'heure en appuyant sur la touche de commande  ou  du minuteur.

Astuce :

> Appuyer une fois sur la commande  ou  du minuteur permettra de diminuer ou augmenter d'une minute.

> Appuyez sur la commande  ou  du minuteur et maintenez-

la appuyée pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

> Si l'on appuie sur « - » et « + » simultanément, le minuteur est annulé et le voyant du minuteur s'éteint.

4. Dès que le temps est programmé, le décompte démarre immédiatement. L'écran affichera le temps restant.

5. L'alarme retentira pendant 30 secondes et le voyant du minuteur s'éteindra lorsque le temps programmé sera écoulé.

Réglage du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Si le minuteur est programmé pour une zone :

1. Sélectionnez la zone de cuisson concernée, en cours de fonctionnement, en appuyant sur la touche (1) .

2. Appuyez sur la touche du minuteur (7) , le voyant du minuteur clignote et vous pouvez programmer le minuteur sur ce point.

3. À l'aide des boutons « + » et « - », vous pouvez effectuer le réglage du minuteur, entre 1 et 99 minutes.

Astuce : Appuyer une fois sur la commande « - » ou « + » du minuteur permettra de diminuer ou augmenter d'une minute.

Appuyez sur la commande « - » ou « + » du minuteur et maintenez-la appuyée pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si l'on appuie sur « - » et « + » simultanément, le minuteur est annulé et le voyant du minuteur s'éteint.

4. Dès que le temps est programmé, le décompte démarre immédiatement. L'écran affichera le temps restant et le voyant du minuteur clignotera pendant 5 secondes.

REMARQUE : le bouton lumineux près du voyant du niveau de puissance  s'allumera, indiquant que la zone est sélectionnée.

5. Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement.

D'autres zones de cuisson peuvent continuer à fonctionner si elles ont été allumées auparavant.

Arrêt automatique

La commande sensitive s'arrête automatiquement après 60 secondes d'inactivité. Après la sélection d'un foyer, le délai d'arrêt automatique se divise en deux temps : au bout de 60 secondes le foyer est désélectionné, 60 secondes après, la commande sensitive s'arrête.

Indicateur de chaleur résiduelle

Il signale à l'utilisateur que le verre est chaud et peut présenter un danger en cas de contact avec la surface située autour du foyer. La température est déterminée à partir d'un modèle mathématique. La chaleur résiduelle est indiquée par la lettre "H" sur l'afficheur à sept segments correspondant.

Le chauffage et le refroidissement sont calculés en fonction :

· de la puissance sélectionnée (de "0" à "9")

· La période d'activation.

Après avoir éteint le foyer, l'afficheur correspondant indique "H" jusqu'à ce que la température du foyer redescende en dessous du niveau critique ($\leq 60^{\circ}\text{C}$) sur la base du modèle mathématique.

Arrêt automatique (durée limite de fonctionnement)

En fonction la puissance choisie, chaque foyer s'éteint après un temps établi si aucune opération n'est exécutée. Chaque intervention sur le foyer (avec les touches PLUS et MOINS) rétablit la durée limite de fonctionnement du foyer à sa valeur initiale.

Protection contre la mise en marche involontaire

· Si le contrôle électronique détecte l'activation continue d'une touche pendant environ 10 secondes, il provoque un arrêt automatique. Le contrôle émet un signal sonore d'erreur pour avertir l'utilisateur de la présence d'un objet sur les capteurs. Les afficheurs indiquent le code d'erreur " E R O 3 " tant que le contrôle électronique signale l'erreur. Si le foyer est chaud, l'afficheur indique alternativement "H" et le signal d'erreur.

· Si aucun foyer n'est activé pendant 60 secondes après la mise en marche de la commande sensitive, le contrôle revient en mode

stand-by

· Quand le contrôle est actif, la touche ON/OFF est prioritaire sur toutes les autres touches : le contrôle peut être coupé à tout moment même en cas d'activation multiples ou continue des touches.

· En mode stand-by, l'activation continue des touches ne produit aucun effet. Avant que le contrôle électronique puisse être remis en marche, il doit s'assurer qu'aucune touche n'est active.

Signal sonore (vibreur)

Pendant le fonctionnement, le vibreur signale les activités suivantes :

· activation normale des touches (son bref).

· activation continue des touches pendant plus de 10 secondes (son prolongé intermittent).

Casserolles (Fig. 3)

· une casserole dont le fond attire l'aimant serait déjà une casserole adaptée à la cuisson à induction

· employez plutôt des casserolles garanties pour la cuisson à induction

· casserolles au fond plat et épais

· un récipient au diamètre identique à celui de la zone permet d'utiliser la puissance maximale.

· une casserole plus petite réduit la puissance mais ne causera pas de déperdition d'énergie. Nous conseillons quand-même de ne pas utiliser de récipients avec un diamètre inférieur à 10 cm.

· récipients en acier inoxydable pourvus d'un fond à couches multiples ou en acier inoxydable ferritique si spécifiquement produits pour cuisson à induction

· récipients en fonte de préférence au fond émaillé qui ne raye pas le plan vitrocéramique

· nous déconseillons les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non magnétique (austénitique).

Entretien (Fig. 4)

Enlevez aussitôt du plan de cuisson tout fragment de papier en aluminium, tout résidu de nourriture, toute éclaboussure de graisse, de sucre ou d'autres aliments fortement riches en saccharine à l'aide d'une raclette à fin d'éviter d'endommager la surface du plan. Ensuite, nettoyez avec un produit adéquat et du papier absorbant, puis rincer à l'eau et sécher avec un torchon propre. N'utiliser en aucun cas d'éponges métalliques ou abrasives, éviter également d'utiliser des détergents chimiques agressifs comme les produits de nettoyage pour fours.

Instructions pour l'installateur

Installation

Ces instructions sont faites pour le technicien spécialisé comme guide à l'installation, au réglage e à l'entretien suivant les lois et les normes en vigueur. Les interventions doivent toujours être effectuées quand l'appareil est débranché.

Positionnement (Fig. 5)

L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme illustré dans la figure correspondante.

Mettez le ruban adhésif livré avec l'appareil au long du pourtour du plan.

Nous déconseillons l'encastrement audessus d'un four. Au cas contraire, vérifiez ce qui suit :

· le four est muni d'un efficace système de refroidissement

· il n'y a aucun passage d'air chaud du four au plan de cuisson

· il y a des ouvertures pour la ventilation comme indiqué dans la figure.

Branchement électrique (Fig. 6)

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que :

· les caractéristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil ;

· que l'installation dispose d'un raccordement à la terre selon les normes et les dispositions en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et /ou de prise correspondante, utiliser de la matière apte à l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle ambiante.

cata 

CNA
group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

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

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

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

www.cnagroup.es - 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

60817225.24.07.2019