

Руководство пользователя

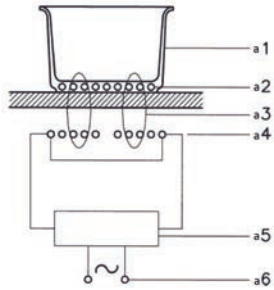
Индукционные электрические варочные поверхности

INSB 6004 BK, INSB 6003 BK, INSB 6003 X, INSB 8021 BK, INSB 9012 BK

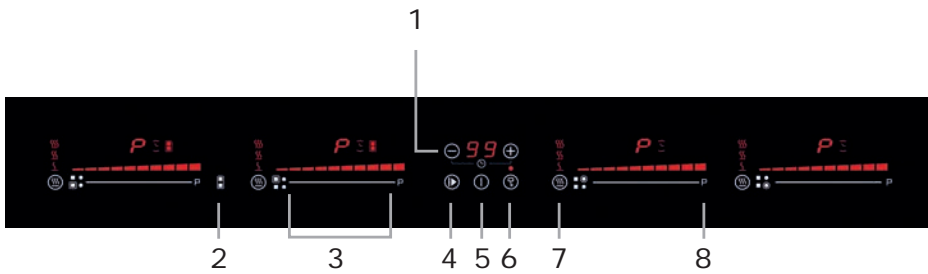
cata 

The logo for Cata, consisting of the word "cata" in a bold, lowercase sans-serif font, followed by a stylized circular symbol that resembles a swirl or a partial circle.

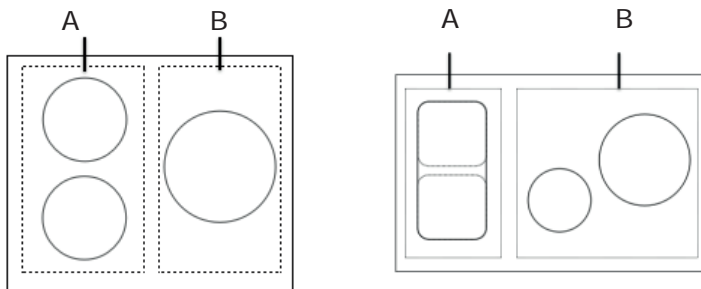
INSB 6003 BK, INSB 6003 X, INSB 6004 BK, INSB 8021 BK, INSB 9012 BK



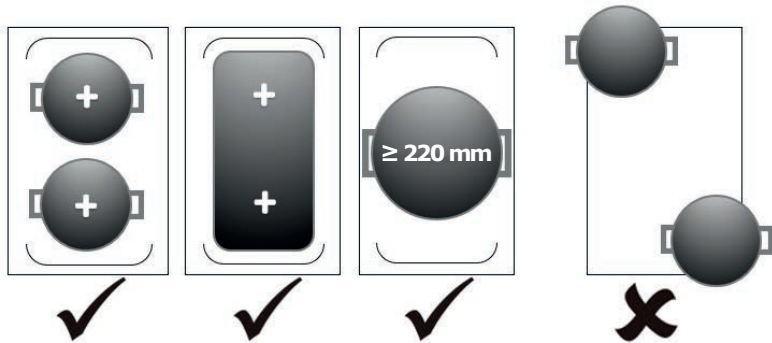
(F1)



(F2)



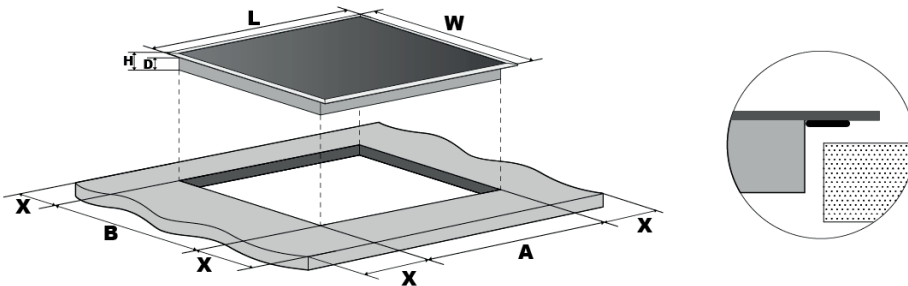
(F3)



(F4)

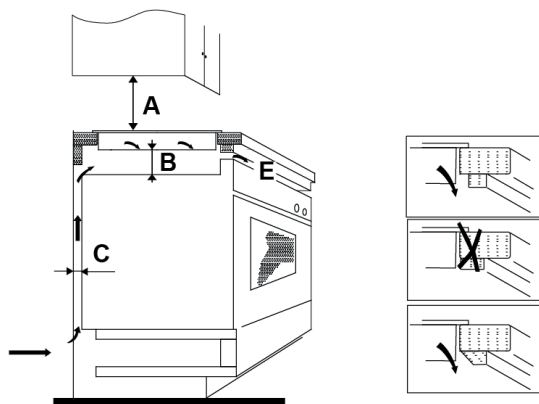


(F5)



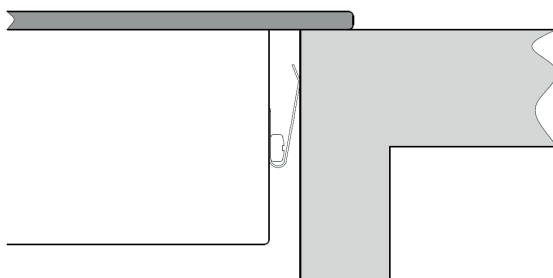
Модель	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
INSB 6003 BK	590	520	58	54	565	495	50 min
INSB 6003 X							
INSB 6004 BK							
INSB 8021 BK	800	520	60	56	745	495	50 min
INSB 9012 BK	900	520	60	56	745	495	50 min

(F6)

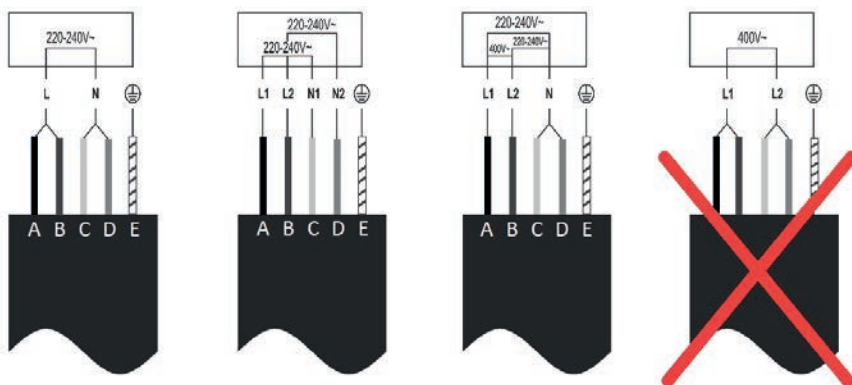


A (мм)	B (мм)	C (мм)	E (мм)
760 мин.	50 мин.	20 мин.	5 мин.

(F7)



(F8)



(F9)

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ТРАВМЫ ИЛИ УБЫТКИ, ВЫЗВАННЫЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКОЙ ИЛИ НЕПРАВИЛЬНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.

Производитель заявляет, что этот продукт соответствует всем основным требованиям к материалам для низковольтных электрических цепей, изложенным в европейской директиве 2014/35 / EU, и по электромагнитной совместимости, как того требует европейская директива 2014/30 / EU.

Меры безопасности

- Во время использования варочной панели, держите подальше все намагничиваемые предметы (кредитные карты, гибкие диски, калькуляторы и т.д.).
- Не используйте алюминиевую фольгу, не кладите продукты, завернутые в алюминиевую фольгу на варочную поверхность.
- Не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки, крышки от кастрюль на поверхность, т.к они могут нагреться.
- Во время готовки в посуде с анти-пригарным покрытием, время предварительного нагрева не должно превышать 1-2 минут.
- Если готовите продукты, которые могут легко пригореть,

вначале включите низкий уровень мощности, и постепенно можно его увеличивать, постоянно перемещивая блюдо.

- После завершения готовки, отключите прибор с помощью панели управления (поставьте на "0"), не рассчитывайте на функцию обнаружения посуды.

- Если поверхность варочной панели потрескалась, немедленно отключите прибор от электросети, чтобы избежать поражения электрическим током.

- Никогда не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.

- Во время работы прибор и его части могут нагреться

- Следите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.

- Детей младше 8 лет следует держать на безопасном расстоянии, если они не находятся под постоянным присмотром.

Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знаний, если они находятся под присмотром и получили соответствующие инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Дети должны обслуживать и чистить устройство только под постоянным присмотром.

- Приготовление пищи с использованием жира или масла может быть опасным и вызвать пожар, если оставить его без присмотра. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Лучше отключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или простыней.
- Необходимо контролировать процесс приготовления. Кратковременный процесс приготовления необходимо постоянно контролировать.
- Приготовление пищи на плите с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и может привести к пожару.
- Опасность возгорания: не храните элементы на варочных поверхностях.
- В качестве подходящей защиты столешницы, встроенной в прибор, следует использовать только протекторы, предназначенные для использования с прибором для приготовления пищи и перечисленные в инструкциях производителя. Использование неподходящих средств защиты может привести к несчастным случаям.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями. Не тащите посуду по стеклянной поверхности
- так как могут остаться царапины.
- Лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвержены влиянию электромагнитного поля.
- **Внимание:** Части прибора при использовании нагреваются. Во избежание ожогов не подпускайте детей.
- Вставьте в стационарную проводку устройство для отключения от питающей сети, имеющее разделение контактов на всех полюсах, которое обеспечивает полное отключение в условиях категории перенапряжения III, в соответствии с правилами подключения. Вилка или многополюсный переключатель должны быть легко доступны на установленном оборудовании.
- Этот прибор не предназначен для использования через внешний таймер или систему дистанционного управления.
- Изготовители снимают с себя ответственность в случае несоблюдения описанного выше, а также несоблюдения и соблюдения норм предотвращения несчастных случаев.

Общие сведения об индукционной поверхности(F1)

- а1 Посуда
- а2 Индукционный ток
- а3 Магнитное поле
- а4 Катушка индуктивности
- а5 Электронная схема
- а6 Источник электропитания

Индукционная готовка - это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Он работает за счет электромагнитных колебаний, выделяющих тепло непосредственно в посуде, а не косвенно за счет нагрева поверхности стекла. Стекло нагревается только потому, что посуда со временем нагревает его.

Индукционная готовка имеет следующие характеристики.

- Минимальная дисперсия (высокая производительность)
- При снятии (или поднятии) посуды с плиты конфорка автоматически выключается.
- Электронная система обеспечивает гибкость и точность управления.

Обзор изделия

Использование индукционной поверхности(F2)

1. Таймер
2. Зона расширения (в некоторых моделях)
3. Ползунок уровня мощности
4. Стоп и вперед
5. Вкл/Выкл
6. Замок
7. Функции приготовления
8. Бустер

Использование варочной поверхности

1. Нажмите на кнопку Вкл/Выкл(5) и удерживайте в течение 3 секунд. После включения питания зуммер издает один звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается «-» или «- -», указывая на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.
2. Поставьте подходящую посуду на конфорку, которую вы хотите использовать.
Убедитесь, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.
3. Установите уровень мощности от 1 до 9, перемещая кнопку «ползунок» (3), или просто коснитесь любой точки «ползунка» (3).
4. Если вы не выберете мощность в течение 20 секунд, индукционная плита автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 1.
 - Вы можете изменить уровень мощности в любой момент во время приготовления.

Если дисплей мигает попеременно с установленной



мощностью это значит:

- Посуда установлена на неправильную конфорку или,
- Посуда не подходит для индукционной плиты или,
- Посуда слишком мала или неправильно отцентрирована на конфорке.

Нагревание не происходит, если на конфорке нет подходящей посуды.

Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на нем не будет подходящей посуды.

После окончания готовки

1. Коснитесь ползунка уровня мощности (3), чтобы уменьшить мощность до уровня «0».
2. Будьте осторожны с горячими поверхностями.

Датчик остаточного тепла

После выключения конфорки на соответствующем индикаторе мощности будет отображаться «Н», пока температура в зоне не упадет ниже критического уровня.

Использование Бустера(F2)

Функция Бустер обеспечивает более высокую мощность максимум на 5 минут.

Таким образом, вы можете получить более мощное и быстрое приготовление.

Функция может работать в любой зоне приготовления.

Использование Бустера для увеличения мощности

Коснитесь кнопки Бустер (8) нужной конфорки. На соответствующем индикаторе мощности отобразится «P.» и зона достигнет максимальной мощности.


Мощность Бустера будет длиться 5 минут, а затем зона вернется к 9-му уровню мощности.

Отмена функции Бустер

Коснитесь ползунка уровня мощности (3), чтобы отменить функцию Бустер, после этого зона нагрева вернется к желаемому уровню мощности.

Ограничения при использовании (F3)


Три зоны были разделены на две группы.


Если вы хотите использовать функцию Бустер, при нажатии кнопки  стер (8) выбранная зона сможет достичь уровня мощности «P». В случае, если уровень мощности другой зоны в той же группе также равен «P», тогда мощность этой зоны будет автоматически снижена до уровня 9.

Using Cooking Functions

You can choose 3 handy cooking functions by pressing "Cooking functions" (7) each time moves from one function to the other.

 -Melt or defrost about 45-55 °C

 -Heating or keeping warm about 65-70 °C

 -Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking (about 85-95 °C)

Using the Pause function – Stop&Go (F2)

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction hob and come back to it keeping all the settings.

1. Make sure that the cooking zone is working.
2. Touch the Stop&Go (4). All the cooking zone displays will show "=". The operation of the induction hob will be deactivate except the Stop&Go (4), ON/OFF (5) and Keylock (6).
3. To cancel the pause status, touch Stop&Go (4), then the cooking zones will go back to the power level which you set before.

Flexible Zone function (only in some models) (F4)

- This area can be used as a single big zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- The flexible zone area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a big single zone, the power level is the same in all the area. The part that is not covered by cookware will not heat.
- Important: Make sure to place the cookware centred on the single cooking zone. In case of big, oval, rectangular or elongated cookware make sure to place it centred on the big cooking zone, covering the centre of each single zone

As a single big zone

To activate the flexible area as a single big zone, simply press the Flexible Zone key (2).

4. The flexible zone indicator next to the power lever indicator will be light up.
5. The power setting works as any other normal area.
6. If the cookware is moved from the front to the rear part (or viceversa), the flexible zone detects automatically the new position, keeping the same power.

As two independent zones

To use the flexible zone as two different zones with different power settings, press the Flexible Zone key (2) again.

Keylock (child safety feature)

- You can lock the keys to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

To lock the keys

Touch the Keylock for 3 seconds (6). The timer display will show "Lo".

To unlock the keys

1. Make sure the induction hob is turned on.
2. Touch and hold the Keylock (6) for a while.
3. You can now start using your induction hob.

When the hob is in the lock mode, all the keys are disabled except the ON/OFF (5) and Keylock (6). You can always turn the induction hob off with the ON/OFF (5) in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.



Over-Temperature Protection

A temperature sensor is monitoring the temperature inside the induction hob. When an excessive temperature is detected, the induction hob will stop operation automatically.


Detection of Small Articles

When undersized or non-magnetic cookware (e.g. aluminium), or some other small items (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob will automatically go to standby mode in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function. It shuts down the cooking zone automatically if you ever forget to turn it off. The default maximum working time for each power level is shown in the table below:

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

When the cookware is removed, the display shows the power level during 5s and then displays  for 1 minute. After that it will display "H", which means the surface of cook zone is hot. Please do not touch it. When the surface has cooled down to a safe temperature, it will display "-" for 1 minute, then the zone will automatically switch off.

Using the Timer

Timer function can be used 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 up to 99 minutes. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

1. After selecting the cooking zone and the power level required (3), the dot next to power level indicator will flash for 5 seconds.
2. When the dot stops flashing, touch the timer (1), you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.
3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the dot next to timer indicator will keep on flashing.
4. Buzzer will bips and the timer indicator will turn off when the setting time finished.


Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Select the relevant cooking zone by touching the power level slider (3) to set the power lever you required. The dot next to power level indicator will flash for 5 seconds.

2. Before the dot stops flashing, touch the timer (1), you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.
3. When the time is set, the timer indicator will flash for 5 seconds and the countdown will begin immediately. The display will show the remaining time.
4. After that, if the indicator will keep on flashing meaning that the timer setting indicator shows the cooking zone remaining time until the timer expires; or else the indicator will keep on lighting until the timer expires.
5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switched off and the display will show "H". Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
6. When using "the timer as an alarm" and "the timer to switch off the zones" together, the timer setting indicator will show the remaining time of alarm as first priority. Press power level slider (3) of the cooking zone to show the remaining time of switch off timer.


Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch keys are unresponsive.	The keys are locked.	Unlock the keys. See section 'Using your induction hob for instructions'.
The touch keys are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the keys or you may be using the tip of your finger when touching the keys.	Make sure the touch key area is dry and use the ball of your finger when touching the keys.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.

Some cookware make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a failure.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high power level.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the power level.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has switched on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you have turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch off the power supply of the induction hob while the fan is running.
Cookware do not become hot and the symbol  appears in the display.	The induction hob cannot detect the cookware because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the cookware because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the cookware and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes. These are the most common failures:

Error Message	Possible causes	What to do
	No cookware or cookware not suitable.	Replace the cookware.

ER03	Water or cookware on the glass over the control area.	Clean the control area.
F1E	Connection between the display board and the left mainboard fails (the cooking zone which indicator shows "E").	1. Connection cable not correctly plugged or defective. 2. Replace the mainboard.
F3E	Coil temperature sensor failure. (in the cooking zone which indicator shows "E").	Replace the coil sensor.
F4E	Mainboard temperature sensor failure. (in the cooking zone which indicator shows "E").	Replace the mainboard.
E1E	Temperature measured by the sensor of the ceramic glass is too high.	Please restart after the hob has been cooled down.
E2 E	Temperature sensor of the IGBT is too high.	Please restart after the hob has been cooled down.
E3 E	Abnormal supply voltage (too high).	Please inspect whether power supply is normal. Switch on after the power supply is normal.
E4 E	Abnormal supply voltage (too low).	Please inspect whether power supply is normal. Switch on after the power supply is normal.
E5 E	Temperature sensor failure (in the cooking zone which indicator shows "E").	Connection cable not correctly plugged or the assembly is defective.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Choosing the right cookware (F5)

- Preferably use cookware indicated as being suitable for induction cooking.
- A magnet-attracting cookware may be suitable for induction cooking.
- Stainless steel cookware with multi-layer or ferritic stainless-steel bases if the base indicates: for induction cooking.
- If cast iron cookware is used, it should preferably have an enamel bottom to avoid scratching the ceramic hob surface.

- The following types of cookware are not suitable: glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainless steel.
- Flat and thick-bottomed cookware.
- A cookware with the same diameter as the cooking zone ensures the maximum power is used.
- A smaller cookware reduces the power but will not lead to energy loss. In any case, we do not recommend the use of cookware with a diameter of less than 10 cm.
- The cookware bottom must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone:
- To obtain the best efficiency of your hob, please place the cookware in the centre of the cooking zone.

Maintenance

Pieces of aluminium foil or food, fat splashes, spilt sugar or highly sugared foodstuffs should be removed immediately from the cooking surface using a spatula to avoid scratching the hob surface.

Subsequently clean the surface with a suitable product and kitchen roll, rinse with water and dry with a clean cloth. Never use abrasive sponges or scourers and avoid the use of aggressive chemical detergents or stain removers.

Installation

Instructions for the fitter

All operations relating to installation must be carried out by qualified personnel in line with current regulations.

The appliance is designed for fitting into a worktop, as shown in the figure. Place the supplied sealant around the perimeter of the hob. The hob should not be installed over an oven, although if this is the case, check that:

- 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.

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. (F6)

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm.

Under any circumstances, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. (F7)

Stretch out the supplied installation joint along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop.

Place the hob into the cutout in the worktop (F8). Apply gentle pressure downwards onto the hob until it is fitted, ensuring a good seal around the outer edge.

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is level and made of a heat-resistant material. Also the walls near the hob must be heat-resistant.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

When you have installed the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

Connecting the hob to the mains power supply (F9)

Wire colour code:

- A) Black
- B) Brown
- C) Grey
- D) Blue
- E) Green/Yellow



Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
 4. The installation is fitted with an efficient earthing connection in line with current regulations and law. The earth connection is a legal requirement.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
 - Where the appliance is not supplied with a cable or plug, use suitable material for the current indicated on the rating plate and for the operating temperature. The cable must never reach a temperature of more than 50 °C above the ambient temperature.
 - The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.
 - The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
 - The cable must not be bent or compressed.

cata

CNA
●●●group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.
C. del Ter, 2 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN
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

60818635.19.12.2018