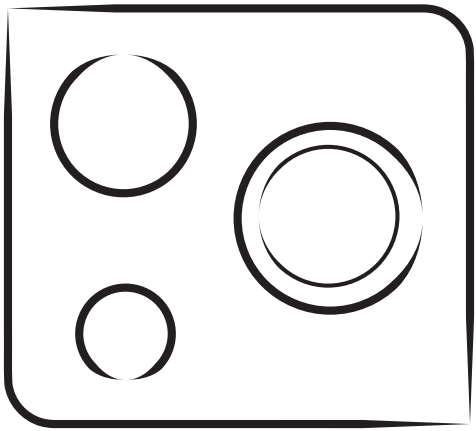
www.elektromarkabolt.hu



HU

Főzőlapok üzemeltetési és karbantartási utasításai

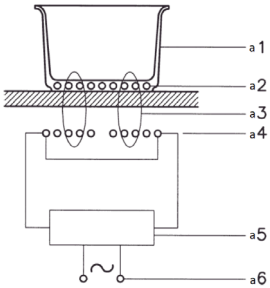
EN

Operating and maintenance instructions for hobs

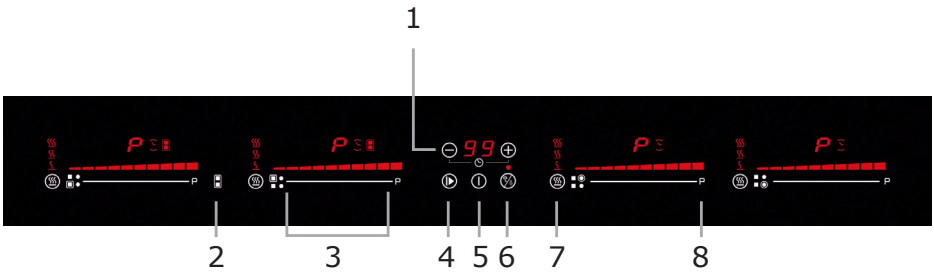
cata

www.elektromarkabolt.hu

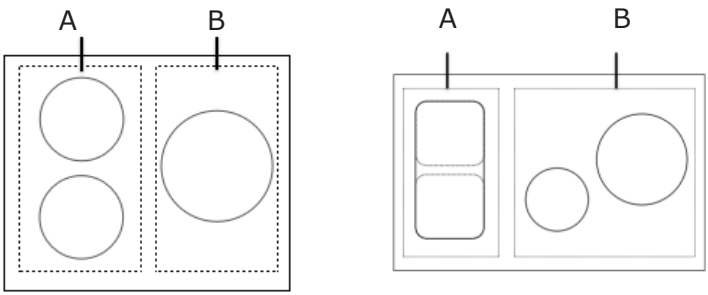
INSB 6032 BK , INSB 6003 BK, INSB 6003 X, INSB 6004 BK, INSB 8021 BK, INSB 9012 BK



(F1)

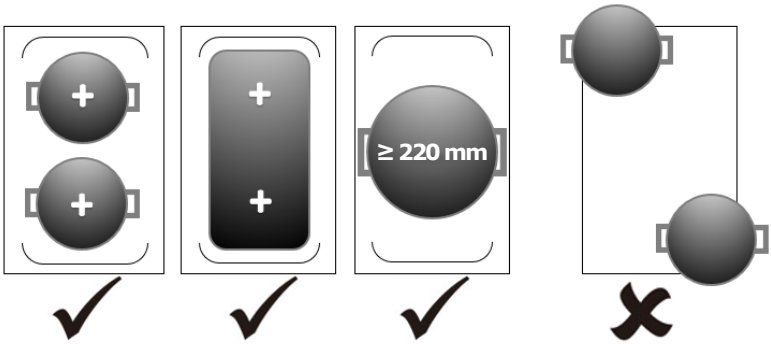


(F2)



(F3)

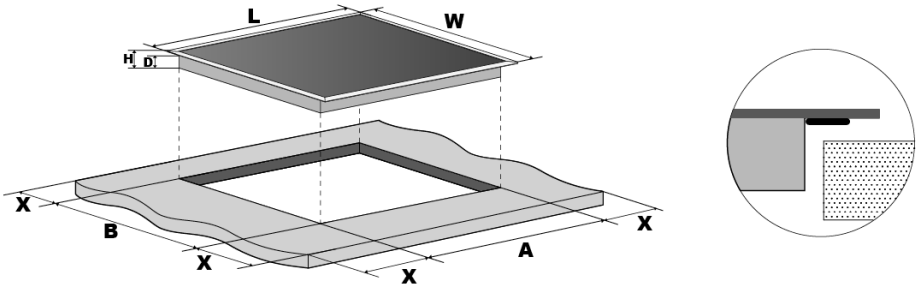
www.elektromarkabolt.hu



(F4)



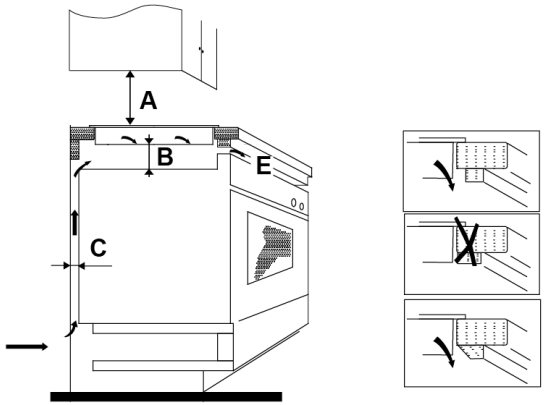
(F5)



Modell	H (mm)	Sz (mm)	Ma (mm)	Mé (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
INSB 6032 BK	630	520	58	54	565	495	min. 50
INSB 6003 BK INSB 6003 X INSB 6004 BK	590	520	58	54	565	495	min. 50
INSB 8021 BK	800	520	60	56	745	495	min. 50
INSB 9012 BK	900	520	60	56	775	495	min. 50

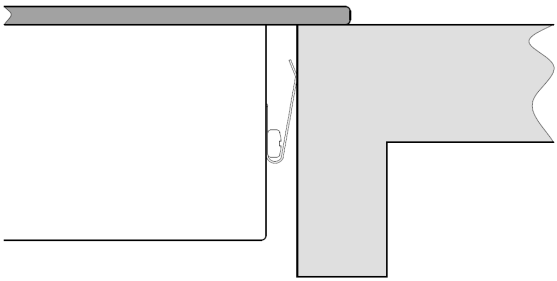
(F6)

www.elektromarkabolt.hu

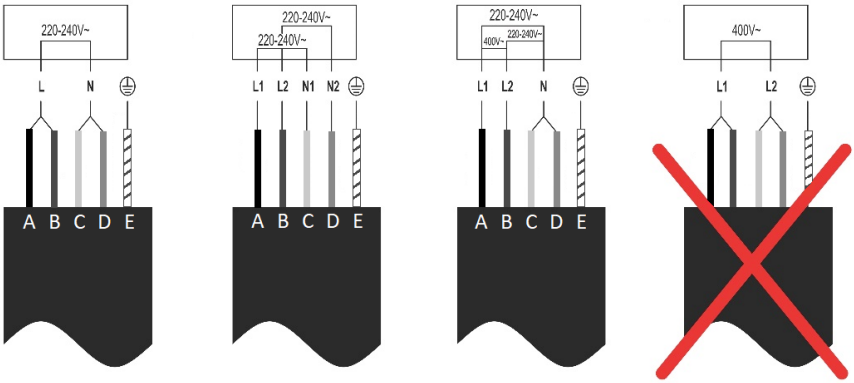


A (mm)	B (mm)	C (mm)	E (mm)
min. 760	min. 50	min. 20	min. 5

(F7)



(F8)



(F9)

www.elektromarkabolt.hu

HU

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 megfelelőségről szóló 2014/30/EU irányelv alapvető követelményeinek.

ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Ha a főzőlap használatban van, tartson tőle távol minden mágnesezhető tárgyat (hitelkártyákat, floppylemezeket, számológépeket stb.).
- Ne használjon semmilyen alumínium fóliát, és ne helyezzen semmilyen alumíniumfóliába csomagolt élelmiszert 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 megrepedt, 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

www.elektromarkabolt.hu

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.
- A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- A főzőlapon felügyelet nélkül hagyott zsír vagy olaj veszélyes lehet és tüzet okozhat.
- Tűzveszély: ne tároljon elemeket a főzőfelületeken.
- Csak a főzőkészülékhez tervezett és a gyártó utasításaiban felsorolt munkalap-védők használhatók a készülékbe beépített munkalap megfelelő védelme érdekében. A nem megfelelő védők használata balesetet okozhat.
- Főzőlapjára ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat.
- Ne használjon kicsorbult szélű edényeket. Az edényeket ne húzza el az indukciós üvegfelületen, mert ez megkarcolhatja az üveget.
- Szívritmus-szabályzóval vagy más elektromos implantátummal (például inzulinpumpával) élő személyek a készülék használata előtt konzultáljanak orvosukkal vagy az implantátum gyártójával, így bizonyosodjanak meg arról, hogy implantátumukra nem lesz hatással az elektromágneses mező.
- **FIGYELEM:** 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

www.elektromarkabolt.hu

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 tiszteletben és követik.

Röviden az indukciós főzésről (F1)

- a1 Edény
- a2 Indukált áram
- a3 Mágneses mező
- a4 Induktor
- a5 Elektronikus áramkör
- a6 Elektromos tápellátás

Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Úgy működik, hogy az elektromágneses rezgések közvetlenül az edényben generálnak hőt, nem pedig közvetetten, az üvegfelület melegítésével. Az üveg csupán azért forrósodik fel, mert az edény végül felmelegíti.

Az indukciós főzés az alábbi jellemzőkkel rendelkezik.

- Minimális hőveszteség (magas teljesítmény).
- Ha az edényt eltávolítják a főzőlapról, a főzőzóna automatikusan leáll.
- Az elektronikus rendszer rugalmasságot és precíz vezérlést tesz lehetővé.

A termék áttekintése

Az indukciós főzőlap használata (F2)

1. Időzítő
2. Rugalmas zóna (csak egyes modelleknél)
3. Teljesítményszint-csúszka
4. Stop&GO
5. BE/KI
6. Billentyűzár / Csatlakoztathatóság (csak egyes modelleknél)
7. Főzési funkciók
8. Turbó

www.elektromarkabolt.hu

A főzés indítása

1. Érintse meg a BE/KI gombot (5) 3 másodpercig. A bekapcsolás után a hangjelzés egyszeri rövid jelzést ad, minden kijelzőn „–” vagy „– –” látszik, ami azt jelzi, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódba lépett.

2. Helyezzen egy alkalmas edényt a használni kívánt főzőzónára. Ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz legyen.

3. Állítsa be a teljesítményszintet 1 és 9 között, a „csúszka” (3) gombon végzett csúsztatással, vagy csak megérintve a „csúszka” (3) bármely pontját.

4. Ha 20 másodpercen belül nem végez teljesítménybeállítást, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Ismét az 1. lépéstől kell kezdenie.

   • Főzés közben bármikor módosíthatja a teljesítménybeállítást.

Ha a kijelzőn felváltva villog a következő teljesítménybeállítás: 

Ez azt jelenti, hogy:

- Az edényt nem a megfelelő főzőzónára helyezték, vagy
- Az edény nem alkalmas indukciós főzésre, vagy
- Az edény túl kicsi vagy nincs megfelelően a főzőzóna közepére helyezve.

Nem kerül sor melegítésre, ha a főzőzónán nincs alkalmas edény.

Ha nem helyeznek fel alkalmas edényt, a kijelző 1 perc után automatikusan kikapcsol.

A főzés befejeztével

1. Érintse meg a teljesítményszint-csúszkát (3), hogy a teljesítményt „0” szintre csökkentse.

2. Vigyázzon a forró felületekkel.

Maradékhő-kijelző

A főzőzóna kikapcsolása után a megfelelő teljesítményjelző „H” jelzést mutat, amíg a zóna hőmérséklete a kritikus szint alá nem csökken.

A turbó használata (F2)

A turbó funkció magasabb teljesítményt biztosít legfeljebb 5 percig. Ezzel nagyobb teljesítményű és gyorsabb főzést végezhet. A funkció bármelyik főzőzónában működtethető.

A turbó használata a magasabb teljesítmény eléréséhez

Érintse meg a kívánt főzőzóna turbó gombját (8). Az érintett teljesítményjelző kijelzése „P.” lesz, a zóna pedig eléri a maximális teljesítményt.

A turbó teljesítmény 5 percig áll fenn, után a zóna visszatér a 9-es teljesítményszintre.

www.elektromarkabolt.hu

A turbó funkció törlése

A turbó funkció törléséhez érintse meg a teljesítményszint-csúszkát (3), ezt követően a főzőzóna visszaáll az Ön által kívánt teljesítményszintre.

Korlátozások a használat során (F3)

A három zóna két csoportra lett felosztva.

Ha használni kívánja a turbó funkciót, akkor a kiválasztott zóna el tudja érni a „P” teljesítményszintet, amikor a turbó gombot (6) lenyomja. Abban az esetben viszont, ha ugyanazon csoporton belül a másik zóna teljesítményszintje is „P”, akkor az utóbbi zóna teljesítménye automatikusan 9-es szintre csökken.

A főzési funkciók használata

A „Főzési funkciók” (7) megnyomásával 3 hasznos főzési funkció közül választhat, minden egyes lenyomással egyik funkcióról a másikra lépve.


- Olvasztás vagy kiolvasztás kb. 45–55 °C-on


- Melegítés vagy melegen tartás kb. 65–70 °C-on


- Párolás, forraláshoz közeli hőmérséklet, ami a lassú főzéshez hasznos (kb. 85–95 °C)

A Szünet funkció használata - Stop&Go (F2)

A szünet funkciót a főzés során bármikor használhatja. Ez lehetővé teszi, hogy az indukciós főzőlapot leállítsa, majd újraindítsa az összes beállítás megtartásával.

1. Győződjön meg arról, hogy a főzőzóna működik-e.
2. Érintse meg a Stop&GO gombot (4). Az összes főzőzóna a „=” jelet fogja mutatni. Az indukciós főzőlap működése inaktív lesz, a Stop&G (4), a BE/KI (5) és a billentyűzár (6) kivételével.
3. A szüneteltetés törléséhez érintse meg a Stop&Go gombot (4), és a főzőzónák visszatérnek az Ön által korábban beállított teljesítményszintre.

Rugalmas zóna funkció (csak egyes modelleknél) (F4)

- Ez a terület használható egyetlen nagy zónaként vagy két különböző zónaként, bármikor a főzési igényekhez igazítva.
- A rugalmas zóna területe két egymástól független induktorból áll, amelyek külön-külön vezérelhetők. Egyetlen nagy zónaként működtetve a teljesítményszint az egész területen ugyanaz. Az a rész, amelyet nem fed edény, nem melegít.
- Fontos: Ügyeljen arra, hogy az edény az egyetlen főzőzóna közepére legyen helyezve. Nagy, ovális, szögletes vagy hosszúkás edény esetében ügyeljen arra, hogy a nagy főzőzóna közepére legyen helyezve, lefedve az egyes különálló zónák közepét.

www.elektromarkabolt.hu

Egyetlen nagy zónaként

A rugalmas zóna egyetlen nagy zónaként való aktiválásához egyszerűen nyomja meg a Rugalmas zóna gombját (2).

4. Kigyullad a rugalmas zóna jelzője a teljesítményszint-jelző mellett.

5. A teljesítménybeállítás ugyanúgy működik, mint bármely más normál területnél.

6. Ha az edényt az elülső részről a hátsó részre mozgatják (vagy fordítva), a rugalmas zóna automatikusan érzékeli az új pozíciót, fenntartva ugyanazt a teljesítményt.

Két egymástól független zónaként

A rugalmas zóna két eltérő zónaként, eltérő teljesítménybeállításokkal való használatához nyomja meg ismét a Rugalmas zóna gombját (2).

Billentyűzár (gyermekbiztonsági funkció)

- A véletlen használat megakadályozására zárolhatja a gombokat (például annak kivédésére, hogy gyermekek kapcsolják be véletlenül a főzőzónákat).

A gombok zárolása

Érintse meg a Billentyűzárat 3 másodpercig (6). Az időzítő a „Lo” (alacsony) feliratot fogja mutatni.

A gombok kioldása

1. Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap be van-e kapcsolva.

2. Érintse meg és egy darabig tartsa lenyomva a Billentyűzárat (6).

3. Ezt követően elkezdheti használni az indukciós főzőlapot.



Amikor a főzőlap zárolt üzemmódban van, az összes gomb le van tiltva, kivéve a BE/KI gombot (5) és a Billentyűzárat (6). Vészhelyzetben mindig kikapcsolhatja az indukciós főzőlapot a BE/KI gombbal (5), de a következő műveletben először mindig fel kell oldania a főzőlapot.

Csatlakoztathatóság (csak egyes modelleknél)

Ez a funkció mindig automatikusan hozzáigazítja a páraelszívó szívóerejét a főzőlap főzési teljesítményéhez.

Az elszívót csak akkor csatlakoztathatja a főzőlaphoz, ha erre mindkettő elő lett készítve. A csatlakoztathatóság konfigurálásához gondosan olvassa el az elszívóhoz adott használati útmutatót.

Túlhevülés elleni védelem

A hőmérsékletérzékelő felügyeli a hőmérsékletet az indukciós főzőlap belsejében. Ha túl magas hőmérsékletet érzékel, az indukciós főzőlap működése automatikusan leáll.

Kisebb tárgyak érzékelése

Ha a főzőlapon túl kis méretű vagy nem mágneses edényt (pl. alumíniumot), illetve egyéb kisebb tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) hagytak, a főzőlap 1 perc múlva automatikusan készenléti üzemmódra áll. A ventilátor további 1 percig folytatja az indukciós főzőlap hűtését.

www.elektromarkabolt.hu

Automatikus leállítás védőfunkció

Az automatikus leállítás biztonsági védőfunkció. Automatikusan leállítja a főzőzónát, ha Ön bármikor elfelejtené kikapcsolni. Az egyes teljesítményszintek alapértelmezett maximális üzemidejét az alábbi táblázat mutatja:

Teljesítményszint	1–3	4–6	7–8	9
Alapértelmezett üzemidő (perc)	360	180	120	90

Az edény eltávolításakor a kijelző 5 mp-ig mutatja a teljesítményszintet, majd 1 percig a U jelzést mutatja. Utána a „H” felirat jelenik meg, ami azt jelenti, hogy a főzőzóna felülete forró. Kérjük, ne érintse meg! Mikor a felület biztonságos hőmérsékletre hűlt, 1 percig megjelenik a „–” felirat, majd a zóna automatikusan kikapcsol.

Az időzítő használata

Az időzítő funkció kétféle módon használható:

- Használhatja emlékeztetésre. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem, amikor a beállított idő letelik.
- Beállíthatja úgy is, hogy a beállított idő leteltekor az egyik főzőzónát kikapcsolja.

Az időzítőt legfeljebb 99 percre állíthatja be. Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan visszaáll 0 percre.

Az időzítő használata emlékeztetésre

1. A főzőzóna és a kívánt teljesítményszint kiválasztása után (3) a teljesítményszint-jelző melletti pont 5 másodpercig villog.
2. Amikor a pont abbahagyja a villogást, érintse meg az időzítőt (1), és végezze el az időzítés beállítását 1 és 99 perc között. A gombot egyszer érintse meg, ha az időt 1 perccel akarja növelni/csökkenteni. Ha pedig a gombot megérinti és lenyomva tartja, az idő 10 perces lépésenként növekszik/csökken. Az Időzítő törléséhez nyomja meg egyszerre mindkét gombot (1).
3. Ha az idő beállítása megtörtént, azonnal megkezdi a visszaszámlálást. A kijelző a hátralévő időt mutatja, az időzítő jelzőfénye melletti pont pedig tovább villog.
4. A beállított idő leteltekor a hangjelző röviden megszólal, az időzítő jelzőfénye pedig kikapcsol.

Az időzítő beállítása az egyik főzőzóna kikapcsolására

1. Válassza ki a megfelelő főzőzónát a teljesítményszint-csúszka megérintésével (3), hogy a kívánt teljesítményszintet beállítsa. A teljesítményszint jelzőfénye melletti pont 5 másodpercig villog.
2. Mielőtt a pont abbahagyja a villogást, érintse meg az időzítőt (1), és végezze el az időzítés beállítását 1 és 99 perc között. A gombot egyszer érintse meg, ha az időt 1 perccel akarja növelni/csökkenteni. Ha pedig a gombot megérinti és lenyomva tartja, az idő 10 perces lépésenként növekszik/csökken. Az Időzítő törléséhez nyomja meg egyszerre mindkét gombot (1).

www.elektromarkabolt.hu

3. Ha az idő beállítása megtörtént, az időzítő jelzőfénye 5 másodpercig villog, a visszaszámlálás pedig azonnal megkezdődik. A kijelző a hátralévő időt mutatja.

4. Ezt követően a jelzőfény tovább villog, ami azt jelenti, hogy az időzítő beállításának jelzőfénye a főzőzóna hátralévő idejét jelzi, amíg az időzítő le nem jár; ellenkező esetben a jelzőfény tovább világít, amíg az időzítő le nem jár.

5. A főzési időzítő lejártakor a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol, és a kijelzőn megjelenik a „H” felirat. A többi főzőzóna tovább működik, amennyiben korábban be lettek kapcsolva.

6. Mikor együtt használja „az időzítő használata emlékeztetésre” és „az időzítő használata a zónák kikapcsolására” funkciót, az időzítő beállításának jelzőfénye elsősorban az emlékeztetőig hátralévő időt mutatja. A kikapcsolási időzítőből hátralévő idő kijelzéséhez nyomja meg a főzőzóna teljesítményszint-csúszkáját (3).

Teljesítménykorlátozás (csak egyes modelleknél)

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy korlátozza a főzőlap által felvett összteljesítmény maximumát.

1. A főzőlap bekapcsolásához érintse meg a BE/KI gombot (5). A főzőzóna kijelzője a „–” jelet fogja mutatni.

2. Érintse meg a Billentyűzárat (6) és a Stop&Go gombot (4) 5 másodpercig. Az időzítő az „5E” feliratot fogja mutatni. 3 másodperc után megjelenik a „71” felirat, ami 7100 W-nak felel meg. Ez az alapértelmezett teljesítménykorlát.

3. A teljesítménykorlát megváltoztatásához érintse meg az Időzítő gombok (1) bármelyikét. A kijelzőn a 2800 W esetében „28”, a 3500 W esetében „35” jelenik meg.

4. A kiválasztott érték érvényesítéséhez és mentéséhez érintse meg a Stop&Go gombot (4).

Tippek és trükkök

Probléma	Lehetséges okok	Teendő
Az indukciós főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Nincs tápfeszültség.	Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap csatlakoztatva van-e a tápellátáshoz és be van-e kapcsolva. Ellenőrizze, nincs-e áramkimaradás az otthonában vagy a környéken. Ha mindent ellenőrzött és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
Az érintőgombok nem reagálnak.	A gombok zárolva vannak.	Oldja ki a gombokat. Az utasításokat lásd „Az indukciós főzőlap használata” szakaszban.

www.elektromarkabolt.hu

Az érintőgombokat nehezen lehet működtetni.	Előfordulhat, hogy a gombokat vékony vízréteg fedi vagy a gombok érintésekor az ujjhegyét használja.	Ügyeljen arra, hogy az érintőgomb területe száraz legyen és a gombok érintésekor ujjbegyét használja.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű főzőedény. Nem megfelelő, dörzsölő hatású szivacsot vagy tisztítószert használ.	Lapos és sima talpú edényeket használjon. Lásd: „A megfelelő edények kiválasztása”.
Egyes edények ropogó vagy kattanó hangot adhatnak ki.	Ezt okozhatja az edény felépítése (a különböző fémekből álló rétegek eltérően rezegnek).	Ez nem rendellenes ezeknél az edényeknél, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap mély duruzsoló hangot ad ki magas teljesítményszinten való használatkor.	Ezt az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez nem rendellenes, de a hangnak a teljesítményszint csökkentése esetén le kell csendesednie vagy teljesen meg kell szűnnie.
Ventilátorzaj hallatszik az indukciós főzőlapból.	Bekapcsolt az indukciós főzőlapba épített ventilátor, hogy megakadályozza az elektronika túlhevülését. Ez még akkor is tovább működhet, amikor az indukciós főzőlapot kikapcsolta.	Ez nem rendellenes és nem igényel beavatkozást. Ne kapcsolja ki az indukciós főzőlap tápellátását, amíg a ventilátor működik.
Az edény nem forrósodik fel, és a kijelzőn szimbólum jelenik meg.	Az indukciós főzőlap nem tudja érzékelni az edényt, mert az edény nem alkalmas indukciós főzésre. Az indukciós főzőlap nem tudja érzékelni az edényt, mert az túl kicsi vagy nincs megfelelően a főzőzóna közepére helyezve.	Indukciós főzésre alkalmas edényeket használjon. Lásd „A megfelelő edények kiválasztása” szakaszt. Helyezze az edényt középre, és győződjön meg arról, hogy a talpa illeszkedik a főzőzóna méretéhez.

Hibakijelzés és átvizsgálás

Ha rendellenesség merül fel, az indukciós főzőlap automatikusan védőállapotra áll, és megjeleníti a megfelelő védőkódokat. A leggyakoribb hibák az alábbiak:

Hibaüzenet	Lehetséges okok	Teendő
	Nincs edény vagy az edény nem megfelelő.	Cserélje az edényt.

www.elektromarkabolt.hu

ER03	A vezérlőterületet fedő üvegen víz vagy edény van.	Tisztítsa meg a vezérlőterületet.
F1E	Meghibásodott a kijelző lapja és a bal oldali alaplap közötti csatlakozás (az a főzőzóna, melynek jelzőfénye „E” feliratot mutat).	1. A csatlakozókábel hibás vagy nincs megfelelően bedugva. 2. Cserélje az alaplapot.
F3E	A tekercshőmérséklet-érzékelő hibája (annál a főzőzónánál, melynek jelzőfénye „E” feliratot mutat).	Cserélje a tekercs érzékelőjét.
F4E	Az alaplaphőmérséklet-érzékelő hibája (annál a főzőzónánál, melynek jelzőfénye „E” feliratot mutat).	Cserélje az alaplapot.
E1E	Túl magas a kerámiaüveg érzékelője által mért hőmérséklet.	Kérjük, indítsa be újra a főzőlapot, ha lehűlt.
E2E	Túl magas az IGBT érzékelője által mért hőmérséklet.	Kérjük, indítsa be újra a főzőlapot, ha lehűlt.
E3E	Rendellenes tápfeszültség (túl magas).	Kérjük, vizsgálja meg, hogy megfelelő-e a tápellátás. Azt követően kapcsolja be, hogy a tápellátás megfelelő.
E4E	Rendellenes tápfeszültség (túl alacsony).	Kérjük, vizsgálja meg, hogy megfelelő-e a tápellátás. Azt követően kapcsolja be, hogy a tápellátás megfelelő.
E5E	A hőmérsékletérzékelő hibája (annál a főzőzónánál, melynek jelzőfénye „E” feliratot mutat).	A csatlakozókábel nincs megfelelően bedugva vagy hibás a szerelvény.

Kérjük, az egységet ne szerelje szét sajátkezűleg, a veszélyek és az indukciós főzőlap károsodásának elkerülése érdekében.

A megfelelő edények kiválasztása (F5)

- Lehetőleg olyan edényt használjon, amelyen jelzik, hogy indukciós főzésre alkalmas.
- Indukciós főzésre a mágnest vonzó edény lehet alkalmas.
- Rozsdamentes acél edények több rétegű vagy vastartalmú rozsdamentes acél talppal, amennyiben a talpon jelezve van, hogy indukciós főzésre alkalmas.
- Ha öntöttvas edényt használ, lehetőleg kerámia alja legyen, hogy elkerülje a kerámia főzőlap felületének karcolódását.

www.elektromarkabolt.hu

A következő edénytípusok nem alkalmasak: üveg, kerámia, agyag,

alumínium, réz, illetve nem mágneses (ausztenites) rozsdamentes acél.

- Lapos és vastag aljú edény.
- A főzőzónával megegyező átmérőjű edény biztosítja a teljesítmény maximális felhasználását.
- A kisebb edény csökkenti a teljesítményt, de nem okoz energiaveszteséget. Semmiképpen nem ajánljuk 10 cm-es átmérőnél kisebb edény használatát.
- Az edény aljának a megfelelő főzőzónához képest kell a minimális átmérővel rendelkeznie:
- A főzőlap leghatékonyabb működéséhez a főzőlap közepére helyezze az edényt.

Karbantartás

A főzőfelületről azonnal el kell távolítani az alufólia- és ételdarabokat, a kifröccsent zsírt, a kiömlött cukrot vagy erősen cukrozott ételeket; spatulával, hogy a főzőlap felülete ne karcolódjon.

Utána megfelelő szerrel és konyhai törlőpapírral tisztítsa meg a felületet, öblítse le vízzel, majd szárítsa meg egy tiszta törlőruhával. Dörzsölő hatású szivacsot vagy súrolópárnát soha ne használjon, és kerülje a maró hatású vegyszereket, illetve folttisztítókat.

Beszerelés

A szerelőnek szóló utasítások

A beszereléssel kapcsolatos minden műveletet szakképzett személynek kell elvégeznie, a hatályos szabályozásnak megfelelően.

A készülék munkalapba szerelésre való, az ábrán látható módon. A főzőlap kerületén helyezze el a hozzá adott tömítést. A főzőlapot jobb nem sütő fölé szerelni; ha viszont mégis így történik, ellenőrizze a következőket:

- A sütő megfelelő hűtőrendszerrel van felszerelve.
- A sütőből nem szivárog meleg levegő a főzőlap felé.
- Megfelelő légbeömlők állnak rendelkezésre az ábrán látható módon.

A beszerelés berendezésének kiválasztása

Vágja ki a munkafelületet a rajzon látható méreteknek megfelelően. (F6)

A beszereléshez és a használathoz legalább 5 cm-t kell hagyni a kivágás körül.

Ügyeljen arra, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm legyen.

Mindenképpen gondoskodjon az indukciós főzőlap szellőzéséről és arról, hogy a légbeömlő és -kiömlő nyílás ne legyen elzárva. (F7)

Terítse ki a hozzá adott szerelési illesztéket a főzőlap alsó széle mentén, ügyelve arra, hogy a végei átfedjenek.

Ne használjon ragasztószalagot a főzőlap munkalapra rögzítéséhez.

www.elektromarkabolt.hu

Helyezze be a főzőlapot a munkalap kivágott részébe (F8). Finoman nyomja a főzőlapot lefelé, amíg a helyére nem kerül, ügyelve a külső széleken a megfelelő tömítésre.

A főzőlap beszerelése előtt győződjön meg arról, hogy:

- A munkafelület vízszintes és hőálló anyagból van. A főzőlap körüli falaknak is hőállónak kell lenniük.
- A főzőlapot ne szerelje közvetlenül mosogatógép, hűtőgép, fagyasztó, mosógép vagy szárítógép fölé, mivel a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikáját.
- A beszerelésnél be kell tartani a hézagokra vonatkozó összes követelményt, valamint a vonatkozó szabványokat és szabályozást.

Ha a főzőlapot beszerelte, győződjön meg arról, hogy:

- A tápellátás kábeléhez nem lehet hozzáférni a szekrényajtókon vagy a fiókokon keresztül.
- Ha a főzőlapot fiók vagy szekrény fölé szerelik be, hővédő gátat kell a főzőlap talpa alá szerelni.
- Mielőtt a készüléken bármilyen munkálatot vagy karbantartást végezne, válassza le azt az elektromos hálózatról.

A főzőlap csatlakoztatása az elektromos hálózathoz (F9)

A vezeték színkódja:

A) Fekete

B) Barna

C) Szürke

D) Kék

E) Zöld/Sárga



Mielőtt a főzőlapot csatlakoztatná az elektromos hálózathoz, ellenőrizze, hogy:

1. A háztartás vezetékrendszere megfelel-e a főzőlap által felvett teljesítménynek.
2. A feszültség megegyezik-e az adattáblán szereplő értékkel.
3. A tápfeszültség-kábel keresztmetszetei kiállják-e az adattáblán feltüntetett feszültséget.
4. A beszerelés hatékony, a hatályos szabályozásnak és jogszabályoknak megfelelő földelő csatlakozással rendelkezik-e. A földelő csatlakozás jogszabályi követelmény.

- A főzőlap elektromos hálózatra csatlakoztatásához ne használjon adaptert, szűkítőt vagy kapcsolószerkezetet, mivel ezek túlhevülést és tüzet okozhatnak.
- Ha a készülék nem rendelkezik kábellel vagy dugasszal, használjon az adattáblán feltüntetett áramerősséghez és az üzemi hőmérséklethez megfelelő anyagot. A kábel hőmérséklete soha nem érhet el a környezeti hőmérsékletet több mint 50 °C-kal meghaladó hőmérsékletet.

www.elektromarkabolt.hu

- A tápellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően, illetve egypólusú áramköri megszakítóval kell csatlakoztatni.

• A szerelőnek meg kell győződnie arról, hogy van-e megfelelő elektromos csatlakozás, és hogy az a biztonsági szabályozásnak megfelelő-e.

• A kábelt nem szabad hajlítani vagy összenyomni.

www.elektromarkabolt.hu

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 key provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- If the surface of the hob is cracked, 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

www.elektromarkabolt.hu

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.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- 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.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not use cookware with jagged edges. Do not drag cookware across the induction glass surface as this can scratch the glass.
- Persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- **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

www.elektromarkabolt.hu

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.

A Word on Induction Cooking (F1)

- a1 Cookware
- a2 Induced current
- a3 Magnetic field
- a4 Inductor
- a5 Electronic circuit
- a6 Electric power supply

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the cookware eventually warms it up.

Induction cooking has the following characteristics.

- Minimal dispersion (high performance)
- Removing (or lifting) the cookware from the hob automatically stops the cooking zone.
- The electronic system permits flexibility and precision control.

Product Overview

Using your Induction Hob (F2)

1. Timer
2. Flexible Zone (only in some models)
3. Power level slider
4. Stop&GO
5. ON/OFF
6. Keylock / Connectivity (only in some models)
7. Cooking functions

www.elektromarkabolt.hu

8. Booster

To start cooking

1. Touch the ON/OFF (5) for 3 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–"or "– –", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2. Place a suitable cookware on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Set a power level between 1 and 9 by sliding along the "slider" (3) key, or just touch any point of the "slider" (3).

4. If you don't choose a power setting within 20 seconds, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

    - You can modify the power setting at any time during cooking.

If the display flashes alternately with the power setting 

This means that:

• The cookware is not placed on the correct cooking zone or,

• The cookware is not suitable for induction cooking or,

• The cookware is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable cookware on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable cookware is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touch the power level slider (3) to decrease the power to "0" level.

2. Beware of hot surfaces.

Residual heat indicator

After switching off the cooking zone, the corresponding power display will indicate "H" until the temperature in the zone has dropped below the critical level.

Using the Booster (F2)

Booster function provides higher power for a maximum of 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking. The function can work in any cooking zone.

Using the Booster to get higher power

Touch Booster key (8) of the desired cooking zone. The related power display will show "P." and the zone will reach the maximum power.

The Booster power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the 9 power level.

www.elektromarkabolt.hu

Cancel the Boost function

Touch power level slider (3) to cancel the Booster function, then the cooking zone will revert to the power level that you wish.

Restrictions when using (F3)

The three zones were divided into two groups.

If you want to use Booster function, when you press the Booster key (6) the selected zone will be able to reach power level "P". In the case where the power level of the other zone within the same group is also "P", then the power of this zone will be automatically reduced to level 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

www.elektromarkabolt.hu

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.



Connectivity (only in some models)

This function automatically adjusts the suction power of the cooker hood according to the cooking power of the hob, at all times.

You can connect the hood to the hob only if both are prepared for it. To configure connectivity, carefully read the instruction manual supplied with the hood.

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 cooling down the induction hob for a

www.elektromarkabolt.hu

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 U 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. Touch the key once if you want to increase/decrease the time by 1 minute. If you touch and hold the key, then the time will increase/decrease in steps of 10 minutes. To cancel the Timer, press both keys (1) at the same time.
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. Touch the key once if you want to increase/decrease the time by 1 minute. If you touch and hold the key, then the time will increase/decrease in steps of 10 minutes. To cancel the Timer, press

www.elektromarkabolt.hu

both keys (1) at the same time.

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.

Power limitation (only in some models)

This function allows you to limit the maximum total power consumed by the hob.

1. Touch the ON/OFF key (5) to turn on the hob. The cooking zone displays will show «–».

2. Touch the Keylock (6) and the Stop&Go (4) together for 5 seconds. The Timer display will show «5E». After 3 seconds «71» will appear, which equals 7100W. This is the power limit by default.

3. Touch any of the Timer keys (1) to change the power limit. The display will show «28» for 2800W or «35» for 3500W.

4. Touch the Stop&Go key (4) to validate and save the selected value.

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.

www.elektromarkabolt.hu

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 U 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
U	No cookware or cookware not suitable.	Replace the cookware.

www.elektromarkabolt.hu

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,

www.elektromarkabolt.hu

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

www.elektromarkabolt.hu

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.

www.elektromarkabolt.hu

- 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.

www.elektromarkabolt.hu

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

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

60818635.29.05.2020