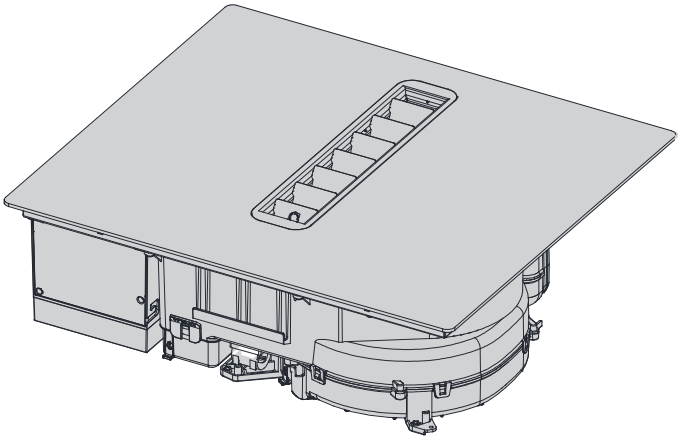


**ES MANUAL DE INSTRUCCIONES**
IMPORTANTE: Antes de la instalación, montaje y manejo de este aparato, es imprescindible leer este documento para evitar posibles daños tanto al usuario como al aparato.

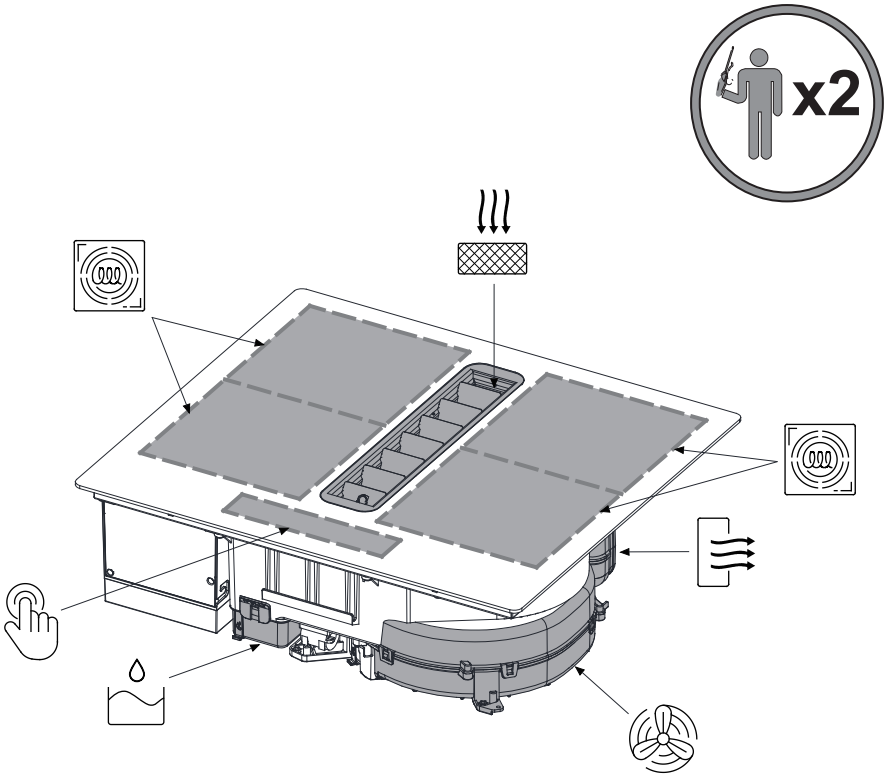
**EN INSTRUCTION MANUAL**
IMPORTANT: Before installation, assembly, and operation of this appliance, it is essential to read this document to prevent potential damage to both the user and the appliance.

**FR MANUEL D'INSTRUCTIONS**
IMPORTANT : Avant l'installation, l'assemblage et l'utilisation de cet appareil, il est impératif de lire ce document afin d'éviter tout dommage éventuel à l'utilisateur comme à l'appareil.

**PT MANUAL DE INSTRUÇÕES**
IMPORTANTE: Antes da instalação, montagem e utilização deste aparelho, é essencial ler este documento para evitar possíveis danos tanto ao utilizador como ao aparelho.

**DE BEDIENUNGSANLEITUNG**
WICHTIG: Vor der Installation, Montage und Nutzung dieses Geräts muss dieses Dokument unbedingt gelesen werden, um mögliche Schäden sowohl am Benutzer als auch am Gerät zu vermeiden.

**NL GEBRUIKSHANDLEIDING**
BELANGRIJK: Voordat u dit apparaat installeert, monteert of gebruikt, is het essentieel om dit document te lezen om mogelijke schade aan zowel de gebruiker als het apparaat te voorkomen.




**ES -** Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción con extracción. Le recomendamos que lea atentamente este manual para comprender completamente cómo instalarla y utilizarla correctamente antes de usarla. Conserve este manual para futuras consultas.

**EN -** Congratulations on purchasing your new induction cooktop with extraction. We recommend that you read this manual carefully to fully understand how to install and use it correctly before using it. Keep this manual for future reference.

**FR -** Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque à induction avec extraction. Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel pour comprendre pleinement comment l'installer et l'utiliser correctement avant de l'utiliser. Conservez ce manuel pour référence future.

**PT -** Parabéns pela compra do seu novo fogão de indução com extração. Recomendamos que leia atentamente este manual para compreender completamente como instalá-lo e usá-lo corretamente antes de utilizá-lo. Guarde este manual para futuras consultas.

**DE -** Herzlichen glückwunsch zum kauf ihrer neuen induktionskochplatte mit abzugWir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen, um die korrekte Installation und Nutzung vollständig zu verstehen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzen auf.

**NL -** Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe inductiekookplaat met afzuigingWij raden u aan deze handleiding zorgvuldig door te lezen om de correcte installatie en het juiste gebruik volledig te begrijpen voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

# ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar su placa de cocción.

**Instalación**

**ADVERTENCIA:** La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. El incumplimiento de estas instrucciones puede resultar en un peligro para la seguridad.
**ADVERTENCIA:** Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo.
**ADVERTENCIA:** Antes de conectar la placa, verifique que el voltaje y la frecuencia suministrados coincidan con los indicados en la placa de características del aparato.
**ADVERTENCIA:** Se precisa la presencia de un interruptor omnipolar para la desconexión completa de acuerdo con las normas de instalación eléctrica locales de su país.
**ADVERTENCIA:** La seguridad eléctrica de la placa de cocción quedará garantizada solamente si está conectada a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria.
**ADVERTENCIA:** No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos para la conexión de este aparato. El aparato no está destinado a ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
**ADVERTENCIA:** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas similares para evitar un peligro para la seguridad.
**ADVERTENCIA:** Consulte las normativas locales sobre salidas de extracción y asegúrese de cumplirlas.
**PRECAUCIÓN:** Este aparato no está destinado a ser utilizado junto a placas de gas. Debe haber una ventilación adecuada de la habitación cuando el extractor se utiliza al mismo tiempo que aparatos que queman gas u otros combustibles.
Asegúrese de que la presión negativa del lugar de instalación no exceda de 4 Pa (0,04 mbar) para garantizar que los gases de combustión no sean aspirados de nuevo a la habitación.
**ADVERTENCIA:** No instale el aparato al aire libre en un lugar húmedo o en un área que pueda ser propensa a fugas de agua, como debajo o cerca de una unidad de fregadero. En caso de que una fuga de agua afecte al aparato, no lo use y contacte con el servicio de atención al cliente para organizar una inspección.

**Uso Adecuado y Supervisión**

**ADVERTENCIA:** Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados.
Los niños no deben jugar con el aparato.
La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años a menos que estén continuamente supervisados.
No utilice protectores de seguridad para niños o cubiertas de placa inapropiadas. Estos pueden causar accidentes o sobrecalentamiento y daños a la placa eléctrica.
**PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado.
Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
Después del uso, apague el elemento de la placa con su control y no confíe en el detector de ollas.

**Riesgos de Incendio y Quemaduras**

**ADVERTENCIA:** Proteja las manos con guantes o manoplas siempre que trabaje con un aparato caliente.
**ADVERTENCIA:** Algunas partes accesibles pueden calentarse cuando se utiliza el aparato en la cocción. Se debe tener cuidado para evitar tocar el aparato.
**ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede resultar en un incendio.
**NUNCA** intente apagar un incendio con agua. Debe desconectarse el suministro eléctrico del aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
Cuando una zona de cocción ha estado en uso, la superficie permanece caliente durante algún tiempo después. **¡Peligro de quemaduras!** Nunca toque las superficies calientes ni coloque ningún objeto sobre ellas.
Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
**¡Riesgo de incendio!** Las placas se calientan mucho. Nunca coloque objetos combustibles sobre la placa. Nunca almacene objetos sobre la placa.
**¡Riesgo de lesiones!** Las bases de las cacerolas pueden moverse repentinamente debido al líquido entre la base de la cacerola y la placa. Mantenga siempre la placa y las bases de las cacerolas secas.
**¡Riesgo de incendio!** No utilice aerosoles inflamables cerca del aparato.
**¡Riesgo de incendio!** No almacene detergentes ni materiales inflamables debajo de la placa.
**ADVERTENCIA:** Cocinar con una llama abierta puede causar un incendio. Está prohibido flambear con este aparato.
El extractor puede aspirar la llama hacia los filtros, que pueden incendiarse debido a las grasas acumuladas de la cocina.

**Limpieza y Mantenimiento**

Recomendamos tener mucho cuidado durante el uso y la limpieza. Lea detenidamente las secciones de limpieza y mantenimiento de este aparato.
**ADVERTENCIA:** Apague el aparato en el suministro principal antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.
**ADVERTENCIA:** Existe riesgo de descarga eléctrica e incendio si la limpieza no se realiza de acuerdo con estas instrucciones.
**¡Riesgo de descarga eléctrica!** No utilice limpiadores a alta presión ni limpiadores a vapor, ya que pueden provocar una descarga eléctrica.
**ADVERTENCIA:** Limpie la placa solo cuando se haya enfriado lo suficiente.
Cuando se apaga la alimentación de la placa, no habrá indicación de calor residual, pero la zona de cocción puede seguir caliente.
**¡Tenga mucho cuidado!**
**ADVERTENCIA:** La sal, el azúcar o los granos de arena, p. ej. los procedentes de limpiar las verduras, pueden provocar arañazos si se encuentran por debajo de la base de los recipientes.
**ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

# SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

**Installation**

**WARNING:** Installation or maintenance must be carried out by a qualified technician, in accordance with the manufacturer's instructions and in compliance with local safety regulations. Failure to follow these instructions may result in a safety hazard.
**WARNING:** For all installation and maintenance operations, it is necessary to use work gloves.
**WARNING:** Before connecting the cooktop, check that the voltage and frequency supplied match those indicated on the appliance's rating plate.
**WARNING:** An omnipolar switch is required for complete disconnection in accordance with local electrical installation regulations.
**WARNING:** The electrical safety of the cooktop will only be guaranteed if it is connected to a properly installed grounding system.
**WARNING:** Do not use multiple sockets or extension cords to connect this appliance. The appliance is not intended to be operated by an external timer or a remote control system.
**WARNING:** If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid a safety hazard.
**WARNING:** Consult local regulations regarding extraction outlets and ensure compliance.
**CAUTION:** This appliance is not intended to be used alongside gas cooktops. There must be adequate ventilation in the room when the extractor is used simultaneously with appliances that burn gas or other fuels.
Ensure that the negative pressure at the installation site does not exceed 4 Pa (0.04 mbar) to ensure that combustion gases are not drawn back into the room.
**WARNING:** Do not install the appliance outdoors in a damp place or in an area that may be prone to water leaks, such as under or near a sink unit. If a water leak affects the appliance, do not use it and contact customer service to arrange an inspection.

**Proper Use and Supervision**

**WARNING:** This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under 8 years old unless they are continuously supervised.
Do not use inappropriate child safety shields or cooktop covers. These can cause accidents or overheating and damage to the electric cooktop.
**CAUTION:** The cooking process must be supervised.
A short-term cooking process must be continuously supervised.
After use, switch off the cooktop element with its control and do not rely on the pan detector.

**Fire and Burn Risks**

**WARNING:** Protect your hands with gloves or mitts whenever working with a hot appliance.
**WARNING:** Some accessible parts may become hot when the appliance is used for cooking. Care should be taken to avoid touching the appliance.
**WARNING:** Unattended cooking on a cooktop with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
**NEVER** try to extinguish a fire with water. The appliance's power supply must be disconnected, and then cover the flame, for example, with a lid or a fire blanket.
When a cooking zone has been in use, the surface remains hot for some time afterward. **Danger of burns!** Never touch the hot surfaces or place any objects on them.
Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the cooktop surface as they can get hot.
**Risk of fire!** The cooktop gets very hot. Never place combustible items on the cooktop. Never store items on the cooktop.
**Risk of injury!** Saucepan bases may suddenly move due to liquid between the pan base and the cooktop. Always keep the cooktop and saucepan bases dry.
**Risk of fire!** Do not use flammable sprays near the appliance.
**Risk of fire!** Do not store detergents or flammable materials under the cooktop.
**WARNING:** Cooking with an open flame can cause a fire. Flaming is prohibited with this appliance. The extractor can draw the flame into the filters, which can catch fire due to accumulated cooking fats.

**Cleaning and Maintenance**

We recommend taking great care during use and cleaning. Read the cleaning and maintenance sections of this appliance carefully.
**WARNING:** Switch off the appliance at the main supply before carrying out any maintenance work.
**WARNING:** There is a risk of electric shock and fire if cleaning is not carried out in accordance with these instructions.
**Risk of electric shock!** Do not use high-pressure cleaners or steam cleaners, as they can cause an electric shock.
**WARNING:** Clean the cooktop only when it has sufficiently cooled down.
When the power to the cooktop is switched off, there will be no residual heat indication, but the cooking zone may still be hot.
**Take extreme care!**
**WARNING:** Salt, sugar, or grains of sand, e.g., from cleaning vegetables, can cause scratches if they are found under the base of the containers.
**WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.

# AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire cette information avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

**Installation**

**AVERTISSEMENT :** L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et en conformité avec les réglementations locales en matière de sécurité. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un danger pour la sécurité.
**AVERTISSEMENT :** Pour toutes les opérations d'installation et d'entretien, il est nécessaire d'utiliser des gants de travail.
**AVERTISSEMENT :** Avant de connecter la plaque de cuisson, vérifiez que la tension et la fréquence fournies correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
**AVERTISSEMENT :** Un interrupteur omnipolaire est requis pour une déconnexion complète conformément aux réglementations locales d'installation électrique.
**AVERTISSEMENT :** La sécurité électrique de la plaque de cuisson ne sera garantie que si elle est connectée à un système de mise à la terre correctement installé.
**AVERTISSEMENT :** Ne pas utiliser de prises multiples ou de rallonges pour connecter cet appareil. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
**AVERTISSEMENT :** Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires pour éviter un danger pour la sécurité.
**AVERTISSEMENT :** Consultez les réglementations locales concernant les sorties d'extraction et assurez-vous de les respecter.
**ATTENTION :** Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec des plaques de cuisson à gaz. Il doit y avoir une ventilation adéquate dans la pièce lorsque l'extracteur est utilisé simultanément avec des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles.
Assurez-vous que la pression négative sur le site d'installation ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar) pour garantir que les gaz de combustion ne soient pas aspirés dans la pièce.
**AVERTISSEMENT :** Ne pas installer l'appareil à l'extérieur dans un endroit humide ou dans une zone susceptible de fuites d'eau, comme sous ou près d'une unité de lavabo. Si une fuite d'eau affecte l'appareil, ne l'utilisez pas et contactez le service client pour organiser une inspection.

**Utilisation Appropriée et Supervision**

**AVERTISSEMENT :** Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
Ne pas utiliser de protections de sécurité pour enfants ou de couvercles de plaque inappropriés. Ceux-ci peuvent causer des accidents ou une surchauffe et des dommages à la plaque électrique.
**ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être surveillé.
Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
Après utilisation, éteignez l'élément de la plaque avec son contrôle et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.

**Risques d'Incendie et de Brûlures**

**AVERTISSEMENT :** Protégez vos mains avec des gants ou des maniques chaque fois que vous travaillez avec un appareil chaud.
**AVERTISSEMENT :** Certaines parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est utilisé pour la cuisson. Il faut faire attention à ne pas toucher l'appareil.
**AVERTISSEMENT :** La cuisson sans surveillance sur une plaque avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.
**NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau. L'alimentation électrique de l'appareil doit être déconnectée, puis couvrir la flamme, par exemple, avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
Lorsque qu'une zone de cuisson a été utilisée, la surface reste chaude pendant un certain temps après.
**Danger de brûlures !** Ne touchez jamais les surfaces chaudes ni ne placez aucun objet dessus.
Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque, car ils peuvent devenir chauds.
**Risque d'incendie !** La plaque devient très chaude. Ne placez jamais d'objets combustibles sur la plaque. Ne stockez jamais d'objets sur la plaque.
**Risque de blessure !** Les bases des casseroles peuvent se déplacer soudainement en raison du liquide entre la base de la casserole et la plaque. Gardez toujours la plaque et les bases des casseroles sèches.
**Risque d'incendie !** N'utilisez pas de sprays inflammables à proximité de l'appareil.
**Risque d'incendie !** Ne stockez pas de détergents ou de matériaux inflammables sous la plaque.
**AVERTISSEMENT :** La cuisson avec une flamme ouverte peut provoquer un incendie. Il est interdit de flamber avec cet appareil.
L'extracteur peut aspirer la flamme dans les filtres, qui peuvent prendre feu en raison des graisses de cuisson accumulées.

**Nettoyage et Entretien**

Nous recommandons de prendre grand soin lors de l'utilisation et du nettoyage. Lisez attentivement les sections de nettoyage et d'entretien de cet appareil.
**AVERTISSEMENT :** Éteignez l'appareil à l'alimentation principale avant d'effectuer tout travail d'entretien.
**AVERTISSEMENT :** Il existe un risque de choc électrique et d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément à ces instructions.
Risque de choc électrique ! N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur, car ils peuvent provoquer un choc électrique.
**AVERTISSEMENT :** Nettoyez la plaque uniquement lorsqu'elle a suffisamment refroidi.
Lorsque l'alimentation de la plaque est coupée, il n'y aura pas d'indication de chaleur résiduelle, mais la zone de cuisson peut encore être chaude.Faites très attention !
**AVERTISSEMENT :** Le sel, le sucre ou les grains de sable, par exemple, provenant du nettoyage des légumes, peuvent provoquer des rayures s'ils se trouvent sous la base des récipients.
**AVERTISSEMENT :** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité d'un choc électrique.

# AVISOS DE SEGURANÇA

A sua segurança é importante para nós. Por favor, leia esta informação antes de usar o seu fogão.

**Instalação**

**AVISO:** A instalação ou manutenção deve ser realizada por um técnico qualificado, de acordo com as instruções do fabricante e em conformidade com as regulamentações locais de segurança. O não cumprimento destas instruções pode resultar em perigo para a segurança.

**AVISO:** Para todas as operações de instalação e manutenção, é necessário usar luvas de trabalho.

**AVISO:** Antes de conectar o fogão, verifique se a voltagem e a frequência fornecidas correspondem às indicadas na placa de características do aparelho.

**AVISO:** É necessário um interruptor omnipolar para a desconexão completa de acordo com as regulamentações locais de instalação elétrica.

**AVISO:** A segurança elétrica do fogão só será garantida se estiver conectado a um sistema de aterramento devidamente instalado.

**AVISO:** Não use tomadas múltiplas ou extensões para conectar este aparelho. O aparelho não se destina a ser operado por um temporizador externo ou um sistema de controle remoto.

**AVISO:** Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas semelhantes para evitar um perigo para a segurança.

**AVISO:** Consulte as regulamentações locais sobre saídas de extração e assegure-se de cumpri-las.

**CUIDADO:** Este aparelho não se destina a ser usado junto com fogões a gás. Deve haver ventilação adequada na sala quando o extrator é usado simultaneamente com aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis.

Certifique-se de que a pressão negativa no local de instalação não exceda 4 Pa (0,04 mbar) para garantir que os gases de combustão não sejam aspirados de volta para a sala.

**AVISO:** Não instale o aparelho ao ar livre em um local úmido ou em uma área que possa estar sujeita a vazamentos de água, como debaixo ou perto de uma unidade de pia. Se um vazamento de água afetar o aparelho, não o use e entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente para agendar uma inspeção.

**Uso Adequado e Supervisão**

**AVISO:** Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

Mantenha o aparelho e seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças menores de 8 anos, a menos que estejam continuamente supervisionadas.

Não use proteções de segurança para crianças ou coberturas de fogão inadequadas. Estes podem causar acidentes ou superaquecimento e danos ao fogão elétrico.

**CUIDADO:** O processo de cozimento deve ser supervisionado.

Um processo de cozimento de curto prazo deve ser continuamente supervisionado.

Após o uso, desligue o elemento do fogão com seu controle e não confie no detector de panelas.

**Riscos de Incêndio e Queimaduras**

**AVISO:** Proteja suas mãos com luvas ou manoplas sempre que trabalhar com um aparelho quente.

**AVISO:** Algumas partes acessíveis podem ficar quentes quando o aparelho é usado para cozinhar. Deve-se ter cuidado para evitar tocar no aparelho.

**AVISO:** Cozinhar sem supervisão em um fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.

**NUNCA** tente apagar um incêndio com água. A alimentação elétrica do aparelho deve ser desconectada e, em seguida, cubra a chama , por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.

Quando uma zona de cozimento foi usada, a superfície permanece quente por algum tempo depois. Perigo de queimaduras! Nunca toque nas superfícies quentes nem coloque objetos sobre elas.

Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície do fogão, pois podem ficar quentes.

**Risco de incêndio!** O fogão fica muito quente. Nunca coloque itens combustíveis no fogão. Nunca armazene itens no fogão.

**Risco de lesões!** As bases das panelas podem se mover repentinamente devido ao líquido entre a base da panela e o fogão. Mantenha sempre o fogão e as bases das panelas secas.

**Risco de incêndio!** Não use sprays inflamáveis perto do aparelho.

**Risco de incêndio!** Não armazene detergentes ou materiais inflamáveis sob o fogão.

**AVISO:** Cozinhar com uma chama aberta pode causar um incêndio. É proibido flambar com este aparelho. O extrator pode aspirar a chama para os filtros, que podem pegar fogo devido às gorduras de cozimento acumuladas.

**Limpeza e Manutenção**

Recomendamos ter muito cuidado durante o uso e a limpeza. Leia atentamente as seções de limpeza e manutenção deste aparelho.

**AVISO:** Desligue o aparelho na alimentação principal antes de realizar qualquer trabalho de manutenção.

**AVISO:** Existe risco de choque elétrico e incêndio se a limpeza não for realizada de acordo com estas instruções.

**Risco de choque elétrico!** Não use limpadores de alta pressão ou limpadores a vapor, pois podem causar choque elétrico.

**AVISO:** Limpe o fogão apenas quando ele tiver esfriado o suficiente.

Quando a alimentação do fogão é desligada, não haverá indicação de calor residual, mas a zona de cozimento pode ainda estar quente.

**Tenha muito cuidado!**

**AVISO:** O sal, o açúcar ou os grãos de areia, como os utilizados na limpeza de vegetais, podem causar arranhões se atingirem o fundo dos recipientes.

**AVISO:** Se a superfície estiver gretada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

# SICHERHEITSHINWEISE

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

**Installation**

**WARNUNG:** Die Installation oder Wartung muss von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Gefahren führen.

**WARNUNG:** Bei allen Installations- und Wartungsarbeiten müssen Schutzhandschuhe getragen werden.

**WARNUNG:** Vor dem Anschluss der Kochplatte überprüfen Sie, ob Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.

**WARNUNG:** Ein allpoliger Schalter ist erforderlich, um die vollständige Trennung gemäß den örtlichen Elektroinstallationsvorschriften zu gewährleisten.

**WARNUNG:** Die elektrische Sicherheit der Kochplatte ist nur gewährleistet, wenn sie an ein ordnungsgemäß installiertes Erdungssystem angeschlossen ist.

**WARNUNG:** Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel für den Anschluss dieses Geräts. Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.

**WARNUNG:** Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Kundendiensttechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

**WARNUNG:** Beachten Sie die örtlichen Vorschriften für Abluftsysteme und stellen Sie sicher, dass diese eingehalten werden.

**VORSICHT:** Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit Gaskochfeldern vorgesehen. Der Raum muss ausreichend belüftet sein, wenn der Dunstabzug gleichzeitig mit gasbetriebenen Geräten verwendet wird.

Stellen Sie sicher, dass der Unterdruck am Installationsort 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet, damit keine Verbrennungsgase zurück in den Raum gesaugt werden.

**WARNUNG:** Installieren Sie das Gerät nicht im Freien, an einem feuchten Ort oder in Bereichen mit potenziellen Wasseraustritten, wie z. B. unter oder in der Nähe einer Spüleinheit. Sollte das Gerät durch Wasser beschädigt werden, benutzen Sie es nicht und kontaktieren Sie den Kundendienst zur Inspektion.

**Bestimmungsgemäße Verwendung und Überwachung**

**WARNUNG:** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen zur sicheren Nutzung erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.

Verwenden Sie keine ungeeigneten Kindersicherungen oder Abdeckungen für das Kochfeld. Diese können Unfälle, Überhitzung und Schäden an der Kochplatte verursachen.

**VORSICHT:** Der Kochvorgang muss stets überwacht werden.

Ein kurzfristiges Kochen muss kontinuierlich beaufsichtigt werden.

Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit der Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topferkennungssensor.

**Brand- und Verbrennungsrisiken**

**WARNUNG:** Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen oder Topfhandschuhen, wenn Sie mit einem heißen Gerät arbeiten.

**WARNUNG:** Einige zugängliche Teile können sich während des Betriebs stark erwärmen. Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.

**WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einer Kochplatte kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. **NIEMALS** versuchen, einen Brand mit Wasser zu löschen. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und ersticken Sie die Flamme beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

Nach dem Gebrauch bleibt die Kochfläche noch einige Zeit heiß. **Verbrennungsgefahr!** Berühren Sie keine heißen Oberflächen und legen Sie keine Gegenstände darauf ab.Legen Sie keine Metallgegenstände wie Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Kochfläche, da diese sich erhitzen können.

**Brandgefahr!** Die Kochplatte kann sehr heiß werden. Legen Sie niemals brennbare Gegenstände auf die Platte oder lagern Sie Gegenstände darauf.

**Verletzungsgefahr!** Der Boden von Töpfen und Pfannen kann durch Flüssigkeit zwischen der Pfannenunterseite und dem Kochfeld plötzlich verrutschen. Halten Sie das Kochfeld und die Pfannenböden stets trocken.

**Brandgefahr!** Verwenden Sie keine brennbaren Sprays in der Nähe des Geräts.

**Brandgefahr!** Lagern Sie keine brennbaren Reinigungsmittel oder Materialien unter dem Kochfeld.

**WARNUNG:** Kochen mit offener Flamme kann zu einem Brand führen. Flambieren mit diesem Gerät ist verboten. Der Dunstabzug kann die Flamme in die Filter ziehen, was aufgrund von angesammeltem Fett einen Brand verursachen kann.

**Reinigung und Wartung**

Wir empfehlen Ihnen, während der Nutzung und Reinigung besonders vorsichtig zu sein. Lesen Sie die Reinigungs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durch.

**WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten am Hauptschalter aus.

**WARNUNG:** Es besteht Stromschlag- und Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß diesen Anweisungen erfolgt.

**Stromschlaggefahr!** Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

**WARNUNG:** Reinigen Sie das Kochfeld nur, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, gibt es keine Restwärmeanzeige, aber die Kochzone kann noch heiß sein. Vorsicht!

**WARNUNG:** Salz, Zucker oder Sandkörner, z. B. von ungewaschenem Gemüse, können Kratzer verursachen, wenn sie sich unter der Pfannenbasis befinden.

**WARNUNG:** Falls die Glasoberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät sofort aus, um das Risiko eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

# VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u uw kookplaat gebruikt.

**Installatie**

**WAARSCHUWING:** Installatie of onderhoud moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot gevaarlijke situaties.

**WAARSCHUWING:** Draag werkhandschoenen bij alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden.

**WAARSCHUWING:** Controleer vóór aansluiting van de kookplaat of de geleverde spanning en frequentie overeenkomen met de waarden op het typeplaatje van het apparaat.

**WAARSCHUWING:** Een alpolige schakelaar is vereist voor volledige uitschakeling, conform de nationale elektrische installatievoorschriften.

**WAARSCHUWING:** De elektrische veiligheid van de kookplaat is alleen gegarandeerd als deze is aangesloten op een correct geïnstalleerd aardingssysteem.

**WAARSCHUWING:** Gebruik geen meervoudige stopcontacten of verlengsnoeren om dit apparaat aan te sluiten. Het apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

**WAARSCHUWING:** Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaarlijke situaties te voorkomen.

**WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat de installatie voldoet aan de plaatselijke afvoervoorschriften.

**LET OP:** Dit apparaat is niet ontworpen voor gebruik met gaskookplaten. De ruimte moet goed geventileerd zijn als de afzuiging tegelijkertijd met gasapparaten wordt gebruikt.

Zorg ervoor dat de onderdruk in de ruimte niet hoger is dan 4 Pa (0,04 mbar), zodat er geen verbrandingsgassen terug de ruimte in worden gezogen.

**WAARSCHUWING:** Installeer het apparaat niet buiten, op vochtige locaties of in zones waar mogelijk water kan lekken, zoals onder of nabij een spoelbak. Als het apparaat door water wordt beschadigd, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice voor inspectie.

**Juist gebruik en toezicht**

**WAARSCHUWING:** Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de gevaren begrijpen.Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar, tenzij ze continu onder toezicht staan.

Gebruik geen ongeschikte kindersloten of afdekkingen op de kookplaat, omdat deze ongelukken, oververhitting of schade aan de kookplaat kunnen veroorzaken.

**LET OP:** Koken moet altijd worden bewaakt.

Koken op hoge temperatuur gedurende korte tijd moet continu in de gaten worden gehouden.

Schakel de kookplaat na gebruik uit via de bedieningsknoppen en vertrouw niet alleen op de panherkenningssensor.

**Brand- en verbrandingsrisico's**

**WAARSCHUWING:** Draag hittebestendige handschoenen of ovenwanten wanneer u met een heet apparaat werkt.

**WAARSCHUWING:** Sommige oppervlakken kunnen tijdens het gebruik extreem heet worden. Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen.

**WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken met vet of olie op de kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

**GEBRUIK GEEN WATER** om een brand te blussen. Schakel het apparaat uit en doof de vlam met een deksel of een blusdeken.

Na gebruik blijft de kookplaat enige tijd heet. **Brandwondengevaar!** Raak geen hete oppervlakken aan en plaats er geen objecten op.

Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat, omdat deze heet kunnen worden.

**Brandgevaar!** De kookplaat kan zeer heet worden. Plaats nooit brandbare materialen op de kookplaat of bewaar geen voorwerpen erop.

**Verwondingsgevaar!** De bodem van pannen kan onverwachts wegglijden als er vocht tussen de pan en de kookplaat komt. Zorg ervoor dat zowel de kookplaat als de pannenbodems droog zijn.

**Brandgevaar!** Gebruik geen ontvlambare sprays in de buurt van het apparaat.

**Brandgevaar!** Bewaar geen brandbare schoonmaakmiddelen of materialen onder de kookplaat.

**WAARSCHUWING:** Koken met open vuur kan brand veroorzaken. Flamberen met dit apparaat is verboden. De afzuiging kan de vlam in de filters trekken, wat kan leiden tot brand door opgehoopt vet.

**Reiniging en onderhoud**

Wij raden u aan extra voorzichtig te zijn tijdens het gebruik en de reiniging. Lees de reinigings- en onderhoudsinstructies zorgvuldig door.

**WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

**WAARSCHUWING:** Er is risico op elektrische schokken en brandgevaar als het schoonmaken niet volgens deze instructies wordt uitgevoerd.

Elektrische schokgevaar! Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers, omdat dit een elektrische schok kan veroorzaken.

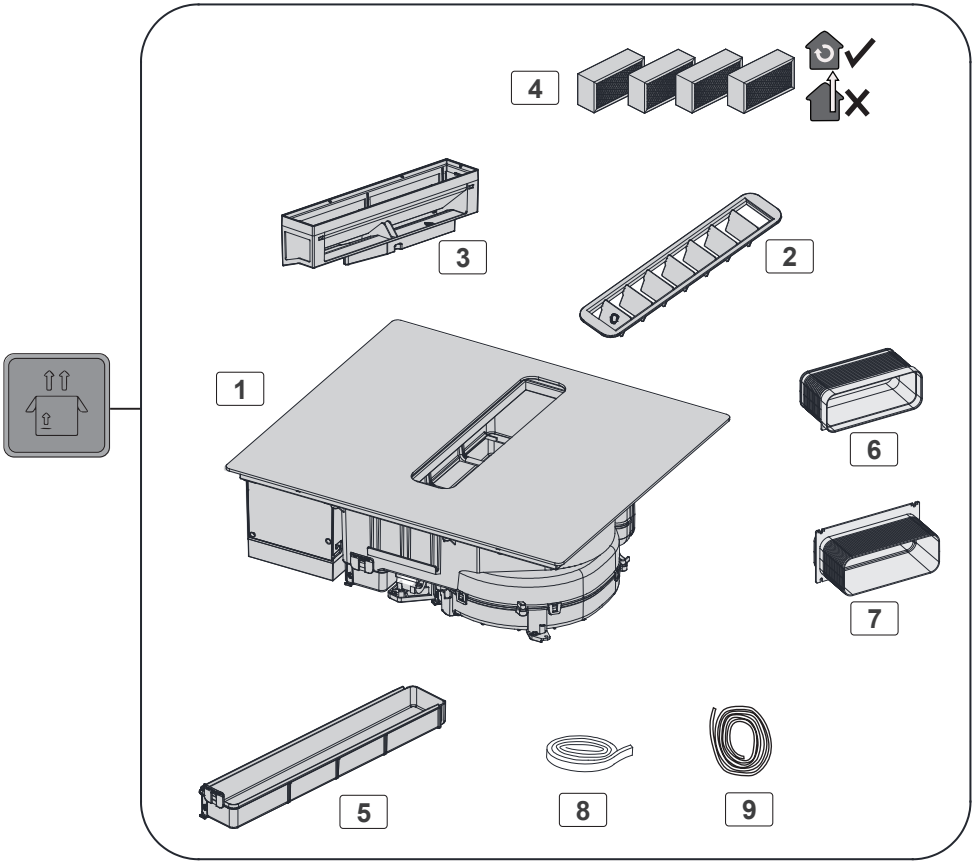
**WAARSCHUWING:** Reinig de kookplaat alleen als deze voldoende is afgekoeld.

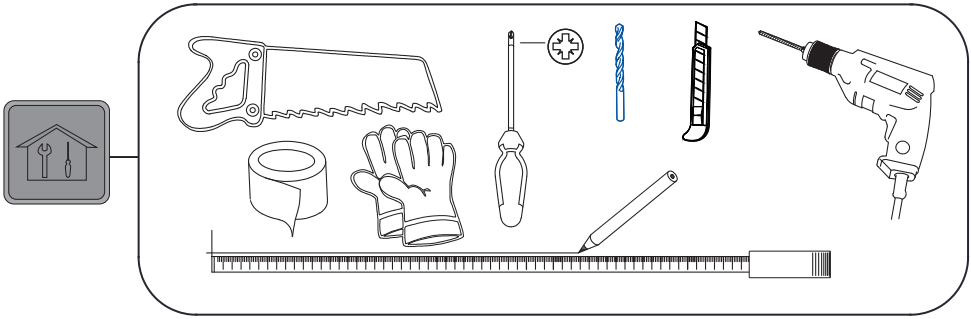
Wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld, is er geen restwarmte-indicator, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn.

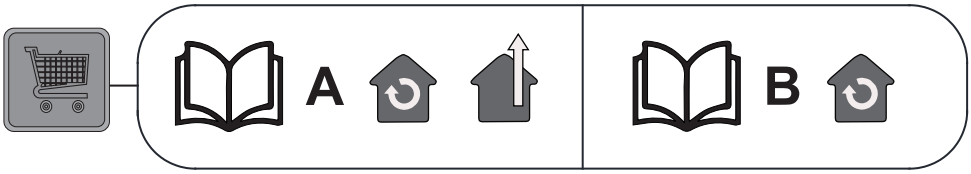
**Wees voorzichtig!**

**WAARSCHUWING:** Zout, suiker of zanddeeltjes, bijvoorbeeld van ongewassen groenten, kunnen krassen veroorzaken als ze onder de panbodem terechtkomen.

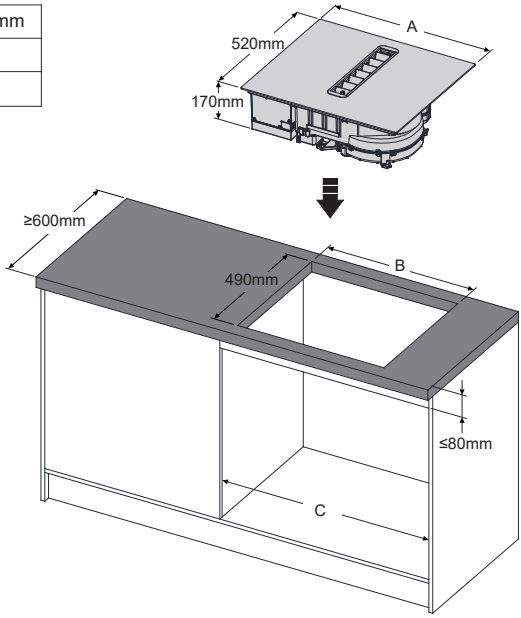
**WAARSCHUWING:** Als het glazen oppervlak barsten vertoont, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

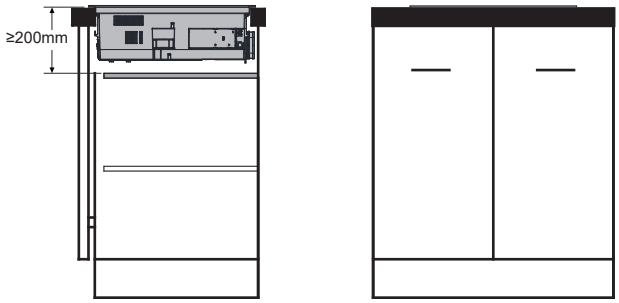

4
3
2
1
6
7
5
8
9

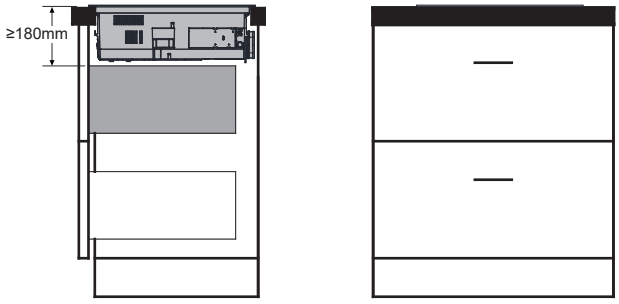



A
B

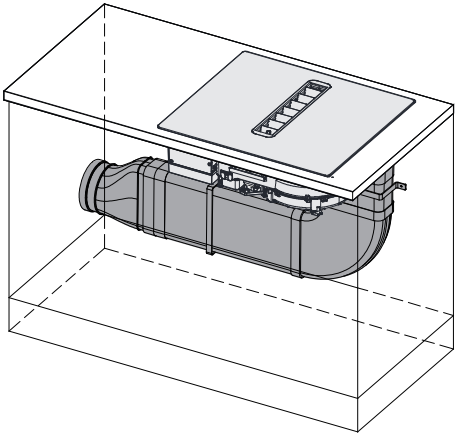
| | | | |
|---|---|---|---|
| A | 590mm | 770mm | 830mm |
| B | 560mm | 730mm | |
| C | ≥560mm | ≥730mm | |



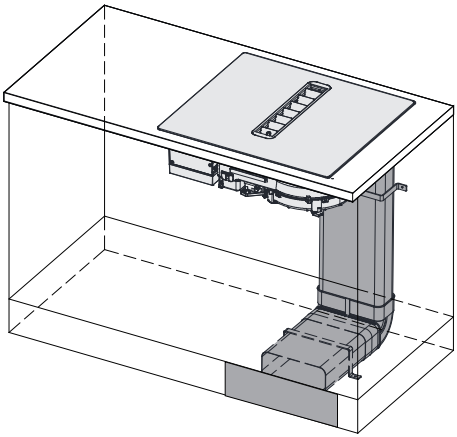



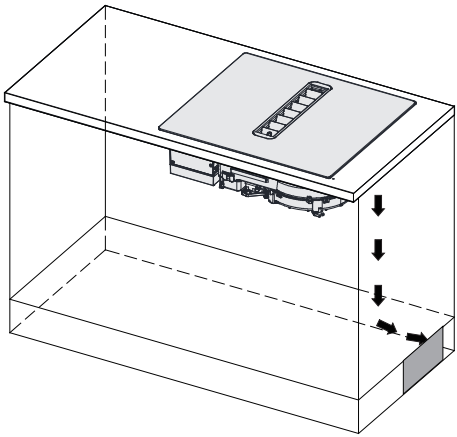
A

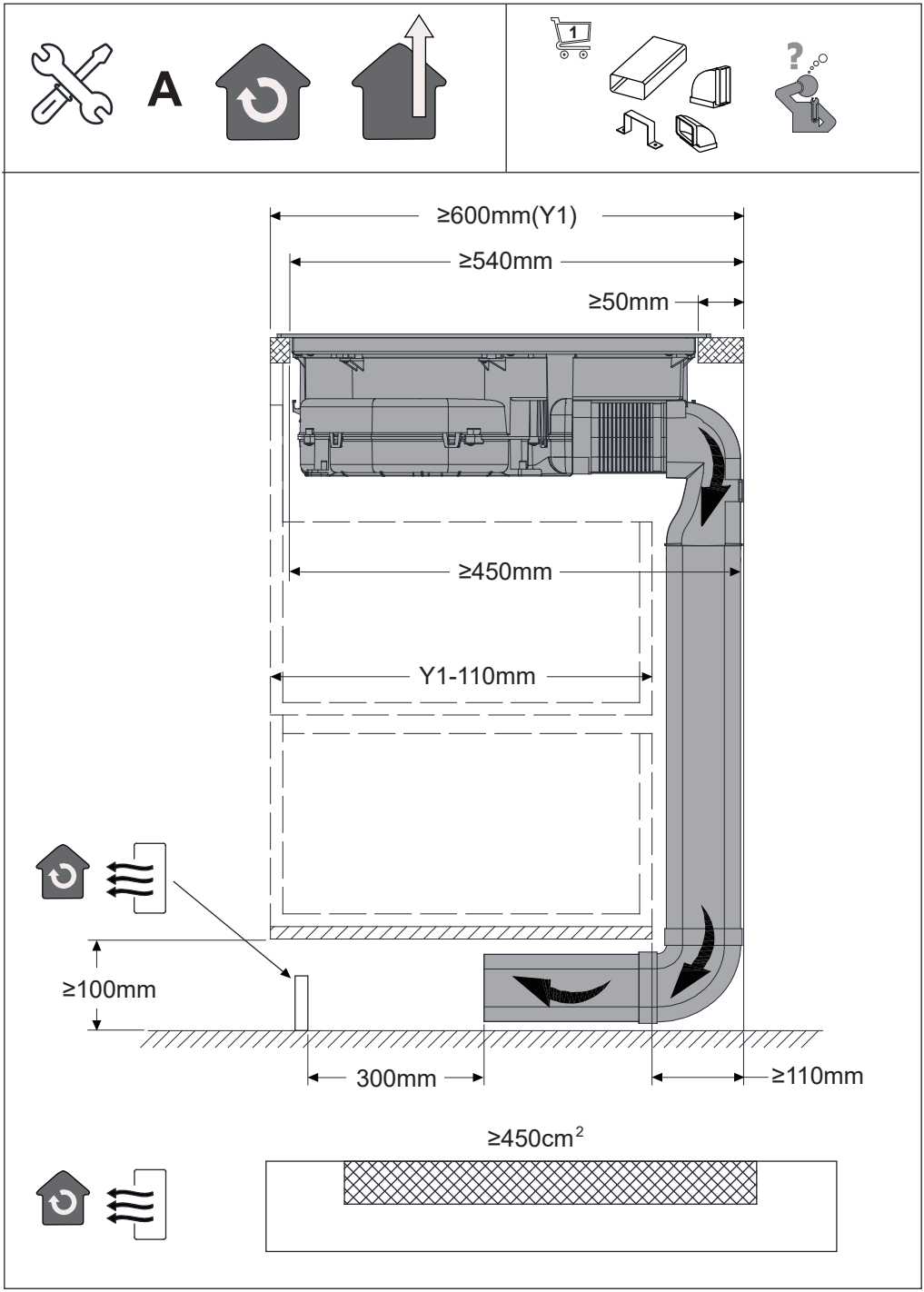


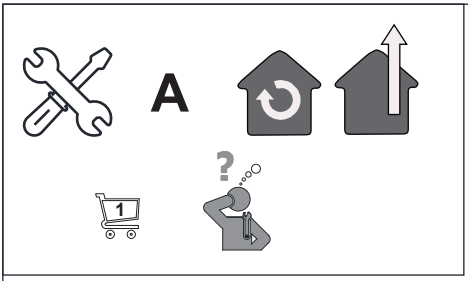
A

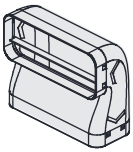


B

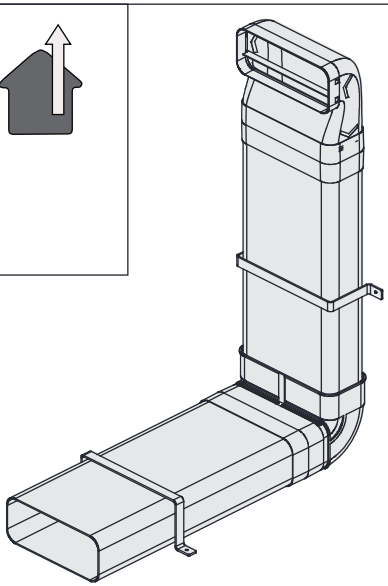



A
1
?
≥600mm(Y1)
≥540mm
≥50mm
≥450mm
Y1-110mm
≥100mm
300mm
≥110mm
≥450cm²

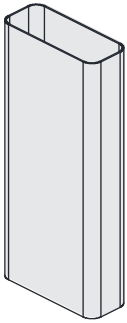


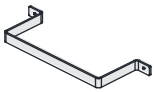
**222x89 90º**
**02890002**
8422248376556



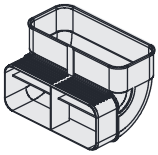
**222x89 DUCTING SET**
**02890001**
8422248376297



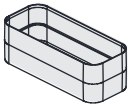
**222x89x500**
**02890006**
8422248376594



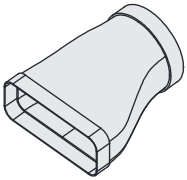
**222x89**
**02890004**
8422248376570



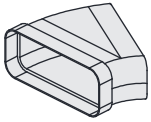
**222x89 90º**
**02890003**
8422248376563



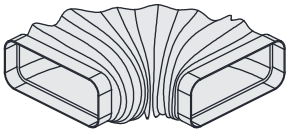
**222x89**
**02890005**
8422248376587



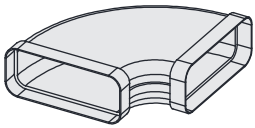
**222x89-Ø150**
**02890007**
8422248376617



**222x89 15º**
**02890010**
8422248376648



**222x89x250-550**
**02890008**
8422248376624



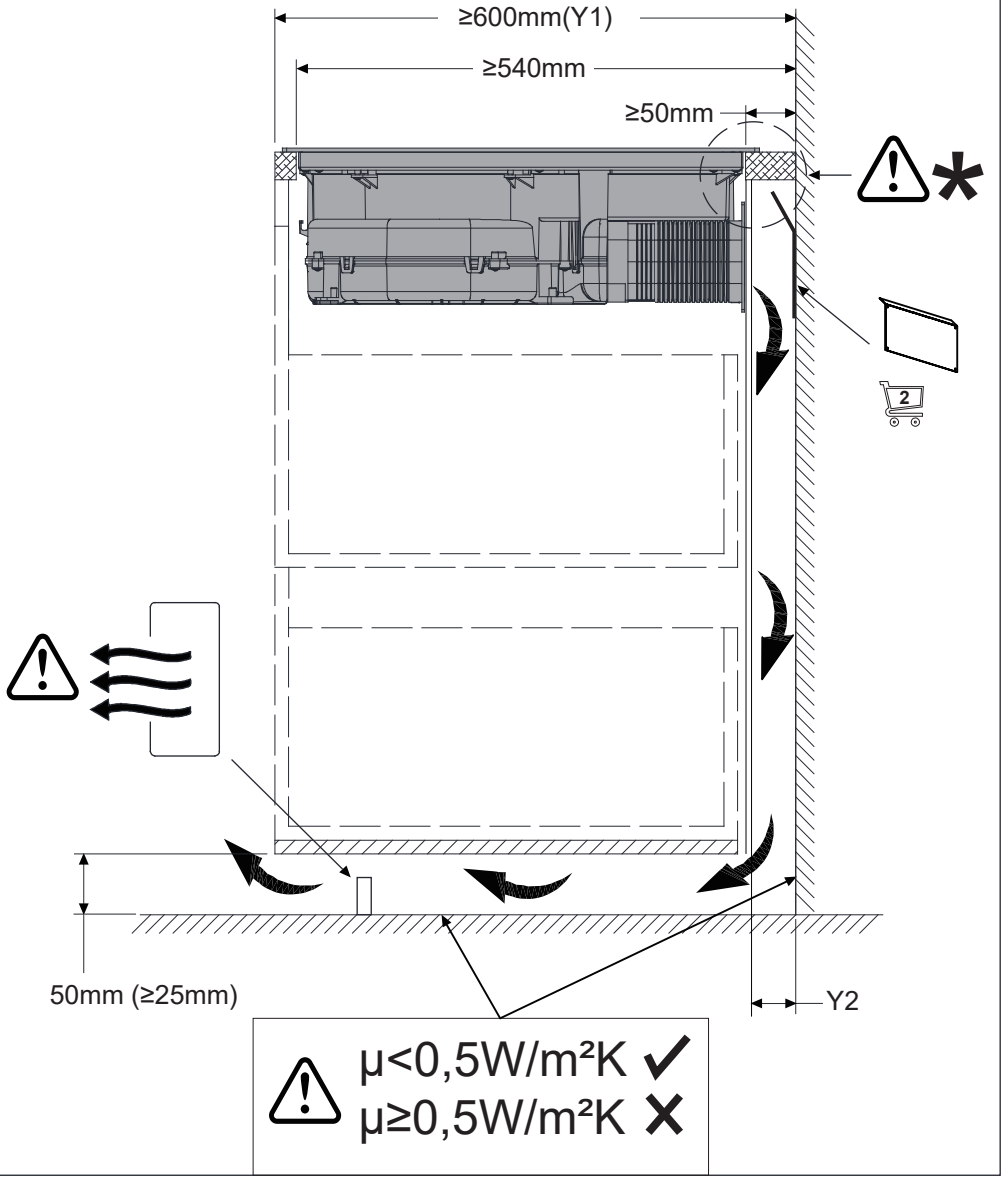
**222x89 90º**
**02890009**
8422248376631

B

Y2≥50mm

**WALL DEFLECTOR**
**02890011**
8422248376655

Y2=25-45mm

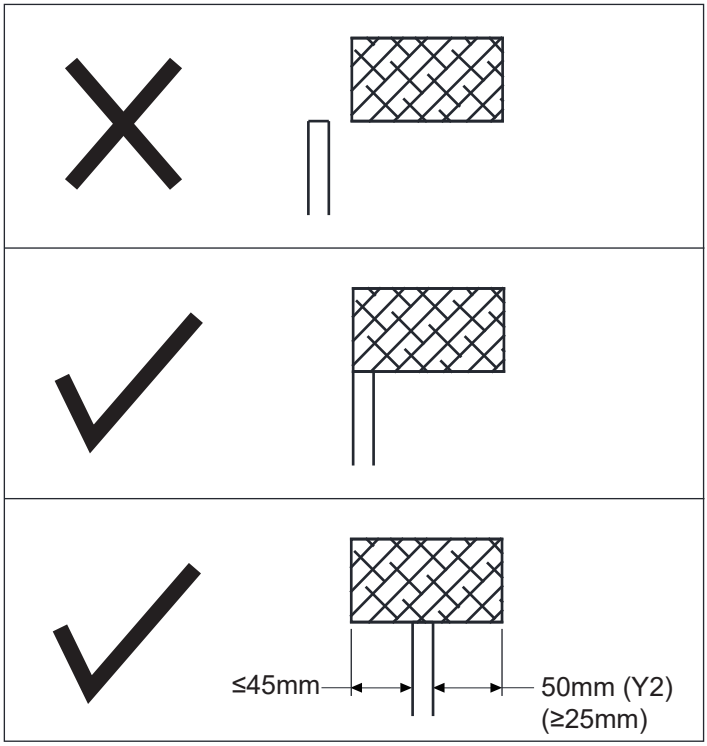


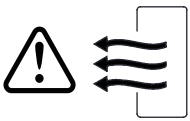
B

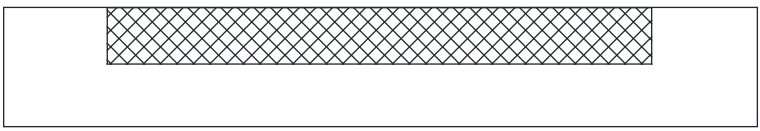
Y2≥50mm

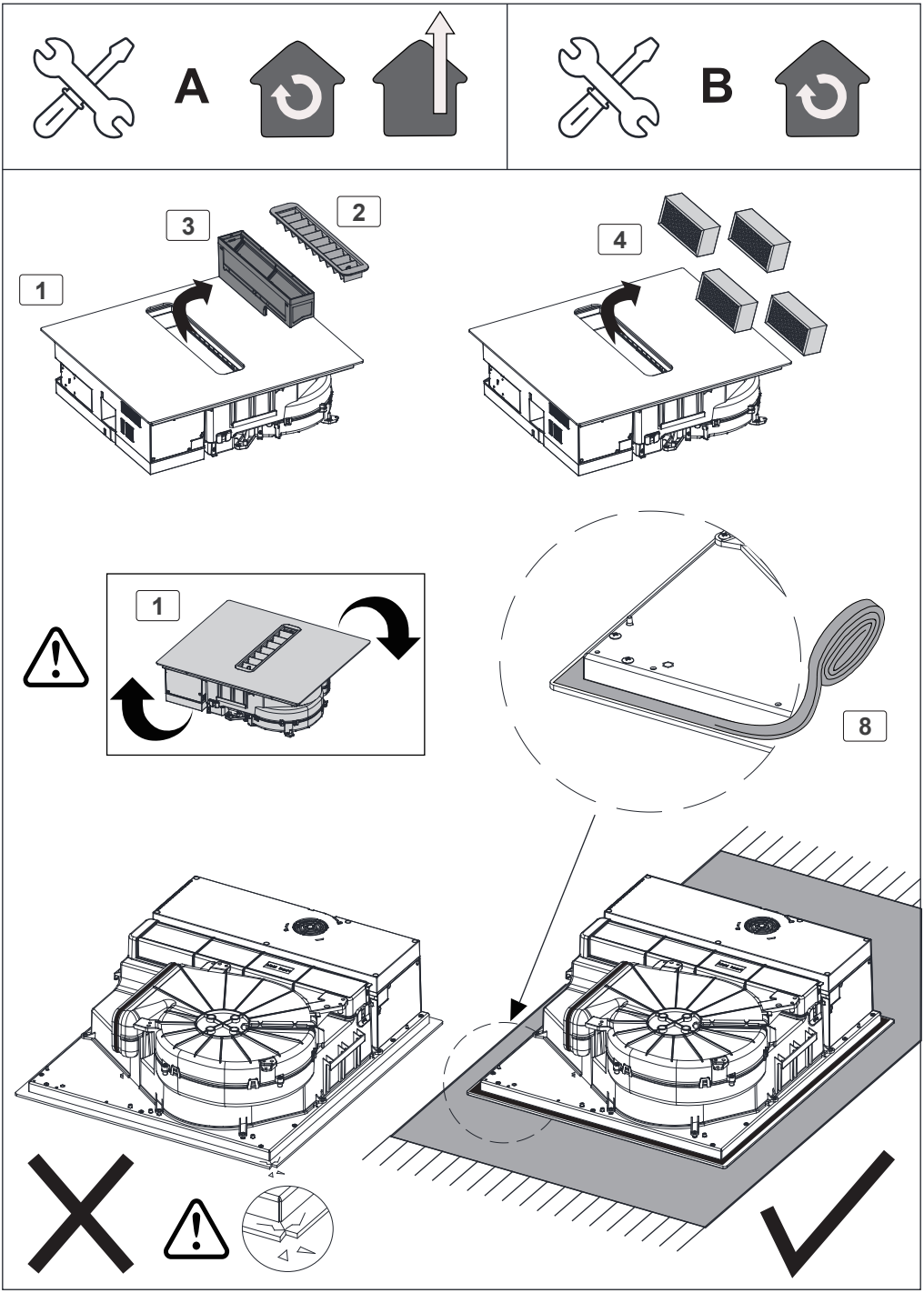
**WALL DEFLECTOR**
**02890011**
8422248376655

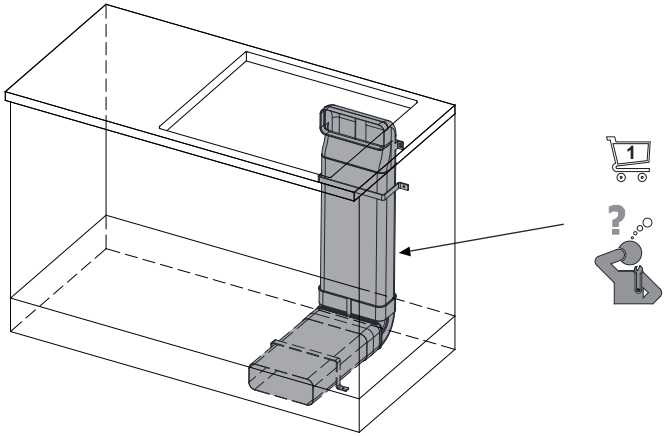
Y2=25-45mm

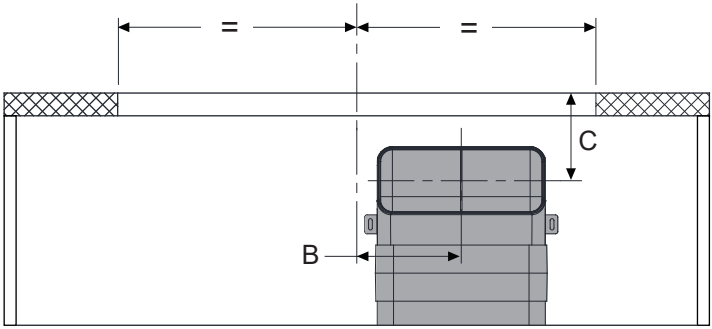


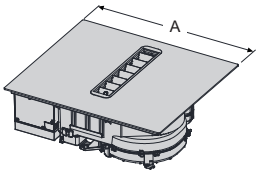





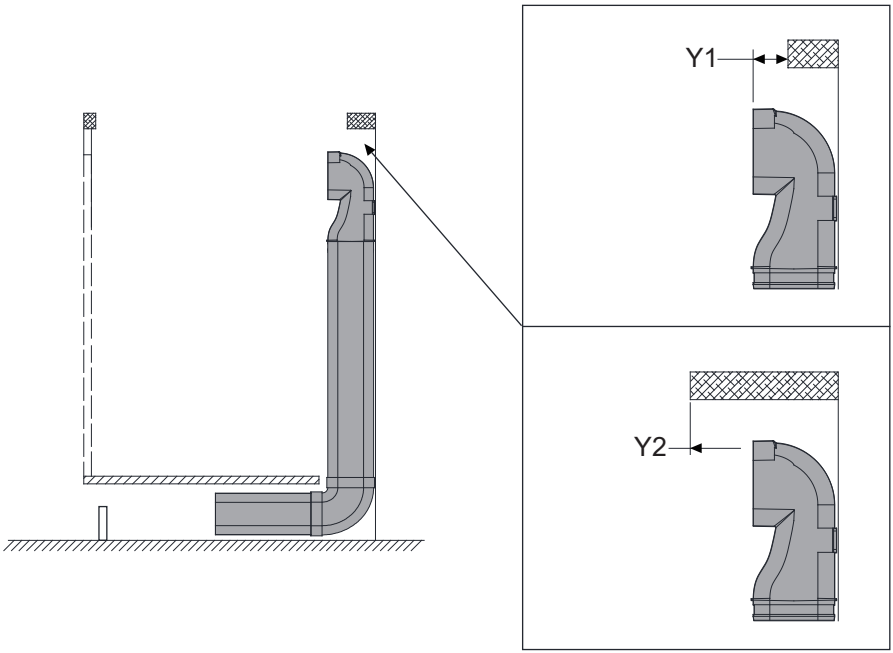

A
B
1
2
3
4
1
8



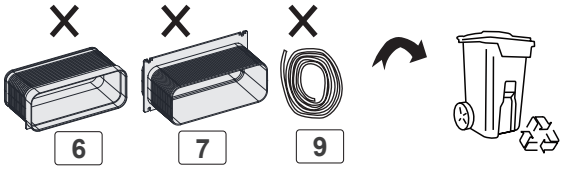

| | | | |
|---|---|---|---|
| A | 590mm | 770mm | 830mm |
| B | 100mm | 140mm | |
| C | 120mm | | |

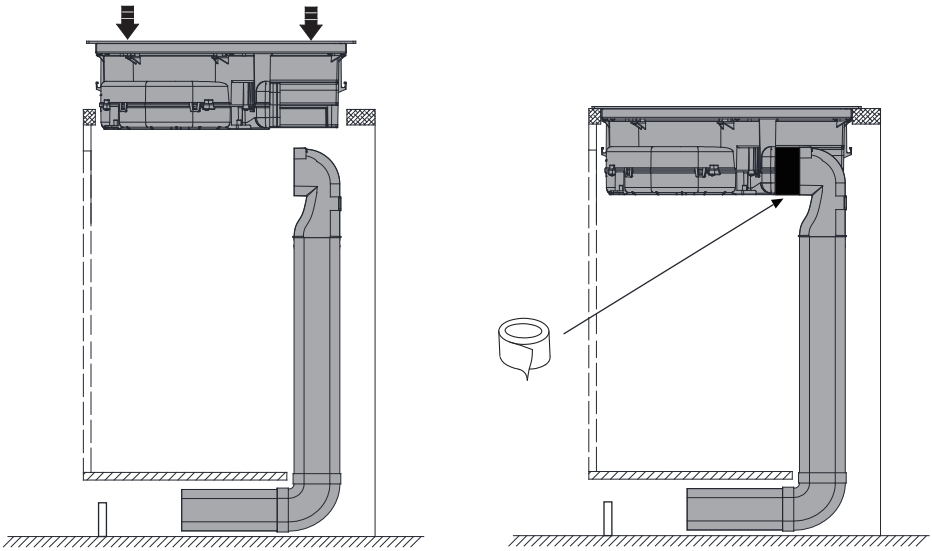



| Y1 | |
|---|---|
| >145mm | |
| 145mm | A1 |
| 125-50mm | A2 |
| 50-10mm | A3 |
| 10-0mm | A4 |

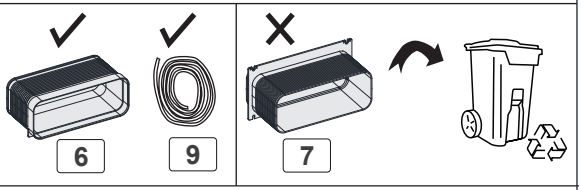
| Y2 | |
|---|---|
| 0-50mm | A4 |
| >50mm | A5 |

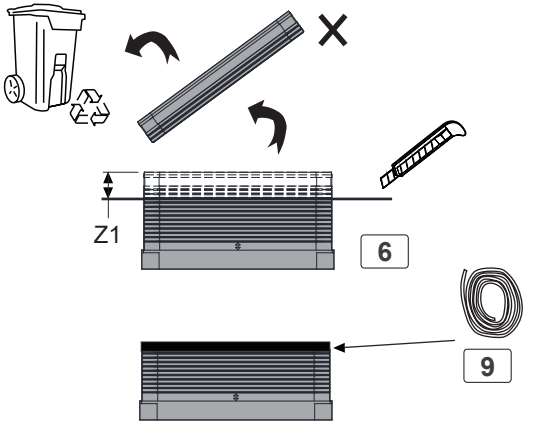
A1

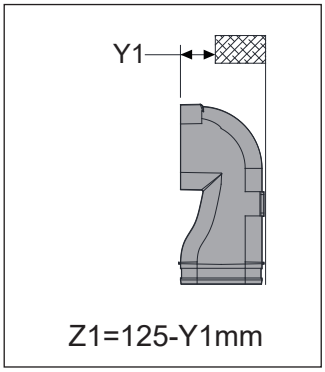


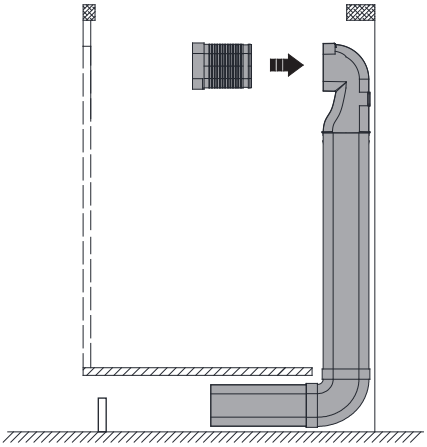
A2.1

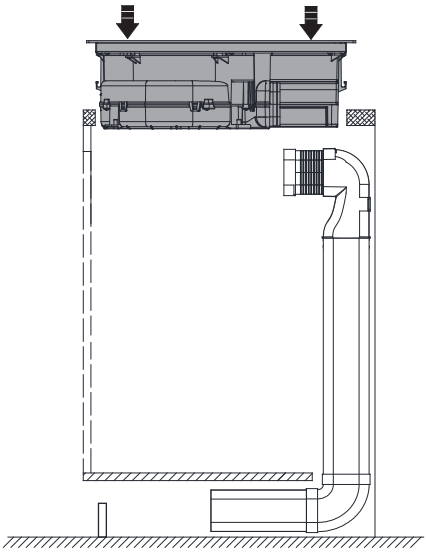


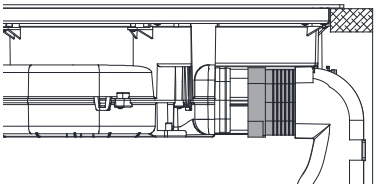



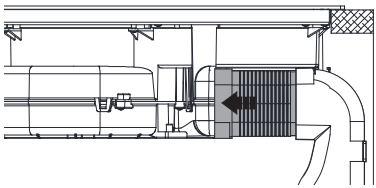



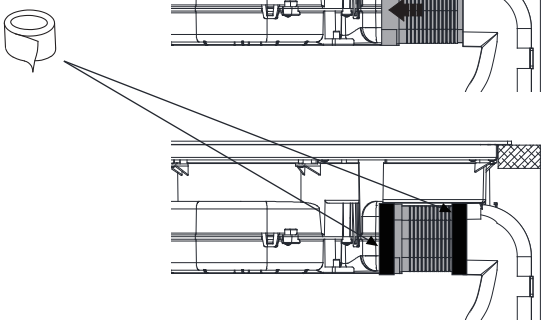
# A2.2

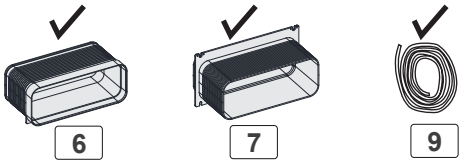


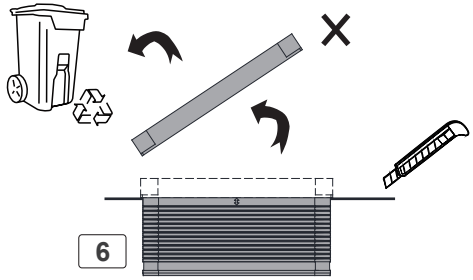


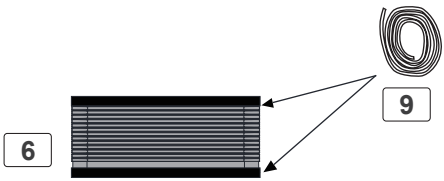


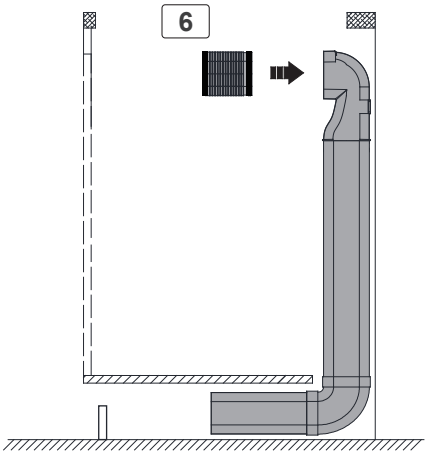


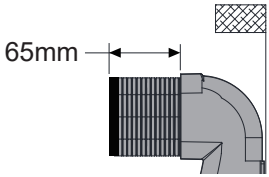


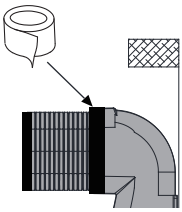


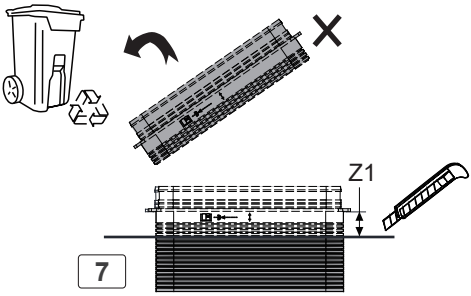



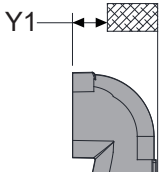



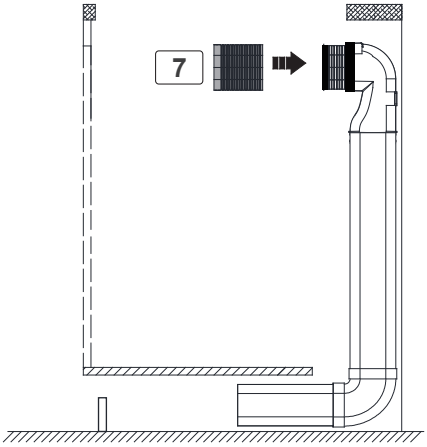



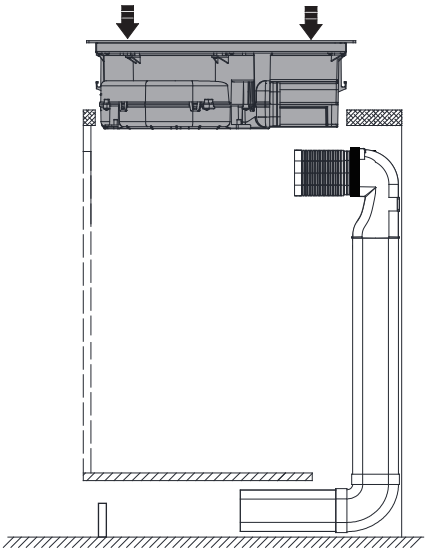


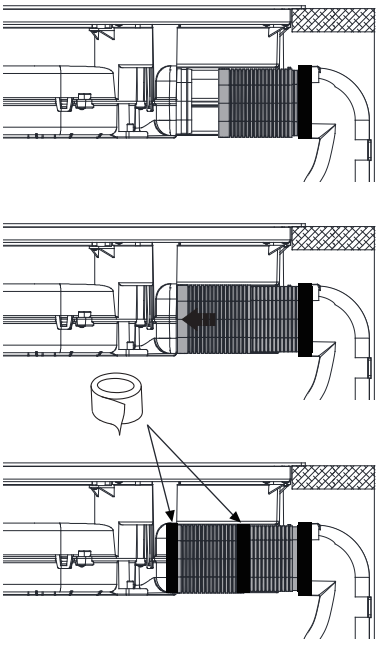




| Y1 | Z1 |
|---|---|
| 10-25mm | 0mm |
| 25-50mm | 20mm |

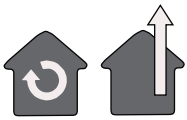
# A3.2

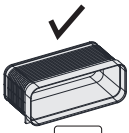


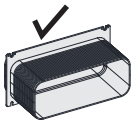



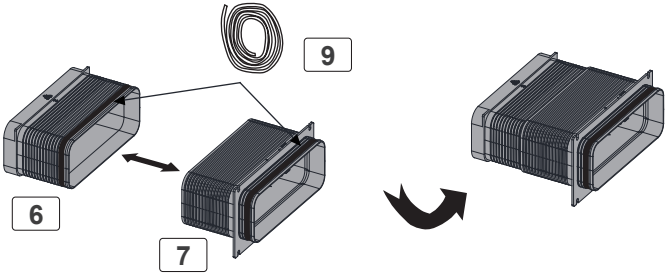


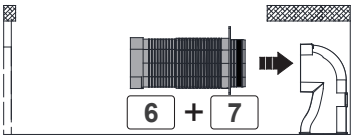
**A4**

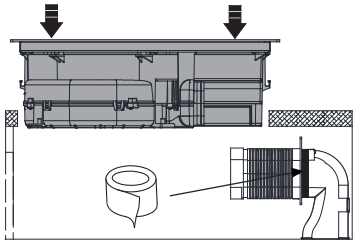


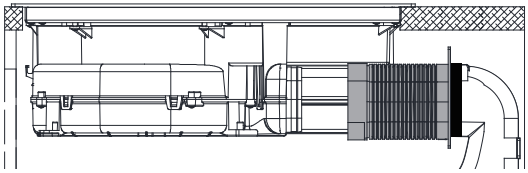


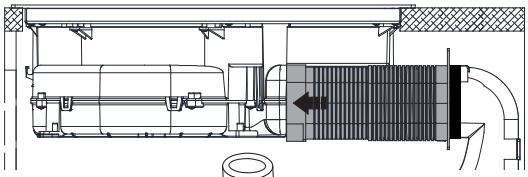



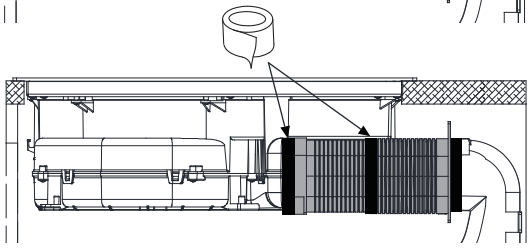


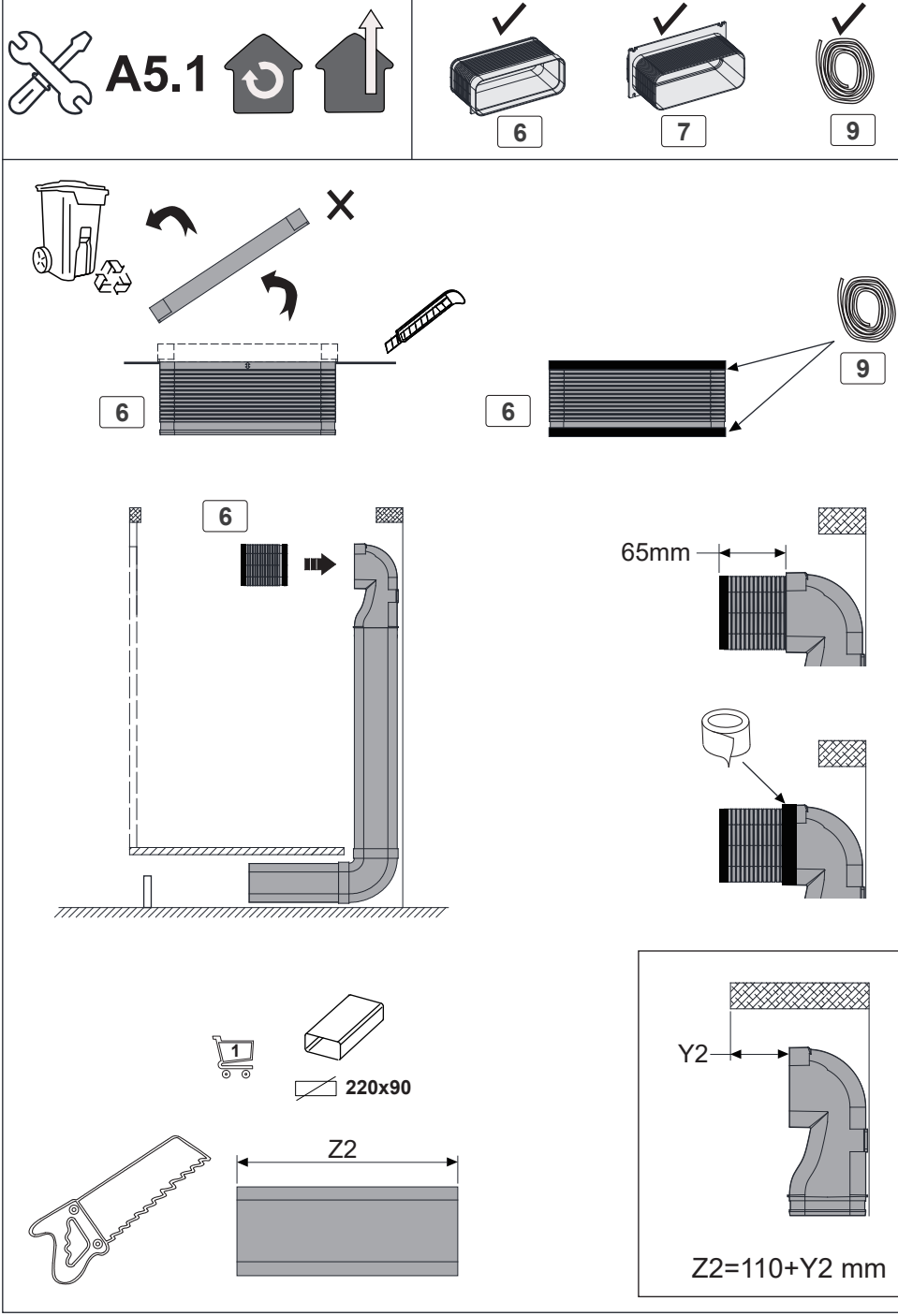



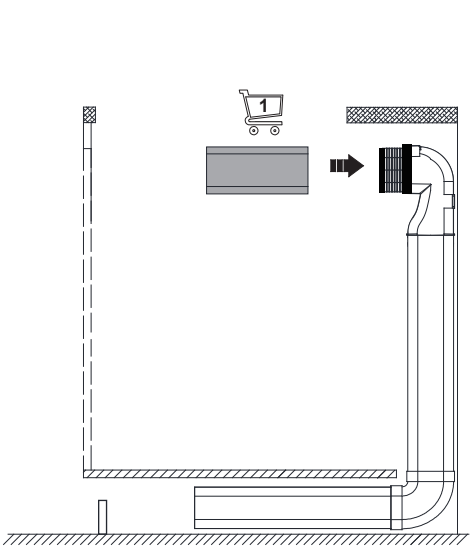


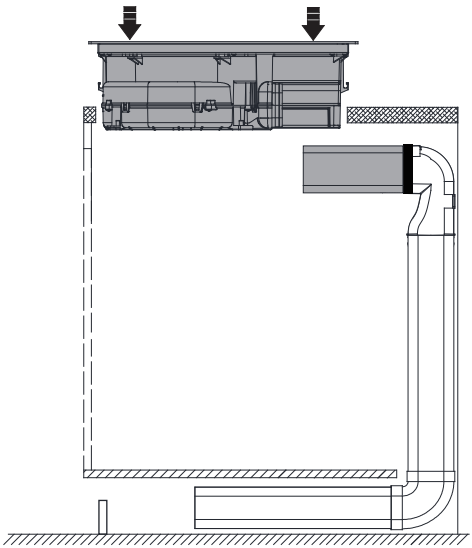


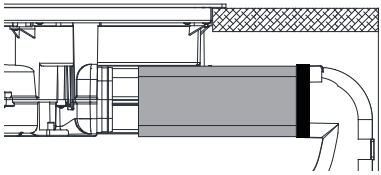


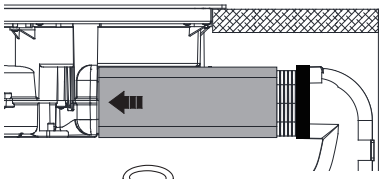

A5.1
6
7
9
6
6
9
6
65mm
1
220x90
Z2
Y2
Z2=110+Y2 mm

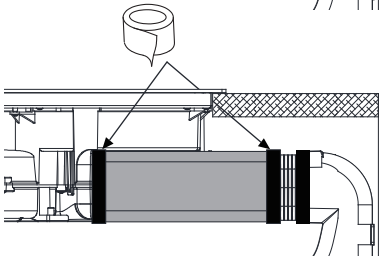
# A5.2







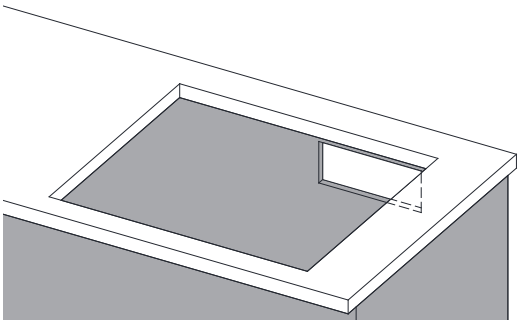


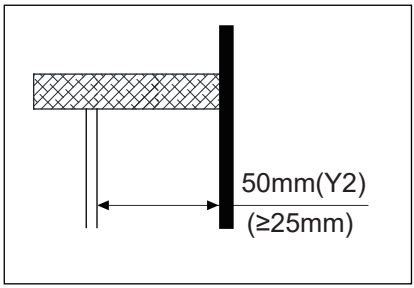
**B**

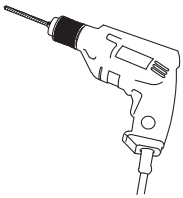
Y2≥50mm

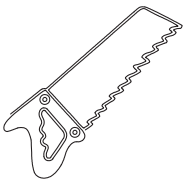
**WALL DEFLECTOR**
**02890011**
8422248376655

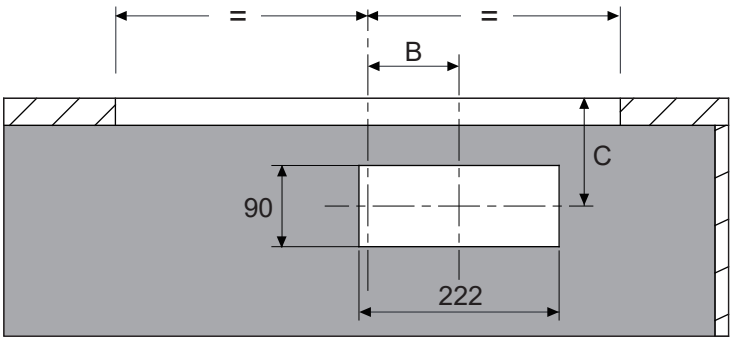
Y2=25-45mm

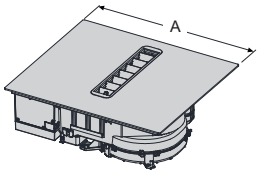




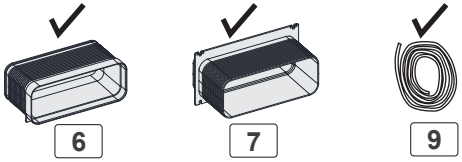



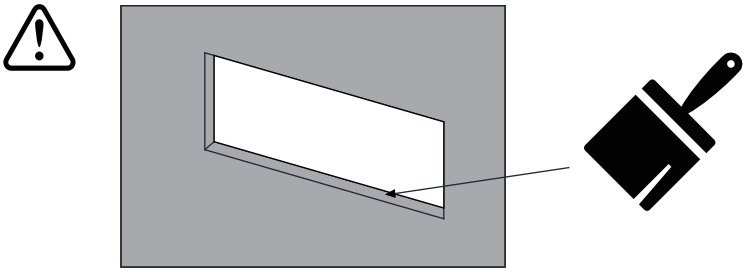


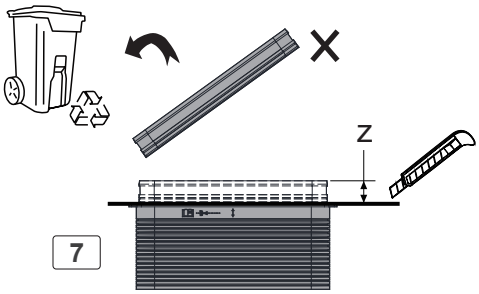


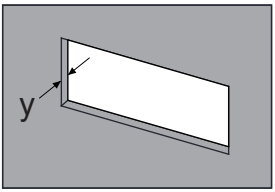




| | | | |
|---|---|---|---|
| A | 590mm | 770mm | 830mm |
| B | 100mm | 140mm | |
| C | 120mm | | |

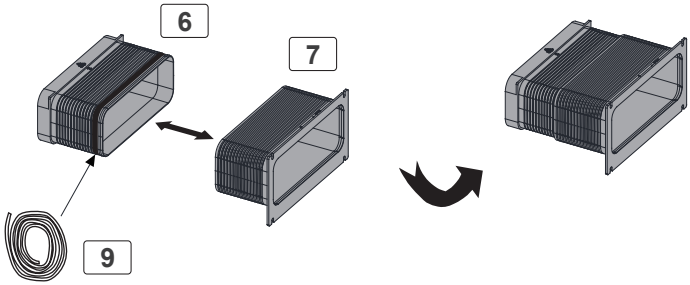




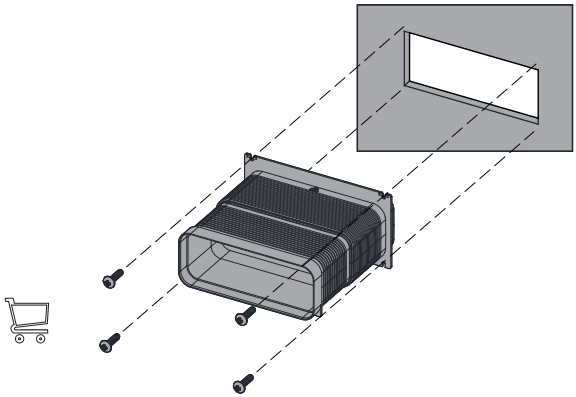



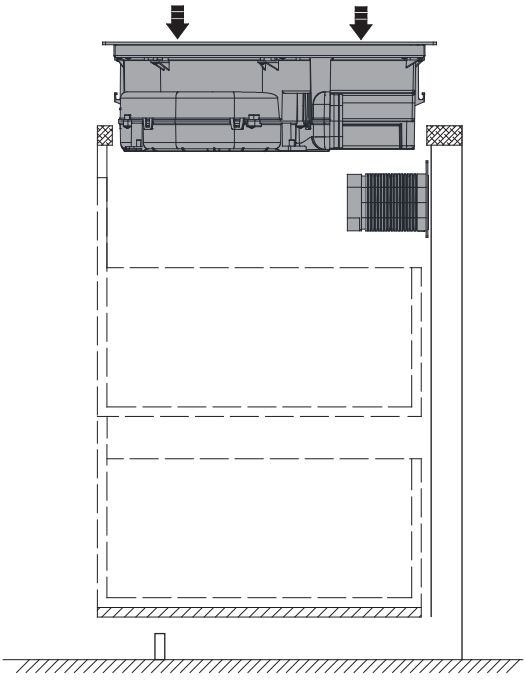

| y | z |
|---|---|
| ≤10mm | 10mm |
| 10-20mm | 20mm |

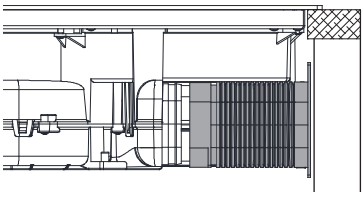


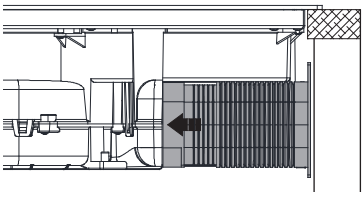
B

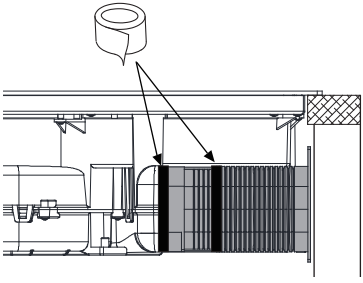
x4











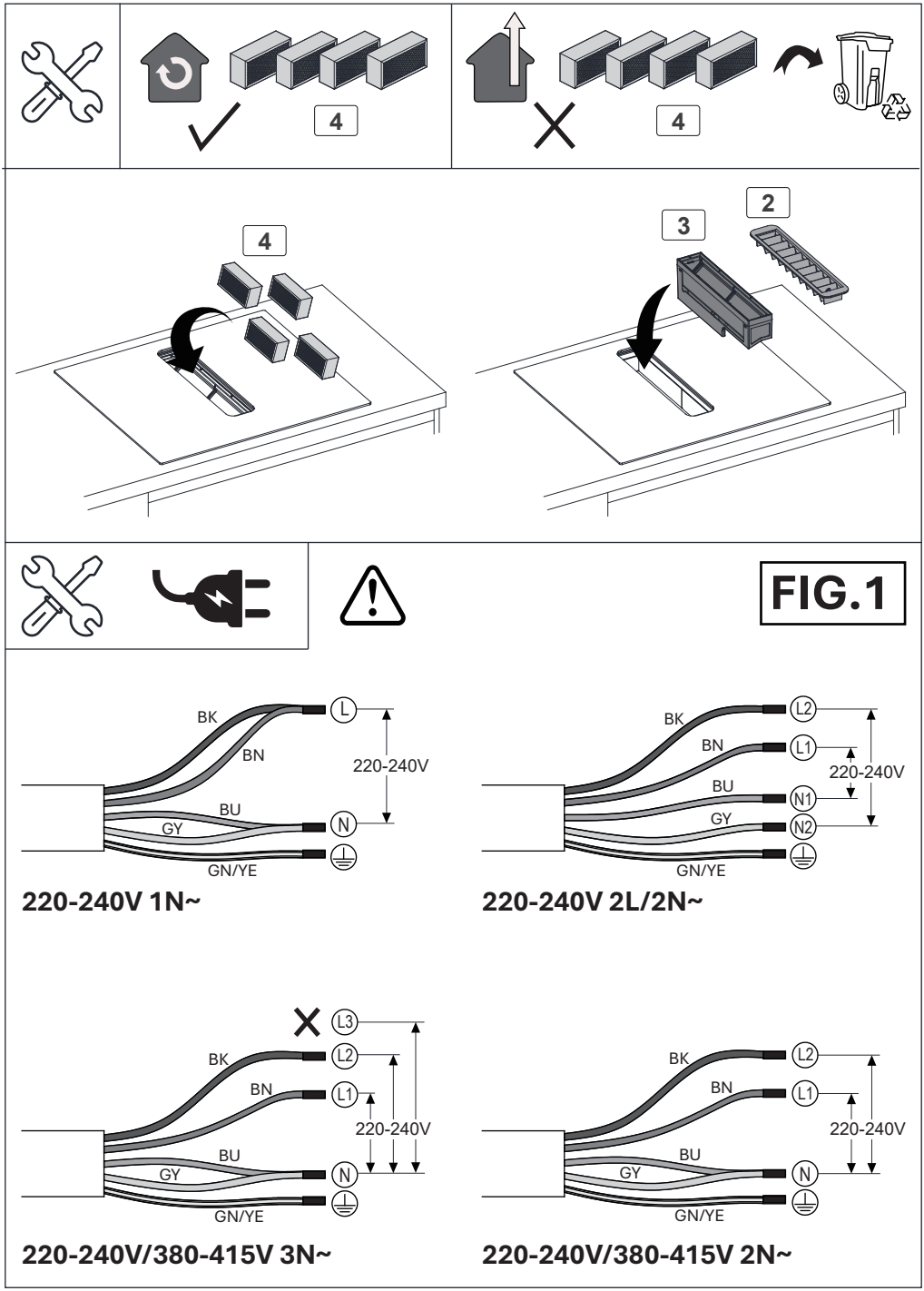



**FIG.1**

**220-240V 1N~**

**220-240V 2L/2N~**

**220-240V/380-415V 3N~**

**220-240V/380-415V 2N~**

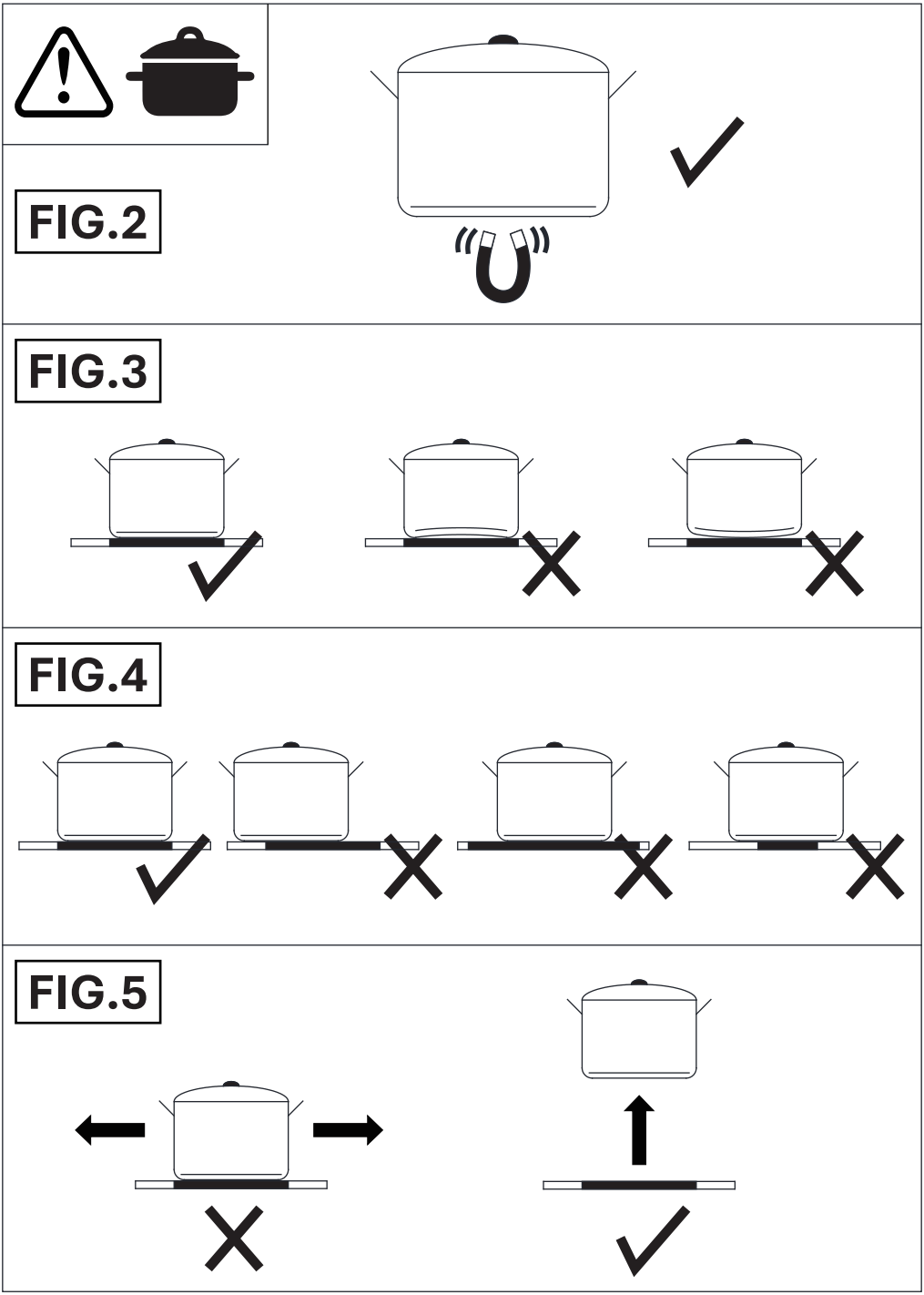


FIG.2
FIG.3
FIG.4
FIG.5

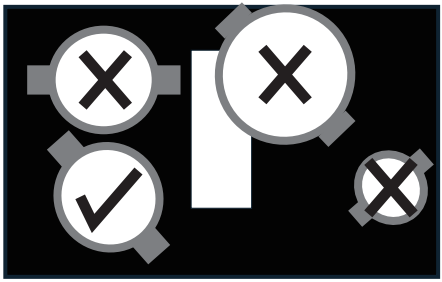


**FIG.6**

**FIG.7**

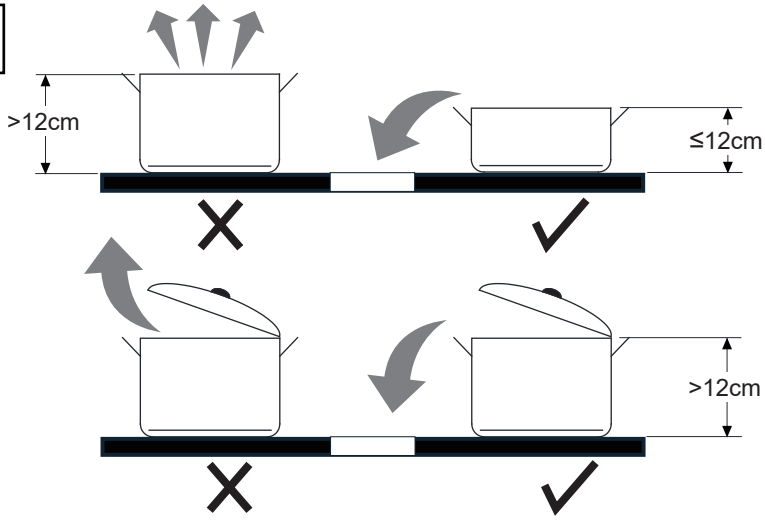
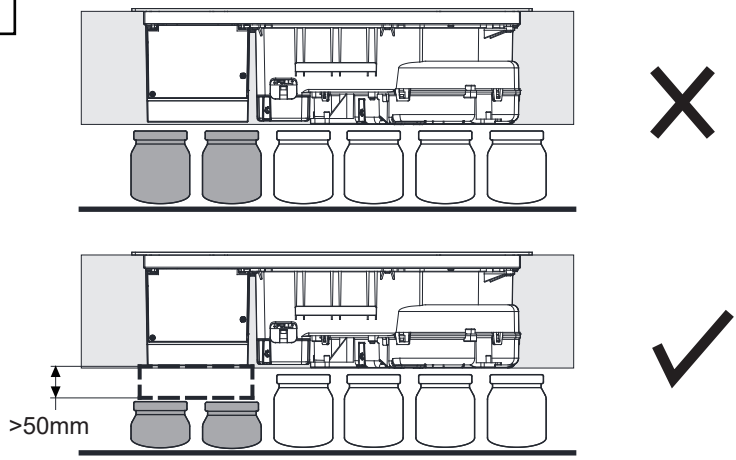
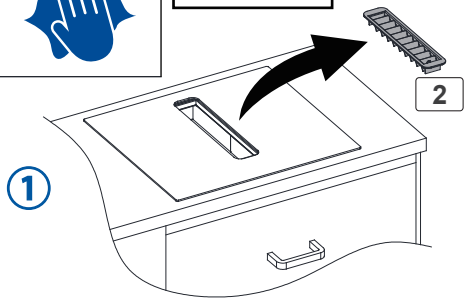
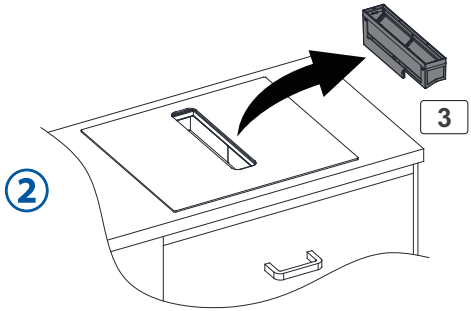


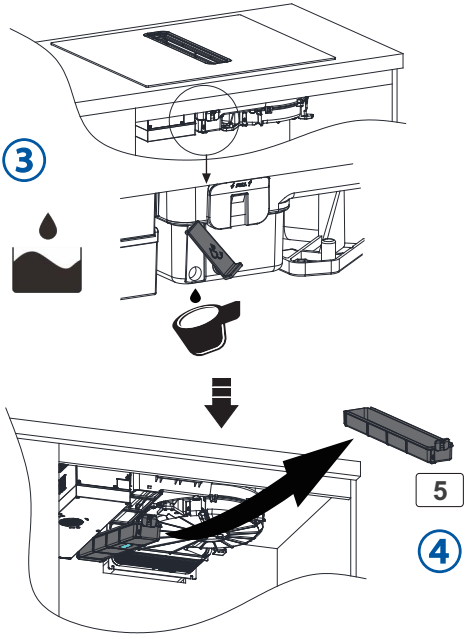

**FIG.8**



# FIG.9







# Datos técnicos

| | |
|---|---|
| Modelo | IAS 6024 |
| Tensión de alimentación | 220-240V~ 50/60Hz |
| Dimensiones (W x D x H) | 590x520x170mm |
| Dimensiones integradas | 560x490mm |
| Consumo de energía hob/ extractor | 7200/170W |
| Max. Consumo de energía | 7400W |
| Clase de protección | I |
| Peso neto | 15.9 kg |

| **Información para los N. º 66/2014 y N. º 65/2014 de la UE** | **valor** |
|---|---|
| Identificación del modelo | |
| Tipo de placa | 60/77/80/83/90cm Combinación de placa de inducy extractor |
| Número de zonas de cocina y/o áreas | 4 |
| Técnica de calefacción (zonas de cocción por inducy zonas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas) | Zonas de cocción por inducción |
| Para zonas o área de cocción circular: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeal más cercano 5mm (Ø) (cm) | – |
| Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calenteléctrica, redondeal 5mm (L,W) (cm) más cercano | Frente izquierdo: 21*19<br>La parte trasera izquierda: 21*19<br>Parte trasera derechar: 21*19<br>Frente derecho: 21*19<br>Centro izquierdo: 21*19<br>El centro derecho: 21*19 |
| Consumo de energía por zona de cocción o superficie calculada por kg (CE) (Wh/kg) | Cocina en la parte delantera izquierda: 186.6<br>Zona de cocción trasera izquierda: 189.9<br>Zona de cocción en el lado derecho: 189.9<br>Zona de cocina frontal derecha: 186.6<br>Zona de cocción media izquierda: 201.1<br>Zona de cocción en el centro derecho: 201.1 |
| Consumo energético de la hob (CE) (Wh/kg) | 192.5 |
| Consumo anual de energía para la campana (AEC kWh/ año) | 43.3 |
| Clase de eficiencia energética | A+ |
| Eficiencia de la dinámica de fluidos | 34.9 |
| Clase de eficiencia de fludinámica | A |
| Eficiencia de filtración de grasas (GFE Hood) | 66.8 |
| Clase de eficiencia de filtrado de grasas (GFEhood) | D |
| Flujo de aire mínimo en el punto de trabajo (en uso normal) (m3/h) | 238.2 |
| Caudal máximo de aire en el punto de trabajo (en uso normal) (m3/h) | 491.6 |
| Flujo de aire máximo en el ajuste más alto (Qmax) (m3/h) (con Boost) | 673.2 |
| Nivel de potencia acústica ponderado con ajuste mínimo (LWA) (dB) | 51 |
| Nivel de potencia acústica ponderado con ajuste máximo (LWA) (dB) | 68 |
| Nivel de potencia acústica de impulso en su caso (LWA) (dB) | 74 |
| Consumo de energía medido modo off (Po) (W) | 0.48 |
| Consumo de energía medido en modo standby (Ps) (W) | - |
| Factor de incremento de tiempo (f) | 0.7 |
| Índice de eficiencia energética (EEIhood) | 39.9 |
| Caudal de aire medido en el mejor punto de eficiencia (QBEP) (m3/h) | 331.3 |
| Presión de aire medida en el punto de mejor eficiencia (PBEP) (Pa) | 644 |
| Entrada de energía eléctrica medida en el mejor punto de eficiencia (WBEP) (W) | 169.6 |

El método de medición y cálculo de la tabla anterior se realizó de conformidad con el reglamento delegado (UE) N. º 65/2014 de la Comisión y el reglamento (UE) N. º 66/2014.39 de la Comisión

# Datos técnicos

| | |
|---|---|
| Modelo | IAS 7024 |
| Tensión de alimentación | 220-240V~ 50/60Hz |
| Dimensiones (W x D x H) | 770x520x170mm |
| Dimensiones integradas | 730x490mm |
| Consumo de energía hob/ extractor | 7200/170W |
| Max. Consumo de energía | 7400W |
| Clase de protección | I |
| Peso neto | 17.5 kg |

| **Información para los N. º 66/2014 y N. º 65/2014 de la UE** | **Valor** |
|---|---|
| Identificación del modelo | |
| Type of hob | 60/77/80/83/90cm Combinación de placa de inducy extractor |
| Número de zonas de cocina y/o áreas | 4 |
| Técnica de calefacción (zonas de cocción por inducy zonas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas) | Zonas de cocción por inducción |
| Para zonas o área de cocción circular: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeal más cercano 5mm (Ø) (cm) | – |
| Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calenteléctrica, redondeal 5mm (L,W) (cm) más cercano | Frente izquierdo: 21*19<br>La parte trasera izquierda: 21*19<br>Parte trasera derechar: 21*19<br>Frente derecho: 21*19<br>Centro izquierdo: 21*19<br>El centro derecho: 21*19 |
| Consumo de energía por zona de cocción o superficie calculada por kg (CE) (Wh/kg) | Cocina en la parte delantera izquierda: 186.6<br>Zona de cocción trasera izquierda: 189.9<br>Zona de cocción en el lado derecho: 189.9<br>Zona de cocina frontal derecha: 186.6<br>Zona de cocción media izquierda: 201.1<br>Zona de cocción en el centro derecho: 201.1 |
| Consumo energético de la hob (CE) (Wh/kg) | 192.5 |
| Consumo anual de energía para la campana (AEC kWh/ año) | 43.4 |
| Clase de eficiencia energética | A+ |
| Eficiencia de la dinámica de fluidos | 35.4 |
| Clase de eficiencia de fludinámica | A |
| Eficiencia de filtración de grasas (GFE Hood) | 65.9 |
| Clase de eficiencia de filtrado de grasas (GFEhood) | D |
| Flujo de aire mínimo en el punto de trabajo (en uso normal) (m3/h) | 232.5 |
| Caudal máximo de aire en el punto de trabajo (en uso normal) (m3/h) | 498.6 |
| Flujo de aire máximo en el ajuste más alto (Qmax) (m3/h) (con Boost) | 691.5 |
| Nivel de potencia acústica ponderado con ajuste mínimo (LWA) (dB) | 50 |
| Nivel de potencia acústica ponderado con ajuste máximo (LWA) (dB) | 69 |
| Nivel de potencia acústica de impulso en su caso (LWA) (dB) | 74 |
| Consumo de energía medido modo off (Po) (W) | 0.48 |
| Consumo de energía medido en modo standby (Ps) (W) | - |
| Factor de incremento de tiempo (f) | 0.7 |
| Índice de eficiencia energética (EEIhood) | 40.0 |
| Caudal de aire medido en el mejor punto de eficiencia (QBEP) (m3/h) | 379.8 |
| Presión de aire medida en el punto de mejor eficiencia (PBEP) (Pa) | 570 |
| Entrada de energía eléctrica medida en el mejor punto de eficiencia (WBEP) (W) | 169.7 |

El método de medición y cálculo de la tabla anterior se realizó de conformidad con el reglamento delegado (UE) N. º 65/2014 de la Comisión y el reglamento (UE) N. º 66/2014.39 de la Comisión

## COCCIÓN POR INDUCCIÓN

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada y eficiente. Funciona generando radiación electromagnética en una olla adecuada, lo que permite cocinar los alimentos sin generar calor directo en la superficie de cristal. Sin embargo, esta se calienta debido al contacto con la propia olla, lo cual es completamente normal.

**Importante:** enga en cuenta que las placas de inducción tienen un tiempo de calentamiento mucho más corto que las placas convencionales. Por este motivo, el proceso de cocción debe supervisarse continuamente para evitar cualquier incidente.

**Utensilios de cocina**

Utilice únicamente utensilios de cocina con una base apta para inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la base de la olla.

Los utensilios fabricados con los siguientes materiales no son aptos para inducción: Acero inoxidable puro, Aluminio o cobre sin base magnética, Vidrio, Madera, Porcelana, cerámica o loza. Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos para inducción realizando una prueba magnética **(FIG.2):**

1. Acerque un imán a la base de la olla.
2. Si el imán es atraído, la olla es apta para inducción.

Si no dispone de un imán:

1. Vierta agua en la olla que desea comprobar.
2. Si el símbolo "⏦" no parpadea en la pantalla y el agua comienza a calentarse, la olla es adecuada para inducción.

No utilice utensilios con bordes dentados o bases curvas. Asegúrese de que la base de la olla sea lisa y quede plana sobre la superficie de cristal. **(FIG.3)**

Para obtener la máxima eficiencia, use ollas de un tamaño similar al de la zona de cocción (el diámetro debe coincidir con el gráfico de la zona seleccionada) y situadas en el centro de esta. Tenga en cuenta que las ollas pequeñas, de menos de 14 cm de diámetro, podrían no ser detectadas por la placa. **(FIG.4)**

**Importante:** ¡Levante siempre las ollas de la superficie de cocción! No las deslice ni las arrastre para evitar dañar el cristal y generar marcas de fricción o arañazos. Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas. **(FIG.5)**

Los arañazos causados por arrastrar las ollas no afectan al funcionamiento de la placa de cocina. Son parte del uso normal y no constituyen motivo de reclamación.

**Importante:** Nunca coloque una sartén sobre la zona de succión del extractor, cubriéndola total o parcialmente. Esto podría dañar el ventilador. **(FIG.6)**

Para una óptima eliminación de humos y vapores, use una tapa ligeramente entreabierta dirigida hacia la zona de succión si emplea utensilios de cocina de más de 12 cm de altura. No coloque las ollas lejos de la zona succión y evite que las asas de estas bloqueen la aspiración. **(FIG.6)**

**Importante:** Nunca coloque una sartén sobre la zona de control. Esto podría provocar un mal funcionamiento del aparato o dañar los controles.

**Ruidos**

Las placas de inducción pueden generar diferentes ruidos durante su uso dependiendo del tipo de recipientes de cocción utilizados y de las potencias aplicadas:

- **Crujidos:** Estos ruidos suelen deberse a las sartenes y a los diferentes materiales de fabricación. La base de la sartén está compuesta por distintos materiales que se expanden a velocidades diferentes a medida que se calientan.
- **Clics:** Estos ruidos suelen producirse por los componentes electrónicos del aparato al encenderse y apagarse.
- **Silbidos:** Pueden producirse cuando una o más zonas de cocción funcionan a alta potencia o cuando los utensilios están fabricados con diferentes materiales.
- **Zumbidos:** Estos ruidos pueden generarse al seleccionar un nivel de potencia alto, como la función Boost. Los ruidos relacionados con niveles de potencia elevados se reducen a medida que las sartenes alcanzan la temperatura deseada y se disminuye la potencia.
- **Silbidos/zumbidos con la placa apagada:** Estos ruidos se escuchan normalmente cuando el ventilador de refrigeración de la electrónica está en funcionamiento durante o después del uso y desaparecen una vez que la temperatura interna es la adecuada.

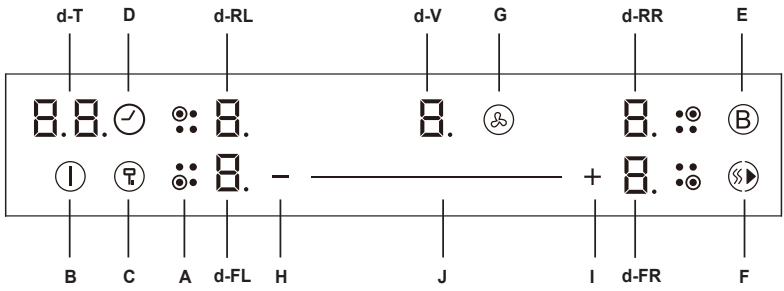
## CONSUMO DE ENERGÍA

| Zona de cocción | Potencia máxima (220-240 V~ 50/60 Hz) (Booster) |
|---|---|
| | 2200/2600 W (Booster) |
| | 2300/3000 W (Booster) |
| Ventilador | 170 W |
| | 2200/2600 W (Booster) |
| | 2300/3000 W (Booster) |
| Potencia nominal total | 7400 W |

La potencia indicada puede variar según el tamaño y el material del recipiente de cocción.

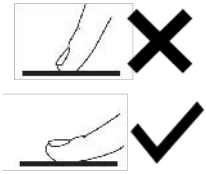
Si su instalación eléctrica tiene un suministro de energía insuficiente, puede limitar el consumo total de energía del dispositivo siguiendo las instrucciones de la sección "Función para la limitación de potencia".

**Importante:** Hay 10 niveles de potencia en las zonas de cocción y 6 niveles de potencia en el extractor.




## ELEMENTOS DE CONTROL E INDICACIÓN

| Referencia | Descripción |
|---|---|
| **A** | Tecla de selección de zona de cocción |
| **B** | Tecla de encendido/apagado |
| **C** | Tecla de bloqueo para niños / Tecla de bloqueo normal |
| **D** | Tecla de temporizador / Tecla de apagado diferido |
| **E** | Tecla de control Booster |
| **F** | Tecla de funciones de cocinado / pausa |
| **G** | Tecla de selección de ventilador / Tecla de modo automático |
| **H** | Tecla de reducción de potencia/tiempo |
| **I** | Tecla de aumento de potencia/tiempo |
| **J** | Ajuste deslizante de potencia |
| **d-T** | dígito temporizador |
| **d-RL** | dígito zona cocción trasera izquierda |
| **d-FL** | dígito zona cocción frontal izquierda |
| **d-RR** | dígito zona cocción trasera derecha |
| **d-FR** | dígito zona cocción frontal derecha |
| **d-V** | dígito nivel extracción |



## PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

Su placa vitrocerámica está equipada con botones con sensores electrónicos que responden al contacto con los dedos. Para un funcionamiento correcto, coloque los dedos adecuadamente sobre los sensores.

Para algunas funciones específicas, es necesario mantener pulsado un botón durante más tiempo. Por ejemplo, por seguridad, la tecla de encendido/apagado (B) "⏻" debe mantenerse presionada más de 1 segundo.

Algunas funciones requieren pulsar dos botones a la vez.

Cada acción sobre un botón se confirma con un pitido. Además, algunas funciones utilizan diferentes sonidos para alertar o indicar el estado de la placa.

## PUESTA EN MARCHA INICIAL / CONFIGURACIÓN DE LA INSTALACIÓN

**Importante: Antes de empezar a utilizar el dispositivo, asegúrese de haberlo configurado según sus necesidades.**

**Selección de modo extracción / recirculación**

Según la instalación deseada, el aparato se puede configurar en modo extracción o modo recirculación. El aparato está configurado por defecto en modo extracción. Si se requiere la instalación en modo recirculación, siga el siguiente procedimiento:

Para iniciar la configuración, el dispositivo debe estar apagado y no tener ningún utensilio en las zonas de cocción.

1. Pulse la tecla de encendido/apagado (B) "⏻" para encender la placa de inducción. El timbre emitirá un pitido y todos los dígitos mostrarán "0". No seleccione ninguna zona de cocción ni el ventilador.
2. Pulse la tecla de control Booster (E)" Ⓑ" durante 2 segundos. El dígito d-T mostrará el tipo de instalación actual:
   - "==" - Modo extracción
   - "≡≡" - Modo recirculación
3. Pulse la tecla aumento de potencia/tiempo (I) "+" para cambiar de modo.
4. Una vez seleccionado el tipo de instalación, pulse la tecla de control Boost (E) "Ⓑ" para guardar la configuración y salir.

Desde este momento, la placa quedará configurada en el modo de instalación seleccionado.

Si sale de la configuración sin guardar el ajuste, este no se conservará. Puede cambiar el modo de instalación repitiendo el proceso desde el paso 1.

El **modo de recirculación** adapta las potencias de succión del ventilador y habilita la alarma de aviso de filtros de olores. Al apagar la placa, el ventilador seguirá funcionando unos minutos para asegurar la limpieza del aire, eliminar olores y secar filtros e instalación. Si lo desea, puede detener el ventilador pulsando la tecla de encendido/apagado (B) "⏻", aunque no es recomendable.

### Función para la limitación de potencia

El aparato está configurado por defecto en potencia máxima. Si la alimentación es inferior a la necesaria, el consumo máximo del dispositivo se puede reducir según la siguiente tabla:

| Dígito d-FL | Dígito d-FR | Consumo máximo de potencia (W) |
|---|---|---|
| 1 | 5 | 1500 |
| 2 | 8 | 2800 |
| 3 | 3 | 3300 |
| 4 | 5 | 4500 |
| 5 | 7 | 5700 |
| 7 | 4 | 7400 |

Para iniciar la configuración, el dispositivo debe estar apagado y no tener ningún utensilio en las zonas de cocción.

1. Pulse la tecla de encendido/apagado (B) "⏻" para encender la placa de inducción. El timbre emitirá un pitido y todos los dígitos mostrarán "0". No seleccione ninguna zona de cocción ni el ventilador.
2. Pulse la tecla reducción de potencia/tiempo (H) "−" y la tecla aumento de potencia/tiempo (I) "+" simultáneamente durante 2 segundos. El dígito d-FL mostrará "5".
3. Pulse la Tecla de reducción de potencia/tiempo(H)"−". El dígito d-FL mostrará "5" y el dígito d-FR mostrará "E".
4. Pulse la tecla reducción de potencia/tiempo (H) "−" y la tecla aumento de potencia/tiempo (I) "+" simultáneamente. Los dígitos d-FL y d-FR mostrarán la potencia máxima actual según la tabla anterior.

5. Pulse la tecla de funciones de cocinado / pausa (F) "⏯" para seleccionar la potencia máxima deseada.
6. Una vez seleccionada la potencia máxima, pulse la tecla aumento de potencia/tiempo (I) " + " para guardar laconfiguración y salir.

Desde este momento, la placa estará configurada con el límite de potencia seleccionado. Esto puede incrementar el tiempo necesario para calentar y cocinar los alimentos, así como el número de zonas de cocción y niveles que pueden utilizarse simultáneamente.
Si sale de la configuración sin guardar el valor, este no se conservará. Puede cambiar de nuevo el límite de potencia repitiendo el proceso desde el paso 1.

### Modo demo

Esta configuración permite al vendedor mostrar el funcionamiento completo de la placa sin calentar los utensilios, evitando accidentes durante la exposición del producto. Esta función está deshabilitada por defecto y puede habilitarse con el siguiente procedimiento:
Para iniciar la configuración, el dispositivo debe estar apagado y no tener ningún utensilio en las zonas de cocción.

1. Desconecte la alimentación de la placa durante 20 segundos y vuelva a conectarla. Esta configuración solo puede realizarse en los 2 minutos posteriores a la conexión.
2. Con el control apagado, mantenga presionada la tecla de encendido/apagado (B) "⏻" durante 10 segundos. Durante este tiempo, la placa se encenderá y deberá mantenerse la pulsación hasta completar los 10 segundos. En este momento, el dígito temporizador (d-T) mostrará la configuración actual parpadeando:

- "00" – **Modo demo deshabilitado**
- "dE" – **Modo demo habilitado**

3. Puede habilitar o deshabilitar el modo demostración pulsando la tecla **t**emporizador (D) "⏲".
4. Una vez seleccionada la configuración deseada, pulse de nuevo la tecla encendido/apagado (B) "⏻" para guardar la configuración y salir.

Desde este momento, la placa estará configurada en Modo demo habilitado o deshabilitado según la selección realizada. Puede cambiar el modo repitiendo el proceso desde el paso 1.
Con el Modo demo habilitado el digito temporizador (d-T) mostrará “dE” mientras la placa esté en uso y las zonas de cocción no calentarán ningún utensilio.

## USO DE SU PLACA DE INDUCCIÓN

**Atención:** Las personas con marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar cualquier placa de inducción.

### Funciones internas de ayuda y seguridad

La placa dispone de una serie de funciones automáticas para facilitar su uso y garantizar la seguridad:

- **Detección automática de recipientes:** Al colocar un utensilio de cocina de tamaño y material adecuados sobre una de las zonas de cocción, esta se activa automáticamente, permitiendo seleccionar el nivel de potencia deseado. Si hay varias zonas ocupadas al encender la placa, estas se activarán secuencialmente para su ajuste.
- **Detección de objetos inadecuados:** Si se intenta calentar una zona con un recipiente de tamaño o material inadecuado, o con un objeto pequeño (como un cuchillo, tenedor o llave), la zona no se calentará y se mostrará el indicador de zona vacía U en la pantalla.
- Apagado de zonas de cocción vacías: Si no se coloca la olla de nuevo, esa zona de cocción se apaga automáticamente después de 30 segundos. Al retirar la olla, la placa deja de calentar inmediatamente y aparece el indicador de zona vacía U en pantalla. Si no se vuelve a colocar un recipiente, la zona se apagará automáticamente tras 30 segundos.

- **Desconexión automática de seguridad:** Para evitar accidentes por despistes, la placa apaga automáticamente las zonas de cocción que hayan estado encendidas durante demasiado tiempo. Los tiempos máximos de funcionamiento dependen del nivel de potencia según la siguiente tabla:

| Nivel de potencia | 1-3 | 4-7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|
| Tiempo máximo de trabajo predeterminado (min) | 360 | 180 | 120 | 90 |

- **Protección contra sobrecalentamiento:** Un sensor interno monitoriza la temperatura de la placa. Si se detecta un exceso de calor, la placa se apagará automáticamente. El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando unos minutos después del apagado para enfriar la electrónica interna.
- **Indicador de calor residual:** Al apagar una zona de cocción, se mostrará el símbolo "H" en la pantalla indicando la presencia de calor residual, incluso con la placa apagada. Este desaparecerá cuando la temperatura haya bajado lo suficiente.
- **Regulación de niveles de potencia:** Si se aumenta el nivel de potencia de una zona mientras otras están en uso, es posible que la placa reduzca automáticamente la potencia de alguna de ellas para no sobrepasar los límites de consumo.
- **Protección contra derrames de líquidos:** Si un líquido se derrama o un objeto metálico cubre los controles, la placa apagará todas las zonas de cocción y emitirá un pitido de advertencia.
- **Aviso de problemas y averías:** La placa puede detectar algunas averías y problemas, indicándolos en la pantalla según la tabla del apartado "Solución de problemas".

### Encendido y apagado de la placa

Pulsando la tecla de encendido/apagado (B) "⏻" durante 2 segundos la placa se enciende, emitiendo un pitido y mostrando "0" en todos los dígitos. La placa verifica si hay zonas de cocción ocupadas, activándolas secuencialmente durante 5 segundos para su ajuste. Si no se realiza ninguna acción, la placa permanecerá en espera durante 30 segundos y luego se apagará.

Para apagar la placa en funcionamiento, mantenga pulsada la tecla de encendido/apagado (B) "⏻" durante 2 segundos. Se indicará el calor residual en las zonas afectadas. Si el extractor está activado, puede seguir funcionando unos minutos; si lo desea, puede detenerlo pulsando de nuevo la tecla, aunque no se recomienda.

### Función memoria

Si la placa se apaga accidentalmente mientras alguna zona de cocción o el ventilador están activos, es posible recuperar el último estado siguiendo estos pasos:

1. La placa se ha apagado pulsando la tecla de encendido/apagado (B) "⏻".
2. Encender la placa nuevamente en los 6 segundos siguientes.
3. La pantalla mostrará "II", indicando la "recuperación en pausa" durante 6 segundos.
4. Confirmar la recuperación pulsando la tecla de funciones de cocinado / pausa (F) "⏯". (Sin confirmación la placa pasará al estado de espera)

Si la placa está apagada más de 6 segundos, la función memoria no estará disponible.

### Selección de zona de cocción o ventilador

Para modificar una zona de cocción o el ventilador, estos deben estar activos. Cuando lo estén, el dígito correspondiente parpadeará, permitiendo realizar cambios.

- Para activar una zona de cocción, pulse su tecla de selección de zona de cocción (A) "⦿".
- Para activar el ventilador, pulse la tecla de selección de ventilador / modo automático (G) "Ⓐ".

Si no se realiza ninguna acción en 5 segundos, la selección se desactiva automáticamente.

### Modificación del nivel de potencia de una zona de cocción

Cada zona de cocción tiene 9 niveles de potencia y la Función Booster. Para modificar la potencia de una zona de cocción activa:

1. Seleccione el nivel deseado (1-9) en la barra de Ajuste deslizante de potencia (J) "————".
2. Utilice las teclas de aumento de potencia/tiempo (I) "+" o reducción de potencia/tiempo (H) "−".
3. Mantenga pulsada la tecla aumento de potencia/tiempo (I) "+" para subir progresivamente hasta "9".
4. Mantenga pulsada la tecla reducción de potencia/tiempo (H) "−" para bajar progresivamente hasta "0" y apagar la zona.
5. Para apagar una zona, deslice el dedo de derecha a izquierda por la barra de Ajuste deslizante de potencia (J) "————" hasta la tecla reducción de potencia/tiempo (H) "−" y manténgala pulsada por 1 segundo.

Los cambios de potencia se reflejarán inmediatamente en la pantalla de la zona correspondiente.

### Función Booster

La función Booster permite calentar rápidamente una zona de cocción por un tiempo limitado de 5 minutos, tras lo cual la potencia se reducirá al nivel "9".
Para activarla, pulse la tecla de control Booster (E) "Ⓑ" mientras la zona de cocción esté activa. La pantalla mostrará "P".
Para cancelar la función Booster, active la zona y seleccione otro nivel de potencia.

### Función Cocción AUTO

Esta función aplica un nivel de potencia reforzado durante un tiempo determinado para acelerar el calentamiento de la zona de cocción hasta alcanzar el nivel seleccionado.

| Nivel de potencia seleccionado | Tiempo de potencia reforzada |
|---|---|
| 1 | 00:45 |
| 2 | 02:20 |
| 3 | 03:45 |
| 4 | 05:10 |
| 5 | 06:45 |
| 6 | 02:00 |
| 7 | 02:45 |
| 8 | 03:40 |
| 9 | - |

Para activar esta función a una zona de cocción activa:

1. Seleccione el nivel de potencia deseado en la barra de Ajuste deslizante de potencia (J) "————" y mantenga pulsado durante 3 segundos.
2. El dígito de la zona alternará entre el nivel de potencia seleccionado y "A" mientras la función esté activa.
3. El dígito temporizador (d-T) mostrará el tiempo restante.
4. Una vez finalizada, la zona mantendrá el nivel de potencia seleccionado.

Para cancelar la Función Cocción AUTO, active la zona y seleccione otro nivel de potencia.
No se puede seleccionar refuerzo automático si se selecciona el nivel de potencia 9.

### Funciones de cocinado

Esta función permite mantener un rango de temperatura constante en una zona de cocción. Existen tres niveles:

- "- -": 42±5ºC
- "==": 70±5ºC
- "≡≡": 90±5ºC

Para usar esta función, active una zona de cocción y pulse la tecla de funciones de cocinado / pausa (F) "⏯" hasta seleccionar el rango deseado.
Para cancelar la función, pulse la tecla de funciones de cocinado / pausa (F) "⏯" hasta que el dígito muestre "0" o seleccione un nuevo nivel de potencia.
Si la zona funciona continuamente en una función de cocinado, se apagará tras 360 minutos.

### Función Bridge

Las zonas de cocción flexibles permiten aplicar la función Bridge, que combina dos zonas adyacentes para utilizarlas como una única zona mayor, compartiendo el mismo nivel de potencia. Esto permite una cocción homogénea en recipientes de gran tamaño.
La placa permite combinar cada zona de cocción frontal con su respectiva trasera.

### Para activar esta función:

1. Mantenga pulsadas las teclas de selección de zona de cocción (A) "⁘" del lado derecho o izquierdo durante 3 segundos, hasta que los dos dígitos parpadeen de forma simultánea.
2. Seleccione el nivel de potencia deseado, que aparecerá reflejado en ambos dígitos.

Para modificar la potencia de una zona combinada, basta con seleccionar una de las dos zonas: ambos dígitos se activarán al mismo tiempo.
Las zonas permanecerán combinadas hasta que se apague la placa o se desactive la función Bridge, repitiendo el proceso anterior.

### Función inicio automático del ventilador de extracción

La extracción de humos puede funcionar en modo MANUAL o AUTO:

- **modo MANUAL** – El usuario enciende y ajusta el ventilador.
- **modo AUTO** – La placa controla el ventilador según los niveles de cocción.

Para activar o desactivar el modo AUTO, mantenga pulsada la tecla de selección de ventilador / modo automático (G) "🌀" durante 3 segundos.
En modo AUTO, el dígito d-V alterna entre "A" y el nivel de potencia.
Cuando la cocción finaliza, el ventilador sigue funcionando unos minutos para eliminar olores. Puede detenerlo pulsando la tecla de encendido/apagado (B) "⏻", aunque no se recomienda.

### Modificación del nivel de potencia del ventilador de extracción

El ventilador dispone de 5 niveles de potencia y un nivel TURBO “b”. Para modificar la potencia en modo MANUAL:

1. Active el ventilador pulsando la tecla de selección de ventilador / tecla de modo automático (G) "🌀".
2. Seleccione el nivel deseado (1-b) en la barra de ajuste deslizante de potencia (J) "▬▬▬".
3. Utilice las teclas de aumento de potencia/tiempo **(I)** "+" o reducción de potencia/tiempo (H) "−".
4. Mantenga pulsada la tecla de aumento de potencia/tiempo (I) "+" para subir progresivamente hasta "b".
5. Mantenga pulsada la tecla de reducción de potencia/tiempo (H) "−" para bajar progresivamente hasta "0" y apagar la zona.
6. Para apagar el ventilador, deslice el dedo de derecha a izquierda por la barra de ajuste deslizante de potencia (J) "▬▬▬" hasta la tecla de reducción de potencia/tiempo (H) "−" y manténgala pulsada durante 1 segundo.

Los cambios de potencia se reflejarán inmediatamente en la pantalla del ventilador (d-V).
La potencia TURBO “b” se activa por un tiempo limitado de 5 minutos, tras lo cual se reduce automáticamente al nivel "5".

### Programación de tiempo de funcionamiento

Es posible programar un tiempo de funcionamiento (de 1 a 99 minutos) para cada zona de cocción y para el ventilador. Al finalizar el tiempo establecido, el elemento se apagará automáticamente.

### Para activar esta función:

1. Seleccione el nivel de potencia deseado en la zona de cocción o el ventilador.
2. Active el elemento y pulse la tecla de temporizador / apagado diferido (D) "".
3. Ajuste el tiempo deseado en el dígito temporizador (d-T) utilizando las teclas de aumento de potencia/tiempo (I) "+" o reducción de potencia/tiempo (H) "−" (cada pulsación aumenta o disminuye 30 segundos). Al pulsar ambas teclas simultáneamente se cancela la programación.
4. Confirme el tiempo deseado pulsando nuevamente la tecla de temporizador / apagado diferido (D) "" o bien espere 5 segundos. En el dígito del elemento programado aparecerá un punto .
5. Al finalizar el tiempo, el elemento se apagará automáticamente y la placa emitirá una señal acústica, mostrando “00” parpadeando en el dígito temporizador (d-T) durante 10 minutos. Para cancelar el aviso, pulse cualquier tecla de control.

Si hay varios elementos programados, el dígito temporizador (d-T) mostrará el tiempo restante más corto. Si desea visualizar el tiempo restante de un elemento específico, selecciónelo y se mostrará su valor correspondiente. Se puede modificar el temporizador en cualquier momento repitiendo el procedimiento.

### Alarma de cuenta atrás

Se puede activar una cuenta atrás con señal acústica sin afectar al funcionamiento de las zonas de cocción ni del ventilador.

### Para activar esta función:

1. Asegúrese de que ningún elemento esté activado y pulse la tecla de temporizador / apagado diferido (D) "".
2. Ajuste el tiempo deseado en el dígito temporizador (d-T) utilizando las teclas de aumento (I) "+" o reducción (H) "−" de potencia/tiempo. Cada pulsación equivale a 30 segundos. Pulsando ambas teclas a la vez, se cancela.
3. Confirme el tiempo deseado pulsando nuevamente la tecla (D) "" o bien espere 5 segundos.
4. Una vez transcurrido el tiempo, la placa emitirá una señal acústica y mostrará “00” en el dígito temporizador (d-T) parpadeando durante 10 minutos. Para cancelar el aviso, pulse cualquier tecla.

Mientras esté activa la alarma de cuenta atrás, el dígito temporizador (d-T) mostrará siempre su tiempo restante. Si hay algún elemento programado a la vez, deberá seleccionarse ese elemento para visualizar su tiempo.
La cuenta atrás puede modificarse antes de finalizar, repitiendo el procedimiento.

### Función Pausa

Permite suspender temporalmente todas las cocciones activas, conservando su estado para poder recuperarlo dentro de los 10 minutos siguientes.

### Para activar la función Pausa:

Pulse la tecla de funciones de cocinado / pausa (F) " " y todas las zonas de cocción se detendrán. La pantalla mostrará "II", indicando que se ha activado la recuperación en pausa. Si el ventilador estaba en funcionamiento, permanecerá activo.

### Para salir de la función Pausa:

Pulse nuevamente la tecla de funciones de cocinado / pausa (F) "⏯", seguida de la tecla de bloqueo para niños / bloqueo normal (C) "🔒" para confirmar la recuperación.
La pantalla mostrará "ıı" durante 5 segundos mientras se recupera el estado anterior.

### Bloqueo de controles

Permite bloquear todas las funciones activas de la placa e inhabilitar el resto de teclas, permitiendo limpiar el cristal sin modificar ningún ajuste.

### Para activar el bloqueo:

Con la placa en funcionamiento, pulse la tecla de bloqueo para niños / bloqueo normal (C) "🔒". El dígito temporizador (d-T) mostrará “LL”.

### Para desactivar el bloqueo:

Mantenga pulsada la misma tecla (C) "🔒" durante 3 segundos o apague la placa si ha finalizado la cocción.
Si se produce un corte de suministro eléctrico con la placa bloqueada, esta se reiniciará apagada y desbloqueada al restablecerse la corriente.

### Bloqueo de seguridad

Evita el uso accidental o no autorizado de la placa (por ejemplo, por niños).

### Para activarlo:

La placa debe estar encendida en modo espera y sin ningún elemento en funcionamiento. Pulse la tecla de bloqueo para niños / bloqueo normal (C) "🔒" durante 3 segundos. El dígito temporizador (d-T) mostrará “LO” y la placa se apagará automáticamente tras 30 segundos.

### Para desactivarlo:

Encienda la placa y vuelva a mantener pulsada la tecla (C) "🔒" durante 3 segundos. La placa volverá al modo espera con todas las funciones disponibles.
Si se produce un corte de corriente estando la placa bloqueada, continuará bloqueada al restaurarse el suministro eléctrico.

### Aviso de mantenimiento del filtro de grasa y de la bandeja recolectora de líquidos

Después de 50 horas de funcionamiento del ventilador, el dígito temporizador (d-T) mostrará “IF”, indicando que es necesario realizar el mantenimiento de los filtros de grasa. (FIG.9)
Una vez limpiados, pulse simultáneamente la tecla de aumento de potencia/tiempo (I) "+" y la tecla de funciones de cocinado / pausa (F) "⏯" para resetear el contador a 0.

### Aviso de mantenimiento de filtros de olores

Después de 150 horas de uso, si la placa está configurada en modo recirculación, el dígito temporizador (d-T) mostrará “CF”, indicando que debe realizarse el mantenimiento de los filtros de olores (según las instrucciones específicas del fabricante).
Una vez completado el mantenimiento, pulse simultáneamente la tecla de aumento de potencia/tiempo (I) " + " y la tecla de funciones de cocinado / pausa (F) "⏯" para reiniciar el contador.

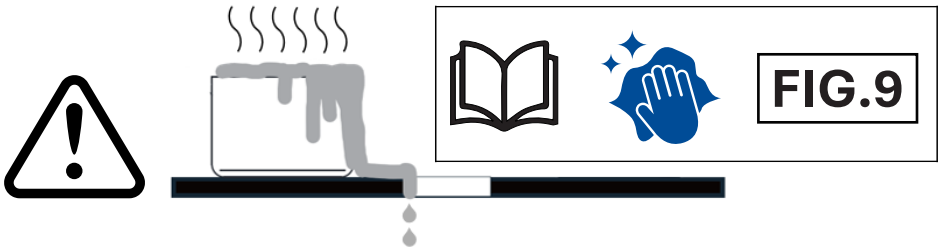
## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la placa de cocción no funciona correctamente, consulte la siguiente tabla. En la mayoría de los casos, estos problemas pueden resolverse fácilmente sin necesidad de contactar con el Servicio de Asistencia Técnica.

### Problemas que no impiden el uso de la placa

| PROBLEMA | POSIBLES CAUSAS | SOLUCIÓN |
|---|---|---|
| Las teclas de control no responden | 1. Fallo de suministro eléctrico.<br>2. Se está utilizando incorrectamente el control táctil. | 1. Compruebe que el aparato esté correctamente conectado (ver FIG.1).<br>2. No use guantes y pulse completamente la tecla con el dedo. Si el problema persiste, contacte con el Servicio Postventa. |
| El símbolo U parpadea alternando con el nivel de potencia | No hay recipiente sobre la zona seleccionada o es inadecuado. | Coloque un recipiente adecuado sobre la zona seleccionada. |
| Aparece "H" en el indicador de zona | La zona de cocción apagada aún mantiene una temperatura elevada. | ¡Peligro de quemaduras! No toque el cristal hasta que el símbolo desaparezca. |
| Aparece "SL" al pulsar una función | No se ha seleccionado previamente una zona de cocción. | Seleccione primero una zona de cocción, luego aplique la función deseada. |
| Aparece "IF" | Aviso de mantenimiento del filtro de grasa y de la bandeja recolectora de líquidos. | Consulte el apartado “Aviso de mantenimiento del filtro de grasa y de la bandeja recolectora de líquidos”.(FIG.9) |
| Aparece "CF" | Aviso de mantenimiento de filtros de carbón activo | Consulte el apartado “Aviso de limpieza de filtros de olores”. (Si su instalación no es de recirculación, consulte “Selección de modo extracción / recirculación”). |
| Aparece "LL" y los controles no responden | Bloqueo de controles activado | Consulte el apartado “Bloqueo de controles”. |
| Aparece "LO" y los controles no responden | Bloqueo de seguridad activado. | Consulte el apartado “Bloqueo de seguridad”. |
| "II" fijo y los controles no responden | Función Pausa activada mediante la tecla de funciones / Pausa (F) "⏯". | Consulte el apartado “Función Pausa”. |
| "II" parpadea al encender | Activación de la Función Memoria. | Consulte el apartado “Función Memoria”. |
| "dE", la placa no calienta | Modo Demo activado. | Consulte el apartado “Modo Demo” y desactívelo siguiendo las instrucciones. |

| PROBLEMA | POSIBLES CAUSAS | SOLUCIÓN |
|---|---|---|
| Las zonas no alcanzan suficiente temperatura | 1. Recipiente inadecuado.<br>2. Limitación de potencia activa.<br>3. Baja tensión en la red. | 1. Pruebe otro recipiente.<br>2. Consulte “Función para la limitación de potencia”.<br>3. Verifique el voltaje de la red de suministro y la conexión (ver FIG.1).<br>Use una tapa para mayor eficiencia. |
| Al subir la potencia en una zona, baja en otra | Se ha alcanzado el límite de potencia del sistema. | Utilice zonas de lados opuestos (izquierda/derecha) para disponer de mayor potencia simultánea. |
| Una zona se apaga sola | Se ha superado el tiempo máximo de funcionamiento. | Consulte el apartado “Desconexión automática de seguridad” y vuelva a activar la zona. |
| Se oyen ruidos con la placa encendida o apagada | Funcionamiento normal del sistema. | Consulte el apartado “Ruidos”. Si no hay mensajes de error, no se trata de una avería. |
| El ventilador sigue funcionando tras apagar la placa | Eliminación automática de olores. | El ventilador se apaga solo tras unos minutos. Puede apagarse con la tecla de encendido/ apagado (B) "⏻", aunque no se recomienda. |
| Ha habido un derrame en la zona de aspiración | Accidente durante la cocción. | Limpie los componentes del sistema de aspiración (ver FIG.9). En instalaciones de recirculación, revise también los filtros de olores. |
| Reducción de la potencia de aspiración | 1. Filtros sucios.<br>2. Obstrucción en rejillas o conductos. | 1. Limpie los filtros ((ver FIG.9).<br>2. Revise que no haya objetos bloqueando las entradas o salidas de aire. |



### Mensajes de error mostrados en el display

| CÓDIGO | SIGNIFICADO / CAUSA | SOLUCIÓN |
|---|---|---|
| Er03 | Presencia de líquido o un objeto sobre el área de control. | Limpie el área de control y retire cualquier objeto. |
| E1 | Sobrecalentamiento del cristal. | No cocine con recipientes vacíos. Espere 30 minutos y si persiste, contacte con el Servicio Postventa. |
| E2 | Sobrecalentamiento interno. | Verifique que la rejilla de ventilación esté libre (ver FIG.8). Espere a que se detenga el ventilador antes de volver a usarla. Si persiste, contacte con el Servicio Postventa. |
| E5 | Error de comunicación entre zonas. | Corte la corriente durante 1 minuto y vuelva a conectar. Si el error persiste, contacte con el Servicio Postventa. Las otras zonas pueden usarse. |
| E7, E9, E10 | Error de comunicación con el ventilador. | Corte la corriente durante 1 minuto. Si persiste, contacte con el Servicio Postventa. La cocción es posible sin aspiración. *E10 puede aparecer de forma momentánea debido a una sobrecarga del procesador interno, pero no se considera un problema si no permanece fijo. |
| E8 | Ventilador bloqueado. | Corte el suministro y revise posibles obstrucciones. Si persiste, contacte con el Servicio Postventa. Las zonas de cocción siguen operativas. La cocción es posible sin aspiración. |

### Problemas que impiden el uso de la placa

| CÓDIGO | SIGNIFICADO / CAUSA | SOLUCIÓN |
|---|---|---|
| F1, F3, F4 | Fallo grave de comunicación interna. | Corte el suministro durante 1 minuto. Si el error continúa, no use el aparato y contacte con el Servicio Postventa. |
| E4, E6 | Fallo en el suministro eléctrico. | Verifique la conexión (ver FIG.1) y voltaje. Si persiste, no use el aparato y contacte con el Servicio Postventa. |

**Si no encuentra la solución...**
Contacte con el Servicio Postventa, indicando el código de error mostrado en pantalla y describiendo la situación.
**Atención:** Por su seguridad y la del aparato, no intente desmontar ni reparar el producto usted mismo.

| | |
|---|---|
| <br>**Eliminación: no elimine este producto como basura urbana no clasificada. Es necesario recoger este tipo de residuos por separado para un tratamiento especial.** | El etiquetado de este dispositivo cumple con la Directiva Europea de residuos de equipos eléctricos y electrónicos (weee) 2011 / 65 / ue. Al asegurarse de que este dispositivo se maneja correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y la salud humana, de lo contrario, si no se maneja adecuadamente, puede causar daños al medio ambiente y la salud humana.<br><br>Los símbolos en el producto indican que puede que no se considere un desperdicio doméstico normal. Debería enviarse a un punto de recogida para reciclar productos eléctricos y electrónicos.<br><br>Este equipo requiere un tratamiento profesional de residuos. Para más información sobre el tratamiento, reciclaje y reciclaje de este producto, Póngase en contacto con su Parlamento local, el Servicio de tratamiento de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.<br><br>Para más detalles sobre el tratamiento, reciclaje y reciclaje de este producto, Póngase en contacto con su oficina local de la ciudad, su servicio de tratamiento de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto. |

Nota: para las conexiones eléctricas, consulte la Sección de información técnica y jurídica

# TECHNICAL DATA

| | |
|---|---|
| Model | IAS 6024 |
| Supply voltage | 220-240V~ 50/60Hz |
| Dimensions (W x D x H) | 590x520x170mm |
| Built-in dimensions | 560x490mm |
| Power consumption hob / extractor | 7200/170W |
| Max. power consumption | 7400W |
| Protection class | I |
| Net weight | 15.9 kg |

| **Information for EU No. 66/2014 and No. 65/2014** | **Value** |
|---|---|
| Model identification | |
| Type of hob | 60/77/80/83/90cm Combination Induction hob and extractor |
| Number of cooking zones and/ or areas | 4 |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) | Induction cooking zones |
| For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (Ø) (cm) | – |
| For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm (L,W) (cm) | Left Front: 21*19<br>Left Rear: 21*19<br>Right Rear: 21*19<br>Right Front: 21*19<br>Left Middle: 21*19<br>Right Middle: 21*19 |
| Energy consEnergy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC) (Wh/kg) | Left Front cooking area: 186.6<br>Left Rear cooking area: 189.9<br>Right Rear cooking area: 189.9<br>Right Front cooking area: 186.6<br>Left Middle cooking area: 201.1<br>Right Middle cooking area: 201.1 |
| Energy consumption for the hob (EC) (Wh/kg) | 192.5 |
| Annual Energy Consumption for hood (AEC kWh/ year) | 43.3 |
| Energy Efficiency class | A+ |
| Fluid Dynamic Efficiency | 34.9 |
| Fluid Dynamic Efficiency class | A |
| Grease Filtering Efficiency (GFE hood) | 66.8 |
| Grease Filtering Efficiency class (GFEhood) | D |
| Minimum air flow at working point (in normal use) (m3/h) | 238.2 |
| Maximum air flow at working point (in normal use) (m3/h) | 491.6 |
| Maximum air flow at highest setting (Qmax) (m3/h) (with Boost) | 673.2 |
| Weighted sound power level at minimum setting (LWA) (dB) | 51 |
| Weighted sound power level at maximum setting (LWA) (dB) | 68 |
| Sound power level of boost if any (LWA) (dB) | 74 |
| Measured power consumption off mode (Po) (W) | 0.48 |
| Measured power consumption in standby mode (Ps) (W) | - |
| Time increase factor (f) | 0.7 |
| Energy Efficiency Index (EEIhood) | 39.9 |
| Measured air flow rate at best efficiency point (QBEP) (m3/h) | 331.3 |
| Measured air pressure at best efficiency point (PBEP) (Pa) | 644 |
| Measured electric power input at best efficiency point (WBEP) (W) | 169.6 |

The measurement and calculation method of the above table was done in accordance with Commission Delegated Regulation (EU) No 65/2014 & Commission Regulation (EU) No 66/2014.39

# TECHNICAL DATA

| | |
|---|---|
| Model | IAS 7024 |
| Supply voltage | 220-240V~ 50/60Hz |
| Dimensions (W x D x H) | 770x520x170mm |
| Built-in dimensions | 730x490mm |
| Power consumption hob / extractor | 7200/170W |
| Max. power consumption | 7400W |
| Protection class | I |
| Net weight | 17.5 kg |

| **Information for EU No. 66/2014 and No. 65/2014** | **Value** |
|---|---|
| Model identification | |
| Type of hob | 60/77/80/83/90cm Combination Induction hob and extractor |
| Number of cooking zones and/ or areas | 4 |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) | Induction cooking zones |
| For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (Ø) (cm) | – |
| For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm (L,W) (cm) | Left Front: 21*19<br>Left Rear: 21*19<br>Right Rear: 21*19<br>Right Front: 21*19<br>Left Middle: 21*19<br>Right Middle: 21*19 |
| Energy consEnergy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC) (Wh/kg) | Left Front cooking area: 186.6<br>Left Rear cooking area: 189.9<br>Right Rear cooking area: 189.9<br>Right Front cooking area: 186.6<br>Left Middle cooking area: 201.1<br>Right Middle cooking area: 201.1 |
| Energy consumption for the hob (EC) (Wh/kg) | 192.5 |
| Annual Energy Consumption for hood (AEC kWh/ year) | 43.4 |
| Energy Efficiency class | A+ |
| Fluid Dynamic Efficiency | 35.4 |
| Fluid Dynamic Efficiency class | A |
| Grease Filtering Efficiency (GFE hood) | 65.9 |
| Grease Filtering Efficiency class (GFEhood) | D |
| Minimum air flow at working point (in normal use) (m3/h) | 232.5 |
| Maximum air flow at working point (in normal use) (m3/h) | 498.6 |
| Maximum air flow at highest setting (Qmax) (m3/h) (with Boost) | 691.5 |
| Weighted sound power level at minimum setting (LWA) (dB) | 50 |
| Weighted sound power level at maximum setting (LWA) (dB) | 69 |
| Sound power level of boost if any (LWA) (dB) | 74 |
| Measured power consumption off mode (Po) (W) | 0.48 |
| Measured power consumption in standby mode (Ps) (W) | - |
| Time increase factor (f) | 0.7 |
| Energy Efficiency Index (EEIhood) | 40.0 |
| Measured air flow rate at best efficiency point (QBEP) (m3/h) | 379.8 |
| Measured air pressure at best efficiency point (PBEP) (Pa) | 570 |
| Measured electric power input at best efficiency point (WBEP) (W) | 169.7 |

The measurement and calculation method of the above table was done in accordance with Commission Delegated Regulation (EU) No 65/2014 & Commission Regulation (EU) No 66/2014.39

## INDUCTION COOKING

Induction cooking is a safe, advanced, and efficient cooking technology. It works by generating electromagnetic radiation in a suitable pot, allowing food to cook without generating direct heat on the glass surface. However, the surface may become hot due to contact with the pot, which is completely normal.
**Important:** Please note that induction hobs have a much shorter heating time compared to conventional hobs. Therefore, the cooking process must be continuously monitored to avoid any incidents.
**Cookware**
Only use cookware with a base suitable for induction. Look for the induction symbol on the packaging or the base of the pot.
Cookware made from the following materials is not suitable for induction: Pure stainless steel, Aluminium or copper without a magnetic base, Glass, Wood, Porcelain, ceramic, or earthenware.
You can check whether your cookware is suitable for induction by performing a magnetic test (**FIG.2**):

1. Place a magnet against the base of the pot.
2. If the magnet sticks, the pot is suitable for induction cooking.

If you do not have a magnet:

1. Pour water into the pot you wish to test.
2. If the "U" symbol does not flash on the display and the water starts heating, the pot is suitable for induction.

Do not use cookware with jagged edges or curved bases. Ensure that the pot's base is smooth and lies flat on the glass surface.**(FIG.3)**
For maximum efficiency, use pots that match the size of the cooking zone (the diameter should align with the zone's graphic) and place them in the centre. Note that small pots, with a diameter of less than 14 cm, may not be detected by the hob. **(FIG.4)**
**Importante:** Always lift pots off the cooking surface! Do not slide or drag them to avoid damaging the glass and causing friction marks or scratches. Ensure that the bottom of the pot and the cooking zone surface are clean and dry.**(FIG.5)**
Scratches caused by dragging pots do not affect the hob's functionality. They are part of normal use and do not constitute grounds for a claim.
**Importante:** Never place a pan over the extractor suction area, fully or partially covering it. This could damage the fan. **(FIG.6)**
For optimal smoke and vapour extraction, use a slightly ajar lid positioned towards the suction area when using cookware that is taller than 12 cm. Do not place pots far from the suction zone and ensure that their handles do not block the airflow. **(FIG.6)**
**Important:** Never place a pan on the control area. This could cause the appliance to malfunction or damage the controls.

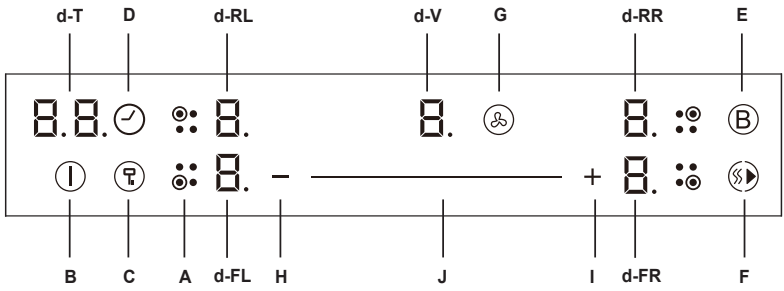
**Noises**
Induction hobs may produce different noises during use depending on the type of cookware used and the power levels applied:

- **Crackling:** These noises are usually caused by the pans and the different materials used in their construction. The base of the pan consists of different materials that expand at varying speeds as they heat up.
- **Clicking:** These noises typically occur due to the electronic components of the appliance turning on and off.
- **Whistling:** This may occur when one or more cooking zones operate at high power or when the cookware is made of different materials.
- **Humming:** These noises may be generated when selecting a high power level, such as the Boost function. Noises related to high power levels reduce as the pans reach the desired temperature and the power level decreases.
- **Whistling/humming when the hob is off:** These noises are usually heard when the cooling fan for the electronics is in operation during or after use and disappear once the internal temperature is correct.

## ENERGY CONSUMPTION

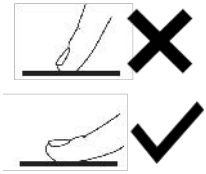
| Cooking zone | Maximum power (220-240 V~ 50/60 Hz) (Booster) |
|---|---|
| | 2200/2600 W (Booster) |
| | 2300/3000 W (Booster) |
| Fan | 170 W |
| | 2200/2600 W (Booster) |
| | 2300/3000 W (Booster) |
| Total nominal power | 7400 W |

The indicated power may vary depending on the size and material of the cookware.
If your electrical installation has insufficient power supply, you can limit the device's total energy consumption by following the instructions in the "Power Management" section.
**Important:** There are 10 power levels for the cooking zones and 6 power levels for the extractor.




## CONTROL AND DISPLAY ELEMENTS

| Reference | Description |
|---|---|
| A | Cooking zone selection key |
| B | On/Off key |
| C | Child lock / Standard lock key |
| D | Timer / Delayed shutdown key |
| E | Boost control key |
| F | Cooking functions / Pause key |
| G | Fan speed selection / Automatic mode key |
| H − | Power/time reduction key |
| I + | Power/time increase key |
| J ——— | Power sliding control |
| d-T | Timer digit |
| d-RL | Rear left cooking zone digit |
| d-FL | Front left cooking zone digit |
| d-RR | Rear right cooking zone digit |
| d-FR | Front right cooking zone digit |
| d-V | Extraction level indicator |



## OPERATING PRINCIPLE

Your ceramic hob is equipped with touch-sensitive electronic buttons that respond to finger contact. For correct operation, place your fingers properly over the sensors.

For certain specific functions, you may need to press a button for a longer duration. For example, for safety reasons, the On/Off button (B) "⏻" must be pressed for more than 1 second.

Some functions require two buttons to be pressed simultaneously.

Each button press is confirmed with a beep. Additionally, some functions use different sounds to alert or indicate the hob's status.

## INITIAL START-UP / INSTALLATION CONFIGURATION

**Important: Before using the appliance, ensure it is configured according to your needs.**

**Selecting extraction / recirculation mode**

Depending on the desired installation, the appliance can be set to extraction mode or recirculation mode. By default, the appliance is configured in extraction mode. If installation in recirculation mode is required, follow the procedure below:
Para iniciar la configuración, el dispositivo debe estar apagado y no tener ningún utensilio en las zonas de cocción. To start configuration, the appliance must be switched off and there must be no pans on the cooking zones.

1. Press the on/off key (B) " ⏻ " to switch on the induction hob. The buzzer will beep, and all digits will display "0". Do not select any cooking zone or fan.
2. Press the Boost control key (E) " B " for 2 seconds. The d-T digit will show the current installation type:

- "==" - Extraction mode
- "≡≡" - Recirculation mode

3. Press the power/time increase key (I) " + " to change the mode.
4. Once the installation type is selected, press the Boost contro Bl key (E) " B " to save the setting and exit.

From this point onwards, the hob will be configured with the selected installation mode.
If you exit the configuration without saving, the setting will not be retained. The installation mode can be changed again by repeating the process from step 1.

The recirculation mode adjusts the fan suction power levels and enables the odour filter warning alarm. When the hob is turned off, the fan continues to operate for a few minutes to ensure air purification, odour elimination, and drying of the filters and installation. If desired, the fan can be stopped by pressing the on/off key (B) " ⏻ ", but this is not recommended.

### Power management

By default, the appliance is set to maximum power. If the available power supply is lower than required, the maximum power consumption can be reduced according to the following table:

| d-FL Digit | d-FR Digit | Maximum Power Consumption (W) |
|---|---|---|
| 1 | 5 | 1500 |
| 2 | 8 | 2800 |
| 3 | 3 | 3300 |
| 4 | 5 | 4500 |
| 5 | 7 | 5700 |
| 7 | 4 | 7400 |

To start configuration, the appliance must be switched off and there must be no pans on the cooking zones.

1. Press the on/off key (B) " ⏻ " to switch on the induction hob. The buzzer will beep, and all digits will display "0". Do not select any cooking zone or fan.
2. Press the power/time reduction key (H) " − " and the power/time increase key (I) " + " simultaneously for 2 seconds. The d-FL digit will display "5".
3. Press the Power/time reduction key(H)" − ". The d-FL digit will display "5", and the d-FR digit will display "E".
4. Press the power/time reduction key (H) " − " and the power/time increase key (I) " + " simultaneously. The d-FL and d-FR digits will show the current maximum power according to the table above.
5. Press the cooking functions /pause key (F) " ⏯ " to select the desired maximum power according to the table.
6. Once the desired maximum power is displayed, press the power/time increase key (I) " + " to save the setting and exit.

From this point onwards, the hob will be configured with the selected power limit. This may increase the time required to heat and cook food, as well as limit the number of cooking zones and levels that can be used simultaneously.
If you exit the configuration without saving, the setting will not be retained. The power limit can be changed again by repeating the process from step 1.

### Demo mode

This setting allows the retailer to showcase the full operation of the hob without heating cookware, preventing accidents during product display. This function is disabled by default and can be enabled using the following procedure:
To start configuration, the appliance must be switched off and there must be no pans on the cooking zones

1. Disconnect the hob from the power supply for 20 seconds and reconnect it. This setting can only be performed within 2 minutes of reconnection.
2. With the control off, press and hold the on/off key (B) "⏻" for 10 seconds. During this time, the hob will turn on, and the key must remain pressed until the 10 seconds elapse. At this point, the timer digit (d-T) will flash, displaying the current configuration:

- "00" – **Demo mode disabled**
- "dE" – **Demo mode enabled**

3. The demonstration mode can be enabled or disabled by pressing the timer key (D) "⏲".
4. Once the desired configuration is selected, press the on/off key (B) "⏻" again to save the setting and exit.

From this point onwards, the hob will be configured with the enabled or disabled Demo mode according to the selection made. The mode can be changed again by repeating the process from step 1.
With **D**emo mode enabled, the timer digit (d-T) will display "dE" while the hob is in use, and the cooking zones will not heat any cookware.

## USING YOUR INDUCTION HOB

**Warning:** Individuals with pacemakers should consult their physician before using any induction hob.

### Built-in Assistance and Safety Functions

The hob features a number of automatic functions to facilitate use and ensure safety:

- **Automatic Pan Detection:** When a suitably sized and compatible cookware item is placed on a cooking zone, the zone is automatically activated, allowing the desired power level to be selected. If multiple zones are occupied when the hob is switched on, they will be sequentially activated for adjustment.
- **Unsuitable Object Detection:** If an attempt is made to heat a zone with incompatible cookware or a small object (such as a knife, fork, or key), the zone will not heat and the empty zone indicator U will be shown on the display.
- **Automatic Switch-off for Empty Cooking Zones:** If the cookware is not returned, the cooking zone will automatically switch off after 30 seconds. Upon removing the pot, the hob stops heating immediately and the empty zone indicator U appears on the display. If no pan is replaced, the zone shuts off automatically after 30 seconds.
- **Automatic Safety Switch-off:** To prevent accidents due to inattention, the hob automatically switches off any cooking zones that have been left on for too long. Maximum operating times depend on the power level as shown in the table below:

| Power Level | 1-3 | 4-7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|
| Max. Default Operating Time (min) | 360 | 180 | 120 | 90 |

- **Overheat Protection:** An internal sensor monitors the hob temperature. If excessive heat is detected, the hob switches off automatically. The cooling fan may continue to operate for a few minutes after shutdown to cool the internal electronics.
- **Residual Heat Indicator:** When a cooking zone is turned off, the letter "H" appears on the display, indicating residual heat, even if the hob is off. It disappears once the temperature has decreased sufficiently.
- **Power Level Regulation:** If the power level of one zone is increased while others are active, the hob may automatically reduce power to one or more zones to remain within power limits.
- **Protection against liquid spillage:** If a liquid spills or a metallic object covers the controls, the hob will switch off all cooking zones and emit a warning beep.
- **Fault and Error Notification:** The hob can detect certain faults and issues, displaying them on screen according to the “Troubleshooting” section.

### Switching the Hob On and Off

Press and hold the On/Off key (B) “⏻” for 2 seconds. The hob emits a beep and displays "0" on all digits. It checks for any occupied cooking zones, activating them sequentially for 5 seconds to allow adjustment. If no action is taken, the hob remains on standby for 30 seconds before switching off.
To switch off the hob during operation, press and hold the On/Off key (B) “⏻” for 2 seconds. Residual heat will be indicated on the relevant zones. If the extractor is active, it may continue operating for a few minutes. You may stop it by pressing the key again, though it is not recommended.

### Memory Function

If the hob is accidentally switched off while a cooking zone or the fan is active, the last state can be recovered by following these steps:

1. The hob was switched off using the On/Off key (B) "⏻".
2. Turn the hob back on within 6 seconds.
3. The display shows "II", indicating “pause recovery” for 6 seconds.
4. Confirm recovery by pressing the Cooking functions / Pause key (F) "⏯". (If not confirmed, the hob returns to standby mode.)

If more than 6 seconds pass, the memory function is not available.

### Selecting a Cooking Zone or the Fan

To modify a cooking zone or the fan, it must be active. The corresponding digit will blink, allowing adjustments:

- To activate a cooking zone, press its Cooking zone selection key (A) “⦿”.
- To activate the fan, press the Fan speed selection / Automatic mode key (G) “🌀”.

If no action is taken within 5 seconds, the selection deactivates automatically.

### Adjusting the Power Level of a Cooking Zone

Each cooking zone has 9 power levels and the Booster Function. To adjust the power:

1. Select the desired level (1–9) using the Power sliding control (J) “————”.
2. Use the Power/time increase key (I) “+” or Power/time reduction key (H) “−”.
3. Hold the Power/time increase key (I) “+” to increase progressively up to “9”.
4. Hold the Power/time reduction key (H) “−” to decrease to “0” and switch the zone off.
5. To turn off a zone, slide your finger from right to left along the Power sliding control (J) “————” to the Power/time reduction key (H) “–” and hold it for 1 second.

Changes are shown immediately on the corresponding zone display.

### Booster Function

The Booster Function quickly heats a cooking zone for a limited time of 5 minutes, after which the power drops to level "9". To activate it, press the Boost control key (E) "Ⓑ" while the zone is active. The display shows "P". To cancel, activate the zone and select a different power level.

### AUTO Cooking Function

This function applies reinforced power for a set time to speed up heating until the selected power level is reached.

| Selected Power Level | Reinforced Power Time |
|---|---|
| 1 | 00:45 |
| 2 | 02:20 |
| 3 | 03:45 |
| 4 | 05:10 |
| 5 | 06:45 |
| 6 | 02:00 |
| 7 | 02:45 |
| 8 | 03:40 |
| 9 | - |

To activate for a working cooking zone:

1. Select the desired power level via the Power sliding control (J) " ——— " and hold for 3 seconds.
2. The zone digit will alternate between the selected level and "A" while active.
3. The Timer digit (d-T) will show the remaining time.
4. Once finished, the zone maintains the selected power level.

To cancel, activate the zone and select a new power level.
Cannot select automatic boost if power level 9 is selected.

### Cooking Functions

This function maintains a stable temperature range in a cooking zone. Three levels are available:

- "- -": 42±5ºC
- "==": 70±5ºC
- "≡≡": 90±5ºC

To use it, activate a zone and press the Cooking functions / Pause key (F) "⏯" until the desired range is selected. To cancel, press the key again until "0" is shown or select a new power level. If the zone operates continuously in a cooking function, it will switch off after 360 minutes.

### Bridge Function

The flexible cooking zones allow the Bridge function, which combines two adjacent zones to operate as one larger zone with a shared power level. This enables uniform heating for large cookware.
Each front cooking zone can be bridged with its corresponding rear zone.

### To activate this function:

1. Press and hold the Cooking Zone Selection Buttons (A) " " on the right or left side for 3 seconds, until both digits blink simultaneously.
2. Select the desired power level, which will be shown on both displays.

To adjust the power of a bridged zone, simply select either of the two zones: both digits will activate simultaneously. Zones remain bridged until the hob is switched off or the Bridge function is deactivated by repeating the steps above

### Automatic Extractor Fan Start Function

The extraction fan may operate in MANUAL or AUTO mode:

- **MANUAL mode** – User turns the fan on and adjusts it.
- **AUTO mode** – The hob controls the fan based on cooking zone levels.

To toggle AUTO mode, hold the Fan speed selection / Automatic mode key (G) "⏻" for 3 seconds. In AUTO mode, the Fan speed digit (d-V) alternates between "A" and the power level.
When cooking ends, the fan continues running for a few minutes to remove odours. It can be stopped by pressing the On/Off key (B) "⏻", although this is not recommended.

### Adjusting the Extractor Fan Power Level

The fan has 5 power levels and a TURBO level "b". To adjust the power in MANUAL mode:

1. Activate the fan by pressing the Extractor Fan Level Selection / Automatic Mode Button (G) "⏻".
2. Select the desired level (1–b) using the Power Adjustment Slider (J) "————".
3. Use the Power/Time Increase Button (I) "+ " or Power/Time Decrease Button (H) "−".
4. Press and hold the Power/Time Increase Button (I) "+" to increase up to "b".
5. Press and hold the Power/Time Decrease Button (H) "−" to reduce to "0" and switch off the zone.
6. To turn off the fan, slide your finger from right to left across the Power Adjustment Slider (J) " ———— " to the Power/Time Decrease Button (H) "−" and hold it for 1 second.

Power changes will be displayed immediately on the Fan Display (d-V).
The TURBO level "b" operates for a limited time of 5 minutes, after which it automatically returns to level "5".

### Timer Programming

Each cooking zone and the extractor fan can be assigned a run time (from 1 to 99 minutes). Once the time has elapsed, the element will switch off automatically.

### To activate this function:

1. Select the desired power level for the cooking zone or fan.
2. Activate the element and press the Timer / Delayed Switch-Off Button (D) "⏲".
3. Set the desired time on the Timer Display (d-T) using the Power/Time Increase Button (I) "+" or Decrease Button (H) "−". Each press adjusts by 30 seconds. Pressing both buttons together cancels the timer.
4. Confirm by pressing the Timer Button (D) "⏲" again or wait 5 seconds. A dot "." will appear on the zone display.
5. When time is up, the element will switch off and the hob will emit a beep, with "00" flashing on the Timer Display (d-T) for 10 minutes. To stop the alert, press any control key.

If multiple elements are timed, the Timer Display (d-T) shows the shortest remaining time. To view a specific element's timer, select that element.
You can modify the timer at any moment by repeating the steps above.

### Countdown Alarm

A countdown timer with acoustic alert can be set independently from the cooking zones or fan.

### To activate:

1. Ensure no elements are active and press the Timer / Delayed Switch-Off Button (D) "⏲".
2. Set the desired time using the Power/Time Increase (I) "+" or Decrease (H) "−" buttons. Each press changes time by 30 seconds. Pressing both buttons simultaneously cancels the countdown.
3. Confirm the time by pressing (D) "⏲" again or wait 5 seconds.
4. When time has elapsed, the hob emits an alert and “00” flashes on the Timer Display (d-T) for 10 minutes. Press any button to stop the signal.

While the countdown is active, the Timer Display (d-T) always shows its remaining time. If another element is also timed, select it to view its value.

### Pause Function

This function temporarily suspends all active cooking zones while saving their settings, which can be resumed within 10 minutes.

### To activate Pause:

Press the Cooking Functions / Pause Button (F) "⏯". All active cooking zones will pause. The display shows "II" indicating Pause Recovery. If the extractor fan was running, it will remain active.

### To resume:

Press the Cooking Functions / Pause Button (F) "⏯", then confirm by pressing the Child Lock / Safety Lock Button (C) "🔒". The "II" symbol remains on screen for 5 seconds during recovery.

### Control Lock

This locks all active functions and disables the rest of the controls, allowing the glass surface to be cleaned without altering settings.

### To activate:

While the hob is operating, short press the Child Lock / Safety Lock Button (C) "🔒". The Timer Display (d-T) will show “LL”.

### To deactivate:

Press and hold the same button (C) "🔒" for 3 seconds, or turn off the hob after cooking is complete.
In the event of a power cut, the hob will restart switched off and unlocked when power is restored.

### Safety Lock

Prevents accidental or unauthorised use of the hob (e.g. by children).

### To activate:

With the hob on standby and no elements running, press and hold the Child Lock / Safety Lock Button (C) "🔒" for 3 seconds. The Timer Display (d-T) will show “LO” and the hob will switch off after 30 seconds.

### To deactivate:

Switch on the hob and press and hold the same button (C) "🔒" for 3 seconds. The hob will return to standby mode with all functions enabled.
If a power cut occurs while the hob is locked, it will remain locked once power is restored.

### Maintenance alert for the grease filter and the liquid collection tray

After 50 hours of extractor fan use, the Timer Display (d-T) will show “IF”, indicating that the grease filters must be cleaned. (FIG.9)
Once cleaned, reset the alert by pressing the Power/Time Increase Button (I) "+" and the Cooking Functions / Pause Button (F) "⏯" simultaneously.

### Odour Filter Maintenance Alert

After 150 hours of use, if the hob is set to recirculation mode, the Timer Display (d-T) will show “CF”, indicating that the odour filters need maintenance (follow the specific instructions provided by the manufacturer).
Once completed, reset the alert by pressing the Power/Time Increase Button (I) "+" and the Cooking Functions / Pause Button (F) "⏯" simultaneously.

## TROUBLESHOOTING

If the hob is not functioning correctly, consult the following table. In most cases, these issues can be easily resolved without contacting the After-Sales Service.

### Problems that do not prevent the use of the hob

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSES | SOLUTION |
|---|---|---|
| Control keys are not responding | 1. Power supply failure.<br>2. Touch control used incorrectly. | 1. Check that the appliance is correctly connected (see FIG.1).<br>2. Do not use gloves and press the key fully with your finger.<br>If the issue persists, contact the After-Sales Service. |
| The symbol U flashes alternately with the power level | No pan on the selected zone or unsuitable pan. | Place a suitable pan on the selected zone. |
| "H" appears on the zone display | The switched-off zone is still hot. | Risk of burns! Do not touch the glass until the symbol disappears. |
| "SL" appears when pressing a function | A cooking zone has not been selected first. | First select a cooking zone, then apply the desired function. |
| "IF" appears | Maintenance alert for the grease filter and the liquid collection tray. | Refer to the "Maintenance alert for the grease filter and the liquid collection tray" section. (FIG.9) |
| "CF" appears | Activated carbon filter maintenance warning. | Refer to the “Odour Filter Cleaning Alert” section. (If your installation is not recirculating, see “Extraction / Recirculation Mode Selection”). |
| "LL" appears and controls do not respond | Control lock is active. | Refer to the "Control Lock" section. |
| "LO" appears and controls do not respond | Safety lock is active. | Refer to the "Safety Lock" section. |

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSES | SOLUTION |
|---|---|---|
| "ıı" fixed, controls do not respond | Pause Function activated via the Function / Pause Key (F) "⏯". | Refer to the "Pause Function" section. |
| "ıı" flashes when switching on | Memory Function activation. | Refer to the "Memory Function" section. |
| "dE", the hob does not heat | Demo Mode is active. | Refer to the “Demo Mode” section and deactivate it as instructed. |
| Zones do not reach sufficient temperature | 1. Unsuitable pan.<br>2. Power limitation active.<br>3. Low mains voltage. | 1. Try another pan.<br>2. Refer to “Power Limitation Function”.<br>3. Check mains voltage and connection (see FIG.1).<br>Use a lid for improved efficiency. |
| Power in one zone drops when another is increased | System power limit reached. | Use zones on opposite sides (left/right) to allow greater simultaneous power. |
| A zone switches off by itself | Maximum operating time exceeded. | Refer to the "Automatic Safety Switch-off" section and reactivate the zone. |
| Noises heard when hob is on or off | Normal operating sounds. | Refer to the "Noises" section. If there are no error messages, it is not a fault. |
| Fan continues after hob is switched off | Automatic odour elimination. | The fan switches off automatically after a few minutes. It can be switched off manually using the On/Off Key (B) "⏻", although this is not recommended. |
| Spill occurred in the extraction area | Accidental spill during cooking. | Clean the extraction system components (see FIG.9). In recirculating installations, also check the odour filters. |
| Reduced extraction power | 1. Dirty filters.<br>2. Obstruction in grilles or ducts. | 1. Clean the filters (see FIG.9).<br>2. Check for objects blocking air inlets or outlets. |

FIG.9

### Error messages shown on the display

| CODE | MEANING / CAUSE | SOLUTION |
|---|---|---|
| Er03 | Liquid or object on the control area. | Clean the control area and remove any object. |
| E1 | Glass overheating. | Do not cook with empty pans. Wait 30 minutes. If the issue persists, contact the After-Sales Service. |
| E2 | Internal overheating. | Ensure the ventilation grille is clear (see FIG.8). Wait for the fan to stop before reuse. If it persists, contact the After-Sales Service. |
| E5 | Communication error between zones. | Disconnect the power for 1 minute and reconnect. If it continues, contact the After-Sales Service. Other zones may still be used. |
| E7, E9, E10 | Communication error with the fan. | Disconnect the power for 1 minute. If it persists, contact the After-Sales Service. Cooking is possible without extraction.<br>* E10 may appear momentarily due to internal processor overload, but it is not considered a fault unless it remains displayed. |
| E8 | Fan blocked. | Disconnect the power and check for obstructions. If it persists, contact the After-Sales Service. Cooking zones remain operational. Cooking is possible without extraction. |

### Problems that prevent the use of the hob

| CODE | MEANING / CAUSE | SOLUTION |
|---|---|---|
| F1, F3, F4 | Fallo grave de comunicación interna. | Disconnect the power for 1 minute. If the error continues, do not use the appliance and contact the After-Sales Service. |
| E4, E6 | Electrical supply failure. | Check the connection (see FIG.1) and voltage. If the issue persists, do not use the appliance and contact the After-Sales Service. |

**If you cannot find a solution...**

Contact the After-Sales Service, stating the error code shown on screen and describing the situation.
**Warning:** For your safety and that of the appliance, **do not attempt to dismantle or repair the product yourself.

| | |
|---|---|
| <br>**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.** | This appliance is labeled in compliance with European directive 2011/65/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.<br><br>The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.<br><br>This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.<br><br>For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. |

Note: For electrical connection see Technical and legal information section

# Données techniques

| | |
|---|---|
| modèle | IAS 6024 |
| Tension d'alimentation | 220-240V~ 50/60Hz |
| Dimensions (l x P x H) | 590x520x170mm |
| Dimensions intégrées | 560x490mm |
| Consommation électrique hob/extracteur | 7200/170W |
| Max. Consommation électrique | 7400W |
| Classe de Protection | I |
| Poids Net | 15.9 kg |

| **Informations pour l'ue N. ° 66/2014 et N. ° 65/2014** | **valeur** |
|---|---|
| Identification du modèle | |
| Type de plaque de cuisson | 60/77/80/83/90cm combinaison plaque de cuisson à Induction et extracteur |
| Nombre de zones de cuisson et/ou de zones | 4 |
| Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides) | Zones de cuisson à Induction |
| Pour les zones ou zones de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électrique, arrondi au 5mm (ø) (cm) le plus proche | – |
| Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson chauffée électrique, arrondie au 5mm près (L,W) (cm) | Avant gauche: 21*19<br>Arrière gauche: 21*19<br>Arrière droit: 21*19<br>Avant droit: 21*19<br>Milieu gauche: 21*19<br>Milieu droit: 21*19 |
| Énergie consommation d'énergie consenergétique par zone de cuisson ou surface calculée par kg (ce) (Wh/kg) | Zone de cuisson avant gauche: 186.6<br>Zone de cuisson arrière gauche: 189.9<br>Zone de cuisson arrière droite: 189.9<br>Zone de cuisson avant droite: 186.6<br>Zone de cuisson du milieu gauche: 201.1<br>Zone de cuisson du milieu droit: 201.1 |
| Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson (EC) (Wh/kg) | 192.5 |
| Consommation d'énergie annuelle pour hotte (AEC kWh/ an) | 43.3 |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |
| Efficacité dynamique des fluides | 34.9 |
| Classe d'efficacité dynamique des fluides | A |
| Efficacité de filtrage de graisse (hotte GFE) | 66.8 |
| Classe d'efficacité de filtrage de graisse (GFEhood) | D |
| Débit d'air Minimum au point de travail (en utilisation normale) (m3/h) | 238.2 |
| Débit d'air Maximum au point de travail (en utilisation normale) (m3/h) | 491.6 |
| Débit d'air Maximum au réglage le plus élevé (Qmax) (m3/h) (avec Boost) | 673.2 |
| Niveau de puissance acoustique pondéré au réglage minimal (LWA) (dB) | 51 |
| Niveau de puissance acoustique pondéré au réglage maximal (LWA) (dB) | 68 |
| Niveau de puissance acoustique de l'amplification éventuelle (LWA) (dB) | 74 |
| Consommation d'énergie mesurée hors mode (Po) (W) | 0.48 |
| Consommation d'énergie mesurée en mode veille (Ps) (W) | - |
| Facteur d'augmentation du temps (f) | 0.7 |
| Indice d'efficacité énergétique (EEIhood) | 39.9 |
| Débit d'air mesuré au meilleur point d'efficacité (QBEP) (m3/h) | 331.3 |
| Pression d'air mesurée au meilleur point d'efficacité (PBEP) (Pa) | 644 |
| Puissance électrique mesurée au meilleur point d'efficacité (WBEP) (W) | 169.6 |

La méthode de mesure et de calcul du tableau ci-dessus a été effectuée conformément au règlement délégué (ue) n ° 65/2014 et au règlement (ue) n ° 66/2014.39

# Données techniques

| | |
|---|---|
| modèle | IAS 7024 |
| Tension d'alimentation | 220-240V~ 50/60Hz |
| Dimensions (l x P x H) | 770x520x170mm |
| Dimensions intégrées | 730x490mm |
| Consommation électrique hob/extracteur | 7200/170W |
| Max. Consommation électrique | 7400W |
| Classe de Protection | I |
| Poids Net | 17.5 kg |

| **Informations pour l'ue N. ° 66/2014 et N. ° 65/2014** | **Value** |
|---|---|
| Identification du modèle | |
| Type de plaque de cuisson | 60/77/80/83/90cm combinaison plaque de cuisson à Induction et extracteur |
| Nombre de zones de cuisson et/ou de zones | 4 |
| Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides) | Zones de cuisson à Induction |
| Pour les zones ou zones de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électrique, arrondi au 5mm (ø) (cm) le plus proche | _ |
| Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson chauffée électrique, arrondie au 5mm près (L,W) (cm) | Avant gauche: 21*19<br>Arrière gauche: 21*19<br>Arrière droit: 21*19<br>Avant droit: 21*19<br>Milieu gauche: 21*19<br>Milieu droit: 21*19 |
| Énergie consommation d'énergie consenergétique par zone de cuisson ou surface calculée par kg (ce) (Wh/kg) | Zone de cuisson avant gauche: 186.6<br>Zone de cuisson arrière gauche: 189.9<br>Zone de cuisson arrière droite: 189.9<br>Zone de cuisson avant droite: 186.6<br>Zone de cuisson du milieu gauche: 201.1<br>Zone de cuisson du milieu droit: 201.1 |
| Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson (EC) (Wh/kg) | 192.5 |
| Consommation d'énergie annuelle pour hotte (AEC kWh/ an) | 43.4 |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |
| Efficacité dynamique des fluides | 35.4 |
| Classe d'efficacité dynamique des fluides | A |
| Efficacité de filtrage de graisse (hotte GFE) | 65.9 |
| Classe d'efficacité de filtrage de graisse (GFEhood) | D |
| Débit d'air Minimum au point de travail (en utilisation normale) (m3/h) | 232.5 |
| Débit d'air Maximum au point de travail (en utilisation normale) (m3/h) | 498.6 |
| Débit d'air Maximum au réglage le plus élevé (Qmax) (m3/h) (avec Boost) | 691.5 |
| Niveau de puissance acoustique pondéré au réglage minimal (LWA) (dB) | 50 |
| Niveau de puissance acoustique pondéré au réglage maximal (LWA) (dB) | 69 |
| Niveau de puissance acoustique de l'amplification éventuelle (LWA) (dB) | 74 |
| Consommation d'énergie mesurée hors mode (Po) (W) | 0.48 |
| Consommation d'énergie mesurée en mode veille (Ps) (W) | - |
| Facteur d'augmentation du temps (f) | 0.7 |
| Indice d'efficacité énergétique (EEIhood) | 40.0 |
| Débit d'air mesuré au meilleur point d'efficacité (QBEP) (m3/h) | 379.8 |
| Pression d'air mesurée au meilleur point d'efficacité (PBEP) (Pa) | 570 |
| Puissance électrique mesurée au meilleur point d'efficacité (WBEP) (W) | 169.7 |

La méthode de mesure et de calcul du tableau ci-dessus a été effectuée conformément au règlement délégué (ue) n ° 65/2014 et au règlement (ue) n ° 66/2014.39

## CUISSON PAR INDUCTION

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée et efficace. Elle fonctionne en générant un champ électromagnétique dans un récipient adapté, permettant ainsi de cuire les aliments sans générer de chaleur directe sur la surface en verre. Cependant, cette surface peut devenir chaude en raison du contact avec le récipient, ce qui est tout à fait normal.

**Important:** Veuillez noter que les plaques à induction chauffent beaucoup plus rapidement que les plaques traditionnelles. Par conséquent, le processus de cuisson doit être surveillé en permanence afin d'éviter tout incident.

**Ustensiles de cuisine**

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec une base adaptée à l'induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou à la base du récipient.

Les ustensiles fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas compatibles avec l'induction : Acier inoxydable pur, Aluminium ou cuivre sans base magnétique, Verre, Bois, Porcelaine, céramique ou terre cuite.

Vous pouvez vérifier si votre ustensile est compatible avec l'induction en effectuant un test magnétique (**FIG.2**) :

1. Placez un aimant contre la base du récipient.
2. Si l'aimant adhère, le récipient est adapté à la cuisson par induction.

Si vous ne disposez pas d'un aimant :

1. Versez de l'eau dans le récipient que vous souhaitez tester.
2. Si le symbole " U " ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau commence à chauffer, le récipient est adapté à l'induction.

N'utilisez pas d'ustensiles avec des bords dentelés ou une base incurvée. Assurez-vous que le fond du récipient est lisse et repose bien à plat sur la surface en verre. (**FIG.3**)

Pour une efficacité maximale, utilisez des récipients dont la taille correspond à la zone de cuisson (le diamètre doit être aligné avec le marquage de la zone) et placez-les au centre. Notez que les petits récipients d'un diamètre inférieur à 14 cm peuvent ne pas être détectés par la plaque. (**FIG.4**)

**Important:** Soulevez toujours les récipients de la surface de cuisson ! Ne les faites pas glisser ni traîner afin d'éviter d'endommager le verre et de provoquer des marques de frottement ou des rayures. Assurez-vous que le fond du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs. (**FIG.5**)

Les rayures causées par le déplacement des récipients n'affectent pas le fonctionnement de la plaque. Elles font partie de l'usure normale et ne constituent pas un motif de réclamation.

**Important:** Ne placez jamais une poêle sur la zone d'aspiration de l'extracteur, en la couvrant totalement ou partiellement. Cela pourrait endommager le ventilateur. (**FIG.6**)

Pour une extraction optimale des fumées et des vapeurs, utilisez un couvercle légèrement entrouvert, positionné vers la zone d'aspiration, lorsque vous utilisez des ustensiles de plus de 12 cm de hauteur.

Ne placez pas les récipients trop loin de la zone d'aspiration et assurez-vous que leurs poignées ne bloquent pas le flux d'air. (**FIG.6**)

**Important :** Ne placez jamais une poêle sur la zone de commande. Cela pourrait entraîner un dysfonctionnement de l'appareil ou endommager les commandes.

**Bruits**

Les plaques à induction peuvent émettre différents bruits lors de leur utilisation en fonction du type de récipients de cuisson utilisés et des niveaux de puissance appliqués :

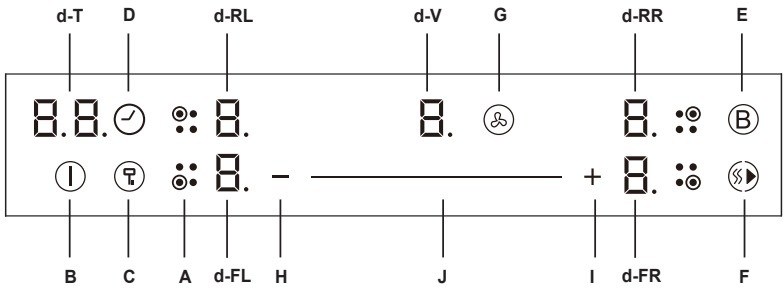
- **Crépitements :** Ces bruits sont généralement dus aux poêles et aux différents matériaux de fabrication. La base de la poêle est composée de divers matériaux qui se dilatent à des vitesses différentes lorsqu'ils chauffent.
- **Cliquetis :** Ces bruits sont souvent causés par les composants électroniques de l'appareil lorsqu'ils s'allument et s'éteignent.
- **Sifflements :** Ceux-ci peuvent apparaître lorsque une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent à haute puissance ou lorsque les ustensiles sont fabriqués avec différents matériaux.
- **Bourdonnements :** Ces bruits peuvent survenir lors de la sélection d'un niveau de puissance élevé, tel que la fonction Boost. Les bruits liés aux niveaux de puissance élevés diminuent à mesure que les poêles atteignent la température souhaitée et que la puissance est réduite.
- **Sifflements/bourdonnements lorsque la plaque est éteinte :** Ces bruits sont généralement entendus lorsque le ventilateur de refroidissement de l'électronique est en fonctionnement pendant ou après l'utilisation et disparaissent une fois que la température interne est correcte.

## CONSOMMATION D'ÉNERGIE

| Zone de cuisson | Puissance maximale (220-240 V~ 50/60 Hz) (Booster) |
|---|---|
| | 2200/2600 W (Booster) |
| | 2300/3000 W (Booster) |
| Extracteur | 170 W |
| | 2200/2600 W (Booster) |
| | 2300/3000 W (Booster) |
| Puissance nominale totale | 7400 W |

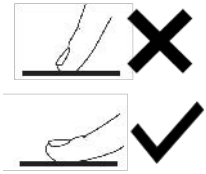
La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau du récipient.Si votre installation électrique a une alimentation insuffisante, vous pouvez limiter la consommation totale d'énergie de l'appareil en suivant les instructions de la section "Gestion de la limitation de puissance".

**Important:** Il existe 10 niveaux de puissance pour les zones de cuisson et 6 niveaux de puissance pour l'extracteur.




## ÉLÉMENTS DE COMMANDE ET D'AFFICHAGE

| Référence | Description |
|---|---|
| A | touche de sélection de zone de cuisson |
| B | touche Marche/Arrêt |
| C | touche de verrouillage enfant / verrouillage standard |
| D | touche de minuterie / arrêt différé |
| E | touche de commande Booster |
| F | touche Fonctions de cuisson / Pause |
| G | touche de réglage de la vitesse de l'extracteur / Mode automatique |
| H − | touche de réduction de puissance/temps |
| I + | touche d'augmentation de puissance/temps |
| J ——— | Curseur de réglage de puissance/temps |
| d-T | Chiffre du minuteur |
| d-RL | Chiffre de la zone arrière gauche |
| d-FL | Chiffre de la zone avant gauche |
| d-RR | Chiffre de la zone arrière droite |
| d-FR | Chiffre de la zone avant droite |
| d-V | Indicateur de niveau d'aspiration |



## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Votre plaque vitrocéramique est équipée de boutons électroniques tactiles qui réagissent au contact des doigts. Pour un fonctionnement correct, placez bien vos doigts sur les capteurs.
Pour certaines fonctions spécifiques, un appui prolongé sur un bouton peut être nécessaire. Par exemple, pour des raisons de sécurité, le bouton Marche/Arrêt (B) "⏻" doit être maintenu enfoncé plus d'une seconde.
Certaines fonctions nécessitent d'appuyer simultanément sur deux boutons.
Chaque pression sur un bouton est confirmée par un signal sonore. De plus, certaines fonctions utilisent des sons différents pour avertir ou indiquer l'état de la plaque.

## MISE EN MARCHE INITIALE / CONFIGURATION DE L'INSTALLATION

**Important : Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il est configuré selon vos besoins.**

**Sélection du mode extraction / recyclage**

Selon l'installation souhaitée, l'appareil peut être configuré en mode extraction ou en mode recyclage. Par défaut, l'appareil est configuré en mode extraction. Si une installation en mode recyclage est nécessaire, suivez la procédure ci-dessous :

Pour démarrer la configuration, l'appareil doit être éteint et aucun ustensile ne doit se trouver sur les zones de cuisson.

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt (B) "⏻" pour allumer la plaque à induction. Le signal sonore émet un bip et tous les chiffres affichent "0". Ne sélectionnez aucune zone de cuisson ni ventilateur.
2. Appuyez sur la touche de commande Boost (E) "Ⓑ" pendant 2 secondes. Le chiffre d-T affiche le type d'installation actuel :

- "==" - Mode extraction
- "≡≡" - Mode recyclage

3. Appuyez sur la touche d'augmentation de puissance/temps (I) " + " pour changer de mode.
4. Une fois le mode d'installation sélectionné, appuyez sur la touche de commande Boost (E) "Ⓑ" pour enregistrer la configuration et quitter.

Dès lors, la plaque sera configurée avec le mode d'installation sélectionné.

Si vous quittez la configuration sans enregistrer, le réglage ne sera pas conservé. Le mode d'installation peut être modifié à nouveau en répétant le processus à partir de l'étape 1.

Le mode recyclage ajuste les niveaux de puissance d'aspiration du ventilateur et active l'alarme de filtre à odeurs. Lorsque la plaque est éteinte, le ventilateur continue de fonctionner quelques minutes afin d'assurer la purification de l'air, l'élimination des odeurs et le séchage des filtres et de l'installation. Si nécessaire, le ventilateur peut être arrêté en appuyant sur la touche marche/arrêt (B) "⏻", mais cela n'est pas recommandé.

### Gestion de la limitation de puissance

Par défaut, l'appareil est réglé sur puissance maximale. Si l'alimentation disponible est inférieure à celle requise, la consommation maximale de l'appareil peut être réduite selon le tableau suivant :

| Chiffre d-FL | Chiffre d-FR | Consommation maximale de puissance (W) |
|---|---|---|
| 1 | 5 | 1500 |
| 2 | 8 | 2800 |
| 3 | 3 | 3300 |
| 4 | 5 | 4500 |
| 5 | 7 | 5700 |
| 7 | 4 | 7400 |

Pour démarrer la configuration, l'appareil doit être éteint et aucun ustensile ne doit se trouver sur les zones de cuisson.

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt (B) "⏻" pour allumer la plaque à induction. Le signal sonore émet un bip et tous les chiffres affichent "0". Ne sélectionnez aucune zone de cuisson ni ventilateur.
2. Appuyez simultanément sur la touche de réduction de puissance/temps (H) " − " et la touche d'augmentation de puissance/temps (I) " + " pendant 2 secondes. Le chiffre d-FL affichera "5".
3. Appuyez sur la touche de réduction de puissance/temps(H)" − ". Le chiffre d-FL affichera "5" et le chiffre d-FR affichera "E".
4. Appuyez simultanément sur la touche de réduction de puissance/temps (H) " − " et la touche d'augmentation de puissance/temps (I) " + ". Les chiffres d-FL et d-FR afficheront la puissance maximale actuelle selon le tableau ci-dessus.
5. Appuyez sur la touche Fonctions de cuisson / Pause (F) "⏯" pour sélectionner la puissance maximale souhaitée selon le tableau.
6. Une fois la puissance maximale affichée, appuyez sur la touche d'augmentation de puissance/temps (I) " + " pour enregistrer la configuration et quitter.

Dès lors, la plaque sera configurée avec la limite de puissance sélectionnée.
Si vous quittez la configuration sans enregistrer, le réglage ne sera pas conservé. La limitation de puissance peut être modifiée à nouveau en répétant le processus à partir de l'étape 1.

### Mode démonstration

Ce mode permet au revendeur de présenter le fonctionnement complet de la plaque sans chauffer les ustensiles, évitant ainsi tout accident lors de l'exposition du produit. Cette fonction est désactivée par défaut et peut être activée en suivant la procédure suivante :
Pour démarrer la configuration, l'appareil doit être éteint et aucun ustensile ne doit se trouver sur les zones de cuisson.

1. Débranchez l'alimentation de la plaque pendant 20 secondes puis rebranchez-la. Cette configuration ne peut être réalisée que dans les 2 minutes suivant le branchement.
2. Avec la commande éteinte, maintenez appuyée la touche marche/arrêt (B) "⏻" pendant 10 secondes. Pendant ce temps, la plaque s'allume et la touche doit rester enfoncée jusqu'à la fin des 10 secondes. À ce moment-là, le chiffre du minuteur (d-T) clignotera en affichant la configuration actuelle :

- "00" – **Mode démonstration désactivé**
- "dE" – **Mode démonstration activé**

3. Le mode démonstration peut être activé ou désactivé en appuyant sur la touche minuteur (D) "⏲".
4. Une fois le mode souhaité sélectionné, appuyez sur la touche marche/arrêt (B) "⏻" pour enregistrer la configuration et quitter.

Avec le Mode démonstration activé, le chiffre du minuteur (d-T) affichera "dE" tandis que la plaque sera en fonctionnement et que les zones de cuisson ne chaufferont aucun ustensile.

## UTILISATION DE VOTRE TABLE À INDUCTION

**Attention:** Les personnes porteuses d'un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser toute table à induction.

### Fonctions internes d'aide et de sécurité

La table est équipée de plusieurs fonctions automatiques destinées à faciliter son utilisation et à garantir la sécurité :

- **Détection automatique des récipients:** Lorsqu'un ustensile de taille et de matériau adaptés est placé sur une zone de cuisson, celle-ci s'active automatiquement, permettant de sélectionner le niveau de puissance souhaité. Si plusieurs zones sont occupées au moment de l'allumage, elles seront activées successivement pour leur réglage.
- **Détection d'objets inappropriés:** Si l'on tente de chauffer une zone avec un récipient de taille ou de matériau inapproprié, ou un petit objet métallique (comme un couteau, une fourchette ou une clé), la zone ne chauffera pas et l'indicateur de zone vide ⊔ s'affichera à l'écran.
- **Arrêt automatique des zones sans récipient:** Si aucun récipient n'est replacé, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après 30 secondes. Dès qu'on retire la casserole, le chauffage s'interrompt immédiatement et l'indicateur de zone vide ⊔ s'affiche. Sans récipient replacé, la zone s'éteindra au bout de 30 secondes.
- **Arrêt automatique de sécurité:** Pour éviter tout incident dû à un oubli, la table éteint automatiquement les zones de cuisson restées en fonctionnement trop longtemps. Les durées maximales de fonctionnement dépendent du niveau de puissance selon le tableau suivant :

| Niveau de puissance | 1-3 | 4-7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|
| Durée maximale (min) | 360 | 180 | 120 | 90 |

- **Protection contre la surchauffe:** Un capteur interne surveille la température de la table. En cas de surchauffe, elle s'éteint automatiquement. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner quelques minutes après l'arrêt pour refroidir l'électronique.
- **Indicateur de chaleur résiduelle:** Lorsqu'une zone est éteinte, le symbole "H" s'affiche pour indiquer une chaleur résiduelle, même si la table est hors tension. L'indicateur disparaît dès que la température est suffisamment basse.
- **Régulation automatique de puissance:** Si l'on augmente la puissance d'une zone alors que d'autres sont en service, la table peut réduire automatiquement la puissance d'une ou plusieurs d'entre elles pour éviter une surcharge.
- **Protection contre les débordements:** En cas de débordement ou si un objet métallique recouvre les commandes, toutes les zones de cuisson s'éteignent et un signal sonore se déclenche.
- **Alerte de dysfonctionnements:** La table est capable de détecter certaines pannes, qui sont indiquées à l'écran selon le tableau de la section "Dépannage".

### Mise en marche et arrêt de la table

Maintenez la touche Marche/Arrêt (B) "⏻" pendant 2 secondes pour allumer la table. Elle émet un bip et affiche "0" sur tous les chiffres. La table vérifie la présence de récipients sur les zones de cuisson, les activant successivement pendant 5 secondes pour permettre le réglage. Sans action, elle passe en veille pendant 30 secondes, puis s'éteint. Pour éteindre la table en fonctionnement, maintenez la touche Marche/Arrêt (B) "⏻" pendant 2 secondes. La chaleur résiduelle est indiquée sur les zones concernées. Si l'extracteur est actif, il peut continuer à fonctionner quelques minutes ; vous pouvez l'arrêter en appuyant à nouveau sur la touche, bien que cela soit déconseillé.

### Fonction mémoire

Si la table s'éteint accidentellement alors qu'une zone ou l'extracteur est actif, il est possible de récupérer l'état précédent :

1. La table s'est éteinte via la touche Marche/Arrêt (B) "⏻".
2. Rallumez-la dans les 6 secondes.
3. L'écran affiche "II" indiquant une récupération en pause pendant 6 secondes.
4. Appuyez sur la touche Fonctions de cuisson / Pause (F) "⏯" pour confirmer. Sans confirmation, la table passe en veille.

Si elle reste éteinte plus de 6 secondes, la fonction mémoire n'est plus disponible.

### Sélection d'une zone de cuisson ou de l'extracteur

Pour modifier une zone de cuisson ou l'extracteur, ils doivent être actifs. La zone correspondante clignote pour indiquer qu'elle peut être réglée :

- Activez une zone avec la touche de sélection de zone de cuisson (A) "⁘" .
- Activez l'extracteur avec la touche de réglage de la vitesse de l'extracteur / Mode automatique (G) "🌀".

Sans action pendant 5 secondes, la sélection est annulée.

### Réglage de la puissance d'une zone de cuisson

Chaque zone dispose de 9 niveaux de puissance et de la fonction Booster. Pour modifier la puissance :

1. Sélectionnez le niveau souhaité (1 à 9) sur le Curseur de réglage de puissance/temps (J) "———".
2. Utilisez la touche d'augmentation de puissance/temps (I) "+" ou la touche de réduction de puissance/temps (H) "−".
3. Maintenez "+" pour augmenter progressivement jusqu'à "9".
4. Maintenez "−" pour descendre progressivement à "0" et éteindre la zone
5. Pour éteindre une zone, faites glisser le doigt de droite à gauche sur le Curseur (J) "———" jusqu'à la touche "−" et maintenez-la 1 seconde.

Les modifications sont immédiatement visibles sur le chiffre de la zone.

### Fonction Booster

Cette fonction permet de chauffer rapidement pendant 5 minutes avant de redescendre automatiquement au niveau "9".

Pour l'activer, appuyez sur la touche de commande Booster (E) "Ⓑ" avec une zone active. Le chiffre affiche "P".

Pour l'annuler, activez la zone et sélectionnez un autre niveau de puissance.

### Fonction Cuisson AUTO

Cette fonction utilise une puissance renforcée pendant une durée définie pour accélérer la montée en température jusqu'au niveau sélectionné :

| Niveau sélectionné | Durée (mm:ss) |
|---|---|
| 1 | 00:45 |
| 2 | 02:20 |
| 3 | 03:45 |
| 4 | 05:10 |
| 5 | 06:45 |
| 6 | 02:00 |
| 7 | 02:45 |
| 8 | 03:40 |
| 9 | - |

Pour l'activer :

1. Sélectionnez le niveau de puissance sur le Curseur (J) "————" et maintenez 3 secondes.
2. Le chiffre alterne entre le niveau et "A".
3. Le chiffre du minuteur (d-T) affiche le temps restant.
4. À la fin, la zone garde le niveau sélectionné.

Pour l'annuler : activez la zone et sélectionnez un autre niveau.

Impossible de sélectionner un boost automatique si le niveau de puissance 9 est sélectionné.

### Fonctions de cuisson

Ces fonctions maintiennent une température constante sur une zone active, avec 3 niveaux :

- "- -": 42±5ºC
- "==": 70±5ºC
- "≡≡": 90±5ºC

Appuyez sur la touche Fonctions de cuisson / Pause (F) "⏯" jusqu'à afficher le niveau souhaité.

Pour annuler, appuyez à nouveau sur (F) "⏯" jusqu'à "0" ou sélectionnez un nouveau niveau. Si la fonction reste active, la zone s'éteindra après 360 minutes.

### Fonction Bridge

Les zones flexibles permettent d'activer la fonction Bridge, qui fusionne deux zones adjacentes pour fonctionner comme une seule zone plus grande, avec une puissance partagée. Cela permet une cuisson homogène pour les grands ustensiles.

Chaque zone avant peut être reliée à sa zone arrière correspondante.

### Pour activer la fonction :

1. Appuyez pendant 3 secondes sur les Touches de sélection des zones de cuisson (A) " " de gauche ou de droite, jusqu'à ce que les deux chiffres clignotent en même temps.
2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité : il s'affichera sur les deux afficheurs.

Pour modifier la puissance, sélectionnez simplement l'une des deux zones: les deux chiffres s'activent ensemble. Les zones restent reliées jusqu'à l'arrêt de la plaque ou la désactivation de la fonction Bridge (en répétant l'opération).

Pour modifier la puissance, sélectionnez simplement l'une des deux zones: les deux chiffres s'activent ensemble. Les zones restent reliées jusqu'à l'arrêt de la plaque ou la désactivation de la fonction Bridge (en répétant l'opération).

### Fonction d'activation automatique de l'extracteur

L'extracteur fonctionne en mode MANUEL ou AUTO :

- MANUEL : réglé manuellement par l'utilisateur
- AUTO : réglé par la table selon la cuisson

Pour basculer entre les modes, maintenez la touche de réglage de la vitesse de l'extracteur / Mode automatique (G) " " pendant 3 secondes.
En mode AUTO, le chiffre d-V alterne entre "A" et le niveau actif. À la fin de la cuisson, l'extracteur continue quelques minutes pour éliminer les odeurs. Il peut être arrêté via la touche Marche/Arrêt (B) " ", bien que cela ne soit pas recommandé.

### Réglage du niveau d'aspiration

The fan has 5 power levels and a TURBO level "b". To adjust the power in MANUAL mode:

1. Activez l'aspirateur en appuyant sur la Touche de réglage du niveau d'aspiration / Mode automatique (G) " ".
2. Sélectionnez le niveau souhaité (1 à b) à l'aide du Curseur de réglage de puissance/temps (J) " ".
3. Utilisez la Touche d'augmentation de la puissance/temps (I) " + " ou la Touche de diminution de la puissance/temps (H) " − ".
4. Maintenez la touche " + " enfoncée pour augmenter jusqu'au niveau "b".
5. Maintenez la touche " − " enfoncée pour réduire à "0" et éteindre la zone.
6. Pour éteindre l'aspirateur, faites glisser le doigt de droite à gauche sur le Curseur (J) " " jusqu'à la touche "-" et maintenez-la enfoncée 1 seconde.

Les changements s'affichent immédiatement sur l'Afficheur de l'aspirateur (d-V).
Le niveau TURBO « b » fonctionne pendant 5 minutes, puis revient automatiquement au niveau 5.

### Minuterie programmable

Chaque zone de cuisson et l'aspirateur peuvent être programmés pour un fonctionnement entre 1 et 99 minutes. Une fois le temps écoulé, l'élément s'éteint automatiquement.

### Pour activer la minuterie:

1. Réglez le niveau de puissance souhaité pour la zone ou l'aspirateur.
2. Activez la zone et appuyez sur la Touche minuterie / Arrêt différé (D) " ".
3. Réglez le temps à l'aide des Touches + (I) et - (H). Chaque pression modifie par tranches de 30 secondes. En appuyant simultanément sur " + " et " − ", la minuterie s'annule.
4. Confirmez avec la touche (D) " " ou attendez 5 secondes. Un point "." apparaît sur l'afficheur de la zone.
5. Une fois le temps écoulé, la zone s'éteint et un signal sonore se déclenche. Le message "00" clignote sur l'Afficheur minuterie (d-T) pendant 10 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour l'arrêter.

Si plusieurs éléments sont programmés, l'Afficheur (d-T) affiche le temps restant le plus court. Pour voir le temps d'un élément spécifique, sélectionnez-le.
Vous pouvez modifier la minuterie à tout moment en répétant la procédure.

### Minuterie décomptée (alarme)

ous pouvez programmer un simple compte à rebours avec alerte sonore, indépendamment des zones ou de l'aspirateur.

### Pour activer :

1. Assurez-vous qu'aucun élément n'est actif, puis appuyez sur la Touche minuterie / Arrêt différé (D) "".
2. Réglez le temps avec "+" (I) ou "−" (H). Chaque pression ajoute/enlève 30 secondes. Appuyez simultanément sur "+" et "-" pour annuler.
3. Confirmez avec la touche (D) "" ou attendez 5 secondes.
4. À la fin du temps, un signal sonore retentit et "00" clignote sur l'Afficheur (d-T) pendant 10 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

Pendant le décompte, l'Afficheur (d-T) montre le temps restant. Si une autre minuterie est active, sélectionnez la zone pour voir son affichage.
Vous pouvez modifier le temps à tout moment.

### Fonction Pause

Cette fonction met temporairement en pause toutes les zones actives, tout en conservant leurs réglages. Vous pouvez reprendre la cuisson dans un délai de 10 minutes.

### Pour activer la Pause :

Appuyez sur la Touche Fonctions de cuisson / Pause (F) "". Les zones actives s'arrêtent et l'écran affiche "ıı" (pause active). Si l'aspirateur était actif, il reste en fonctionnement.

### Pour reprendre :

Appuyez à nouveau sur la Touche (F) "" puis confirmez avec la Touche Verrouillage / Sécurité enfants (C) "".
Le symbole "ıı" reste affiché pendant 5 secondes pour reprendre.

### Verrouillage des commandes

Cette fonction verrouille toutes les commandes pour éviter tout changement accidentel ou permettre le nettoyage de la surface vitrée.

### Pour activer :

Lorsque la plaque est en fonctionnement, appuyez sur la Touche Verrouillage / Sécurité enfants (C) "".
L'Afficheur (d-T) affiche "LL".

### Pour désactiver :

Appuyez 3 secondes sur la même touche (C) "" ou éteignez la plaque après utilisation.
En cas de coupure de courant, la plaque redémarre éteinte et déverrouillée.

### Sécurité enfants

Empêche l'utilisation non autorisée (par ex. enfants).

### Pour activer :

Lorsque la plaque est en veille et aucune zone n'est active, maintenez la Touche Verrouillage / Sécurité enfants (C) "" pendant 3 secondes. L'Afficheur (d-T) affiche "LO" et la plaque s'éteint après 30 secondes.

### Pour désactiver :

Allumez la plaque puis appuyez sur la touche (C) "" pendant 3 secondes. L'appareil revient en mode veille avec toutes les fonctions activées.
En cas de coupure de courant, la plaque redémarre verrouillée.
If a power cut occurs while the hob is locked, it will remain locked once power is restored.

### Alerte d'entretien du filtre à graisse et du bac de récupération des liquides

Après 50 heures d'utilisation de l'aspirateur, l'Afficheur (d-T) affiche "IF", indiquant que les filtres à graisse doivent être nettoyés. (FIG.9)

Une fois le nettoyage effectué, réinitialisez l'alerte en appuyant sur la touche + (I) et la Touche Fonctions / Pause (F) "⏯" simultanément.

### Alerte maintenance filtre à odeurs

Après 150 heures d'utilisation en mode recyclage, l'Afficheur (d-T) affiche "CF", indiquant que les filtres à odeurs doivent être entretenus (suivre les indications du fabricant).

Pour réinitialiser l'alerte : appuyez simultanément sur la touche + (I) et la Touche Fonctions / Pause (F) "⏯".

## DÉPANNAGE

Si la plaque de cuisson ne fonctionne pas correctement, consultez le tableau suivant. Dans la plupart des cas, ces problèmes peuvent être résolus facilement sans contacter le Service Après-Vente.

### Problèmes qui n'empêchent pas l'utilisation de la plaque

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|---|---|---|
| Les touches de commande ne répondent pas | 1. Coupure de courant.<br>2. Utilisation incorrecte du bandeau tactile. | 1. Vérifiez que l'appareil est correctement branché (voir FIG.1).<br>2. N'utilisez pas de gants et appuyez correctement avec le doigt.<br>Si le problème persiste, contactez le Service Après-Vente |
| Le symbole U clignote en alternance avec le niveau de puissance | Aucun récipient ou récipient inadapté. | Placez un récipient adapté sur la zone sélectionnée. |
| "H" s'affiche sur la zone | La zone éteinte est encore chaude. | Risque de brûlure ! Ne touchez pas la surface vitrée tant que le symbole est affiché. |
| "SL" s'affiche lors de l'appui sur une fonction | Aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée. | Sélectionnez d'abord une zone, puis appliquez la fonction souhaitée. |
| "IF" s'affiche | Alerte d'entretien du filtre à graisse et du bac de récupération des liquides. | Consultez la section « Alerte d'entretien du filtre à graisse et du bac de récupération des liquides». |
| "CF" s'affiche | Alerte entretien du filtre à charbon. | Consultez la section « Alerte nettoyage filtre à odeurs ». (En mode évacuation, voir « Sélection du mode évacuation / recyclage ). |
| "LL" s'affiche et les commandes ne répondent pas | Le verrouillage des commandes est activé. | Consultez la section « Verrouillage des commandes ». |
| "LO" s'affiche et les commandes ne répondent pas | Le verrouillage de sécurité est actif. | Consultez la section « Verrouillage de sécurité ». |

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|---|---|---|
| "II" fixe, les commandes ne répondent pas | Fonction Pause activée via la Touche Fonction / Pause (F) « ⏯ ». | Consultez la section « Fonction Pause ». |
| "II" clignote au démarrage | Activation de la Fonction Mémoire. | Consultez la section « Fonction Mémoire ». |
| "dE", la plaque ne chauffe pas | Mode Démo activé. | Consultez la section « Mode Démo » et désactivez-le selon les instructions. |
| Les zones ne chauffent pas suffisamment | 1. Récipient inadapté.<br>2. Limitation de puissance active.<br>3. Tension secteur faible. | 1. Essayez un autre récipient.<br>2. Consultez la section « Fonction de limitation de puissance ».<br>3. Vérifiez la tension secteur et le branchement (voir FIG.1).<br>Utilisez un couvercle pour plus d'efficacité. |
| La puissance baisse dans une zone si elle augmente dans une autre | Limite de puissance système atteinte. | Utilisez les zones opposées (gauche/droite) pour permettre une puissance simultanée plus élevée. |
| Une zone s'éteint toute seule | Temps de fonctionnement maximum dépassé. | Consultez la section « Arrêt automatique de sécurité » et réactivez la zone. |
| Bruits entendus à l'allumage ou à l'extinction | Bruits normaux de fonctionnement. | Consultez la section « Bruits ». En l'absence de messages d'erreur, il ne s'agit pas d'une panne. |
| Le ventilateur continue après l'arrêt de la plaque | Élimination automatique des odeurs. | Le ventilateur s'éteint automatiquement après quelques minutes. Il est possible de l'éteindre manuellement avec la Touche Marche/Arrêt (B) « ⏻ », bien que cela soit déconseillé. |
| Déversement dans la zone d'extraction | Déversement accidentel pendant la cuisson. | Nettoyez les composants du système d'aspiration (voir FIG.9). En installation en recyclage, vérifiez aussi les filtres à odeurs. |
| Puissance d'aspiration réduite | 1. Filtres sales.<br>2. Obstruction des grilles ou conduits. | 1. Nettoyez les filtres (voir FIG.9).<br>2. Vérifiez l'absence d'objets bloquant l'entrée ou la sortie d'air. |

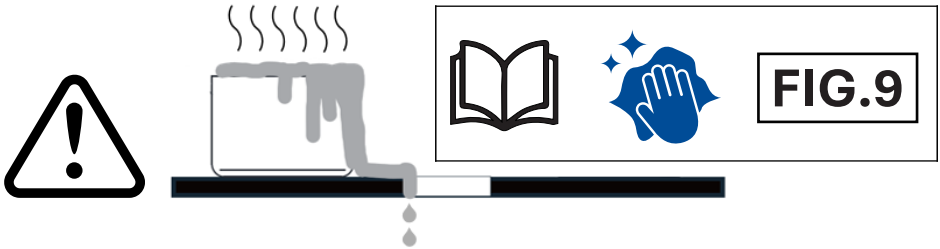


FIG.9

### Messages d'erreur affichés à l'écran

| CODE | SIGNIFICATION / CAUSE | SOLUTION |
|---|---|---|
| Er03 | Liquide ou objet sur le bandeau de commande. | CNettoyez la zone de commande et retirez tout objet. |
| E1 | Surchauffe du verre. | Ne cuisinez pas avec des casseroles vides. Attendez 30 minutes. Si le problème persiste, contactez le Service Après-Vente. |
| E2 | Surchauffe interne. | Assurez-vous que la grille de ventilation est libre (voir FIG.8). Attendez l'arrêt du ventilateur avant réutilisation. Si besoin, contactez le Service Après-Vente. |
| E5 | Erreur de communication entre zones. | Coupez l'alimentation pendant 1 minute, puis rebranchez. Si le problème persiste, contactez le Service Après-Vente. Les autres zones restent utilisables. |
| E7, E9, E10 | Erreur de communication avec le ventilateur. | Coupez l'alimentation pendant 1 minute. Si le problème persiste, contactez le Service Après-Vente. La cuisson reste possible sans aspiration. * Le code E10 peut apparaître momentanément en raison d'une surcharge du processeur interne, mais cela n'est pas considéré comme un défaut si l'affichage ne persiste pas. |
| E8 | Ventilateur bloqué. | Coupez l'alimentation et vérifiez qu'aucun objet ne gêne le ventilateur. Si le problème persiste, contactez le Service Après-Vente. La cuisson reste possible. |

### Problèmes empêchant l'utilisation de la plaque

| CODE | SIGNIFICATION / CAUSE | SOLUTION |
|---|---|---|
| F1, F3, F4 | Grave erreur de communication interne. | Coupez l'alimentation pendant 1 minute. Si le problème persiste, n'utilisez pas l'appareil et contactez le Service Après-Vente. |
| E4, E6 | Problème d'alimentation électrique. | Vérifiez le branchement (voir FIG.1) et la tension. Si le problème persiste, n'utilisez pas l'appareil et contactez le Service Après-Vente. |

**Si vous ne trouvez pas de solution...**
Contactez le Service Après-Vente en indiquant le code affiché à l'écran et en décrivant la situation rencontrée.
**Attention:** Pour votre sécurité et celle de l'appareil, ne démontez ni ne tentez jamais de réparer l'appareil vous-même.

| | |
|---|---|
| <br>**Élimination: Ne jetez pas ce produit comme déchets municipaux non triés. Il est nécessaire de collecter ces déchets séparément pour un traitement spécial.** | L'étiquetage de cet appareil est conforme aux directives européennes 2011 / 65 / UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit manipulé correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage possible à l'environnement et à la santé humaine qui pourrait autrement nuire à l'environnement et à la santé humaine s'il était manipulé de la mauvaise manière.<br>Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être considéré comme un déchet domestique normal. Il devrait être envoyé à un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques.<br>Cet équipement nécessite un traitement professionnel des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre conseil local, le Service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.<br>Pour plus de détails sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre bureau municipal local, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit. |

Remarque: pour les connexions électriques, reportez - vous à la section informations techniques et légales

# DADOS TÉCNICOS

| | |
|---|---|
| Modelo | IAS 6024 |
| Tensão de alimentação | 220-240V~ 50/60Hz |
| Dimensões (L x P x A) | 590x520x170mm |
| Dimensões embutidas | 560x490mm |
| Consumo de energia placa / exaustor | 7200/170W |
| consumo de energia | 7400W |
| Classe de proteção | I |
| Peso líquido | 15.9 kg |

| **Informações para UE No. 66/2014 e No. 65/2014** | **Valor** |
|---|---|
| Identificação do modelo | |
| Tipo de fogão | 60/77/80/83/90cm Combination Induction hob and extractor |
| Número de zonas e/ou áreas de cozedura | 4 |
| Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e zonas de cozedura, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) | Induction cooking zones |
| Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida elétrica, arredondado para os 5 mm (Ø) (cm) mais próximos. | – |
| Para zonas ou zonas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou zona de cozedura aquecida elétrica, arredondada para os 5 mm (C,L) (cm) mais próximos) | Frente esquerda: 21*19<br>Traseira esquerda: 21*19<br>Traseira direita: 21*19<br>Frente direita: 21*19<br>Meio esquerdo: 21*19<br>Meio direito: 21*19 |
| Consumo de energia por zona de cozedura ou área calculada por kg (CE) (Wh/kg) | Área de cozimento frontal esquerda: 186,6<br>Área de cozimento traseira esquerda: 189,9<br>Área de cozimento traseira direita: 189,9<br>Área de cozimento frontal direita: 186,6<br>Área de cozimento do meio esquerdo: 201,1<br>Área de cozimento do meio direito: 201,1 |
| Consumo de energia para a placa (EC) (Wh/kg) | 192.5 |
| Consumo anual de energia para exaustor (AEC kWh/ano) | 43.3 |
| Classe de eficiência energética | A+ |
| Eficiência dinâmica de fluidos | 34.9 |
| Classe de eficiência dinâmica de fluidos | A |
| Eficiência de filtragem de gordura (capuz GFE) | 66.8 |
| Classe de eficiência de filtragem de gordura (GFEhood) | D |
| Fluxo mínimo de ar no ponto de trabalho (em uso normal) (m3/h) | 238.2 |
| Fluxo máximo de ar no ponto de trabalho (em uso normal) (m3/h) | 491.6 |
| Fluxo de ar máximo na configuração mais alta (Qmax) (m3/h) (com Boost) | 673.2 |
| Nível de potência sonora ponderado na configuração mínima (LWA) (dB) | 51 |
| Nível de potência sonora ponderado na configuração máxima (LWA) (dB) | 68 |
| Nível de potência sonora do boost, se houver (LWA) (dB) | 74 |
| Modo de desligamento do consumo de energia medido (Po) (W) | 0.48 |
| Consumo de energia medido no modo de espera (Ps) (W) | - |
| Fator de aumento de tempo (f) | 0.7 |
| Índice de Eficiência Energética (EEIhood) | 39.9 |
| Taxa de fluxo de ar medida no melhor ponto de eficiência (QBEP) (m3/h) | 331.3 |
| Pressão do ar medida no melhor ponto de eficiência (PBEP) (Pa) | 644 |
| Entrada de energia elétrica medida no melhor ponto de eficiência (WBEP) (W) | 169.6 |

O método de medição e cálculo da tabela acima foi feito de acordo com o Regulamento Delegado (UE) n.º 65/2014 da Comissão e o Regulamento (UE) n.º 66/2014 da Comissão.39

# DADOS TÉCNICOS

| | |
|---|---|
| Modelo | IAS 7024 |
| Tensão de alimentação | 220-240V~ 50/60Hz |
| Dimensões (L x P x A) | 770x520x170mm |
| Dimensões embutidas | 730x490mm |
| Consumo de energia placa / exaustor | 7200/170W |
| consumo de energia | 7400W |
| Classe de proteção | I |
| Peso líquido | 17.5 kg |

| **Informações para UE No. 66/2014 e No. 65/2014** | **Valor** |
|---|---|
| Identificação do modelo | |
| Tipo de fogão | 60/77/80/83/90cm Combination Induction hob and extractor |
| Número de zonas e/ou áreas de cozedura | 4 |
| Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e zonas de cozedura, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) | Induction cooking zones |
| Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida elétrica, arredondado para os 5 mm (Ø) (cm) mais próximos. | – |
| Para zonas ou zonas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou zona de cozedura aquecida elétrica, arredondada para os 5 mm (C,L) (cm) mais próximos) | Frente esquerda: 21*19<br>Traseira esquerda: 21*19<br>Traseira direita: 21*19<br>Frente direita: 21*19<br>Meio esquerdo: 21*19<br>Meio direito: 21*19 |
| Consumo de energia por zona de cozedura ou área calculada por kg (CE) (Wh/kg) | Área de cozimento frontal esquerda: 186,6<br>Área de cozimento traseira esquerda: 189,9<br>Área de cozimento traseira direita: 189,9<br>Área de cozimento frontal direita: 186,6<br>Área de cozimento do meio esquerdo: 201,1<br>Área de cozimento do meio direito: 201,1 |
| Consumo de energia para a placa (EC) (Wh/kg) | 192.5 |
| Consumo anual de energia para exaustor (AEC kWh/ano) | 43.4 |
| Classe de eficiência energética | A+ |
| Eficiência dinâmica de fluidos | 35.4 |
| Classe de eficiência dinâmica de fluidos | A |
| Eficiência de filtragem de gordura (capuz GFE) | 65.9 |
| Classe de eficiência de filtragem de gordura (GFEhood) | D |
| Fluxo mínimo de ar no ponto de trabalho (em uso normal) (m3/h) | 232.5 |
| Fluxo máximo de ar no ponto de trabalho (em uso normal) (m3/h) | 498.6 |
| Fluxo de ar máximo na configuração mais alta (Qmax) (m3/h) (com Boost) | 691.5 |
| Nível de potência sonora ponderado na configuração mínima (LWA) (dB) | 50 |
| Nível de potência sonora ponderado na configuração máxima (LWA) (dB) | 69 |
| Nível de potência sonora do boost, se houver (LWA) (dB) | 74 |
| Modo de desligamento do consumo de energia medido (Po) (W) | 0.48 |
| Consumo de energia medido no modo de espera (Ps) (W) | - |
| Fator de aumento de tempo (f) | 0.7 |
| Índice de Eficiência Energética (EEIhood) | 40.0 |
| Taxa de fluxo de ar medida no melhor ponto de eficiência (QBEP) (m3/h) | 379.8 |
| Pressão do ar medida no melhor ponto de eficiência (PBEP) (Pa) | 570 |
| Entrada de energia elétrica medida no melhor ponto de eficiência (WBEP) (W) | 169.7 |

O método de medição e cálculo da tabela acima foi feito de acordo com o Regulamento Delegado (UE) n.º 65/2014 da Comissão e o Regulamento (UE) n.º 66/2014 da Comissão.39

## COZEDURA POR INDUÇÃO

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozedura segura, avançada e eficiente. Funciona através da geração de um campo eletromagnético num recipiente adequado, permitindo cozinhar os alimentos sem gerar calor direto na superfície de vidro. No entanto, esta superfície pode aquecer devido ao contacto com o recipiente, o que é perfeitamente normal.

**Importante:** Tenha em atenção que as placas de indução aquecem muito mais rapidamente do que as placas tradicionais. Por este motivo, o processo de cozedura deve ser supervisionado constantemente para evitar qualquer incidente.

**Utensílios de cozinha**

Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na base do recipiente.

Os utensílios fabricados com os seguintes materiais não são compatíveis com a indução: Aço inoxidável puro, Alumínio ou cobre sem base magnética, Vidro, Madeira, Porcelana, cerâmica ou barro.

Pode verificar se o seu utensílio é compatível com a indução realizando um teste magnético (FIG.2):

1. Coloque um íman na base do recipiente.
2. Se o íman aderir, o recipiente é adequado para cozedura por indução.

Se não tiver um íman:

1. Deite água no recipiente que pretende testar.
2. Se o símbolo " U " não piscar no visor e a água começar a aquecer, o recipiente é adequado para indução.

Não utilize utensílios com bordas dentadas ou bases curvas. Certifique-se de que o fundo do recipiente é liso e assenta completamente sobre a superfície de vidro. (**FIG.3**)

Para obter a máxima eficiência, utilize recipientes cujo tamanho corresponda à zona de cozedura (o diâmetro deve estar alinhado com a marcação da zona) e coloque-os no centro. Tenha em atenção que recipientes pequenos, com diâmetro inferior a 14 cm, podem não ser detetados pela placa. (**FIG.4**)

**Importante:** Levante sempre os recipientes da superfície de cozedura! Não os deslize nem arraste para evitar danificar o vidro e causar marcas de fricção ou riscos. Certifique-se de que o fundo do recipiente e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos. (**FIG.5**)

Os riscos causados pelo movimento dos recipientes não afetam o funcionamento da placa. Fazem parte do desgaste normal e não constituem motivo para reclamação.

**Importante:** Nunca coloque uma frigideira sobre a zona de sucção do exaustor, cobrindo-a total ou parcialmente. Isto pode danificar o ventilador. (**FIG.6**)

Para uma extração ideal de fumos e vapores, utilize uma tampa ligeiramente entreaberta, posicionada em direção à zona de sucção, quando usar recipientes com mais de 12 cm de altura.

Não coloque os recipientes demasiado longe da zona de sucção e certifique-se de que as pegas não bloqueiam o fluxo de ar. (**FIG.6**)

**Importante:** Nunca coloque uma frigideira sobre a zona de controlo. Isto pode causar o mau funcionamento do aparelho ou danificar os controlos.

Ruídos

As placas de indução podem gerar diferentes ruídos durante a sua utilização, dependendo do tipo de recipientes de cozedura utilizados e dos níveis de potência aplicados:

- **Estalidos:** Estes ruídos são geralmente causados pelas frigideiras e pelos diferentes materiais de fabrico. A base da frigideira é composta por vários materiais que se expandem a diferentes velocidades à medida que aquecem.
- **Cliques:** Estes ruídos ocorrem devido aos componentes eletrónicos do aparelho ao ligar e desligar.
- **Assobios:** Podem ocorrer quando uma ou mais zonas de cozedura funcionam a alta potência ou devido a utensílios fabricados com diferentes materiais.
- **Zumbidos:** Estes ruídos podem surgir ao selecionar um nível de potência elevado, como a função Boost. Os ruídos associados a níveis elevados de potência diminuem à medida que as frigideiras atingem a temperatura desejada e a potência é reduzida.
- **Assobios/zumbidos com a placa desligada:** Normalmente ocorrem quando o ventilador de arrefecimento dos componentes eletrónicos está a funcionar durante ou após a utilização e desaparecem quando a temperatura interna atinge o nível adequado.

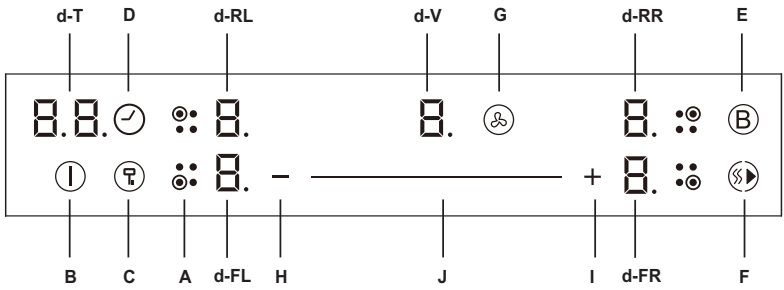
## CONSUMO DE ENERGIA

| Zona de cozedura | Potência máxima (220-240 V~ 50/60 Hz) (Booster) |
|---|---|
| | 2200/2600 W (Booster) |
| | 2300/3000 W (Booster) |
| Exaustor | 170 W |
| | 2200/2600 W (Booster) |
| | 2300/3000 W (Booster) |
| Potência nominal total | 7400 W |

A potência indicada pode variar consoante o tamanho e o material do recipiente.

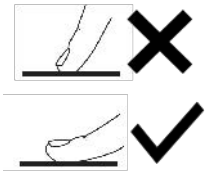
Se a sua instalação elétrica tiver uma alimentação insuficiente, pode limitar o consumo total de energia do aparelho seguindo as instruções da secção " Função para limitação de potência".

**Importante**: Existem 10 níveis de potência para as zonas de cozedura e 6 níveis de potência para o exaustor.




## ELEMENTOS DE CONTROLO E INDICAÇÃO

| Referência | Descrição |
|---|---|
| **A** | Tecla de seleção da zona de cozedura |
| **B** | Tecla Ligar/Desligar |
| **C** | Tecla de bloqueio infantil / bloqueio normal |
| **D** | Tecla de temporizador / desligamento diferido |
| **E** | Tecla de controlo Booster |
| **F** | Tecla de funções de cozedura / Pausa |
| **G** | Tecla de regulação da velocidade do exaustor / Modo automático |
| **H** | Tecla de redução de potência/tempo |
| **I** | Tecla de aumento de potência/tempo |
| **J** | Controlador deslizante de potência/tempo |
| **d-T** | Dígito do temporizador |
| **d-RL** | Dígito da zona traseira esquerda |
| **d-FL** | Dígito da zona frontal esquerda |
| **d-RR** | Dígito da zona traseira direita |
| **d-FR** | Dígito da zona frontal direita |
| **d-V** | Dígito do nível de extração |



## PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

A sua placa vitrocerâmica está equipada com botões eletrónicos táteis que reagem ao contacto dos dedos. Para um funcionamento correto, coloque corretamente os dedos sobre os sensores.
Para algumas funções específicas, pode ser necessário pressionar um botão durante mais tempo. Por exemplo, por razões de segurança, o botão Ligar/Desligar (B) "⏻" deve ser pressionado por mais de um segundo.
Algumas funções exigem que dois botões sejam pressionados simultaneamente.
Cada pressão num botão é confirmada por um sinal sonoro. Além disso, algumas funções utilizam sons diferentes para alertar ou indicar o estado da placa.

## INÍCIO / CONFIGURAÇÃO DA INSTALAÇÃO

**Importante: Antes de começar a utilizar o aparelho, certifique-se de que o configurou de acordo com as suas necessidades.**

**Seleção do modo de extração / recirculação**

Consoante a instalação pretendida, o aparelho pode ser configurado em modo de extração ou modo de recirculação. O aparelho vem configurado de fábrica em modo de extração. Para instalar o aparelho em modo de recirculação, siga o seguinte procedimento:

Para iniciar a configuração, o dispositivo deve estar desligado e não devem existir utensílios sobre as zonas de cozedura.

1. Prima a tecla ligar/desligar (B) "⏻" para ligar a placa de indução. O aparelho emitirá um sinal sonoro e todos os dígitos exibirão "0". Não selecione nenhuma zona de cozedura nem o ventilador.
2. 2.Mantenha premida a tecla de controlo Boost (E) "B" durante 2 segundos. O dígito d-T exibirá o tipo de instalação atual:
   - **"=="** - Modo de extração
   - "≡≡" - Modo de recirculação
3. Prima a tecla de aumento de potência/tempo (I) "+" para alterar o modo.
4. Depois de selecionar o tipo de instalação, prima a tecla de controlo Boost (E) "B" para guardar a configuração e sair.

A partir deste momento, a placa estará configurada no modo de instalação selecionado.
Se sair da configuração sem guardar, a alteração não será mantida. O modo de instalação pode ser alterado novamente repetindo o procedimento desde o passo 1.
O modo de recirculação ajusta a potência de sucção do ventilador e ativa o alarme de aviso de filtros de odores. Quando a placa é desligada, o ventilador continua a funcionar durante alguns minutos para garantir a purificação do ar, eliminar odores e secar os filtros e o sistema de ventilação. Se desejar, pode desligar o ventilador premindo a tecla ligar/desligar (B) "⏻", mas não é recomendado.

### Função para limitação de potência

O aparelho vem configurado por defeito para potência máxima. Se a alimentação disponível for inferior à necessária, o consumo máximo do dispositivo pode ser reduzido de acordo com a seguinte tabela:

| Dígito d-FL | Dígito d-FR | Consumo máximo de potência (W) |
|---|---|---|
| 1 | 5 | 1500 |
| 2 | 8 | 2800 |
| 3 | 3 | 3300 |
| 4 | 5 | 4500 |
| 5 | 7 | 5700 |
| 7 | 4 | 7400 |

Para iniciar a configuração, o dispositivo deve estar desligado e não devem existir utensílios sobre as zonas de cozedura.

1. Prima a tecla ligar/desligar (B) "⏻" para ligar a placa de indução. O aparelho emitirá um sinal sonoro e todos os dígitos exibirão "0".
2. Pressione a tecla de redução de potência/tempo (H) "−" e a tecla de aumento de potência/tempo (I) "+" simultaneamente por 2, segundos. O dígito d-FL exibirá "5".
3. Pressione a tecla de redução de potência/tempo (H) "−". O dígito d-FL exibirá "5" e o dígito d-FR exibirá "E".
4. Pressione a tecla de redução de potência/tempo (H) "−" e a tecla de aumento de potência/tempo (I) "+" simultaneamente. O d-FL e os dígitos d-FR mostrarão a potência máxima atual de acordo com a tabela acima.
5. Pressione as funções de cozimento/tecla de pausa (F) "⏯" para selecionar a potência máxima desejada de acordo com a tabela.
6. Assim que a potência máxima desejada for exibida, pressione a tecla de aumento de potência/tempo (I) "+" para salvar a configuração.

Se sair da configuração sem guardar, a alteração não será mantida. O nível de potência pode ser modificado novamente repetindo o procedimento desde o passo 1.

### Modo de demonstração

Esta configuração permite ao vendedor demonstrar o funcionamento completo da placa sem aquecer os recipientes, evitando acidentes durante a exposição do produto. Esta função vem desativada por defeito e pode ser ativada seguindo o seguinte procedimento:
Para iniciar a configuração, o dispositivo deve estar desligado e não devem existir utensílios sobre as zonas de cozedura.

1. Desligue a alimentação elétrica da placa durante 20 segundos e volte a ligá-la. Esta configuração só pode ser realizada dentro dos 2 minutos seguintes à ligação.
2. Com o aparelho desligado, mantenha premida a tecla ligar/desligar (B) "⏻" durante 10 segundos. Durante esse tempo, a placa ligará, mas a tecla deve ser mantida pressionada até completar os 10 segundos. Neste momento, o dígito temporizador (d-T) exibirá a configuração atual a piscar:

- "00" – **O modo de demonstração está desativado**
- "dE" – **oO modo de demonstração está ativado.**

3. Para ativar ou desativar o Modo de demonstração, prima a tecla temporizador (D) "⏲".
4. Depois de selecionar a configuração desejada, prima novamente a tecla ligar/desligar (B) "⏻" para guardar a configuração e sair.

A partir deste momento, a placa estará configurada no modo selecionado.
Quando o Modo de demonstração está ativado, o dígito temporizador (d-T) exibirá "dE" enquanto a placa estiver em uso, e as zonas de cozedura não aquecerão nenhum utensílio.
O modo pode ser alterado a qualquer momento repetindo o procedimento desde o passo 1.

## UTILIZAÇÃO DA SUA PLACA DE INDUÇÃO

**Atenção:** As pessoas com pacemaker devem consultar o seu médico antes de utilizar qualquer placa de indução.

### Funções internas de ajuda e segurança

A placa está equipada com várias funções automáticas para facilitar a sua utilização e garantir a segurança:

- **Deteção automática de contêineres:** Quando um utensílio de tamanho e material adequados é colocado sobre uma zona de cozedura, esta ativa-se automaticamente, permitindo selecionar o nível de potência desejado. Se várias zonas estiverem ocupadas ao ligar a placa, estas serão ativadas sucessivamente para ajuste.
- **Deteção de objetos inadequados:** Se tentar aquecer uma zona com um recipiente de tamanho ou material inadequado, ou um objeto pequeno de metal (como uma faca, garfo ou chave), a zona não aquecerá e o indicador de zona vazia ⊔ será apresentado no ecrã.
- **Desligamento automático de zonas sem recipiente:** Se não for colocado nenhum recipiente, a zona desliga-se automaticamente após 30 segundos. Ao remover a panela, o aquecimento é interrompido de imediato e o indicador de zona vazia ⊔ aparece. Sem reposição de recipiente, a zona desliga-se após 30 segundos.
- **Desconexão automática de segurança:** Para evitar acidentes por esquecimento, a placa desliga automaticamente as zonas que permanecem ligadas demasiado tempo. O tempo máximo de funcionamento depende do nível de potência conforme a tabela:

| Nível de potência | 1-3 | 4-7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|
| Duração máx. (min) | 360 | 180 | 120 | 90 |

- **Proteção contra sobreaquecimento:** Um sensor interno monitoriza a temperatura da placa. Em caso de sobreaquecimento, a placa desliga-se automaticamente. O ventilador de arrefecimento pode continuar a funcionar por alguns minutos após o desligamento para arrefecer os componentes eletrónicos.
- **Indicador de calor residual:** Ao desligar uma zona, o símbolo "H" é apresentado para indicar calor residual, mesmo com a placa desligada. Este desaparece quando a temperatura for suficientemente baixa.
- **Regulação automática de potência:** Se aumentar a potência de uma zona enquanto outras estão em uso, a placa pode reduzir automaticamente a potência de uma ou mais zonas para evitar sobrecarga.
- **Proteção contra derrames de líquidos:** Se houver derrame de líquidos ou um objeto metálico cobrir os controlos, todas as zonas de cozedura desligam-se e um sinal sonoro é emitido.
- **Aviso de avarias:** A placa pode detetar algumas avarias e apresentá-las no ecrã conforme indicado na secção "Resolução de problemas".

### Ligar e desligar a placa

Mantenha pressionada a Tecla Ligar/Desligar (B) "⏻" durante 2 segundos para ligar a placa. Será emitido um sinal sonoro e os dígitos apresentam "0". A placa verifica a presença de recipientes, ativando as zonas sucessivamente durante 5 segundos para ajuste. Sem ação, entra em modo de espera por 30 segundos e depois desliga-se.
Para desligar a placa em funcionamento, mantenha pressionada a Tecla Ligar/Desligar (B) "⏻" durante 2 segundos. O calor residual será indicado nas zonas afetadas. Se o exaustor estiver ativo, pode continuar a funcionar por alguns minutos; pode pará-lo pressionando novamente a tecla, embora não seja recomendado.

### Função memória

Se a placa for desligada acidentalmente com zonas ou o exaustor ativos, é possível recuperar o estado anterior:

1. A placa foi desligada pela Tecla Ligar/Desligar (B) "⏻".
2. Volte a ligá-la nos 6 segundos seguintes.
3. O ecrã apresenta "ıı" indicando recuperação em pausa por 6 segundos.
4. Pressione a Tecla de funções de cozedura / Pausa (F) "⏯" para confirmar. Sem confirmação, a placa entra em modo de espera.

Se permanecer desligada mais de 6 segundos, a função memória fica indisponível.

### Seleção de uma zona de cozedura ou do exaustor

Para modificar uma zona ou o exaustor, estes devem estar ativos. O dígito correspondente pisca para indicar que está pronto para ajuste:

- Ative uma zona com a Tecla de seleção da zona de cozedura (A) "⦿"
- Ative o exaustor com a Tecla de regulação da velocidade do exaustor / Modo automático (G) "🌀".

Sem ação por 5 segundos, a seleção é anulada.

### Ajuste do nível de potência de uma zona

Cada zona tem 9 níveis de potência e a Função Booster. Para modificar a potência:

1. Selecione o nível desejado (1 a 9) no Controlador deslizante de potência/tempo (J) "————".
2. Use a Tecla de aumento de potência/tempo (I) "+" ou a Tecla de redução de potência/tempo (H) "−".
3. Mantenha pressionado " + " para subir progressivamente até "9"
4. Mantenha pressionado " − " para descer até "0" e desligar a zona
5. Para desligar uma zona, deslize o dedo da direita para a esquerda sobre o Controlador deslizante (J) "————" até à tecla "−" e mantenha-a pressionada por 1 segundo

As alterações aparecem de imediato no dígito da zona.

### Função Booster

Esta função aquece rapidamente durante 5 minutos antes de reduzir automaticamente para o nível "9".
Para ativar, pressione a Tecla de controlo Booster (E) "B" com a zona ativa. O dígito apresenta "P". Para cancelar, ative a zona e selecione outro nível de potência.

### Função de Cozedura automática

Esta função usa potência reforçada durante um tempo definido para acelerar o aquecimento até o nível selecionado:

| Nível selecionado | Duração (mm:ss) |
|---|---|
| 1 | 00:45 |
| 2 | 02:20 |
| 3 | 03:45 |
| 4 | 05:10 |
| 5 | 06:45 |
| 6 | 02:00 |
| 7 | 02:45 |
| 8 | 03:40 |
| 9 | - |

Para ativar:

1. Selecione o nível no Controlador deslizante (J) "———" e mantenha pressionado por 3 segundos.
2. O dígito alterna entre o nível e "A".
3. O dígito do temporizador (d-T) apresenta o tempo restante.
4. No fim, a zona mantém o nível selecionado.

Para cancelar: ative a zona e selecione outro nível.
Não é possível selecionar o aumento automático se o nível de potência 9 estiver selecionado.

### Funções de cozedura

Estas funções mantêm uma temperatura constante numa zona ativa com 3 níveis:

- "- -": 42±5ºC
- "==": 70±5ºC
- "≡≡": 90±5ºC

Pressione a Tecla de funções de cozedura / Pausa (F) "⏩" até apresentar o nível desejado.
Para cancelar, pressione (F) "⏩" até "0" ou selecione outro nível. Se ativa continuamente, a zona desliga-se após 360 minutos.

### Função Bridge

As zonas flexíveis permitem ativar a função Bridge, que une duas zonas adjacentes para funcionarem como uma única zona maior, com potência partilhada. Ideal para recipientes grandes com aquecimento uniforme.
Cada zona dianteira pode ser combinada com a zona traseira correspondente.

### Para ativar a função:

1. Toque durante 3 segundos nas Teclas de seleção das zonas de cozedura (A) "⦿:" esquerda ou direita, até que os dois dígitos comecem a piscar simultaneamente.
2. Selecione o nível de potência desejado, que será apresentado em ambos os visores.

Para alterar a potência, selecione qualquer uma das duas zonas: ambos os dígitos ficam ativos.
As zonas permanecem combinadas até que a placa seja desligada ou que a função Bridge seja desativada (repetindo o procedimento).

### Função de arranque automático do exaustor

O exaustor pode funcionar em modo MANUAL ou AUTO:

- MANUAL: ajustado pelo utilizador
- AUTO: ajustado automaticamente consoante os níveis de cozedura

Para alternar entre modos, mantenha pressionada a Tecla de regulação da velocidade do exaustor / Modo automático (G) "⏀" por 3 segundos.
No modo AUTO, o dígito d-V alterna entre "A" e o nível de potência. No fim da cozedura, o exaustor continua a funcionar alguns minutos para eliminar odores. Pode ser desligado pela Tecla Ligar/Desligar (B) "⏽", embora não seja recomendado.

### Regulação do nível de extração

O exaustor dispõe de 5 níveis de potência e um nível TURBO “b”. Para ajustar a potência em modo MANUAL:

1. Ative o exaustor carregando na Tecla de regulação do nível de extração / Modo automático (G) "⏀".
2. Selecione o nível desejado (1 a b) através do Cursor de potência/tempo (J) "————".
3. Utilize a Tecla de aumento de potência/tempo (I) "+" ou a Tecla de redução de potência/tempo (H) "−".
4. Mantenha a tecla "+" pressionada para aumentar até “b”.
5. Mantenha a tecla "−" pressionada para reduzir até “0” e desligar a zona.
6. Para desligar o exaustor, deslize o dedo da direita para a esquerda sobre o Cursor (J) "————" até à tecla "−" e mantenha-a pressionada durante 1 segundo.

As alterações são imediatamente apresentadas no Visor do exaustor (d-V).
O nível TURBO “b” funciona durante 5 minutos, regressando depois automaticamente ao nível 5.

### Temporizador programável

Cada zona de cozedura e o exaustor podem ser programados para funcionar entre 1 e 99 minutos. No final do tempo, o elemento desliga-se automaticamente.

### Para ativar o temporizador:

1. Selecione o nível de potência desejado para a zona ou o exaustor.
2. Ative a zona e pressione a Tecla de temporizador / Desligar atrasado (D) "🕓".
3. Ajuste o tempo com as Teclas + (I) e - (H). Cada toque altera 30 segundos. Pressionar simultaneamente "+" e "−" anula o temporizador.
4. Confirme com a tecla (D) "🕓" ou aguarde 5 segundos. Um ponto “.” aparece no visor da zona.
5. Ao terminar o tempo, a zona desliga-se e soa um alarme. A indicação “00” pisca no Visor do temporizador (d-T) durante 10 minutos. Pressione qualquer tecla para parar o alarme.

Se houver vários elementos programados, o Visor (d-T) apresenta o tempo restante mais curto. Para ver o tempo de um elemento específico, selecione-o.
Pode modificar o tempo a qualquer momento repetindo o processo.

### Temporizador regressivo (alarme)

Permite programar uma contagem decrescente com alarme sonoro, independente das zonas ou do exaustor.

### Para ativar:

1. Certifique-se de que nenhum elemento está ativo e pressione a Tecla de temporizador / Desligar atrasado (D) "".
2. Ajuste o tempo com as teclas "+" (I) ou "−" (H). Cada toque altera 30 segundos. Pressionar simultaneamente "+" e "-" anula a contagem.
3. Confirme com a tecla (D) "" ou aguarde 5 segundos.
4. No final do tempo, soa um alarme e “00” pisca no Visor (d-T) durante 10 minutos. Pressione qualquer tecla para o silenciar.

Durante a contagem, o Visor (d-T) mostra o tempo restante. Se outro temporizador estiver ativo, selecione a zona correspondente para o ver.
Pode ajustar o tempo a qualquer momento.

### Função Pausa

Esta função interrompe temporariamente todas as zonas ativas, mantendo as definições. A cozedura pode ser retomada dentro de 10 minutos.

### Para ativar a Pausa:

Pressione a Tecla de Funções de cozedura / Pausa (F)" " . As zonas ativas são interrompidas e aparece "ıı" (pausa ativa). O exaustor permanece ligado.

### Para retomar:

pressione novamente a Tecla (F) "" e confirme com a Tecla de bloqueio / Segurança infantil (C) "".

O símbolo “ıı” permanece visível durante 5 segundos para permitir o recomeço.

### Bloqueio dos comandos

Permite bloquear os comandos para evitar alterações acidentais ou para limpar a superfície em vidro.

### Para ativar:

Com a placa ligada, pressione a Tecla de bloqueio / Segurança infantil (C) "". O Visor (d-T) mostra “LL”.

### Para desativar:

Pressione novamente a tecla (C) "" durante 3 segundos ou desligue a placa após a utilização. Em caso de corte de corrente, a placa reinicia desligada e desbloqueada.

### Segurança infantil

Evita o uso indevido, especialmente por crianças.

### Para ativar:

Com a placa em espera e sem zonas ativas, pressione a Tecla de bloqueio / Segurança infantil (C) "" durante 3 segundos. O Visor (d-T) mostra “LO” e a placa desliga-se após 30 segundos.

### Para desativar:

Ligue a placa e pressione a tecla (C) "" durante 3 segundos. O aparelho regressa ao modo de espera com todas as funções disponíveis.
Em caso de corte de corrente, a placa reinicia bloqueada.

### Aviso de manutenção do filtro de gordura e do tabuleiro de recolha de líquidos

Após 50 horas de utilização do exaustor, o Visor (d-T) apresenta “IF”, indicando que os filtros de gordura devem ser limpos. (FIG.9)
Depois da limpeza, reponha o aviso pressionando simultaneamente a Tecla "+" (I) e a Tecla de Funções / Pausa (F) "⏯".

### Alerta de manutenção dos filtros de odores

Após 150 horas de uso em modo recirculação, o Visor (d-T) apresenta “CF”, indicando que os filtros de odores necessitam manutenção (ver recomendações do fabricante).
Para repor o aviso: pressione simultaneamente a Tecla + (I) e a Tecla de Funções / Pausa (F) "⏯".

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se a placa não funcionar corretamente, consulte a seguinte tabela. Na maioria dos casos, estes problemas podem ser facilmente resolvidos sem contactar o Serviço Pós-Venda.

### Problemas que não impedem a utilização da placa

| PROBLEMA | CAUSAS POSSÍVEIS | SOLUÇÃO |
|---|---|---|
| As teclas de controlo não respondem | 1. Falta de corrente elétrica.<br>2. Utilização incorreta do painel tátil. | 1. Verifique se o aparelho está corretamente ligado (ver FIG.1).<br>2. Não use luvas e pressione corretamente com o dedo.<br>Se o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Venda. |
| O símbolo ⏏ pisca alternadamente com o nível de potência | Recipiente inexistente ou inadequado. | Coloque um recipiente adequado na zona selecionada. |
| "H" appears on the | A zona desligada ainda está quente. | Risco de queimadura! Não toque na superfície de vidro enquanto o símbolo estiver visível. |
| Surge "SL" ao pressionar uma função | Nenhuma zona de cozedura foi selecionada. | Primeiro selecione uma zona e depois aplique a função desejada. |
| Surge "IF" | Aviso de manutenção do filtro de gordura e do tabuleiro de recolha de líquidos. | Consulte a secção « Aviso de manutenção do filtro de gordura e do tabuleiro de recolha de líquidos ». |
| Surge "CF" | Alerta de manutenção do filtro de carvão. | Consulte a secção « Alerta de limpeza do filtro de odores ». (Em modo de extração, ver « Seleção do modo extração / recirculação »). |
| Surge "LL" e os comandos não respondem | O bloqueio de comandos está ativado. | Consulte a secção « Bloqueio de comandos ». |
| Surge "LO" e os comandos não respondem | O bloqueio de segurança está ativo. | Consulte a secção « Bloqueio de segurança ». |

| PROBLEMA | CAUSAS POSSÍVEIS | SOLUÇÃO |
|---|---|---|
| Surge "ıı" fixo, comandos não respondem | Função Pausa ativada através da Tecla Função / Pausa (F) « ⏭ ». | Consulte a secção « Função Pausa ». |
| Surge "ıı" a piscar no arranque | Ativação da Função Memória. | Consulte a secção « Função Memória ». |
| Surge "dE", placa não aquece | Modo Demonstração ativado. | Consulte a secção « Modo Demonstração » e desative-o conforme indicado. |
| Zonas não aquecem o suficiente | 1. Recipiente inadequado.<br>2. Limitação de potência ativa.<br>3. Baixa tensão da rede. | 1. Tente outro recipiente.<br>2. Consulte a secção « Função de limitação de potência ».<br>3. Verifique a tensão da rede e a ligação (ver FIG.1).<br>Utilize uma tampa para maior eficiência. |
| Potência reduzida numa zona ao aumentar noutra | Limite de potência do sistema atingido. | Use zonas opostas (esquerda/direita) para permitir potência simultânea superior. |
| Uma zona desliga-se sozinha | Tempo máximo de funcionamento excedido. | Consulte a secção « Desligamento automático de segurança » e reative a zona. |
| Sons ao ligar ou desligar a placa | Sons normais de funcionamento. | Consulte a secção « Ruídos ». Na ausência de mensagens de erro, não se trata de uma avaria. |
| Ventilador continua após desligar a placa | Extração automática de odores. | O ventilador desliga-se automaticamente após alguns minutos. Pode ser desligado manualmente com a Tecla Ligar/Desligar (B) « ⏻ », embora não seja recomendado. |
| Derrame na zona de extração | Derrame acidental durante a cozedura. | Limpe os componentes do sistema de extração (ver FIG.9). Se instalado em modo recirculação, verifique também os filtros de odores. |
| Potência de extração reduzida | 1. Filtros sujos.<br>2. Grelhas ou condutas obstruídas. | 1. Limpe os filtros (ver FIG.9).<br>2. Verifique se há objetos a obstruir a entrada ou saída de ar. |

FIG.9

### Mensagens de erro no ecrã

| CÓDIGO | SIGNIFICADO / CAUSA | SOLUÇÃO |
|---|---|---|
| Er03 | Líquido ou objeto no painel de controlo. | Limpe a área de controlo e remova qualquer objeto. |
| E1 | Sobre-aquecimento do vidro. | Não cozinhe com tachos vazios. Aguarde 30 minutos. Se o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Venda. |
| E2 | Sobre-aquecimento interno. | Certifique-se de que a grelha de ventilação está livre (ver FIG.8). Aguarde que o ventilador pare antes de voltar a usar. Se necessário, contacte o Serviço Pós-Venda. |
| E5 | Erro de comunicação entre zonas. | Desligue a alimentação durante 1 minuto e volte a ligar. Se o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Venda. As outras zonas continuam utilizáveis. |
| E7, E9, E10 | Erro de comunicação com o ventilador. | Desligue a alimentação durante 1 minuto. Se o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Venda. A cozedura continua possível sem extração. * O código E10 pode surgir momentaneamente devido a uma sobrecarga do processador interno, mas não é considerado um problema se não permanecer visível. |
| E8 | Ventilador bloqueado. | Desligue a alimentação e verifique se não há objetos a obstruir o ventilador. Se o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Venda. A cozedura continua possível. |

### Problemas que impedem a utilização da placa

| CÓDIGO | SIGNIFICADO / CAUSA | SOLUÇÃO |
|---|---|---|
| F1, F3, F4 | Erro grave de comunicação interna. | Desligue a alimentação durante 1 minuto. Se o problema persistir, não utilize o aparelho e contacte o Serviço Pós-Venda. |
| E4, E6 | Problema com a alimentação elétrica. | Verifique a ligação (ver FIG.1) e a tensão da rede. Se o problema persistir, não utilize o aparelho e contacte o Serviço Pós-Venda. |

**Se não encontrar uma solução...**

Contacte o Serviço Pós-Venda, indicando o código apresentado no ecrã e descrevendo a situação ocorrida.

**Atenção:** Para sua segurança e a do aparelho, nunca desmonte nem tente reparar o aparelho por conta própria.

| | |
|---|---|
| <br>**DESPOSTA: Não elimine este produto como resíduos urbanos não triados. A recolha desses resíduos separadamente para tratamento especial é necessária.** | Este aparelho está rotulado em conformidade com a diretiva europeia 2011/65/UE para resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE). Ao garantir que este aparelho é eliminado corretamente, você ajudará a evitar possíveis danos ao meio ambiente e à saúde humana, que poderiam ser causados caso fosse eliminado de forma errada.<br><br>O símbolo no produto indica que não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve ser levado a um ponto de coleta para a reciclagem de bens elétricos e eletrônicos.<br><br>Este aparelho requer eliminação especializada de resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte o seu conselho local, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde o comprou.<br><br>Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura local, seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde você comprou o produto. |

Nota: Para conexão elétrica consulte a seção Informações técnicas e legais

# TECHNISCHE DATEN

| | |
|---|---|
| Modell | IAS 6024 |
| Versorgungsspannung | 220-240V~ 50/60Hz |
| Abmessungen (B x T x H) | 590x520x170mm |
| Einbaumaße | 560x490mm |
| Stromverbrauch Kochfeld Abzieher | 7200/170W |
| Max. Stromverbrauch | 7400W |
| Schutzklasse | I |
| Nettogewicht | 15.9 kg |

| **Informationen zu EU-Nr. 66/2014 und Nr. 65/2014** | **Wert** |
|---|---|
| Modell kennzeichnung | |
| Art des Kochfeldes | 60/77/80/83/90cm Kombination Induktions koch feld und Dunstabzug |
| Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche | 4 |
| Heiztechnik (Induktions koch zonen und Koch bereiche, Strahlungs koch zonen, feste Platten) | Induktions koch zonen |
| Für kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf die nächste 5mm (Ø) (cm) | – |
| Energie verbrauch je Kochzone oder Fläche berechnet pro kg (EG) (Wh/kg) | Links vorne: 21*19<br>Links hinten: 21*19<br>Rechts hinten: 21*19<br>Rechts vorne: 21*19<br>Links Mitte: 21*19<br>Rechts Mitte: 21*19 |
| Consumo de energía por zona de cocción o superficie calculada por kg (CE) (Wh/kg) | Kochbereich links vorne: 186.6<br>Links Kochbereich hinten: 189.9<br>Rechts Kochbereich hinten: 189.9<br>Rechts Kochbereich vorne: 186.6<br>Links Mittlere Kochfläche: 201.1<br>Rechts Mittlere Kochfläche: 201.1 |
| Energie verbrauch des Kochfeldes (EG) (Wh/kg) | 192.5 |
| Jährlicher Energie verbrauch der Haube (AEC kWh/Jahr) | 43.3 |
| Energie effizienz klasse | A+ |
| Strömungs dynamische Effizienz | 34.9 |
| Das leistungs level für fluid | A |
| Effizienz der Fettfilterung (GFE Haube) | 66.8 |
| Effizienz klasse der Fettfilterung (GFEhood) | D |
| Mindest luftstrom am Arbeits punkt (bei normalem Gebrauch) (m3/h) | 238.2 |
| Maximaler Luftstrom am Arbeitspunkt (bei normalem Gebrauch) (m3/h) | 491.6 |
| Maximaler Luftstrom bei höchster Einstellung (Qmax) (m3/h) (mit Boost) | 673.2 |
| Gewichteter Schall leistungspegel bei minimaler Einstellung (LWA) (dB) | 51 |
| Gewichteter Schall leistungspegel bei maximaler Einstellung (LWA) (dB) | 68 |
| Schall leistungspegel des Boosts, falls vorhanden (LWA) (dB) | 74 |
| Gemessener Stromverbrauch aus Modus (Po) (W) | 0.48 |
| Gemessener Stromverbrauch im Standby-Modus (Ps) (W) | - |
| Zeiterhöhungsfaktor (f) | 0.7 |
| Energie effizienz index (EEI) | 39.9 |
| Gemessener Luftdurchsatz bei bestem effizienz ein bisschen (QBEP) (m3/h) | 331.3 |
| Gemessener Luftdruck am besten effizienz ein bisschen (PBEP) (Pa) | 644 |
| Gemessener elektrischer Leistungs eintrag am besten effizienz ein bisschen (WBEP) (W) | 169.6 |

Die Mess- und Berechnungsmethode der obigen Tabelle wurde gemäß delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014.Verordnung der Kommission (EU) Nr. 66/2014.39 durchgeführt

# TECHNISCHE DATEN

| | |
|---|---|
| Modell | IAS 7024 |
| Versorgungsspannung | 220-240V~ 50/60Hz |
| Abmessungen (B x T x H) | 770x520x170mm |
| Einbaumaße | 730x490mm |
| Stromverbrauch Kochfeld Abzieher | 7200/170W |
| Max. Stromverbrauch | 7400W |
| Schutzklasse | I |
| Nettogewicht | 17.5 kg |

| | **Wert** |
|---|---|
| Modell kennzeichnung | |
| Art des Kochfeldes | 60/77/80/83/90cm Kombination Induktions koch feld und Dunstabzug |
| Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche | 4 |
| Heiztechnik (Induktions koch zonen und Koch bereiche, Strahlungs koch zonen, feste Platten) | Induktions koch zonen |
| Für kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf die nächste 5mm (Ø) (cm) | – |
| Energie verbrauch je Kochzone oder Fläche berechnet pro kg (EG) (Wh/kg) | Links vorne: 21*19<br>Links hinten: 21*19<br>Rechts hinten: 21*19<br>Rechts vorne: 21*19<br>Links Mitte: 21*19<br>Rechts Mitte: 21*19 |
| Consumo de energía por zona de cocción o superficie calculada por kg (CE) (Wh/kg) | Kochbereich links vorne: 186.6<br>Links Kochbereich hinten: 189.9<br>Rechts Kochbereich hinten: 189.9<br>Rechts Kochbereich vorne: 186.6<br>Links Mittlere Kochfläche: 201.1<br>Rechts Mittlere Kochfläche: 201.1 |
| Energie verbrauch des Kochfeldes (EG) (Wh/kg) | 192.5 |
| Jährlicher Energie verbrauch der Haube (AEC kWh/Jahr) | 43.4 |
| Energie effizienz klasse | A+ |
| Strömungs dynamische Effizienz | 35.4 |
| Das leistungs level für fluid | A |
| Effizienz der Fettfilterung (GFE Haube) | 65.9 |
| Effizienz klasse der Fettfilterung (GFEhood) | D |
| Mindest luftstrom am Arbeits punkt (bei normalem Gebrauch) (m3/h) | 232.5 |
| Maximaler Luftstrom am Arbeitspunkt (bei normalem Gebrauch) (m3/h) | 498.6 |
| Maximaler Luftstrom bei höchster Einstellung (Qmax) (m3/h) (mit Boost) | 691.5 |
| Gewichteter Schall leistungspegel bei minimaler Einstellung (LWA) (dB) | 50 |
| Gewichteter Schall leistungspegel bei maximaler Einstellung (LWA) (dB) | 69 |
| Schall leistungspegel des Boosts, falls vorhanden (LWA) (dB) | 74 |
| Gemessener Stromverbrauch aus Modus (Po) (W) | 0.48 |
| Gemessener Stromverbrauch im Standby-Modus (Ps) (W) | - |
| Zeiterhöhungsfaktor (f) | 0.7 |
| Energie effizienz index (EEI) | 40.0 |
| Gemessener Luftdurchsatz bei bestem effizienz ein bisschen (QBEP) (m3/h) | 379.8 |
| Gemessener Luftdruck am besten effizienz ein bisschen (PBEP) (Pa) | 570 |
| Gemessener elektrischer Leistungs eintrag am besten effizienz ein bisschen (WBEP) (W) | 169.7 |

Die Mess- und Berechnungsmethode der obigen Tabelle wurde gemäß delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014.Verordnung der Kommission (EU) Nr. 66/2014.39 durchgeführt

## INDUKTIONSKOCHEN

Das Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche und effiziente Kochtechnologie. Es funktioniert durch die Erzeugung eines elektromagnetischen Feldes in einem geeigneten Kochgefäß, das die Speisen erhitzt, ohne direkte Wärme auf der Glasoberfläche zu erzeugen. Diese kann jedoch durch den Kontakt mit dem Kochgefäß warm werden, was völlig normal ist.

**Wichtig:** Beachten Sie, dass Induktionskochfelder wesentlich schneller aufheizen als herkömmliche Kochfelder. Der Kochvorgang sollte daher ständig überwacht werden, um Zwischenfälle zu vermeiden.

**Kochgeschirr**

Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einer für Induktion geeigneten Bodenbeschichtung. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Kochgeschirrs.

Folgende Materialien sind nicht für Induktionskochfelder geeignet: Reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik oder Steingut.

Sie können prüfen, ob Ihr Kochgeschirr für Induktion geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen (**FIG.2**):

1. Halten Sie einen Magneten an den Boden des Kochgefäßes.
2. Wenn der Magnet haften bleibt, ist das Kochgeschirr für Induktion geeignet.

Falls Sie keinen Magneten zur Hand haben:

1. Füllen Sie Wasser in das zu testende Kochgeschirr.
2. Falls das Symbol "U" auf dem Display nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Kochgeschirr induktionsgeeignet.

Verwenden Sie keine Kochgefäße mit gezahnten Rändern oder gewölbtem Boden. Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs glatt ist und vollständig auf der Glasoberfläche aufliegt (**FIG.3**).

Um die maximale Effizienz zu erreichen, sollten Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser verwenden, der der Kochzone entspricht (der Durchmesser sollte mit der Markierung der Zone übereinstimmen) und das Kochgefäß mittig platzieren. Beachten Sie, dass kleine Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 14 cm möglicherweise nicht erkannt werden (**FIG.4**).

**Wichtig:** Heben Sie Kochgeschirr stets von der Kochfläche ab! Schieben oder ziehen Sie es nicht, um Schäden an der Glasoberfläche sowie Kratzspuren zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgefäßes sowie die Kochzone sauber und trocken sind (**FIG.5**).

Durch das Verschieben von Kochgeschirr verursachte Kratzer beeinträchtigen die Funktion des Kochfelds nicht. Sie gehören zum normalen Gebrauch und stellen keinen Reklamationsgrund dar.

**Wichtig:** Stellen Sie niemals eine Pfanne auf die Absaugzone des Dunstabzugs, sodass diese vollständig oder teilweise abgedeckt wird. Dies könnte den Lüfter beschädigen (**FIG.6**).

Für eine optimale Absaugung von Dämpfen und Kochgerüchen verwenden Sie einen leicht geöffneten Deckel, der zur Absaugzone hin ausgerichtet ist, wenn Sie Kochgefäße mit einer Höhe von mehr als 12 cm verwenden.

Platzieren Sie die Kochgefäße nicht zu weit von der Absaugzone entfernt und stellen Sie sicher, dass Griffe den Luftstrom nicht blockieren (**FIG.6**).

**Wichtig:** Platzieren Sie niemals eine Pfanne auf dem Bedienfeld. Dies kann eine Fehlfunktion des Geräts oder eine Beschädigung der Bedienelemente verursachen.

Geräusche

Induktionsplatten können während des Betriebs unterschiedliche Geräusche erzeugen, abhängig von den verwendeten Kochgeschirrarten und den angewandten Leistungsstufen:

Knacken: Diese Geräusche entstehen in der Regel durch die Pfannen und die unterschiedlichen Materialarten. Der Pfannenboden besteht aus verschiedenen Materialien, die sich beim Erhitzen mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten ausdehnen.

- **Klicken:** Diese Geräusche entstehen durch die elektronischen Komponenten des Geräts, wenn sie ein- und ausgeschaltet werden.
- **Pfeifen:** Es kann zu Pfeifgeräuschen kommen, wenn eine oder mehrere Kochzonen mit hoher Leistung arbeiten oder wenn das Kochgeschirr aus verschiedenen Materialien besteht.
- **Brummen:** Diese Geräusche können auftreten, wenn eine hohe Leistungsstufe gewählt wird, wie zum Beispiel bei der Boost-Funktion. Geräusche im Zusammenhang mit hohen Leistungsstufen werden reduziert, wenn die Pfannen die gewünschte Temperatur erreichen und die Leistung verringert wird.
- **Pfeifen/Brummen bei ausgeschaltetem Gerät:** Diese Geräusche sind normalerweise zu hören, wenn der Kühlventilator der Elektronik während oder nach dem Betrieb läuft, und verschwinden, sobald die Innentemperatur des Geräts auf den richtigen Wert gesenkt wurde.

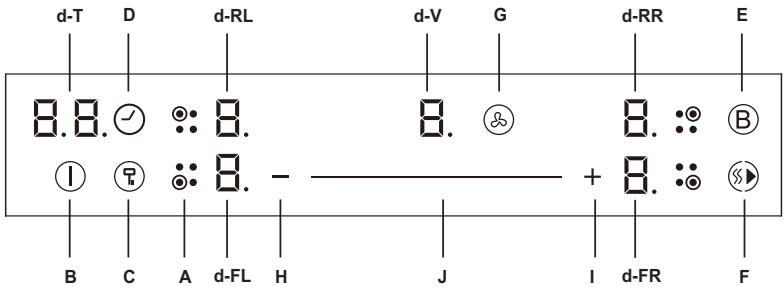
## ENERGIEVERBRAUCH

| Kochzone | Maximale Leistung (220-240 V~ 50/60 Hz) (Booster) |
|---|---|
| | 2200/2600 W (Booster) |
| | 2300/3000 W (Booster) |
| Dunstabzug | 170 W |
| | 2200/2600 W (Booster) |
| | 2300/3000 W (Booster) |
| Nennleistung gesamt | 7400 W |

Die angegebene Leistung kann je nach Größe und Material des Kochgeschirrs variieren.

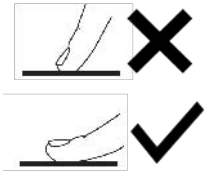
Falls Ihre elektrische Installation eine unzureichende Energieversorgung aufweist, können Sie den Gesamtenergieverbrauch des Geräts gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Energieverwaltungsoptionen" begrenzen.

**Wichtig:** Es gibt 10 Leistungsstufen für die Kochzonen und 6 Leistungsstufen für den Dunstabzug.




## BEDIEN- UND ANZEIGEELEMENTE

| Referenz | Beschreibung |
|---|---|
| **A** | Taste zur Auswahl der Kochzone |
| **B** | Ein-/Ausschalttaste |
| **C** | Kindersicherung / normale Sperrtaste |
| **D** | Timer-Taste / verzögertes Ausschalten |
| **E** | Booster-Steuerungstaste |
| **F** | Kochfunktionen / Pause-Taste |
| **G** | Taste zur Regulierung der Abzugsstufe / Automatikmodus |
| **H** – | Taste zur Leistungs/Zeit Reduktion |
| **I** + | Taste zur Leistungs/Zeit Erhöhung |
| **J** ——— | Schieberegler für Leistung/Zeit |
| **d-T** | Ziffer für Timer |
| **d-RL** | Ziffer für hintere linke Zone |
| **d-FL** | Ziffer für vordere linke Zone |
| **d-RR** | Ziffer für hintere rechte Zone |
| **d-FR** | Ziffer für vordere rechte Zone |
| **d-V** | Absaugstufenanzeige |



## FUNKTIONSWEISE

Ihr Glaskeramikkochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Berührung reagieren. Legen Sie die Finger korrekt auf die Sensoren, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.
Bei einigen speziellen Funktionen muss eine Taste länger gedrückt gehalten werden. Beispielsweise muss die Ein-/Ausschalttaste (B) "⏻" aus Sicherheitsgründen länger als eine Sekunde gedrückt werden.
Für bestimmte Funktionen müssen zwei Tasten gleichzeitig gedrückt werden.
Jede Betätigung einer Taste wird durch einen Signalton bestätigt. Darüber hinaus verwenden einige Funktionen unterschiedliche Töne zur Warnung oder Anzeige des Betriebszustands.

## ERSTE INBETRIEBNAHME / INSTALLATIONSEINSTELLUNGEN

**Wichtig: Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß Ihren Anforderungen konfiguriert ist, bevor Sie es verwenden.**

**Auswahl des Betriebsmodus: Abluft / Umluft**

Je nach gewünschter Installation kann das Gerät im Abluftmodus oder im Umluftmodus konfiguriert werden. Das Gerät ist standardmäßig im Abluftmodus konfiguriert. Wenn die Installation im Umluftmodus erforderlich ist, gehen Sie bitte wie folgt vor:

Um mit der Konfiguration zu beginnen, muss das Gerät ausgeschaltet sein und es dürfen sich keine Utensilien auf den Kochzonen befinden.

1. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste (B) "⏻", um die Induktionsplatte einzuschalten. Der Signalton wird ertönen und alle Ziffern zeigen „0“. Wählen Sie keine Kochzone oder den Ventilator aus.
2. Drücken Sie die Booster-Steuerungstaste (E) "Ⓑ" für 2 Sekunden. Die Ziffer d-T zeigt den aktuellen Installationstyp an:
   - "==" - Abluftmodus
   - "≡≡" - Umluftmodus
3. Drücken Sie die taste zur Leistungs/Zeit Erhöhung (I) "+", um den Modus zu wechseln.
4. Nachdem der Installationstyp ausgewählt wurde, drücken Sie die Booster-Steuerungstaste (E) "Ⓑ", um die Einstellung zu speichern und zu beenden.

Ab diesem Zeitpunkt ist das Gerät auf den ausgewählten Installationsmodus eingestellt.

Wenn Sie die Konfiguration ohne Speichern der Einstellung verlassen, wird diese nicht beibehalten. Der Installationsmodus kann jederzeit geändert werden, indem Sie den Vorgang ab Schritt 1 wiederholen.

Der Umluftmodus passt die Saugleistung des Ventilators an und aktiviert die Filter-Warnmeldung. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, läuft der Ventilator noch einige Minuten weiter, um die Luft zu reinigen, Gerüche zu beseitigen und die Filter und die Installation zu trocknen. Wenn gewünscht, kann der Ventilator durch Drücken der Ein-/Ausschalttaste (B) "⏻" gestoppt werden, was jedoch nicht empfohlen wird.

### Leistungsbegrenzungsmanagement

Das Gerät ist standardmäßig auf maximale Leistung eingestellt. Wenn die Stromversorgung geringer ist als erforderlich, kann der maximale Stromverbrauch des Geräts gemäß der folgenden Tabelle reduziert werden:

| d-FL Ziffer | d-FR Ziffer | Maximale Leistungsaufnahme (W) |
|---|---|---|
| 1 | 5 | 1500 |
| 2 | 8 | 2800 |
| 3 | 3 | 3300 |
| 4 | 5 | 4500 |
| 5 | 7 | 5700 |
| 7 | 4 | 7400 |

Um mit der Konfiguration zu beginnen, muss das Gerät ausgeschaltet sein und es dürfen sich keine Utensilien auf den Kochzonen befinden.

1. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste (B) "⏻", um die Induktionsplatte einzuschalten. Der Signalton wird ertönen und alle Ziffern zeigen “0“. Wählen Sie keine Kochzone oder den Ventilator aus.
2. Drücken Sie gleichzeitig die taste zur Leistungs/Zeit Reduktion (H) "−" und die taste zur Leistungs/Zeit Erhöhung (I) "+" für 2 Sekunden. Die Ziffer „d-FL“ zeigt „5“ an.
3. Drücken Sie die Taste zur Leistungs/Zeit Reduktion(H) "−". Die Ziffer d-FL zeigt “5“ und die Ziffer d-FR zeigt "E" an.
4. Drücken Sie gleichzeitig die Leistungs/Zeit Reduktion (H) "−" und die taste zur Leistungs/Zeit Erhöhung (I) "+". Die Ziffern d-FL und d-FR zeigen die aktuelle maximale Leistung gemäß der oben genannten Tabelle an.
5. Drücken Sie die Kochfunktionen /Pause-Taste (F) "⏯", um die gewünschte maximale Leistung auszuwählen.
6. Nachdem die maximale Leistung ausgewählt wurde, drücken Sie die taste zur Leistungs/Zeit Erhöhung (I) "+", um die Einstellung zu speichern und zu beenden.

Ab diesem Zeitpunkt ist das Gerät auf das ausgewählte Leistungsgrenzniveau eingestellt. Dies kann die benötigte Zeit zum Erhitzen und Kochen der Lebensmittel sowie die Anzahl der gleichzeitig verwendbaren Kochzonen und Leistungsstufen erhöhen.
Wenn Sie die Konfiguration ohne Speichern des Wertes verlassen, wird dieser nicht beibehalten. Der Leistungsgrenzwert kann jederzeit durch Wiederholung des Vorgangs ab Schritt 1 geändert werden.

### Demonstrationsmodus

Diese Einstellung ermöglicht es dem Händler, die vollständige Funktionsweise des Kochfelds zu demonstrieren, ohne dass die Kochgeschirre erhitzt werden, wodurch Unfälle während der Produktpräsentation vermieden werden. Diese Funktion ist standardmäßig deaktiviert und kann mit folgendem Verfahren aktiviert werden:
Zur Konfiguration muss das Gerät ausgeschaltet sein und es dürfen sich keine Utensilien auf den Kochzonen befinden.

1. Trennen Sie die Stromversorgung des Kochfelds für 20 Sekunden und schließen Sie es dann wieder an. Diese Einstellung kann nur innerhalb der ersten 2 Minuten nach dem erneuten Anschließen vorgenommen werden.
2. Halten Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Ein-/Ausschalttaste (B) "⏻" für 10 Sekunden gedrückt. Während dieser Zeit schaltet sich das Kochfeld ein, aber die Taste muss weiterhin gedrückt gehalten werden, bis die 10 Sekunden abgelaufen sind. Anschließend beginnt die Ziffer d-T zu blinken und zeigt die aktuelle Einstellung an:

- "00" – **Der Demonstrationsmodus ist deaktiviert.**
- "dE" – **Der Demonstrationsmodus ist aktiviert.**

3. Um den Demonstrationsmodus zu aktivieren oder zu deaktivieren, drücken Sie die Timer-Taste (D) "🕒".
4. Sobald die gewünschte Einstellung ausgewählt ist, drücken Sie erneut die Ein-/Ausschalttaste (B) "⏻", um die Einstellung zu speichern und den Modus zu verlassen.

Ab diesem Moment ist das Kochfeld im ausgewählten Modus konfiguriert.
Wenn der Demonstrationsmodus aktiviert ist, zeigt die Ziffer d-T "dE" an, während das Kochfeld in Betrieb ist, und die Kochzonen erhitzen keine Kochgeschirre.
Der Modus kann jederzeit geändert werden, indem der Vorgang ab Schritt 1 wiederholt wird.

## VERWENDUNG IHRER INDUKTIONSKOCHPLATTE

**Achtung:** Personen mit Herzschrittmacher sollten vor der Nutzung einer Induktionskochplatte ihren Arzt konsultieren.

### Interne Hilfs- und Sicherheitsfunktionen

Die Kochplatte verfügt über mehrere automatische Funktionen, um die Nutzung zu erleichtern und die Sicherheit zu gewährleisten:

- **Automatische Topferkennung:** Wenn ein geeigneter Topf auf eine Kochzone gestellt wird, wird diese automatisch aktiviert und ermöglicht die Auswahl der gewünschten Leistungsstufe. Wenn beim Einschalten der Kochplatte mehrere Zonen belegt sind, werden diese nacheinander aktiviert.
- **Erkennung ungeeigneter Gegenstände:** Wenn versucht wird, eine Zone mit einem ungeeigneten Behälter oder einem kleinen Metallobjekt (wie Messer, Gabel oder Schlüssel) zu erhitzen, heizt die Zone nicht und die Anzeige für eine leere Zone erscheint ⏑ im Display.
- **Automatisches Abschalten bei fehlendem Kochgeschirr:** Wenn kein Topf erkannt wird, schaltet sich die Zone nach 30 Sekunden automatisch ab. Beim Entfernen eines Topfes wird die Heizung sofort unterbrochen und die Anzeige für eine leere Zone erscheint ⏑. Wird kein Topf wieder aufgestellt, schaltet sich die Zone nach 30 Sekunden aus.

- **Automatische Sicherheitsabschaltung:** Um Unfälle durch Vergessen zu vermeiden, schaltet die Kochplatte Zonen, die zu lange in Betrieb sind, automatisch ab. Die maximale Betriebszeit hängt von der Leistungsstufe gemäß der Tabelle ab:

| Leistungsstufe | 1-3 | 4-7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|
| Max. Dauer (Min) | 360 | 180 | 120 | 90 |

- **Überhitzungsschutz:** Ein interner Sensor überwacht die Temperatur der Kochplatte. Bei Überhitzung schaltet sich die Platte automatisch ab. Der Lüfter kann nach dem Ausschalten noch einige Minuten weiterlaufen, um die Elektronik zu kühlen.
- **Restwärmeanzeige:** Nach dem Ausschalten einer Zone erscheint das Symbol "H", um Restwärme anzuzeigen, auch wenn die Platte ausgeschaltet ist. Dieses Symbol verschwindet, sobald die Temperatur ausreichend gesunken ist.
- **Automatische Leistungsregulierung:** Wird die Leistung einer Zone erhöht, während andere in Betrieb sind, kann die Platte automatisch die Leistung einer oder mehrerer Zonen verringern, um eine Überlastung zu vermeiden.
- **Überlaufschutz:** Wenn Flüssigkeit überläuft oder ein Metallobjekt die Bedienelemente bedeckt, schalten sich alle Kochzonen ab und ein akustisches Signal ertönt.
- **Fehlermeldungen:** Die Kochplatte kann bestimmte Störungen erkennen und sie auf dem Display gemäß dem Abschnitt "Fehlerbehebung" anzeigen.

### Ein- und Ausschalten der Kochplatte

Halten Sie die Ein-/Ausschalttaste (B) "⏻" 2 Sekunden lang gedrückt, um die Platte einzuschalten. Ein akustisches Signal ertönt und die Ziffern zeigen "0". Die Platte erkennt vorhandene Töpfe und aktiviert nacheinander die Zonen für 5 Sekunden zur Einstellung. Erfolgt keine Aktion, wechselt sie in den Bereitschaftsmodus für 30 Sekunden und schaltet sich anschließend ab.
Zum Ausschalten der aktiven Platte drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste (B) "⏻" erneut für 2 Sekunden. Die Restwärme wird auf den betroffenen Zonen angezeigt. Wenn der Abzug aktiv ist, kann er einige Minuten weiterlaufen; er kann durch erneutes Drücken der Taste gestoppt werden, was jedoch nicht empfohlen wird.

### Speicherfunktion

Wenn die Platte versehentlich ausgeschaltet wird, während Zonen oder der Abzug aktiv sind, kann der vorherige Zustand wiederhergestellt werden:

1. Die Platte wurde über die Ein-/Ausschalttaste (B) "⏻" ausgeschaltet.
2. Schalten Sie sie innerhalb von 6 Sekunden wieder ein.
3. Das Display zeigt "ıı" an, was eine Pause-Wiederherstellung bedeutet, für 6 Sekunden.
4. Drücken Sie die Kochfunktionen / Pause-Taste (F) "⏯", um zu bestätigen. Ohne Bestätigung wechselt die Platte in den Bereitschaftsmodus.

Wenn die Wiederinbetriebnahme länger als 6 Sekunden dauert, ist die Speicherfunktion nicht verfügbar.

### Auswahl einer Kochzone oder des Abzugs

Zum Ändern einer Zone oder des Abzugs müssen diese aktiv sein. Die entsprechende Ziffer blinkt zur Anzeige der Einstellbereitschaft:

- Aktivieren Sie eine Zone mit der Taste zur Auswahl der Kochzone (A) "⦿".
- Aktivieren Sie den Abzug mit der Taste zur Regulierung der Abzugsstufe / Automatikmodus (G) "🌀".

Ohne Aktion innerhalb von 5 Sekunden wird die Auswahl abgebrochen.

### Einstellung der Leistungsstufe einer Zone

Jede Zone verfügt über 9 Leistungsstufen sowie die Booster-Funktion. Zur Leistungsänderung:

1. Wählen Sie die gewünschte Stufe (1 bis 9) über den Schieberegler für Leistung/Zeit (J) "———".
2. Verwenden Sie die Taste zur Leistungs/Zeit Erhöhung (I) "+" oder die Taste zur Leistungs/Zeit Reduktion (H) "−".
3. Halten Sie "+" gedrückt, um die Leistung bis "9" zu erhöhen.
4. Halten Sie "−" gedrückt, um bis "0" zu reduzieren und die Zone auszuschalten.
5. Zum Ausschalten einer Zone, streichen Sie mit dem Finger von rechts nach links über den Schieberegler (J) "———" bis zur Taste "−" und halten diese 1 Sekunde gedrückt.

Die Änderungen erscheinen sofort in der Ziffer der Zone.

### Booster-Funktion

Diese Funktion erhitzt für 5 Minuten mit maximaler Leistung, bevor automatisch auf Stufe "9" reduziert wird.
Zum Aktivieren drücken Sie die Booster-Steuerungstaste (E) "Ⓑ" bei aktiver Zone. Die Ziffer zeigt "P". Zum Deaktivieren: aktivieren Sie die Zone und wählen Sie eine andere Leistungsstufe.

### AUTO-Kochfunktion

Diese Funktion nutzt eine erhöhte Leistung für eine definierte Zeit, um schneller auf die gewählte Stufe zu erhitzen:

| Gewählte Stufe | Dauer (mm:ss) |
|---|---|
| 1 | 00:45 |
| 2 | 02:20 |
| 3 | 03:45 |
| 4 | 05:10 |
| 5 | 06:45 |
| 6 | 02:00 |
| 7 | 02:45 |
| 8 | 03:40 |
| 9 | - |

Zum Aktivieren:

1. Wählen Sie die Stufe über den Schieberegler (J) " ——— " und halten Sie ihn 3 Sekunden gedrückt.
2. Die Ziffer wechselt zwischen der Stufe und "A".
3. Die Ziffer für Timer (d-T) zeigt die verbleibende Zeit an.
4. Danach bleibt die Zone auf der gewählten Stufe.

Zum Deaktivieren: aktivieren Sie die Zone und wählen Sie eine andere Stufe.

Wenn kraftansatz 9 festgelegt wird, kann kein automatisches aufsetzen ausgewählt werden.

### Kochfunktionen

Diese Funktionen halten eine konstante Temperatur in einer aktiven Zone mit 3 Stufen:

- "- -": 42±5ºC
- "==": 70±5ºC
- "≡≡": 90±5ºC

Drücken Sie die Kochfunktionen / Pause-Taste (F) "⏯" bis die gewünschte Stufe angezeigt wird.
Zum Deaktivieren: drücken Sie (F) "⏯" bis "0" oder wählen Sie eine andere Stufe. Bei dauerhafter Aktivierung schaltet sich die Zone nach 360 Minuten ab.

**Bridge-Funktion**

Die flexiblen Kochzonen ermöglichen die Aktivierung der Bridge-Funktion, welche zwei nebeneinanderliegende Zonen zu einer größeren Fläche mit geteilter Leistung verbindet – ideal für große Töpfe mit gleichmäßiger Erwärmung.
Jede vordere Zone kann mit der dahinterliegenden Zone verbunden werden.

**Zum Aktivieren der Funktion:**

1. Drücken Sie 3 Sekunden lang die entsprechende Taste zur Auswahl der Kochzone (A) "⁘" links oder rechts, bis beide Ziffern gleichzeitig blinken.
2. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, die in beiden Anzeigen erscheint.
   Zum Ändern der Leistung genügt die Auswahl einer der beiden Zonen – beide Anzeigen bleiben synchronisiert.
   Die Zonen bleiben verbunden, bis das Kochfeld ausgeschaltet oder die Bridge-Funktion deaktiviert wird (durch erneutes Ausführen des Vorgangs).

## Automatische Einschaltfunktion des Abzugs

Der Abzug kann im MANUELLEN oder AUTOMATISCHEN Modus betrieben werden:

- MANUELL: Einstellung durch den Benutzer
- AUTOMATISCH: Automatische Anpassung je nach Kochstufen

Zum Umschalten zwischen den Modi: Halten Sie die Taste zur Regulierung der Abzugsstufe / Automatikmodus (G) "⍟" 3 Sekunden lang gedrückt.
Im AUTO-Modus wechselt die Ziffer d-V zwischen "A" und der Leistungsstufe. Am Ende des Kochens läuft der Abzug noch einige Minuten weiter, um Gerüche zu entfernen. Er kann über die Ein-/Ausschalttaste (B) "⏽" ausgeschaltet werden, was jedoch nicht empfohlen wird.

## Regelung der Absaugleistung

Der Dunstabzug verfügt über 5 Leistungsstufen und eine TURBO-Stufe „b“. Zur Einstellung der Leistung im MANUELLEN Modus:

1. Aktivieren Sie den Abzug über die Taste zur Regulierung der Abzugsstufe / Automatikmodus (G) "⍟".
2. Wählen Sie die gewünschte Stufe (1 bis b) über den Schieberegler für Leistung/Zeit (J) "⎯⎯⎯⎯".
3. Verwenden Sie die Taste zur Leistungs-/Zeiterhöhung (I) "+" oder die Taste zur Leistungs-/Zeitverringerung (H) "−".
4. Halten Sie " + " gedrückt, um bis „b“ zu erhöhen.
5. Halten Sie " − " gedrückt, um bis „0“ zu verringern und den Abzug auszuschalten.
6. Zum Ausschalten des Abzugs: Streichen Sie mit dem Finger von rechts nach links über den Schieberegler (J) " ⎯⎯⎯⎯ " bis zur Taste "−" und halten Sie diese 1 Sekunde lang gedrückt.

Die Änderungen werden sofort im Display des Abzugs (d-V) angezeigt.
Die TURBO-Stufe "b" bleibt für 5 Minuten aktiv und reduziert sich danach automatisch auf Stufe 5.

**Programmierbarer Timer**

Jede Kochzone und der Abzug können individuell für 1 bis 99 Minuten programmiert werden. Nach Ablauf der Zeit wird die Zone automatisch ausgeschaltet.
Zum Aktivieren des Timers:

1. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe für Zone oder Abzug ein.
2. Aktivieren Sie die Zone und drücken Sie die Taste für Timer / verzögertes Ausschalten (D) "◴".
3. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten + (I) und – (H) ein. Jeder Tastendruck ändert die Zeit um 30 Sekunden.
   Durch gleichzeitiges Drücken von "+" und "−" wird der Timer deaktiviert.
4. Bestätigen Sie mit der Taste (D) "◴" oder warten Sie 5 Sekunden. Ein Punkt „.“ erscheint im Zonen-Display.
5. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und die Zone schaltet sich aus. Im Timer-Display (d-T) blinkt „00“ für 10 Minuten. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal zu stoppen.

Wenn mehrere Timer aktiv sind, zeigt das Display (d-T) die kürzeste verbleibende Zeit an. Um die Zeit einer bestimmten Zone zu prüfen, aktivieren Sie sie.
Sie können die Zeit jederzeit ändern, indem Sie den Vorgang wiederholen.

### Kurzzeitwecker (Countdown-Timer)

Ermº glicht die Einstellung eines akustischen Alarms unabhª ngig vom Betrieb der Kochzonen oder des Abzugs.

### Zum Aktivieren:

1. Stellen Sie sicher, dass keine Kochzonen oder der Abzug aktiv sind, und dr¿cken Sie die Taste f¿r Timer / verzº gertes Ausschalten (D) "".
2. Stellen Sie die gew¿nschte Zeit mit den Tasten "+" (I) oder "−" (H) ein. Jeder Tastendruck verª ndert die Zeit um 30 Sekunden. "+" und "ï " gleichzeitig dr¿cken lº scht die Einstellung.
3. Bestª tigen Sie mit der Taste (D) "" oder warten Sie 5 Sekunden.
4. Am Ende ertº nt ein Signal und Ă00ñblinkt im Display (d-T) f¿r 10 Minuten. Dr¿cken Sie eine Taste, um es zu stoppen.

Wª hrend der Countdown lª uft, zeigt das Display (d-T) die verbleibende Zeit. Bei gleichzeitigen Timern wª hlen Sie die Zone, um deren Zeit zu sehen.
Die Zeit kann jederzeit geª ndert werden.

### Pause-Funktion

Diese Funktion unterbricht vor¿bergehend alle aktiven Kochzonen, wobei die Einstellungen gespeichert bleiben. Die Zubereitung kann innerhalb von 10 Minuten fortgesetzt werden.

### Zum Aktivieren der Pause:

Dr¿cken Sie die Taste f¿r Kochfunktionen / Pause (F) "". Die aktiven Zonen werden unterbrochen und das Symbol "æ" erscheint. Der Abzug bleibt in Betrieb.

#### Zum Fortsetzen:

Dr¿cken Sie erneut die Taste (F) "" und bestª tigen Sie mit der Taste f¿r Tastensperre / Kindersicherung (C) "". Das Symbol "æ" bleibt 5 Sekunden sichtbar, um die Fortsetzung zu ermº glichen.

### Tastensperre

Verhindert unbeabsichtigte Eingaben oder ermº glicht das Reinigen der Glaskeramikflª che.

### Zum Aktivieren:

Mit eingeschaltetem Kochfeld dr¿cken Sie die Taste f¿r Tastensperre / Kindersicherung (C) "" Das Display (d-T) zeigt "LL".

### Zum Deaktivieren:

Dr¿cken Sie erneut die Taste (C) "" f¿r 3 Sekunden oder schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus. Bei Stromausfall startet das Kochfeld ausgeschaltet und entsperrt.

### Kindersicherung

Sperrt die Bedienung vollstª ndig, um unbeabsichtigte Nutzung ï besonders durch Kinder ï zu verhindern.

### Zum Aktivieren:

Im Standby-Modus, wenn keine Zonen aktiv sind, dr¿cken Sie die Taste f¿r Tastensperre / Kindersicherung (C) "" f¿r 3 Sekunden. Das Display (d-T) zeigt ĂLOñund das Kochfeld schaltet sich nach 30 Sekunden aus.

### Zum Deaktivieren:

Schalten Sie das Kochfeld ein und dr¿cken Sie die Taste (C) "" erneut f¿r 3 Sekunden. Das Gerª t kehrt in den Bereitschaftsmodus zur¿ck und ist betriebsbereit.
Nach einem Stromausfall bleibt die Kindersicherung aktiviert.

**Wartungshinweis für den Fettfilter und die Auffangschale für Flüssigkeiten**

Nach 50 Stunden Nutzung zeigt das Display (d-T) „IF“ an – der Fettfilter des Abzugs muss gereinigt werden. (FIG.9)
Nach der Reinigung: Drücken Sie gleichzeitig die Taste + (I) und die Taste für Kochfunktionen / Pause (F) "⏯", um die Anzeige zurückzusetzen.

**Wartungsanzeige für Geruchsfilter**

Nach 150 Stunden Betrieb im Umluftmodus zeigt das Display (d-T) "CF" an – der Geruchsfilter muss gewartet werden (siehe Herstellerangaben).
Zur Rücksetzung der Anzeige: Drücken Sie gleichzeitig die Taste + (I) und die Taste für Kochfunktionen / Pause (F) "⏯".

**PROBLEMLÖSUNG**

Falls das Kochfeld nicht ordnungsgemäß funktioniert, beachten Sie bitte die folgende Tabelle. In den meisten Fällen lassen sich diese Probleme einfach beheben, ohne den Kundendienst kontaktieren zu müssen.

**Probleme, die die Nutzung des Kochfelds nicht verhindern**

| PROBLEM | MÖGLICHE URSACHEN | LÖSUNG |
|---|---|---|
| Die Bedientasten reagieren nicht | 1. Kein Strom.<br>2. Touch-Bedienfeld nicht korrekt benutzt. | 1. Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist (siehe FIG.1).<br>2. Verwenden Sie keine Handschuhe und berühren Sie das Feld mit dem Finger.<br>Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| Symbol ⏑ blinkt abwechselnd mit Leistungsstufe | Kein oder ungeeignetes Kochgeschirr. | Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf das gewählte Kochfeld. |
| Anzeige "H" auf einer Kochzone | Die abgeschaltete Zone ist noch heiß. | Verbrennungsgefahr! Die Glaskeramikfläche nicht berühren, solange das Symbol sichtbar ist. |
| "SL" erscheint beim Drücken einer Funktion | Keine Kochzone ausgewählt. | Wählen Sie zuerst eine Zone aus und aktivieren Sie dann die gewünschte Funktion. |
| "IF" erscheint | Wartungshinweis für den Fettfilter und die Auffangschale für Flüssigkeiten. | Siehe Abschnitt "Wartungshinweis für den Fettfilter und die Auffangschale für Flüssigkeiten". (FIG.9) |
| "CF" erscheint | Wartungshinweis für Aktivkohlefilter. | Siehe Abschnitt " Wartungshinweis Geruchsfilter ". (Im Abluftbetrieb siehe Abschnitt " Moduswahl Abluft / Umluft ".) |
| "LL" erscheint, keine Reaktion auf Bedienelemente | Tastensperre ist aktiviert. | Siehe Abschnitt " Tastensperre ". |
| "LO" erscheint, keine Reaktion | Kindersicherung ist aktiviert. | Siehe Abschnitt " Kindersicherung ". |

| PROBLEM | MÖGLICHE URSACHEN | LÖSUNG |
|---|---|---|
| "ıı" dauerhaft, keine Reaktion | Pause-Funktion aktiviert mit Funktions-/Pausentaste (F) "⏯". | Siehe Abschnitt " Pause-Funktion ". |
| "ıı" blinkt beim Einschalten | Memory-Funktion aktiv. | Siehe Abschnitt " Memory-Funktion ". |
| "dE" erscheint, keine Erwärmung | Demo-Modus ist aktiv. | Siehe Abschnitt " Demo-Modus " und deaktivieren Sie ihn wie angegeben. |
| Zonen werden nicht ausreichend heiß | 1. Ungeeignetes Kochgeschirr.<br>2. Leistungsbegrenzung aktiv.<br>3. Niedrige Netzspannung. | 1. Verwenden Sie anderes Kochgeschirr.<br>2. Siehe Abschnitt " Leistungsbegrenzung ".<br>3. Überprüfen Sie Netzspannung und Anschluss (siehe FIG.1).<br>Deckel verwenden für bessere Effizienz. |
| Reduzierte Leistung bei Erhöhung einer anderen Zone | Leistungsgrenze des Systems erreicht. | Nutzen Sie gegenüberliegende Zonen (links/rechts), um höhere gleichzeitige Leistung zu ermöglichen. |
| Zone schaltet sich automatisch ab | Maximale Betriebszeit überschritten. | Siehe Abschnitt " Automatische Sicherheitsabschaltung " und aktivieren Sie die Zone erneut. |
| Geräusche beim Ein-/Ausschalten | Betriebsgeräusche. | Siehe Abschnitt " Geräusche ". Solange keine Fehlermeldung angezeigt wird, handelt es sich nicht um eine Störung. |
| Lüfter läuft nach Ausschalten weiter | Automatische Geruchsentfernung. | Der Lüfter schaltet sich nach wenigen Minuten automatisch ab. Kann manuell mit der Ein/Aus-Taste (B) "⏻" ausgeschaltet werden, wird aber nicht empfohlen. |
| Verschüttung im Absaugbereich | Kochvorgang verursachte versehentliches Verschütten. | Reinigen Sie die Bestandteile der Absaugvorrichtung (siehe FIG.9). Bei Umluftbetrieb auch Geruchsfilter überprüfen. |
| Geringe Absaugleistung | 1. Filter verschmutzt.<br>2. Gitter oder Kanäle blockiert. | 1. Filter reinigen (siehe FIG.9).<br>2. Prüfen, ob Ein- oder Auslass blockiert ist. |

FIG.9

### Fehlermeldungen auf dem Display

| CODE | BEDEUTUNG / URSACHE | LÖSUNG |
|---|---|---|
| Er03 | Flüssigkeit oder Gegenstand auf dem Bedienfeld. | Bedienfeld reinigen und Gegenstände entfernen. |
| E1 | Überhitzung der Glaskeramik. | Nicht mit leerem Kochgeschirr kochen. 30 Minuten warten. Wenn das Problem bleibt, Kundendienst kontaktieren. |
| E2 | Interne Überhitzung. | Prüfen, ob das Lüftungsgitter frei ist (siehe FIG.8). Warten, bis der Lüfter stoppt, bevor das Gerät erneut benutzt wird. Wenn nötig, Kundendienst kontaktieren. |
| E5 | Kommunikationsfehler zwischen Zonen. | Stromversorgung für 1 Minute unterbrechen und erneut einschalten. Wenn das Problem bleibt, Kundendienst kontaktieren. Andere Zonen bleiben nutzbar. |
| E7, E9, E10 | Kommunikationsfehler mit dem Lüfter. | Stromversorgung für 1 Minute unterbrechen. Falls weiterhin ein Fehler vorliegt, Kundendienst kontaktieren. Kochen bleibt ohne Absaugung möglich.<br>* E10 kann vorübergehend aufgrund einer Überlastung des internen Prozessors erscheinen, stellt jedoch kein Problem dar, solange die Anzeige nicht dauerhaft bleibt. |
| E8 | Lüfter blockiert. | Stromversorgung unterbrechen und prüfen, ob Fremdkörper den Lüfter blockieren. Wenn das Problem bleibt, Kundendienst kontaktieren. Kochen bleibt möglich. |

### Probleme, die die Nutzung des Kochfelds verhindern

| CODE | BEDEUTUNG / URSACHE | LÖSUNG |
|---|---|---|
| F1, F3, F4 | Schwerwiegender interner Kommunikationsfehler. | Stromversorgung für 1 Minute unterbrechen. Wenn das Problem bleibt, Gerät nicht verwenden und Kundendienst kontaktieren. |
| E4, E6 | Problem mit der Stromversorgung. | Anschluss (siehe FIG.1) und Netzspannung überprüfen. Wenn das Problem bleibt, Gerät nicht verwenden und Kundendienst kontaktieren. |

**Wenn keine Lösung gefunden wird...**

Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den auf dem Display angezeigten Fehlercode sowie eine Beschreibung der Situation an.

**Achtung:** Zu Ihrer Sicherheit und der des Geräts: Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu demontieren oder zu reparieren.

| | |
|---|---|
| <br>**Entsorgung: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Die getrennte Sammlung solcher Abfälle zur besonderen Behandlung ist erforderlich.** | Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie gekennzeichnet 2011/65/EU für Elektro- und Elektronikgeräte (WEEE). Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Umwelt- und Gesundheitsschäden zu vermeiden, die ansonsten bei falscher Entsorgung entstehen könnten.<br><br>Das Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass es nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf. Es sollte zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.<br><br>Dieses Gerät erfordert eine fachgerechte Entsorgung. Für weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Verwertung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihren Gemeinderat, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.<br><br>Für weitere Informationen zur Behandlung, Verwertung und Verwertung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Stadtamt, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. |

Hinweis: Für den elektrischen Anschluss siehe Abschnitt Technische und rechtliche Informationen

# Technische gegevens

| | |
|---|---|
| Model | IAS 6024 |
| Voeding | 220-240V~ 50/60Hz |
| Afmetingen (B x D x H) | 590x520x170mm |
| Ingebouwde dimensie | 560x490mm |
| Stroomverbruik kookplaat/afzuigkap | 7200/170W |
| Max. Verbruik van elektriciteit | 7400W |
| beschermingsklasse | I |
| nettogewicht | 15.9 kg |

| **Eu informatie NRS. 66/2014 en 65/2014** | **Waarde** |
|---|---|
| patroonherkenning | |
| Type kookplaat | 60/77/80/83/90cm Combinación de placa de inducy extractor |
| Aantal kookzones en/of zones | 4 |
| Warmtetechnologie (inductieve kookzones en kookzones, radiale kookzones, massieve platen) | Inductie kookzone |
| Voor elk elektrisch verwarmde zones of ronde kookzones: keukenhoek, de diameter van de bruikbare oppervlakte afronden tot de dichtstbijzijnde 5mm Ø) (cm) | – |
| Voor niet-cirkelvormige kookzones of zones: lengte en breedte van het nuttige oppervlak van elke elektrisch verwarmde kookzone of zone, afgerond op 5mm (lengte, breedte) (cm) | Voor links: 21 x 19<br>Links achter: 21 x 19<br>Rechts achter: 21 x 19<br>Rechts voor: 21 x 19<br>Midden links: 21 x 19<br>Midden rechts: 21 x 19 |
| Energieverbruik per kookzone of -oppervlakte, berekend per kg (eg) (Wh/kg) | Links voormalige keuken: 186.6<br>Kookhoek links achter: 189.9<br>Kookhoek rechts achter: 189.9<br>Kookgebied aan de voorzijde rechts: 186.6<br>Links: 201.1<br>Gebied van de rechter middelste keuken: 201.1 |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC) (Wh/kg) | 192.5 |
| Jaarlijks energieverbruik van ventilatiekasten (AEC kWh/ jaar) | 43.3 |
| Categorieen energie-efficientie | A+ |
| Hydrodynamische efficientie | 34.9 |
| Fluid power efficiency gradatie | A |
| Efficientie van vetfiltratie (GFE afdekking) | 66.8 |
| Efficientieniveaus van vetfiltratie (GFEhood) | D |
| Minimale luchtstroom op het werkpunt (bij normaal gebruik) (m3/h) | 238.2 |
| Maximale luchtstroom op het werkpunt (bij normaal gebruik) (m3/h) | 491.6 |
| Maximaal luchtvolume (Qmax) (m3/h) bij maximale instelling (met overdruk) | 673.2 |
| Gewogen geluidsvermogensniveau (LWA) (dB) | 51 |
| Maximale instelling gewogen geluidsvermogensniveau (LWA) (dB) | 68 |
| Geluidsvermogensniveau van de booster (LWA) (dB) | 74 |
| Gemeten energieverbruik in de uitschakelmodus (Po) (W) | 0.48 |
| Stroomverbruik in stand-by (Ps) (W) | - |
| Tijdsverhogende factor (f) | 0.7 |
| Energie-efficientie-index (hood) | 39.9 |
| Optimale efficientie punt gemeten luchtvolume (QBEP) (m3/h) | 331.3 |
| Gemeten optimale efficientie puntdruk (PBEP) (Pa) | 644 |
| Optimale efficientie punt (WBEP) gemeten elektrische input (W) | 169.6 |

De meet - en berekeningsmethoden van bovenstaande tabel zijn aangevuld met verordening (EU) nr. 65/2014 van de commissie en verordening (EU) nr. 66/2014 van de commissie

# Technische gegevens

| | |
|---|---|
| Model | IAS 7024 |
| Voeding | 220-240V~ 50/60Hz |
| Afmetingen (B x D x H) | 770x520x170mm |
| Ingebouwde dimensie | 730x490mm |
| Stroomverbruik kookplaat/afzuigkap | 7200/170W |
| Max. Verbruik van elektriciteit | 7400W |
| beschermingsklasse | I |
| nettogewicht | 17.5 kg |

| **Eu informatie NRS. 66/2014 en 65/2014** | **Waarde** |
|---|---|
| patroonherkenning | |
| Type kookplaat | 60/77/80/83/90cm Combinación de placa de inducy extractor |
| Aantal kookzones en/of zones | 4 |
| Warmtetechnologie (inductieve kookzones en kookzones, radiale kookzones, massieve platen) | Inductie kookzone |
| Voor elk elektrisch verwarmde zones of ronde kookzones: keukenhoek, de diameter van de bruikbare oppervlakte afronden tot de dichtstbijzijnde 5mm Ø) (cm) | – |
| Voor niet-cirkelvormige kookzones of zones: lengte en breedte van het nuttige oppervlak van elke elektrisch verwarmde kookzone of zone, afgerond op 5mm (lengte, breedte) (cm) | Voor links: 21 x 19<br>Links achter: 21 x 19<br>Rechts achter: 21 x 19<br>Rechts voor: 21 x 19<br>Midden links: 21 x 19<br>Midden rechts: 21 x 19 |
| Energieverbruik per kookzone of -oppervlakte, berekend per kg (eg) (Wh/kg) | Links voormalige keuken: 186.6<br>Kookhoek links achter: 189.9<br>Kookhoek rechts achter: 189.9<br>Kookgebied aan de voorzijde rechts: 186.6<br>Links: 201.1<br>Gebied van de rechter middelste keuken: 201.1 |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC) (Wh/kg) | 192.5 |
| Jaarlijks energieverbruik van ventilatiekasten (AEC kWh/ jaar) | 43.4 |
| Categorieen energie-efficientie | A+ |
| Hydrodynamische efficientie | 35.4 |
| Fluid power efficiency gradatie | A |
| Efficientie van vetfiltratie (GFE afdekking) | 65.9 |
| Efficientieniveaus van vetfiltratie (GFEhood) | D |
| Minimale luchtstroom op het werkpunt (bij normaal gebruik) (m3/h) | 232.5 |
| Maximale luchtstroom op het werkpunt (bij normaal gebruik) (m3/h) | 498.6 |
| Maximaal luchtvolume (Qmax) (m3/h) bij maximale instelling (met overdruk) | 691.5 |
| Gewogen geluidsvermogensniveau (LWA) (dB) | 50 |
| Maximale instelling gewogen geluidsvermogensniveau (LWA) (dB) | 69 |
| Geluidsvermogensniveau van de booster (LWA) (dB) | 74 |
| Gemeten energieverbruik in de uitschakelmodus (Po) (W) | 0.48 |
| Stroomverbruik in stand-by (Ps) (W) | - |
| Tijdsverhogende factor (f) | 0.7 |
| Energie-efficientie-index (hood) | 40.0 |
| Optimale efficientie punt gemeten luchtvolume (QBEP) (m3/h) | 379.8 |
| Gemeten optimale efficientie puntdruk (PBEP) (Pa) | 570 |
| Optimale efficientie punt (WBEP) gemeten elektrische input (W) | 169.7 |

De meet - en berekeningsmethoden van bovenstaande tabel zijn aangevuld met verordening (EU) nr. 65/2014 van de commissie en verordening (EU) nr. 66/2014 van de commissie

## INDUCTIEKOKEN

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde en efficiënte kooktechnologie. Het werkt door een elektromagnetisch veld te genereren in een geschikt kookgerei, dat het voedsel verwarmt zonder directe warmte op het glasoppervlak te produceren. Dit oppervlak kan echter warm worden door contact met de pan, wat volkomen normaal is.

**Belangrijk:** Houd er rekening mee dat inductiekookplaten veel sneller opwarmen dan conventionele kookplaten. Houd het kookproces daarom altijd in de gaten om incidenten te voorkomen.

**Kookgerei**

Gebruik uitsluitend kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie. Let op het inductiesymbool op de verpakking of de onderkant van het kookgerei.

De volgende materialen zijn niet geschikt voor inductiekookplaten: Zuiver roestvrij staal, Aluminium of koper zonder magnetische bodem, Glas, Hout, Porselein, keramiek of aardewerk.

U kunt testen of uw kookgerei geschikt is voor inductie door een magneettest uit te voeren (**FIG.2**):

1. Houd een magneet tegen de onderkant van de pan
2. Als de magneet blijft plakken, is het kookgerei geschikt voor inductie.

Als u geen magneet heeft:

1. Giet water in de pan die u wilt testen.
2. Als het symbool "U" niet knippert op het display en het water verwarmd wordt, is de pan geschikt voor inductie.

Gebruik geen pannen met gekartelde randen of een bolle bodem. Zorg ervoor dat de onderkant van de pan glad is en volledig op het glasoppervlak rust (**FIG.3**).

Voor maximale efficiëntie gebruikt u kookgerei met een diameter die overeenkomt met de kookzone (de diameter moet overeenkomen met de markering van de geselecteerde zone) en plaatst u de pan in het midden.

Houd er rekening mee dat kleine pannen met een diameter van minder dan 14 cm mogelijk niet worden gedetecteerd (**FIG.4**).

**Belangrijk:** Til pannen altijd op van de kookplaat! Schuif of sleep ze niet om beschadiging van het glasoppervlak en krassen te voorkomen. Zorg ervoor dat zowel de onderkant van de pan als de kookzone schoon en droog zijn (FIG.5). Krassen veroorzaakt door het schuiven van pannen beïnvloeden de werking van de kookplaat niet. Ze maken deel uit van normaal gebruik en vormen geen reden voor een klacht.

**Belangrijk:** Plaats nooit een pan op de afzuigzone van de dampkap, zodat deze volledig of gedeeltelijk wordt afgedekt. Dit kan de ventilator beschadigen (FIG.6).

Voor een optimale afzuiging van dampen en kookgeuren gebruikt u een lichtjes schuin geplaatste deksel richting de afzuigzone wanneer u kookgerei van meer dan 12 cm hoogte gebruikt. Plaats de pannen niet te ver van de afzuigzone en zorg ervoor dat handgrepen de luchtstroom niet blokkeren (**FIG.6**).

**Belangrijk:** Plaats nooit een pan op het bedieningspaneel. Dit kan een storing in het apparaat veroorzaken of de bedieningselementen beschadigen.

**Geluiden**

Inductiekookplaten kunnen verschillende geluiden maken tijdens het gebruik, afhankelijk van het type kookgerei en de toegepaste vermogensinstellingen:

Krakken: Deze geluiden ontstaan meestal door de pannen en de verschillende materialen waaruit ze zijn gemaakt. De bodem van de pan bestaat uit verschillende materialen die zich bij verhitting met verschillende snelheden uitzetten.

- Klikken: Deze geluiden worden vaak veroorzaakt door de elektronische componenten van het apparaat wanneer ze in- en uitschakelen.
- Pijpen: Dit kan gebeuren wanneer een of meer kookzones op hoge vermogensniveaus werken of wanneer de kookgerei van verschillende materialen zijn gemaakt.
- Zoemen: Deze geluiden kunnen optreden wanneer een hoog vermogen wordt geselecteerd, zoals de Boost-functie. Geluiden die samenhangen met hoge vermogensinstellingen nemen af naarmate de pannen de gewenste temperatuur bereiken en het vermogen wordt verminderd.
- Pijpen/zoemen bij een uitgeschakeld apparaat: Deze geluiden zijn meestal te horen wanneer de koelventilator van de elektronica werkt tijdens of na het gebruik en verdwijnen zodra de interne temperatuur van het apparaat op het juiste niveau is.

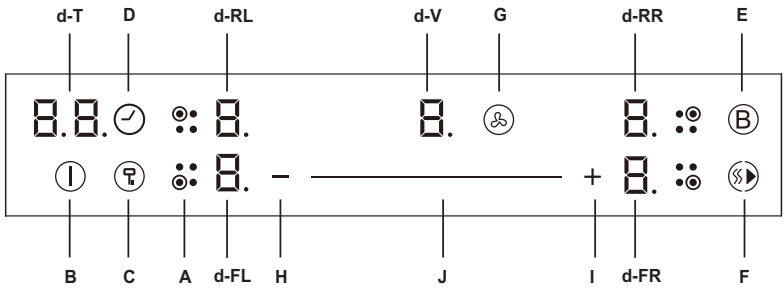
## ENERGIEVERBRUIK

| Kookzone | Maximaal vermogen (220-240 V~ 50/60 Hz) (Booster) |
|---|---|
| | 2200/2600 W (Booster) |
|  | 2300/3000 W (Booster) |
| Afzuigin | 170 W |
| | 2200/2600 W (Booster) |
| | 2300/3000 W (Booster) |
| Nominaal totaal vermoge | 7400 W |

Het opgegeven vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte en het materiaal van het kookgerei.

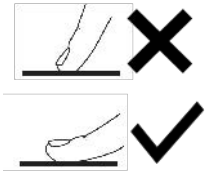
Als uw elektrische installatie een onvoldoende stroomvoorziening heeft, kunt u het totale energieverbruik van het apparaat beperken volgens de instructies in de sectie "Energiebeheeropties".

**Belangrijk:** Er zijn 10 vermogensniveaus voor de kookzones en 6 vermogensniveaus voor de afzuiging.




## BEDIENINGS- EN INDICATIE-ELEMENTEN

| Referentie | Beschrijving |
|---|---|
| **A** | Toets voor selectie van de kookzone |
| **B** | Aan-/uittoets |
| **C** | Kinderslot / vergrendeltoets |
| **D** | Timer-toets / uitgestelde uitschakeling |
| **E** | Boost-instellingstoets |
| **F** | Kookfuncties / pauzetoets |
| **G** | Toets voor afzuigsnelheid / automatische modus |
| **H** − | Toets voor verlagen van vermogen/tijd |
| **I** + | Toets voor verhogen van vermogen/tijd |
| **J** ——— | Schuifregelaar voor vermogen/tijd |
| **d-T** | Weergave voor timer |
| **d-RL** | Weergave voor achterste linker zone |
| **d-FL** | Weergave voor voorste linker zone |
| **d-RR** | Weergave voor achterste rechter zone |
| **d-FR** | Weergave voor voorste rechter zone |
| **d-V** | Afzuigstand aanduiding |



## WERKINGSPRINCIPE

Uw keramische kookplaat is uitgerust met elektronische sensortoetsen die reageren op aanraking. Plaats uw vingers correct op de sensoren voor een correcte werking.
Bij sommige speciale functies moet een toets langer ingedrukt worden gehouden. Bijvoorbeeld, uit veiligheidsoverwegingen moet de aan-/uittoets (B) "⏻" langer dan één seconde worden ingedrukt.
Voor bepaalde functies moeten twee toetsen tegelijkertijd worden ingedrukt.
Elke toetsbediening wordt bevestigd met een geluidssignaal. Bovendien gebruiken sommige functies verschillende tonen als waarschuwing of om een status aan te geven.

## INITIËLE OPSTART / INSTALLATIE-INSTELLINGEN

**Belangrijk: Zorg ervoor dat u het apparaat hebt geconfigureerd volgens uw behoeften voordat u het gaat gebruiken.**

**Selectie van het ventilatiemodus: Afzuiging / Recirculatie**

Afhankelijk van de gewenste installatie kan het apparaat worden ingesteld op afzuigingsmodus of recirculatiemodus. Het apparaat is standaard ingesteld op afzuigingsmodus. Als de installatie in recirculatiemodus vereist is, volg dan de onderstaande procedure:

Om de configuratie te starten, moet het apparaat uitgeschakeld zijn en mag er geen kookgerei op de kookzones staan.

1. Druk op de Aan-/uittoets (B) "⏻" om de inductiekookplaat in te schakelen. Het geluidssignaal zal afgaan en alle cijfers zullen „0“ weergeven. Selecteer geen kookzone of ventilator.
2. Druk gedurende 2 seconden op de Boost-instellingstoets (E) "Ⓑ". Het cijfer d-T geeft het huidige installatie-type weer:
   - "==" - Afzuigingsmodus
   - "≡≡" - Recirculatiemodus
3. Druk op de toets voor verhogen van vermogen/tijd (I) " + " om de modus te wijzigen.
4. Nadat u het installatie-type hebt geselecteerd, drukt u op de Boost-instellingstoets (E) "Ⓑ" om de instelling op te slaanen de configuratie te beëindigen.

Vanaf dit moment is het apparaat ingesteld op de geselecteerde installatiemodus.

Als u de configuratie verlaat zonder de instelling op te slaan, wordt deze niet behouden. De installatiemodus kan opnieuw worden gewijzigd door het proces vanaf stap 1 te herhalen.

De recirculatiemodus past de zuigkracht van de ventilator aan en activeert de geurfilterwaarschuwing. Bij het uitschakelen van het apparaat blijft de ventilator nog een paar minuten draaien om de lucht te reinigen, geuren te verwijderen en de filters en installatie te drogen. Als u wilt, kunt u de ventilator uitschakelen door op de Aan-/uittoets (B) "⏻" te drukken, hoewel dit niet wordt aanbevolen.

### Beheer van vermogensbeperkingen

Het apparaat is standaard ingesteld op de maximale vermogensinstelling. Als de stroomvoorziening lager is dan vereist, kan het maximale stroomverbruik van het apparaat worden verlaagd volgens de onderstaande tabel:

| d-FL Cijfer | d-FR Cijfer | Maximaal stroomverbruik (W) |
|---|---|---|
| 1 | 5 | 1500 |
| 2 | 8 | 2800 |
| 3 | 3 | 3300 |
| 4 | 5 | 4500 |
| 5 | 7 | 5700 |
| 7 | 4 | 7400 |

Om de configuratie te starten, moet het apparaat uitgeschakeld zijn en mag er geen kookgerei op de kookzones staan.

1. Druk op de Aan-/uittoets (B) "⏻" om de inductiekookplaat in te schakelen. Het geluidssignaal zal afgaan en alle cijfers zullen „0“ weergeven. Selecteer geen kookzone of ventilator.
2. Druk tegelijkertijd op de toets voor verlagen van vermogen/tijd (H) "−" en de toets voor verhogen van vermogen/tijd (I) "+ " gedurende 2 seconden. Het cijfer d-FL toont “5“.
3. Druk op de toets voor verlagen van vermogen/tijd(H)"−". Het cijfer d-FL toont “5“ en het cijfer d-FR toont “E“.
4. Druk tegelijkertijd op de toets voor verlagen van vermogen/tijd (H) "−" en de toets voor verhogen van vermogen/tijd (I) "+ ". De cijfers d-FL en d-FR tonen het huidige maximale vermogen volgens de bovenstaande tabel.
5. Druk op de Kookfuncties / pauzetoets (F) "⏯" om het gewenste maximale vermogen te selecteren.
6. Nadat het maximale vermogen is geselecteerd, drukt u op de toets voor verhogen van vermogen/tijd (I) "+" om de instelling op te slaan en de configuratie te beëindigen.

Vanaf dit moment is het apparaat ingesteld op de geselecteerde vermogenslimiet. Dit kan de benodigde tijd voor het verwarmen en koken van voedsel verlengen, evenals het aantal kookzones en niveaus die gelijktijdig kunnen worden gebruikt.
Als u de configuratie verlaat zonder de waarde op te slaan, wordt deze niet behouden. U kunt de vermogenslimiet opnieuw wijzigen door het proces vanaf stap 1 te herhalen.

### Demonstratiemodus

Deze instelling stelt de verkoper in staat om de volledige werking van de kookplaat te demonstreren zonder het kookgerei te verwarmen, waardoor ongevallen tijdens de productpresentatie worden voorkomen. Deze functie is standaard uitgeschakeld en kan worden ingeschakeld met de volgende procedure:
Om de configuratie te starten, moet het apparaat uitgeschakeld zijn en mag er geen kookgerei op de kookzones staan.

1. Koppel de stroom van het apparaat 20 seconden los en sluit het opnieuw aan. Deze instelling kan alleen binnen 2 minuten na het opnieuw aansluiten worden uitgevoerd.
2. Met het apparaat uitgeschakeld, houdt u de Aan-/uittoets (B) "⏻" gedurende 10 seconden ingedrukt. Tijdens deze tijd wordt het apparaat ingeschakeld en moet de knop gedurende 10 seconden ingedrukt blijven. Op dit moment toont het timer-cijfer d-T de huidige instelling die knippert:
   - "00" – **Demonstratiemodus uitgeschakeld**
   - "dE" – **Demonstratiemodus ingeschakeld**
3. U kunt de demonstratiemodus in- of uitschakelen door op de Timer-toets (D) "⏲" te drukken.
4. Nadat de gewenste instelling is geselecteerd, drukt u opnieuw op de Aan-/uittoets (B) "⏻" om de instelling op te slaan en de configuratie te beëindigen.

Vanaf dit moment is het apparaat ingesteld op de demonstratiemodus, ingeschakeld of uitgeschakeld, afhankelijk van de gemaakte selectie. De modus kan op elk moment worden gewijzigd door het proces vanaf stap 1 te herhalen.
Met de demonstratiemodus ingeschakeld, zal het timer-cijfer d-T “dE“ tonen terwijl het apparaat in gebruik is, en de kookzones zullen geen kookgerei verwarmen.

## GEBRUIK VAN UW INDUCTIEKOOKPLAAT

**Let op:** Personen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat ze een inductie kookplaat gebruiken.

### Interne hulpfuncties en veiligheidsfuncties

De kookplaat heeft verschillende automatische functies om het gebruik te vergemakkelijken en de veiligheid te waarborgen:

- **Automatische potherkenning:** Wanneer een geschikte pot op een kookzone wordt geplaatst, wordt deze automatisch geactiveerd en kunt u het gewenste vermogen selecteren. Als meerdere zones zijn bezet bij het inschakelen van de kookplaat, worden deze achtereenvolgens geactiveerd.
- **Herkenning van ongeschikte voorwerpen:** Als geprobeerd wordt een zone te verwarmen met een ongeschikte pot of een klein metalen voorwerp (zoals een mes, vork of sleutel), zal de zone niet verwarmen en verschijnt de lege zone-indicator U op het scherm.
- **Automatisch uitschakelen bij ontbrekend kookgerei:** Als er geen pot wordt gedetecteerd, schakelt de zone na 30 seconden automatisch uit. Wanneer een pot wordt verwijderd, wordt de verwarming onmiddellijk gestopt en verschijnt de lege zone-indicator U . Als er geen pot opnieuw wordt geplaatst, wordt de zone na 30 seconden automatisch uitgeschakeld.
- **Automatische veiligheidsschakeling:** Om ongelukken door vergeten uit te schakelen te voorkomen, schakelt de kookplaat de zones die te lang aanstaan automatisch uit. De maximale werktijd is afhankelijk van het vermogensniveau volgens de onderstaande tabel:

| Vermogensniveau | 1-3 | 4-7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|
| Maximale werktijd (min) | 360 | 180 | 120 | 90 |

- **Oververhittingsbeveiliging:** Een interne sensor bewaakt de temperatuur van de kookplaat. Bij oververhitting wordt de plaat automatisch uitgeschakeld. De ventilator kan nog enkele minuten blijven draaien om de elektronica af te koelen.
- **Restwarmte-indicator:** Na het uitschakelen van een zone verschijnt het symbool "H" om aan te geven dat er restwarmte is, zelfs wanneer de plaat is uitgeschakeld. Dit symbool verdwijnt wanneer de temperatuur voldoende is gedaald.
- **Automatische vermogensregeling:** Als het vermogen van een zone wordt verhoogd terwijl andere zones in gebruik zijn, kan de plaat automatisch het vermogen van een of meer zones verlagen om overbelasting te voorkomen.
- **Vloeistofoverloopbeveiliging:** Als vloeistof overloopt of een metalen voorwerp de bedieningselementen bedekt, worden alle kookzones uitgeschakeld en klinkt er een waarschuwingspiep.
- **Foutmeldingen:** De kookplaat kan bepaalde storingen herkennen en deze weergeven op het scherm, zoals aangegeven in de sectie "Probleemoplossing".

### In- en uitschakelen van de kookplaat

Houd de Aan-/uittoets (B) "⏻" 2 seconden ingedrukt om de kookplaat in te schakelen. Er klinkt een pieptoon en de cijfers tonen "0". De kookplaat detecteert de aanwezige potten en activeert de zones achtereenvolgens gedurende 5 seconden voor afstelling. Als er geen actie wordt ondernomen, schakelt de kookplaat na 30 seconden automatisch uit.
Om de actieve kookplaat uit te schakelen, drukt u de Aan-/uittoets (B) "⏻" opnieuw 2 seconden in. De restwarmte wordt weergegeven op de betrokken zones. Als de afzuigventilator actief is, kan deze nog enkele minuten blijven draaien; deze kan worden gestopt door de toets opnieuw in te drukken, maar dit wordt niet aanbevolen.

### Geheugenfunctie

Als de kookplaat per ongeluk wordt uitgeschakeld terwijl zones of de afzuigventilator actief zijn, kan de vorige toestand worden hersteld:

1. De kookplaat werd uitgeschakeld via de Aan-/uittoets (B) "⏻".
2. Zet de kookplaat binnen 6 seconden opnieuw aan.
3. Het display toont "ıı", wat betekent dat de pauze-herstel 6 seconden duurt
4. Druk op de Kookfuncties / pauzetoets (F) "⏯", om de herstelling te bevestigen. Zonder bevestiging gaat de kookplaat naar de stand-bystand.

Als het herstarten langer dan 6 seconden duurt, is de geheugenfunctie niet beschikbaar.

### Selectie van een kookzone of afzuigventilator

Om een kookzone of de afzuigventilator te wijzigen, moeten deze actief zijn. Het bijbehorende cijfer gaat knipperen om aan te geven dat het klaar is voor afstelling:

- Activeer een kookzone met de Toets voor selectie van de kookzone (A) "⦿•".
- Activeer de afzuigventilator met de Toets voor afzuigsnelheid / automatische modus (G) "🌀".

Zonder actie binnen 5 seconden wordt de selectie automatisch geannuleerd.

### Instelling van het vermogen van een zone

Elke zone heeft 9 vermogensniveaus en de Booster-functie. Om het vermogen aan te passen:

1. Selecteer het gewenste niveau (1 tot 9) via de Schuifregelaar voor vermogen/tijd (J) "▬▬▬"
2. Gebruik de Toets voor verhogen van vermogen/tijd (I) " + " of de Toets voor verlagen van vermogen/tijd (H) "−"
3. Houd de " + " ingedrukt om het vermogen tot "9" te verhogen
4. Houd de "−" ingedrukt om het vermogen tot "0" te verlagen en de zone uit te schakelen
5. Om een zone uit te schakelen, veegt u met uw vinger van rechts naar links over de Schuifregelaar (J) " ▬▬▬ " naar de toets "−" en houdt u deze 1 seconde ingedrukt.

De wijzigingen worden onmiddellijk weergegeven op het cijfer van de zone.

### Booster-functie

Deze functie verwarmt een zone gedurende 5 minuten met maximaal vermogen, waarna het vermogen automatisch wordt verlaagd naar niveau "9".
Om de Booster-functie in te schakelen, drukt u op de Boost-instellingstoets (E) "Ⓑ" bij een actieve zone. Het cijfer toont "P". Om de functie uit te schakelen: activeer de zone en kies een ander vermogensniveau.

### AUTO-kookfunctie

Deze functie gebruikt een verhoogd vermogen gedurende een bepaalde tijd om sneller op het geselecteerde niveau te verwarmen:

| Gekozen niveau | Duur (mm:ss) |
|---|---|
| 1 | 00:45 |
| 2 | 02:20 |
| 3 | 03:45 |
| 4 | 05:10 |
| 5 | 06:45 |
| 6 | 02:00 |
| 7 | 02:45 |
| 8 | 03:40 |
| 9 | - |

Om in te schakelen:

1. Selecteer het niveau via de Schuifregelaar (J) " ——— " en houd deze 3 seconden ingedrukt.
2. Het cijfer wisselt tussen het geselecteerde niveau en "A".
3. Het cijfer voor timer (d-T) toont de resterende tijd.
4. Daarna blijft de zone op het geselecteerde niveau.

Om de AUTO-functie uit te schakelen: activeer de zone en kies een ander niveau.
Als vermogensniveau 9 is geselecteerd, kan de automatische boost niet worden geselecteerd.

### Kookfuncties

Deze functies handhaven een constante temperatuur in een actieve zone op 3 niveaus:

- "- -": 42±5ºC
- "==": 70±5ºC
- "≡≡": 90±5ºC

Druk op de Kookfuncties / pauzetoets (F) "⏯" totdat het gewenste niveau wordt weergegeven.
Om de functie uit te schakelen: druk op (F) "⏯" totdat "0" wordt weergegeven of selecteer een ander niveau. Bij voortdurende werking wordt de zone na 360 minuten automatisch uitgeschakeld.

### Bridge-functie

De flexibele kookzones kunnen worden samengevoegd via de Bridge-functie, waarmee twee naast elkaar gelegen zones worden gecombineerd tot één groot kookoppervlak – ideaal voor grote pannen met gelijkmatige verwarming.
Elke voorste zone kan worden verbonden met de achterste zone.

**Bridge activeren:**

1. Druk 3 seconden op de overeenkomstige Toets voor selectie kookzone (A) "⦿", links of rechts, totdat beide cijfers gelijktijdig knipperen.
2. Kies het gewenste vermogensniveau, dat op beide displays wordt weergegeven.

Om het vermogen te wijzigen, hoeft u slechts één van de twee zones te selecteren – beide worden automatisch gesynchroniseerd.
De zones blijven verbonden totdat het kookveld wordt uitgeschakeld of de Bridge-functie wordt gedeactiveerd (herhaal hiervoor dezelfde handeling).

### Automatische inschakelfunctie van de afzuigventilator

De afzuigventilator kan in de MANUELE of AUTOMATISCHE modus werken:

- MANUEEL: Instelling door de gebruiker
- AUTOMATISCH: Automatische aanpassing op basis van kookniveaus

Om te schakelen tussen de modi: houd de Toets voor afzuigsnelheid / automatische modus (G) "⁂" 3 seconden ingedrukt.

In de AUTOMATISCHE modus wisselt het cijfer d-V tussen "A" en het vermogensniveau. Aan het einde van het koken blijft de afzuigventilator nog enkele minuten draaien om geuren te verwijderen. Deze kan worden uitgeschakeld met de Aan-/uittoets (B) "⏻", maar dit wordt niet aanbevolen.

### Regeling van de afzuigkracht

De afzuiging heeft 5 vermogensniveaus plus een TURBO-niveau "b". Om de kracht in de HANDMATIGE modus aan te passen:

1. Activeer de afzuiging met de Toets voor afzuigniveau / Automatische modus (G) "⁂".
2. Selecteer het gewenste niveau (1 t/m b) via de Schuifregelaar voor vermogen/tijd (J) "————".
3. Gebruik de Toets voor verhoging van vermogen/tijd (I) "+" of de Toets voor verlaging van vermogen/tijd (H) " −".
4. Houd "+" ingedrukt om te verhogen tot niveau "b".
5. Houd "−" ingedrukt om te verlagen tot "0" en de afzuiging uit te schakelen.
6. Om de afzuiging uit te schakelen: veeg met uw vinger van rechts naar links over de schuifregelaar (J) "————" tot aan de toets "−" en houd deze 1 seconde ingedrukt.
7. De wijzigingen worden direct weergegeven op het afzuigdisplay (d-V).
8. Het TURBO-niveau "b" blijft 5 minuten actief en schakelt daarna automatisch terug naar niveau 5.

### Programmeertimer

Elke kookzone en de afzuiging kunnen afzonderlijk worden geprogrammeerd van 1 tot 99 minuten. Na afloop schakelt de zone automatisch uit.

### Timer activeren:

1. Stel het gewenste vermogen voor de zone of afzuiging in.
2. Activeer de zone en druk op de Timer-/Vertragingstoets (D) "◷".
3. Stel de gewenste tijd in met de toetsen "+" (I) en " −" (H). Elke druk wijzigt de tijd met 30 seconden. Door "+" en "–" tegelijk in te drukken, schakelt u de timer uit.
4. Bevestig met toets (D) "◷" of wacht 5 seconden. Er verschijnt een punt “.” op het display van de zone.
5. Na afloop klinkt een geluidssignaal en schakelt de zone uit. Het Timerdisplay (d-T) knippert “00” gedurende 10 minuten. Druk op een toets om het signaal te stoppen.

Als meerdere timers actief zijn, toont het display (d-T) de kortste resterende tijd. Om de tijd van een specifieke zone te controleren, activeert u die zone.

U kunt de tijd op elk moment wijzigen door het proces te herhalen.

### Kookwekker (Afteltimer)

Stelt een akoestisch signaal in dat onafhankelijk is van de kookzones of afzuiging.

### Afteltimer activeren:

1. Zorg ervoor dat er geen kookzones of afzuiging actief zijn en druk op de Timer-/Vertragingstoets (D) "◷".
2. Stel de gewenste tijd in met " + " (I) of "−" (H). Elke druk wijzigt de tijd met 30 seconden. Druk "+" en "–" tegelijk om de instelling te wissen.
3. Bevestig met toets (D) "◷" of wacht 5 seconden.
4. Na afloop klinkt een signaal en “00” knippert op het display (d-T) gedurende 10 minuten. Druk op een toets om het te stoppen.

Tijdens de countdown toont het display (d-T) de resterende tijd. Als er ook timers lopen, selecteer dan de zone om de juiste tijd te zien.

De tijd kan altijd opnieuw ingesteld worden.

### Pauzefunctie
Deze functie pauzeert tijdelijk alle actieve kookzones, waarbij instellingen behouden blijven. U kunt het koken hervatten binnen 10 minuten.

### Pauze activeren:
Druk op de Toets voor kookfuncties / Pauze (F) "⏯". Actieve zones pauzeren en het symbool "ıı" verschijnt. De afzuiging blijft actief.

### Hervatten:
Druk opnieuw op de Toets (F) "⏯" en bevestig met de Toets voor toetsenblokkering / Kinderslot (C) "🔒".
Het symbool "ıı" blijft 5 seconden zichtbaar voor hervatting.

### Toetsenblokkering
Voorkomt onbedoelde bediening of vergemakkelijkt het reinigen van het oppervlak.

### Activeren:
Wanneer het kookveld aan staat, druk op de Toets voor toetsenblokkering / Kinderslot (C) "🔒". Het display (d-T) toont "LL".

### Deactiveren:
Druk opnieuw 3 seconden op toets (C) "🔒" of schakel het kookveld uit na gebruik.
Na een stroomonderbreking start het kookveld uitgeschakeld en ontgrendeld.

### Kinderslot
Blokkeert alle bediening om onbedoeld gebruik, vooral door kinderen, te voorkomen.

### Activeren:
Wanneer het apparaat in standby staat en er geen zones actief zijn, druk 3 seconden op de Toets voor toetsenblokkering / Kinderslot (C) "🔒". Het display (d-T) toont "LO" en het kookveld schakelt na 30 seconden uit.

### Deactiveren:
Schakel het kookveld in en druk opnieuw 3 seconden op toets (C) "🔒". Het apparaat keert terug naar de standbymodus en is klaar voor gebruik.
Na een stroomonderbreking blijft het kinderslot actief.

### Onderhoudswaarschuwing voor het vetfilter en de opvanglade voor vloeistoffen
Na 50 uur gebruik toont het display (d-T) “IF” – de vetfilter van de afzuiging moet worden gereinigd. (FIG.9)
Na reiniging: druk gelijktijdig op de + toets (I) en de Kookfuncties-/Pauze toets (F) "⏯", om de melding te resetten.

### Onderhoudsindicatie geurfilter
Na 150 uur in recirculatiemodus toont het display (d-T) “CF” – de geurfilter moet worden onderhouden (zie instructies van de fabrikant).
Om de melding te resetten: druk gelijktijdig op de + toets (I) en de Kookfuncties-/Pauze toets (F) "⏯".

## PROBLEEMOPLOSSING

Als de kookplaat niet goed werkt, raadpleeg dan de onderstaande tabel. In de meeste gevallen kunnen deze problemen eenvoudig worden opgelost zonder contact op te nemen met de klantenservice.

### Problemen die het gebruik van de kookplaat niet verhinderen

| PROBLEEM | MOGELIJKE OORZAKEN | OPLOSSING |
|---|---|---|
| De bedieningstoetsen reageren niet | 1. Geen stroom.<br>2. Touch-bedieningspaneel niet correct gebruikt. | 1. Controleer of het apparaat correct is aangesloten (zie FIG.1).<br>2. Draag geen handschoenen en raak het paneel aan met een vinger. Blijft het probleem bestaan, neem dan contact op met de klantenservice. |
| Symbool U knippert afwisselend met vermogensniveau | Geen of ongeschikt kookgerei. | Plaats geschikt kookgerei op de gekozen kookzone. |
| Weergave van "H" op een kookzone | De uitgeschakelde zone is nog heet. | Verbrandingsgevaar! Raak het glazen oppervlak niet aan zolang het symbool zichtbaar is. |
| "SL" verschijnt bij indrukken van een functie | Geen kookzone geselecteerd. | Selecteer eerst een zone en activeer daarna de gewenste functie. |
| "IF" verschijnt | Onderhoudswaarschuwing voor het vetfilter en de opvanglade voor vloeistoffen. | Zie paragraaf "Onderhoudswaarschuwing voor het vetfilter en de opvanglade voor vloeistoffen". (FIG.9) |
| "CF" verschijnt | Onderhoudsherinnering voor koolstoffilter. | Zie paragraaf " Herinnering geurfilter ". (Bij afvoerwerking: zie paragraaf " Selectie afvoer-/recirculatiestand ".) |
| "LL" verschijnt, geen reactie op bediening | Toetsvergrendeling is geactiveerd. | Zie paragraaf " Toetsvergrendeling ". |
| "LO" verschijnt, geen reactie | Kinderbeveiliging is geactiveerd. | Zie paragraaf " Kinderbeveiliging ". |
| "II" blijft zichtbaar, geen reactie | Pauzefunctie geactiveerd met Functie-/Pauzeknop (F) " ". | Zie paragraaf " Pauzefunctie ". |
| "II" knippert bij inschakelen | Memory-functie actief. | Zie paragraaf " Memory-functie ". |
| "dE" verschijnt, geen verwarming | Demo-modus is actief. | Zie paragraaf " Demo-modus " en schakel deze uit zoals aangegeven. |

| PROBLEEM | MOGELIJKE OORZAKEN | OPLOSSING |
|---|---|---|
| Zones worden niet heet genoeg | 1. Ongeschikt kookgerei.<br>2. Vermogensbegrenzing actief.<br>3. Lage netspanning. | 1. Gebruik ander kookgerei.<br>2. Zie paragraaf " Vermogensbegrenzing ".<br>3. Controleer netspanning en aansluiting (zie FIG.1). Gebruik een deksel voor betere efficiëntie. |
| Vermogen daalt bij verhogen van een andere zone | Vermogenslimiet van het systeem bereikt. | Gebruik tegenoverliggende zones (links/rechts) om gelijktijdig hoger vermogen mogelijk te maken. |
| Zone schakelt automatisch uit | Maximale gebruiksduur overschreden. | Zie paragraaf " Automatische veiligheid uitschakeling " en activeer de zone opnieuw. |
| Geluid bij in-/ uitschakelen | Werkingsgeluiden | Zie paragraaf " Geluiden ". Als er geen foutmelding wordt weergegeven, is er geen storing. |
| Ventilator draait na uitschakelen nog door | Automatische geurverwijdering. | De ventilator schakelt na enkele minuten automatisch uit. Kan handmatig worden uitgeschakeld met de Aan/uit-toets (B) "⏻", maar dit wordt niet aanbevolen. |
| Morsen in het afzuiggebied | Koken heeft morsen veroorzaakt. | Reinig de onderdelen van de afzuigeenheid (zie FIG.9). Controleer bij recirculatie ook het geurfilter. |
| Lage afzuigcapaciteit | 1. Filter vervuild.<br>2. Rooster of kanalen geblokkeerd. | 1. Reinig het filter (zie FIG.9).<br>2. Controleer of de in- of uitlaat geblokkeerd is. |

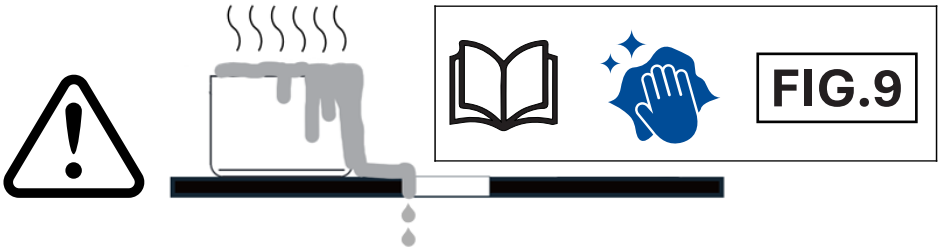


FIG.9

### Foutmeldingen op het display

| CODE | BETEKENIS / OORZAAK | OPLOSSING |
|---|---|---|
| Er03 | Vloeistof of voorwerp op het bedieningspaneel. | Maak het bedieningspaneel schoon en verwijder eventuele voorwerpen. |
| E1 | Oververhitting van de glasplaat. | Kook niet met leeg kookgerei. Wacht 30 minuten. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met de klantenservice. |
| E2 | Interne oververhitting. | Controleer of het ventilatierooster vrij is (zie FIG.8). Wacht tot de ventilator stopt voordat u het apparaat opnieuw gebruikt. Neem indien nodig contact op met de klantenservice. |
| E5 | Communicatiefout tussen zones. | Onderbreek de stroomtoevoer gedurende 1 minuut en schakel opnieuw in. Als het probleem blijft bestaan, neem contact op met de klantenservice. Andere zones blijven bruikbaar. |
| E7, E9, E10 | Communicatiefout met de ventilator. | Onderbreek de stroomtoevoer gedurende 1 minuut. Als de fout aanhoudt, neem contact op met de klantenservice. Koken blijft mogelijk zonder afzuiging.<br>* E10 kan tijdelijk verschijnen door overbelasting van de interne processor, maar dit wordt niet als een storing beschouwd zolang de melding niet blijft staan. |
| E8 | Ventilator geblokkeerd. | Onderbreek de stroomtoevoer en controleer of er vreemde voorwerpen de ventilator blokkeren. Als het probleem blijft bestaan, neem contact op met de klantenservice. Koken blijft mogelijk. |

### Problemen die het gebruik van de kookplaat verhinderen

| CODE | BETEKENIS / OORZAAK | OPLOSSING |
|---|---|---|
| F1, F3, F4 | Ernstige interne communicatiefout. | Onderbreek de stroomtoevoer gedurende 1 minuut. Als het probleem aanhoudt, gebruik het apparaat niet en neem contact op met de klantenservice. |
| E4, E6 | Probleem met stroomvoorziening. | Controleer aansluiting (zie FIG.1) en netspanning. Als het probleem aanhoudt, gebruik het apparaat niet en neem contact op met de klantenservice. |

**Als er geen oplossing wordt gevonden...**
Neem contact op met de klantenservice en geef de weergegeven foutcode en een beschrijving van de situatie door.
**Let op:** Voor uw veiligheid en die van het apparaat: probeer het apparaat nooit zelf te demonteren of te repareren.

| | |
|---|---|
| <br>**DISPOSAL: Gooi dit product niet weg als ongesorteerd gemeentelijk afval. Het afzonderlijk inzamelen van dergelijk afval voor speciale behandeling is noodzakelijk.** | Dit apparaat is gelabeld volgens de Europese richtlijn 2011/65/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct wordt weggegooid, helpt u eventuele schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders zou kunnen ontstaan als het op de verkeerde manier wordt weggegooid.<br><br>Het symbool op het product geeft aan dat het niet mag worden behandeld als normaal huishoudelijk afval. Het moet naar een inzamelingspunt voor de recycling van elektrische en elektronische goederen worden gebracht.<br><br>Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwijdering. Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huishoudelijke afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het hebt gekocht.<br><br>Voor meer gedetailleerde informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw plaatselijke stadskantoor, uw huishoudelijke afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het product hebt gekocht. |

Opmerking: Voor elektrische aansluiting zie de sectie Technische en juridische informatie

cata

CNA group

**CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.U.**
**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: +351 225 191 300 - assistencia@cenatel.pt**

60903535.08.04.2025

# 此页不印刷
# This page will not be printed

版本号：20250521+V1.6

A5，70克双胶纸，单色印刷，骑马钉