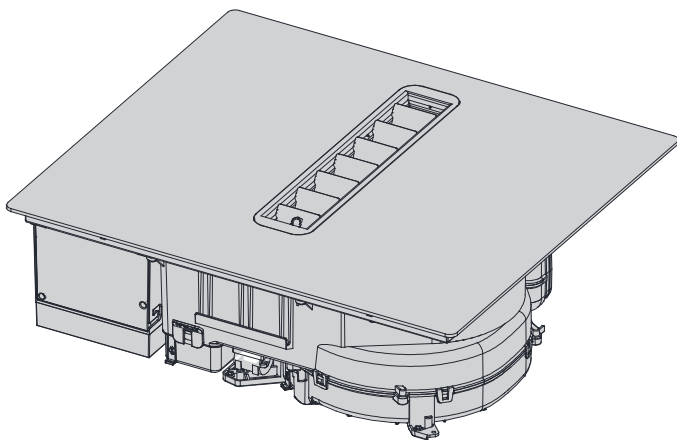


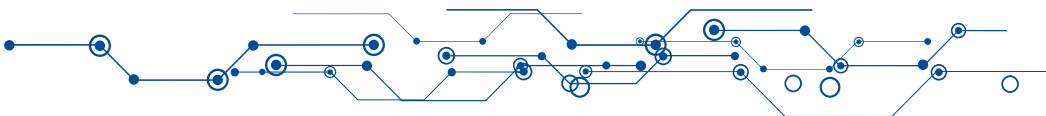


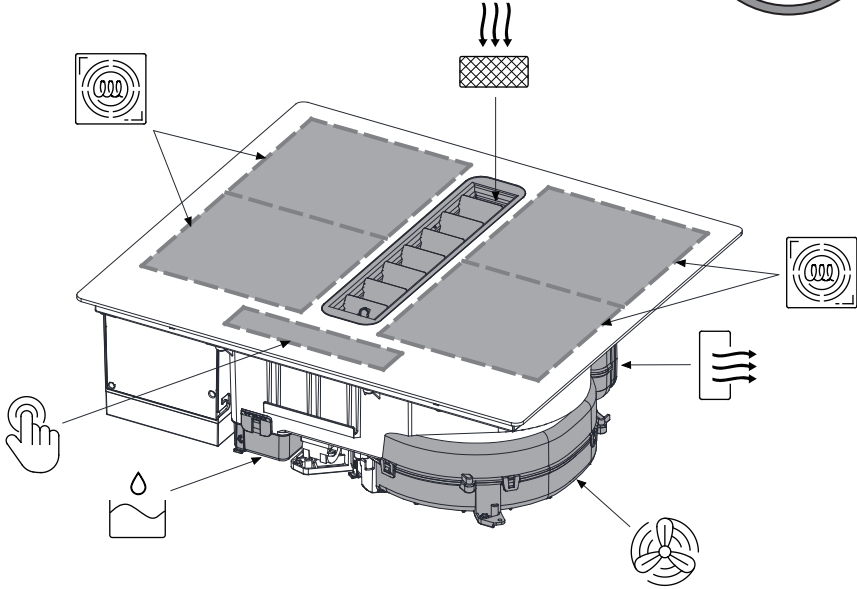
HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

FONTOS: A készülék telepítése, összeszerelése és üzemeltetése előtt a felhasználó és a készülék esetleges sérülésének elkerülése érdekében alapvető fontosságú jelen dokumentum elolvasása.

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.





HU – Gratulálunk újonnan vásárolt, beépített páraelszívóval rendelkező indukciós főzőlapjához. Javasoljuk, hogy a használata előtt figyelmesen olvassa el jelen kézikönyvet, hogy teljes mértékben tisztában legyen a helyes telepítéssel és használattal. Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi használatra.

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.



Az Ön biztonsága fontos a számunkra. Kérjük, főzőlapja használata előtt olvassa el ezeket az információkat.

Telepítés

FIGYELMEZTETÉS: A telepítést vagy karbantartást képzett szakembernek, a gyártó utasításai szerint és a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően kell végeznie. A jelen utasítások figyelmen kívül hagyása veszélyeztetheti a biztonságot. **FIGYELMEZTETÉS:** Telepítési és karbantartási műveletekhez munkakesztyűt kell használni.

FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt csatlakoztatná a főzőlapot, ellenőrizze, hogy a biztosított feszültség és frekvencia megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetettekkel.

FIGYELMEZTETÉS: Az elektromos berendezésekre vonatkozó helyi szabályozásoknak megfelelő, teljes leválasztáshoz omnipoláris kapcsoló szükséges.

FIGYELMEZTETÉS: A főzőlap elektromos biztonsága csak akkor garantálható, ha egy megfelelően telepített földelőrendszerhez van csatlakoztatva.

FIGYELMEZTETÉS: Ne használjon több csatlakozóaljzatot vagy hosszabbítókábelt a készülék csatlakoztatásához. A készülék nem alkalmas külső időzítővel vagy távirányító rendszerrel való működtetésre.

FIGYELMEZTETÉS: Ha a tápkábel sérült, a biztonsági kockázatok elkerülése érdekében ki kell cseréltetni a gyártóval, annak szervizképviselével vagy hasonlóan képzett személlyel.

FIGYELMEZTETÉS: Tekintse át az elszívónylásokra vonatkozó helyi előírásokat, és gondoskodjon azok betartásáról.

VIGYÁZAT: Ez a készülék gáz főzőlapokkal való használatra nem alkalmas. Amennyiben a páraelszívót gázzal vagy más tüzelőanyaggal üzemelő készülékekkel egyidejűleg használják, úgy a helyiségben megfelelő szellőzést kell biztosítani.

Gondoskodjon arról, hogy a telepítési helyen a negatív nyomás ne haladja meg a 4 Pa (0,04 mbar) értéket annak érdekében, hogy az égési gázok ne szívódhassanak vissza a helyiségbe.

FIGYELMEZTETÉS: Ne szerelje a készüléket szabad térre nedves helyre vagy olyan helyre, ahol előfordulhat vízvízvárgás, például mosogató közelébe vagy alá. Ha a készülékkel vízvízvárgás éri, függessze fel annak használatát és vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal a szerviz időpontjának egyeztetése érdekében.

Megfelelő használat és felügyelet

FIGYELMEZTETÉS: Ezt a berendezést 8 éven felüli gyermekek és csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességű, illetve tapasztalatlan és ismeretekkel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban, és megértették a kapcsolódó veszélyeket.

Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel.

Gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket és nem végezhetik annak karbantartását.

A berendezést és annak tápkábelét a 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol kell tartani, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.

Ne használjon nem megfelelő gyermekbiztonsági eszközöket vagy főzőlapfedeleket. Ezek balesethez vezethetnek, vagy a főzőlap túlmelegedését és sérülését okozhatják.

VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell.

A rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

Használat után saját vezérlőszerveivel kapcsolja ki a főzőlapelemet, és ne az edényérezékelőre hagyatkozzon.

Tűz- és égésveszély

FIGYELMEZTETÉS: Ha forró készüléken végez munkát, mindig védje kezét kesztyűvel.

FIGYELMEZTETÉS: Egyes hozzáférhető részek felforrósodhatnak, amikor a készüléket főzésre használja. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a készüléket.

FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon felügyelet nélkül hagyott zsír vagy olaj veszélyes lehet és tüzet okozhat.

SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel eloltani. A készülék tápellátását le kell választani, majd a lángokat le kell takarni, például fedővel vagy tűzoltó takaróval.

Ha egy főzőzóna használva volt, a felület utána egy kis ideig forró marad. **Égési sérülés veszélye!** Soha ne érintse meg a forró felületeket, és ne tegyen rájuk semmilyen tárgyat.

Nem szabad a főzőlap felületére fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedeleteket helyezni, mert felmelegedhetnek. **Tűzveszély!** A főzőlap nagyon felforrósodik. Soha ne helyezzen éghető tárgyakat a főzőlapra. Soha ne tároljon tárgyakat a főzőlapon.

Sérülésveszély! Ha a serpenyő alja és a főzőlap között folyadék van, a serpenyő hirtelen elmozdulhat. Mindig tartsa szárazon a főzőlapot és a serpenyő alját.

Tűzveszély! Ne használjon gyúlékony spray-eket a készülék közelében.

Tűzveszély! Ne tároljon tisztítószereket vagy éghető anyagokat a főzőlap alatt.

FIGYELMEZTETÉS: A nyílt lánggal való főzés tüzet okozhat. Nyílt láng használata tilos a készülékkel. A páraelszívó a szűrőkhöz vonhatja a lángot, amelyek a rájuk összegyűlt főzési zsírok miatt lángra lobbanhatnak.

Tisztítás és karbantartás

Javasoljuk, hogy használat és tisztítás közben legyen nagyon óvatos. Olvassa el figyelmesen a készülék tisztításáról és karbantartásáról szóló részeket. **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt a készüléken bármilyen karbantartási munkát végezne, válassza le azt az elektromos hálózatról.

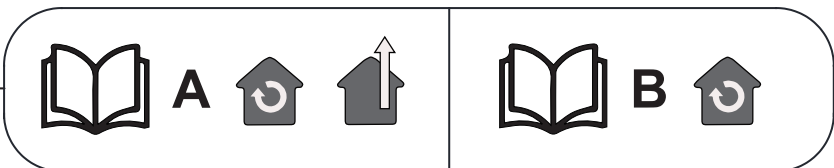
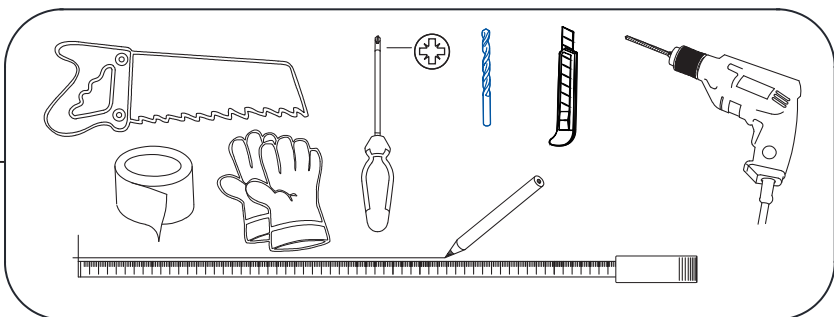
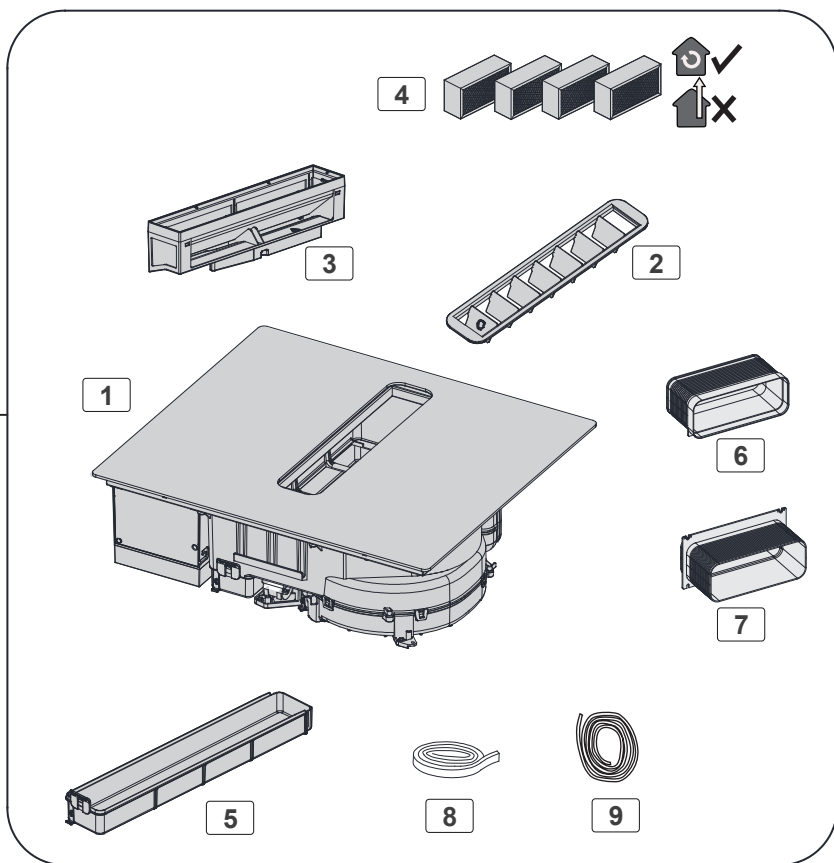
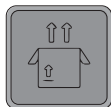
FIGYELMEZTETÉS: Fennáll az elektromos áramütés és tűz veszélye, ha a tisztítást nem a jelen utasításoknak megfelelően végzik. **Áramütés veszélye!** Ne használjon nagynyomású tisztítóberendezéseket vagy gőztisztítókat, mivel ezek áramütést okozhatnak.

FIGYELMEZTETÉS: Csak akkor tisztítsa a főzőlapot, ha az eléggé lehűlt.

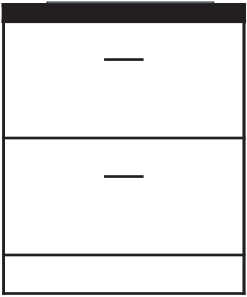
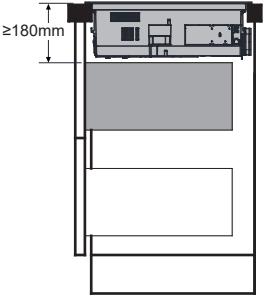
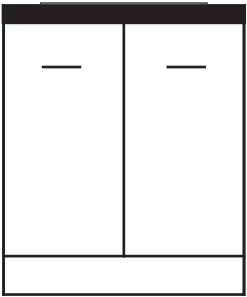
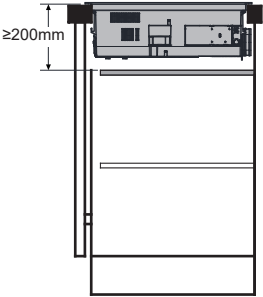
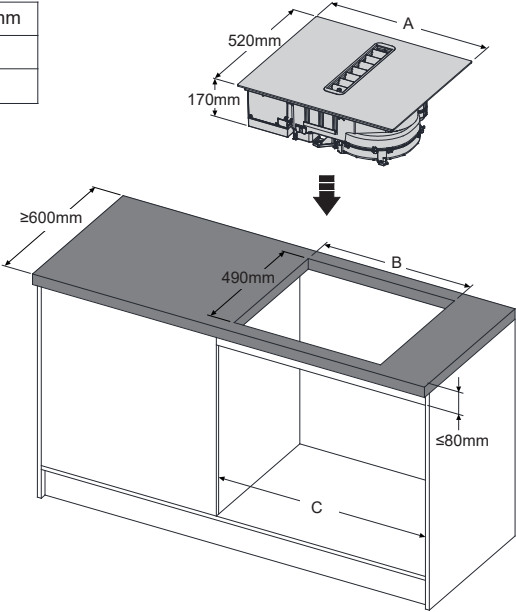
Amikor a főzőlap ki van kapcsolva, nem jelzi a fennmaradó hőt, de a főzőzóna ennek ellenére forró lehet. **Legyen rendkívül óvatos!**

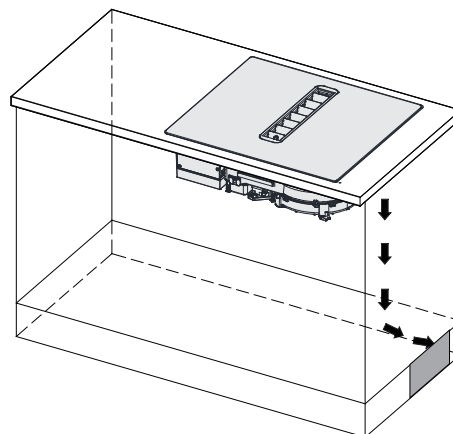
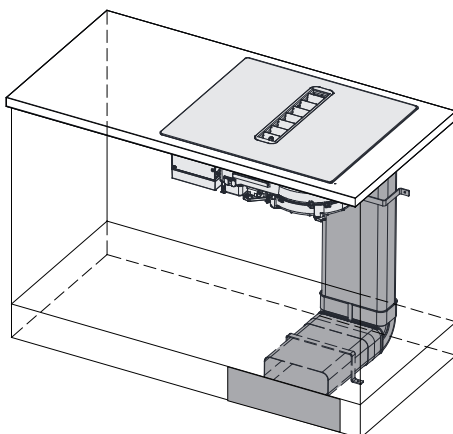
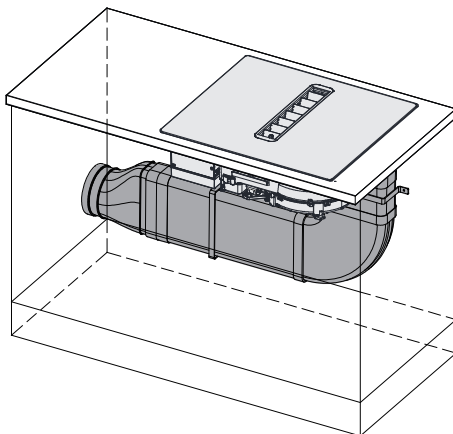
FIGYELMEZTETÉS: Ha só, cukor, vagy a zöldségek megmosásából származó homokszemcsék maradnak az edények alatt, az karcolásokat okozhat.

FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület repedezett, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütés kockázatát.



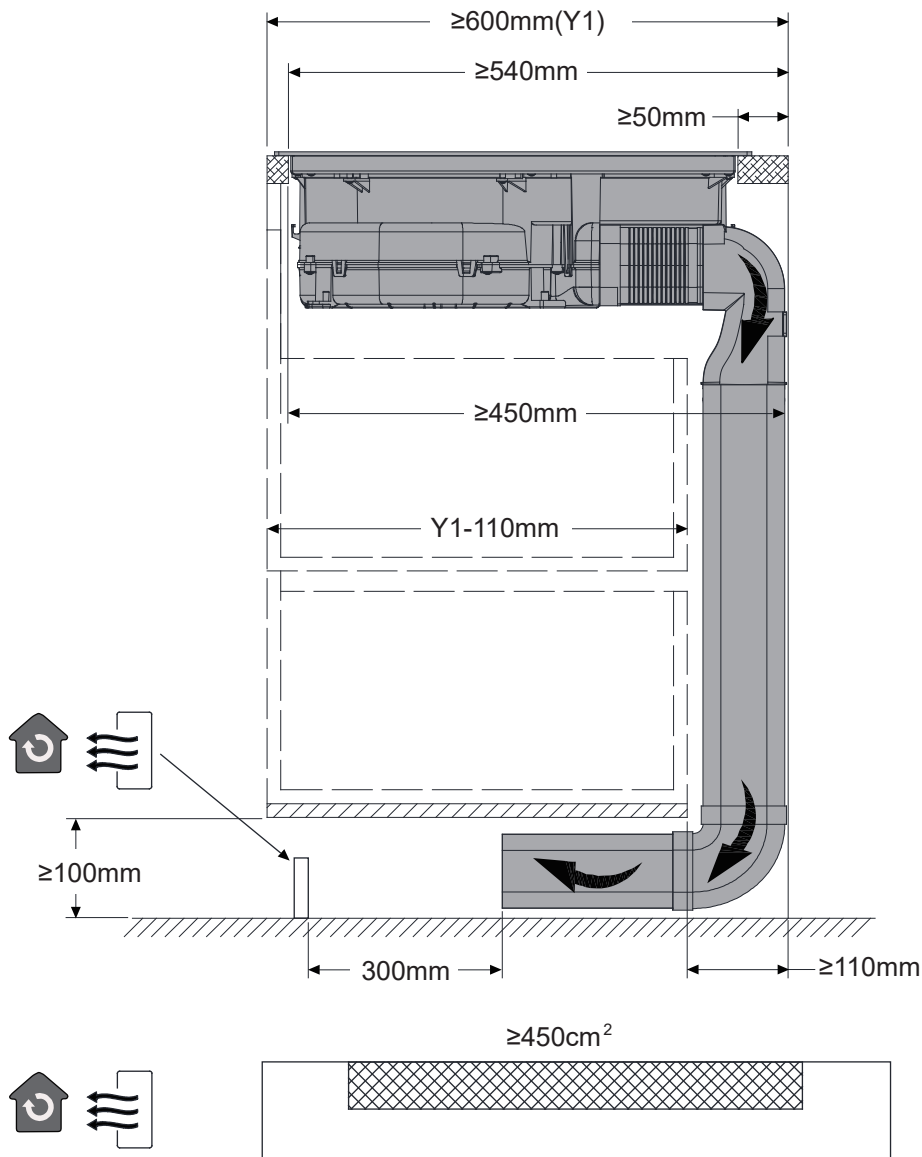
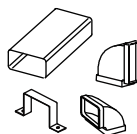
A	590mm	770mm	830mm
B	560mm	730mm	
C	≥560mm	≥730mm	





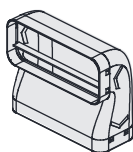


A

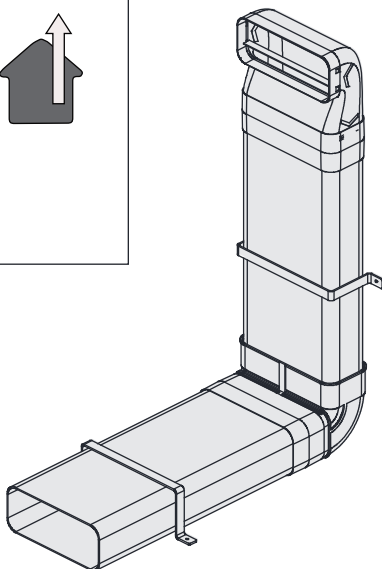




A



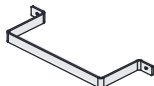
222x89 90°
02890002
8422248376556



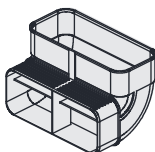
222x89 DUCTING SET
02890001
8422248376297



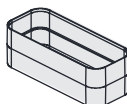
222x89x500
02890006
8422248376594



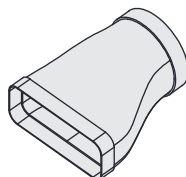
222x89
02890004
8422248376570



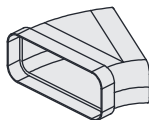
222x89 90°
02890003
8422248376563



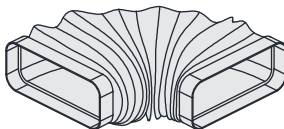
222x89
02890005
8422248376587



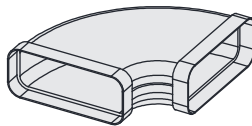
222x89-Ø150
02890007
8422248376617



222x89 15°
02890010
8422248376648



222x89x250-550
02890008
8422248376624



222x89 90°
02890009
8422248376631



B

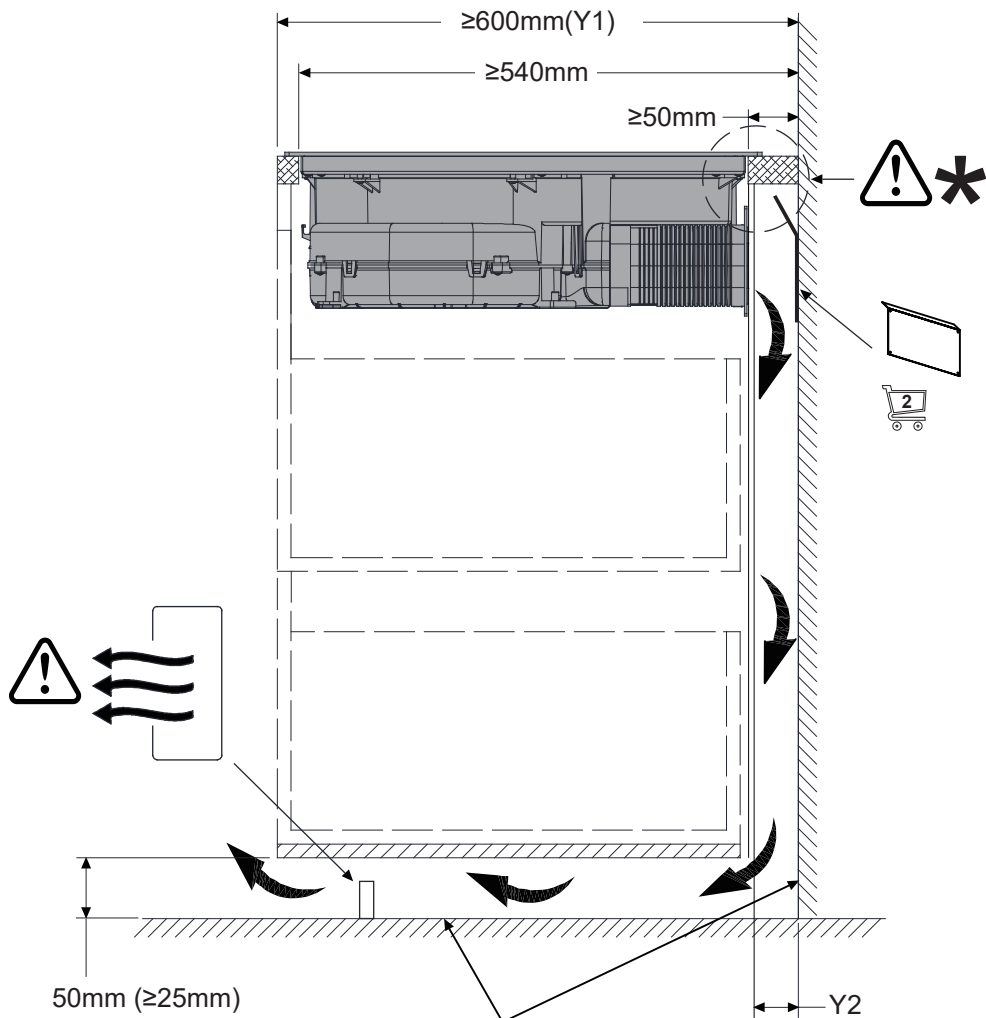


Y2 ≥ 50mm



WALL DEFLECTOR
02890011
8422248376655

Y2 = 25-45mm



$\mu < 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$ ✓

$\mu \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$ ✗



B

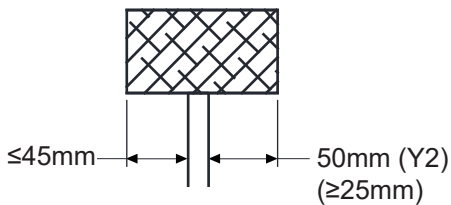
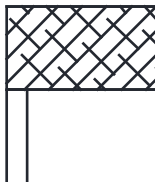


Y2≥50mm



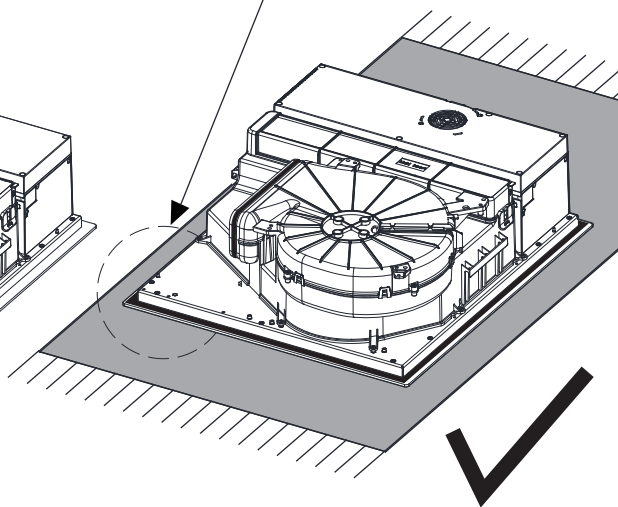
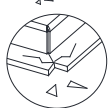
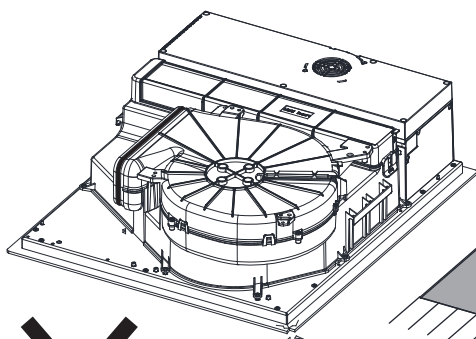
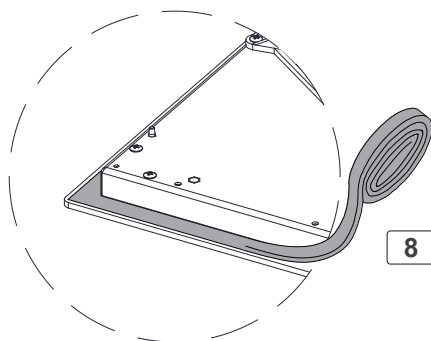
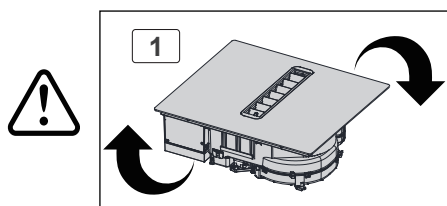
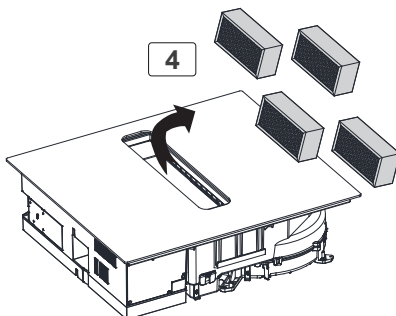
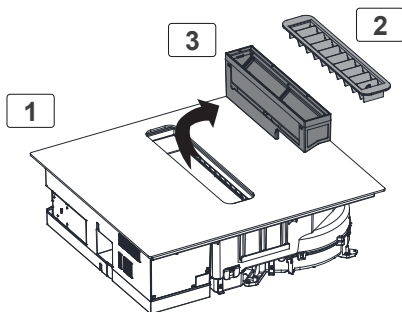
FALI TERELŐLEMEZ
02890011
8422248376655

Y2=25-45mm



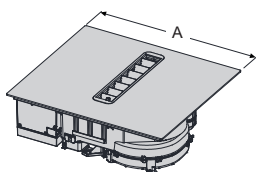
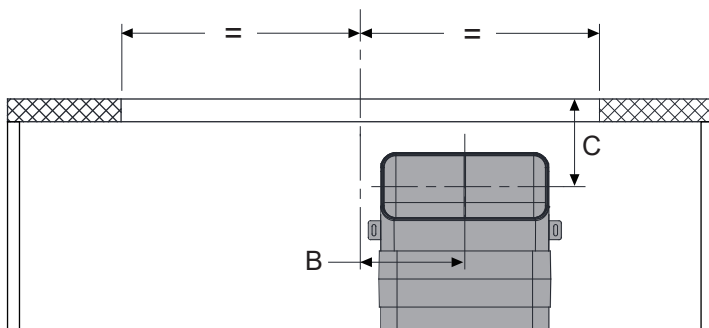
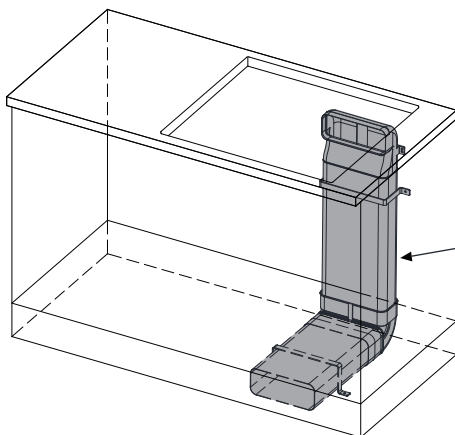
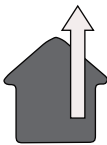
≥450cm²



**A****B**



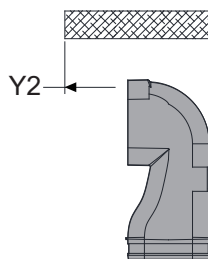
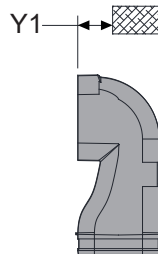
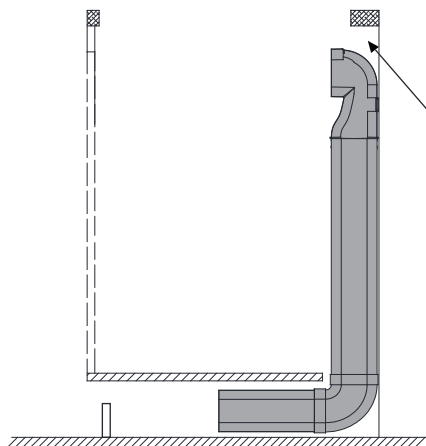
A



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

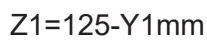
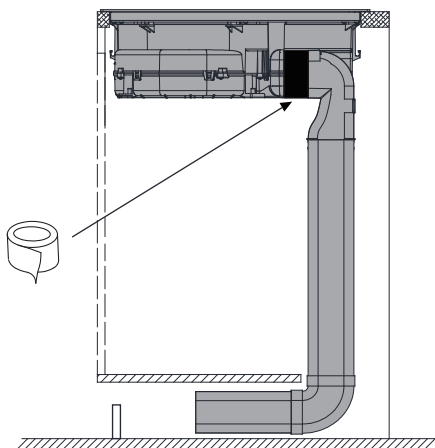


A



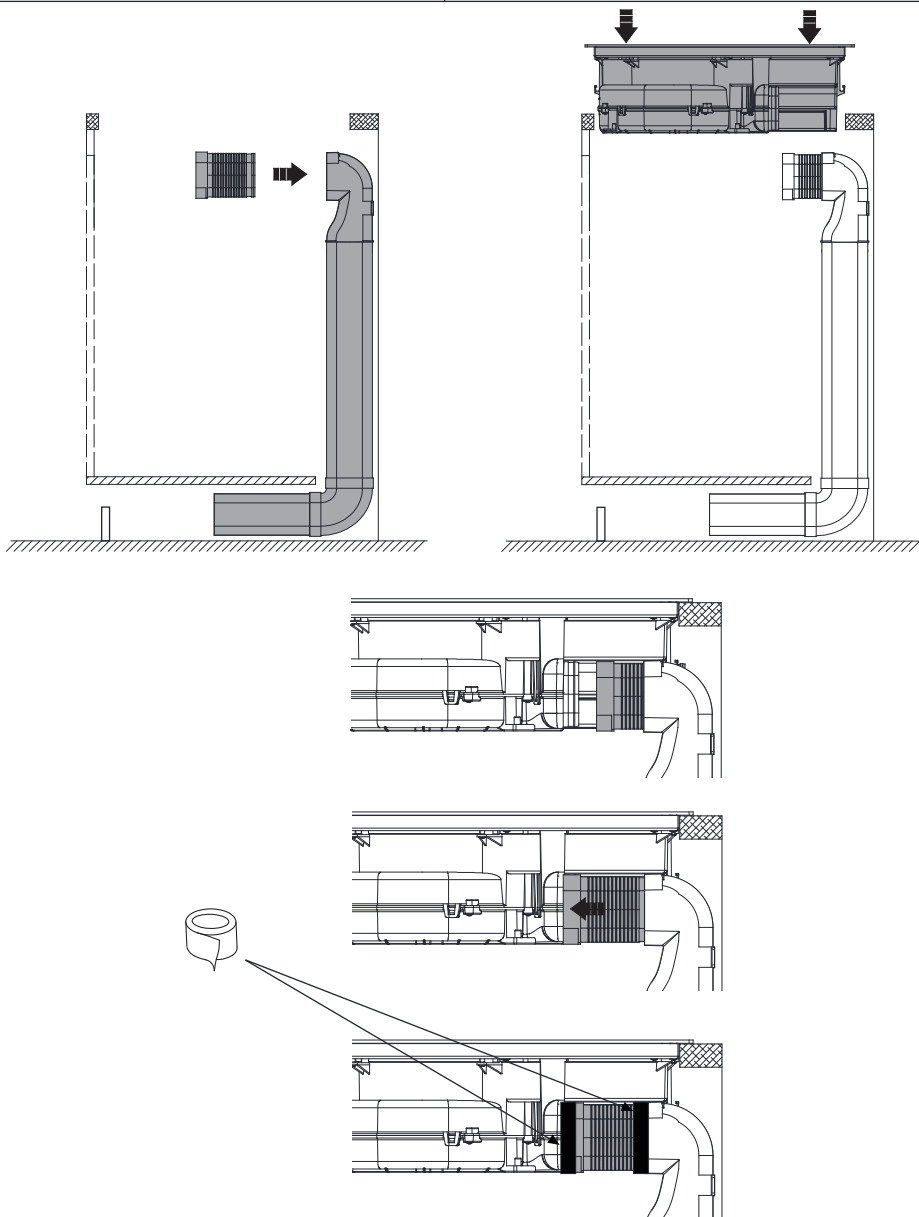
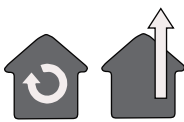
Y1	
>145mm	
145mm	A1
125-50mm	A2
50-10mm	A3
10-0mm	A4

Y2	
0-50mm	A4
>50mm	A5



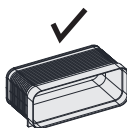


A2.2

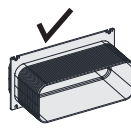




A3.1



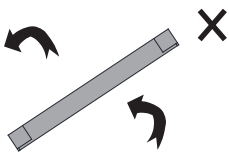
6



7



9



6

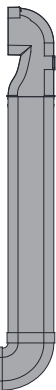


6

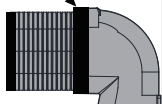
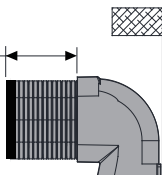


9

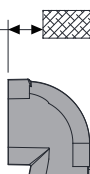
6



65mm



Y1



Y1

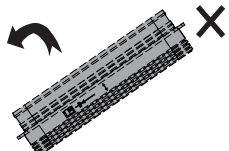
Z1

10-25mm

0mm

25-50mm

20mm



7

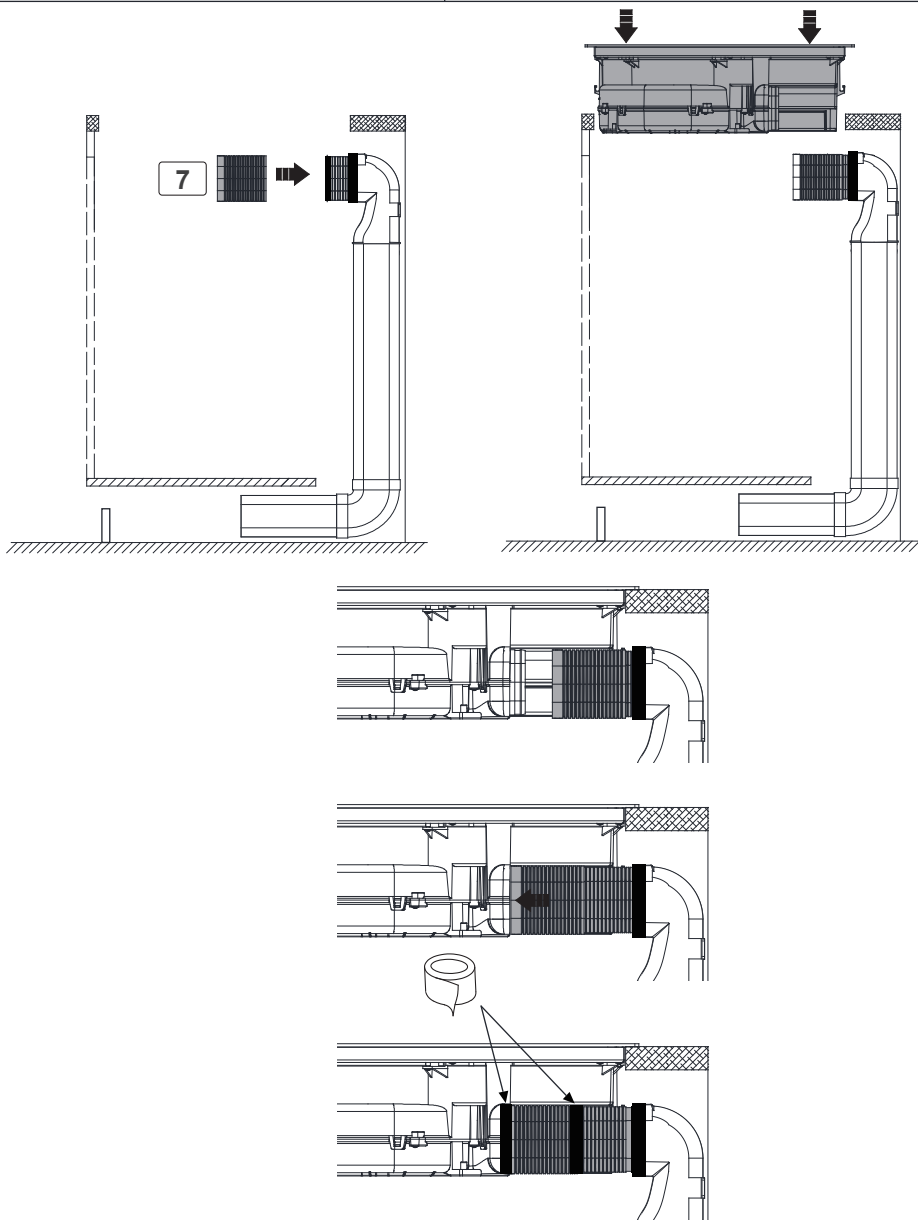


Z1



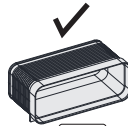
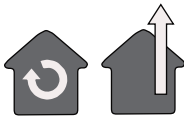


A3.2

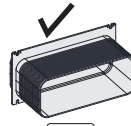




A4



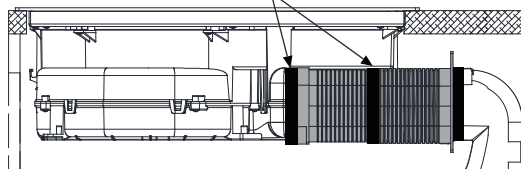
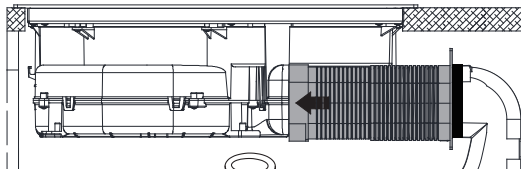
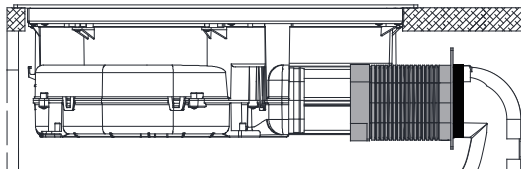
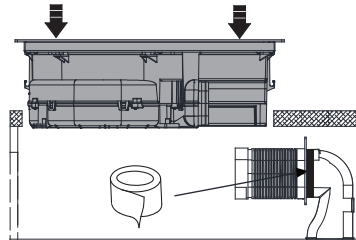
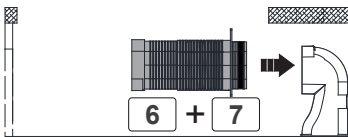
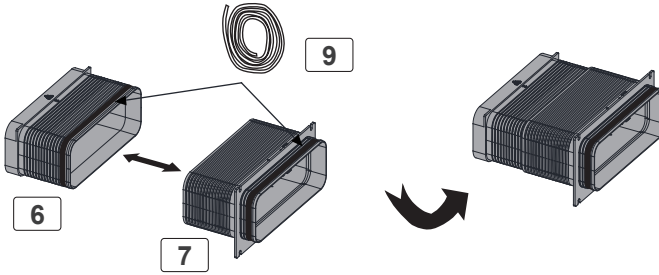
6



7

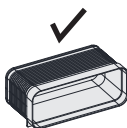


9





A5.1



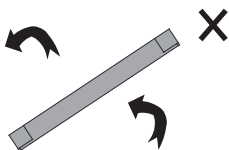
6



7



9



X

6



6

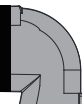
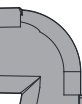


9

6

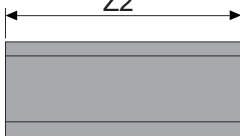


65mm

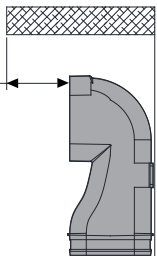


220x90

Z2



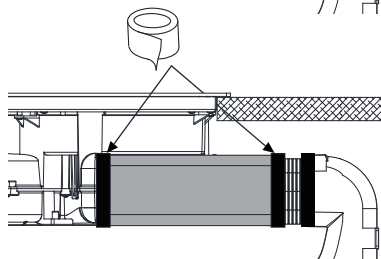
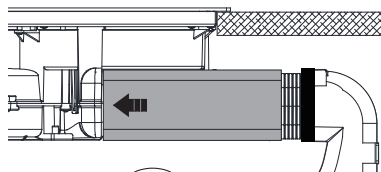
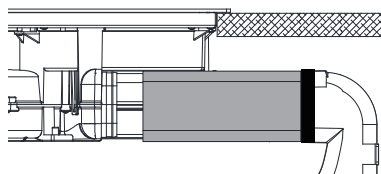
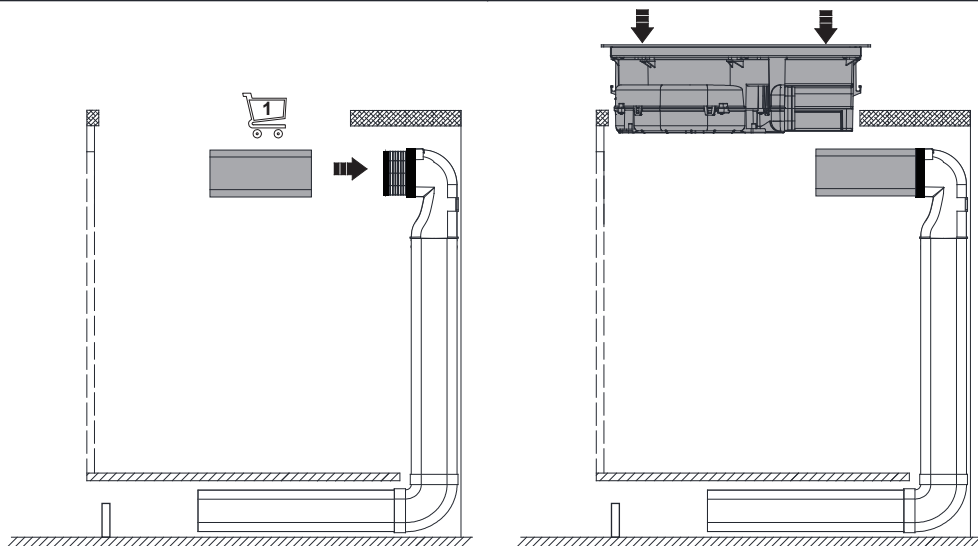
Y2



$Z2 = 110 + Y2$ mm



A5.2





B

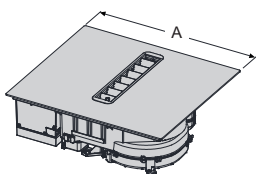
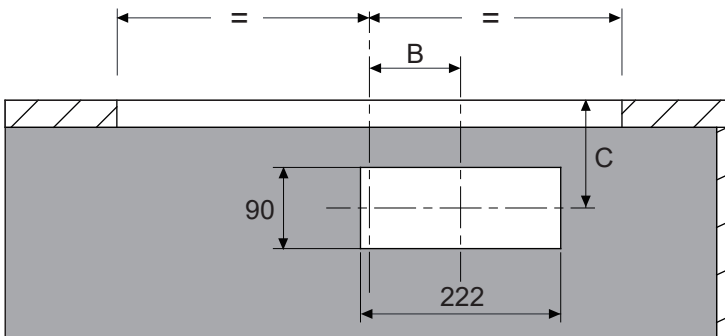
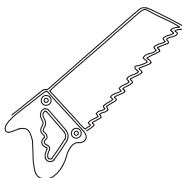
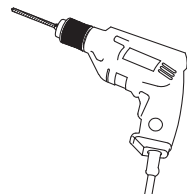
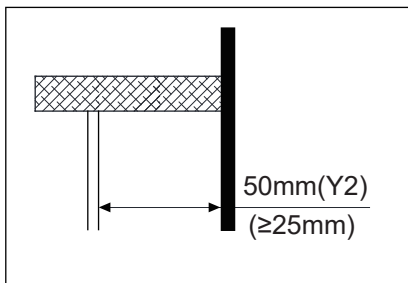
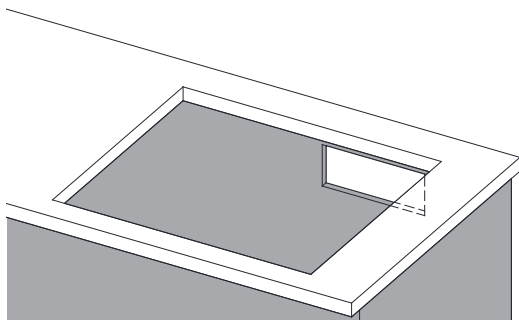


Y2≥50mm



FALI TERELŐLEMEZ
02890011
 8422248376655

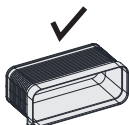
Y2=25-45mm



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



B



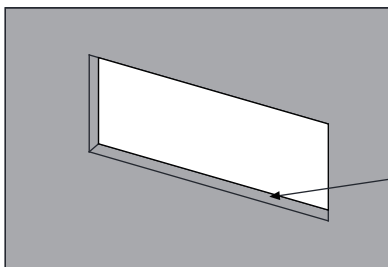
6



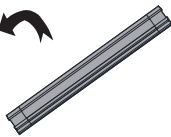
7



9



90°C ✓

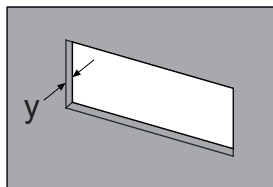


X

Z



7



y

z

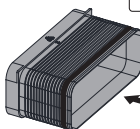
≤10mm

10mm

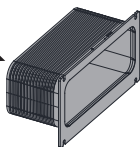
10-20mm

20mm

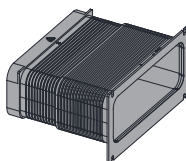
6



7



9

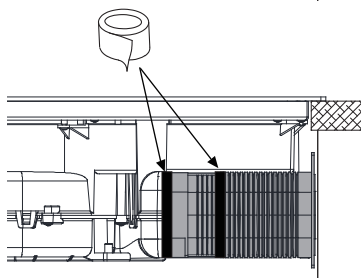
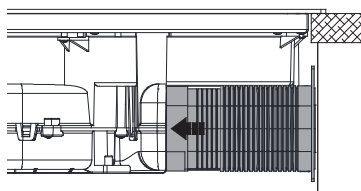
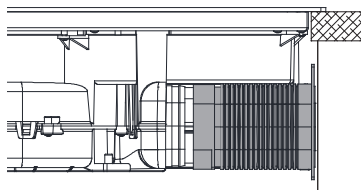
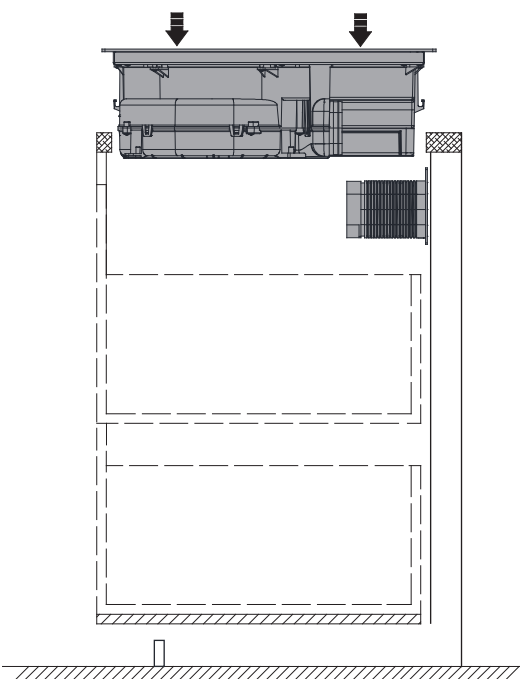
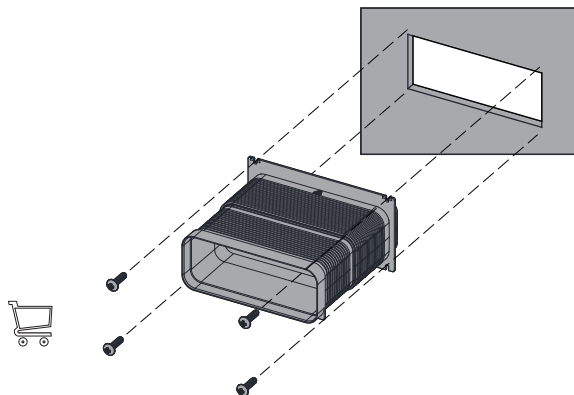


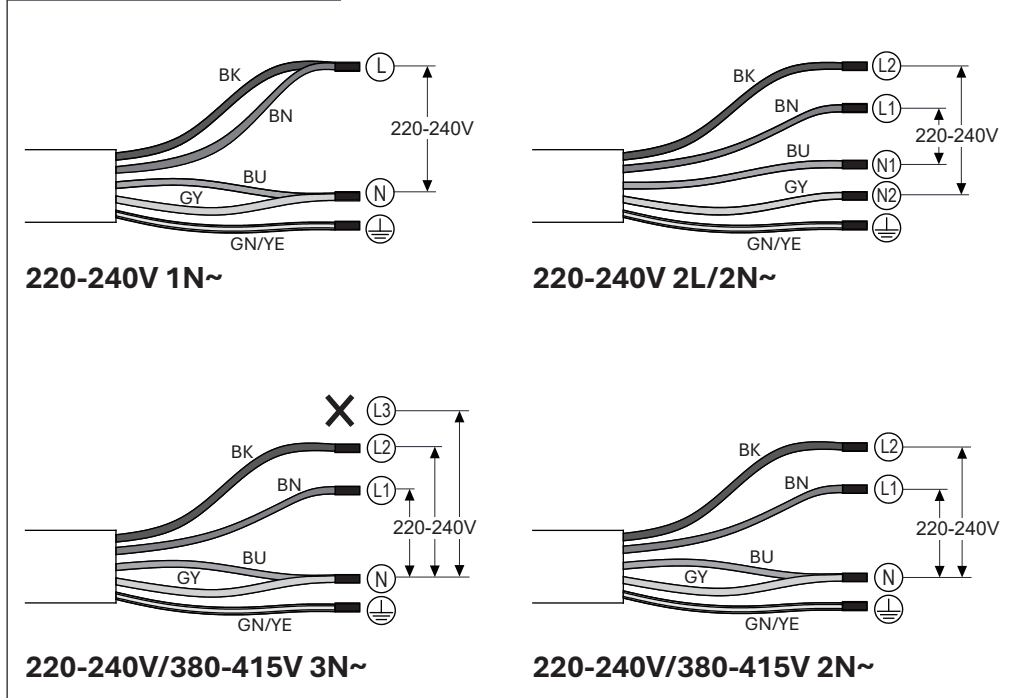
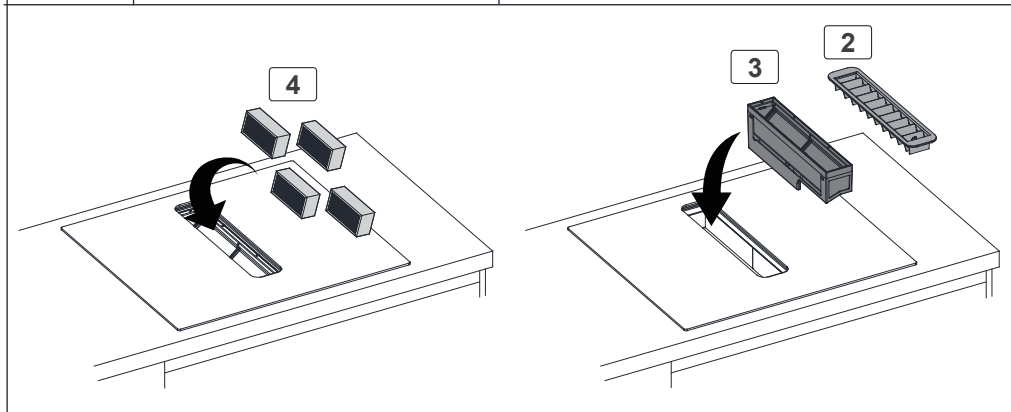
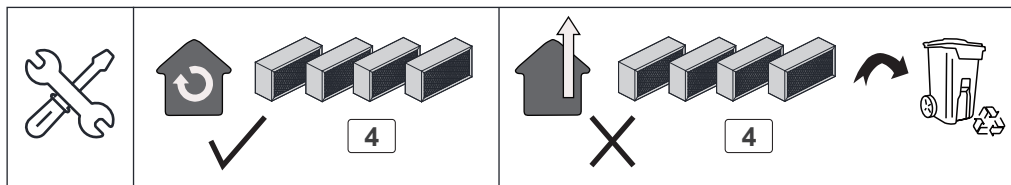


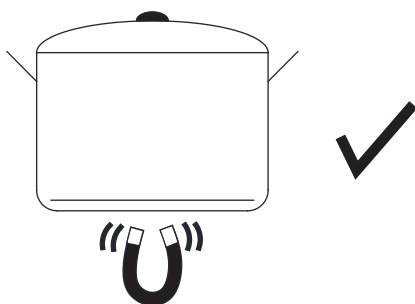
B



x4

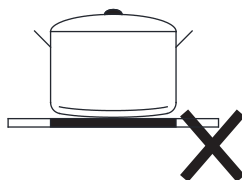
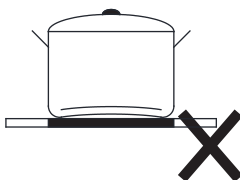
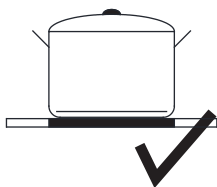




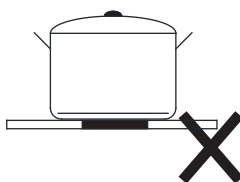
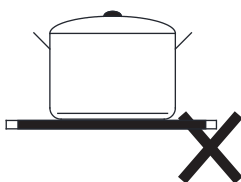
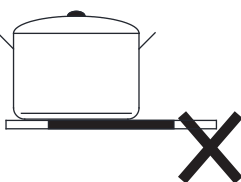
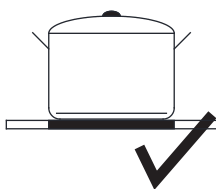


2. ÁBRA

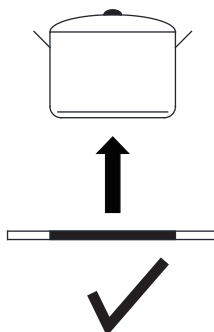
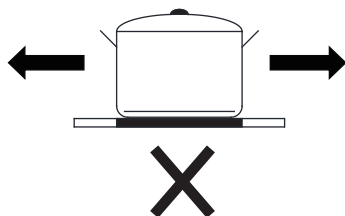
3. ÁBRA



4. ÁBRA

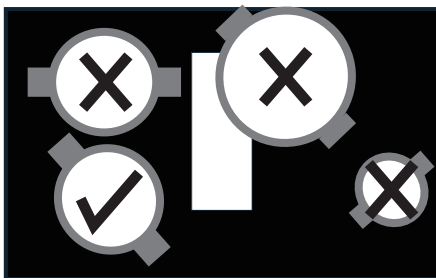


5. ÁBRA

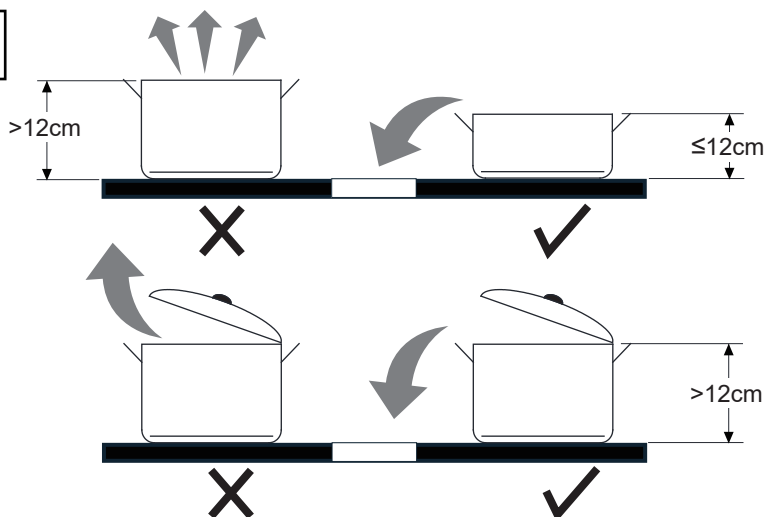




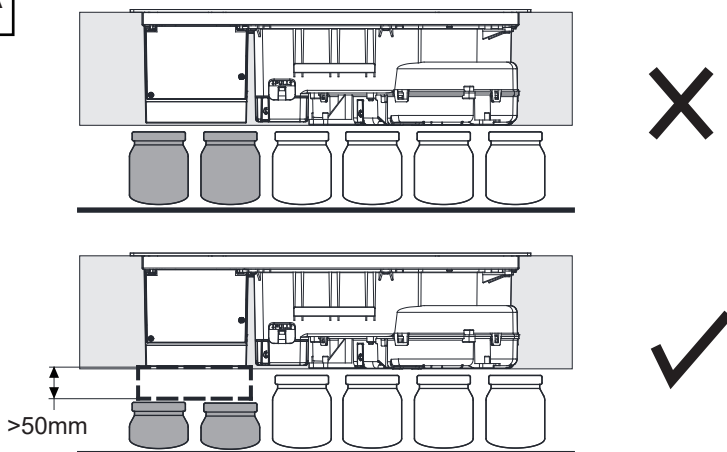
6. ÁBRA



7. ÁBRA

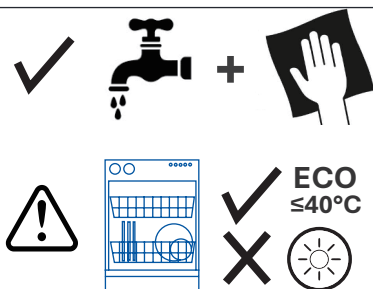
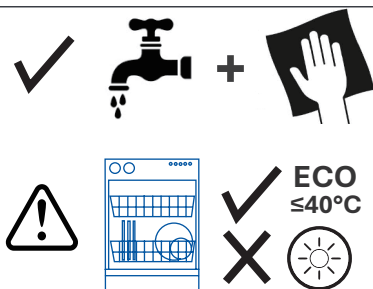
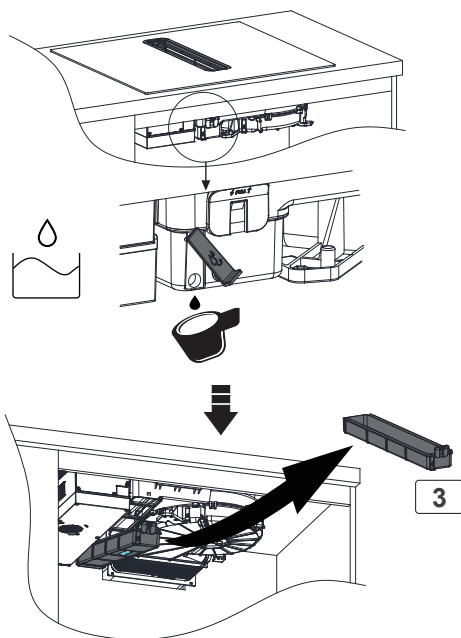
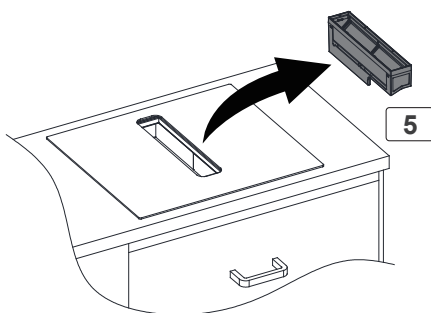
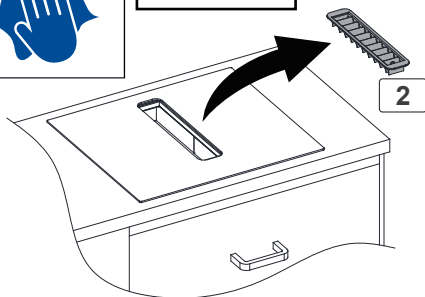


8. ÁBRA





9. ÁBRA



Modell	IAS 6024
Tápfeszültség	220–240 V ~ 50/60 Hz
Méretetek (Sz x Mé x Ma)	590 x 520 x 170 mm
Beépítési méretek	560 x 490 mm
A főzőlap/páraelszívó energiafogyasztása	7200/170 W
Max. energiafogyasztás	7400 W
Védelmi osztály	I
Nettó súly	15,9 kg
A 66/2014/EU és 65/2014/EU rendelettel kapcsolatos információk	Érték
Modell azonosítója	
Főzőlap típusa	60/77/80/83/90 cm Kombinált indukciós főzőlap és páraelszívó
Főzőzónák és/vagy -területek száma	4
Fűtéstechika (indukciós főzőzónák és főzőterületek, hőszugárzós főzőzónák, szilárd lemezek)	Indukciós főzőzónák
Köralakú főzőzónák vagy -területek esetében: az elektromos melegítésű főzőzónánkénti vagy -területenkénti hasznos felület átmérője a legközelebbi 5 mm-re kerekítve (Ø) (cm)	–
Nem köralakú főzőzónák vagy -területek esetében: az elektromos melegítésű főzőzónánkénti vagy -területenkénti hasznos felület hossza és szélessége a legközelebbi 5 mm-re kerekítve (H, Sz) (cm)	Bal első: 21*19 Bal hátsó: 21*19 Jobb hátsó: 21*19 Jobb első: 21*19 Bal középső: 21*19 Jobb középső: 21*19
Kilogrammonkénti energiafogyasztás főzőzónánként vagy -területenként (EC) (Wh/kg)	Bal első főzőterület: 186,6 Bal hátsó főzőterület: 189,9 Jobb hátsó főzőterület: 189,9 Jobb első főzőterület: 186,6 Bal középső főzőterület: 201,1 Jobb középső főzőterület: 201,1
A főzőlap energiafogyasztása (EC) (Wh/kg)	192,5
A főzőlap éves energiafogyasztása (AEC kWh/év)	43,3
Energiahatékonysági osztály	A+
Hidrodinamikai hatékonyság	34,9
Hidrodinamikai hatékonysági osztály	A
Zsírszűrési hatékonyság (GFE elszívó)	66,8
Zsírszűrési hatékonysági osztály (GFE elszívó)	D
Minimális légszállítás a munkaponton (normál használat esetén) (m3/h)	238,2
Maximális légszállítás a munkaponton (normál használat esetén) (m3/h)	491,6
Maximális légáram a legmagasabb beállításon (Qmax) (m3/h) (Turbóval)	673,2
Súlyozott hangteljesítményszint minimális beállításon (LWA) (dB)	51
Súlyozott hangteljesítményszint maximális beállításon (LWA) (dB)	68
A turbó hangteljesítményszintje, ha van (LWA) (dB)	74
Már energiafogyasztás kikapcsolt módban (Po) (W)	0,48
Mért energiafogyasztás készenléti módban (Ps) (W)	
Időnövelő tényező (f)	0,7
Energiahatékonysági index (EEI elszívó)	39,9
Mért légáramlási sebesség a legjobb hatékonysági ponton (m3/h)	331,3
Mért légnyomás a legjobb hatékonysági ponton (PBEP) (Pa)	644
Mért elektromosteljesítmény-bemenet a legjobb hatékonysági ponton (WBEP) (W)	169,6

A fenti táblázathoz használt mérési és számítási módszerek összhangban vannak a Bizottság 65/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendeletével, valamint a Bizottság 66/2014/EU rendeletével.

Modell	IAS 7024
Tápfeszültség	220–240 V ~ 50/60 Hz
Méretetek (Sz x Mé x Ma)	770 x 520 x 170 mm
Beépítési méretek	730 x 490 mm
A főzőlap/páraelszívó energiafogyasztása	7200/170 W
Max. energiafogyasztás	7400 W
Védelmi osztály	I
Nettó súly	17,5 kg
A 66/2014/EU és 65/2014/EU rendelettel kapcsolatos információk	Érték
Modell azonosítója	
Főzőlap típusa	60/77/80/83/90 cm Kombinált indukciós főzőlap és páraelszívó
Főzőzónák és/vagy -területek száma	4
Fűtéstechika (indukciós főzőzónák és főzőterületek, hőszugárzós főzőzónák, szilárd lemezek)	Indukciós főzőzónák
Köralakú főzőzónák vagy -területek esetében: az elektromos melegítésű főzőzónánkénti vagy -területenkénti hasznos felület átmérője a legközelebbi 5 mm-re kerekítve (Ø) (cm)	–
Nem köralakú főzőzónák vagy -területek esetében: az elektromos melegítésű főzőzónánkénti vagy -területenkénti hasznos felület hossza és szélessége a legközelebbi 5 mm-re kerekítve (H, Sz) (cm)	Bal első: 21*19 Bal hátsó: 21*19 Jobb hátsó: 21*19 Jobb első: 21*19 Bal középső: 21*19 Jobb középső: 21*19
Kilogrammonkénti energiafogyasztás főzőzónánként vagy -területenként (EC) (Wh/kg)	Bal első főzőterület: 186,6 Bal hátsó főzőterület: 189,9 Jobb hátsó főzőterület: 189,9 Jobb első főzőterület: 186,6 Bal középső főzőterület: 201,1 Jobb középső főzőterület: 201,1
A főzőlap energiafogyasztása (EC) (Wh/kg)	192,5
A főzőlap éves energiafogyasztása (AEC kWh/év)	43,4
Energiahatékonysági osztály	A+
Hidrodinamikai hatékonyság	35,4
Hidrodinamikai hatékonysági osztály	A
Zsírszűrési hatékonyság (GFE elszívó)	65,9
Zsírszűrési hatékonysági osztály (GFE elszívó)	D
Minimális légszállítás a munkaponton (normál használat esetén) (m3/h)	232,5
Maximális légszállítás a munkaponton (normál használat esetén) (m3/h)	498,6
Maximális légáram a legmagasabb beállításon (Qmax) (m3/h) (Turbóval)	691,5
Súlyozott hangteljesítményszint minimális beállításon (LWA) (dB)	50
Súlyozott hangteljesítményszint maximális beállításon (LWA) (dB)	69
A turbó hangteljesítményszintje, ha van (LWA) (dB)	74
Már energiafogyasztás kikapcsolt módban (Po) (W)	0,48
Mért energiafogyasztás készenléti módban (Ps) (W)	
Időnövelő tényező (f)	0,7
Energiahatékonysági index (EEI elszívó)	40,0
Mért légáramlási sebesség a legjobb hatékonysági ponton (m3/h)	379,8
Mért légnyomás a legjobb hatékonysági ponton (PBEP) (Pa)	570
Mért elektromos teljesítmény-bemenet a legjobb hatékonysági ponton (WBEP) (W)	169,7

A fenti táblázathoz használt mérési és számítási módszerek összhangban vannak a Bizottság 65/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendeletével, valamint a Bizottság 66/2014/EU rendeletével.

INDUKCIÓS FŐZÉS

Az indukciós főzés biztonságos, fejlett és hatékony főzési technológia. Úgy működik, hogy elektromágneses sugárzást generál egy megfelelő edényben, és így az étel úgy fő meg, hogy nem jön létre közvetlen hő az üvegfelületen. A felület azonban az edénnyel való érintkezés következtében felmelegedhet, ami teljesen normális.

Fontos: Felhívjuk figyelmét, hogy az indukciós főzőlapok sokkal gyorsabban melegitene, mint a hagyományos főzőlapok. Ezért a balesetek elkerülése érdekében a főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

Edény

Csak indukciós főzőlapokhoz megfelelő aljú főzőedényeket használjon. Értse meg a szimbólumot a főzőedény csomagolásán vagy alján.

A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak indukciós főzésre: Tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy mágneses alj nélküli réz, üveg, fa, porcelán, kerámia vagy agyag.

Mágnes tesztrel is ellenőrizheti, hogy edénye alkalmas-e indukciós főzésre **(2. ÁBRA)**:

1. Helyezzen egy mágneset a főzőedény aljához.
2. Ha a mágnes hozzátapad, az edény alkalmas az indukciós főzéshez.

Ha nincs mágnes:

1. Töltsön vizet a tesztelni kívánt edénybe.
2. Ha a kijelzőn nem villog a „ ” szimbólum, a víz pedig melegedni kezd, akkor a főzőedény alkalmas indukciós főzéshez.

Ne használjon kicsorbult szélű, illetve ívelt aljú edényeket. Győződjön meg róla, hogy az edény alja sima, és egyenesen áll az üvegfelületen. **(3. ÁBRA)**

A lehető legnagyobb hatékonyság érdekében olyan főzőedényt használjon, amely illeszkedik a főzőzóna méretéhez (az átmérőjének meg kell egyeznie a zóna körvonalával), és helyezze középre. Vegye figyelembe, hogy a kis méretű, 14 cm-nél kisebb átmérőjű edényeket előfordulhat, hogy a főzőlap nem érzékeli. **(4. ÁBRA)**

Fontos: Mindig emelje le az edényeket a főzőfelületről! Az üveg károsításának és sűrűdési nyomok vagy karcolások keletkezésének elkerülése érdekében ne csúsztassa vagy húzza őket. Győződjön meg róla, hogy az edény alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz. **(5. ÁBRA)** Az edények húzásából származó karcolások nem befolyásolják a főzőlap működését. Ezek a normál használattal járnak, és nem képezhetik követelések alapját.

Fontos: Soha nem helyezzen edényeket a páraelszívó szívási területére úgy, hogy azt teljesen vagy részben eltakarják. Ez károsíthatja a ventilátort. **(6. ÁBRA)**

Az optimális füst- és gőzelszíváshoz használjon egy félig nyitott fedőt, a szívási terület felé fordítva, ha 12 cm-nél magasabb főzőedényt használ. Ne helyezze az edényeket az elszívási zónától távol, és győződjön meg róla, hogy a markolatuk nem zárja el a légáramlást. **(6. ÁBRA)**

Fontos: Soha ne helyezzen edényt a vezérlőterületre. Ez a készülék meghibásodását vagy a vezérlők károsodását okozhatja.

Zajok

Az indukciós főzőlapok használat közben a használt főzőedények típusától és az alkalmazott teljesítményszintektől függően különféle zajokat bocsáthatnak ki:

- **Pattogás:** Ez a zajt általában az edények és a gyártásukhoz használt különböző anyagok okozzák. Az edények alja különböző anyagokból áll, amelyek felmelegedéskor eltérő sebességgel tágulnak.
- **Kattogás:** Ezt a zajt jellemzően a készülék elektronikus komponensei okozzák be- és kikapcsoláskor.
- **Sipolás:** Ez akkor fordulhat elő, amikor egy vagy több főzőzóna magas teljesítményszinten működik, vagy ha a főzőedény különböző anyagokból áll.
- **Zúgás:** Ez a zaj magas teljesítményszint, például a Turbó funkció kiválasztásakor keletkezhet. A magas teljesítményszinttel összefüggő zajok csökkennek, amikor az edények elérik a kívánt hőmérsékletet és a teljesítményszint csökken.
- **Sipolás/zúgás, amikor a főzőlap ki van kapcsolva:** Ezek a zajok általában akkor hallhatóak, ha használat alatt vagy után működik a hűtőventilátor vagy az elektronikus komponensek, és ha a belső hőmérséklet megfelelő, akkor megszűnik.

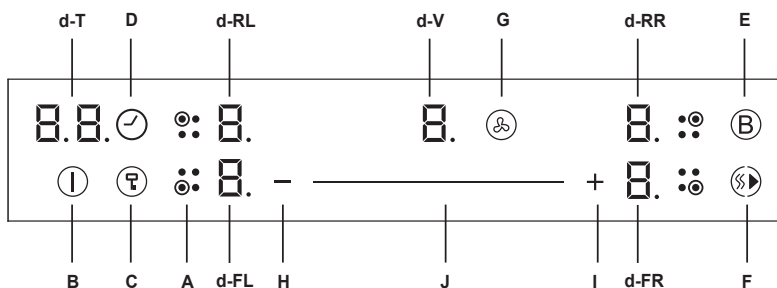
ENERGIAFOGYASZTÁS

Főzőzóna	Maximális teljesítmény (220–240 V ~ 50/60 Hz) (Turbó)
	2200/2600 W (Turbó)
	2300/3000 W (Turbó)
Ventilátor	170 W
	2200/2600 W (Turbó)
	2300/3000 W (Turbó)
Teljes névleges teljesítmény	7400 W

A jelzett teljesítmény a főzőedény méretétől és anyagától függően eltérhet.

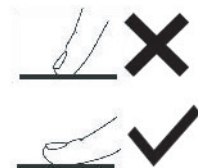
Ha az elektromos berendezés nem kap elegendő tápellátást, a „Teljesítménykezelés” rész utasításainak segítségével korlátozhatja az eszköz teljes energiafogyasztását.

Fontos: 10 szint van a főzőzónákhoz és 6 szint a páraelszívóhoz.



VEZÉRLŐ- ÉS KIJELEZŐELEMEK

Referencia	Leírás
A 	Fűzőzóna-választó gomb
B 	Be/ki gomb
C 	Gyermekek zárolás gombja / standard zárológomb
D 	Időzítő / késleltetett leállítás gomb
E 	Turbó vezérlőgombja
F 	Fűzési funkciók / Szünet gomb
G 	Ventilátorsebesség-választó / Automatikus üzemmód gomb
H 	Teljesítmény-/időcsökkentő gomb
I 	Teljesítmény-/időnövelő gomb
J 	Teljesítménybeállító csúszka
d-T	Időzítő számkijelzője
d-RL	Bal hátsó fűzőzóna számkijelzője
d-FL	Bal első fűzőzóna számkijelzője
d-RR	Jobb hátsó fűzőzóna számkijelzője
d-FR	Jobb első fűzőzóna számkijelzője
d-V	Elszívási szint kijelzője



MŰKÖDÉSI ELV

Kerámia főzőlapja érintésérzékeny elektronikus gombokkal rendelkezik, amelyek az ujjal való érintésre reagálnak. A helyes működéshez megfelelően helyezze ujját az érzékelőkre.

Bizonyos funkciók esetében előfordulhat, hogy hosszabban kell megnyomnia a gombot. A Be/ki gombot (B) „I” például biztonsági okokból 1 másodpercnél hosszabb ideig kell nyomva tartani.

Egyes funkciókhoz egyszerre két gombot kell lenyomni.

Minden egyes gombnyomást csipogás jelez. Néhány funkció ettől eltérő hangjelzést használ riasztásra vagy a főzőlap állapotának jelzésére.

KEZDETI INDÍTÁS / TELEPÍTÉSI KONFIGURÁCIÓ

Fontos: A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy igényeinek megfelelően van konfigurálva.

Elszívási/keringetési mód kiválasztása

A kívánt telepítéstől függően a készülék elszívási vagy keringetési módba állítható. A készülék alapértelmezetten elszívási módba van állítva. Ha keringetési módban szeretné telepíteni, kövesse az alábbi eljárást:

Akonfigurálás indításához a készüléknek kikapcsolt állapotban kell lennie, és nem lehetnek edények a főzőzónákon.

1. Nyomja meg a be/ki gombot (B) „1” az indukciós főzőlap bekapcsolásához. A hangjelző csipogni fog, és minden számkijelzőn „0” lesz látható. Ne válasszon ki egy főzőzónát vagy ventilátort se.
2. Nyomja le 2 másodpercre a Turbo vezérlőgombját (E) „B”. A d-T számkijelzőn megjelenik az aktuális telepítési típus:

- "==" -  Elszívási mód

- "≡≡" -  Keringetési mód

3. A mód megváltoztatásához nyomja meg a teljesítményszint-/időnövelő gombot (I) „+”.

4. A telepítési típus kiválasztása után nyomja meg a Turbo vezérlőgombját (E) „B” a beállítások mentéséhez és a kilépéshez.

Innentől a főzőlap a kiválasztott telepítési módban lesz konfigurálva.

Ha mentés nélkül lép ki a konfigurációból, a beállítások elvesznek. A telepítési mód a folyamat 1. lépéstől való megismétlésével újra megváltoztatható.

A keringetési mód beállítja a ventilátor szívásiteljesítmény-szintjét, és engedélyezi a szagszűrő figyelmeztető riasztóját. Amikor a főzőlap ki van kapcsolva, a ventilátor néhány percig tovább működik, hogy biztosítsa a légtisztítást, a szagmentesítést és a szűrők és a berendezés szárítását. Szükség esetén a ventilátor a be/ki gombbal (B) „1” leállítható, de ez nem ajánlott.

Teljesítménykezelés

A készülék alapértelmezetten maximális teljesítményre van állítva. Ha a szükségesnél alacsonyabb tápellátás áll rendelkezésre, az energiafogyasztás a következő táblázat szerint csökkenthető:

d-FL Számkijelző	d-FR Számkijelző	Maximális energiafogyasztás (W)
1	5	1500
2	8	2800
3	3	3300
4	5	4500
5	7	5700
7	4	7400

A konfigurálás indításához a készüléknek kikapcsolt állapotban kell lennie, és nem lehetnek edények a főzőzónákon.

1. Nyomja meg a be/ki gombot (B) „1” az indukciós főzőlap bekapcsolásához. A hangjelző csipogni fog, és minden számkijelzőn „0” lesz látható. Ne válasszon ki egy főzőzónát vagy ventilátort se.
2. Nyomja le egyszerre 2 másodpercre a teljesítmény-/időcsökkentő gombot (H) „—” és a teljesítmény-/időnövelő gombot (I) „+”. A d-FL számkijelzőn az „5” lesz látható.
3. Nyomja le a teljesítmény-/időcsökkentő gombot (H) „—” a d-FL számkijelzőn az „5”, a d-FR számkijelzőn pedig az „E” lesz látható.
4. Nyomja le egyszerre a teljesítmény-/időcsökkentő gombot (H) „—” és a teljesítmény-/időnövelő gombot (I) „+”. A d-FL és d-FR számkijelzők az aktuális maximális teljesítményt fogják megjeleníteni a fenti táblázat szerint.
5. Nyomja meg a főzési funkció / szünet gombot (F) „B”, hogy kiválassza a kívánt maximális teljesítményt a táblázat szerint.
6. Miután megjelent a kívánt maximális teljesítmény, nyomja meg a teljesítmény-/időnövelő gombot (I) „+” a beállítások mentéséhez és a kilépéshez.

Innentől a főzőlap a kiválasztott teljesítménykorláttal lesz konfigurálva. Ez növelheti az ételek melegítéséhez és főzéséhez szükséges időt, valamint korlátozhatja az egyszerre használható főzőzónák számát és szinteket. Ha mentés nélkül lép ki a konfigurációból, a beállítások elvesznek. A teljesítménykorlát a folyamat 1. lépéstől való megismétlésével újra megváltoztatható.

Bemutató üzemmód

Ez a beállítás lehetővé teszi a kiskereskedő számára, hogy a főzőlap teljes működését bemutassa anélkül, hogy edényeket kellene melegíteni, ezzel elkerülve a termékbemutató alatti baleseteket. Ez a funkció alapértelmezetten tiltva van és a következő eljárással engedélyezhető: A konfigurálás indításához a készüléknek kikapcsolt állapotban kell lennie, és nem lehetnek edények a főzőzónákon

1. Válassza le 20 másodpercre a főzőlapot a tápellátásról, majd csatlakoztassa vissza. A beállítás csak a leválasztás után 2 percen belül végezhető el.
2. Kikapcsolt vezérlés mellett tartsa nyomva 10 másodpercig a be/ki gombot (B) „1”. A főzőlap eközben bekapcsol, és a gombot nyomva kell tartani, amíg a 10 másodperc le nem telik. Ekkor villogni fog az időzítő számkijelzője (d-T), és az aktuális konfigurációt fogja mutatni:
 - „00” – **Bemutató üzemmód letiltva**
 - „dE” – **Bemutató üzemmód engedélyezve**
3. A bemutató mód az időzítő gomb (D) „0” megnyomásával engedélyezhető vagy tiltható.
4. A kívánt konfiguráció kiválasztása után nyomja meg újra a be/ki gombot (B) „1” a beállítások elmentéséhez és a kilépéshez.

Innentől a főzőlap a kiválasztástól függően engedélyezett vagy tiltott bemutató üzemmóddal lesz konfigurálva. A mód a folyamat 1. lépéstől való megismétlésével újra megváltoztatható.

Ha a **Bemutató üzemmód** engedélyezve van, a főzőlap használata közben az időzítő számkijelzőjén (d-T) „dE” jelzés lesz látható, és a főzőzónák nem fogják az edényeket melegíteni.

AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAP HASZNÁLATA

Figyelmeztetés: A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyeknek indukciós főzőlap használata előtt konzultálniuk kell háziorvosukkal.

Beépített segítség és biztonsági funkciók

A főzőlap számos automatikus funkcióval rendelkezik, amelyek megkönnyítik a használatot, és garantálják a biztonságot.

- **Automatikus edényészlelés:** Ha egy megfelelő méretű és kompatibilis konyhai edényt helyez valamelyik főzőzónára, a zóna automatikusan aktiválódik, és lehetővé teszi a kívánt teljesítményszint kiválasztását. Ha több főzőzóna is foglalt, amikor a főzőlap be van kapcsolva, egymást után fognak a beállításához aktiválódni.
- **Nem megfelelő tárgy észlelése:** Ha egy olyan zónát próbál melegíteni, amelyen nem megfelelő konyhai edény vagy egy kis méretű tárgy van (például kés, villa vagy kulcs), a zóna nem fog felmelegedni,  és a kijelzőn megjelenik az üres zóna jelzése.
- **Az üres főzőzónák automatikus kikapcsolása:** Ha nem teszi vissza az edényt, a főzőzóna 30 másodperc múlva automatikusan kikapcsol. Az edény eltávolításakor a főzőlap azonnal leállítja a melegítést,  és a kijelzőn megjelenik az üres zóna jelzése. Ha semmilyen edényt nem tesz vissza, a zóna 30 másodperc múlva automatikusan kikapcsol.
- **Automatikus biztonsági kikapcsolás:** A figyelmetlenségből eredő balesetek megelőzése érdekében a főzőlap minden olyan főzőzónát automatikusan kikapcsol, amely túl sokáig be van kapcsolva. A maximális működési idő a teljesítményszinttől függ, az alábbi táblázat szerint:

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



- **Túlmelegedés elleni védelem:** Egy belső érzékelő figyeli a főzőlap hőmérsékletét. Túl nagy hő észlelésekor a főzőlap automatikusan kikapcsol. A kikapcsolás után a hűtőventilátor néhány percig még tovább működhet, hogy lehűtse a belső elektronikus elemeket.
- **Maradék hő-kijelző:** Egy főzőzóna kikapcsolásakor a kijelzőn „H” lesz látható, amely a főzőlap kikapcsolása utáni maradékhő jelzi. Ez akkor tűnik el, ha a hőmérséklet eléggé lehűlt.
- **Teljesítményszint-szabályozás:** Ha egy zóna teljesítményszintje növekszik, miközben más zónák is aktívak, a főzőlap automatikusan csökkenti egy vagy több főzőzóna teljesítményét, hogy a teljesítménykorláton belül maradjon.
- **Folyadékkiömlés elleni védelem:** Ha kiömlött folyadék vagy fémtárgy kerül a vezérlőkre, a főzőlap az össze főzőzónát kikapcsolja, és figyelmeztető hangjelzést ad ki.
- **Hibaértesítések:** A főzőlap bizonyos hibákat és problémákat észlelni tud, és a „Hibaelhárítás” résznek megfelelően megjelenti ezeket a képernyőn.

A főzőlap be- és kikapcsolása

Tartsa lenyomva 2 másodpercig a Be/ki gombot (B) „”. A főzőlap hangjelzést ad ki, és az összes számkijelzőn a „0” lesz látható. Minden foglalt zónát ellenőriz, és egymás után aktiválja őket 5 másodpercre a beállításához. Ha semmilyen művelet nem történik, a főzőlap 30 másodpercig készenléti módban marad, majd kikapcsol.

A főzőlap működés alatti kikapcsolásához tartsa lenyomva 2 másodpercig a Be/ki gombot (B) „”. Az adott zónákban megjelenik a maradékhő-kijelzés. Ha az elszívó aktív, néhány percig még tovább működhet. A gomb újbóli megnyomásával leállíthatja, de ez nem javasolt.

Memória funkció

Ha véletlenül kikapcsolja a főzőlapot, amikor valamelyik főzőzóna vagy a ventilátor aktív, a következő lépésekkel állítható vissza a legutóbbi állapot:

1. A főzőlap a Be/ki gombbal (B) „” lett kikapcsolva.
2. 6 másodpercen belül kapcsolja vissza a főzőlapot.
3. A kijelzőn 6 másodpercig a „I” látható, amely a „visszanyerés szünetelését” jelöli.
4. A Főzési funkciók / Szünet gomb (F) „” megnyomásával erősítse meg a visszanyerést (Ha nem erősíti meg, a főzőlap visszaáll készenléti módba).

Ha 6 másodpercnél több idő eltelik, a memória funkció nem lesz elérhető.

Főzőzóna vagy a ventilátor kiválasztása

Egy főzőzóna vagy a ventilátor módosításához annak aktívnak kell lennie. A hozzá kapcsolódó számkijelző villogni fog, és a következő beállítások lehetségesek:

- Egy főzőzóna aktiválásához nyomja meg az adott főzőzóna kiválasztógombját (A) „”.
- A ventilátor aktiválásához nyomja meg a Ventilátorsebesség-választó / Automatikus üzemmód gombot (G) „”.

Ha 5 másodpercig nem történik semmilyen művelet, a kiválasztás automatikusan deaktiválódik.

Egy főzőzóna teljesítményszintjének beállítása

Minden főzőzóna 9 teljesítményszinttel és Turbó funkcióval rendelkezik. A teljesítmény beállításához:

1. Állítsa be a kívánt teljesítményszintet (1–9) a teljesítménybeállító csúszkával (J) „_____”.
2. Használja a Teljesítmény-/időnövelő gombot (I) „+” vagy a Teljesítmény-/időcsökkentő gombot (H) „-”.
3. Tartsa nyomva a Teljesítmény-/időnövelő gombot (I) „+”, hogy fokozatosan növelje „9”-ig.
4. Tartsa nyomva a Teljesítmény-/időcsökkentő gombot (H) „-” a „0”-ra való csökkentéshez, és kapcsolja ki a zónát.
5. Egy zóna kikapcsolásához csúsztassa ujját a jobbról balra a Teljesítménybeállító csúszkán (J) „_____” a Teljesítmény-/időcsökkentő gombig (H) „-”, és tartsa nyomva 1 másodpercig.

A módosítások azonnal megjelennek a megfelelő zóna kijelzőjén.

Turbó funkciót

A Turbó funkció gyorsan, 5 perc alatt felmelegíti a főzőzónát, majd a teljesítményszint „9”-es szintre csökken. Az aktiváláshoz nyomja meg a Turbó vezérlőgombját (E) „B”, amíg a zóna aktív. A kijelzőn megjelenik a „P” betű. A visszavonáshoz aktiválja a zónát, és válasszon másik teljesítményszintet.

AUTOMATIKUS főzési funkció

Ez a funkció beállított ideig magasabb teljesítményt alkalmaz a melegítés felgyorsítására, a kiválasztott teljesítményszint eléréséig.

Kiválasztott teljesítményszint	Magasabb teljesítmény ideje
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	

Egy főzőzónához való aktiváláshoz:

1. Állítsa be a kívánt teljesítményszintet a teljesítménybeállító csúszkával (J) „_____”, és tartsa nyomva 3 másodpercig.
 2. A zóna számkijelzőjén a kiválasztott szint és az „A” jelzés fog váltakozni, amíg aktív.
 3. Az Időzítő számkijelzője (d-T) a hátralévő időt mutatja.
 4. Amikor letelt, a zóna a kiválasztott teljesítményszinttel fog működni.
- A visszavonáshoz aktiválja a zónát, és válasszon új teljesítményszintet.
Ha a 9. teljesítményszint van kiválasztva, nem állítható be az automatikus turbó.

Főzési funkciók

Ez a funkció stabil hőmérséklet-tartományt tart a főzőzónán. Három szint érhető el:

- „-”: 42 ± 5 °C
- „=”: 70 ± 5 °C
- „≡”: 90 ± 5 °C

A használatához aktiváljon egy zónát, és nyomja meg a Főzési funkciók / Szünet gombot (F) „D”, a kívánt tartomány kiválasztásáig. A visszavonáshoz nyomja meg újra a gombot, amíg a „0” nem lesz látható, vagy válasszon új teljesítményszintet. Ha a zóna folyamatosan főzési funkcióval működik, 360 perc után kikapcsol.

Híd funkció

A rugalmas főzőzónák lehetővé teszik a Híd funkciót, amely két szomszédos zónát kapcsol össze, hogy egy nagy zónaként, közös teljesítményszinttel működjenek. Ez lehetővé teszi, hogy a nagy méretű edények egységesen melegedjenek.

Minden első főzőzóna összeköthető a hozzá tartozó hátsó zónával.

A funkció aktiválásához:

1. Tartsa nyomva 3 másodpercig a jobb vagy bal oldalon lévő Főzőzóna-kiválasztó gombokat (A) „”, amíg a két számkijelző egyszerre nem kezd el villogni.
2. Válassza ki a kívánt teljesítményszintet, amely mindkét kijelzőn meg fog jelenni.

Az összekötött zóna teljesítménybeállításához csak válassza ki a két zóna egyikét: a két számkijelző egyszerre fog aktiválódni. A zónák összekötve maradnak, amíg ki nem kapcsolja a főzőlapot, vagy a fenti lépések megismétlésével nem deaktiválja a Híd funkciót.

Az elszívóventilátor automatikus indítása funkció

Az elszívóventilátor MANUÁLIS vagy AUTOMATIKUS módban működtethető:

- **MANUÁLIS mód** – A felhasználó kapcsolja be és állítja be a ventilátort.
- **AUTOMATIKUS mód** – A főzőlap a főzőzónák szintjei alapján vezérli a ventilátort.

Az AUTOMATIKUS mód bekapcsolásához tartsa nyomva 3 másodpercig a Ventilátorsebesség-választó / Automatikus üzemmód gombot (G), . AUTOMATIKUS módban a Ventilátor sebességjelzőjén (d-V) az „A” és a teljesítményszint változik.

Miután a főzés befejeződött, a ventilátor néhány percig még működik, hogy eltávolítsa a szagokat. A Be/ki gombbal (B) „1” leállítható, bár ez nem ajánlott.

Az elszívóventilátor teljesítményszintjének beállítása

A ventilátor 5 teljesítményszinttel és egy „b” TURBÓ szinttel rendelkezik. A teljesítmény MANUÁLIS módban történő beállításához:

1. Aktiválja a ventilátort az Elszívóventilátor szintkiválasztása / Automatikus mód gomb (G)  megnyomásával
2. Állítsa be a kívánt teljesítményszintet (1–b) a teljesítménybeállító csúszkával (J) „_____”.
3. Használja a Teljesítmény-/időnövelő gombot (I) „+” vagy a Teljesítmény-/időcsökkentő gombot (H) „—”.
4. Tartsa nyomva a Teljesítmény-/időnövelő gombot (I) „+”, hogy fokozatosan növelje „b”-ig.
5. Tartsa nyomva a Teljesítmény-/időcsökkentő gombot (H) „—” a „0”-ra való csökkentéshez, és kapcsolja ki a zónát.
6. A ventilátor kikapcsolásához csúsztassa ujját a jobbról balra a Teljesítménybeállító csúszkán (J) „_____” a Teljesítmény-/időcsökkentő gombig (H) „—”, és tartsa nyomva 1 másodpercig.

A teljesítménymódosítások azonnal megjelennek a ventilátor kijelzőjén (d-V).

A „b” TURBÓ szint korlátozott ideig, 5 percig működik, utána automatikusan visszaáll „5”-ös szintre.

Az időzítő programozása

Az összes főzőzónához és az elszívóventilátorhoz is társítható futási idő (1–99 perc). Az idő letelte után az elem automatikusan kikapcsol

A funkció aktiválásához:

1. Válassza ki a kívánt teljesítményszintet a főzőzónához vagy a ventilátorhoz.
2. Aktiválja az elemet, és nyomja meg az Időzítő / Késleltetett kikapcsolás gombot (D) .
3. Állítsa be a kívánt időt az Időzítő kijelzőjén (d-T) a Teljesítmény-/időnövelő (I) „+” vagy -csökkentő (H) „—” gombbal. Minden megnyomással 30 másodperccel növekszik vagy csökken. Ha a két gombot egyszerre nyomja meg, azzal visszavonja az időzítőt.
4. Erősítse meg az Időzítő gomb (D),  újbóli megnyomásával, vagy várjon 5 másodpercet. A zóna kijelzőjén megjelenik egy pont „.”
5. Ha letelt az idő, az elem kikapcsol, a főzőlap hangjelzést ad ki, és az Időzítő kijelzőjén (d-T) 10 másodpercig a „00” jelzés villog. A riasztás leállításához nyomja meg bármelyik vezérlőgombot.

Ha több elem van időzítve, az Időzítő kijelzője (d-T) a legrövidebb hátralévő időt mutatja. Egy adott elem időzítőjének megtekintéséhez válassza ki azt az elemet.

A fenti lépések megismétlésével bármikor módosíthatja az időzítőt.

Visszaszámláló riasztás

A visszaszámláló időzítő hangjelzéssel a főzőzónáktól és a ventilátortól függetlenül beállítható.

Aktiválás:

1. Győződjön meg róla, hogy nincs aktív elem, és nyomja meg az Időzítő / Késleltetett kikapcsolás gombot (D) „”.
2. Állítsa be a kívánt időt a Teljesítmény-/időnövelő (I) „+” vagy -csökkentő (H) „-” gombbal. Minden egyes lenyomás 30 másodperccel módosítja az időt. Ha a két gombot egyszerre nyomja meg, azzal visszavonja a visszaszámlálást.
3. Erősítse meg az időt a (D) „” gomb újbóli megnyomásával, vagy várjon 5 másodpercet.
4. Amikor letelt az idő, a főzőlap jelez, és az időzítő kijelzőjén (d-T) 10 másodpercig a „00” jelzés fog villogni. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

Amíg a visszaszámlálás aktív, az időzítő kijelzője (d-T) mindig a hátralévő időt fogja mutatni. Ha másik elem is van időzítve, válassza ki azt, hogy megtekintse az értékét.

Funkció szüneteltetése

Ez a funkció ideiglenesen felfüggeszti az összes aktív főzőzónát a beállításaik mentése közben, és 10 másodpercen belül folytathatók.

A szünet aktiválása:

Nyomja meg a Főzési funkciók / Szünet gombot (F) „”. Az összes főzőzóna szünetelni fog. A kijelzőn a „I” lesz látható, amely a Szünet visszaállítását jelzi. Ha az elsővíventilátor működött, akkor aktív marad.

Folytatás:

Nyomja meg a Főzési funkciók / Szünet gombot (F) „”, majd erősítse meg a Gyerekzár / Biztonsági zár gombbal. (C) „”. A visszanyerés alatt a „I” szimbólum 5 másodpercig a képernyőn marad.

Vezérlőzárolás

Ez minden aktív funkciót zárol, és tiltva a többi vezérlőt, hogy az üvegfelületet a beállítások megváltozása nélkül lehessen tisztítani.

Aktiválás:

A főzőlap működése közben nyomja meg röviden a Gyermekzár / Biztonsági zár gombot (C) „”. Az időzítő kijelzőjén (d-T) az „LL” jelzés lesz látható.

Deaktiválás:

Tartsa lenyomva ugyanezt a gombot (C) „” 3 másodpercig, vagy kapcsolja ki a főzőlapot, amikor a főzés befejeződött. Áramszünet esetén a főzőlap kikapcsolt és feloldott állapotban fog újraindulni.

Biztonsági zár

Megakadályozza a főzőlap véletlen vagy jogosulatlan (pl. gyermekek általi) használatát.

Aktiválás:

Készenléti üzemmódban lévő főzőlappal és működő elemek nélkül tartsa nyomva a Gyermekzár / Biztonsági zár gombot (C) „” 3 másodpercig. Az időzítő kijelzőjén (d-T) a „LO” jelzés lesz látható, és a főzőlap 30 másodperc után kikapcsol.

Deaktiválás:

Kapcsolja be a főzőlapot, és tartsa nyomva ugyanezt a gombot (C) „” 3 másodpercig. A főzőlap visszaáll készenléti módba,

és az összes funkció engedélyezve lesz.

Ha áramszünet történik, amikor a főzőlap zárolva van, az áram visszatérése után zárolva marad.

Figyelmeztetés zsírszűrőtisztításra

Az elsővíventilátor 50. üzemórája után az időzítő kijelzőjén (d-T) az „IF” jelzés lesz látható, ami arra figyelmeztet, hogy a zsírszűrőket meg kell tisztítani.

Tisztítás után állítsa vissza a figyelmeztetést a Teljesítmény-/időnövelő gomb (I) „+” és a Főzési funkciók / Szünet gomb (F) „” egyidejű megnyomásával.

Figyelmeztetés szagszűrő karbantartására

Ha a főzőlap a 150. üzemóra után keringetési módba áll, az időzítő kijelzőjén (d-T) a „CF” jelzés lesz látható, amely arra figyelmeztet, hogy a szagszűrők karbantartást igényelnek (kövesse a gyártó utasításait).

A karbantartás elvégzése után állítsa vissza a figyelmeztetést a Teljesítmény-/időnövelő gomb (I) „+” és a Főzési funkciók / Szünet gomb (F) „☞” egyidejű lenyomásával.

HIBAELHÁRÍTÁS

Ha a főzőlap nem működik megfelelően, tekintse meg az alábbi táblázatot. A legtöbb esetben könnyen megoldható a probléma, anélkül hogy a Vevőszolgálathoz kellene fordulni.

Problémák, amelyek nem akadályozzák a főzőlap használatát

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	MEGOLDÁS
A vezérlőgombok nem reagálnak	1. Tápellátási hiba. 2. Az érintésvezérlés nem megfelelően van használva.	1. Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-csatlakoztatva (lásd: 1. ÁBRA). 2. Ne viseljen kesztyűt, és teljesen nyomja meg a gombot ujjával. Ha ezután sem szűnik meg a probléma, akkor forduljon az értékesítés után szolgálathoz.
A kijelzőn felváltva villog a  szimbólum és a teljesítményszint.	Nincs edény a kiválasztott zónán, vagy nem megfelelő az edény.	Tegyen egy megfelelő edényt a kiválasztott zónára.
A zóna kijelzőjén a „H” jelzés látható	A kikapcsolt zóna még forró.	Égésveszély! Ne érjen az üveghez, amíg a szimbólum el nem tűnik.
A funkciók megnyomásakor az „SL” jelzés jelenik meg	Nem lett előtte főzőzóna kiválasztva.	Először válasszon főzőzónát, majd utána használja a kívánt funkciót.
Az „IF” jelzés látható	Figyelmeztetés a zsírszűrő karbantartására.	Lásd a „Figyelmeztetés zsírszűrőtisztításra” részt.
A „CF” jelzés látható	Figyelmeztetés az aktívszén-szűrő karbantartására.	Lásd a „Figyelmeztetés szagszűrőtisztításra” részt. (Ha a berendezés nem keringet, lásd az „Elszívási/keringetési mód kiválasztása” című részt.)
Az „LL” jelzés látható, és a vezérlők nem reagálnak	A gyermekzár aktív.	Lásd a „Vezérlőzárolás” című részt.
Az „LO” jelzés látható, és a vezérlők nem reagálnak	A biztonsági zár aktív.	Lásd a „Biztonsági zár” című részt.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	MEGOLDÁS
A „I” jelzés folyamatosan világít, a vezérlők nem reagálnak	A Szünet funkció aktiválva lett a Funkció / Szünet gombbal (F) „  ”	Lásd a „Szünet funkció” részt.
A „II” jelzés villog bekapcsoláskor	A Memória funkció aktiválása.	Lásd a „Memória funkció” című részt.
„dE”, a főzőlap nem melegít	A Bemutató üzemmód aktív.	Lásd a „Bemutató üzemmód” című szakaszt, és deaktiválja az utasítások szerint.
A zónák nem érnek el elég magas hőmérsékletet	1. Nem megfelelő edény. 2. A teljesítménykorlátozás aktív. 3. Alacsony tápfeszültség.	1. Próbálja meg egy másik edénnyel. 2. Lásd a „Teljesítménykorlátozás” funkció című szakaszt. 3. Ellenőrizze a tápfeszültséget és a csatlakozást (lásd: 1. ÁBRA). A nagyobb hatékonyságért használjon fedőt.
Az egyik zónában csökken a teljesítmény, amikor egy másikban nő	A rendszer elérte a teljesítménykorlátot.	A nagyobb egyidejű teljesítmény lehetővé tételéhez használjon egymással szemben lévő (bal/jobb) oldalakat.
A zóna magától kikapcsol	Maximális működési idő túl lett lépve.	Lásd az „Automatikus biztonsági kikapcsolás” részt, és aktiválja újra a zónát.
Zajok hallatszanak, amikor a főzőlap be vagy ki van kapcsolva	Normál működési hangok.	Lásd a „Zajok” című szakaszt. Ha nincs hibaüzenet, akkor ez nem hiba.
A ventilátor a főzőlap kikapcsolása után tovább működik	Automatikus szageltávolítás.	A ventilátor néhány perc múlva automatikusan kikapcsol. A Be/ki gombbal (B) „  ” manuálisan is leállítható, bár ez nem ajánlott.
Valami az elszívóterületre fröccsent	Véletlen kifröccsenés főzés közben.	Tisztítsa meg az elszívórendszer komponenseit (lásd: 9. ÁBRA). Keringtetéskor telepítés esetében a szagszűrőket is ellenőrizze.
Csökkent elszívóerő	1. Koszos szűrők. 2. Akadály a rácsonál vagy a csövekben.	1. Tisztítsa meg a szűrőket (lásd: 9. ÁBRA). 2. Ellenőrizze, hogy nem akadályozzák-e tárgyak a levegőbemeneteket vagy -kimeneteket.

A kijelzőn megjelenő hibaüzenetek

KÓD	JELENTÉS/OK	MEGOLDÁS
Er03	Folyadék vagy tárgy van a vezérlőterületen.	Tisztítsa meg a vezérlőterületet, és távolítsa el minden tárgyat.
E1	Az üveg túlmelegedése.	Ne főzzön üres edényekkel. Várjon 30 percet. Ha ezután sem szűnik meg a probléma, akkor forduljon a vevőszolgálathoz.
E2	Belső túlmelegedés.	Győződjön meg róla, hogy semmi nem akadályozza a szellőzőrácsot (lásd: 8. ÁBRA). Újbóli használat előtt várja meg, hogy leálljon a ventilátor. Ha ezután sem szűnik meg a probléma, akkor forduljon a vevőszolgálathoz.
E5	Kommunikációs hiba a zónák között.	Válassa le a tápellátást 1 percre, és csatlakoztassa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz. A többi zónát továbbra is lehet használni.
E7, E9, E10	Kommunikációs hiba a ventilátorral.	Válassa le a tápellátást 1 percre. Ha ezután sem szűnik meg a probléma, akkor forduljon a vevőszolgálathoz. A főzés elszívás nélkül lehetséges. * Előfordulhat, hogy az E10 belső processzortúlterhelés miatt rövid időre megjelenik, de csak akkor számít hibának, ha a kijelzőn marad.
E8	A ventilátor blokkolva van.	Válassa le a tápellátást, és ellenőrizze, hogy vannak-e akadályok. Ha ezután sem szűnik meg a probléma, akkor forduljon a vevőszolgálathoz. A főzőzónák továbbra is működnek. A főzés elszívás nélkül lehetséges.

A főzőlap használatát akadályozó problémák

KÓD	JELENTÉS/OK	MEGOLDÁS
F1, F3, F4	Súlyos belső kommunikációs hiba	Válassa le a tápellátást 1 percre. Ha a hiba továbbra is fennáll, de használja a készüléket, és forduljon a vevőszolgálathoz.
E4, E6	Elektromos ellátási hiba.	Ellenőrizze a csatlakozást (lásd: 1. ÁBRA) és a feszültséget. Ha a hiba továbbra is fennáll, de használja a készüléket, és forduljon a vevőszolgálathoz.

Ha nem talál megoldást...

Forduljon az ügyfélszolgálathoz, adja meg a képernyőn látható hibakódot, és mutassa be a helyzetet.

Figyelmeztetés: Saját, valamint a készülék biztonsága érdekében, **ne próbálja meg önállóan leszerelni vagy megjavítani a terméket.



ÁRTALMATLANÍTÁS: Ne ártalmatlanítsa a terméket válogatatlan települési hulladékként. Az ilyen hulladékokat külön kell gyűjteni, mert speciális kezelést igényelnek.

Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2011/65/EU európai uniós irányelvnek (WEEE). A készülék megfelelő ártalmatlanításával segít megelőzni a környezet és az emberi egészség esetleges károsodását, melyet a készülék helytelen ártalmatlanítása egyébként okozna.

A terméken található szimbólum azt jelzi, hogy nem kezelhető normál háztartási hulladékként. Az elektromos és elektronikus cikkek újfeldolgozásához a megfelelő hulladékgyűjtő helyre kell vinni.

A készülék a hulladék speciális ártalmatlanítását igényli. A termék kezelését, hasznosítását és újrahasznosítását illető további információkért kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékkezelő szolgálattal vagy az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.

A termék kezelésével, újrahasznosításával és újfeldolgozásával kapcsolatos részletesebb információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, a háztartási hulladék-ártalmatlanító szolgáltatáshoz, vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

Megjegyzés: Az elektromos bekötésért lásd a Technikai és jogi információk című szakaszt

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 Left Rear: 21*19 Right Rear: 21*19 Right Front: 21*19 Left Middle: 21*19 Right Middle: 21*19
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC) (Wh/kg)	Left Front cooking area: 186.6 Left Rear cooking area: 189.9 Right Rear cooking area: 189.9 Right Front cooking area: 186.6 Left Middle cooking area: 201.1 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

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 Left Rear: 21*19 Right Rear: 21*19 Right Front: 21*19 Left Middle: 21*19 Right Middle: 21*19
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC) (Wh/kg)	Left Front cooking area: 186.6 Left Rear cooking area: 189.9 Right Rear cooking area: 189.9 Right Front cooking area: 186.6 Left Middle cooking area: 201.1 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 "L" 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.

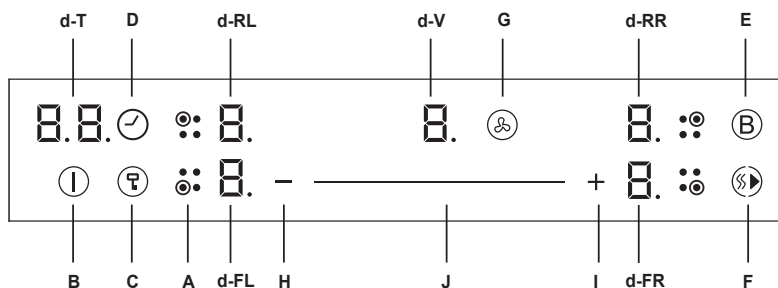
ENERGY CONSUMPTION

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.

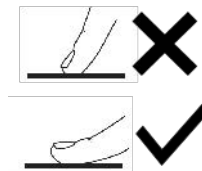
If your electrical installation has insufficient power supply, you can limit the device's total energy consumption by following the instructions in the "Power Management" section.

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) "" 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 control key (E) "" 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 Demo 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  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  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 "11", 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±5°C
- "==" : 70±5°C
- "===": 90±5°C

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.

Grease Filter Cleaning Alert

After 50 hours of extractor fan use, the Timer Display (d-T) will show "IF", indicating that the grease filters must be cleaned.

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. 2. Touch control used incorrectly.	1. Check that the appliance is correctly connected (see FIG. 1). 2. Do not use gloves and press the key fully with your finger. If the issue persists, contact the After-Sales Service.
The symbol  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	Grease filter maintenance warning.	Refer to the "Grease Filter Cleaning Alert" section.
"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
"I1" fixed, controls do not respond	Pause Function activated via the Function / Pause Key (F) "⏸".	Refer to the "Pause Function" section.
"I1" 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. 2. Power limitation active. 3. Low mains voltage.	1. Try another pan. 2. Refer to "Power Limitation Function". 3. Check mains voltage and connection (see FIG.1). 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. 2. Obstruction in grilles or ducts.	1. Clean the filters (see FIG.9). 2. Check for objects blocking air inlets or outlets.

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. * 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.



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.

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.

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.

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

Importőr:

MULTIKOMPLEX BUDAPEST KFT.

A páraelszívók szakértője... 1995 óta

H-1211 Budapest Mansfeld Péter utca 27.

tel.: (36-1) 427 0325

www.multikomplex.hu



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