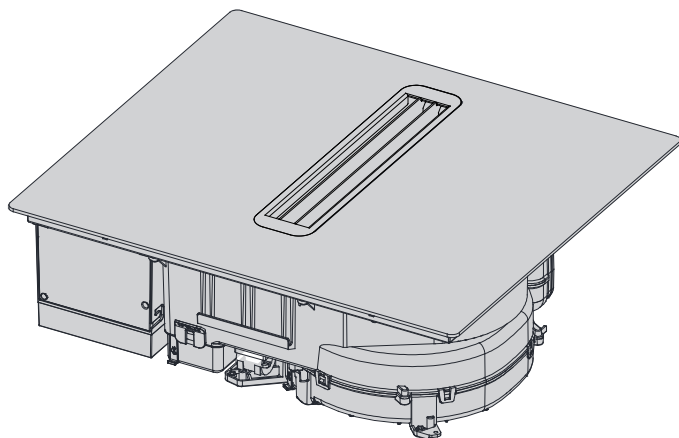


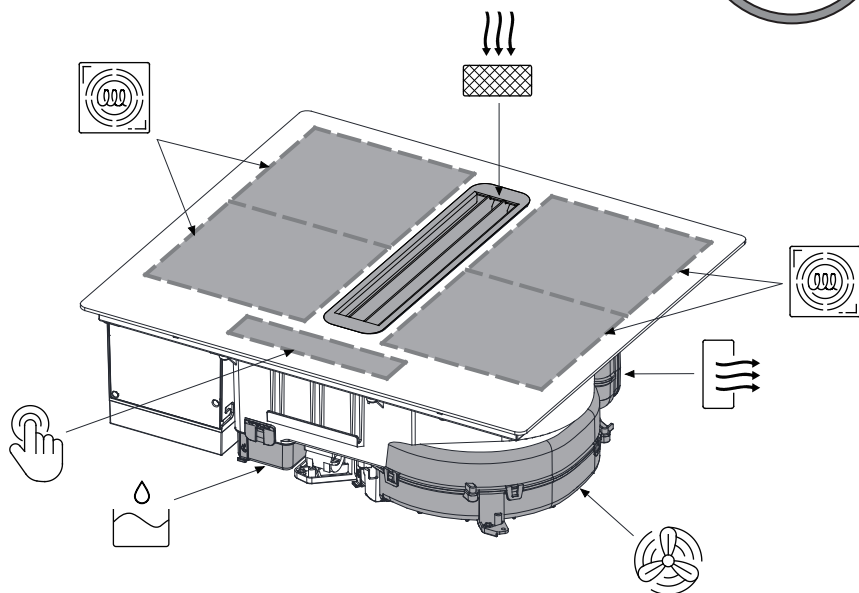


ES MANUAL DE INSTRUCCIONES

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

EN INSTRUCTION MANUAL

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



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

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

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

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

DE - Herzlichen Glückwunsch zum Kauf ihrer neuen Induktionskochplatte mit Abzug. Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen, um die korrekte Installation und Nutzung vollständig zu verstehen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzen auf.

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

**ES**

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

Instalación

ADVERTENCIA: La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. El incumplimiento de estas instrucciones puede resultar en un peligro para la seguridad.

ADVERTENCIA: Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo.

ADVERTENCIA: Antes de conectar la placa, verifique que el voltaje y la frecuencia suministrados coincidan con los indicados en la placa de características del aparato.

ADVERTENCIA: Se precisa la presencia de un interruptor omnipolar para la desconexión completa de acuerdo con las normas de instalación eléctrica locales de su país.

ADVERTENCIA: La seguridad eléctrica de la placa de cocción quedará garantizada solamente si está conectada a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria.

ADVERTENCIA: No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos para la conexión de este aparato. El aparato no está destinado a ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

ADVERTENCIA: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similares para evitar un peligro para la seguridad.

ADVERTENCIA: Consulte las normativas locales sobre salidas de extracción y asegúrese de cumplirlas.

PRECAUCIÓN: Este aparato no está destinado a ser utilizado junto a placas de gas. Debe haber una ventilación adecuada de la habitación cuando el extractor se utiliza al mismo tiempo que aparatos que queman gas u otros combustibles.

Asegúrese de que la presión negativa del lugar de instalación no exceda de 4 Pa (0,04 mbar) para garantizar que los gases de combustión no sean aspirados de nuevo a la habitación.

ADVERTENCIA: No instale el aparato al aire libre en un lugar húmedo o en un área que pueda ser propensa a fugas de agua, como debajo o cerca de una unidad de fregadero. En caso de que una fuga de agua afecte al aparato, no lo use y contacte con el servicio de atención al cliente para organizar una inspección.

Uso Adecuado y Supervisión

ADVERTENCIA: Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años a menos que estén continuamente supervisados.

No utilice protectores de seguridad para niños o cubiertas de placa inapropiadas. Estos pueden causar accidentes o sobrecalentamiento y daños a la placa eléctrica.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado.

Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

Después del uso, apague el elemento de la placa con su control y no confíe en el detector de ollas.

Riesgos de Incendio y Quemaduras

ADVERTENCIA: Proteja las manos con guantes o manoplas siempre que trabaje con un aparato caliente.

ADVERTENCIA: Algunas partes accesibles pueden calentarse cuando se utiliza el aparato en la cocción. Se debe tener cuidado para evitar tocar el aparato.

ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede resultar en un incendio.

NUNCA intente apagar un incendio con agua. Debe desconectarse el suministro eléctrico del aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

Cuando una zona de cocción ha estado en uso, la superficie permanece caliente durante algún tiempo después. **¡Peligro de quemaduras!** Nunca toque las superficies calientes ni coloque ningún objeto sobre ellas.

Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.

¡Riesgo de incendio! Las placas se calientan mucho. Nunca coloque objetos combustibles sobre la placa. Nunca almacene objetos sobre la placa.

¡Riesgo de lesiones! Las bases de las cacerolas pueden moverse repentinamente debido al líquido entre la base de la cacerola y la placa. Mantenga siempre la placa y las bases de las cacerolas secas.

¡Riesgo de incendio! No utilice aerosoles inflamables cerca del aparato.

¡Riesgo de incendio! No almacene detergentes ni materiales inflamables debajo de la placa.

ADVERTENCIA: Cocinar con una llama abierta puede causar un incendio. Está prohibido flambear con este aparato.

El extractor puede aspirar la llama hacia los filtros, que pueden incendiarse debido a las grasas acumuladas de la cocina.

Limpieza y Mantenimiento

Recomendamos tener mucho cuidado durante el uso y la limpieza. Lea detenidamente las secciones de limpieza y mantenimiento de este aparato.

ADVERTENCIA: Apague el aparato en el suministro principal antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.

ADVERTENCIA: Existe riesgo de descarga eléctrica e incendio si la limpieza no se realiza de acuerdo con estas instrucciones.

¡Riesgo de descarga eléctrica! No utilice limpiadores a alta presión ni limpiadores a vapor, ya que pueden provocar una descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: Limpie la placa solo cuando se haya enfriado lo suficiente.

Cuando se apaga la alimentación de la placa, no habrá indicación de calor residual, pero la zona de cocción puede seguir caliente.

¡Tenga mucho cuidado!

ADVERTENCIA: La sal, el azúcar o los granos de arena, p. ej. los procedentes de limpiar las verduras, pueden provocar arañazos si se encuentran por debajo de la base de los recipientes.

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.



SAFETY WARNINGS

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

Installation

WARNING: Installation or maintenance must be carried out by a qualified technician, in accordance with the manufacturer's instructions and in compliance with local safety regulations. Failure to follow these instructions may result in a safety hazard.

WARNING: For all installation and maintenance operations, it is necessary to use work gloves.

WARNING: Before connecting the cooktop, check that the voltage and frequency supplied match those indicated on the appliance's rating plate.

WARNING: An omnipolar switch is required for complete disconnection in accordance with local electrical installation regulations.

WARNING: The electrical safety of the cooktop will only be guaranteed if it is connected to a properly installed grounding system.

WARNING: Do not use multiple sockets or extension cords to connect this appliance. The appliance is not intended to be operated by an external timer or a remote control system.

WARNING: If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid a safety hazard.

WARNING: Consult local regulations regarding extraction outlets and ensure compliance.

CAUTION: This appliance is not intended to be used alongside gas cooktops. There must be adequate ventilation in the room when the extractor is used simultaneously with appliances that burn gas or other fuels.

Ensure that the negative pressure at the installation site does not exceed 4 Pa (0.04 mbar) to ensure that combustion gases are not drawn back into the room.

WARNING: Do not install the appliance outdoors in a damp place or in an area that may be prone to water leaks, such as under or near a sink unit. If a water leak affects the appliance, do not use it and contact customer service to arrange an inspection.

Proper Use and Supervision

WARNING: This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under 8 years old unless they are continuously supervised.

Do not use inappropriate child safety shields or cooktop covers. These can cause accidents or overheating and damage to the electric cooktop.

CAUTION: The cooking process must be supervised.

A short-term cooking process must be continuously supervised.

After use, switch off the cooktop element with its control and do not rely on the pan detector.

Fire and Burn Risks

WARNING: Protect your hands with gloves or mitts whenever working with a hot appliance.

WARNING: Some accessible parts may become hot when the appliance is used for cooking. Care should be taken to avoid touching the appliance.

WARNING: Unattended cooking on a cooktop with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

NEVER try to extinguish a fire with water. The appliance's power supply must be disconnected, and then cover the flame, for example, with a lid or a fire blanket.

When a cooking zone has been in use, the surface remains hot for some time afterward. **Danger of burns!** Never touch the hot surfaces or place any objects on them.

Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the cooktop surface as they can get hot.

Risk of fire! The cooktop gets very hot. Never place combustible items on the cooktop. Never store items on the cooktop.

Risk of injury! Saucepan bases may suddenly move due to liquid between the pan base and the cooktop. Always keep the cooktop and saucepan bases dry.

Risk of fire! Do not use flammable sprays near the appliance.

Risk of fire! Do not store detergents or flammable materials under the cooktop.

WARNING: Cooking with an open flame can cause a fire. Flaming is prohibited with this appliance. The extractor can draw the flame into the filters, which can catch fire due to accumulated cooking fats.

Cleaning and Maintenance

We recommend taking great care during use and cleaning. Read the cleaning and maintenance sections of this appliance carefully.

WARNING: Switch off the appliance at the main supply before carrying out any maintenance work.

WARNING: There is a risk of electric shock and fire if cleaning is not carried out in accordance with these instructions.

Risk of electric shock! Do not use high-pressure cleaners or steam cleaners, as they can cause an electric shock.

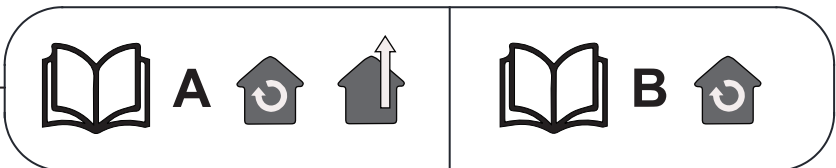
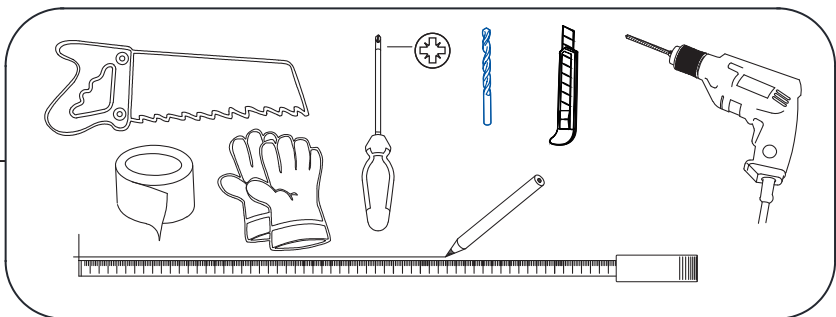
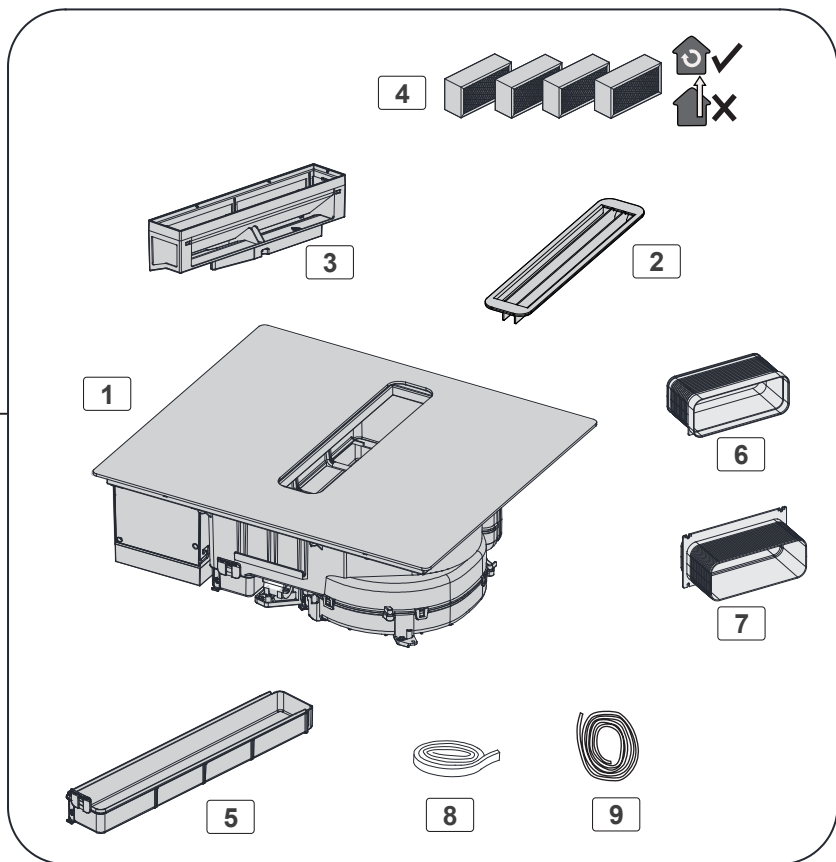
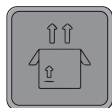
WARNING: Clean the cooktop only when it has sufficiently cooled down.

When the power to the cooktop is switched off, there will be no residual heat indication, but the cooking zone may still be hot.

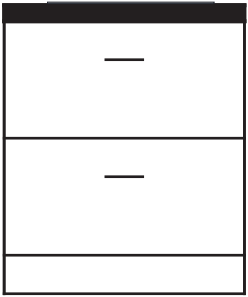
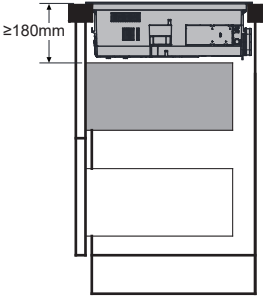
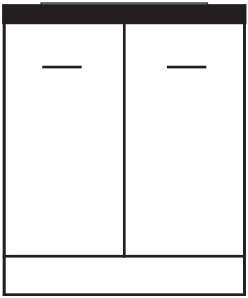
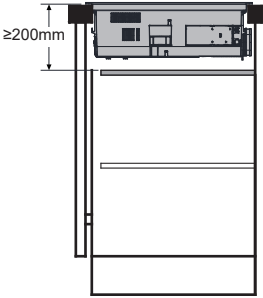
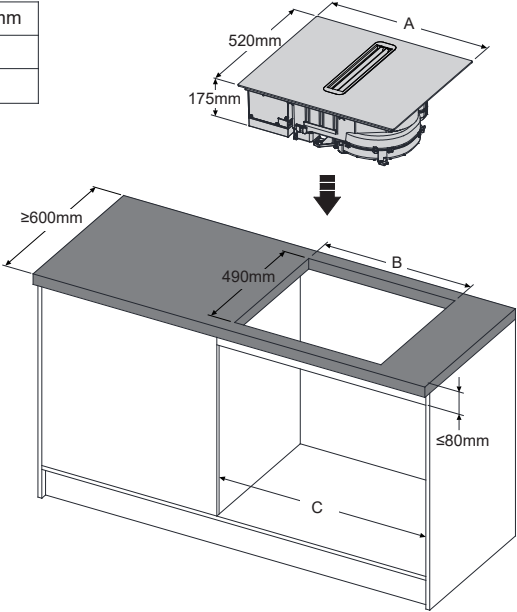
Take extreme care!

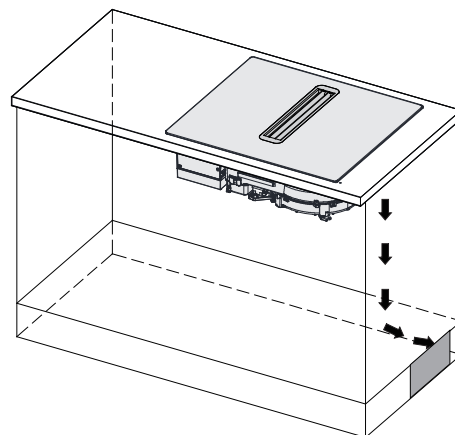
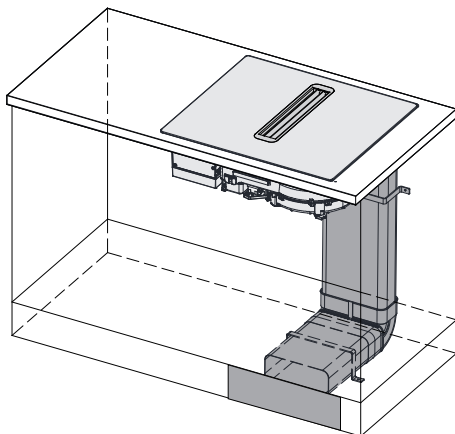
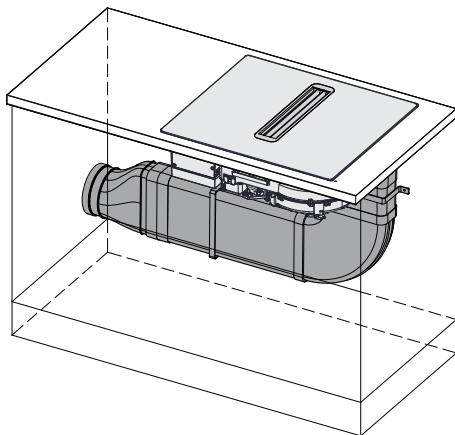
WARNING: Salt, sugar, or grains of sand, e.g., from cleaning vegetables, can cause scratches if they are found under the base of the containers.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.



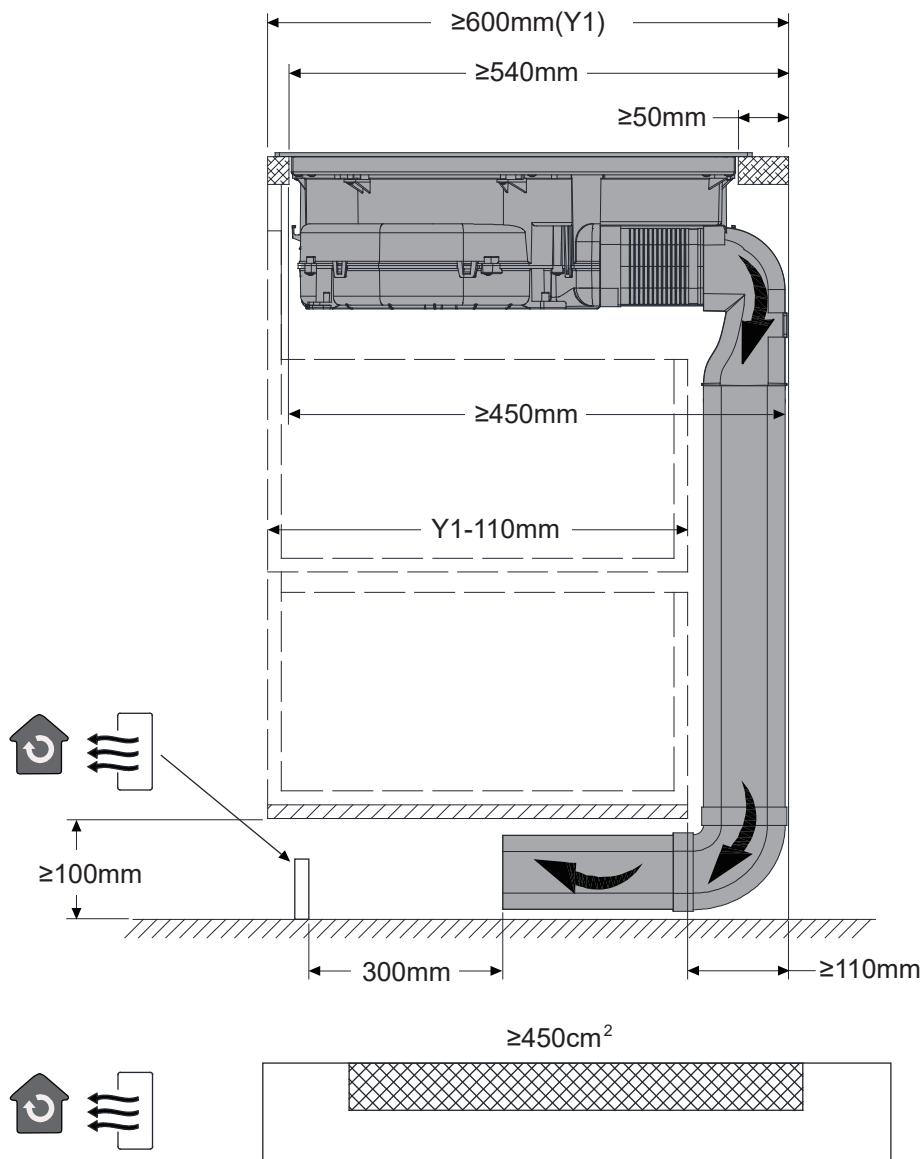
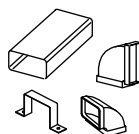
A	590mm	770mm	830mm
B	560mm	730mm	
C	≥560mm	≥730mm	





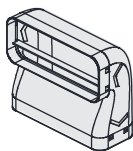


A

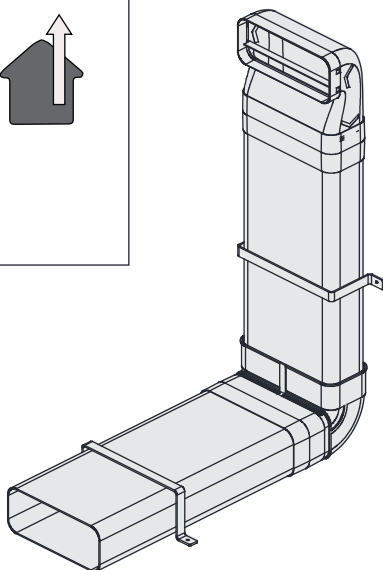




A



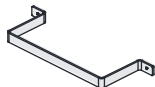
**222x89 90°
02890002**
8422248376556



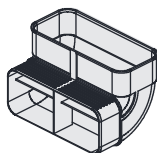
**222x89 DUCTING SET
02890001**
8422248376297



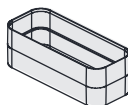
**222x89x500
02890006**
8422248376594



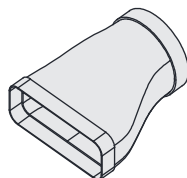
**222x89
02890004**
8422248376570



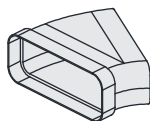
**222x89 90°
02890003**
8422248376563



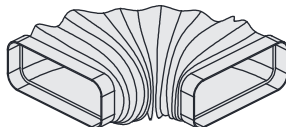
**222x89
02890005**
8422248376587



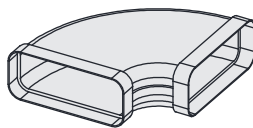
**222x89-Ø150
02890007**
8422248376617



**222x89 15°
02890010**
8422248376648



**222x89x250-550
02890008**
8422248376624



**222x89 90°
02890009**
8422248376631



B

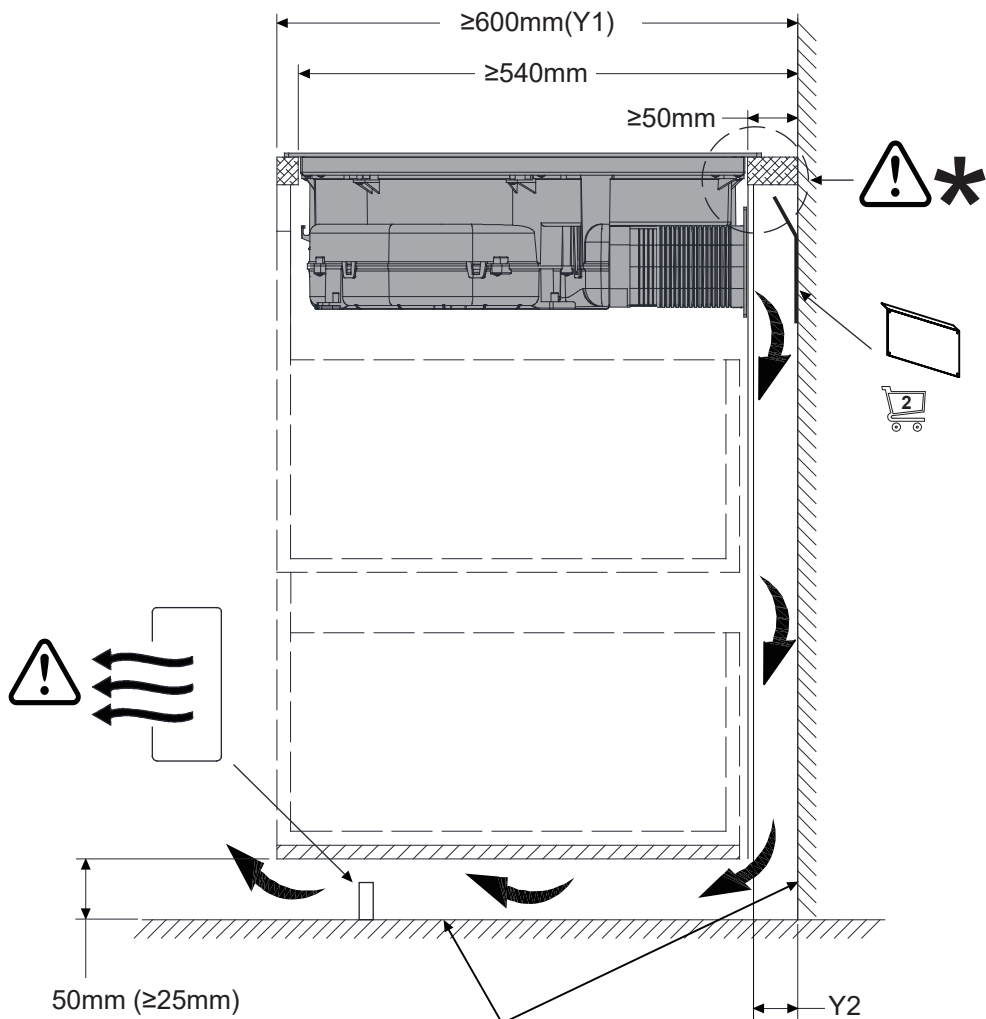


$Y2 \geq 50\text{mm}$



WALL DEFLECTOR
02890011
8422248376655

$Y2 = 25\text{--}45\text{mm}$



$\mu < 0,5\text{W/m}^2\text{K}$ ✓

$\mu \geq 0,5\text{W/m}^2\text{K}$ ✗



B

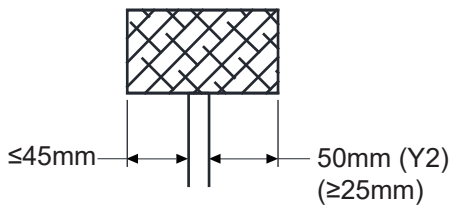
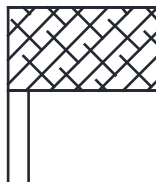


Y2≥50mm



WALL DEFLECTOR
02890011
8422248376655

Y2=25-45mm



≥450cm²

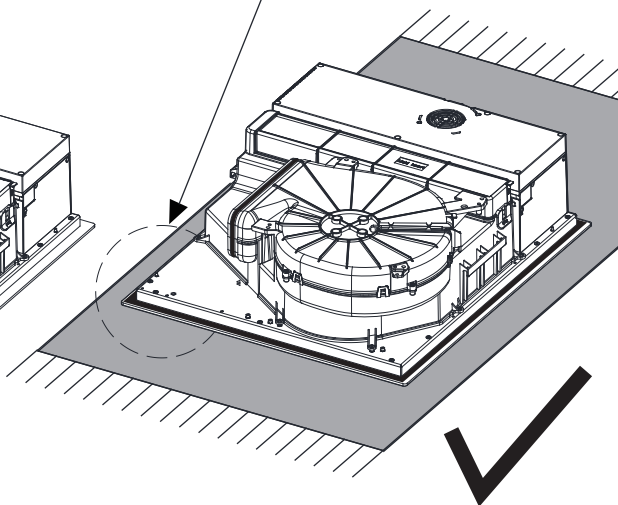
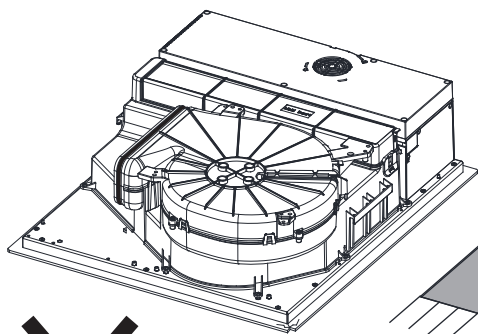
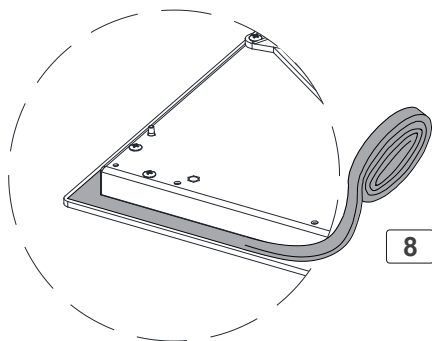
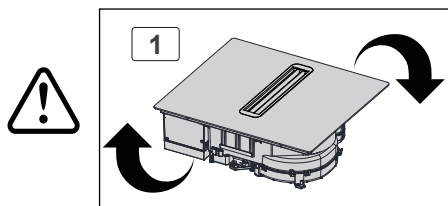
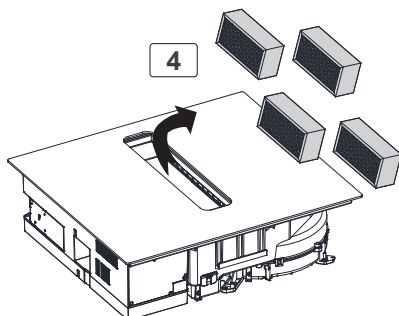
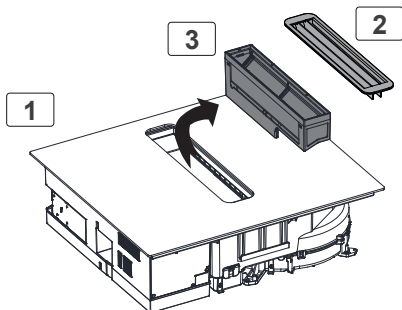




A

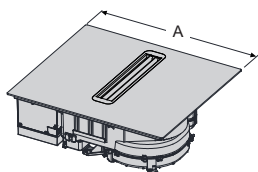
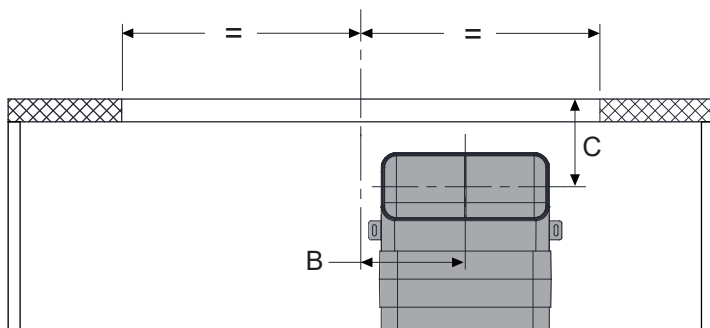
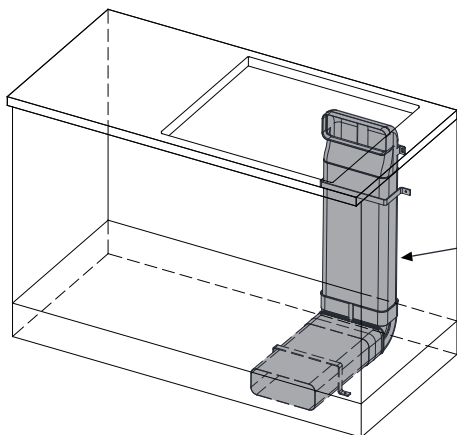


B





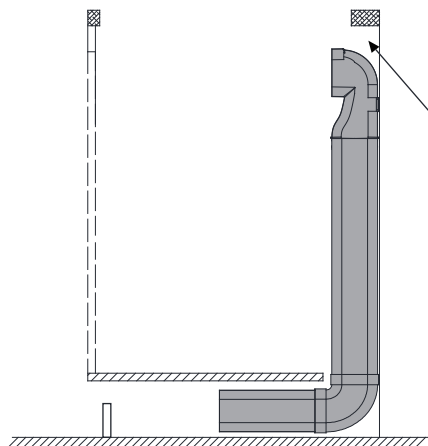
A



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



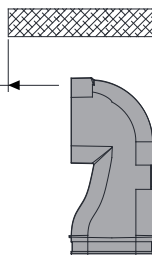
A



Y1



Y2

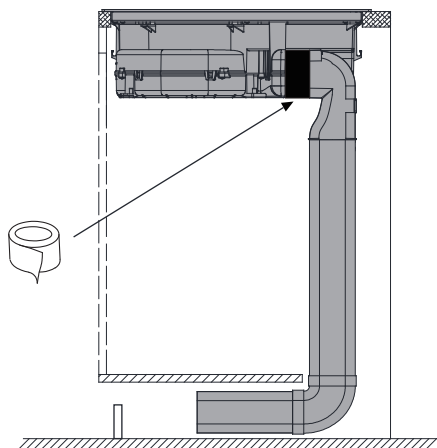
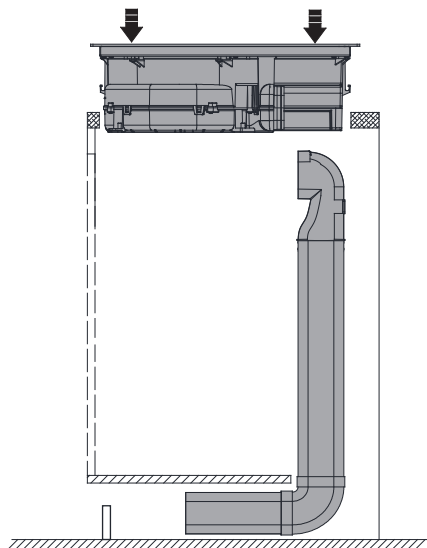
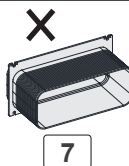


Y1	
>145mm	
145mm	A1
125-50mm	A2
50-10mm	A3
10-0mm	A4

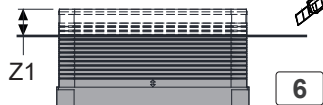
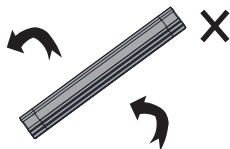
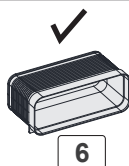
Y2	
0-50mm	A4
>50mm	A5



A1



A2.1



6



9



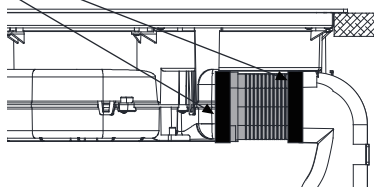
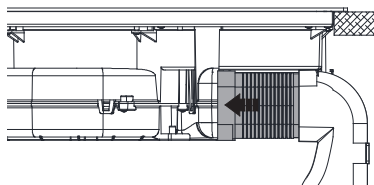
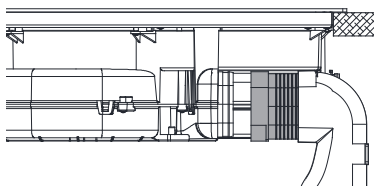
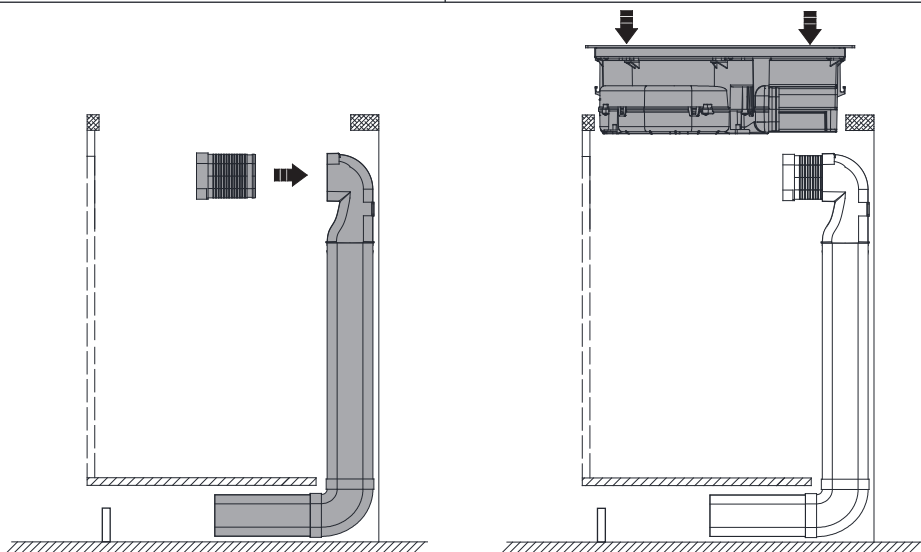
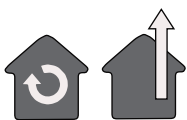
Y1



Z1=125-Y1mm

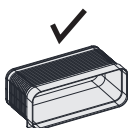


A2.2





A3.1



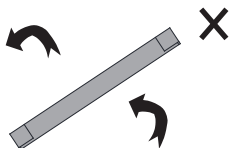
6



7

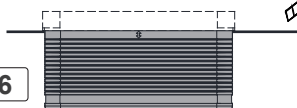


9



X

6



6

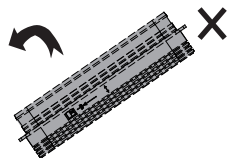
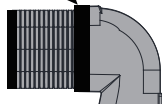
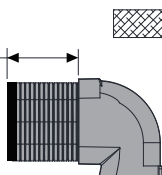


9

6

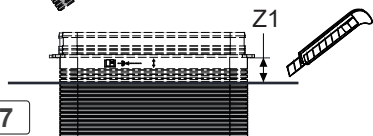


65mm



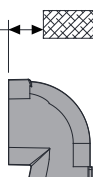
X

7



Z1

Y1



Y1

Z1

10-25mm

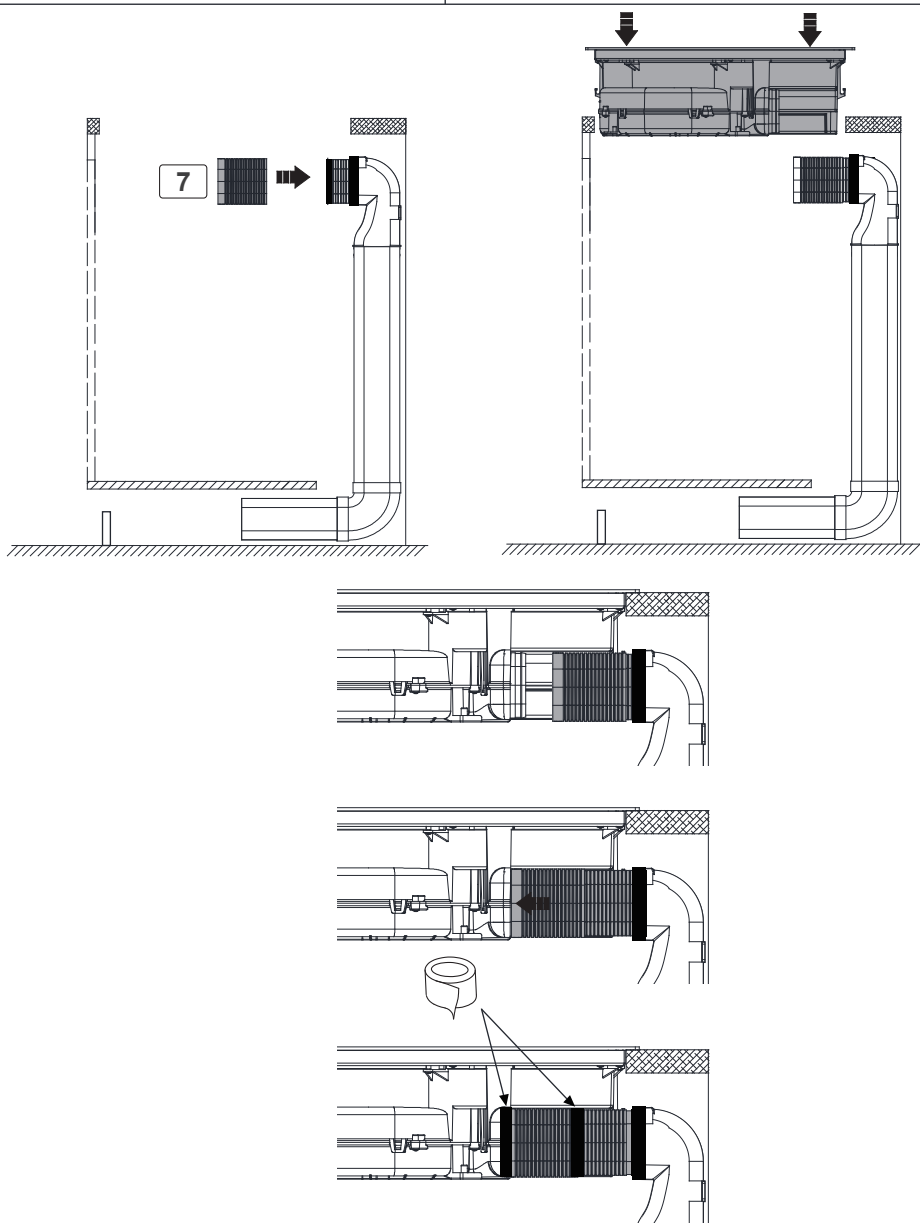
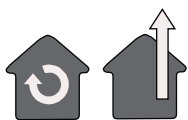
0mm

25-50mm

20mm

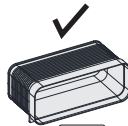
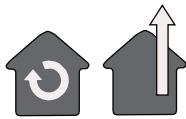


A3.2

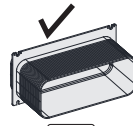




A4



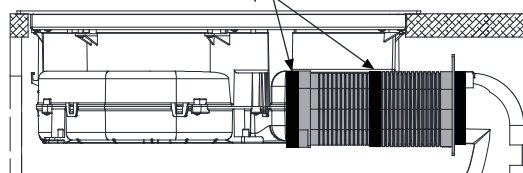
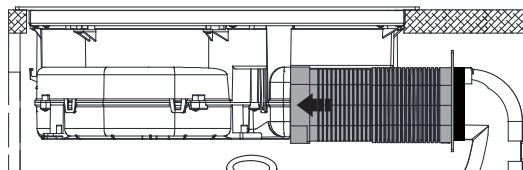
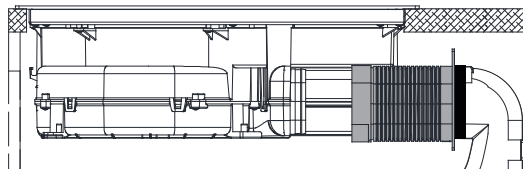
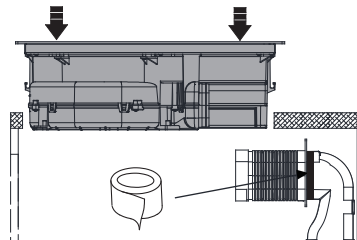
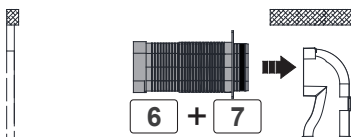
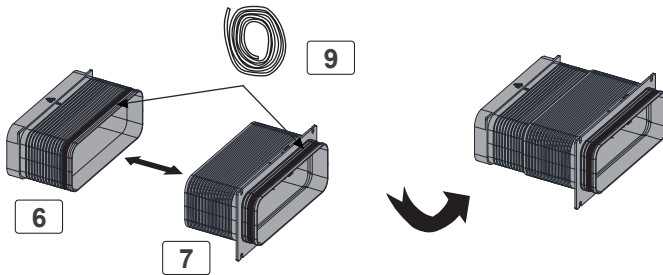
6



7



9





A5.1



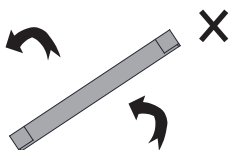
6



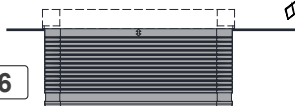
7



9



6

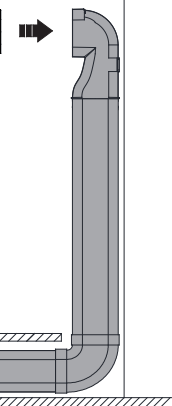


6

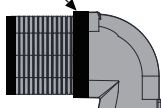
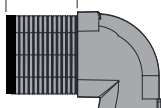


9

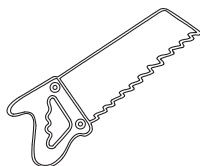
6



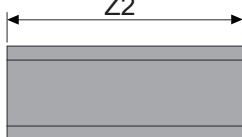
65mm



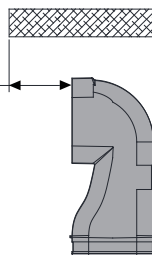
220x90



Z2



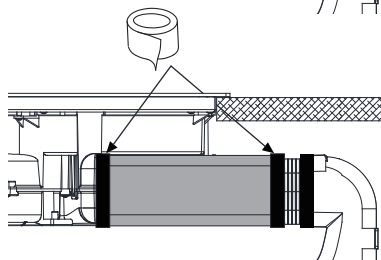
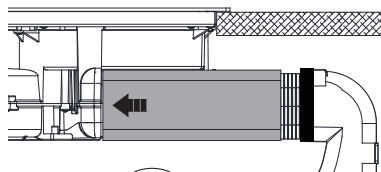
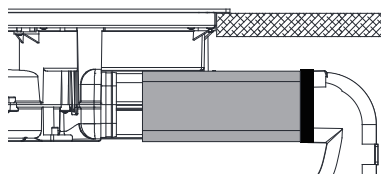
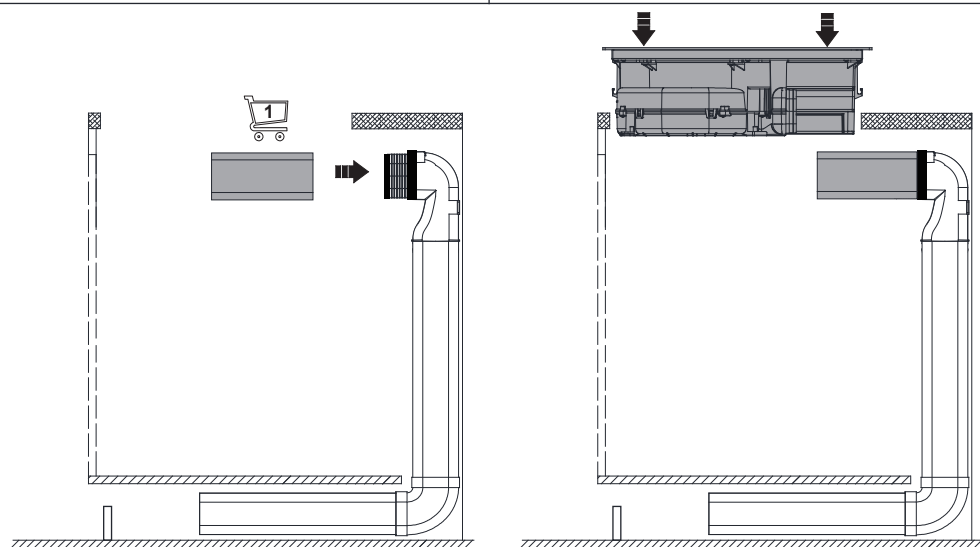
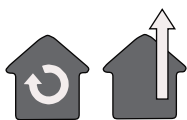
Y2



$Z2 = 110 + Y2$ mm



A5.2





B

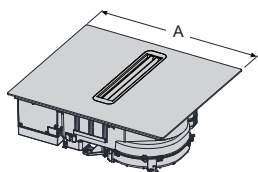
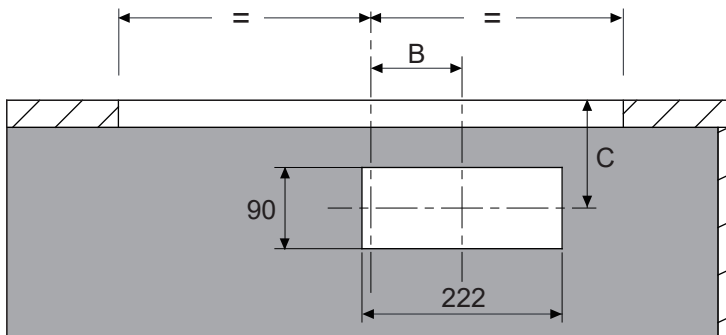
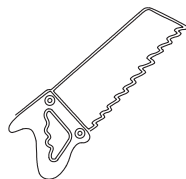
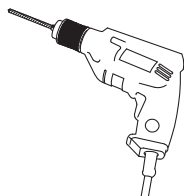
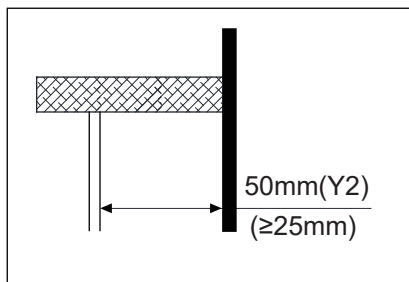
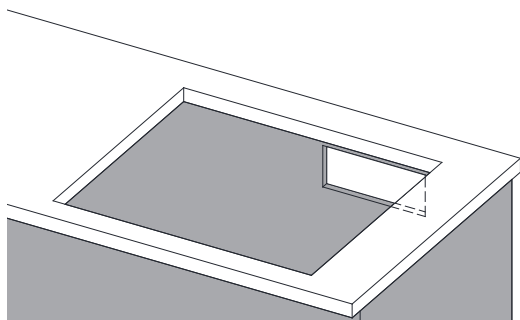


Y2≥50mm



WALL DEFLECTOR
02890011
8422248376655

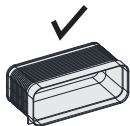
Y2=25-45mm



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



B



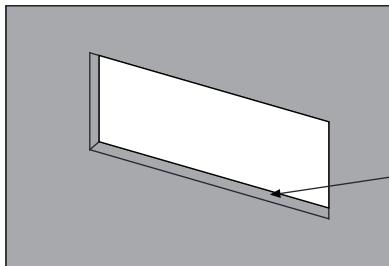
6



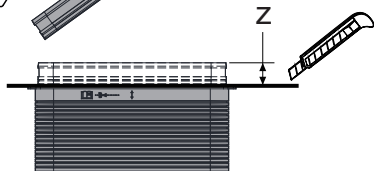
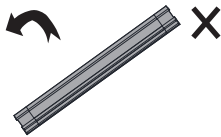
7



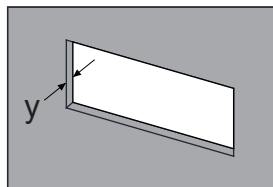
9



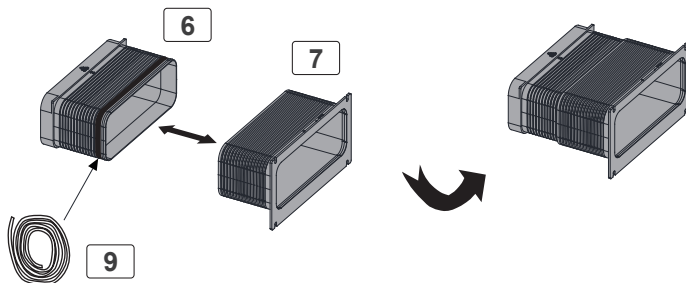
90°C ✓



7



y	z
≤10mm	10mm
10-20mm	20mm

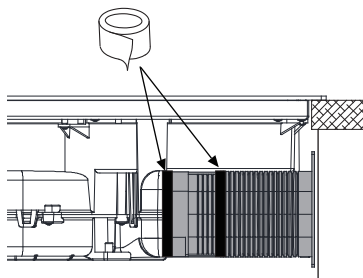
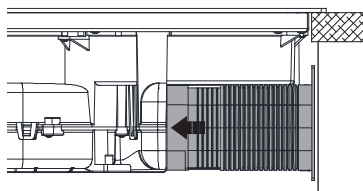
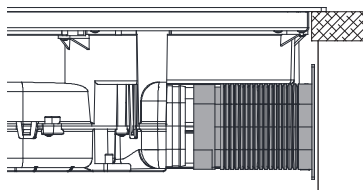
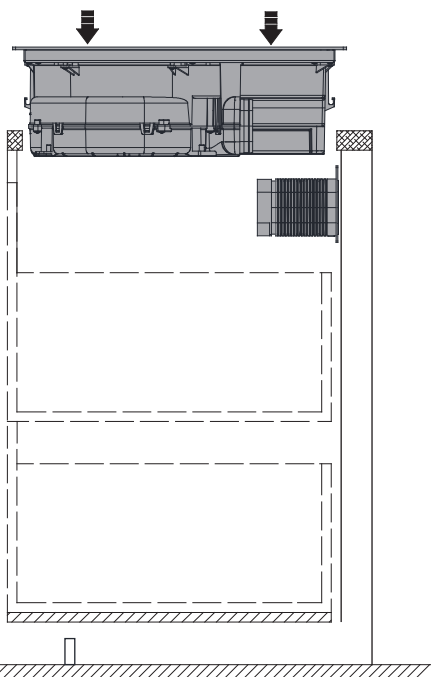
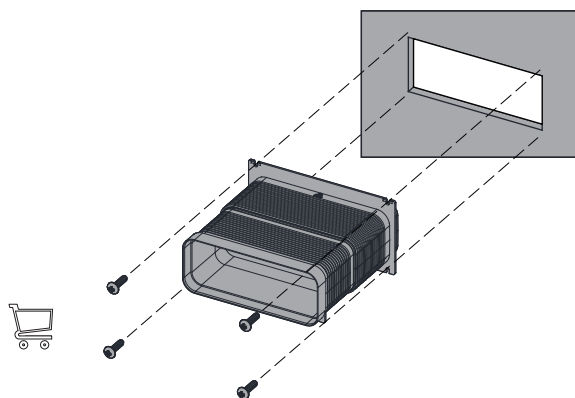


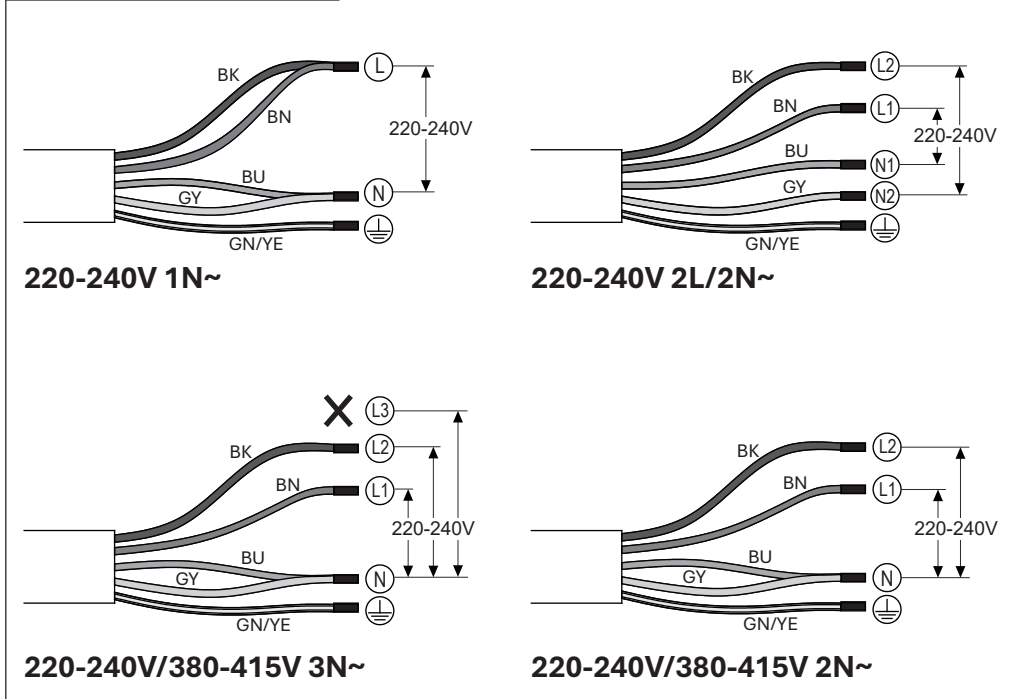
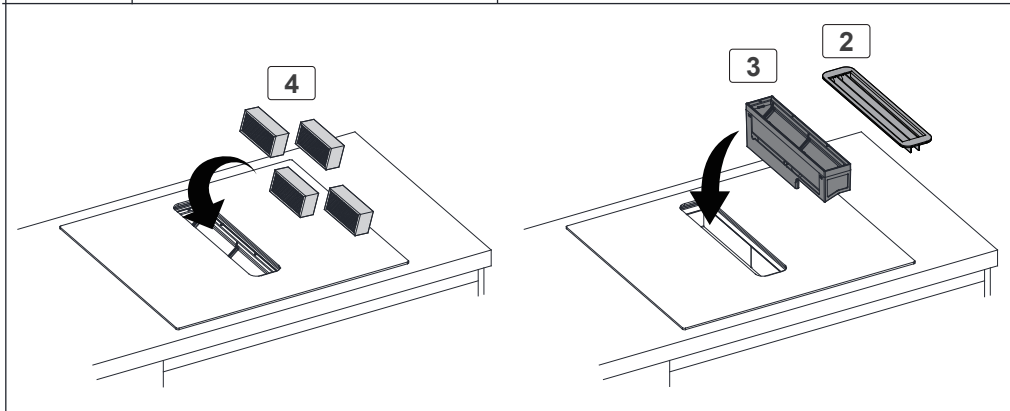
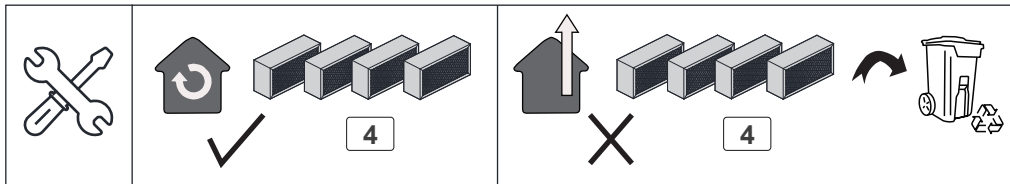


B



x4





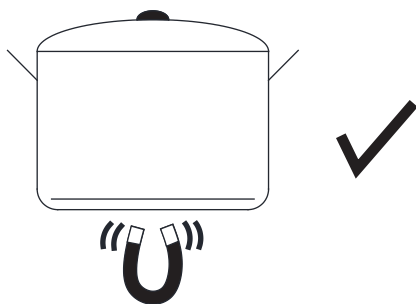


FIG.2

FIG.3

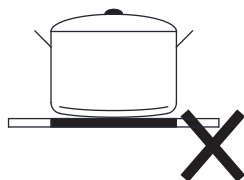
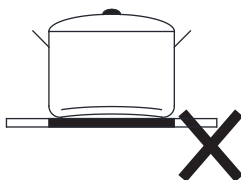
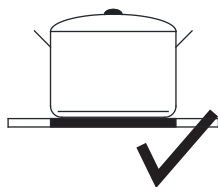


FIG.4

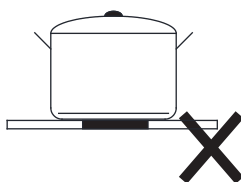
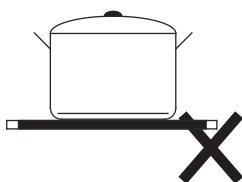
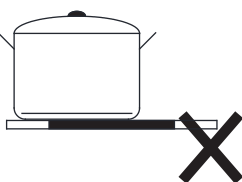
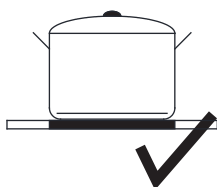


FIG.5

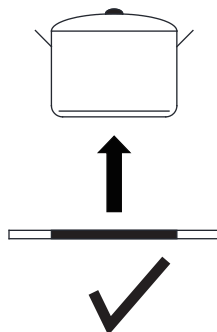
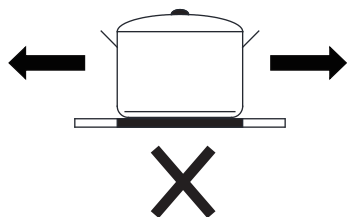




FIG.6

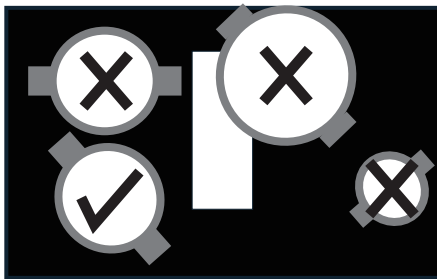


FIG.7

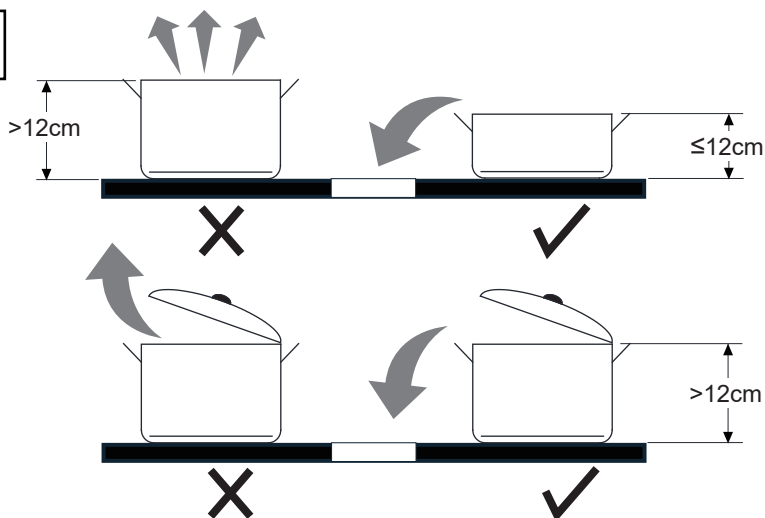


FIG.8

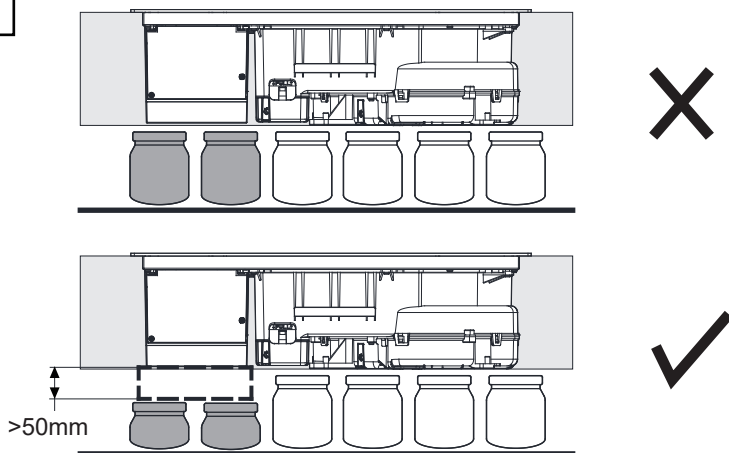
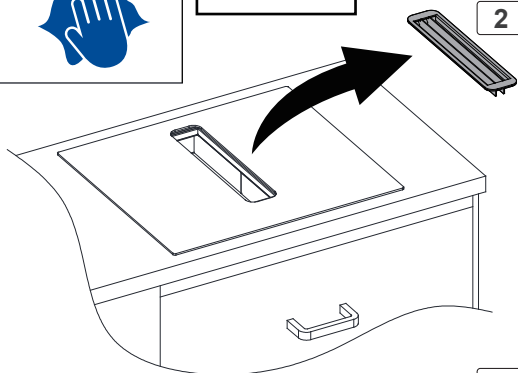


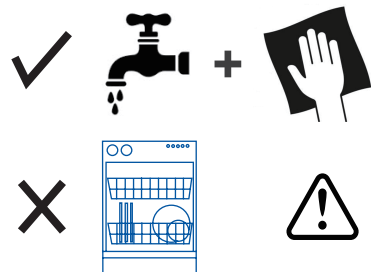
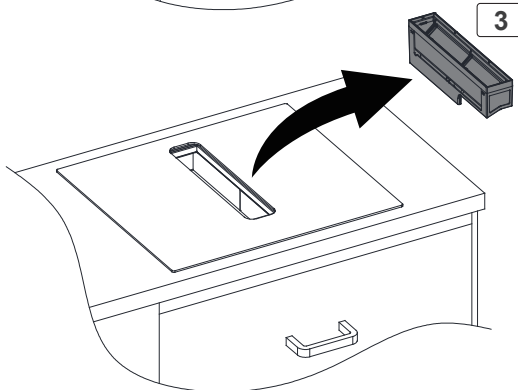


FIG.9

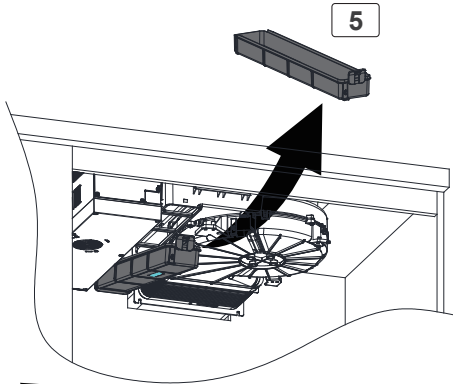
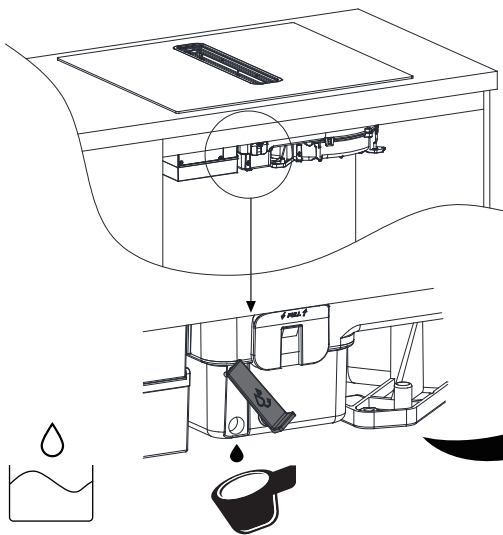
2



3



5



Modelo	NorCook IS N7426 BK
Tensión de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Dimensiones (W x H x D)	770x520x170mm
Dimensiones integradas	750x490mm
Consumo de energía hob/ extractor	7200/170W
Max. Consumo de energía	7400W
Clase de protección	I
Peso neto	17.5 kg
Información para los N. ° 66/2014 y N. ° 65/2014 de la UE	valor
Identificación del modelo	
Tipo de placa	60/77/80/83/90cm Combinación de placa de induc y extractor
Número de zonas de cocina y/o áreas	4
Técnica de calefacción (zonas de cocción por induc y zonas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción por inducción
Para zonas o área de cocción circular: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeal más cercano 5mm (Ø) (cm)	–
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calenteléctrica, redondeal 5mm (L,W) (cm) más cercano	Frente izquierdo: 21*19 La parte trasera izquierda: 21*19 Parte trasera derecha: 21*19 Frente derecho: 21*19 Centro izquierdo: 21*19 El centro derecho: 21*19
Consumo de energía por zona de cocción o superficie calculada por kg (CE) (Wh/kg)	Cocina en la parte delantera izquierda: 186.6 Zona de cocción trasera izquierda: 189.9 Zona de cocción en el lado derecho: 189.9 Zona de cocina frontal derecha: 186.6 Zona de cocción media izquierda: 201.1 Zona de cocción en el centro derecho: 201.1
Consumo energético de la hob (CE) (Wh/kg)	192.5
Consumo anual de energía para la campana (AEC kWh/ año)	43.4
Clase de eficiencia energética	A+
Eficiencia de la dinámica de fluidos	35.4
Clase de eficiencia de fluidinámica	A
Eficiencia de filtración de grasas (GFE Hood)	65.9
Clase de eficiencia de filtrado de grasas (GFEhood)	D
Flujo de aire mínimo en el punto de trabajo (en uso normal) (m3/h)	245.2
Caudal máximo de aire en el punto de trabajo (en uso normal)(m3/h)	523.0
Flujo de aire máximo en el ajuste más alto (Qmax) (m3/h) (con Boost)	691.5
Nivel de potencia acústica ponderado con ajuste mínimo (LWA) (dB)	50
Nivel de potencia acústica ponderado con ajuste máximo (LWA) (dB)	69
Nivel de potencia acústica de impulso en su caso (LWA) (dB)	74
Consumo de energía medido modo off (Po) (W)	0.48
Consumo de energía medido en modo standby (Ps) (W)	–
Factor de incremento de tiempo (f)	0.7
Índice de eficiencia energética (EEIhood)	40.0
Caudal de aire medido en el mejor punto de eficiencia (QBEP)(m3/h)	379.8
Presión de aire medida en el punto de mejor eficiencia (PBEP) (Pa)	570
Entrada de energía eléctrica medida en el mejor punto de eficiencia (WBEP) (W)	169.7

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

Modelo	NorCook IS N8426 BK
Tensión de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Dimensiones (W x H x D)	830x520x170mm
Dimensiones integradas	750x490mm
Consumo de energía hob/ extractor	7200/170W
Max. Consumo de energía	7400W
Clase de protección	I
Peso neto	17.8 kg
Información para los N. ° 66/2014 y N. ° 65/2014 de la UE	Valor
Identificación del modelo	
Tipo de placa	60/77/80/83/90cm Combinación de placa de induc y extractor
Número de zonas de cocina y/o áreas	4
Técnica de calefacción (zonas de cocción por induc y zonas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción por inducción
Para zonas o área de cocción circular: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeal más cercano 5mm (Ø) (cm)	–
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calenteléctrica, redondeal 5mm (L,W) (cm) más cercano	Frente izquierdo: 21*19 La parte trasera izquierda: 21*19 Parte trasera derecha: 21*19 Frente derecho: 21*19 Centro izquierdo: 21*19 El centro derecho: 21*19
Consumo de energía por zona de cocción o superficie calculada por kg (CE) (Wh/kg)	Cocina en la parte delantera izquierda: 186.6 Zona de cocción trasera izquierda: 189.9 Zona de cocción en el lado derecho: 189.9 Zona de cocina frontal derecha: 186.6 Zona de cocción media izquierda: 201.1 Zona de cocción en el centro derecho: 201.1
Consumo energético de la hob (CE) (Wh/kg)	192.5
Consumo anual de energía para la campana (AEC kWh/ año)	43.4
Clase de eficiencia energética	A+
Eficiencia de la dinámica de fluidos	35.4
Clase de eficiencia de fluidinámica	A
Eficiencia de filtración de grasas (GFE Hood)	65.9
Clase de eficiencia de filtrado de grasas (GFEhood)	D
Flujo de aire mínimo en el punto de trabajo (en uso normal) (m3/h)	245.2
Caudal máximo de aire en el punto de trabajo (en uso normal)(m3/h)	523.0
Flujo de aire máximo en el ajuste más alto (Qmax) (m3/h) (con Boost)	691.5
Nivel de potencia acústica ponderado con ajuste mínimo (LWA) (dB)	50
Nivel de potencia acústica ponderado con ajuste máximo (LWA) (dB)	69
Nivel de potencia acústica de impulso en su caso (LWA) (dB)	74
Consumo de energía medido modo off (Po) (W)	0.48
Consumo de energía medido en modo standby (Ps) (W)	–
Factor de incremento de tiempo (f)	0.7
Índice de eficiencia energética (EEIhood)	40.0
Caudal de aire medido en el mejor punto de eficiencia (QBEP)(m3/h)	379.8
Presión de aire medida en el punto de mejor eficiencia (PBEP) (Pa)	570
Entrada de energía eléctrica medida en el mejor punto de eficiencia (WBEP) (W)	169.7

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

COCCIÓN POR INDUCCIÓN

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

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

Utensilios de cocina

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

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

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

Si no dispone de un imán:

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

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

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

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

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

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

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

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

Ruidos

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

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

CONSUMO DE ENERGÍA

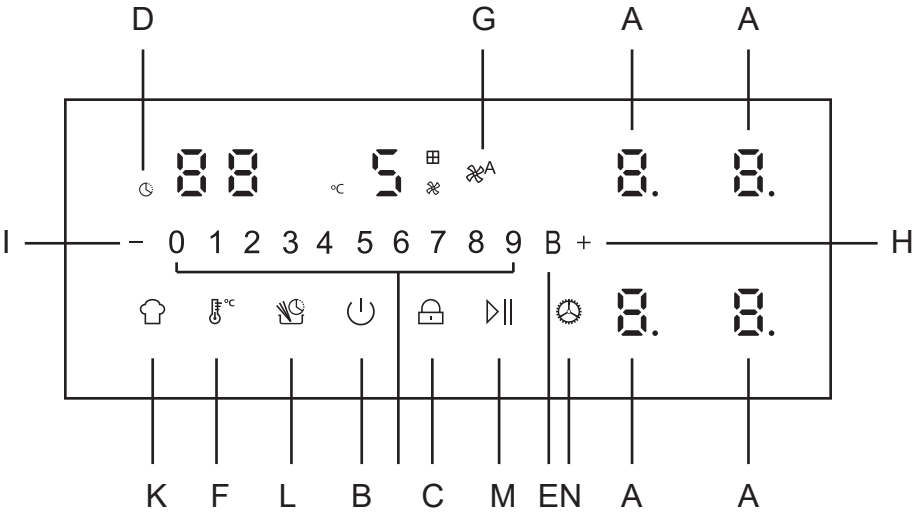
Zona de cocción	Potencia máxima (220-240 V ~ 50/60 Hz) (Booster)
	2200/2600 W (Booster)
	2300/3000 W (Booster)
Ventilador	170 W
	2200/2600 W (Booster)
	2300/3000 W (Booster)
Potencia nominal total	7400 W

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

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

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

PRODUCTO DESCRIPCIÓN GENERAL (ARRIBAVISTA)



Botones de la tecla de control

E	B	Booster
F		Mantener caliente
G		Velocidad del ventilador de la campana / Modo automático
H	+	Ajuste de potencia/temporizador (aumento)
I	-	Ajuste de potencia/temporizador (disminución)
J	0123456789	Ajuste del control deslizante de encendido/temporizador
K		Función de chef
L		Función de pasta y arroz
M		Pausa
N		Establecer la tecla
A		Tecla de selección de zona
B		Tecla ON/OFF
C		Tecla de bloqueo para niños / Tecla de bloqueo normal
D		Tecla de temporizador / Tecla de apagado retardado

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

Aprovecha las propiedades electromagnéticas de la mayoría de los recipientes de cocción. La bobina (inductor), que produce el campo electromagnético, es operada y controlada por el circuito electrónico. El calor se transmite a los alimentos a través del propio recipiente de cocción. El proceso de cocción se desarrolla como se describe a continuación:

- la pérdida de calor es mínima (alta eficiencia).
- El sistema se detiene automáticamente cuando se retira el recipiente o incluso si lo levanta ligeramente del quemador.
- El circuito electrónico garantiza la máxima flexibilidad y ajustes precisos.

1 recipiente

2 Corriente inducida

3 Campo magnético

4 Inductor

5 Circuito electrónico

6 Fuente de alimentación

Zona de cocina	Potencia máxima (220-240 V~ 50/60 Hz)
8. 8. 8. 8.	Delantero izquierdo 2300/3000 W (Booster)
	Trasero izquierdo 2200/2600W (Booster)
	Trasero derecho 2200/2600W (Booster)
	Delantero derecho 2300/3000 W (Booster)
Campana extractora	170 W
Potencia de calificación total	7400 W

Instalación

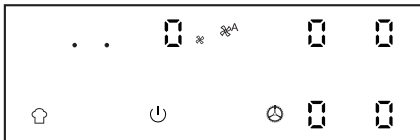
Todas las operaciones de instalación (incluidas las conexiones eléctricas) deben ser realizadas por personal cualificado, de conformidad con la normativa aplicable. Para obtener instrucciones detalladas, consulte la sección destinada al instalador.

Cómo usar su placa de inducción

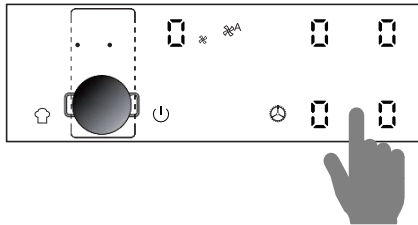
Para empezar a cocinar



- Una vez conectado el suministro eléctrico, todos los indicadores se iluminarán y se apagarán después de 1 segundo. Esto indica que la auto prueba ha finalizado. El indicador de la tecla (B) mostrará una luz intermitente.
- Mantenga pulsada la tecla de encendido/apagado (B) durante 2 segundos. Sonará un pitido y los indicadores táctiles se iluminarán, como se muestra a continuación, indicando que la placa de inducción ha entrado en modo de espera.



- Coloque una sartén adecuada sobre la zona de cocción que desee utilizar.
- Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



Cuando la pantalla parpadea alternativamente con la configuración de energía

Esto significa que:

No ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta, o La sartén que estás utilizando no es apta para cocina de inducción, o La sartén es demasiado pequeña o no está correctamente centrada en la zona de cocción.

No se producirá calentamiento a menos que se coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente después de 30 segundos si no se detecta una cacerola adecuada o no se realiza ninguna otra acción.

Cuando hayas terminado de cocinar

- Toque la tecla ON/OFF (B) para apagar la placa directamente.
 - Alternativamente, toque la tecla de selección de zona correspondiente (A) "A" para la zona que desea apagar:
 - Pulse la tecla "-" (I) para reducir la potencia al nivel "0" — la cocción se detendrá.
 - O deslice por la barra de ajuste deslizante (J) "—"="nivelar"0".
 - O simplemente toque el "0" directamente en la barra de ajuste deslizante (J)"—".
 - Preste atención al indicador de superficie caliente:
 - "—", "—" o "—" pueden aparecer dependiendo del calor residual.
 - "—" = Temperatura de la superficie entre 40 y 60°C
 - "—" = Temperatura superficial entre 60–80°C
 - "—" = Temperatura superficial superior a 80°C
- Estos indicadores desaparecerán una vez que la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. Puede aprovechar el calor residual como una opción de ahorro de energía para recalentar.

Empieza a cocinar

- Coloque la sartén sobre la zona de cocción deseada. Pulse la tecla de selección de zona correspondiente. "A" — parpadeará durante 5 segundos, lo que indica que ahora se puede seleccionar la configuración de energía.
- Dentro de estos 5 segundos, ajuste el nivel de potencia:
 - Pulsando las teclas "+" (H) o "-" (I)

- Deslizando por la barra de ajuste deslizante (J) “—”
 - O tocando directamente cualquier punto de la barra deslizante (J) “—”
3. El nivel de potencia comienza en 0.
- Si no se selecciona ningún nivel de potencia en 30 segundos, la placa se apagará automáticamente y deberá comenzar de nuevo desde el paso 1.
 - Puede cambiar el nivel de potencia en cualquier momento durante la cocción.

Uso de la función Boost

Activación manual del boost

- Seleccione la zona de cocción deseada presionando la tecla de selección de zona (A) “”.
- Toque la tecla Boost (E) “B” una vez; la pantalla mostrará “b1” y la zona funcionará en el nivel Boost 1.
- Para aumentar al nivel Boost 2, toque la tecla Boost (E) “B” nuevamente o presione “+”; la pantalla mostrará “b2” (máxima potencia).

Activación automática del boost

- Seleccione la zona deseada presionando la tecla de selección de zona (A) “”.
 - Deslice a lo largo de la barra de ajuste deslizante (J) hasta el nivel deseado y manténgalo presionado en el extremo durante 3 segundos, o toque y mantenga presionado cualquier nivel de potencia directamente durante 3 segundos para activar el refuerzo automático.
- **Nivel de potencia con función de temporizador** El indicador de zona mostrará alternativamente “A” y el nivel de potencia actual, mientras que el indicador del temporizador “ ” mostrará la cuenta regresiva en progreso. Una vez que el temporizador llegue a cero, la zona volverá automáticamente a su nivel de potencia original.

● Nivel de potencia de inducción y configuración del temporizador:

Nivel de potencia de inducción	Ajustes de tiempo
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	

- El refuerzo automático no se puede activar si se selecciona el nivel de potencia 9.

Cancelar la función Boost

- Toque la tecla de selección de zona correspondiente (A) “” para la zona de cocción donde desea cancelar la función Boost. La tecla “—” y el control deslizante “—” se iluminará.
- Toque la tecla “—” o seleccione cualquier nivel de potencia deseado en el control deslizante “—” para cancelar la función Boost.
- La función Boost se puede usar en cualquier zona de cocción. Si no se cancela manualmente, la función Boost o Double Boost volverá automáticamente al nivel de potencia 9 después de 5 minutos.

Uso de la función Mantener caliente

Toque la tecla de selección de zona correspondiente a la zona de cocción que desea usar para la función Mantener Caliente. El indicador de zona comenzará a parpadear.

Toque la tecla de función (F) de una a cuatro veces. La pantalla mostrará «P1», «P2», «P3» o «P4», lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de mantenimiento del calor.

Velocidad Nivel de potencia	temperatura
P1	42±5°C.
P2	55±5°C.
P3	70±5°C.
P4	90±5°C.

Para cancelar la función Mantener caliente, seleccione la zona de cocción deseada y luego:

- Toque la tecla de función (F) nuevamente, o
- Cambie el nivel de potencia usando las teclas “—”, “+” o la barra de ajuste deslizante “—” Esto desactivará la función Mantener caliente y hará que la zona de cocción vuelva al funcionamiento normal.

- La duración máxima de la función Mantener Caliente es de 360 minutos. Tras este tiempo, la placa se apagará automáticamente.
- Se pueden seguir utilizando otras funciones mientras está en el modo Mantener caliente.

Uso de la función Detener y pausar

La placa incluye una función de pausa que le permite detener temporalmente y reanudar el proceso de cocción si se interrumpe.

Cuando la placa esté en funcionamiento, pulse la tecla Pausa (M) "⏸".

- Todas las zonas de cocción dejarán de calentarse.
- Todos los indicadores se apagarán.
- La tecla "⏸" permanecerá encendida de forma fija y la tecla "⏸" (Reanudar) comenzará a parpadear.

Para reanudar la cocción:

Presione el botón parpadear "⏸" "⏸" al mismo tiempo. La placa volverá a la configuración de potencia anterior para cada zona de cocción y la cocción continuará como antes de la pausa.



Uso de la función de pausa

- Presionando las teclas de combinación de pausa (M + C) "⏸" "⏸", todas las funciones se reanudarán con la configuración anterior.
- La función de Pausa permanecerá activa durante un máximo de 10 minutos. Si no se realiza ninguna otra operación durante este periodo, las zonas de cocción correspondientes se apagarán automáticamente y entrarán en modo de espera.
- Si el ventilador está funcionando, continuará funcionando: la función Pausa no afecta al ventilador.

Uso de la función de recuperación

Si la placa de inducción se apaga y se vuelve a encender en 6 segundos, aparecerá un símbolo de recuperación en la pantalla (como se muestra en la figura). En este punto, presione la tecla (M) "⏸" y todas las configuraciones anteriores se restaurarán automáticamente al estado anterior al apagado.



Uso de la función de movimiento de la olla

- La placa de cocción permite transferir todos los ajustes de una zona de cocción a otra, lo que facilita mover los utensilios de cocina sin interrumpir el proceso de cocción.
- Asegúrese de que al menos una zona de cocción esté activa.
- Toque y mantenga presionado cualquier nivel de potencia en el control deslizante "—" durante 3 segundos—El nivel seleccionado comenzará a parpadear.
- A continuación, pulse dos teclas de zona de cocción una tras otra. La configuración se intercambiará entre las dos zonas seleccionadas.

Uso de la función de bloqueo para niños

El bloqueo para niños evita el funcionamiento no deseado, como por ejemplo que los niños enciendan accidentalmente una zona de cocción. Cuando se activa, todos los controles se desactivan excepto la tecla ON/OFF.

Para bloquear los controles:

- Mantenga presionada la tecla de bloqueo para niños (C) "⏸" durante 3 segundos.
- La pantalla del temporizador mostrará "Loc" durante 30 segundos y luego desaparecerá; esto indica que el bloqueo para niños está activo.

• Para desbloquear los controles:

- Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.
- Mantenga presionada la tecla de bloqueo para niños (C) "⏸" durante 3 segundos.
- Sonará un timbre una vez: el bloqueo ahora está desactivado y la placa está lista para usarse.

Uso de la función de bloqueo normal

Esta función bloquea el panel de control durante el funcionamiento normal, lo que resulta útil al limpiar la superficie: evita que los controles táctiles respondan a toques accidentales como un paño húmedo.

Cuando se activa, todos los controles se desactivan excepto la tecla ON/OFF y la tecla de bloqueo para niños.

Protección contra sobretemperatura

Un sensor de temperatura interno monitorea continuamente la temperatura dentro de la placa de inducción. Si se detecta calor excesivo, la placa detendrá automáticamente su funcionamiento para garantizar la seguridad y evitar daños.

Detección de objetos pequeños

Si se coloca sobre la placa un objeto de tamaño inadecuado o de material no magnético (como aluminio), o un objeto metálico pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave), esta entrará automáticamente en modo de espera después de 30 segundos. El ventilador de refrigeración seguirá funcionando durante 30 segundos más para enfriar el sistema de inducción.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de seguridad integrada que apaga automáticamente la placa de inducción si se deja sin supervisión. Los tiempos de funcionamiento predeterminados varían según el nivel de potencia utilizado. Consulte la tabla a continuación para obtener más información:

Nivel de potencia	1~3	4~7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (min)	360	180	120	90

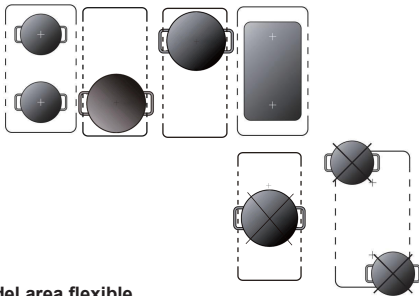
Cuando se retira la olla de la zona de cocción, la placa de inducción deja de calentarse inmediatamente. Si no se devuelve la olla en 30 segundos, la placa se apagará automáticamente.

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

Área flexible

- Esta área puede usarse como una sola zona de cocción grande, según sus necesidades.
- El área flexible consta de dos inductores independientes que también pueden controlarse por separado. Al funcionar como una sola zona, si se mueven los utensilios de cocina de una sección a otra dentro del área flexible, se mantendrá el mismo nivel de potencia. La zona donde se colocaron originalmente los utensilios se apagará automáticamente.
- Importante: Coloque siempre los utensilios de cocina centrados en una sola zona de cocción cuando la use individualmente. Para usar toda el área flexible, utilice una sartén rectangular u ovalada que cubra ambas zonas.

A continuación se muestran ejemplos de colocación correcta e incorrecta de utensilios de cocina:



Uso del área flexible

1. Para activar el área flexible como una única zona de cocción grande: – Mantenga presionadas ambas teclas de selección de zona “B” de las dos zonas adyacentes (grupo izquierdo o grupo derecho) simultáneamente durante 3 segundos.
2. Los puntos decimales de ambas zonas de cocción se iluminarán por completo. A continuación, podrá seleccionar el nivel de potencia deseado con la tecla “+” (H), la tecla “-” (L) o la barra de ajuste deslizante (J).—”.
 - Si no se realiza ninguna acción mientras la zona flexible está activa, ambas zonas de cocción mostrarán un “0” fijo. Para activarla, pulse cualquiera de las teclas de zona.
3. Si se mueve el utensilio de cocina de la zona delantera a la trasera (o viceversa), la placa detectará automáticamente la nueva posición y mantendrá el mismo nivel de potencia.

4. Para desactivar el modo de zona flexible, mantenga pulsadas simultáneamente las teclas de selección de zona de las dos zonas (grupo izquierdo o derecho) durante 3 segundos.

5. Cuando finalice el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente. Las demás zonas que estuvieran activas anteriormente seguirán funcionando.

6. Si se utilizan conjuntamente el temporizador de alarma y el de apagado, la pantalla priorizará la visualización del tiempo restante de la alarma. Para ver el tiempo restante de una zona de cocción, pulse la tecla de zona correspondiente.

Usando el temporizador

Puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

1. Minute Minder: el temporizador realizará una cuenta regresiva, pero no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo.
 2. Temporizador de apagado: el temporizador apagará automáticamente una zona de cocción seleccionada una vez que expire el tiempo establecido.
- El temporizador se puede configurar hasta 99 minutos.

Usando el temporizador como contador de minutos

1. Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.

Nota: Para configurar un temporizador para una zona específica, primero seleccione la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.

2. Cuando el indicador del temporizador deje de parpadear, presione la tecla Temporizador (D) “⌚”. El indicador del minutero empezará a parpadear “00”: ahora puedes configurar el temporizador.
3. Utilice los botones “+” y “-” para configurar el temporizador entre 1 y 99 minutos.
 - Toque “+” o “-” una vez para aumentar o disminuir en 30 segundos.
 - Cuando el tiempo configurado sea más de 20 minutos, toque y mantenga presionado “+” o “-” para ajustar en incrementos de 10 minutos.
 - Si presiona “+” y “-” juntos, cancelará el temporizador y el indicador se apagará.
4. Una vez configurado el tiempo, la cuenta regresiva comenzará inmediatamente. La pantalla del temporizador mostrará el tiempo restante.
5. Cuando la cuenta regresiva llegue a cero, el zumbador sonará durante 10 minutos como recordatorio. El indicador del temporizador mostrará “00”, lo que indica que el contador de minutos ha finalizado.

Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

Si desea que el temporizador apague automáticamente una zona de cocción específica:

1. Seleccione la zona de cocción en funcionamiento tocando la tecla de selección de zona (A) "8".
2. Antes de que el indicador de zona deje de parpadear, presione la tecla Temporizador (D) "C". El indicador del temporizador comenzará a parpadear "00": ahora puede configurar el temporizador.
3. Use los botones "+" y "-" para configurar el temporizador entre 1 y 99 minutos.
 - Toque "+" o "-" una vez para aumentar o disminuir el tiempo en 30 segundos.
 - Cuando el tiempo supere los 20 minutos, mantenga presionado "+" o "-" para ajustar en incrementos de 10 minutos.
 - Si presiona "+" y "-" a la vez, se cancelará el temporizador. El indicador se apagará.
4. El temporizador comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.
5. Cuando el temporizador llegue a cero, la placa emitirá un pitido durante 10 minutos como recordatorio. El indicador mostrará "00" para confirmar que el temporizador ha finalizado y la zona de cocción seleccionada se apagará automáticamente.

Uso de la función Chef Cook

La función Chef Cook le permite seleccionar rápidamente modos de cocción predefinidos sin seleccionar una zona de cocción específica.

1. Para ingresar al modo "GRILL", presione la tecla Chef Cook (K) una vez. – Los indicadores del temporizador y de la campana extractora se mostrarán (o el símbolo de parrilla), y – Las zonas de cocción izquierdas se calentarán automáticamente en el nivel de potencia 7 y el nivel de potencia 5.



2. Para ingresar al modo "BBQ", presione la tecla Chef Cook (K) dos veces. – Los indicadores del temporizador y de la campana extractora mostrarán el símbolo de BBQ. – Las zonas de cocción del lado izquierdo se calentarán al nivel de potencia 7.



3. Para ingresar al modo "Chef Cook", presione la tecla Chef Cook (K) tres veces. – Los

indicadores del temporizador y de la campana extractora mostrarán el símbolo Chef Cook "☺". – Las zonas de cocción de la izquierda calentarán al nivel de potencia 7, y las zonas de cocción de la derecha calentarán al nivel de potencia 5 y al nivel de potencia 3.



Para salir de la función Chef Cook, mantenga presionada la tecla Chef Cook (K) hasta que el indicador del temporizador muestre "00". Esto indica que la función Chef Cook se ha desactivado.

Uso de las funciones de pasta y arroz

Función de la pasta

Seleccione la zona de cocción deseada y pulse la tecla (L) una vez para activar la función Pasta.

- Los indicadores del temporizador y de la campana extractora mostrarán el símbolo de Pasta durante 30 segundos.
- Después, el indicador del temporizador comenzará la cuenta atrás desde 8 minutos.
- Puede ajustar el nivel de cocción en cualquier momento durante la cuenta atrás.
- Al finalizar la cuenta atrás, el pitido sonará continuamente como recordatorio. Pulse cualquier tecla para detener el pitido.

Función del arroz

Seleccione la zona de cocción deseada y pulse la tecla (L) dos veces para activar la función Arroz.

- El temporizador y los indicadores de la campana extractora mostrarán el símbolo de Arroz durante 30 segundos.
- A continuación, el temporizador comenzará la cuenta atrás desde 18 minutos.
- Puede ajustar el nivel de cocción en cualquier momento durante la cuenta atrás.
- Al finalizar el tiempo, el zumbador sonará continuamente como recordatorio. Pulse cualquier tecla para detener el pitido.

Para salir de la función Pasta o Arroz: Con la función activa, seleccione la zona de cocción correspondiente y pulse la tecla (L) una vez. Esto cerrará la función.

Uso del menú de configuración

Para ingresar al menú de configuración: – Mantenga presionada la tecla (N) durante 3 segundos. – Luego, presione la misma tecla nuevamente para desplazarse por las opciones de configuración disponibles:

- Visualización del tiempo restante del filtro
- Retraso del ventilador
- Conectividad (acceso directo al sensor de temperatura)
- Prueba de idoneidad de la maceta
- Volumen (configuración de sonido)
- Administración de energía
- Ajustes de circulación

- Número de niveles de potencia de la zona de cocción
- Control de fuente de luz externa

Visualización del tiempo restante del filtro

1. Presione la tecla (N) durante 3 segundos para ingresar directamente al modo de visualización del tiempo restante del filtro.–Presione la tecla “+” para alternar entre “IF” y “CF”:
 - “IF” = Filtro de grasa (tiempo predeterminado: 300 horas)
 - “CF” = Filtro de carbón (tiempo predeterminado: 50 horas)
 - Mientras “IF” o “CF” estén seleccionados:
 - La pantalla del temporizador parpadeará el tiempo restante (en horas).
 - El indicador de la campana extractora mostrará:– “1” = cuenta regresiva activa– “0” = cuenta regresiva finalizada
2. Cuando la placa de inducción esté en uso y expira el temporizador del filtro, el indicador del temporizador mostrará “0” durante 5 segundos para recordar al usuario que la cuenta regresiva ha terminado.

Nota: El temporizador del filtro de carbón no funcionará si “CIR” está configurado en “0”. (“1” = activo, “0” = desactivado)

Función de ejecución continua

Para configurar el tiempo durante el cual la campana extractora permanecerá funcionando después de apagar la placa:

1. Presione la tecla (N) “⚙️” durante 3 segundos para ingresar al modo de configuración.
2. Presione la tecla (N) de nuevo. El indicador del temporizador mostrará “Run”, lo que indica la configuración de “Run On”.
3. Utilice la tecla “+” para seleccionar uno de los siguientes modos:

Descripción de Modos

- 0 La campana extractora se apaga inmediatamente
- 1 Funciona durante 1 minuto a velocidad 1
- 2 Funciona durante 5 minutos a velocidad 1
Se ejecuta durante 10 minutos y se reduce gradualmente desde la velocidad actual a la velocidad 1 (por ejemplo, a la velocidad 5 → cada nivel se ejecuta durante 2 minutos)
- 3 Funciona durante 15 minutos y se reduce gradualmente (por ejemplo, 3 minutos por nivel a partir de la velocidad 5).
- 4 Funciona durante 20 minutos y se reduce gradualmente (por ejemplo, 4 minutos por nivel a partir de la velocidad 5).

Prueba de idoneidad de los utensilios de cocina

Esta función le permite probar si su olla es adecuada para la cocina por inducción.

1. Presione la tecla (N) “⚙️” durante 3 segundos para ingresar al modo de configuración.
2. Presione la tecla (N) dos veces más hasta que el indicador del temporizador muestre “POS”.
3. Coloque el recipiente sobre la zona de prueba y presione la tecla “+” para iniciar la prueba.
4. El resultado se mostrará en el indicador del temporizador:

Código Significado

U0	No apto
U1	No recomendado
U2	Bien
U3	Óptimo

Administración de potencia

Puede limitar el consumo total de energía de la placa para que coincida con la capacidad eléctrica de su hogar.

1. Presione la tecla (N) “⚙️” durante 3 segundos para ingresar al modo de configuración.
2. Presione la tecla (N) tres veces más hasta que el indicador del temporizador muestre “POE”.
3. Utilice la tecla “+” para elegir entre los siguientes niveles de potencia:

Modo Máxima potencia

1	1500 W
2	2800 W
3	3300 W
4	4500 W
5	5700 W
6	7400 W

Activación del filtro de carbón (configuración CIR)

Esta configuración controla si el temporizador del filtro de carbón está activo.

1. Presione la tecla (N) “⚙️” durante 3 segundos para ingresar al modo de configuración.
2. Presione la tecla (N) cuatro veces más hasta que el indicador del temporizador muestre “CIR”.
3. Presione la tecla “+” para alternar la configuración:

Valor Descripción

0	El temporizador del filtro de carbón está deshabilitado
1	El temporizador del filtro de carbón está habilitado

Valor Descripción

Uso de su sistema de extracción de aire



Uso del modo automático

- El sistema se inicia en modo automático por defecto.
- En este modo, la extracción ajusta automáticamente la velocidad del ventilador en función del nivel de potencia de las zonas de cocción por inducción activas.
- La correspondencia entre los niveles de potencia de la placa de inducción y las velocidades del ventilador de la campana extractora se muestra en la siguiente tabla:

Nivel de potencia de inducción	nivel de potencia de la extracción
1	2
2	2
3	2
4	3
5	3
6	4
7	4
8	5
9	5
Refuerzo	PAG
Mantener caliente velocidad 1	2
Mantener caliente velocidad 2	3
Mantener caliente velocidad 3	4

Uso de la función de apagado retardado

Cuando el motor de la campana extractora esté en funcionamiento, presione la tecla de función Apagado Retardado (D) "⏸". El indicador de la tecla (G) comenzará a parpadear, mostrando la velocidad actual del ventilador. El indicador de Apagado Retardado se iluminará, confirmando la activación.

(G) "⏸" parpadeará y mostrará la velocidad actual del motor, el indicador de función de apagado retardado se iluminará.

Reducción automática de velocidad

- El nivel de velocidad seleccionado permanecerá activo durante 5 minutos antes de reducirse automáticamente a la siguiente velocidad inferior. Esta velocidad funcionará durante 2 minutos antes de volver a reducirse. Este proceso se repetirá cada 2 minutos, a menos que la velocidad ya esté en el nivel 1, en cuyo caso la extracción se apagará.
- Mantenga presionado el botón de función de apagado retardado (D) "⏸" durante 3 segundos para cancelar la función de apagado retardado.
- Al presionar la tecla "+" (H) o la tecla "-" (I) durante un ciclo de temporizador activo, se reiniciará la cuenta regresiva desde el ciclo inicial de 5 minutos.

Uso de la función de recordatorio de cambio de filtro

Uso del modo manual de la extracción

- Para cambiar al modo manual, mantenga presionada la tecla (G) durante 3 segundos.
- Ajuste la velocidad del ventilador presionando la tecla "+" (H) o la tecla "-" (I).
- El nivel de potencia comienza en 0. Al presionar la tecla "+" (H) aumentará la velocidad del ventilador en la siguiente secuencia: 0 → 1 → 2 → 3 → 4 → 5 → P (velocidad máxima). Al presionar la tecla "-" (I) reducirá la velocidad según corresponda.
- Puede ajustar la velocidad del ventilador en cualquier momento durante la cocción.
- Cuando el sistema de extracción alcanza su tiempo de funcionamiento acumulado, la combinación de teclas (F) "⏸" y (H) "+" se iluminarán para recordarle que debe limpiar o reemplazar el filtro:
 - Filtr o de grasa: 50 horas de funcionamiento
 - Filtr o de olores: 300 horas de funcionamiento
- Después de limpiar o reemplazar el filtro, mantenga

presionadas las teclas de combinación (F) "⏸" y (H) "+" durante 3 segundos. El indicador mostrará "IF 0".

Puede pulsar la tecla (H) "+" para cambiar a:

- "IF 0" = Filtro de grasa (ciclo de 50 horas)
- "IF 1" = Filtro de olores (ciclo de 300 horas) El temporizador se reiniciará según la configuración seleccionada.

CÓDIGOS DE ERROR Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si se produce alguna anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en modo de protección y mostrará los códigos de error correspondientes:

Código de error	Descripción	Posible causa	Acción sugerida para el usuario	Instrucciones para el técnico
Er03	Agua u objeto en el cristal sobre el panel de control.	Contacto con el dedo u objeto extraño en la interfaz.	Limpie el panel de control.	Reemplace la placa de control si el problema persiste.
F1	Error de comunicación entre la placa de visualización y la placa del controlador.	1. Cable de conexión suelto o defectuoso. 2. Controlador o placa de visualización defectuosos.	Reinicie la placa. Si el problema persiste, contacte con un técnico.	1. Verifique/reemplace el cable de conexión. 2. Reemplace la placa del controlador.
F3	Falla del sensor de temperatura de la bobina.	Sensor de bobina defectuoso.	Reinicie la placa. Si el problema persiste, contacte con un técnico.	Reemplace el sensor de la bobina (NTC).
F4	Falla del sensor de temperatura de la placa del controlador.	Sensor defectuoso en el IGBT.	Reinicie la placa. Si el problema persiste, contacte con un técnico.	Reemplace la placa del controlador.
F5	Error de comunicación entre la placa de visualización y la PCB.	1. Cable de conexión suelto o defectuoso. 2. Placa de circuito impreso (PCB) o placa de visualización defectuosa.	Reinicie la placa. Si el problema persiste, contacte con un técnico.	1. Verifique/reemplace el cable de conexión. 2. Reemplace la PCB.
E1	La temperatura de la placa de vidrio es demasiado alta.	Calentando sin agua en la olla. Defecto en la placa del controlador.	Espere a que la placa se enfríe y luego reiniciela.	Espere a que se enfríe y luego reinicie. Si el problema persiste, reemplace el sensor de la bobina (NTC).
E2	Temperatura IGBT demasiado alta.	Mala disipación de calor. Defecto en el ventilador o la placa de alimentación.	Espere a que la placa se enfríe y luego vuelva a encenderla. Revise la entrada/salida del ventilador.	Espere a que se enfríe, revise la entrada/salida del ventilador y reemplácelo. Si el problema persiste, reemplace la placa de alimentación.
E3	Voltaje de suministro anormalmente alto.	Voltaje de entrada > 270V.	Verifique la alimentación eléctrica. Use la placa solo cuando el voltaje sea estable.	Verifique el voltaje. Si el problema persiste, reemplace la placa de alimentación.
E4	Voltaje de suministro anormalmente bajo.	Voltaje de entrada < 160V.	Verifique la alimentación eléctrica. Use la placa solo cuando el voltaje sea estable.	Verifique el voltaje. Si el problema persiste, reemplace la placa de alimentación.
E5	Falla del sensor de la zona de cocción (indicado por "E").	Conexión del sensor suelta o defectuosa. Sensor dislocado o defectuoso. Defecto en la placa del controlador.	Reinicie la placa. Si el problema persiste, contacte con un técnico.	Revise el cable y el conjunto del sensor. Reemplace el sensor de la bobina. Si el problema persiste, reemplace la placa del controlador.

Advertencia: La tabla anterior muestra fallas comunes. No intente desmontar la unidad. Contacte con el servicio técnico para evitar daños o riesgos.



Eliminación: no elimine este producto como basura urbana no clasificada. Es necesario recoger este tipo de residuos por separado para un tratamiento especial.

El etiquetado de este dispositivo cumple con la Directiva Europea de residuos de equipos eléctricos y electrónicos (weee) 2011 / 65 / ue. Al asegurarse de que este dispositivo se maneja correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y la salud humana, de lo contrario, si no se maneja adecuadamente, puede causar daños al medio ambiente y la salud humana.

Los símbolos en el producto indican que puede que no se considere un desperdicio doméstico normal. Debería enviarse a un punto de recogida para reciclar productos eléctricos y electrónicos.

Este equipo requiere un tratamiento profesional de residuos. Para más información sobre el tratamiento, reciclaje y reciclaje de este producto, Póngase en contacto con su Parlamento local, el Servicio de tratamiento de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

Para más detalles sobre el tratamiento, reciclaje y reciclaje de este producto, Póngase en contacto con su oficina local de la ciudad, su servicio de tratamiento de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

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

Model	NorCook IS N7426 BK
Supply voltage	220-240V~ 50/60Hz
Dimensions (W x H x D)	770x520x170mm
Built-in dimensions	750x490mm
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)	245.2
Maximum air flow at working point (in normal use) (m3/h)	523.0
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 (EElhood)	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

Model	NorCook IS N8426 BK
Supply voltage	220-240V~ 50/60Hz
Dimensions (W x H x D)	830x520x170mm
Built-in dimensions	750x490mm
Power consumption hob / extractor	7200/170W
Max. power consumption	7400W
Protection class	I
Net weight	17.8 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)	245.2
Maximum air flow at working point (in normal use) (m3/h)	523.0
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 (EElhood)	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

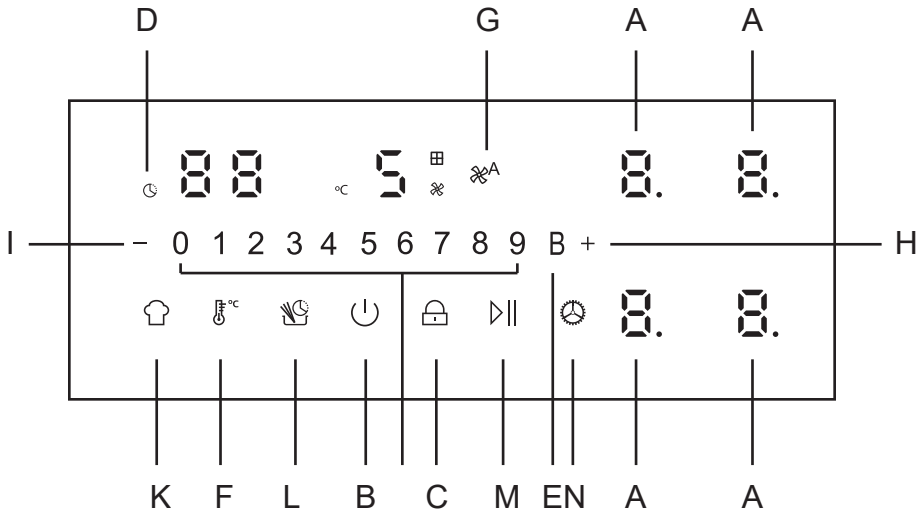
Cooking zone	Maximum power (220-240 V~ 50/60 Hz) (Booster)
	2200/2600 W (Booster)
	2300/3000 W (Booster)
Fan	170 W
	2200/2600 W (Booster)
	2300/3000 W (Booster)
Total nominal power	7400 W

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.

PRODUCT OVERVIEW (TOP VIEW)



Control Key buttons

E	B	Booster
F		Keep warm
G		Hood Fan speed / Auto mode
H		Power/Timer adjustment (increase)
I		Power/Timer adjustment (decrease)
J	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Power/Timer slider-adjustment
K		Chef function
L		Pasta and rice function
M		Pause
N		Setting key
A		Zone select key
B		ON/OFF key
C		Child lock key / Normal lock key
D		Timer key / Delay shutdown key

OPERATING PRINCIPLE

It takes advantage of the electromagnetic properties of most cooking vessels. The coil (inductor), which produces the electromagnetic field, is operated and controlled by the electronic circuit. Heat is transmitted to the food by the cooking vessel itself. The cooking process takes place as described below:

- Heat loss is minimal (high efficiency).
- The system stops automatically when the vessel is removed or even slightly lifted from the hob.
- The electronic circuit ensures maximum flexibility and precise adjustments.

- 1 Vessel
- 2 Induced current
- 3 Magnetic field
- 4 Inductor
- 5 Electronic circuit
- 6 Power supply

Cooking Zone	Max.Power(220-240V~ 50/60Hz)
	Left Front 2300/3000 W (Booster)
	Left Rear 2200/2600W (Booster)
	Right Rear 2200/2600W (Booster)
	Right Front 2300/3000 W (Booster)
Cooker Hood	170 W
Total Rating Power	7400 W

Installation

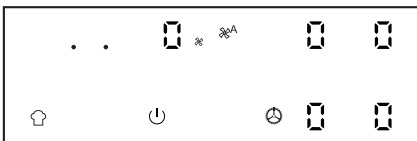
All installation operations (including electrical connections) must be carried out by qualified personnel in compliance with applicable regulations. For detailed instructions, refer to the section intended for the installer.

Using your induction hob

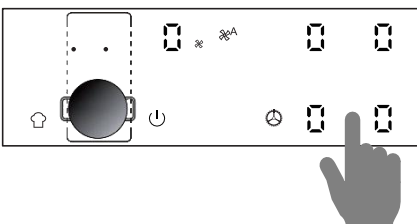
To start cooking



- Once the power is connected, all indicators will light up and turn off after 1 second. This indicates that the self-test has been completed. The indicator of key (B) will display a breathing light effect.
- Touch and hold the ON/OFF key (B) for 2 seconds. A buzzer will sound once, and the touch-sensitive indicators will light up as shown below, indicating that the induction hob has entered standby mode.



- Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.
- Ensure that the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



When the Display Flashes Alternately with the Power Setting

This means that:

You have not placed a pan on the correct cooking zone, or
The pan you are using is not suitable for induction cooking, or
The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.



No heating will occur unless a suitable pan is placed on the cooking zone.

The display will automatically switch off after 30 seconds if no suitable pan is detected or no further action is taken.

When You Have Finished Cooking

- Touch the ON/OFF key (B) to switch off the hob directly.
- Alternatively, touch the relevant zone select key (A) "8" for the zone you wish to switch off:
 - Press the "-" key (I) to reduce the power to level "0" — heating will stop.
 - Or slide along the slide-adjustment bar (J) "—" to level "0".
 - Or simply touch the "0" directly on the slide-adjustment bar (J) "—".
- Pay attention to the hot surface indicator: "—", "=", or "≡" may be displayed depending on the residual heat.
 - "—" = Surface temperature between 40–60°C
 - "=" = Surface temperature between 60–80°C
 - "≡" = Surface temperature above 80°C

These indicators will disappear once the surface has cooled to a safe temperature. You can use residual heat as an energy-saving option for reheating.

Start Cooking

- Place the pan on the desired cooking zone.
Press the corresponding zone select key "8" — it will flash for 5 seconds, indicating that the power setting can now be selected.

2. Within these 5 seconds, adjust the power level:
 - By pressing the "+" (H) or "-" (L) keys
 - By sliding along the slide-adjustment bar (J) "—"
 - Or by directly touching any point on the slide bar (J) "—"
3. The power level starts at 0.
 - If no power level is selected within 30 seconds, the hob will switch off automatically and you must start again from step 1.
 - You can change the power level at any time during cooking.

Using the Boost Function

Manual Boost Activation

- Select the desired cooking zone by pressing the zone select key (A) "A".
- Touch the Boost key (E) "B" once — the display will show "b1", and the zone will operate at Boost level 1.
- To increase to Boost level 2, touch the Boost key (E) "B" again or press "+" — the display will show "b2" (maximum power).

Automatic Boost Activation

- Select the desired zone by pressing the zone select key (A) "A".
- Slide along the slide-adjustment bar (J) to the desired level and hold at the end for 3 seconds, — or touch and hold any power level directly for 3 seconds to activate automatic boost.

Power Level with Timer Function

The zone indicator will alternately display "A" and the current power level, while the timer indicator "⌚" will show the countdown in progress. Once the timer reaches zero, the zone will automatically return to its original power level.

Induction power level and timer settings:

Induction power level	Timer Settings
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	

- Automatic Boost cannot be activated if power level 9 is selected

Cancel Boost Function

- Touch the relevant zone select key (A) "A" for the cooking zone where you want to cancel the Boost function. The "—" key and the slide control "—" will light up.
- Touch the "—" key or select any desired power level on the slide control "—" to cancel the Boost function.
- The Boost function can be used on any cooking zone.
If not cancelled manually, the Boost or Double Boost will automatically return to power level 9 after 5 minutes.

Using the Keep Warm Function

Touch the zone select key for the cooking zone you want to use for the Keep Warm function. The zone indicator will begin flashing.

Touch the function key (F) one to four times. The display will show "P1", "P2", "P3", or "P4", indicating that the induction hob has entered the Keep Warm mode.

Speed Power level	Keep warm temperature
P1	42±5°C.
P2	55±5°C.
P3	70±5°C.
P4	90±5°C.

To cancel the Keep Warm function, select the desired cooking zone, then either:

- Touch the function key (F) again, or
- Change the power level using the "—", "+" keys or the slide adjustment bar "—".

This will deactivate Keep Warm and return the cooking zone to normal operation.

- The maximum duration of the Keep Warm function is 360 minutes. After that, the hob will switch off automatically.
- Other functions can still be used while in Keep Warm mode.

Using the Stop&Pause Function

The hob includes a pause function that allows you to temporarily stop and resume the cooking process if you are interrupted.

When the hob is operating, press the Pause key (M) "▷||".

- All cooking zones will stop heating.
- All indicators will turn off.
- The "▷||" key will remain steadily lit, and the "⏻" (Resume) key will begin flashing.

• To resume cooking:

Press the flashing "▷||" and "⏻" key at the same time. The hob will return to the previous power settings for each cooking zone, and cooking will continue as before the pause.

Using the Pause Function

- By pressing the pause combination keys (M + C) "▷||" + "⏻", all functions will resume with the previous settings.

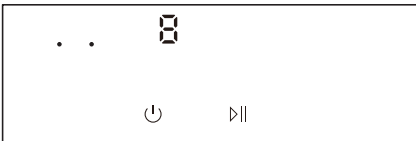
The Pause function will remain active for a maximum of 10 minutes. If no further operation is performed within this period, the relevant cooking zones will automatically switch off and enter standby mode.

If the fan is running, it will continue to operate, the Pause function does not affect the fan.

Using the Recall Function

If the induction hob is switched off and then turned on again within 6 seconds, a recall symbol will appear on the display (as shown in the figure).

At this point, press the (M) "▷||" key, and all previous settings will be automatically restored to the state before shutdown.



Using the Pot Moving Function

- The hob allows you to transfer all settings from one cooking zone to another, making it easy to move your cookware without interrupting the cooking process.
- Ensure that at least one cooking zone is active.
- Touch and hold any power level on the slide control "—" for 3 seconds — the selected level will begin flashing.
- Then, tap two cooking zone keys one after the other. The settings will be exchanged between the two selected zones.

Using the Child Lock Function



The Child Lock prevents unintended operation, such as children accidentally turning on a cooking zone.

When activated, all controls are disabled except for the ON/OFF key.

To Lock the Controls:

- Press and hold the Child Lock key (C) "⏻" for 3 seconds.
- The timer display will show "Loc" for 30 seconds and then disappear — this indicates that the Child Lock is active.

To Unlock the Controls:

- Ensure the induction hob is switched on.
- Press and hold the Child Lock key (C) "⏻" for 3 seconds.
- A buzzer will sound once — the lock is now deactivated, and the hob is ready for use.

Using the Normal Lock Function

This function locks the control panel during normal operation, making it useful when cleaning the surface — it prevents the touch controls from responding to accidental touches like a damp cloth.

When activated, all controls are disabled except for the ON/OFF key and the Child Lock key.

Over-Temperature Protection

An internal temperature sensor continuously monitors the temperature inside the induction hob.

If excessive heat is detected, the hob will automatically stop operation to ensure safety and prevent damage.

Detection of Small Objects

If an item with an unsuitable size or non-magnetic material (such as aluminium), or a small metallic object (e.g. knife, fork, key) is placed on the hob, it will automatically enter standby mode after 30 seconds.

The cooling fan will continue to operate for an additional 30 seconds to cool down the induction system.

Auto Shutdown Protection

Auto shutdown is a built-in safety feature that automatically turns off the induction hob if it is left unattended.

The default operating times vary depending on the power level in use. See the table below for details:

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

When the pot is removed from the cooking zone, the induction hob stops heating immediately.

If no pot is returned within 30 seconds, the hob will automatically switch off.

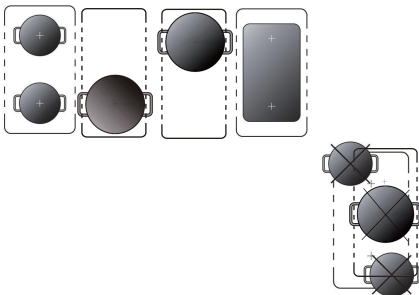
People with a heart pacemaker should consult with their doctor before using any induction hob.

Flexible Area

- This area can be used as a single large cooking zone, depending on your cooking needs.
- The flexible area consists of two independent inductors that can also be controlled separately. When operating as one unified zone, if cookware is moved from one section to the other within the flexible area, the same power level will be maintained. The zone where the cookware was originally placed will switch off automatically.
- Important: Always place cookware centered on a single cooking zone when using it individually. To use

the entire flexible area, use a rectangular or oval-shaped pan that covers both zones.

Examples of correct and incorrect cookware placement are shown below:



Using the Flexible Area

- To activate the flexible area as a single large cooking zone:
 - Press and hold both zone selection keys “” of the two adjacent zones (left group or right group) simultaneously for 3 seconds.
- The decimal points of both relevant cooking zones will light up fully. You can then select the desired power level using the “+” key (H), “-” key (l), or the slide adjustment bar (J) “—”.
 - If no action is taken while the flexible zone is active, both relevant cooking zones will display a fixed “0”. To activate, press either of the zone keys.
- If the cookware is moved from the front to the rear zone (or vice versa), the hob will automatically detect the new position and maintain the same power level.
- To deactivate the flexible zone mode, press and hold both zone selection keys of the two zones (left or right group) simultaneously for 3 seconds.
- When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically. Any other zones that were previously active will continue to operate.
- If both the alarm timer and the switch-off timer are used together, the display will prioritize showing the remaining time of the alarm. To view the remaining time for a cooking zone, touch the corresponding zone key.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- Minute Minder – The timer will count down but will not switch off any cooking zones when time runs out.
- Switch-Off Timer – The timer will automatically turn off a selected cooking zone after the set time expires.

- The timer can be set for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

- Make sure the induction hob is turned on.

Note: To set a timer for a specific zone, first select the cooking zone and the desired power level.

- When the timer indicator stops flashing, press the Timer key (D) “”. The minute minder indicator will begin flashing “00” — you can now set the timer.
- Use the “+” and “-” buttons to set the timer between 1 and 99 minutes.
 - Touch “+” or “-” once to increase or decrease by 30 seconds.
 - When the set time is more than 20 minutes, touch and hold “+” or “-” to adjust in 10-minute increments.
 - Pressing both “+” and “-” together will cancel the timer, and the indicator will turn off. Once the time is set, the countdown will begin immediately. The timer display will show the remaining time.
- When the countdown reaches zero, the buzzer will sound for 10 minutes as a reminder. The timer indicator will display “00”, indicating the minute minder has ended.

Setting the Timer to Turn Off a Cooking Zone

If you want the timer to automatically turn off a specific cooking zone:

- Select the working cooking zone by touching the zone select key (A) “”.
- Before the zone indicator stops flashing, press the Timer key (D) “”. The timer indicator will start flashing “00” — you can now set the timer.
- Use the “+” and “-” buttons to set the timer between 1 and 99 minutes.
 - Touch “+” or “-” once to increase or decrease by 30 seconds.
 - When the time exceeds 20 minutes, touch and hold “+” or “-” to adjust by 10-minute increments.
 - Pressing both “+” and “-” together will cancel the timer. The indicator will turn off.
- The timer will begin counting down immediately. The display will show the remaining time.
- When the timer reaches zero, the hob will beep for 10 minutes as a reminder. The indicator will show “00” to confirm the timer has ended, and the selected cooking zone will turn off automatically.

Using the Chef Cook Function

The **Chef Cook** function allows you to quickly select predefined cooking modes without selecting a specific cooking zone.

- To enter "**GRILL**" mode, press the Chef Cook key (K) once.
 - The Timer and Cooker Hood indicators will display (or the grill symbol), and
 - The left cooking zones will automatically heat at **Power Level 7** and **Power Level 5**.



- To enter "**BBQ**" mode, press the Chef Cook key (K) twice.
 - The Timer and Cooker Hood indicators will display the **BBQ** symbol.
 - The left cooking zones will both heat at **Power Level 7**.



- To enter "**Chef Cook**" mode, press the Chef Cook key (K) three times.
 - The Timer and Cooker Hood indicators will display the **Chef Cook** symbol "☰".
 - The **left cooking zones** will heat at **Power Level 7**, and the **right cooking zones** will heat at **Power Level 5** and **Power Level 3**.



To exit the Chef Cook function, press and hold the Chef Cook key (K) until the Timer indicator displays "00".

- This indicates that the Chef Cook function has been deactivated.

Using the Pasta and Rice Functions

Pasta Function

- Select the desired heating zone and press key (L) once to activate the Pasta function.
- Timer and Cooker Hood indicators will display the Pasta symbol for 30 seconds.
- After that, the Timer indicator will begin counting down from 8 minutes.
- You can adjust the heating level at any time during the countdown.
- When the countdown ends, the buzzer will sound continuously as a reminder. Press any key to stop the beeping.

Rice Function

- Select the desired heating zone and press key (L) twice to activate the Rice function.
 - Timer and Cooker Hood indicators will display the Rice symbol for 30 seconds.
 - Then, the Timer will begin counting down from 18 minutes.
 - You may adjust the heating level at any time during the countdown.
 - When time is up, the buzzer will beep continuously as a reminder. Press any key to stop the beeping.
- To Exit Pasta or Rice Function
- While the function is active, select the corresponding heating zone and press key (L) once. This will exit the function.

Using the Settings Menu

To enter the settings menu:

- Press and hold key (N) for 3 seconds.
- Then, press the same key again to scroll through the available settings options:
- Filter remaining time display
- Run-on (fan delay)
- Connectivity (direct access to temperature sensor)
- Pot suitability test
- Volume (sound settings)
- Power management
- Circulation settings
- Number of cooking zone power levels
- External light source control

Filter Remaining Time Display

- Press key (N) "⌚" for 3 seconds to enter the **Filter Remaining Time Display** mode directly.
 - Press the "+" key to toggle between "IF" and "CF".
 - "IF" = Grease filter (default timing: **300 hours**)
 - "CF" = Charcoal filter (default timing: **50 hours**)
 - While either "IF" or "CF" is selected:
 - The **Timer display** will flash the remaining time (in hours).
 - The **Cooker Hood indicator** will show:
 - "1" = countdown active
 - "0" = countdown finished
- When the induction hob is in use and the filter timer expires, the Timer indicator will display "0" for 5 seconds to remind the user that the countdown has finished.

 **Note:** The charcoal filter timer will not function if "CIR" is set to "0". ("1" = active, "0" = deactivated)

Run-On Function

To set how long the cooker hood continues to run after the hob is turned off:

- Press key (N) "⌚" for 3 seconds to enter **Settings Mode**.
- Press key (N) again once. The Timer indicator will show "**Run**", indicating Run-On settings.
- Use the "+" key to select one of the following modes:

Mode Description

- | | |
|---|--|
| 0 | Cooker hood turns off immediately |
| 1 | Runs for 1 minute at speed 1 |
| 2 | Runs for 5 minutes at speed 1 |
| 3 | Runs for 10 minutes, reducing gradually from current speed to speed 1 (e.g., at speed 5 → each level runs for 2 minutes) |
| 4 | Runs for 15 minutes, reducing gradually (e.g., 3 minutes per level from speed 5) |
| 5 | Runs for 20 minutes, reducing gradually (e.g., 4 minutes per level from speed 5) |

Pot Suitability Test

This function allows you to test if your pot is suitable for induction cooking.

- Press key (N) " for 3 seconds to enter **Settings Mode**.
- Press key (N) two more times until the Timer indicator shows "**POS**".
- Place the pot on the test zone and press the "+" key to start the test.
- The result will be shown on the Timer indicator:

Code Meaning

- | | |
|----|-----------------|
| U0 | Not suitable |
| U1 | Not recommended |
| U2 | Good |
| U3 | Optimal |

Power Management

You can limit the total power usage of the hob to match your household electrical capacity.

- Press key (N) " for 3 seconds to enter **Settings Mode**.
- Press key (N) three more times until the Timer indicator shows "**POE**".
- Use the "+" key to choose from the following power levels:

Mode Max Power

- | | |
|---|--------|
| 1 | 1500 W |
| 2 | 2800 W |
| 3 | 3300 W |
| 4 | 4500 W |
| 5 | 5700 W |
| 6 | 7400 W |

Charcoal Filter Activation (CIR Setting)

This setting controls whether the charcoal filter timer is active.

- Press key (N) " for 3 seconds to enter **Settings Mode**.
- Press key (N) four more times until the Timer indicator shows "CIR".
- Press the "+" key to toggle the setting:

Value Description

- | | |
|---|--|
| 0 | Charcoal filter timer is disabled |
| 1 | Charcoal filter timer is enabled |

Using your Air extraction system



Using Automatic Mode

- The system starts in automatic mode by default.
- In this mode, the cooker hood automatically adjusts its fan speed based on the power level of the active induction cooking zones.

The correspondence between the induction hob power levels and the cooker hood fan speeds is shown in the table below:

Induction power level	hood power level
1	2
2	2
3	2
4	3
5	3
6	4
7	4
8	5
9	5
Booster	P
Keep warm speed 1	2
Keep warm speed 2	3
Keep warm speed 3	4

Using Cooker Hood Manual Mode

- To switch to **manual mode**, press and hold the key (G) for 3 seconds.
- Adjust the fan speed by pressing the "+" key (H) or the "-" key (I).
- The power level starts at **0**.
 - Pressing the "+" key (H) will increase the fan speed in the following sequence: **0 → 1 → 2 → 3 → 4 → 5 → P** (maximum speed).
 - Pressing the "-" key (I) will reduce the speed accordingly.

- You can adjust the fan speed at any time during cooking.

Using Delay Shutdown Function

- When the cooker hood motor is running, press the Delay Shutdown function key (D) “”.
 - The indicator for key (G) will begin flashing, showing the current fan speed.
 - The **Delay Shutdown** indicator will light up, confirming activation
- G) “A” will flash and show the current motor speed, the delay shutdown function indicator lights up.

Automatic Speed Reduction

- The selected speed level will remain active for 5 minutes before automatically reducing to the next lower speed. This speed will operate for 2 minutes before reducing again. This process will repeat every 2 minutes unless the speed is already at level 1, in which case the fan will turn off.
- Press and hold the Delay Shutdown Function button (D) “” for 3 seconds to cancel the delay shutdown function.
- Pressing the “+” key (H) or “-” key (I) during an active timer cycle will restart the countdown from the initial 5-minute cycle.

Using the Filter Change Reminder Function

- When the cooker hood reaches its cumulative working time, the combination of keys (F) “c” and (H) “+” will light up to remind you to clean or replace the filter:
 - Grease filter: 50 hours of operation
 - Odour filter: 300 hours of operation
 - After cleaning or replacing the filter, press and hold the combination keys (F) “c” and (H) “+” for 3 seconds. The indicator will display “IF 0”. You can press the (H) “+” key to switch to:
 - “IF 0” = Grease filter (50-hour cycle)
 - “IF 1” = Odour filter (300-hour cycle)
- The timer will restart based on the selected setting

ERROR CODES AND TROUBLESHOOTING

If an abnormality occurs, the induction hob will automatically enter protective mode and display the corresponding error codes:

Error Code	Error description	Possible Cause	Suggested Action for User	Instructions for Technician
Er03	Water or object on the glass above the control panel.	Finger contact or foreign object on the interface.	Clean the control panel.	Replace the control board if the issue persists.
F1	Communication error between display board and driver board.	1. Loose or defective connection cable. 2. Defective driver or display board.	Restart the hob. If the problem persists, contact a technician.	1. Check/replace connection cable. 2. Replace driver board.
F3	Coil temperature sensor failure.	Defective coil sensor.	Restart the hob. If the problem persists, contact a technician.	Replace the coil sensor (NTC).
F4	Driver board temperature sensor failure.	Defective sensor on the IGBT.	Restart the hob. If the problem persists, contact a technician.	Replace the driver board.
F5	Communication error between display board and PCB.	1. Loose or defective connection cable. 2. Defective PCB or display board.	Restart the hob. If the problem persists, contact a technician.	1. Check/replace connection cable. 2. Replace PCB.
E1	Glass plate temperature too high.	Heating without water in pot. Driver board defect.	Wait for the hob to cool, then restart.	Wait for cooling, then restart. If issue persists, replace coil sensor (NTC).
E2	IGBT temperature too high.	Poor heat dissipation. Fan or power board defect.	Wait for the hob to cool, then restart. Check fan inlet/outlet.	Wait for cooling, check fan inlet/outlet, replace fan. If issue persists, replace power board.
E3	Abnormally high supply voltage.	Input voltage > 270V.	Check power supply. Use hob only when voltage is stable.	Verify voltage. If issue persists, replace power board.
E4	Abnormally low supply voltage.	Input voltage < 160V.	Check power supply. Use hob only when voltage is stable.	Verify voltage. If issue persists, replace power board.
E5	Cooking zone sensor failure (indicated by "E").	Loose or defective sensor connection. Sensor dislocation or defect. Driver board defect.	Restart the hob. If the problem persists, contact a technician.	Check sensor cable and assembly. Replace coil sensor. If issue persists, replace driver board.

Warning: The above table shows common faults. Do not attempt to disassemble the unit. Contact the service department to avoid damage or risk.



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



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

60903520.02.04.2025

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

70g双胶纸 A5 单色印刷 骑马钉版
本号：20250410 V1.3