Gebruiksaanwijzing
Instructions for use

Inductiekookplaat met afzuiging
Induction hob with extractor

AKI671__
AKI680__
AKI380__

ETNA®

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding 4
Beschrijving 5
Bedieningspaneel 6
Meldingen op het display 7

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging 8
Kookduurbegrenzer 8
Vermogensregeling 8

Voor het eerste gebruik

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar 9
Inductiegeluiden 9
Geschikte pannen 9
Pandetectie 10
Vermogensniveaus 10
Richtlijnen voor het koken 11
Gebruik van de afzuigunit 12

Bediening van de kookplaat

Bereiding starten 13
Boost 13
Pandetectiesymbool 14
Klaar met koken 14
De automatische opwarmfunctie inschakelen 14
De warmhoudfunctie inschakelen 15
De Bridge-inductiekookzones koppelen (alleen voor AKI6__) 15
Koken pauzeren 15
De eierwekker gebruiken 16
De timer gebruiken 16
Toetsvergrendeling 17

INHOUDSOPGAVE

Bediening van de afzuigunit

De automatische afzuigmodus inschakelen 18
De automatische afzuigmodus uitschakelen tijdens de bereiding 18
De afzuigunit handmatig inschakelen 18
Boost 19
Verzadiging van het vetfilter en het geurfilter 19
Indicatie voor verzadiging van het geurfilter activeren 19
Indicatie voor verzadiging van het vetfilter activeren 20
Geheugenreset van de indicatie voor de filterverzadiging 20

Vermogensbegrenzer 21

Onderhoud

Reiniging 23
Rooster en filters reinigen 23

Problemen oplossen 25

Technische specificaties

Technische gegevens 27
Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 27

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken 28

NL

Gebruikte pictogrammen

Belangrijke informatie

Handig om te weten

Elektrische aansluiting

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor dit toestel van Etna. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan.

In deze handleiding leest u hoe u dit toestel het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het toestel van pas kan komen.

⚠ Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.

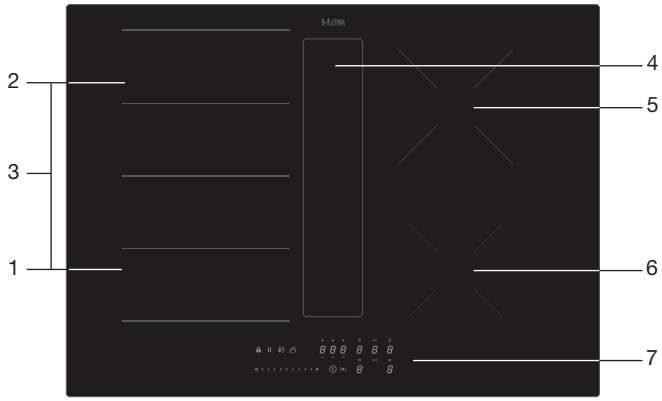
Lees deze handleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

Deze handleiding dient als referentie voor de servicedienst. **Plak het typeplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter op de handleiding.** Het typeplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

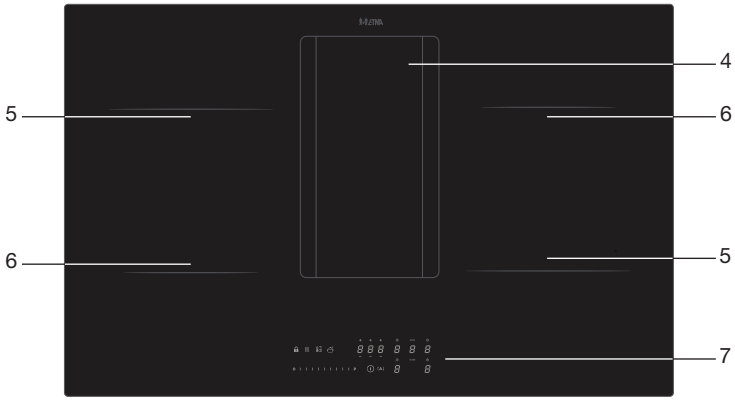
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Beschrijving

AKI671_ AKI680_

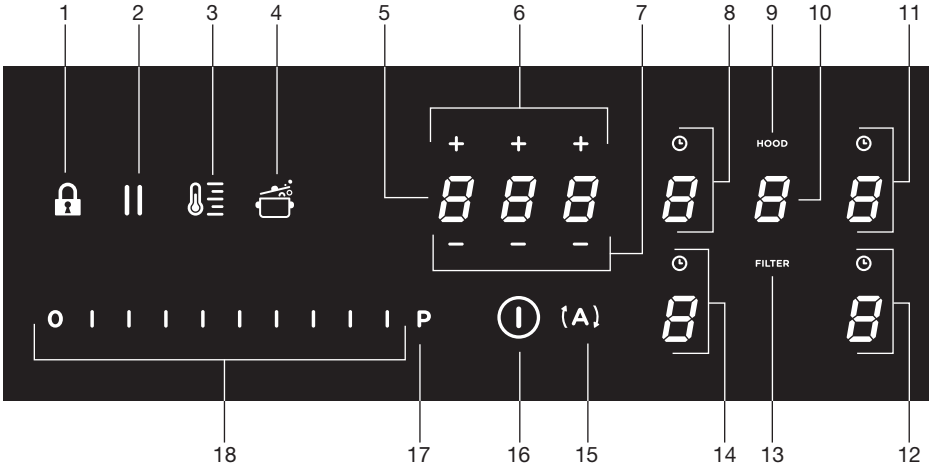


AKI380_



1. Kookzone links voor 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Kookzone links achter 210 x 190 mm / 1,6 kW (boost 1,85 kW)
3. Gekoppelde kookzones links 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Afzuigunit
5. Kookzone Ø200 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW
6. Kookzone Ø160 mm / 1,2 kW (boost 1,4 kW)
7. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Vergrendelingstoets
2. Pauzetoets
3. Warmhoudtoets
4. Toets automatische verhitting
5. Timerdisplay
6. Plus-toets timer
7. Min-toets timer
8. Kookzonetoets links achter (display kookzone) en timertoets
9. Indicatie afzuiging actief / Toets ‘Filterverzadiging activeren’
10. Afzuigtoets (display afzuigunit)
11. Kookzonetoets rechts achter (display kookzone) en timertoets
12. Kookzonetoets rechts voor (display kookzone) en timertoets
13. Toets ‘Filterverzadiging resetten’
14. Kookzonetoets links voor (display kookzone) en timertoets
15. Toets ‘Automatische afzuigmodus’
    - ▹ *Wanneer een kookzone wordt gekozen en een vermogensniveau is ingesteld, wordt de afzuigunit automatisch ingeschakeld met de vereiste afzuigsnelheid. Standaard is de automatische modus niet actief.*
16. Aan/uit-toets
17. Boost-toets
18. Schuifregelaar (van stand 0 t/m stand 9) voor:
    - ▹ *het instellen van een waarde (vermogensniveau/afzuigsnelheid/minuten)*

Meldingen op het display

Display kookzone	Beschrijving
1 - 9	Vermogensniveau: 1 = lage stand ; 9 = hoge stand.
P	Boostniveau actief.
U	Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool).
H 	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Zelfs als de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator '**H**' ingeschakeld zolang de kookzone nog warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. **Gevaar! Risico op brandwonden.**
A	Automatische verhitting actief.
u	Warmhoudfunctie actief.
II	Pauzefunctie actief.
n	Gekoppelde Bridge inductie zones actief.
⏲	Timer actief.

Display afzuigunit	Beschrijving
1 - 4	Afzuigsnelheid: 1 = lage stand ; 4 = hoge stand.
P	Boostniveau actief.

Display timer	Beschrijving
- - -	Timer niet ingesteld.
1.25	Timer ingesteld (1 uur en 25 minuten).

Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Temperatuurbeveiliging

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt de kookstand van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kookduurbegrenzer

De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen. Afhankelijk van het gekozen vermogensniveau wordt de kookduur als volgt begrensd:

Vermogensniveau	**Maximale gebruikstijd (in uren, minuten)**
1	8 uur, 36 min.
2	6 uur, 42 min.
3	5 uur, 18 min.
4	4 uur, 18 min.
5	3 uur, 30 min.
6	2 uur, 18 min.
7	2 uur, 18 min.
8	1 uur, 48 min.
9	1 uur, 30 min.
P (boost)	5 min. (schakelt dan terug naar stand 9)

Vermogensregeling

Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Wanneer de boostfunctie wordt gekozen, wordt de andere kookzone automatisch op een iets lagere stand gezet. Staat een kookzone op boost en u wilt de andere op stand 9 of boost zetten, zal de kookzone met boost automatisch naar een lagere stand gaan. De automatische opwarmfunctie wordt uitgeschakeld.

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar

Plaats uw vingertop plat op een toets of op de schuifregelaar voor het beste resultaat. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen niet met andere objecten.

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid
Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzones.
Ook bij lagere kookstanden kunt u een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid
Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij hoge niveaus is dit bij sommige pannen een heel normaal verschijnsel.

De ventilator maakt geluid
Het toestel is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het toestel intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het toestel te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Voor inductiekoken moet een pan een dikke vlakke bodem hebben (minimaal 2,25 mm). Gebruik pannen van magnetisch materiaal of pannen met een sandwichbodem. Pannen van koper, aluminium of keramisch materiaal zijn niet geschikt.

⚠ Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de droogkookbeveiliging belemmeren; het toestel kan dan te warm worden. Dit kan tot schade leiden. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

⚠ Pannen die op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.

⚠ Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen! Het emaille kan beschadigen op een hoge stand wanneer de pan te droog is. Door te hoge vermogensstanden kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

Minimale pandiameter

- De minimale pandiameter per zone is als volgt:
  - *Ø160 mm: minimale pandiameter 110 mm.*
  - *Ø200 mm: minimale pandiameter 120 mm.*
  - *Kookzone links voor: minimale pandiameter 120 mm.*
  - *Kookzone links achter: minimale pandiameter 120 mm.*
- Het beste resultaat wordt bereikt met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.
- Op gekoppelde Bridge inductie kookzones moet de minimale pandiameter 230 mm zijn.

Let op
Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op de kookplaat. Wij adviseren om pannen op te tillen en niet te verschuiven over de kookplaat.

Pandetectie

- Het pandetectiesysteem detecteert automatisch een pan die op een kookzone wordt geplaatst. Het display van deze kookzone licht feller op en de punt stopt met knipperen.
- Als de kookplaat, na plaatsing van een pan op een kookzone, geen (ijzerhoudende) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. De kookzone schakelt na 20 seconden uit.

Vermogensniveaus

De kookzones hebben 9 niveaus en een boostniveau (P). Stel het vermogensniveau in door de regelaar aan te raken. Door over de regelaar te vegen, verandert u de instelling. De stand wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. De stand wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de regelaar haalt, begint de kookzone op de ingestelde stand te verwarmen.

Boostfunctie

- Met de boostfunctie kunt u gedurende korte tijd (maximaal 5 minuten) op de hoogste vermogensstand koken. Na het verstrijken van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.
- **De boostfunctie is niet beschikbaar wanneer de Bridge inductie kookzones gekoppeld zijn!**

Richtlijnen voor het koken

Aangezien de instellingen afhankelijk zijn van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht in de pan, geldt de onderstaande tabel alleen als richtlijn.

Gebruik de boost-instelling voor:
- de pan snel heet maken;
- snel aan de kook brengen van vloeistof.

Gebruik instelling 8 en 9 voor:
- aanbraden van vlees;
- voedsel bruinen;
- beginnen met koken;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van bacon (vet);
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren van voedsel.

Gebruik instelling 6 en 7 voor:
- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees en gepaneerde vis;
- koken van rauwe aardappelen;
- bereiden van vis;
- bakken van omeletten.

Gebruik instelling 5 en 6 voor:
- iets aan de kook houden.
- zachtjes koken van voedsel;
- doorkoken van pasta;
- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten.

Gebruik instelling 1-4 voor:
- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pocheren;
- smelten van kaas.

Gebruik van de afzuigunit

Kook bij voorkeur met een deksel op de pan; dit vermindert kookgeuren en energieverbruik. Een te vochtig geurfilter door waterdampen, vermindert tevens de effectiviteit van het geurfilter.



Lees het hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik' zorgvuldig door voordat u begint met koken. Zo voorkomt u een onjuist gebruik van de kookplaat.

Bereiding starten

1. Houd de aan/uit-toets ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *Alle displays gaan branden; de inductiekookplaat staat in de stand-bymodus.*
   - ▹ *De kookzones en de afzuigunit hebben een vermogensniveau van nul.*

Als de kookplaat 20 seconden niet wordt gebruikt, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
   - ▹ *De kookzone detecteert de pan automatisch; het display van deze kookzone licht nu feller op.*

Zolang het display van de kookzone helder oplicht, is de kookzone geselecteerd en kan het vermogensniveau worden ingesteld.

3. Als de reactietijd is verstreken (of tijdens het koken), kunt u de kookzone activeren door het display van de gewenste kookzone handmatig te selecteren.
4. Stel in 10 seconden het vermogen in door op de schuifregelaar te drukken.
   - ▹ *De kookplaat start op het ingestelde niveau.*
   - ▹ *Stel met behulp van de schuifregelaar een hoger of lager niveau in.*
   - ▹ *De afzuigunit kan handmatig of automatisch worden ingeschakeld. Raadpleeg 'De afzuigunit bedienen'.*
   - ▹ *Standaard is de automatische afzuigmodus niet actief. Als de automatische afzuigmodus actief is, wordt de afzuigunit automatisch ingeschakeld op de vereiste afzuigsnelheid. Druk op de toets 'Automatische afzuigmodus' om de automatische afzuigmodus te activeren.*
   - ▹ *Na 10 seconden wordt de schuifregelaar uitgeschakeld.*

Boost

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. vijf minuten op de hoogste kookstand te koken. U kunt de boostfunctie voor maximaal twee naast elkaar liggende kookzones tegelijk gebruiken.

1. Druk op het vermogensniveau 'P' om de boostfunctie te selecteren.
   - ▹ *'P' wordt op het display weergegeven.*
   - ▹ *Na het verstrijken van de maximale boosttijd schakelt de kookzone terug naar vermogensniveau 9.*

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool ‘Pandetectie’ op het display verschijnt:
- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
  - ▹ *De kookzone werkt pas als er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.*

Klaar met koken

1. Zet het vermogensniveau op ‘0’ om de kookzone uit te schakelen.
2. Schakel de inductiekookplaat uit door op de aan/uit-toets te drukken.



*Het symbool **H** wordt weergegeven op het display van de kookzone, als die te heet is om te worden aangeraakt. Het symbool verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoold tot een veilige temperatuur. U kunt ook energie besparen door een nog hete kookzone te gebruiken om andere pannen te verwarmen.*

De automatische opwarmfunctie inschakelen

Met deze functie wordt de kookzone op het hoogste niveau ingesteld, zodat uw pan snel op de gewenste temperatuur is. Na verloop van een bepaalde tijd keert het vermogensniveau weer terug naar het ingestelde niveau. Deze functie is beschikbaar voor de vermogensniveaus 1 t/m 8.

1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
2. Stel het vermogen in door op de schuifregelaar te drukken.
3. Druk op de toets ‘Automatisch opwarmen’.
   - ▹ *In het display verschijnen afwisselend een ‘A’ en het geselecteerde vermogensniveau. Na afloop van de automatische opwarmtijd schakelt de kookzone automatisch over naar het gekozen niveau, dat permanent op het display wordt weergegeven.*
4. Als u de automatische opwarmfunctie wilt uitschakelen, selecteer dan de kookzone en druk op de schuifregelaar om het vermogensniveau te verlagen.

De warmhoudfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en zet een geschikte pan op een van de kookzones.
2. Druk op de kookzonetoets van de gewenste kookzone.
   - ▹ *De '0' van de geselecteerde kookzone licht duidelijk op en er klinkt een enkele pieptoon.*
3. Druk op de warmhoudtoets.
   - ▹ *Het warmhoudsymbool verschijnt op het display. De warmhoudfunctie is geselecteerd.*
4. Druk op de schuifregelaar of de warmhoudtoets om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

De Bridge-inductiekookzones koppelen (alleen voor AKI6__)

Twee Bridge-inductiekookzones kunnen aan elkaar worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote zone die kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld een grillplaat of een vispan op hetzelfde vermogensniveau. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste Bridge-inductiekookzones te bedekken (ten minste 23 cm).

Koppeling van de Bridge-inductiekookzones

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk de kookzonetoetsen aan de linkerzijde tegelijkertijd in.
   - ▹ *Op het display van de achterste kookzone wordt een verbindingssymbool weergegeven. Dit houdt in dat de twee kookzones aan elkaar zijn gekoppeld.*
3. Stel het vermogen in door op de schuifregelaar te drukken.
   - ▹ *Op het display van de voorste kookzone wordt het vermogensniveau weergegeven.*

Ontkoppeling van de Bridge-inductiekookzones

1. Druk tegelijkertijd op de kookzonetoetsen van de gekoppelde kookzones.
   - ▹ *Het verbindingssymbool verdwijnt op het display van de achterste kookzone.*

Koken pauzeren

Met behulp van deze functie kunt u de kookactiviteit tijdelijk onderbreken (max. 10 minuten). De afzuiging wordt op het laagste niveau gezet en de timers worden gepauzeerd.

1. Druk op de pauzetoets.
   - ▹ *Op alle displays wordt het pauzesymbool weergegeven.*
2. Als u de bereiding wilt hervatten, houd de pauzetoets dan ten minste 1 second ingedrukt totdat deze knippert.
3. Druk binnen 10 seconden op een andere toets. Het bereidingsproces wordt nu hervat.
   - ▹ *De kookplaat wordt na 10 minuten automatisch uitgeschakeld als de pauzefunctie niet tussentijds is uitgeschakeld.*

De eierwekker gebruiken

De eierwekker is niet gekoppeld aan een kookzone. Een kookzone kan niet worden uitgeschakeld door de eierwekker.

De kookplaat wordt ingeschakeld en voor nog geen enkele kookzone is een vermogensniveau ingesteld.

1. Druk op het timerdisplay om de eierwekker in te schakelen.
   - ▹ *Het timerdisplay geeft '0.00' weer.*
2. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste tijd in te stellen (van 1 min. tot 1 uur en 59 min.).
   - ▹ *De linkerpositie van het timerdisplay geeft de uren weer, de overige posities de minuten.*
   - ▹ *Wanneer de tijd is ingesteld, begint de eierwekker na 10 seconden met aftellen.*
   - ▹ *Op het timerdisplay wordt de resterende tijd in minuten weergegeven.*
   - ▹ *De laatste 10 minuten worden in minuten en seconden weergegeven.*
   - ▹ *De timer knippert en het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
3. Druk op het timerdisplay om het alarm uit te schakelen.
   - ▹ *Het alarm stopt automatisch na 2 minuten.*

Druk op het timerdisplay en druk vervolgens op de toets '-' om de tijd in te stellen op '0.00'. Daarmee schakelt u de eierwekker voortijdig uit.

Als de kookplaat is uitgeschakeld, druk dan tweemaal op de aan/uit-toets om de eierwekker voortijdig uit te schakelen.

De timer gebruiken

De timer is gekoppeld aan een kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

De kookplaat wordt ingeschakeld en voor ten minste één kookzone is een vermogensniveau ingesteld.

1. Druk op de gewenste kookzonetoets.
2. Druk op de timertoets boven de gewenste kookzone.
   - ▹ *Het timersymbool van de actieve kookwekker licht helder op.*
3. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste tijd in te stellen (van 1 min. tot 1 uur en 59 min.).
   - ▹ *De linkerpositie van het timerdisplay geeft de uren weer, de overige posities de minuten.*
   - ▹ *Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer na 10 seconden met aftellen. Het timersymbool knippert langzaam.*
   - ▹ *Op het timerdisplay wordt de resterende tijd in minuten weergegeven.*
   - ▹ *De laatste 10 minuten worden in minuten en seconden weergegeven.*
   - ▹ *De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.*
   - ▹ *De timer knippert en het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*

4. Druk op het timerdisplay om het alarm uit te schakelen.
   - ▹ *Het alarm stopt automatisch na 2 minuten.*



Voor alle kookzones kan een timer worden ingesteld. Op het display wordt de tijd weergegeven van de geselecteerde kookzone.

De vooraf ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Druk op de relevante kookzonetoets.
2. Druk op de timertoets.
3. Wijzig de tijd met de toets '+' of '-'.

De resterende kookduur controleren

1. Druk op de kookzonetoets om de zone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt bekijken.
   - ▹ *Een aan de kookwekker gekoppelde zone is te herkennen aan een knipperend timersymbool boven het kookzonedisplay.*
   - ▹ *De timer geeft de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weer.*
   - ▹ *Tijdens de laatste 10 minuten van de looptijd wordt de resterende tijd in minuten en seconden weergegeven.*

De kookwekker uitschakelen

Voer de volgende stappen uit om de kookwekker uit te schakelen voordat de vooraf ingestelde tijd is verstreken:

1. Druk op de kookzonetoets om de zone te selecteren waarvoor u de kookwekker wilt uitschakelen.
   - ▹ *Een aan de kookwekker gekoppelde zone is te herkennen aan een knipperend timersymbool boven het kookzonedisplay.*
2. Druk op de timertoets.
3. Druk op de toets(en) '-' om de tijd in te stellen op '0.00'.
   - ▹ *Het timersymbool is nu niet meer helder verlicht.*

Toetsvergrendeling

Met behulp van de toetsvergrendeling kunt u kookzones vergrendelen wanneer u de kookplaat reinigt. Zo voorkomt u onbedoelde aanpassingen en blijven de ingestelde functies actief.

1. Druk op de vergrendelingstoets.
   - ▹ *De vergrendelingstoets is nu helder verlicht; de kookplaat is vergrendeld.*
   - ▹ *Als u nu op een andere toets drukt, knippert de vergrendelingstoets om aan te geven dat de kookplaat is vergrendeld.*
2. Druk nogmaals op de vergrendelingstoets om de kookplaat te ontgrendelen.

Standaard is de automatische afzuigmodus niet actief. In de automatische afzuigmodus wordt de afzuigstand automatisch aangepast aan het gebruik van de kookzones. Als de kookzones worden uitgeschakeld, verlaagt de afzuigkap geleidelijk aan de afzuigsnelheid en worden achtergebleven dampen en geuren verwijderd.

De automatische afzuigmodus inschakelen

1. Houd de aan/uit-toets ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *Alle displays gaan branden; de inductiekookplaat staat in de stand-bymodus.*
   - ▹ *De kookzones en de afzuigunit hebben een vermogensniveau van nul.*
2. Druk op de toets ‘Automatische afzuigmodus’.
   - ▹ *De toets ‘Automatische afzuigmodus’ is nu helder verlicht; de automatische afzuigmodus is geactiveerd.*

Als tijdens de automatische werking een afzuigsnelheid van 1 t/m 3 wordt geselecteerd met behulp van de schuifregelaar, wordt de automatische afzuigmodus onderbroken.

Als er een booststand is geselecteerd, wordt de automatische afzuigmodus aan het einde van de maximale boosttijd hervat. Ondertussen blijft het symbool van de automatische afzuiging knipperen.

De automatische afzuigmodus uitschakelen tijdens de bereiding

Een kookzone is in werking en de automatische afzuigmodus is actief.

1. Druk op de toets ‘Automatische afzuigmodus’.
   - ▹ *De toets ‘Automatische afzuigmodus’ is nu minder helder verlicht. U kunt de afzuigunit nu handmatig instellen.*

De afzuigunit handmatig inschakelen

De afzuigunit beschikt over drie afzuigsnelheden.

1. Druk op de afzuigtoets.
   - ▹ *Het display van de afzuigunit licht op.*
2. Schuif met uw vinger over de schuifregelaar. Schuif naar rechts om het vermogensniveau te verhogen en naar links om het vermogensniveau te verlagen.
   - ▹ *De afzuigunit wordt ingeschakeld op het ingestelde niveau.*
   - ▹ *Stel met behulp van de schuifregelaar een hoger of lager niveau in.*

Boost

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste stand af te zuigen. Na het verstrijken van de maximale boosttijd schakelt de afzuigunit terug naar het vorige vermogensniveau.

1. Druk op de afzuigtoets.
   - ▹ *Het display van de afzuigunit licht op.*
2. Schuif met uw vinger over de schuifregelaar (voorbij niveau 4) en activeer boost.
   - ▹ *De afzuigunit wordt ingeschakeld.*
   - ▹ *'P' wordt op het display weergegeven.*

Verzadiging van het vetfilter en het geurfilter FILTER

Wanneer onderhoud aan het vetfilter noodzakelijk is, gaat het filtersymbool knipperen (zie 'Onderhoud/Het rooster en de filters reinigen').
Wanneer onderhoud aan het geurfilter noodzakelijk is, gaat het filtersymbool branden (zie 'Onderhoud/Het rooster en de filters reinigen').

⚠ Standaard is de indicatie voor de filterverzadiging gedeactiveerd.

Indicatie voor verzadiging van het geurfilter activeren

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk op de afzuigtoets wanneer de motor van de afzuigunit en de kookzones zijn uitgeschakeld.
3. Houd de toets 'Filterverzadiging activeren' (hood) meer dan 6 seconden ingedrukt, totdat 'F' en 'G' afwisselend knipperen op het display.
4. Druk op de afzuigtoets als 'F' op het display wordt weergegeven.
5. Druk op de toets 'Filterverzadiging resetten' (filter).
   - ▹ *'Filter' gaat branden.*
6. Houd de toets 'Filterverzadiging activeren' (hood) opnieuw ingedrukt om de activering van de indicatie voor verzadiging van het geurfilter te bevestigen.
   - ▹ *Als het symbool verlicht is, moet er onderhoud aan het geurfilter worden uitgevoerd.*

Indicatie voor verzadiging van het vetfilter activeren

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk op de afzuigtoets wanneer de motor van de afzuigunit en de kookzones zijn uitgeschakeld.
3. Houd de toets ‘Filterverzadiging activeren’ (hood) meer dan 6 seconden ingedrukt, totdat ‘F’ en ‘G’ afwisselend knipperen op het display.
4. Druk op de afzuigtoets als ‘G’ op het display wordt weergegeven.
5. Druk op de toets ‘Filterverzadiging resetten’ (filter).
   ▹ *‘Filter’ knippert.*
6. Houd de toets ‘Filterverzadiging activeren’ (hood) opnieuw ingedrukt om de activering van de indicatie voor verzadiging van het geurfilter te bevestigen.
   ▹ *Als het symbool knippert, moet er onderhoud aan het geurfilter worden uitgevoerd.*

Geheugenreset van de indicatie voor de filterverzadiging

Reset het geheugen na het reinigen van het vetfilter en/of het reinigen of vervangen van het geurfilter

1. Schakel de kookplaat in.
2. Houd de toets ‘Filterverzadiging resetten’ (filter) ingedrukt.
   ▹ *‘Filter’ gaat uit en het geheugen begint opnieuw te tellen.*

DANGER **Het instellen van de vermogensbegrenzer mag alleen worden uitgevoerd door een erkende en gekwalificeerde installateur. Lees de veiligheidsvoorschriften en de installatie-instructies zorgvuldig door.**

De kookplaat is voorzien van een vermogensbegrenzer. Als het totale vermogen van de actieve kookzones het maximaal beschikbare vermogen overschrijdt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. Het display van de kookzone die in vermogen wordt verlaagd knippert eerst; het niveau wordt dan automatisch verlaagd naar het hoogste beschikbare vermogen.

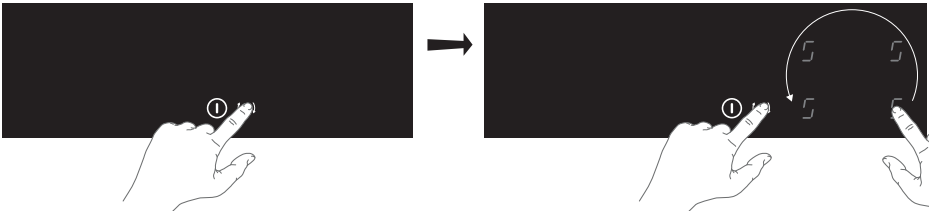
- De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 3100 W of 4500 W.

Configuratie van de vermogensbegrenzer
Controleer voordat u begint of er geen pannen op de kookplaat staan.

1. Koppel het apparaat los van de hoofdvoeding door de stekker uit het stopcontact te halen, de zekering te verwijderen of de stroomonderbreker uit te schakelen.
2. Sluit het apparaat weer aan op de stroomvoorziening.
   ▹ *De toets ‘Automatische afzuigmodus’ knippert.*

- **Voer, binnen 2 minuten na het aansluiten van de kookplaat op de stroomvoorziening, de volgende stappen uit.**
- **Zorg ervoor dat alle kookzones zijn uitgeschakeld.**

3. Houd de toets ‘Automatische afzuigmodus’ ingedrukt.
4. Druk vervolgens, tegen de klok in, op alle kookzonetoetsen (begin met de kookzonetoets rechtsvoor).



5. Laat de toets ‘Automatische afzuigmodus’ los.
   ▹ *‘C’ en ‘0’ knipperen afwisselend op het display van de kookzone linksachter.*
   ▹ *De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone linksvoor.*
6. Druk op de kookzonetoets linksachter en kies ‘8’ met behulp van de schuifregelaar
   ▹ *‘C’ en ‘8’ knipperen afwisselend op het display van de kookzone linksachter.*

7. Druk op de kookzonetoets linksvoor en selecteer de gewenste vermogensbegrenzing met behulp van de schuifregelaar (zie tabel).
8. Houd vervolgens de aan/uit-toets gedurende 2 seconden ingedrukt.
   - ▹ *Er klinkt een lang geluidssignaal om aan te geven dat de instelling is bevestigd.*
   - ▹ *De kookplaat is nu klaar voor gebruik met de geselecteerde vermogensbegrenzer.*

Stand schuifregelaar	Instelling van de vermogensbegrenzer
0	7400 W
1	4500 W
2	3100 W

Reiniging

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden in het glas, verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het best een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Droog de glasplaat vervolgens met keukenpapier of met een droge doek.

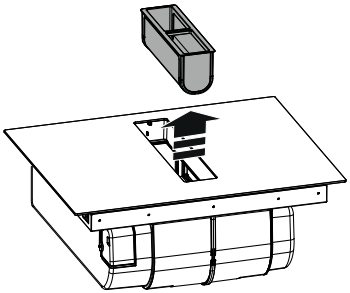
Hardnekkige vlekken

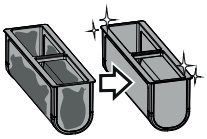
- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (veroorzaakt door het schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u het beste verwijderen met een glasschraper.

Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze laten krassen achter waarin vuil en kalkaanslag zich kunnen ophopen. Gebruik nooit scherpe voorwerpen als staalwol of schuursponsjes.

Rooster en filters reinigen

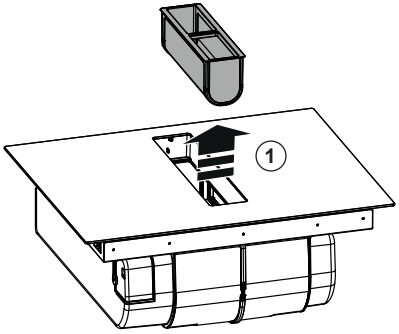
- Reinig het rooster met warm water en neutrale zeep; gebruik geen schuurspons (geen schoonmaakmiddelen gebruiken!). Reinig het rooster niet in een vaatwasser.
- Reinig het vetfilter, indien in gebruik, minimaal eenmaal per maand (of wanneer het systeem aangeeft dat het filter verzadigd is). Dit zorgt ervoor dat de afzuigunit goed blijft werken en voorkomt mogelijk brandgevaar door ophoping van vet.
- Reinig het vetfilter met een niet-agressief reinigingsmiddel, bij voorkeur met de hand. Was het filter niet in de vaatwasser.

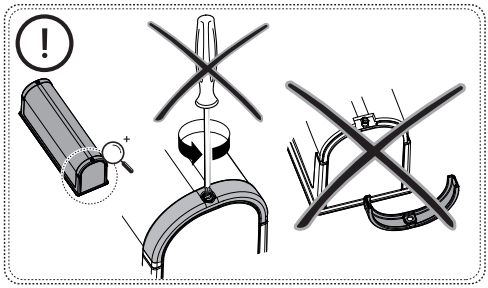


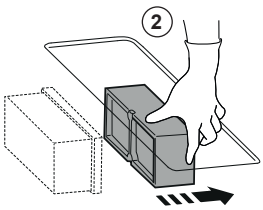


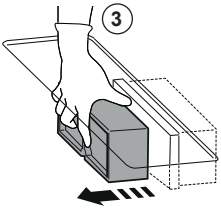
Geurfilter (recirculatiegebruik)

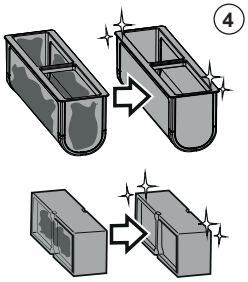
De verzadiging van de geurfilters kan optreden na wat langer gebruik, afhankelijk van het type koken en hoe regelmatig het vetfilter wordt gereinigd. De geurfilters kunnen elke 2-3 maanden thermisch geregenereerd worden in een voorverwarmde oven op 200 °C, gedurende 45 minuten. De juiste regeneratie van het filter zorgt ervoor dat het 5 jaar lang constant efficiënt kan filteren.

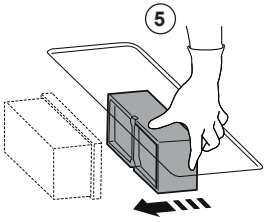


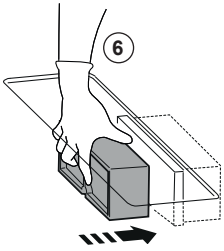


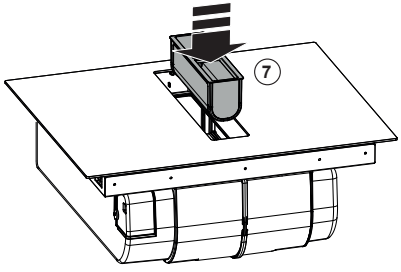












Let op
Wanneer u een barst in het glas ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit en koppelt u deze los van het elektriciteitsnet. Neem contact op met de serviceafdeling.

Als het toestel niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande tabel te raadplegen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website. Neem contact op met de serviceafdeling als het probleem blijft bestaan.

Probleem	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het toestel een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont **u**.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een geluidssignaal.	De ingestelde tijd van de timer is verstreken.	Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen netvoeding vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (als er geen stekker wordt gebruikt).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een zekering door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Neem contact op met een installateur.
Foutcode **E2**.	Oververhitting van de sensor van de kookzone. Mogelijk is er een lege pan gebruikt.	Laat de kookplaat afkoelen. Geen lege pannen verwarmen.
Foutcode **E3**.	Verkeerde pan.	Gebruik een geschikte pan.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode **E5**.	Communicatieproblemen tussen de gebruikersinterface en de inductiemodule. Elektriciteit bereikt de module niet. De voedingskabel is verkeerd aangesloten of defect.	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting.
Overige foutcodes.		Neem contact op met de serviceafdeling.

Technische gegevens

Kookplaat		**AKI671__**	**AKI680__ / AKI380__**
Producttype		Ingebouwd	Ingebouwd
Afmetingen	Breedte x Diepte x Hoogte	700 x 520 x 230 mm	800 x 520 x 230 mm
Spanning/frequentie		~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Vermogen		7620 W	7620 W
Gewicht		21 kg	23 kg
Afzuigunit			
Luchtstroom max* - Installatie met luchtuitlaat		500 m^3/u	500 m^3/u
Geluidsniveau max* - Installatie met luchtuitlaat		65 dBA	65 dBA
Vermogen afzuigunit		220 W	220 W

* Maximale snelheid (zonder boost)

- Het stroomverbruik bij een uitgeschakeld toestel is 0,5 W (spaarstand).
- De maximale tijd die het toestel nodig heeft om automatisch de van toepassing zijnde spaarstand te bereiken is 5 minuten.

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	**AKI671__ AKI680__**	**AKI380__**
Type kookplaat	Inductiekookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4	4
Verwarmingstechnologie	Kookzones/ gebieden op basis van inductie	Kookzones/ gebieden op basis van inductie
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied	210 x 190 mm	
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	210x190 mm: 184,0 Wh/kg Ø200 mm: 194,8 Wh/kg Ø160 mm: 168,2 Wh/kg	Ø200 mm: 194,8 Wh/kg Ø160 mm: 168,2 Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	182,7	180,75

Verpakking en apparaat afdanken

Bij de productie van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit apparaat moet aan het einde van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgedankt. De overheid kan u hierover informatie verstrekken.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:
- karton;
- polyetheenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen moeten op verantwoorde wijze en conform de overheidsvoorschriften worden afgedankt.



Om te wijzen op de noodzaak van gescheiden inzameling van elektrische huishoudelijke apparatuur, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het apparaat moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze dienst aanbiedt.

Het apart inleveren van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, en zorgt ervoor dat de materialen in deze apparaten kunnen worden teruggewonnen, waardoor in aanzienlijke mate kan worden bespaard op energie en grondstoffen.

Verklaring van conformiteit

CE Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, normen en voorschriften, evenals aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your induction hob

Introduction 4
Description 5
Control panel 6
Indications in the display 7

Safety

Temperature safety 8
Cooking-time limiter 8
Power management 8

Before first use

Use of the touch keys and slide control 9
Induction noises 9
Apropriate pans 9
Pan detection 10
Cooking levels 10
Cooking guidelines 11
Use of the downdraft 12

Operation of the hob

Start cooking 13
Boost 13
Pan detection symbol 14
Finish cooking 14
Switch on the automatic heat-up function 14
Switch on the keep warm function 15
Connecting the Bridge induction cooking zones (only for AKI6__) 15
Pause cooking 15
Using the minute minder 16
Using the cooking timer 16
Key lock 17

CONTENTS

Operation of the extractor unit

Switch on the automatic extraction mode	18
Switch off the automatic extraction mode during cooking	18
Manually switch on the extractor unit	18
Boost	19
Saturation of the grease filter and odour filter	19
Activation of the odour filter saturation indication	19
Activation of the grease filter saturation indication	20
Reset the memory of the filter saturation indication	20

Power limiter 21

Maintenance

Cleaning	23
Cleaning the grid and filters	23

Troubleshooting 25

Technical specifications

Technical data	27
Information according regulation (EU) 66/2014	27

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	28

EN

Pictograms used


Important information


Nice to know


Electrical connection

Introduction

Congratulations on your choice of this Etna appliance. This product was designed with simple operation and optimum comfort in mind.

This manual describes the best way to use this appliance. In addition to information on operation, you will also find background information that may come in handy when using the appliance.

⚠ Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance.

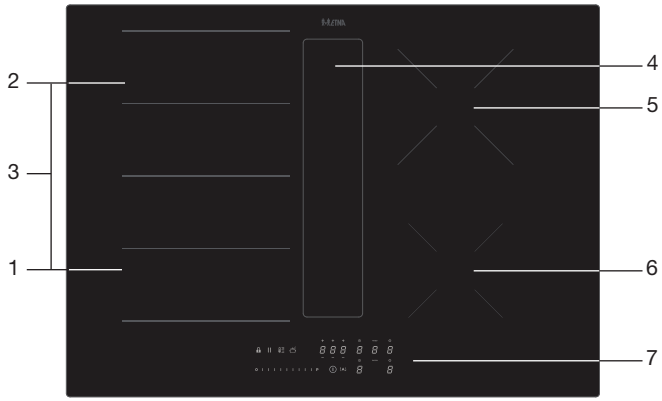
Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

This manual serves as reference material for the service department. **Please, stick the appliance rating label in the rectangle on the back of the manual.** The appliance rating label contains all the information that the service department will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

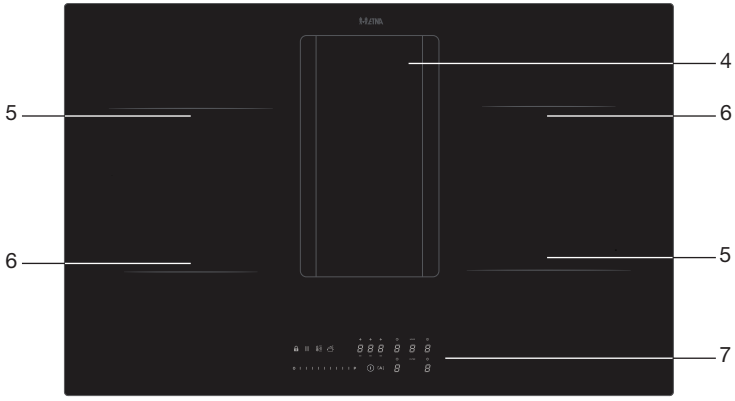
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

Description

AKI671__ AKI680__

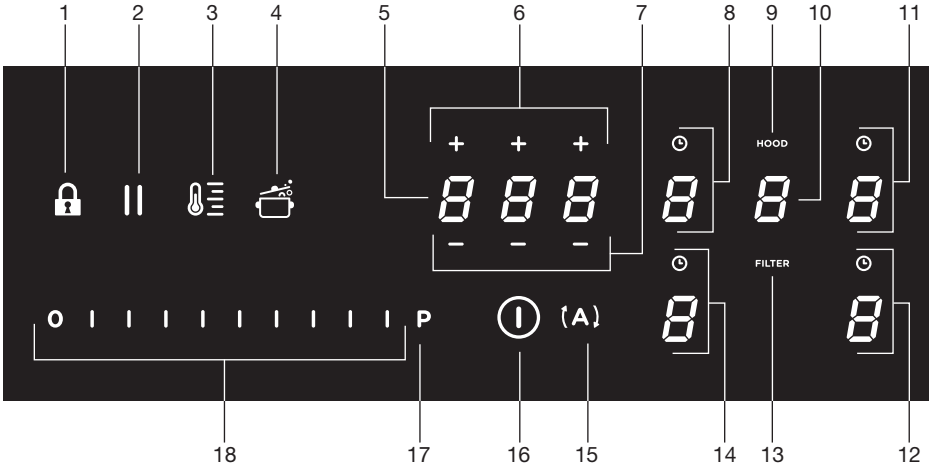


AKI380__



1. Cooking zone front left 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Cooking zone rear left 210 x 190 mm / 1.6 kW (boost 1.85 kW)
3. Connected cooking zones on the left 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Extractor
5. Cooking zone Ø200 mm / 2.3 kW (boost 3.0 kW)
6. Cooking zone Ø160 mm / 1.2 kW (boost 1.4 kW)
7. Control panel

Control panel



1. Lock key
2. Pause key
3. Keep warm key
4. Automatic heat-up key
5. Timer display
6. Plus key timer
7. Minus key timer
8. Cooking zone key rear left (cooking zone display) and timer key
9. Indication extractor active / activation filter saturation key
10. Extraction key (extractor unit display)
11. Cooking zone key rear right (cooking zone display) and timer key
12. Cooking zone key front right (cooking zone display) and timer key
13. Reset filter saturation key
14. Cooking zone key front left (cooking zone display) and timer key
15. Key ‘Automatic extraction mode’
    - ▹ *When a cooking zone is selected and a power level is set, the extractor automatically switches on and sets the necessary extraction level. By default the automatic mode is not active.*
16. On/Off key
17. Boost key
18. Slide control (from position 0 to position 9) for:
    - ▹ *setting a value (power level/extractor speed level/minutes)*

Indications in the display

Cooking zone display	Description
1 - 9	Power level: 1 = low level ; 9 = high level.
P	Boost level active.
u	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).
H 	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator **'H'** will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. **Danger! Risk of burns.**
A	Automatic heat-up function active.
u	Keep warm function active.
II	Pause function active.
n	Connected Bridge induction zones active.
	Timer active.

Extractor unit display	Description
1 - 4	Extractor speed level: 1 = low level ; 4 = high level.
P	Boost level active.

Timer display	Description
- - -	Timer has not been set.
1.25	Timer has been set (1 hour and 25 minutes).

EN

Before use, read the separate safety instructions.

Temperature safety

A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the cooking level is reduced automatically or the hob switches off automatically.

Cooking-time limiter

The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob. Depending on the power level you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Power level	**Maximum operating time (in hours, minutes)**
1	8 hours, 36 min.
2	6 hours, 42 min.
3	5 hours, 18 min.
4	4 hours, 18 min.
5	3 hours, 30 min.
6	2 hours, 18 min.
7	2 hours, 18 min.
8	1 hour, 48 min.
9	1 hour, 30 min.
P (boost)	5 min (then switches back to level 9)

Power management

Two cooking zones one in front of the other eff ect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. When the Boost function is selected, the other cooking zone will be set to a somewhat lower setting. If a cooking zone is set at boost and you want to set the other one to setting 9, the cooking zone with boost will automatically go to a lower setting. Automatic heat-up function is deactivated.

Use of the touch keys and slide control

Place the tip of your finger flat on a key or the slide control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch keys only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects.

Induction noises

A ticking sound
This is caused by the capacity limiter on the left and right zones. Ticking can also occur at lower cooking levels.

Pans are making noise
Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high levels, this is normal for some pans.

The fan is making noise
To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.

Appropriate pans

Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm). Use pans made of magnetic material or pans with a sandwich bottom. Pans made of copper, aluminum or ceramic material are not appropriate.



Only use pans with a flat bottom. A hollow or rounded bottom can interfere with the operation of the empty cooking protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to damages. Damage caused by using pans that are not appropriate or that boil dry is excluded from the guarantee.



Pans that have been used on a gas hob cannot be used on an induction hob.



Be careful with thin enamelled sheet-steel pans! The enamel may become damaged at high settings if the pan is too dry. High power level settings may cause the bottom of the pan to warp.

Minimum pan diameter

- The minimum pan diameter per zone is as follows:
  - *Ø160 mm: minimum pan diameter 110 mm.*
  - *Ø200 mm: minimum pan diameter 120 mm.*
  - *Cooking zone front left: minimum pan diameter 120 mm*.
  - *Cooking zone rear left: minimum pan diameter 120 mm*.
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small, the zone will not work.
- A pan used on connected Bridge induction cooking zones must have a diameter of at least 230 mm.

Attention
Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean bottom on the hob. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.

Pan detection

- The pan detection system automatically detects a pan that is put on a cooking zone. The display of this cooking zone lights up more intensely and the dot stops flashing.
- If the hob does not detect a (ferrous) pan after a pan is put on a cooking zone, the pan detection symbol flashes in the display. After 20 seconds, the cooking zone switches off.

Cooking levels

The cooking zones have 9 levels and a ‘boost’ level (P). Set the cooking level by touch and slide over the slide control. By slide over the slide control, the cooking setting is changed. By move to the right, the level increasing, while moving to the left decreases the level. When you move your finger away from the slide control, the cooking zone starts to operate at the level set.

Boost function

- You can use the ‘boost’ function to cook at the highest cooking level during a short period of time (max. 5 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.
- **The Boost function is not available when Bridge induction cooking zones are connected!**

Cooking guidelines

Because the levels depend on the quantity and composition of the contents of the pan, the table below is intended as a guideline only.

Use level 'boost' to:
- make the pan hot quickly;
- bring liquid to the boil quickly.

Use level 8 and 9 to:
- sear meat;
- browning food;
- starting to cook;
- make French toast;
- fry bacon;
- cook through pasta;
- deep frying frozen foods.

Use level 6 and 7 to:
- fry thick pancakes;
- fry breaded meat or fish;
- cook raw potatoes;
- cook fish;
- cook omelettes.

Use level 5 and 6 to:
- maintaining a gentle boil;
- slow cooking food;
- creaming pasta;
- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables.

Use level 1-4 to:
- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese.

Use of the downdraft

Preferably cook with a lid on the pan; this reduces cooking odors and energy consumption. An odour filter that is too moist due to water vapours, also reduces the effectiveness of the odour filter.



Please read the chapter 'Before first use' very carefully before you start cooking. This prevents incorrect use of the hob.

Start cooking

1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
   - ▹ *All displays light up; the induction hob is in standby mode.*
   - ▹ *The cooking zones and the extractor unit have power level zero.*

If the hob is not used for 20 seconds, it will shut off automatically.

2. Place a suitable pan on the cooking zone.
   - ▹ *The cooking zone automatically detects the pan; the display of this cooking zone lights up more intensely.*

As long as the display of the cooking zone lights up brightly, the cooking zone is selected and the power level can be set.

3. When the response time has elapsed, or during cooking, you can activate the cooking zone by manually selecting the display of the desired cooking zone.
4. Within 10 seconds, set the power level by touching the slide control.
   - ▹ *The cooking zone starts at the level that has been set.*
   - ▹ *Set a higher or lower level with the slide control.*
   - ▹ *The extractor unit can be switched on manually or automatically. See 'Operating the extractor unit'.*
   - ▹ *By default the automatic extraction mode is not active. When the automatic extraction mode is active, the extractor unit switches on automatically with the necessary extraction speed. Touch the key 'Automatic extraction mode' to activate the automatic extraction mode.*
   - ▹ *After 10 seconds the slide control will switch off.*

Boost

You can use the boost function to cook for max. 5 minutes at the highest cooking level. You can use the Boost function for a maximum of two cooking zones alongside each other at the same time.

1. Touch power level P to select the Boost function.
   - ▹ *'P' shows on the display.*
   - ▹ *After the maximum boost time the cooking zone switches back to power level 9.*

Pan detection symbol

When the pan detection symbol appears in the display:
- you have not placed a pan on the correct cooking zone;
- the pan you're using is not suitable for induction cooking;
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
  - ▹ *The cooking zone will not work unless there is a suitable pan on the cooking zone.*

Finish cooking

1. Set the power level to '0' to switch off the cooking zone.
2. Switch off the induction hob by touching the On/off key.



*Symbol **H** will appear in the display of the cooking zone which is too hot to touch. The symbol disappears when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function; if you want to heat other pans, use the cooking zone that is still hot.*

Switch on the automatic heat-up function

This function sets the cooking zone at the highest level in order to bring your pan rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns to the established level. This function is available for power level 1 to 8.

1. Switch on the hob and select the desired cooking zone.
2. Set the power level by touching the slide control.
3. Touch the automatic heat-up key.
   - ▹ *An 'A' appears in the display alternating with the selected power level. When the automatic heat-up time has expired, the cooking zone will switch automatically to the selected level which will show permanently on the display.*
4. To stop the automatic heat-up function, select the cooking zone and touch the slide control to decrease the power level.

Switch on the keep warm function

1. Switch on the hob and put a suitable pan on a cooking zone.
2. Touch the cooking zone key of the desired cooking zone.
   - ▹ *The '0' of the selected cooking zone will light up clearly and a single beep sounds.*
3. Touch the keep warm key.
   - ▹ *The keep warm symbol appears in the display. The keep warm function is selected.*
4. Set the power level to '0' or touch the keep warm key to switch off the keep warm function.

Connecting the Bridge induction cooking zones (only for AKI6..)

Two Bridge induction cooking zones can be connected to each other. This creates one large zone that can be used, for example, with a grill plate or a fish pan on the same power level. The pan must be large enough to cover the centres of the front and rear bridge induction cooking zone (at least 23 cm).

Connection of Bridge induction cooking zones

1. Switch on the hob.
2. Simultaneously touch the left-hand side cooking zone keys.
   - ▹ *The rear cooking zone display shows a connection symbol to indicate that the two cooking zones are connected.*
3. Set the power level by touching the slide control.
   - ▹ *The front cooking zone display shows the power level.*

Disconnection of Bridge induction cooking zones

1. Simultaneously touch the cooking zone keys of the connected cooking zones.
   - ▹ *The connection symbol will disappear on the rear cooking zone display.*

Pause cooking

This function stops the cooking activity temporarily (max. 10 minutes); the extraction will go to the lowest setting and timers are paused.

1. Touch the pause key.
   - ▹ *All the displays show the pause symbol.*
2. To continue cooking, touch the pause key for at least 1 second until it flashes.
3. Touch any other key within 10 seconds and the cooking process will continue.
   - ▹ *The hob will automatically switch off after 10 minutes if the pause function is not switched off in the meantime.*

Using the minute minder

The minute minder is not connected to a cooking zone. The minute minder does not switch off a cooking zone.

The hob is switched on and no power level has been set for any cooking zone.

1. Touch the timer display to switch on the minute minder.
   - ▹ *The timer display shows '0.00'.*
2. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 1 hour and 59 minutes).
   - ▹ *The left position of the timer display shows the hours, the other positions the minutes.*
   - ▹ *When the time is set, it will begin to countdown after 10 seconds.*
   - ▹ *The timer display will show the remaining time.*
   - ▹ *The last 10 minutes will be displayed in minutes and seconds.*
   - ▹ *The timer flashes and the alarm beeps after the set time has passed.*
3. Touch the timer display to stop the alarm.
   - ▹ *The alarm stops automatically after 2 minutes.*

Touch the timer display and then touch the '-' key to set the time to '0.00' to switch off the minute minder before the time has passed.

When the hob is switched off; touch the on/off key twice to switch off the minute minder before the time has passed.

Using the cooking timer

The cooking timer is connected to a cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.

The hob is switched on and for at least one cooking zone a power level has been set.

1. Touch the desired cooking zone key.
2. Touch the timer key above the selected cooking zone.
   - ▹ *The timer symbol of the active cooking timer lights up brightly.*
3. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 1 hour and 59 minutes).
   - ▹ *The left position of the timer display shows the hours, the other positions the minutes.*
   - ▹ *When the time is set, it will begin to countdown after 10 seconds and the timer symbol flashes slowly.*
   - ▹ *The timer display will show the remaining time.*
   - ▹ *The last 10 minutes will be displayed in minutes and seconds.*
   - ▹ *The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.*
   - ▹ *The timer flashes and the alarm beeps after the set time has passed.*

4. Touch the timer display to stop the alarm.
   - ▹ *The alarm stops automatically after 2 minutes.*



All the cooking zones can have a cooking timer that has been set. The display will show the time of the cooking zone that is selected.

Changing the pre-set cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the relevant cooking zone key.
2. Touch the timer key.
3. Use the '+' or '-' key to change the time.

Checking the remaining cooking time

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to see the remaining time.
   - ▹ *A zone connected to the cooking timer is identified by a flashing timer symbol above the cooking zone display.*
   - ▹ *The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.*
   - ▹ *During the last 10 minutes of countdown, the remaining time will be displayed in minutes and seconds.*

Switching off the cooking timer

If you want to switch off the cooking timer before the end of pre-set time:

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to switch off the cooking timer.
   - ▹ *A zone connected to the cooking timer is identified by a flashing timer symbol above the cooking zone display.*
2. Touch the timer key.
3. Touch the '-' key(s) to set the time to '0.00'.
   - ▹ *The timer symbol is no longer brightly lit.*

Key lock

With the key lock, settings made for cooking zones can be locked for cleaning the hob. Accidental adjustments are prevented and the set functions remain active.

1. Touch the lock key.
   - ▹ *The lock key is now brightly illuminated; the hob is locked.*
   - ▹ *If you now touch any other key, the lock key will flash to indicate that the hob is locked.*
2. Touch the lock key again to unlock the hob.

By default, the automatic extraction mode is not active. In automatic extraction mode the extraction level adjusts automatically to the use of the cooking zones. When the cooking zones are switched off, the hood adapts its extraction speed, decreasing it gradually, to eliminate residual vapours and odours.

Switch on the automatic extraction mode

1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
   - ▹ *All displays light up; the induction hob is in standby mode.*
   - ▹ *The cooking zones and the extractor unit have power level zero.*
2. Touch the ‘Automatic extraction mode’ key.
   - ▹ *The ‘Automatic extraction mode’ key is now brightly illuminated; the automatic extraction mode is activated.*

If during automatic operation an extraction speed from 1 to 3 is selected with the slide control, the automatic extraction mode is interrupted.

If a boost level is selected, the automatic extraction mode will resume at the end of the max. boost time, while in the meantime the automatic extraction symbol remains flashing.

Switch off the automatic extraction mode during cooking

A cooking zone is operating and the automatic extraction mode is active.

1. Touch the ‘Automatic extraction mode’ key.
   - ▹ *The ‘Automatic extraction mode’ key is now less brightly lit. The extractor unit can now be set manually.*

Manually switch on the extractor unit

The extractor is equipped with 3 levels of extraction speed.

1. Touch the extraction key.
   - ▹ *The display of the extractor unit lights up.*
2. Touch and slide your finger along the slide control: to the right to increase the power level, to the left to decrease the power level.
   - ▹ *The extractor unit switches on with the extraction speed that is set.*
   - ▹ *Set a higher or lower level with the slide control.*

Boost

You can use the boost function to extract for max. 5 minutes at the highest level. After the maximum boost time the extractor unit switches back to the previous power level.

1. Touch the extraction key.
   - ▹ *The display of the extractor unit lights up.*
2. Touch and slide your finger along the slide control (over level 4) and activate boost.
   - ▹ *The extractor unit switches on.*
   - ▹ *'P' shows on the display.*

Saturation of the grease filter and odour filter FILTER

When it is necessary to perform maintenance of the grease filter, the filter symbol is blinking (see 'Maintenance/Cleaning the grid and filters).
When it is necessary to perform maintenance of the odour filter, the filter symbol is illuminated (see 'Maintenance/Cleaning the grid and filters).

⚠ By default the filter saturation indication is deactivated.

Activation of the odour filter saturation indication

1. Switch on the hob.
2. With the extraction motor off and cooking zones off; touch the extraction key.
3. Touch and hold the 'activation filter saturation key' (Hood) for more than 6 seconds, until 'F' and 'G' are alternately flashing in the display.
4. Touch the extraction key when 'F' shows on the display.
5. Touch the 'reset filter saturation key' (Filter).
   - ▹ *'Filter' is illuminated.*
6. Touch and hold the 'activation filter saturation key' (Hood) again to confirm the activation of the odour filter saturation indication.
   - ▹ *Now, when the symbol is iluminated, it is necessary to perform maintenance of the odour filter.*

Activation of the grease filter saturation indication

1. Switch on the hob.
2. With the extraction motor off and cooking zones off; touch the extraction key.
3. Touch and hold the ‘activation filter saturation key’ (Hood) for more than 6 seconds, until ‘F’ and ‘G’ are alternately flashing in the display.
4. Touch the extraction key when ‘G’ shows on the display.
5. Touch the ‘reset filter saturation key’ (Filter).
   - ▹ *‘Filter’ is blinking.*
6. Touch and hold the ‘activation filter saturation key’ (Hood) again to confirm the activation of the odour filter saturation indication.
   - ▹ *Now, when the symbol is blinking, it is necessary to perform maintenance of the odour filter.*

Reset the memory of the filter saturation indication

Reset the memory after cleaning the grease filter and/or cleaning or replacing the odour filter.

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold the ‘reset filter saturation key’ (Filter).
   - ▹ *‘Filter’ will go off, and the memory starts counting over again.*

DANGER

Setting the power limiter should only be carried out by a registered and qualified installer. Please read the safety regulations and the installation instructions carefully.

The hob is equipped with a power limiter. If the total power of operating cooking zones exceeds the maximum available amount of power, the power is automatically reduced. The display of the cooking zone who is being reduced in its power is first flashing; the level is then automatically reduced to the highest available power.

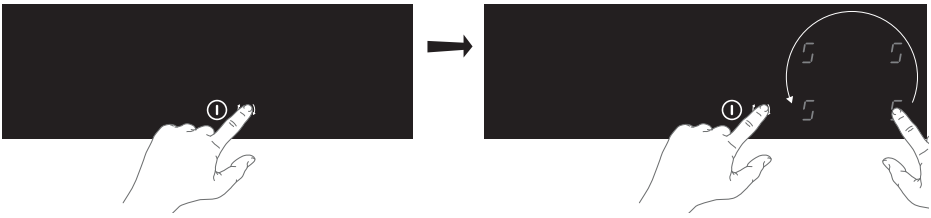
- The limiter is set at 7400W by the factory, but it is possible to change it to 3100W or 4500W.

Power limiter configuration
Make sure there are no pots or pans on the hob before you start!

1. Disconnect the appliance from the main power supply by removing the power connector from the socket, by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
2. Reconnect the appliance to the power supply.
   ▹ *The key 'Automatic extraction mode' is flashing.*

- **Perform, within 2 minutes after reconnecting the hob to the power supply, the following steps.**
- **Make sure all cooking zones are switched off.**

3. Touch and hold the key 'Automatic extraction mode'.
4. Then, touch each cooking zone key counterclockwise (start with the cooking zone key on the front right).



5. Release the key 'Automatic extraction mode'.
   ▹ *"C" is flashing alternately with "0" on the cooking zone display on the rear left.*
   ▹ *The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.*
6. Touch the cooking zone key on the rear left and choose "8" by using the slide control.
   ▹ *"C" is flashing alternately with "8" on the cooking zone display on the rear left.*

7. Touch the cooking zone key on the front left and select the power limitation wanted with the slide control (see table).
8. Then, touch and hold the on/off key for 2 seconds.
   - ▹ *A prolonged audible signal will be emitted to confirm the successful setting.*
   - ▹ *The hob is now ready for use with the selected power limiter active.*

Setting slide control	Setting of the power limiter
0	7400W
1	4500W
2	3100W

Cleaning

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you to clean the hob immediately after use.
- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry cloth.

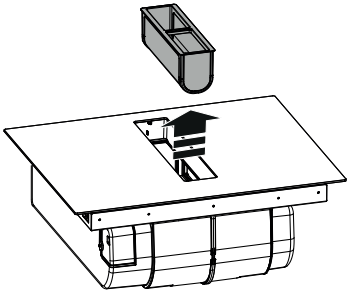
Stubborn stains

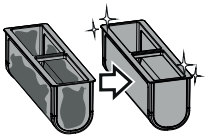
- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove watermarks and lime scale with vinegar.
- Metalmarks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.

⚠ **Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate. Never use anything sharp such as steel wool or scourers.**

Cleaning the grid and filters

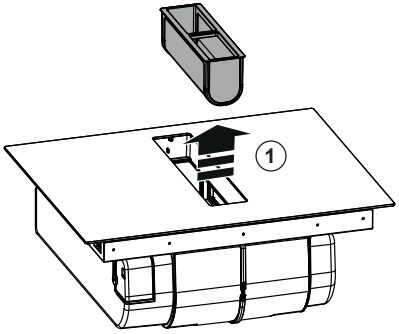
- Clean the grid with hot water and neutral soap, without using abrasive sponges (do not use detergents!). Do not wash the cast iron grid in a dishwasher.
- Clean the grease filter, when in use, at least every month (or when the filter saturation indication system indicates this necessity. This will maintain good performance of the extractor and prevent a potential fire hazard, caused by excessive grease build-up.
- Clean the grease filter with a non-aggressive detergent, preferably by hand. Do not clean the filter in a dishwasher.

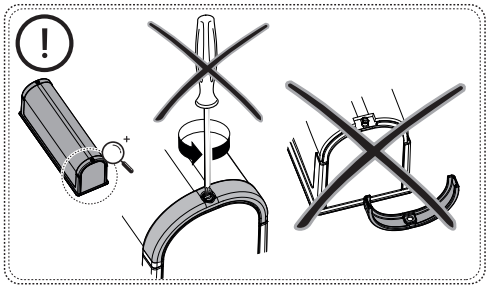


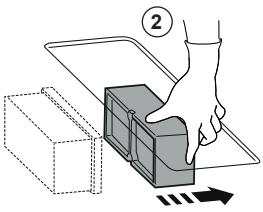


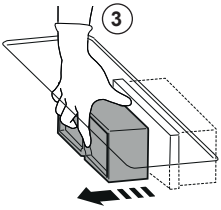
Odour filter (recirculation use)

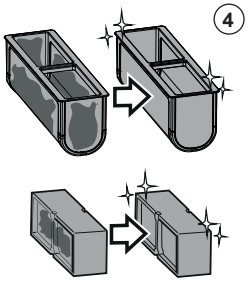
The saturation of the odour filters can occur after somewhat prolonged use, depending on the type of cooking and how regularly the grease filter is cleaned. The odour filters can be thermally regenerated every 2-3 months in an oven pre-heated to 200 °C, for 45 minutes. The correct regeneration of the filter ensures that it can constantly filter efficiently for 5 years.

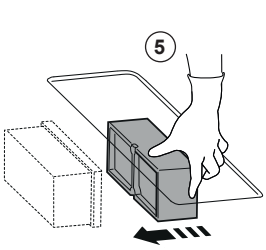


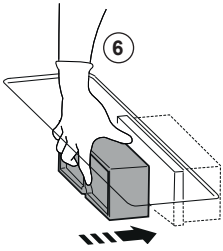


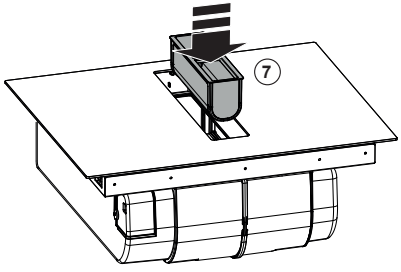












Attention
If you see a crack in the glass top (however small), switch off the hob immediately and disconnect it from the power mains. Contact the service department.

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the table below. You can also take a look on our website for more information. If the problem continues, contact the service department.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high levels this is perfectly normal for some pans.
You have switched on a cooking zone, but the display shows **u**.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a to small diameter.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The time that has been set for the timer has ended.	Touch the timer key to stop the alarm.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Contact a professional installer.
Error code **E2**.	Excess temperature of the induction element. Empty cookware might have been used.	Let the hob cool down. Do not heat empty cookware.
Error code **E3**.	Wrong pan.	Use appropriate pans.

Symptom	Possible cause	Solution
Error code **E5.**	Communication problems between the user interface and induction module. Electricity is not reaching the module. The power cable is incorrectly connected or faulty.	Disconnect the hob from the electrical network and check the connection.
Other error codes.		Contact the service department.

Technical data

Hob		**AKI671__**	**AKI680__ / AKI380__**
Product type		Built-in	Built-in
Dimensions	Width x Depth x Height	700 x 520 x 230 mm	800 x 520 x 230 mm
Power supply voltage/frequency		~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Power		7620 W	7620 W
Weight		21 kg	23 kg
Extractor unit			
Airflow max* - Exhaust installation		500 m^3/u	500 m^3/u
Noise max* - Exhaust installation		65 dBA	65 dBA
Extractor unit power		220 W	220 W

* Maximum speed (boost excluded)

- Power consumption in off mode: 0.5 W.
- Maximum time required for the device to automatically reach the applicable low power mode: 5 minutes.

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	**AKI671__ AKI680__**	**AKI380__**
Type of hob	Induction hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas	Induction cooking zones and cooking areas
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	210 x 190 mm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	210x190 mm: 184.0 Wh/kg Ø200 mm: 194.8 Wh/kg Ø160 mm: 168.2 Wh/kg	Ø200 mm: 194.8 Wh/kg Ø160 mm: 168.2 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	182.7	180.75

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

www.etna.nl
www.etna.be



895192

895192 / VER 4 / 13-03-2025

ETNA®

Mode d'emploi
Bedienungsanleitung

Table de cuisson à induction avec extracteur
Induktionskochfeld mit integriertem Abzug

AKI671__
AKI680__
AKI380__

ETNA

SOMMAIRE

Votre table de cuisson à induction

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6
Indications dans l'affichage	7

Sécurité

Sécurité antisurchauffe	8
Limiteur de temps de cuisson	8
Gestion de la puissance	8

Avant la première utilisation

Utilisation des touches tactiles et du curseur	9
Bruits de l'induction	9
Casseroles appropriées	9
Détection de casserole	10
Niveaux de cuisson	10
Conseils de cuisson	11
Utilisation du système d'aspiration	12

Fonctionnement de la table de cuisson

Lancer la cuisson	13
Boost	13
Symbole de détection de casserole	14
Finir la cuisson	14
Activation de la fonction de Préchauffage automatique	14
Activation de la fonction de Maintien au chaud	15
Connecter les zones de cuisson à induction Bridge (seulement pour AKI6__)	15
Pause de la cuisson	15
Utilisation de la fonction minuterie	16
Utilisation du minuteur de cuisson	16
Verrouillage des touches	17

SOMMAIRE

Fonctionnement de l'unité d'aspiration

Activation du mode d'aspiration automatique 18
Désactiver le mode d'aspiration automatique pendant la cuisson 18
Allumer manuellement l'unité d'aspiration 18
Boost 19
Saturation du filtre à graisse et du filtre à odeurs 19
Activation de l'indication de saturation du filtre à odeurs 19
Activation de l'indication de saturation du filtre à graisse 20
Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre 20

Limiteur de puissance 21

Entretien

Nettoyage 23
Nettoyage de la grille et des filtres 23

Diagnostic des pannes 25

Spécifications techniques

Données techniques 27
Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014 27

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage 28

FR

Pictogrammes utilisés


Important à savoir


Bon à savoir


Branchement électrique

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi cet appareil Etna. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement.

Ce manuel vous explique comment utiliser cet appareil de manière optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement de l'appareil, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

⚠ Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil.

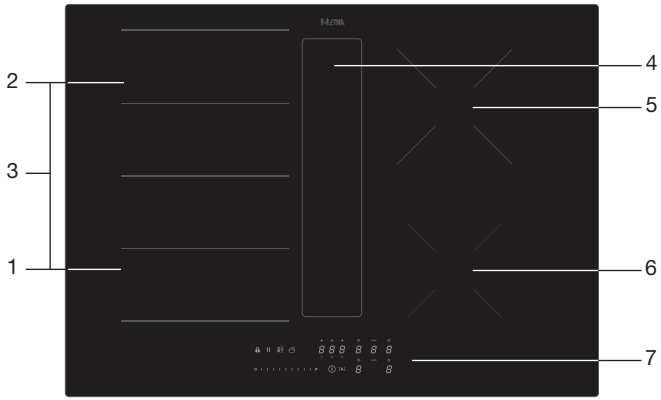
Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et rangez-la en lieu sûr pour la consulter ultérieurement.

Ce manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Veuillez coller l'étiquette signalétique de l'appareil dans le rectangle au verso du manuel.** L'étiquette signalétique mentionne toutes les informations nécessaires au service après-vente pour répondre à vos besoins et questions de façon satisfaisante.

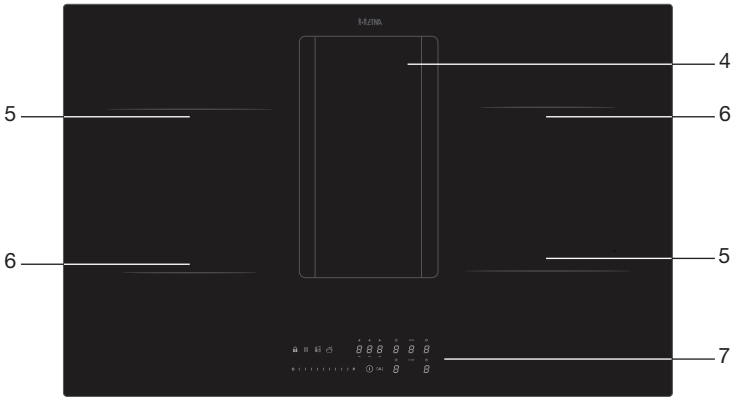
Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

Description

AKI671__ AKI680__

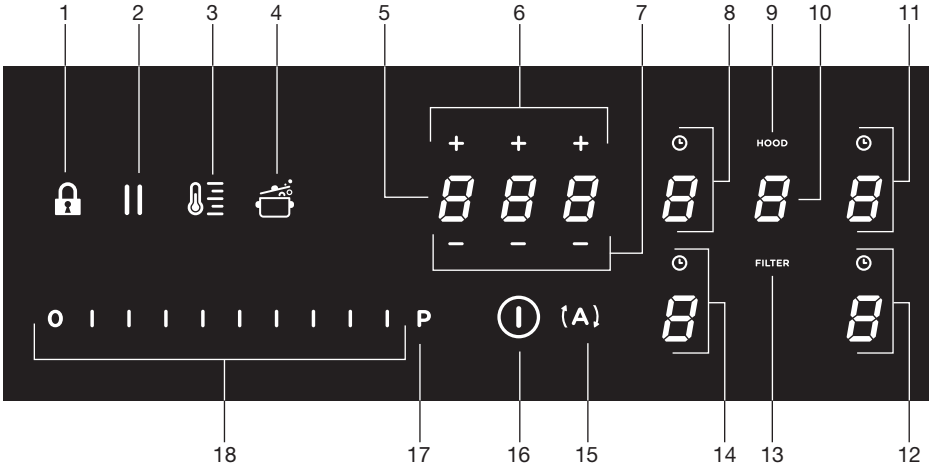


AKI380__



1. Zone de cuisson avant gauche 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Zone de cuisson arrière gauche 210 x 190 mm / 1,6 kW (boost 1,85 kW)
3. Zones de cuisson connectées gauche 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Unité d'aspiration
5. Zone de cuisson Ø200 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW
6. Zone de cuisson Ø160 mm / 1,2 kW (boost 1,4 kW)
7. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Touche de verrouillage
2. Touche Pause
3. Touche de maintien au chaud
4. Touche de préchauffage automatique
5. Affichage du minuteur
6. Touche plus pour le minuteur
7. Touche moins pour le minuteur
8. Touche de zone de cuisson arrière gauche (affichage de la zone de cuisson) et touche de minuteur de cuisine
9. Indication l'unité d'aspiration active / La « touche d'activation de la saturation du filtre »
10. Touche de d'aspiration (affichage de l'unité d'aspiration)
11. Touche de zone de cuisson arrière droite (affichage de la zone de cuisson) et touche de minuteur de cuisine
12. Touche de zone de cuisson avant droite (affichage de la zone de cuisson) et touche de minuteur de cuisine
13. La « touche de réinitialisation de la saturation du filtre
14. Touche de zone de cuisson avant gauche (affichage de la zone de cuisson) et touche de minuteur de cuisine
15. Touche « Mode d'aspiration automatique »
    - ▹ *Lorsqu'une zone de cuisson est sélectionnée et qu'un niveau de puissance est réglé, l'unité d'aspiration se met automatiquement en marche et règle le niveau d'aspiration nécessaire. Le mode automatique n'est pas actif par défaut.*
16. Touche Marche/Arrêt

17. Touche Boost
18. Curseur (de la position 0 à la position 9) pour :
    - ▹ *régler une valeur (niveau de puissance / niveau de vitesee d'aspiration / minutes)*

Indications dans l'affichage

Affichage de la zone de cuisson	Description
1 - 9	Niveau de puissance : 1 = niveau bas ; 9 = niveau haut.
P	Niveau Boost activé.
U	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).
H 	Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur **« H »** reste allumé tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche. **Danger ! Risque de brûlures.**
A	Fonction de préchauffage automatique activée.
u	Fonction Maintien au chaud activée.
II	Fonction Pause activée.
n	Zones d'induction Bridge connectées activées.
⏲	Minuteur activé.

Affichage de l'unité d'aspiration	Description
1 - 4	Niveau de vitesse de l'unité d'aspiration : 1 = niveau bas ; 4 = niveau haut.
P	Niveau Boost activé.

Affichage du minuteur	Description
- - -	Le minuteur n'a pas été réglé.
1.25	Le minuteur a été réglé (1 heure, 25 minutes).

⚠ Avant toute utilisation, lisez les instructions de sécurité séparées.

Sécurité antisurchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la table de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de températures trop élevées, le niveau de cuisson est automatiquement réduit ou la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Limiteur de temps de cuisson

⚠ Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il est activé si vous oubliez d'éteindre votre table de cuisson. Selon le niveau de puissance sélectionné, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de puissance	Durée de fonctionnement maximale (en heures, minutes)
1	8 heures, 36 min.
2	6 heures, 42 min.
3	5 heures, 18 min.
4	4 heures, 18 min.
5	3 heures, 30 min.
6	2 heures, 18 min.
7	2 heures, 18 min.
8	1 heure, 48 min.
9	1 heure, 30 min.
P (boost)	5 min (puis revient au niveau 9)

Gestion de la puissance

Deux zones de cuisson l'une en face de l'autre s'influent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement. Lorsque la fonction Boost est sélectionnée, l'autre zone de cuisson est réglée sur un niveau légèrement inférieur. Si une zone de cuisson est réglée sur boost et que vous souhaitez régler l'autre sur le réglage 9, la zone de cuisson avec boost passera automatiquement à un réglage inférieur. La fonction de chauffe automatique est désactivée.

Utilisation des touches tactiles et du curseur

Placez le bout du doigt à plat sur une touche ou sur le curseur pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'exercer une quelconque pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être actionnées par un quelconque autre objet.

Bruits de l'induction

Un cliquetis
Il est dû au limiteur de capacité des zones gauche et droite. Le cliquetis se produit également sur des réglages de cuisson moins puissants.

Bruit de casserole
Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles.

Ventilation bruyante
Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la table de cuisson, la ventilation est activée afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

Casseroles appropriées

La cuisson à induction nécessite une casserole à fond plat épais (2,25 mm au moins). Utilisez des casseroles en matériau magnétique ou des casseroles à fond sandwich. Les casseroles en cuivre, en aluminium ou en céramique ne conviennent pas.

⚠ Utilisez exclusivement des casseroles à fond plat. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-cuisson à vide. Dans ce cas, l'appareil chauffe de manière excessive. Cela peut entraîner des dommages. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.

⚠ Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.

⚠ Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail risque d'être endommagé si la casserole est trop sèche. Les réglages de puissance élevés peuvent provoquer la déformation du fond de la casserole.

Diamètre minimal de la casserole

- Le diamètre minimal de la casserole par zone est le suivant :
  - *Ø160 mm : diamètre minimal de la casserole 110 mm.*
  - *Ø200 mm : diamètre minimal de la casserole 120 mm.*
  - *Zone de cuisson avant gauche : diamètre minimal de la casserole 120 mm*.
  - *Zone de cuisson arrière gauche : diamètre minimal de la casserole 120 mm*.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole avec le même diamètre que la zone. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.
- Une casserole utilisée sur des zones de cuisson à induction Bridge connectées doit mesurer au moins 230 mm.



Attention
Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Posez uniquement des casseroles dont la base est propre sur la table de cuisson. Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.

Détection de casserole

- Le système de détection de casserole détecte automatiquement une casserole placée sur une zone de cuisson. L'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément et le point cesse de clignoter.
- Si la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse) après avoir placé une casserole sur une zone de cuisson, le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage. Après 20 secondes, la zone de cuisson s'éteint.

Niveaux de cuisson

Les zones de cuisson ont 9 niveaux et un niveau « boost » (P). Réglez le niveau de cuisson en touchant et faisant glisser le curseur. En faisant glisser le curseur, vous modifiez le réglage de cuisson. En le déplaçant vers la droite, le niveau augmente, tandis qu'en le déplaçant vers la gauche, le niveau diminue. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner à la puissance définie.

Fonction Boost

- Vous pouvez utiliser la fonction « Boost » pour cuire au niveau de cuisson le plus élevé pendant une courte période (max. 5 minutes). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.
- **La fonction Boost n'est pas disponible lorsque les zones de cuisson à induction Bridge sont connectées !**

Conseils de cuisson

Étant donné que les niveaux dépendent de la quantité et de la composition du contenu de la casserole, le tableau ci-dessous est uniquement fourni à titre indicatif.

Utilisez le niveau « boost » pour :
- faire chauffer la casserole rapidement;
- porter rapidement un liquide à ébullition.

Utilisez le niveau 8 et 9 pour :
- saisir de la viande,
- brunir les aliments,
- commencer à cuisiner,
- faire du pain perdu,
- frire du bacon (gras),
- cuire du poisson,
- frire des pommes de terre cuites à l'eau,
- frire des aliments en bain d'huile.

Utilisez les niveaux 6 et 7 pour :
- cuire des crêpes épaisses,
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- cuire des pommes de terre crues,
- cuire des pâtes,
- cuire des omelettes,
- frire des tranches fines de viande (panée).

Utilisez les niveaux 5 et 6 pour :
- maintenir une ébullition douce,
- aliments à cuisson lente,
- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs.

Utilisez les niveaux 1 à 4 pour :
- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

Utilisation du système d'aspiration

Cuisinez de préférence avec un couvercle sur la casserole ; cela réduit les odeurs de cuisson et la consommation d'énergie. Un filtre à odeurs trop humide en raison des vapeurs d'eau réduit également l'efficacité du filtre à odeurs.



Veuillez lire attentivement le chapitre « Avant la première utilisation » avant de commencer la cuisson. Cela permet d'éviter une utilisation erronée de la table de cuisson.

Lancer la cuisson

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - *Tous les affichages s'allument ; la table de cuisson à induction est en mode veille.*
   - *Les zones de cuisson et l'unité d'aspiration sont réglées sur le niveau de puissance zéro.*

Si la table à induction n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle s'éteint automatiquement.

2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
   - *La zone de cuisson détecte automatiquement la casserole ; l'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément.*

Tant que l'affichage de la zone de cuisson reste illuminé, la zone de cuisson est sélectionnée et le niveau de puissance peut être réglé.

3. Lorsque le temps de réaction s'est écoulé, ou pendant la cuisson, vous pouvez activer la zone de cuisson en sélectionnant manuellement l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.
4. Dans les 10 secondes, réglez le niveau de puissance en touchant le curseur de réglage.
   - *La zone de cuisson démarre au niveau réglé.*
   - *Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.*
   - *L'unité d'aspiration peut être mise en marche manuellement ou automatiquement. Voir « Fonctionnement de l'unité d'aspiration ».*
   - *Par défaut, le mode d'aspiration automatique n'est pas actif. Lorsque le mode d'aspiration automatique est actif, l'unité d'aspiration se met automatiquement en marche avec la vitesse d'aspiration nécessaire. Appuyez sur la touche « Mode d'aspiration automatique » pour activer le mode d'aspiration automatique.*
   - *Après 10 secondes, le curseur s'éteint.*

Boost

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner pendant max. 5 minutes au niveau de cuisson le plus élevé. Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour un maximum de deux zones de cuisson côte à côte en même temps.

1. Touchez le niveau de puissance P pour sélectionner la fonction Boost.
   - *Un « P » s'affiche dans l'affichage.*
   - *Après la durée maximale du Boost, la zone de cuisson repasse au niveau de puissance 9.*

Symbole de détection de casserole

Lorsque le symbole de détection de casserole apparaît dans l'affichage :

- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante ;
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ;
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
  - ▹ *La zone de cuisson ne fonctionne pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.*

Finir la cuisson

1. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.
2. Éteignez la table de cuisson à induction en appuyant sur la touche Marche/arrêt.



*Le symbole **H** apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson qui est trop chaude au toucher. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer d'autres casseroles.*

Activation de la fonction de Préchauffage automatique

Cette fonction règle la zone de cuisson au niveau le plus élevé afin d'amener rapidement votre casserole à la température souhaitée. Après un laps de temps donné, le niveau de puissance revient au niveau établi. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 à 8.

1. Allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance.
3. Appuyez sur la touche de préchauffage automatique.
   - ▹ *Un « A » s'affiche en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné. Lorsque la durée du temps de préchauffage automatique est écoulée, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui reste alors affiché en continu.*
4. Pour arrêter la fonction de préchauffage automatique, sélectionnez la zone de cuisson et touchez le curseur pour diminuer le niveau de puissance.

Activation de la fonction de Maintien au chaud

1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole appropriée sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
   - ▹ *Le « 0 » près de la zone de cuisson sélectionnée s'allumera et vous entendrez un signal sonore unique.*
3. Appuyez sur la touche de Maintien au chaud.
   - ▹ *Le symbole de Maintien au chaud s'affiche. La fonction de Maintien au chaud est sélectionnée.*
4. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » ou appuyez sur la touche de Maintien au chaud pour désactiver cette fonction.

Connecter les zones de cuisson à induction Bridge (seulement pour AKI6__)

Deux zones de cuisson à induction Bridge peuvent être couplées. Ceci crée une grande zone pouvant servir, par exemple, pour une poêle à griller ou une grande poêle à poisson à la même puissance. La poêle doit être suffisamment grande pour couvrir les centres des zones de cuisson à induction Bridge avant et arrière (au moins 23 cm).

Couplage des zones de cuisson à induction Bridge

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson gauches.
   - ▹ *Un symbole de couplage s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.*
3. Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance.
   - ▹ *L'affichage de la zone de cuisson avant indique le niveau de puissance.*

Découplage des zones de cuisson à induction Bridge

1. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson couplées.
   - ▹ *Le symbole de couplage disparaît de l'affichage de la zone de cuisson arrière.*

Pause de la cuisson

Cette fonction interrompt temporairement l'activité de cuisson (10 minutes maximum) ; l'aspiration passe au réglage le plus bas et les minuteurs sont mis en pause.

1. Appuyez sur la touche pause.
   - ▹ *Tous les affichages affichent le symbole de pause.*
2. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche pause pendant au moins 1 seconde jusqu'à ce qu'elle clignote.
3. Touchez n'importe quelle autre touche dans les 10 secondes pour que le processus de cuisson se poursuive.
   - ▹ *La table de cuisson s'éteint automatiquement après 10 minutes si la fonction de pause n'est pas désactivée entre-temps.*

Utilisation de la fonction minuterie

La minuterie n'est pas connectée à une zone de cuisson. La minuterie ne désactive pas une zone de cuisson.

La table de cuisson est allumée et aucun niveau de puissance n'a été réglé pour aucune zone de cuisson.

1. Placez votre doigt sur l'affichage du minuteur pour activer la minuterie.
   - ▹ *L'affichage du minuteur indique »0.00 ».*
2. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 1 heure et 59 minutes).
   - ▹ *La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.*
   - ▹ *Lorsque le temps est réglé, le décompte commence après 10 secondes.*
   - ▹ *L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.*
   - ▹ *Les 10 dernières minutes s'affichent en minutes et secondes.*
   - ▹ *Le minuteur clignote et l'alarme émet un signal sonore une fois le temps défini écoulé.*
3. Appuyez sur l'affichage du minuteur pour arrêter le signal sonore.
   - ▹ *Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.*

Touchez l'affichage du minuteur, puis touchez la touche « - » pour régler le temps sur « 0,00 » pour désactiver la minuterie avant que le temps ne soit écoulé.

Lorsque la table de cuisson est éteinte : appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt pour éteindre la minuterie avant la fin du temps.

Utilisation du minuteur de cuisson

Le minuteur de cuisson est relié à une zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.

La table de cuisson est allumée et un niveau de puissance a été défini pour au moins une zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
2. Touchez la touche de minuteur au-dessus de la zone de cuisson sélectionnée.
   - ▹ *Le symbole du minuteur de cuisson actif s'illumine.*
3. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 1 heure et 59 minutes).
   - ▹ *La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.*
   - ▹ *Lorsque le temps est réglé, le décompte commence après 10 secondes et le symbole du minuteur clignote lentement.*
   - ▹ *L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.*
   - ▹ *Les 10 dernières minutes s'affichent en minutes et secondes.*

- *La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que le temps réglé est écoulé.*
- *Le minuteur clignote et l'alarme émet un signal sonore une fois le temps défini écoulé.*

4. Appuyez sur l'affichage du minuteur pour arrêter le signal sonore.
   - *Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.*



Toutes les zones de cuisson peuvent avoir un minuteur de cuisson qui a été réglé. L'affichage affiche le temps de la zone de cuisson sélectionnée.

Modifier un temps de cuisson prédéfini

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment pendant le fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson concernée.
2. Appuyez sur la touche Minuteur.
3. Utilisez la touche « + » ou « - » pour modifier le temps.

Vérifier le temps de cuisson restant

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez voir le temps restant.
   - *Une zone connectée au minuteur de cuisson est identifiée par un symbole de minuteur clignotant au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.*
   - *Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.*
   - *Pendant les 10 dernières minutes du décompte, le temps restant s'affiche en minutes et en secondes.*

Arrêter le minuteur de cuisson

Si vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson avant la fin du temps prédéfini :

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson.
   - *Une zone connectée au minuteur de cuisson est identifiée par un symbole de minuteur clignotant au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.*
2. Appuyez sur la touche Minuteur.
3. Appuyez sur la (les) touche(s) « - » pour régler le temps sur « 0.00 ».
   - *Le symbole du minuteur n'est plus illuminé.*

Verrouillage des touches

Grâce au verrouillage des touches, les réglages effectués pour les zones de cuisson peuvent être verrouillés pour le nettoyage de la table de cuisson. Les modifications accidentelles sont évitées et les fonctions réglées restent actives.

1. Appuyez sur la touche de verrouillage.
   - *La touche de verrouillage s'illumine maintenant ; la table de cuisson est verrouillée.*
   - *Si vous touchez ensuite une autre touche, la touche de verrouillage clignote pour indiquer que la table de cuisson est verrouillée.*
2. Appuyez à nouveau sur la touche de verrouillage pour déverrouiller la table de cuisson.

Par défaut, le mode d'aspiration automatique n'est pas actif. En mode aspiration automatique, le niveau d'aspiration s'ajuste automatiquement à l'utilisation des zones de cuisson. Lorsque les zones de cuisson sont éteintes, l'unité d'aspiration adapte sa vitesse d'aspiration, en la diminuant progressivement, pour éliminer les vapeurs et les odeurs résiduelles.

Activation du mode d'aspiration automatique

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - ▹ *Tous les affichages s'allument ; la table de cuisson à induction est en mode veille.*
   - ▹ *Les zones de cuisson et l'unité d'aspiration sont réglées sur le niveau de puissance zéro.*
2. Appuyez sur la touche « Mode d'aspiration automatique ».
   - ▹ *La touche « Mode d'aspiration automatique » est maintenant illuminée ; le mode d'aspiration automatique est activé.*

Si, pendant le fonctionnement automatique, une vitesse d'aspiration de 1 à 3 est sélectionnée avec le curseur, le mode d'aspiration automatique est interrompu.

Si un niveau Boost est sélectionné, le mode d'aspiration automatique reprendra à la fin du temps de Boost maximum, tandis qu'entre-temps le symbole d'aspiration automatique reste clignotant.

Désactiver le mode d'aspiration automatique pendant la cuisson

Une zone de cuisson est en cours de fonctionnement et le mode d'aspiration automatique est actif.

1. Appuyez sur la touche « Mode d'aspiration automatique ».
   - ▹ *La touche « Mode d'aspiration automatique » est désormais moins lumineuse. L'unité d'aspiration peut maintenant être réglée manuellement.*

Allumer manuellement l'unité d'aspiration

L'unité d'aspiration. est équipée de 3 niveaux de vitesse d'aspiration.

1. Appuyez sur la touche d'aspiration.
   - ▹ *L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.*
2. Touchez et faites glisser votre doigt le long du curseur : vers la droite pour augmenter le niveau de puissance, vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.
   - ▹ *L'unité d'aspiration s'allume avec la vitesse d'aspiration définie.*
   - ▹ *Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.*

Boost

Vous pouvez utiliser la fonction boost pour extraire un maximum de 5 minutes sur le réglage le plus élevé. Après la durée maximale du Boost, l'unité d'aspiration revient au niveau de puissance précédent.

1. Appuyez sur la touche d'aspiration.
   - ▹ *L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.*
2. Touchez et faites glisser votre doigt le long du curseur (au-dessus du niveau 4) et activez le niveau de boost.
   - ▹ *L'unité d'aspiration se met en marche.*
   - ▹ *L'affichage indique « P ».*

Saturation du filtre à graisse et du filtre à odeurs FILTER

Lorsqu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à graisse, le symbole du filtre clignote (voir « Entretien/Nettoyage de la grille et des filtres »).
Lorsqu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs, le symbole du filtre est allumé (voir « Entretien/Nettoyage de la grille et des filtres »).



Par défaut, l'indication de la saturation du filtre est désactivée.

Activation de l'indication de saturation du filtre à odeurs

1. Allumez la table de cuisson.
2. Lorsque le moteur d'aspiration est éteint et les zones de cuisson éteintes, appuyez sur la touche d'aspiration.
3. Appuyez sur la « touche d'activation de la saturation du filtre » (Hood) et maintenez-la enfoncée pendant plus de 6 secondes jusqu'à ce que « F » et « G » clignotent alternativement dans l'affichage.
4. Appuyez sur la touche d'aspiration lorsque « F » est indiqué dans l'affichage.
5. Appuyez sur la « touche de réinitialisation de la saturation du filtre » (Filter).
   - ▹ *« Filtre » est illuminé.*
6. Touchez et maintenez à nouveau la « touche d'activation de la saturation du filtre » (Hood) pour confirmer l'activation de l'indication de la saturation du filtre à odeurs.
   - ▹ *Maintenant, lorsque le symbole s'illumine, il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs.*

Activation de l'indication de saturation du filtre à graisse

1. Allumez la table de cuisson.
2. Lorsque le moteur d'aspiration est éteint et les zones de cuisson éteintes, appuyez sur la touche d'aspiration.
3. Appuyez sur la « touche d'activation de la saturation du filtre » (Hood) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « F » et « G » clignotent alternativement dans l'affichage.
4. Appuyez sur la touche d'aspiration lorsque « G » est indiqué dans l'affichage.
5. Appuyez sur la « touche de réinitialisation de la saturation du filtre » (Filter).
   ▹ *« Filtre » clignote.*
6. Touchez et maintenez à nouveau la « touche d'activation de la saturation du filtre » (Hood) pour confirmer l'activation de l'indication de la saturation du filtre à odeurs.
   ▹ *Maintenant, lorsque le symbole clignote, il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs.*

Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre

Réinitialisez la mémoire après avoir nettoyé le filtre à graisse et/ou nettoyé ou remplacé le filtre à odeurs.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Maintenez le doigt appuyé sur la « touche de réinitialisation de la saturation du filtre » (Filter).
   ▹ *« Filtre » s'éteint et la mémoire recommence à compter.*

LIMITEUR DE PUISSANCE

DANGER **Le réglage du limiteur de puissance doit uniquement être effectué par un installateur agréé et qualifié. Veuillez lire attentivement les règles de sécurité et les instructions d'installation.**

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.

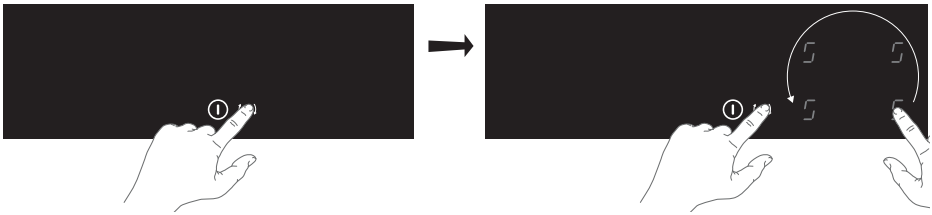
- Le limiteur est réglé à 7400 W en usine, mais il est possible de le modifier à 3100 W ou 4500 W.

Configuration du limiteur de puissance
Avant de commencer, assurez-vous qu'il n'y a aucune casserole ou poêle sur la table de cuisson !

1. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.
2. Rebranchez l'appareil sur le secteur.
   ▹ *La touche « Mode d'aspiration automatique » clignote.*

- **Exécutez les étapes suivantes dans les 2 minutes après avoir reconnecté la table de cuisson au secteur.**
- **Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.**

3. Touchez et maintenez enfoncée la touche « Mode d'aspiration automatique ».
4. Ensuite, touchez chacune des touches des zones de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson avant droite).



5. Relâchez la touche « Mode d'aspiration automatique ».
   ▹ *« C » clignote en alternance avec « 0 » dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.*
   ▹ *La valeur de la configuration apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson à l'avant gauche.*

6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson arrière gauche et sélectionnez « 8 » à l'aide du curseur.
   - ▹ *« C » clignote en alternance avec « 8 » dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.*
7. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et sélectionnez la limitation de puissance souhaitée à l'aide du curseur (voir tableau).
8. Ensuite, touchez et maintenez la touche marche/arrêt pendant 2 secondes.
   - ▹ *Un signal sonore prolongé sera émis pour confirmer la réussite du réglage.*
   - ▹ *La table de cuisson est à présent prête à être utilisée avec le limiteur de puissance sélectionné actif.*

Réglage du curseur de réglage	Réglage du limiteur de puissance
0	7400 W
1	4500 W
2	3100 W

Nettoyage

Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer la table de cuisson tout de suite après utilisation.
- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un produit de nettoyage doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

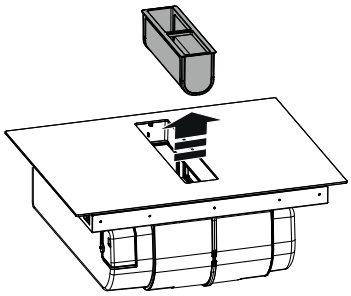
Taches tenaces

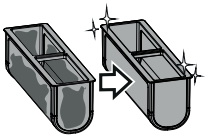
- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux pour cela.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster. N'utilisez jamais des ustensiles agressifs, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

Nettoyage de la grille et des filtres

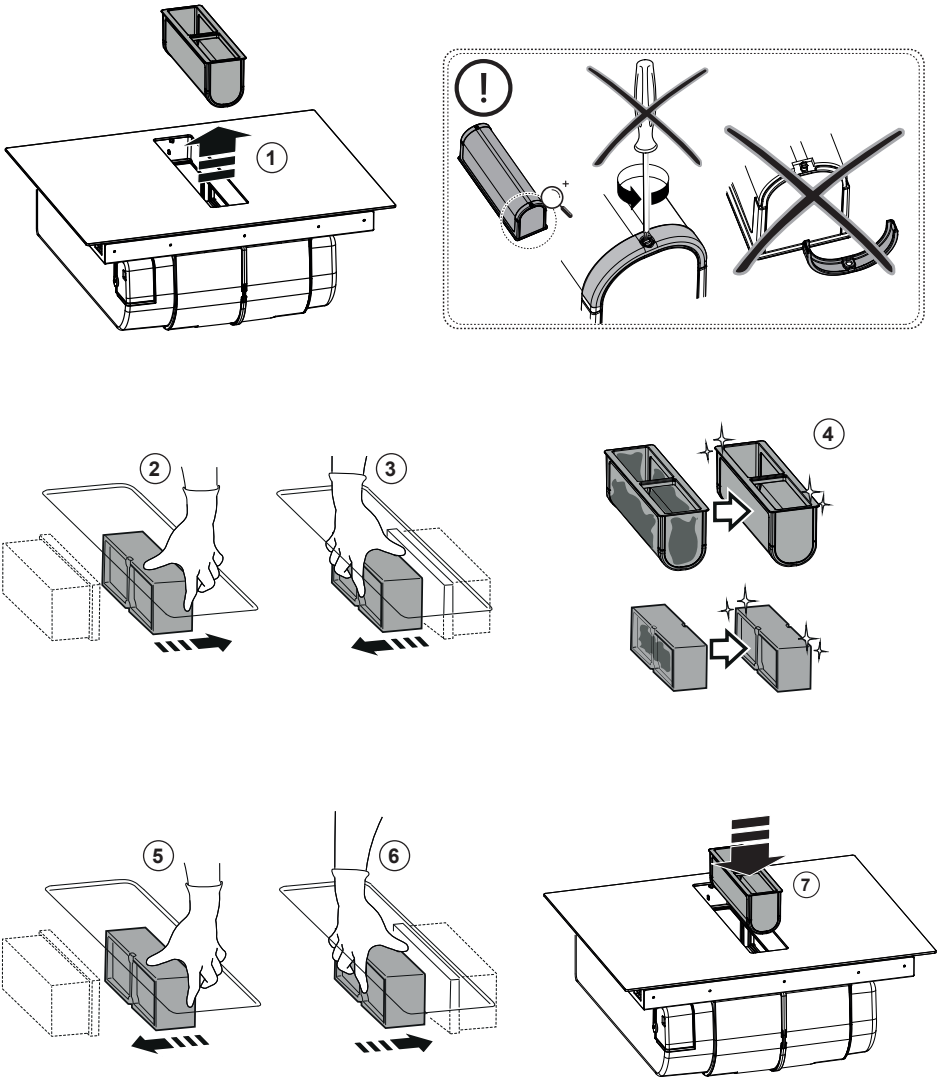
- Nettoyez la grille en fonte avec de l'eau chaude et du savon neutre, sans utiliser d'éponges abrasives (n'utilisez pas de détergents !). Ne lavez pas la grille en fonte dans un lave-vaisselle.
- Nettoyez le filtre à graisse, s'il est utilisé, au moins une fois par semaine (ou lorsque le système d'indication de saturation du filtre indique cette nécessité). Cela permettra de maintenir de bonnes performances de l'unité d'aspiration et d'éviter un risque d'incendie potentiel, causé par l'accumulation excessive de graisse.
- Nettoyez le filtre à graisse avec un détergent non agressif, de préférence à la main. Ne nettoyez pas le filtre au lave-vaisselle.





Filtre à odeurs (utilisation en recirculation)

La saturation des filtres à odeurs peut se produire après une utilisation un peu prolongée, selon le type de cuisson et la fréquence de nettoyage du filtre à graisse. Les filtres anti-odeurs peuvent être thermiquement régénérés tous les 2-3 mois dans un four préchauffé à 200 °C, pendant 45 minutes. La régénération correcte du filtre garantit qu'il peut constamment filtrer efficacement pendant 5 ans.



Attention
Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), éteignez et débranchez immédiatement la plaque de cuisson. Contactez ensuite le service après-vente.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même en vérifiant le tableau ci-dessous. Vous pouvez également consulter notre site Web pour plus d'informations. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la table de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles.
Après avoir allumé une zone de cuisson, l'écran affiche **u**.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole appropriée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps qui a été réglé pour le minuteur est écoulé.	Appuyez sur la touche de minuteur pour arrêter le signal sonore.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible saute dès la mise en marche de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Contactez un installateur agréé.

FR

Problème	Cause possible	Solution
Code d'erreur **E2**.	Température excessive de l'élément d'induction. Il se peut qu'une casserole vide ait été utilisée.	Laissez la table de cuisson refroidir. Ne chauffez pas de casseroles vides.
Code d'erreur **E3**.	Casserole inappropriée.	Utilisez des casseroles appropriées.
Code d'erreur **E5**.	Problèmes de communication entre l'interface utilisateur et le module d'induction. L'électricité n'atteint pas le module. Le câble d'alimentation est mal connecté ou défectueux.	Débranchez la table de cuisson du réseau électrique et vérifiez le branchement.
Autres codes d'erreur.		Contactez ensuite le service après-vente.

Données techniques

Table de cuisson		**AKI671__**	**AKI680__ / AKI380__**
Type de produit		Encastré	Encastré
Dimensions	Largeur x Profondeur x Hauteur	700 x 520 x 230 mm	800 x 520 x 230 mm
Tension/fréquence d'alimentation		~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Puissance		7620 W	7620 W
Poids		21 kg	23 kg
Unité d'aspiration			
Flux d'air max* - Installation avec évacuation		500 m^3/u	500 m^3/u
Bruit max* - Installation avec évacuation		65 dBA	65 dBA
Puissance de l'unité d'aspiration		220 W	220 W

* Vitesse maximale (hors boost)

- La consommation d'énergie lorsque l'appareil est éteint est de 0,5 W (mode économique).
- Le temps maximum pour que l'appareil passe automatiquement en mode économique est de 5 minutes.

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	**AKI671__ AKI680__**	**AKI380__**
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction	Table de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4	4
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction	Zones et espaces de cuisson à induction
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e)	210 x 190 mm	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE $_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	210x190 mm: 184,0 Wh/kg Ø200 mm: 194,8 Wh/kg Ø160 mm: 168,2 Wh/kg	Ø200 mm: 194,8 Wh/kg Ø160 mm: 168,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE $_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	182,7	180,75

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Pour toute information à ce sujet, contactez les autorités compétentes.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il peut contenir les matériaux suivants :

- carton,
- film polyéthylène (PE),
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément à la réglementation officielle.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Ce symbole signifie qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite les éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives pouvant résulter d'une mise au rebut inappropriée, et permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

Déclaration de conformité

CE Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes applicables et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6
Angaben auf der Anzeige	7

Sicherheit

Überhitzungsschutz	8
Gardauerbegrenzung	8
Leistungsmanagement	8

Vor der ersten Verwendung

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers	9
Induktionsgeräusche	9
Geeignetes Kochgeschirr	9
Kochgeschirrerkennung	10
Leistungsstufen	10
Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe	11
Verwendung des Abzugs	12

Bedienung des Kochfelds

Kochvorgang starten	13
Boost	13
Kochgeschirrerkennungssymbol	14
Kochvorgang beenden	14
Ankochautomatik einschalten	14
Warmhaltefunktion einschalten	15
Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden (nur für AKI6__)	15
Unterbrechen des Garvorgangs	15
Einstellen der Kurzzeituhr	16
Abschalttimer benutzen	16
Tastensperre	17

INHALT

Bedienung des Dunstabzugs

Aktivieren der Dunstabzugsautomatik 18
Abschalten der Dunstabzugsautomatik während des Kochens 18
Manuelles Einschalten des Dunstabzugs 18
Boost 19
Fett- oder Geruchsfilter gesättigt 19
Aktivieren der Geruchsfilteranzeige 19
Aktivieren der Fettfilterfilteranzeige 20
Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige 20

Leistungsbegrenzung 21

Pflege

Reinigung 23
Reinigung des Rosts und der Filter 23

Fehlerbehebung 25

Technische Daten

Technische Daten 27
Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014 27

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung 28

Verwendete Piktogramme


Wichtiger Hinweis


Tipp


Elektrischer Anschluss

DE

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Etna-Geräts! Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt.

In diesem Handbuch erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät optimal verwenden. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.

⚠ Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise.

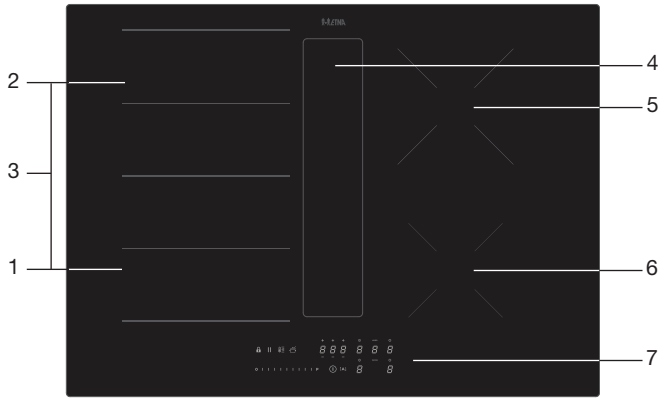
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Das Handbuch dient als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie bitte das Typenschild des Geräts in das dafür vorgesehene Kästchen auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

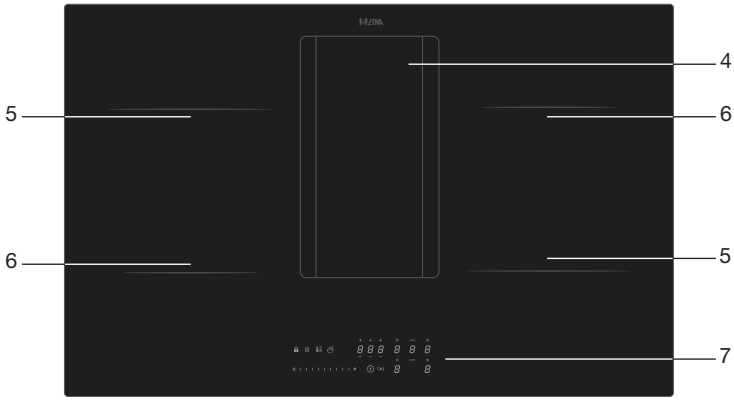
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Beschreibung

AKI671__ AKI680__

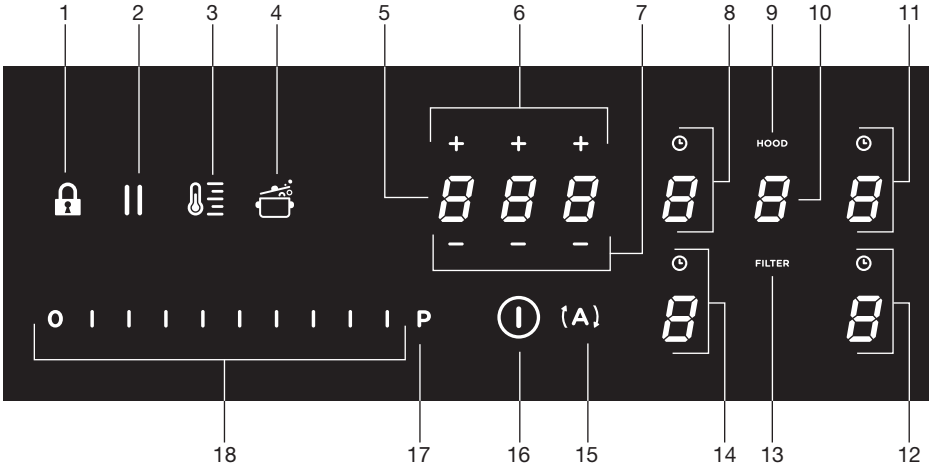


AKI380__



1. Kochzone links vorne 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Kochzone links hinten 210 x 190 mm / 1,6 kW (boost 1,85 kW)
3. Verbundene Kochzonen links 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Dunstabzug
5. Kochzone rechts hinten Ø200 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW
6. Kochzone rechts vorne Ø160 mm / 1,2 kW (boost 1,4 kW)
7. Bedienfeld

Bedienfeld



1. Sperr-Taste
2. Pausentaste
3. Warmhaltetaste
4. Ankochautomatiktaste
5. Timeranzeige
6. Plus-Taste Timer
7. Minus-Taste Timer
8. Kochzonentaste hinten links (Kochzonenanzeige) und Timertaste
9. Anzeige Dunstabzug activ / Taste für die Aktivierung der Filtersättigungsanzeige
10. Dunstabzugstaste (Abzugsanzeige)
11. Kochzonentaste hinten rechts (Kochzonenanzeige) und Timertaste
12. Kochzonentaste vorne rechts (Kochzonenanzeige) und Timertaste
13. Taste für das Zurücksetzen der Sättigungsanzeige
14. Kochzonentaste vorne links (Kochzonenanzeige) und Timertaste
15. Taste für automatischen Dunstabzug
    - ▹ *Wenn eine Kochzone ausgewählt und eine Leistungsstufe eingestellt ist, schaltet sich der Dunstabzug automatisch mit der erforderlichen Leistungsstufe ein. Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig nicht aktiviert.*
16. EIN/AUS-Taste
17. Boost-Taste
18. Schieberegler (0 bis 9) für die folgenden Funktionen:
    - ▹ *Einstellen von Werten (Leistungsstufen/Abzugsstufen/Minuten)*

Angaben auf der Anzeige

Kochzonenanzeige	Beschreibung
1 - 9	Leistungsstufe: 1 = niedrige Leistung ; 9 = hohe Leistung.
P	Boost-Funktion aktiv.
U	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Topferkennungssymbol).
H 	Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, sodass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet **H** so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, solange das „H“ noch angezeigt wird. **Gefahr! Verbrennungsgefahr.**
A	Ankochautomatik aktiv.
u	Warmhaltefunktion aktiv.
II	Pausenfunktion aktiv.
n	Verbundene Bridge-Induktionszonen aktiv.
	Timer aktiv.

Dunstabzugsanzeige	Beschreibung
1 - 4	Abzugsstufe: 1 = niedrige Leistung ; 4 = hohe Leistung.
P	Boost-Level aktiv.

Timeranzeige	Beschreibung
- - -	Timer wurde nicht programmiert.
1.25	Timer ist programmiert (1 Stunde, 25 Minuten).

DE

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um das Risiko einer Überhitzung oder des Trockenkochens zu vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistungsstufe automatisch gesenkt oder das Kochfeld schaltet sich ganz aus.

Gardauerbegrenzung

Die Gardauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie tritt in Funktion, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Leistungsstufe wird die Gardauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	**Maximale Betriebszeit (in Stunden und Minuten)**
1	8 Stunden, 36 Minuten.
2	6 Stunden, 42 Minuten
3	5 Stunden, 18 Minuten
4	4 Stunden, 18 Minuten
5	3 Stunden, 30 Minuten
6	2 Stunden, 18 Minuten
7	2 Stunden, 18 Minuten
8	1 Stunde, 48 Minuten
9	1 Stunde, 30 Minuten
P (Boost)	5 Minuten (schaltet danach auf Stufe 9 zurück)

Leistungsmanagement

Zwei hintereinanderliegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, wird die jeweils andere Kochzone auf eine niedrigere Leistungsstufe geschaltet. Wenn eine der Kochzonen auf Boost geschaltet ist und Sie die andere auf Leistungsstufe 9 stellen, wird für die auf Boost stehende Kochzone automatisch eine niedrigere Leistungsstufe gewählt. Ankochautomatik deaktiviert.

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten bzw. den Schieberegler legen. Sie brauchen nicht fest zu drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren.
Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu bedienen.

Induktionsgeräusche

Ticken
Dieses Geräusch wird von den Leistungsbegrenzern der linken und rechten Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.

Töpfe geben Geräusche von sich
Auch die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal.

Lüfter gibt Geräusche von sich
Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein summendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem flachen und mindestens 2,25 mm dicken Boden. Das Kochgeschirr muss aus magnetischem Material bestehen oder einen Sandwichboden haben. Kochgeschirr aus Kupfer, Aluminium oder keramischen Werkstoffen ist nicht geeignet.

⚠ Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem flachen Boden. Ein gewölbter Boden kann die Funktion des Trockenkochschutzes beeinträchtigen und Schäden durch Überhitzung verursachen. Schäden, die durch die Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr oder durch Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

⚠ Töpfe und Pfannen, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, dürfen auf einem Induktionskochfeld nicht mehr benutzt werden.

⚠ Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr: Das Email kann Schaden nehmen, wenn der Topf bei hoher Leistung trockenkocht. Bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Mindestdurchmesser der Pfanne pro Zone ist wie folgt:
  - *Ø160 mm: Mindestdurchmesser der Pfanne 110 mm.*
  - *Ø200 mm: Mindestdurchmesser der Pfanne 120 mm.*
  - *Kochzone links vorne: Mindestdurchmesser der Pfanne 120 mm*.
  - *Kochzone links hinten: Mindestdurchmesser der Pfanne 120 mm*.
- Das beste Ergebnis wird mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.
- Für die Verwendung auf einer Bridge-Induktionszone muss der Topfdurchmesser mindestens 230 mm betragen.

Achtung
Achten Sie darauf, dass die Topfunterseite sowie die Oberfläche der Kochzone sauber sind. Wir empfehlen, das Kochgeschirr anzuheben und an der neuen Position wieder abzusetzen, statt es über das Kochfeld zu schieben.

Kochgeschirrerkennung

- Die Kochgeschirrerkennung erkennt automatisch, wenn Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt wird. Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf, der Punkt hört auf, zu blinken.
- Wenn das Kochfeld den aufgestellten (eisenhaltigen) Topf nicht erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol. Nach 20 Sekunden wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Leistungsstufen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen sowie eine „Boost“-Stufe (P). Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie den Schieberegler antippen und mit dem Finger über den Schieberegler streichen. Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Leistung erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie den Schieberegler los. Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

Boost-Funktion

- Mit der „Boost“-Funktion („P“) können Sie kurzzeitig (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistungsstufe kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.
- **Die Boost-Funktion ist nicht für miteinander verbundene Bridge-Induktionszonen verfügbar!**

Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe

Die Werte in der folgenden Tabelle dienen lediglich einer groben Orientierung, weil die richtige Leistungsstufe von der Menge und Zusammensetzung des Garguts abhängt.

Boost-Funktion:
- die Pfanne schnell heiß machen
- Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen

Stufe 8 und 9:
- Fleisch anbraten
- Bräunung von Lebensmitteln
- anfangen zu kochen
- French Toast zubereiten
- Speck (Fett) auslassen
- gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

Stufen 6 und 7:
- dicke Pfannkuchen backen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- panierten Fisch braten
- rohe Kartoffeln kochen
- Pasta
- dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten
- Omeletts zubereiten

Stufe 5 und 6:
- ein sanftes Kochen beibehalten
- langsam kochendes Essen
- große Mengen Speisen fertig garen
- tiefgefrorenes Gemüse auftauen

Stufe 1 bis 4:
- Brühe köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- pochieren
- Käse schmelzen

Verwendung des Abzugs

Kochen Sie am besten mit Deckel auf der Pfanne; Dies reduziert Kochgerüche und den Energieverbrauch. Ein Geruchsfilter, der durch Wasserdampf zu feucht ist, verringert ebenfalls die Wirksamkeit des Geruchsfilters.



Um Fehlbedienungen vorzubeugen, lesen Sie bitte das Kapitel „Vor der ersten Verwendung“ sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen.

Kochvorgang starten

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - *Alle Anzeigen leuchten auf, das Induktionskochfeld ist im Standby-Modus.*
   - *Die Kochzonen und der Dunstabzug sind auf Leistungsstufe 0 eingestellt.*

Erfolgt 20 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

2. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochzone.
   - *Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr automatisch. Die Anzeige der Kochzone leuchtet hell auf.*

Solange das Display der Kochzone hell leuchtet, ist die Kochzone ausgewählt und die Leistungsstufe kann eingestellt werden.

3. Wenn das Display nicht mehr hell leuchtet, können Sie die Kochzone aktivieren, indem Sie das entsprechende Display manuell auswählen.
4. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 10 Sekunden die Leistungsstufe ein.
   - *Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe gestartet.*
   - *Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.*
   - *Der Dunstabzug kann manuell oder automatisch eingeschaltet werden (siehe „Bedienung des Dunstabzugs“).*
   - *Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig deaktiviert. Wenn die Dunstabzugsautomatik aktiv ist, schaltet sich der Dunstabzug automatisch mit der nötigen Leistungsstufe ein. Berühren Sie die Taste „Dunstabzugsautomatik“, um die Dunstabzugsautomatik zu aktivieren.*
   - *Nach 10 Sekunden wird der Schieberegler deaktiviert.*

Boost

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten mit höchster Leistungsstufe kochen. Die Boost-Funktion kann für maximal zwei nebeneinanderliegende Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

1. Tippen Sie zweimal auf die Leistungsstufentaste P, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
   - *Auf der Anzeige erscheint „P“.*
   - *Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.*

Kochgeschirrerkennungssymbol

Wenn das Symbol „Kochgeschirrerkennung“ auf dem Display erscheint:

- steht kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder das Kochgeschirr steht auf der falschen Zone
- ist das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion ungeeignet
- ist das Kochgeschirr zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone
  - ▹ *Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passendes Kochgeschirr darauf steht.*

Kochvorgang beenden

1. Um die Kochzone auszuschalten, wählen Sie Leistungsstufe „0“.
2. Um das Induktionskochfeld auszuschalten, berühren Sie die Ein/Aus-Taste.



*Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird dasSymbol **H** angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine ungefährliche Temperatur erlischt das Symbol wieder. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit dem nächsten Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die noch heiße Kochzone.*

Ankochautomatik einschalten

Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf höchster Leistungsstufe eingeschaltet, um sie schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Nach einer voreingestellten Zeit wird die Leistung wieder auf die zuvor eingestellte Stufe zurückgeschaltet. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8 verfügbar.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Leistungsstufe ein.
3. Berühren Sie die Ankochautomatiktaste.
   - ▹ *In der Anzeige werden abwechselnd „A“ und die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt. Nach dem Ende der Ankochzeit wird die Kochzone automatisch auf die ausgewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet. Diese Stufe wird dann dauerhaft auf dem Display der Kochzone angezeigt.*
4. Um die Ankochautomatik zu stoppen, wählen Sie die Kochzone aus und senken Sie die Leistungsstufe durch Berühren des Schiebereglers.

Warmhaltefunktion einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine der Kochzonen.
2. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
   - ▹ *Die Anzeige „0“ auf dem Display der ausgewählten Kochzone leuchtet deutlich auf, ein einzelner Signalton ertönt.*
3. Berühren Sie die Warmhaltetaste.
   - ▹ *Auf dem Display wird das Warmhaltesymbol angezeigt. Die Warmhaltefunktion ist aktiviert.*
4. Wählen Sie die Leistungsstufe „0“ oder berühren Sie die Warmhaltetaste, um die Warmhaltefunktion wieder abzuschalten.

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden (nur für AKI6_ _)

Zwei Bridge-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone mit einer gemeinsamen Leistungseinstellung, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne verwendet werden kann. Das Kochgeschirr muss dabei groß genug sein, um gleichzeitig den Mittelpunkt der vorderen und der hinteren Kochzone zu bedecken (mindestens 23 cm).

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie die beiden linken Kochzonentasten gleichzeitig gedrückt.
   - ▹ *Bei der hinteren Kochzone erscheint das Verbindungssymbol, um anzuzeigen, dass die beiden Kochzonen miteinander verbunden sind.*
3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Leistungsstufe ein.
   - ▹ *Die vordere Kochzonenanzeige zeigt die Leistungsstufe an.*

Bridge-Induktionszonen trennen

1. Berühren Sie gleichzeitig die Kochzonentasten der beiden miteinander verbundenen Kochzonen.
   - ▹ *Das Verbindungssymbol auf der Anzeige für die hintere Zone erlischt.*

Unterbrechen des Garvorgangs

Diese Funktion schaltet alle Kochzonen (max. 10 Minuten lang) ab; der Dunstabzug wird auf die niedrigste Stufe gestellt, auch alle Timer werden vorübergehend angehalten.

1. Berühren Sie die Pausentaste.
   - ▹ *Auf allen Displays wird das Pausensymbol angezeigt.*
2. Um den Garvorgang fortzusetzen, halten Sie die Pausentaste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt, bis sie blinkt.
3. Der Garvorgang wird auch fortgesetzt, wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden eine andere Taste berühren.
   - ▹ *Wenn die Pausenfunktion nicht nach 10 Minuten von Hand wieder aufgehoben wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.*

Einstellen der Kurzzeituhr



Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone nicht aus, wenn sie abgelaufen ist.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für keine der Kochzonen ist eine Leistungsstufe eingestellt.

1. Berühren Sie das Timerdisplay, um die Kurzzeituhr zu aktivieren.
   - *Auf dem Timerdisplay erscheint „0:00“.*
2. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 1 Stunde und 59 Minuten).
   - *Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.*
   - *10 Sekunden nach dem Einstellen der Zeit wird sie automatisch heruntergezählt.*
   - *Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.*
   - *Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Minuten und Sekunden.*
   - *Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Timerdisplay blinkt.*
3. Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie das Timerdisplay.
   - *Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.*



Berühren Sie die Timertaste und danach die Taste „-“, um die Zeit auf „0,00“ zu stellen und so die Kurzzeituhr abzuschalten, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Wenn das Kochfeld abgeschaltet ist, berühren Sie die Ein/Aus-Taste zweimal, um die Kurzzeituhr abzuschalten, bevor die Zeit abgelaufen ist.

Abschalttimer benutzen



Der Abschalttimer ist mit einer Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für mindestens eine Kochzone wurde eine Leistungsstufe ausgewählt.

1. Berühren Sie die gewünschte Kochzonentaste.
2. Berühren Sie die Timertaste über der ausgewählten Kochzone.
   - *Das Timersymbol des aktiven Abschalttimers leuchtet hell auf.*
3. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 1 Stunde und 59 Minuten).
   - *Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.*
   - *10 Sekunden nach dem Einstellen der Zeit wird sie automatisch heruntergezählt, dabei blinkt das Timersymbol langsam.*
   - *Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.*
   - *Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Minuten und Sekunden.*
   - *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.*
   - *Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Timerdisplay blinkt.*

4. Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie das Timerdisplay.
   ▹ *Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.*



Es lässt sich für jede Kochzone ein eigener Abschalttimer einstellen. Das Display zeigt dabei die verbleibende Zeit für die ausgewählte Kochzone an.

Ändern der eingestellten Garzeit

Der Abschalttimer lässt sich jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Berühren Sie die entsprechende Kochzonentaste.
2. Tippen Sie auf die Timertaste.
3. Ändern Sie die Zeit mit „+“ und „-“.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit anzeigen lassen möchten.
   ▹ *Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch ein blinkendes Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.*
   ▹ *In der Zeitanzeige wird die verbleibende Gardauer angezeigt.*
   ▹ *Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige der Restzeit in Minuten und Sekunden.*

Ausschalten der Abschalttimer

So schalten Sie den Abschalttimer ab, wenn die eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist:

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie den Abschalttimer deaktivieren möchten.
   ▹ *Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch ein blinkendes Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.*
2. Tippen Sie auf die Timertaste.
3. Berühren Sie die Taste „-“, um die Zeit „0:00“ einzustellen.
   ▹ *Das Timersymbol leuchtet nun nicht mehr hell.*

Tastensperre

Um das Kochfeld reinigen zu können, können die Einstellungen der Kochzonen mithilfe der Tastensperre geschützt werden. So können unbeabsichtigte Änderungen der Einstellungen verhindert werden.

1. Berühren Sie die Taste für die Tastensperre.
   ▹ *Die Taste leuchtet nun hell, das Kochfeld ist gesichert.*
   ▹ *Wenn Sie nun eine andere Taste berühren, blinkt die Tastensperre auf, um darauf hinzuweisen, dass sie aktiv ist.*
2. Berühren Sie die Taste für die Tastensperre erneut, um das Kochfeld wieder freizugeben.

Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig deaktiviert. Bei aktivierter Dunstabzugsautomatik wird die Absaugleistung an die Verwendung der Kochzonen angepasst. Nach dem Abschalten aller Kochzonen verringert der Dunstabzug die Leistung nach und nach, um verbleibende Dünste und Gerüche abzusaugen.

Aktivieren der Dunstabzugsautomatik

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ *Alle Anzeigen leuchten auf, das Induktionskochfeld ist im Standby-Modus.*
   - ▹ *Die Kochzonen und der Dunstabzug sind auf Leistungsstufe 0 eingestellt.*
2. Berühren Sie Sie die Taste „Dunstabzugsautomatik“.
   - ▹ *Die Taste leuchtet nun hell, die Abzugsautomatik ist aktiviert.*

Wenn während des Automatikbetriebs mit dem Schieberegler eine Abzugsstufe von 1 bis 3 gewählt wird, wird die Dunstabzugsautomatik deaktiviert.

Bei Auswahl einer Boost-Stufe nimmt die Dunstabzugsautomatik den Betrieb nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wieder auf. Währenddessen blinkt das Symbol für die Abzugsautomatik.

Abschalten der Dunstabzugsautomatik während des Kochens

Eine Kochzone ist in Betrieb und die Dunstabzugsautomatik ist aktiv.

1. Berühren Sie Sie die Taste „Dunstabzugsautomatik“.
   - ▹ *Die Taste „Dunstabzugsautomatik“ leuchtet nun hell auf. Der Dunstabzug kann nun manuell eingestellt werden.*

Manuelles Einschalten des Dunstabzugs

Der Dunstabzug hat 3 Leistungsstufen.

1. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
   - ▹ *Das Display des Dunstabzugs leuchtet auf.*
2. Berühren Sie den Schieberegler mit dem Finger und bewegen Sie den Finger nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen, und nach links, um die Leistungsstufe zu verringern.
   - ▹ *Der Dunstabzug arbeitet nun mit der eingestellten Leistungsstufe.*
   - ▹ *Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.*

Boost

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten auf höchster Stufe extrahieren. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit schaltet der Dunstabzug wieder auf die zuvor gewählte Leistungsstufe zurück.

1. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
   - ▹ *Das Display des Dunstabzugs leuchtet auf.*
2. Berühren Sie den Schieberegler mit dem Finger und bewegen Sie den Finger über Leistungsstufe 4 hinaus, um die Boost-Stufe zu aktivieren.
   - ▹ *Der Dunstabzug wird eingeschaltet.*
   - ▹ *Auf dem Display erscheint „P“.*

Fett- oder Geruchsfilter gesättigt FILTER

Wenn der Fettfilter gereinigt werden muss, blinkt das Filtersymbol auf (siehe „Wartung/Reinigung von Rost und Filter“).
Wenn der Geruchsfilter gereinigt werden muss, leuchtet das Filtersymbol (siehe „Wartung/Reinigung von Rost und Filter“).



Die Filtersättigungsanzeige ist werksmäßig deaktiviert.

Aktivieren der Geruchsfilteranzeige

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie bei abgeschaltetem Dunstabzug und abgeschalteten Kochzonen die Dunstabzugstaste.
3. Berühren Sie mehr als 6 Sekunden die Taste für die Aktivierung der Filtersättigungsanzeige (Hood), bis auf dem Display abwechselnd „F“ und „G“ blinken.
4. Berühren Sie die Dunstabzugstaste, während auf dem Display „F“ angezeigt wird.
5. Berühren Sie die Taste für das Zurücksetzen der Sättigungsanzeige (Filter).
   - ▹ *„Filter“ leuchtet.*
6. Berühren Sie die Taste für die Aktivierung der Filtersättigungsanzeige (Hood) erneut, um die Aktivierung zu bestätigen.
   - ▹ *Von nun an leuchtet das Symbol hell auf, wenn der Geruchsfilter gewartet werden muss.*

Aktivieren der Fettfilterfilteranzeige

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie bei abgeschaltetem Dunstabzug und abgeschalteten Kochzonen die Dunstabzugstaste.
3. Berühren Sie mehr als 6 Sekunden die Taste für die Aktivierung der Filtersättigungsanzeige (Hood), bis auf dem Display abwechselnd „F“ und „G“ blinken.
4. Berühren Sie die Dunstabzugstaste, während auf dem Display „G“ angezeigt wird.
5. Berühren Sie die Taste für das Zurücksetzen der Sättigungsanzeige (Filter).
   ▹ *„Filter“ blinkt.*
6. Berühren Sie die Taste für die Aktivierung der Filtersättigungsanzeige (Hood) erneut, um die Aktivierung zu bestätigen.
   ▹ *Von nun an blinkt das Symbol, wenn der Geruchsfilter gewartet werden muss.*

Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige

Nach dem Reinigen des Fettfilters bzw. dem Reinigen oder Austauschen des Geruchsfilters muss der Zähler zurückgesetzt werden.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie die Taste für das Zurücksetzen der Sättigungsanzeige (Filter).
   ▹ *„Filter“ erlischt und der Zähler beginnt von Neuem.*

LEISTUNGSBEGRENZUNG

DANGER **Die Einstellung der Leistungsbegrenzung sollte nur von einem zugelassen und qualifizierten Installateur vorgenommen werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsvorschriften und die Installationsanleitung sorgfältig.**

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert.

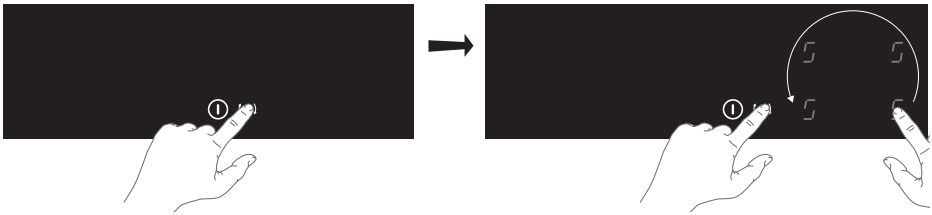
- Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7400 W voreingestellt, kann aber auf 3100 W oder 4500 W geändert werden.

Konfiguration der Leistungsbegrenzung
Bevor Sie Änderungen an der Konfiguration vornehmen, stellen Sie sicher, dass sich kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld befindet!

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, die Sicherung herausnehmen oder den Sicherungsautomaten abschalten.
2. Stellen Sie die Stromversorgung nun wieder her.
   ▹ *Die Taste für die Dunstabzugsautomatik blinkt.*

- **Führen Sie nun innerhalb von 2 Minuten die folgenden Schritte durch:**
- **Vergewissern Sie sich, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.**

3. Berühren Sie die Taste für die Dunstabzugsautomatik und halten Sie sie gedrückt.
4. Berühren Sie dann vorne rechts beginnend gegen den Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.



5. Lassen Sie die Taste für die Dunstabzugsautomatik nun wieder los.
   ▹ *Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „C“ und „0“.*
   ▹ *Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.*
6. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und stellen Sie mit dem Schieberegler den Wert „8“ ein.
   ▹ *Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „C“ und „8“.*

DE

7. Berühren Sie nun die Taste der Kochzone vorne links und stellen Sie die gewünschte Leistungsbegrenzung mit dem Schieberegler ein (siehe Tabelle).
8. Berühren Sie danach ein weiteres Mal die Ein/Aus-Taste und halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ *Es ertönt ein langes Tonsignal, um die erfolgreiche Einstellung zu bestätigen.*
   - ▹ *Das Kochfeld kann nur mit der eingestellten Leistungsbegrenzung betrieben werden.*

Schiebereglereinstellung	Einstellen der Leistungsbegrenzung
0	7400 W
1	4500 W
2	3100 W

Reinigung

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

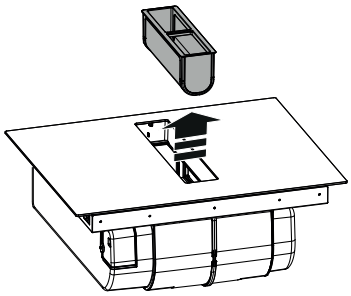
Hartnäckige Flecken

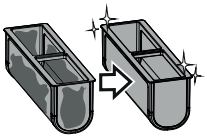
- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (zum Beispiel Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können mit Essig entfernt werden.
- Metallrückstände (entstanden durch das Schieben von Kochgeschirr) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.

Niemals Scheuermittel verwenden! Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln kann. Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Reinigung des Rosts und der Filter

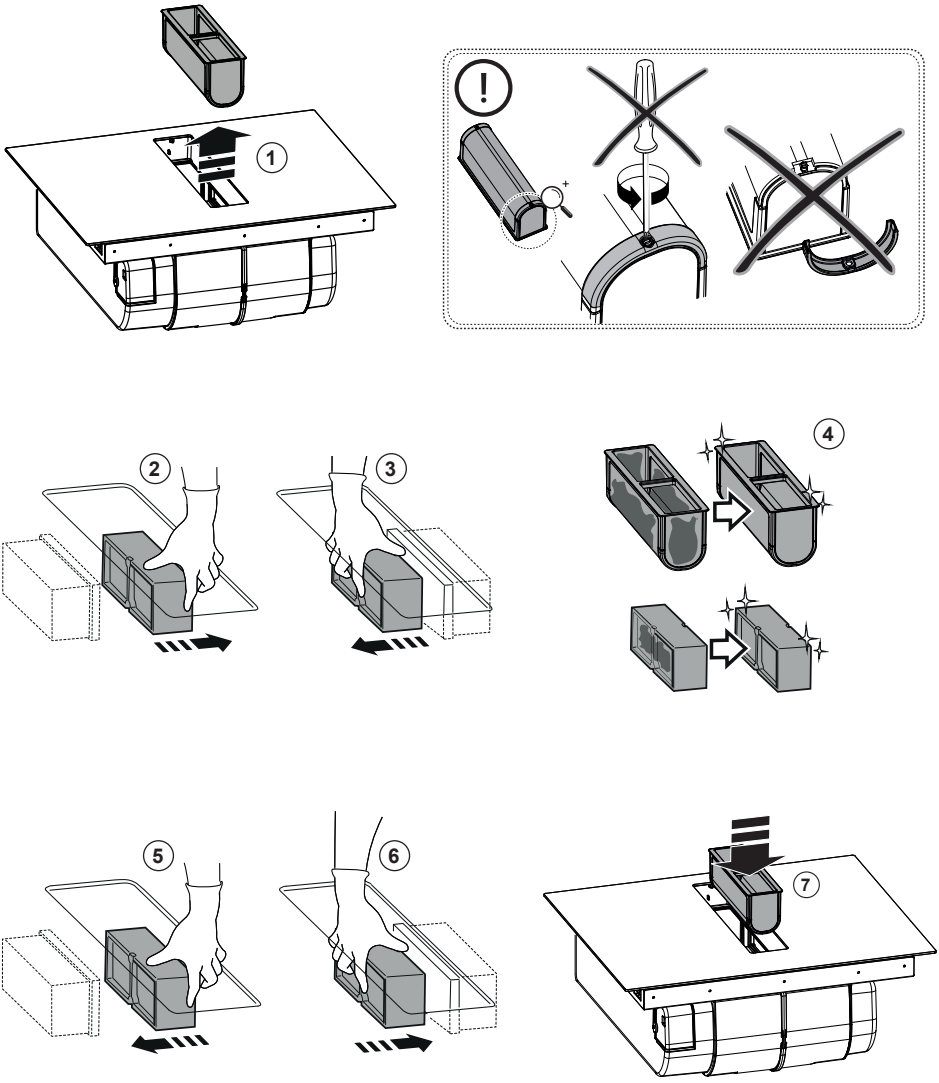
- Reinigen Sie den Rost mit heißem Wasser und Neutralseife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel! Der Rost ist nicht geschirrspülergeeignet.
- Reinigen Sie den Fettfilter, falls verwendet, mindestens einmal pro Woche oder wenn die Fettfilteranzeige die Notwendigkeit einer Reinigung anzeigt. So bleibt eine einwandfreie Funktion des Dunstabzugs gewährleistet, die durch übermäßige Fettansammlungen verursachte Brandgefahr wird vermieden.
- Reinigen Sie der Fettfilter mit einem milden Reinigungsmittel vorzugsweise von Hand. Reinigen Sie der Filter nicht in einer Spülmaschine.





Geruchsfilter (Umluftbetrieb)

Die Sättigung der Geruchsfilter kann nach etwas längerem Gebrauch eintreten, je nach Kochart und Regelmäßigkeit der Fettfilterreinigung. Die Geruchsfilter können alle 2-3 Monate im auf 200 °C vorgeheizten Backofen für 45 Minuten thermisch regeneriert werden. Die richtige Regeneration des Filters stellt sicher, dass dieser 5 Jahre lang konstant effizient filtern kann.



Achtung
Wenn Sie in der Glasplatte einen Bruch oder Riss bemerken (und sei er noch so klein), schalten Sie das Kochfeld sofort aus und trennen Sie es vom Netz. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie stets zuerst die Punkte in der nachfolgenden Tabelle. Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Website. Wenn Sie das Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch entsteht durch die Erwärmung des Geräts.	Das ist normal. Der Geruch verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display zeigt weiterhin u.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Der programmierte Timer ist abgelaufen.	Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf die Timertaste.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Wenden Sie sich an einen Elektriker.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode **E2**.	Überhitzung des Induktionselements. Möglicherweise ist das Kochgeschirr leer.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr.
Fehlercode **E3**.	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
Fehlercode **E5**.	Kommunikationsprobleme zwischen Benutzeroberfläche und Einführungsmodul. Das Modul wird nicht mit Strom versorgt. Das Netzkabel ist falsch angeschlossen oder defekt.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie die Verbindung.
Weitere Fehlercodes.		Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Technische Daten

Kochfeld		**AKI671__**	**AKI680__ / AKI380__**
Produkttyp		Einbau	Einbau
Abmessungen	Breite x Tiefe x Höhe	700 x 520 x 230 mm	800 x 520 x 230 mm
Versorgungsspannung und Netzfrequenz		~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Leistung		7620 W	7620 W
Gewicht		21 kg	23 kg
Dunstabzug			
max.* Luftvolumenstrom bei einer Installation mit Luftauslass		500 m^3/u	500 m^3/u
max.* Geräuschpegel bei einer Installation mit Luftauslass		65 dBA	65 dBA
Leistungsaufnahme Dunstabzug		220 W	220 W

* bei maximaler Drehzahl (ohne Boost).

- Die Leistungsaufnahme bei ausgeschaltetem Gerät beträgt 0,5 W (Sparmodus).
- Es dauert maximal 5 Minuten, bis das Gerät automatisch in den entsprechenden Sparmodus wechselt.

DE

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	**AKI671__ AKI680__**	**AKI380__**
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche	Induktionskochzonen und Kochbereiche
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich	210 x 190 mm	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	210x190 mm: 184,0 Wh/kg Ø200 mm: 194,8 Wh/kg Ø160 mm: 168,2 Wh/kg	Ø200 mm: 194,8 Wh/kg Ø160 mm: 168,2 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds je kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	182,7	180,75

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsmäßig entsorgt werden. Weitere Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einer kommunalen Abfallsammelstelle oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung

CE Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.



La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

www.etna.nl
www.etna.be



895193

895193 / VER 4 / 13-03-2025

ETNA®