Gebruiksaanwijzing
Instructions for use

Inductiekookplaat met afzuiging
Induction hob with extractor

AKI580___
AKI560___

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
Reiniging 12

Bediening van de kookplaat

Bereiding starten 13
Boost 13
Pandetectiesymbool 13
Klaar met koken 14
De automatische opwarmfunctie inschakelen 14
De warmhoudfunctie inschakelen 14
De Bridge-inductiekookzones koppelen 15
Koken pauzeren 15
Herstelfunctie 16
De eierwekker gebruiken 16
De timer gebruiken 16
Kinderslot 18
Vergrendelingsfunctie voor een snelle reiniging tijdens het koken 18

INHOUDSOPGAVE

Bediening van de afzuigunit

Handmatig de afzuigunit in- en uitschakelen 19
Boost 19
De automatische afzuigmodus in- en uitschakelen 19
Instellen van een aantal minuten vertragingstijd 20
Toegepaste filters 20
Verzadiging van de twin-filters 20
Verzadiging van de gescheiden filters voor vet en geur 21
Geheugenreset van de indicatie van de filterverzadiging 21

Gebruikersmenu 22

Vermogensbegrenzer 24

Onderhoud

Filters en waterreservoir 26
Reiniging 28

Problemen oplossen 29

Technische specificaties

Technische gegevens 31
Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 31

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken 32

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.

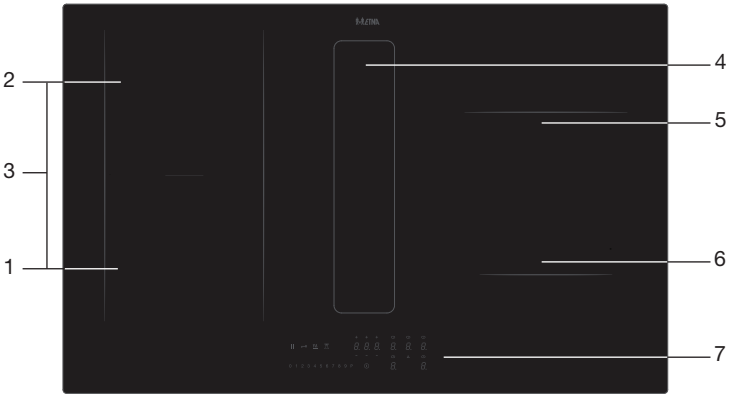
⚠ Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.

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.

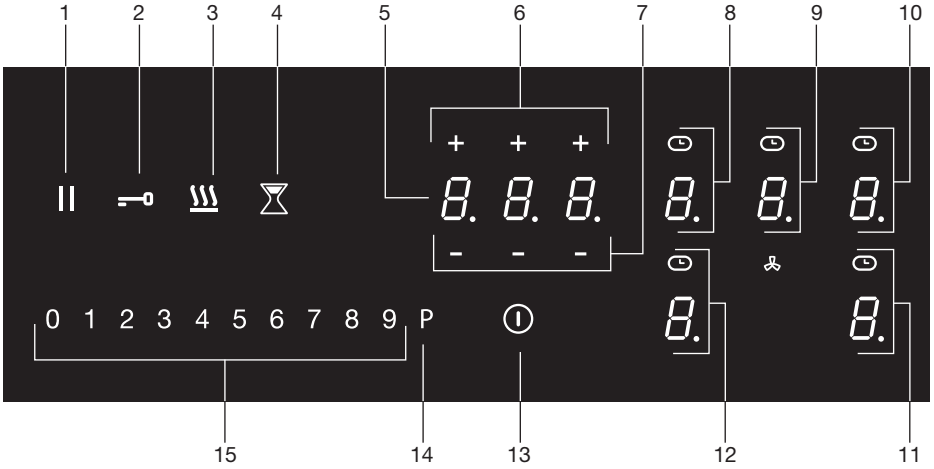
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Beschrijving



1. Kookzone links voor 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Kookzone links achter 210 x 190 mm / 1,60 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. Pauzetoets
2. Vergrendelingstoets
3. Warmhoudtoets
4. Eierwekkertoets
5. Timerdisplay
6. Plus-toets timer
7. Min-toets timer
8. Kookzonetoets links achter (display kookzone) en timersymbool
9. Afzuigtoets (display afzuigunit) en timersymbool
10. Kookzonetoets rechts achter (display kookzone) en timersymbool
11. Kookzonetoets rechts voor (display kookzone) en timersymbool
12. Kookzonetoets links voor (display kookzone) en timersymbool
13. Aan/uit-toets
14. Boost-toets
15. Schuifregelaar (van stand 0 t/m stand 9) voor het instellen van een waarde

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.**
L	Kinderslot actief.
A	Automatische verhitting actief.
u	Warmhoudfunctie actief.
II	Pauzefunctie actief.
n	Gekoppelde Bridge inductie zones actief.
	Timer actief.

Display afzuigunit	Beschrijving
1 - 9	Afzuigsnelheid: 1 = lage stand / 9 = hoge stand.
P	Boostniveau actief.
F / 6	'FG' en 'FC': Indicatie verzadiging twin-filters.
F / C	
	Timer 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 120 mm.*
  - *Ø200 mm: minimale pandiameter 140 mm.*
  - *Octa zone: minimale pandiameter 140 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 220 mm zijn.



Let op
Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn. Wij adviseren om pannen op te tillen en niet te verschuiven over de kookplaat.

Pandetectie

- Als de kookplaat, na plaatsing van een pan op een kookzone, geen (geschikte) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. De kookzone schakelt na 20 seconden uit. Het symbool verdwijnt wanneer er een geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst.
- Haalt u tijdens het koken een pan van de kookzone af, dan verschijnt het pandetectie-symbool. De kookzone schakelt uit. Het symbool verdwijnt als u de pan weer terug plaatst. De kookzone schakelt weer in met het eerder ingestelde vermogensniveau.

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.

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:
- 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.



Reiniging

Eerste gebruik

- Gebruik een vochtige doek om het glasoppervlak schoon te maken voor het eerste gebruik.
- Het is aan te raden om het toestel te drogen (nadat het met een vochtige doek is schoongemaakt) om kalkaanslag te voorkomen.

Lees het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik' zorgvuldig door voordat u begint met koken. Dit voorkomt onjuist gebruik van de kookplaat.
Voor een goed gebruik van het product wordt aanbevolen om tijdens het koken altijd de afzuiging aan te zetten.

Bereiding starten

1. Raak de aan/uit-toets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *De displays lichten op; de inductiekookplaat staat in de stand-by modus.*
   - ▹ *De kookzones en de afzuigunit hebben vermogensniveau nul.*

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

2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
3. Raak de kookzonetoets van de kookzone aan.

Zolang het display van de kookzone fel brandt, is de kookzone geselecteerd en kan het vermogensniveau worden ingesteld.

Wanneer de response tijd is verstreken, of tijdens het koken, activeert u de kookzone door de kookzonetoets aan te raken.

4. Stel binnen 10 seconden het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken.
   - ▹ *De kookzone start op het ingestelde niveau.*

Boost

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste kookstand te koken. De boostfunctie kan voor maximaal twee naast elkaar liggende kookzones tegelijk gebruikt worden.

1. Raak vermogensniveau P aan om de boostfunctie te selecteren.
   - ▹ *'P' verschijnt op het* display.
   - ▹ *Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.*

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor 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 niet totdat 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 de aan/uit-toets aan te raken.



Het symbool H wordt weergegeven op het display van de kookzone, als deze te heet is om te worden aangeraakt. Het symbool verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld 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 vermogen. Deze functie is beschikbaar voor vermogensniveau 1 t/m 8.

Vermogens-niveau	**Opwarmtijd (seconden)**
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak de schuifregelaar ten minste 3 seconden op het gewenste niveau aan (van 1 t/m 8).
   - ▹ *In het display verschijnt een 'A' afgewisseld met 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.*
3. Stop de automatische opwarmfunctie door de kookzone te selecteren en de schuifregelaar aan te raken.

De warmhoudfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en plaats een geschikte pan op een kookzone.
2. Raak de kookzonetoets van de gewenste kookzone aan.
   - ▹ *De '0' van de geselecteerde kookzone licht duidelijk op en er klinkt een enkele pieptoon.*

3. Raak de warmhoudtoets aan.
   ▹ *Het warmhoudsymbool 'u' verschijnt op het display. De warmhoudfunctie is geselecteerd.*
4. Zet het vermogensniveau op '0' of raak de warmhoudtoets aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

De Bridge-inductiekookzones koppelen

Twee Bridge-inductiezones kunnen aan elkaar worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote zone die kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld een grillplaat of een vispan op hetzelfde vermogen. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzone te bedekken (minimaal 22 cm).

Koppeling van Bridge-inductiekookzones

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak tegelijkertijd de kookzonetoetsen aan de linkerzijde aan.
   ▹ *Een verbindingssymbool verschijnt op het display van de achterste kookzone om aan te geven dat de twee kookzones zijn verbonden.*
3. Stel het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken.
   ▹ *Het display van de voorste kookzone toont het vermogensniveau.*

Ontkoppeling van Bridge-inductiekookzones

1. Raak de kookzonetoetsen van de verbonden kookzones tegelijk aan.
   ▹ *Het verbindingssymbool verdwijnt op het display van de achterste kookzone.*

Koken pauzeren

Deze functie stopt de kookactiviteit tijdelijk (max. 10 minuten); de afzuiging gaat in de laagste stand en timers en tellers worden gepauzeerd.

1. Raak de pauzetoets aan.
   ▹ *Alle displays tonen het pauzesymbool.*
2. Om door te gaan met koken; raak minstens 1 seconde de pauzetoets aan totdat deze knippert.
3. Raak binnen 10 seconden een willekeurige toets aan en het kookproces wordt vervolgd.
   ▹ *De kookplaat wordt na 10 minuten automatisch uitgeschakeld als de pauzefunctie tussendoor niet wordt beëindigd.*

Herstelfunctie

Als de kookplaat met de aan/uit-toets per ongeluk werd uitgeschakeld, kunnen alle instellingen worden teruggezet met behulp van de herstelfunctie.

1. Raak binnen 6 seconden opnieuw de aan/uit-toets aan.
   - ▹ *De pauzetoets knippert.*
2. Raak binnen 6 seconden de pauzetoets aan.
   - ▹ *De vorige instellingen zijn weer actief.*

De eierwekker gebruiken



De eierwekker is niet aan een kookzone gekoppeld. De eierwekker schakelt de kookzone of de afzuigunit niet uit.

De kookplaat is ingeschakeld.

1. Raak de eierwekkertoets aan om de eierwekker in te schakelen.
   - ▹ *Het display van de timer toont '0.00'.*
2. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste tijd in te stellen (van 1 minuut tot 9 uur en 59 minuten).
   - ▹ *De linkerpositie van het timerdisplay geeft de uren weer, de overige posities de minuten.*
   - ▹ *Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze af te tellen.*
   - ▹ *Op het timerdisplay wordt de resterende tijd 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. Raak het timerdisplay aan om het alarm uit te schakelen.
   - ▹ *Het alarm stopt automatisch na 2 minuten.*



Raak de eierwekkertoets aan en raak vervolgens de toets '-' aan om de tijd in te stellen op '0.00' om voortijdig de eierwekker uit te schakelen.



Als de kookplaat uitgeschakeld is; raak tweemaal achter elkaar de aan/uit-toets aan om voortijdig de eierwekker uit te schakelen.

De timer gebruiken



De timer is gekoppeld aan een kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken schakelt de kookzone automatisch uit.

De kookplaat is ingeschakeld en voor minimaal één kookzone is het vermogen ingesteld.

1. Raak de gewenste kookzonetoets aan.

2. Raak het timersymbool aan.
   - ▹ *Het timersymbool van de actieve kookwekker licht helder op.*
   - ▹ *Het display van de timer toont '0.00'.*
3. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste tijd in te stellen (van 1 minuut tot 9 uur en 59 minuten).
   - ▹ *De linkerpositie van het timerdisplay geeft de uren weer, de overige posities de minuten.*
   - ▹ *Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze af te tellen en het timersymbool knippert langzaam.*
   - ▹ *Op het timerdisplay wordt de resterende tijd 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. Raak het timersymbool aan om het alarm uit te schakelen.
   - ▹ *Het alarm stopt automatisch na 2 minuten.*

Alle kookzones kunnen een ingestelde timer hebben. Het display toont altijd de tijd van de kookzone met de kortst resterende tijd.

De vooraf ingestelde tijd wijzigen

U kunt de tijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de betreffende kookzonetoets aan.
2. Raak het timersymbool aan.
3. Gebruik de toets '+' of '-' om de tijd te wijzigen.

De resterende tijd controleren

1. Druk op de kookzonetoets om de zone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt zien.
   - ▹ *Een aan de timer gekoppelde zone is te herkennen aan het knipperende 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 timer uitschakelen

Om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Raak de kookzonetoets aan om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt uitschakelen.
   - ▹ *Een aan de timer gekoppelde zone is te herkennen aan het knipperende timersymbool boven het kookzonedisplay.*
2. Raak het timersymbool aan.
3. Raak de toets(en) '-' aan om de tijd in te stellen op '0.00'.
   - ▹ *Het timersymbool is nu niet meer helder verlicht.*
4. Bevestig de instelling door het timersymbool nogmaals aan te raken.

Kinderslot

Om het kinderslot in te schakelen, moeten de beschreven stappen binnen 10 seconden worden uitgevoerd.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak een willekeurige kookzonetoets 3 seconden aan.
3. Laat de toets los en schuif van 0 naar 9 over de schuifregelaar.
   - ▹ *Alle displays tonen het symbool 'L'.*

De kookplaat is nu vergrendeld. Onbedoeld inschakelen van het toestel wordt hiermee voorkomen. Na 20 seconden wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Om het kinderslot uit te schakelen, moeten de beschreven stappen binnen 10 seconden worden uitgevoerd.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak een willekeurige kookzonetoets 3 seconden aan.
3. Laat de toets los en schuif van 9 naar 0 over de schuifregelaar.
   - ▹ *Het symbool "L" verdwijnt in alle displays; het kinderslot is nu gedeactiveerd.*

Vergrendelingsfunctie voor een snelle reiniging tijdens het koken

1. Raak de vergendelingstoets aan.
   - ▹ *De vergrendeltoets licht op; de instellingen van de kookplaat zijn vergrendeld voor een snelle reiniging.*
2. Raak de vergendelingstoets weer aan na de snelle reiniging om de functie uit te schakelen.

Handmatig de afzuigunit in- en uitschakelen

1. Raak de afzuigtoets aan.
   - ▹ *Het display van de afzuigunit licht op.*
2. Stel binnen 3 seconden de afzuigsnelheid in door de schuifregelaar aan te raken (1 t/m P).
   - ▹ *De afzuigunit schakelt in op het ingestelde niveau.*
   - ▹ *Stel een hoger of lager niveau in met de schuifregelaar.*
3. Zet de afzuigsnelheid op '0' om de afzuigunit uit te schakelen.
4. Schakel de inductiekookplaat uit door de aan/uit-toets aan te raken.

In de recirculatiemodus werkt de afzuigunit nog 20 minuten in naloopstand als de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Boost

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 6 minuten op de hoogste stand af te zuigen.

1. Raak niveau P aan om de boostfunctie te selecteren.
   - ▹ *'P' verschijnt op het* display.
   - ▹ *Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt de afzuigsnelheid verlaagd naar stand 9.*

In de recirculatiemodus is er geen tijdslimiet en blijft de boostfunctie actief.

2. Zet de afzuigsnelheid op '0' om de afzuigunit uit te schakelen.
3. Schakel de inductiekookplaat uit door de aan/uit-toets aan te raken.

De automatische afzuigmodus in- en uitschakelen

In de automatische afzuigmodus wordt de afzuigsnelheid automatisch aangepast aan het gebruik van de kookzones.

1. Raak de afzuigtoets 3 seconden aan.
   - ▹ *'A' verschijnt op het* display.
2. Raak de afzuigtoets weer 3 seconden aan om de automatische afzuigmodus uit te schakelen.

Instellen van een aantal minuten vertragingstijd

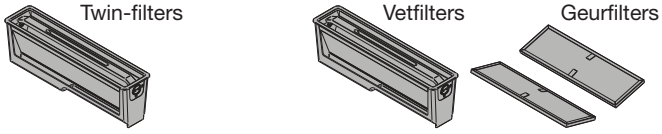
Gebruik deze functie om de afzuigunit met een vertraging van een aantal minuten uit te schakelen.

De automatische afzuigmodus moet uitgeschakeld zijn.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de afzuigtoets aan en stel een afzuigsnelheid in.
3. Raak het timersymbool aan.
   - ▹ *Het timersymbool van de afzuigunit licht helder op.*
4. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste vertragingstijd in te stellen.
   - ▹ *De tijd begint automatisch af te tellen.*
   - ▹ *De afzuigunit wordt na de ingestelde tijd uitgeschakeld.*

Toegepaste filters

Uw toestel kan uitgerust zijn met òf gecombineerde filters voor vet- en geurfiltering (twin-filters), òf met gescheiden filters voor vetfiltering en geur. Alle filters hebben periodiek onderhoud nodig.



Verzadiging van de twin-filters

Wanneer uw toestel is uitgevoerd met twin-filters voor vet en voor geur, volgt u onderstaande instructies.

Standaard installatie met uitblaas naar buiten
Na 30 bedrijfsuren van de afzuigunit, verschijnen 'F' en 'G' afwisselend in de display van de afzuigunit; onderhoud van de twin-filters is noodzakelijk (zie 'Onderhoud/Filters en waterreservoir).

Standaard installatie met recirculatie
Wanneer het toestel is ingesteld voor recirculatie (zie 'Gebruikersmenu'), verschijnt na 30 bedrijfsuren van de afzuigunit 'F' en 'G' afwisselend in de display van de afzuigunit; onderhoud van de twin-filters is noodzakelijk (zie 'Onderhoud/Filters en waterreservoir').

Na verloop van tijd en meerdere wasbeurten vermindert de efficiency van de geurfiltering van de twin-filters. Afhankelijk van de gebruiksintensiteit van het toestel, het kookgedrag en de regenereringscycli dient u de twin-filters te vervangen (zie 'Onderhoud/Filters en waterreservoir').



Wanneer in het gebruikersmenu de instelling voor reciriculatie wordt geactiveerd, komt er (na 120 uur) een extra melding voor reiniging van het geurfilter ('F' en 'C' verschijnen afwisselend in de display van de afzuigunit). Uw toestel is voorzien van Twin-filters waarbij vetfilter en geurfilter zijn gecombineerd. U kunt daarom deze melding resetten zoals hierna beschreven en de onderhoudsvoorschriften volgen zoals beschreven in 'Onderhoud/Filters en waterreservoir'.

Verzadiging van de gescheiden filters voor vet en geur

Wanneer uw toestel is uitgevoerd met gescheiden filters voor vet en voor geur, volgt u onderstaande instructies.



Standaard installatie met uitblaas naar buiten
Na 30 bedrijfsuren van de afzuigunit, verschijnen 'F' en 'G' afwisselend in de display van de afzuigunit; onderhoud van de vetfilters is noodzakelijk (zie 'Onderhoud/Filters en waterreservoir).



Standaard installatie met recirculatie
Wanneer het toestel is ingesteld voor recirculatie (zie 'Gebruikersmenu'), verschijnt na 30 bedrijfsuren van de afzuigunit 'F' en 'G' afwisselend in de display van de afzuigunit; onderhoud van de vetfilters is noodzakelijk (zie 'Onderhoud/Filters en waterreservoir').

Na 120 uur komt er een extra melding voor reiniging van de losse geurfilters ('F' en 'C' verschijnen afwisselend in de display van de afzuigunit). Verwijder en reinig de geurfilters en droog ze goed voordat u ze terugplaatst (zie 'Onderhoud/Filters en waterreservoir').

Na verloop van tijd en meerdere wasbeurten vermindert de efficiency van de geurfiltering van de losse geurfilters. Afhankelijk van de gebruiksintensiteit van het toestel, het kookgedrag en de regenereringscycli dient u de losse geurfilters te vervangen (zie 'Onderhoud/Filters en waterreservoir').

Geheugenreset van de indicatie van de filterverzadiging

Reset het geheugen na het onderhoud/vervangen van de filters.

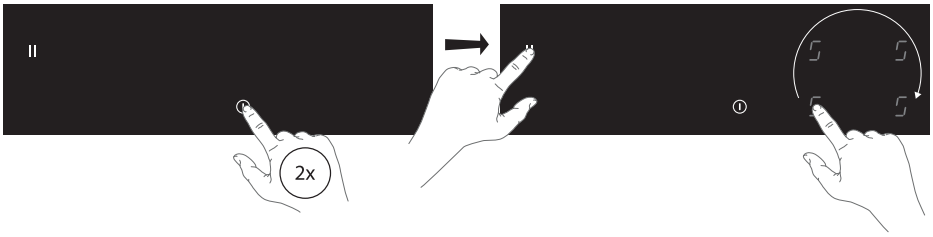
1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak gedurende 3 seconden de afzuigtoets aan.
   - ▹ *Op het display van de afzuigunit verdwijnt de verzadigingsmelding en het geheugen start opnieuw met tellen.*

In het gebruikersmenu kan de gebruiker o.a. de signaleringen van de kookplaat naar wens instellen. Het gaat hierbij om zowel akoestische (toon en volume) als visuele signaleringen.

Menu code	**Beschrijving**	**Configuratiewaarde**
U0	Toont het ingestelde maximale vermogen.	7400 W (standaard)
U1	Uitblaas naar buiten / Recirculatie	0: uitblaas naar buiten (standaard) 1: recirculatie
U2	Volume geluidssignaal toetsen	0 (uit) - 1 - 2 - 3 max. (standaard)
U3	Volume geluidssignaal alarm	0 (uit) - 1 - 2 - 3 max. (standaard)
U4	Lichtsterkte display	Max. 0 (standaard) - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Aftelanimatie	0: uit (standaard) 1: aan
U7	Geluidssignaal na aftellen timer	0: geluidssignaal gedurende 120 seconden (standaard) 1: geluidssignaal gedurende 10 seconden 2: geen geluidssignaal

Open het gebruikersmenu

1. Raak binnen drie seconden de aan/uit-toets twee keer aan.
   - ▹ *De pauzetoets knippert.*
2. Raak de pauzetoets aan en houd deze vast.
3. Raak vervolgens, met de klok mee, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets links voor).



4. Laat de pauzetoets los.
   - ▹ *“U” knippert afwisselend met nummer “0” op het display van de kookzone links achter.*
   - ▹ *De configuratiewaarde voor U0 verschijnt op het timerdisplay.*
5. Raak de kookzonetoets van de kookzone links achter aan en kies het juiste nummer van het menu (zie tabel).
   - ▹ *De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone links voor.*
6. Raak de kookzonetoets van de kookzone links voor aan en kies de juiste waarde (zie tabel).
7. Bevestig de instelling door de aan/uit-toets aan te raken totdat u een geluidssignaal hoort.

VERMOGENSBEGRENZER

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.

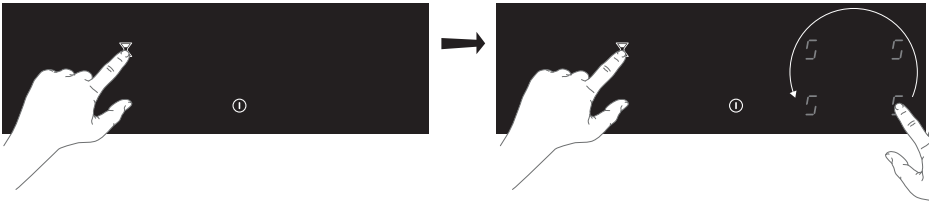
- De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 4500W of 3600W.

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

1. Koppel het toestel 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 toestel weer aan op de stroomvoorziening.
   ▹ *De eierwekkertoets knippert.*

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

3. Raak de eierwekkertoets aan en houd deze vast.
4. Raak vervolgens, tegen de klok in, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets rechts voor).



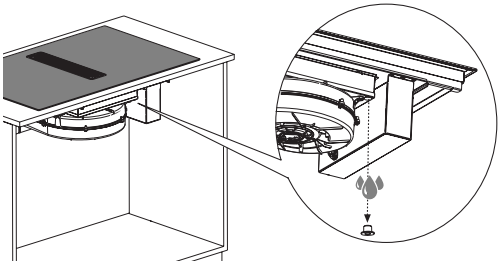
5. Laat de eierwekkertoets los
   ▹ *“C” knippert afwisselend met “0” op het display van de kookzone links achter.*
   ▹ *De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone links voor.*
6. Raak de kookzonetoets links achter aan en kies “8” met behulp van de schuifregelaar.
   ▹ *“C” knippert afwisselend met “8” in het display van de kookzone links achter.*

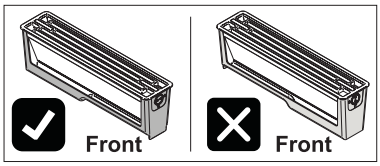
7. Raak de kookzonetoets links voor aan en selecteer de gewenste vermogensbegrenzing met de schuifregelaar (zie tabel).
8. Raak vervolgens de aan/uit-toets aan en houd vast totdat alle segmenten van het display zijn verdwenen.
   ▹ *De kookplaat is nu klaar voor gebruik met de geselecteerde vermogensbegrenzer.*

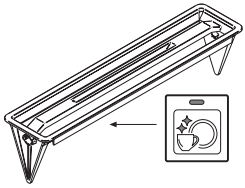
Stand schuifregelaar	Instelling van de vermogensbegrenzing
0	7400W
1	4500W
2	3600W

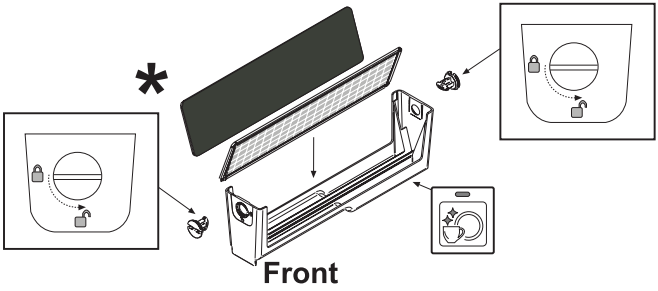
Filters en waterreservoir

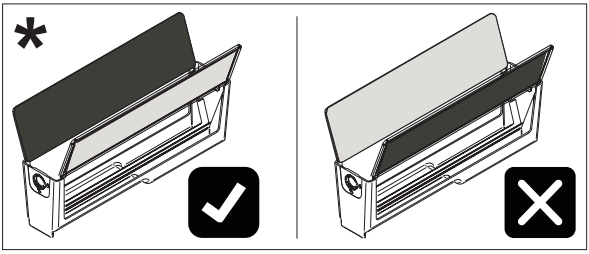
ONDERHOUD MOET WORDEN UITGEVOERD MET DE AFZUIGING UIT.











Waterreservoir

- Aanbevolen wordt om het waterreservoir elke twee weken te controleren en leeg te maken.
- Verwijder de filters en droog de binnenkant van het waterreservoir met een droge doek.

Filter unit

De gebruikte filters in deze filtercassette zijn ofwel gecombineerde filters voor vet- en geurfiltering of gescheiden filters voor vet- en geurfiltering. De twin-filters en losse geurfilters zijn regenereerbaar en hebben periodiek onderhoud nodig.

Onderhoud van de twin-filters

- Na 30 werkuren, knipperen afwisselend 'F' en 'G' in de display van de afzuigunit; de twin-filters moeten gewassen worden.
- De twin-filters moeten zonder reinigingsmiddel worden gewassen.
- De twin-filters kunnen in de gootsteen met heet water worden gewassen of kunnen in de vaatwasser worden geplaatst met een snel wasprogramma, zonder enig ander vaatwerk (om de aanwezigheid van vetten of oliën te vermijden) en bij een aanbevolen temperatuur van maximaal 60/65 °C.
- De twin-filters kunnen op natuurlijke wijze worden gedroogd door ze af te dekken met een schone, residuvrije doek, of in een oven met boven- en onderwarmte bij een temperatuur van 80 °C gedurende maximaal 1 uur.

De twin-filters moeten worden vervangen:

- wanneer u merkt dat de geurfiltering niet meer voldoende is (de gemiddelde tijd is 240 bedrijfsuren).
- uiterlijk na 1 jaar gebruik.
- wanneer de filters duidelijk beschadigd zijn.

LET OP: Het drogen mag nooit met luchtstromen gebeuren. Het is belangrijk dat de twin-filters goed droog zijn voordat u ze plaatst. Na het onderhoud moet het geheugen van de filterverzadigingsindicatie gereset worden.

Onderhoud van de gescheiden filters voor vet en geur / vetfilters

- Na 30 werkuren, knipperen afwisselend 'F' en 'G' in de display van de afzuigunit; de vetfilters in de cassette moeten gewassen worden.
- De vetfilters moeten zonder reinigingsmiddel worden gewassen.
- De vetfilters kunnen in de gootsteen met heet water worden gewassen of kunnen in de vaatwasser worden geplaatst met een snel wasprogramma, zonder enig ander vaatwerk (om de aanwezigheid van vetten of oliën te vermijden) en bij een aanbevolen temperatuur van maximaal 60/65 °C.
- De vetfilters kunnen op natuurlijke wijze worden gedroogd door ze af te dekken met een schone, residuvrije doek.

LET OP: Het is belangrijk dat de filters goed droog zijn voordat u ze plaatst. Na het onderhoud moet het geheugen van de filterverzadigingsindicatie gereset worden.

Onderhoud van de gescheiden filters voor vet en geur / <u>geurfilters</u>

- Na 120 uur knipperen afwisselend ‘F’ en ‘C’ in de display van de afzuigunit; de losse geurfilters dienen te worden gereinigd.
- De geurfilters kunnen in de gootsteen met heet water worden gewassen of kunnen in de vaatwasser worden geplaatst met een snel wasprogramma, zonder enig ander vaatwerk (om de aanwezigheid van vetten of oliën te vermijden) en bij een aanbevolen temperatuur van maximaal 60/65 °C.
- De geurfilters kunnen op natuurlijke wijze worden gedroogd door ze af te dekken met een schone, residuvrije doek, of in een oven met boven- en onderwarmte bij een temperatuur van 80 °C gedurende maximaal 1 uur.

De separate geurfilters moeten worden vervangen:

- wanneer u merkt dat de geurfiltering niet meer voldoende is (de gemiddelde tijd is na circa 7 wasbeurten).
- wanneer de filters duidelijk beschadigd zijn.

LET OP: Het drogen mag nooit met luchtstromen gebeuren. Het is belangrijk dat de filters goed droog zijn voordat u ze plaatst. Na het onderhoud moet het geheugen van de filterverzadigingsindicatie gereset worden.

Reiniging

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijv. 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.

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. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
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 linker of rechter 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.
L verschijnt op het display.	Het kinderslot is ingeschakeld.	Zie hoofdstuk ‘Bediening van de kookplaat/Kinderslot’.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
'F' en 'G' of 'F' en 'C' worden afwisselend weergegeven op het display van de afzuigunit.	Indicatie verzadiging filters.	De filters hebben onderhoud nodig (zie 'Onderhoud/Filters en waterreservoir').
		Als uw toestel is voorzien van Twin-filters, kunt u de extra melding 'F' en 'C' resetten, omdat de reinigingsfrequentie van het gecombineerde geurfilter op 30 uur meeloopt.
Foutcode **ER03**.	U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Bedien maar één toets tegelijk.
	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode **ER21**.	Oververhitting.	Laat de kookplaat afkoelen.
Foutcode **E2**.	Oververhitting van de sensor van de kookzone. Mogelijk is er een lege pan gebruikt.	Geen lege pannen verwarmen.
Foutcode **E3**.	Verkeerde pan.	Gebruik een geschikte pan.
Foutcode **E8**.	Defect van de afzuigunit, de afzuigunit kan verstopt zijn.	Eventuele verstoppingen verwijderen en de afzuigunit reinigen.
Overige foutcodes.		Neem contact op met de serviceafdeling.

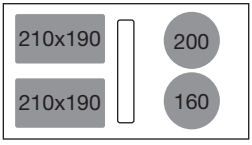
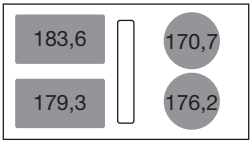
Technische gegevens

Kookplaat		
	Unit	Waarde
Producttype		Ingebouwd
Afmetingen (Breedte x Diepte x Hoogte)	mm	800x520x210 600x520x210
Spanning/frequentie	V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Vermogen	W	7400
Gewicht	Kg	20
Afzuigunit		
Luchtstroom max* - Installatie met luchtuitlaat	m^3/u	510
Geluidsniveau max* - Installatie met luchtuitlaat	dBA	64
Vermogen afzuigunit	W	144

* Maximale snelheid (zonder boost)

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	**AKI580___ / AKI560___**
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in mm. Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm.	
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg.	
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	177,5

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
Cleaning	12

Operation of the hob

Start cooking	13
Boost	13
Pan detection symbol	13
Finish cooking	14
Switch on the automatic heat-up function	14
Switch on the keep warm function	14
Connecting the Bridge induction cooking zones	15
Pause cooking	15
Recall function	16
Using the minute minder	16
Using the cooking timer	16
Child safety lock	18
Locking function for rapid cleaning during cooking	18

CONTENTS

Operation of the extractor unit

Manually switching on and off the extractor unit 19
Boost 19
Switching on and off the automatic extraction mode 19
Set a number of minutes delay time 20
Applied filters 20
Saturation of the twin filters 20
Saturation of the separate filters for grease and odor filtration 21
Reset the memory of the filter saturation indication 21

User menu 22

Power limiter 24

Maintenance

Filters and water collector 26
Cleaning 28

Troubleshooting 29

Technical specifications

Technical data 31
Information according regulation (EU) 66/2014 31

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance 32

Pictograms used


Important information


Nice to know


Electrical connection

EN

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.

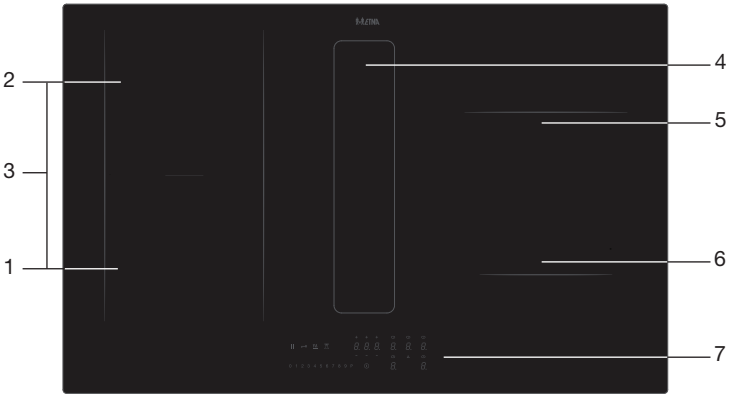
⚠ Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance.

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.

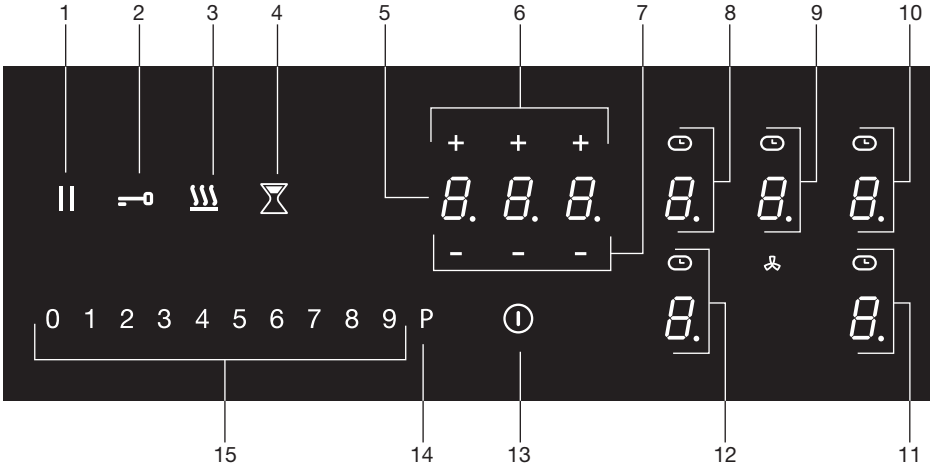
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

Description



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 / 1.60 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. Pause key
2. Lock key
3. Keep warm key
4. Minute minder key
5. Timer display
6. Plus key timer
7. Minus key timer
8. Cooking zone key rear left (cooking zone display) and timer symbol
9. Extraction key (extractor unit display) and timer symbol
10. Cooking zone key rear right (cooking zone display) and timer symbol
11. Cooking zone key front right (cooking zone display) and timer symbol
12. Cooking zone key front left (cooking zone display) and timer symbol
13. On/Off key
14. Boost key
15. Slide control (from position 0 to position 9) for setting a value

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.**
L	Child safety lock active.
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 - 9	Extractor speed level: 1 = low level / 9 = high level.
P	Boost level active.
F / 6	'FG' and 'FC': Twin filters saturation indication.
F / C	
	Timer active.

Timer display	Description
- - -	Timer has not been set.
1 2 5	Timer has been set (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 perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

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 120 mm.*
  - *Ø200 mm: minimum pan diameter 140 mm.*
  - *Octa zone: minimum pan diameter 140 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 220 mm.



Attention
Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.

Pan detection

- If the hob does not detect a (suitable)) 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.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol shows. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you put the pan back. The cooking zone switches on again with the power level set before.

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.

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:
- 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.



Cleaning

First use

- Use a damp cloth to clean the glass surface before using it for the first time.
- It is recommended to dry the appliance (after having cleaned it with a damp cloth), in order to prevent the build-up of limescale.

Please read the chapter 'Before first use' very carefully before you start cooking. This prevents incorrect use of the hob.
For a proper use of the product, it is recommended to always turn on the air extraction during cooking.

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 exraction 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.
3. Touch the cooking zone key of the cooking zone.

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

When the response time has elapsed, or during cooking, you can activate the cooking zone by touching the cooking zone key.

4. Within 10 seconds, set the power level by touching the slide control.
   - ▹ *The cooking zone starts at the level that has been set.*

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 power will be reduced 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.

Power level	**Heat-up time (seconds)**
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Switch on the hob and select the desired cooking zone.
2. Touch and hold the slide control for at least 3 seconds at the desired level (from 1 to 8).
   - ▹ *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.*
3. To stop the automatic heat-up function, select the cooking zone and touch the slide control.

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 'u' 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

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 22 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.*

Recall function

If the hob was switched off accidentally with the On/off key, all settings can be restored using the recall function.

1. Touch the on/off key again within 6 seconds.
   - ▹ *The pause key is flashing.*
2. Touch the pause key within 6 seconds.
   - ▹ *The previous settings are active again.*

Using the minute minder

The minute minder is not connected to a cooking zone. The minute minder does not switch off a cooking zone or the extractor unit.

The hob is switched on.

1. Touch the minute minder key 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 9 hours 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.*
   - ▹ *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 minute minder key 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 symbol.
   - ▹ *The timer symbol of the active cooking timer lights up brightly.*
   - ▹ *The timer display shows '0.00'.*
3. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 9 hours 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 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 symbol 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 always show the time of the cooking zone with the shortest time remaining.

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 symbol.
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 symbol.
3. Touch the '-' key(s) to set the time to '0.00'.
   - ▹ *The timer symbol is no longer brightly lit.*
4. Confirm the setting; touch the timer symbol again.

Child safety lock

To activate the child safety lock, the steps described must be completed within 10 seconds.

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold any of the cooking zone keys for 3 seconds.
3. Release and slide your finger from 0 to 9 along the slide control.
   ▹ *All displays show the symbol 'L'.*

The hob is now locked. It prevents unintended switching on. After 20 seconds, the hob will switch off automatically.

To deactivate the child safety lock, the steps described must be completed within 10 seconds.

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold any of the cooking zone keys for 3 seconds.
3. Release and slide your finger from 9 to 0 along the slide control.

Locking function for rapid cleaning during cooking

1. Touch the lock key.
   ▹ *The lock key lights up brightly; the settings of the hob are locked to allow rapid cleaning.*
2. Touch the lock key again after the rapid cleaning to switch off the function.

Manually switching on and off the extractor unit

1. Touch the extraction key.
   - ▹ *The display of the extractor unit lights up.*
2. Set the extractor speed level within 3 seconds by touching the slide control (1 to 9).
   - ▹ *The extractor unit switches on with the extraction speed that is set.*
   - ▹ *Set a higher or lower level with the slide control.*
3. Set the extractor speed level to ‘0’ to switch off the extractor unit.
4. Switch off the induction hob by touching the on/off key.

In recirculation mode, the extractor unit will operate in follow-up mode for another 20 minutes when the hob is switched off.

Boost

You can use the boost function to extract for max. 6 minutes at the highest level.

1. Touch level P to select the boost function.
   - ▹ *‘P’ shows on the display.*
   - ▹ *After the maximum boost time the extractor speed level will be reduced to level 9.*

In recirculation mode there is no time limit and the boost function stays active.

2. Set the extractor speed level to ‘0’ to switch off the extractor unit.
3. Switch off the induction hob by touching the on/off key.

Switching on and off the automatic extraction mode

In automatic extraction mode the extraction level adjusts automatically to the use of the cooking zones.

1. Touch the extraction key for three seconds.
   - ▹ *‘A’ shows on the display.*
2. Touch the extraction key for three seconds again to switch off the automatic extraction mode.

EN

Set a number of minutes delay time

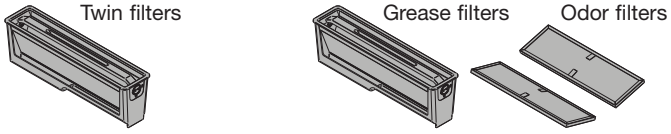
Use this function to switch off the extractor unit with a delay of a number of minutes.

The automatic extraction mode must be switched off.

1. Switch on the hob.
2. Touch the extraction key and set an extractor speed level.
3. Touch the timer symbol.
   - ▹ *The timer symbol of the extractor unit lights up brightly.*
4. Use the '+' or '-' key to set the desired delay time.
   - ▹ *Countdown starts automatically.*
   - ▹ *The extractor unit switches off after the time that has been set.*

Applied filters

Your appliance may be equipped with either combined filters for grease and odor filtration (twin filters), or with separate filters for grease and odor filtration. All filters require periodic maintenance.



Saturation of the twin filters

If your appliance is equipped with twin filters for grease and odor, follow the instructions below.

Standard exhaust installation
After 30 operating hours of the extraction unit, 'F' and 'G' will be shown alternately in the display of the extraction unit; it is necessary to perform maintenance of the twin filters (see 'Maintenance/Filters and water collector').

Standard recirculation installation
When the appliance is set for recirculation (see 'User menu'), after 30 hours of operation of the extraction unit, 'F' and 'G' will appear alternately in the display of the extraction unit; it is necessary to perform maintenance of the twin filters (see 'Maintenance/Filters and water collector').

Over time and with repeated washing, the odor filtering efficiency of the twin filters decreases. Depending on the intensity of use of the appliance, the cooking behaviour and regenerating cycles, you need to replace the twin filters (see ‘Maintenance/Filters and water collector’).



When the setting for recirculation is activated in the user menu, an additional message will appear (after 120 hours) for cleaning the odor filter (‘F’ and ‘C’ will appear alternately in the display of the extraction unit). Your appliance is equipped with Twin filters that combine a grease filter and odor filter. You can therefore reset this message as described below and follow the maintenance instructions as described in chapter ‘Maintenance/ Filters and water collector’.

Saturation of the separate filters for grease and odor filtration

If your appliance is equipped with separate filters for grease and odor, follow the instructions below.



Standard exhaust installation
After 30 operating hours of the extraction unit, ’F’ and ‘G’ will be shown alternately in the display of the extraction unit; it is necessary to perform maintenance of the grease filters (see ‘Maintenance/Filters and water collector’).



Standard recirculation installation
When the appliance is set for recirculation (see ‘User menu’), after 30 hours of operation of the extraction unit, ‘F’ and ‘G’ will appear alternately in the display of the extraction unit; maintenance of the grease filters is necessary (see ‘Maintenance/Filters and water collector’).

After 120 hours, an additional message will appear to clean the separate odor filters (‘F’ and ‘C’ will appear alternately in the display of the extraction unit). Remove and clean the separate odor filters, and dry them thoroughly before replacing them (see ‘Maintenance/Filters and water collector’).

Over time and with repeated washing, the odor filtering efficiency of the separate odor filters decreases. Depending on the intensity of use of the appliance, the cooking behaviour and regenerating cycles, you need to replace the separate odor filters (see ‘Maintenance/Filters and water collector’).

Reset the memory of the filter saturation indication

Reset the memory after the maintenance/replacing of the filters.

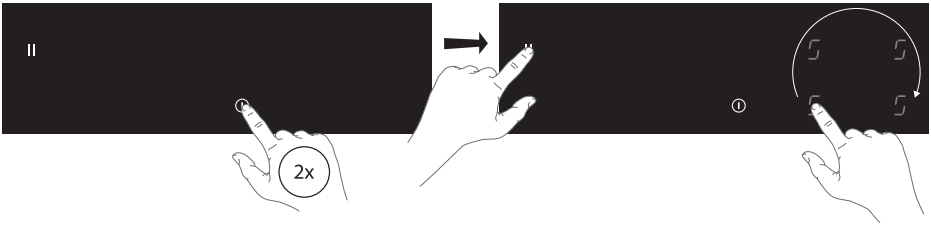
1. Switch on the hob.
2. Touch and hold the extraction key for 3 seconds.
   - ▹ *On the display of the extractor unit the saturation indication will disappear and the memory starts counting over again.*

The user menu enables the user to set a.o. the signals on the hob as desired. This concerns both audio (tone and volume) and visual signals.

Menu code	Discription	Configuration value
U0	Shows the max. power that has been set.	7400 W (default)
U1	Ducted mode / Recirculation mode	0: ducted mode (default) 1: recirculation mode
U2	Volume key sound	0 (off) - 1 - 2 - 3 max. (default)
U3	Volume alarm signal	0 (off) - 1 - 2 - 3 max. (default)
U4	Lighting level display	Max. 0 (default)- 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Countdown animation	0: off (default) 1: on
U7	Audio signal countdown timer	0: audio signal during 120 seconds (default) 1: audio signal during 10 seconds 2: no audio signal

Open the user menu

1. Touch the on/off key twice within three seconds.
   - ▹ *The pause key is blinking.*
2. Touch and hold the pause key.
3. Then, touch each cooking zone key clockwise (start with the cooking zone key on the front left).



4. Release the pause key.
   - ▹ *“U” is flashing alternately with number “0” on the cooking zone display on the rear left.*
   - ▹ *With menu code U0, the configuration value appears in the timer display.*
5. Touch the cooking zone key on the rear left and choose the correct number of the menu code (see table).
   - ▹ *The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.*
6. Touch the cooking zone key on the front left and select the correct value (see table).
7. Confirm the setting; touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.

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.

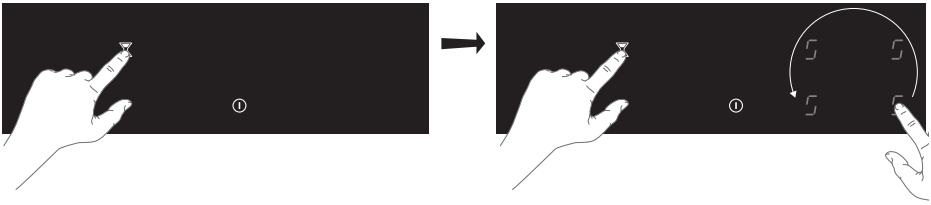
- The limiter is set at 7400W by the factory, but it is possible to change this setting to 4500W or 3600W.

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 minute minder key 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 minute minder key.
4. Then, touch each cooking zone key counterclockwise (start with the cooking zone key on the front right).



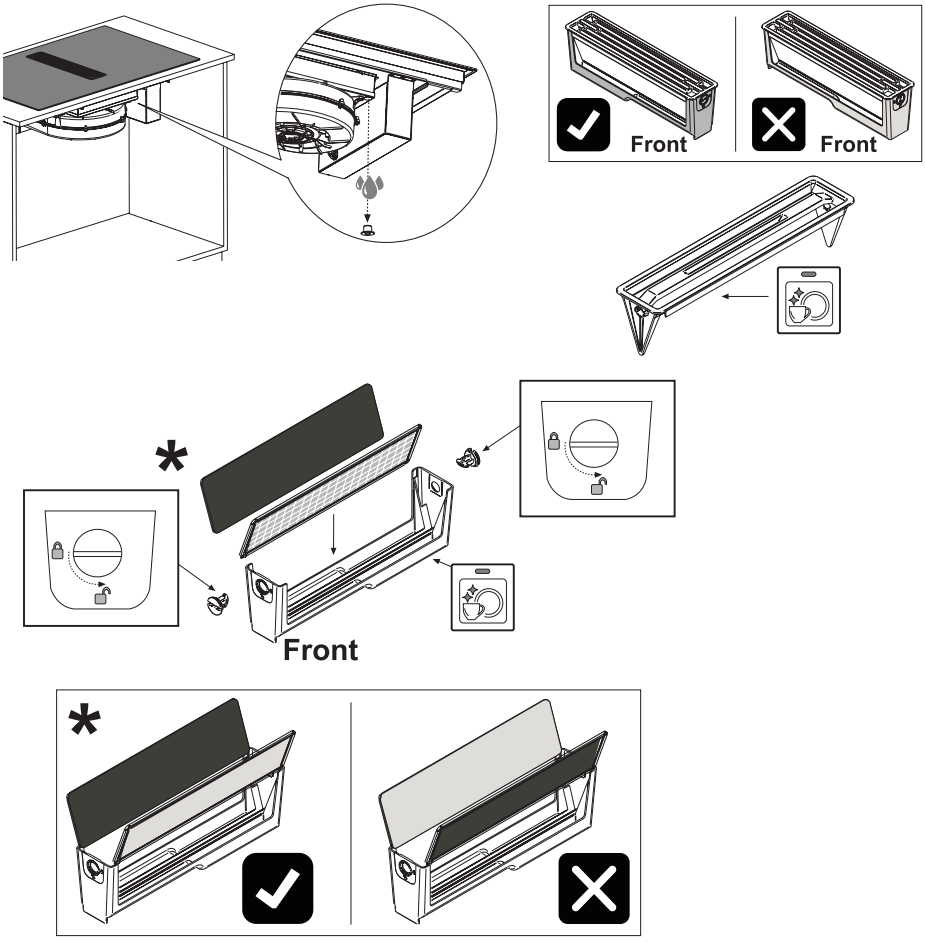
5. Release the minute minder key.
   ▹ *“C” is flashing alternately with “0” on the cooking zone display on the rear left.*
   ▹ *The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.*
6. Touch the cooking zone key on the rear left and choose “8” by using the slide control.
   ▹ *“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 until all the display segments disappear.
   ▹ *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	3600W

Filters and water collector

THIS MAINTENANCE MUST BE CARRIED OUT WITH THE SUCTION OFF.



Water collector

- It is recommended to check and empty the water collector every two weeks.
- Remove the filters and dry the inside of the water collector with a dry cloth.

Filter unit

The filters used in this filter cartridge are either combined filters for grease and odor filtration or separate filters for grease and odor filtration. The twin filters and separate odor filters are regenerable and require periodic maintenance.

Maintaining the twin filters

- After 30 operating hours, 'F' and 'G' will be shown alternately in the display of the extraction unit; it is necessary to wash the twin filters.
- The twin filters must be washed without any detergents.
- The twin filters can be washed in the sink with hot water or can be put in the dishwasher with a quick wash program, without any other dishes (to avoid the presence of fats or oils) and at recommended temperatures not exceeding 60/65 °C.
- The twin filters can be dried naturally by covering them with a clean, residue-free cloth or in an oven with top and bottom heat at a temperature of 80 °C for no longer than 1 hour.

You need to replace the twin filters:

- when you notice that the odour filtering is not sufficient anymore (the average time is after 240 operating hours).
- after 1 year of use at the latest.
- when the filters are visibly damaged.

ATTENTION: Drying must never be carried out with air flows. It is important that the twin filters are properly dried before installation. After the maintenance, reset the memory of the filter saturation indication.

Maintaining the separate filters for grease and odor filtration / grease filters

- After 30 hours of operation, 'F' and 'G' will flash alternately on the extractor unit's display; the grease filters in the cassette must be washed.
- The grease filters should be washed without detergent.
- The grease filters can be washed in the sink with hot water or placed in the dishwasher on a quick wash cycle, without any other dishes (to avoid the presence of grease or oils) and at a recommended temperature of no more than 60/65 °C.
- The grease filters can be dried naturally by covering them with a clean, residue-free cloth.

It is important that the grease filters are properly dried before installation. After the maintenance, reset the memory of the filter saturation indication.

Maintaining the separate filters for grease and odor filtration / odor filters

- After 120 hours, 'F' and 'C' will flash alternately on the extractor unit's display; the separate odor filters must be cleaned.
- The odor filters can be washed in the sink with hot water or placed in the dishwasher on a quick wash cycle, without any other dishes (to avoid the presence of grease or oils) and at a recommended temperature of no more than 60/65 °C.
- The odor filters can be dried naturally by covering them with a clean, residue-free cloth, or in an oven with top and bottom heat at a temperature of 80 °C for no more than 1 hour.

The individual odor filters should be replaced:

- when you notice that the odor filtration is no longer sufficient (the average time is after about 7 washes);
- when the filters are visibly damaged.

ATTENTION: Drying must never be carried out with air flows. It is important that the twin filters are properly dried before installation. After the maintenance, reset the memory of the filter saturation indication.

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 the glass surface with kitchen paper or a dry teacloth.

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.

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. It will not damage either the pans or the hob.
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 left or right 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.
L shows on the display.	Child safety lock is activated.	See chapter ‘Operation of the hob/Child safety lock’.

Symptom	Possible cause	Solution
'F' and 'G' or 'F' and 'C' are shown alternately in the display of the extraction unit.	Filter cleaning indication.	It is necessary to perform maintenance of the filters (see 'Maintenance/Filters and water collector').
		If your appliance is equipped with Twin Filters, you can reset the additional 'F' and 'C' warnings because the cleaning frequency of the combined odour filter runs at 30 hours.
Error code **ER 03.**	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Error code **ER21**.	Overheating.	Let the hob cool down.
Error code **E2**.	Excess temperature of the induction element. Empty cookware might have been used.	Do not heat empty cookware.
Error code **E3**.	Wrong pan.	Use appropriate pans.
Error code **E8**.	Malfunction of the extractor unit. The extractor unit may be blocked.	Remove any blockages and clean the extractor unit.
Other error codes.		Contact the service department.

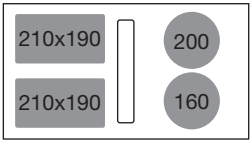
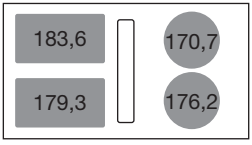
Technical data

Hob			
		Unit	Value
Product type			Built-in
Dimensions	Width x Depth x Lenght	mm	800x520x210 600x520x210
Power supply voltage/frequency		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Power		W	7400
Weight		Kg	20
Extraction unit			
Airflow max* - Exhaust installation		m^3/h	510
Noise max* - Exhaust installation		dBA	64
Extraction unit power		W	144

* Maximum speed (boost excluded)

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	**AKI580___ / AKI560___**
Type of hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4
Heating technology	Induction cooking zones
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in mm. For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm.	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg.	177,5

EN

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



939203

939203 / VER 3 / 05-02-2026

ETNA®

Mode d'emploi
Bedienungsanleitung

Table de cuisson à induction avec extracteur
Induktionskochfeld mit integriertem Abzug

AKI580___
AKI560___

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
Nettoyage	12

Fonctionnement de la table de cuisson

Lancer la cuisson	13
Boost	13
Symbole de détection de casserole	13
Finir la cuisson	14
Activation de la fonction de Préchauffage automatique	14
Activation de la fonction de Maintien au chaud	14
Connecter les zones de cuisson à induction Bridge	15
Pause de la cuisson	15
Fonction Rappel	16
Utilisation du minuteur de cuisine	16
Utilisation du minuteur de cuisson	16
Sécurité enfants	18
Fonction de verrouillage pour un nettoyage rapide pendant la cuisson	18

SOMMAIRE

Fonctionnement de l'unité d'aspiration

Allumer et éteindre manuellement l'unité d'aspiration 19
Boost 19
Allumer et éteindre le mode aspiration automatique 19
Définir un arrêt différé de quelques minutes 20
Filtres appliqués 20
Saturation du filtre « Twin » 20
Saturation des filtres séparés pour la filtration des graisses et des odeurs 21
Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre 21

Menu utilisateur 22

Limiteur de puissance 24

Entretien

Nettoyage 26
Filtres et bac de récupération 27

Diagnostic des pannes 28

Spécifications techniques

Données techniques 30
Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014 30

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage 31

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.

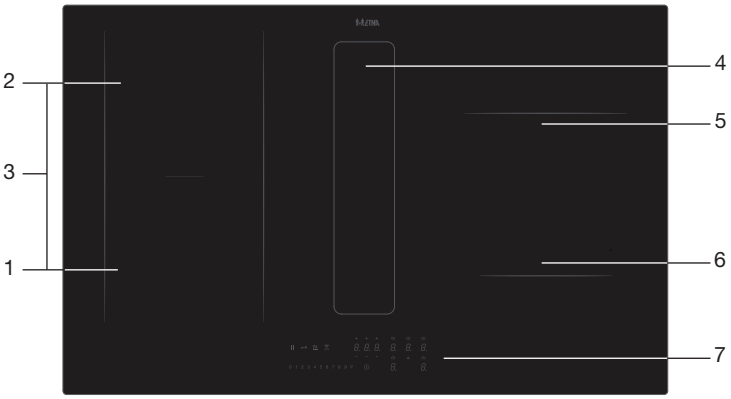
⚠ Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil.

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.

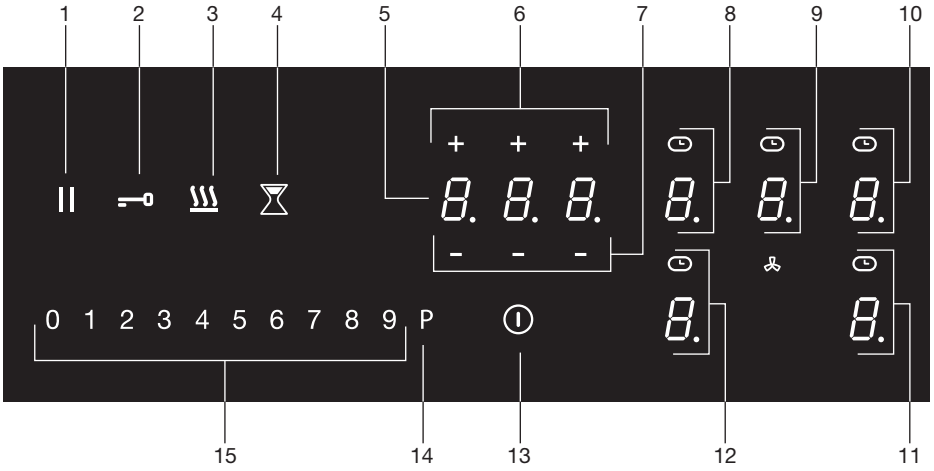
Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

Description



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 / 1,60 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 Pause
2. Touche de verrouillage
3. Touche de maintien au chaud
4. Touche de minuteur de cuisine
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 symbole du minuteur
9. Touche de l'unité d'aspiration (affichage de l'unité d'aspiration) et symbole du minuteur.
10. Touche de zone de cuisson arrière droite (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
11. Touche de zone de cuisson avant droite (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
12. Touche de zone de cuisson avant gauche (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
13. Touche Marche/Arrêt
14. Touche Boost
15. Curseur (de la position 0 à la position 9) pour régler une valeur

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.**
L	Sécurité enfants activée.
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 - 9	Niveau de vitesse de l'unité d'aspiration : 1 = niveau bas / 9 = niveau haut.
P	Niveau Boost activé.
F / 6	« FG » et « FC » : Indication de saturation du filtre « Twin »
F / C	
⏲	Minuteur activé.

Affichage du minuteur	Description
- - -	Le minuteur n'a pas été réglé.
1 2 5	Le minuteur a été réglé (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. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.

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 120 mm.*
  - *Ø200 mm : diamètre minimal de la casserole 140 mm.*
  - *Octa zone : diamètre minimal de la casserole 140 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 220 mm.

Attention
Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs. Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.

Détection de casserole

- Si la table de cuisson ne détecte pas de casserole (adaptée) 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.
- Si vous enlevez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous remettez la casserole en place. La zone de cuisson se rallume à la puissance réglée précédemment.

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.

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 :
- 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.



Nettoyage

Première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez la surface vitrée à l'aide d'un chiffon humide.
- Il est recommandé de sécher l'appareil (après l'avoir nettoyé avec un chiffon humide), afin d'éviter l'accumulation de calcaire.

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.
Pour une utilisation correcte du produit, il est recommandé de toujours activer l'extraction d'air pendant la 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 ont un niveau de puissance nul.*

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.
3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson.

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

Lorsque le temps de réponse est écoulé ou pendant la cuisson, activez la zone de cuisson en en appuyant sur la touche de la zone de cuisson.

4. Dans les 10 secondes, réglez le niveau de puissance en touchant le curseur.
   - ▹ *La zone de cuisson démarre au niveau réglé..*

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. Appuyez sur le niveau de puissance P pour sélectionner la fonction Boost.
   - ▹ *Un « P » s'affiche dans l'affichage.*
   - ▹ *Après le temps de Boost maximum, la puissance sera réduite 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 cuisine 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 intervalle de temps donné, le niveau de puissance revient au niveau établi. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 à 8.

Niveau de puissance	**Temps de préchauffage (secondes)**
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur le curseur pendant au moins 3 secondes au niveau souhaité (de 1 à 8).
   - *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.*
3. Pour arrêter la fonction de préchauffage automatique, sélectionnez la zone de cuisson et touchez le curseur.

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 clairement et vous entendrez un signal sonore unique.*

3. Appuyez sur la touche de Maintien au chaud.
   ▹ *Le symbole de Maintien au chaud « u » 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

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 22 cm).

Couplage des zones de cuisson à induction Bridge

1. Allumez la table de cuisson.
2. Posez simultanément vos doigts sur les touches des zones de cuisson à gauche.
   ▹ *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 la cuisson (max. 10 minutes) ; l'aspiration ira au réglage le plus bas et les minuteurs et les compteurs 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. Appuyez sur n'importe quelle autre touche dans les 10 secondes et le processus de cuisson reprend.
   ▹ *La table de cuisson s'éteint automatiquement après 10 minutes si la fonction Pause n'est pas désactivée entre-temps.*

Fonction Rappel

En cas de coupure accidentelle de la table de cuisson par la touche Marche/arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Rappel.

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt dans les 6 secondes.
   - ▹ *La touche Pause clignote.*
2. Appuyez sur la touche Pause dans les 6 secondes.
   - ▹ *Les réglages précédents sont réactivés.*

Utilisation du minuteur de cuisine

Le minuteur de cuisine n'est pas connecté à une zone de cuisson. Le minuteur de cuisine ne désactive pas une zone de cuisson ou l'unité d'aspiration.

La table de cuisson est allumée.

1. Appuyez sur la touche de minuteur de cuisine pour activer le minuteur de cuisine.
   - ▹ *L'affichage du minuteur indique un « 0.00 ».*
2. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 9 heures 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 compte à rebours commence.*
   - ▹ *L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.*
   - ▹ *Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.*
   - ▹ *L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.*
3. Appuyez sur la touche de minuteur de cuisine pour arrêter le signal sonore.
   - ▹ *Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.*

Appuyez sur la touche de minuteur de cuisine, puis appuyez sur la touche « - » pour régler le temps sur « 0.00 » pour désactiver le minuteur avant que le temps ne soit écoulé.

Lorsque la table de cuisson est éteinte : appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt pour éteindre le minuteur de cuisine 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. Appuyez sur le symbole de minuteur.
   - ▹ *Le symbole de minuteur des minuteurs de cuisson actifs s'éclaire.*
   - ▹ *L'affichage du minuteur indique un « 0.00 ».*
3. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 9 heures 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 compte à rebours commence. Le symbole de minuteur clignote lentement.*
   - ▹ *L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.*
   - ▹ *Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.*
   - ▹ *La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.*
   - ▹ *L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.*
4. Appuyez sur le symbole de 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 affichera toujours le temps de la zone de cuisson avec le temps restant le plus court.

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 pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole de minuteur.
3. Utilisez la touche « + » ou « - » pour modifier le temps de cuisson.

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 reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.*
   - ▹ *Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.*
   - ▹ *Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et 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 reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.*
2. Appuyez sur le symbole de minuteur.
3. Appuyez sur la (les) touche(s) « - » pour régler le temps sur « 0.00 ».
   - ▹ *Le symbole du minuteur n'est à présent plus éclairé.*
4. Confirmez le réglage : appuyez à nouveau sur le symbole de minuteur.

Sécurité enfants

Pour activer la sécurité enfants, les étapes décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.
3. Relâchez et faites glisser votre doigt de 0 à 9 le long du curseur.
   - ▹ *Tous les affichages montrent le symbole « L ».*

La table de cuisson est maintenant verrouillée. Ceci empêche la mise en route inopinée de l'appareil. Après 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour désactiver la sécurité enfants, les étapes décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.
3. Relâchez et faites glisser votre doigt de 9 à 0 le long du curseur.

Fonction de verrouillage pour un nettoyage rapide pendant la cuisson

1. Appuyez sur la touche de verrouillage.
   - ▹ *La touche de verrouillage s'allume. Les réglages de la table de cuisson sont verrouillés pour permettre un nettoyage rapide.*
2. Pour la désactiver, appuyez encore sur la touche de verrouillage.

Allumer et éteindre manuellement l'unité d'aspiration

1. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.
   - ▹ *L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.*
2. Réglez le niveau de vitesse de l'unité d'aspiration dans les 3 secondes en touchant le curseur (1 à 9).
   - ▹ *L'unité d'aspiration s'allume avec la vitesse d'aspiration définie.*
   - ▹ *Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.*
3. Réglez le niveau de vitesse de l'unité d'aspiration sur « 0 » pour éteindre l'unité d'aspiration.
4. Éteignez la table de cuison à induction en appuyant sur la touche marche/arrêt.

En mode recirculation, l'unité d'aspiration fonctionnera en mode de suivi pendant encore 20 minutes si la table de cuisson est éteinte.

Boost

Vous pouvez utiliser la fonction boost pour extraire un maximum de 6 minutes sur le réglage le plus élevé.

1. Appuyez sur le niveau P pour sélectionner la fonction Boost.
   - ▹ *Un « P » s'affiche dans l'affichage.*
   - ▹ *Après le temps de Boost maximum, le niiveau de vitesse sera réduite au niveau 9.*

En mode recirculation, il n'y a pas de limite de temps et la fonction boost reste active.

2. Réglez le niveau de vitesse de l'unité d'aspiration sur « 0 » pour éteindre l'unité d'aspiration.
3. Éteignez la table de cuison à induction en appuyant sur la touche marche/arrêt.

Allumer et éteindre le mode aspiration automatique

En mode aspiration automatique, le niveau d'aspiration s'ajuste automatiquement à l'utilisation des zones de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration pendant 3 secondes.
   - ▹ *Un « A » s'affiche dans l'affichage*
2. Appuyez à nouveau sur la touche de l'unité d'aspiration pendant 3 secondes pour éteignez le mode aspiration automatique.

Définir un arrêt différé de quelques minutes

Utilisez cette fonction pour que l'unité d'aspiration s'éteigne avec un retard de quelques minutes.

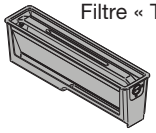
Le mode aspiration automatique doit être désactivé.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche d'aspiration et définissez un niveau de vitesse d'aspiration.
3. Appuyez sur le symbole de minuteur
   - ▹ *Le symbole de minuteur de l'unité d'aspiration s'éclaire.*
4. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler l'arrêt différé.
   - ▹ *Le compte à rebours des minutes commence automatiquement.*
   - ▹ *Une fois les minutes réglées écoulées, l'unité d'aspiration s'éteint.*

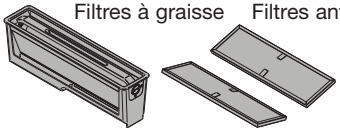
Filtres appliqués

Votre appareil peut être équipé de filtres combinés pour la filtration des graisses et des odeurs (filtres « Twin ») ou de filtres séparés pour la filtration des graisses et des odeurs. Tous les filtres nécessitent un entretien périodique.

Filtre « Twin »



Filtres à graisse Filtres anti-odeurs



Saturation du filtre « Twin »

Si votre appareil est équipé de filtres combinés (filtres « Twin »), suivez les instructions ci-dessous.

Standard installation avec rejet vers l'extérieur
Après 30 heures de fonctionnement de l'unité d'aspiration, « F » et « G » s'affichent alternativement sur l'affichage de l'unité d'aspiration ; l'entretien des filtres « Twin » est nécessaire (voir « Entretien / Filtres et récupérateur d'eau »).

Standard installation avec recirculation
Lorsque l'appareil est programmé pour la recirculation (voir « menu utilisateur »), après 30 heures de fonctionnement de l'unité d'extraction « F » et « G » apparaîtront alternativement sur l'écran de l'unité d'extraction ; il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre « Twin » (voir « Entretien / Filtres et récupérateur d'eau »).

Au fil du temps et les lavages répétés, l'efficacité de filtration des odeurs des filtres « Twin » diminue. En fonction de l'intensité d'utilisation de l'appareil, du comportement de cuisson et des cycles de régénération, vous devez remplacer les filtres « Twin » (voir « Entretien / Filtres et récupérateur d'eau »).

Lorsque le réglage de la recirculation est activé dans le menu utilisateur, un message supplémentaire apparaîtra (après 120 heures) pour le nettoyage du filtre anti-odeurs (« F » et « C » apparaîtront alternativement sur l'écran de l'unité d'extraction). Votre appareil est équipé de filtres « Twin » combinant un filtre à graisse et un filtre à odeurs. Vous pouvez donc réinitialiser ce message comme décrit ci-dessous et suivre les instructions de maintenance décrites ci-dessus.

Saturation des filtres séparés pour la filtration des graisses et des odeurs

Si votre appareil est équipé de filtres anti-graisses et anti-odeurs séparés, suivez les instructions ci-dessous.

Standard installation avec rejet vers l'extérieur
Après 30 heures de fonctionnement de l'unité d'aspiration, « F » et « G » s'affichent alternativement sur l'affichage de l'unité d'aspiration ; l'entretien des filtres à graisse est nécessaire (voir « Entretien / Filtres et récupérateur d'eau »).

Standard recirculation installation
Lorsque l'appareil est programmé pour la recirculation (voir « menu utilisateur »), après 30 heures de fonctionnement de l'unité d'extraction « F » et « G » apparaîtront alternativement sur l'écran de l'unité d'extraction ; il est nécessaire d'effectuer l'entretien des filtres à graisse (voir « Entretien / Filtres et récupérateur d'eau »).

Après 120 heures, un message supplémentaire s'affiche pour demander le nettoyage des filtres anti-odeurs séparés (« F » et « C » s'affichent alternativement sur l'affichage de l'unité d'aspiration). Retirez et nettoyez les filtres anti-odeurs, puis séchez-les soigneusement avant de les remettre en place (voir « Entretien / Filtres et récupérateur d'eau »).

Au fil du temps et les lavages répétés, l'efficacité de filtration des odeurs des filtres anti-odeurs séparés diminue. En fonction de l'intensité d'utilisation de l'appareil, du comportement de cuisson et des cycles de régénération, vous devez remplacer les filtres anti-odeurs séparés (voir « Entretien / Filtres et récupérateur d'eau »).

Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre

Réinitialisez la mémoire après la maintenance/le remplacement des filtres.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration pendant 3 secondes.
   - ▹ *Sur l'affichage de l'unité d'aspiration, l'indication de saturation du filtre disparaissent et la mémoire recommencera à compter.*

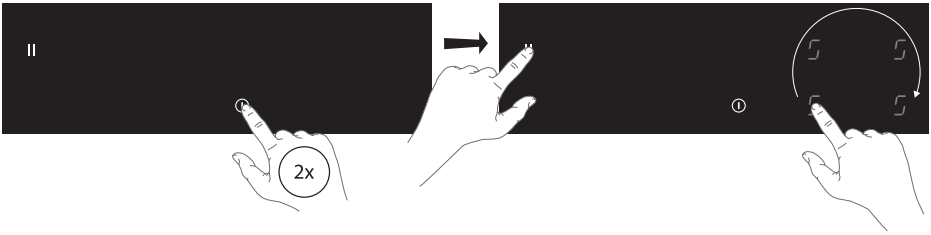
MENU UTILISATEUR

Le menu utilisateur permet à l'utilisateur de définir entre autres les signaux sur la table de cuisson à sa guise. Cela concerne tant les signaux audio (ton et volume) que visuels.

Code de menu	Description	Valeur de configuration
U0	Indique la puissance maximale réglée.	7400 W (par défaut)
U1	Mode avec canal d'évacuation / Mode recirculation	0: mode avec canal d'évacuation (par défaut) 1: mode recirculation
U2	Touche de volume sonore	0 (désactivé) - 1 - 2 - 3 max. (par défaut)
U3	Volume du signal d'alarme	0 (désactivé) - 1 - 2 - 3 max. (par défaut)
U4	Niveau d'éclairage de l'affichage	Max. 0 (par défaut) - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Animation de compte à rebours	0: désactivé (par défaut) 1: activé
U7	Signal sonore du minuteur de cuisine	0 : Signal sonore pendant 120 secondes (par défaut) 1 : Signal sonore pendant 10 secondes 2 : Pas de signal sonore

Ouvrir le menu utilisateur

1. Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt dans les trois secondes.
   - ▹ *La touche Pause clignote.*
2. Maintenez votre doigt sur la touche Pause.
3. Ensuite, appuyez sur chaque touche de zone de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche).



4. Relâchez la touche Pause.
   - ▹ *« U » clignote en alternance avec le nombre « 0 » sur l'affichage de la zone de cuisson à l'arrière gauche.*
   - ▹ *Avec le code de menu U0 ; la valeur de configuration s'affiche dans l'affichage du minuteur.*
5. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'arrière gauche et sélectionnez le bon numéro du code de menu (voir tableau).
   - ▹ *La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.*
6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche et sélectionnez la valeur correcte (voir tableau).
7. Confirmez le réglage : appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal audio.

LIMITEUR DE PUISSANCE

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.

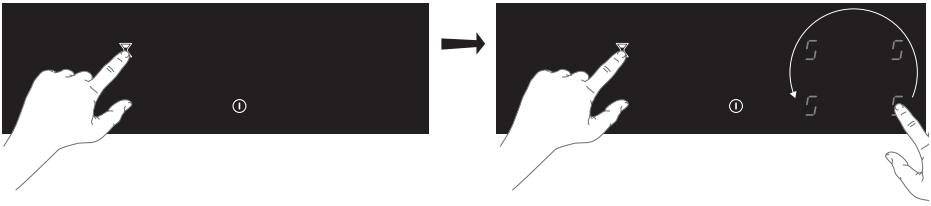
- Le limiteur est réglé à 7400W par l'usine, mais il est possible de modifier ce paramètre à 4500W ou 3600W.

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 de minuteur de cuisine 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. Maintenez votre doigt sur la touche de minuteur de cuisine.
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).



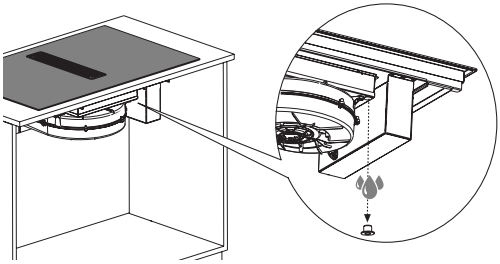
5. Relâchez la touche de minuteur de cuisine.
   ▹ *« C » clignote en alternance avec « 0 » dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.*
   ▹ *La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.*

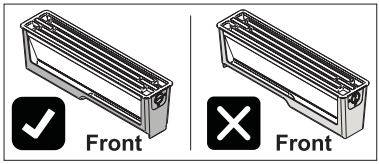
6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson arrière gauche et sélectionnez « 8 » à l'aide du curseur.
   ▹ *« C » clignote en alternance avec « 8 » dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.*
7. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et sélectionnez la limitation de puissance souhaitée à l'aide du curseur (voir le tableau).
8. Puis, appuyez sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que tous les segments d'affichage s'éteignent.
   ▹ *La table de cuisson est à présent prête à être utilisée avec le limiteur de puissance sélectionné.*

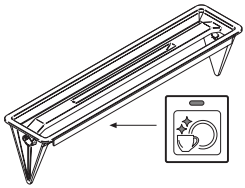
Réglage curseur de réglage	Réglage du limiteur de puissance
0	7400W
1	4500W
2	3600W

Filtres et récupérateur d'eau

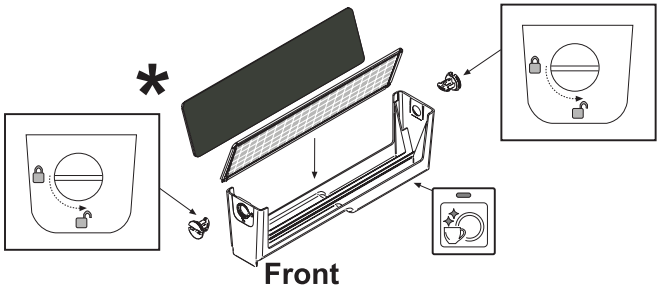
CET ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ AVEC L'ASPIRATION.

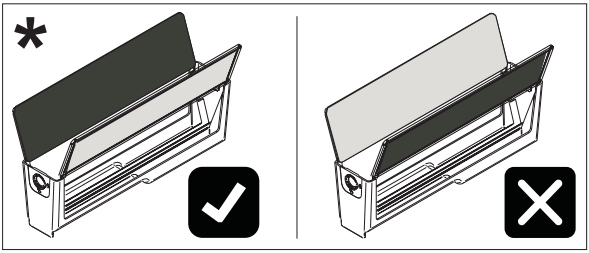






Filtres « Twin »





Récupérateur d'eau

- Il est recommandé de vérifier et de vider le récupérateur d'eau toutes les deux semaines.
- Retirez les filtres et séchez l'intérieur du récupérateur d'eau avec un chiffon sec.

Unité de filtration

Les filtres utilisés dans cette cartouche filtrante sont soit des filtres combinés pour la filtration des graisses et des odeurs, soit des filtres séparés pour la filtration des graisses et des odeurs. Les filtres « Twin » et les filtres séparés pour la filtration des odeurs sont régénérables et nécessitent un entretien périodique.

Entretien des filtres « Twin »

- Après 30 heures de fonctionnement, « F » et « G » s'affichent alternativement sur l'affichage de l'unité d'extraction ; les filtres « Twin » doivent être lavés.
- Les filtres « Twin » doivent être lavés sans détergent.
- Les filtres « Twin » peuvent être lavés dans l'évier avec de l'eau chaude ou peuvent être placés au lave-vaisselle avec un programme de lavage rapide, sans autre vaisselle (pour éviter la présence de graisses ou d'huiles) et à une température recommandée de maximum 60/65 °C.
- Les filtres « Twin » peuvent être séchés naturellement en les recouvrant d'un chiffon propre et sans résidus, ou dans un four avec chaleur de voûte et de sole à une température de 80 °C pendant 1 heure maximum.

Les filtres « Twin » doivent être remplacés :

- lorsque vous constatez que la filtration des odeurs n'est plus suffisante (la durée moyenne est de 240 heures de fonctionnement).
- au plus tard après 1 an d'utilisation.
- lorsque les filtres sont clairement endommagés.

ATTENTION : Le séchage ne doit jamais être effectué avec des courants d'air. Il est important que les filtres « Twin » soient complètement secs avant d'être remis en place. Après la maintenance, réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre.

Entretien des filtres à graisse et à odeurs séparés / filtres à graisse

- Après 30 heures de fonctionnement, « F » et « G » s'affichent alternativement sur l'affichage de l'unité d'extraction ; les filtres à graisse séparés doivent être lavés.
- Les filtres à graisse séparés doivent être lavés sans détergent.
- Les filtres à graisse séparés peuvent être lavés dans l'évier avec de l'eau chaude ou peuvent être placés au lave-vaisselle avec un programme de lavage rapide, sans autre vaisselle (pour éviter la présence de graisses ou d'huiles) et à une température recommandée de maximum 60/65 °C.
- Les filtres à graisse peuvent être séchés naturellement en les recouvrant d'un chiffon propre et sans résidus.

ATTENTION : Il est important que les filtres à graisse soient complètement secs avant d'être remis en place. Après la maintenance, réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre.

Entretien des filtres à graisse et à odeurs séparés / <u>filtres à odeurs</u>

- Après 120 heures, « F » et « C » clignotent en alternance sur l'écran de l'extracteur ; les filtres à odeurs séparés doivent être nettoyés.
- Les filtres anti-odeurs peuvent être lavés à l'eau chaude dans l'évier ou au lave-vaisselle en cycle rapide, sans vaisselle (pour éviter la présence de graisse ou d'huile) et à une température maximale de 60/65 °C.
- Les filtres anti-odeurs peuvent être séchés naturellement en les recouvrant d'un chiffon propre et sans résidus, ou au four à chaleur tournante à 80 °C pendant une heure maximum.

Les filtres anti-odeurs doivent être remplacés :

- lorsque vous constatez que la filtration des odeurs n'est plus suffisante (la durée moyenne est d'environ 7 lavages).
- lorsque les filtres sont clairement endommagés.

ATTENTION : Le séchage ne doit jamais être effectué avec des courants d'air. Il est important que les filtres à odeurs soient complètement secs avant d'être remis en place. Après la maintenance, réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre.

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.

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. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
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 gauche ou droite 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.

Problème	Cause possible	Solution
L est indiqué dans l'affichage.	La sécurité enfants est activée.	Voir le chapitre « Fonctionnement de la table de cuisson/Sécurité enfants ».
« F » et « G » ou « F » et « C » s'affichent alternativement sur l'écran de l'unité d'extraction.	Indication de nettoyage des filtres.	Il est nécessaire de procéder à l'entretien des filtres (voir 'Entretien/Filtres et récupérateur d'eau').
		Si votre appareil est équipé de filtres « Twin », vous pouvez réinitialiser les avertissements supplémentaires « F » et « C » car la fréquence de nettoyage du filtre anti-odeurs combiné est de 30 heures.
Code d'erreur **ER 03**.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur **ER21**.	Surchauffe.	Laissez la table de cuisson refroidir.
Code d'erreur **E2**.	Température excessive de l'élément d'induction. Il se peut qu'une casserole vide ait été utilisée.	Ne chauffez pas de casseroles vides.
Code d'erreur **E3**.	Casserole inappropriée.	Utilisez des casseroles appropriées.
Code d'erreur **E8**.	Dysfonctionnement de l'unité d'aspiration. L'unité d'aspiration peut être bloquée.	Retirez les éventuels blocages et nettoyez l'unité d'aspiration.
Autres codes d'erreur.		Contactez ensuite le service après-vente.

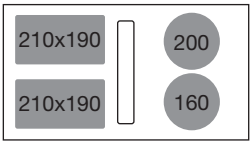
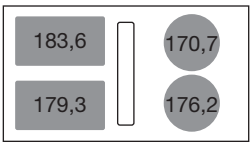
Données techniques

Table de cuisson			
		Unité	Valeur
Type de produit			Encastré
Dimensions	Largeur x Profondeur x Hauteur	mm	800x520x210 600x520x210
Tension/fréquence d'alimentation		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Puissance		W	7400
Poids		Kg	20
Unité d'aspiration			
Flux d'air max* - Installation avec évacuation		m^3/h	510
Bruit max* - Installation avec évacuation		dBA	64
Puissance de l'unité d'aspiration		W	144

* Vitesse maximale (hors boost)

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	**AKI580___ / AKI560___**
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4
Technologie de chauffe	Zones 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). Long./larg. en mm. Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en mm.	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE table de cuisson électrique) en Wh/kg	
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE table de cuisson électrique) en Wh/kg	177,5

FR

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
Reinigung	12

Bedienung des Kochfelds

Kochvorgang starten	13
Boost	13
Kochgeschirrerkennungssymbol	13
Kochvorgang beenden	14
Ankochautomatik einschalten	14
Warmhaltefunktion einschalten	14
Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden	15
Unterbrechen des Garvorgangs	15
Wiederherstellungsfunktion	16
Einstellen der Kurzzeituhr	16
Abschalttimer benutzen	16
Kindersicherung	18
Tastensperre für eine schnelle Reinigung während des Kochens	18

INHALT

Bedienung des Dunstabzugs

Manuelles Einschalten und Ausschalten des Dunstabzugs 19
Boost 19
Einschalten und Ausschalten der Dunstabzugsautomatik 19
Einige Minuten Nachlauf aktivieren 20
Angewandte Filter 20
Twin-Filter gesättigt 20
Sättigung der separaten Filtern für Fett und Geruch 21
Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige 21

Einstellungsmenü 22

Leistungsbegrenzung 24

Pflege

Reinigung 26
Filter und Auffangschale 27

Fehlerbehebung 28

Technische Daten

Technische Daten 30
Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014 30

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung 31

DE

Verwendete Piktogramme

Wichtiger Hinweis

Tipp

Elektrischer Anschluss

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.

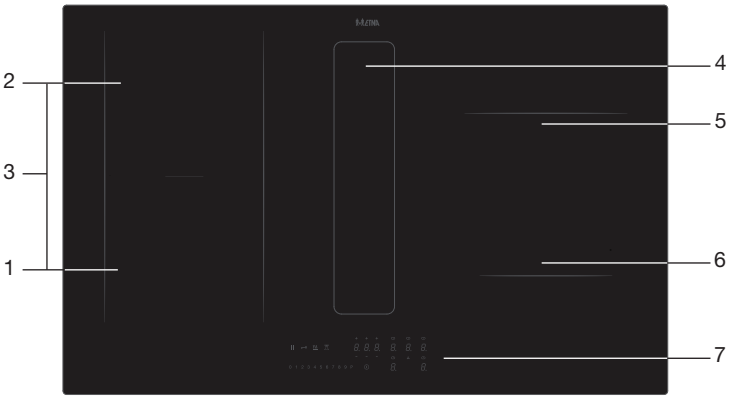
⚠ Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise.

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.

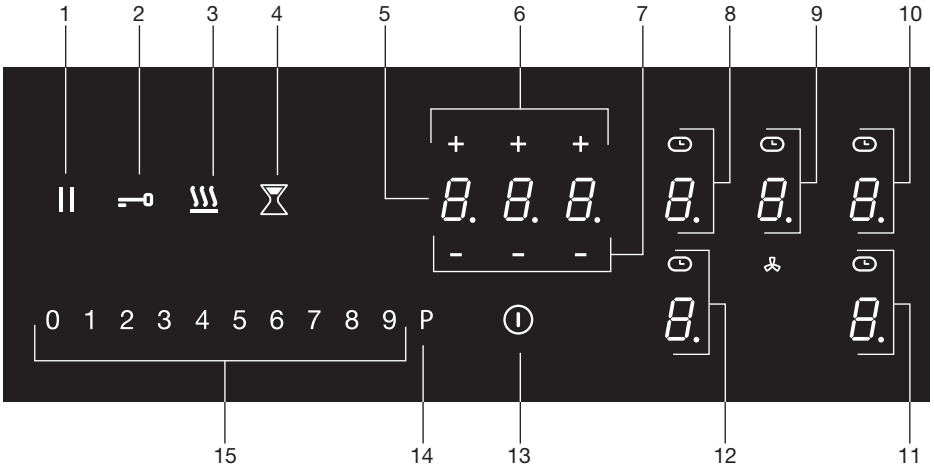
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Beschreibung



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. Pausentaste
2. Sperr-Taste
3. Warmhaltetaste
4. Kurzzeituhrtaste
5. Timeranzeige
6. Plus-Taste Timer
7. Minus-Taste Timer
8. Kochzonentaste hinten links (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
9. Dunstabzugstaste (Abzugsanzeige) und Timersymbol
10. Kochzonentaste hinten rechts (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
11. Kochzonentaste vorne rechts (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
12. Kochzonentaste vorne links (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
13. EIN/AUS-Taste
14. Boost-Taste
15. Schieberegler (0 bis 9) für das Einstellen von Werten

Angaben auf der Anzeige

Kochzonenanzeige	Beschreibung
1 - 9	Leistungsstufe: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung.
P	Boost-Funktionaktiv.
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.**
L	Kindersicherung aktiv.
A	Ankochautomatik aktiv.
u	Warmhaltefunktion aktiv.
II	Pausenfunktion aktiv.
n	Bridge-Induktionszonen aktiv.
	Timer aktiv.

Dunstabzugsanzeige	Beschreibung
1 - 9	Abzugsstufe: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung.
P	Boost-Funktion aktiv.
F / 6	‘FG’ und ‘FC’: Twin-Filter gesättigt.
F / C	
	Timer aktiv.

Timeranzeige	Beschreibung
- - -	Timer wurde nicht programmiert.
1.25	Timer ist programmiert (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. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

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 120 mm.*
  - *Ø200 mm: Mindestdurchmesser der Pfanne 140 mm.*
  - *Octa zone: Mindestdurchmesser der Pfanne 140 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 220 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

- Wenn das Kochfeld das aufgestellte (geeignetes) Kochgeschirr nicht erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Kochgeschirrerkennungsymbol. Nach 20 Sekunden wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- Auch wenn das Kochgeschirr während des Garens von der Kochzone genommen wird, leuchtet das Kochgeschirrerkennungssymbol auf. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Das Symbol erlischt wieder, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Zone gestellt wird. Die Kochzone schaltet sich automatisch wieder mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.

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.

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:
- 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.



Reinigung

Erste Verwendung

- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Glasoberfläche vor der ersten Benutzung zu reinigen.
- Es wird empfohlen, das Gerät (nach der Reinigung mit einem feuchten Tuch) abzutrocknen, um Kalkablagerungen zu vermeiden.

Bitte lesen Sie das Kapitel „Vor der ersten Verwendung“ sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, um Fehlbedienungen vorzubeugen. Für eine ordnungsgemäße Verwendung des Produkts wird empfohlen, während des Kochens immer die Abluft einzuschalten.

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.
3. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.

Solange die Kochzonenanzeige hell leuchtet, ist die Kochzone ausgewählt und die Leistungsstufe kann eingestellt werden.

Wenn die Reaktionszeit abgelaufen ist, oder während des Garvorgangs, können Sie die Kochzone aktivieren, indem Sie die Taste der gewünschten Kochzone berühren.

4. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 10 Sekunden die Leistungsstufe ein.
   - ▹ *Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe gestartet.*

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 auf die Leistungsstufe 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:

- kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder Kochgeschirr steht auf der falschen Zone
- Kochgeschirr ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet
- Kochgeschirr ist 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 das Symbol 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.

Leistungsstufe	**Ankochzeit (in Sekunden)**
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Halten Sie den Schieberegler mindestens 3 Sekunden auf der gewünschten Position (1 bis 8) gedrückt.
   - ▹ *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.*
3. Um die Ankochautomatik zu stoppen, wählen Sie die Kochzone aus und berühren Sie den Schieberegler.

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 „u“ angezeigt. Die Warmhaltefunktion ist nun aktiviert.*
4. Wählen Sie die Leistungsstufe „0“ oder berühren Sie die Warmhaltetaste, um die Warmhaltefunktion wieder abzuschalten.

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

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 22 cm).

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie beide 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 vorübergehend (max. 10 Minuten lang) ab, der Abzug geht auf die niedrigste Einstellung und alle Timer werden 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. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste und der Garvorgang wird fortgesetzt.
   ▹ *Wenn die Pausenfunktion nicht nach 10 Minuten von Hand wieder aufgehoben wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.*

Wiederherstellungsfunktion

Wenn das Kochfeld versehentlich mit der Ein/Aus-Taste ausgeschaltet wurde, können Sie mit der Wiederherstellungsfunktion alle Einstellungen wiederherstellen.

1. Berühren Sie dazu innerhalb von 6 Sekunden die Ein/Aus-Taste.
   - ▹ *Die Pausentaste blinkt.*
2. Berühren Sie innerhalb von 6 Sekunden die Pausentaste.
   - ▹ *Damit sind die vorherigen Einstellungen wiederhergestellt.*

Einstellen der Kurzzeituhr



Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone oder den Dunstabzug nicht aus.

Das Kochfeld ist eingeschaltet.

1. Berühren Sie die Kurzzeituhrtaste, um die Kurzzeituhr zu aktivieren.
   - ▹ *Auf dem Display des Timers wird „0.00“ angezeigt.*

2. Stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten).
   - ▹ *Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.*
   - ▹ *Sobald die Zeit eingestellt ist, 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 blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.*
3. Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie die Kurzzeituhrtaste.
   - ▹ *Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.*



Berühren Sie die Kurzzeituhrtaste und danach die Taste „-“, um die Zeit auf „000“ 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 das Timersymbol.
   - ▹ *Das Timersymbol der aktiven Abschalttimer leuchtet hell auf.*
   - ▹ *Auf dem Display des Timers wird „0.00“ angezeigt.*
3. Stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten).
   - ▹ *Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.*
   - ▹ *Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt. Das Timersymbol blinkt 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 blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.*
4. Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie das Timersymbol.
   - ▹ *Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.*



Es lässt sich für jede Kochzone ein eigener Abschalttimer einstellen. Das Display zeigt dabei stets die verbleibende Zeit für die Kochzone, die als nächste abgeschaltet wird.

Ändern der eingestellten Garzeit

Der Abschalttimer lässt sich jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit ändern wollen.
2. Berühren Sie das Timersymbol..
3. Ändern Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die Garzeit.

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 das blinkende Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.*
   - ▹ *In der Zeitanzeige wird die verbleibende Gardauer angezeigt.*
   - ▹ *Während der letzten Minute erfolgt die Anzeige in 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 das blinkende Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.*

2. Berühren Sie das Timersymbol.
3. Berühren Sie die Taste „-“, um die Zeit „0.00“ einzustellen.
   ▹ *Das Timersymbol leuchtet nun nicht mehr hell.*
4. Berühren Sie wieder das Timersymbol um die Einstellung zu bestätigen.

Kindersicherung

Um die Kindersicherung zu aktivieren, müssen die erläuterten Schritte innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonentasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Lassen Sie nun los und streichen Sie mit dem Finger von 0 bis 9 über den Schieberegler.
   ▹ *Alle Displays zeigen das Symbol „L“.*

Das Kochfeld ist nun gesperrt. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten beim Reinigen oder durch Kinder verhindern. Nach 20 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, müssen die erläuterten Schritte innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonentasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Lassen Sie nun los und streichen Sie mit dem Finger von 9 bis 0 über den Schieberegler.

Tastensperre für eine schnelle Reinigung während des Kochens

1. Berühren Sie die Sperr-Taste.
   ▹ *Die Sperr-Taste leuchtet auf. Die Einstellungen des Kochfelds können nun nicht geändert werden, um eine schnelle Reinigung zu ermöglichen.*
2. Um die Tastensperre zu beenden, berühren Sie wieder die Sperr-Taste.

Manuelles Einschalten und Ausschalten des Dunstabzugs

1. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
   - ▹ *Das Display des Dunstabzugs leuchtet auf.*
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 3 Sekunden die gewünschte Stufe des Dunstabzugs (1 bis 9) ein.
   - ▹ *Der Dunstabzug arbeitet nun mit der eingestellten Stufe.*
   - ▹ *Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.*
3. Stellen Sie die Stufe des Dunstabzugs auf ‘0’, um die Dunstabzug auszuschalten.
4. Schalten Sie das Induktionskochfeld durch Berühren der Ein-/Aus-Taste aus.

In Umluftbetrieb läuft der Dunstabzug noch 20 Minuten lang weiter nach dem Abschalten des Kochfelds.

Boost

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 6 Minuten auf höchster Stufe extrahieren.

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

Im Umluftbetrieb gibt es keine Zeitbegrenzung und die Boost-Funktion bleibt aktiv.

2. Stellen Sie die Stufe des Dunstabzugs auf ‘0’, um die Dunstabzug auszuschalten.
3. Schalten Sie das Induktionskochfeld durch Berühren der Ein-/Aus-Taste aus.

Einschalten und Ausschalten der Dunstabzugsautomatik

Bei aktivierter Dunstabzugsautomatik wird die Absaugleistung an die Verwendung der Kochzonen angepasst.

1. Berühren Sie die Dunstabzugstaste und halten Sie sie 3 Sekunden gedrückt.
   - ▹ *Auf der Anzeige erscheint „A“.*
2. Berühren Sie wieder die Dunstabzugstaste und halten Sie sie 3 Sekunden gedrückt um der Dunstabzugsautomatik aus zu schalten.

Einige Minuten Nachlauf aktivieren

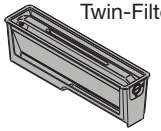
Wenn diese Funktion aktiviert ist, schaltet sich der Dunstabzug erst mit einer Verzögerung von einige Minuten ab.

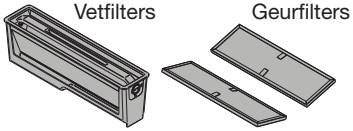
Die Dunstabzugsautomatik muss ausgeschaltet sein.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie die Dunstabzugstaste und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe des Abzugs.
3. Berühren Sie das Timersymbol.
   - ▹ *Das Timersymbol der Dunstabzug leuchtet auf.*
4. Stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die gewünschte Nachlaufeit ein.
   - ▹ *Die Minuten laufen nun rückwärts ab.*
   - ▹ *Nach Ablauf der eingestellten Minuten schaltet sich der Dunstabzug selbsttätig ab.*

Angewandte Filter

Ihr Gerät kann entweder mit kombinierten Filtern zur Fett- und Geruchsfilterung (Twin-Filter) oder mit separaten Filtern zur Fett- und Geruchsfilterung ausgestattet sein. Alle Filter müssen regelmäßig gewartet werden.





Twin-Filter gesättigt

Falls Ihr Gerät mit Twin-Filter ausgestattet ist, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.

Standard Installation mit Abluftbetrieb
Nach 30 Betriebsstunden des Dunstabzugs, wird im Display des Dunstabzugs abwechselnd „F“ und „G“ angezeigt: die Wartung der Twin-Filter ist erforderlich (siehe „Pflege/ Filter und Wasserauffangbehälter“).

Standard Installation mit Umluftbetrieb
Wenn das Gerät auf Umluft eingestellt ist (siehe „Einstellungsmenü“), erscheinen nach 30 Betriebsstunden der Absaugung abwechselnd „F“ und „G“ im Display der Absaugung; die Twin-Filter müssen gewartet werden (siehe „Pflege/ Filter und Wasserauffangbehälter“).

Mit der Zeit und durch wiederholtes Waschen lässt die Geruchsfilterleistung der Twin-Filter nach. Abhängig von der Nutzungsintensität des Geräts, dem Kochverhalten und den Regenerationszyklen müssen Sie die Twin-Filter austauschen (siehe „Pflege/ Filter und Wasserauffangbehälter“).

Wenn im Einstellungsmenü die Einstellung für Umluftbetrieb aktiviert ist, erscheint zusätzlich eine Meldung (nach 120 Stunden) zur Reinigung des Geruchsfilters („F“ und „C“ erscheinen abwechselnd im Display der Absaugung). Ihr Gerät ist mit Twin-Filtern ausgestattet, die einen Fettfilter und einen Geruchsfilter kombinieren. Sie können diese Meldung daher wie unten beschrieben zurücksetzen und den beschriebenen Wartungshinweisen folgen (Pflege/ Filter und Wasserauffangbehälter).

Sättigung der separaten Filtern für Fett und Geruch

Falls Ihr Gerät mit separaten Filtern für Fett und Geruch ausgestattet ist, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.

Standard Installation mit Abluftbetrieb
Nach 30 Betriebsstunden des Dunstabzugs, wird im Display des Dunstabzugs abwechselnd „F“ und „G“ angezeigt: die Wartung der Fettfilter ist erforderlich (siehe „Pflege/ Filter und Wasserauffangbehälter“).

Standard Installation mit Umluftbetrieb
Wenn das Gerät auf Umluft eingestellt ist (siehe „Einstellungsmenü“), erscheinen nach 30 Betriebsstunden der Absaugung abwechselnd „F“ und „G“ im Display der Absaugung; die Fettfilter müssen gewartet werden (siehe „Pflege/ Filter und Wasserauffangbehälter“).

Nach 120 Betriebsstunden erscheint eine zusätzliche Meldung zur Reinigung der separaten Geruchsfilter (im Display der Dunstabzugs erscheinen abwechselnd „F“ und „C“). Entfernen und reinigen Sie die separaten Geruchsfilter und trocknen Sie sie gründlich, bevor Sie sie wieder einsetzen (siehe „Pflege/ Filter und Wasserauffangbehälter“).

Mit der Zeit und durch wiederholtes Waschen lässt die Geruchsfilterleistung der separaten Geruchsfilter nach. Abhängig von der Nutzungsintensität des Geräts, dem Kochverhalten und den Regenerationszyklen müssen Sie die separaten Geruchsfilter austauschen (siehe „Pflege/ Filter und Wasserauffangbehälter“).

Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige

Nach dem Wartung/Austauschen der Filtern muss der Zähler zurückgesetzt werden.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie die Dunstabzugstaste 3 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ *Auf dem Display des Dunstabzugs verschwindet die Filteranzeige und der Zähler beginnt von neuem zu zählen.*

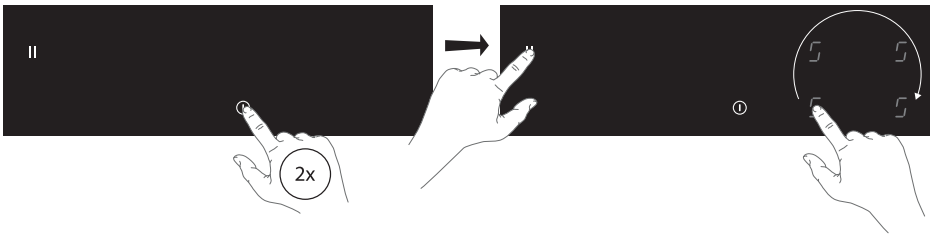
EINSTELLUNGSMENÜ

Im Einstellungsmenü können u.a. Art und Lautstärke der akustischen Signale und die optischen Signale nach Wunsch eingestellt werden.

Menücode	Beschreibung	Werte
U0	Zeigt die eingestellte Höchstleistung an.	7400 W (standard)
U1	Abluftbetrieb / Umluftbetrieb	0: Abluftbetrieb (standard) 1: Umluftbetrieb
U2	Lautstärke der Tastentöne	0 (aus) – 1 – 2 – 3 max. (standard)
U3	Lautstärke des Alarmsignals	0 (aus) – 1 – 2 – 3 max. (standard)
U4	Helligkeit des Displays	max. 0 (standard) – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 min.
U5	Countdown-Animation	0: aus (standard) 1: ein
U7	Timer-Tonsignal	0: Signal während 120 Sekunden (standard) 1: Signal während 10 Sekunden 2: Kein Signal

Öffnen Sie das Einstellungsmenü

1. Berühren Sie innerhalb von drei Sekunden die Ein/Aus-Taste.
   ▹ *Die Pausentaste blinkt.*
2. Berühren Sie die Pausentaste und halten Sie sie gedrückt.
3. Berühren Sie bei gedrückter Pausentaste dann vorne links beginnend im Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.



4. Lassen Sie nun die Pausentaste los.
   - ▹ *Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „U“ und „0“.*
   - ▹ *Bei Menücode U0; der eingestellte Wert erscheint auf der Timeranzeige.*
5. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und wählen Sie den gewünschten Menücode aus (siehe Tabelle).
   - ▹ *Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.*
6. Berühren Sie die Kochzonentaste vorne links und wählen Sie den korrekten Wert (siehe Tabelle).
7. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird, um die Einstellung zu bestätigen.

LEISTUNGSBEGRENZUNG

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.

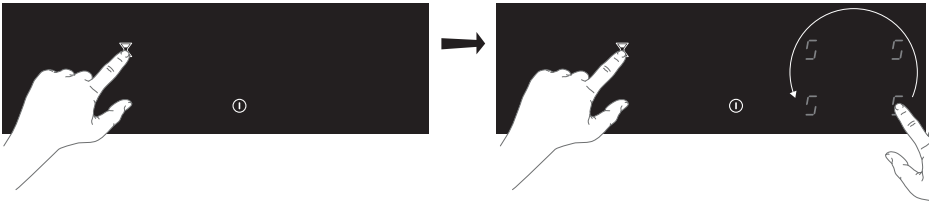
- Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7400 W voreingestellt, aber es ist möglich diese Einstellung auf 4500W oder 3600W zu ändern.

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 Kurzzeituhrtaste blinkt.*

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

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



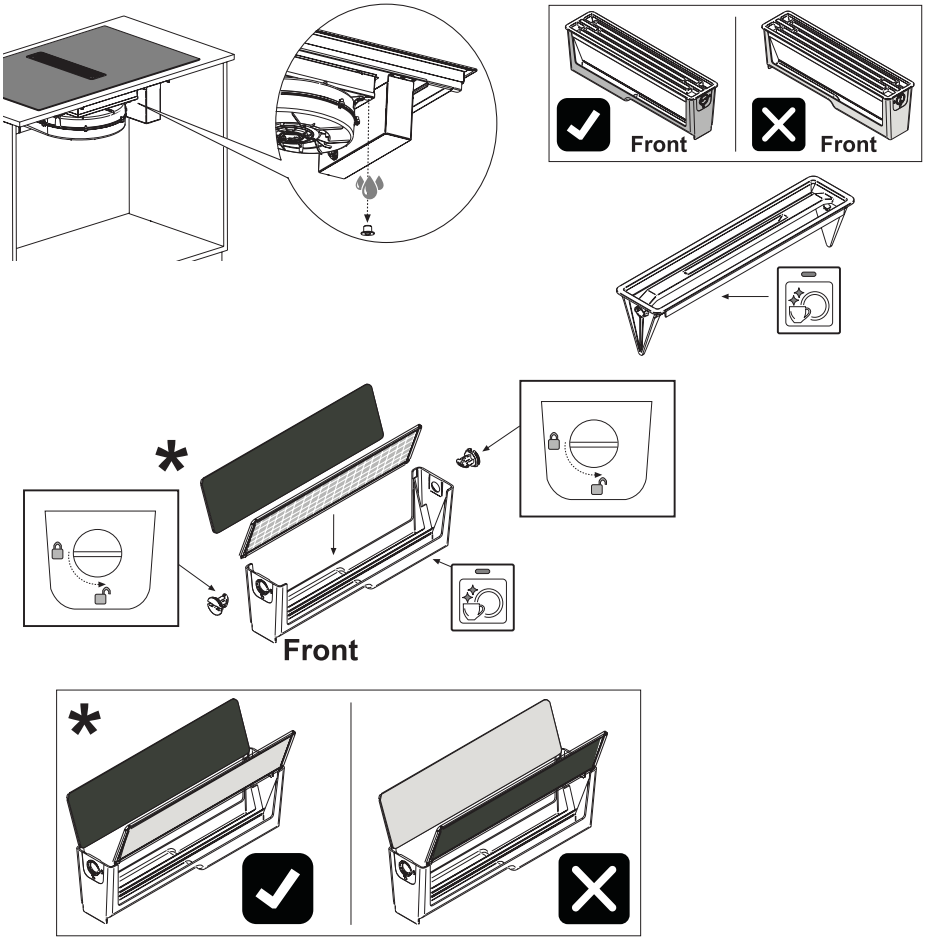
5. Lassen Sie die Kurzzeituhrtaste nun los.
   ▹ *Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „C“ und „0“.*
   ▹ *Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.*
6. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und stellen Sie mit dem Schieberegler den Wert „8“ ein.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

7. Berühren Sie nun die Taste der Kochzone vorne links und stellen Sie die gewünschte Leistungsbegrenzung mit dem Schieberegler ein (siehe Tabelle).
8. Halten Sie danach die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis alle Displayanzeigen erlöschen.
   ▹ *Das Kochfeld kann nur mit der eingestellten Leistungsbegrenzung betrieben werden.*

Leistungsstufe Schieberegler	Einstellen der Leistungsbegrenzung
0	7400 W
1	4500 W
2	3600 W

Filter und Wasserauffangbehälter

DIESE WARTUNG MUSS BEI AUSGESCHLOSSENER ABSAUGUNG DURCHGEFÜHRT WERDEN.



Wasserauffangbehälter

- Es wird empfohlen, den Wasserauffangbehälter alle zwei Wochen zu überprüfen und zu entleeren.
- Entfernen Sie die Filter und trocknen Sie das Innere des Wasserauffangbehälters mit einem trockenen Tuch.

Filtereinheit
Die in dieser Filterkartusche verwendeten Filter sind entweder kombinierte Filter zur Fett- und Geruchsfilterung oder separate Filter zur Fett- und Geruchsfilterung. Die Twin-Filter und separaten Geruchsfilter sind regenerierbar und erfordern regelmäßige Wartung.

Wartung der Twin-Filter
- Nach 30 Betriebsstunden wird im Display des Dunstabzugs abwechselnd „F“ und „G“ angezeigt: die Twin-Filter müssen gereinigt werden.
- Die Twin-Filter müssen ohne Reinigungsmittel gewaschen werden.
- Die Twin-Filter können in der Spüle mit heißem Wasser gewaschen werden oder mit einem Schnellspülprogramm in die Spülmaschine gestellt werden, ohne weiteres Geschirr (um das Vorhandensein von Fetten oder Ölen zu vermeiden) und bei einer empfohlenen Temperatur von maximal 60/65 ° C.
- Die Twin-Filter können auf natürliche Weise durch Abdecken mit einem sauberen, rückstandsfreien Tuch oder in einem Ofen mit Ober- und Unterhitze bei einer Temperatur von 80 °C bis zu 1 Stunde lang getrocknet werden.

Die Twin-Filter müssen ausgetauscht werden:
- wenn Sie merken, dass die Geruchsfilterung nicht mehr ausreicht (die durchschnittliche Zeit beträgt 240 Betriebsstunden).
- spätestens nach 1 Jahr Nutzung.
- wenn die Filter offensichtlich beschädigt sind.

ACHTUNG. Das Trocknen sollte niemals mit Luftströmungen erfolgen. Es ist wichtig, dass die Twin-Filter vollständig trocken sind, bevor sie wieder eingesetzt werden. Nach der Wartung muss der Speicher der Filtersättigungsanzeige zurückgesetzt werden.

Wartung der separaten Fett- und Geruchsfilter / Fettfilter
- Nach 30 Betriebsstunden wird im Display des Dunstabzugs abwechselnd „F“ und „G“ angezeigt: die Fettfilter in der Kassette müssen gereinigt werden.
- Die Fettfilter müssen ohne Reinigungsmittel gewaschen werden.
- Die Fettfilter können in der Spüle mit heißem Wasser gewaschen werden oder mit einem Schnellspülprogramm in die Spülmaschine gestellt werden, ohne weiteres Geschirr (um das Vorhandensein von Fetten oder Ölen zu vermeiden) und bei einer empfohlenen Temperatur von maximal 60/65 ° C.
- Die Fettfilter können auf natürliche Weise durch Abdecken mit einem sauberen, rückstandsfreien Tuch.

ACHTUNG. Es ist wichtig, dass die Fettfilter vollständig trocken sind, bevor sie wieder eingesetzt werden. Nach der Wartung muss der Speicher der Filtersättigungsanzeige zurückgesetzt werden.

Wartung der separaten Fett- und Geruchsfilter / Geruchsfilter

- Nach 120 Betriebsstunden blinken „F“ und „C“ abwechselnd auf dem Display der Dunstabzugshaube. Die separaten Geruchsfilter müssen gereinigt werden.
- Die Geruchsfilter können im Spülbecken mit heißem Wasser oder im Schnellspülgang der Spülmaschine ohne weiteres Geschirr (um Fett oder Öl zu vermeiden) bei einer empfohlenen Temperatur von nicht mehr als 60/65 °C gewaschen werden.
- Die Geruchsfilter können an der Luft getrocknet werden, indem man sie mit einem sauberen, rückstandsfreien Tuch abdeckt, oder bis zu 1 Stunde lang im Backofen bei Ober- und Unterhitze und einer Temperatur von 80 °C.

Die separaten Geruchsfilter müssen ausgetauscht werden:

- wenn Sie merken, dass die Geruchsfilterung nicht mehr ausreicht (die durchschnittliche Zeit beträgt ca. 7 Spülgänge).
- wenn die Filter offensichtlich beschädigt sind.

ACHTUNG. Das Trocknen sollte niemals mit Luftströmungen erfolgen. Es ist wichtig, dass die Geruchsfilter vollständig trocken sind, bevor sie wieder eingesetzt werden. Nach der Wartung muss der Speicher der Filtersättigungsanzeige zurückgesetzt werden.

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.

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. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
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 links oder rechts 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).

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Wenden Sie sich an einen Elektriker.
Auf dem Display erscheint **L**.	Die Kindersicherung ist aktiv.	Siehe Kapitel „Bedienung des Kochfelds/Kindersicherung“.
Im Display der Absauganlage wird abwechselnd „F“ und „G“ oder „F“ und „C“ angezeigt.	Anzeige der Reinigung der Filter.	Die Filter müssen gewartet werden (siehe ‘Wartung/Filter und Wasserauffangbehälter’).
		Wenn Ihr Gerät mit Twin-Filtern ausgestattet ist, können Sie die zusätzlichen Warnungen „F“ und „C“ zurücksetzen, da die Reinigungsfrequenz des kombinierten Geruchsfilters bei 30 Stunden liegt.
Fehlercode **ER 03**.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode **ER21**.	Überhitzung.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
Fehlercode **E2**.	Überhitzung des Induktionselements. Möglicherweise ist das Kochgeschirr leer.	Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr.
Fehlercode **E3**.	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
Fehlercode **E8**.	Fehlfunktion des Dunstabzugs. Der Dunstabzug ist möglicherweise blockiert.	Entfernen Sie die Verstopfung und reinigen Sie den Dunstabzug.
Weitere Fehlercodes.		Wenden Sie sich an den Kundendienst.

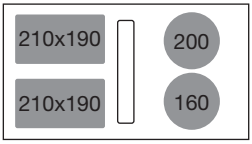
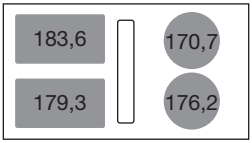
Technische Daten

Kochfeld		
	Einheit	Wert
Produkttyp		Einbau
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	mm	800x520x210 600x520x210
Versorgungsspannung und Netzfrequenz	V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Leistung	W	7400
Gewicht	kg	20
Dunstabzug		
max. Luftvolumenstrom bei einer Installation mit Luftauslass	m^3/h	510
max. Geräuschpegel bei einer Installation mit Luftauslass	dB(A)	64
Leistungsaufnahme Dunstabzug	W	144

* bei maximaler Drehzahl (ohne Boost).

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	**AKI580___ / AKI560___**
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich L × B in mm. Für runde Kochzonen: der Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in mm.	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds je kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	177,5

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

939204

939204 / VER 3 / 05-02-2026

ETNA®