

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK INSTRUCTIONS FOR USE

▶▶▶ INDUCTIEKOOKPLAAT MET AFZUIGING INDUCTION HOB WITH EXTRACTOR

AKI671_..

AKI680_..

AKI380_..

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6
Meldingen op het display	7

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	8
Kookduurbegrenzer	8
Vermogensregeling	8

Voor het eerste gebruik

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

Bediening van de kookplaat

Bereiding starten	13
Boost	13
Pandetectiesymbool	14
Klaar met koken	14
De automatische opwarmfunctie inschakelen	14
De warmhoudfunctie inschakelen	15
De Bridge-inductiekookzones koppelen (alleen voor AKI6...)	15
Koken pauzeren	15
De eierwekker gebruiken	16
De timer gebruiken	16
Toetsvergrendeling	17

Bediening van de afzuigunit

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

Vermogensbegrenzer 21

Onderhoud

Reiniging	23
Rooster en filters reinigen	23

Problemen oplossen 25

Technische specificaties

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

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken	28
---------------------------------	----

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.

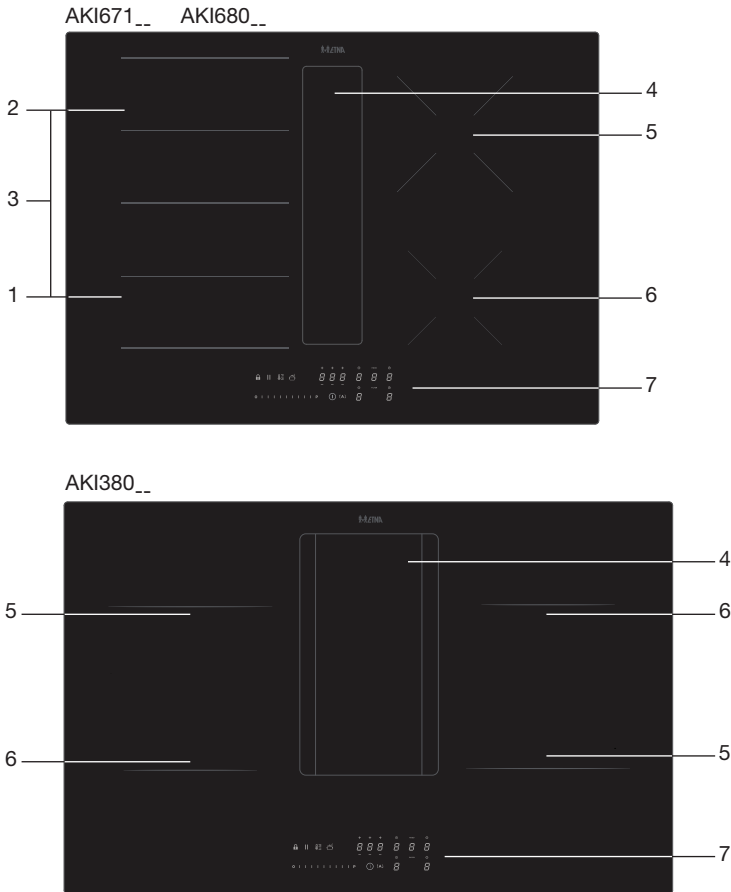
Lees deze handleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

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.

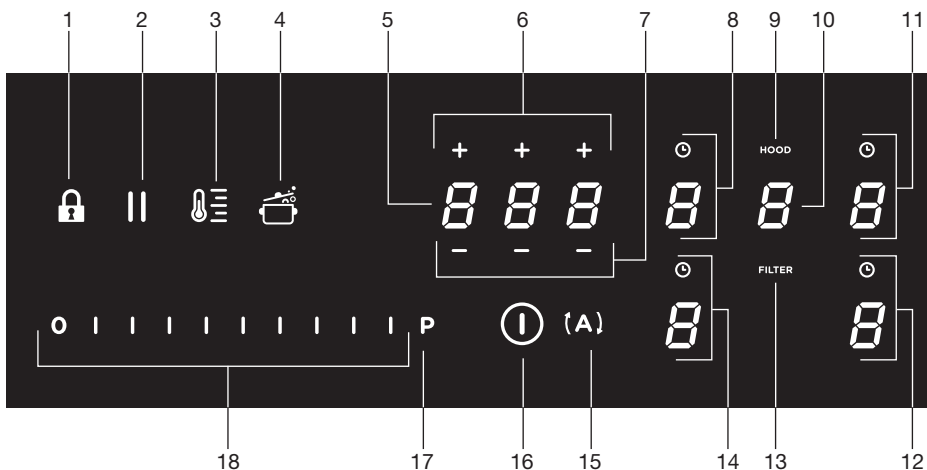
UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Beschrijving



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










Bedieningspaneel







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

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Meldingen op het display

Display kookzone	Beschrijving
	Vermogensniveau: 1 = lage stand ; 9 = hoge stand.
	Boostniveau actief.
	Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool).
	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.
	Automatische verhitting actief.
	Warmhoudfunctie actief.
	Pauzefunctie actief.
	Gekoppelde Bridge inductie zones actief.
	Timer actief.

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

Display timer	Beschrijving
	Timer niet ingesteld.
	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.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Minimale pandiameter

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



Let op

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

Pandetectie

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

Vermogensniveaus

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

Boostfunctie

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

Richtlijnen voor het koken

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

Gebruik de boost-instelling voor:

- de pan snel heet maken;
- snel aan de kook brengen van vloeistof.

Gebruik instelling 8 en 9 voor:

- aanbraden van vlees;
- voedsel bruinen;
- beginnen met koken;
- bakken van wentelteeftjes;
- 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;
- ontgooien van harde groenten.

Gebruik instelling 1-4 voor:

- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pochieren;
- smelten van kaas.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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.



BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT



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

Bereiding starten

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



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

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



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

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

Boost

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

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

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool 'Pandetectie' op het display verschijnt:

- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
 - ▷ *De kookzone werkt pas als er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.*

Klaar met koken

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



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

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

De warmhoudfunctie inschakelen

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

De Bridge-inductiekookzones koppelen (alleen voor AKI6...)

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

Koppeling van de Bridge-inductiekookzones

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

Ontkoppeling van de Bridge-inductiekookzones

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

Koken pauzeren

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

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

BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

De eierwekker gebruiken



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

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

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



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



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

De timer gebruiken



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

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

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

BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

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



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

De vooraf ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

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

De resterende kookduur controleren

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

De kookwekker uitschakelen

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

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

Toetsvergrendeling

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

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

BEDIENING VAN DE AFZUIGUNIT



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

De automatische afzuigmodus inschakelen

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



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



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

De automatische afzuigmodus uitschakelen tijdens de bereiding

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

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

De afzuigunit handmatig inschakelen

De afzuigunit beschikt over drie afzuigsnelheden.

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

Boost

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

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

Verzadiging van het vetfilter en het geurfilter

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

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



Standaard is de indicatie voor de filterverzadiging gedeactiveerd.

Indicatie voor verzadiging van het geurfilter activeren

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

Indicatie voor verzadiging van het vetfilter activeren

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

Geheugenreset van de indicatie voor de filterverzadiging

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

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

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.

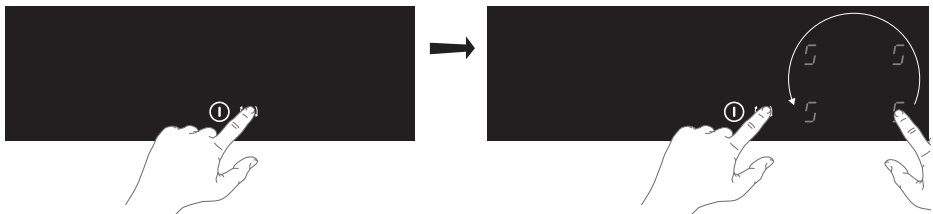
De kookplaat is voorzien van een vermogensbegrenzer. Als het totale vermogen van de actieve kookzones het maximaal beschikbare vermogen overschrijdt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. Het display van de kookzone die in vermogen wordt verlaagd knippert eerst; het niveau wordt dan automatisch verlaagd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

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

Configuratie van de vermogensbegrenzer

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

1. Koppel het apparaat los van de hoofdvoeding door de stekker uit het stopcontact te halen, de zekering te verwijderen of de stroomonderbreker uit te schakelen.
2. Sluit het apparaat weer aan op de stroomvoorziening.
 - De toets 'Automatische afzuigmodus' knippert.
- **Voer, binnen 2 minuten na het aansluiten van de kookplaat op de stroomvoorziening, de volgende stappen uit.**
- **Zorg ervoor dat alle kookzones zijn uitgeschakeld.**
3. Houd de toets 'Automatische afzuigmodus' ingedrukt.
4. Druk vervolgens, tegen de klok in, op alle kookzonetoetsen (begin met de kookzonetoets rechtsvoor).



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

VERMOGENSBEGRENZER

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

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

Reiniging

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

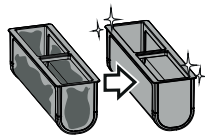
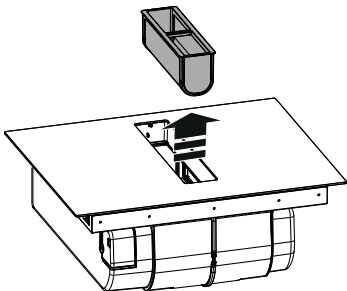
- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (veroorzaakt door het schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder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



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

Rooster en filters reinigen

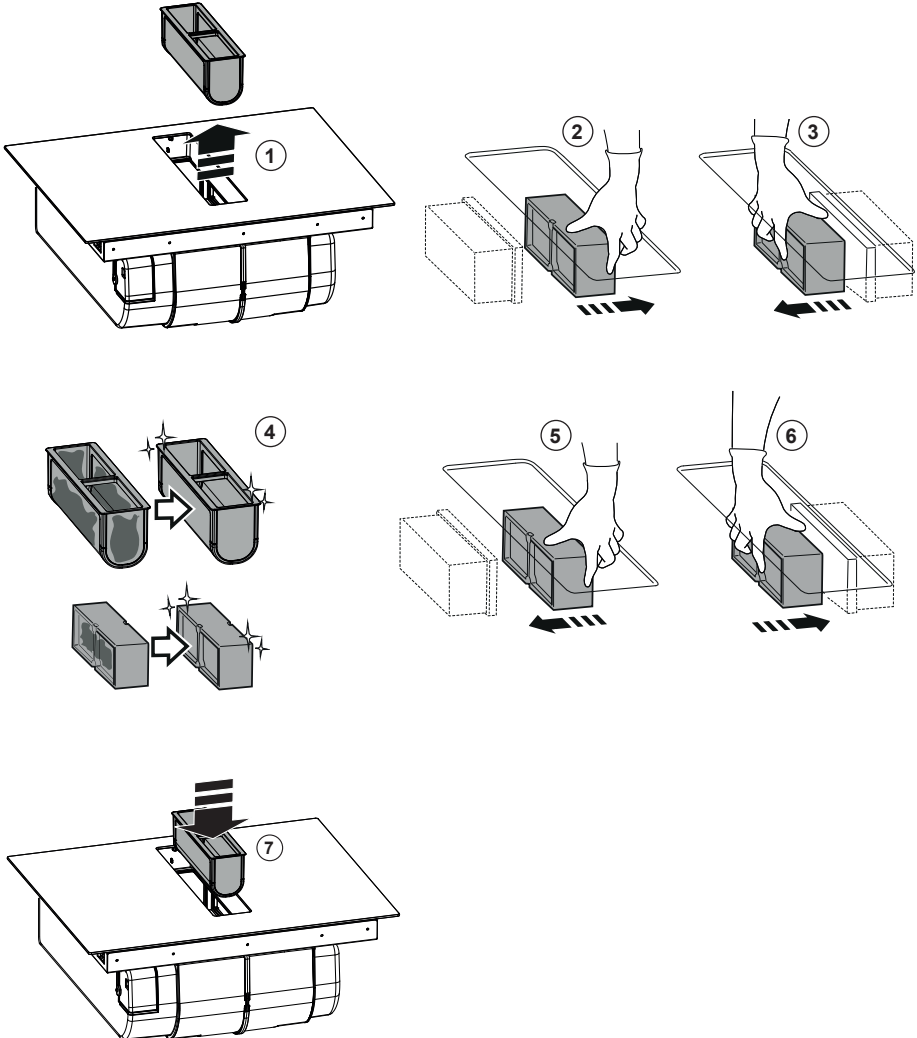
- Reinig het rooster met warm water en neutrale zeep; gebruik geen schuurspons (geen schoonmaakmiddelen gebruiken!). Reinig het rooster niet in een vaatwasser.
- Reinig het vetfilter, indien in gebruik, minimaal eenmaal per maand (of wanneer het systeem aangeeft dat het filter verzadigd is). Dit zorgt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



ONDERHOUD

Geurfilter (recirculatiegebruik)

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



PROBLEMEN OPLOSSEN



Let op

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

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

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

PROBLEMEN OPLOSSEN

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

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Technische gegevens

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

* Maximale snelheid (zonder boost)

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

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

Verpakking en apparaat afdanken

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

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

- karton;
- polyetheenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

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



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

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

Verklaring van conformiteit



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

CONTENTS

Your induction hob

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

Safety

Temperature safety	8
Cooking-time limiter	8
Power management	8

Before first use

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

Operation of the hob

Start cooking	13
Boost	13
Pan detection symbol	14
Finish cooking	14
Switch on the automatic heat-up function	14
Switch on the keep warm function	15
Connecting the Bridge induction cooking zones (only for AKI6..)	15
Pause cooking	15
Using the minute minder	16
Using the cooking timer	16
Key lock	17

CONTENTS

Operation of the extractor unit

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

Power limiter

21

Maintenance

Cleaning	23
Cleaning the grid and filters	23

Troubleshooting

25

Technical specifications

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

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	28
-------------------------------------	----

Pictograms used



Important information



Nice to know



Electrical connection

Introduction

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

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



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

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

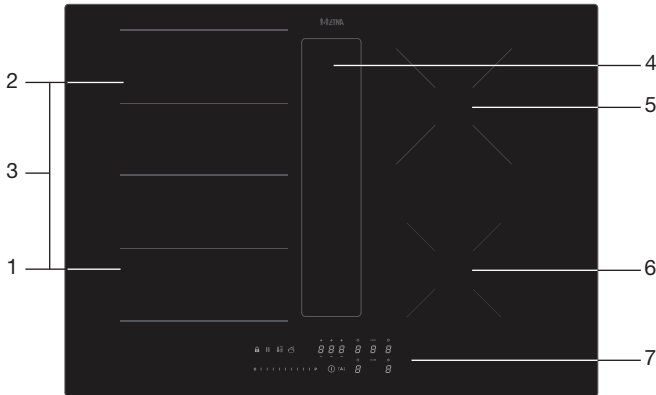
This manual serves as reference material for the service department. **Please, stick the appliance rating label in the rectangle on the back of the manual.** The appliance rating label contains all the information that the service department will need in order to respond appropriately to your needs and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

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

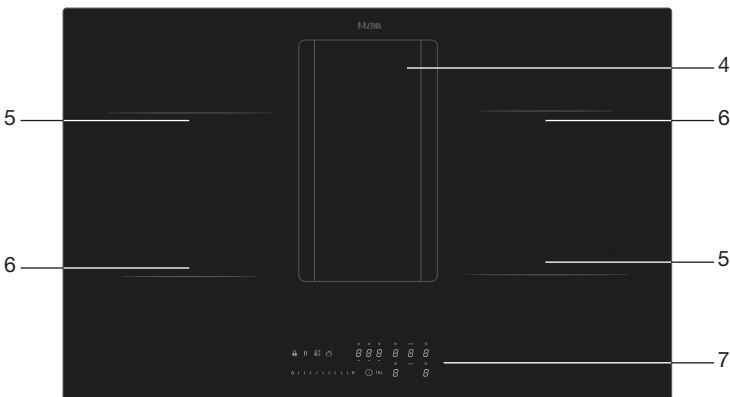
YOUR INDUCTION HOB

Description

AKI671__ AKI680__



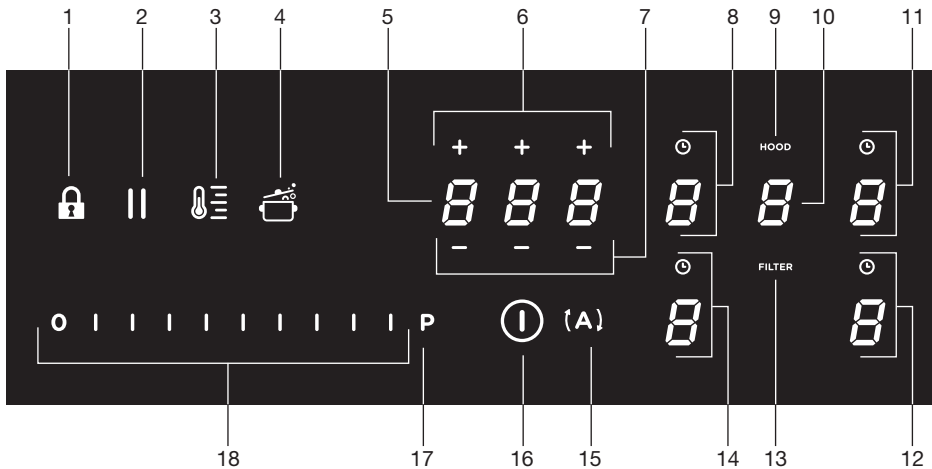
AKI380__



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

YOUR INDUCTION HOB











Control panel







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

YOUR INDUCTION HOB

Indications in the display

Cooking zone display	Description
	Power level: 1 = low level ; 9 = high level.
	Boost level active.
	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).
 	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.
	Automatic heat-up function active.
	Keep warm function active.
	Pause function active.
	Connected Bridge induction zones active.
	Timer active.

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

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

SAFETY



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 affect 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.

BEFORE FIRST USE

Use of the touch keys and slide control

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

Induction noises

A ticking sound

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

Pans are making noise

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

The fan is making noise

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

Appropriate pans

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



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



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



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

BEFORE FIRST USE

Minimum pan diameter

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



Attention

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

Pan detection

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

Cooking levels

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

Boost function

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

BEFORE FIRST USE

Cooking guidelines

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

Use level 'boost' to:

- make the pan hot quickly;
- bring liquid to the boil quickly.

Use level 8 and 9 to:

- sear meat;
- browning food;
- starting to cook;
- make French toast;
- fry bacon;
- cook through pasta;
- deep frying frozen foods.

Use level 6 and 7 to:

- fry thick pancakes;
- fry breaded meat or fish;
- cook raw potatoes;
- cook fish;
- cook omelettes.

Use level 5 and 6 to:

- maintaining a gentle boil;
- slow cooking food;
- creaming pasta;
- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables.

Use level 1-4 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese.

BEFORE FIRST USE

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.



OPERATION OF THE HOB



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

Start cooking

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



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

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



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

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

Boost

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

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

OPERATION OF THE HOB

Pan detection symbol

When the pan detection symbol appears in the display:

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

Finish cooking

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



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

Switch on the automatic heat-up function

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

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

OPERATION OF THE HOB

Switch on the keep warm function

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

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

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

Connection of Bridge induction cooking zones

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

Disconnection of Bridge induction cooking zones

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

Pause cooking

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

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

OPERATION OF THE HOB

Using the minute minder



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

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

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



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



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

Using the cooking timer



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

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

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

OPERATION OF THE HOB

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



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

Changing the pre-set cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

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

Checking the remaining cooking time

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

Switching off the cooking timer

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

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

Key lock

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

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

OPERATION OF THE EXTRACTOR UNIT



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

Switch on the automatic extraction mode

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



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



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

Switch off the automatic extraction mode during cooking

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

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

Manually switch on the extractor unit

The extractor is equipped with 3 levels of extraction speed.

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

OPERATION OF THE EXTRACTOR UNIT

Boost

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

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

Saturation of the grease filter and odour filter

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

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



By default the filter saturation indication is deactivated.

Activation of the odour filter saturation indication

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

OPERATION OF THE EXTRACTOR UNIT

Activation of the grease filter saturation indication

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

Reset the memory of the filter saturation indication

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

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

POWER LIMITER



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

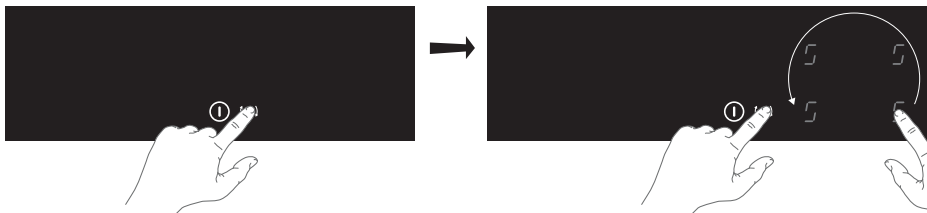
The hob is equipped with a power limiter. If the total power of operating cooking zones exceeds the maximum available amount of power, the power is automatically reduced. The display of the cooking zone who is being reduced in its power is first flashing; the level is then automatically reduced to the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

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

Power limiter configuration

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

1. Disconnect the appliance from the main power supply by removing the power connector from the socket, by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
2. Reconnect the appliance to the power supply.
 - ▷ The key 'Automatic extraction mode' is flashing.
- **Perform, within 2 minutes after reconnecting the hob to the power supply, the following steps.**
- **Make sure all cooking zones are switched off.**
3. Touch and hold the key 'Automatic extraction mode'.
4. Then, touch each cooking zone key counterclockwise (start with the cooking zone key on the front right).



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

POWER LIMITER

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

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

MAINTENANCE

Cleaning

Daily cleaning

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

Stubborn stains

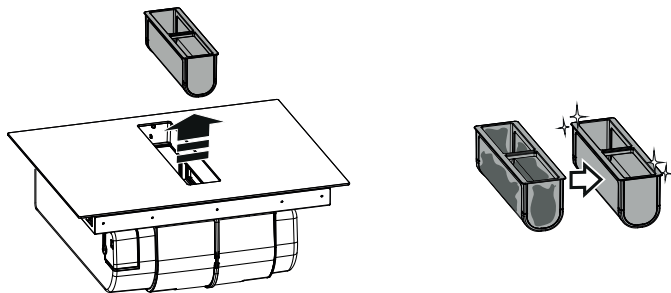
- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove watermarks and lime scale with vinegar.
- Metalmarks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and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



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

Cleaning the grid and filters

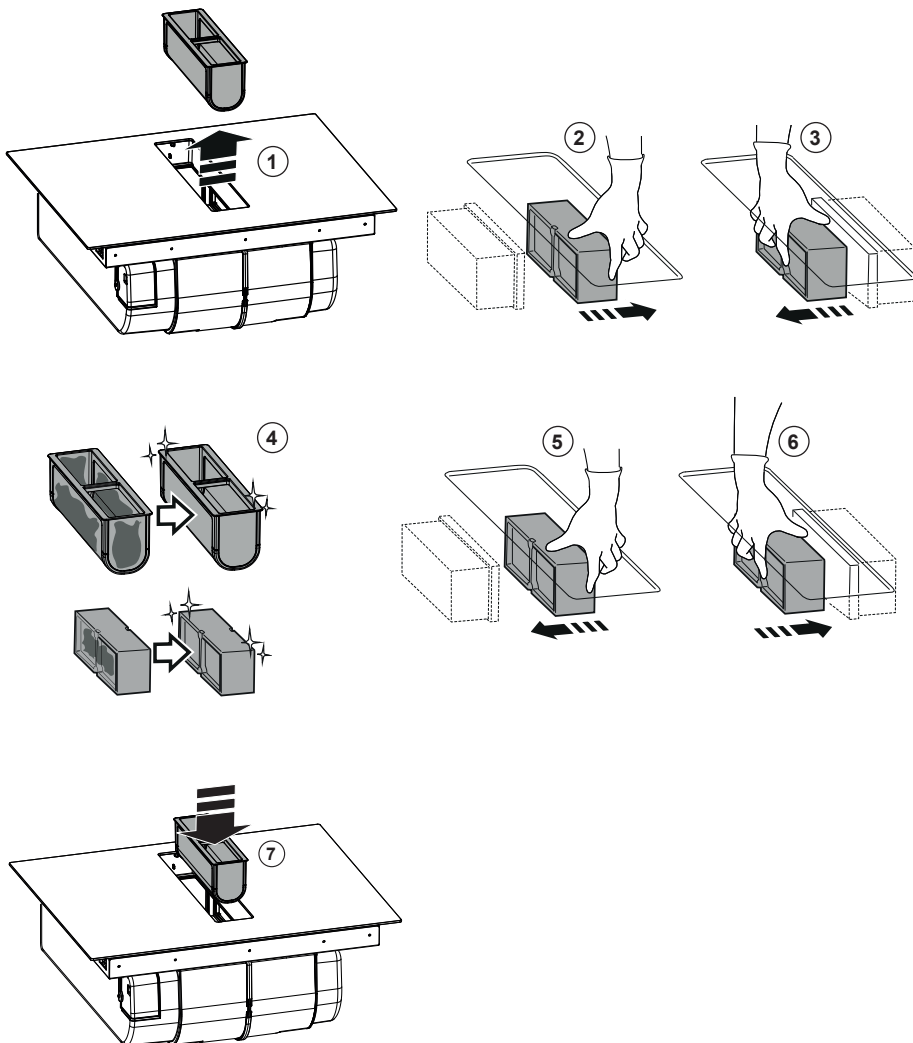
- Clean the grid with hot water and neutral soap, without using abrasive sponges (do not use detergents!). Do not wash the cast iron grid in a dishwasher.
- Clean the grease filter, when in use, at least every month (or when the filter saturation indication system indicates this necessity). This will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



MAINTENANCE

Odour filter (recirculation use)

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



TROUBLESHOOTING



Attention

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

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

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

TROUBLESHOOTING

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical data

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

* Maximum speed (boost excluded)

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

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

ENVIRONMENTAL ASPECTS

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



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



Het gegevensplaatje bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak het gegevensplaatje van het toestel hier.
Stick the appliance identification card here.

Houd het volledige typenummer bij de hand als u de technische dienst belt.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

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

www.etna.nl
www.etna.be



895192

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar


KEUKENAPPARATUUR