

Gebruiksaanwijzing Instructions for use

»»» Inductiekookplaat met afzuiging Induction hob with extractor

AKI580---

AKI560---

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

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.



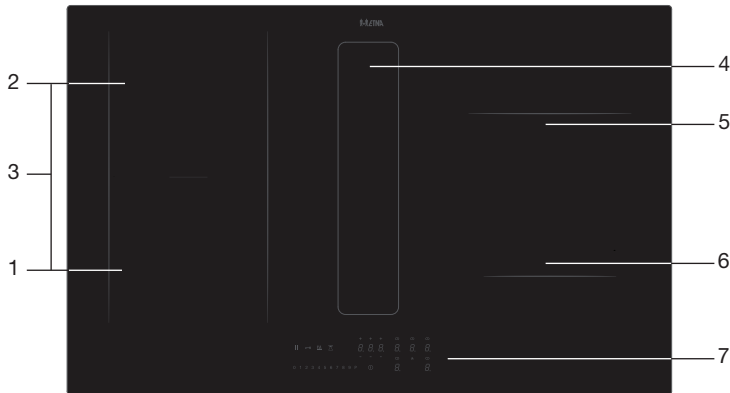
Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.

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.

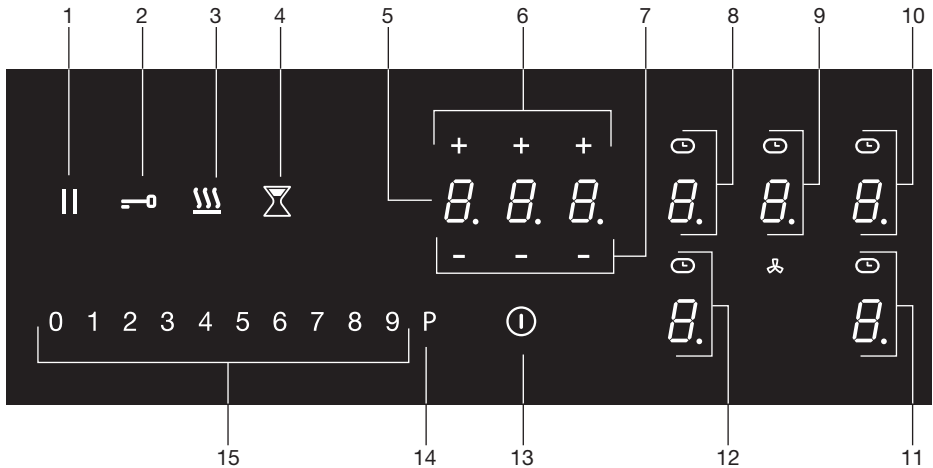
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

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 / 1,4 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
	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.
	Kinderslot actief.
	Automatische verhitting actief.
	Warmhoudfunctie actief.
	Pauzefunctie actief.
	Gekoppelde Bridge inductie zones actief.
	Timer actief.

Display afzuigunit	Beschrijving
	Afzuigsnelheid: 1 = lage stand / 9 = hoge stand.
	Boostniveau actief.
	'FG' en 'FC': Indicatie verzadiging twin-filters.
	Timer 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.

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;
- 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.



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.

BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT



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 afzuigunit 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.

BEDIENING VAN DE AFZUIGUNIT

Instellen van een aantal minuten vertragingstijd

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

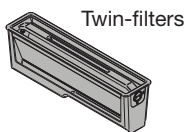


De automatische afzuigmodus moet uitgeschakeld zijn.

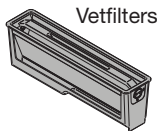
1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de afzuigtoets aan en stel een afzuigsnelheid in.
3. Raak het timersymbool aan.
 - *Het timersymbool van de afzuigunit licht helder op.*
4. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste vertragingstijd in te stellen.
 - *De tijd begint automatisch af te tellen.*
 - *De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

Toegepaste filters

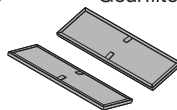
Uw toestel kan uitgerust zijn met òf gecombineerde filters voor vet- en geurfiltering (twin-filters), òf met gescheiden filters voor vetfiltering en geur. Alle filters hebben periodiek onderhoud nodig.



Twin-filters



Vetfilters



Geurfilters

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').

BEDIENING VAN DE AFZUIGUNIT

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 recirculatie 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 onderhoudsvorschriften 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.

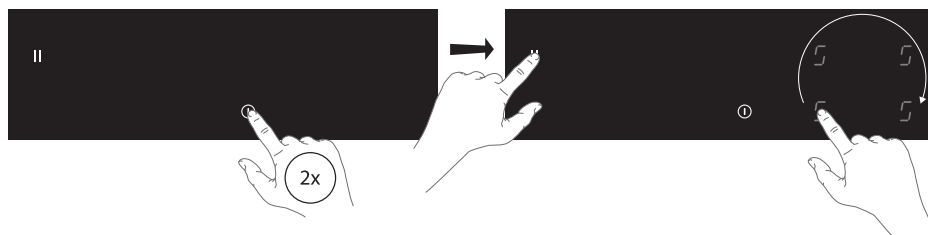
GEBRUIKERSMENU

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.

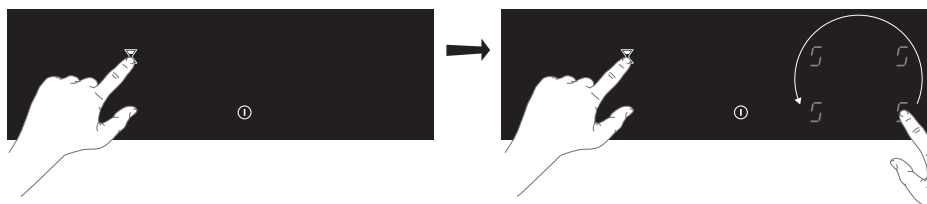
De kookplaat is voorzien van een vermogensbegrenzer. Als het totale vermogen van de actieve kookzones het maximaal beschikbare vermogen overschrijdt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. Het display van de kookzone die in vermogen wordt verlaagd knippert eerst; het niveau wordt dan automatisch verlaagd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

- De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 6000W of 4500W.

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.*

VERMOGENSBEGRENZER

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.*

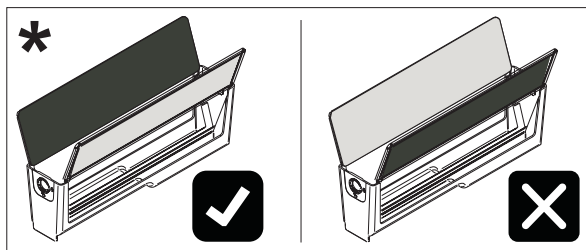
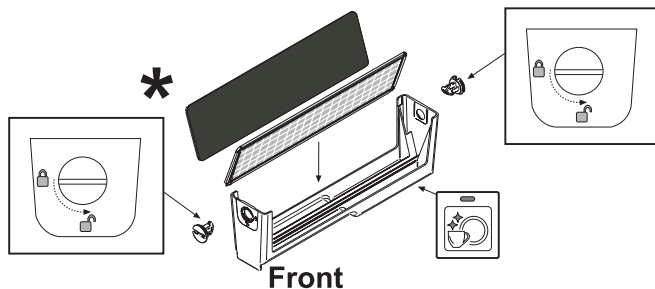
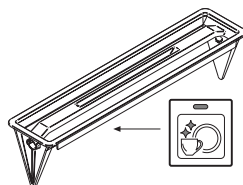
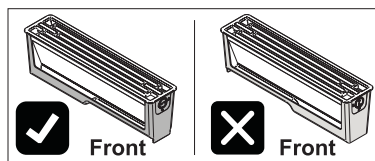
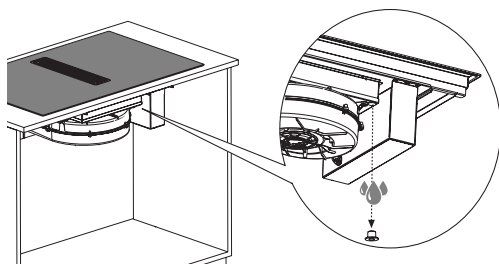
Stand schuifregelaar	Instelling van de vermogensbegrenzing
0	7400W
1	6000W
2	4500W

ONDERHOUD

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, knippen 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, knippen 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 / geurfilters

- 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.

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. 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'.

PROBLEMEN OPLOSSEN

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 SPECIFICATIES

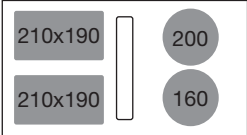
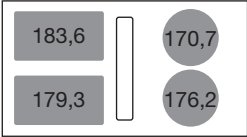
Technische gegevens

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 luchttuitlaat	m³/u	510
Geluidsniveau max* - Installatie met luchttuitlaat	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



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
Appropriate 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

<u>User menu</u>	22
------------------	----

<u>Power limiter</u>	24
----------------------	----

Maintenance

Filters and water collector	26
Cleaning	28

<u>Troubleshooting</u>	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

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.

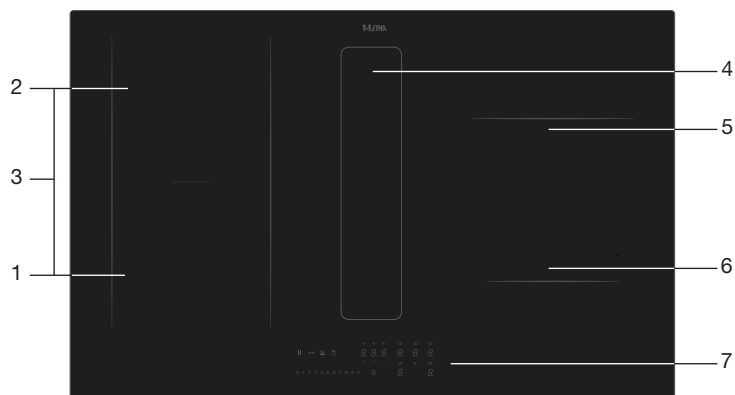
Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

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

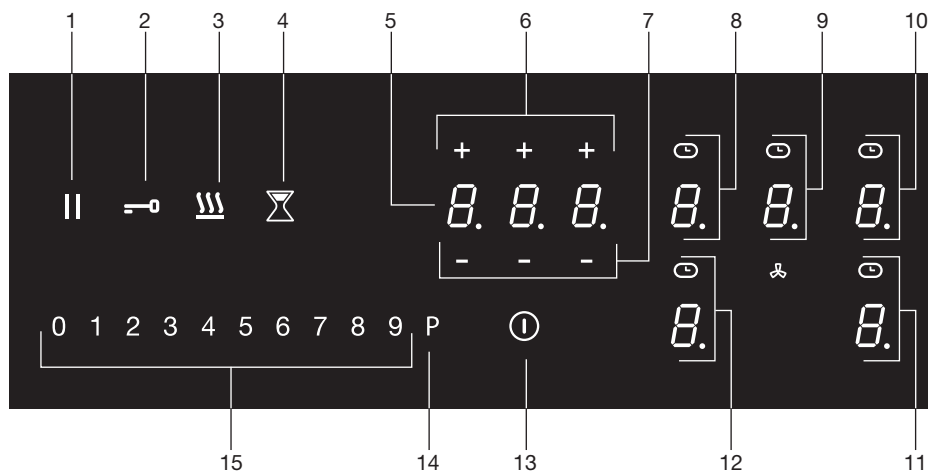
Description



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 / 1.4 kW
7. Control panel

YOUR INDUCTION HOB

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

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.
	Child safety lock active.
	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 / 9 = high level.
	Boost level active.
	'FG' and 'FC': Twin filters saturation indication.
	
	Timer active.

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



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 effect 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 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.

BEFORE FIRST USE

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.

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:

- 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.



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.

OPERATION OF THE HOB



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 extraction 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.*

OPERATION OF THE HOB

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.*

OPERATION OF THE HOB

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.*

OPERATION OF THE HOB

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.

OPERATION OF THE HOB

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.

OPERATION OF THE EXTRACTOR UNIT

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.

OPERATION OF THE EXTRACTOR UNIT

Set a number of minutes delay time

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

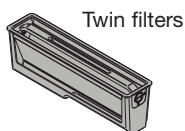


The automatic extraction mode must be switched off.

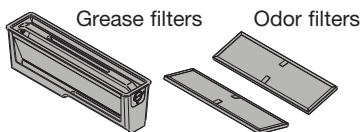
1. Switch on the hob.
2. Touch the extraction key and set an extractor speed level.
3. Touch the timer symbol.
 - ▷ *The timer symbol of the extractor unit lights up brightly.*
4. Use the '+' or '-' key to set the desired delay time.
 - ▷ *Countdown starts automatically.*
 - ▷ *The extractor unit switches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



Twin filters



Grease filters

Odor filters

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').

OPERATION OF THE EXTRACTOR UNIT

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.

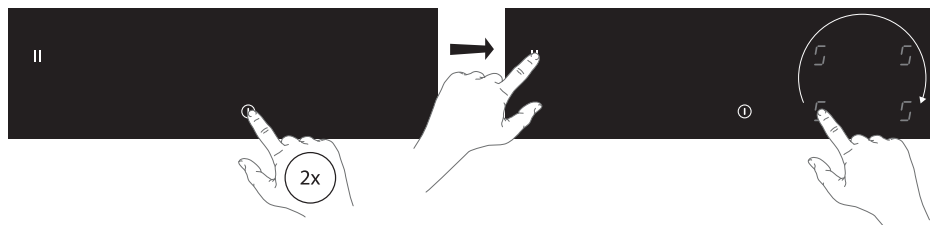
USER MENU

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	Description	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).



USER MENU

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.

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 this setting to 6000W or 4500W.

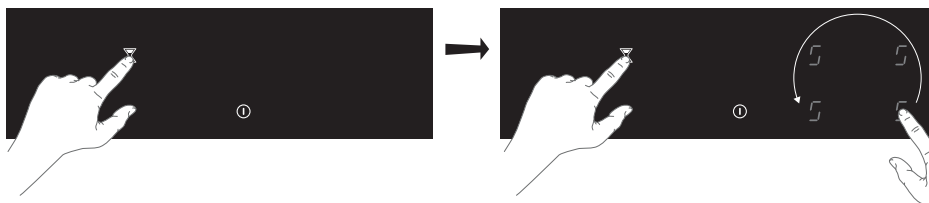
Power limiter configuration

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 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.*

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 until all the display segments disappear.
 - *The hob is now ready for use with the selected power limiter active.*

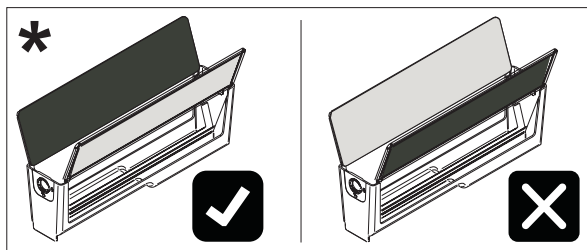
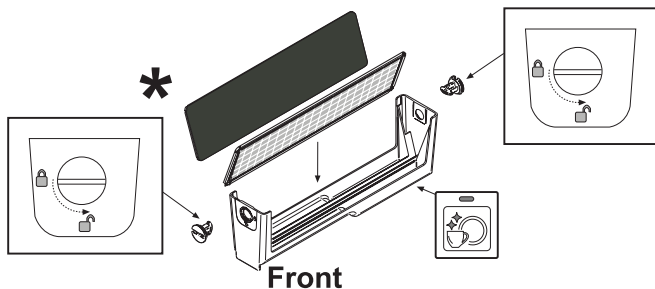
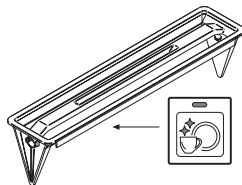
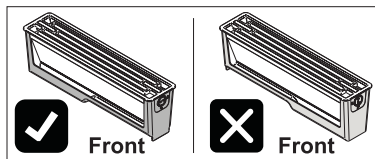
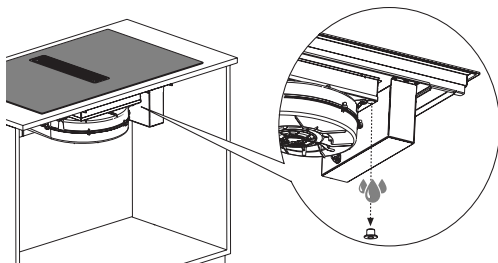
Setting slide control	Setting of the power limiter
0	7400W
1	6000W
2	4500W

MAINTENANCE

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.

MAINTENANCE

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.

MAINTENANCE



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.

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. 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 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 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'.

TROUBLESHOOTING

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 SPECIFICATIONS

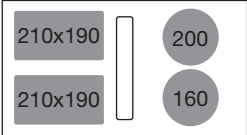
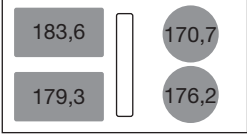
Technical data

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		m³/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

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 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

