

**MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANWEISUNG**

**»»» TABLE DE CUISSON À INDUCTION AVEC EXTRACTEUR
INDUKTIONSKOCHFELD MIT INTEGRIERTEM ABZUG**

AKI671__
AKI680__

SOMMAIRE

Votre table de cuisson à induction

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

Sécurité

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

Avant la première utilisation

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

Fonctionnement de la table de cuisson

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

SOMMAIRE

Fonctionnement de l'unité d'aspiration

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

Limiteur de puissance

21

Entretien

Nettoyage	23
Nettoyage de la grille et des filtres	23

Diagnostic des pannes

25

Spécifications techniques

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

Aspects environnementaux

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

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Bon à savoir



Branchement électrique

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Introduction

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

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



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

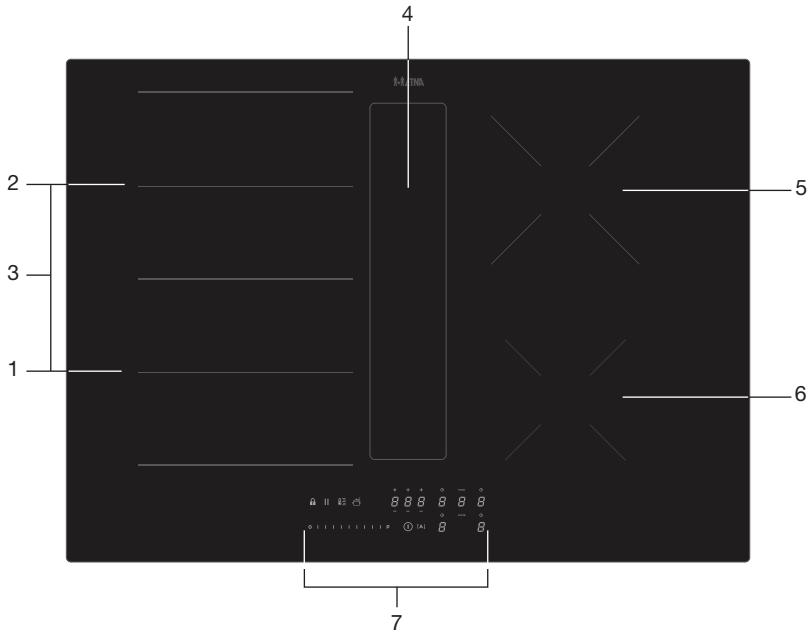
Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et rangez-la en lieu sûr pour la consulter ultérieurement.

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

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

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

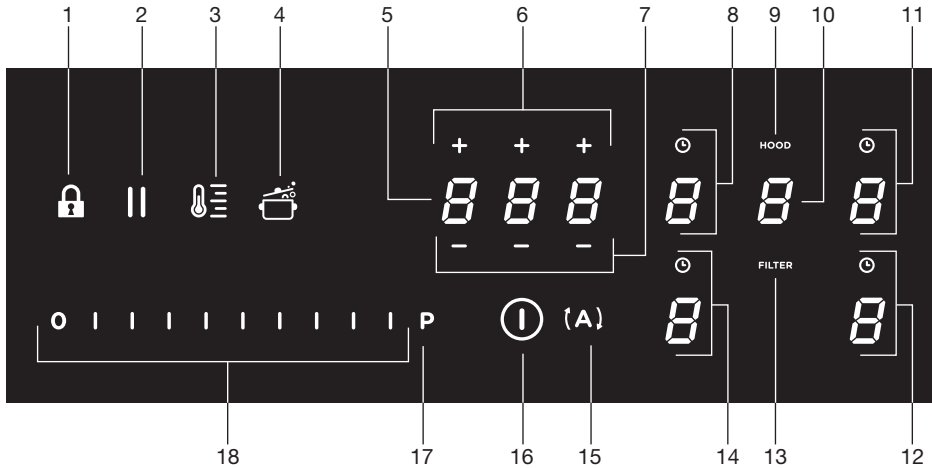
Description



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

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Panneau de commande



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










VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION



17. Touche Boost



18. Curseur (de la position 0 à la position 9) pour :

- régler une valeur (niveau de puissance / niveau de vitesse d'aspiration / minutes)

Indications dans l'affichage

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

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

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



Avant toute utilisation, lisez les instructions de sécurité séparées.

Sécurité antisurchauffe

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

Limiteur de temps de cuisson



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

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

Gestion de la puissance

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Utilisation des touches tactiles et du curseur

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

Bruits de l'induction

Un cliquetis

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

Bruit de casserole

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

Ventilation bruyante

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

Casseroles appropriées

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



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



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



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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Diamètre minimal de la casserole

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



Attention

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

Détection de casserole

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

Niveaux de cuisson

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

Fonction Boost

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Conseils de cuisson

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

Utilisez le niveau « boost » pour :

- faire chauffer la casserole rapidement;
- porter rapidement un liquide à ébullition.

Utilisez le niveau 8 et 9 pour :

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

Utilisez les niveaux 6 et 7 pour :

- cuire des crêpes épaisses,
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- cuire des pommes de terre crues,
- cuire des pâtes,
- cuire des omelettes,
- frire des tranches fines de viande (panée).

Utilisez les niveaux 5 et 6 pour :

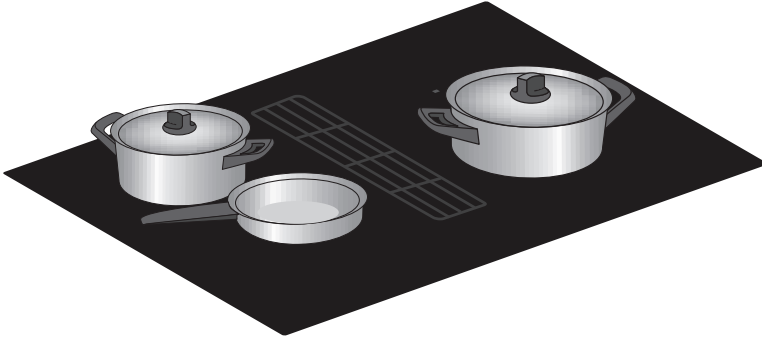
- maintenir une ébullition douce,
- aliments à cuisson lente,
- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs.

Utilisez les niveaux 1 à 4 pour :

- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Utilisation du système d'aspiration



- *Inclinez le couvercle sur la casserole de façon à ce que l'ouverture soit orientée vers le système d'aspiration. Ceci vous garantira une aspiration maximale.*



FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON



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

Lancer la cuisson

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



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

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



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

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

Boost

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

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

Symbole de détection de casserole

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

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

Finir la cuisson

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



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

Activation de la fonction de Préchauffage automatique

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

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

Activation de la fonction de Maintien au chaud

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

Connecter les zones de cuisson à induction Bridge

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

Couplage des zones de cuisson à induction Bridge

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

Découplage des zones de cuisson à induction Bridge

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

Pause de la cuisson

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

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

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Utilisation de la fonction minuterie



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

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

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



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



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

Utilisation du minuteur de cuisson



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

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

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

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

- ▶ *La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que le temps réglé est écoulé.*
 - ▶ *Le minuteur clignote et l'alarme émet un signal sonore une fois le temps défini écoulé.*
4. Appuyez sur l'affichage du minuteur pour arrêter le signal sonore.
 - ▶ *Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.*



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

Modifier un temps de cuisson prédéfini

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

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

Vérifier le temps de cuisson restant

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

Arrêter le minuteur de cuisson

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

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

Verrouillage des touches

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

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

FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ D'ASPIRATION



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

Activation du mode d'aspiration automatique

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



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



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

Désactiver le mode d'aspiration automatique pendant la cuisson

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

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

Allumer manuellement l'unité d'aspiration

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

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

FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ D'ASPIRATION

Boost

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

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

Saturation du filtre à graisse et du filtre à odeurs

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

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



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

Activation de l'indication de saturation du filtre à odeurs

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

Activation de l'indication de saturation du filtre à graisse

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

Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre

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

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

LIMITEUR DE PUISSANCE



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

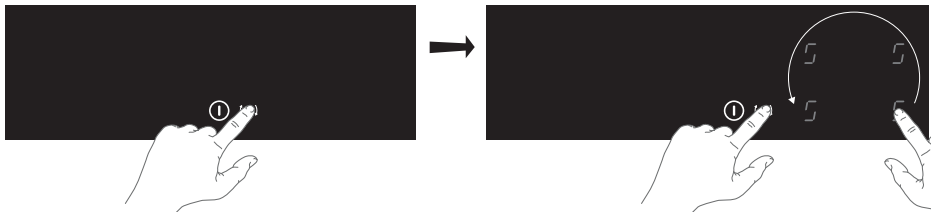
La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps,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

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

Configuration du limiteur de puissance

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

1. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.
2. Rebranchez l'appareil sur le secteur.
 - La touche « Mode d'aspiration automatique » clignote.
- **Exécutez les étapes suivantes dans les 2 minutes après avoir reconnecté la table de cuisson au secteur.**
- **Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.**
3. Touchez et maintenez enfoncée la touche « Mode d'aspiration automatique ».
4. Ensuite, touchez chacune des touches des zones de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson avant droite).



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

LIMITEUR DE PUISSANCE

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

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

Nettoyage

Nettoyage quotidien

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

Taches tenaces

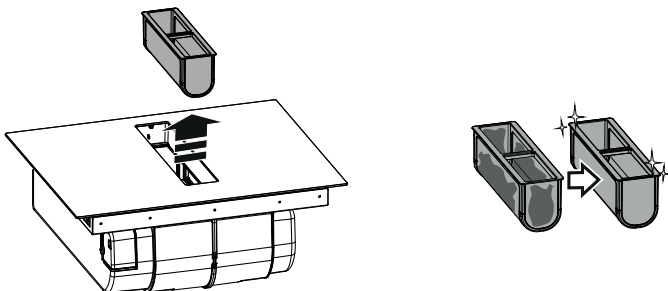
- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à enlever. Il existe des produits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



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

Nettoyage de la grille et des filtres

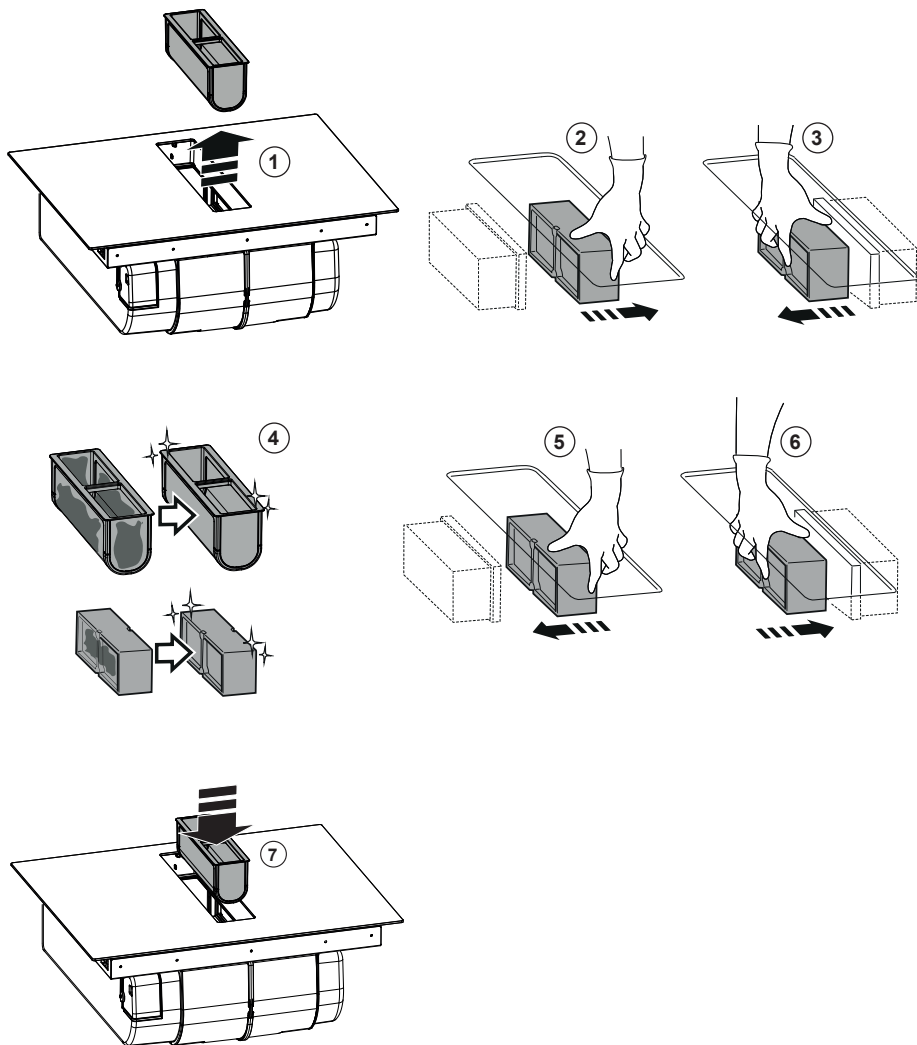
- Nettoyez la grille en fonte avec de l'eau chaude et du savon neutre, sans utiliser d'éponges abrasives (n'utilisez pas de détergents !). Ne lavez pas la grille en fonte dans un lave-vaisselle.
- Nettoyez le filtre à graisse, s'il est utilisé, au moins une fois par semaine (ou lorsque le système d'indication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



ENTRETIEN

Filtre à odeurs (utilisation en recirculation)

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



DIAGNOSTIC DES PANNES



Attention

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

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

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

DIAGNOSTIC DES PANNES

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Données techniques

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

* Vitesse maximale (hors boost)

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

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

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

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

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

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

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



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

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

Déclaration de conformité



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

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6
Angaben auf der Anzeige	7

Sicherheit

Überhitzungsschutz	8
Gardauerbegrenzung	8
Leistungsmanagement	8

Vor der ersten Verwendung

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

Bedienung des Kochfelds

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

Bedienung des Dunstabzugs

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

Leistungsbegrenzung

21

Pflege

Reinigung	23
Reinigung des Rosts und der Filter	23

Fehlerbehebung

25

Technische Daten

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

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	28
-------------------------------------	----

Verwendete Piktogramme



Wichtiger Hinweis



Tip



Elektrischer Anschluss

Einführung

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

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



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise.

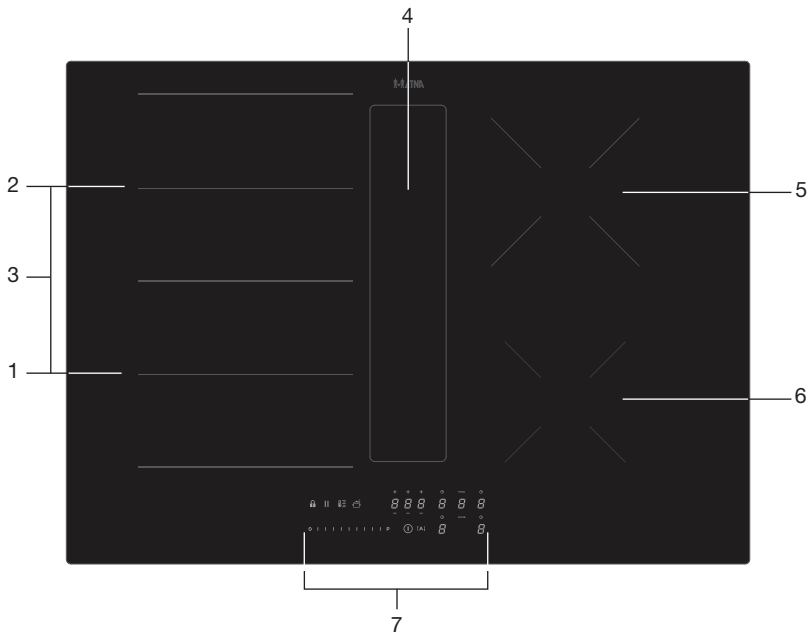
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

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

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

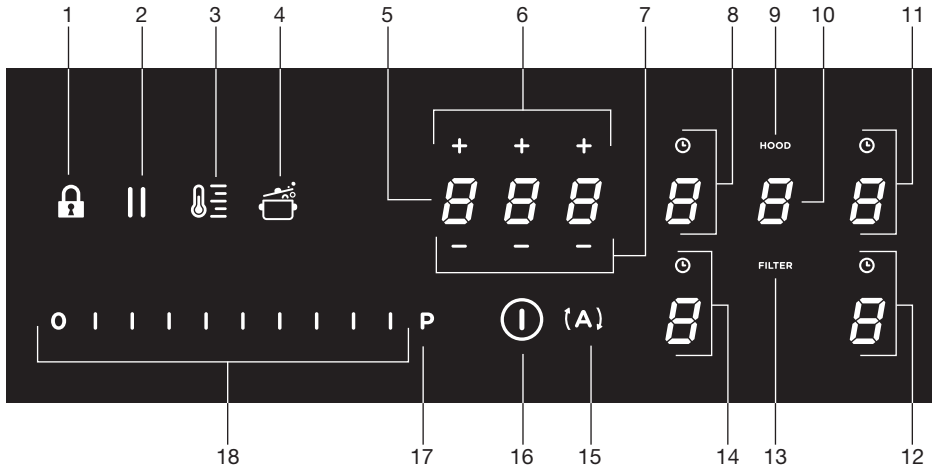
Beschreibung



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

IHR INDUKTIONSKOCHFELD











Bedienfeld







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

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Angaben auf der Anzeige

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

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

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



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

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

Gardauerbegrenzung



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

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

Leistungsmanagement

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

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

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

Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu bedienen.

Induktionsgeräusche

Ticken

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

Töpfe geben Geräusche von sich

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

Lüfter gibt Geräusche von sich

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

Geeignetes Kochgeschirr

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



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



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



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

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

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



Achtung

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

Kochgeschirrererkennung

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

Leistungsstufen

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

Boost-Funktion

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

Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe

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

Boost-Funktion:

- die Pfanne schnell heiß machen
- Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen

Stufe 8 und 9:

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

Stufen 6 und 7:

- dicke Pfannkuchen backen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- panierten Fisch braten
- rohe Kartoffeln kochen
- Pasta
- dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten
- Omeletts zubereiten

Stufe 5 und 6:

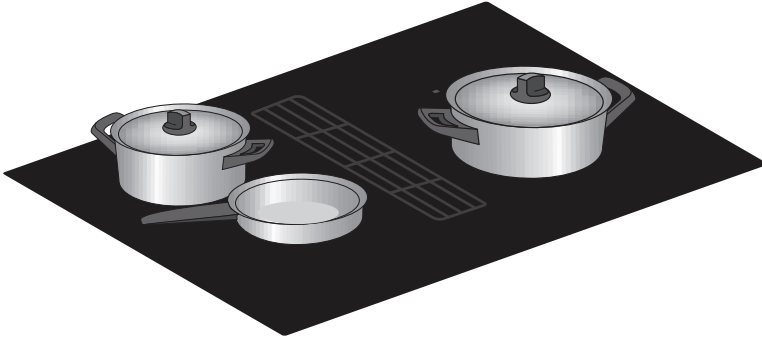
- ein sanftes Kochen beibehalten
- langsam kochendes Essen
- große Mengen Speisen fertig garen
- tiefgefrorenes Gemüse auftauen

Stufe 1 bis 4:

- Brühe köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- pochieren
- Käse schmelzen

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Verwendung des Abzugs



- ▶ *Legen Sie Deckel so auf Töpfe und Pfannen, dass die vom Topfdeckel freigelassene Öffnung in Richtung Abzug weist. Der Abzug entfaltet dann die beste Wirkung.*



BEDIENUNG DES KOCHFELDS



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

Kochvorgang starten

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



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

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



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

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

Boost

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

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

Kochgeschirrererkennungssymbol

Wenn das Symbol „Kochgeschirrererkennung“ auf dem Display erscheint:

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

Kochvorgang beenden

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



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

Ankochautomatik einschalten

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

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

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Warmhaltefunktion einschalten

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

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

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

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

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

Bridge-Induktionszonen trennen

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

Unterbrechen des Garvorgangs

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

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

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Einstellen der Kurzzeituhr



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

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

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



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



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

Abschalttimer benutzen



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

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

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

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

- Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie das Timerdisplay.

- ▷ *Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.*



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

Ändern der eingestellten Garzeit

Der Abschalttimer lässt sich jederzeit während des Garvorgangs ändern.

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

Prüfen der verbleibenden Garzeit

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

Ausschalten der Abschalttimer

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

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

Tastensperre

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

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

BEDIENUNG DES DUNSTABZUGS



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

Aktivieren der Dunstabzugsautomatik

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



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



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

Abschalten der Dunstabzugsautomatik während des Kochens

Eine Kochzone ist in Betrieb und die Dunstabzugsautomatik ist aktiv.

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

Manuelles Einschalten des Dunstabzugs

Der Dunstabzug hat 3 Leistungsstufen.

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

Boost

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

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

Fett- oder Geruchsfilter gesättigt

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

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



Die Filtersättigungsanzeige ist werksmäßig deaktiviert.

Aktivieren der Geruchsfilteranzeige

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

Aktivieren der Fettfilteranzeige

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

Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige

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

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

LEISTUNGSBEGRENZUNG



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

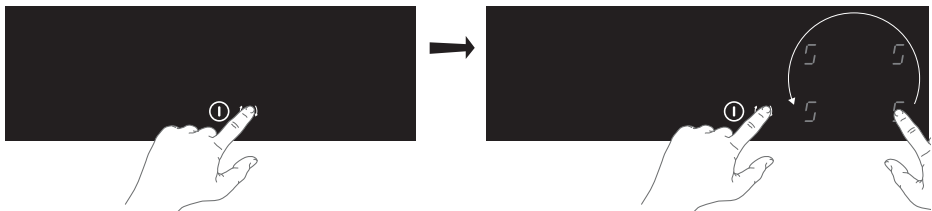
Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe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

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

Konfiguration der Leistungsbegrenzung

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

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, die Sicherung herausnehmen oder den Sicherungsautomaten abschalten.
2. Stellen Sie die Stromversorgung nun wieder her.
 - Die Taste für die Dunstabzugsautomatik blinkt.
- **Führen Sie nun innerhalb von 2 Minuten die folgenden Schritte durch:**
- **Vergewissern Sie sich, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.**
3. Berühren Sie die Taste für die Dunstabzugsautomatik und halten Sie sie gedrückt.
4. Berühren Sie dann vorne rechts beginnend gegen den Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.



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

LEISTUNGSBEGRENZUNG

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

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

Reinigung

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

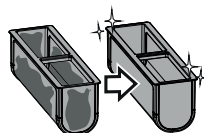
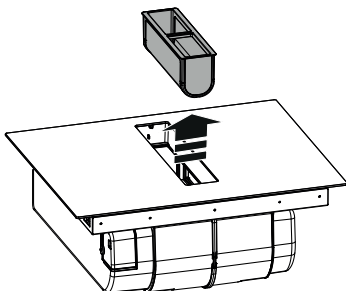
- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (zum Beispiel Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können mit Essig entfernt werden.
- Metallrückstände (entstanden durch das Schieben von Kochgeschirr) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel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



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

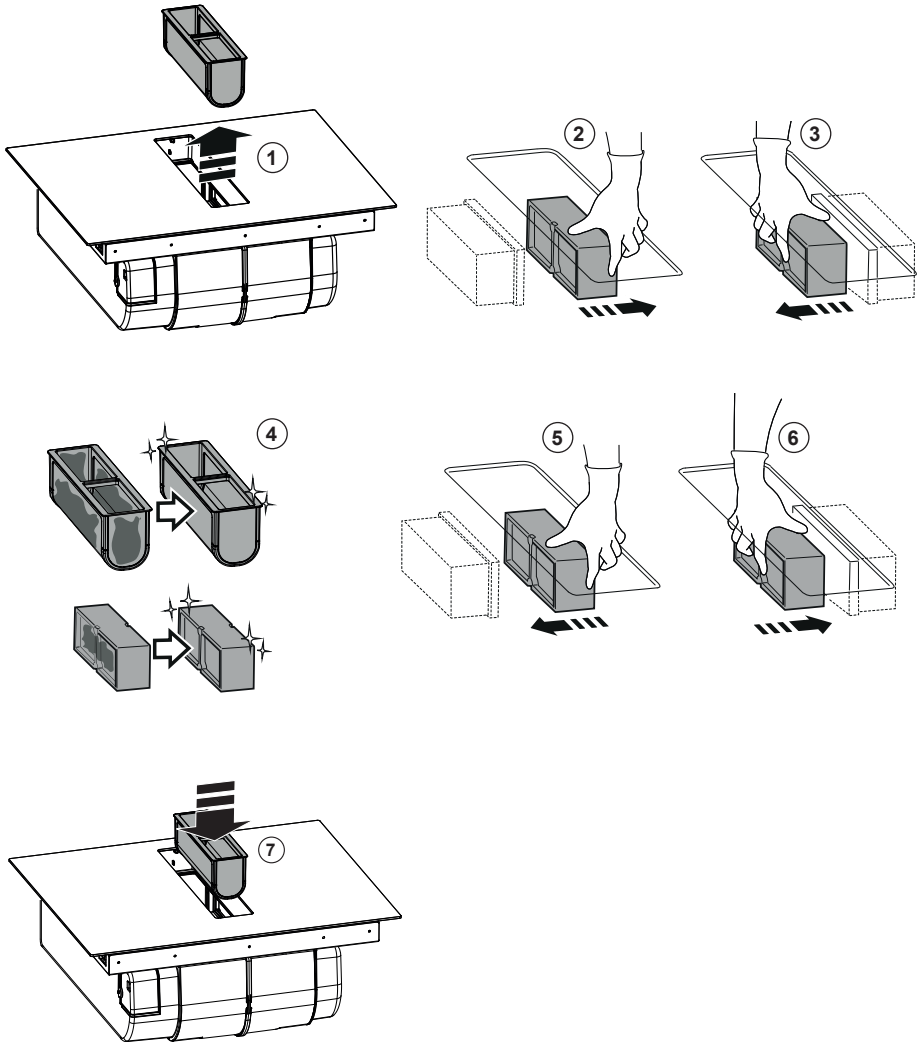
Reinigung des Rosts und der Filter

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



Geruchsfilter (Umluftbetrieb)

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



FEHLERBEHEBUNG



Achtung

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

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

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

FEHLERBEHEBUNG

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

TECHNISCHE DATEN

Technische Daten

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

* bei maximaler Drehzahl (ohne Boost).

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

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

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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

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

Konformitätserklärung



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



La fiche signalétique de l'appareil se trouve sur le dessous de celui-ci.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Collez-la fiche signalétique ici.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit, wenn Sie mit dem Kundendienst Kontakt aufnehmen.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

www.etna.nl
www.etna.be



895193

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

 **ETNA**[®]
KEUKENAPPARATUUR