

Gebruiksaanwijzing

▶▶▶ Inductiekookplaat met afzuiging

AKI870_...

AKI883_...

Geachte klant!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het toestel in gebruik neemt. U vindt hierin handige tips, uitleg over de instellingen en aanpassingen, en advies over het onderhoud van uw toestel.

Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de gebruiksaanwijzing.** Het gegevensplaatje 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.

www.etna.nl / www.etna.be

Veel kijkplezier!



INFORMATIE!

Informatie, advies, tip of aanbeveling



WAARSCHUWING!

Waarschuwing – algemeen gevaar

Inhoudsopgave

1. Veiligheidswaarschuwingen	4
1.1 Gebruik afzuiging	6
2. Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen	8
2.1 Kookduurbegrenzing	8
2.2 'Open raam' functie	8
3. Installatie	9
3.1 Veiligheid	9
3.2 Voorbereidingen voor montage	11
3.3 Inbouwen	20
4. De kookplaat gebruiken	27
4.1 Bedieningspaneel	27
4.2 De kookplaat in-/uitschakelen	29
4.3 Automatische pandetectie	30
4.4 Detectie van panverplaatsingen	30
4.5 Kookzones in-/uitschakelen	31
4.6 Hoge verwarmingsstand - 'Power boost'	32
4.7 Automatisch verwarmen	32
4.8 Bridge Induction zone	33
4.9 Pauze - 'Stop&Go'	34
4.10 Geheugenfunctie - 'Recall-functie'	34
4.11 Kinderslot	35
4.12 Indicator voor hete kookzone	35
4.13 Tijdfuncties	36
4.14 Gebruikersinstellingen	37
4.15 Bediening van de afzuigmodule	39
4.16 Extra functies met automatische programma's	41
4.17 ConnectLife	43
4.18 Wifibeheer	44
5. Tips en aanwijzingen	45
5.1 Kookoppervlak	45
5.2 Werkingsprincipe van de inductiekookzones	45
5.3 Inductiekookgerei	46
5.4 Tips voor het besparen van energie.	47
6. Reiniging en onderhoud	48
6.1 Vetfilterunit reinigen	49
6.2 Recirculatiefilters vervangen	49
7. Problemen en fouten	51
7.1 Geluiden tijdens inductiekoken	53
8. Technische gegevens	54
8.1 Informatie volgens verordening	54
8.2 Nalevingsinformatie	56
9. Milieuaspecten	57
9.1 Afvoeren van het toestel en verpakking	57

1. Veiligheidswaarschuwingen

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES DEZE VOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

Kinderen, ouder dan acht jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke en geestelijke vermogens of met gebrekkige kennis en ervaring mogen het apparaat slechts gebruiken onder toezicht en als ze de juiste aanwijzingen hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren hebben begrepen, verbonden aan het gebruik. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren zonder adequaat toezicht.

WAARSCHUWING: Dit apparaat en bereikbare delen ervan worden zeer heet tijdens gebruik. Zorg ervoor de hete delen niet aan te raken.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten weggehouden worden van het apparaat of steeds onder toezicht staan.

Gebruik geen stoom- of hogedrukreinigers om het apparaat te reinigen, aangezien dit elektrische schokken kan veroorzaken.

Het apparaat is niet bestemd voor bediening met uitwendige programmaklok of andersoortige special controlesystemen.

WAARSCHUWING: Als het glazen oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat meteen uitschakelen om een elektrische schok te voorkomen. Zet alle kookplaten uit en draai of schakel de hoofdzekering uit, zodat het apparaat volledig is losgekoppeld van het net.

WAARSCHUWING: Koken met vet of olie op de kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT vuur te doven met water. Zet het apparaat uit en bedek de vlam met een deksel of een vochtige doek.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

WAARSCHUWING: Het kookproces moet steeds onder controle staan. Een kort kookproces moet steeds gecontroleerd worden.

WAARSCHUWING: Het apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Gebruik het niet voor andere doeleinden, zoals verwarming van de ruimte. Zet op het apparaat geen lege pannen.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen beveiliging van de kookplaat die ontworpen is door de ontwerper van de kookplaat of die wordt aanbevolen door de fabrikant als geschikte beveiliging van het apparaat. Het gebruik van ongeschikte beveiliging kan ongelukken veroorzaken.

Metalen voorwerpen of voorwerpen die metaal bevatten, zoals messen, vorken, lepels en deksels, mogen niet op de kookplaat worden gelegd, omdat deze heet kunnen worden.



BRANDGEVAAR!

Plaats nooit apparaten (bijvoorbeeld een Airfryer) op de kookplaat. Het apparaat kan in brand vliegen als de kookplaat per ongeluk aangezet wordt.

Zet na gebruik de kookzone uit met de bedieningseenheid - vertrouw niet alleen op de pan detector.

Het apparaat mag alleen door de servicedienst of gemachtigde deskundige worden aangesloten. Bij ondeskundig ingrijpen of reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van ernstig letsel en beschadiging van het apparaat.

1.1 Gebruik afzuiging

Lokale voorschriften inzake de afvoer van lucht moeten worden nageleefd.

ELEKTRISCHE SCHOK!

Vermijd de kans op een elektrische schok; zorg ervoor dat het toestel is uitgeschakeld voordat u deze reinigt.

Gebruik de afzuigunit niet als het vetfilter niet of niet goed gemonteerd is!

Frituren moet geschieden onder voortdurend toezicht om te voorkomen dat verhit vet in brand raakt.

Volg de instructies van de handleiding voor het reinigen of vervangen van de vetfilters en/of koolstoffilters op!

BRANDGEVAAR!

Er kan brand ontstaan als de instructies voor reiniging en vervanging van vetfilters en/of koolstoffilters niet worden uitgevoerd.

Door vetafzettingen in de metalen vetfilters kan er brand ontstaan. Flambeer nooit op een kookzone met de afzuiging ingeschakeld. Door de hoge vlammen kan er brand ontstaan. Het toestel altijd gebruiken met de metalen vetfilters geplaatst. Metalen vetfilters regelmatig reinigen.

Door oververhit vet of olie kan er brand ontstaan. Altijd toezicht houden bij het verhitten van vet en olie. Blus de brand nooit met water; gebruik altijd een branddeken, deksel of bord.

2. Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor ander doeleinden, zoals het verwarmen van de ruimte, het drogen van huisdieren, weefsels of kruiden, aangezien in deze gevallen gevaar bestaat voor letsel of brand.

Het gebruik van de glaskeramische kookplaat als opbergruimte kan leiden tot krassen of andere beschadigingen. Verhit nooit voedsel in aluminiumfolie of in plastic bakjes op de kookplaat. Dergelijke folie of verpakkingen kunnen smelten, wat kan leiden tot brand of beschadiging van de kookplaat.

Bewaar geen temperatuurgevoelige producten onder het apparaat, zoals reinigings- of afwasmiddelen, spuitbussen, enz.

2.1 Kookduurbegrenzing



WAARSCHUWING!

De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen.

Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Instelling	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na (uur):
Kookassistentie	8
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	4
7 - 8	2
9	1,5



LET OP!

De kooktijdbegrenzer voor een bepaalde kookzone wordt gereset nadat de gebruiker de kookstand van de betreffende kookzone heeft gewijzigd.



LET OP!

Kookzone-gerelateerde timers hebben voorrang op de kooktijdbegrenzer.

2.2 'Open raam' functie

Als het wordt voorgeschreven dat een afzuigunit, die zich in een ruimte bevindt waar een open haard aanwezig is, alleen mag worden gebruikt als er een (keuken) raam open staat dan moet er een raam sensor worden geplaatst. De 'Open raam' functie wordt automatisch geactiveerd zodra er een 'open raam' sensor op het toestel wordt aangesloten. Zie hoofdstuk 'Aansluiten van een 'open raam' sensor'.

3. Installatie

3.1 Veiligheid

Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant of een gekwalificeerde elektricien worden vervangen om gevaar te voorkomen.

Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart.

Indien de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.

Het apparaat mag alleen door de servicedienst of gemachtigde deskundige worden aangesloten. Bij ondeskundig ingrijpen of reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van ernstig letsel en beschadiging van het apparaat.

Als er in de buurt van het apparaat nog een ander elektrisch apparaat is aangesloten op een stopcontact, zorg er dan voor dat het netsnoer daarvan niet in contact komt met hete kookzones.

Voor aansluiting van het apparaat



WAARSCHUWING!

**Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.**



WAARSCHUWING!

Levensgevaar, gevaar voor vergiftiging door teruggezogen verbrandingsgassen!

Controleer het toestel op transportschade. Sluit het toestel niet aan als het beschadigd is.

De lucht mag niet worden afgevoerd naar een rookkanaal dat wordt gebruikt voor afvoergassen uit toestellen die gas of andere brandstoffen verbranden (niet van toepassing op toestellen die alleen de lucht terug de ruimte in afvoeren).

Afzuigkappen en andere apparaten voor het afzuigen van kookdampen kunnen de veilige werking van apparaten die gas of andere brandstof verbranden (inclusief die in andere kamers) nadelig beïnvloeden door terugstroming van verbrandingsgassen. Deze gassen kunnen mogelijk leiden tot koolmonoxidevergiftiging. Na installatie van een afzuigkap of een andere afzuiging voor kookdampen, moet de werking van toestellen met rookgasafvoer worden getest door een bevoegd persoon om er zeker van te zijn dat de verbrandingsgassen niet terugstromen.

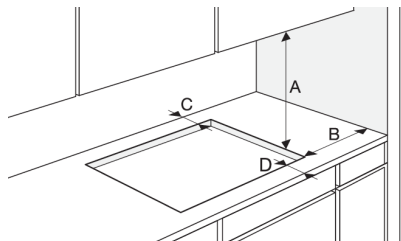
Zorg altijd voor voldoende ventilatie!

Bij gelijktijdige werking van de afzuigunit en toestellen die andere energie dan elektriciteit gebruiken, mag de onderdruk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Lokale voorschriften inzake de afvoer van lucht moeten worden nageleefd.

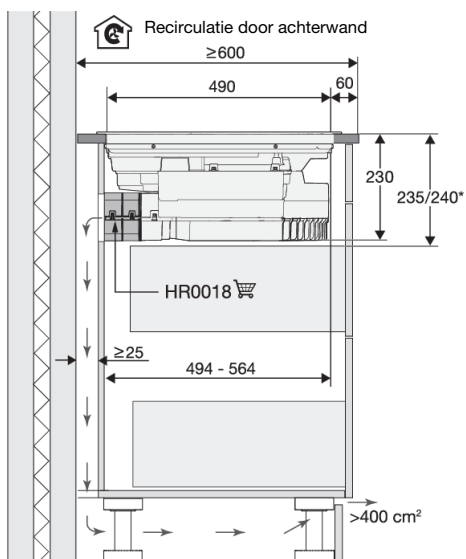
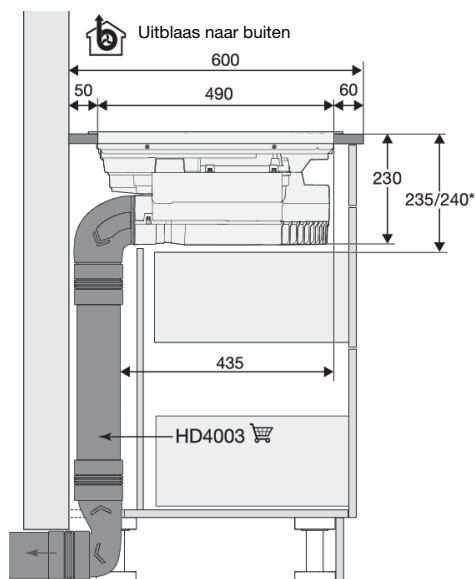
3.2 Voorbereidingen voor montage

Vrije ruimte rondom toestel



A	≥ 500 mm
B	≥ 40 mm
C	≥ 40 mm
D	≥ 50 mm

Inbouwmogelijkheden

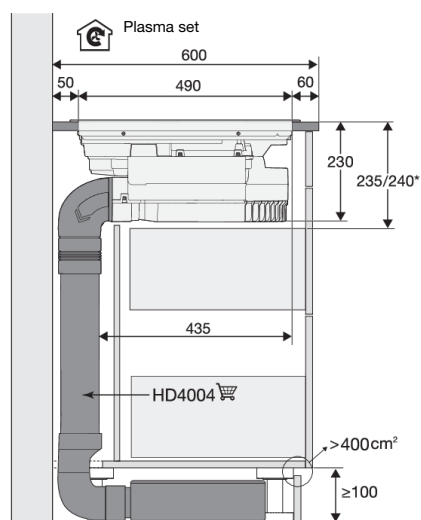
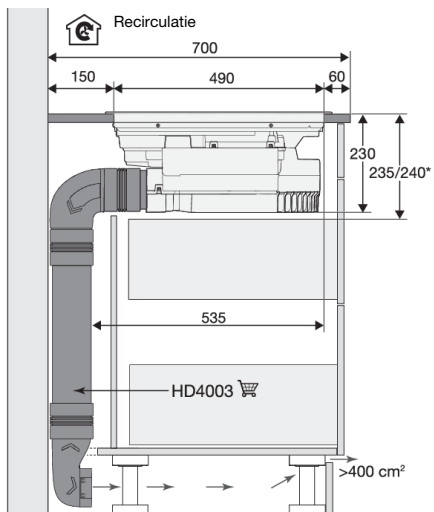
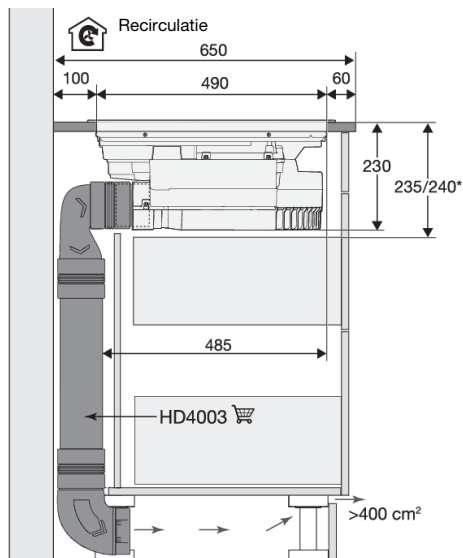
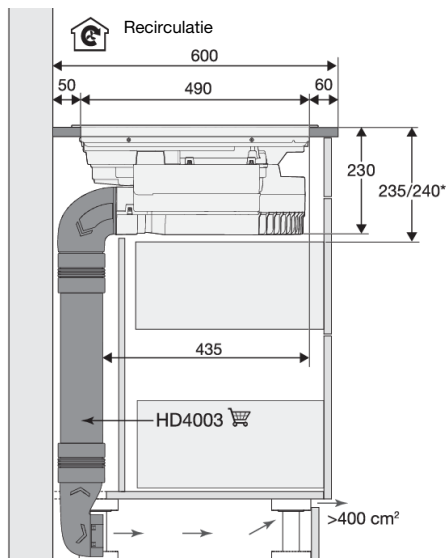


*Verzonken montage



INFORMATIE!

Als de recirculatieoptie via de achterwand van de keukenkast wordt gebruikt, moeten de buitenmuren goed geïsoleerd zijn om condensatie van kookdampen zoveel mogelijk te voorkomen.



*Verzonken montage

- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 105 °C hittebestendig zijn.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.

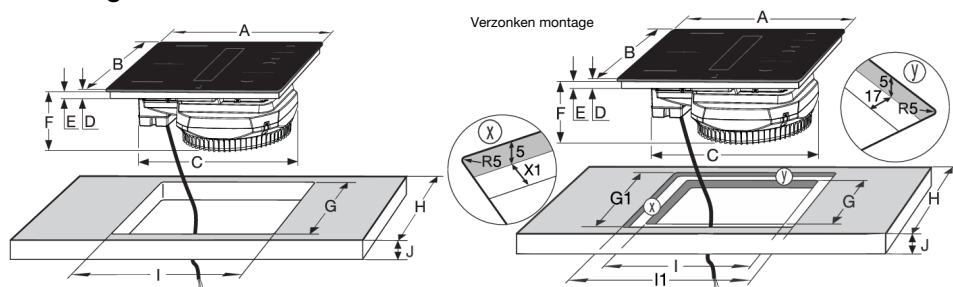


INFORMATIE!

Voor een normale werking van de elektronische componenten van de inductiekookplaat is voldoende luchtcirculatie vereist.

**INFORMATIE!**

Ga voor aanvullende kanalen en accessoires naar maintainlife.com of bel de plaatselijke serviceafdeling.

**Afmetingen**

Kookplaat Breedte	A	B	C	D	E	F	G1	G	H	I1	I	J	X1
70 cm	700	520	557	46	42	230	524	490	≥600	704	560	≥ 10	72
83 cm	830	520	557	46	42	230	524	490	≥600	834	750	≥ 10	42

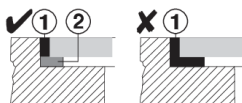
**INFORMATIE!**

Het aanrechtblad moet sterk genoeg zijn om een veilig gebruik van de kookplaat te kunnen garanderen. Raadpleeg bij twijfel de fabrikant van het aanrechtblad.

Verzonken montage

Het toestel mag alleen worden geïnstalleerd in een temperatuur- en waterbestendig aanrecht, zoals een aanrecht van (natuur)steen (marmer, graniet) of massief hout (de randen langs de uitsparing moeten worden afgedicht). Bij installatie in een aanrechtblad van keramiek, hout of glas moet een houten onderstel worden gebruikt. Het onderstel wordt niet meegeleverd met het toestel. Het toestel mag alleen in een aanrechtblad van andere materialen worden geïnstalleerd na raadpleging en uitdrukkelijke goedkeuring van de fabrikant van het aanrechtblad. De binnenmaat van de basiseenheid moet minimaal gelijk zijn aan de interne uitsparing voor het toestel, zodat het toestel eenvoudig uit het aanrecht kan worden verwijderd.

Installeer het toestel (zie 'Inbouwen') en sluit het toestel aan op de netvoeding (zie 'Elektrische aansluiting'). Test de werking van het toestel voordat u de afdichting aanbrengt. Dicht de gleuf tussen het toestel en het aanrechtblad af met siliconenkit. De siliconenkit die wordt gebruikt om het toestel af te dichten, moet temperatuurbestendig zijn (tot minimaal 160 °C). Maak de siliconenkit glad met behulp van geschikt gereedschap. Neem de gebruiksaanwijzing van de gekozen siliconenkit in acht. Schakel het toestel pas in als de siliconenkit volledig is gedroogd.

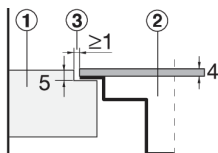


1. Siliconenkit, 2. Afdichtband



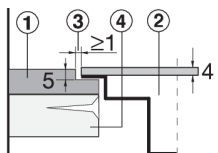
INFORMATIE!

Neem altijd de inbouwmaten in acht maar vooral bij (natuur)stenen aanrechtbladen. Let bij het kiezen van de siliconenkit op het materiaal van het aanrecht en raadpleeg de fabrikant van het aanrecht. Het gebruik van ongeschikte siliconenkit kan leiden tot blijvende verkleuring van sommige onderdelen.



Stenen aanrechtblad

1. Aanrechtblad
2. Apparaat
3. Sleuf



Keramisch, houten of glazen aanrechtblad

1. Aanrechtblad
2. Apparaat
3. Sleuf
4. Houten frame, dikte 16 mm

Gezien de foutmarge (tolerantie) voor de keramische glasplaat van het toestel en de uitsparing in het aanrecht is de sleuf instelbaar (min. 2 mm).



WAARSCHUWING!

De serviceafdeling is uitsluitend verantwoordelijk voor de reparatie en het onderhoud van de kookplaat. Raadpleeg uw gespecialiseerde keukenapparatuur dealer over het opnieuw installeren van de inbouwkeukenplaat.

Elektrische aansluiting

- Dit toestel moet worden geaard.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als een vast opgesteld toestel niet is voorzien van een netsnoer en een stekker, of van een andere manier om de verbinding met het elektriciteitsnet te verbreken, waarbij er sprake is van een contactverbreking in alle polen die volledige contactverbreking biedt in situaties die onder overspanningscategorie III vallen, moet er in het vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel een schakelaar worden aangebracht volgens de geldende richtlijnen. Dit is ook van toepassing op toestellen met een netsnoer en stekker waarbij de stekker niet toegankelijk is na installatie van het toestel. Door het toepassen van een meerpolige schakelaar met een contactafstand van tenminste 3 mm in de vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel wordt aan deze eis voldaan.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie voor dat de lokale distributievoorwaarden (spanning en frequentie) en de aansluitingen van het toestel compatibel zijn.
- De spanning, frequentie, vermogen, en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.
- Controleer voor toestellen van klasse I of het elektriciteitsnet in uw huis een goede aarding garandeert.
- Als een vast opgesteld toestel niet is voorzien van een netsnoer en een stekker, of van een andere manier om de verbinding met het elektriciteitsnet te verbreken, waarbij er sprake is van een contactverbreking in alle polen die volledige contactverbreking biedt in situaties die onder overspanningscategorie III vallen, moet er in het vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel een schakelaar worden aangebracht volgens de geldende richtlijnen. Dit is ook van toepassing op toestellen met een netsnoer en stekker waarbij de stekker niet toegankelijk is na installatie van het toestel. Door het toepassen van een meerpolige schakelaar met een contactafstand van tenminste 3 mm in de vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel wordt aan deze eis voldaan.
- Het netsnoer moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet minimaal 65 °C kunnen weerstaan en is daarom bij voorkeur van het type H05VV-F.
- Voordat u het toestel aansluit, dient u te controleren of het voltage dat wordt aangegeven op het toestel overeenkomt met het voltage in uw huis.
- De aansluiting moet worden aangepast aan de stroom en de zekeringen.
- Het toestel mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van het toestel dan niet langer kan worden gegarandeerd.
- Na de installatie moeten de elektrische stroomvoerende en geïsoleerde onderdelen tegen aanraking worden beschermd.



WAARSCHUWING!

Test de correcte werking van het toestel niet wanneer het op de onderkant op een oppervlak is geplaatst. Het toestel moet volledig zijn geïnstalleerd voordat testen kan beginnen.

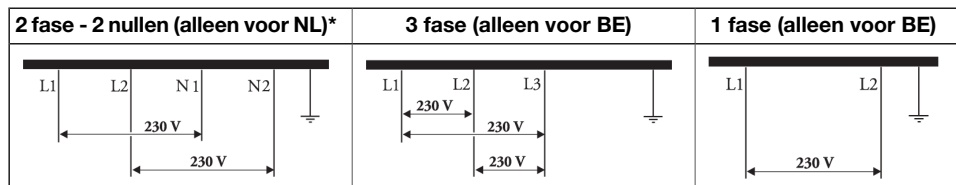
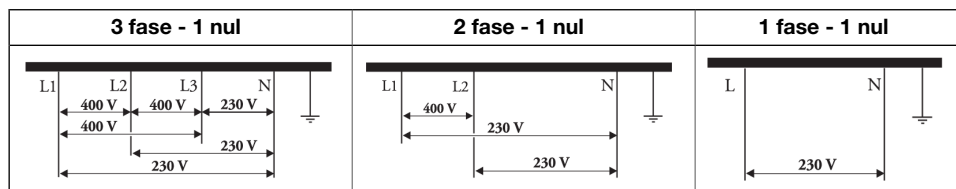
Bepalen van de aanwezige elektrische aansluiting in huis



INFORMATIE!

Controleer de spanning. Voordat u het toestel aansluit, dient u te controleren of het voltage op het typeplaatje overeenkomt met het voltage in uw huis. De netspanning bij u thuis (220-240 V tussen L en N) moet worden gecontroleerd door een deskundige met behulp van een geschikt meettoestel.

Controleer de aanwezige spanningen zoals aangegeven in de onderstaande schema's.



INFORMATIE!

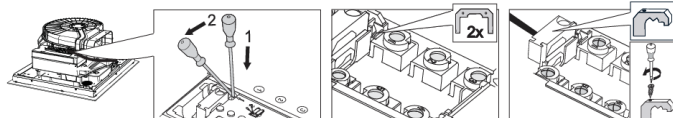
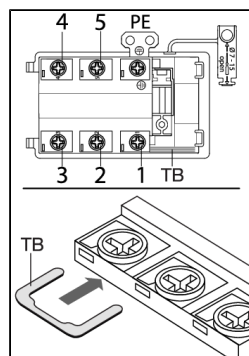
* De 2 fasen (L1 en L2) dienen te worden beveiligd door slechts één en dezelfde aardlekschakelaar. Het is niet toegestaan om L1/N1 via een andere aardlekschakelaar dan L2/N2 te laten lopen.

Netsnoer bevestigen aan het toestel



INFORMATIE!

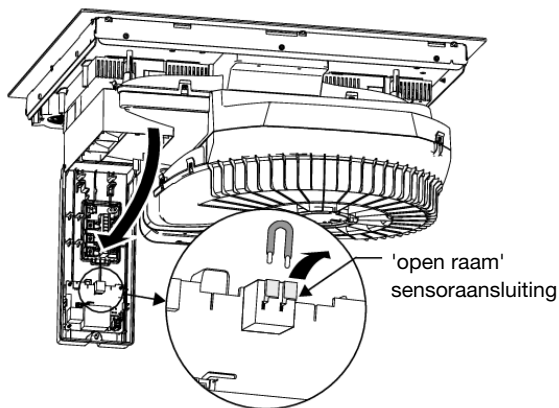
Raadpleeg de aansluitschema's die zich op de onderzijde van het toestel bevinden.



1. Open het deksel van de aansluitbox.
2. Geleid het netsnoer door een trekcontlastingsklem die de kabel beschermt tegen uittrekken.
3. Sluit de draden aan volgens de instructies voor uw type toestel.
4. Maak de nodig doorverbindingen tussen de aansluitklemmen met de geleverde verbindingsbruggen. De bruggen bevinden zich in de aansluitbox.

Aansluiten van een 'open raam' sensor

Het gebruik van een sensor van het type 'FDS 100' wordt aanbevolen als een raamsensor moet worden geïnstalleerd. De sensor moet van het potentiaalvrije NO (normaal open) contacttype zijn. Het moet worden aangesloten op de motorbesturingseenheid (MCU) in de behuizing aan de voorzijde van het toestel. Voor het aansluiten van een raamsensor wordt een snoer van het type H05VV-F 2x0,5 mm² (of vergelijkbaar) aanbevolen. Zonder raamsensor sluit een jumper het elektrische circuit.



WAARSCHUWING!

Maak het toestel spanningsloos voordat er werkzaamheden aan het toestel worden verricht!

1. Schroef het deksel van de MCU-behuizing los en klap deze open.
2. Verwijder de jumper van de sensoraansluiting.
3. Sluit de draden van het snoer aan op de sensoraansluiting.
4. Zet het snoer bij de kabeluitgang van de MCU-behuizing vast met een kabelbinder.
5. Sluit de draden zodanig aan op de raamsensor dat het contact open is wanneer het raam gesloten is (raadpleeg de instructies die bij de raamsensor zitten).
6. Sluit de deksel en schroef deze vast.

Installatie-instellingen



WAARSCHUWING!

Zodra het toestel langer dan 2 minuten op het elektriciteitsnet is aangesloten, kunnen de instellingen niet meer worden gewijzigd.

Stroombegrenzer

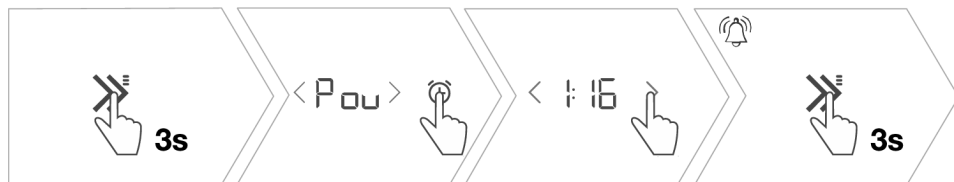


WAARSCHUWING!

De instelling van de stroombegrenzer moet door een erkend en gekwalificeerd installateur worden ingesteld op basis van de aansluiting en stroomonderbrekers bij u thuis. Lees de veiligheidsvoorschriften en de installatie-instructies zorgvuldig door.

**LET OP!**

Het instellen van een lagere waarde van de stroombegrenzingsparameter kan leiden tot verminderde prestaties van het toestel.



1. Raak, direct nadat het toestel op het elektriciteitsnet is aangesloten, toets aan om het toestel in te schakelen. Raak vervolgens toets 3 seconden aan.
 - *Menu 5Et wordt weergegeven en direct daarna menu P_{OU}^- .*
2. Raak de toets aan om Menu P_{OU}^- te openen.
3. Kies met de toetsen < en > een maximaal toestel vermogen.
 - *Van de getoonde waarden is het eerste getal het aantal aangesloten fasen, en het tweede en derde getal de grootte van de stroom per fase.*
4. Raak toets 3 seconde aan om de instellingen op te slaan, of toets als de wijzigingen niet moeten worden opgeslagen.

Instellingen	Aansluiting	Stroom	Vermogen	Netsnoer	Aantal en doorsnede van de voedingskabels
132	1 fase - 1 nul	1x32 A	7360 W	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
116	1 fase - 1 nul	1x16 A	3680 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
113	1 fase - 1 nul	1x13 A	2990 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
112	1 fase - 1 nul	1x12 A	2760 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
110	1 fase - 1 nul	1x10 A	2300 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
216* (standaard)	2 fase - 1 nul	2x16 A	7360 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
	2 fase - 2 nullen (alleen voor NL)	2x16 A	7360 W	H05VV-F	5 x 1,5 mm ²
	2 fase (BE)	2x16 A	7360 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
213*	2 fase - 1 nul	2x13 A	5980 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
212*	2 fase - 1 nul	2x12 A	5520 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
210*	2 fase - 1 nul	2x10 A	4600 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²

* Ook te gebruiken voor een 3 fase-aansluiting waarbij de 3e fase aangesloten wordt op (de onbelaste) klem 3. Bij deze aansluiting moet de voedingskabel 5 x 1,5 mm² aders hebben.

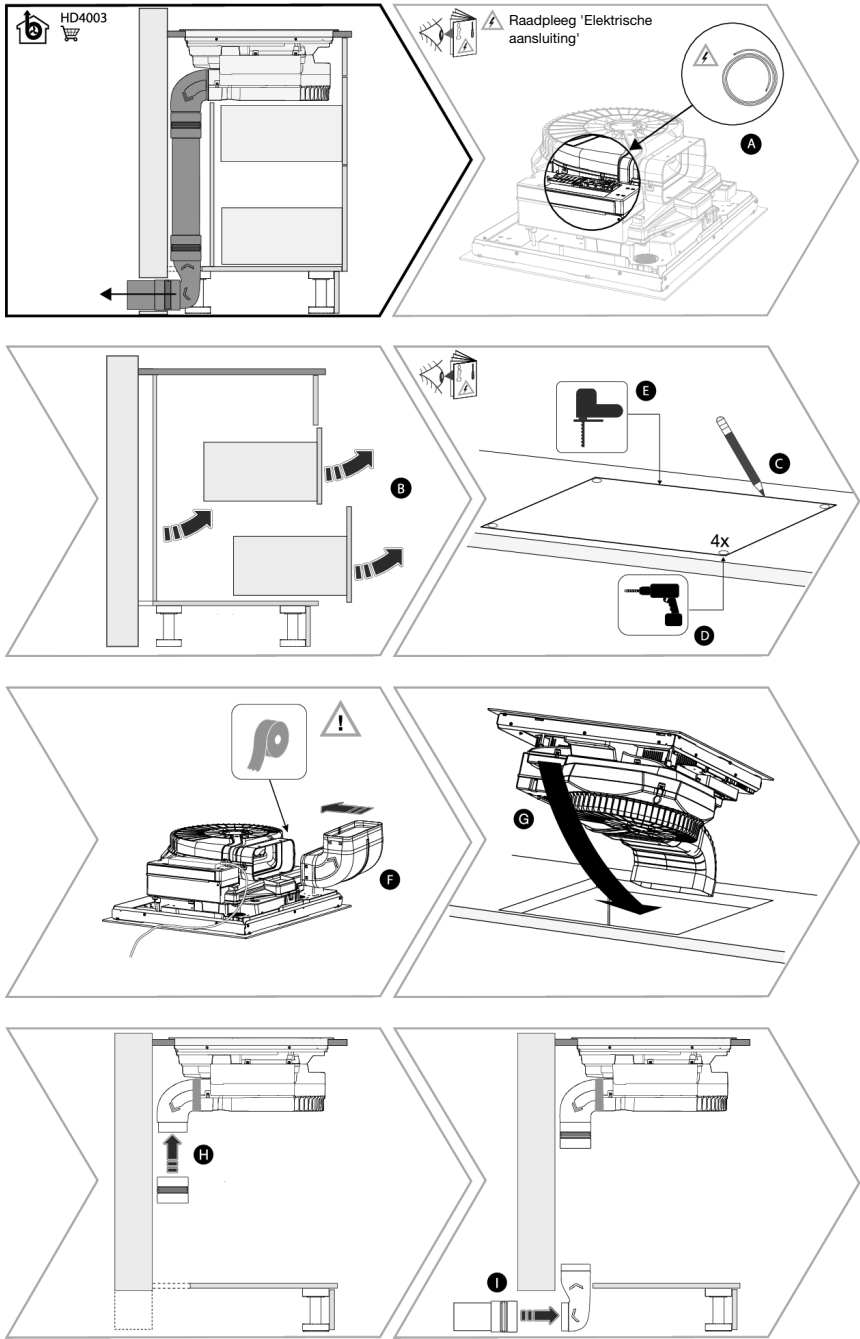
Gebruik recirculatie/plasmafilter

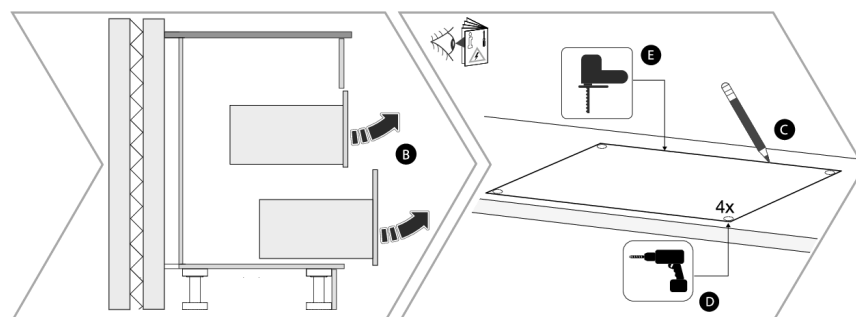
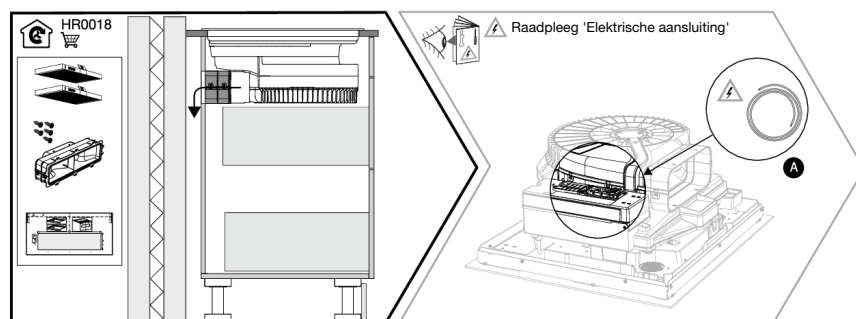
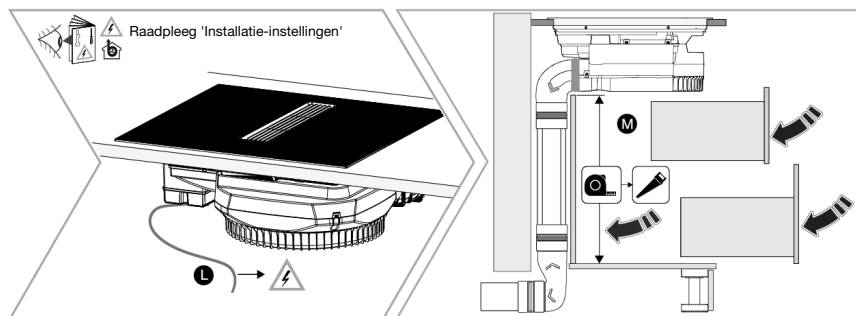
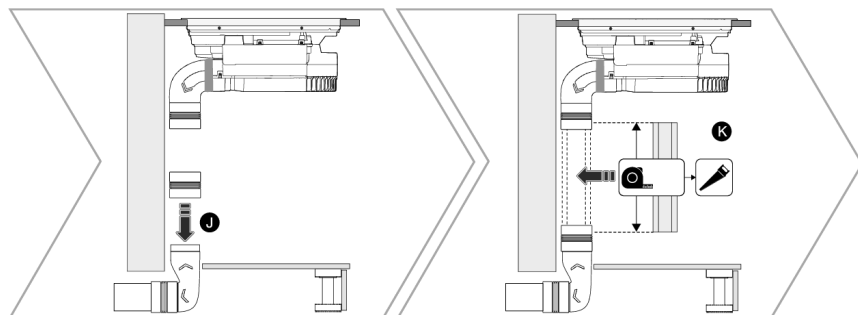
De kookplaat is standaard ingesteld op uitblaas naar buiten. Stel (indien nodig) de kookplaat in op gebruik met een recirculatie- of plasmafilter.

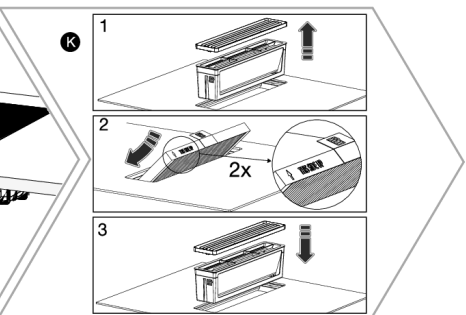
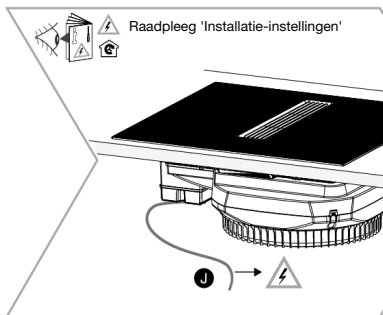
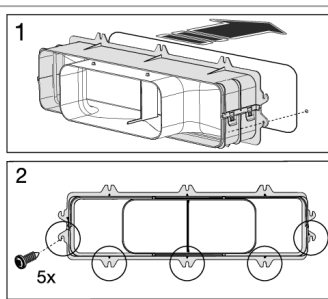
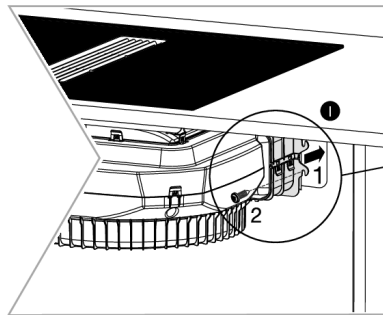
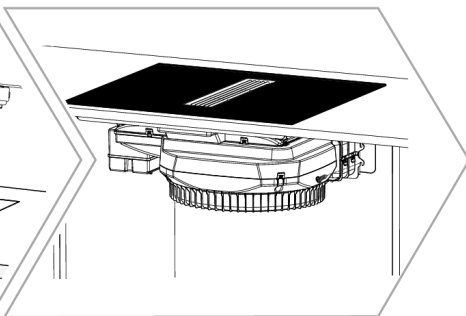
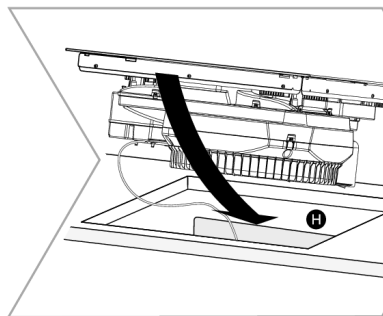
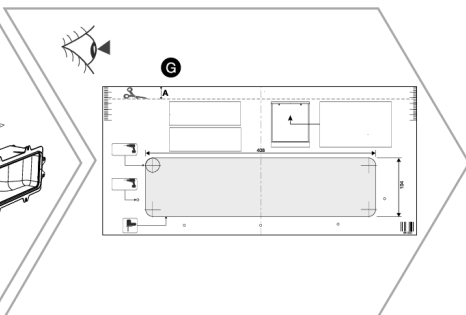
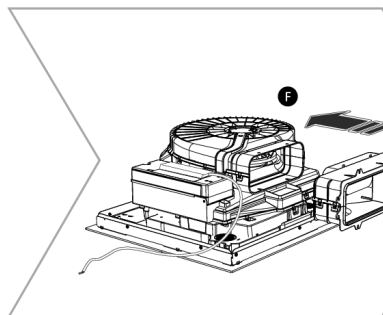


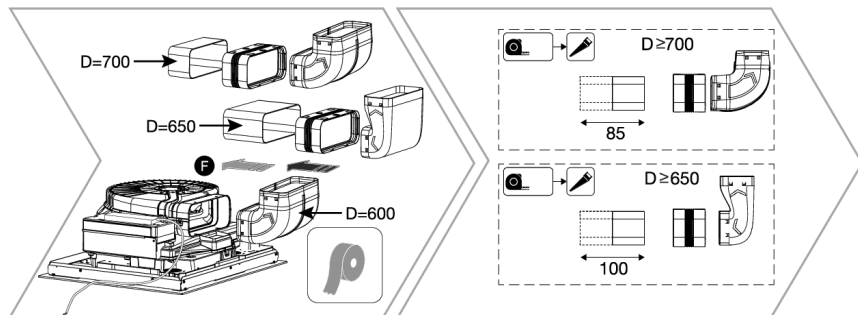
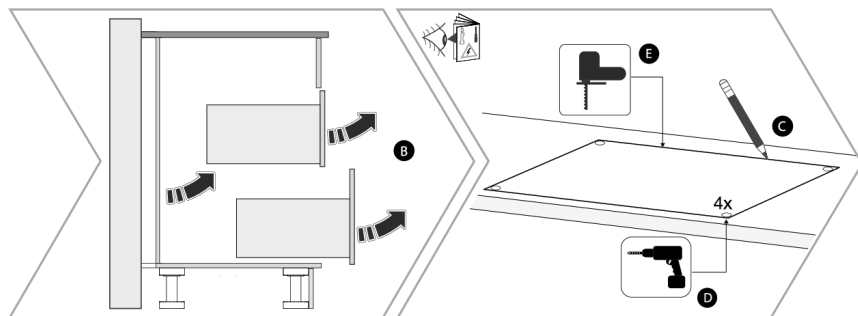
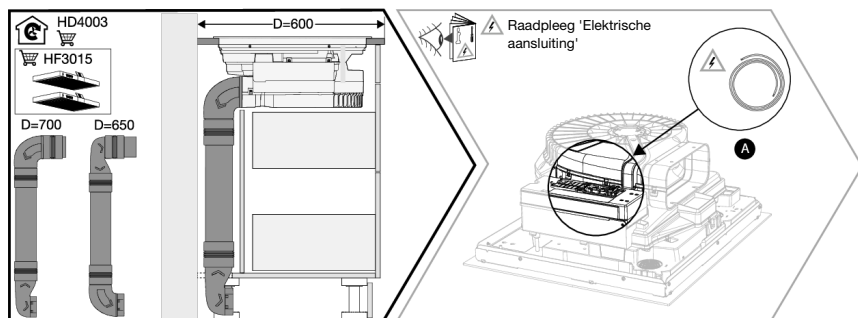
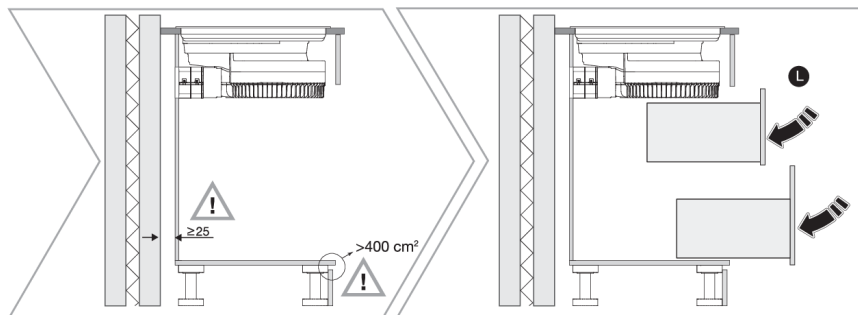
1. Raak, direct nadat het toestel op het elektriciteitsnet is aangesloten, toets  aan om het toestel in te schakelen. Raak vervolgens toets  3 seconden aan.
 - *Menu SEt wordt weergegeven en direct daarna menu Pou.*
2. Blader door het menu met < en > en kies instelling FLE.
3. Selecteer een andere instelling met de slider.
 - 0 - Uitblaas naar buiten (standaard)
 - 1 - Recirculatie filter geplaatst
 - 2 - Plasmafilter geplaatst
4. Raak toets  3 seconde aan om de instellingen op te slaan, of toets  als de wijzigingen niet moeten worden opgeslagen.

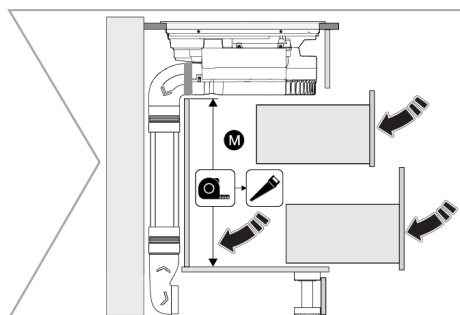
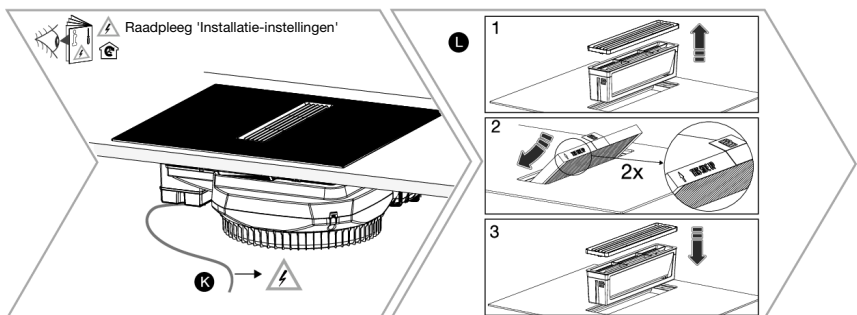
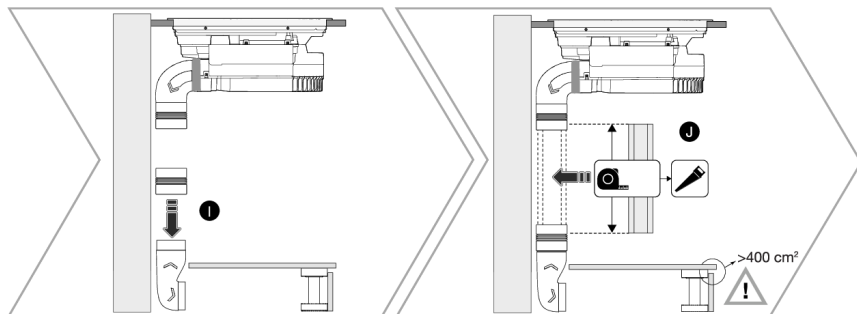
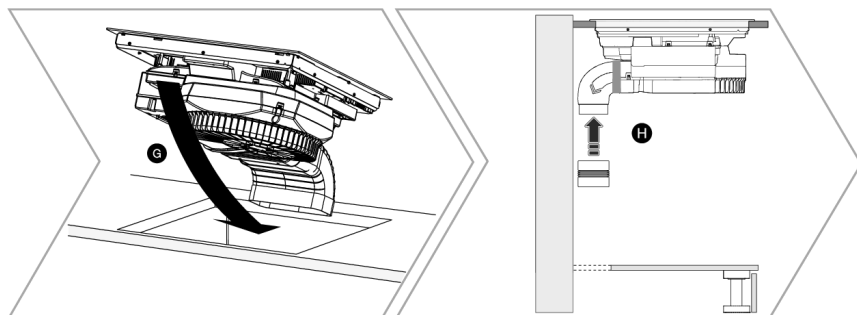
3.3 Inbouwen

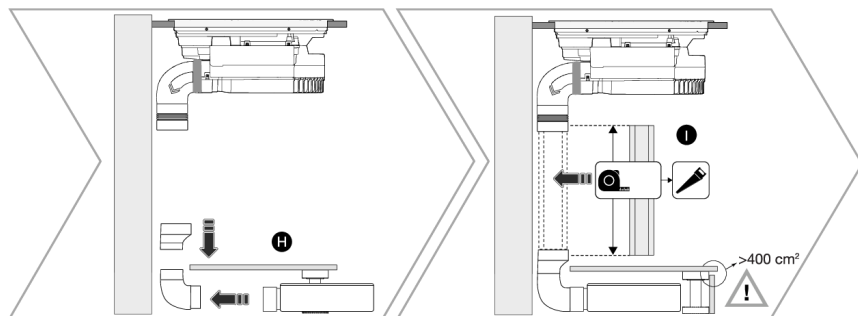
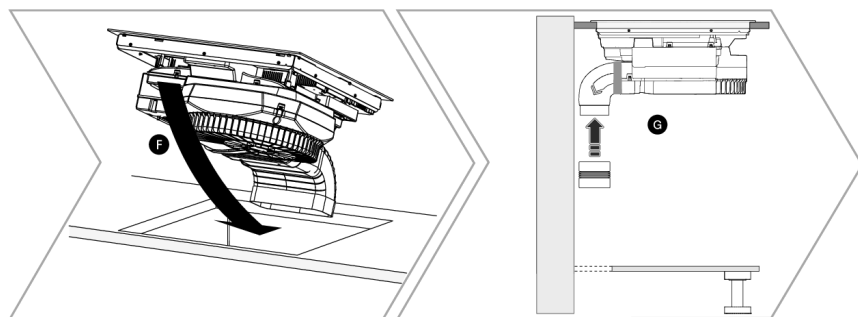
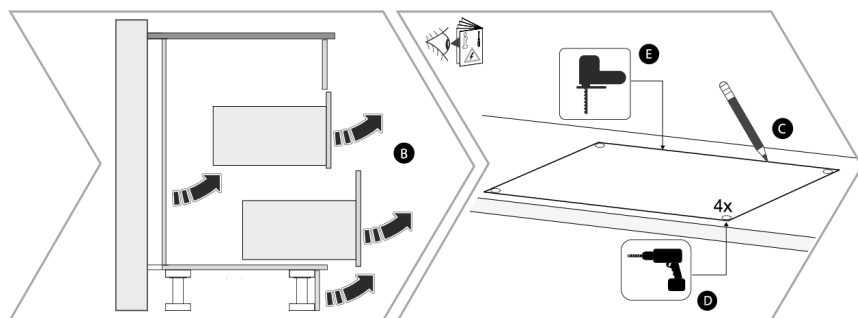
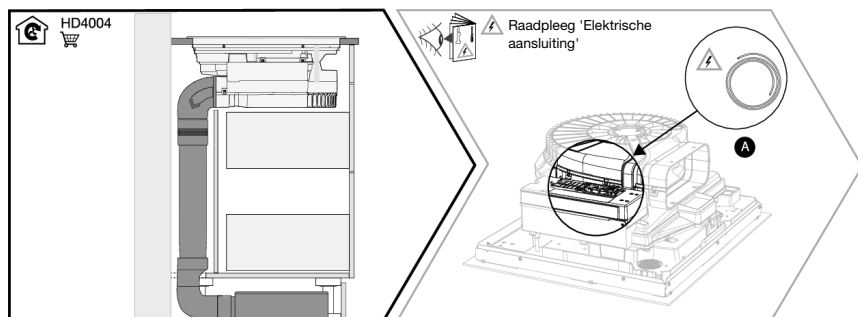


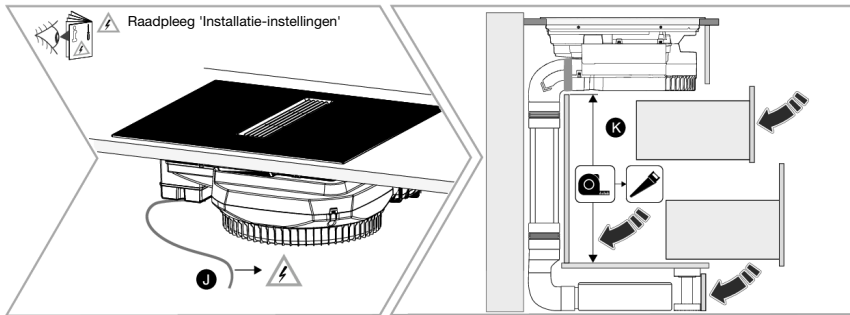












1. Zaag de uitsparing in het aanrechtblad (zie 'Installatieafmetingen').
2. Monteer de kanalen aan het toestel naar gelang de afzuigkeuze (zie 'Inbouwmogelijkheden'). Tape daar waar nodig de kanalen luchtdicht af.
3. Plaats de inductiekookplaat in de uitsparing.
4. Installeer de afvoerkanalen naar gelang de gekozen afvoer (zie 'Inbouwmogelijkheden'). Maak bij recirculatie met uitblaas door de achterwand gebruik van de meegeleverde aftekenmal.
5. Sluit de kookplaat aan op de netvoeding (zie 'Elektrische aansluiting').
6. Stel, indien nodig het toestel in op het juiste aansluitvermogen en de gekozen afvoer (zie 'Installatie-instellingen').
7. Bij gebruik van recirculatie of een plasmafilter: zorg voor een terugstroomopening in de plint met een minimale oppervlakte van 400 cm².



INFORMATIE!

- Fijne of andere afwerkingen van het keukenmeubel waarin de kookplaat wordt ingebouwd, moet worden behandeld met hittebestendige lijm (100 °C). Als dat niet wordt gedaan, kan de afwerking van het aanrechtblad verkleuren of vervormen.
- Het gebruik van massief houten hoeklijsten op werkbladen achter de inductiekookplaat is alleen toegestaan als de afstand tussen de lijst en de kookplaat niet kleiner is dan aangegeven op de installatietekeningen.

4. De kookplaat gebruiken

4.1 Bedieningspaneel

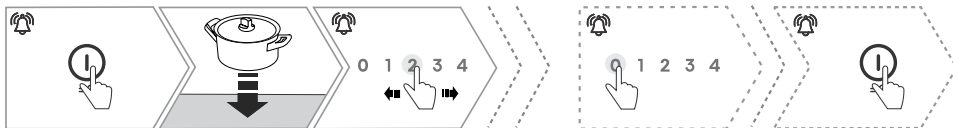


Toets/display	Beschrijving
	De kookplaat in-/uitschakelen Het apparaat kan worden in- en uitgeschakeld met de toets  .
	Vergrendeling/kinderslot Het toestel kan worden vergrendeld en ontgrendeld om te voorkomen dat het onbedoeld wordt ingeschakeld. Schakel het toestel uit en raak dan toets  3 seconden aan.
	Tijdfuncties Kookwekker; voor de hele kookplaat; schakelt de kookzone niet uit.
	Kookzone-timers voor elke kookzone; wanneer de tijd is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.
	Timer gerelateerd aan de kookzone Om de tijd in te stellen, raakt u het gedeeltelijk verlichte klokpictogram aan. Het pictogram zal volledig oplichten, zodat u de tijd kunt selecteren. Na 5 seconden begint de tijd automatisch af te tellen. De pijl boven of onder de klok licht op bij de huidige of laatst geselecteerde kookzone.
	Tijdstellingen verhogen Raak de toets aan om de timer-instellingen te verhogen met 1 minuut. Raak de toets langer aan om de timer-instellingen snel te verhogen naar de gewenste waarde.
	Tijdstellingen verlagen Raak de toets aan om de timer-instellingen te verlagen met 1 minuut. Raak de toets langer aan om de timer-instellingen snel te verlagen naar de gewenste waarde.
	Snel Raak de toets aan om de timer of programmatimer met 10 minuten te verlengen.
	Instellingen annuleren of resetten Raak de toets aan om de werking van de timer te stoppen en de huidige instellingen te beëindigen.
	Gebruikersinstellingen U kunt op het apparaat eenvoudig bepaalde parameters instellen, zoals het volume van de geluidssignalen, de helderheid van de indicatoren, de automatische detectie van een pan, de automatische vergrendeling, de duur van het alarm en diverse afzuiginstellingen. Ook kan de kookplaat worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen. Raak de toets 3 seconden aan om de gebruikersinstellingen te openen.

Toets/display	Beschrijving	
	Pauze Met deze functie kunt u de werking van de hele kookplaat tot 10 minuten onderbreken. In die tijd kunt u de kookplaat veilig schoonmaken zonder uw instellingen te verliezen. Raak de toets aan om de kookpauze in en weer uit te schakelen.	
	Extra functies met automatische programma's Raak de toets aan om extra kookplaatinstellingen te activeren: Smelten, Opwarmen, Sudderen, Grillen, Frituren en Koken.	
	Met de toets die zich naast de slider van de afzuiging bevindt, kunt u overschakelen van handmatige naar automatische afzuiging, ongeacht de instelling in het gebruikersmenu. De afzuiging wordt automatisch aangepast wanneer u een kookzone bedient (hoe hoger het vermogen van de kookzone, hoe hoger de afzuiging).	
	Verbindingsinstellingen (wifi) (functie aanwezig afhankelijk van het model) Wanneer de gebruikersinterface is ingeschakeld en de kookzones zijn uitgeschakeld, raakt u de toets aan en laat u deze los wanneer u het menu wilt openen dat op de timer wordt weergegeven.	
MELT	Smelten Voor het smelten van chocolade, het smelten van boter of het langzaam ontdooien van bevroren voedsel.	
WARM	Opwarmen/warm houden Met deze functie kunt u automatisch voedsel op waterbasis verwarmen of kant-en-klare maaltijden warm houden, zonder dat u hoeft te roeren.	
SIMMER	Opwarmen tot net onder het kookpunt/koken met water Met deze functie kan de vloeistof net onder het kookpunt worden verwarmd, waarbij er geen snelle verdamping van water plaatsvindt. Aanbevolen voor het koken van gerechten met een grote hoeveelheid water, bijv. soep, stoofschotels.	
GRILL	Grillen De grillfunctie zorgt voor een knapperig oppervlak, terwijl het voedsel van binnen sappig blijft. Aanbevolen voor het grillen van vlees, groenten en vis.	1 = 120 °C 2 = 160 °C 3 = 180 °C 4 = 220 °C
FRY	Frituren Deze functie is bedoeld voor het koken of bakken van voedsel in een grote hoeveelheid olie. Het zorgt voor een knapperige, gouden korst. Aanbevolen voor aardappelen, vlees, vis, deeg.	1 = 160 °C 2 = 180 °C 3 = 200 °C
BOIL	Water aan de kook brengen/koken met water Met deze functie kunt u water aan de kook brengen en/of het water aan de kook houden.	
	Bridge (functie aanwezig afhankelijk van het model) Met deze toets kunt u kookzones met elkaar combineren.	
	Display van de timerinstellingen Hiermee geeft u de tijdstellingen weer.	
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A	Slider Raak de slider aan of veeg erover om het kookvermogen in te stellen of om de kookzone uit te schakelen.	

Toets/display	Beschrijving
	Wanneer de 'Automatische pan detectie' ingeschakeld is, licht '0' op de bijbehorende slider volledig op wanneer er een pan op de kookzone wordt geplaatst.
	Indicatie hete kookzone De kookplaat heeft een indicatielampje voor elke kookzone, dat aangeeft of de kookzone nog heet is na het uitschakelen. Het lampje blijft ook na het uitschakelen van de kookplaat branden zolang deze nog heet is. Raak de kookzone niet aan zolang het lampje brandt.
DRY	Drogen Componenten en gebieden waar lucht doorstroomt, worden automatisch door het toestel gedroogd.
CLEAN FILTER	Reiniging Waarschuwing om het interne vetfilter te reinigen.
CHANGE FILTER	Vervangen Waarschuwing om het interne recirculatiefilter te vervangen.
	Clean Air functie Met de Clean Air-functie wordt na uitschakelen van de inductiekookplaat de afzuiging ieder uur gedurende 10 minuten ingeschakeld om de lucht in de keuken te versen.

4.2 De kookplaat in-/uitschakelen



1. Raak toets  1 seconde aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Op de slider van de bijbehorende kookzones, is '0' gedeeltelijk verlicht. Als een pan al op de kookplaat staat, is '0' volledig verlicht en is de rest van de slider gedeeltelijk verlicht.
3. Plaats het kookgerei op de geselecteerde kookzone en op de bijbehorende slider licht '0' volledig op.
4. Stel het kookvermogen in door het gewenste vermogen aan te raken. Er klinkt een korte pieptoon. Het geselecteerde niveau is volledig verlicht.
5. Schakel de kookplaat uit door toets  aan te raken.

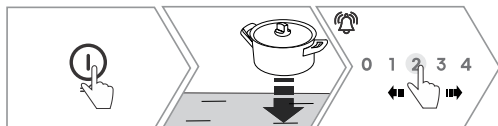


INFORMATIE!

Als er niet binnen 20 seconden op een toets wordt gedrukt, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

4.3 Automatische pandetectie

De kookplaat heeft een vooraf ingestelde automatische detectie van de aanwezigheid van kookgerei op de kookzone.



1. Raak toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Plaats het kookgerei op de geselecteerde kookzone en de kookplaat detecteert automatisch de aanwezigheid van kookgerei. De bijbehorende slider is gedeeltelijk verlicht. Wanneer de waarde is geselecteerd, licht deze volledig op.
3. Stel het gewenste kookniveau in.



INFORMATIE!

Automatische pandetectie kan worden uitgeschakeld in het menu 'Gebruikersinstellingen'.



Het toestel detecteert automatisch een ontbrekende pan op een actieve kookzone. Bij een ontbrekende pan knippert de gehele slider met het ingestelde vermogen. Gedurende deze tijd worden de bijbehorende timers op de kookzone waar geen pan aanwezig is tijdelijk gestopt.



INFORMATIE!

Als er niet binnen 2 minuten een pan op de kookplaat wordt geplaatst, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

4.4 Detectie van panverplaatsingen

Als deze functie is ingeschakeld, detecteert de kookplaat het automatisch als pannen naar een andere kookzone worden verplaatst of van de kookplaat worden verwijderd.



INFORMATIE!

Detectie van panverplaatsing is alleen mogelijk als automatische pandetectie is ingeschakeld in het menu 'Gebruikersinstellingen'.



1. Verplaats (binnen 3 sec.) de pan van de ene actieve kookzone naar een andere vrije kookzone. Op de nieuwe kookzone gaan het overgedragen ingestelde vermogen en de ingestelde timer knipperen.
2. Bevestig binnen 5 seconden de overdracht van de instellingen door de slider aan te raken.
3. Als de instellingenoverdracht niet binnen deze tijd wordt bevestigd of wanneer er niveau 0 van een nieuwe kookzone wordt aangeraakt, worden de instellingen niet overgezet.



INFORMATIE!

Panverplaatsing wordt niet gedetecteerd op kookzones wanneer automatische programma's zoals WARM, MELT of andere extra functies actief zijn.



INFORMATIE!

Het is ook mogelijk een grote pan die op gekoppelde Bridge induction kookzones staat te verplaatsen naar andere Bridge induction kookzones.



INFORMATIE!

Wanneer een extra functie (zie hoofdstuk 'Extra functies') actief is wordt deze niet mee verplaatst als een pan wordt overgezet naar een andere zone.

4.5 Kookzones in-/uitschakelen



1. Raak de geselecteerde slider aan of veeg eroverheen om het gewenste vermogensniveau te selecteren.
2. Er klinkt een korte pieptoon en de verlichting van het geselecteerde vermogen gaat op volle sterkte branden.
3. Schakel de kookzone uit door de slider op de 0-stand aan te raken.

4.6 Hoge verwarmingsstand - 'Power boost'

Voor snel koken kan de boost kookstand op de kookzones worden ingeschakeld. Zo wordt met het extra vermogen van de kookzones ook grotere hoeveelheden water snel verwarmd. Het extra werkingsvermogen wordt geactiveerd en daalt vervolgens automatisch naar niveau 9. Als de kookplaat niet te heet is, kan deze na de automatische uitschakeling weer worden geactiveerd.



1. Plaats de pan op de geselecteerde kookzone.
2. Selecteer met de slider boost level P.
3. Om 'Power boost' uit te schakelen, verlaagt u het vermogen van de kookzone.

 **INFORMATIE!**
Na 10 minuten wordt de powerboost stand automatisch verlaagd naar stand 9.

4.7 Automatisch verwarmen

Gebruik Automatisch verwarmen om snel een pan te verwarmen. Wanneer Automatisch verwarmen wordt gebruikt gaat het vermogen tijdelijk naar stand 9. Afhankelijk van het vooraf gekozen vermogensniveau zal de pan in de gerelateerde opwarmtijd de pan verwarmen (zie tabel). Daarna gaat de vermogen automatisch terug naar het ingestelde vermogensniveau.

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8
Opwarmtijd (in seconden)	40	70	120	180	260	430	120	195

Tijdens de werking van Automatisch verwarmen wordt deze gedeactiveerd wanneer het vermogensniveau wordt verlaagd. Als het vermogensniveau wordt verhoogd terwijl Automatisch verwarmen actief is, telt de nieuw ingestelde timer ook de reeds verstreken tijd op het eerder gekozen niveau mee. Als de verstreken tijd langer is dan de gewenste reset-tijd, wordt Automatisch verwarmen beëindigd.



1. Plaats de pan op de geselecteerde kookzone.
2. Raak 3 sec. een vermogensstand aan op de slider. Het ingestelde vermogensniveau licht op en stand 9 begint te knipperen.
3. De pan wordt snel opgewarmt op stand 9 en gaat na het verstrijken van de opwarmtijd terug naar de gekozen stand. Er klinkt een akoestisch signaal wanneer de opwarmtijd is verstreken.



INFORMATIE!

Gebruik Automatische verwarming niet met een voorverwarnde pan.



INFORMATIE!

Automatisch verwarmen is geschikt voor gerechten die eerst op vol vermogen moeten worden verhit en vervolgens langzaam gegaard worden op een lager vermogensniveau — zonder dat voortdurend toezicht nodig is. Automatisch verwarmen is echter niet geschikt voor het stoven, bakken of sauteren van voedsel; voor bereidingen waarbij regelmatig keren, bedruipen of roeren nodig is; of voor het langdurig koken van voedsel in een snelkookpan.

4.8 Bridge Induction zone

(functie aanwezig afhankelijk van het model)

De 'Bridge Induction' kookzones aan de linker- of rechterkant van de kookplaat kunnen worden gecombineerd tot één grote aaneengesloten zone. Daarop kan een ovale bak- of grillplaat worden geplaatst.



INFORMATIE!

De pan moet zo groot zijn dat deze tegelijkertijd het midden van de bovenste en het midden van de onderste kookzone bedekt.

- De bak- of grillplaat mag maximaal 40 x 25 cm groot zijn.
- Voor een gelijkmatige warmteverdeling is het raadzaam om een bakplaat met een dikkere bodem te gebruiken.
- De bakplaat wordt tijdens het gebruik erg heet, dus zorg ervoor dat u zich niet verbrandt.
- Let er, wanneer u de bakplaat op de kookplaat plaatst, op dat de bakplaat niet op de bedieningsmodule rust.

Kookzones kunnen worden gecombineerd onder de volgende voorwaarden:

- Beide zones zijn inactief.
- Eén van de gecombineerde zones is actief — het ingestelde vermogen wordt overgenomen door de gecombineerde zone.
- Beide zones zijn actief — de gecombineerde zone neemt het vermogen over van de zone die op de laagste stand staat. Als beide zones vóór het combineren op hetzelfde vermogen zijn ingesteld, wordt deze stand behouden.



1. Raak toets  aan om de functie te activeren. Er klinkt een korte pieptoon.

2. Stel het kookniveau in met de bovenste of onderste schuifregelaar.

Vervolg tabel vorige pagina

3. Raak toets  of de slider op de 0-stand aan als u de functie wilt deactiveren. Er klinkt een korte pieptoon.

4. De timer wordt uitgeschakeld als u 'Bridge Induction' inschakelt. De tijd moet dan opnieuw worden ingesteld.

4.9 Pauze - 'Stop&Go'

Met deze functie kunt u tijdens het koken de werking van de hele kookplaat pauzeren.



1. Raak 1 seconde toets  aan om de functie te activeren. Er klinkt een korte pieptoon, de pauzetoets knippert en alle kookzones en de automatische pandetectie zijn tijdelijk uitgeschakeld. De kookzone-timers zijn gepauzeerd maar de kookwekker blijft doorlopen.

2. Alle toetsen worden gedeactiveerd, behalve  en .

3. Raak binnen 10 minuten toets  1 seconde aan om de functie te deactiveren. De kookplaat blijft werken met dezelfde instellingen als voordat de functie werd geactiveerd.



INFORMATIE!

Als er niet binnen 10 minuten op een toets wordt gedrukt, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.



INFORMATIE!

Als de kookwekker is ingesteld, blijft deze actief, zelfs als de kookplaat is gepauzeerd met de Pauze - 'Stop&Go' functie.

4.10 Geheugenfunctie - 'Recall-functie'

Als de kookplaat (per ongeluk) wordt uitgeschakeld, kunnen met deze functie de kookzone-instellingen worden hersteld wanneer de kookplaat weer wordt ingeschakeld.



1. Schakel binnen 9 seconden na het uitschakelen de kookplaat weer in.

2. Na het opstarten knippert de indicator  gedurende 7 seconden.

Vervolg tabel vorige pagina

3. Raak binnen 7 seconden toets II aan om de instellingen te herstellen die zijn ingesteld voordat de kookplaat werd uitgeschakeld. Er klinkt een akoestisch signaal wanneer de instellingen zijn hersteld.

4. Als niet binnen 7 seconden toets II wordt aangeraakt of er wordt een andere toets bedient, dan zullen de instellingen niet worden hersteld.

4.11 Kinderslot

Hiermee kan de kookplaat worden vergrendeld tegen ongewenst inschakelen.



INFORMATIE!

Het kinderslot kan alleen worden geactiveerd wanneer de kookplaat uitgeschakeld is.



1. Houd  3 seconden ingedrukt.

2. Op het display van de timerfunctie wordt 'Loc' weergegeven. Er klinkt een pieptoon. De kookplaat is nu vergrendeld.

3. Wanneer de kookplaat vergrendeld is, raakt u  gedurende 3 seconden aan. U hoort een pieptoon en de kookplaat is nu ontgrendeld.



INFORMATIE!

Als 'Loc' is geactiveerd in 'Gebruikersinstellingen', dan moet de bediening altijd worden ontgrendeld voordat de kookplaat kan worden gebruikt.

4.12 Indicator voor hete kookzone

De kookplaat is voorzien van een weergave van een kookzone die nog heet is.

De kookzone wordt verwarmd door de retourwarmte die de pan afgeeft. Wanneer u het kookgerei van de kookplaat haalt, gaat het symbool  branden. Zolang dit symbool brandt, kan de restwarmte worden gebruikt om voedsel warm te houden of te smelten.



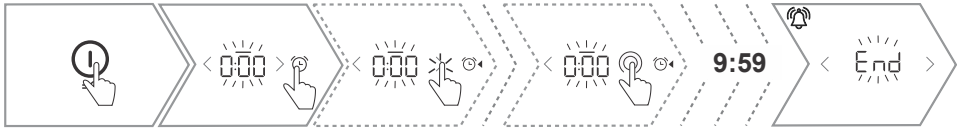
WAARSCHUWING!

Als  niet meer brandt dan kan de kookzone nog steeds heet zijn!
Gevaar! Risico op brandwonden.

4.13 Tijdfuncties

Kookwekker

De kookwekker werkt onafhankelijk van en is niet verbonden met de kookzone.



INFORMATIE!

De kookwekker kan alleen worden ingesteld als het toestel ingeschakeld is. Als de kookwekker is ingesteld, blijft de tijd aftellen, zelfs nadat de kookplaat is uitgeschakeld of tijdens de actieve Stop&Go-functie.

1. Raak toets aan om de kookwekker te activeren. Op het display knippert en toont het bijbehorende pictogram van de kookwekker.
2. Raak toets < of > aan om een tijd in te stellen tussen 1 minuut en 9 uur en 59 minuten.
Raak toets aan om de gewenste tijd met 10 minuten te verhogen.
3. De instelling kan handmatig worden bevestigd door toets aan te raken of wordt automatisch bevestigd na 7 seconden vanaf de laatste wijziging van de gewenste tijd.
4. Nadat de instelling met succes is bevestigd, klinkt er een geluidssignaal en is het bijbehorende pictogram voor de timerfunctie volledig verlicht.
5. Tijdens de laatste minuut van het aftellen wordt de resterende tijd weergegeven in seconden.



INFORMATIE!

Nadat de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal dat kan worden uitgeschakeld door een willekeurige toets aan te raken.

Kookzone-timer

Met de kookzone timer kan een geselecteerde kookzone automatisch worden uitgeschakeld nadat een ingestelde tijd is verstreken. Er klinkt dan een geluidssignaal die kan worden uitgeschakeld door een willekeurige toets aan te raken. De kookzone-timer kan alleen worden ingesteld als de kookzone actief is.



1. Raak toets aan om een kookzone-timer te activeren. Op het display knippert en toont het bijbehorende pictogram van de geselecteerde kookzone-timer.
2. Raak toets < of > aan om een tijd in te stellen tussen 1 minuut en 9 uur en 59 minuten.

Vervolg tabel vorige pagina

Raak toets >> aan om de gewenste tijd met 10 minuten te verhogen.
3. De instelling kan handmatig worden bevestigd door toets ⌚ aan te raken of wordt automatisch bevestigd na 7 seconden vanaf de laatste wijziging van de gewenste tijd.
4. Nadat de instelling met succes is bevestigd, klinkt er een geluidssignaal en is het bijbehorende pictogram voor de timerfunctie volledig verlicht.
5. Tijdens de laatste minuut van het aftellen wordt de resterende tijd weergegeven in seconden.



INFORMATIE!

Wanneer twee of meer timerfuncties worden gebruikt, is het pictogram van de momenteel actieve timer volledig verlicht en voorzien van een pijl. Andere pictogrammen van ingestelde timerfuncties blijven volledig verlicht, maar tonen geen pijl. Om een andere ingestelde timerfunctie weer te geven, druk je op de bijbehorende toets.

Wijzigen van de tijdfunctie

1. Controleer of de in te stellen tijdfunctie wordt weergegeven op het display. Als dit niet het geval is, druk dan op de toets die bij de tijdfunctie hoort. Bij de geselecteerde functie licht het driehoekje op.
2. Raak nogmaals toets ⌚ of ⌚ aan, zodat het timerdisplay begint te knipperen.
3. Wijzig de tijd door toets < , > of >> aan te raken.
4. De instelling kan handmatig worden bevestigd door toets ⌚ of ⌚ aan te raken of automatisch na 7 seconden vanaf de laatste wijziging van de gewenste tijd.

Tijdfunctie uitschakelen

De tijdfunctie kan worden beëindigd door tegelijkertijd toets **<** en **>** aan te raken wanneer dit wordt weergegeven op het display. De tijdfunctie kan ook beëindigd worden door toets **X** aan te raken als de tijdfunctie die moet worden beëindigd, is ingesteld op 0:00 en vervolgens is bevestigd, of wanneer dit wordt weergegeven op het display.

4.14 Gebruikersinstellingen

U kunt op het apparaat eenvoudig bepaalde parameters instellen, zoals het volume van de geluidssignalen, de helderheid van de indicatoren, de automatische detectie van een pan, de automatische vergrendeling, de duur van het alarm en diverse afzuiginstellingen. Ook kan de kookplaat worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.





INFORMATIE!

De procedure om het menu voor gebruikersinstellingen te openen vereist dat het toestel vanuit uitgeschakelde toestand wordt ingeschakeld. Vervolgens moet de procedure binnen 7 seconden na het inschakelen worden gestart.

1. Raak binnen 7 seconden nadat het toestel is ingeschakeld, toets **>>** gedurende 3 seconden aan om het menu voor gebruikersinstellingen te openen.
2. Op het display wordt eerst **SEt** weergegeven en na 2 seconden **Vol**.
3. Gebruik **<** en **>** om door de verschillende instellingen van het menu te bladeren.
4. De beschikbare instellingen voor de geselecteerde parameter worden als cijfers weergegeven op de slider rechtsvoor, en kunnen daar direct worden geselecteerd. De momenteel actieve instelling is volledig verlicht.
5. Verlaat de gebruiksinstellingenmenu door 3 seconden toets **>>** aan te raken (gewijzigde instellingen worden opgeslagen) of toets **⓪** aan te raken (gewijzigde instellingen worden niet opgeslagen).



INFORMATIE!

De gebruikersinstellingen kunnen niet worden geopend als de kookwekker actief is.

Toets/display	Beschrijving
Vol	Het volume aanpassen Gebruik de slider om het gewenste volumeniveau in te stellen tussen 0 en 3.
brh	De helderheid instellen Gebruik de slider om het gewenste verlichtingsniveau in te stellen tussen 1 en 3.
Aut	Automatische pandetectie Gebruik de slider om de functie op 1 (aan) of uit 0 (uit) te zetten.
Loc	Het kinderslot instellen Gebruik de instelling 1 (aan) of 0 (uit) om de automatische vergrendeling van het apparaat in of uit te schakelen.
dur	De alarmduur instellen Gebruik de slider om de alarmduur in te stellen tussen 0 en 2. 0 = 5 seconden 1 = 1 minuut 2 = 2 minuten
Hod	Automatische afzuiging Door instelling Hod op 'Automatisch' te zetten wordt bij inschakelen van de inductiekookplaat automatisch de afzuiging ingeschakeld. De afzuiging wordt automatisch geregeld bij bediening van een kookzone (hoe hoger de vermogenstand van de kookzone hoe hoger de afzuiging). De afzuigstand (gevoeligheidsniveau) is apart in te stellen (zie instelling SEn) afhankelijk van het gekozen vermogen van de cookzones. 0 - Handmatig 1 - Automatisch (standaard ingesteld)

Toets/display	Beschrijving
GrF	Vetfilters reinigen indicatie Kies in deze instelling de mate van gebruik van de inductiekookplaat (met afzuiging) voor het bepalen wanneer het vetfilter gereinigd moet worden. Het reinigen van het vetfilter wordt met een indicatie weergegeven. Er zijn 3 opties instelbaar: 1 - Geen tot beperkt gebruik van kookoliën (P1) [elke 40 uur reinigen] 2 - Matig gebruik van kookoliën (P2) (standaard) [elke 20 uur reinigen] 3 - Veel gebruik van kookoliën (P3) [elke 10 uur reinigen] 4 - Indicatie uit (OFF)
SEn	Gevoeligheidsniveau afzuiging Stel een gevoeligheidsniveau voor automatische afzuiging in (Hod functie ingeschakeld) afhankelijk van de vermogenstand van de cookzones. Er zijn 3 gevoeligheidsniveaus instelbaar: 1 - Afzuigstand (L1) instelbaar tot maximaal stand 5 2 - Afzuigstand (L2) instelbaar tot maximaal stand 7 (standaard) 3 - Afzuigstand (L3) instelbaar tot maximaal stand 9
FAc	Fabrieksinstellingen herstellen Raak 3 seconden stand 1 van de slider (van kookzone rechtsvoor) aan om de instellingen terug te zetten naar de fabrieksinstellingen.

4.15 Bediening van de afzuigmodule

De afzuiging staat standaard ingesteld op 'Auto Start afzuiging' (symbool 'A' brandt). De afzuiging start automatisch als een kookzone wordt gebruikt. De mate van afzuiging wordt aangepast aan het gekozen vermogen van de kookzone afhankelijk van het ingestelde gevoeligheidsniveau afzuiging (zie hoofdstuk 'Gebruikersinstellingen'). De afzuiging kan ook handmatig ingesteld worden.

Het afzuiging handmatig instellen:

1. Raak de slider aan om de afzuiging te starten. Een geluidssignaal bevestigt de juiste bediening van de slider.



2. Raak de slider aan of veeg over de slider om een hogere of lagere afzuiging in te stellen.
 - Er zijn 9 afzuigstanden en een boost stand (stand P) beschikbaar.
 - De boost stand schakelt na 10 minuten automatisch terug naar stand 9.
3. Schakel de afzuiging uit door met de slider de afzuiging op 0 (nul) te zetten.



INFORMATIE!

De 'Auto Start afzuiging' kan ingeschakeld worden door de toets 'A' aan te raken. Het display van de afzuiging geeft dan de huidige automatische afzuigstand weer. Opnieuw aanraken van de 'A' toets schakelt de 'Auto Start afzuiging' weer uit (terug naar handmatige bediening).

Clean Air functie

Met de Clean Air functie wordt na uitschakelen van de inductiekookplaat de afzuiging ieder uur gedurende 10 minuten ingeschakeld om de lucht in de keuken te verversen.

1. De Clean Air functie kan ingeschakeld worden door de  toets aan te raken.
- De Clean Air functie werkt maximaal 24 uur.
- Symbool  geeft aan dat Clean Air ingeschakeld is.



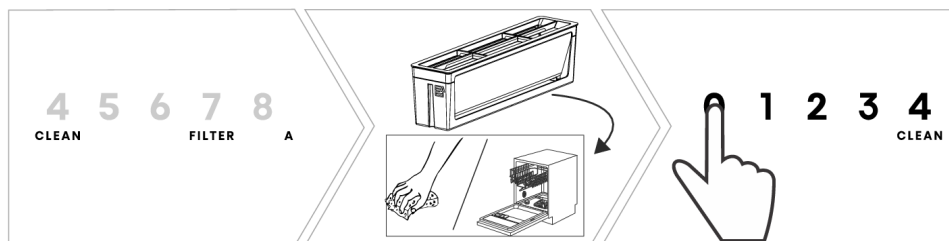
INFORMATIE!

Het afzuigniveau, de ventilatieduur en de totale duur van Clean Air zijn instelbaar, maar deze kunnen alleen in de app worden gewijzigd.

Indicatie 'reinigen vetfilter'

De afzuigmodule heeft een vetfilterindicatie 'CLEAN FILTER A'. Deze indicatie knippert wanneer de vetfilters gereinigd moeten worden. Er zijn 3 gebruiksintensiteiten in te stellen waarmee de reinigingslooptijd van de vetfilters wordt bepaald. Door de juiste gebruiksintensiteit te kiezen, afhankelijk van het kookgedrag zullen de filters niet meer dan nodig gereinigd hoeven te worden.

1. Raak de '0' stand van de slider aan om de filterindicatie te resetten.



Indicatie 'vervangen recirculatiefilter'

De afzuiging heeft een recirculatiefilter-indicatie 'CHANGE FILTER B'. Deze indicatie knippert wanneer het recirculatiefilter vervangen moet worden.

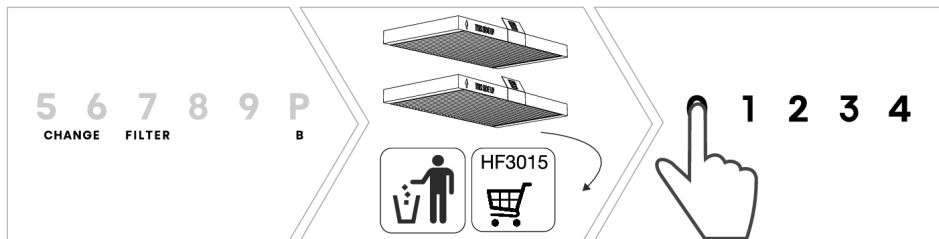
Het recirculatiefilter heeft een vervangingslooptijd van 300 bedrijfsuur. Zie 'Vervangen van het recirculatiefilter' in hoofdstuk 'Onderhoud'.



INFORMATIE!

Wanneer het toestel is ingesteld op recirculatie en een plasmafilter is geplaatst, kunt u de vervangingsindicatie resetten zonder het filter te hoeven vervangen. Zie de handleiding van het plasmafilter voor meer informatie.

1. Raak de '0' stand van de slider aan om de filterindicatie te resetten.



Air-Dry functie

De Air-Dry functie zorgt ervoor dat de afzuigkanalen en vetfilters droog worden geblazen.

Als na uitschakelen de kookplaat langer dan 3 minuten in gebruik was dan wordt Air-Dry gedurende 5 minuten ingeschakeld (op afzuigniveau 1). Als na uitschakelen de kookplaat langer is dan 10 minuten in gebruik was, dan wordt Air-Dry gedurende 15 minuten ingeschakeld (op afzuigniveau 1). Gedurende deze tijd wordt het pictogram 'DRY' weergegeven.

1. Houd de '0' stand van de slider aangeraakt om de Air-Dry functie te stoppen.



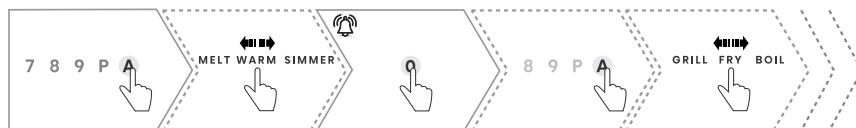
INFORMATIE!

Het wordt afgeraden de Air-Dry functie tijdens de cyclus te onderbreken.

4.16 Extra functies met automatische programma's

Het toestel heeft zes extra functies: Smelten (MELT), Opwarmen (WARM), Sudder (SIMMER), Grillen (GRILL), Frituren (FRY) en Koken (BOIL).

De extra functies zorgen voor automatische temperatuurregeling, waardoor het niet nodig is om het verwarmingsniveau handmatig aan te passen tijdens het koken.



1. Raak toets A aan om het menu met extra functies te openen. De slidercijfers op de geselecteerde kookzone verdwijnen en aanvullende functies worden weergegeven.

2. De extra functie wordt geactiveerd door de bijbehorende toets aan te raken. Het aanvullende menu sluit wanneer je opnieuw toets A aanraakt, of automatisch na 5 seconden als er geen programma wordt geselecteerd.

3. Wanneer er een geluidssignaal klinkt, wordt de extra functie geactiveerd. Als Grillen of Frituren is geselecteerd, verschijnt er een reeks extra temperatuurniveaus: 1, 2, 3, (4). Door een cijfer aan te raken, selecteer je het gewenste temperatuurniveau. Een tweede geluidssignaal bevestigt dat de functie is geactiveerd.

4. Alle extra functies, behalve Smelten, bestaan uit een voorverwarmfase gevolgd door een fase waarin de temperatuur wordt behouden. Terwijl de ideale temperatuur wordt bereikt, knippert het pictogram van de geselecteerde functie. Zodra er een geluidssignaal klinkt, is de voorverwarmfase voltooid en blijft het pictogram van de functie continu verlicht.

Vervolg tabel vorige pagina

5. De actieve functie kan op elk moment worden gedeactiveerd door 0 aan te raken op de slider van de bijbehorende kookzone.
6. Na activering van de extra functie kan de kookzone-timer worden ingesteld op de bijbehorende kookzone. Zodra de ingestelde tijd is verstreken, wordt de functie automatisch gedeactiveerd (zie 'Tijdfuncties' voor instructies voor het instellen van de timer).
7. Wijzig de extra functie nadat deze al is ingesteld door opnieuw de toets A aan te raken. Het menu met aanvullende programma's wordt geopend; selecteer het gewenste programma of sluit het menu.

Toets/Display	Temperatuur	Beschrijving van de functie
MELT		SMELTEN
		De functie maakt het mogelijk om voedingsmiddelen zoals chocolade of boter voorzichtig te smelten. Ook kun je er bevroren voedsel mee ontdooien.
WARM		OPWARMEN
		Deze functie maakt het mogelijk om kant-en-klare gerechten warm te houden en opnieuw op te warmen.
SIMMER		SUDDEREN
		De functie maakt het mogelijk om vloeistoffen te verwarmen tot net onder het kookpunt, waarbij geen snelle verdamping van water optreedt. Aanbevolen voor het bereiden van gerechten met een grote hoeveelheid water, zoals soepen en stoofschotels. Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, heeft het water de temperatuur bereikt om een zachte suddering te behouden. Aanbevolen voor gerechten met een waterinhoud van meer dan 500 ml.
GRILL		GRILLEN
1	120 °C	Aanbevolen voor het grillen van vlees, groenten, vis en eieren op een grillplaat. Te gebruiken met hoeveelheden olie tot maximaal 150 ml. Zodra de voorverwarmfase is voltooid, heeft de pan de ideale temperatuur bereikt en is deze klaar voor gebruik. De extra functie GRILL is niet beschikbaar op de kleine kookzone van Ø145 mm. Afhankelijk van het model kan GRILL ook worden gebruikt op gekoppelde kookzones.
2	160 °C	
3	180 °C	
4	220 °C	
FRY		FRITUREN
1	160 °C	Aanbevolen voor het frituren van aardappelen, vlees, vis, deeg en groenten. Te gebruiken met hoeveelheden olie van meer dan 150 ml. Zodra de voorverwarmfase is voltooid, heeft de olie in de pan de ideale temperatuur bereikt en is deze klaar voor gebruik. De extra functie FRY is niet beschikbaar op de kleine kookzone van Ø145 mm.
2	180 °C	
3	220 °C	

Vervolg tabel vorige pagina

Toets/Display	Temperatuur	Beschrijving van de functie
BOIL		KOKEN
		Deze functie brengt water automatisch aan de kook en houdt het vervolgens zachtjes aan de kook. Zodra de voorverwarmfase is voltooid, heeft het water de juiste temperatuur bereikt en is het klaar voor gebruik. Voeg het voedsel toe nadat de voorverwarming is voltooid. Aanbevolen voor het bereiden van gerechten met een waterinhoud van meer dan 500 ml.



INFORMATIE!

Met de ConnectLife-app krijg je, naast andere extra functies, toegang tot meer dan 100 begeleide recepten en kun je eenvoudig de kookstatus volgen. Als een extra functie via de ConnectLife-app wordt gestart, kan de weergave op de gebruikersinterface afwijken van de standaardbediening. De gebruikershandleiding is beschikbaar in de ConnectLife-app.



INFORMATIE!

Wordt de pan tijdens een actieve Extra Functie van de kookzone verwijderd, dan wordt de functie gepauzeerd. Het pictogram van de geselecteerde Extra Functie knippert samen met het A-symbool. Plaats je de pan binnen 20 seconden terug, dan wordt de Extra Functie hervat; anders wordt deze uitgeschakeld.



INFORMATIE!

De Extra Functie blijft actief als de pauzefunctie 'Stop&Go' minder dan 20 seconden wordt gebruikt. De functie kan ook worden hersteld via de geheugenfunctie.

4.17 ConnectLife

Het toestel verbinden met de ConnectLife-app.

ConnectLife is een Smart Home-platform dat mensen, apparaten en services met elkaar verbindt. De **ConnectLife**-app bevat geavanceerde digitale services en oplossingen waarmee de gebruikers zorgeloos hun apparaten kunnen bewaken en bedienen, smartphonemeldingen kunnen ontvangen en software kunnen bijwerken (de ondersteunde functies kunnen variëren per apparaat en regio/land).

Voor het verbinden van uw slimme apparaat hebt u een eigen wifinetwerk nodig (alleen 2,4 GHz-netwerken worden ondersteund) en een smartphone waarop de **ConnectLife**-app is geïnstalleerd.



Scan de QR-code of zoek in de appstore van uw voorkeur naar **ConnectLife** om de **ConnectLife**-app te downloaden.

4.18 Wifibehoor

Schakel het toestel in en houd toets  aangeraakt om de functie-instelling van de wifi-module te openen.



1.	De wifi-module inschakelen: Om de WiFi-module te activeren, houdt u de wifi toets tussen 1 en 4 seconden aangeraakt. Op het scherm verschijnt "On". Wanneer u de toets loslaat, wordt de WiFi-module geactiveerd. Na activering verschijnt er een knipperend symbool .
2.	Het toestel verbinden: Door de toets lang aan te raken (tussen 4 en 7 seconden) verschijnt "CSt" op het display. Laat de toets los om de verbinding te activeren. Er verschijnt een timer van 5 minuten op het scherm. Scan gedurende deze tijd de bijgevoegde QR-code. OPMERKING: Volg voor verdere instellingen de instructies in de ConnectLife app.
3.	Extra gebruikers verbinden Om extra gebruikers te verbinden, raak de toets lang aan (tussen 7 en 10 seconden) totdat "PAr" op het display verschijnt. Laat de toets los om de verbinding te activeren. Er verschijnt een timer van 3 minuten op het scherm. Gedurende deze tijd kunt u extra gebruikers met het toestel verbinden via de ConnectLife-app. Na een succesvolle verbinding verschijnt het WiFi-symbool  continu verlicht. OPMERKING: Volg de instructies in de ConnectLife-app om door te gaan met de installatie.
4.	Alle verbonden gebruikers verwijderen: Door de toets lang aan te raken (tussen 10 en 13 seconden) verschijnt UPr op het display. Wanneer je de toets loslaat, begint het pictogram voor gebruikersinstellingen te knipperen. Raak dit pictogram aan om de verwijderfunctie te activeren. Bij het openen van het menu verschijnt een timer van 1 minuut, die zichtbaar blijft totdat alle gekoppelde gebruikers van het apparaat zijn verwijderd. Gebruik deze instelling om alle gekoppelde gebruikers uit de ConnectLife-app te verwijderen.
5.	De wifi-module uitschakelen Om de WiFi-module te uit te schakelen, houdt u de wifi toets tussen 13 en 16 seconden aangeraakt. Op het scherm verschijnt "OFF". Wanneer u de knop loslaat, wordt de WiFi-module uitgeschakeld. Na deactivering brandt symbool  half verlicht.

5. Tips en aanwijzingen

5.1 Kookoppervlak

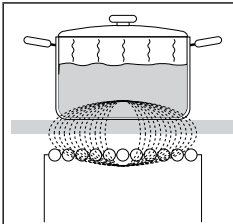
- De kookplaat is bestand tegen temperatuur veranderingen.
- Als de glaskeramische kookplaat wordt gebruikt als opbergplaats, kan de plaat beschadigd en bekrast raken.
- Gebruik de glaskeramische kookplaat niet als deze gebarsten of gebroken is. Als er een scherp object op de kookplaat valt, kan deze breken. De gevolgen hiervan kunnen meteen zichtbaar zijn, maar ook pas na verloop van tijd.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van de stroomvoorziening als er barsten zichtbaar zijn op de kookplaat.
- Houd de kookzone en de bodem van het kookgerei schoon en droog. Dit zorgt voor een betere warmtegeleiding en voorkomt schade aan het verwarmingsoppervlak.
- Plaats geen leeg kookgerei op de kookzone, want dat kan schade veroorzaken.

**WAARSCHUWING!**

Als er suiker of voedsel met een hoog suikergehalte is gemorst op een hete glaskeramische kookplaat, veeg de kookplaat dan onmiddellijk schoon of verwijder de suiker met een schraper, zelfs als de kookzone nog heet is. Dit voorkomt schade aan het glaskeramische oppervlak. Maak de hete glaskeramische kookplaat niet schoon met schoonmaakmiddelen, want dat kan het oppervlak beschadigen.

5.2 Werkingsprincipe van de inductiekookzones

Koken op een inductiekookplaat werkt anders dan koken op traditionele apparaten. Inductiekookplaten maken gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken en te koken. Hierdoor zijn niet alle soorten kookgerei geschikt voor gebruik op een inductiekookplaat.



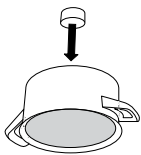
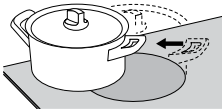
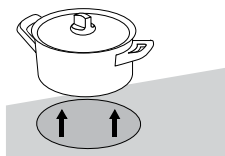
De kookplaat is uitgerust met zeer efficiënte inductiekookzones. De warmte wordt rechtstreeks in de bodem van de pan gegenereerd, waar het het meest nodig is. Hierdoor gaat er geen warmte verloren via het glaskeramische oppervlak. Het stroomverbruik is aanzienlijk lager dan bij conventionele kookzones met stralingsverwarming.

De glaskeramische kookzone wordt niet rechtstreeks verwarmd, maar alleen indirect met de warmte die door de pan wordt teruggestraald. Nadat de kookzone is uitgeschakeld, wordt deze restwarmte aangegeven met het symbool 🔥.

In inductiekookzones wordt verwarming mogelijk gemaakt door de inductiespoel die onder het glaskeramische oppervlak is geïnstalleerd. De spoel genereert een magnetisch veld dat wervelstromen opwekt in de bodem van een ferromagnetische pan, waardoor vervolgens de pan wordt verwarmd.

De inductie werkt correct bij gebruik van geschikt kookgerei.

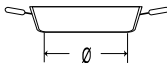
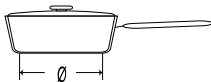
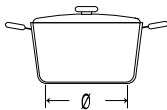
5.3 Inductiekookgerei

	De magneetttest: gebruik een kleine magneet om te controleren of de bodem van de pan ferromagnetisch is. Als de magneet blijft plakken aan de bodem, dan is deze geschikt voor een inductiekookplaat.
	Plaats de pan in het midden van de kookzone.
	Voor de beste kookresultaten moet de ferromagnetische zone op de bodem van de pan overeenkomen met de grootte van de kookzone. Als de kookzone de pan niet herkent, plaats deze dan op een andere kookzone, met een kleinere diameter.

Geschild kookgerei	Ongeschild kookgerei
Staal	Glas
Geëmailleerd staal	Gelegeerd staal met koperen bodem
Gietijzer	Gelegeerd staal met aluminium bodem

- Als u een snelkookpan gebruikt, houd deze dan goed in de gaten tot de juiste druk is bereikt. Stel de kookzone eerst in op het hoogste vermogen en verminder het vermogen vervolgens volgens de instructies van de fabrikant van de pan.
- Zorg ervoor, dat de hogedrukpan altijd genoeg vocht bevat, aangezien het gebruik van een lege pan zowel de pan als de kookplaat kan beschadigen.
- Bepaalde pannen hebben geen volledig ferromagnetische bodem. In dat geval wordt alleen het magnetische deel warm, terwijl de rest van de bodem koud blijft.
- Bij gebruik van een speciale pan moeten de aanwijzingen van de fabrikant worden opgevolgd.
- De bodem van de pan moet vlak zijn.

Kookzone	Minimale bodemdiameter pan
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm



5.4 Tips voor het besparen van energie.

- 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.
- Houd er bij de aanschaf van kookgerei rekening mee dat de op de pan vermelde diameter meestal betrekking heeft op de bovenrand of het deksel, wat meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Bereid eten met een langere kooktijd in een snelkookpan. Zorg ervoor dat er altijd voldoende vloeistof in de snelkookpan zit. Als er een lege snelkookpan op de kookplaat wordt geplaatst, kan deze oververhit raken, wat weer kan leiden tot schade aan zowel de pan als de kookzone.
- Dek waar mogelijk de pan af met een deksel van de juiste grootte. Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid voedsel die u kookt. Koken in een grote, slechts gedeeltelijk gevulde pan verbruikt veel meer energie.
- Zelfs als er geen pan op de kookzone staat of als de gebruikte pan een kleinere diameter heeft dan de kookzone, gaat er geen energie verloren.
- Als de pan veel kleiner is dan de kookzone, kan het gebeuren dat de pan niet wordt gedetecteerd.
- Als er een kleinere pan op de kookzone wordt geplaatst en deze wordt herkend, gebruikt de kookplaat slechts het vermogen dat nodig is voor de grootte van de pan.

6. Reiniging en onderhoud

Maak het afgekoelde glaskeramische oppervlak na ieder gebruik schoon, aangezien ook het kleinste beetje vuil bij het volgende gebruik van de kookplaat kan inbranden op het hete oppervlak.

Gebruik voor regelmatig onderhoud van het glaskeramische oppervlak speciale verzorgingsproducten die een beschermende laag achterlaten op het oppervlak om te voorkomen dat vuil eraan blijft vastplakken.

Veeg voorafgaand aan elk gebruik van het glaskeramische oppervlak stof en andere onzuiverheden die tot krassen in het oppervlak kunnen leiden van zowel de kookplaat als de onderkant van de pan.



INFORMATIE!

Staalwol, schuursponsjes en schurend poeder maken krassen op het oppervlak. Ook sprays en ongeschikte vloeibare reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen.

Door het gebruik van agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, of pannen waarvan de onderkant is beschadigd, kunnen markeringen van het apparaat slijten.

Verwijder kleine vuilresten met een zachte, vochtige doek en veeg vervolgens het oppervlak droog.

Verwijder watervlekken met een milde azijnoplossing. Veeg hiermee niet over het frame (bepaalde modellen), omdat dat daardoor zijn glans kan verliezen. Gebruik geen agressieve sprays of reinigingsmiddelen om kalk te verwijderen.

Verwijder hardnekkig vuil met speciale reinigingsmiddelen voor het schoonmaken van glaskeramische oppervlakken. Volg de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel. Verwijder resten van het reinigingsmiddel na het reinigen grondig, want die kunnen het glaskeramische oppervlak beschadigen wanneer ze warm worden.

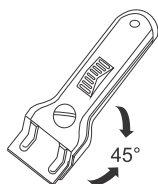
Verwijder hardnekkig en aangebrand vuil met een schraper. Wees hierbij voorzichtig, om te voorkomen dat u zich verwondt.

Suiker en voedselresten die veel suiker bevatten, kunnen het glaskeramische oppervlak beschadigen. Daarom moeten de suikerresten meteen met de schraper van het glazen oppervlak worden verwijderd, ook als de kookplaat nog heet is.



INFORMATIE!

De schraper wordt niet meegeleverd met het apparaat.



INFORMATIE!

Gebruik de schraper alleen als het vuil niet te verwijderen is met een vochtige doek of met speciale reinigingsmiddelen voor glaskeramische oppervlakken.

Houd de schraper onder een hoek van (45° tot 60°). Met zachte druk glijdt u over het glas en over de markeringen om het vuil te verwijderen. Zorg ervoor dat het plastic handvat (bij sommige modellen) niet in contact komt met het hete kookoppervlak.

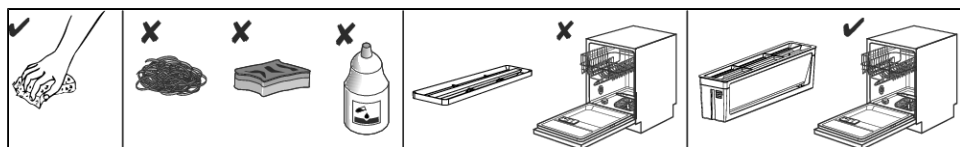
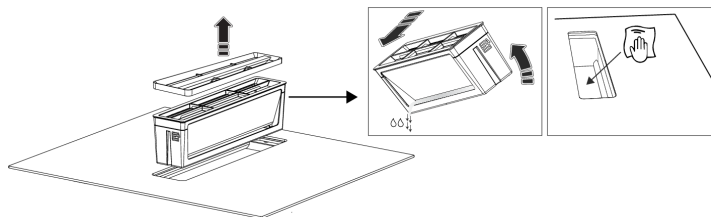


INFORMATIE!

Plaats de schraper niet op het glas onder een rechte hoek en kras niet met de punt van de schraper over het glazen oppervlak.

6.1 Vetfilterunit reinigen

- Reinig de vetfilterunit wanneer de vetfilterindicator 'CLEAN FILTER A' wordt weergegeven.
- Verwijder eerst de inlaatgrid en haal vervolgens de vetfilterunit uit de afzuigmodule.
- Reinig de vetfilterunit en het inlaatgrid met warm water en afwasmiddel en een niet-schurende borstel of spons. U kunt de vetfilterunit ook in de vaatwasser reinigen. **Het inlaatgrid mag niet in de vaatwasser gereinigd worden.** Zorg ervoor dat de onderdelen zo zijn geplaatst dat alle vloeistoffen weglopen en dat er geen contact is tussen onderdelen om krassen of vlekken te voorkomen.

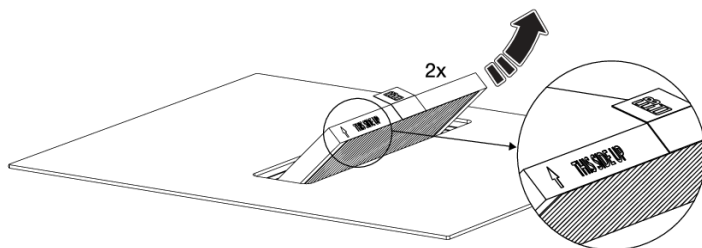


INFORMATIE!

Het is belangrijk dat u de vetfilterunit goed laat drogen voordat u deze terugplaatst.

6.2 Recirculatiefilters vervangen

- Vervang de recirculatiefilters als de indicatie 'CHANGE FILTER B' wordt weergegeven.
- Verwijder eerst de inlaatgrid en de vetfilterunit.
- Neem de beide recirculatiefilters uit de afzuigmodule.
- Zorg ervoor dat de zijde die met de pijl is aangegeven, naar boven wijst wanneer u nieuwe recirculatiefilters plaatst.



**INFORMATIE!**

Koop nieuwe recirculatiefilters HF3015 op [Maintainlife.com](https://www.maintainlife.com)



7. Problemen en fouten

Binnen de garantietermijn mogen reparaties alleen worden uitgevoerd door een door de fabrikant gemachtigde servicecentrum.

Voorafgaand aan reparaties moet het apparaat worden losgekoppeld van de netvoeding. Hiervoor moet de zekering worden verwijderd of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.

Ongeoorloofde reparaties aan het apparaat kunnen leiden tot elektrische schokken en kortsluiting.

Voer deze daarom niet uit. Laat dergelijke werkzaamheden over aan een vakman of een onderhoudsmonteur.

Raadpleeg deze handleiding in geval van kleine problemen met de werking van het apparaat om te zien of u het probleem zelf kunt oplossen.

Bewaar de handleiding om deze later opnieuw te kunnen raadplegen en geef hem door aan eventuele volgende eigenaren of gebruikers van het apparaat.

Hieronder vindt u een aantal tips om problemen op te lossen.

Storing/fout	Oorzaak	Oplossing
De zekering in de meterkast schakelt meerdere malen uit.	Het toestel is mogelijk verkeerd aangesloten of heeft een interne storing.	• Raadpleeg een installateur.
Ononderbroken pieptoon en weergave 	Er is water over het bedieningspaneel gemorst of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel.	• Reinig en droog het bedieningspaneel. • Verwijder het voorwerp.
Toetsen reageren niet goed	Het bedieningspaneel is vervuild.	• Reinig en droog het bedieningspaneel. • Verwijder eventuele pannen of borden. • Laat het toestel afkoelen. • Maak het toestel spanningsvrij door de stekker uit het stopcontact te halen (indien aanwezig), de juiste zekering in de meterkast uit te schakelen of de hoofdschakelaar uit te zetten. Wacht minimaal 1 minuut voordat u de stroom weer inschakelt.
Hot	Het bedieningspaneel is te heet om te bedienen.	• Laat het toestel afkoelen.
Err	Toestel kon geen verbinding maken met de ConnectLife app of de verbinding is verbroken.	• Voer een reset naar fabrieksinstellingen uit. • Raadpleeg het hoofdstuk 'ConnectLife'.
E18	Onvoldoende koeling van het toestel.	• Controleer of het toestel is geïnstalleerd volgens de instructies in de gebruikershandleiding. • Raadpleeg indien nodig een installateur.
E19	De temperatuur van een kookzone is te hoog.	• Laat het toestel afkoelen. • Verhit geen lege pannen.

Storing/fout	Oorzaak	Oplossing
E20	Interne storing in de elektronica.	• Maak het toestel spanningsvrij door de stekker uit het stopcontact te halen (indien aanwezig), de juiste zekering in de meterkast uit te schakelen of de hoofdschakelaar uit te zetten. Wacht minimaal 1 minuut voordat u de stroom weer inschakelt. • Raadpleeg indien nodig een installateur.
E42	Storing in het bedieningspaneel.	• Reinig en droog het bedieningspaneel. • Maak het toestel spanningsvrij door de stekker uit het stopcontact te halen (indien aanwezig), de juiste zekering in de meterkast uit te schakelen of de hoofdschakelaar uit te zetten. Wacht minimaal 1 minuut voordat u de stroom weer inschakelt. • Raadpleeg indien nodig een installateur.
Andere ('E') storingen	Er is een storing opgetreden tijdens het gebruik.	• Maak het toestel spanningsvrij door de stekker uit het stopcontact te halen (indien aanwezig), de juiste zekering in de meterkast uit te schakelen of de hoofdschakelaar uit te zetten. Wacht minimaal 1 minuut voordat u de stroom weer inschakelt. • Raadpleeg indien nodig een installateur.

Als de problemen ondanks het opvolgen van het bovenstaande advies aanhouden, neem dan contact op met een bevoegde onderhoudstechnicus. Reparaties of garantieclaims als gevolg van onjuiste aansluiting of onjuist gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie. In dat geval zal de gebruiker de reparatiekosten zelf moeten betalen.



WAARSCHUWING!

Koppel het toestel voorafgaand aan reparatiewerkzaamheden los van de netvoeding (door de zekering te verwijderen of de stekker uit het stopcontact te halen).



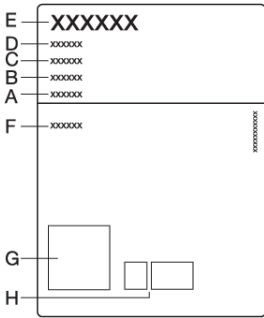
WAARSCHUWING!

Koppel bij een onbekende storing het toestel 1 minuut los van de netvoeding (door de zekering te verwijderen of de stekker uit het stopcontact te halen). Als de storing niet verholpen is, neem dan contact op met de servicedienst.

7.1 Geluiden tijdens inductiekoken

Lawaaï en geluiden	Oorzaak	Oplossing
Door de inductie gegenereerd werkingsgeluid	Inductietechnologie maakt gebruik van de eigenschappen van bepaalde metalen onder invloed van elektromagnetisme. Dit resulteert in zogenaamde wervelstromen die de moleculen laten trillen. Deze trillingen worden omgezet in warmte. Afhankelijk van het type metaal kan hierbij wat geluid worden geproduceerd.	Dit is normaal en niet het gevolg van een storing.
Gezoem als van een transformator	Dit doet zich voor bij koken met een hoog vermogensniveau en wordt veroorzaakt door de hoeveelheid energie die wordt overgedragen van de kookplaat naar de pan.	Dit geluid verdwijnt of neemt af wanneer het vermogensniveau wordt verlaagd.
Trillingen en geknetter van het kookgerei	Dit geluid komt voor in kookgerei (potten of pannen) die zijn gemaakt van verschillende materialen.	Het ontstaat door trillingen langs de aangrenzende oppervlakken van de verschillende materiaallagen. Dit geluid is afhankelijk van het kookgerei. Het kan variëren afhankelijk van de hoeveelheid en het type voedsel dat wordt gekookt.
Ventilatorgeluid	Voor een juiste werking van elektronische inductiecomponenten is temperatuurregeling nodig. Daarom is de kookplaat uitgerust met een ventilator die de componenten koelt op basis van de waargenomen temperatuur.	De ventilator kan ook na het uitschakelen van de kookplaat nog blijven werken, als de temperatuur nog te hoog is.

8. Technische gegevens



- A. Serienummer
- B. Model
- C. Type
- D. Code
- E. Handelsmerk
- F. Technische gegevens
- G. QR-code
- H. Conformiteitsaanduidingen/-symbolen

Het typeplaatje met de basisgegevens over het apparaat is bevestigd aan de onderkant van de kookplaat. Gegevens over het Type en Model kunt u vinden in het garantiecertificaat.

8.1 Informatie volgens verordening

(EU) 66/2014 - (EU) 65/2014 - (EU) 2023/826

Model identificatie	AKI870ZT	AKI883ZT
Handelsmerk	Etna	Etna
Type kookplaat	Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging	Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging
Aantal elektrische kookzones en/of gebieden	4	4
Verwarmingstechnologie	Inductie kookzones of kookgebieden	Inductie kookzones of kookgebieden
- Voor niet-ronde kookzones of gebieden: lengte en breedte van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of gebied [mm] - Voor ronde elektrische kookzones: diameter nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone [mm]		
Energieverbruik per elektrische kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrisch koken}}$) in Wh/kg		
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	178,2	177,1
Jaarlijks energieverbruik ($AEC_{\text{afzuigkap}}$) [kWh/a]	13,2	13,2
Tijdverhogingsfactor (f)	0,3	0,3
Efficiëntie vloeistofdynamica ($FDE_{\text{afzuigkap}}$) [%]	46	46

Vervolg tabel vorige pagina

Model identificatie	AKI870ZT	AKI883ZT
Energie-efficiëntie-index ($EEl_{\text{afzuigkap}}$)	16,2	16,2
Gemeten luchtdebiet bij maximumrendement (Q_{BEP}) [m^3/h]	329,8	329,8
Gemeten luchtdruk bij maximumrendement (P_{BEP})	603	603
Maximale luchtdebiet (Q_{max}) [m^3/h]	610,6	610,6
Gemeten elektrisch ingangsvermogen bij maximumrendement (W_{BEP})	120,1	120,1
Energieverbruik in stand-by modus (P_s) [W]	0,38	0,38
Energieverbruik in uitstand (P_o) [W]	-	-
Energieverbruik in stand-by modus (wifi) [W]	0,82	0,82
Geluidsvermogen (L_{WA}) [dB]	68	68
Energie-efficiëntieklasse	A+++	A+++
Efficiëntieklasse vloeistofdynamica	A	A
Efficiëntie vetfilter ($GFE_{\text{afzuigkap}}$) [%]	91,5	91,5
Efficiëntieklasse vetfilter	B	B
Luchtdebiet bij minimaal en maximaal toerental bij normaal bedrijf [m^3/h]	149,3 - 458	149,3 - 458
Luchtdebiet bij intensieve of booststand [m^3/h]	610,6	610,6
Emissie van luchtgedragen A-gewogen geluidsvermogen bij minimaal en maximaal toerental bij normaal bedrijf [dB(A)]	46 - 68	46 - 68
Emissie van luchtgedragen A-gewogen geluidsvermogen bij intensieve of booststand [dB(A)]	74	74
Tijd waarna de apparatuur overschakelt op de toepasselijke spaarstand [min.]	< 1	< 1

8.2 Nalevingsinformatie

Type radioapparatuur	HSCIM - 1 module
Frequentiebereik	2402,0 - 2480,0 MHz
Maximaal uitgangsvermogen	7,63 dBm EIRP gemiddeld (berekend)
Emissietype	G1D
Type radioapparatuur	Wifi module
Frequentiebereik	2412 - 2472 MHz
Maximaal uitgangsvermogen	16,8 dBm EIRP gemiddeld (berekend)
Maximale antenneversterking	0 dBi
Type radioapparatuur	BLE module
Frequentiebereik	2402 - 2480 MHz
Maximaal uitgangsvermogen	7,63 dBm EIRP gemiddeld (berekend)
Maximale antenneversterking	0 dBi

Etna verklaart dat het apparaat met de functie Connectlife voldoet aan de essentiële vereisten en andere relevante bepalingen van Richtlijn 2014/53/EU. De gedetailleerde verklaring van conformiteit is in te zien op het webadres <https://auid.connectlife.io> van de pagina van uw apparaat onder de aanvullende documenten.

9. Milieuaspecten



WAARSCHUWING!

Maak het toestel onbruikbaar om ongelukken door oneigenlijk gebruik te voorkomen (bijv. door spelende kinderen):

- Koppel het toestel los van het elektriciteitsnet. Bij een vast aangesloten toestel moet dit door een erkende elektricien worden uitgevoerd.
- Verwijder vervolgens het netsnoer van het toestel door deze bij het toestel af te snijden.

9.1 Afvoeren van het toestel en verpakking

Dit toestel is gemaakt van duurzame materialen. Het toestel moet aan het einde van zijn levensduur op verantwoorde wijze worden afgedankt. Informeer bij de plaatselijke autoriteiten hoe u dit kunt doen.

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

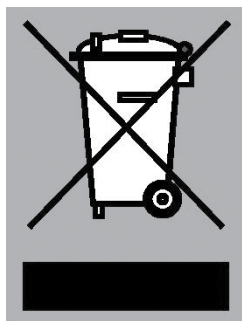
- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



WAARSCHUWING!

Laat kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen vanwege het gevaar van verwonding of verstikking. Bewaar het verpakkingsmateriaal op een veilige plaats of voer het af op een milieuvriendelijke manier.



Het toestel is gemarkeerd met een vuilnisbaksymbool met een kruis erdoor om u erop te wijzen dat elektrische huishoudelijke toestellen afzonderlijk moeten worden afgedankt. Dit houdt in dat het toestel aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het toestel moet naar een speciale gemeentelijke afvalverwerkingslocatie voor gescheiden afval worden gebracht of naar een dealer die deze service verleent.

Negatieve gevolgen voor mens en milieu worden voorkomen door huishoudelijke toestellen apart in te zamelen en op de juiste wijze af te danken. Dit zorgt ervoor dat de materialen waaruit het toestel bestaat, kunnen worden teruggewonnen en aanzienlijke besparingen op energie en grondstoffen kunnen worden gerealiseerd.



Verklaring van conformiteit

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, verordeningen en voorschriften, evenals aan de eisen die staan beschreven in de normen waarnaar wordt verwezen.

[illegible]

[illegible]



Het gegevensplaatje bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.

Plak het gegevensplaatje van het toestel hier.

Houd het volledige typenummer bij de hand als u de technische dienst belt.

U vindt de adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie op de garantietaal.

www.etna.nl
www.etna.be



934199-a5



We behouden ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen.

Mode d'emploi

»»» Table de cuisson à induction avec extracteur

AKI870_...

AKI883_...

Cher/chère client(e) !

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Il contient des conseils utiles, des explications sur les réglages et les ajustements, ainsi que des recommandations pour l'entretien de votre appareil.

Le mode démploi sert également de document de référence pour les techniciens de service. **Veuillez donc coller la plaque signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet, à l'arrière du mode d'emploi.** La plaque signalétique de l'appareil contient toutes les informations dont le technicien de service aura besoin pour répondre de manière appropriée à vos besoins et questions.

Vous pouvez trouver la version la plus récente des instructions d'utilisation sur notre site Web.

www.etna.nl / www.etna.be

Profitez de votre cuisine !



INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations



ATTENTION !

Attention – danger

Tables des matières

1. Consignes de sécurité	4
1.1 Utilisation de l'aspiration	6
2. Autres avertissements de sécurité importants	8
2.1 Limiteur de temps de cuisson	8
2.2 Fonction « Fenêtre ouverte »	8
3. Installation	9
3.1 Sécurité	9
3.2 Préparations pour l'installation	11
3.3 Installation intégrée	20
4. Fonctionnement de la table de cuisson	27
4.1 Panneau de commandes	27
4.2 Mise sous/hors tension de la table de cuisson	29
4.3 Détection automatique de casserole	30
4.4 Détection des mouvements de casseroles	30
4.5 Mise en marche/arrêt de la zone de cuisson	31
4.6 Réglage de température élevée - "Power boost"	32
4.7 Chauffage automatique	32
4.8 Bridge Induction foyer	33
4.9 Pause - "Stop&Go"	34
4.10 Fonction mémoire - "Recall function"	35
4.11 Sécurité enfants	35
4.12 Indicateur de zone de cuisson chaude	36
4.13 Fonctions du programmateur	36
4.14 Réglages personnalisés	38
4.15 Fonctionnement du module d'aspiration	39
4.16 Fonctions supplémentaires avec programmes automatiques	41
4.17 ConnectLife	44
4.18 Paramétrage Wi-Fi	44
5. Conseils et astuces	46
5.1 Plan de cuisson	46
5.2 Principe de fonctionnement des foyers à induction	46
5.3 Batterie de cuisine pour l'induction	47
5.4 Conseils pour les économies d'énergie	48
6. Nettoyage et entretien	49
6.1 Nettoyage de l'unité de filtre à graisse	50
6.2 Remplacement des filtres de recirculation	50
7. Problèmes et erreurs	52
7.1 Bruits pendant la cuisson par induction	54
8. Données techniques	55
8.1 Informations selon règlement	55
8.2 Information de conformité	57
9. Aspects environnementaux	58
9.1 Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	58

1. Consignes de sécurité

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants.

Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen de minuteurs externes ou d'une télécommande séparée.

AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité d'un choc électrique. Éteignez toutes les zones de cuisson à l'aide de leurs commandes respectives et retirez le fusible ou déclenchez le disjoncteur principal afin que l'appareil soit complètement isolé du secteur.

ATTENTION : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.

ATTENTION : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé continuellement.

ATTENTION : Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas pour un autre usage, par exemple pour chauffer la pièce.

ATTENTION : employez exclusivement les protections prévues par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou recommandées par le fabricant dans la notice d'utilisation, ou encore intégrées à l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection inapproprié peut provoquer des accidents.

Les objets métalliques ou contenant du métal, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles, ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson, car ils risquent de devenir très chauds.

RISQUE D'INCENDIE !

Ne placez jamais d'appareils (tels qu'une friteuse à air chaud) sur la plaque de cuisson. L'appareil pourrait prendre feu si la plaque de cuisson est allumée accidentellement.

Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

1.1 Utilisation de l'aspiration

Les prescriptions locales en vigueur relatives à l'évacuation d'air doivent être strictement suivies.

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

Pour prévenir tout risque de décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le nettoyer.

N'utilisez pas la hotte si le filtre à graisse n'est pas monté correctement !

Pour éviter que les graisses brûlantes ne s'enflamment, surveillez vos fritures en permanence.

Suivez impérativement les instructions du manuel concernant le nettoyage et le remplacement des filtres à graisse et/ou filtres à charbon !

RISQUE D'INCENDIE !

Le non-respect des instructions de nettoyage et de remplacement des filtres à graisse et/ou filtres à charbon peut occasionner des incendies.

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse métalliques peuvent provoquer un incendie. Ne flambez jamais sur une zone de cuisson lorsque l'unité d'aspiration est allumée. Les hautes flammes peuvent provoquer un incendie. Utilisez toujours l'appareil avec le filtre à graisse métallique. Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.

La graisse ou l'huile surchauffée peut déclencher un incendie. Surveillez toujours le chauffage de la graisse et de l'huile. N'éteignez jamais un feu avec de l'eau ; utilisez toujours une couverture anti-feu, un couvercle ou une assiette.

2. Autres avertissements de sécurité importants

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement, vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages. Ne chauffez jamais des aliments dans une feuille d'aluminium ou dans des récipients en plastique sur la table de cuisson. Ces matériaux peuvent fondre, ce qui peut causer un incendie ou endommager la table de cuisson.

Ne conservez pas des articles sensibles à la température sous l'appareil, tels que des nettoyants ou détergents, des bombes aérosols, etc.

2.1 Limiteur de temps de cuisson



ATTENTION !

Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil de cuisson. Il fonctionnera si vous oubliez d'éteindre votre table de cuisson.

Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Réglage	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après (en heures) :
Aide à la cuisson	8
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	4
7 - 8	2
9	1,5



REMARQUE

Le limiteur de temps de cuisson pour un foyer de cuisson spécifique est réinitialisé une fois que l'utilisateur a modifié le niveau de cuisson du foyer spécifique.



REMARQUE

Les minuteurs liés aux foyers de cuisson ont la priorité sur le limiteur de temps de cuisson.

2.2 Fonction « Fenêtre ouverte »

Si un dispositif d'extraction situé dans une pièce où se trouve une cheminée ne peut être utilisé que lorsqu'une fenêtre (dans la cuisine) est ouverte, un capteur de fenêtre doit être installé. La fonction « fenêtre ouverte » s'active automatiquement dès qu'un capteur de « fenêtre ouverte » est raccordé à l'appareil. Voir le chapitre « Connexion d'un capteur de fenêtre ouverte ».

3. Installation

3.1 Sécurité

Remplacez uniquement les pièces défectueuses par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules dont le fabricant peut garantir le respect aux exigences de sécurité.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un technicien de service agréé, afin d'éviter tout danger.

Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant toute tâche de réparation.

Si les instructions de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabriquant décline toute responsabilité pour les dommages qui peuvent s'ensuivre.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Si un autre appareil électrique est branché à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon secteur n'entre pas en contact avec les foyers chauds.

Avant de raccorder l'appareil



ATTENTION !

Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.



ATTENTION !

Danger mortel, danger d'intoxication dû à des gaz de combustion réaspirés !

Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.

L'évacuation d'air ne doit pas avoir lieu dans la cheminée servant pour l'évacuation des émanations produites par des appareils utilisant du gaz ou d'autres énergies combustibles (non applicable pour les appareils qui réintroduisent de l'air dans la pièce).

Les hottes d'aspiration et autres appareils qui extraient les vapeurs de cuisson peuvent nuire au bon fonctionnement des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (y compris ceux qui se trouvent dans d'autres pièces) en refoulant les gaz de combustion. Ces gaz peuvent potentiellement entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte d'aspiration ou d'un autre appareil d'aspiration des vapeurs, le fonctionnement des appareils avec aspiration des gaz de combustion doit être testé par une personne compétente pour s'assurer que les gaz de combustion ne refluent pas.

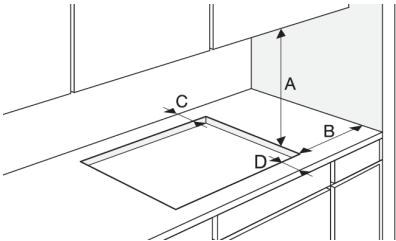
Veillez à ce que l'aération soit toujours adéquate !

Lorsque l'unité d'aspiration et des appareils alimentés par une énergie autre que l'électricité fonctionnent simultanément, la dépression dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Les prescriptions locales en vigueur relatives à l'évacuation d'air doivent être strictement suivies.

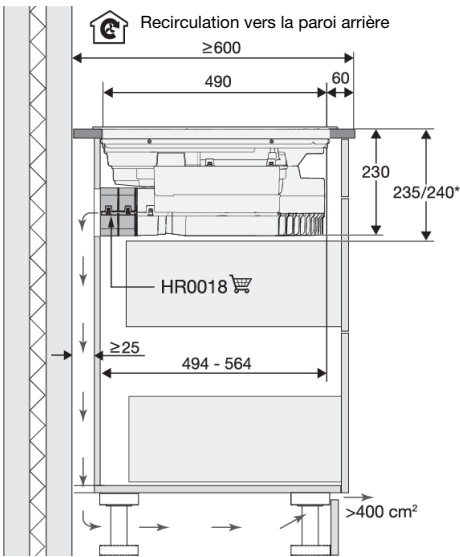
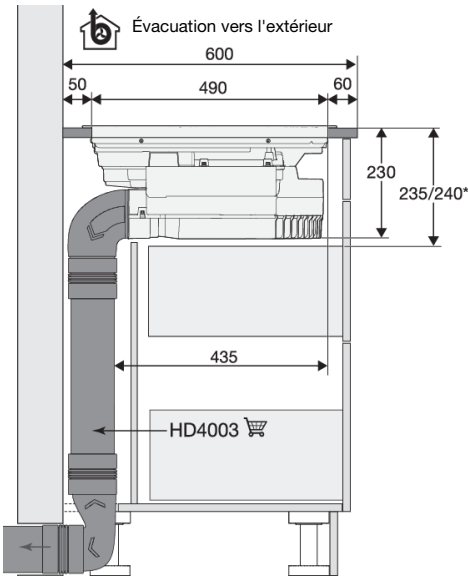
3.2 Préparations pour l'installation

Dégagement autour de l'appareil



A	≥ 500 mm
B	≥ 40 mm
C	≥ 40 mm
D	≥ 50 mm

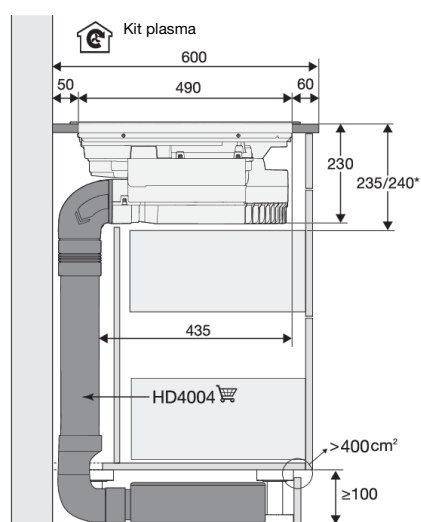
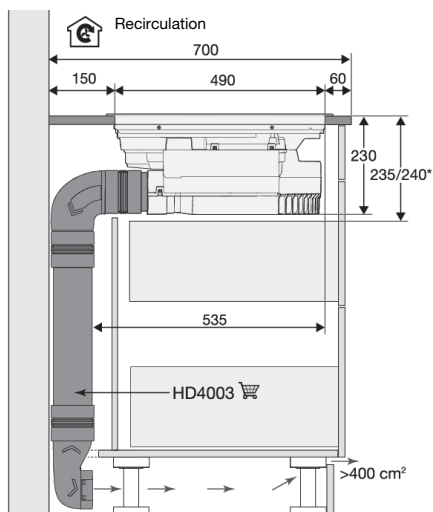
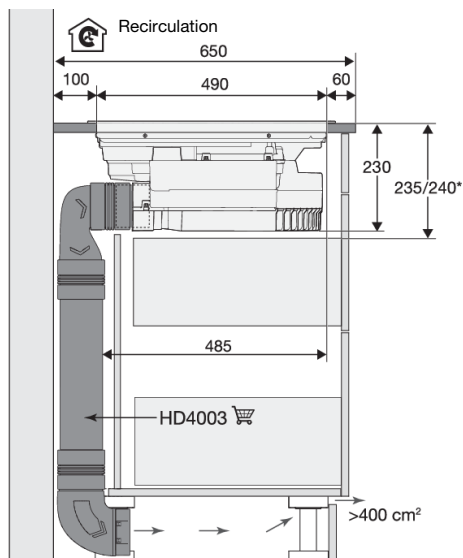
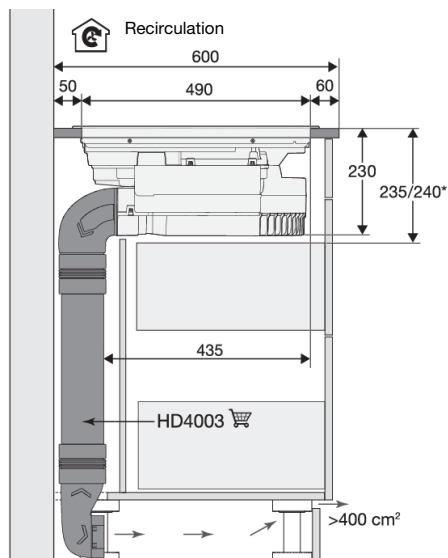
Options d'installation



*Montage encastré

INFORMATION

Lorsque l'option de recirculation à travers la paroi arrière du meuble de cuisine est utilisée, les parois extérieures doivent être isolées conformément aux normes afin de réduire autant que possible la condensation due aux vapeurs de cuisson.



*Montage encastré

- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température d'au moins 105 °C.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.



INFORMATION

Les composants électroniques de l'appareil ont besoin d'une aération suffisante pour que la table à induction puisse fonctionner normalement.

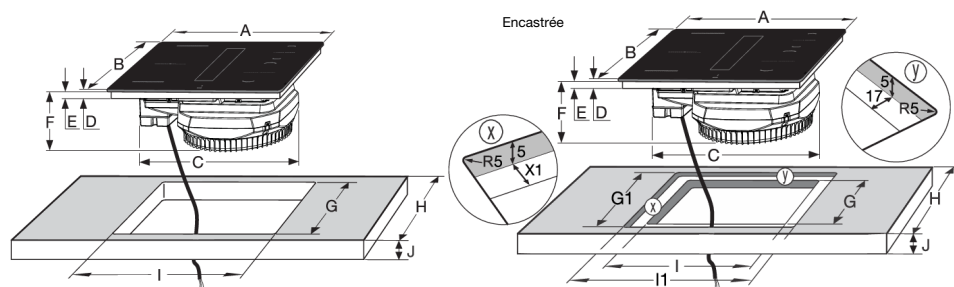


INFORMATION

Vous trouverez des conduits et accessoires supplémentaires sur le site maintainlife.com ou en appelant le service après-vente de votre région.



Dimensions



Plaque de cuisson Largeur	A	B	C	D	E	F	G1	G	H	I1	I	J	X1
70 cm	700	520	557	46	42	230	524	490	≥600	704	560	≥ 10	72
83 cm	830	520	557	46	42	230	524	490	≥600	834	750	≥ 10	42



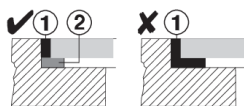
INFORMATION

Le plan de travail doit être suffisamment résistant pour garantir une utilisation sûre de la plaque de cuisson. En cas de doute, consultez le fabricant du plan de travail.

Encastrée

L'appareil doit être encastré exclusivement dans un plan de travail résistant à l'humidité et aux températures élevées, constitué de matériaux tels que la pierre naturelle (marbre, granit) ou le bois massif (dans ce cas les chants de la découpe devront être étanchéifiés). Si vous encaستrez la table de cuisson dans un plan de travail en céramique, en bois ou en verre, il faudra installer un châssis en bois. Ce châssis n'est pas fourni avec l'appareil. Si vous voulez encastrer l'appareil dans un plan de travail constitué d'autres matériaux, vous devrez d'abord consulter le fabricant du plan de travail et recevoir son autorisation explicite. Les dimensions internes de la découpe réalisée pour l'encastrement doivent être au moins égales aux dimensions internes de l'appareil. Cela permettra de le retirer facilement du plan de travail.

Installez l'appareil (voir « Montage encastré ») et raccordez-le au réseau électrique (voir « Raccordement électrique »). Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil avant d'apposer le joint d'étanchéité. Colmatez la fente entre l'appareil et le plan de travail à l'aide d'un mastic à base de silicone. Le mastic silicone utilisé pour étanchéifier l'appareil doit être résistant aux températures élevées (au minimum 160 °C). Lissez le mastic silicone à l'aide d'outils appropriés. Respectez les instructions d'utilisation du mastic silicone sélectionné. Ne mettez pas l'appareil en marche tant que le mastic n'est pas complètement sec.

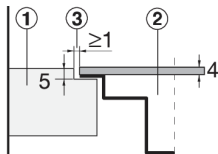


1. Mastic au silicone, 2. Joint d'étanchéité en ruban



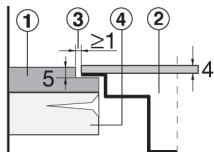
INFORMATION

Faites très attention aux dimensions d'encastrement des plans de travail en pierres naturelles. Choisissez le mastic au silicone en fonction du matériau du plan de travail et consultez son fabricant. L'utilisation d'un mastic au silicone inapproprié peut entraîner la décoloration permanente de la pierre naturelle à certains endroits.



Plan de travail en pierre

1. Plan de travail
2. Appareil
3. Espace vide



Plan de travail en céramique, bois ou verre

1. Plan de travail
2. Appareil
3. Espace vide
4. Cadre en bois, épaisseur de 16 mm

Compte tenu de la marge d'erreur (tolérance) pour la plaque en vitrocéramique de l'appareil et de la découpe dans le plan de travail, la fente est réglable (min. 2 mm).



ATTENTION !

Le service après-vente n'est responsable que de la réparation et de l'entretien de la table de cuisson. Consultez votre revendeur d'équipement de cuisine spécialisé au sujet de la ré-installation de la table de cuisson encastrée.

Raccordement électrique

- Cet appareil doit être mis à la terre.
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Si un appareil fixe n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Ceci est également applicable aux appareils avec un câble et une fiche d'alimentation lorsque la fiche n'est pas accessible après l'installation de l'appareil. L'utilisation d'un interrupteur omnipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm, monté dans le câblage fixe, permettra de satisfaire à cette exigence.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension, et fréquence) et l'ajustement de l'appareil sont compatibles.
- La tension, la fréquence, la puissance et le pays pour lequel l'appareil a été conçu sont indiqués sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Pour les appareils de classe I, vérifiez que le système électrique de votre maison fournit une mise à la terre appropriée.
- Si un appareil fixe n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Ceci est également applicable aux appareils avec un câble et une fiche d'alimentation lorsque la fiche n'est pas accessible après l'installation de l'appareil. L'utilisation d'un interrupteur omnipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm, monté dans le câblage fixe, permettra de satisfaire à cette exigence.
- Le câble d'alimentation doit pendre librement et ne doit pas passer à travers un tiroir.
- Utilisez un câble homologué avec les diamètres de câble corrects approprié pour la connexion. La gaine du câble doit pouvoir résister à au moins 65 °C et donc être de préférence de type H05VV-F.
- Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'alimentation secteur par l'intermédiaire d'un adaptateur à prises multiples ou d'une rallonge de câble dans la mesure où la sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait plus être garantie.
- Lorsque le raccordement est terminé, les fils dénudés et composants isolés sous tension doivent être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.



ATTENTION !

Ne testez pas le bon fonctionnement de l'appareil lorsqu'il est posé à l'envers. L'installation de l'appareil doit être complète au moment de la vérification du système d'extraction.

Identification du type de branchement électrique disponible dans la maison



INFORMATION

Vérifiez la tension. Avant de connecter l'appareil, assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique. La tension de votre réseau électrique (220–240 V entre L et N) doit être vérifiée par un expert à l'aide d'un dispositif de mesure approprié.

Vérifiez les tensions présentes comme indiqué dans les diagrammes ci-dessous.

3 phases - 1 neutre	2 phases - 1 neutre	1 phase - 1 neutre

2 phases - 2 neutres (seulement pour les Pays-Bas)*	3 phases (seulement pour BE)	1 phase (seulement pour BE)



INFORMATION

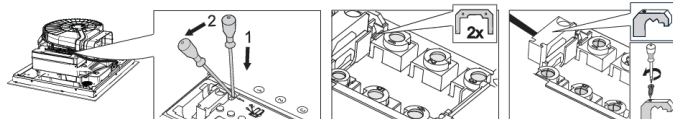
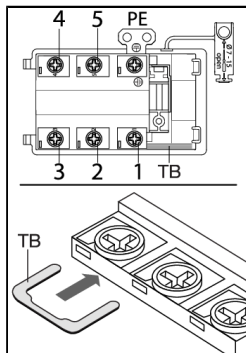
*Les 2 phases (L1 et L2) doivent être sécurisées par un seul et même disjoncteur de fuite à la terre. Il n'est pas autorisé de faire fonctionner L1/N1 avec un disjoncteur de fuite de terre différent de L2/N2.

Fixation du cordon d'alimentation à l'appareil



INFORMATION

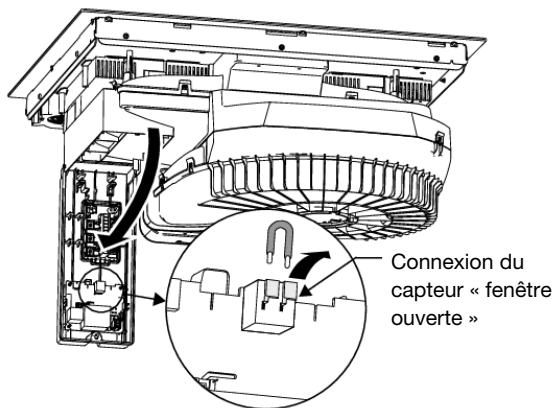
Reportez-vous aux schémas de câblage figurant au bas de l'appareil.



1. Ouvrez le couvercle du bornier de raccordement.
2. Passez le cordon d'alimentation à travers une bride décharge qui empêche le retrait du câble.
3. Branchez les fils en fonction de votre type d'appareil.
4. Effectuez les raccordements nécessaires entre les bornes, en utilisant les ponts de bornes fournis. Les ponts de bornes sont situés dans le boîtier de connexion.

Connexion d'un capteur « fenêtre ouverte »

L'utilisation du capteur de type « FDS 100 » est recommandée si un capteur de fenêtre doit être installé. Le capteur doit être de type contact NO (normalement ouvert) sans potentiel. Il doit être connecté au port désigné sur l'unité de commande du moteur (MCU), dans le boîtier à l'avant de l'appareil. Un cordon de type H05VV-F 2 x 0,5 mm² (ou similaire) est recommandé pour connecter un capteur de fenêtre. Sans capteur de fenêtre, un cavalier ferme le circuit électrique.



ATTENTION !

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute intervention sur celui-ci !

1. Dévissez le couvercle du boîtier de l'unité de commande du moteur et ouvrez-le.
2. Retirez le cavalier de la connexion du capteur.
3. Connectez les fils du cordon à la connexion du capteur.
4. Sécurisez le câble à la sortie de l'unité de commande à l'aide d'un collier de serrage.
5. Connectez les fils du cordon au capteur de fenêtre de manière à ce que le contact soit ouvert lorsque la fenêtre est fermée (consultez les instructions fournies avec le capteur de fenêtre).
6. Refermez le couvercle et revissez-le.

Paramètres d'installation

**ATTENTION !**

Il n'est pas possible de modifier les réglages lorsque l'appareil a été branché sur le secteur pendant plus de 2 minutes.

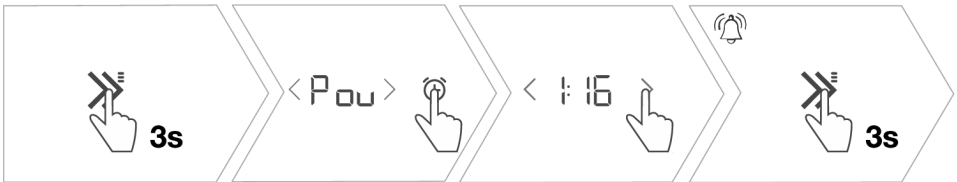
Limiteur de courant

**ATTENTION !**

Le réglage du limiteur de courant doit être défini en fonction de votre raccordement et de vos disjoncteurs par un installateur enregistré et qualifié. Veuillez lire attentivement les règles de sécurité et les instructions d'installation.

**REMARQUE**

La définition d'une valeur inférieure du paramètre Limiteur de courant peut entraîner une réduction des performances de la table de cuisson à induction.



1. Immédiatement après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique, effleurez la touche  pour mettre l'appareil en marche. Appuyez ensuite sur la touche  pendant 3 secondes.
 - *Menu SE apparaît et est immédiatement suivi par l'affichage du menu P_{ou}.*
2. En appuyant sur  le menu additionnel s'ouvre.
3. Utilisez les touches < et > pour sélectionner la puissance maximale de l'appareil.
 - *Le premier chiffre de la valeur indiquée correspond au nombre de phases connectées, et les deuxième et troisième chiffres indiquent le courant par phase.*
4. Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes pour enregistrer les réglages, ou appuyez sur  si les modifications ne doivent pas être enregistrées.

Réglages	Raccordement	Courant	Puissance	Cordon d'alimentation	Nombre et section des fils du cordon d'alimentation
132	1 phase - 1 neutre	1x32 A	7360 W	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
116	1 phase - 1 neutre	1x16 A	3680 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
113	1 phase - 1 neutre	1x13 A	2990 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
112	1 phase - 1 neutre	1x12 A	2760 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
110	1 phase - 1 neutre	1x10 A	2300 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²

Suite du tableau de la page précédente

Réglages	Raccordement	Courant	Puissance	Cordon d'alimentation	Nombre et section des fils du cordon d'alimentation
216* (par défaut)	2 phases - 1 neutre	2x16 A	7360 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
	2 phases - 2 neutres (seulement pour les Pays-Bas)	2x16 A	7360 W	H05VV-F	5 x 1,5 mm ²
	2 phases (BE)	2x16 A	7360 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
213*	2 phases - 1 neutre	2x13 A	5980 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
212*	2 phases - 1 neutre	2x12 A	5520 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
210*	2 phases - 1 neutre	2x10 A	4600 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²

* Peut également être utilisé pour une connexion triphasée dans laquelle la troisième phase est connectée à la borne 3 (non chargée). Pour cette connexion, le câble d'alimentation doit disposer de 5 1,5 âmes de mm².

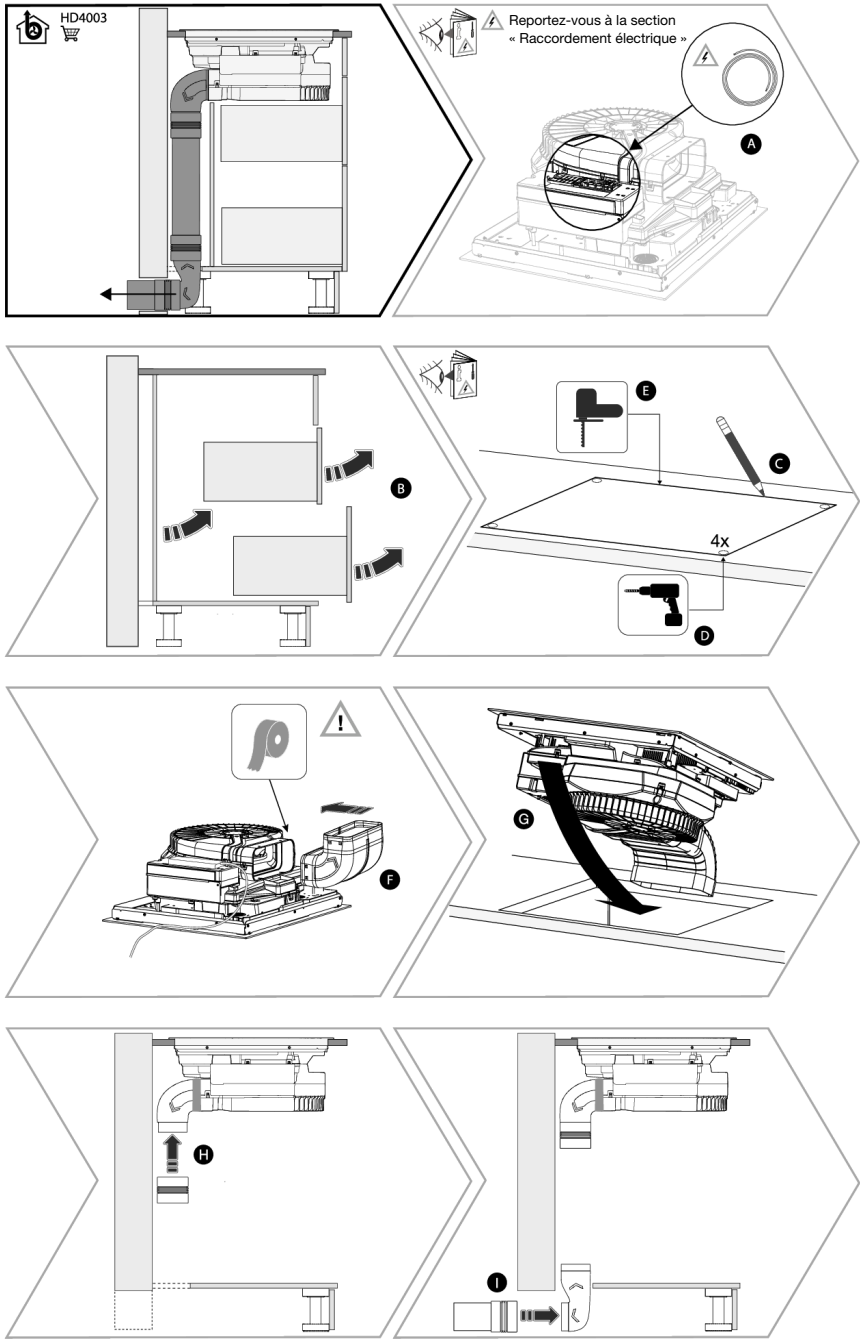
Utilisation d'un filtre de recirculation/plasma

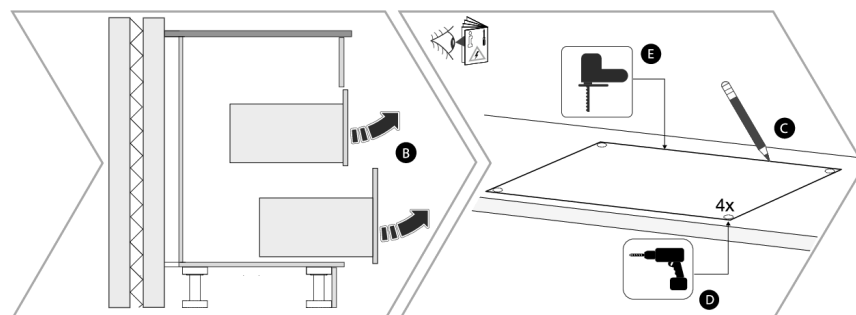
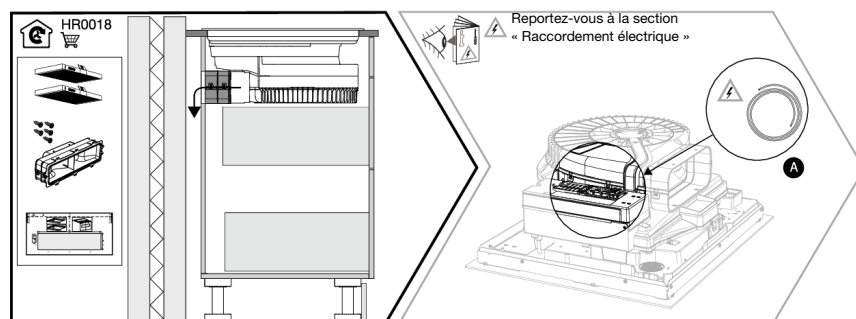
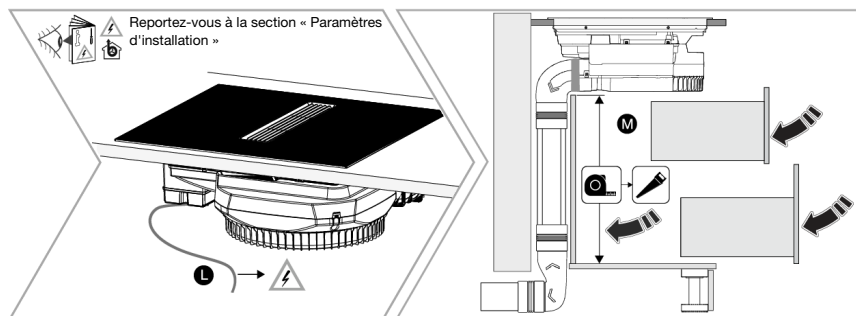
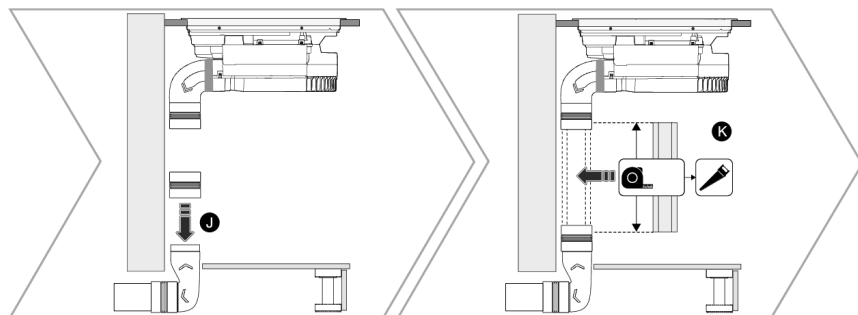
Par défaut, la plaque de cuisson est réglée pour évacuer l'air vers l'extérieur. Réglez (si nécessaire) la plaque de cuisson pour une utilisation avec un filtre de recirculation ou un filtre à plasma.

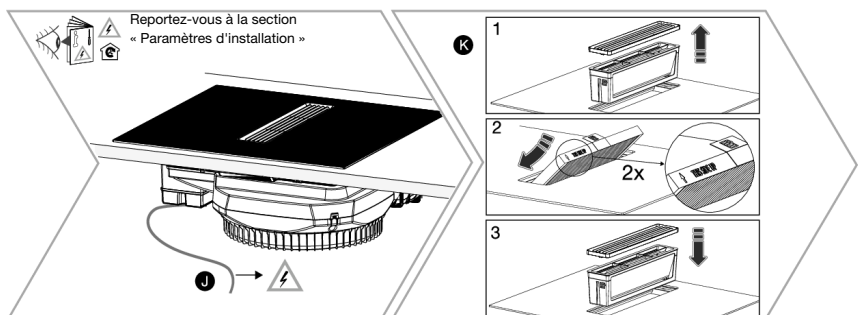
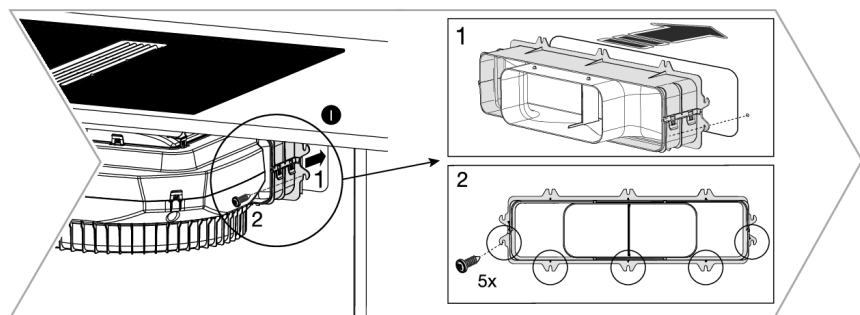
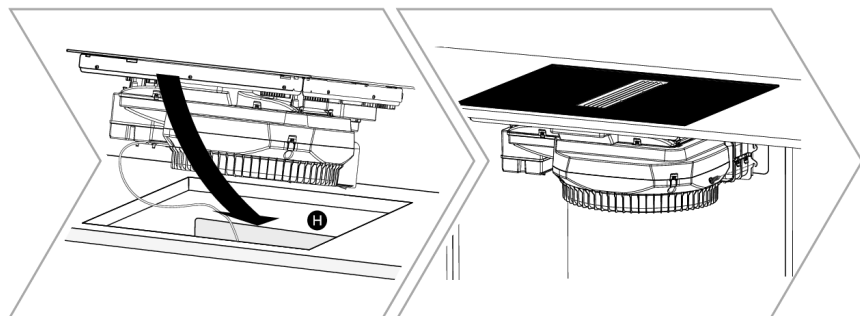
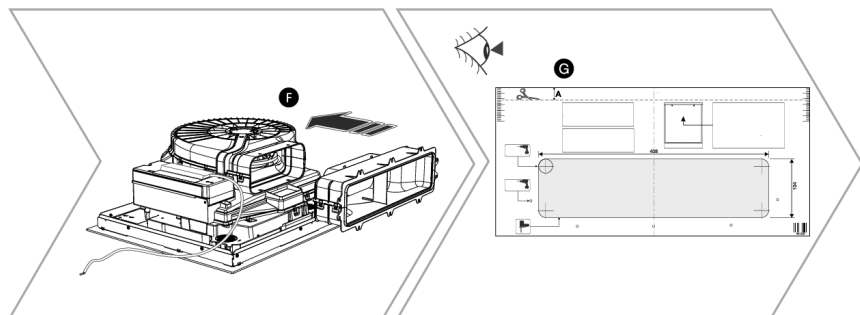


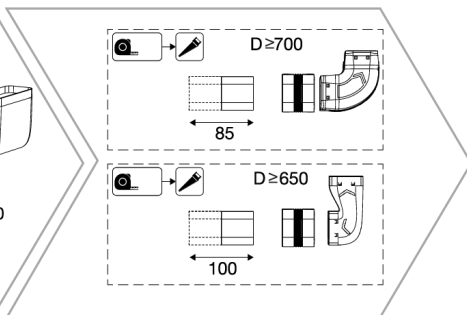
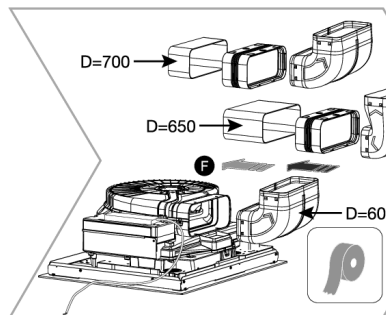
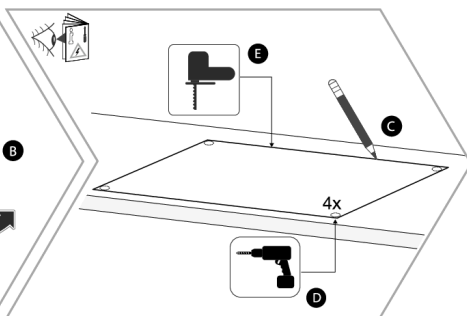
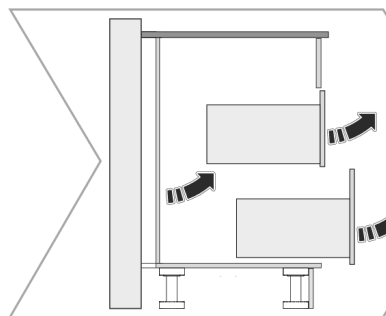
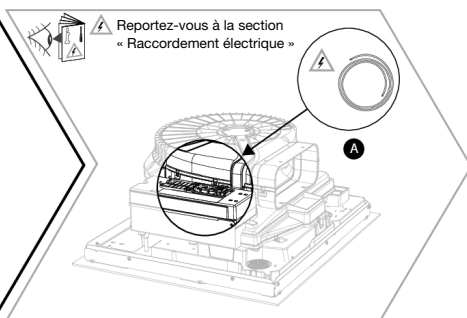
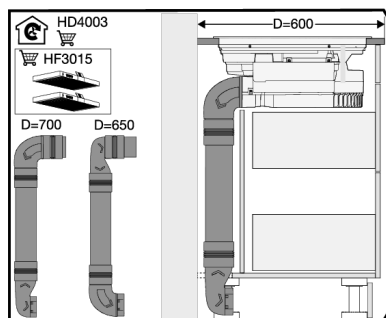
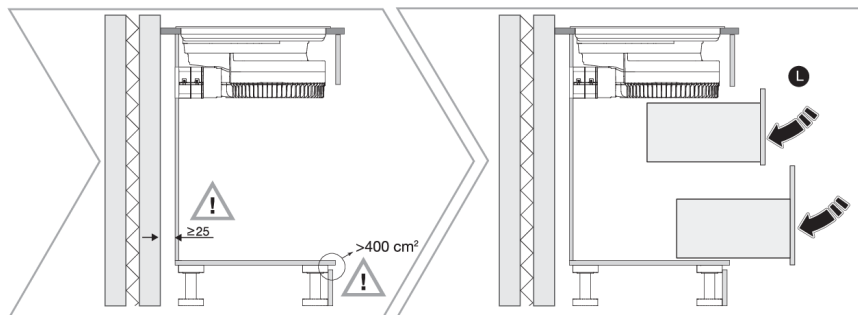
- Immédiatement après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique, effleurez la touche pour mettre l'appareil en marche. Appuyez ensuite sur la touche pendant 3 secondes.
 - Menu **SE** apparaît et est immédiatement suivi par l'affichage du menu **Pou**.
- Utilisez les touches < et > pour faire défiler le menu et sélectionner **FLE**.
- Sélectionnez un autre paramètre à l'aide du curseur.
 - 0 - Évacuation vers l'extérieur (standard)
 - 1 - Filtre de recirculation installé
 - 2 - Filtre plasma installé
- Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour enregistrer les réglages, ou appuyez sur si les modifications ne doivent pas être enregistrées.

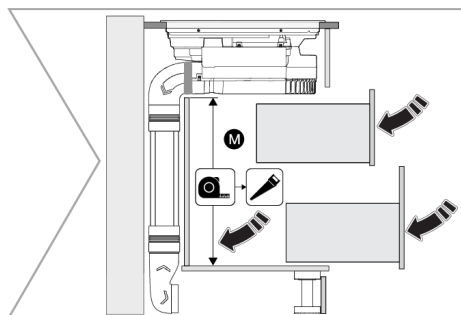
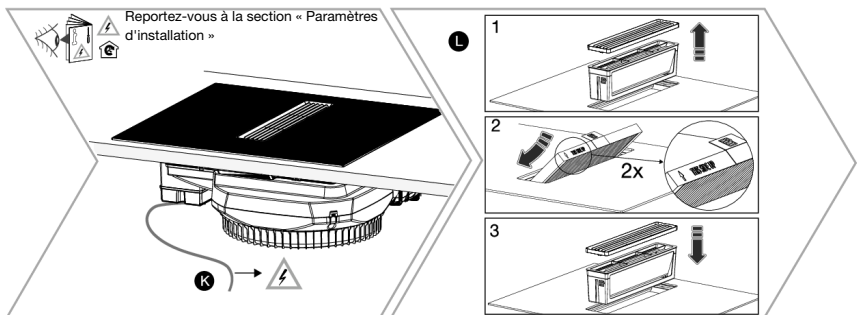
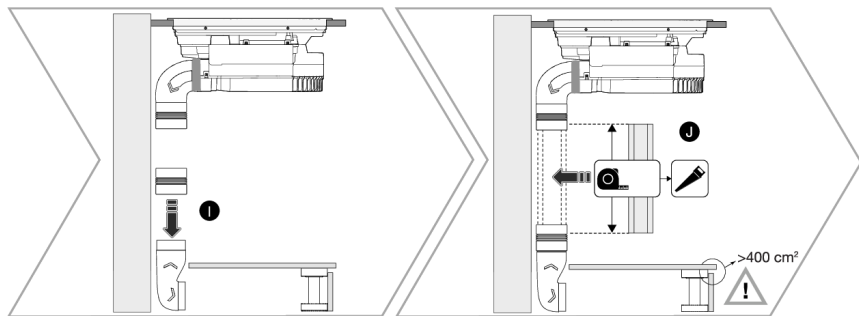
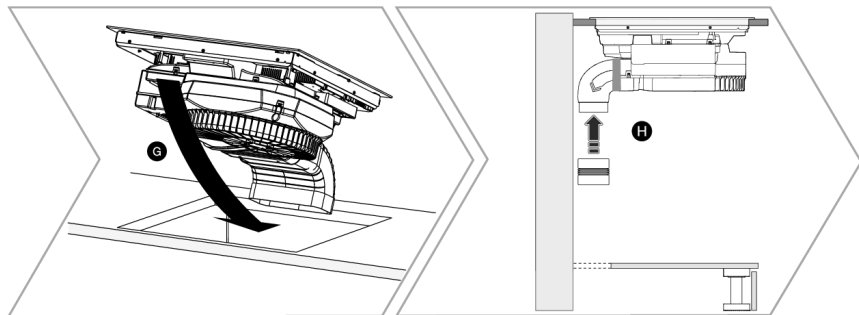
3.3 Installation intégrée

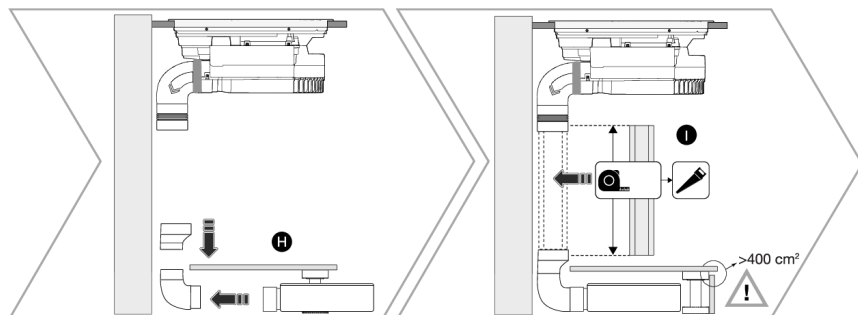
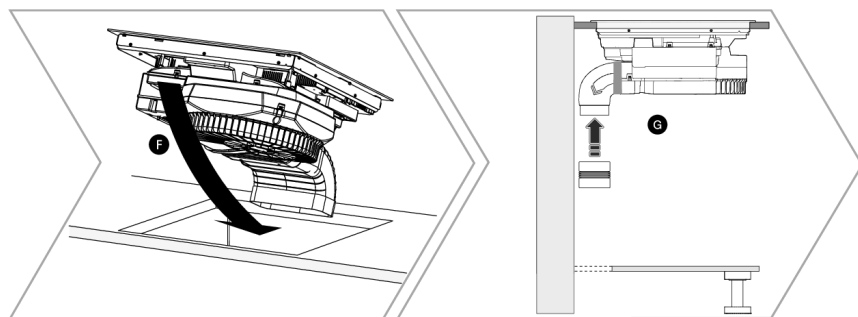
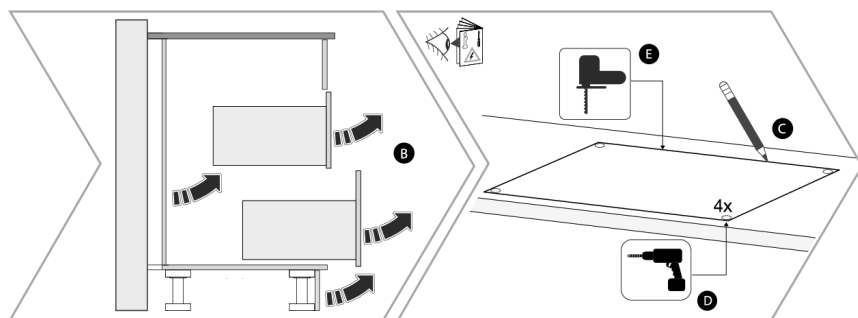
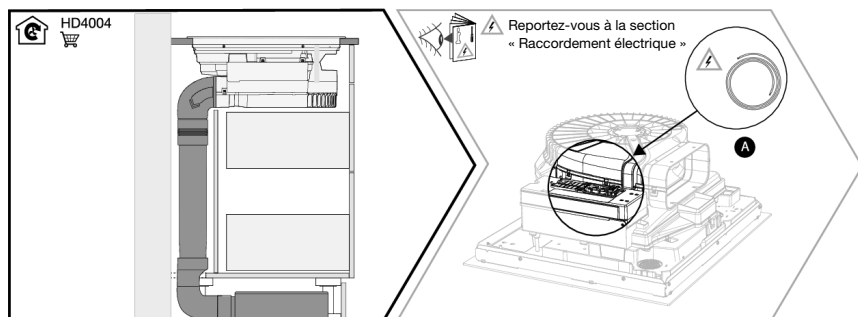


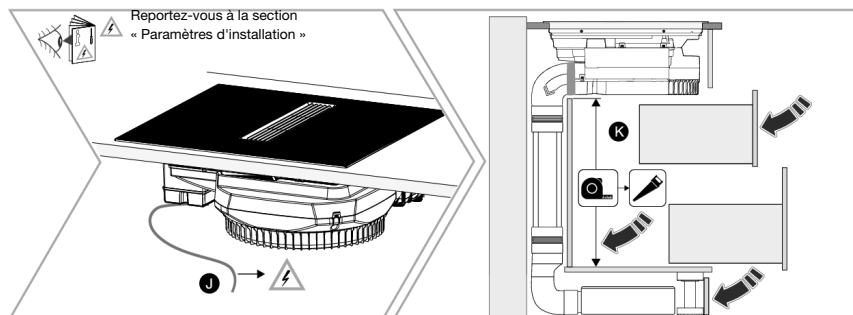












1. Réalisez la découpe dans le plan de travail (voir « Dimensions d'installation »).
2. Installez les conduits sur l'appareil en fonction du type d'extraction (voir « Options d'installation »). Utilisez du ruban adhésif pour assurer l'étanchéité des conduits si nécessaire.
3. Placez la table de cuisson à induction dans la découpe.
4. Installez les conduits d'évacuation en fonction du type de sortie sélectionné (voir « Options d'installation »). Pour la recirculation avec évacuation par la paroi arrière, utilisez le gabarit fourni.
5. Branchez la plaque de cuisson au réseau électrique (voir « Raccordement électrique »).
6. Si nécessaire, adaptez les réglages de l'appareil à la tension électrique et à la prise de courant sélectionnées (voir « Réglages de l'installation »).
7. En cas d'utilisation d'un filtre de recirculation ou d'un filtre à plasma, veillez à ce que l'ouverture de retour d'air dans le socle ait une surface minimale de 400 cm².



INFORMATION

- Le placage ou autre finition du meuble de cuisine dans lequel la table de cuisson doit être intégrée doit être traité avec de la colle résistante à la chaleur (100 °C) ; sinon, la finition du plan de travail peut être décolorée ou déformée.
- L'utilisation de moulures d'angle en bois massif sur le plan de travail derrière la table de cuisson à induction n'est autorisée que si le jeu entre celle-ci et la moulure n'est pas inférieur à celui indiqué sur les plans d'installation.

4. Fonctionnement de la table de cuisson

4.1 Panneau de commandes



Touche/afficheur	Description
	Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson La touche permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.
	Verrouillage/Sécurité enfants L'appareil peut être verrouillé et déverrouillé pour éviter qu'il ne soit mis en marche par inadvertance. Mettez l'appareil à l'arrêt et maintenez la touche pendant 3 secondes.
	Fonctions du programmeur Minuterie de cuisson ; pour l'ensemble de la plaque de cuisson ; ne désactive pas la zone de cuisson.
	Minuteries de zone de cuisson pour chaque zone de cuisson ; lorsque le temps est écoulé, la zone de cuisson est désactivée.
	Minuterie liée à la zone de cuisson Pour régler la durée, effleurez l'icône de l'horloge partiellement illuminée. L'icône s'illumine complètement, vous permettant de sélectionner la durée. Au bout de 5 secondes, le compte à rebours commence automatiquement. La flèche au-dessus ou en-dessous de l'horloge indique la zone de cuisson actuelle ou la dernière zone de cuisson sélectionnée.
	Augmenter les réglages de durée Appuyez sur la touche pour augmenter la durée de la minuterie d'une minute. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour augmenter rapidement les réglages de la minuterie jusqu'à la durée souhaitée.
	Diminuer les réglages de durée Appuyez sur la touche pour diminuer la durée de la minuterie d'une minute. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour réduire rapidement les réglages de la minuterie jusqu'à la durée souhaitée.
	Rapide Appuyez sur la touche pour augmenter de 10 minutes les réglages de durée de la minuterie ou de la minuterie du programme.
	Annulation ou réinitialisation des réglages Appuyez sur la touche pour arrêter le fonctionnement de la minuterie et annuler les réglages actuels.
	Réglages personnalisés Il est possible de régler facilement certains paramètres de l'appareil, tels que le volume des signaux sonores, la luminosité des indicateurs, la détection automatique des ustensiles de cuisine, le verrouillage automatique, la durée de l'alarme sonore et divers paramètres relatifs à l'extraction. La plaque de cuisson peut également être réinitialisée aux réglages d'usine. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour ouvrir le menu « Réglages utilisateur ».

Touche/afficheur	Description	
	Pause Cette fonction permet d'interrompre le fonctionnement de l'ensemble de la plaque de cuisson pendant 10 minutes au maximum. Pendant ce temps, vous pouvez nettoyer la plaque de cuisson en toute sécurité sans risquer de perdre vos réglages. Appuyez sur la touche pour activer ou désactiver la pause de cuisson et la relancer.	
	Fonctions supplémentaires avec programmes automatiques Appuyez sur la touche pour activer les réglages supplémentaires de la plaque de cuisson : Faire fondre/Décongeler, Réchauffer, Maintenir au chaud juste en dessous du point d'ébullition, Griller, Frire et Bouillir.	
	La touche située à côté du curseur d'extraction permet de passer de l'extraction manuelle à l'extraction automatique, quel que soit le réglage effectué dans les paramètres personnalisés. Le réglage de l'extraction se fait automatiquement lorsque vous activez une zone de cuisson (plus la puissance de la zone de cuisson est élevée, plus le taux d'extraction est important).	
	Configuration de la connexion (Wi-Fi) (fonction disponible selon le modèle) Lorsque l'interface utilisateur est activée et que les zones de cuisson sont éteintes, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée, puis relâchez-la pour accéder au menu affiché sur la minuterie.	
	Faire fondre Permet de faire fondre du chocolat, du beurre ou de décongeler lentement des aliments surgelés.	
	Réchauffage/maintien au chaud Cette fonction vous permet de réchauffer automatiquement des aliments à forte teneur en eau ou de maintenir au chaud des plats préparés, sans avoir à les remuer.	
	Maintien au chaud juste en dessous du point d'ébullition/cuisson à l'eau Cette fonction permet de maintenir le liquide juste en dessous du point d'ébullition, à un niveau où l'évaporation de l'eau est faible. Cette fonction est recommandée pour la cuisson de plats contenant une grande quantité d'eau, comme les soupes et les ragoûts.	
	Griller La fonction gril permet d'obtenir une texture croustillante à l'extérieur, tout en préservant le côté juteux à l'intérieur des aliments. Cette fonction est recommandée pour griller les viandes, les légumes, les poissons.	1 = 120 °C 2 = 160 °C 3 = 180 °C 4 = 220 °C
	Frire Cette fonction est destinée à la cuisson ou à la friture d'aliments dans une grande quantité d'huile. Elle permet d'obtenir une croûte croustillante et dorée. Cette fonction est recommandée pour les pommes de terre, les viandes, les poissons et les pâtes.	1 = 160 °C 2 = 180 °C 3 = 200 °C
	Ébullition/cuisson à l'eau Cette fonction vous permet de porter l'eau à ébullition et/ou de maintenir l'ébullition.	
	Bridge (fonction disponible selon le modèle) Combinez les zones de cuisson en appuyant sur cette touche.	

Touche/afficheur	Description
	Affichage des réglages du minuteur Affichage des réglages de la durée.
	Curseur Effleurez ou faites glisser le curseur pour régler la puissance de cuisson ou désactiver la zone de cuisson. Lorsque la fonction « Détection automatique des casseroles » est activée, le symbole « 0 » du curseur correspondant s'illumine complètement lorsqu'une casserole est placée sur la zone de cuisson.
	Indicateur de zone chaude La plaque de cuisson dispose d'un témoin lumineux pour chacune des zones de cuisson, indiquant que la zone de cuisson est encore chaude après avoir été désactivée. Même si vous éteignez la plaque de cuisson, ce témoin reste allumé tant que la zone de cuisson est chaude ! Ne touchez pas la zone de cuisson lorsque ce témoin est allumé.
DRY	Dry Les composants et les zones liés à la circulation de l'air sont automatiquement séchés par l'appareil.
CLEAN FILTER	Nettoyage Avertissement indiquant que le filtre à graisse interne doit être nettoyé.
CHANGE FILTER	Remplacez Avertissement indiquant que le filtre de recirculation interne doit être remplacé.
	Fonction Clean Air (air propre) Sélectionnez la fonction Clean Air, l'extraction est activée (après avoir éteint la plaque de cuisson à induction) toutes les heures pendant 10 minutes pour permettre le renouvellement de l'air dans la cuisine.

4.2 Mise sous/hors tension de la table de cuisson



1. Appuyez sur la touche pendant 1 seconde pour allumer la plaque de cuisson.
2. Le niveau 0 est partiellement illuminé sur le curseur indiquant les zones de cuisson. Si la casserole est déjà posée sur la plaque de cuisson, le symbole « 0 » s'allume complètement et le reste du curseur est partiellement illuminé.
3. Placez votre casserole sur la zone de cuisson sélectionnée et le symbole « 0 » du curseur correspondant s'illuminera entièrement.
4. Réglez le niveau de puissance de cuisson en effleurant la valeur souhaitée. Un bref signal sonore retentit. Le niveau sélectionné est entièrement illuminé.
5. Désactivez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche .

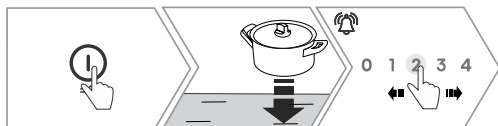


INFORMATION

Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 20 secondes, le menu se désactivera automatiquement.

4.3 Détection automatique de casserole

La plaque de cuisson dispose d'une fonction de détection automatique pré-réglée d'ustensiles de cuisine sur les zones de cuisson.



1. Appuyez sur la touche  pour allumer la plaque de cuisson.
2. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson sélectionnée, et la plaque de cuisson détectera automatiquement la présence de l'ustensile. Le curseur correspondant est partiellement illuminé. Lorsque la valeur est sélectionnée, elle s'illumine complètement.
3. Sélectionnez n'importe quel niveau de cuisson.



INFORMATION

La « détection automatique des casseroles » peut être désactivée dans le menu « Réglages personnalisés ».



L'appareil détecte automatiquement l'absence de casserole sur une zone de cuisson active. En cas d'absence de casserole, le curseur entier indiquant la puissance définie clignotera. Pendant ce temps, les minuteries correspondantes sont temporairement mises en pause sur la zone de cuisson sans casseroles.



INFORMATION

Si vous ne replacez pas l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson dans les 2 minutes, un signal sonore retentit et la zone de cuisson est désactivée.

4.4 Détection des mouvements de casseroles

La plaque de cuisson détecte automatiquement les déplacements de l'ustensile de cuisson d'une zone de cuisson à l'autre ou le retrait de l'ustensile de cuisson de la plaque de cuisson si la fonction est activée.



INFORMATION

La détection des mouvements des casseroles n'est possible que si la détection automatique des casseroles est activée dans le menu « Réglages personnalisés ».



1. Transférez les ustensiles de cuisine (dans les 3 secondes) d'une zone de cuisson active vers une autre zone de cuisson disponible. Le niveau de puissance et la minuterie prédéfinis se mettent à clignoter sur la nouvelle zone de cuisson.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, confirmez le transfert des réglages en appuyant sur le curseur.
3. Si le transfert des réglages n'est pas confirmé dans ce délai ou si vous appuyez sur la valeur 0 d'une nouvelle zone de cuisson, les réglages ne seront pas transférés.



INFORMATION

Les mouvements de casserole ne sont pas détectés sur les zones de cuisson lors de l'utilisation de programmes automatiques tels que WARM , MELT ou lorsque d'autres fonctions supplémentaires sont actives.



INFORMATION

Il est également possible de déplacer une grande casserole placée sur des zones de cuisson à induction couplées avec la fonction Bridge vers d'autres zones de cuisson à induction couplées.



INFORMATION

Lorsqu'une fonction supplémentaire (voir chapitre « Fonctions supplémentaires ») est active, elle n'est pas transférée lorsqu'une casserole est déplacée vers une autre zone.

4.5 Mise en marche/arrêt de la zone de cuisson



1. Touchez ou faites glisser le curseur correspondant pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
2. Un bref signal sonore retentit, le voyant correspondant à la puissance sélectionnée s'allume complètement.

Suite du tableau de la page précédente

3. Désactivez la zone de cuisson en appuyant sur 0 sur le curseur.

4.6 Réglage de température élevée - "Power boost"

Pour une cuisson rapide, la fonction de chauffe intensive peut être activée en complément sur les zones de cuisson. De cette manière, grâce à la puissance supplémentaire des zones de cuisson, vous pouvez chauffer rapidement des quantités d'eau encore plus importantes. La puissance de fonctionnement supplémentaire est activée, puis elle diminue automatiquement jusqu'au niveau 9. Si la plaque de cuisson n'est pas trop chaude, elle peut être réactivée après s'être éteinte automatiquement.



1. Placez un récipient sur la zone sélectionnée.
2. Sélectionnez le niveau de boost P à l'aide du curseur.
3. Pour désactiver la fonction "Power boost" , diminuez la puissance de la zone de cuisson.

 **INFORMATION**

Au bout de 10 minutes, la fonction Boost est automatiquement ramenée à la position 9.

4.7 Chauffage automatique

Utilisez la fonction de chauffage automatique pour chauffer rapidement une casserole. Lorsque la fonction de chauffage automatique est activée, la puissance passe temporairement à la valeur 9. En fonction du niveau de puissance présélectionné, la casserole sera chauffée pendant la durée de chauffage correspondante (voir tableau). Ensuite, la puissance revient automatiquement au niveau défini.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Temps de préchauffage (en secondes)	40	70	120	180	260	430	120	195

Lorsque la fonction de chauffage automatique est active, le fait de réduire le niveau de puissance désactive le programme. Si le niveau de puissance est augmenté pendant le fonctionnement, la nouvelle minuterie prendra en compte le temps déjà écoulé au niveau défini précédemment. Si le temps déjà écoulé est supérieur à la nouvelle valeur de durée, la fonction de chauffage automatique s'arrête automatiquement.



1. Placez un récipient sur la zone sélectionnée.
2. Appuyez sur une touche de réglage de la puissance sur le curseur pendant 3 secondes. La valeur du niveau de puissance réglé s'illumine et le niveau 9 se met à clignoter.
3. La casserole atteint rapidement la température du niveau 9 et revient au niveau sélectionné une fois le temps de chauffe écoulé. Un signal sonore retentit lorsque le temps de chauffage est écoulé.



INFORMATION

N'utilisez pas la fonction de chauffage automatique avec une poêle préchauffée.



INFORMATION

La fonction de chauffage automatique convient aux plats qui doivent d'abord être chauffés à pleine puissance, puis cuits lentement à un niveau de puissance inférieur, sans nécessiter de surveillance constante. Cependant, la fonction de chauffage automatique ne convient pas pour braiser, frire ou faire sauter, ni pour les aliments qui nécessitent d'être retournés, arrosés ou remués fréquemment, ni pour faire bouillir des aliments dans un autocuiseur pendant une période prolongée.

4.8 Bridge Induction foyer

(fonction disponible selon le modèle)

La fonction Bridge Induction permet de combiner les zones de cuisson situées à gauche ou à droite de la plaque de cuisson en une seule grande zone connectée. Vous pouvez placer un plat de cuisson ovale ou une plaque de gril sur cette zone.



INFORMATION

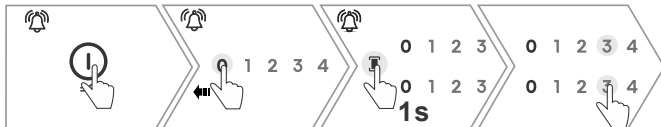
La casserole doit être suffisamment grande pour recouvrir le centre des zones de cuisson supérieure et inférieure.

- La taille maximale de la lèchefrite est de 40 x 25 cm.
- Pour une répartition uniforme de la chaleur, nous recommandons une lèchefrite à fond plus épais.
- La lèchefrite atteint des températures très élevées pendant la cuisson, il faut donc veiller à se protéger contre les brûlures.
- Lorsque vous placez la lèchefrite sur la plaque de cuisson, veillez à ne pas recouvrir le module de commande avec celle-ci.

Les zones de cuisson peuvent être combinées dans les conditions suivantes :

- Les deux zones sont inactives.
- L'une des zones compatibles est active (le niveau de puissance défini est transféré à la zone combinée).

- Les deux zones sont actives (la zone combinée utilise le niveau de puissance de la zone dont le réglage est le plus faible). Si les deux zones sont réglées sur le même niveau avant d'être combinées, ce réglage est conservé.



1. Appuyez sur la touche pour activer la fonction. Un bref signal sonore retentit.
2. Réglez le niveau de cuisson à l'aide du curseur inférieur ou supérieur.
3. Désactivez la fonction en appuyant sur la touche ou en appuyant sur la valeur 0 du curseur. Un bref signal sonore est émis.
4. La minuterie se désactive si vous activez la fonction « Bridge Induction ». La minuterie devra être réglée à nouveau.

4.9 Pause - "Stop&Go"

Cette fonction permet d'interrompre le fonctionnement de l'ensemble de la plaque de cuisson pendant la cuisson.



1. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée **II** pendant 1 seconde pour activer la fonction. Un bref signal sonore retentit, la touche pause clignote et toutes les zones de cuisson ainsi que la fonction de détection automatique des casseroles sont temporairement désactivées. Les minuteries des zones de cuisson sont mises en pause, mais le décompte de la minuterie de cuisson continue.
2. Toutes les touches sont inactives, sauf **II** et .
3. Appuyez sur la touche pendant 1 seconde **II** dans les 10 minutes pour désactiver la fonction. La plaque de cuisson continue de fonctionner en conservant les mêmes réglages qu'avant l'activation de la fonction.



INFORMATION

Si aucune touche n'est actionnée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.



INFORMATION

Si la minuterie de cuisson est réglée, elle reste active même si la plaque de cuisson est mise en pause à l'aide de la fonction de pause « Stop&Go ».

4.10 Fonction mémoire - "Recall function"

En cas de désactivation involontaire de l'interface utilisateur, la fonction permet de rétablir le réglage de la zone de cuisson lors de la remise en marche.



1. Redémarrez l'interface utilisateur dans les 9 secondes qui suivent la désactivation de la plaque de cuisson.
2. Après la mise sous tension, l'indicateur II clignote pendant 7 secondes.
3. Dans les 7 secondes qui suivent l'activation de l'appareil, appuyez sur la touche II pour rétablir les réglages définis avant la mise hors tension de la plaque de cuisson. Lorsque les réglages sont rétablis, un signal sonore retentit.
4. Les réglages ne peuvent pas être rétablis si vous n'appuyez pas sur la touche II dans les 7 secondes ou si vous appuyez sur une autre touche immédiatement après la mise sous tension.

4.11 Sécurité enfants

La plaque de cuisson peut être verrouillée pour éviter toute mise en marche involontaire.



INFORMATION

La plaque de cuisson doit être éteinte pour activer la sécurité enfants.



1. Appuyez ⓘ sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. 'Loc' apparaît sur l'afficheur de la fonction minuterie. Un signal sonore retentit et la plaque de cuisson est maintenant verrouillée.
3. Lorsque la table de cuisson est verrouillée, appuyez ⓘ sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et la plaque de cuisson est maintenant déverrouillée.



INFORMATION

Si la fonction « Loc » est activée dans les « Réglages personnalisés », la commande doit toujours être déverrouillée avant d'utiliser la plaque de cuisson.

4.12 Indicateur de zone de cuisson chaude

La plaque de cuisson est équipée d'un indicateur de zone de cuisson chaude.

La zone de cuisson est réchauffée par la chaleur résiduelle émise par les ustensiles de cuisson. Lorsque vous retirez l'ustensile de la plaque de cuisson ou que vous éteignez la zone de cuisson, le témoin lumineux  s'allume ; pendant ce temps, vous pouvez utiliser la chaleur pour maintenir les aliments au chaud ou les faire fondre.



ATTENTION !

Lorsque  s'éteint, la zone de cuisson peut encore être chaude !
Danger ! Risque de brûlures.

4.13 Fonctions du programmateur

Minuteur

La minuterie de cuisson fonctionne de manière indépendante et n'est pas reliée à la zone de cuisson.



INFORMATION

La minuterie de cuisson ne peut être programmée que si l'appareil est en marche. Lorsque la minuterie est réglée, le temps continue à s'écouler même après l'arrêt de la plaque de cuisson ou pendant que la fonction Stop&Go est activée.

1. Appuyez sur la touche  pour activer la minuterie de cuisson. L'écran se met à clignoter  et affiche l'icône de la minuterie de cuisson correspondante.
2. Appuyez sur la touche < ou > pour régler la durée souhaitée entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes.
Appuyez sur la touche  pour augmenter la durée souhaitée de 10 minutes.
3. Le réglage peut être confirmé manuellement en appuyant sur la touche  ou automatiquement après 7 secondes à partir de la dernière modification de la durée définie.
4. Après avoir confirmé le réglage, un signal sonore retentit et l'icône de la minuterie correspondante s'illumine complètement.
5. Pendant la dernière minute du compte à rebours, le temps restant est affiché en secondes.



INFORMATION

Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit, il peut être désactivé en appuyant sur n'importe quelle touche.

Minuterie de zone de cuisson

La minuterie de zone de cuisson permet de désactiver automatiquement une zone de cuisson sélectionnée à l'issue d'une durée définie. Un signal sonore retentit et la minuterie peut être réglée en appuyant sur n'importe quelle touche. La minuterie ne peut être réglée que lorsque la zone de cuisson est active.



1. Appuyez sur la touche pour activer la minuterie de la zone de cuisson. L'écran se met à clignoter et affiche l'icône de la minuterie de la zone de cuisson correspondante.
2. Appuyez sur la touche < ou > pour régler la durée souhaitée entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes.
Appuyez sur la touche pour augmenter la durée souhaitée de 10 minutes.
3. Le réglage peut être confirmé manuellement en appuyant sur la touche ou automatiquement après 7 secondes à partir de la dernière modification de la durée définie.
4. Après avoir confirmé le réglage, un signal sonore retentit et l'icône de la minuterie correspondante s'illumine complètement.
5. Pendant la dernière minute du compte à rebours, le temps restant est affiché en secondes.



INFORMATION

Lorsque vous utilisez deux fonctions de minuterie ou plus, l'icône correspondant à la minuterie actuellement active est entièrement illuminée et accompagnée d'une flèche. Les autres icônes de minuterie actives restent entièrement illuminées, mais ne comportent pas de flèche. Pour basculer l'affichage vers une autre fonction de minuterie, appuyez sur la touche correspondante.

Réglage de la minuterie

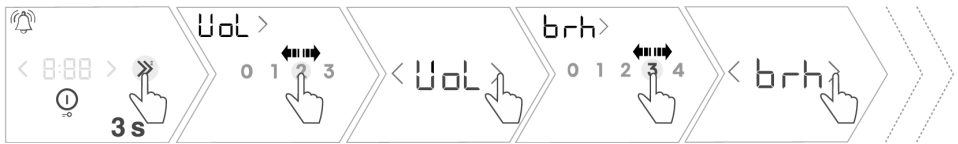
1. Assurez-vous que la durée à modifier est affichée à l'écran. Si ce n'est pas le cas, appuyez sur la touche correspondant à la fonction de minuterie. Le triangle est illuminé lorsque la fonction sélectionnée est activée.
2. Appuyez à nouveau sur la touche ou pour que l'affichage de la minuterie se mette à clignoter.
3. Modifiez la durée en appuyant sur la touche < , > ou .
4. Le réglage peut être confirmé manuellement en appuyant sur la touche ou , ou automatiquement après 7 secondes à partir de la dernière modification de la durée définie.

Désactivation de la fonction de minuterie

Lorsque la fonction de minuterie s'affiche à l'écran, elle peut être interrompue en appuyant simultanément sur les touches < et > . Elle peut également être interrompue en appuyant sur la touche lorsqu'elle est réglée sur 0:00 et confirmée ou affichée à l'écran.

4.14 Réglages personnalisés

Il est possible de régler facilement certains paramètres de l'appareil, tels que le volume des signaux sonores, la luminosité des indicateurs, la détection automatique des ustensiles de cuisine, le verrouillage automatique, la durée de l'alarme sonore et divers paramètres relatifs à l'extraction. La plaque de cuisson peut également être réinitialisée aux réglages d'usine.



**INFORMATION**

Pour accéder au menu des réglages utilisateur, mettez l'appareil sous tensions. La manipulation doit ensuite être effectuée dans les 7 secondes suivant la mise sous tension de l'appareil.

1. Dans les 7 secondes suivant la mise sous tension de l'appareil, appuyez sur la touche **>>>** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour ouvrir le menu des réglages utilisateur.
2. L'écran affiche **SEt** et après 2 secondes **UoL** s'affiche.
3. Utilisez **<** et **>** pour naviguer dans le menu et choisir parmi les réglages possibles.
4. Les réglages disponibles pour le paramètre sélectionné sont affichés au format numérique sur le curseur avant droit et peuvent être sélectionnés directement. Le réglage actuellement actif est entièrement illuminé.
5. Pour quitter les réglages de l'utilisateur, appuyez sur la touche **>>>** pendant 3 secondes (les réglages sont enregistrés) ou appuyez sur **!** (les réglages ne sont pas enregistrés).

**INFORMATION**

Il n'est pas possible d'accéder aux réglages personnalisés si la minuterie de cuisson est activée.

Touche/afficheur	Description
UoL	Réglage du volume Utilisez le curseur pour régler le niveau de volume souhaité entre 0 et 3.
brh	Réglage de la luminosité Utilisez le curseur pour régler le niveau de luminosité souhaité entre 1 et 3.
Aut	Détection automatique de casserole Utilisez le curseur pour activer la fonction (1) ou la désactiver (0).
Loc	Réglage de la sécurité enfants Sélectionnez le réglage 1 (activé) ou 0 (désactivé) pour activer ou désactiver le verrouillage automatique de l'appareil.
dur	Réglage de la durée de l'alarme Utilisez le curseur pour régler la durée de l'alarme entre 0 et 2. 0 = 5 secondes 1 = 1 minute 2 = 2 minutes

Touche/afficheur	Description
Hod	Aspiration automatique En réglant la fonction Hod sur « Automatic », l'extracteur est activé automatiquement lorsque la plaque de cuisson à induction est mise en marche. Le système d'extraction est commandé automatiquement lorsqu'une zone de cuisson est activée (plus le niveau de puissance de la zone de cuisson est élevé, plus la puissance d'extraction est importante). Le mode d'extraction (niveau de sensibilité) peut être réglé séparément (voir réglage SEn) en fonction de la puissance des zones de cuisson sélectionnée. 0 - Manuel 1 - Automatique (réglage par défaut)
GrF	Indicateur de nettoyage des filtres à graisse Avec ce réglage, choisissez la fréquence d'utilisation de la plaque de cuisson à induction (avec hotte) pour déterminer à quel moment le filtre à graisse doit être nettoyé. Un message indique que le filtre à graisse doit être nettoyé. 3 options sont disponibles : 1 - Pas d'utilisation ou utilisation limitée d'huiles de cuisson (P1) [nettoyage toutes les 40 heures]. 2 - Utilisation modérée d'huiles de cuisson (P2) (standard) [nettoyage toutes les 20 heures]. 3 - Utilisation fréquente d'huiles de cuisson (P3) [nettoyage toutes les 10 heures]. 4 - Indications désactivées (OFF)
SEn	Niveau de sensibilité de l'extraction Définissez un niveau de sensibilité pour l'extraction automatique (la fonction Hod est activée) en fonction du niveau de puissance des zones de cuisson. Trois niveaux de sensibilité réglables sont disponibles : 1 - Réglage de l'extraction (L1) réglable jusqu'au niveau 5 au maximum 2 - Réglage de l'extraction (L2) réglable jusqu'au niveau 7 au maximum (par défaut) 3 - Réglage de l'extraction (L3) réglable jusqu'au niveau 9 au maximum
FAc	Restauration des paramètres d'usine Appuyez sur le niveau 1 du curseur de la zone de cuisson avant droite pendant 3 secondes pour rétablir les paramètres d'usine.

4.15 Fonctionnement du module d'aspiration

L'extraction est réglée par défaut en mode « Auto Start extraction » (le symbole « A » s'allume). La hotte aspirante démarre automatiquement lorsqu'une zone de cuisson est utilisée. Le débit d'extraction est adapté à la puissance sélectionnée pour la zone de cuisson en fonction du niveau de sensibilité d'extraction réglé (voir chapitre « Réglages personnalisés »). L'extraction peut également être réglée en manuellement.

Réglage manuel de l'extraction :

1. Effleurez le curseur pour démarrer l'extraction. Un signal sonore confirme le bon fonctionnement du curseur.



2. Effleurez ou faites glisser le curseur pour définir un niveau d'extraction plus élevé ou plus bas.
 - 9 niveaux d'extraction et une fonction Boost sont disponibles.
 - Au bout de 10 minutes, la fonction Boost revient automatiquement au niveau 9.
3. Désactivez l'extraction en réglant la valeur de celle-ci sur 0 (zéro) à l'aide du curseur.



INFORMATION

La fonction « Auto Start extraction » peut également être activée en appuyant sur la touche « **A** ». L'écran du dispositif d'extraction affiche maintenant le mode d'extraction automatique en cours. Appuyez à nouveau sur la touche « **A** » permet de désactiver la fonction « Auto Start extraction » (retour au mode manuel).

Fonction Clean Air (air propre)

Avec la Clean Air, après avoir éteint la plaque de cuisson à induction, l'extracteur se met en marche toutes les heures pendant 10 minutes pour permettre de renouveler l'air de la cuisine.

1. La fonction Clean Air peut être activée en appuyant sur le  bouton.
 - La fonction clean Air peut être activée pendant une durée maximale de 24 heures.
 - Le symbole  indique que la fonction Clean Air est activée.



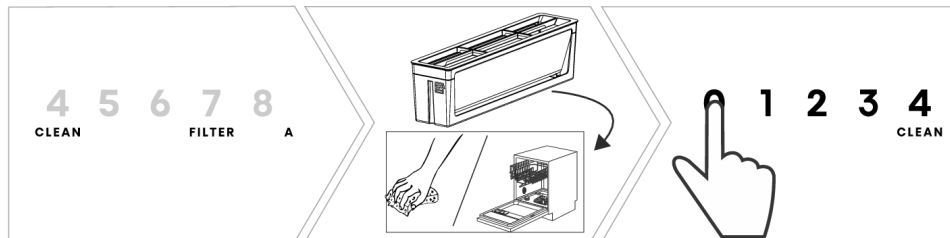
INFORMATION

Le débit d'extraction, la durée de ventilation et la durée totale de la fonction Clean Air sont réglables, mais ces modifications ne peuvent être effectuées qu'à l'aide de l'application.

Indicateur « Nettoyage du filtre à graisse ».

Le module d'extraction est doté d'un indicateur du filtre à graisse 'CLEAN FILTER A'. Ce message clignote lorsque les filtres à graisse doivent être nettoyés. Trois niveaux de fréquence d'utilisation peuvent être définis pour déterminer la fréquence de nettoyage des filtres à graisses. En choisissant la fréquence d'utilisation adaptée au mode de cuisson, les filtres n'auront pas besoin d'être nettoyés plus souvent que nécessaire.

1. Appuyez sur la position « 0 » du curseur pour réinitialiser les indications relatives au filtre.



Indicateur de « remplacement du filtre de recirculation »

Le dispositif d'extraction est doté d'un indicateur pour le filtre de recirculation le message 'CHANGE FILTER B' clignote lorsque le filtre doit être remplacé.

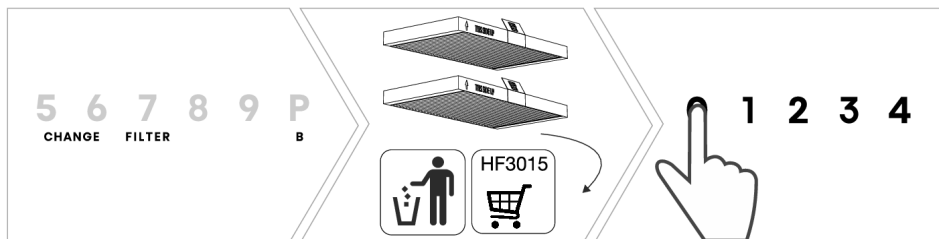
L'intervalle de remplacement du filtre de recirculation est de 300 heures de fonctionnement. Voir « Remplacement du filtre de recirculation » au chapitre « Entretien ».



INFORMATION

Lorsque l'appareil est réglé en mode recirculation et qu'un filtre plasma est installé, il est possible de réinitialiser l'indicateur de remplacement sans avoir à remplacer le filtre. Reportez-vous au manuel du filtre à plasma pour plus d'informations.

1. Appuyez sur la position « 0 » du curseur pour réinitialiser les indications relatives au filtre.



Fonction Air-Dry

La fonction Air-Dry permet de s'assurer que les conduits d'extraction et les filtres à graisse sont asséchés.

Si la plaque de cuisson a été utilisée pendant plus de 3 minutes avant d'être arrêtée, la fonction Air-Dry se met en marche pendant 5 minutes (au niveau d'extraction 1). Si la plaque de cuisson a été utilisée pendant plus de 10 minutes, la fonction Air-Dry se met en marche pendant 15 minutes (au niveau d'extraction 1). Pendant ce temps, le message « DRY » est affiché.

1. Appuyez longuement sur le niveau 0 du curseur pour désactiver la fonction Air-Dry.



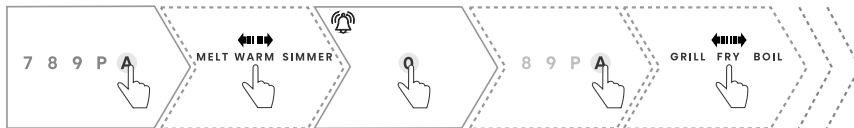
INFORMATION

Il n'est pas recommandé d'interrompre la fonction Air-Dry pendant le cycle.

4.16 Fonctions supplémentaires avec programmes automatiques

L'appareil dispose de six fonctions supplémentaires : Faire fondre (MELT) Réchauffer/Maintenir au chaud (WARM), Maintenir au chaud juste en dessous du point d'ébullition (SIMMER), Griller (GRILL), Frire (FRY) et bouillir (BOIL).

Les fonctions supplémentaires permettent un contrôle automatique de la température, rendant inutile le réglage manuel de la puissance de chauffe pendant la cuisson.



1. Le fait d'appuyer sur la touche **A** permet d'ouvrir le menu supplémentaire. Les chiffres du curseur sur la zone de cuisson sélectionnée disparaissent et des fonctions supplémentaires s'affichent.
2. Les fonctions supplémentaires peuvent être activées en appuyant sur la touche correspondante. Le menu supplémentaire se ferme lorsque vous appuyez à nouveau sur **A**, ou automatiquement après 5 secondes si aucun programme n'est sélectionné.
3. Lorsqu'un signal sonore retentit, la fonction additionnelle est activée. Si vous avez sélectionné le programme Griller ou Frire, une plage de températures supplémentaires s'affiche : 1, 2, 3, (4). Une pression sur un chiffre permet de sélectionner le niveau de température souhaité. Un autre signal sonore confirme que la fonction a été activée.
4. Toutes les fonctions supplémentaires, à l'exception de la fonction « Faire fondre », sont composées d'une phase de préchauffage suivie d'une phase de maintien de la température. Tant que la température souhaitée n'est pas encore atteinte, l'icône de la fonction sélectionnée clignote. Lorsque le signal sonore retentit, la phase de préchauffage est achevée et l'icône de la fonction reste illuminée.
5. La fonction active peut être désactivée à tout moment en appuyant sur 0 sur le curseur de la zone de cuisson correspondante.
6. Après avoir activé la fonction supplémentaire, la minuterie du programme peut être réglée sur la zone de cuisson correspondante. Une fois la durée définie écoulée, la fonction supplémentaire se désactive automatiquement (voir « Fonctions de minuterie » pour obtenir des instructions sur le réglage de la minuterie).
7. Si vous souhaitez modifier la fonction supplémentaire après l'avoir sélectionnée, appuyez à nouveau sur la touche de fonction **A** pour ouvrir le menu des programmes supplémentaires. Sélectionnez le programme souhaité ou fermez le menu.

Touche/Afficheur	Température	Description de la fonction
MELT		FONTE
		Cette fonction permet de faire fondre en douceur des aliments comme le chocolat ou le beurre. Elle permet également de décongeler les aliments surgelés.
WARM		RÉCHAUFFAGE
		Cette fonction permet de maintenir des aliments au chaud et de réchauffer des plats préparés.
SIMMER		MIJOTER

Suite du tableau de la page précédente

Touche/Afficheur	Température	Description de la fonction
		Cette fonction permet de chauffer le liquide juste en dessous du point d'ébullition, ce qui évite toute évaporation rapide de l'eau. Cette fonction est recommandée pour la cuisson de plats à forte teneur en eau, comme les soupes et les ragoûts. Une fois le préchauffage achevé, l'eau a atteint la température nécessaire pour maintenir un léger mijotage. Cette fonction est recommandée pour la cuisson de plats dont la teneur en eau est supérieure à 500 ml.
GRILL		GRILLAGE
1	120 °C	Cette fonction est recommandée pour la cuisson de la viande, des légumes, du poisson et des œufs en utilisant jusqu'à 150 ml d'huile. Lorsque le préchauffage est achevé, la casserole atteint la température optimale et est prête à être utilisée. La fonction GRILL n'est pas disponible sur la petite zone de cuisson de 145 mm de diamètre. Selon le modèle, la fonction GRILL peut être utilisée sur les zones combinées.
2	160 °C	
3	180 °C	
4	220 °C	
FRY		FRITURE
1	160 °C	Cette fonction est recommandée pour la cuisson des pommes de terre, de la viande, du poisson, de la pâte et des légumes en utilisant plus de 150 ml d'huile. Une fois le préchauffage terminé, l'huile dans la poêle aura atteint la température idéale et sera prête à l'emploi. La fonction FRY n'est pas disponible sur la petite zone de cuisson de 145 mm de diamètre.
2	180 °C	
3	220 °C	
BOIL		ÉBULLITION
		Cette fonction porte automatiquement l'eau à ébullition, puis la maintient à feu doux. Une fois le préchauffage terminé, l'eau a atteint la température souhaitée et est prête à être utilisée. Ajoutez les aliments une fois le préchauffage terminé. Cette fonction est recommandée pour la cuisson de plats dont la teneur en eau est supérieure à 500 ml.



INFORMATION

L'application ConnectLife donne accès à plus de 100 recettes guidées et simplifie le suivi de la cuisson, en plus d'offrir d'autres fonctions avancées. Lorsqu'une fonction supplémentaire est activée via l'application, l'affichage sur l'interface utilisateur peut différer de la vue standard. Le manuel d'utilisation est disponible dans l'application ConnectLife .



INFORMATION

Si la casserole est retirée de la zone de cuisson pendant qu'une fonction supplémentaire est activée, la fonction active est interrompue. L'icône de la fonction supplémentaire sélectionnée clignote en même temps que le symbole A. Si vous remplacez la casserole dans les 20 secondes, la fonction supplémentaire est rétablie, autrement elle sera désactivée.



INFORMATION

La fonction supplémentaire reste active si la fonction d'interruption « Stop&Go » est utilisée pendant moins de 20 secondes. Elle peut également être rétablie à l'aide de la fonction mémoire.

4.17 ConnectLife

Connexion de l'appareil à l'application ConnectLife.

ConnectLife est une plateforme domestique intelligente qui connecte les utilisateurs, les appareils et les services. L'application **ConnectLife** comprend des services numériques avancés et des solutions sans souci qui permettent aux utilisateurs de surveiller et de contrôler les appareils, de recevoir des notifications d'un smartphone et de mettre à jour le logiciel (les fonctionnalités prises en charge peuvent varier en fonction de votre appareil et de la région ou du pays dans lequel vous vous trouvez).

Pour connecter votre appareil intelligent, vous avez besoin d'un réseau Wi-Fi domestique (seuls les réseaux 2,4 GHz sont pris en charge) et d'un smartphone équipé de l'application **ConnectLife**.

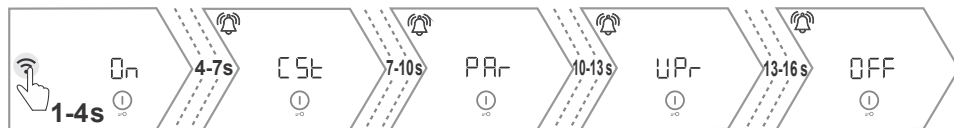
 **ConnectLife**



Pour télécharger l'application **ConnectLife**, scannez le code QR ou recherchez **ConnectLife** dans votre App Store préféré.

4.18 Paramétrage Wi-Fi

Allumez l'appareil et maintenez la touche  enfoncée pour ouvrir le réglage de la fonction Wi-Fi.



Activation du module Wi-Fi :

1. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée entre 1 et 4 secondes pour activer le module Wi-Fi. L'écran affiche « On ». En relâchant la touche, le module Wi-Fi est activé. Après l'activation, le  symbole clignote.

2.	Connexion de l'appareil : Un appui long sur la touche (entre 4 et 7 secondes) fait apparaître « CSt » sur l'afficheur. En relâchant la touche, la connexion est activée. Un décompte de minuterie défini sur une durée de 5 minutes s'affiche à l'écran. Pendant ce temps, numérisez le code QR ci-joint. REMARQUE : pour d'autres paramètres, suivez les instructions de l'application ConnectLife.
3.	Connexion d'utilisateurs supplémentaires : Pour connecter des utilisateurs supplémentaires, appuyez sur la touche (entre 7 et 10 secondes) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « PAr » apparaisse sur l'afficheur. En relâchant la touche, une minuterie d'une durée de 3 minutes apparaît. Pendant ce temps, d'autres utilisateurs peuvent être connectés à l'appareil à l'aide de l'application ConnectLife. Une fois la connexion établie, le symbole Wi-Fi  reste fixe. REMARQUE : pour poursuivre la configuration, suivez les instructions de l'application ConnectLife.
4.	Suppression de tous les utilisateurs connectés : Après avoir appuyé longuement sur la touche (entre 10 et 13 secondes), le symbole UPr s'affiche à l'écran. Lorsque vous relâchez la touche, l'icône des paramètres utilisateur se met à clignoter. Appuyez sur cette icône pour activer la fonction de suppression. Lorsque vous accédez au menu, un compte à rebours d'une minute apparaît et reste visible jusqu'à ce que tous les utilisateurs connectés soient déconnectés de l'appareil. Ce réglage permet de déconnecter tous les utilisateurs de l'application ConnectLife .
5.	Désactivation du module Wi-Fi : Après un appui long sur la touche (entre 13 et 16 secondes), « OFF » apparaît à l'écran. En relâchant la touche, le module Wi-Fi est désactivé. Après avoir éteint le module, le symbole  est illuminé avec une luminosité réduite.

5. Conseils et astuces

5.1 Plan de cuisson

- La table de cuisson résiste aux changements de température.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement ; vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement, vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages. N'utilisez pas votre table de cuisson si elle est fêlée. La chute d'un objet pointu tombant sur l'appareil peut briser la plaque en vitrocéramique. Les dégâts sont visibles immédiatement ou au bout d'un certain temps.
- Si une fêlure apparaît, déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique.
- Veillez à ce que les foyers et le fond des récipients soient propres et secs. Ceci permet une meilleure conduction de la chaleur et évite d'abîmer la vitrocéramique.
- Ne posez pas de récipients vides sur un foyer car cela pourrait causer des dommages.

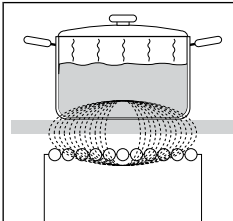
**ATTENTION !**

Si du sucre ou des aliments sucrés ont été renversés sur la surface chaude, essuyez-la immédiatement. Enlevez le sucre avec une raclette même si le foyer est encore chaud. Ceci évitera d'abîmer la vitrocéramique.

Quand elle est chaude, ne nettoyez pas la vitrocéramique avec des détergents, car vous pourriez l'endommager.

5.2 Principe de fonctionnement des foyers à induction

On ne cuisine pas avec une table de cuisson à induction comme on cuisine avec des appareils traditionnels. La table de cuisson à induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur et cuisiner. Cela signifie que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quel récipient sur une table de cuisson à induction.



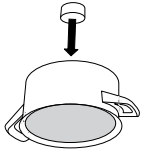
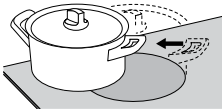
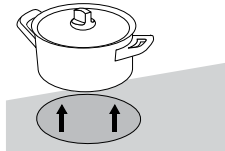
La table de cuisson est équipée de foyers à induction de haute efficacité. La chaleur est produite directement dans le fond de la casserole, là où elle est nécessaire, sans pertes dues à la transmission par la vitrocéramique. Ainsi la consommation d'énergie est bien inférieure à celle des foyers conventionnels qui fonctionnent selon le principe du rayonnement.

Les foyers vitrocéramiques ne chauffent pas directement, mais reçoivent la chaleur transmise par le fond des récipients. Après l'arrêt du foyer, cette chaleur résiduelle est indiquée par 🔥 .

Le foyer à induction fonctionne selon le principe suivant : une bobine d'induction, encastrée sous la surface en vitrocéramique, génère un champ magnétique grâce auquel des courants induits se forment dans le fond magnétisable du récipient et créent de la chaleur.

La table de cuisson à induction fonctionnera parfaitement si vous utilisez la batterie de cuisine adaptée.

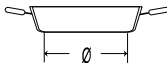
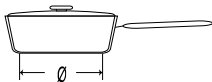
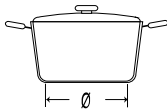
5.3 Batterie de cuisine pour l'induction

	Test de l'aimant : vous pouvez vérifier avec un petit aimant si le fond du récipient est ferromagnétique. Si l'aimant adhère au fond, le récipient convient à la cuisson par induction.
	Veillez à placer les récipients au centre du foyer.
	Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, veillez à ce que la surface ferromagnétique du fond du récipient corresponde à la taille du foyer. Si le foyer ne détecte pas la casserole, essayez de la placer sur un foyer de plus petit diamètre.

Batterie de cuisine appropriée	Batterie de cuisine non appropriée
acier	verre
acier émaillé	acier allié à fond en cuivre
fonte	acier allié avec fond en aluminium

- Lorsque vous utilisez une cocotte à pression, surveillez-la jusqu'à l'obtention de la pression adéquate. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis suivez les instructions du fabricant de la cocotte pour réduire la puissance à temps avec la touche convenable.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte à pression ou les autres récipients. Si une casserole reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la casserole et le foyer.
- Certains récipients n'ont pas un fond entièrement ferromagnétique. Dans ce cas, seule la partie magnétique produira de la chaleur, tandis que le reste du fond demeurera froid.
- Lorsque vous utilisez des récipients spéciaux, suivez les instructions de leur fabricant.
- Le fond des récipients doit être bien plat.

Foyers	Diamètre minimum du fond des récipients
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm



5.4 Conseils pour les économies d'énergie

- Il est préférable de cuisiner avec un couvercle pour réduire les odeurs de cuisson et la consommation d'énergie. Un filtre à odeurs trop humide en raison des vapeurs d'eau perd également de son efficacité.
- Lorsque vous achetez votre batterie de cuisine, sachez que le diamètre indiqué est en général celui du haut du récipient ou du couvercle, qui est habituellement plus grand que celui du fond.
- Lorsqu'une préparation doit cuire longtemps, utilisez une cocotte à pression. Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte. Si elle reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la cocotte et le foyer à induction.
- Dans la mesure du possible, couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle de taille appropriée. Utilisez des récipients qui correspondent à la quantité de nourriture que vous cuisinez. Cuisiner dans une grande casserole en partie pleine consommera beaucoup plus d'énergie.
- S'il n'y a pas de casserole sur le foyer ou si celle-ci est d'un diamètre inférieur à celui du foyer, il n'y a pas de perte d'énergie.
- Si la casserole est beaucoup plus petite que la zone de cuisson, il est possible qu'elle ne soit pas détectée.
- Si vous utilisez une casserole ou une poêle plus petite que le foyer et si celle-ci est détectée, seule l'énergie correspondant à la taille du récipient sera mise en oeuvre.

6. Nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, attendez que la surface vitrocéramique refroidisse et nettoyez-la. Sans cela, toutes les impuretés restantes risquent de brûler sur la surface chaude lors de la prochaine utilisation de la plaque de cuisson.

Pour l'entretien périodique de votre plaque de cuisson, utilisez des produits de nettoyage adaptés à la surface vitrocéramique. Ils forment une couche protectrice sur la surface et empêchent la formation de salissures tenaces.

Avant chaque utilisation de votre plaque de cuisson, essuyez la poussière et les autres dépôts éventuels adhérant à sa surface et au fond du récipient que vous allez utiliser, car ces impuretés pourraient rayer la surface vitrocéramique.



INFORMATION

Les tampons métalliques, les éponges grattantes et les poudres abrasives peuvent abîmer la surface. L'emploi de produits agressifs en aérosol et de nettoyeurs liquides inappropriés peut également endommager la vitrocéramique.

L'affichage peut être endommagé si vous utilisez des nettoyeurs agressifs ou abrasifs ou des ustensiles de cuisine aux bords rugueux ou abîmés.

Utiliser un chiffon doux et humide pour éliminer les petites impuretés. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec.

Retirez les taches d'eau à l'aide d'une solution à base de vinaigre doux, qui ne doit pas être utilisée pour essuyer le cadre (sur certains modèles), car il pourrait perdre son éclat. N'utilisez pas d'aérosols ou de produits nettoyeurs agressifs pour retirer le calcaire.

Retirez les salissures importantes à l'aide de produits nettoyeurs spéciaux destinés aux surfaces vitrocéramiques. Suivez les instructions du fabricant du détergent. Veillez à bien éliminer les résidus de produits nettoyeurs après nettoyage, car ils risquent d'endommager la surface vitrocéramique lorsqu'elle chauffe.

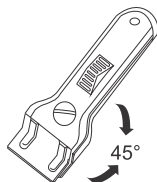
Retirez les salissures tenaces et calcinées à l'aide d'un grattoir. Lorsque vous utilisez le grattoir, veillez à ne pas vous blesser.

Retirez immédiatement toute trace de sucre ou d'aliments contenant du sucre de la plaque de cuisson en vitrocéramique à l'aide d'un grattoir, même si la plaque est encore chaude, car le sucre peut endommager de manière permanente la surface vitrocéramique.



INFORMATION

Le grattoir n'est pas inclus dans l'équipement de l'appareil.



INFORMATION

N'utilisez le grattoir que lorsque les salissures ne peuvent être retirées à l'aide d'un chiffon humide ou de nettoyeurs spéciaux pour les surfaces vitrocéramiques.

Faites attention à maintenir toujours la raclette sous un angle correct par rapport à la surface (45° à 60°). En exerçant une pression modérée, appliquez la raclette sur la vitrocéramique et faites-la glisser sur les zones sérigraphiées pour enlever les salissures. Si la poignée de votre raclette est en plastique, veillez à ce qu'elle ne touche pas la surface chaude d'un foyer.

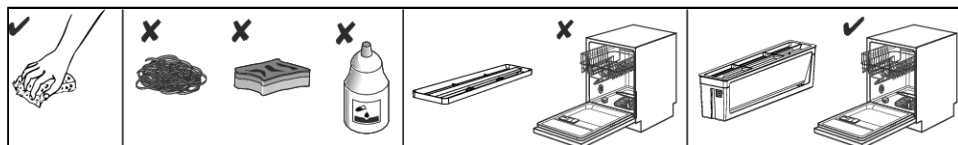
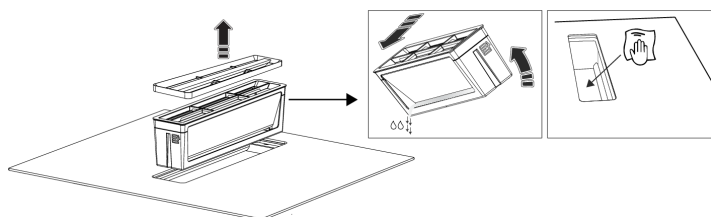


INFORMATION

Lorsque vous utilisez la raclette, veillez à ne jamais exercer une pression perpendiculaire à la surface vitrocéramique et faites attention à ne pas la rayer avec l'embout ou la lame.

6.1 Nettoyage de l'unité de filtre à graisse

- Nettoyez le filtre à graisse lorsque le message 'CLEAN FILTER A' s'affiche.
- Retirez d'abord la grille d'admission, puis l'unité de filtrage des graisses du système d'extraction.
- Nettoyez le filtre à graisse et la grille d'entrée avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une brosse ou une éponge non abrasive. Il est également possible de nettoyer le filtre à graisse au lave-vaisselle. **La grille d'entrée ne peut pas être nettoyée au lave-vaisselle.** Pour éviter les rayures ou les taches, veillez à ce que les éléments soient placés de manière à ce que tous les liquides s'écoulent et qu'il n'y ait pas de contact entre elles.

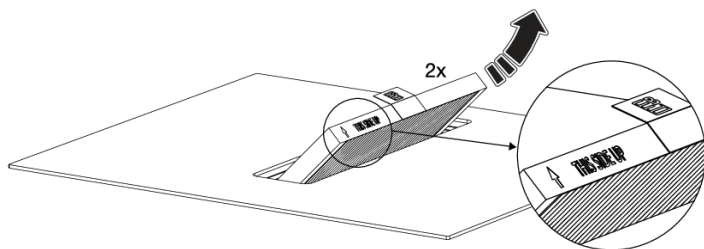


INFORMATION

Il est important que le filtre à graisse soit bien sec avant d'être remis en place.

6.2 Remplacement des filtres de recirculation

- Remplacez les filtres de recirculation lorsque le message 'CHANGE FILTER B' s'affiche. Retirez d'abord la grille d'admission et l'unité de filtrage des graisses.
- Retirez les deux filtres de recirculation du système d'extraction.
- Veillez à ce que le côté indiqué par la flèche soit orienté vers le haut lorsque vous installez de nouveaux filtres de recirculation.



INFORMATION

Procurez-vous de nouveaux filtres de recirculation HF3015 sur [Maintainlife.com](https://www.Maintainlife.com)



7. Problèmes et erreurs

Pendant la période de garantie, seul le service après-vente autorisé par le fabricant peut effectuer des réparations.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un choc électrique et un risque de court-circuit ; par conséquent, ne réparez pas vous-même. Laissez ce travail à un expert ou à un technicien de maintenance.

En cas de problèmes mineurs liés au fonctionnement de l'appareil, consultez ce manuel pour savoir si vous pouvez les résoudre vous-même.

Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les à tout propriétaire ou utilisateur ultérieur de l'appareil.

Voici quelques conseils de dépannage.

Problème/erreur	Cause	Solution
Le fusible dans le tableau électrique saute de façon répétée.	Il est possible que l'appareil soit mal raccordé ou qu'il présente un défaut interne.	• Consultez un installateur qualifié.
Bip continu et affichage 	De l'eau s'est renversée sur le panneau de commande ou un objet repose dessus.	• Nettoyez et séchez le panneau de commande. • Retirez l'objet.
Les commandes tactiles ne répondent pas correctement.	Le panneau de commande est sale.	• Nettoyez et séchez le panneau de commande. • Retirez les casseroles ou les plats. • Laissez refroidir l'appareil. • Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en le débranchant (si applicable), en coupant le disjoncteur correspondant dans le tableau électrique ou en éteignant l'interrupteur principal. Attendez au moins une minute avant de rétablir le courant.
Hot	Le panneau de commande est trop chaud pour fonctionner.	• Laissez refroidir l'appareil.
Err	L'appareil n'a pas pu se connecter à l'application ConnectLife ou s'en déconnecter.	• Effectuez une réinitialisation usine. • Reportez-vous au chapitre « ConnectLife ».
E18	Refroidissement insuffisant de l'appareil.	• Vérifiez que l'appareil a été installé conformément aux instructions du manuel d'utilisation. • Consultez un installateur si nécessaire.
E19	La température d'une zone de cuisson est trop élevée.	• Laissez refroidir l'appareil.

Suite du tableau de la page précédente

Problème/erreur	Cause	Solution
		Ne faites pas chauffer de casseroles vides.
E20	Défaut électronique interne.	- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en le débranchant (si applicable), en coupant le disjoncteur correspondant dans le tableau électrique ou en éteignant l'interrupteur principal. Attendez au moins une minute avant de rétablir le courant. - Consultez un installateur si nécessaire.
E42	Défaut du panneau de commande.	- Nettoyez et séchez le panneau de commande. - Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en le débranchant (si applicable), en coupant le disjoncteur correspondant dans le tableau électrique ou en éteignant l'interrupteur principal. Attendez au moins une minute avant de rétablir le courant. - Consultez un installateur si nécessaire.
Autres codes d'erreur de type « E »	Une panne s'est produite pendant le fonctionnement.	- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en le débranchant (si applicable), en coupant le disjoncteur correspondant dans le tableau électrique ou en éteignant l'interrupteur principal. Attendez au moins une minute avant de rétablir le courant. - Consultez un installateur si nécessaire.

Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, appelez un technicien de maintenance agréé. La réparation ou toute demande de garantie résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur prendra en charge le coût de la réparation.



ATTENTION !

Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en débranchant le cordon secteur de la prise murale.



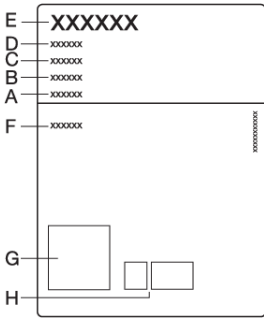
ATTENTION !

En cas de panne non identifiée, débranchez l'appareil pendant 1 minute (en retirant le fusible ou en débranchant la fiche). Si le problème n'est pas résolu, contactez le service après-vente.

7.1 Bruits pendant la cuisson par induction

Bruits et sons	Cause	Solution
Bruit de fonctionnement généré par l'induction	La technologie de l'induction s'appuie sur les propriétés de certains métaux soumis à un champ électromagnétique. Il en résulte un phénomène appelé courants de Foucault qui oblige les molécules à osciller. Ces oscillations (vibrations) se transforment en chaleur. En fonction du métal, ceci peut générer un léger bruit.	• Ceci est normal et n'est pas un signe de dysfonctionnement.
Bourdonnement ressemblant à celui d'un transformateur	Ce bruit se fait entendre lors de la cuisson à vive allure. Il est dû à la quantité d'énergie transmise au récipient par la table de cuisson.	• Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque vous réduisez l'allure de chauffe.
Vibrations et craquements dans le récipient	Ce bruit se produit dans les batteries de cuisine composées de plusieurs matériaux.	• Il provient des vibrations entre les surfaces adjacentes des différentes couches de matériaux. Le bruit dépend du récipient. Il peut varier en fonction de la quantité et du type d'aliment qui cuit.
Bruit du ventilateur	Le bon fonctionnement des composants électroniques de l'induction nécessite un bon contrôle de la température. C'est pourquoi la table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui refroidit l'électronique en fonction de la température détectée.	• Si la température est trop élevée, le ventilateur peut continuer de fonctionner après la mise à l'arrêt de la table de cuisson.

8. Données techniques



- A. Numéro de série
- B. Modèle
- C. Type
- D. Code
- E. Marque commerciale
- F. Données techniques
- G. Code QR
- H. Mentions/symboles de conformité

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil. Le type et le modèle de l'appareil figurent aussi sur la carte de garantie.

8.1 Informations selon règlement

(EU) 66/2014 - (EU) 65/2014 - (EU) 2023/826

Identification du modèle	AKI870ZT	AKI883ZT
Marque commerciale	Etna	Etna
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson à induction avec hotte intégrée	Table de cuisson à induction avec hotte intégrée
Nombre de foyers et/ou aires de cuisson	4	4
Technologie de chauffage	Foyers et aires de cuisson par gaz-induction	Foyers et aires de cuisson par gaz-induction
- Pour les foyers ou aires de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par foyer ou aire de cuisson électrique L/L [mm] - Pour les foyers de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par foyer de cuisson électrique [mm]		
Consommation d'énergie par foyer ou aire de cuisson calculée par kg (EC _{cuisson électrique}) en Wh/kg		
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg (EC _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	178,2	177,1

Suite du tableau de la page précédente

Identification du modèle	AKI870ZT	AKI883ZT
Consommation d'énergie annuelle (AEC_{hotte}) [kWh/a]	13,2	13,2
Facteur de temps (f)	0,3	0,3
Efficacité dynamique des fluides (FDE_{hotte}) [%]	46	46
Indice d'efficacité énergétique (EEl_{hotte})	16,2	16,2
Débit d'air mesuré au meilleur point d'efficacité (Q_{BEP}) [m^3/h]	329,8	329,8
Pression d'air mesurée au meilleur point d'efficacité (P_{BEP})	603	603
Débit d'air maximal (Q_{max}) [m^3/h]	610,6	610,6
Puissance absorbée mesurée au meilleur point d'efficacité (W_{BEP})	120,1	120,1
Consommation de puissance en mode Veille (P_s) [W]	0,38	0,38
Consommation de puissance en mode arrêt (P_s) [W]	-	-
Consommation de puissance en mode Veille (Wi-Fi) [W]	0,82	0,82
Niveau de puissance acoustique (L_{WA}) [dB]	68	68
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A+++
Classe d'efficacité dynamique des fluides	A	A
Efficacité du filtrage des graisses (GFE_{hotte}) [%]	91,5	91,5
Classe d'efficacité du filtrage des graisses	B	B
Flux d'air à la vitesse minimale et maximale en usage normal [m^3/h]	149,3 - 458	149,3 - 458
Flux d'air en mode intensif ou Boost [m^3/h]	610,6	610,6
Émissions acoustiques de puissance acoustique pondérée à la vitesse minimale et maximale en usage normal [dB(A)]	46 - 68	46 - 68
Émissions acoustiques de puissance acoustique pondérée en mode intensif ou Boost [dB(A)]	74	74
Laps de temps nécessaire à l'équipement pour atteindre le mode ou l'état de faible consommation approprié [min.]	< 1	< 1

8.2 Information de conformité

Type d'équipement radio	HSCIM - 1 module
Plage de fréquence de fonctionnement	2402,0 - 2480,0 MHz
Puissance de sortie maximale	7,63 dBm EIRP moyenne (calculée)
Type d'émission	G1D
Type d'équipement radio	Module Wi-Fi
Plage de fréquence de fonctionnement	2412 - 2472 MHz
Puissance de sortie maximale	16,8 dBm EIRP moyenne (calculée)
Gain d'antenne maximal (dB)	0 dBi
Type d'équipement radio	Module BLE
Plage de fréquence de fonctionnement	2402 - 2480 MHz
Puissance de sortie maximale	7,63 dBm EIRP moyenne (calculée)
Gain d'antenne maximal (dB)	0 dBi

Etna certifie la conformité du dispositif Connectlife avec les exigences indispensables et les autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE. La déclaration de conformité détaillée peut être consultée sur la page Internet de votre appareil <https://aid.connectlife.io>, dans la section des documents complémentaires.

9. Aspects environnementaux



ATTENTION !

Rendez l'appareil inutilisable pour prévenir les accidents causés par une utilisation incorrecte (par exemple des enfants qui jouent) :

- Débranchez l'appareil du secteur. Avec un appareil fixe, cela doit être effectué par un électricien qualifié.
- Retirez ensuite le cordon d'alimentation de l'appareil en le coupant au niveau de l'appareil.

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour savoir comment procéder.

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

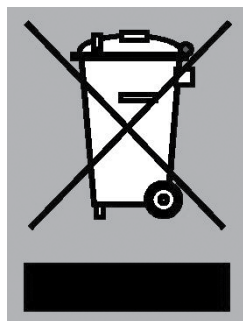
- carton ;
- film polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément aux dispositions administratives.



ATTENTION !

Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage en raison du risque de blessure ou d'étouffement. Stockez le matériel d'emballage en toute sécurité ou éliminez-le d'une manière respectueuse de l'environnement.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. Cet appareil doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les retombées négatives éventuelles pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Elle 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 par la présente que nos produits satisfont aux directives, décisions et régulations européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

[illegible]



La fiche signalétique de l'appareil se trouve sur le dessous de celui-ci.

Collez-la fiche signalétique ici.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

www.etna.nl
www.etna.be



934200-a5

 **ETNA®**

Sous réserve de modification.

Bedienungsanleitung

»»» Induktionskochfeld mit integriertem abzug

AKI870_...

AKI883_...

Sehr geehrter Kunde!

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Es enthält hilfreiche Tipps, Erläuterungen zu den Einstellungen und Anpassungen sowie Hinweise zur Pflege Ihres Geräts.

Die Gebrauchsanleitung dient auch als Referenzmaterial für Servicetechniker.

Bitte kleben Sie daher den Geräteausweis in das dafür vorgesehene Feld am Ende der Gebrauchsanleitung. Der Geräteausweis enthält alle Informationen, die der Servicetechniker benötigt, um auf Ihre Bedürfnisse und Fragen angemessen zu antworten.

Die aktuellste Version der Gebrauchsanweisung finden Sie auf unserer Website.

www.etna.nl / www.etna.be

Viel Spaß beim Kochen!



INFORMATION!

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung



WARNUNG!

Warnung – Gefahr

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	4
1.1 Verwendung des Dunstabzugs	6
2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen	8
2.1 Kochzeitbegrenzung	8
2.2 Funktion 'Offenes Fenster'	8
3. Installation	9
3.1 Sicherheit	9
3.2 Vorbereitung der Installation	11
3.3 Einbau	20
4. Bedienung der Kochzonen	27
4.1 Bedienfeld	27
4.2 Ein- und Ausschalten des Kochfelds	29
4.3 Automatische Topferkennung	30
4.4 Erkennung von Topfbewegungen	30
4.5 Ein-/Ausschalten der Kochzone	31
4.6 Hohe Heizstufe – „Power Boost“	32
4.7 Automatisches Erhitzen	32
4.8 Bridge Induction Zone	33
4.9 Pause – „Stop&Go“	34
4.10 Speicherfunktion – „Recall-Funktion“	34
4.11 Kindersicherung	35
4.12 Anzeige für heiße Kochzonen	35
4.13 Zeitfunktionen	36
4.14 Benutzereinstellungen	37
4.15 Bedienung des Dunstabzugsmoduls	39
4.16 Zusatzfunktionen mit Automatikprogrammen	41
4.17 ConnectLife	44
4.18 WLAN-Verwaltung	44
5. Tipps & Tricks	46
5.1 Kochzone	46
5.2 Funktion des Induktionskochfelds	46
5.3 Induktionstaugliches Kochgeschirr	47
5.4 Energie sparen	48
6. Reinigung und Pflege	49
6.1 Fettfiltereinheit reinigen	50
6.2 Auswechseln der Umluftfilter	50
7. Probleme und Fehler	52
7.1 Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes	55
8. Technische Daten	56
8.1 Informationen gemäß Verordnung	56
8.2 Informationen zur Konformität	58
9. Umweltschutz	59
9.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung	59
9.2 FÜR DEUTSCHLAND:	60

1. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE AUFMERKSAM LESEN UND SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN!

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen bedient werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente nicht berühren.

Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da diese einen Stromschlag verursachen können.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

HINWEIS: Falls die Glaskeramikplatte einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Schalten Sie alle Kochzonen aus und schrauben Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf einer unbeaufsichtigten Kochzone kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie den Kochtopf mit einem Deckel oder einem feuchten Lappen zudecken.

WARNUNG: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

HINWEIS: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch kurze Kochvorgänge müssen beaufsichtigt werden.

HINWEIS: Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen. Stellen Sie nie leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen/ Kochplatten.

HINWEIS: Verwenden Sie für Kochplatten nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des KochGerätes produziert wurden bzw. die der Hersteller des KochGerätes in seiner Gebrauchsanleitung für das konkrete Gerät empfiehlt. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann gefährliche Situationen verursachen.

Legen Sie keine Gegenstände aus Metall oder Gegenstände, die Metall enthalten, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, auf die Oberfläche des Kochfelds, da sie heiß werden können.

BRANDGEFAHR!

Stellen Sie niemals Geräte (wie z. B. eine Heißluftfritteuse) auf das Kochfeld. Das Gerät könnte Feuer fangen, wenn das Kochfeld versehentlich eingeschaltet wird.

Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

1.1 Verwendung des Dunstabzugs

Lokale Bestimmungen in Bezug auf Abluft müssen erfüllt werden.

ELEKTROSCHOCK!

Achten Sie zum Schutz vor Stromschlägen darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie das Gerät reinigen.

Verwenden Sie die Absaugeinheit nicht, wenn der Fettfilter nicht korrekt angebracht ist!

Um zu verhindern, dass heißes Fett in Brand gerät, dürfen Fritteusen nur unter stetiger Aufsicht verwendet werden.

Befolgen Sie die im Handbuch angegebenen Anweisungen für die Reinigung und den Austausch der Fett- und/oder Kohlefilter!



BRANDGEFAHR!

Befolgen Sie die im Handbuch angegebenen Anweisungen für die Reinigung und den Austausch der Fett- und/oder Kohlefilter!

Fettablagerungen in den Metallfettfiltern können einen Brand verursachen. Flambieren Sie niemals auf einer Kochzone bei eingeschalteter Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können einen Brand verursachen. Verwenden Sie das Gerät immer mit dem Metallfettfilter. Reinigen Sie den Fettfilter regelmäßig.

Überhitztes Fett oder Öl kann ein Feuer entfachen. Beaufsichtigen Sie das Erhitzen von Fett und Öl stets. Löschen Sie ein Feuer niemals mit Wasser, sondern immer mit einer Löschdecke, einem Deckel oder einem Teller.

2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

Falls Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche benutzen, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen. Erhitzen Sie niemals Lebensmittel in Aluminiumfolie oder in Plastikbehältern auf dem Kochfeld. Solche Folien oder Behälter können schmelzen, was zu einem Brand oder einer Beschädigung des Kochfelds führen kann.

Bewahren Sie keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie Reinigungs- oder Waschmittel, Sprühdosen, etc. unterhalb des Geräts auf.

2.1 Kochzeitbegrenzung



WARNUNG!

Der Kochzeit-Begrenzer ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochgeräts. Er wird aktiviert, wenn Sie vergessen, Ihr Kochfeld auszuschalten.

Je nach der gewählten Garstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Einstellung	Die Kochzone schaltet sich nach (Stunden) automatisch ab:
Kochassistent	8
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	4
7 - 8	2
9	1,5



HINWEIS!

Der Kochzeit-Begrenzer für eine bestimmte Kochzone wird zurückgesetzt, nachdem der Benutzer die Stufe der bestimmten Kochzone geändert hat.



HINWEIS!

Timer für die Kochzone haben Vorrang vor dem Kochzeit-Begrenzer.

2.2 Funktion 'Offenes Fenster'

Wenn vorgegeben ist, dass ein Dunstabzug, der sich in einem Raum befindet, in dem ein Kamin vorhanden ist, nur bei geöffnetem (Küchen-)Fenster betrieben werden darf, muss ein Fenstersensor installiert werden. Die Funktion „Fenster öffnen“ wird automatisch aktiviert, sobald ein „Fenster öffnen“-Sensor an das Gerät angeschlossen wird. Siehe Kapitel „Anschließen eines „Fenster öffnen“-Sensors“.

3. Installation

3.1 Sicherheit

Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Der Hersteller kann nur für Originalteile garantieren, dass sie geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

Wurde das Netzkabel beschädigt, sollte es vom Hersteller oder einem autorisierten Servicetechniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Reparaturen ausführen.

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in der Nähe des Geräts ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommt.

Vor dem anschluss des Gerätes



WARNUNG!

Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.



WARNUNG!

Lebensgefahr, Vergiftungsgefahr durch zurückgesaugte Verbrennungsgase!

Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.

Die Abluft muss nicht in einen Rauchabzug für die Absaugung von Abgasen aus Öl und Gas verbrennenden Geräten geleitet werden (dies trifft nicht auf Geräte zu, die Abluft nur zurück in den Raum abgeben).

Dunstabzugshauben und andere Geräte, die Kochdunst absaugen, können den sicheren Betrieb von Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (auch in anderen Räumen), durch rückströmende Verbrennungsgase beeinträchtigen. Diese Gase können möglicherweise zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach dem Einbau einer Dunstabzugshaube oder eines anderen Dunstabzugs muss der Betrieb von Geräten mit Rauchgasabsaugung durch eine sachkundige Person geprüft werden, um sicherzustellen, dass die Verbrennungsgase nicht zurückströmen.

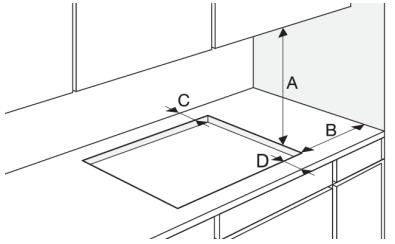
Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung!

Wenn die Dunstabzugshaube und Geräte, die mit einer anderen Energiequelle als Elektrizität betrieben werden, gleichzeitig in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten.

Lokale Bestimmungen in Bezug auf Abluft müssen erfüllt werden.

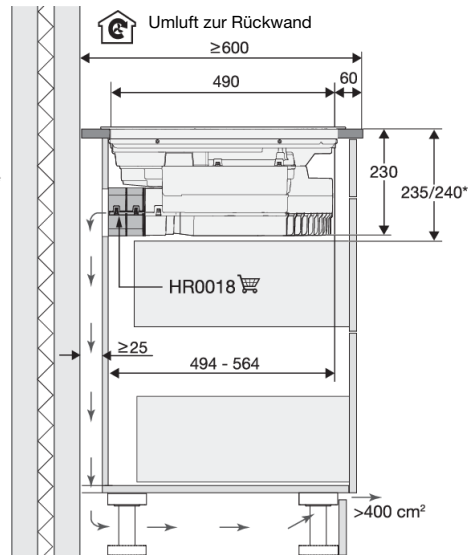
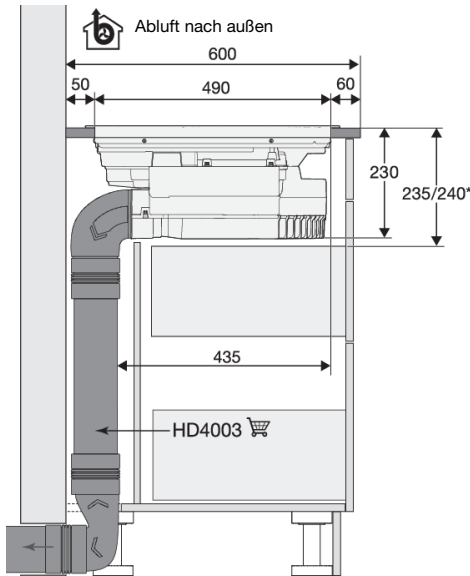
3.2 Vorbereitung der Installation

Freier Platz rund um das Gerät



A	≥ 500 mm
B	≥ 40 mm
C	≥ 40 mm
D	≥ 50 mm

Installationsoptionen

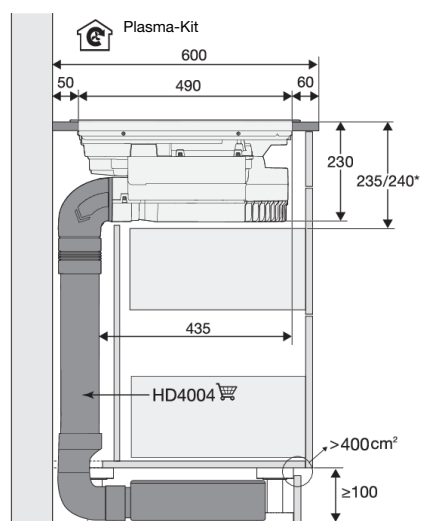
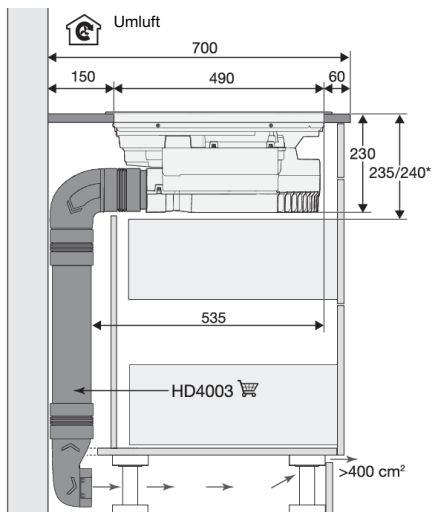
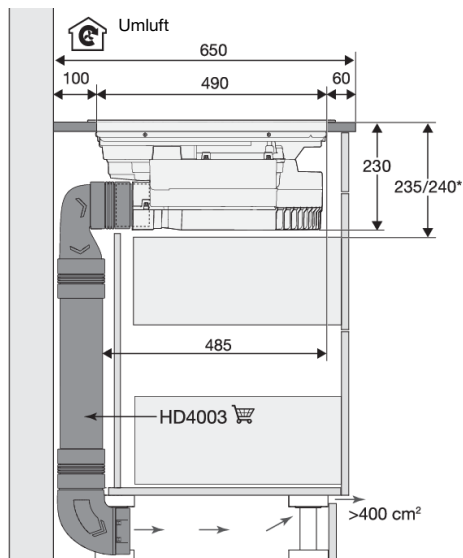
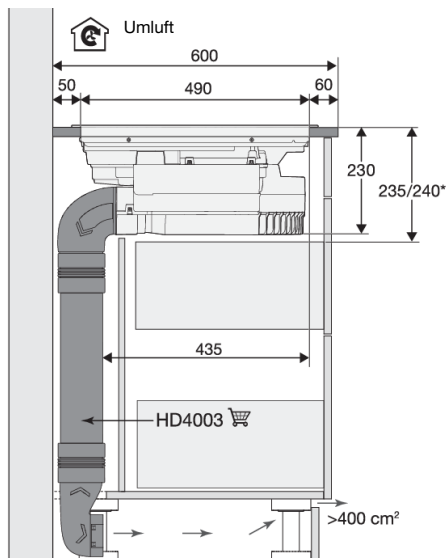


*Flächenbündig



INFORMATION!

Wenn die Umluftoption durch die Rückwand des Küchenschrankes genutzt wird, sollten die Außenwände ordnungsgemäß isoliert sein, um die Kondensation von Kochdämpfen so weit wie möglich zu reduzieren.



***Flächenbündig**

- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem ($>105\text{ }^{\circ}\text{C}$) Material sein.
- Die Arbeitsplatte, in die der Herd eingebaut wird, sollte flach sein.



INFORMATION!

Der normale Betrieb der elektronischen Komponenten des Induktionskochfelds erfordert eine ausreichende Luftzirkulation.

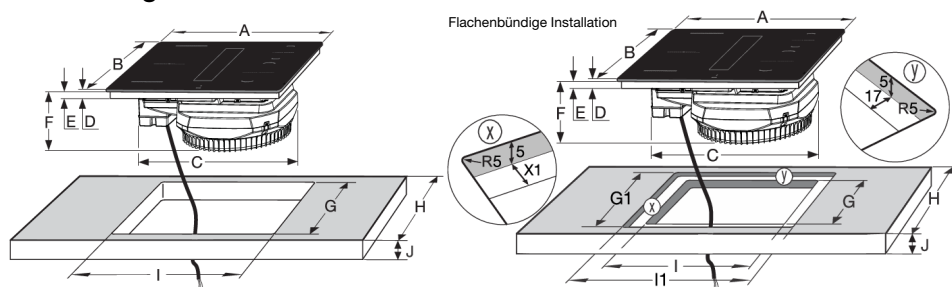


INFORMATION!

Für zusätzliche Leitungen und Zubehör besuchen Sie maintainlife.com oder rufen Sie den lokalen Kundendienst an.



Abmessungen



Kochmulde Breite	A	B	C	D	E	F	G1	G	H	I1	I	J	X1
70 cm	700	520	557	46	42	230	524	490	≥600	704	560	≥ 10	72
83 cm	830	520	557	46	42	230	524	490	≥600	834	750	≥ 10	42



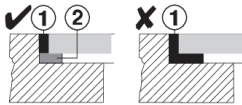
INFORMATION!

Die Arbeitsplatte muss stabil genug sein, um die sichere Verwendung des Kochfelds zu gewährleisten. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Hersteller der Arbeitsplatte.

Flächenbündige Installation

Das Gerät darf nur in einer temperatur- und wasserfesten Arbeitsplatte installiert werden, z. B. einer Arbeitsplatte aus (Natur-) Stein (Marmor, Granit) oder Massivholz (die Kanten entlang des Ausschnitts müssen versiegelt sein). Bei der Installation in einer Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas sollte ein hölzerner Hilfsrahmen verwendet werden. Der Rahmen ist nicht im Lieferumfang enthalten. Das Gerät darf nur in eine Arbeitsplatte aus anderen Materialien eingebaut werden, nachdem Sie den Hersteller der Arbeitsplatte konsultiert und seine ausdrückliche Genehmigung erhalten haben. Das Innenmaß der Basiseinheit sollte mindestens dem Innenausschnitt des Geräts entsprechen. Dies ermöglicht ein einfaches Entfernen des Geräts von der Arbeitsplatte.

Installieren Sie das Gerät (siehe „Einbau“) und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (siehe „Elektrischer Anschluss“). Testen Sie die Funktion des Geräts, bevor Sie die Versiegelung anbringen. Dichten Sie die Fuge zwischen dem Gerät und der Küchenarbeitsplatte mit einem Silikondichtmittel ab. Der zur Abdichtung des Geräts verwendete Silikondichtstoff muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C). Glätten Sie den Silikondichtstoff mit geeigneten Werkzeugen. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des ausgewählten Silikondichtmittels. Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor die Silikondichtung vollständig getrocknet ist.

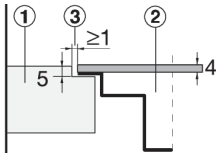


1. Silikonkitt, 2. Dichtungsband



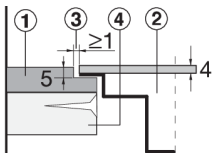
INFORMATION!

Achten Sie besonders auf spezielle Abmessungen bei Arbeitsplatten aus (Natur-) Stein. Beachten Sie bei der Auswahl des Silikondichtmittels das Arbeitsplattenmaterial und wenden Sie sich an den Hersteller der Arbeitsplatte. Die Verwendung ungeeigneter Silikondichtungsmassen kann zu dauerhaften Verfärbungen einiger Teile führen.



Arbeitsplatte aus Stein

1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte



Keramische, Holz- oder Glasplatte

1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte
4. Holzrahmen, Dicke 16 mm

Angesichts der Fehlerquote (Toleranz) für die Glaskeramikplatte des Geräts und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte ist der Schlitz anpassbar (min. 2 mm).

**WARNUNG!**

Die Serviceabteilung ist nur für die Reparatur und Wartung des Kochfelds verantwortlich. Wenden Sie sich bezüglich der Neuinstallation des Unterputz-Kochfelds an Ihren Fachhändler für Küchengeräte.

Elektroanschluss

- Dieses Gerät muss jederzeit geerdet sein.
- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wenn ein ortsfestes Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker oder mit anderen Mitteln zur Trennung vom Versorgungsnetz mit allpoliger Kontakttrennung ausgestattet ist, die eine vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglichen, müssen die Mittel zum Trennen in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsregeln integriert werden. Dies gilt auch für Geräte mit Netzkabel und Stecker, wenn der Stecker nach der Installation des Geräts nicht zugänglich ist. Diese Anforderung wird durch die Verwendung eines allpoligen Schalters mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Festverdrahtung erfüllt.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Vertriebsbedingungen (elektrische Spannung, und Frequenz) und die Einstellungen des Geräts kompatibel sind.
- Elektrische Spannung, Frequenz, Strom und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Gerätetypenschild angegeben.
- Überprüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob das elektrische System Ihres Hauses ordnungsgemäß geerdet ist.
- Wenn ein ortsfestes Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker oder mit anderen Mitteln zur Trennung vom Versorgungsnetz mit allpoliger Kontakttrennung ausgestattet ist, die eine vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglichen, müssen die Mittel zum Trennen in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsregeln integriert werden. Dies gilt auch für Geräte mit Netzkabel und Stecker, wenn der Stecker nach der Installation des Geräts nicht zugänglich ist. Diese Anforderung wird durch die Verwendung eines allpoligen Schalters mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Festverdrahtung erfüllt.
- Das Netzkabel muss frei hängen und sollte nicht durch eine Schublade geführt werden.
- Verwenden Sie ein zugelassenes Kabel mit dem richtigen Kabeldurchmesser für den Anschluss. Der Kabelmantel sollte mindestens 65 °C standhalten können und daher vorzugsweise vom Typ H05VV-F sein.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Das Gerät darf nicht über einen Multistecker oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

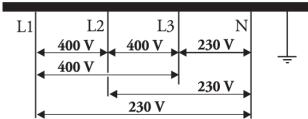
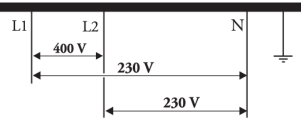
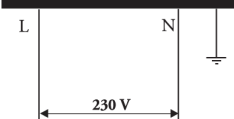
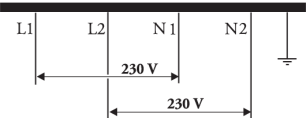
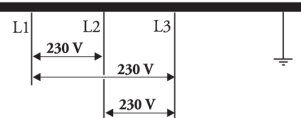
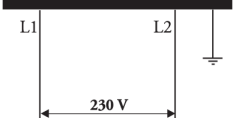
**WARNUNG!**

Testen Sie die korrekte Funktion nicht, wenn das Gerät auf der Unterseite liegt. Das Gerät muss vollständig installiert sein, wenn der Dunstabzug getestet wird.

Ermitteln des im Haus vorhandenen elektrischen Anschlusses

**INFORMATION!**

Prüfen Sie die Netzspannung. Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Stromnetz übereinstimmt. Die Spannung Ihres Stromnetzes (220–240 V zwischen L und N) sollte von einem Experten mit einem geeigneten Messgerät überprüft werden. Prüfen Sie die vorhandenen Spannungen wie in den untenstehenden Diagrammen angegeben.

1 Phase - 1 Neutraleiter	2 Phasen - 1 Nullanschluss	1 Phase - 1 Nullanschluss
		
2 Phasen - 2 Nullanschlüsse (Nur NL)*	3 Phasen (Nur BE)	1 Phase (Nur BE)
		

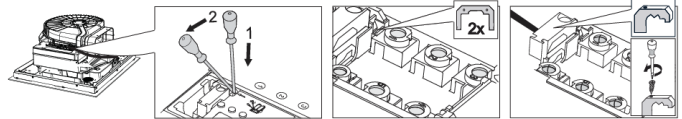
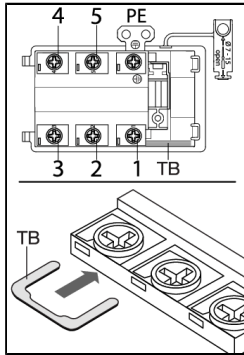
**INFORMATION!**

*Die 2 Phasen (L1 und L2) sollten nur mit ein und demselben Fehlerstrom-Schutzschalter abgesichert werden. Es ist nicht erlaubt, L1/N1 mit einem anderen Fehlerstromschutzschalter als L2/N2 zu betreiben.

Anschließen des Netzkabels an das Gerät

**INFORMATION!**

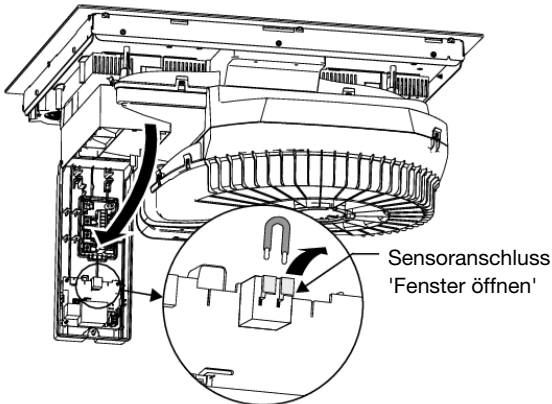
Beachten Sie die Schaltpläne an der Unterseite des Geräts.



1. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
2. Führen Sie das Netzkabel durch eine Zugentlastung (Klemme), die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.
3. Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.
4. Stellen Sie die notwendigen Verbindungen zwischen den Klemmen über die mitgelieferten Klemmenbrücken her. Die Klemmenbrücken befinden sich im Anschlusskasten.

Anschließen eines Sensors „Fenster öffnen“

Die Verwendung des Sensortyps 'FDS 100' wird empfohlen, wenn ein Fenstersensor installiert werden muss. Der Sensor muss ein potenzialfreier "NO" (normally open)-Kontakttyp sein. Es muss an den dafür vorgesehenen Anschluss an der Motorsteuereinheit (motor control unit - MCU) im Gehäuse an der Vorderseite des Geräts angeschlossen werden. Für den Anschluss eines Fenstersensors wird ein Kabel vom Typ H05VV-F 2x0,5 mm² (oder ähnlich) empfohlen. Ohne Fenstersensor schließt ein Überbrücker den Stromkreis.



WARNUNG!

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie irgendwelche Arbeiten daran durchführen!

1. Schrauben Sie die Abdeckung des MCU-Gehäuses ab und klappen Sie sie auf.
2. Entfernen Sie den Jumper des Sensoranschlusses.
3. Verbinden Sie die Drähte des Kabels mit dem Sensoranschluss.
4. Sichern Sie das Kabel am Kabelausgang des MCU-Gehäuses mit einem Kabelbinder.
5. Schließen Sie die Drähte des Kabels so an den Fenstersensor an, dass der Kontakt bei geschlossenem Fenster geöffnet ist (siehe Anleitung des Fenstersensors).
6. Schließen Sie den Deckel und schrauben Sie ihn fest.

Installationseinstellungen

**WARNUNG!**

Einstellungen können nicht mehr geändert werden, sobald das Gerät länger als 2 Minuten an das Stromnetz angeschlossen ist.

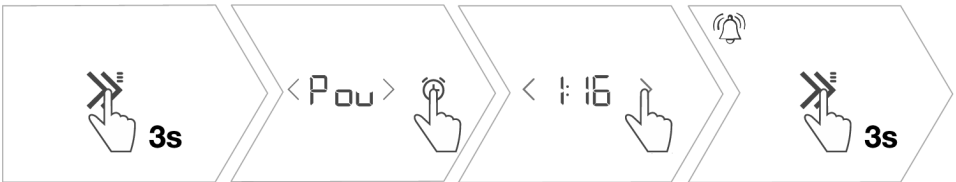
Strombegrenzer

**WARNUNG!**

Die Einstellung des Strombegrenzers muss von einem registrierten und qualifizierten Installateur entsprechend Ihrer Verbindung und Leistungsschalter eingestellt werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsbestimmungen und die Installationsanweisungen sorgfältig durch.

**HINWEIS!**

Das Einstellen eines niedrigeren Werts des Strombegrenzungsparameters kann zu einer Leistungsminderung des Induktionskochfelds führen.



1. Berühren Sie unmittelbar nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz die Taste  , um das Gerät einzuschalten. Berühren Sie anschließend die Taste  3 Sekunden lang.
 - Das Menü SEt erscheint und dann das Menü P_{OU} .
2. Berühren Sie die Taste  , um das Menü P_{OU} zu öffnen.
3. Verwenden Sie die Tasten $<$ und $>$ zur Auswahl der maximalen Geräteleistung.
 - Die erste Zahl des angezeigten Wertes gibt die Anzahl der angeschlossenen Phasen an, die zweite und dritte Zahl den Strom pro Phase.
4. Berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang, um die Einstellungen zu speichern, oder die Taste  , wenn Änderungen nicht gespeichert werden sollen.

Einstellungen	Anschluss	Strom	Leistung	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
132	1 Phase - 1 Nullanschluss	1x32 A	7360 W	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
116	1 Phase - 1 Nullanschluss	1x16 A	3680 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
113	1 Phase - 1 Nullanschluss	1x13 A	2990 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Einstellungen	Anschluss	Strom	Leistung	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
112	1 Phase - 1 Nullanschluss	1x12 A	2760 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
110	1 Phase - 1 Nullanschluss	1x10 A	2300 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
216* (Voreinstellung)	2 Phasen - 1 Nullanschluss	2x16 A	7360 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
	2 Phasen - 2 Nullanschlüsse (Nur NL)	2x16 A	7360 W	H05VV-F	5 x 1,5 mm ²
	2 Phasen (BE)	2x16 A	7360 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
213*	2 Phasen - 1 Nullanschluss	2x13 A	5980 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
212*	2 Phasen - 1 Nullanschluss	2x12 A	5520 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
210*	2 Phasen - 1 Nullanschluss	2x10 A	4600 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²

* Kann auch für einen 3-Phasen-Anschluss verwendet werden, bei dem die 3. Phase an Klemme 3 (unbelastet) angeschlossen ist. Für diesen Anschluss muss das Versorgungskabel 5 x 1,5 mm² Adern haben.

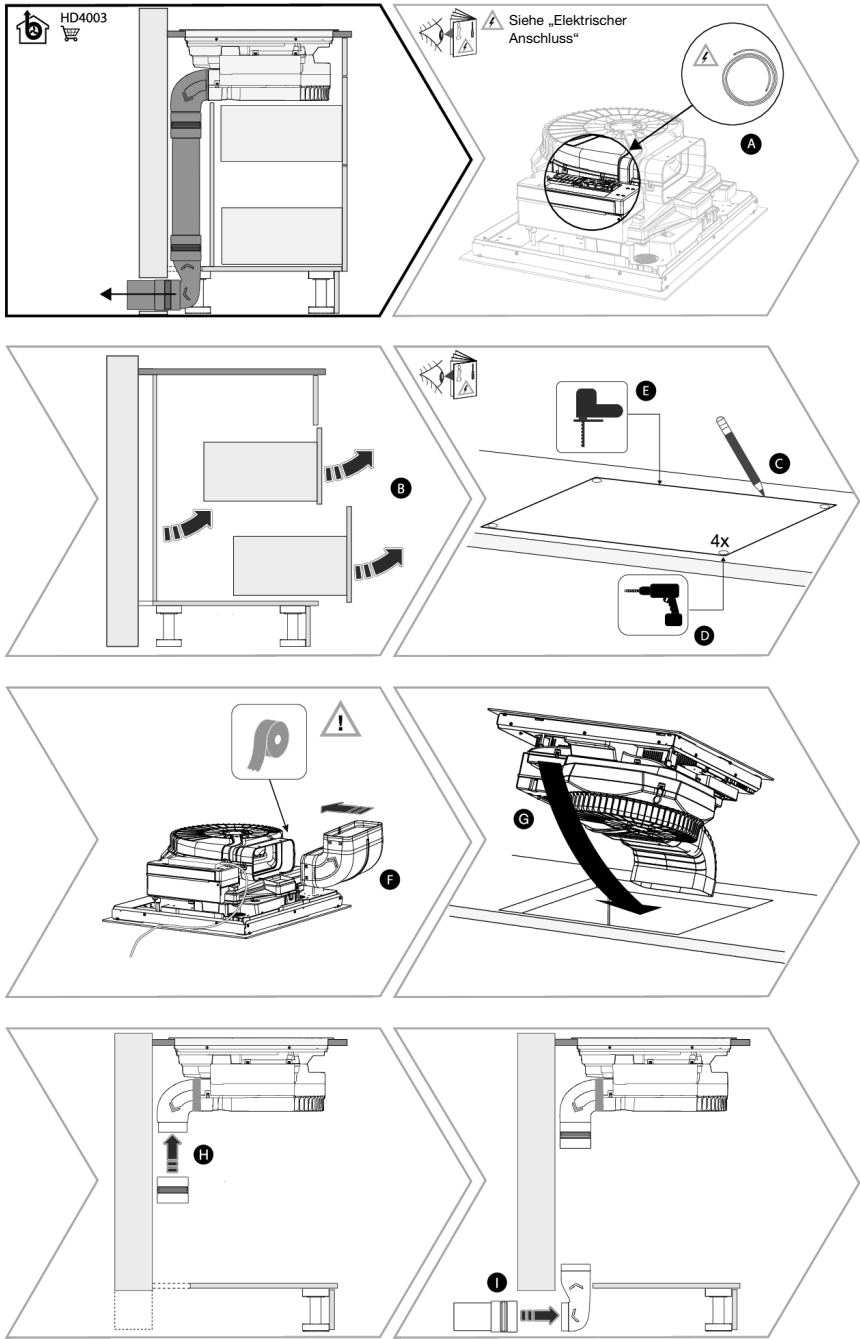
Umluft-/Plasmafilter verwenden

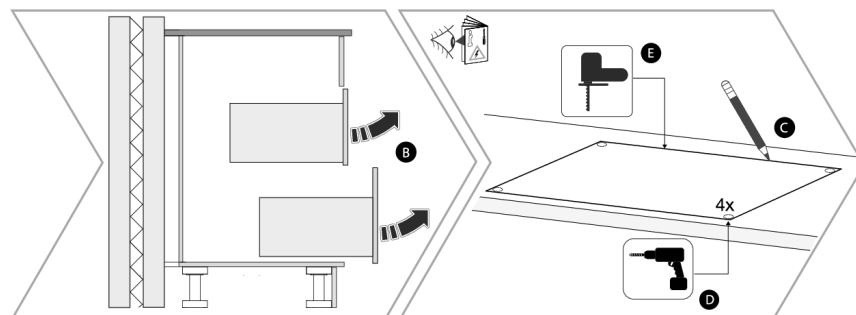
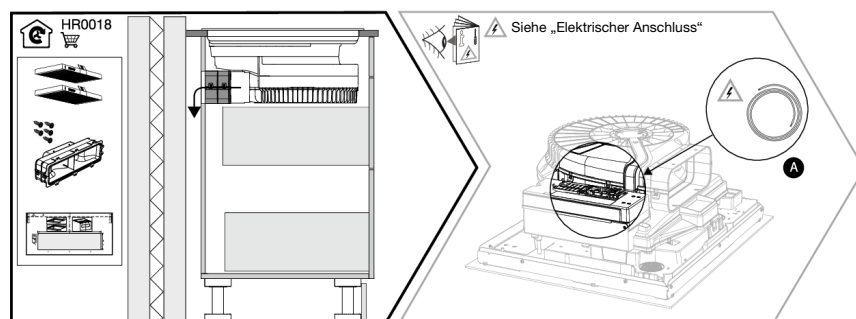
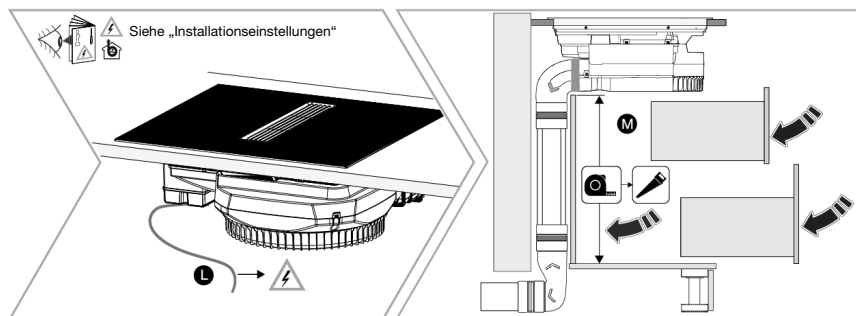
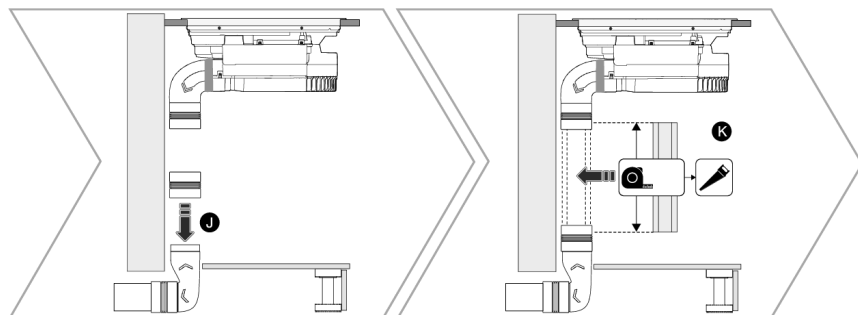
Das Kochfeld ist standardmäßig auf Abluft nach außen eingestellt. Stellen Sie (falls erforderlich) das Kochfeld für die Verwendung mit einem Umluft- oder Plasmafilter ein.

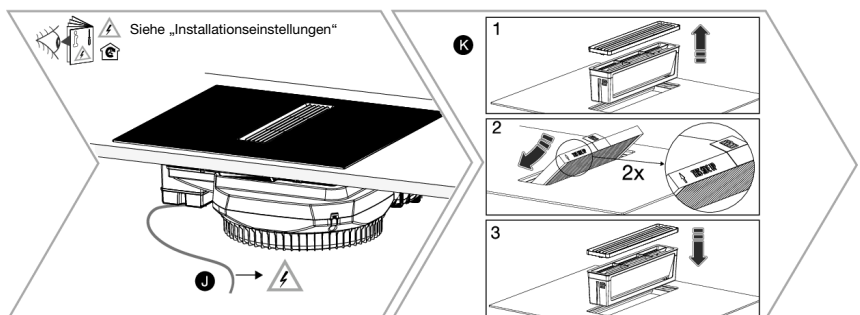
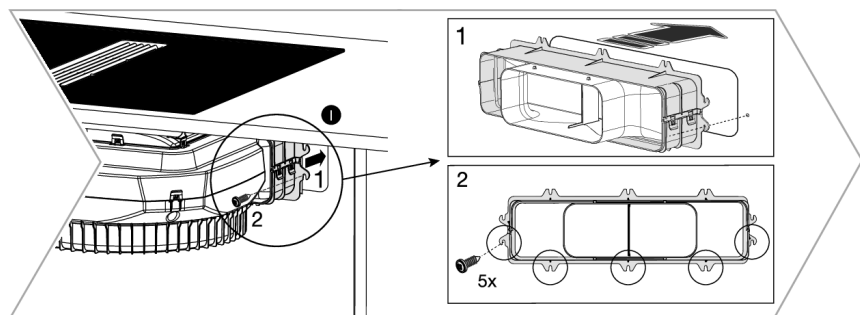
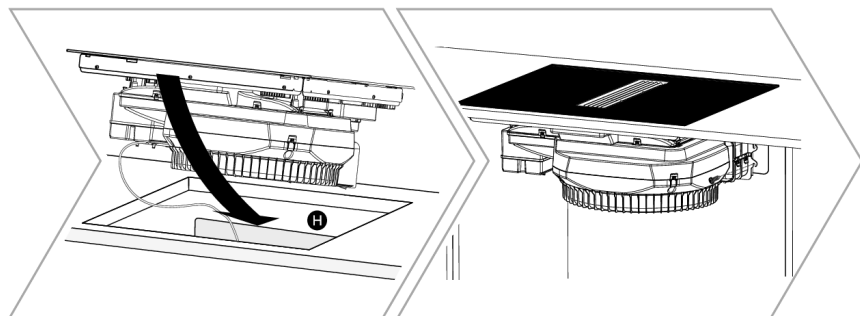
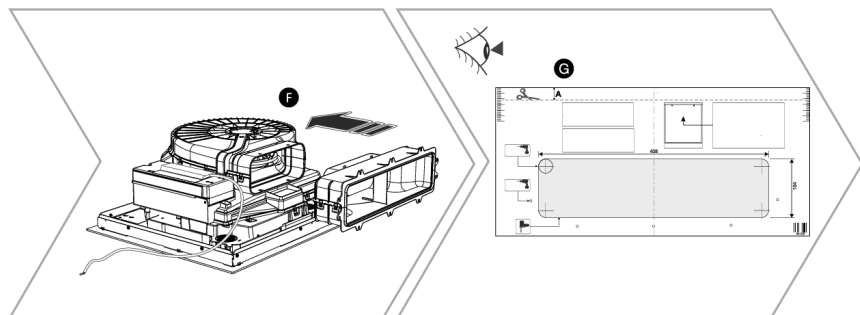


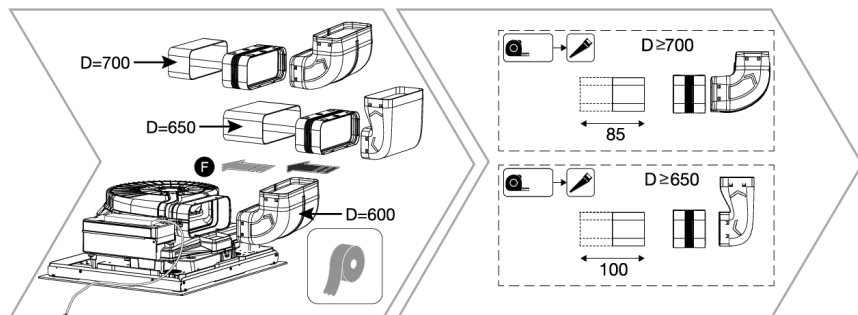
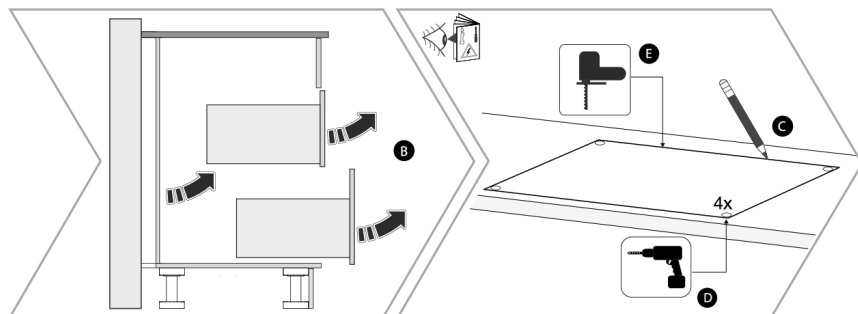
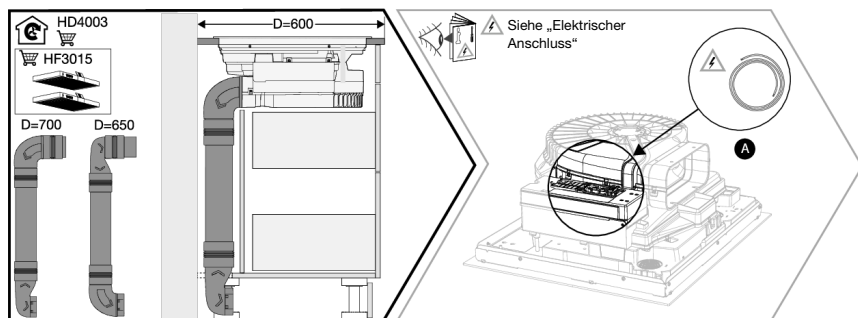
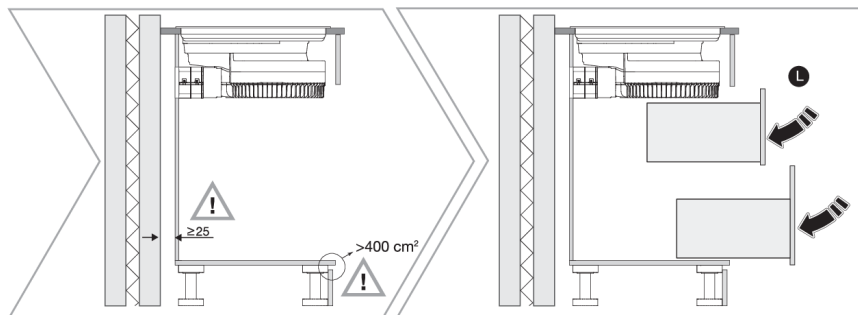
- Berühren Sie unmittelbar nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz die Taste , um das Gerät einzuschalten. Berühren Sie anschließend die Taste 3 Sekunden lang.
 - Das Menü **5EL** erscheint und dann das Menü **P_{OU}**.
- Verwenden Sie **<** und **>** zum Durchblättern des Menüs und wählen Sie **FLE**.
- Mit dem Schieberegler eine andere Einstellung wählen.
 - 0 – Abluft nach außen (Standard)
 - 1 – Umluftfilter installiert
 - 2 – Plasmafilter installiert
- Berühren Sie die Taste 3 Sekunden lang, um die Einstellungen zu speichern, oder die Taste , wenn Änderungen nicht gespeichert werden sollen.

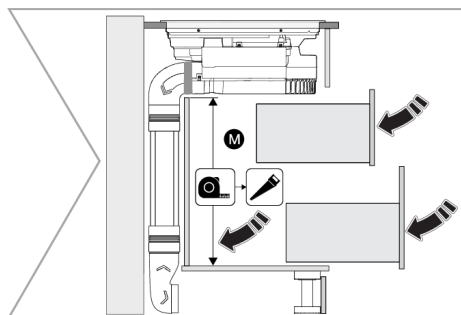
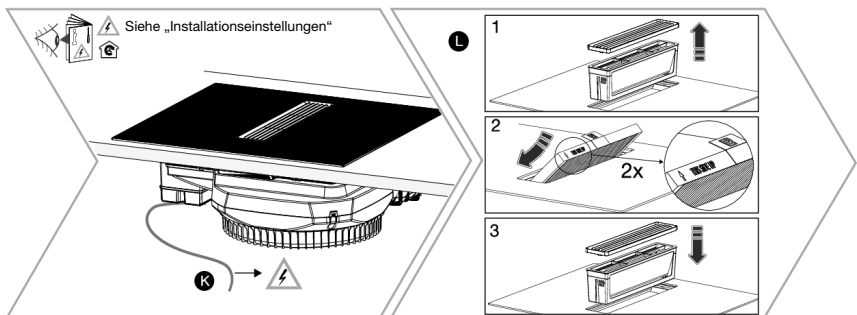
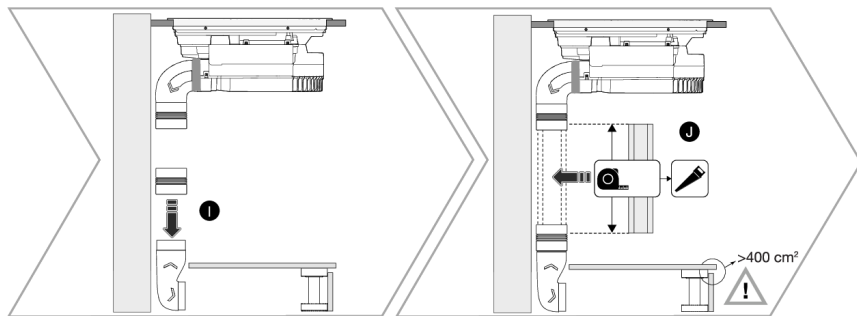
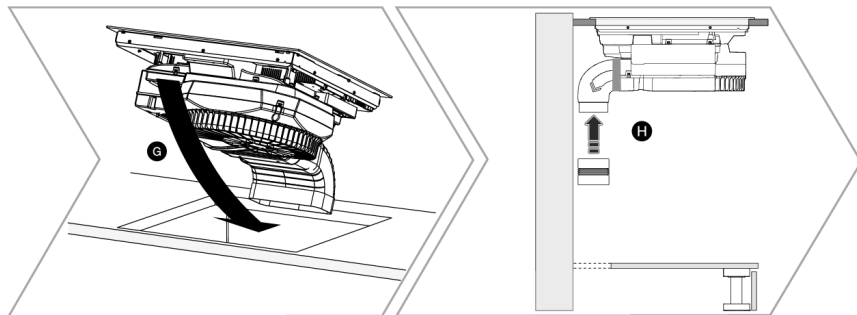
3.3 Einbau

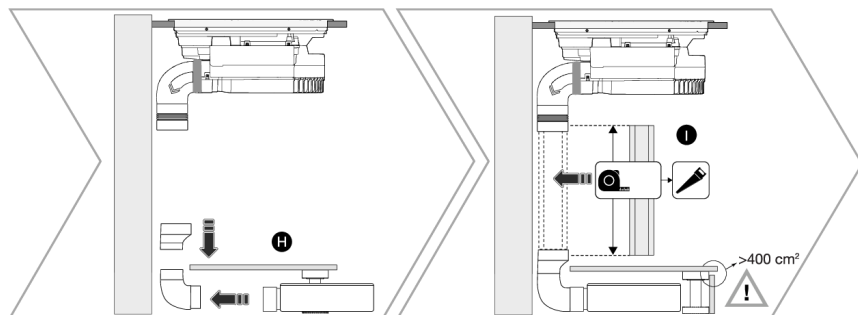
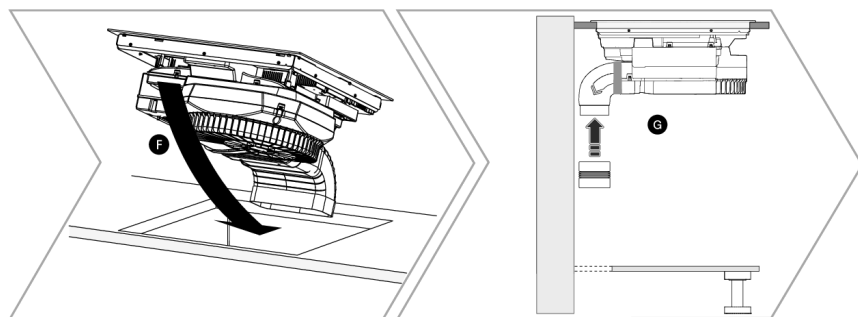
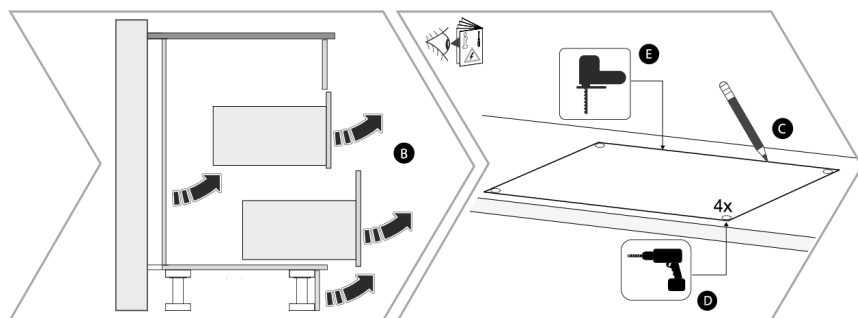
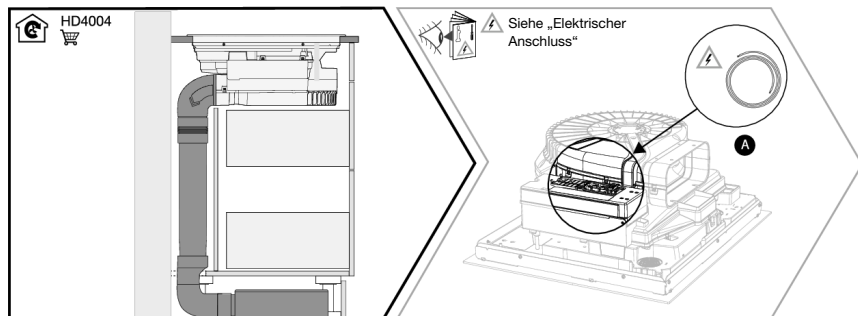


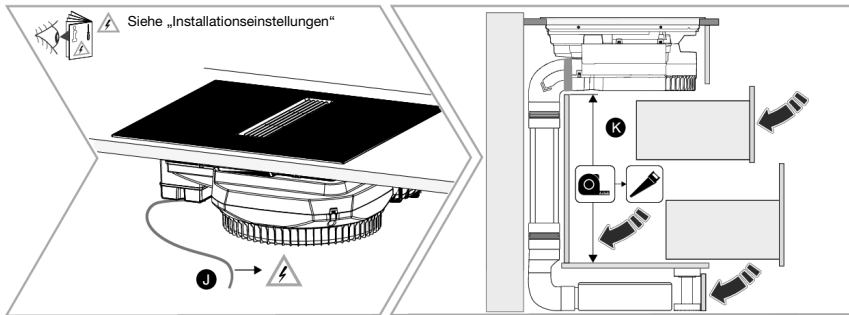












1. Schneiden Sie die Aussparung in der Arbeitsplatte aus (siehe „Einbaumaße“).
2. Bringen Sie die Kanäle entsprechend der gewählten Dunstabzugsart am Gerät an (siehe „Installationsoptionen“). Kleben Sie die Kanäle bei Bedarf luftdicht ab.
3. Setzen Sie das Induktionskochfeld in die ausgeschnittene Aussparung ein.
4. Installieren Sie die Abluftkanäle entsprechend dem gewählten Abluftstutzen (siehe „Installationsoptionen“). Verwenden Sie für die Umluftführung mit Abluft durch die Rückwand die mitgelieferte Schablone.
5. Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an (siehe „Elektrischer Anschluss“).
6. Stellen Sie das Gerät gegebenenfalls auf die richtige Anschlussleistung und den gewählten Abluftstutzen ein (siehe „Installationseinstellungen“).
7. Bei Verwendung von Umluft oder Plasmafilter ist eine Rückluftöffnung im Sockel mit einer Mindestfläche von 400 cm² sicherzustellen.



INFORMATION!

- Das Furnier oder eine andere Oberfläche des Küchenmöbels, in das das Kochfeld eingebaut werden soll, muss mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) behandelt werden, da sich sonst die Oberfläche der Arbeitsplatte verfärben oder verformen kann.
- Die Verwendung von Massivholz-Eckverkleidungen auf Arbeitsplatten hinter dem Induktionskochfeld ist nur zulässig, wenn der Abstand zwischen der Verkleidung und dem Kochfeld nicht kleiner ist als auf den Installationsplänen angegeben.

4. Bedienung der Kochzonen

4.1 Bedienfeld



Taste/Display	Beschreibung
	Ein- und Ausschalten des Kochfelds Die -Taste kann verwendet werden, um das Gerät ein- oder auszuschalten.
	Verriegelung/Kindersicherung Das Gerät kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesperrt werden. Schalten Sie das Gerät aus und halten Sie die Taste 3 Sekunden lang.
	Zeitfunktionen Küchentimer; für das gesamte Kochfeld; schaltet die Kochzone nicht aus.
	Kochzonen-Timer für jede Kochzone; nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.
	Timer bezogen auf Kochzone Um die Zeit einzustellen, berühren Sie das teilweise beleuchtete Uhrensymbol. Das Symbol leuchtet vollständig auf und ermöglicht es Ihnen, die Uhrzeit auszuwählen. Nach 5 Sekunden beginnt die Zeit automatisch herunterzuzählen. Der Pfeil über oder unter der Uhr leuchtet an der aktuellen oder zuletzt ausgewählten Kochzone auf.
	Zeiteinstellungen erhöhen Berühren Sie die Taste, um die Timer-Einstellungen um jeweils 1 Minute zu erhöhen. Berühren und halten Sie die Taste, um die Timer-Einstellungen schnell auf den gewünschten Wert zu erhöhen.
	Zeiteinstellungen verringern Berühren Sie die Taste, um die Timer-Einstellungen um jeweils 1 Minute zu verringern. Berühren und halten Sie die Taste, um die Timer-Einstellungen schnell auf den gewünschten Wert zu reduzieren.
	Schnell Berühren Sie die Taste, um die Timer- oder Programm-Timer-Einstellungen um 10 Minuten zu erhöhen.
	Abbrechen oder Zurücksetzen der Einstellungen Berühren Sie die Taste, um den Timer-Betrieb zu beenden und die aktuellen Einstellungen zu beenden.
	Benutzereinstellungen Am Gerät können Sie bestimmte Parameter einfach einstellen, wie zum Beispiel: Lautstärke der akustischen Signale, Helligkeit der Anzeigen, automatische Erkennung des Kochgeschirrs, automatische Verriegelung, Dauer des akustischen Alarms und verschiedene Einstellungen für den Dunstabzug. Das Kochfeld kann auch auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden.

Taste/Display	Beschreibung	
	Berühren und halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Menü „Benutzereinstellungen“ zu öffnen.	
	Pause Mit dieser Funktion können Sie den Betrieb des gesamten Kochfelds für bis zu 10 Minuten unterbrechen. In der Zwischenzeit können Sie das Kochfeld sicher reinigen, ohne Ihre Einstellungen zu verlieren. Berühren Sie die Taste, um die Kochpause ein- oder auszuschalten und wieder einzuschalten.	
	Zusatzfunktionen mit Automatikprogrammen Berühren Sie die Taste, um weitere Kochfeldeinstellungen zu aktivieren: Schmelzen/Auftauen, Aufwärmen, Warmhalten (knapp unter dem Siedepunkt), Grillen, Braten und Sieden.	
	Mit der Taste neben dem Dunstabzug-Schieberegler können Sie unabhängig von der Einstellung in den Benutzereinstellungen vom manuellen auf automatischen Dunstabzug umschalten. Der Dunstabzug wird automatisch angepasst, wenn Sie eine Kochzone betreiben (je höher die Leistung der Kochzone, desto höher die Dunstabzugsleistung).	
	Verbindungsaufbau (WLAN) (Funktion je nach Modell verfügbar) Wenn die Benutzeroberfläche eingeschaltet und die Kochzonen ausgeschaltet sind, berühren und halten Sie die Taste und lassen Sie sie dann los, um das auf dem Timer angezeigte Menü aufzurufen.	
	Schmelzen Zum Schmelzen von Schokolade, zum Schmelzen von Butter oder zum langsamen Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln.	
	Aufwärmen/Warmhalten Mit dieser Funktion können Sie wasserhaltige Speisen automatisch erwärmen oder Fertiggerichte warmhalten, ohne dass Rühren erforderlich ist.	
	Warmhalten knapp unter dem Siedepunkt/mit Wasser kochen Die Funktion ermöglicht es, die Flüssigkeit knapp unter den Siedepunkt zu erhitzen, wo es keine schnelle Verdunstung von Wasser gibt. Empfohlen zum Kochen von Gerichten mit viel Wasser, z. B. Suppen, Eintöpfe.	
	Grillen Die Grillfunktion erzeugt eine knusprige Oberfläche, während das Essen innen saftig bleibt. Zum Braten von Fleisch, Gemüse, Fisch.	1 = 120 °C 2 = 160 °C 3 = 180 °C 4 = 220 °C
	Frittieren Die Funktion ist zum Kochen oder Braten von Speisen in einer großen Menge Öl vorgesehen. Sie erzeugt eine knusprige, goldene Kruste. Empfohlen für Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Teig.	1 = 160 °C 2 = 180 °C 3 = 200 °C
	Sieden/Kochen in Wasser Mit dieser Funktion können Sie Wasser zum Kochen bringen und/oder den Kochvorgang aufrechterhalten.	
	Bridge (Funktion je nach Modell verfügbar) Durch Drücken dieser Taste kombinieren Sie die Kochzonen.	
	Anzeige der Timer-Einstellungen Anzeigen der Zeiteinstellungen.	

Taste/Display	Beschreibung
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A	Schieberegler Berühren oder schieben Sie den Schieberegler, um die Kochleistung einzustellen oder die Kochzone auszuschalten. Wenn „Automatische Topferkennung“ aktiviert ist, leuchtet die „0“ auf dem entsprechenden Schieberegler vollständig auf, wenn ein Topf in die Kochzone gestellt wird.
	Heißzonenanzeige Das Kochfeld verfügt über eine Kontrollleuchte für jede der Kochzonen, die anzeigt, dass die Kochzone nach dem Ausschalten noch heiß ist. Auch wenn Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben, leuchtet diese Kontrollleuchte solange die Kochzone heiß ist! Berühren Sie die Kochzone nicht, während diese Kontrollleuchte leuchtet.
DRY	Trocknen Luftbezogene Komponenten und Bereiche werden vom Gerät automatisch getrocknet.
CLEAN FILTER	Reinigen Warnung: Internen Fettfilter reinigen.
CHANGE FILTER	Ersetzen Warnung: Internen Umluftfilter ersetzen.
	Clean-Air-Funktion Bei der Auswahl der Clean Air-Funktion wird der Dunstabzug (nach dem Ausschalten des Induktionskochfelds) stündlich für 10 Minuten eingeschaltet, um die Luft in der Küche zu erfrischen.

4.2 Ein- und Ausschalten des Kochfelds

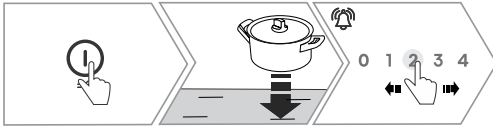


1. Berühren Sie die Taste  1 Sekunde lang, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Auf dem Schieberegler der Kochzonen ist Stufe 0 teilweise beleuchtet. Wenn das Kochgeschirr bereits auf dem Kochfeld steht, leuchtet 0 vollständig und der restliche Schieberegler ist teilweise beleuchtet.
3. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone und „0“ auf dem entsprechenden Schieberegler leuchtet vollständig auf.
4. Stellen Sie die Kochleistung durch Berühren der gewünschten Leistungsstufe ein. Es ertönt ein kurzer Piepton. Die gewählte Stufe leuchtet vollständig auf.
5. Schalten Sie das Kochfeld aus durch Berühren der Taste .

 **INFORMATION!**
Wird innerhalb von 20 Sekunden keine Taste gedrückt, wird das Menü automatisch ausgeschaltet.

4.3 Automatische Topferkennung

Das Kochfeld verfügt über eine voreingestellte automatische Erkennung von Kochgeschirr in der Kochzone.



- | |
|---|
| 1. Berühren Sie die Taste  , um das Kochfeld einzuschalten. |
| 2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone und das Kochfeld erkennt das Kochgeschirr automatisch. Der entsprechende Schieberegler ist teilweise beleuchtet. Wenn der Wert ausgewählt ist, leuchtet er vollständig auf. |
| 3. Stellen Sie eine beliebige Kochstufe ein. |



INFORMATION!

„Automatische Topferkennung“ kann im Menü „Benutzereinstellungen“ deaktiviert werden.



Das Gerät erkennt automatisch einen fehlenden Topf in einer aktiven Kochzone. Bei einer fehlenden Pfanne blinkt der gesamte Schieber mit der eingestellten Leistung. Während dieser Zeit werden die entsprechenden Timer auf der Kochzone, in der sich keine Pfannen befinden, vorübergehend pausiert.



INFORMATION!

Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 2 Minuten wieder auf die Kochzone stellen, ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird ausgeschaltet.

4.4 Erkennung von Topfbewegungen

Das Kochfeld erkennt automatisch die Bewegung des Kochgeschirrs von einer Kochzone zur anderen oder das Entfernen des Kochgeschirrs vom Kochfeld, wenn die Funktion aktiviert ist.



INFORMATION!

Die Erkennung der Topfbewegung ist nur möglich, wenn die automatische Topferkennung im Menü „Benutzereinstellungen“ aktiviert ist.



1. Setzen Sie das Kochgeschirr (innerhalb von 3 Sekunden) von einer aktiven Kochzone auf eine andere freie Kochzone um. Die voreingestellte Leistungsstufe und der voreingestellte Timer beginnen auf der neuen Kochzone zu blinken.
2. Bestätigen Sie innerhalb von 5 Sekunden die Übertragung der Einstellungen, indem Sie den Schieberegler berühren.
3. Wenn die Übertragung der Einstellungen innerhalb dieser Zeit nicht bestätigt wird oder die Stufe 0 einer neuen Kochzone berührt wird, werden die Einstellungen nicht übertragen.



INFORMATION!

Die Topfbewegung wird auf den Kochzonen nicht erkannt, wenn automatische Programme wie WARM, MELT oder andere Zusatzfunktionen aktiv sind.



INFORMATION!

Es ist auch möglich, einen großen Topf, der auf gekoppelte Bridge-Induktionskochzonen platziert ist, in andere Bridge-Induktionskochzonen zu verschieben.



INFORMATION!

Wenn eine Zusatzfunktion aktiv ist (siehe Kapitel „Zusatzfunktionen“), wird sie nicht übertragen, wenn eine Pfanne auf eine andere Zone verschoben wird.

4.5 Ein-/Ausschalten der Kochzone



1. Berühren oder wischen Sie den ausgewählten Schieberegler, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.
2. Ein kurzer Piepton ertönt, die gewählte Leistung ist vollständig erleuchtet.
3. Schalten Sie die Kochzone durch Berühren von 0 auf dem Schieberegler aus.

4.6 Hohe Heizstufe – „Power Boost“

Für schnelles Kochen kann an den Kochzonen zusätzlich die hohe Heizstufe aktiviert werden. So können Sie mit der zusätzlichen Leistung der Kochzonen auch größere Wassermengen schnell aufheizen. Die zusätzliche Betriebsleistung wird aktiviert, bevor sie automatisch auf Stufe 9 abnimmt. Wenn das Kochfeld nicht zu heiß ist, kann es nach dem Ausschalten automatisch wieder aktiviert werden.



1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone.

2. Wählen Sie mit dem Schieberegler die Boost-Stufe P.

3. Um die „Power Boost“-Funktion auszuschalten, reduzieren Sie die Kochzonenleistung.

INFORMATION!

Nach 10 Minuten wird die Power Boost-Einstellung automatisch auf Stufe 9 gesenkt.

4.7 Automatisches Erhitzen

Verwenden Sie „Automatisches Erhitzen“, um einen Topf schnell zu erhitzen. Wenn „Automatisches Erhitzen“ aktiviert wird, wechselt die Leistung vorübergehend auf Stufe 9. Abhängig von der vorgewählten Leistungsstufe wird der Topf für die entsprechende Aufheizzeit aufgeheizt (siehe Tabelle). Danach kehrt die Leistung automatisch zur eingestellten Leistungsstufe zurück.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Ankochzeit (in Sekunden)	40	70	120	180	260	430	120	195

Während des „Automatischen Erhitzens“ führt eine Reduzierung der Leistungsstufe zur Deaktivierung des Programms. Wird die Leistungsstufe während des Betriebs erhöht, berücksichtigt der neue Timer die bereits auf der zuvor eingestellten Stufe abgelaufene Zeit. Sollte die abgelaufene Zeit die neu gewählte Dauer überschreiten, endet die „Automatische Erhitzung“ automatisch.



1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone.

2. Berühren Sie 3 Sekunden lang eine Leistungseinstellung am Schieberegler. Die eingestellte Leistungsstufe leuchtet auf und Stufe 9 beginnt zu blinken.

3. Der Topf erwärmt sich schnell auf Stufe 9 und kehrt nach Ablauf der Aufheizzeit in die ausgewählte Einstellung zurück. Ein akustisches Signal ertönt, wenn die Aufheizzeit abgelaufen ist.

**INFORMATION!**

Verwenden Sie „Automatische Erhitzung“ nicht mit einem bereits vorgeheizten Topf.

**INFORMATION!**

„Automatische Erhitzung“ eignet sich für Gerichte, die zunächst mit maximaler Leistung erhitzt und anschließend ohne ständige Überwachung bei geringerer Leistungsstufe langsam gegart werden müssen. „Automatische Erhitzung“ eignet sich jedoch nicht zum Schmoren, Braten oder Sautieren, für Speisen, die häufiges Wenden, Begießen oder Rühren erfordern, oder für das Garen von Lebensmitteln in einem Schnellkochtopf über einen längeren Zeitraum.

4.8 Bridge Induction Zone

(Funktion je nach Modell verfügbar)

Die „Bridge Induction“-Kochzonen auf der linken oder rechten Seite des Kochfelds können zu einer großen zusammenhängenden Zone kombiniert werden. In diese Zone können Sie eine ovale Backform oder Grillplatte stellen.

**INFORMATION!**

Die Pfanne muss groß genug sein, um die Mitten der oberen und unteren Kochzone abzudecken.

- Die maximale Größe des Backblechs beträgt 40 x 25 cm.
- Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung empfehlen wir ein Backblech mit dickerem Boden.
- Das Backblech wird während des Kochens sehr heiß, also achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.
- Achten Sie darauf, das Steuermodul nicht mit dem Backblech abzudecken, wenn Sie es auf das Kochfeld stellen.

Kochzonen können unter folgenden Bedingungen kombiniert werden:

- Beide Zonen sind inaktiv.
- Eine der kompatiblen Zonen aktiv ist — die eingestellte Leistungsstufe wird an die kombinierte Zone übertragen.
- Beide Zonen aktiv sind — die kombinierte Zone nimmt den Leistungspegel der Zone an, die auf der niedrigsten Stufe arbeitet. Wenn beide Zonen vor dem Kombinieren auf dieselbe Stufe eingestellt sind, bleibt diese Einstellung erhalten.



1. Berühren Sie die Taste  zur Aktivierung der Funktion. Es ertönt ein kurzer Piepton.

2. Stellen Sie das Kochniveau mit dem unteren oder oberen Schieberegler ein.

3. Deaktivieren Sie die Funktion durch Berühren von  oder durch Berühren von Stufe 0 auf dem Schieberegler. Es ertönt ein kurzer Piepton.

4. Der Timer schaltet sich ab durch Einschalten von Bridge Induction'. Es ist notwendig, die Zeit erneut einzustellen.

4.9 Pause – „Stop&Go“

Mit dieser Funktion können Sie den Betrieb des gesamten Kochfelds während des Kochens unterbrechen.



1. Berühren und halten Sie die Taste II 1 Sekunde lang, um die Funktion zu aktivieren. Ein kurzer Piepton ertönt, die Pause-Taste blinkt und alle Kochzonen und die automatische Pfannenerkennung werden vorübergehend gestoppt. Die Kochzonen-Timer sind angehalten, aber der Küchen-Timer läuft weiter.

2. Alle Tasten sind inaktiv außer II und ☰ .

3. Berühren Sie 1 Sekunde lang die Taste II innerhalb von 10 Minuten, um die Funktion zu deaktivieren. Das Kochfeld arbeitet weiterhin mit den gleichen Einstellungen wie vor der Aktivierung der Funktion.



INFORMATION!

Wenn innerhalb von 10 Minuten keine Taste gedrückt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.



INFORMATION!

Wenn der Küchentimer eingestellt ist, bleibt er aktiv, auch wenn das Kochfeld mit der Funktion Pause – „Stop&Go“ pausiert wird.

4.10 Speicherfunktion – „Recall-Funktion“

Wenn die Benutzeroberfläche unbeabsichtigt ausgeschaltet wird, können Sie mit dieser Funktion die Einstellung der Kochzone beim erneuten Einschalten wiederherstellen.



1. Starten Sie die Benutzeroberfläche innerhalb von 9 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfelds neu.

2. Nach dem Einschalten blinkt die Anzeige II 7 Sekunden lang.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

3. Berühren Sie innerhalb von 7 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts die Taste II, um die vor dem Ausschalten des Kochfelds eingestellten Einstellungen wiederherzustellen. Wenn die Einstellungen wiederhergestellt sind, wird ein akustisches Signal ausgegeben.

4. Die Einstellungen können nicht rückgängig gemacht werden, wenn die Taste II nicht innerhalb von 7 Sekunden berührt wird oder eine andere Taste unmittelbar nach dem Einschalten aktiviert wird.

4.11 Kindersicherung

Sie können das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten sperren.



INFORMATION!

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein, um die Kindersicherung zu aktivieren.



1. Berühren und halten Sie  für 3 Sekunden.

2. „Loc“ erscheint auf der Timer-Funktionsanzeige. Ein Piepton ertönt und das Kochfeld ist jetzt gesperrt.

3. Wenn das Kochfeld verriegelt ist, berühren und halten Sie  für 3 Sekunden. Ein Piepton ertönt und das Kochfeld ist jetzt entsperrt.



INFORMATION!

Wenn „Loc“ in „Benutzereinstellungen“ aktiviert ist, muss die Steuerung vor der Verwendung des Kochfelds immer entsperrt werden.

4.12 Anzeige für heiße Kochzonen

Das Kochfeld ist mit einer Anzeige für heiße Kochzonen ausgestattet.

Die Kochzone erwärmt sich über die vom Kochgeschirr abgegebene Restwärme. Wenn Sie das Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen oder die Kochzone ausschalten, leuchtet die Kontrollleuchte ; während dieser Zeit können Sie diese Wärme verwenden, um Speisen warm zu halten oder Gerichte zu schmelzen.



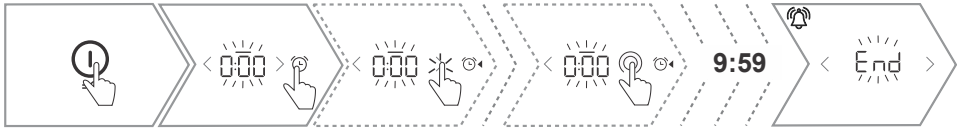
WARNUNG!

Wenn  erlischt, kann die Kochzone noch heiß sein!
Gefahr! Gefahr von Verbrennungen.

4.13 Zeitfunktionen

Küchentimer

Der Küchentimer arbeitet unabhängig und ist nicht mit der Kochzone verbunden.



INFORMATION!

Der Küchentimer kann nur eingestellt werden, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Wenn der Küchentimer eingestellt ist, wird die Zeit auch nach dem Ausschalten des Kochfelds oder während der aktiven Stop&Go-Funktion weiter heruntergezählt.

1. Berühren Sie die Taste , um den Küchen-Timer zu aktivieren. Das Display blinkt  und zeigt das entsprechende Küchentimer-Symbol an.

2. Berühren Sie die Taste < oder >, um die gewünschte Zeit im Bereich zwischen 1 Minute und 9 Stunden und 59 Minuten einzustellen.

Berühren Sie die Taste , um die gewünschte Zeit um 10 Minuten zu erhöhen.

3. Die Einstellung kann manuell durch Berühren der Taste  bestätigt werden oder wird automatisch nach 7 Sekunden ab der letzten Änderung der gewünschten Zeit bestätigt.

4. Nach erfolgreicher Bestätigung der Einstellung ertönt ein Piepton und das entsprechende Timer-Funktionssymbol leuchtet vollständig auf.

5. Während der letzten Minute des Countdowns wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.



INFORMATION!

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Piepton, der durch Berühren einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden kann.

Kochzonen-Timer

Mit dem Kochzonen-Timer kann eine ausgewählte Kochzone nach Ablauf einer eingestellten Zeit automatisch ausgeschaltet werden. Ein Tonsignal ertönt und der Timer kann durch Drücken einer beliebigen Taste eingestellt werden. Der Timer kann nur eingestellt werden, wenn die Kochzone aktiv ist.



1. Berühren Sie die Taste , um den Kochzonen-Timer zu aktivieren. Das Display blinkt  und zeigt das entsprechende Kochzonen-Timer-Symbol an.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

2. Berühren Sie die Taste < oder > , um die gewünschte Zeit im Bereich zwischen 1 Minute und 9 Stunden und 59 Minuten einzustellen.
Berühren Sie die Taste »» , um die gewünschte Zeit um 10 Minuten zu erhöhen.
3. Die Einstellung kann manuell durch Berühren der Taste ☹ bestätigt werden oder wird automatisch nach 7 Sekunden ab der letzten Änderung der gewünschten Zeit bestätigt.
4. Nach erfolgreicher Bestätigung der Einstellung ertönt ein Piepton und das entsprechende Timer-Funktionssymbol leuchtet vollständig auf.
5. Während der letzten Minute des Countdowns wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.



INFORMATION!

Bei der Verwendung von zwei oder mehr Timerfunktionen wird das Symbol für den aktuell aktiven Timer vollständig beleuchtet und von einem Pfeil begleitet. Andere aktive Timersymbole bleiben vollständig beleuchtet, zeigen jedoch keinen Pfeil an. Um die Anzeige auf eine andere Timerfunktion umzuschalten, drücken Sie die entsprechende Taste.

Ändern der Zeitfunktion

1. Stellen Sie sicher, dass die einzustellende Zeitfunktion auf dem Display angezeigt wird. Ist dies nicht der Fall, drücken Sie die Taste, die zur Zeitfunktion gehört. Mit der gewählten Funktion wird das Dreieck beleuchtet.
2. Berühren Sie die Taste ☹ oder ☺ erneut, sodass die Timeranzeige blinkt.
3. Ändern Sie die Zeit durch Berühren der Taste < , > oder »» .
4. Die Einstellung kann manuell bestätigt werden durch Berühren der Taste ☹ oder ☺ oder wird automatisch nach 7 Sekunden ab der letzten Änderung der gewünschten Zeit bestätigt.

Ausschalten der Zeitfunktion

Wenn die Zeitfunktion auf dem Display angezeigt wird, kann sie beendet werden durch gleichzeitiges Berühren der Tasten < und > . Sie kann auch beendet werden durch Berühren der Taste X , wenn sie auf 0:00 eingestellt ist und auf dem Display bestätigt oder angezeigt wird.

4.14 Benutzereinstellungen

Am Gerät können Sie bestimmte Parameter einfach einstellen, wie zum Beispiel: Lautstärke der akustischen Signale, Helligkeit der Anzeigen, automatische Erkennung des Kochgeschirrs, automatische Verriegelung, Dauer des akustischen Alarms und verschiedene Einstellungen für den Dunstabzug. Das Kochfeld kann auch auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden.



**INFORMATION!**

Das Verfahren zum Öffnen des Benutzereinstellungsmenüs erfordert das Einschalten des Geräts aus einem ausgeschalteten Zustand. Der Vorgang muss dann innerhalb von 7 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts eingeleitet werden.

1. Berühren Sie innerhalb von 7 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts die Taste **»** und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, um das Benutzereinstellungsmenü zu öffnen.
2. Das Display zeigt **SEt** und nach 2 Sekunden wird **UoL** angezeigt.
3. Verwenden Sie **<** und **>**, um zwischen den möglichen Einstellungen im Menü zu navigieren.
4. Die verfügbaren Einstellungen für den ausgewählten Parameter werden als Zahlen auf dem vorderen rechten Schieberegler angezeigt und können direkt ausgewählt werden. Die aktuell aktive Einstellung leuchtet vollständig auf.
5. Beenden Sie die Benutzereinstellungen, indem Sie die Taste **»** 3 Sekunden lang drücken (Einstellungen werden gespeichert) oder Taste **⏻** (Einstellungen werden nicht gespeichert).

**INFORMATION!**

Auf die Benutzereinstellungen kann nicht zugegriffen werden, wenn der Küchentimer aktiv ist.

Taste/Display	Beschreibung
UoL	Lautstärkeeinstellung Verwenden Sie den Schieberegler, um die gewünschte Lautstärke von 0 bis 3 einzustellen.
brh	Helligkeitseinstellung Verwenden Sie den Schieberegler, um die gewünschte Beleuchtungsstärke von 1 bis 3 einzustellen.
Aut	Automatische Topferkennung Verwenden Sie den Schieberegler, um die Funktion ein- (1) oder auszuschalten (0)
Loc	Einstellung der Kindersicherung Verwenden Sie die Einstellung 1 (ein) oder 0 (aus), um die automatische Verriegelung des Geräts ein- oder auszuschalten.
dur	Alarmdauer-Einstellung Verwenden Sie den Schieberegler, um die Alarmdauer von 0 bis 2 einzustellen. 0 = 5 Sekunden 1 = 1 Minute 2 = 2 Minuten
Hod	Automatischer Dunstabzug

Taste/Display	Beschreibung
	Durch Einstellen von Hod auf „Automatic“, wird die Absaugung automatisch eingeschaltet, wenn das Induktionskochfeld eingeschaltet wird. Der Dunstabzug wird automatisch gesteuert, wenn eine Kochzone betrieben wird (je höher die Leistungsstufe der Kochzone, desto höher der Dunstabzug). Die Betriebsart des Dunstabzugs (Empfindlichkeitsstufe) kann separat eingestellt werden (siehe Einstellung SEn) abhängig von der gewählten Leistung der Kochzonen. 0 – Manuell 1 – Automatisch (Voreinstellung)
	Anzeige Fettfilter reinigen Wählen Sie in dieser Einstellung den Nutzungsgrad des Induktionskochfelds (mit Dunstabzug), um zu bestimmen, wann der Fettfilter gereinigt werden muss. Die Reinigung des Fettfilters wird durch eine Anzeige signalisiert. Es sind 3 Optionen verfügbar: 1 – Keine bis geringe Verwendung von Speiseölen (P1) [Reinigung alle 40 Stunden]. 2 – Mäßige Verwendung von Speiseölen (P2) (Standard) [Reinigung alle 20 Stunden]. 3 – Starke Verwendung von Speiseölen (P3) [Reinigung alle 10 Stunden]. 4 – Anzeige ausgeschaltet (OFF)
	Empfindlichkeitsstufe des Dunstabzugs Legen Sie eine Empfindlichkeitsstufe für den automatischen Dunstabzug fest (Hod-Funktion aktiviert) abhängig von der Leistungsstufe der Kochzonen. Es sind 3 Empfindlichkeitsstufen einstellbar: 1 – Dunstabzugseinstellung (L1) einstellbar bis maximal Stufe 5 2 – Dunstabzugseinstellung (L2) einstellbar bis maximal Stufe 7 (Voreinstellung) 3 – Dunstabzugseinstellung (L3) einstellbar bis maximal Stufe 9
	Zurücksetzen auf Werkseinstellungen Berühren Sie die Stufe 1 des Schiebereglers von der vorderen rechten Kochzone aus 3 Sekunden lang, um die Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen.

4.15 Bedienung des Dunstabzugsmoduls

Die Dunstabzugsfunktion ist standardmäßig auf „Auto-Start Dunstabzug“ eingestellt (Symbol „A“ leuchtet auf). Der Dunstabzug startet automatisch, wenn eine Kochzone verwendet wird.

Die Dunstabzugsleistung wird je nach eingestellter Empfindlichkeitsstufe an die gewählte Leistung der Kochzone angepasst (siehe Kapitel „Benutzereinstellungen“). Der Dunstabzug kann auch auf manuelle Bedienung eingestellt werden.

Manuelle Einstellung des Dunstabzugs:

1. Berühren Sie den Schieberegler, um den Dunstabzug zu starten. Ein akustisches Signal bestätigt die korrekte Bedienung des Schiebereglers.



2. Berühren oder wischen Sie über den Schieberegler, um eine höhere oder niedrigere Dunstabzugsleistung einzustellen.
 - Es stehen 9 Dunstabzugsstufen und eine Boost-Stufe zur Verfügung.
 - Nach 10 Minuten schaltet die Boost-Stufe automatisch auf Stufe 9 zurück.
3. Schalten Sie den Dunstabzug aus, indem Sie die Dunstabzugsleistung mit dem Schieberegler auf 0 (Null) stellen.



INFORMATION!

Der „Auto-Start Dunstabzug“ kann auch durch Berühren der Taste „A“ eingeschaltet werden. Das Dunstabzugsdisplay zeigt nun die aktuelle Dunstabzugsautomatik an. Durch erneutes Berühren der Taste „A“ wird der „Auto-Start Dunstabzug“ wieder ausgeschaltet (zurück zum manuellen Betrieb).

Clean-Air-Funktion

Mit der Clean Air-Funktion wird der Abzug nach dem Ausschalten des Induktionskochfelds stündlich für 10 Minuten eingeschaltet, um die Luft in der Küche zu erfrischen.

1. Die Clean Air-Funktion kann durch Berühren der Taste  aktiviert werden.
 - Die clean Air -Funktion ist für maximal 24 Stunden aktiv.
 - Das Symbol  bedeutet, dass Clean Air eingeschaltet ist.



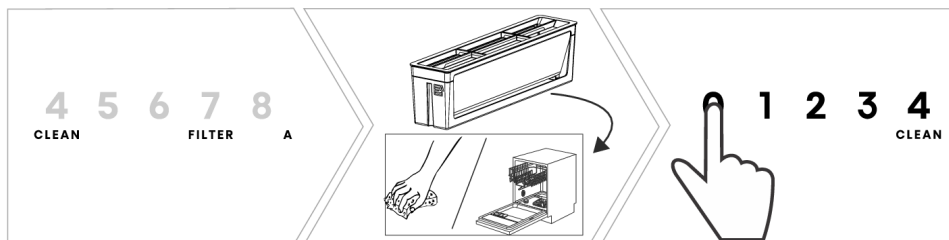
INFORMATION!

Die Dunstabzugsstufe, die Lüftungszeit und die Gesamtdauer von Clean Air sind einstellbar, aber diese Änderungen können nur über die App vorgenommen werden.

Anzeige „Fettfilter reinigen“

Das Dunstabzugsmodul verfügt über eine Fettfilteranzeige 'CLEAN FILTER A'. Diese Anzeige blinkt, wenn die Fettfilter gereinigt werden müssen. Es können drei Nutzungsintensitäten eingestellt werden, um die Reinigungslaufzeit der Fettfilter zu bestimmen. Durch die Auswahl der richtigen Nutzungsintensität in Abhängigkeit vom Kochverhalten müssen die Filter nicht mehr als nötig gereinigt werden.

1. Berühren Sie die Position „0“ des Schiebereglers, um die Filteranzeige zurückzusetzen.



Anzeige „Umluftfilter wechseln“

Der Dunstabzug verfügt über eine Umluftfilteranzeige 'CHANGE FILTER B', die blinkt, wenn der Filter ersetzt werden muss.

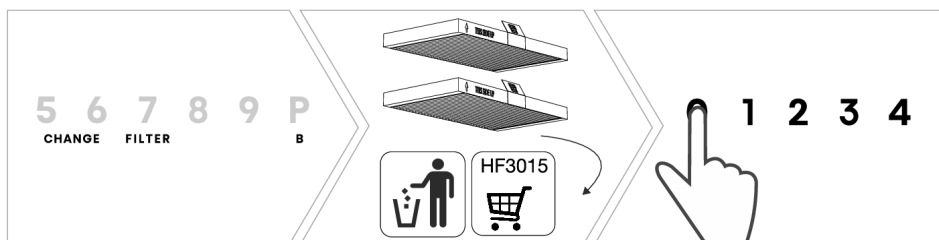
Der Umluftfilter hat ein Wechselintervall von 300 Betriebsstunden. Siehe 'Umluftfilter wechseln' im Kapitel 'Wartung'.



INFORMATION!

Wenn das Gerät auf Umluftbetrieb eingestellt ist und ein Plasmafilter installiert ist, können Sie die Austauschanzeige zurücksetzen, ohne den Filter austauschen zu müssen. Weitere Informationen finden Sie im Handbuch des Plasmafilters.

1. Berühren Sie die Position „0“ des Schiebereglers, um die Filteranzeige zurückzusetzen.



Air-Dry Funktion

Die Air-Dry-Funktion sorgt dafür, dass die Dunstabzugskanäle und Fettfilter trocken geblasen werden.

Wenn das Kochfeld vor dem Ausschalten länger als 3 Minuten benutzt wurde, schaltet sich Air-Dry für 5 Minuten ein (auf Dunstabzugsstufe 1). Wenn es länger als 10 Minuten benutzt wurde, schaltet sich Air-Dry für 15 Minuten ein (auf Dunstabzugsstufe 1). Während dieser Zeit wird „DRY“ angezeigt.

1. Berühren und halten Sie den Schieberegler auf Stufe 0, um die Air-Dry-Funktion zu stoppen.



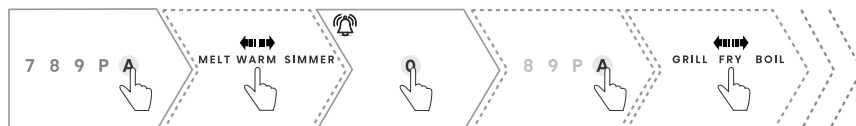
INFORMATION!

Es wird nicht empfohlen, die Air-Dry-Funktion während des Zyklus zu unterbrechen.

4.16 Zusatzfunktionen mit Automatikprogrammen

Das Gerät bietet sechs Zusatzfunktionen: Schmelzen (MELT), Aufwärmen/Warmhalten (WARM), Warmhalten knapp unter dem Siedepunkt (SIMMER), Grillen (GRILL), Braten (FRY) und Sieden (BOIL).

Diese Zusatzfunktionen ermöglichen eine automatische Temperaturregelung, sodass Sie die Heizstufe während der Zubereitung nicht manuell anpassen müssen.



1. Berühren der Taste A öffnet das Zusatzmenü. Die Schieberegler-Zahlen der ausgewählten Kochzone verschwinden und die zusätzlichen Funktionen werden angezeigt.
2. Die Zusatzfunktion wird durch Berühren der entsprechenden Taste aktiviert. Das zusätzliche Menü wird geschlossen, wenn Sie A erneut berühren oder automatisch nach 5 Sekunden, wenn kein Programm ausgewählt ist.
3. Wenn ein akustisches Signal ertönt, ist die Zusatzfunktion aktiviert. Wenn Sie das Grill- oder Bratprogramm gewählt haben, wird ein Satz zusätzlicher Temperaturstufen angezeigt: 1, 2, 3, (4). Durch Berühren einer Zahl wird die gewünschte Temperaturstufe ausgewählt. Ein weiteres akustisches Signal bestätigt, dass die Funktion aktiviert wurde.
4. Alle Zusatzfunktionen außer Schmelzen bestehen aus einer Vorheizphase, gefolgt von einer Temperaturhaltephase. Während die ideale Temperatur erreicht wird, blinkt das Symbol für die ausgewählte Funktion. Sobald ein akustisches Signal ertönt, ist die Vorheizphase abgeschlossen und das Funktionssymbol leuchtet ständig.
5. Die aktive Funktion kann jederzeit durch Berühren der 0 auf dem entsprechenden Schieberegler der Kochzone deaktiviert werden.
6. Nachdem die Zusatzfunktion aktiviert wurde, kann der Programmtimer für die entsprechende Kochzone eingestellt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Zusatzfunktion automatisch aus (siehe „Timerfunktionen“ für Anweisungen zum Einstellen des Timers).
7. Wenn Sie die Zusatzfunktion ändern möchten, nachdem sie bereits eingestellt wurde, berühren Sie die Funktionstaste A erneut, um das Menü mit den Zusatzprogrammen zu öffnen. Wählen Sie das gewünschte Programm oder schließen Sie das Menü.

Taste/Display	Temperatur	Beschreibung der Funktion
MELT		SCHMELZEN
		Die Funktion ermöglicht das schonende Schmelzen von Lebensmitteln wie Schokolade oder Butter. Sie ermöglicht auch das Auftauen von Tiefkühlkost.
WARM		AUFWÄRMEN
		Diese Funktion ermöglicht das Warmhalten und Aufwärmen von zubereiteten Speisen.
SIMMER		KÖCHELN
		Die Funktion ermöglicht es, die Flüssigkeit knapp unter den Siedepunkt zu erhitzen, wo es keine schnelle Verdunstung von Wasser gibt. Empfohlen zum Kochen von Gerichten mit viel Wasser, z. B. Suppen, Eintöpfe. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, hat das Wasser die Temperatur erreicht, um ein sanftes Sieden beizubehalten. Empfohlen für die Zubereitung von Gerichten mit einem Wassergehalt von mehr als 500 ml.
GRILL		GRILLEN

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Taste/Display	Temperatur	Beschreibung der Funktion
1	120 °C	Zum Braten von Fleisch, Gemüse, Fisch und Eiern mit bis zu 150 ml Öl. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, erreicht die Pfanne die ideale Temperatur und ist gebrauchsfertig. Die GRILL-Funktion ist auf der kleinen Ø145 mm Kochzone nicht verfügbar. Modellabhängig kann GRILL auf Überbrückungszonen genutzt werden.
2	160 °C	
3	180 °C	
4	220 °C	
FRY		BRATEN
1	160 °C	Zum Braten von Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Teig und Gemüse mit mehr als 150 ml Öl. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, hat das Öl in der Pfanne die ideale Temperatur erreicht und ist gebrauchsfertig. Die FRY-Funktion ist auf der kleinen Ø 145 mm Kochzone nicht verfügbar.
2	180 °C	
3	220 °C	
BOIL		SIEDEN
		Diese Funktion bringt Wasser automatisch zum Kochen und hält es anschließend im Siedezustand. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, hat das Wasser die richtige Temperatur erreicht und ist gebrauchsfertig. Geben Sie die Lebensmittel nach Abschluss des Vorheizens hinzu. Empfohlen für die Zubereitung von Gerichten mit einem Wassergehalt von mehr als 500 ml.



INFORMATION!

Die Verwendung der ConnectLife-App entsperrt den Zugriff auf über 100 geführte Rezepte und ermöglicht neben weiteren erweiterten Funktionen auch eine einfache Überwachung des Garstatus. Wenn eine Zusatzfunktion über die App aktiviert wird, kann ihre Anzeige auf der Benutzeroberfläche von der Standardansicht abweichen. Die Bedienungsanleitung ist verfügbar in der ConnectLife-App.



INFORMATION!

Wird der Topf während einer aktiven Zusatzfunktion von der Kochzone entfernt, wird die aktive Funktion pausiert. Die ausgewählte Zusatzfunktion blinkt zusammen mit dem A-Symbol. Wenn Sie den Topf innerhalb von 20 Sekunden wieder aufsetzen, wird die Zusatzfunktion fortgesetzt, andernfalls schaltet sie sich aus.



INFORMATION!

Die Zusatzfunktion bleibt aktiv, wenn die Funktion „Stop&Go“ für weniger als 20 Sekunden verwendet wird. Sie kann auch mit der Speicherfunktion wiederhergestellt werden.

4.17 ConnectLife

Verbinden des Geräts mit der ConnectLife-App.

ConnectLife ist eine Smart-Home-Plattform, die Menschen, Geräte und Dienste miteinander verbindet. Die **ConnectLife** -App umfasst fortschrittliche digitale Dienste und sorgenfreie Lösungen, die es dem Benutzer ermöglichen, Geräte zu überwachen und zu steuern, Benachrichtigungen über ein Smartphone zu erhalten und Software zu aktualisieren (die unterstützten Funktionen können von Ihrem Gerät und Ihrer Region/Ihrem Land abhängen).

Um Ihr smartes Gerät zu verbinden, benötigen Sie ein Wi-Fi-Heimnetzwerk (nur 2,4-GHz-Netzwerke werden unterstützt) und ein Smartphone mit der **ConnectLife**.

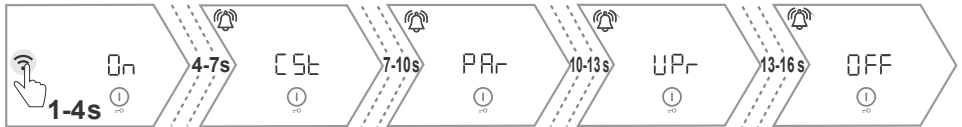
 **ConnectLife**



Um die **ConnectLife**-App herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie nach **ConnectLife** in Ihrem bevorzugten App-Store.

4.18 WLAN-Verwaltung

Schalten Sie das Gerät ein und halten Sie die Taste  gedrückt, um die Funktionseinstellung des WLAN-Moduls zu öffnen.



Einschalten des WLAN-Moduls:	
1.	Halten Sie die Taste zwischen 1 und 4 Sekunden lang gedrückt, um das WiFi-Modul zu aktivieren. Auf dem Display erscheint "Ein". Wenn Sie die Taste loslassen, wird das WiFi-Modul aktiviert. Nach der Aktivierung wird das Symbol  aufblinken.
Verbinden des Geräts:	
2.	Bei einem langen Tastendruck (zwischen 4 und 7 Sekunden) erscheint "CSt" auf der Anzeigeeinheit. Durch Loslassen der Taste wird die Verbindung aktiviert. Auf der Anzeige erscheint ein 5-Minuten-Timer. Scannen Sie während dieser Zeit den beiliegenden QR-Code. HINWEIS: Befolgen Sie für weitere Einstellungen die Anweisungen in der ConnectLife-App.
Verbinden weiterer Benutzer:	
3.	Um weitere Benutzer anzuschließen, halten Sie die Taste gedrückt (zwischen 7 und 10 Sekunden), bis auf der Anzeige "PAR" erscheint. Durch Loslassen der Taste erscheint ein 3-Minuten-Timer. Während dieser Zeit können weitere Benutzer über die ConnectLife-App mit dem Gerät verbunden werden. Nach erfolgreichem Verbindungsaufbau wird das WiFi-Symbol  sichtbar bleiben. HINWEIS: Um die Einrichtung fortzusetzen, folgen Sie den Anweisungen in der ConnectLife-App.

4.	Entfernen aller verbundenen Benutzer: Nach langem Berühren der Taste (zwischen 10 und 13 Sekunden), erscheint UPr auf dem Display. Wenn Sie die Taste loslassen, beginnt das Symbol für die Benutzereinstellungen zu blinken. Berühren Sie dieses Symbol, um die Entfernungsfunktion zu aktivieren. Wenn Sie das Menü aufrufen, wird ein 1-Minuten-Timer angezeigt, der so lange sichtbar bleibt, bis alle verbundenen Benutzer vom Gerät entfernt wurden. Verwenden Sie diese Einstellung, um alle Benutzer von der ConnectLife-App zu trennen.
5.	Ausschalten des WiFi-Moduls: Nach langem Drücken der Taste (zwischen 13 und 16 Sekunden) erscheint "AUS" auf der Anzeige. Durch Loslassen der Taste wird das WiFi-Modul ausgeschaltet. Nach dem Ausschalten des Moduls wird das Symbol  mit halber Helligkeit beleuchtet.

5. Tipps & Tricks

5.1 Kochzone

- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Falls Sie das Kochfeld als Abstellfläche benutzen, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen.
- Falls das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwendet wird, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen. Falls das Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge aufweist, darf es nicht benutzt werden. Ein auf das Kochfeld fallender scharfkantiger Gegenstand kann einen Bruch der Glaskeramikplatte verursachen. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar.
- Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, muss sofort die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden.
- Achten Sie darauf, dass die Kochzone und der Topfboden sauber und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht wird und die Glaskeramikoberfläche nicht beschädigt wird.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf die Kochzone, da dies zu Schäden führen kann.



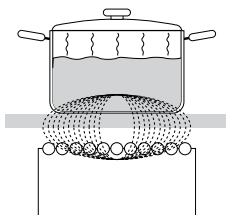
WARNUNG!

Falls auf der heißen Glaskeramikkochfläche Zucker zerstreut oder eine stark zuckerhaltige Speise vergossen wird, muss die noch heiße Kochzone sofort abgewischt bzw. der Zucker mit einem Schaber entfernt werden. Dadurch werden eventuelle Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche vermieden.

Verwenden Sie zur Reinigung der heißen Glaskeramikoberfläche keine Reinigungsmittel, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

5.2 Funktion des Induktionskochfelds

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf herkömmlichen Geräten. Das Induktionskochfeld verwendet ein Magnetfeld zur Erzeugung von Wärme und zum Kochen. Dies bedeutet, dass nicht alle Arten von Töpfen oder Pfannen auf einem Induktionskochfeld verwendet werden können.



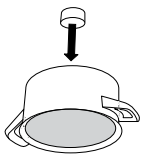
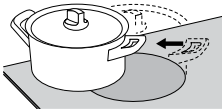
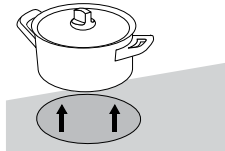
Das Induktionskochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme entsteht direkt am Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch ist der Energieverbrauch wesentlich geringer als bei üblichen Kochzonen, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.

Die Glaskeramik-Kochzone wird nicht direkt beheizt, sondern nur indirekt durch die von der Pfanne zurückgestrahlte Wärme. Nach dem Ausschalten der Kochzone wird diese Restwärme angezeigt durch .

Das Erhitzen des Kochtopfes wird durch eine Induktionsspule, die unter der Glaskeramikoberfläche eingebaut ist, ermöglicht. Die Induktionsspule erzeugt ein Magnetfeld, das im (magnetisierbaren) Kochtopfboden Wirbelströme erzeugt, wodurch der Kochtopf erhitzt wird.

Die Induktion funktioniert richtig, wenn Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden.

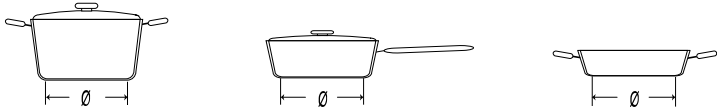
5.3 Induktionstaugliches Kochgeschirr

	Prüfung mit einem Magneten: Sie können mit einem kleinen Magneten überprüfen, ob der Kochtopfboden magnetisch ist. Falls der Magnet auf dem Kochtopfboden haftet, ist der Kochtopf induktionstauglich.
	Während des Kochvorgangs sollten Sie den Kochtopf immer mittig auf die Kochzone stellen.
	Wenn Sie gute Ergebnisse erzielen möchten, muss der Kochtopfboden den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone. Falls die Kochzone den Kochtopf nicht erkennt, stellen Sie ihn auf eine kleinere Kochzone.

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Stahl	Glas
emaillierter Stahl	Legierungsstahl mit Kupferboden
Gusseisen	Legierungsstahl mit Aluminiumboden

- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht wurde. Die Kochzone zuerst mit der höchsten Kochstufe betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Kochstufe reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. auch in allen anderen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Bei einigen Kochtöpfen ist der Boden nicht vollständig ferromagnetisch. In diesem Fall wird nur der magnetische Teil erwärmt, die anderen Teile des Kochtopfbodens bleiben kühl.
- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Der Kochtopfboden muss eben sein.

Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfbodens
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm



5.4 Energie sparen

- Kochen Sie am besten mit Deckel auf dem Topf; dies reduziert Kochgerüche und den Energieverbrauch. Ein durch Wasserdämpfe zu feuchter Geruchsfilter mindert ebenfalls seine Wirksamkeit.
- Beachten sie beim Kauf von Kochgeschirr, dass gewöhnlich der Durchmesser des oberen Randes des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist, als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Speisen mit langen zubereitungszeiten bereiten sie am besten im schnellkochtopf zu. Sorgen sie dafür, dass sich im schnellkochtopf immer genügend flüssigkeit befindet, da sich ein leerer schnellkochtopf überhitzt und die kochzone bzw. der schnellkochtopf beschädigt werden kann.
- Wenn möglich, decken Sie den Topf oder die Pfanne mit einem entsprechend großen Deckel ab. Verwenden Sie Kochgeschirr, das der Menge der zu kochenden Speisen entspricht. Wenn Sie in einem großen, teilweise gefüllten Topf kochen, verbrauchen Sie viel mehr Energie.
- Wenn sich auf der Kochzone kein Kochtopf befindet bzw. ein Kochtopf mit einem kleinerem Durchmesser aufgestellt ist, gibt es keine Energieverluste.
- Falls der Topf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es vorkommen, dass der Topf nicht erkannt wird.
- Falls Sie einen kleineren Kochtopf auf die Kochzone stellen, der noch von der Elektronik erkannt wird, wird zum Erhitzen nur so viel Energie verwendet, wie hinsichtlich der Größe des Kochtopfbodens notwendig ist.

6. Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennt.

Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen.

Wischen Sie vor jeder Benutzung der Glaskeramikoberfläche Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.



INFORMATION!

Eisenwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Reiniger-Sprays und ungeeigneten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt.

Beschriftungen können durch die Verwendung von aggressiven oder scheuernden Reinigungsmitteln oder Kochgeschirr mit rauem oder beschädigtem Boden beschädigt werden.

Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch, um kleinere Verunreinigungen zu entfernen. Wischen Sie dann die Oberfläche trocken.

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung, die nicht zum Abwischen des Rahmens (bei einigen Modellen) verwendet werden sollte, da er seinen Glanz verlieren könnte. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays oder Reinigungsmittel, um Kalkstein zu entfernen.

Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit speziellen Reinigungsmitteln für die Reinigung von Glaskeramikoberflächen. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Achten Sie darauf, Reinigungsmittelrückstände nach der Reinigung gründlich zu entfernen, da sie beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.

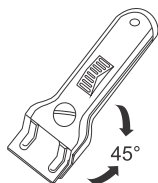
Hartnäckige und angebrannte Rückstände mit einem Schaber entfernen. Wenn Sie den Schaber verwenden, achten Sie darauf, sich nicht damit zu verletzen.

Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deswegen müssen Zucker und süße Speisen sofort von der Glaskeramikoberfläche entfernt werden, obwohl die Kochzone noch heiß ist.



INFORMATION!

Der Schaber ist nicht in der Geräteausrüstung enthalten.



INFORMATION!

Verwenden Sie den Schaber nur, falls sich die Verschmutzung mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen nicht entfernen lässt.

Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 45° bis 60° zur Glaskeramikplatte. Gleiten Sie mit sanftem Druck über die Glaskeramikplatte und die Signatur, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers (bei einigen Modellen) nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.

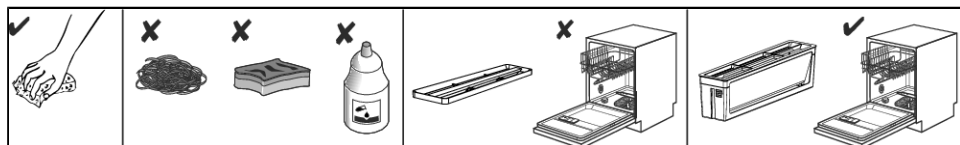
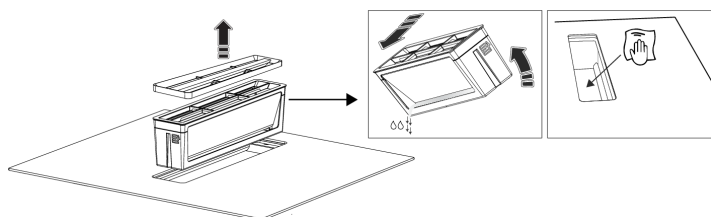


INFORMATION!

Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und kratzen Sie das Kochfeld nicht mit der Spitze des Schabers.

6.1 Fettfiltereinheit reinigen

- Reinigen Sie die Fettfiltereinheit, wenn die Fettfilteranzeige 'CLEAN FILTER A' angezeigt wird.
- Entfernen Sie zuerst das Einlassgitter und anschließend die Fettfiltereinheit vom Dunstabzugsmodul.
- Reinigen Sie die Fettfiltereinheit und das Einlassgitter mit warmem Wasser, Spülmittel und einer nicht scheuernden Bürste oder einem Schwamm. Sie können die Fettfiltereinheit auch im Geschirrspüler reinigen. **Das Einlassgitter sollte nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.** Um Kratzer oder Flecken zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Teile so positioniert sind, dass alle Flüssigkeiten abfließen und kein Kontakt zwischen ihnen besteht.

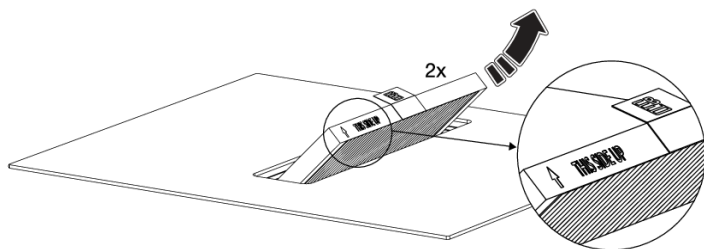


INFORMATION!

Es ist wichtig, dass die Fettfiltereinheit vollständig getrocknet wird, bevor sie wieder eingesetzt wird.

6.2 Auswechseln der Umluftfilter

- Ersetzen Sie die Umluftfilter, wenn die Anzeige 'CHANGE FILTER B' angezeigt wird. Entfernen Sie zunächst das Einlassgitter und die Fettfiltereinheit.
- Entfernen Sie beide Umluftfilter aus dem Dunstabzugsmodul.
- Achten Sie beim Einsetzen neuer Umluftfilter darauf, dass die mit dem Pfeil markierte Seite nach oben zeigt.



INFORMATION!

Kaufen Sie neue Umluftfilter HF3015 bei Maintainlife.com



7. Probleme und Fehler

Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.

Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen.

Führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Experten oder Servicetechniker.

Bei kleineren Problemen mit dem Betrieb des Gerätes lesen Sie in diesem Handbuch nach, ob Sie das Problem selbst beheben können.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Im Folgenden finden Sie einige Tipps zur Fehlerbehebung.

Störung/Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Sicherung im Zählerschrank löst wiederholt aus.	Das Gerät ist möglicherweise falsch angeschlossen oder hat einen internen Fehler.	• Wenden Sie sich an einen qualifizierten Installateur.
Kontinuierlicher Piepton und Anzeige 	Auf dem Bedienfeld ist Wasser verschüttet oder ein Gegenstand liegt darauf.	• Das Bedienfeld säubern und abtrocknen. • Entfernen Sie das Objekt.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht richtig.	Das Bedienfeld ist verschmutzt.	• Das Bedienfeld säubern und abtrocknen. • Entfernen Sie alle Töpfe oder Geschirr. • Lassen Sie das Gerät abkühlen. • Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie es abziehen (falls zutreffend), den entsprechenden Leistungsschalter im Zählerschrank ausschalten oder den Hauptschalter ausschalten. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen.
Hot	Das Bedienfeld ist zu heiß für die Bedienung.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Err	Das Gerät konnte sich nicht mit der ConnectLife-App verbinden oder die Verbindung trennen.	• Gerät auf die Werkseinstellungen zurücksetzen. • Weitere Informationen finden Sie im "ConnectLife"-Kapitel.
E18	Unzureichende Kühlung des Geräts.	• Prüfen Sie, ob das Gerät gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung installiert wurde. • Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen Installateur.
E19	Die Temperatur einer Kochzone ist zu hoch.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Störung/Fehler	Ursache	Abhilfe
		• Erhitzen Sie keine leeren Pfannen.
E20	Interner Fehler in der Elektronik.	• Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie es abziehen (falls zutreffend), den entsprechenden Leistungsschalter im Zählerschrank ausschalten oder den Hauptschalter ausschalten. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen. • Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen Installateur.
E42	Fehler im Bedienfeld.	• Das Bedienfeld säubern und abtrocknen. • Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie es abziehen (falls zutreffend), den entsprechenden Leistungsschalter im Zählerschrank ausschalten oder den Hauptschalter ausschalten. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen. • Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen Installateur.
Andere "E"-Fehlercodes	Während des Betriebs ist ein Fehler aufgetreten.	• Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie es abziehen (falls zutreffend), den entsprechenden Leistungsschalter im Zählerschrank ausschalten oder den Hauptschalter ausschalten. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen. • Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen Installateur.

Wenn die Probleme trotz Beachtung der obigen Hinweise weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Reparaturen oder Garantieansprüche, die sich aus einem falschen Anschluss oder einer falschen Verwendung des Gerätes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. In diesem Fall übernimmt der Benutzer die Reparaturkosten.



WARNUNG!

Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers des Anschlusskabels aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.

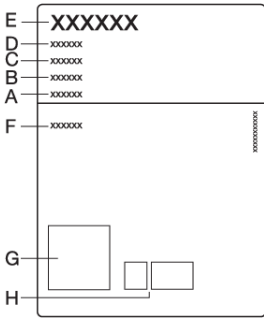
**WARNUNG!**

Im Falle eines unbekannten Fehlers muss das Gerät 1 Minute lang vom Stromnetz getrennt werden (durch Herausziehen der Sicherung oder Herausziehen des Steckers). Wenn die Störung nicht behoben ist, wenden Sie sich an den Kundendienst.

7.1 Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes

Geräusche und Töne	Ursache	Abhilfe
Durch Induktion verursachtes Betriebsgeräusch	Die Induktionstechnologie ist auf den Eigenschaften bestimmter Metalle unter elektromagnetischem Einfluss begründet. Dabei entstehen sogenannte Wirbelströme, die die Moleküle zum Schwingen bringen. Diese Schwingungen (Vibrationen) werden in Wärme umgewandelt, was in Abhängigkeit von der Art des Metalls leise Geräusche verursachen kann.	• Diese Geräusche sind normal und sind kein Anzeichen für eine Störung.
Summton wie bei einem Transformator	Der Summton entsteht beim Kochen bei hoher Kochstufe. Der Grund dafür kann in der Energiemenge liegen, die von der Kochzone auf den Kochtopf übertragen wird.	• Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, sobald Sie die Kochstufe verringern.
Vibrationen und Geknister des Kochtopfes	Dieses Geräusch entsteht bei Kochtöpfen, die aus mehreren Schichten hergestellt sind.	• Das Geräusch entsteht durch Vibrationen der Schichten der verschiedenen Materialien des Kochtopfbodens. Dieses Geräusch hängt vom Kochtopf ab. Es kann in Abhängigkeit von der Menge und Art der Speise, die gekocht wird, variieren.
Gebläsegeräusche	Der korrekte Betrieb von elektronischen Induktionskomponenten erfordert eine Temperaturkontrolle. Daher ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der abhängig von der gefühlten Temperatur arbeitet.	• Das Gebläse kann noch in Betrieb sein, nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, falls die gemessene Temperatur der Kochzone weiterhin zu hoch ist.

8. Technische Daten



- A. Seriennummer
- B. Modell
- C. Typ
- D. Code
- E. Markenzeichen
- F. Technische Daten
- G. QR-Code
- H. Konformitätsangaben/Symbole

Das Typenschild mit den Grunddaten des Geräts befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes. Die Angaben über den Typ und das Modell des Geräts finden Sie in der Garantiekarte.

8.1 Informationen gemäß Verordnung

(EU) 66/2014 - (EU) 65/2014 - (EU) 2023/826

Modellbezeichnung	AKI870ZT	AKI883ZT
Warenzeichen	Etna	Etna
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug	Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und -Kochflächen	Induktionskochzonen und -Kochflächen
- Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche [mm] - Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone [mm]		
Energieverbrauch je elektrische Kochzone oder -flche je kg (EC _{Elektrische Kochen}) in Wh/kg		
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg (EC _{elektrische Kochplatte}) in Wh/kg	178,2	177,1
Jährlicher Energieverbrauch (AEC _{hood}) [kWh/a]	13,2	13,2
Zeitverlngerungsfaktor (f)	0,3	0,3
Fluiddynamische Effizienz (FDE _{hood}) [%]	46	46

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Modellbezeichnung	AKI870ZT	AKI883ZT
Energieeffizienzindex (EEI_{hood})	16,2	16,2
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt (Q_{BEP}) [m^3/h]	329,8	329,8
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt (P_{BEP})	603	603
Maximaler Luftvolumenstrom im Bestpunkt (Q_{max}) [m^3/h]	610,6	610,6
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt (W_{BEP})	120,1	120,1
Leistungsaufnahme: im Standby-Betrieb (P_s) [W]	0,38	0,38
Leistungsaufnahme in ausgeschaltetem Zustand (P_o) [W]	-	-
Leistungsaufnahme: im Standby-Betrieb (WLAN) [W]	0,82	0,82
Luftschallpegel (L_{WA}) [dB]	68	68
Energieeffizienzklasse	A+++	A+++
Fluidynamische Effizienzklasse	A	A
Fettabscheidegrad (GFE_{hood}) [%]	91,5	91,5
Fettabscheidegradklasse	B	B
Luftstrom bei minimaler und maximaler Drehzahl im normalen Gebrauch [m^3/h]	149,3 - 458	149,3 - 458
Luftstrom bei Intensiv- oder Boost-Einstellung [m^3/h]	610,6	610,6
A-bewertete Luftschallemissionen bei minimaler und maximaler Drehzahl im normalen Gebrauch [dB(A)]	46 - 68	46 - 68
A-bewertete Luftschallemissionen bei Intensiv- oder Boost-Einstellung [dB(A)]	74	74
Zeit, die das Gerät benötigt, um in den jeweils anwendbaren Stromsparmodus oder -zustand umzuschalten [min.]	< 1	< 1

8.2 Informationen zur Konformität

Art der Funkausstattung	HSCIM - 1 Modul
Betriebsfrequenzbereich	2402,0 - 2480,0 MHz
Maximale Ausgangsleistung	7,63 dBm EIRP-Durchschnitt (berechnet)
Emissionsart	G1D
Art der Funkausstattung	WLAN-Modul
Betriebsfrequenzbereich	2412 - 2472 MHz
Maximale Ausgangsleistung	16,8 dBm EIRP-Durchschnitt (berechnet)
Maximaler Antennengewinn	0 dBi
Art der Funkausstattung	BLE-Modul
Betriebsfrequenzbereich	2402 - 2480 MHz
Maximale Ausgangsleistung	7,63 dBm EIRP-Durchschnitt (berechnet)
Maximaler Antennengewinn	0 dBi

Etna erklärt, dass das Gerät mit der Funktion Connectlife den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Die detaillierte Konformitätserklärung finden Sie unter der Webadresse <https://auid.connectlife.io> auf der Seite Ihres Geräts unter den zusätzlichen Dokumenten.

9. Umweltschutz



WARNUNG!

Das Gerät unbrauchbar machen, um Unfälle durch unsachgemäße Verwendung (z. B. durch spielende Kinder) zu vermeiden:

- Trennen Sie das Gerät vom Netz. Bei feststehendem Gerät ist dies durch eine Elektrofachkraft auszuführen.
- Ziehen Sie dann das Netzkabel aus dem Gerät, indem Sie es am Gerät abschneiden.

9.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

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

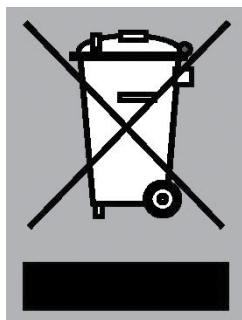
- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



WARNUNG!

Lassen Sie Kinder aufgrund der Gefahr von Verletzungen oder Erstickern niemals mit Verpackungsmaterial spielen. Lagern Sie das Verpackungsmaterial sicher oder entsorgen Sie es umweltgerecht.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt 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.

9.2 FÜR DEUTSCHLAND:

Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektro-nikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zer-störungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die-jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkom-munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letzte-re mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf-vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be-schränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommuni-kationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

[illegible]

[illegible]



Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit, wenn Sie mit dem Kundendienst Kontakt aufnehmen.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

www.etna.nl
www.etna.be



934201-a5

 **ETNA®**

Änderungen vorbehalten.

Instructions for use

»»» Induction hob with extractor

AKI870_...

AKI883_...

Dear customer!

Please read this user manual carefully before using the appliance. It contains helpful tips, explanations of the settings and adjustments, and advice on how to care for your appliance.

The user manual also serves as reference material for service technicians.

Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided at the back of the user manual. The appliance identification card contains all the information that the service technician 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.

www.etna.nl / www.etna.be

Enjoy your cooking!



INFORMATION!

Information, advice, tip or recommendation



WARNING!

Warning – general danger

Contents

1. Safety precautions	4
1.1 Extraction use	6
2. Other important safety warnings	8
2.1 Cooking time limiter	8
2.2 'Open window' function	8
3. Installation	9
3.1 Safety	9
3.2 Preparations for installation	11
3.3 Built-in	20
4. Operating the cooking hob	27
4.1 Control panel	27
4.2 Switching the hob on/off	29
4.3 Automatic pan detection	29
4.4 Pan movement detection	30
4.5 Switching the cooking zone on/off	31
4.6 High heating setting - 'Power boost'	31
4.7 Automatic heating	31
4.8 Bridge Induction zone	32
4.9 Pause - "Stop&Go"	33
4.10 Memory function - 'Recall function'	34
4.11 Child lock	34
4.12 Hot cooking zone indicator	34
4.13 Time functions	35
4.14 User settings	36
4.15 Operating the extraction module	38
4.16 Additional functions with automatic programs	40
4.17 ConnectLife	42
4.18 Wi-Fi management	43
5. Tips and hints	44
5.1 Cooking hob (conventional or glass ceramic)	44
5.2 Induction cooking zone operating principle	44
5.3 Induction cookware	45
5.4 Energy saving tips	46
6. Cleaning and maintenance	47
6.1 Cleaning the grease filter unit	48
6.2 Replacing recirculation filters	48
7. Problems and errors	50
7.1 Noises during induction cooking	52
8. Technical data	53
8.1 Information according to regulation	53
8.2 Compliance information	55
9. Environmental aspects	56
9.1 Disposal of the appliance and packaging	56

1. Safety precautions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE!

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the appliance, as this may result in an electric shock.

The appliance is not intended to be controlled by external timers or a separate remote control system.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Switch off all cooking zones using their respective controls and remove the fuse or trip the main circuit breaker so that the appliance is fully isolated from the power mains.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flame with a lid or a fireproof blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, such as room heating.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Metal objects or objects containing metal, such as knives, forks, spoons, and lids, should not be placed on the hob surface, as they can get hot.

 DANGER OF FIRE!

Never place appliances (such as an Airfryer) on the hob. The appliance could catch fire if the hob is accidentally switched on.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

The appliance may only be connected to the power mains by an authorized service technician or expert. Tampering with the appliance or nonprofessional repair thereof may result in risk of severe injury or damage to the product.

1.1 Extraction use

Local regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

ELECTRIC SHOCK!

Avoid the risk of electric shock; make sure the appliance is switched off before cleaning the appliance.

Do not use the extraction unit if the grease filter has not been fitted properly!

To prevent hot fat from catching fire, you should only deep-fry under continuous supervision.

Follow the instructions in the manual for cleaning or replacing the grease filters and/or carbon filters!

DANGER OF FIRE!

There is a risk of fire if the instructions for cleaning or replacing grease filters and/or carbon filters are not followed.

Grease deposits in the metal grease filters can cause a fire. Never flambé on a cooking zone with the extractor switched on. The high flames can cause a fire. Always use the appliance with the metal grease filter. Clean the grease filter regularly.

Overheated fat or oil can start a fire. Always supervise the heating of fat and oil. Never extinguish a fire with water; always use a fire blanket, lid or plate.

2. Other important safety warnings

The appliance is intended for household use. Do not use it for any other purpose, such as room heating, drying of pets or other animals, paper, fabrics, herbs etc. As this may lead to injury or fire hazard.

Using the glass ceramic hob as a storage area may result in scratches or other damage to it. Never heat food in aluminium foil or in plastic containers on the cooking hob. Such foil or containers may melt which can result in a fire or damage to the cooking hob.

Do not store temperature-sensitive items underneath the appliance, such as cleaners or detergents, spray cans etc.

2.1 Cooking time limiter



WARNING!

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 setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Setting	The cooking zone switches off automatically after (hours):
Cooking assist	8
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	4
7 - 8	2
9	1.5



NOTE!

The Cooking-time limiter for the specific cooking zone is reset after the user has changed the cooking level of the specific cooking zone.



NOTE!

Cooking zone related timers take priority over the cooking-time limiter.

2.2 ‘Open window’ function

If it is prescribed that an extraction unit, which is located in a room where a fireplace is present, may only be used when a (kitchen) window is open, then a window sensor must be installed.

The ‘open window’ function is automatically activated as soon as an ‘open window’ sensor is connected to the appliance. See chapter ‘Connecting an ‘open window’ sensor’.

3. Installation

3.1 Safety

Faulty parts may only be replaced by original parts. The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.

If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or an authorised service technician, in order to avoid hazard.

Disconnect the appliance from the mains supply before starting any repair work.

If the safety instructions and warnings are not followed, the manufacturer cannot be held responsible for any resulting damage.

The appliance may only be connected to the power mains by an authorized service technician or expert. Tampering with the appliance or nonprofessional repair thereof may result in risk of severe injury or damage to the product.

If another electrical appliance is connected to an AC power socket near the appliance, make sure the power cord does not come in to contact with hot cooking zones.

Before connecting the appliance

**WARNING!**

Carefully read the instructions for use before connecting the appliance. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty.

**WARNING!**

Life-threatening, the danger of poisoning through back-drafting of combustion gasses!

Check the appliance for transport damage. Do not connect a damaged appliance.

The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).

Extraction hoods and other appliances that extract cooking vapours can affect the safe operation of appliances that burn gas or other fuel (including those in other rooms) by backflowing combustion gases. These gases can potentially lead to carbon monoxide poisoning. After installing an extraction hood or other vapour extractor, the operation of appliances with flue gas extraction must be tested by a competent person to ensure that the combustion gases do not flow back.

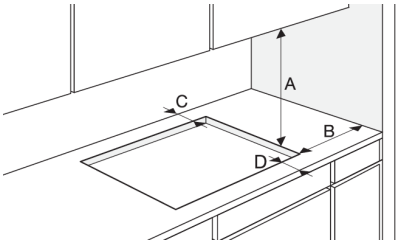
Always provide adequate ventilation!

When the extraction unit and appliances supplied with energy other than electricity are simultaneously in operation, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Local regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

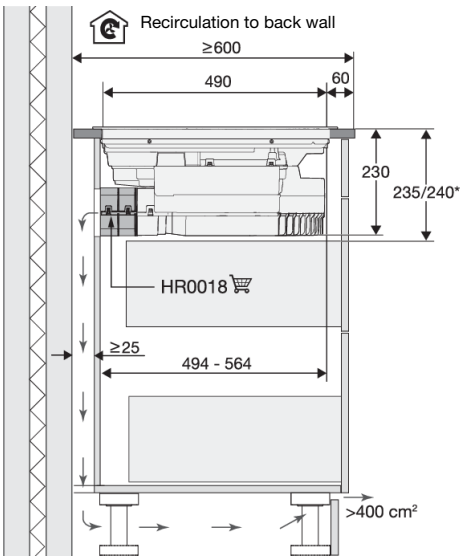
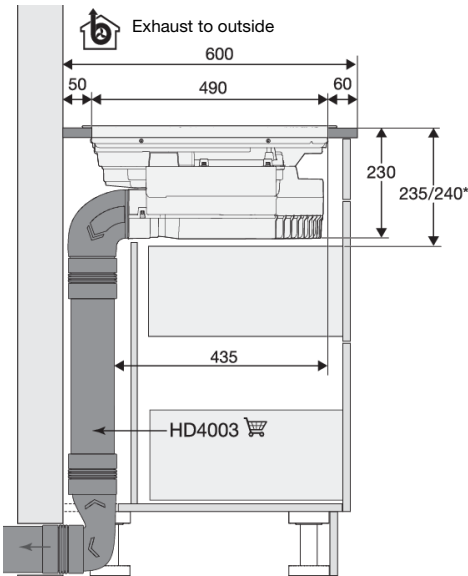
3.2 Preparations for installation

Free space around the appliance



A	≥ 500 mm
B	≥ 40 mm
C	≥ 40 mm
D	≥ 50 mm

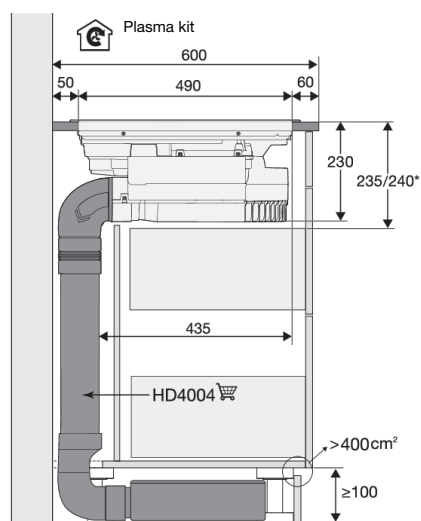
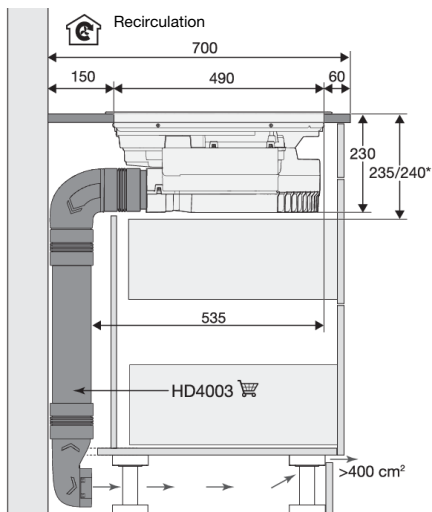
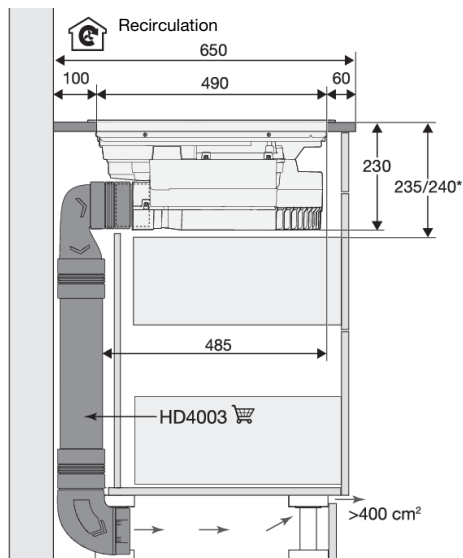
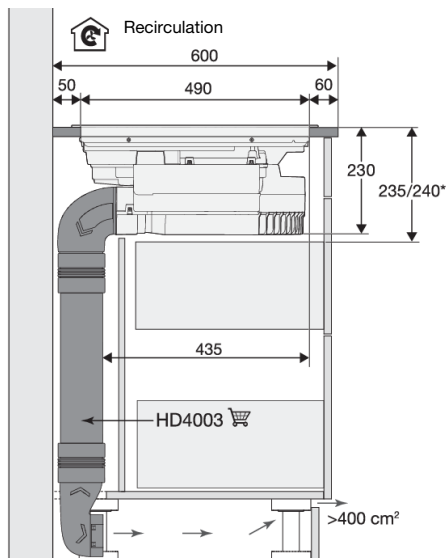
Installation options



*Flush-mount

**INFORMATION!**

If the recirculation option through the rear wall of the kitchen cabinet is used, the exterior walls should be properly insulated to reduce condensation from cooking vapours as much as possible.



*Flush-mount

- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 105 °C.
- The worktop into which the hob is fitted should be flat.

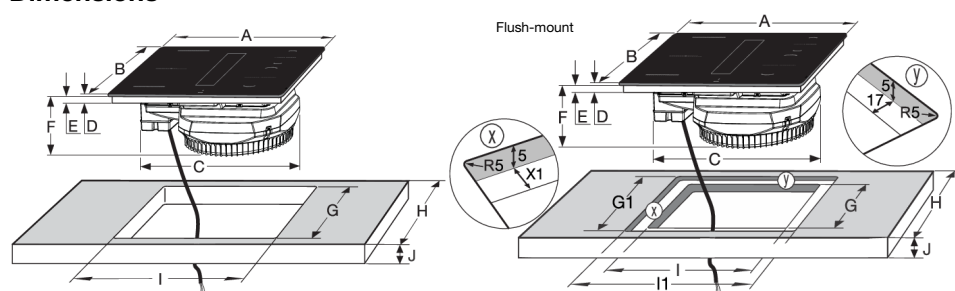


INFORMATION!

Normal operation of the induction cooking hob electronic components requires sufficient air circulation.

**INFORMATION!**

For additional ducting and accessories visit maintainlife.com or call local service support.

**Dimensions**

Hob Width	A	B	C	D	E	F	G1	G	H	I1	I	J	X1
70 cm	700	520	557	46	42	230	524	490	≥600	704	560	≥ 10	72
83 cm	830	520	557	46	42	230	524	490	≥600	834	750	≥ 10	42

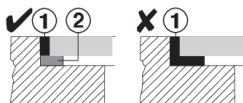
**INFORMATION!**

The countertop must be strong enough to ensure the safe use of the hob. If in doubt, consult the countertop manufacturer.

Flush-mount

The appliance may only be installed into a temperature- and water-resistant countertop, such as a countertop made of (natural) stone (marble, granite), or solid wood (the edges along the cut-out have to be sealed). When installing into a countertop made of ceramics, wood, or glass, a wooden sub-frame should be used. The frame is not supplied with the appliance. The appliance may only be installed into a countertop made of other materials after you have consulted the countertop manufacturer and obtained his express approval. Internal dimension of the basic unit should be at least equal to the internal cutout for the appliance. This will allow simple removal of the appliance from the countertop.

Install the appliance (see 'Built-in') and connect the appliance to the mains power supply (see 'Electrical connection'). Test the operation of the appliance before applying the seal. Seal the groove between the appliance and the kitchen worktop with a silicone sealant. The silicone sealant used to seal the appliance must be temperature-resistant (to at least 160 °C). Smooth out the silicone sealant using suitable tools. Observe the instructions for use of the selected silicone sealant. Do not switch on the appliance until the silicone sealant has dried completely.

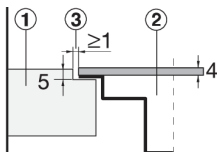


1. Silicone sealant, 2. Sealing tape



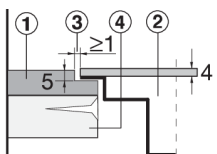
INFORMATION!

Pay particular attention to built-in dimensions with (natural) stone countertops. When choosing the silicone sealant, observe the countertop material and consult the countertop manufacturer. Use of inappropriate silicone sealants can result in permanent discolouration of some parts.



Stone countertop

1. Countertop
2. Appliance
3. Slot



Ceramic, wooden, or glass countertop

1. Countertop
2. Appliance
3. Slot
4. Wooden frame, thickness 16 mm

Given the margin of error (tolerance) for the glass ceramic plate of the appliance, and the cutout in the countertop, the slot is adjustable (min. 2 mm).



WARNING!

The service department shall only be responsible for repairing and servicing the cooking hob. Consult your specialized kitchen equipment dealer regarding re-installing the flush-mount cooking hob.

Electrical connection

- This appliance must be earthed.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. This is also applicable for appliances with a supply cord and plug when the plug is not accessible after installing the appliance. Using an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm fitted in the fixed wiring will fulfil this requirement.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (voltage and frequency) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The voltage, frequency, power and the country for which the appliance has been designed are shown on the appliance rating plate.

- For class I appliances, check that your home's electrical system provides proper earthing.
- If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. This is also applicable for appliances with a supply cord and plug when the plug is not accessible after installing the appliance. Using an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm fitted in the fixed wiring will fulfil this requirement.
- The power cord must hang freely and should not be fed through a drawer.
- Use an approved cable with the correct cable diameters appropriate for the connection. The cable casing should be able to withstand at least 65 °C and therefore preferably be of type H05VV-F.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate conforms to the voltage in your power mains.
- The connection should be adjusted to the current and fuses.
- The appliance should not be connected to the mains via a multi-plug adapter or extension cable, as the safe use of the equipment cannot be guaranteed.
- After installation, the parts carrying electrical current and insulated parts shall be protected against contact.



WARNING!

Do not test correct operation when the appliance is on its underside. The appliance must be fully installed when the extractor is tested.

Determining the electrical connection available in the house



INFORMATION!

Check the voltage. Before connecting the appliance, make sure the voltage specified on the rating plate conforms to the voltage of your power mains. The voltage of your power mains (220–240 V between L and N) should be checked by an expert using an appropriate measuring device.
Check the voltages present as indicated in the diagrams below.

3 phases - 1 neutral	2 phases - 1 neutral	1 phase - 1 neutral
2 phases - 2 neutral (only for NL)*	3 phases (only for BE)	1 phase (only for BE)



INFORMATION!

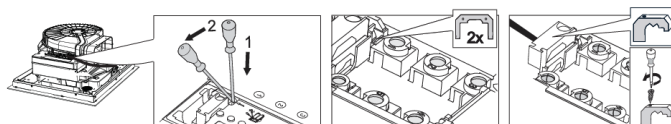
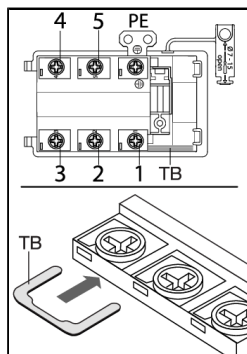
*The 2 phases (L1 and L2) should be secured by only one and the same earth leakage breaker. Running L1/N1 through a different earth leakage breaker than L2/N2 is not allowed.

Attaching the power cord to the appliance



INFORMATION!

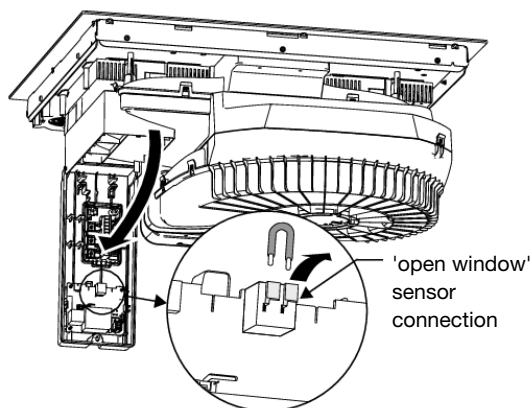
Refer to the wiring diagrams located at the bottom of the appliance.



1. Open the cover of the connection terminal box.
2. Run the power cord through a cord strain relief (clamp) which protects the cable from being pulled out.
3. Connect the wires according to your type of appliance.
4. Make the necessary connections between the terminals using the supplied terminal bridges. The terminal bridges are located in the connection box.

Connecting an 'open window' sensor

The use of sensor type 'FDS 100' is recommended if a window sensor must be installed. The sensor must be of the potential-free NO (normally open) contact type. It must be connected to the designated port on the motor control unit (MCU) in the enclosure at the front of the appliance. A cord of type H05VV-F 2x0,5 mm² (or similar) is recommended for connecting a window sensor. Without a window sensor, a jumper closes the electrical circuit.



**WARNING!**

Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any work on it!

1. Unscrew the cover of the MCU housing and flip it open.
2. Remove the jumper of the sensor connection.
3. Connect the wires of the cord to the sensor connection.
4. Secure the cord at the cable outlet of the MCU housing with a tie wrap.
5. Connect the wires of the cord to the window sensor in such a way the contact is open when the window is closed (consult the instructions included with the window sensor).
6. Close the lid and screw it tight.

Installation settings

**WARNING!**

Settings cannot be changed once the device has been connected to the mains for more than 2 minutes.

Current limiter

**WARNING!**

A registered and qualified installer must set the current limiter to match your connection and circuit breakers. Please read the safety regulations and the installation instructions carefully.

**NOTE!**

Setting a lower value of the current limiter will cause the appliance to perform at a reduced level.



1. Immediately after connecting the appliance to the mains, touch key to switch on the appliance. Then touch key for 3 seconds.
 - *Menu SEt appears and immediately followed by menu Pou.*
2. Touch the key to open the Pou Menu.
3. Use the < and > keys to select maximum appliance power.
 - *The first number of the value shown is the number of phases connected, and the second and third numbers indicate the current per phase.*
4. Touch key for 3 seconds to save the settings, or key if changes are not to be saved.

Settings	Connection	Current	Power	Power cord	Number and cross section of Power cord wires
132	1 phase - 1 neutral	1x32 A	7360 W	H05VV-F	3 x 4.0 mm ²
116	1 phase - 1 neutral	1x16 A	3680 W	H05VV-F	3 x 1.5 mm ²
113	1 phase - 1 neutral	1x13 A	2990 W	H05VV-F	3 x 1.5 mm ²
112	1 phase - 1 neutral	1x12 A	2760 W	H05VV-F	3 x 1.5 mm ²
110	1 phase - 1 neutral	1x10 A	2300 W	H05VV-F	3 x 1.5 mm ²
216* (default)	2 phases - 1 neutral	2x16 A	7360 W	H05VV-F	4 x 1.5 mm ²
	2 phases - 2 neutral (only for NL)	2x16 A	7360 W	H05VV-F	5 x 1.5 mm ²
	2 phases (BE)	2x16 A	7360 W	H05VV-F	3 x 1.5 mm ²
213*	2 phases - 1 neutral	2x13 A	5980 W	H05VV-F	4 x 1.5 mm ²
212*	2 phases - 1 neutral	2x12 A	5520 W	H05VV-F	4 x 1.5 mm ²
210*	2 phases - 1 neutral	2x10 A	4600 W	H05VV-F	4 x 1.5 mm ²

* Can also be used for a 3-phase connection where the 3rd phase is connected to (the unloaded) terminal 3. For this connection, the supply cable must have 5 x 1.5 mm² cores.

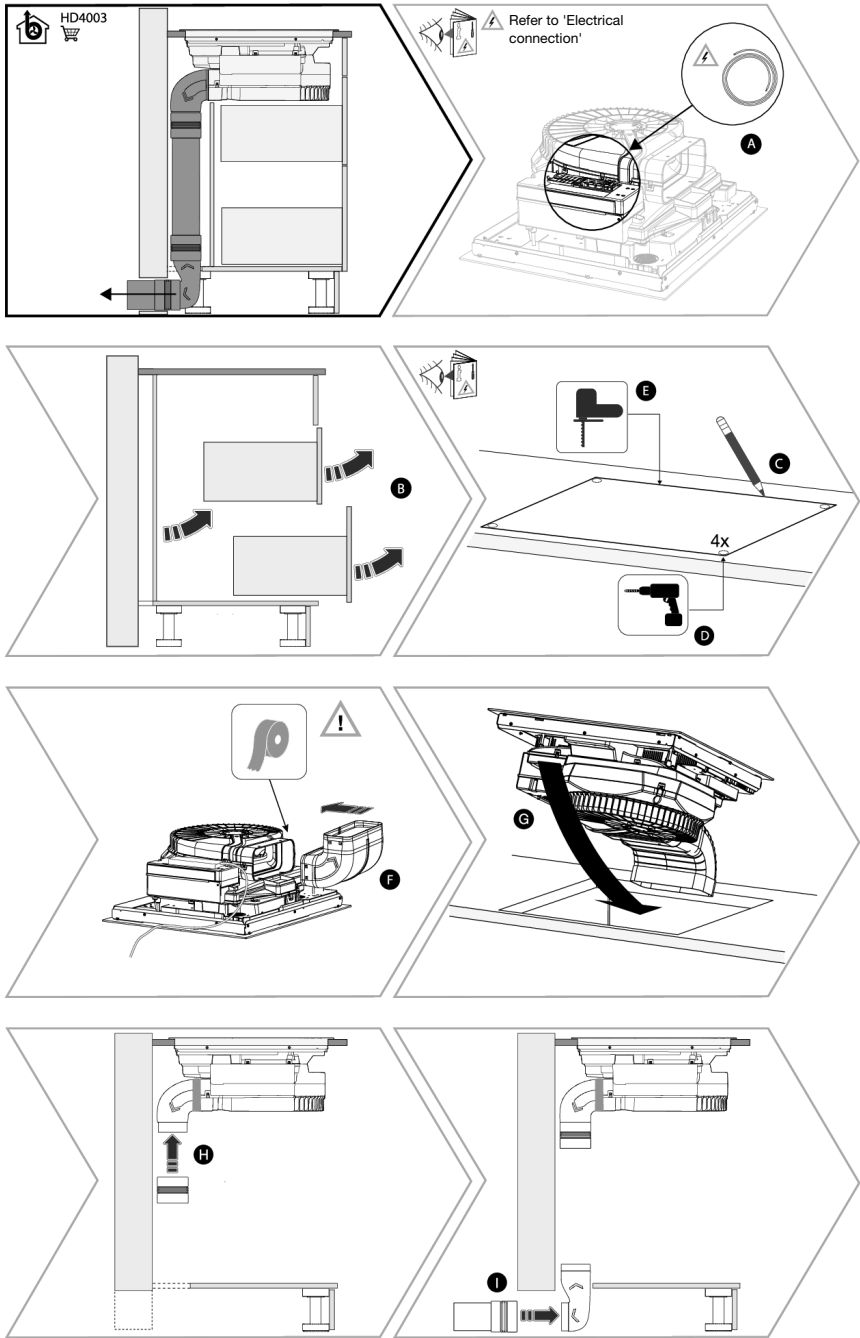
Use Recirculation/Plasma filter

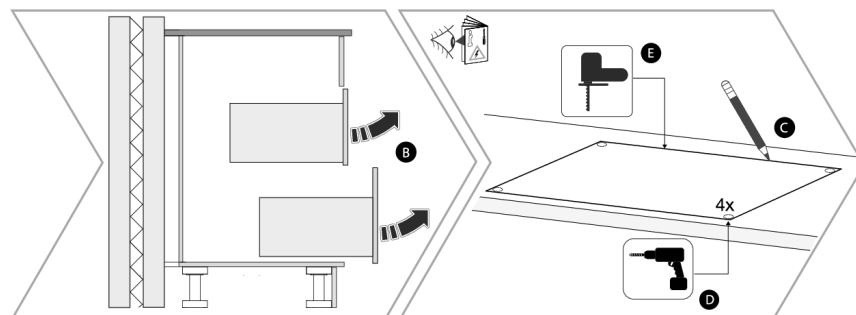
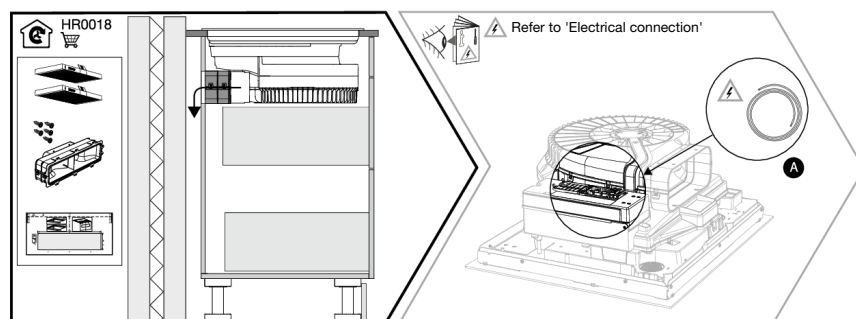
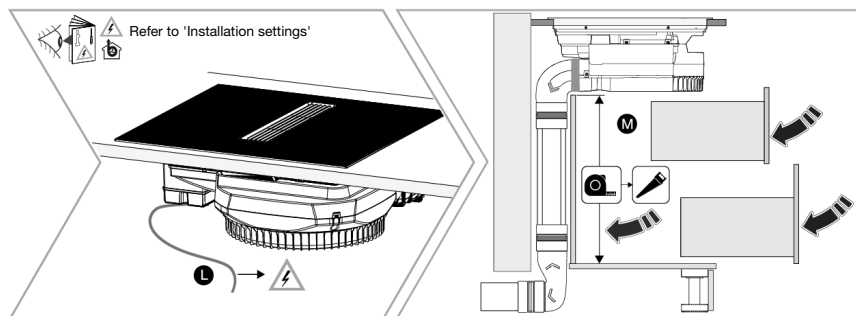
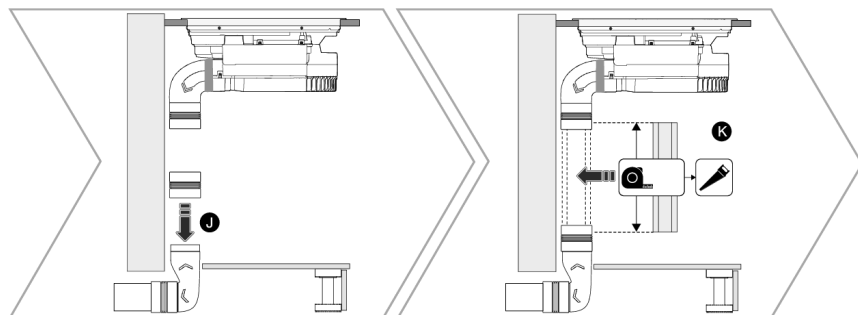
The hob is set to exhaust to outside as standard. Set (if necessary) the hob to use with a recirculation or plasma filter.

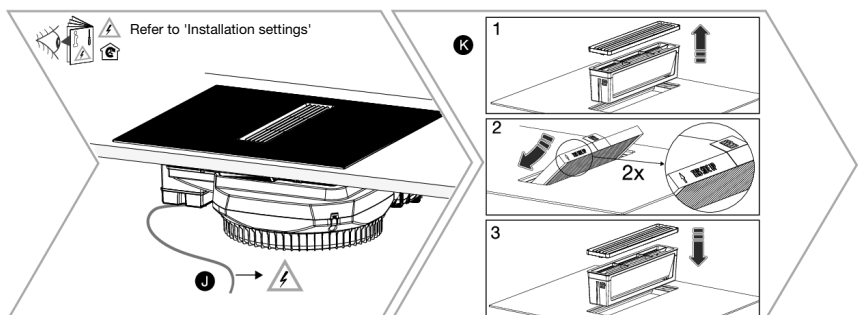
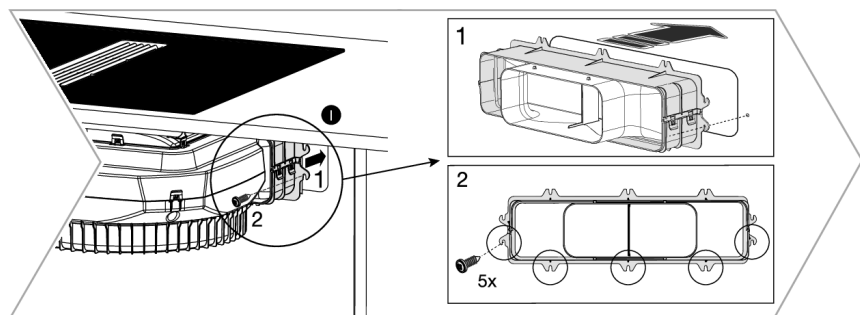
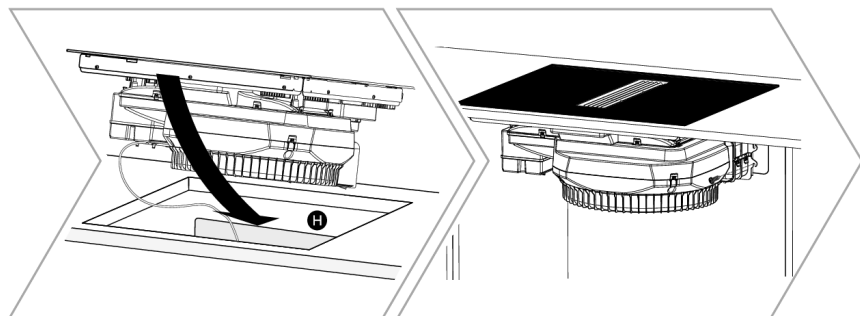
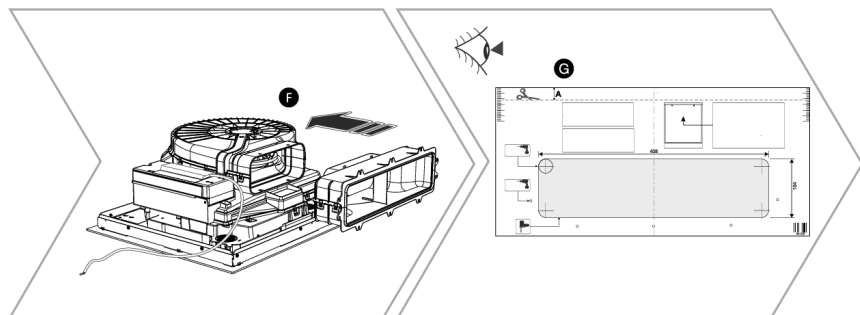


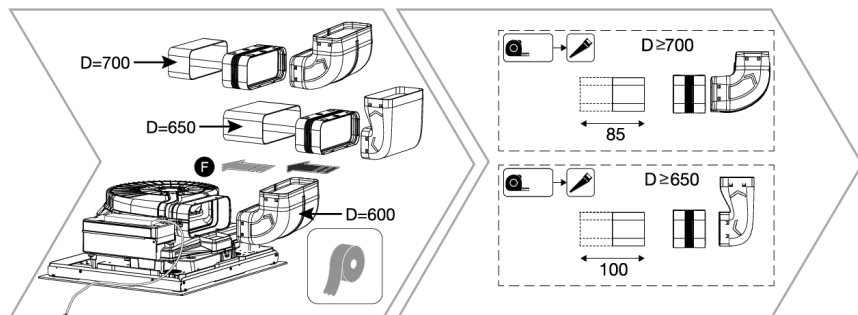
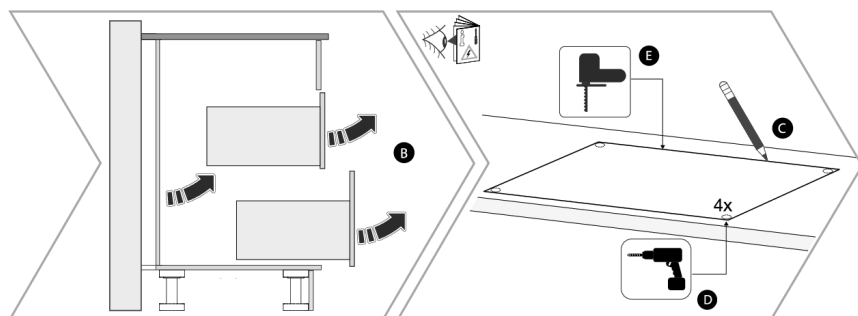
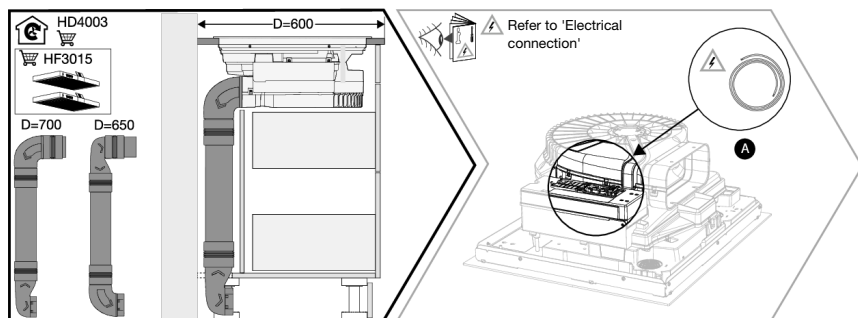
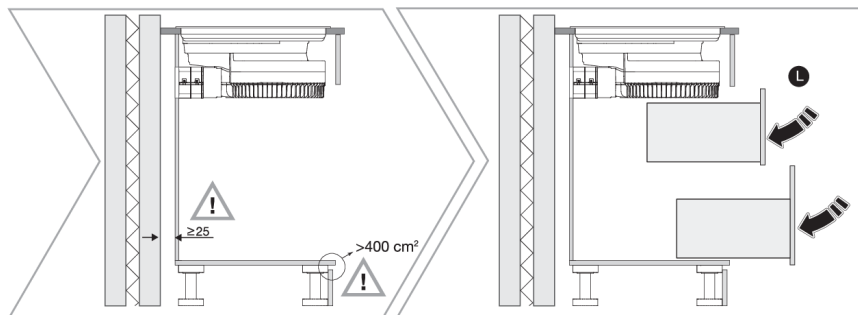
1. Immediately after connecting the appliance to the mains, touch key  to switch on the appliance. Then touch key  for 3 seconds.
 - Menu **SEt** appears and immediately followed by menu **Pou**.
2. Use **<** and **>** to scroll through the menu and select **FLE**.
3. Select another setting with the slider.
 - 0 - Exhaust to outside (standard)
 - 1 - Recirculation filter installed
 - 2 - Plasma filter installed
4. Touch key  for 3 seconds to save the settings, or key  if changes are not to be saved.

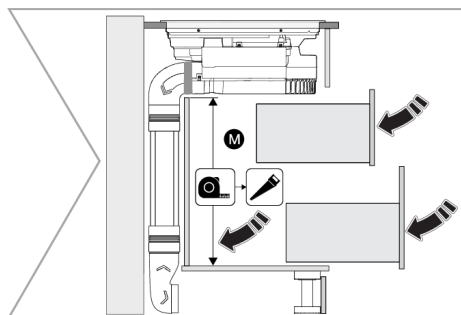
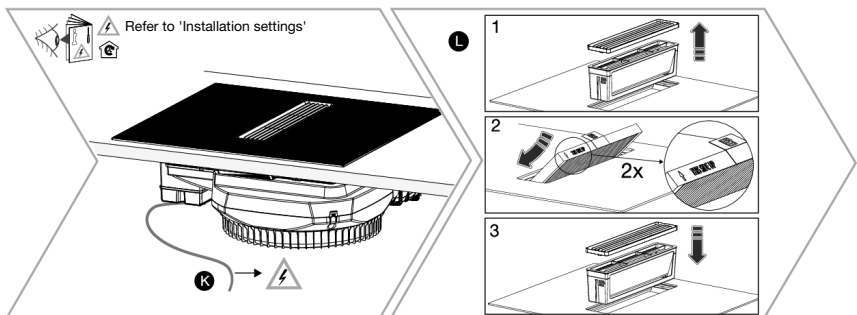
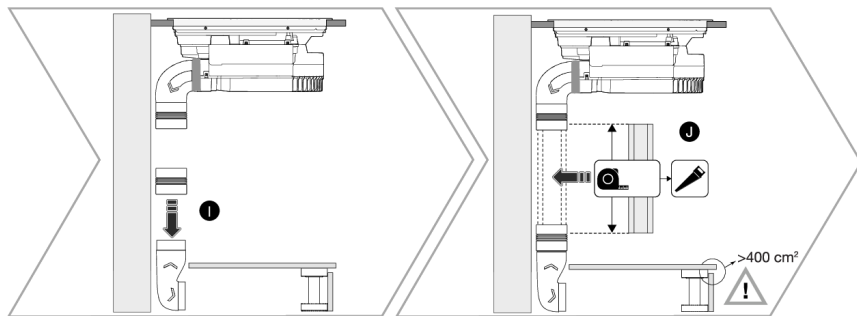
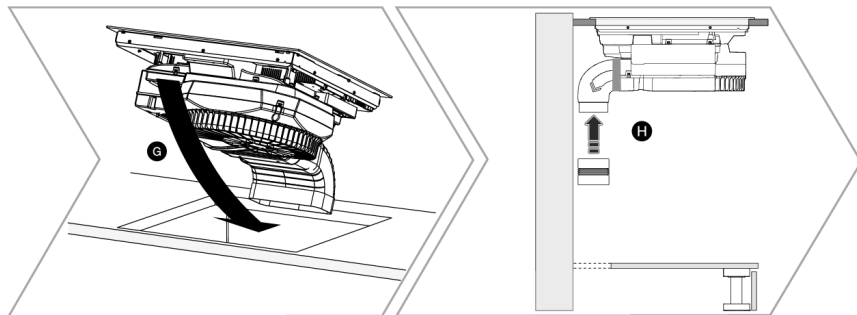
3.3 Built-in

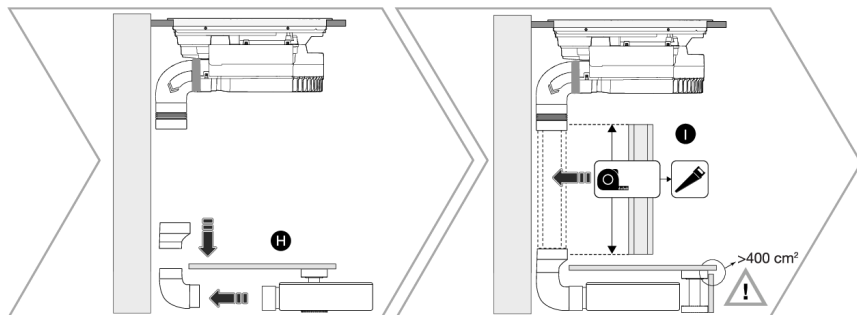
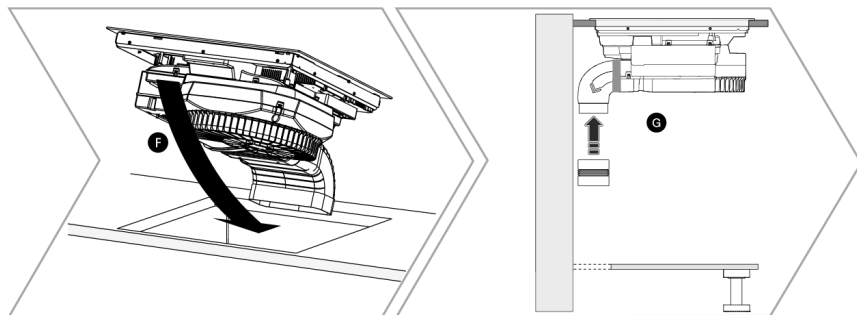
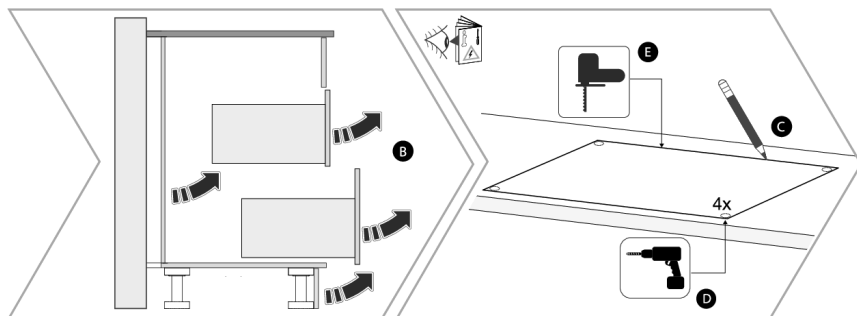
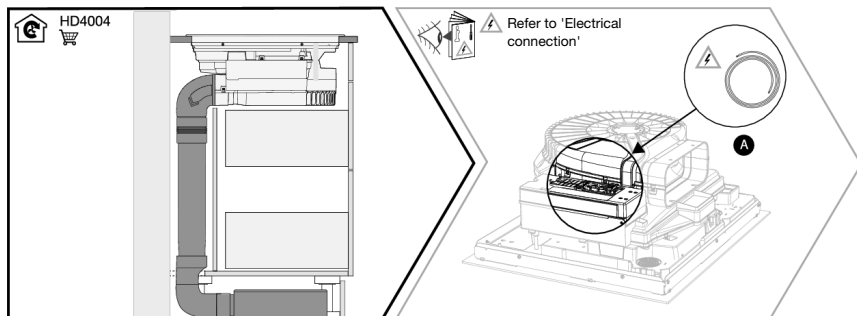


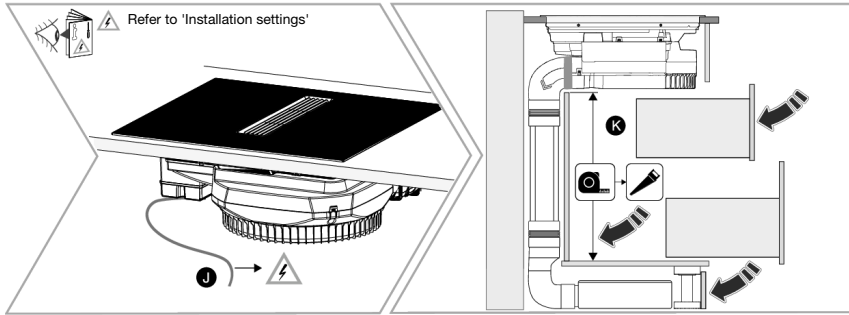












1. Cut the recess in the countertop (see 'Installation dimensions').
2. Fit the ducts to the appliance according to the extraction choice (see 'Installation options'). Tape the ducts airtight where necessary.
3. Place the induction hob into the cut aperture.
4. Install the exhaust ducts according to the selected outlet (see 'Installation options'). For recirculation with exhaust through the rear wall, use the template provided.
5. Connect the hob to the mains power supply (see 'Electrical connection').
6. If necessary, set the appliance to the correct connection power and the selected outlet (see 'Installation settings').
7. When using recirculation or plasma filter, ensure a return airflow opening in the plinth with a minimum area of 400 cm².



INFORMATION!

- Veneer or other finish of the piece of kitchen furniture into which the hob is to be built in should be treated with heat resistant glue (100 °C); otherwise, the worktop finish may be discolored or deformed.
- Use of solid wood corner trims on worktops behind the induction cooking hob is only allowed if the clearance between the trim and the hob is no smaller than indicated on the installation plans.

4. Operating the cooking hob

4.1 Control panel



Key/display	Description
	Switching the hob on/off The key can be used to turn the appliance on or off. Lock/child lock The appliance can be locked and unlocked to prevent it from being switched on unintentionally. Switch off the appliance and touch and hold key for 3 seconds.
	Time functions Kitchen timer; for the entire cooking hob; does not power off the cooking zone.
	Cooking zone timers for each cooking zone; when the time has elapsed, the cooking zone is switched off.
	Timer related to the cooking zone To set the time, touch the partially illuminated clock icon. The icon will light up fully, allowing you to select the time. After 5 seconds, the time will start to count down automatically. The arrow above or below the clock lights up at the current or last selected cooking zone.
	Increase time settings Touch the key to increase the timer settings by 1 minute. Touch and hold the key to quickly increase the timer settings to the desired value.
	Decrease time settings Touch the key to decrease the timer settings by 1 minute. Touch and hold the key to quickly decrease the timer settings to the desired value.
	Fast Touch the key to increase the timer or programme timer settings by 10 minutes.
	Canceling or resetting settings Touch the key to stop the Timer operation and terminate the current settings.
	User settings On the appliance, you can easily set certain parameters such as: volume of acoustic signals, brightness of indicators, automatic detection of cookware, automatic locking, duration of acoustic alarm and various extraction settings. The hob can also be reset to factory settings. Touch and hold the key for 3 seconds to open the 'User settings' menu.
	Pause With this function, you can pause the operation of the entire hob for up to 10 minutes. In the meantime, you can safely clean the hob without losing your settings. Touch the key to turn on or off the cooking pause and turn it on again.

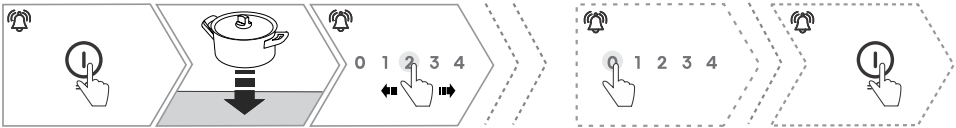
Table continued from last page

Key/display	Description	
A	Additional functions with automatic programs Touch the key to activate additional hob settings: Melting/defrosting, Reheating, Keeping warm just below boiling point, grilling, frying and Boiling.	
A	The key located next to the extraction slider allows you to switch from manual to automatic extraction, regardless of the setting in user settings. The extraction is automatically adjusted when you operate a cooking zone (the higher the power of the cooking zone, the higher the extraction rate).	
	Connection setup (Wi-Fi) (function available depending on the model) When the user interface is on, and the cooking zones are off, touch and hold the key, then release it to enter the menu displayed on the timer.	
MELT	Melting For melting chocolate, melting butter or slowly defrosting frozen food.	
WARM	Reheating/keeping warm This function allows you to automatically heat water-based food, or keep warm ready-made food, without any stirring required.	
SIMMER	Keeping warm just below boiling point/cooking with water The function allows heating the liquid just below the boiling point, where there is no rapid evaporation of water. Recommended for cooking dishes with a large amount of water, e.g. soups, stews.	
GRILL	Grilling The grill function creates a crispy surface, while keeping the food juicy on the inside. Recommended for grilling meat, vegetables, fish.	1 = 120 °C 2 = 160 °C 3 = 180 °C 4 = 220 °C
FRY	Frying The function is intended for cooking or frying food in a large amount of oil. It creates a crispy, golden crust. Recommended for potatoes, meat, fish, dough.	1 = 160 °C 2 = 180 °C 3 = 200 °C
BOIL	Boiling/cooking with water This function allows you to bring water to a boil and/or maintain a boil.	
	Bridge (function available depending on the model) Combine the cooking zones by pressing this key.	
	Timer settings display Display the time settings.	
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A	Slider Touch or slide the slider to set the cooking power or switch off the cooking zone. When 'Automatic pan detection' is enabled, the '0' on the corresponding slider lights up fully when a pan is placed on the cooking zone.	
	Hot zone indicator The cooking hob has an indicator light for each of the cooking zones, indicating that the cooking zone is still hot after switching off. Even if you switch off the hob, this indicator light will be on as long as the cooking zone is hot! Do not touch the cooking zone while this indicator light is on.	
DRY	Dry Air-related components and areas are automatically dried by the appliance.	

Table continued from last page

Key/display	Description
CLEAN FILTER	Cleaning Warning to clean the internal grease filter.
CHANGE FILTER	Replace Warning to replace the internal recirculation filter.
	Clean Air function Selecting the Clean Air function, extraction is switched on (after switching off the induction hob) every hour for 10 minutes to refresh the air in the kitchen.

4.2 Switching the hob on/off



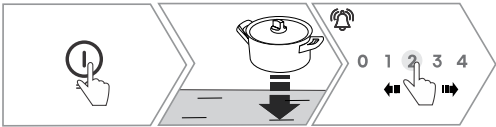
1. Touch key  1 second to switch on the hob.
2. On the slider indicating the cooking zones, level 0 is partially illuminated. If the pan is already on the hob, 0 is fully illuminated and the rest of the slider is partially illuminated.
3. Place the cookware onto the selected cooking zone, and '0' on the corresponding slider will light up fully.
4. Set the cooking power by touching the desired power level. A short beep will be emitted. The selected level is fully illuminated.
5. Switch off the hob by touching key .

 **INFORMATION!**

If no cooking zone is switched on in 20 seconds, the induction hob will power off.

4.3 Automatic pan detection

The hob has a preset automatic detection of the presence of cookware on the cooking zone.



1. Touch key  to switch on the hob.
2. Place the cookware onto the selected cooking zone, and the hob will automatically detect the presence of cookware. The corresponding slider is partially illuminated. When the value is selected, it will light up fully.
3. Set any cooking level.

**INFORMATION!**

'Automatic pan detection' can be turned off in the 'User settings' menu.



The appliance automatically detects a missing pan on an active cooking zone. In case of a missing pan, the entire slider with the set power will flash. During this time, the corresponding timers are temporarily paused on the cooking zone where no pans are present.

**INFORMATION!**

If you do not put the cookware back on the cooking zone within 2 minutes, an acoustic signal will be emitted and the cooking zone will be switched off.

4.4 Pan movement detection

The hob automatically detects the movement of the cookware from one cooking zone to another or the removal of the cookware from the hob if the function is enabled.

**INFORMATION!**

Detection of pan movement is only possible if automatic pan detection is enabled in the 'User settings' menu.



1. Transfer (within 3 sec.) the cookware from one active cooking zone to another free cooking zone. The preset power level and the preset timer will start flashing on the new cooking zone.
2. Within 5 seconds, confirm the transfer of settings by touching the slider.
3. If the settings transfer is not confirmed within this time or level 0 of a new cooking zone is touched, the settings will not be transferred.

**INFORMATION!**

Pan movement is not detected on the cooking zones when automatic programs such as WARM, MELT or other additional functions are active.



INFORMATION!

Moving a large pan placed on paired Bridge induction cooking zones to other Bridge induction cooking zones is also possible.



INFORMATION!

When an additional function (see chapter 'Extra functions') is active, it will not be transferred if a pan is moved to another zone.

4.5 Switching the cooking zone on/off



1. Touch or swipe the selected slider to select the desired power level.
2. A short beep sounds, the selected power is fully illuminated.
3. Switch off the cooking zone by touching 0 on the slider.

4.6 High heating setting - 'Power boost'

For rapid cooking, activate the boost power level on the cooking zones. This enables larger quantities of water to heat up quickly using additional power. After activation, the extra power automatically drops to level 9. If the hob isn't too hot, boost can be reactivated after automatic shutdown.



1. Place the cookware onto the selected cooking zone.
2. Select boost level P with the slider.
3. To switch off the 'Power boost' function, reduce the cooking zone power.



INFORMATION!

After 10 minutes, the power boost setting is automatically reduced to setting 9.

4.7 Automatic heating

Use Automatic heating to quickly heat a pan. When Automatic heating is actuated, the power temporarily goes to setting 9. Depending on the preselected power level, the pan will be heated for the related heating time (see table). Then, the power automatically returns to the set power level.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8
Heat-up time (in seconds)	40	70	120	180	260	430	120	195

During Automatic Heating, reducing the power level will deactivate the program. If the power level is increased during operation, the new timer will incorporate the time already elapsed at the previously set level. Should this elapsed time exceed the newly selected duration, Automatic Heating will end automatically.



1. Place the cookware onto the selected cooking zone.
2. Touch a power setting on the slider for 3 sec. The set power level lights up, and level 9 starts flashing.
3. The pan heats up quickly at setting 9 and returns to the selected setting after the heating time has elapsed. An acoustic signal sounds when the heating time has elapsed.

 **INFORMATION!**
Do not use Automatic Heating with a preheated pan.

 **INFORMATION!**
Automatic heating is suitable for dishes that need to be heated at maximum power initially, followed by slow cooking at a lower power level — without requiring constant supervision. However, Automatic heating is not suitable for braising, frying, or sautéing; for food that requires frequent turning, basting, or stirring; or for boiling food in a pressure cooker over an extended period.

4.8 Bridge Induction zone

(function available depending on the model)

The 'Bridge Induction' cooking zones on the left or right side of the hob can be combined into one large connected zone. You can place an oval baking dish or grill plate on this zone.

 **INFORMATION!**
The pan must be large enough to cover the centres of the upper and lower cooking zones.

- The maximum size of the baking tray is 40 x 25 cm.
- For an even heat distribution, we recommend a baking tray with a thicker bottom.
- The baking tray gets very hot during cooking, so take care to protect against burns.
- When placing the baking tray on the hob, be careful not to cover the control module with it.

Cooking zones can be combined under the following conditions:

- Both zones are inactive.
- One of the compatible zones is active — the set power level is transferred to the combined zone.
- Both zones are active — the combined zone adopts the power level from the zone operating at the lowest setting. If both zones are set to the same level before combining, this setting is retained.



- | |
|--|
| 1. Touch key  to activate the function. A short beep will sound. |
| 2. Set the cooking level with the lower or upper slider. |
| 3. Deactivate the function by touching  or by touching level 0 on the slider. A short beep will be emitted. |
| 4. The timer switches off if you switch on 'Bridge Induction'. It will be necessary to set the time again. |

4.9 Pause - "Stop&Go"

With this function, you can pause the operation of the entire hob during cooking.



- | |
|--|
| 1. Touch and hold key  for 1 second to activate the function. A short beep sounds, the pause key flashes, and all cooking zones and the automatic pan detection temporarily stop. The cooking zone timers are paused, but the kitchen timer continues to run. |
| 2. All keys are inactive except  and  . |
| 3. Touch for 1 second key  within 10 minutes to deactivate the function. The hob continues to operate with the same settings as before the function was activated. |

 INFORMATION! If no key is pressed within 10 minutes, the hob will switch off automatically.
--

 INFORMATION! If the kitchen timer is set, it remains active even if the hob is paused using the Pause - 'Stop&Go' function.
--

4.10 Memory function - 'Recall function'

In case of switching off the user interface unintended, the function allows you to restore the cooking zone setting when switching on again.



- | |
|---|
| 1. Switch the hob on again within 9 seconds of switching it off. |
| 2. After power-up, the indicator flashes for 7 seconds. |
| 3. Within 7 seconds of switching on the appliance, touch key to restore the settings set before switching off the hob. When the settings are restored, an acoustic signal will be emitted. |
| 4. The settings cannot be reversed if key is not touched within 7 seconds or any other key is activated immediately after powering on. |

4.11 Child lock

The hob can be locked against unwanted switching on.

INFORMATION!
The hob must be switched off to activate the child lock.



- | |
|---|
| 1. Touch and hold for 3 seconds. |
| 2. 'Loc' appears on the timer function display. A beep sounds, and the hob is now locked. |
| 3. When the hob is locked, touch and hold for 3 seconds. A beep sounds, and the hob is now unlocked. |

INFORMATION!
If 'Loc' is enabled in 'User settings', the control must always be unlocked before using the hob.

4.12 Hot cooking zone indicator

The hob is equipped with a hot cooking zone indicator.

The cooking zone heats up via residual heat emitted by the cookware. When you remove the cookware from the cooktop or turn off the cooking zone, the indicator light illuminates; during this time, you can use this heat to keep food warm or melt dishes.



WARNING!

When goes out, the cooking zone may still be hot!
Danger! Risk of burns.

4.13 Time functions

Kitchen timer

The kitchen timer operates independently and is not connected to the cooking zone.



INFORMATION!

The kitchen timer can only be set if the appliance is switched on. When the kitchen timer is set, the time will continue to count down even after the hob is switched off or during the active Stop&Go function.

1. Touch key to activate the kitchen timer. The display flashes and shows the corresponding kitchen timer icon.

2. Touch key < or > to set the desired time in the range between 1 minute and 9 hours and 59 minutes.

Touch key to increase the desired time by 10 minutes.

3. The setting can be confirmed manually by touching key or will be confirmed automatically after 7 seconds from the last change of the desired time.

4. After successfully confirming the setting, a beep sounds, and the corresponding timer function icon is fully illuminated.

5. During the last minute of countdown, remaining time will be displayed in seconds.



INFORMATION!

After the time has elapsed, a beep sounds, which can be switched off by touching any key.

Cooking zone timer

The cooking zone timer allows a selected cooking zone to be switched off automatically after a set time has elapsed. A sound signal will sound, which can be switched off by touching any key. The timer can only be set when the cooking zone is active.



1. Touch key  to activate the cooking zone timer. The display flashes  and shows the corresponding cooking zone timer icon.
2. Touch key < or > to set the desired time in the range between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. Touch key  to increase the desired time by 10 minutes.
3. The setting can be confirmed manually by touching key  or will be confirmed automatically after 7 seconds from the last change of the desired time.
4. After successfully confirming the setting, a beep sounds, and the corresponding timer function icon is fully illuminated.
5. During the last minute of countdown, remaining time will be displayed in seconds.


INFORMATION!

When using two or more timer functions, the icon for the currently active timer is fully illuminated and accompanied by an arrow. Other active timer icons remain fully illuminated but do not display an arrow. To switch the display to a different timer function, press the corresponding key.

Changing the time function

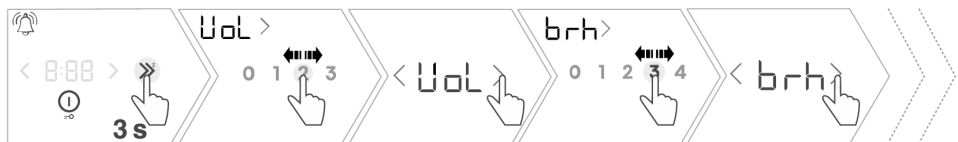
1. Make sure that the time function to be adjusted is shown on the display. If it is not, do so by pressing the key belonging to the time function. With the selected function, the triangle is illuminated.
2. Touch key  or  again so the timer display flashes.
3. Change the time by touching key < , > or  .
4. The setting can be confirmed manually by touching key  or  , or will be confirmed automatically after 7 seconds from the last change of the desired time.

Switch off the time function

When the time function is shown on the display, it can be terminated by simultaneously touching keys < and > . It can also be terminated by touching key  when it is set to 0:00 and confirmed or shown on the display.

4.14 User settings

On the appliance, you can easily set certain parameters such as: volume of acoustic signals, brightness of indicators, automatic detection of cookware, automatic locking, duration of acoustic alarm and various extraction settings. The hob can also be reset to factory settings.



**INFORMATION!**

The procedure to open the user settings menu requires switching on the device from a powered-off state. The procedure must then be initiated within 7 seconds after the device is turned on.

1. Within 7 seconds after the appliance is turned on, touch key **»** and hold for 3 seconds to open the user settings menu.
2. The display shows **SEL** and after 2 seconds **Vol** is displayed.
3. Use **<** and **>** to navigate the menu between the possible settings.
4. The available settings for the selected parameter are shown as numbers on the front-right slider and can be selected directly. The currently active setting is fully illuminated.
5. Exit user settings by touching key **»** for 3 seconds (settings are saved) or key **⊙** (settings are not saved).

**INFORMATION!**

User settings cannot be accessed if the kitchen timer is active.

Key/display	Description
Vol	Volume adjustment Use the slider to set the desired volume level from 0 to 3.
brh	Brightness setting Use the slider to set the desired level of illumination from 1 to 3.
Aut	Automatic pan detection Use the slider to set the function to 1 (on) or 0 (off).
Loc	Child lock setting Use the 1 (on) or 0 (off) setting to turn on or off the automatic locking of the appliance.
dur	Alarm duration setting Use the slider to set the alarm duration from 0 to 2. 0 = 5 seconds 1 = 1 minute 2 = 2 minutes
Hod	Automatic extraction By setting Hod to 'Automatic', the extractor is automatically switched on when the induction hob is switched on. The extraction is automatically controlled when a cooking zone is operated (the higher the power level of the cooking zone, the higher the extraction). The extraction mode (sensitivity level) can be set separately (see setting SEn) depending on the selected power of the cooking zones. 0 - Manually 1 - Automatic (default setting)
GrF	Clean grease filters indicator

Table continued from last page

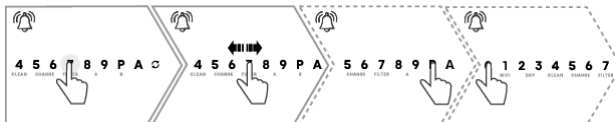
Key/display	Description
	In this setting, choose the degree of use of the induction hob (with extractor) to determine when the grease filter needs to be cleaned. Cleaning the grease filter is shown with an indication. There are 3 options available: 1 - No to limited use of cooking oils (P1) [cleaning every 40 hours]. 2 - Moderate use of cooking oils (P2) (default) [cleaning every 20 hours]. 3 - Heavy use of cooking oils (P3) [cleaning every 10 hours]. 4 - Indication switched off (OFF)
SEN	Extraction sensitivity level Set a sensitivity level for automatic extraction (Hod function enabled) depending on the power level of the cooking zones. There are 3 sensitivity levels adjustable: 1 - Extraction setting (L1) adjustable up to a maximum of level 5 2 - Extraction setting (L2) adjustable up to a maximum of level 7 (default) 3 - Extraction setting (L3) adjustable up to a maximum of level 9
FAC	Restoring to factory settings Touch level 1 of the slider from the front right cooking zone for 3 seconds to reset the settings to factory defaults.

4.15 Operating the extraction module

The extraction is set to 'Auto Start extraction' by default (symbol 'A' lights up). The extractor starts automatically when a cooking zone is used. The level of extraction is adapted to the selected power of the cooking zone depending on the set extraction sensitivity level (see chapter 'User settings'). The extraction can also be set to manual use.

Setting the extraction manually:

1. Touch the slider to start extraction. A sound signal confirms the correct operation of the slider.



2. Touch or swipe the slider to set a higher or lower extraction.
 - There are 9 extraction levels and a boost level available.
 - After 10 minutes, the boost level automatically switches back to setting 9.
3. Switch off the extraction by setting the extraction to 0 (zero) with the slider.



INFORMATION!

The 'Auto Start extraction' can also be switched on by touching the 'A' key. The extractor display now shows the current automatic extraction mode. Touching the 'A' key again switches the 'Auto Start extraction' off (back to manual operation).

Clean Air function

With the Clean Air function, after switching off the induction hob, the extractor is switched on every hour for 10 minutes to refresh the air in the kitchen.

1. The Clean Air function can be enabled by touching the  key.
- The Clean Air function works for a maximum of 24 hours.
- Symbol  indicates Clean Air is switched on.



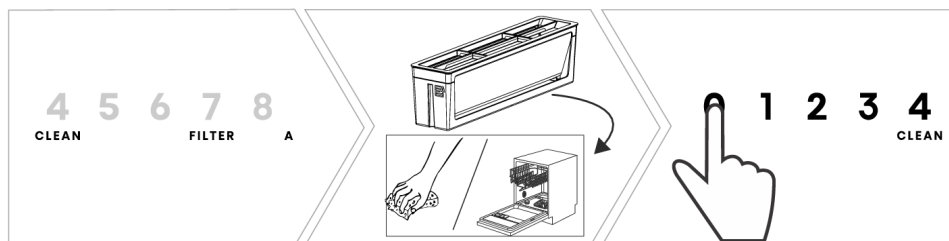
INFORMATION!

The extraction level, ventilation duration, and total duration of Clean Air are adjustable, but these changes can only be made using the app.

Indicator 'clean grease filter'

The extractor module has a grease filter indicator 'CLEAN FILTER A'. This indicator flashes when the grease filters need cleaning. Three usage intensities can be set to determine the cleaning runtime of the grease filters. By choosing the right usage intensity depending on cooking behaviour, the filters will not need to be cleaned more than necessary.

1. Touch the '0' position of the slider to reset the filter indication.



Indicator to 'replace recirculation filter'

The extractor has a recirculation filter indicator 'CHANGE FILTER B' that flashes when the filter needs to be replaced.

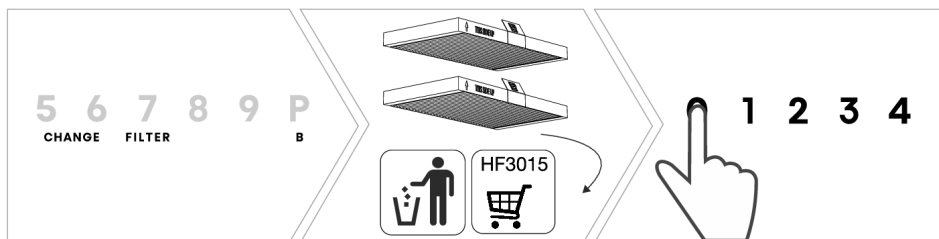
The recirculation filter has a replacement interval of 300 operating hours. See 'Replacing the recirculation filter' in chapter 'Maintenance'.



INFORMATION!

When the appliance is set to recirculation mode and a plasma filter is installed, you can reset the replacement indicator without needing to replace the filter. Refer to the plasma filter manual for more information.

1. Touch the '0' position of the slider to reset the filter indication.



Air-Dry function

The Air-Dry function ensures that the extraction channels and grease filters are blown dry.

If the hob has been used for over 3 minutes before switching off, Air-Dry is switched on for 5 minutes (at extraction level 1). If it has been used for more than 10 minutes, Air-Dry is switched on for 15 minutes (at extraction level 1). During this time, 'DRY' is displayed.

1. Touch and hold the slider at level 0 to stop the Air-Dry function.



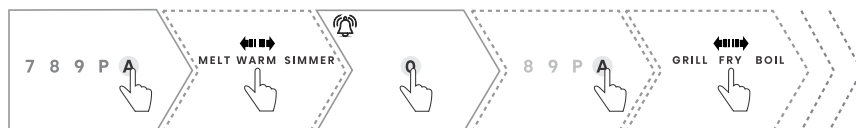
INFORMATION!

Interrupting the Air-Dry function during the cycle is not recommended.

4.16 Additional functions with automatic programs

The appliance offers six additional functions: Melting (MELT), Reheating/Keeping warm (WARM), Keeping warm just below boiling point (SIMMER), Grilling (GRILL), Frying (FRY) and Boiling (BOIL).

The additional functions enable automatic temperature control, eliminating the need to manually adjust the heating level during cooking.



1. Touching key A opens the additional menu. The slider numbers on the selected cooking zone disappear and additional functions are displayed.

2. The additional function is activated by touching the corresponding key. The additional menu closes when you touch A again, or automatically after 5 seconds if no programme is selected.

3. When an audible signal sounds, the additional function is activated. If you have selected the Grilling or Frying program, a set of additional temperature levels is displayed: 1, 2, 3, (4). Touching a number selects the desired temperature level. Another audible signal confirms that the function has been activated.

4. All additional functions, except Melting, consist of a preheating phase followed by a temperature maintenance phase. While the ideal temperature is being reached, the icon for the selected function flashes. Once an audible signal sounds, the preheating phase is complete and the function icon remains steadily illuminated.

5. The active function can be deactivated at any time by touching 0 on the corresponding cooking zone slider.

Table continued from last page

6. After activating the additional function, the program timer can be set on the corresponding cooking zone. Once the set time has elapsed, the additional function switches off automatically (see “Timer functions” for instructions on setting the timer).

7. If you want to change the additional function after it has already been set, touch the function key A again to open the menu with additional programs. Select the desired program or close the menu.

Key/Display	Temperature	Description of the function
MELT		MELTING
		The function allows you to gently melt foods such as chocolate or butter. It also allows defrosting of frozen food.
WARM		REHEATING
		This function allows you to keep warm and reheat ready-made dishes.
SIMMER		SIMMER
		The function allows heating the liquid just below boiling point, where there is no rapid evaporation of water. Recommended for cooking dishes with a large amount of water, e.g. soups and stews. When preheating is complete, the water has reached the temperature to maintain a gentle simmering. Recommended for cooking dishes with a water content of more than 500ml.
GRILL		GRILLING
1	120 °C	Recommended for griddle cooking meat, vegetables, fish, and eggs using up to 150 ml of oil. Once preheating is complete, the pan reaches the ideal temperature and is ready for use. The GRILL function is not available on the small Ø145 mm cooking zone. Depending on the model, GRILL may be used on bridging zones.
2	160 °C	
3	180 °C	
4	220 °C	
FRY		FRYING
1	160 °C	Recommended for frying potatoes, meat, fish, dough, and vegetables using more than 150 ml of oil. Once preheating is complete, the oil in the pan will have reached the ideal temperature and is ready for use. The FRY function is not available on the small Ø 145 mm cooking zone.
2	180 °C	
3	220 °C	
BOIL		BOILING
		This function automatically brings water to the boil and then keeps it simmering. When preheating is complete, the water has reached temperature and is ready for use. Add food after preheating is complete. Recommended for cooking dishes with a water content of more than 500ml.



INFORMATION!

Using the ConnectLife app unlocks access to over 100 guided recipes and allows easy monitoring of the cooking status, in addition to other advanced functions. When an additional function is activated via the app, its display on the user interface may differ from the standard view. The user manual is available within the ConnectLife app.



INFORMATION!

If the pan is removed from the cooking zone during an active additional function, the active function is paused. The selected additional function will flash together with the A icon. If you replace the pan within 20 seconds, the additional function will be resumed, otherwise it will be switched off.



INFORMATION!

The additional function remains active if the 'Stop&Go' pause function is used for less than 20 seconds. It can also be restored using the memory function.

4.17 ConnectLife

Connecting the appliance to the ConnectLife-app.

ConnectLife is a smart home platform that connects people, devices and services. The **ConnectLife** application includes advanced digital services and carefree solutions that allow users to monitor and control appliances, receive notifications from a smartphone, and update software (supported features may vary depending on your appliance and the region/country in which you are located).

To connect your smart device, you need a home Wi-Fi network (only 2.4 GHz networks are supported) and a smartphone equipped with the application **ConnectLife**.

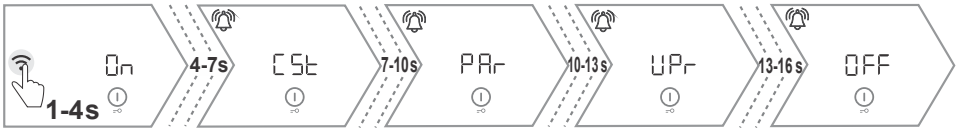
 **ConnectLife**



To download the **ConnectLife** application, scan the QR code or search for **ConnectLife** in your favourite app store.

4.18 Wi-Fi management

Switch on the device and keep key  pressed to open the Wi-Fi module function setting.



1.	Switching on the Wi-Fi module: Touch and hold the key between 1 and 4 seconds to activate the Wi-Fi module. The display will show "On". When you release the key, the Wi-Fi module is activated. After activation, the  symbol will flash.
2.	Connecting the appliance: With a long touch of the key (between 4 and 7 seconds), "CSt" will appear on the display unit. By releasing the key, the connection is activated. A 5-minute timer appears on the display. During this time, scan the enclosed QR code. NOTE: For further settings, follow the instructions in the ConnectLife app.
3.	Connecting additional users: To connect additional users, touch and hold the key (between 7 and 10 seconds) until "PAR" appears on the display unit. By releasing the key, a 3-minute timer appears. During this time, additional users can be connected to the device using the ConnectLife app. After successfully establishing the connection, the Wi-Fi symbol will  stay on. NOTE: To continue the set-up, follow the instructions in the ConnectLife app.
4.	Removing all connected users: After long-touching the key (between 10 and 13 seconds), UPr will appear on the display unit. When you release the key, the user settings icon starts flashing. Touch this icon to activate the remove function. Upon entering the menu, a 1-minute timer appears, which remains visible until all connected users are removed from the device. Use this setting to disconnect all users from the ConnectLife app.
5.	Switching off the Wi-Fi module: After long-touching the key (between 13 and 16 seconds), "OFF" will appear on the display unit. By releasing the key, the Wi-Fi module is switched off. After switching off the module, the symbol  is illuminated at half brightness.

5. Tips and hints

5.1 Cooking hob (conventional or glass ceramic)

- The hob is resistant to temperature changes.
- Using the cooking hob surface as a storage area may result in scratches or other damage to it.
- Do not use the glass ceramic hob if it is cracked or broken. If a sharp object falls on the hob, the hob may break. The consequences of such occurrence may be visible immediately or only after a while.
- If any visible crack appears in the hob, immediately cut off the power supply to the appliance.
- Make sure the cooking zone and the cookware bottom is clean and dry. This will allow better conduction of heat and prevent any damage to the heating surface.
- Do not place empty cookware on the cooking zone, as this may result in damage.

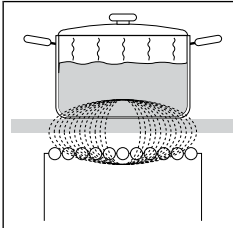
**WARNING!**

If sugar or food with high sugar content is spilled over a hot class ceramic hob, immediately wipe the hob or remove the sugar with a scraper, even if the cooking zone is still hot. This will prevent any damage to the class ceramic surface.

Do not use detergents and other cleaners to clean a hot glass ceramic hob as this could damage the surface.

5.2 Induction cooking zone operating principle

Cooking on an induction hob differs from cooking on traditional appliances. Induction hob uses magnetic field for generating heat and cooking. This means that not all types of cookware can be used on an induction hob.



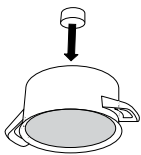
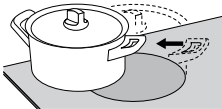
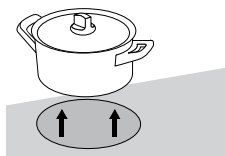
The cooking hob is fitted with highly efficient induction cooking zones. The heat is generated directly in the bottom of the pan where it is needed the most. This avoids any losses through the glass ceramic surface. Power consumption is considerably lower than in conventional cooking zones with radiation heaters.

The glass ceramic cooking zone is not heated directly, but only indirectly with the heat radiated back by the pan. After the cooking zone is switched off, this residual heat is indicated by 🔥 .

In induction cooking zones, heating is made possible by the induction coil installed under the glass ceramic surface. The coil induces a magnetic field which generates eddy currents in the bottom of a ferromagnetic pan, which in turn heats the pan.

The induction will work correctly if you use suitable cookware.

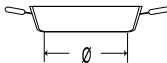
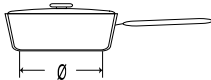
5.3 Induction cookware

	The magnet test: Use a small magnet to check whether the pan or pot bottom is ferromagnetic. If the magnet sticks to the bottom of the pan, then it is suitable for an induction cooker.
	Make sure the pot or pan is in the middle of the cooking zone
	For best cooking results, the ferromagnetic area on the cookware bottom should match the size of the cooking zone. If the cooking zone does not recognize the pan, try placing it on a different cooking zone with a smaller diameter.

Suitable cookware	Unsuitable cookware
steel	glass
enamel-coated steel	alloy steel with copper bottom
cast iron	alloy steel with aluminium bottom

- When using a pressure cooker, keep an eye on it until the right pressure is reached. First, set the cooking zone to maximum power; then, following the pressure cooker manufacturer's instructions, decrease the cooking power when appropriate.
- Make sure there is enough liquid in the pressure cooker, or any other pot or pan. Due to overheating, using an empty pot on the cooking zone may result in damage to both the pot and the cooking zone.
- Some cookware does not have a fully ferromagnetic bottom. In such case, only the magnetic part will heat up, while the rest of the bottom will remain cool.
- When using special cookware, observe the manufacturer's instructions.
- Pan bottom has to be flat.

Cooking zone	Minimum pan bottom diameter
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm



5.4 Energy saving tips

- Cook with a lid on the pan, preferably; this reduces cooking odours and energy consumption. An odour filter that is too moist due to water vapours also reduces its effectiveness.
- When purchasing cookware, consider that the diameter indicated on the pan usually pertains to the upper edge or the lid, which is normally larger than the diameter of the pan bottom.
- If a dish takes a long time to cook, use a pressure cooker. Make sure there is always sufficient liquid in the pressure cooker. If an empty cooker is placed on the cooking hob, it may overheat which in turn may lead to damage to both the pot and the cooking zone.
- Whenever possible, cover the pot or pan with a suitably sized lid. Use cookware that fits the amount of food you are cooking. Cooking in a large partly full pot will consume much more energy.
- Even if there is no pot or pan on the cooking zone or if the pan used has a diameter that is smaller than the diameter of the cooking zone, there will be no losses of energy.
- If the pan is much smaller than the cooking zone, there is a possibility that it will not be detected.
- If a smaller pan or pot is placed on the cooking zone and it is recognized, the hob will only use as much power as necessary given the pan size.

6. Cleaning and maintenance

After each use, wait for the glass-ceramic surface to cool down and clean it. Otherwise, all remaining impurities will burn onto the hot surface the next time you use the hob.

For regular maintenance of the glass-ceramic hob, use special care products that create a protective film on the surface to prevent the dirt from sticking onto it.

Before each use of the glass-ceramic surface, wipe off the dust or any other impurities that could scratch the surface, from both the hob and the pan bottom.



INFORMATION!

Steel wool, coarse cleaning sponges, and abrasive powders may scratch the surface.

The surface may also be damaged by aggressive spray cleaners and unsuitable liquid cleaners.

Signage may become damaged when using aggressive or abrasive cleaners or cookware with a coarse or damaged base.

Use a damp soft cloth to remove minor impurities. Then, wipe the surface dry.

Remove water stains with a mild vinegar solution, which should not be used to wipe the frame (in some models), as it could lose its shine. Do not use aggressive sprays or cleaners to remove limestone.

Remove heavy dirt with special cleaners for cleaning glass-ceramic surfaces. Follow the detergent manufacturer's instructions. Be careful to thoroughly remove cleaner residues after cleaning, as they may damage the glass-ceramic surface when heated up.

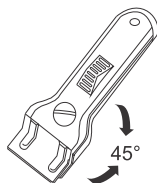
Remove stubborn and burnt dirt with a scraper. When using the scraper, be careful not to injure yourself.

Immediately remove any sugar or sugar-laden food from the glass-ceramic hob using a scraper, even if the hob is still hot, as sugar may permanently damage the glass-ceramic surface.



INFORMATION!

The scraper is not included in appliance equipment.



INFORMATION!

Only use the scraper when dirt cannot be removed with a wet cloth or special cleaners for glass-ceramic surfaces.

Hold the scraper at the correct angle (45° to 60°). Gently press the scraper against the glass and slide it over the signage to remove the dirt. Make sure the plastic handle of the scraper (in some models) does not come into contact with a hot cooking zone.

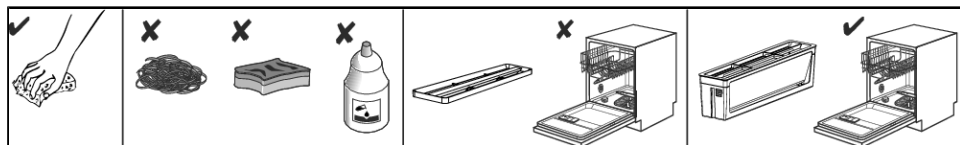
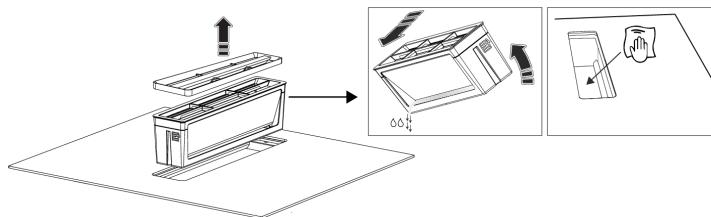


INFORMATION!

Do not press the scraper perpendicularly against the glass and do not scratch the hob surface with its tip or blade.

6.1 Cleaning the grease filter unit

- Clean the grease filter unit when the grease filter indicator 'CLEAN FILTER A' is displayed.
- First remove the inlet grid and then remove the grease filter unit from the extractor module.
- Clean the grease filter unit and inlet grid with warm water, washing-up liquid, and a non-abrasive brush or sponge. You can also clean the grease filter unit in the dishwasher. **The inlet grid should not be cleaned in the dishwasher.** To avoid scratches or stains, make sure the parts are positioned so that all liquids drain away and that there is no contact between them.

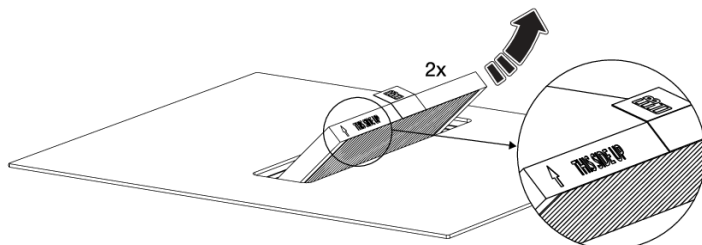


INFORMATION!

It is important that the grease filter unit is thoroughly dried before it is fitted again.

6.2 Replacing recirculation filters

- Replace the recirculation filters when the indicator 'CHANGE FILTER B' is displayed. First, remove the inlet grid and grease filter unit.
- Remove both recirculation filters from the extractor module.
- Ensure the side indicated by the arrow points upwards when installing new recirculation filters.



**INFORMATION!**

Buy new recirculation filters HF3015 at [Maintainlife.com](https://www.maintainlife.com)



7. Problems and errors

During the warranty period, only a service centre authorized by the manufacturer may carry out any repairs.

Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.

Any unauthorized repairs of the appliance may result in electric shock and short circuit hazard; therefore, do not perform them. Leave such work to an expert or a service technician.

In case of minor problems with appliance operation, check this manual to see if you can fix the problem yourself.

Save the instructions for future reference and pass them on to any subsequent owners or users of the appliance.

Following are some troubleshooting tips.

Problem/error	Cause	Solution
The fuse in the meter cupboard trips repeatedly.	The appliance may be incorrectly connected or have an internal fault.	Consult a qualified installer.
Continuous beep and display 	Water has spilt on the control panel, or an object is resting on it.	- Clean and dry the control panel. - Remove the object.
The touch controls are not responding correctly.	The control panel is dirty.	- Clean and dry the control panel. - Remove any pans or dishes. - Allow the appliance to cool down. - Disconnect the appliance from the power supply by unplugging it (if applicable), switching off the appropriate circuit breaker in the meter cupboard, or turning off the main switch. Wait at least one minute before restoring power.
Hot	The control panel is too hot to operate.	Allow the appliance to cool down.
Err	Appliance could not connect to the ConnectLife app or disconnect from it.	- Perform a factory reset. - Refer to the 'ConnectLife' chapter.
E18	Insufficient cooling of the appliance.	- Check that the appliance has been installed according to the instructions in the user manual. - Consult an installer if necessary.
E19	The temperature of a cooking zone is too high.	- Allow the appliance to cool down. - Do not heat empty pans.

Table continued from last page

Problem/error	Cause	Solution
E20	Internal fault in the electronics.	• Disconnect the appliance from the power supply by unplugging it (if applicable), switching off the appropriate circuit breaker in the meter cupboard, or turning off the main switch. Wait at least one minute before restoring power. • Consult an installer if necessary.
E42	Fault in the control panel.	• Clean and dry the control panel. • Disconnect the appliance from the power supply by unplugging it (if applicable), switching off the appropriate circuit breaker in the meter cupboard, or turning off the main switch. Wait at least one minute before restoring power. • Consult an installer if necessary.
Other 'E' error codes	A fault has occurred during operation.	• Disconnect the appliance from the power supply by unplugging it (if applicable), switching off the appropriate circuit breaker in the meter cupboard, or turning off the main switch. Wait at least one minute before restoring power. • Consult an installer if necessary.

If the problems persist despite observing the above advice, call an authorized service technician. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty. In this case, the user will cover the cost of repair.



WARNING!

Before the repair, disconnect the appliance from the power mains (by removing the fuse or by removing the plug from the wall outlet).



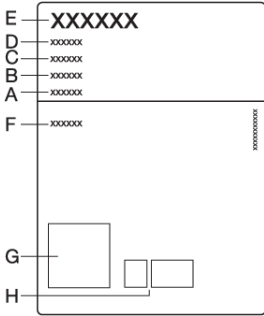
WARNING!

In case of an unknown fault, disconnect the appliance from the mains for 1 minute (by removing the fuse or unplugging the plug). If the fault is not remedied, contact the service department.

7.1 Noises during induction cooking

Noises and sounds	Cause	Solution
Inductiongenerated operating noise	Induction technology is based on the properties of some metals under electromagnetic effect. It results in so-called eddy currents that force the molecules to oscillate. These oscillations (vibrations) are transformed into heat. Depending on the type of metal, this could result in quiet noises.	This is normal and it is not a result of any malfunction.
Transformer-like buzz	Occurs when cooking at a high power level. The reason for this is the amount of energy transferred from the cooking hob to the pot or pan.	This noise will disappear or weaken when you reduce the power level.
Vibration and crackling of the cookware	This noise appears in cookware (pots or pans) made of different materials.	It results from vibrations along the adjacent surfaces of different material layers. This noise depends on the cookware. It can vary depending on the amount and type of food being cooked.
Fan noise	Correct operation of induction electronic components requires temperature control. Therefore, the cooking hob is fitted with a fan that cools the electronics depending on the sensed temperature.	The fan may operate even after the cooking hob has been switched off, if the temperature remains too high.

8. Technical data



- A. Serial number
- B. Model
- C. Type
- D. Code
- E. Trademark
- F. Technical data
- G. QR code
- H. Compliance indications / symbols

The rating plate with basic information on the appliance is located on the bottom side of the cooking hob. Information on appliance type and model can be found on the warranty sheet.

8.1 Information according to regulation

(EU) 66/2014 - (EU) 65/2014 - (EU) 2023/826

Model identification	AKI870ZT	AKI883ZT
Trademark	Etna	Etna
Type of hob	Induction hob with integrated extractor	Induction hob with integrated extractor
Number of electric cooking zones and/or areas	4	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas	Induction cooking zones and cooking areas
- For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area [mm] - For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone [mm]		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$) in Wh/kg		
Energy consumption of the hob, calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	178.2	177.1
Annual Energy Consumption (AEC_{hob}) [kWh/a]	13.2	13.2
Time increase factor (f)	0.3	0.3
Fluid Dynamic Efficiency (FDE_{hob}) [%]	46	46

Table continued from last page

Model identification	AKI870ZT	AKI883ZT
Energy Efficiency Index (EEl_{hood})	16.2	16.2
Measured air flow rate at best efficiency point (Q_{BEP}) [m^3/h]	329.8	329.8
Measured air pressure at best efficiency point (P_{BEP})	603	603
Maximum air flow (Q_{max}) [m^3/h]	610.6	610.6
Measured electric power input at best efficiency point (W_{BEP})	120.1	120.1
Measured power consumption in standby mode (P_s) [W]	0.38	0.38
Measured power consumption off mode (P_o) [W]	-	-
Measured power consumption in standby mode (WiFi) [W]	0.82	0.82
Sound power level (L_{WA}) [dB]	68	68
Energy efficiency class	A+++	A+++
Fluid Dynamic Efficiency class	A	A
Grease Filtering Efficiency (GFE_{hood}) [%]	91.5	91.5
Grease Filtering Efficiency class	B	B
Air flow at minimum and maximum speed in normal use [m^3/h]	149.3 - 458	149.3 - 458
Air flow at intensive or boost setting [m^3/h]	610.6	610.6
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at minimum and maximum speed in normal use [dB(A)]	46 - 68	46 - 68
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at intensive or boost setting [dB(A)]	74	74
Time needed for the equipment to reach the applicable low power mode or condition [min.]	< 1	< 1

8.2 Compliance information

Radio equipment type	HSCIM - 1 module
Operating frequency range	2402.0 - 2480.0 MHz
Maximum output power	7.63 dBm EIRP average (calculated)
Emission type	G1D
Radio equipment type	Wi-Fi module
Operating frequency range	2412 - 2472 MHz
Maximum output power	16.8 dBm EIRP average (calculated)
Maximum antenna gain	0 dBi
Radio equipment type	BLE module
Operating frequency range	2402 - 2480 MHz
Maximum output power	7.63 dBm EIRP average (calculated)
Maximum antenna gain	0 dBi

Etna declares that the device with the function Connectlife complies with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU. The detailed Declaration of Conformity can be found at the web address <https://auid.connectlife.io> on the page of your device among the additional documents.

9. Environmental aspects



WARNING!

Render the appliance unusable to prevent accidents caused by improper use (e.g. through children playing):

- Disconnect the appliance from the mains. With a fixed appliance, this is to be carried out by a qualified electrician.
- Then remove the power cord from the appliance by cutting it off at the device.

9.1 Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during the manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. Ask your local authorities for more information about how to do this.

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

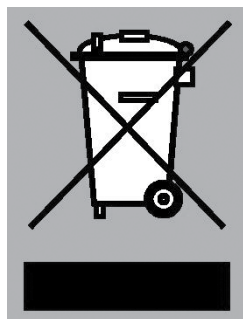
- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

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



WARNING!

Never allow children to play with packaging material due to the danger of injury or suffocation. Store the packaging material safely or dispose of it in an environmentally-friendly way.



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

A separate collection of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials of which the appliance is composed can be recovered to obtain significant savings in energy and raw materials.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

[illegible]

[illegible]

[illegible]



The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Stick the appliance identification card here.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

www.etna.nl
www.etna.be



934202-a5



We reserve the right to make changes.