

**INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTRUCTIONS FOR USE**

**>>> INDUCTIEKOOKPLAAT MET AFZUIGING
TABLE DE CUISSON À INDUCTION AVEC EXTRACTEUR
INDUKTIONSKOCHFELD MIT INTEGRIERTEM ABZUG
INDUCTION HOB WITH EXTRACTOR**

AKI586ZT

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar



NL	Handleiding	NL 3 - NL 27
FR	Manuel	FR 3 - FR 27
DE	Handbuch	DE 3 - DE 27
EN	Manual	EN 3 - EN 27

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Belangrijke informatie - Information importante - Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil - Tipp - Tip

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Veiligheidsinstructies

Temperatuurb veiliging	7
Kookduurbegrenzer	7
Gezond koken	7

Gebruik

Geluiden bij inductie	8
Pannen	8
Vermogensniveaus voor koken	9
Pandetectie	10
Kooktimer/wekker	10
Meldingen op het display	10
Tabel met kookplaatfuncties	11
Timer	11
Vergrendelen	11
Downdraft	11
Vermogensniveaus voor koken	12

Bediening

De downdraft gebruiken	13
De inductiekookplaat bedienen	14
Bridge Induction-zones koppelen	16
De kooktimer/wekker instellen	16
De vergrendelfuncties gebruiken	18
De downdraft regelen	18

Onderhoud

Reinigen	20
Filters en opvangbak	20
Algemeen	22
Tabel voor probleemoplossing	22

Technische specificaties

Informatie over EU-verordening 66/2014	26
--	----

Milieuaspecten

Het toestel en het verpakkingsmateriaal afvoeren	27
--	----

UW INDUCTIEKOKPLAAT

Inleiding

Deze kookplaat met ingebouwde downdraft is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. De kookplaat reageert snel en is bovendien op een zeer laag vermogen in te stellen, waardoor koken een eitje wordt. Daarnaast zorgt het hoge vermogen ervoor dat u gerechten zeer snel aan de kook kunt brengen. Er is voldoende ruimte tussen de kookzones zodat u comfortabel kunt koken.

Koken op een inductiekookplaat is anders dan koken op een traditioneel toestel. Bij inductiekoken wordt een magnetisch veld gebruikt om warmte op te wekken. Dit houdt in dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. In het hoofdstuk 'Pannen' vindt u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbewerkingen en een restwarmte-indicator, waardoor u kunt zien welke kookzones nog heet zijn.

In deze handleiding wordt beschreven hoe u de inductiekookplaat optimaal kunt benutten. Naast informatie over de bediening vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het product. In de handleiding staan ook kooktabellen en onderhoudstips.

Lees de handleiding en de afzonderlijke veiligheidsinstructies goed door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

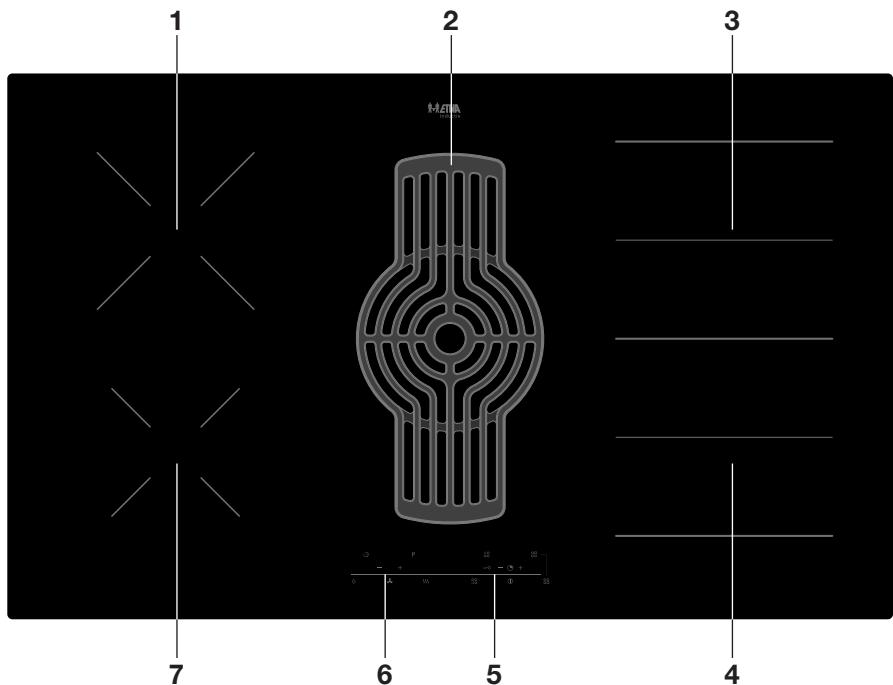
Daarnaast dient de handleiding als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.**

Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de onderhoudstechnicus nodig heeft om uw vragen te kunnen beantwoorden.

Veel kookplezier!

UW INDUCTIEKOKPLAAT

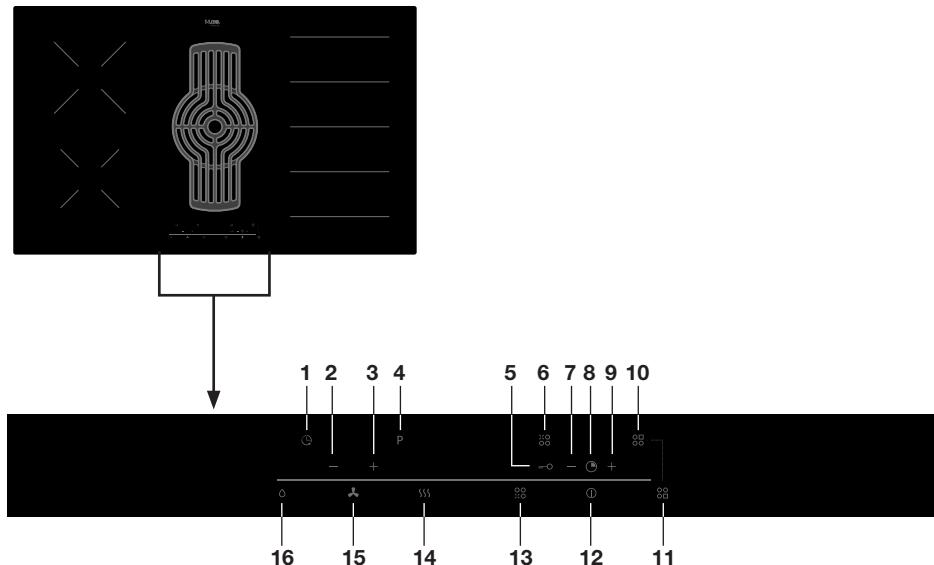
Beschrijving



1. Kookzone Ø 20 cm / 2,3 kW (boost tot 3,0 kW)
2. Inlaattrooster voor downdraft
3. Bridge-kookzone 19 x 21 cm / 2,1 kW (boost tot 3,0 kW)
4. Bedieningselementen ingebouwde downdraft
5. Bridge-kookzone 19 x 21 cm / 2,1 kW (boost tot 3,0 kW)
6. Bedieningselementen inductiekookplaat
7. Kookzone Ø 16 cm / 1,2 kW (boost tot 1,4 kW)

UW INDUCTIEKOKPLAAT

Bedieningspaneel



1. Timerfunctie downdraft
2. Min-toets (-) downdraft-afzuiging
3. Plus-toets (+) downdraft-afzuiging
4. Toets voor downdraft-vermogen
5. Kinderslot *symbool*
6. Display/toets voor kookzone linksachter
7. Toets voor lager inductievermogen (-)
8. Inductietimer *symbool*
9. Toets voor hoger inductievermogen (+)
10. Display/toets voor kookzone rechtsachter
11. Display/toets voor kookzone rechtsvoor
12. Aan-uittoets inductiekookplaat
13. Display/toets voor kookzone linksvoor
14. Toets voor resetten koolstoffilter
15. Aan-uittoets downdraft
16. Toets voor resetten vetfilter

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het toestel gaat gebruiken.

Temperatuurbeveiliging

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Als de temperatuur te hoog wordt, wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kookduurbegrenzer



De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze begrenzer wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen. Afhankelijk van de gekozen stand wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	Maximale gebruikstijd (in uren)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 minuten

Gezond koken

Rookpunt van diverse oliesoorten

Om zo gezond mogelijk te bakken, wordt geadviseerd om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt, waarop er giftige gassen kunnen vrijkomen. Onderstaande tabel toont het rookpunt van diverse oliesoorten.

Olie	Rookpunt in °C	Olie	Rookpunt in °C
Extra vergine olijfolie	160 °C	Zonnebloemolie	227 °C
Boter/kokosolie	177 °C	Maisolie/arachideolie	232 °C
Koolzaadolie	204 °C	Olijfolie	242 °C
Vergine olijfolie	216 °C	Rijstolie	255 °C

GEBRUIK

Geluiden bij inductie

Tikkend geluid

- Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzone. U kunt ook bij lagere instellingen een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid

- Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de inductiekookplaat naar de pan stroomt. Bij een hoge kookstand is dit normaal voor bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de inductiekookplaat.

De ventilator maakt geluid

- Het toestel is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het toestel intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het toestel te koelen. Dit zorgt voor een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de inductiekookplaat wordt uitgeschakeld.

Pannen

Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone. Gebruik bij de Bridge-functie altijd een (vis)pan die minimaal één van de middenposities van de gekoppelde zones bedekt.

Pannen voor inductiekoken

Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.



Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor een inductiekookplaat.

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken met:
 - een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
 - een vlakke bodem.
- Het meest geschikt zijn pannen die zijn voorzien van het keurmerk 'Class Induction'.



U kunt zelf met een magneet controleren of uw pannen geschikt zijn. De pan is geschikt als de magneet door de bodem wordt aangetrokken.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrij staal
Slijtvaste geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper/aluminium
	Kunststof

GEBRUIK



Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal. Als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is, kan het email gaan schilferen (het email laat los van het staal). Ook kan de panbodem kromtrekken door bijvoorbeeld oververhitting of gebruik van een te hoog vermogen.

- Gebruik nooit een pan met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren, waardoor het toestel te warm wordt. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten. Schade als gevolg van het gebruik van ongeschikte pannen of van droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem bedraagt 12 cm (11 cm voor de kookzone van Ø 16 cm). U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Bij een te kleine pan wordt de kookzone niet ingeschakeld.
- Gebruik op een Bridge-zone vispannen (oval) met een minimale lengte van 20 cm.

Snelkookpannen

- Inductiekoken is bij uitstek geschikt voor het gebruik van snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk is. Het kookproces stopt zodra u een kookzone uitschakelt.

Vermogensniveaus voor koken

De kookzones hebben 9 vermogensniveaus en een booststand (afhankelijk van de zone).

- Tik op het kookzonesymbool om een kookzone te selecteren.
- Gebruik de plus- (+) en min-toetsen (-) om het gewenste vermogensniveau te selecteren.
 - ▷ *Als u op de plus-toets (+) tikt, wordt de kookzone gestart op niveau 1.*
 - ▷ *Als u op de min-toets (-) tikt, wordt de kookzone gestart op niveau 9.*
 - ▷ *Als u eerst op de min-toets (-) en daarna op de plus-toets (+) tikt, wordt de booststand ingeschakeld.*
 - ▷ *De kookzone start op het ingestelde vermogensniveau.*

Boostfunctie

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

GEBRUIK

Beheer van boostvermogen Vanwege het beperkte vermogen van de inductiekookplaat kunt u de boostfunctie alleen op één kookzone tegelijkertijd instellen (voor de linker- of rechterkookzone). Beide kookzones kunnen op stand 9 worden ingesteld. Als voor de ene kookzone de boostfunctie is ingeschakeld, kan de andere kookzone maximaal op stand 7/8 worden ingesteld.

- ▷ De kookzone waarvan het vermogen wordt verlaagd, knippert in het display.

Pandetectie

Als de inductiekookplaat op een kookstand is ingesteld en er geen voor inductie geschikte pan wordt gedetecteerd, knippert het symbool voor pandetectie op het display. Plaats een geschikte pan op de kookzone. Als er geen pan wordt gedetecteerd, wordt de kookzone na 10 minuten automatisch uitgeschakeld.

Kooktimer/wekker

- U kunt voor elke kookzone een kooktimer instellen.
- De kookplaat beschikt ook over een wekker. Zowel de kooktimer als de wekker kunnen op maximaal 99 minuten worden ingesteld.
- De wekker werkt op dezelfde manier als de kooktimer, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Als de wekker is ingesteld, blijft hij ook aftellen nadat de kookzone wordt uitgeschakeld.
- De wekker kan alleen worden uitgeschakeld wanneer de kookplaat ingeschakeld is.

De gewenste functie selecteren:

1. **Kooktimer** – de timer is gekoppeld aan een kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
2. **Wekker** – de wekker geeft alleen een geluidssignaal wanneer de ingestelde tijd is verstreken.

Meldingen op het display

Display kookzone	Status kookzone
	Vermogen van kookzone: 1 = lage stand / 9 = hoge stand
	Booststand kookzone actief.
	Geen (geschikte) pan op de kookzone (symbool voor pandetectie).
	Foutcode: zie de tabel voor probleemoplossing.
	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Hoewel de kookplaat is uitgeschakeld, blijft indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is. Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.

GEBRUIK

<i>r</i>	Foutcode: zie de tabel voor probleemoplossing.
<i>ro</i>	Foutcode: zie de tabel voor probleemoplossing.
<i>L</i>	Vergrendeling actief.
<i>B</i>	Bridge-zones actief.

Display downdraft	Status downdraft
<i>1<->4</i>	Afzuigstand: 1 = lage stand / 4 = hoge booststand (knipperend)
<i>G</i>	Indicator voor het reinigen van het vetfilter
<i>F</i>	Indicator voor het vervangen van het koolstoffilter.

Tabel met kookplaatfuncties

Functie	Te gebruiken toetsen	Beschrijving
<i>Koppelen</i>	Op beide toetsen voor de Bridge-kookzone tegelijkertijd tikken	U kunt de Bridge-kookzones aan elkaar koppelen. Hierdoor ontstaat één grote zone die u bijvoorbeeld kunt gebruiken voor een grote vispan of kookpan. ► U kunt voor gekoppelde zones de boostfunctie niet inschakelen. ► Gebruik een (vis)pan die minimaal één van de middenposities van de Bridge-zones bedekt.
<i>Timer</i>	Op de min (-) en plus-toetsen (+) tegelijkertijd tikken	U kunt voor elke kookzone de timer afzonderlijk instellen. U kunt een kookduur tot 99 minuten programmeren. De timer stopt zodra u de pan verwijdert en wordt hervat wanneer u de pan weer terugzet. Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Wanneer er geen kookzone geselecteerd is, werkt de timer als kookwekker (zonder automatische uitschakeling).
<i>Vergrendelen</i>	Vergrendeltoets drie seconden vasthouden	De ingestelde kookstanden en instellingen worden vergrendeld.
<i>Downdraft</i>	Aan-uittoets downdraft	U kunt de downdraft-afzuiging instellen op 3 ventilatorsnelheden en een booststand (stand 4). Met de timer kunt u de ventilator 5, 10 of 20 minuten ingeschakeld laten. Na de ingestelde tijd wordt de afzuiging automatisch uitgeschakeld.

GEBRUIK

Vermogensniveaus voor koken

De instellingen zijn afhankelijk van de hoeveelheid en samenstelling van de ingrediënten in de pan. De onderstaande tabel is daarom slechts een richtlijn.

Gebruik de booststand voor het:

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistoffen;
- slinken van groenten;
- verhitten van olie en vet;
- wokken.

Gebruik stand 9 voor het:

- aanbraden van vlees;
- bereiden van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren van voedsel.

Gebruik stand 7 en 8 voor het:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- bakken van bacon (spek);
- koken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- doorkoken van pasta;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

Gebruik stand 4-6 voor het:

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

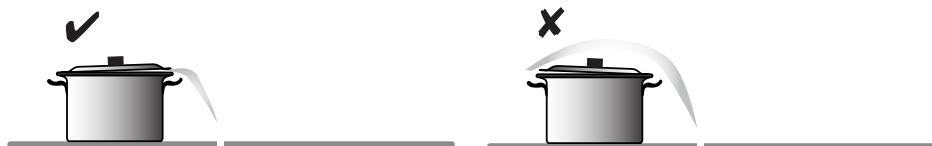
Gebruik stand 1-3 voor het:

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

BEDIENING

De downdraft gebruiken

Leg de deksel schuin op de pan met de opening naar de afzuiging gericht. Dit zorgt voor optimale afzuiging.



BEDIENING

De inductiekookplaat bedienen

De aanraaktoetsen gebruiken

Plaats uw vingertop plat op een aanraaktoets. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren op een lichte aanraking met uw vingertop. Bedien de toetsen alleen met uw vinger.

1. Houd uw vinger ten minste 2 seconden op de aan-uittoets. Vervolgens worden alle displays ingeschakeld. Als u geen andere toets aanraakt, wordt de kookplaat binnen enkele seconden uitgeschakeld om veiligheidsredenen.
 - ▷ *De kookplaat staat in de stand-by-modus.*



2. Druk op een kookzonetoets.
 - ▷ *Raak de knop aan van de gewenste kookzone.*
 - ▷ *Het display laat 0 zien.*



3. Tik op de min- (-) of plus-toets (+) om het vermogensniveau in te stellen van 1 tot P.



 **Als de kookplaat een paar seconden niet wordt gebruikt, wordt deze automatisch uitgeschakeld.**

BEDIENING

De kookstanden aanpassen

1. Druk op de kookzonetoets.
 - ▷ *Het lampje voor de kookstand gaat branden.*
2. Druk op de min- (-) of plus-toets (+) om de kookstand te wijzigen.

Een kookzone uitschakelen

Er is slechts één kookzone actief.

1. Druk op de kookzonetoets.
2. Tik op de min-toets (-) om het vermogensniveau op nul (0) in te stellen.
 - ▷ *De kookzone wordt uitgeschakeld.*
 - ▷ *Als alle kookzones op nul (0) zijn ingesteld en er geen andere functies worden gebruikt, wordt de kookplaat na een paar seconden uitgeschakeld.*

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

Er zijn verschillende kookzones actief.

1. Houd de aan-uittoets ingedrukt.
 - ▷ *Alle displays en de kookplaat worden uitgeschakeld.*

Het hoofddisplay en de kookzonedisplays worden uitgeschakeld. De inductiekookplaat is nu uitgeschakeld. De indicator voor restwarmte (een H bij elke kookzone) blijft branden totdat deze zones voldoende zijn afgekoeld.

WAARSCHUWING: Risico op brandwonden.

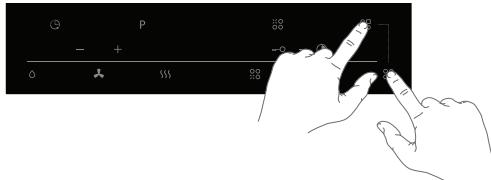
Raak de kookzone niet aan als de indicator *H* brandt.

Als de kookzone te lang actief blijft op hetzelfde vermogensniveau, wordt het toestel automatisch uitgeschakeld en gaat de indicator voor restwarmte *H* branden. Schakel de kookzone weer in om de werking te herstellen.

BEDIENING

Bridge Induction-zones koppelen

1. Zet de kookplaat in de stand-bymodus.
2. Druk tegelijkertijd op de toetsen voor de rechterkookzone om de Bridge-zones te koppelen.



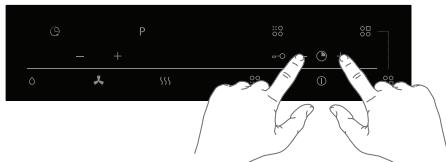
3. Het symbool \otimes wordt op het display weergegeven voor een van de twee gekoppelde Bridge-zones.
4. Tik op de min- (-) of plus-toets (+) om op de andere Bridge-zone een kookstand in te stellen (voor beide gekoppelde zones).
5. **Tip:** De Bridge-functie kan alleen worden geactiveerd op de twee rechterzones. Als de Bridge-functie actief is, kan slechts één booster worden ingeschakeld en alleen op de kookzones die niet in Bridge-modus staan.

De Bridge-koppeling deactiveren

1. Druk tegelijkertijd op beide toetsen de Bridge-zones te ontkoppelen.

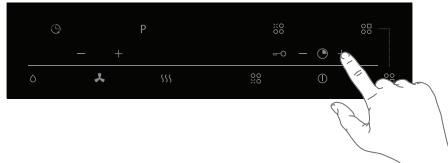
De kooktimer/wekker instellen

1. Start de kookplaat.
 - ▷ Voor gebruik als kookwekker: selecteer een kookzone en vermogensniveau.
 - ▷ Voor gebruik als wekker: selecteer geen kookzone en vermogensniveau.
 - ▷ Zie hoofdstuk: kooktimer/wekker
2. Druk gelijktijdig op de min- (-) en plus-toets (+) om de timer in te schakelen.
 - ▷ Op het display van de timer verschijnen twee nullen (00).
 - ▷ Het display van de kookzone gaat een lampje knipperen.



3. Druk binnen 10 seconden op de min- (-) of plus-toets (+) om een kooktijd in te stellen.

BEDIENING



4. De timer is ingesteld.

- ▷ *De kookzone wordt uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
- ▷ *Er zal twee minuten een geluidssignaal klinken.*
- ▷ *Druk op de plus- (+) of min-toets (-) om het alarm uit te schakelen.*

De vooraf ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Druk op de kookzonetoets om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt aanpassen.
 - ▷ *Het knipperende lampje geeft aan welke zone u hebt geselecteerd.*
2. Druk op de min- (-) plus-toets (+) om de tijd te wijzigen.

De resterende kookduur controleren

Het display van de timer geeft alle timerinstellingen weer. De verschillende timerinstellingen worden beurtelings getoond in het display.

1. Tik gelijktijdig op de min- (-) en plus-toets (+) om de zone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt zien.
 - ▷ *Het knipperende lampje geeft aan welke zone u hebt geselecteerd.*
 - ▷ *De timer geeft de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weer.*

De timer uitschakelen

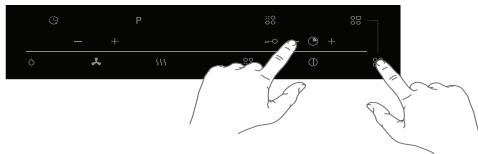
Voer de volgende stappen uit om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Druk op de kookzonetoets om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
2. Druk gelijktijdig op de min- (-) en plus-toets (+).
3. Tik op de min-toets (-) om de tijd in te stellen op twee nullen (00).
 - ▷ *Het knipperende lampje naast het display stopt met knipperen.*

BEDIENING

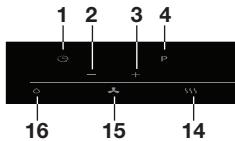
De vergrendelfuncties gebruiken

1. Tik op de aan-uittoets.
2. Druk tegelijkertijd op de knop die de kookzone aangeeft (rechtsonder) en op de min-toets (-).
3. Tik nogmaals op de knop die de kookzone aangeeft (rechtsonder).
 - ▷ *De vergrendeling wordt ingeschakeld en het display toont L.*
 - ▷ *De kookplaat is nu vergrendeld. De instellingen kunnen niet worden gewijzigd.*



4. Als u de kookplaat wilt ontgrendelen, tikt u op de aan-uittoets. Vervolgens tikt u tegelijkertijd op de knop die de kookzone aangeeft (rechtsonder) en op de min-toets (-). Tik daarna nogmaals op de min-toets.
 - ▷ *De kookplaat is nu ontgrendeld. U kunt de instellingen wijzigen.*

De downdraft regelen



Afhankelijk van de installatie kunt u de bedrijfsmodus van het toestel instellen (afzuiging en filtratie). Wanneer het toestel is ingeschakeld, tikt u op de aan-uittoets van de downdraft (15). Het display geeft nu de huidige bedrijfsmodus aan.

- Filtratie: het display toont de letter *L* en de toets voor het resetten van het filter (14) knippert snel.
 - Afzuiging: het display toont de letter *L* en de toets voor het resetten van het filter brandt niet.
- Tijdens deze fase kunt u de bedrijfsmodus wijzigen door op de toets (14) te tikken.

Een pieptoon bevestigt de gewijzigde modus.

Als de ingestelde tijd is verstreken, gaat het programma uit deze bedrijfsmodus en wordt de stand-bymodus geactiveerd. U kunt ook op de aan-uittoets van de motor drukken.

Als u een andere bedrijfsmodus wilt instellen, schakelt u de stroomvoorziening van het toestel uit en weer in.

OPMERKING: Als het toestel in de afzuigingsmodus staat en wordt uitgeschakeld, blijft de afzuiging 20 minuten actief op minimale snelheid. Hierdoor wordt condensvocht aangevoerd dat tijdens het koken ontstaat.

BEDIENING

Aan-/uittoets motor (15):

Als u op deze toets tikt, wordt de motor gestart. Als u nog een keer tikt, wordt de motor uitgeschakeld. U kunt de aanzuigsnelheid (vermogen) aanpassen aan de hand van de plus- (+) en min-toetsen (-). Voor de uitvoering met de motor met vier versnellingen (serieel) wordt alleen de vierde versnelling getimed.

Toets (2) voor verlagen aanzuigsnelheid (vermogen):

Als u op de min-toets (-) tikt, wordt de aanzuigsnelheid van de downdraft verlaagd.

Toets (3) voor verhogen aanzuigsnelheid (vermogen):

Als u op de plus-toets (+) tikt, wordt de aanzuigsnelheid van de downdraft verhoogd.

Toets voor resetten filter (16):

Als u op deze toets tikt, worden alle waarschuwingen voor het antivetfilter van metaal gereset. Wanneer de afzuiging 30 uur actief is geweest, zullen de symbolen op toetsen 14 en 16 wisselend knipperen om aan te geven dat het antivetfilter van metaal moet worden gereinigd. Dit alarm blokkeert totdat het wordt gereset de werking van het aanzuigsysteem. Dit geeft u de mogelijkheid de opvangbak voor condens te legen (dit moet gebeuren wanneer dat nodig is, maar het is verplicht wanneer u de filters reset).

Toets voor resetten filter (alleen actief in filtratiemodus) (14):

Wanneer de afzuiging 120 uur actief is geweest, zullen de symbolen op toetsen 14 en 2 wisselend knipperen om aan te geven dat de actief-koolstoffilters moeten worden gereinigd/vervangen. U kunt de koolstoffilters één keer in de vaatwasser schoonmaken, maar daarna moeten ze worden vervangen.

OPMERKING: In de afzuigingsmodus is het alarm voor koolstoffilters uitgeschakeld.

Timertoets (1):

Wanneer u op deze toets (1) tikt, wordt de timer ingeschakeld. De ingestelde aanzuigsnelheid heeft hier geen invloed op.

- Wanneer u de eerste keer op de toets tikt, staat de timer ingesteld op 5 minuten (het lampje op de toets knippert een keer).
- Bij de tweede tik wordt de timer op 10 minuten gezet (het lampje knippert twee keer).
- Bij de derde tik wordt de timer op 20 minuten gezet (het lampje knippert drie keer).
- De timertoets blijft tijdens het instellen knipperen.

Als u vier keer op de toets tikt, wordt de timer uitgeschakeld.

Toets voor downdraft-vermogen (4):

Als u op deze toets (4) tikt, schakelt de motor direct over op hoog vermogen. De toets wordt geactiveerd en de hoge aanzuigsnelheid wordt uitgeschakeld (vierde snelheidsinstelling met timer op ongeveer 8 minuten).

De snelheidstimer is alleen actief in afzuigingsmodus.

ONDERHOUD

Reinigen

Eerste gebruik

Gebruik een vochtige doek om het glazen oppervlak te reinigen en laat de kookplaat drogen voordat u deze voor het eerst gebruikt.

Als u het toestel met een vochtige doek hebt gereinigd, wordt het aanbevolen het toestel te laten drogen om kalkresten te voorkomen.

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

- Hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder voedselresten met een schraper van glas. Gesmolten kunststof en suiker kunt u ook het beste met een schraper van glas verwijderen.



Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krassen waarin zich kalk en vuil kunnen ophopen. Gebruik nooit een voorwerp met scherpe randjes, zoals staalwol of een schuursponsje.

Filters en opvangbak

Indicator vetfilter

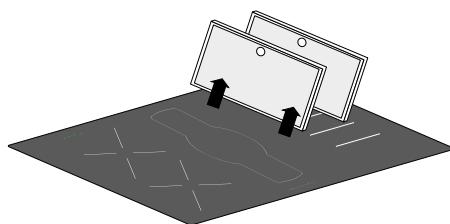
De indicator (G) op het display voor het vetfilter gaat branden wanneer de downdraft 30 uur actief is geweest. Tijdens gebruik knippert de indicator met de gekozen afzuigstand.

1. Druk op de plus- (+) of min-toets (-) om het knipperen te stoppen.
 - ▷ De afzuigingsmodus wordt weergegeven. Wanneer de downdraft wordt uitgeschakeld, wordt de vetfilterindicator G opnieuw in het display weergegeven.
2. De vetfilters moeten vervolgens worden gereinigd.
3. Stel het geheugen opnieuw in door de plus-toets (+) van de downdraft 5 seconden in te drukken tot vetfilterindicator G van het display verdwijnt.

ONDERHOUD

Het vetfilter reinigen

1. Verwijder het inlaatstrooster.
2. Trek beide vetfilters uit de afzuiginlaat.



Het vetfilter moet eenmaal per maand worden gereinigd (of als de filterindicator dat aangeeft). Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen en reinig het filter handmatig of in de vaatwasser op een lage temperatuur en met een kort programma. Plaats de filters met de opening omlaag in de vaatwasser, zodat het water eruit kan lopen. Door de reinigingsmiddelen wordt het aluminiumfilter dof. Dit is normaal.

Indicator koolstoffilter (filtratiegebruik)

Wanneer de downdraft 120 uur actief is geweest, gaat toets 14 branden.

1. Verwijder het inlaatstrooster.
2. Trek beide vetfilters uit de afzuiginlaat.
3. Verwijder het koolstoffilter voorzichtig, zodat u de kap niet beschadigt.

U kunt het regenereerbare actief-koolstoffilter met de hand wassen of in de vaatwasser op maximaal 65 °C. Als u de vaatwasser gebruikt, moet de vaatwasser verder leeg zijn en u mag geen afwasmiddel gebruiken. **Gebruik geen reinigingsmiddelen!**

Verwijder overtollig water. Wees voorzichtig, zodat u het filter niet beschadigt. Plaats het filter in de oven en laat het ten minste 1 uur drogen op maximaal 100 °C. Afhankelijk van hoe vaak u het toestel gebruikt, moet het filter na maximaal 3 jaar (of als het beschadigd is) worden vervangen. **Het is belangrijk dat het vetfilter en regenereerbare actief-koolstoffilter goed worden gedroogd voordat ze weer worden gemonteerd.**



Let op! De indicator voor het koolstoffilter gaat ook branden als de downdraft niet als recirculatie-afzuiging wordt gebruikt. Reinig vervolgens het vetfilter.

ONDERHOUD

Algemeen

Wanneer u een barst in het glas ziet (ongeacht hoe klein), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en zet u de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Bij een permanente aansluiting zet u de stroomtoevoer op nul. Neem contact op met de onderhoudsafdeling.

Tabel voor probleemoplossing

Als het toestel niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Als u problemen ondervindt, probeer ze dan eerst op te lossen aan de hand van onderstaande punten of ga voor meer informatie naar www.ETNA.nl.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wanneer u de kookplaat voor het eerst inschakelt, gaat het display branden.	Dit is de standaardprocedure bij opstarten.	Het toestel werkt correct.
De ventilator blijft nog enkele minuten actief nadat de kookplaat wordt uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Het toestel werkt correct.
De kookplaat geeft bij de eerste paar kookbeurten een lichte geur af.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt wanneer het toestel een paar keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Dit is normaal bij bepaalde pannen wanneer een hoge kookstand wordt gebruikt. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Wanneer u een kookzone hebt ingeschakeld, wordt op het display <u>/</u> weergegeven.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling en er klinkt een geluidssignaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Tik op de plus-toets (+) om het geluidssignaal uit te schakelen.
De kookplaat werkt niet en het display geeft niets weer.	Het toestel krijgt geen stroom door een defecte kabel of onjuiste verbinding.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat springt de zekering.	De kookplaat is verkeerd aangesloten.	Neem contact op met een deskundige installateur.

ONDERHOUD

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
L wordt op het display weergegeven (van de linkerzones).	De vergrendeling is geactiveerd.	Schakel het kinderslot uit: zie het desbetreffende hoofdstuk van de handleiding.
N wordt het op display weergegeven. Sommige druktoetsen doen het niet.	De Bridge-functie is geactiveerd.	Schakel de Bridge-functie uit.
Er knippert een symbool op het display.	U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Zorg dat u niet op meerdere toetsen tegelijk drukt.
	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode U400 wordt weergegeven en/of er klinkt een continu piepgeluid.	Het toestel is verkeerd aangesloten en/of de netspanning is te hoog.	Laat de aansluiting vervangen.
Het display voor de downdraft geeft de code 6 weer (afwisselend met het geselecteerde vermogen).	Het vetfilter heeft 30 bedrijfsuren bereikt.	Reinig het vetfilter. Gebruik de reinigingsfunctie voor de downdraft.
Het display voor de downdraft geeft de code 5 weer (afwisselend met het geselecteerde vermogen).	Het koolstoffilter heeft 120 bedrijfsuren bereikt.	Vervang het koolstoffilter. Gebruik de reinigingsfunctie voor de downdraft.
Knipperende 8 in het display voor de downdraft.	Te veel vocht in de binnenzijde van het downdraft-systeem.	Reinig en droog de binnenzijde van het downdraft-systeem (zie: Aanwezigheid van vocht in het toestel).
Overige foutcodes.	Defecte generator.	Neem contact op met de onderhoudsafdeling.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Tabel met foutcodes toestel

Deze fouten kunnen op het display van de kookplaat worden weergegeven.

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De symbolen C-E-C knipperen, het symbool E knippert of het min-symbool (-) knippert	Als het display bij een van de kookzones een van deze symbolen weergeeft, is er in de basisconfiguratie van het systeem een onderbreking opgetreden.	De basisconfiguratie van het systeem is aangepast of vertoont een storing.	Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum en meld de foutcode.
E2	Te hoge temperatuur van de kookzone.	Oververhitte pan.	Laat het systeem afkoelen door het vermogen te verlagen of de pan te verwijderen.*
E3	Storing door gebruik van pannen van het verkeerde materiaal.	Er wordt een niet-geschikte pan gebruikt of de magnetische eigenschappen van de pan gaan bij een hogere temperatuur verloren.	Gebruik een pan van een geschikt materiaal of vervang de pan.*
E4, E5, E6, E7, E8, E9, EA, EC, EH,	Hardwarefouten	Er zijn hardwarematige storingen gedetecteerd.	Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum en meld de foutcode.
Geen display/functie	Onjuiste spanning of fout in aanraakgevoelige bediening	Defecte elektrische aansluiting of defect onderdeel	Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum en meld de foutcode.
u	Er is geen pan gedetecteerd.	De gebruikte pan is niet geschikt.	Gebruik een geschikte pan. Zie de handleiding voor informatie over geschikte pannen.*
Er31, Er47, Er22, Er20 of delen van het display gaan regelmatig branden.	Fout in aanraakgevoelige bediening	Fout in aanraakgevoelige bediening gedetecteerd	Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum en meld de foutcode.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Er 03 of 	Een van de toetsen wordt continu geactiveerd; de toets wordt na 10 seconden uitgeschakeld.	Er is vocht of een pan op de bedieningszone.	Reinig en droog de glasplaat of verwijder de pot van de bedieningszone.
Het vermogen wordt teruggezet naar niveau 0.		Er is een storing gedetecteerd in een hardware-onderdeel.	Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum en meld de foutcode.
L	Geen storing. Het kinderslot is actief.		Kinderslot uitschakelen: zie het desbetreffende hoofdstuk van de handleiding.

* Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een geautoriseerd servicecentrum en vermeld de foutcode.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Informatie over EU-verordening 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Modelaanduiding	AKI586ZT	
Type kookplaat	Inductiekookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	4	
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones en -kookgebieden	
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	Ø 16	Ø 20
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	176,2	170,7
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied	21,0 x 19,0 cm	
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	181,5	
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	177,5	

MILIEUASPECTEN

Het toestel en het verpakkingsmateriaal afvoeren

Voor de productie van dit toestel is gebruikgemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

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

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

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



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden afgevoerd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschafft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Verklaring van conformiteit



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en verordeningen en de vereisten die in de genoemde normen worden vermeld.



SOMMAIRE

Votre table de cuisson à induction

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6

Consignes de sécurité

Sécurité antisurchauffe	7
Limiteur de temps de cuisson	7
Cuisson saine	7

Utilisation

Bruits de l'induction	8
Casseroles	8
Niveaux de puissance de cuisson	9
Détection de casserole	10
Minuteur de cuisson/alarme	10
Indications dans l'affichage	10
Tableau des fonctions de la plaque	11
Minuterie	11
Verrouillage	11
Aspiration	11
Niveaux de puissance de cuisson	12

Fonctionnement

Utilisation du système d'aspiration	13
Fonctionnement de la table de cuisson à induction	14
Couplage des zones d'induction couplées	16
Régler le minuteur de cuisson/l'alarme	16
Utilisation de la fonction de Verrouillage (sécurité enfants)	18
Fonctionnement du système d'aspiration	18

Entretien

Nettoyage	20
Filtres et bac de récupération	20
Généralités	22
Tableau de dépannage	22

Spécifications techniques

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	26
--	----

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	27
---	----

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Introduction

Cette table de cuisson avec aspiration intégrée est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une table de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est facile parce que la table de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de sélectionner des réglages de très faible puissance. Et comme il est de même possible de sélectionner des réglages très puissants, le point d'ébullition des plats est très vite atteint. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

La cuisson sur une plaque à induction est différente de celle sur un appareil conventionnel. La cuisson par induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Vous ne pouvez donc pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre Casseroles fournit de plus amples informations à ce sujet.

Afin d'assurer une sécurité optimale, la table de cuisson à induction est équipée de plusieurs dispositifs de sécurité thermique et d'un indicateur de chaleur résiduelle. Ce dernier signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

Ce manuel indique comment utiliser la plaque à induction de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation. Il contient également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et les consignes de sécurité séparées, et rangez-les en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

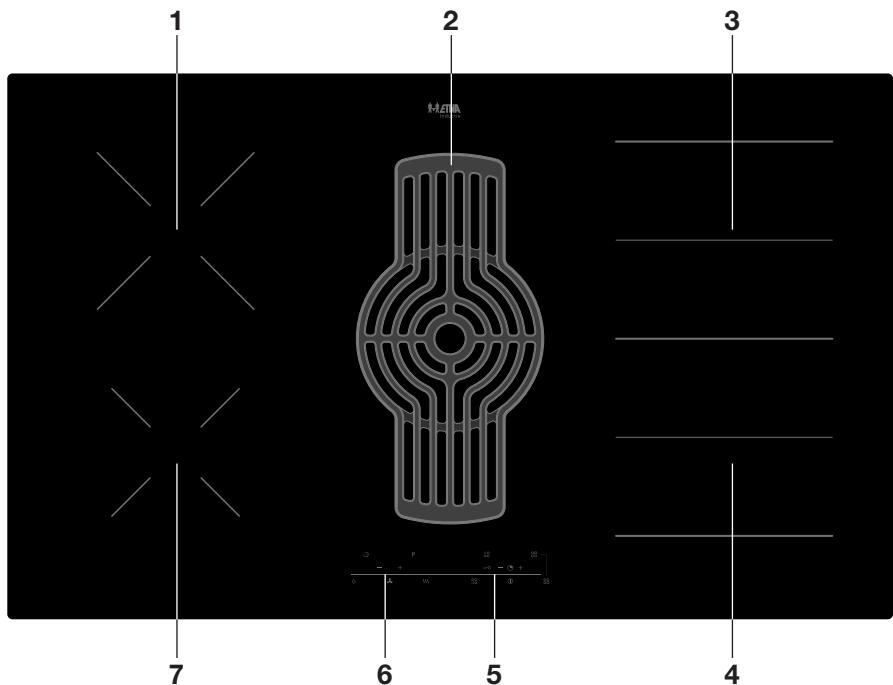
Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Par conséquent, veuillez coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel.**

La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos besoins et à vos questions de façon satisfaisante.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

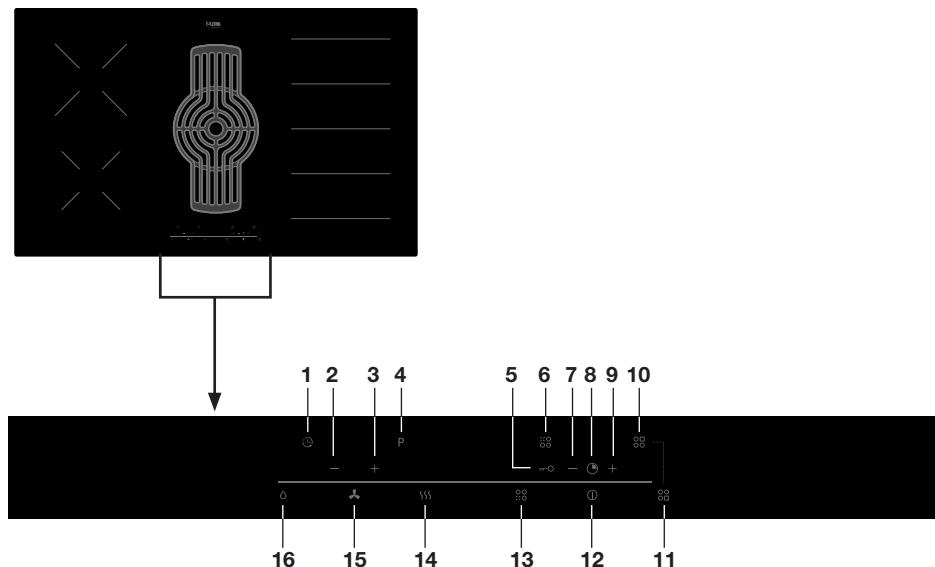
Description



1. Zone de cuisson Ø 25 cm / 2,3 kW (fonction Boost 3,0 kW)
2. Grille d'entrée de l'aspiration
3. Zone de cuisson couplée 19x21 cm / 2,1 kW (fonction Boost 3,0 kW)
4. Zone de cuisson couplée 19x21 cm / 2,1 kW (fonction Boost 3,0 kW)
5. Commandes pour la table de cuisson à induction
6. Commandes pour l'aspiration intégrée
7. Zone de cuisson Ø 16 cm / 1,2 kW (fonction Boost 1,4 kW)

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Panneau de commande



1. Fonction minuterie de l'aspiration
2. Touche Moins (-), aspiration
3. Touche Plus (+), aspiration
4. Touche aspiration intensive
5. Symbole de la touche verrouillage pour enfants
6. Affichage de la touche de sélection, zone de cuisson arrière gauche
7. Touche Moins (-), puissance d'induction
8. Symbole de la minuterie d'induction
9. Touche Plus (+), puissance d'induction
10. Affichage de la touche de sélection, zone de cuisson arrière droite
11. Affichage de la touche de sélection, zone de cuisson avant droite
12. Touche marche/arrêt de la table de cuisson à induction
13. Affichage de la touche de sélection, zone de cuisson avant gauche
14. Touche de réinitialisation du filtre, filtre à charbon
15. Touche Marche/arrêt, aspiration
16. Touche de réinitialisation du filtre, filtre à graisse

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation de la plaque !

Sécurité antisurchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la table de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de température trop élevée, la puissance de la plaque ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou éteinte.

Limiteur de temps de cuisson



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

Niveau de cuisson	Temps de fonctionnement maximal (heures)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 minutes

Cuisson saine

Point de fumée des différents types d'huile

Pour garantir une friture aussi saine que possible de vos aliments, il est recommandé de choisir le type d'huile en fonction de la température de friture. Chaque huile a un point de fumée qui est la température à partir de laquelle des gaz toxiques sont libérés. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différents types d'huile.

Huile	Point de fumée °C	Huile	Point de fumée °C
Huile d'olive vierge extra	160 °C	Huile de tournesol	227 °C
Beurre / huile de coco	177 °C	Huile de maïs / huile d'arachide	232 °C
Huile de colza	204 °C	Huile d'olive	242 °C
Huile d'olive vierge	216 °C	Huile de riz	255 °C

UTILISATION

Bruits de l'induction

Un cliquetis

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

Bruit de casserole

- Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à induction à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson à induction ne risque pas d'être endommagée.

Ventilation bruyante

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

Casseroles

Placez toujours la casserole au centre d'une zone de cuisson. En mode Couplage, utilisez toujours un plat (à poisson) qui permet de couvrir au moins une des positions centrales/ médianes des zones couplées.

Casseroles pour la cuisson par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques en ce qui concerne les casseroles.



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

- N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique et par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
 - un fond épais (minimum 2,25 mm),
 - un fond plat.
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Classe induction ».



Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction. C'est le cas si l'aimant est attiré par le fond de la casserole.

Approprié	Inapproprié
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Classe Induction	Acier inoxydable
Casseroles en émail résistant	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillée	Cuivre/aluminium
	Plastique

UTILISATION



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'email peut s'écailler (se détacher de l'acier) si vous réglez la zone de cuisson à un niveau élevé alors que la casserole est (trop) sèche ; la base de la casserole peut se déformer, par exemple sous l'effet d'une surchauffe ou en raison d'un réglage de puissance trop élevé.

- N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité antisurchauffe et l'appareil risque de trop chauffer.
La surface en verre risque alors de se fissurer et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages résultant de l'utilisation de casseroles inappropriées ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement) sont exclus du champ de la garantie.

Diamètre minimal de la casserole

- Le diamètre du fond de la casserole doit être au moins de 12 cm (11 cm pour la zone de cuisson de ø 16 cm). Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.
- La longueur des plats à poisson (plats ovales) utilisés sur les zones de couplage doit être au moins de 20 cm.

Autocuiseurs

- La cuisson par induction est très appropriée pour cuire dans les autocuiseurs. La zone de cuisson réagit très vite et l'autocuiseur se trouve rapidement sous pression. Dès que vous éteignez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête immédiatement.

Niveaux de puissance de cuisson

Les zones de cuisson disposent de 9 réglages de la puissance et d'une fonction Boost (selon la zone).

- Touchez le symbole de la zone de cuisson que vous souhaitez sélectionner.
- Utilisez la touche Plus (+) ou Moins (-) pour sélectionner la puissance souhaitée.
 - ▷ *Appuyez sur la touche Plus (+) pour démarrer la cuisson à la puissance « 1 ».*
 - ▷ *Appuyez sur la touche Moins (-) pour démarrer la cuisson à la puissance « 9 ».*
 - ▷ *Appuyez sur la touche Moins (-), puis sur la touche Plus (+) pour démarrer la cuisson avec la fonction Boost.*
 - ▷ *La zone de cuisson démarre à la puissance sélectionnée.*

Fonction Boost

- La fonction « Boost » permet une cuisson à la puissance maximale pendant une courte durée (5 minutes max.). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.
- **La fonction Boost n'est pas disponible dans le mode couplage des zones couplées !**

UTILISATION

Gestion de la fonction Boost En raison de la puissance restreinte de la plaque à induction, la fonction Boost ne peut être réglée que sur une seule zone de cuisson à la fois (pour les zones de cuisson droites ou gauches). Les deux zones de cuisson peuvent être réglées à la puissance 9. Lorsque la fonction Boost est activée sur une zone de cuisson, l'autre zone de cuisson ne peut être réglée que sur une puissance maximale de 7/8.

- ▷ Le voyant de la zone de cuisson réglée sur une puissance inférieure se met alors à clignoter.

Détection de casserole

Si la table de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) après le réglage de la puissance, le symbole de détection de récipient clignote dans l'affichage. Placez une casserole ou une poêle appropriée sur la zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes si aucune casserole n'est détectée.

Minuteur de cuisson/alarme

- Un minuteur de cuisson peut être réglé pour chacune des zones de cuisson.
- La table de cuisson est également équipée d'une alarme. Le minuteur de cuisson ainsi que l'alarme peuvent être réglés pour une durée maximale de 99 minutes.
- L'alarme fonctionne de la même façon que le minuteur de cuisson, mais n'est pas reliée à une zone de cuisson. Une fois que l'alarme est réglée, le décompte continue même après l'arrêt de la table de cuisson.
- L'alarme ne peut être arrêtée que lorsque la table de cuisson est en marche.

Sélectionner la fonction souhaitée :

1. **Minuteur de cuisson** — le minuteur est relié à une zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.
2. **Alarme** — l'alarme sonne uniquement lorsque le temps défini est écoulé.

Indications dans l'affichage

Affichage de la zone de cuisson	État de la zone de cuisson
	Puissance de la zone de cuisson : 1 = niveau faible / 9 = niveau élevé
	La fonction Boost de la zone de cuisson est activée.
	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).
	Code d'erreur : voir le « Tableau de dépannage ».
	Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur est affiché. Danger ! Risque de brûlures.

UTILISATION

	Code d'erreur : voir le « Tableau de dépannage ».
	Code d'erreur : voir le « Tableau de dépannage ».
	La fonction de verrouillage est activée.
	Le couplage des zones est activé.

Affichage de l'aspiration	État du système d'aspiration
	Niveau d'extraction : 1 = niveau bas / 4 = niveau élevé Boost (clignotant)
	Indicateur de nettoyage du filtre à graisse.
	Indicateur de remplacement du filtre à charbon.

Tableau des fonctions de la plaque

Fonction	Touche(s) à utiliser	Description
Couplage	Appuyer simultanément sur les touches des deux zones de cuisson à coupler	Les zones de cuisson dotées de la fonction de couplage peuvent être couplées. Cela permet de créer une zone de cuisson plus grande permettant d'utiliser, par exemple, un grand plat à poisson ou une grande casserole. <ul style="list-style-type: none"> ▷ La fonction Boost n'est pas disponible lorsque les zones sont couplées. ▷ Utilisez un plat (à poisson) qui permet de couvrir au moins l'une des positions centrales/médianes des zones de couplage.
Minuterie	Appuyer simultanément sur les touches Moins (-) et Plus (+)	Le minuteur peut être réglé séparément pour chaque zone de cuisson. Il permet de programmer des temps de cuisson jusqu'à 99 minutes. Le minuteur s'arrête dès que la casserole n'est plus sur la plaque, et reprend le décompte lorsqu'elle est de nouveau posée sur la zone de cuisson. L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé. La zone de cuisson s'arrête alors automatiquement. Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le minuteur fonctionne comme un minuteur de cuisine (pas d'arrêt automatique de la zone de cuisson).
Verrouillage	Appuyer sur la touche Verrouillage pendant 3 secondes	Les puissances et les réglages de cuisson sont verrouillés.
Aspiration	Touche Marche/arrêt de l'aspiration	L'extracteur intégré dans le plan de travail offre trois réglages de la vitesse de ventilation et une fonction Boost (niveau 4). La minuterie vous permet de laisser tourner le ventilateur pendant 5, 10, 15 ou 20 minutes. L'extracteur s'éteindra automatiquement à la fin de la durée définie.

UTILISATION

Niveaux de puissance de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du contenu de la casserole, vous ne pouvez utiliser le tableau ci-dessous qu'à titre indicatif.

Utilisez le réglage « Boost » pour :

- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,
- « réduire » des légumes,
- chauffer de l'huile et de la graisse,
- un wok.

Utilisez le réglage 9 pour :

- saisir de la viande,
- cuire du poisson,
- cuire des omelettes,
- frire des pommes de terre cuites à l'eau,
- frire des aliments en bain d'huile.

Utilisez les réglages 7 et 8 pour :

- cuire des crêpes épaisses,
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- frire du bacon (gras),
- cuire des pommes de terre crues,
- préparer du pain perdu,
- frire du poisson pané,
- cuire des pâtes,
- frire des tranches fines de viande (panée).

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches épaisses de viande panée.

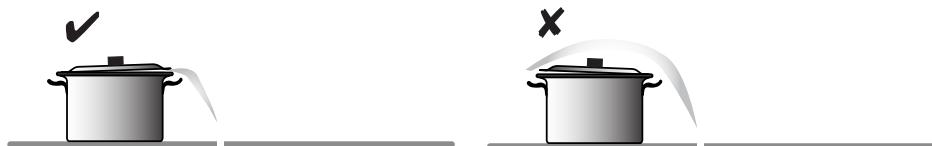
Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

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

FONCTIONNEMENT

Utilisation du système d'aspiration

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



FONCTIONNEMENT

Fonctionnement de la table de cuisson à induction

Utilisation des touches tactiles

Posez l'extrémité de votre doigt à plat sur la touche. N'exercez pas de pression. Les touches tactiles réagissent au moindre effleurement de l'extrémité du doigt. Activez les touches tactiles uniquement avec votre doigt.

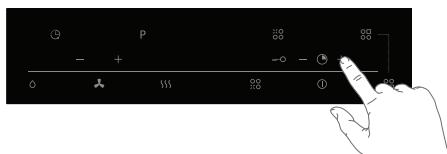
1. En appuyant pendant au moins deux secondes sur la touche marche/arrêt, toutes les touches s'illumineront. En l'absence d'autres réglages, la table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de quelques secondes pour des raisons de sécurité.
 - ▷ *La table de cuisson est en mode Veille.*



2. Appuyez sur la touche d'une zone de cuisson.
 - ▷ *Effleurer la touche relative à la zone choisie.*
 - ▷ *L'écran affichera « 0 ».*



3. Touchez la touche Moins(-) ou Plus (+) pour sélectionner la puissance souhaitée qui va de 1 à P.



 Si la table de cuisson n'est pas utilisée pendant quelques secondes, elle s'éteint automatiquement.

FONCTIONNEMENT

Modifier les puissances de cuisson

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson.
 - ▷ *Le niveau de puissance s'allume.*
2. Appuyez sur la touche Moins (-) ou Plus (+) pour modifier le niveau de puissance.

Éteindre une zone de cuisson

Une seule zone de cuisson est active.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Moins (-) pour régler la puissance sur zéro (0).
 - ▷ *La zone de cuisson s'arrête.*
 - ▷ *La table de cuisson s'éteint après quelques secondes lorsque toutes les zones de cuisson sont réglées sur zéro (0) et si aucune autre fonction n'est activée.*

Éteindre simultanément toutes les zones de cuisson

Une ou plusieurs zones de cuisson sont actives.

1. Maintenez votre doigt sur la touche Marche/Arrêt.
 - ▷ *Tous les affichages disparaissent et la plaque s'éteint.*

Le voyant principal et les voyants des zones de cuisson s'éteignent. La table de cuisson à induction est à présent éteinte. Le voyant de la chaleur résiduelle affichée par un H présent sur chaque zone de cuisson reste allumé jusqu'à ce que ces zones aient suffisamment refroidi.

AVERTISSEMENT : Risque de brûlures.

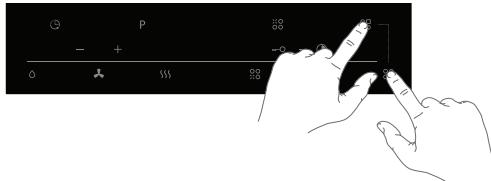
Ne pas toucher la zone de cuisson pour laquelle le voyant (H) est allumé.

Si une zone de cuisson reste allumée trop longtemps au même niveau de puissance, l'appareil l'éteindra automatiquement et le voyant de chaleur résiduelle H s'affichera. Rallumez-la pour remettre la zone de cuisson en fonction.

FONCTIONNEMENT

Couplage des zones d'induction couplées

1. Mettez la table de cuisson en mode Veille.
2. Appuyez simultanément sur les deux touches des zones de cuisson droites pour les coupler.



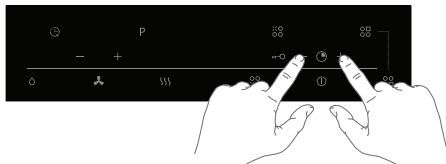
3. Pour une des deux zones couplées, le voyant (Ø) s'allume.
4. Appuyez sur la touche Moins (-) ou Plus (+) de la zone couplée pour régler une puissance (pour les deux zones couplées).
5. **Conseil:** La fonction de couplage ne peut être activée que sur les deux zones de droite. Si la fonction de couplage est activée, un seul booster peut être activé, et seulement sur les zones de cuisson qui ne sont pas en mode couplage.

Désactivation du mode de couplage

1. Appuyez simultanément sur les deux touches des zones de cuisson couplées pour désactiver le couplage.

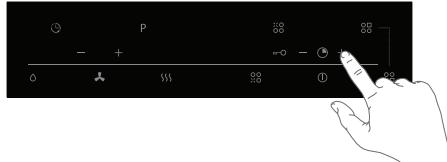
Régler le minuteur de cuisson/l'alarme

1. Activez la table de cuisson.
 - ▷ Utilisation en mode Minuteur de cuisson : sélectionnez une zone de cuisson et une puissance.
 - ▷ Utilisation en mode Alarme : vous n'avez pas à sélectionner de zone de cuisson ni de puissance.
 - ▷ Voir le chapitre : Minuteur de cuisson/alarme
2. Appuyez sur les touches Moins (-) et Plus (+) simultanément pour activer le minuteur.
 - ▷ Un double zéro (00) apparaît dans l'affichage du minuteur.
 - ▷ Un point clignote dans l'affichage de la zone de cuisson.



3. Appuyez sur la touche Moins (-) ou Plus (+) dans les 10 secondes pour sélectionner un temps de cuisson.

FONCTIONNEMENT



4. Le minuteur est réglé.

- ▷ *La zone de cuisson s'arrête une fois que le temps de cuisson défini est écoulé.*
- ▷ *Un signal sonore retentira pendant 2 minutes.*
- ▷ *Appuyez sur la touche Plus (+) ou Moins (-) pour stopper l'alarme.*

Modifier un temps de cuisson prédéfini

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

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur.
 - ▷ *La zone est identifiée par un point clignotant.*
2. Appuyez sur la touche Plus (+) ou Moins (-) pour modifier le temps.

Vérification du temps de cuisson restant

L'écran du minuteur affiche tous les réglages du minuteur. Les différents réglages du minuteur s'affichent tour à tour.

1. Appuyez simultanément sur les touches Plus (+) et Moins (-) pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez voir le temps restant.
 - ▷ *La zone est identifiée par un point clignotant.*
 - ▷ *Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.*

Arrêter le minuteur

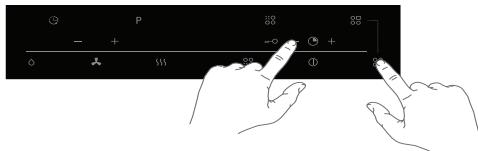
Si vous souhaitez arrêter le minuteur avant la fin du temps prédéfini :

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur.
2. Appuyez sur les touches Moins (-) et Plus (+) simultanément.
3. Appuyez sur la touche Moins (-) pour régler le temps sur deux fois zéro (00).
 - ▷ *Le point lumineux à côté de l'affichage cesse de clignoter.*

FONCTIONNEMENT

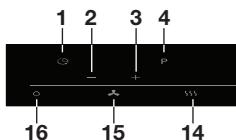
Utilisation de la fonction de Verrouillage (sécurité enfants)

1. Effleurez la touche marche/arrêt.
2. Appuyez simultanément sur la touche indiquant la zone de cuisson en bas à droite, puis sur la touche Moins (-).
3. Touchez à nouveau la touche indiquant la zone de cuisson en bas à droite.
 - ▷ *La fonction de verrouillage pour enfants est activée et un L s'affiche sur l'écran.*
 - ▷ *La table de cuisson est maintenant verrouillée. Il est alors impossible de modifier les réglages.*



4. Pour déverrouiller, touchez la touche marche/arrêt, puis simultanément la touche indiquant la zone de cuisson en bas à droite, puis sur la touche Moins (-) et appuyez une nouvelle fois sur la touche Moins (-).
- ▷ *La table de cuisson est déverrouillée. Il est alors possible de modifier les réglages.*

Fonctionnement du système d'aspiration



Ce dispositif permet de choisir le mode de fonctionnement (extraction ou filtration) en fonction de l'installation.

Lors de la première utilisation à l'aide de la touche (15), l'écran indique quel mode de fonctionnement est activé.

- Filtration : l'écran indique la lettre *L* et la touche de réinitialisation du filtre (14) clignote rapidement.
 - Extraction : l'afficheur indique la lettre *L* et les touches de réinitialisation du filtre sont éteintes. Au cours de cette phase, le mode de fonctionnement peut être modifié en touchant la touche (14). Un signal sonore confirme le changement de programme. Le délai prévu écoulé, le programme sort quitte ce mode et se met en veille, fonction qui s'exécute aussi en touchant la touche Marche/Arrêt du moteur.
- Pour rappeler le choix du mode de fonctionnement, il suffit d'éteindre et de rallumer l'appareil.

REMARQUE : en mode extraction, à l'extinction de l'appareil, l'aspiration reste allumée pendant 20 minutes à la vitesse minimale, pour permettre l'évaporation de l'éventuelle condensation qui s'est formée pendant les phases de cuisson.

FONCTIONNEMENT

Touche marche/arrêt du moteur (15) :

L'activation de cette touche permet de démarrer le moteur, en la touchant à nouveau, elle permet de le couper.

Les touches « + » et « - », permettent de modifier la vitesse (puissance) d'aspiration. Sur la version avec moteur à 4 vitesses (de série), seule la 4ème vitesse est temporisée.

Touche de diminution de la vitesse (puissance) d'aspiration (2) :

Lorsqu'elle est activée, la touche « - » permet de diminuer la vitesse d'aspiration.

Touche d'augmentation de la vitesse (puissance) d'aspiration (3) :

Lorsqu'elle est activée, la touche « + » permet d'augmenter la vitesse d'aspiration.

Touche de réinitialisation des filtres (16) :

Lorsqu'elle est activée, cette touche permet de réinitialiser l'avertissement de saturation du filtre anti-graisse en métal.

Au bout de 30 heures de fonctionnement de la hotte, le symbole (14), alternant avec symbole (16), clignote pour indiquer la nécessité de nettoyer les filtres anti-graisse en métal.

Cette alarme bloque le fonctionnement de l'aspiration jusqu'à sa réinitialisation, pour pouvoir vider le bac de collecte d'eau (cette opération est à effectuer en fonction des besoins, mais en tout cas impérativement à chaque réinitialisation de filtres).

Touche de réinitialisation du filtre (Actif uniquement en mode filtration) (14) :

Au bout de 120 heures de fonctionnement de la hotte, le symbole (14), alternant avec symbole (2), clignote pour indiquer la nécessité de nettoyer/remplacer les filtres à charbon actif.

Les filtres à charbon se lavent une fois au lave-vaisselle, puis doivent être changés.

REMARQUE : En mode extraction, l'alarme des filtres à charbon est désactivée.

Touche Minuteur (1) :

en touchant la touche (1), quelle que soit la vitesse d'aspiration sélectionnée, la fonction minuteur s'active.

- Au premier contact, la durée du minuteur est de 5 minutes (indiquée par un clignotement simple de la touche),
- Le deuxième contact correspond à 10 minutes (clignotement rapide).
- Le troisième contact correspond à 20 minutes (clignotement ultra-rapide).
- La touche du minuteur clignotera pendant toute la durée d'activité.

Une quatrième pression de la touche désactive la fonction minuteur.

Touche intensive (4) :

En activant la touche (4), le moteur passe directement à la phase intensive, cette touche permet d'activer et de désactiver la vitesse intensive (4e vitesse, temporisée sur environ 8 minutes).

La temporisation de la vitesse est active uniquement en mode extraction.

ENTRETIEN

Nettoyage

Première utilisation

Nettoyer avec un chiffon humide et sécher la surface en verre avant de l'utiliser pour la première fois.

Il est recommandé de sécher l'appareil après l'avoir nettoyé avec un chiffon humide pour éviter les résidus de calcaire.

Nettoyage quotidien

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

Taches tenaces

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



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

Filtres et bac de récupération

Indicateur de saturation du filtre à graisse

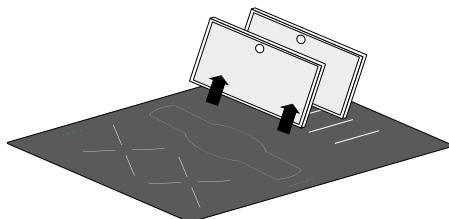
L'indicateur de saturation du filtre à graisse s'allume après 30 heures de fonctionnement (aspiration). Durant l'utilisation, l'indicateur clignote en alternance avec le mode d'extraction sélectionné.

1. Appuyez sur la touche Plus (+) ou Moins (-) pour que l'indicateur cesse de clignoter.
 - ▷ Le mode d'aspiration s'affiche. Lorsque le système d'aspiration est éteint, l'indicateur de saturation du filtre à graisse s'affiche de nouveau.
2. Vous devez alors nettoyer le filtre à graisse.
3. Pour réinitialiser la mémoire, appuyez pendant 5 secondes sur la touche Plus (+) du système d'extraction jusqu'à ce que l'indicateur de saturation du filtre à graisse disparaisse de l'écran.

ENTRETIEN

Nettoyage du filtre à graisse

1. Retirez la grille d'entrée de l'aspiration.
2. Sortez les deux filtres à graisse de l'orifice d'extraction.



Ces filtres doivent être nettoyés une fois par mois (ou lorsque le système d'indication de saturation du filtre indique cette nécessité) avec des détergents non agressifs, à la main ou dans le lave-vaisselle réglé sur un cycle basse température court. Dans le lave-vaisselle, les ouvertures du filtre doivent être orientées vers le bas pour permettre à l'eau de s'écouler. Les produits d'entretien donnent aux filtres en aluminium une couleur terne. Cela est tout à fait normal.

Indicateur du filtre à charbon actif (utilisation en mode filtration)

La touche (14) s'allume après 120 heures de fonctionnement (aspiration).

1. Retirez la grille d'entrée de l'aspiration.
2. Sortez les deux filtres à graisse de l'orifice d'extraction.
3. Retirez délicatement le filtre à charbon afin d'éviter d'abîmer le capot.

Le filtre à charbon réutilisable peut être lavé à la main ou dans le lave-vaisselle à une température de 65 °C maximum. Dans ce cas, le cycle de lavage doit être réalisé sans autres plats et sans détergent pour lave-vaisselle. **Ne pas utiliser de produits d'entretien !**

Retirez l'excédent d'eau. Procédez délicatement afin d'éviter d'abîmer le filtre. Mettez le filtre à sécher dans le four pendant au moins 1 heure à une température maximale de 100 °C. En fonction de l'intensité d'utilisation, le filtre devra être remplacé après environ 3 ans (ou lorsqu'il est abîmé).

Il est important que les filtres à graisse et le filtre à charbon actif soient correctement séchés avant de les remettre en place.



Attention ! L'indicateur de saturation du filtre à charbon s'allume également si le système d'aspiration n'est pas utilisé en mode de recyclage. Vous devez alors nettoyer le filtre à graisse.

ENTRETIEN

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la plaque de cuisson, débranchez la plaque, désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) au niveau du commutateur électrique ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro. Prenez contact avec le service après-vente.

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points suivants ou consultez le site « www.ETNA.nl » pour plus d'informations.

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

ENTRETIEN

Symptôme	Cause possible	Solution
<i>L</i> s'affiche à l'écran (zones de cuisson gauches).	La fonction de verrouillage est activée.	Désactivez la fonction de verrouillage pour enfants en consultant le paragraphe dédié du manuel.
<i>N</i> s'affiche à l'écran. Certaines commandes tactiles ne fonctionnent pas.	La fonction de couplage est activée.	Désactivez la fonction de couplage.
Un symbole clignote à l'écran.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur <i>U400</i> et/ou signal sonore continu.	L'appareil n'a pas été branché correctement et/ou la tension du secteur est trop élevée.	Faites modifier votre branchement.
Code <i>5</i> sur l'écran du système d'aspiration descendante (en alternance avec la puissance sélectionnée).	30 heures d'utilisation du filtre à graisse.	Nettoyez le filtre à graisse. Utilisez la fonction de nettoyage du système d'aspiration.
Code <i>5</i> sur l'écran du système d'aspiration (en alternance avec la puissance sélectionnée).	120 heures d'utilisation du filtre à charbon.	Remplacez le filtre à charbon. Utilisez la fonction de nettoyage du système d'aspiration.
<i>B</i> clignote sur l'écran de l'aspiration.	Présence d'un excès de liquide à l'intérieur du système d'aspiration.	Séchez et nettoyez l'intérieur du système d'aspiration (voir : Présence de liquides dans l'appareil).
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tableau des codes d'erreur de l'appareil.

Ces codes d'erreur sont indiqués sur l'écran de la table de cuisson.

Code d'erreur	Description	Causes possibles	Solution
C, E, C clignotant, E clignotant ou symbole -	Si l'écran d'une zone de cuisson indique un de ces symboles, cela signifie qu'on est intervenu ou que l'on est en train d'intervenir au niveau des configurations de base du système.	Des problèmes ou des modifications ont été détectés au niveau des configurations de base du système.	Contacter le centre d'assistance technique agréé en spécifiant le code d'erreur.
E2	Température excessive de la zone de cuisson.	Surchauffe de la casserole.	Laisser refroidir le système, en réduisant éventuellement la puissance ou en enlevant la casserole.*
E3	Dysfonctionnement dû à l'utilisation de casseroles dont le matériau n'est pas approprié.	Casseroles dont le matériau n'est pas approprié ou pertes possibles des propriétés magnétiques de ces dernières au fur et à mesure que la température augmente.	Utiliser des casseroles dont le matériau est approprié ou les remplacer.*
E4, E5, E6, E7, E8, E9, EA, EC, EH,	Anomalie matérielle	Erreurs matérielles relevées	Contacter le centre d'assistance technique agréé en spécifiant le code d'erreur.
Aucun affichage / aucune fonction	Erreur de tension ou des commandes tactiles.	Raccordement électrique défectueux ou anomalie d'un composant.	Contacter le centre d'assistance technique agréé en spécifiant le code d'erreur.
u	Casserole non détectée	Casserole inappropriée	Utiliser une casserole appropriée. Voir le paragraphe relatif aux récipients appropriés.*
Er31, Er47, Er22, Er20, ou des segments de l'écran s'allument cycliquement	Anomalie des commandes tactiles	Erreur détectée au niveau des commandes tactiles	Contacter le centre d'assistance technique agréé en spécifiant le code d'erreur.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Er 03 ou 	Activation continue d'une des touches de commande, la commande s'éteint après 10 secondes.	Liquide ou casserole dans la zone de commande	Sécher et nettoyer le verre ou enlever la casserole de la zone de commande.
La puissance revient au niveau 0		Anomalie détectée au niveau d'un composant matériel	Contacter le centre d'assistance technique agréé en spécifiant le code d'erreur.
L	Aucune erreur ! Le verrouillage pour enfants est activé		Désactiver la fonction de verrouillage pour enfants en consultant le paragraphe dédié de ce manuel.

* Si l'erreur persiste, contacter le centre d'assistance technique autorisé, en spécifiant le code d'erreur.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	AKI586ZT	
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4	
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction	
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	Ø 16	Ø 20
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{cuisson électrique}) en Wh/kg	176,2	170,7
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e)	21,0 x 19,0 cm	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{cuisson électrique}) en Wh/kg	181,5	
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (EC _{cuisson électrique}) en Wh/kg	177,5	

ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

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

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

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible qu'il contienne les matériaux suivants :

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

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



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

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

Déclaration de conformité

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



INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einleitung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6

Sicherheitshinweise

Überhitzungsschutz	7
Kochzeitbegrenzung	7
Gesund kochen	7

Betrieb

Induktionsgeräusche	8
Kochgeschirr	8
Leistungsstufen	9
Kochgeschirrkennung	10
Zeitsteuerung der Garzeit und Kurzzeituhr	10
Anzeigen auf dem Display	10
Kochfeldfunktionen	11
Timer	11
Sperre	11
Abzug	11
Leistungsstufen	12
Verwendung des Abzugs	13
Verwendung des Induktionskochfelds	14
Brücken-Induktionszonen verbinden	16
Garzeit/Kurzzeituhr einstellen	16
Verwenden der Kindersicherung	18
Bedienung des Abzugs	18

Wartung

Reinigung	20
Filter und Auffangschale	20
Allgemeine Hinweise	22
Störungstabelle	22

Technische Daten

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	26
---	----

Umweltaspekte

Entsorgung von Gerät und Verpackung	27
-------------------------------------	----

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Einleitung

Dieses Kochfeld mit integriertem Abzug wurde für echte Kochfans entwickelt! Kochen mit Induktionskochfeldern bietet eine Reihe von Vorteilen. Das Kochfeld reagiert schnell und kann auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden. Dank der hohen Leistung können Speisen schnell zum Kochen gebracht werden. Der großzügige Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

Beim Kochen mit Induktionskochfeldern sind im Vergleich zu herkömmlichen Geräten einige Besonderheiten zu beachten. Die Wärmeerzeugung erfolgt bei Induktionskochfeldern mit Magnetfeldern. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne Weiteres verwendbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über Funktionen zum Überhitzungsschutz sowie eine Restwärmeanzeige.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihr Induktionskochfeld optimal verwenden. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Nutzung dieses Produkts hilfreich sein können. Außerdem finden Sie Kochtabellen und Pflegetipps.

Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung und die separaten Sicherheitshinweise aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zurate ziehen zu können.

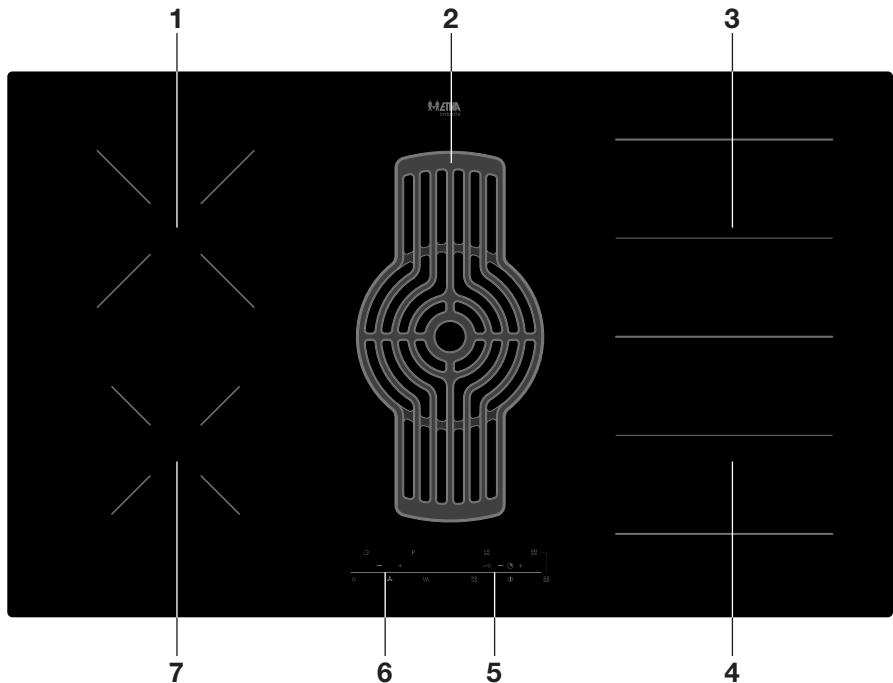
Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzdokument für Kundendiensttechniker.
Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.

Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

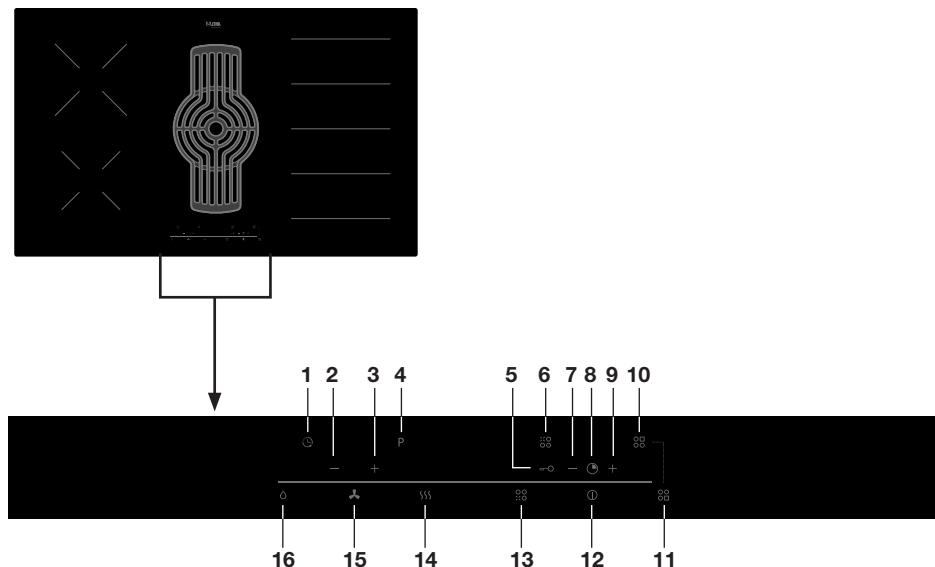
Beschreibung



1. Kochfeld, Ø20 cm, 2,3 kW (Boost: 3,0 kW)
2. Abzugsgitter
3. Brücken-Induktionszone, 19x21 cm, 2,1 kW (Boost: 3,0 kW)
4. Brücken-Induktionszone, 19x21 cm, 2,1 kW (Boost: 3,0 kW)
5. Bedienelemente für das Induktionskochfeld
6. Bedienelemente für den Abzug
7. Kochfeld, Ø16 cm, 1,2 kW (Boost: 1,4 kW)

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Bedienfeld



1. Timer-Funktion für den Abzug
2. Abzug: Minustaste (-)
3. Abzug: Plustaste (+)
4. Abzug: Intensivtaste
5. Kindersicherungssymbol
6. Auswahltaste für Kochzone hinten links
7. Kochleistungsstufe verringern (Minustaste)
8. Kurzzeituhrsymbol
9. Kochleistungsstufe erhöhen (Plustaste)
10. Auswahltaste für Kochzone hinten rechts
11. Auswahltaste für Kochzone vorne rechts
12. Induktionskochfeld ein/aus
13. Auswahltaste für Kochzone vorne links
14. Resettaste Kohlenstofffilter
15. Abzug ein/aus
16. Resettaste Fettfilter

SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

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

Kochzeitbegrenzung



Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie schaltet sich automatisch ein, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Leistungsstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit (Stunden)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 Minuten

Gesund kochen

Rauchpunkte verschiedener Ölsorten

Für ein möglichst gesundes Braten wird empfohlen, das verwendete Öl auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat ihren eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. In der folgenden Tabelle sind die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten angegeben.

Öl	Rauchpunkt	Öl	Rauchpunkt
natives Olivenöl extra	160 °C	Sonnenblumenöl	227 °C
Butter/Kokosöl	177 °C	Maisöl/Erdnussöl	232 °C
Rapsöl	204 °C	Olivenöl	242 °C
natives Olivenöl	216 °C	Reisöl	255 °C

Induktionsgeräusche

Ticken

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

Töpfe geben Geräusche von sich

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

Lüfter gibt Geräusche von sich

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

Kochgeschirr

Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone. Verwenden Sie bei der Brückenfunktion stets eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.

Geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochen

Für das Induktionskochen werden spezielle Töpfe/Pfannen benötigt.

 **Töpfe, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, sind nicht mehr für Glaskeramik-Kochfelder geeignet.**

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist und die folgenden Anforderungen erfüllt:
 - ▷ Bodenstärke mindestens 2,25 mm
 - ▷ flacher Boden
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem Gütezeichen „Class Induction“.

 Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn der Boden des Topfs oder der Pfanne einen Magneten anzieht.

Geeignet	Ungeeignet
spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	nichtrostender Stahl
robuste Emailletöpfe	Porzellan
emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer/Aluminium
	Kunststoff



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr! Bei einer höheren Leistungsstufe kann das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist. Der Topfboden kann sich verformen, z. B. bei Überhitzung oder wenn die Kochzone auf eine zu hohe Leistung eingestellt ist.

- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden! Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, sodass das Gerät zu heiß wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund ungeeigneten Kochgeschirrs oder durch Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens 12 cm betragen (11 cm für die 16-cm-Kochzone). Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.
- Eine ovale (Fisch-)Pfanne für die Brückenzonen muss mindestens 20 cm lang sein.

Schnellkochköpfe

- Schnellkochköpfe eignen sich ausgesprochen gut für Induktionskochfelder. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochvorgang angehalten.

Leistungsstufen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen und eine Boost-Stufe (je nach Kochzone).

- Um eine Kochzone auszuwählen, tippen Sie auf das entsprechende Zonensymbol.
- Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Leistung ein.
 - ▷ Durch Tippen auf „+“ wird das Garen mit Stufe 1 gestartet.
 - ▷ Durch Tippen auf „-“ wird das Garen mit Stufe 9 gestartet.
 - ▷ Durch Tippen auf „-“ und direkt danach auf „+“ wird das Garen mit der Boost-Stufe gestartet.
 - ▷ Die Kochzone wird mit der ausgewählten Leistung eingeschaltet.

Boost-Funktion

- Mit der „Boost“-Funktion können Sie kurzzeitig (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen „Boost“-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.
- **Im Brückenmodus ist die Boost-Funktion nicht verfügbar!**

Energiemanagement für die Boost-Funktion Aufgrund der Leistungsbeschränkung des Induktionskochfelds kann die Boost-Funktion nur jeweils für eine der beiden Kochzonen eingeschaltet werden (links oder rechts). Beide Kochzonen können auf Stufe 9 eingestellt werden. Wird bei einer der Kochzonen die Boost-Stufe aktiviert, lässt sich die andere Kochzone maximal auf Stufe 7/8 einstellen.

- Die Kochzone mit Leistungsreduzierung wird einige Sekunden lang blinkend angezeigt.

Kochgeschirrerkennung

Wenn das Induktionskochfeld kein (eisenhaltiges) Kochgeschirr erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf das Kochfeld. Wenn nach 10 min noch kein Kochgeschirr erkannt wurde, schaltet sich das Kochfeld ab.

Zeitsteuerung der Garzeit und Kurzzeituhr

- Für jede einzelne Kochzone kann eine eigene Garzeit eingestellt werden.
- Das Kochfeld hat auch eine Alarmfunktion (Kurzzeituhr). Sowohl für die Garzeit als auch für die Kurzzeituhr können maximal 99 Minuten eingestellt werden.
- Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr läuft auch nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter.
- Das Deaktivieren der Kurzzeituhr ist nur bei eingeschaltetem Kochfeld möglich.

Gewünschte Funktion auswählen:

- Garzeit:** Zeitsteuerung ist mit einer Kochzone gekoppelt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- Kurzzeituhr:** Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustischer Alarm.

Anzeigen auf dem Display

Kochzonenanzeige	Status Kochzonen
	Leistung Kochzone: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung
	Boost-Stufe Kochzone aktiviert.
	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf Kochzone (Topferkennungssymbol).
	Fehlercode, vgl. „Störungstabelle“.
	Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, sodass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, solange das „H“ noch angezeigt wird. Gefahr! Verbrennungsgefahr.

BETRIEB

<i>P</i>	Fehlercode, vgl. „Störungstabelle“.
<i>ro</i>	Fehlercode, vgl. „Störungstabelle“.
<i>L</i>	Sperre aktiviert.
<i>B</i>	Brückenzonen aktiviert.

Abzugsanzeige	Statusanzeige
<i>I<-> 4</i>	Lüfterstufe: 1 = niedrige Leistung / 4 = hohe Leistung (blinkt)
<i>G</i>	Fettfilter reinigen.
<i>F</i>	Kohlefilter austauschen.

Kochfeldfunktionen

Funktion	Zu verwendende Taste(n)	Beschreibung
Verbinden	Beide Brückenzonen-tasten gleichzeitig	Die Brücken-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Durch das Verbinden benachbarter Zonen entsteht eine größere Zone, zum Beispiel für eine große Fischpfanne oder einen sehr großen Kochtopf <ul style="list-style-type: none"> ▷ Die Boost-Funktion steht für miteinander verbundene Kochzonen nicht zur Verfügung. ▷ Verwenden Sie eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.
Timer	„-“ und „+“ gleichzeitig	Für jede Kochzone kann eine separate Zeitsteuerung eingestellt werden (Gardauer). Einstellen lassen sich Kochzeiten bis 99 Minuten. Wird das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen, wird die Zeitzählung sofort angehalten. Wird das Geschirr wieder aufgestellt, wird die Zeitzählung fortgesetzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Ist keine Kochzone ausgewählt, funktioniert die Zeitschaltung wie eine Kurzzeituhr (keine Abschaltung von Kochzonen).
Sperre	Sperrtaste, 3 Sekunden	Die Leistungsstufen und Einstellungen sind gesperrt.
Abzug	Ein/Aus-Taste des Abzugs	Der Arbeitsflächenabzug hat 3 Lüfterstufen und eine Boost-Stufe (Stufe 4). Mit seiner Zeitsteuerungsfunktion kann der Abzug auf die Betriebszeiten 5, 10, 15 oder 20 Minuten eingestellt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Abzug automatisch ausgeschaltet.

Leistungsstufen

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

Leistungsstufe „Boost“:

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Wok-Garen

Leistungsstufe 9:

- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

Leistungsstufen 7 und 8:

- dicke Pfannkuchen backen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- rohe Kartoffeln kochen
- arme Ritter backen
- panierter Fisch braten
- Pasta
- dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

Leistungsstufen 4–6:

- große Mengen Speisen fertig garen
- tiefgefrorenes Gemüse auftauen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

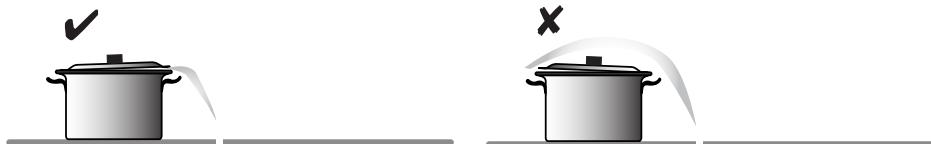
Leistungsstufen 1–3:

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

BETRIEB

Verwendung des Abzugs

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



Verwendung des Induktionskochfelds

Touch-Tasten verwenden

Legen Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten. Nicht drücken! Die Touch-Tasten reagieren auf leichte Berührungen. Bedienen Sie die Touch-Tasten nur mit Fingern.

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste mindestens zwei Sekunden lang. Alle Anzeigen leuchten auf. Wenn keine weiteren Eingaben gemacht werden, schaltet sich die Kochfläche nach einigen Sekunden aus Sicherheitsgründen wieder aus.
 - ▷ Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standbymodus.



2. Tippen Sie auf eine Kochzonentaste.
 - ▷ Die Taste der gewünschten Kochzone berühren.
 - ▷ Auf der Anzeige erscheint „0“.



3. Berühren Sie die Minus- oder Plustaste, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen {I bis P}.



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

BETRIEB

Anpassen der Leistung

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste.
 - ▷ *Die Leistungsstufe leuchtet.*
2. Ändern Sie mit „-“ und „+“ die Leistungsstufe.

Ausschalten einer Kochzone

Nur eine Kochzone ist in Betrieb.

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste.
2. Berühren Sie die Minustaste, um die Leistungsstufe auf null (0) zu stellen.
 - ▷ *Die Kochzone wird ausgeschaltet.*
 - ▷ *Sind alle Kochzonen auf „0“ gestellt und keine weiteren Funktionen aktiviert, wird das Kochfeld nach wenigen Sekunden automatisch ausgeschaltet.*

Ausschalten aller Kochzonen gleichzeitig

Mindestens eine Kochzone ist in Betrieb.

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste und halten Sie sie gedrückt.
 - ▷ *Alle Anzeigen und das Kochfeld werden ausgeschaltet.*

Die Hauptanzeige und die Kochzonenanzeigen schalten sich aus. Das Induktionskochfeld ist jetzt ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige, die für jedes Kochfeld mit einem H dargestellt wird, bleibt so lange eingeschaltet, bis sich die Felder ausreichend abgekühlt haben.

ACHTUNG: Verbrennungsgefahr.

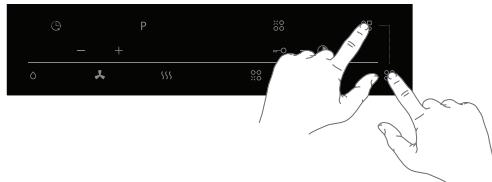
Kochzonen mit der Anzeige *H* nicht berühren.

Wenn eine Kochzone zu lange auf derselben Leistungsstufe eingeschaltet bleibt, wird es automatisch vom Gerät ausgeschaltet und die Restwärmeanzeige *H* erscheint. Die Kochzone kann dann wie gewohnt wieder eingeschaltet werden.

BETRIEB

Brücken-Induktionszonen verbinden

1. Schalten Sie das Kochfeld in den Standbymodus.
2. Um die Brücken-Induktionszone zu aktivieren, tippen Sie gleichzeitig auf die beiden Kochzentertasten auf der rechten Seite.



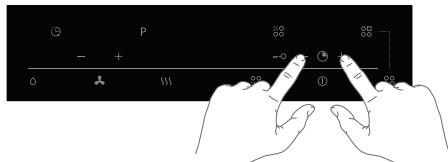
3. Auf einem der beiden verbundenen Brückenzonen erscheint das Symbol δ auf der Anzeige.
4. Berühren Sie die Minus- oder Plustaste, um eine Leistungsstufe (für beide verbundenen Zonen) der anderen Brückenzone einzustellen.
5. **Tipp:** Die Brückenfunktion kann nur für die beiden rechten Zonen aktiviert werden. Wenn die Brückenfunktion eingeschaltet ist, kann nur ein Booster aktiviert werden, und dies nur für eine der Kochzonen, die sich nicht zu einer Brücke verbunden sind.

Brückenverbindung deaktivieren

1. Um die Brückenfunktion zu deaktivieren, tippen Sie gleichzeitig auf die beiden Kochzentertasten der Brücken-Induktionszone.

Garzeit/Kurzzeituhr einstellen

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
 - ▷ Garzeit einstellen: Kochzone und Leistungsstufe auswählen.
 - ▷ Kurzzeituhr einstellen: Keine Kochzone und keine Leistung auswählen!
 - ▷ Siehe Kapitel: Zeitsteuerung der Garzeit und Kurzzeituhr
2. Gleichzeitig „-“ und „+“ gedrückt halten, um die Zeitsteuerung zu aktivieren.
 - ▷ In der Zeitanzeige wird 00 angezeigt.
 - ▷ Auf der Kochzonenanzeige wird ein blinkender Punkt angezeigt.



3. Tippen Sie innerhalb von 10 Sekunden auf „-“ oder „+“, um eine Garzeit einzustellen.



4. Zeitsteuerung ist eingestellt.

- ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.
- ▷ Für die Dauer von 2 Minuten ertönt ein akustisches Signal.
- ▷ Um das Tonsignal auszuschalten, tippen Sie auf „+“ oder „-“.

Ändern der Garzeit

Die Garzeit lässt sich auch während des Betriebs noch ändern.

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit ändern wollen.
 - ▷ Die ausgewählte Kochzone wird mit einem blinkenden Punkt gekennzeichnet.
2. Stellen Sie mit „+“ und „-“ die gewünschte Zeit ein.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

In der Zeitanzeige werden alle Zeitsteuerungseinstellungen angezeigt. Die unterschiedlichen Zeitsteuerungseinstellungen werden in der Anzeige im Uhrzeigersinn angezeigt.

1. Berühren Sie die Plus- und die Minustaste gleichzeitig, um die Zone auszuwählen, deren Restzeit angezeigt werden soll.
 - ▷ Die ausgewählte Kochzone wird mit einem blinkenden Punkt gekennzeichnet.
 - ▷ In der Zeitanzeige wird die verbleibende Garzeit angezeigt.

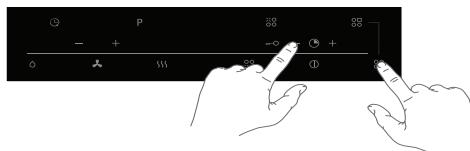
Zeitsteuerung ausschalten

So beenden Sie die Zeitsteuerung, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist:

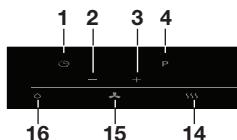
1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Zeitsteuerung beenden wollen.
2. Tippen Sie gleichzeitig auf „-“ und „+“.
3. Berühren Sie die Minustaste, um die Zeit auf **00** einzustellen.
 - ▷ Der Punkt der zugehörigen Kochzone hört auf zu blinken.

BETRIEB

Verwenden der Kindersicherung

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste.
 2. Berühren Sie die Taste für die Kochzone rechts unten und halten Sie sie gedrückt, während Sie zusätzlich die Minustaste betätigen.
 3. Berühren Sie danach die Taste für die Kochzone rechts unten erneut.
 - ▷ *Die Kindersicherung ist nun aktiviert, auf der Anzeige erscheint L*
 - ▷ *Das Kochfeld ist nun gesperrt. Es können keine Einstellungen geändert werden.*
- 
4. Um die Ein/Aus-Taste wieder freizugeben, berühren Sie die Taste für die Kochzone rechts unten und halten Sie sie gedrückt, während Sie zusätzlich die Minustaste berühren. Berühren Sie danach die Minustaste erneut.
 - ▷ *Das Kochfeld ist freigegeben. Jetzt können die Einstellungen geändert werden.*

Bedienung des Abzugs



Dieses Gerät bietet (je nach Art der Installation) die Möglichkeit, im Abluft- oder Filtermodus betrieben zu werden.

Beim ersten Einschalten durch Betätigen der Taste (15) wird für etwa eine Minute auf dem Display der gewählte Modus angezeigt.

- Filtern (Umluft): Das Display zeigt den Buchstaben L an und die Filter-Resetttaste (14) blinkt schnell.
- Abluft: Das Display zeigt den Buchstaben L an und die Filter-Resetttasten sind aus.

In dieser Phase kann der Modus durch Betätigen der Taste (14) geändert werden.

Ein Piepton bestätigt den Programmwechsel.

Nach Ablauf der vorgewählten Zeit oder durch einen Druck auf die Taste Motor ein/aus beendet das Programm diesen Modus und schaltet in den Standbymodus.

Um die Auswahl des Funktionsmodus erneut aufzurufen, muss die Stromversorgung getrennt und wieder angeschlossen werden.

HINWEIS: Im Filtermodus bleibt die Absaugung nach dem Ausschalten des Geräts für weitere 20 Minuten mit geringster Geschwindigkeit eingeschaltet, um die Verdampfung von Kondenswasser zu ermöglichen, das sich beim Kochen eventuell gebildet hat.

BETRIEB

Taste Motor ein/aus (15):

Das Berühren dieser Taste startet den Motor. Ein erneutes Berühren stoppt ihn wieder.

Über die Tasten „+“ und „-“ kann die Motordrehzahl/Absaugleistung eingestellt werden. Bei der Version mit vierstufigem Motor ist nur die vierte Leistungsstufe zeitgesteuert.

Taste zum Verringern der Absaugleistung (2):

Durch Berühren der Taste „-“ wird die Saugleistung des Abzugs verringert.

Taste zum Erhöhen der Absaugleistung (3):

Durch Berühren der Taste „+“ wird die Saugleistung des Abzugs erhöht.

Filter-Resettaste (16):

Durch Berühren dieser Taste werden die Warnungen für den Fettfilter zurückgesetzt.

Nach 30 Betriebsstunden deuten die Symbole (14) und (18) durch abwechselndes Blinken darauf hin, dass die Fettfilter gereinigt werden müssen.

Solange dieser Alarm aktiv ist, kann der Abzug erst nach einem Reset wieder betrieben werden, um das Entleeren des Kondensatauffangs zu ermöglichen. Der Kondensatauffang ist nach Bedarf sowie bei jedem Filterreset zu entleeren.

Filter-Resettaste (nur im Filtermodus) (14):

Nach 120 Betriebsstunden deuten die Symbole (14) und (2) durch abwechselndes Blinken darauf hin, dass die Aktivkohlefilter gereinigt bzw. erneuert werden müssen.

Die Kohlefilter können einmalig im Geschirrspüler gereinigt werden und müssen danach bei der nächsten Warnung erneuert werden.

ANMERKUNG: Im Abluftmodus ist der Alarm für die Kohlefilter deaktiviert.

Zeitsteuerungstaste (1):

Durch Berühren dieser Taste wird unabhängig von der ausgewählten Absaugleistung die Timerfunktion aktiviert.

- Nach der ersten Berührung ist der Timer auf 5 Minuten eingestellt (Taste blinkt).
- Nach der zweiten Berührung ist der Timer auf 10 Minuten eingestellt (doppelte Blinkdauer).
- Nach der dritten Berührung ist der Timer auf 20 Minuten eingestellt (dreifache Blinkdauer).
- Die Timertaste blINKT während der gesamten Zeit.

Wird die Taste ein viertes Mal berührt, wird die Timerfunktion abgeschaltet.

Intensivtaste (4):

Durch Berühren der Intensivtaste (4) schaltet der Motor direkt für etwa 8 Minuten auf intensiven Betrieb (vierte Leistungsstufe).

Die Zeitsteuerung der Absaugleistung ist nur im Abluftmodus aktiv.

WARTUNG

Reinigung

Erste Verwendung

Die Glasoberfläche vor der ersten Verwendung mit einem feuchten Lappen abwischen und dann abtrocknen.

Es wird empfohlen, das Gerät nach der Säuberung mit einem feuchten Lappen zu trocknen, damit keine Kalkablagerungen zurückbleiben.

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste können mit Essig entfernt werden.
- Metallrückstände (entstanden durch das Schieben von Kochgeschirr) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.



Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln. Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z. B. Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Filter und Auffangschale

Fettfilter-Anzeige

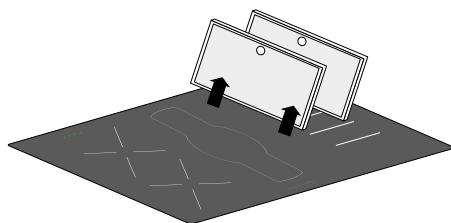
Auf dem Display leuchtet nach 30 Betriebsstunden des Abzugs die Fettfilter-Anzeige . Während des Betriebs blinkt die Anzeige im Wechsel mit der Lüfterstufe.

1. Um das Blinken zu stoppen, tippen Sie auf „+“ oder „-“.
 - ▷ Die Lüfterstufe wird angezeigt. Nach dem Ausschalten des Abzugs wird erneut angezeigt.
2. Die Fettfilter müssen gereinigt werden.
3. Setzen Sie den Speicher zurück, indem Sie die Plustaste des Abzugs 5 Sekunden gedrückt halten, bis die Fettfilter-Anzeige erlischt.

WARTUNG

Fettfilter reinigen

1. Nehmen Sie das Abzugsgitter von der Abzugsklappe.
2. Ziehen Sie beide Fettfilter aus der Öffnung.



Die Fettfilter müssen einmal monatlich gereinigt werden (oder wenn das Sättigungs-Anzeigesystem für die Filter dies anzeigt). Die Reinigung kann von Hand mit einem milden Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler (niedrige Temperatur / Kurzspülgang) erfolgen. Stellen Sie die Fettfilter mit den Öffnungen nach unten in den Geschirrspüler, damit das Wasser ablaufen kann. Durch die Reinigungsmittel wird der Aluminiumfilter stumpf. Das ist normal.

Kohlefilteranzeige (Filterbetrieb)

Nach 120 Betriebsstunden des Abzugs leuchtet das Symbol (14) auf.

1. Nehmen Sie das Abzugsgitter von der Abzugsklappe.
2. Ziehen Sie beide Fettfilter aus der Öffnung.
3. Gehen Sie dabei vorsichtig vor, um Schäden an der Abdeckung zu vermeiden.

Der regenerierbare Kohlefilter kann von Hand oder in der Geschirrspülmaschine bei einer Temperatur von höchstens 65 °C gereinigt werden. Dabei darf sich im Geschirrspüler kein anderes Geschirr befinden. Es darf kein Geschirrspülmittel verwendet werden. **Keine Reinigungsmittel verwenden!**

Entfernen Sie Wasserrückstände. Achten Sie dabei darauf, den Filter nicht zu beschädigen. Legen Sie den Filter zum Trocknen für mindestens eine Stunde bei einer Temperatur von höchstens 100 °C in den Backofen. Je nach Intensität des Gebrauchs muss der Filter nach spätestens drei Jahren oder bei Beschädigungen ausgetauscht werden.

Fett- und Aktivkohlefilter müssen vor dem Wiedereinbau unbedingt trocken sein.



Achtung! Die Kohlefilteranzeige leuchtet auch, wenn der Abzug nicht im Filtermodus läuft. In diesem Fall den Fettfilter reinigen.

WARTUNG

Allgemeine Hinweise

Wenn Sie Risse in der Glasoberfläche feststellen (auch geringfügige), schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus oder schalten Sie (bei einem festen Anschluss) den Netzschalter auf 0. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website www.ETNA.nl.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch entsteht durch die Erwärmung des Geräts.	Das ist normal. Der Geruch verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display zeigt weiterhin „_“.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Tippen Sie auf „+“, um das Tonsignal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).

WARTUNG

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Wenden Sie sich an einen Elektriker.
Auf dem Display der linken Zonen wird <i>L</i> angezeigt.	Die Sperre ist aktiviert.	Kindersicherung deaktivieren. Siehe entsprechenden Abschnitt.
Im Display erscheint <i>N</i> . Einige Sensortasten funktionieren nicht.	Die Verbindungsfunction (Brückenfunktion) ist aktiviert.	Brückenfunktion deaktivieren.
Blitzsymbol auf der Anzeige.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode <i>U400</i> und/oder akustisches Dauersignal.	Das Gerät wurde falsch angeschlossen und/oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie den elektrischen Anschluss ändern.
Abzugsanzeige zeigt <i>G</i> (abwechselnd mit gewählter Leistungsstufe).	Fettfilter hat 30 Betriebsstunden erreicht.	Reinigen Sie den Fettfilter. Abzugsreinigungsfunktion verwenden.
Abzugsanzeige zeigt <i>S</i> (abwechselnd mit gewählter Leistungsstufe).	Kohlefilter hat 120 Betriebsstunden erreicht.	Tauschen Sie den Kohlefilter aus. Abzugsreinigungsfunktion verwenden.
Abzugsanzeige zeigt <i>B</i> .	Flüssigkeiten im Abzug.	Innenbereich des Abzugs reinigen und trocknen (siehe: „Flüssigkeiten im Inneren des Geräts“).
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

TECHNISCHE DATEN

Fehlertabelle

Die nachfolgenden Fehler erscheinen auf der Anzeige der Kochfläche.

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Lösung
C, E, C blinkt, E blinkt oder Symbol „-“	Wenn auf der Anzeige eines Kochfelds eines dieser Symbole erscheint, wird oder wurde an den Grundkonfigurationen des Systems etwas geändert.	Es wurden Probleme oder Änderungen an den Grundkonfigurationen des Systems festgestellt.	Das technische Vertragskundendienstzentrum kontaktieren und den Fehlercode mitteilen.
E2	Zu hohe Temperatur am Kochfeld.	Überhitzung des Topfes.	Das System abkühlen lassen. Evtl. die Leistung vermindern oder den Topf entfernen.*
E3	Störung wegen Verwendung von Töpfen aus einem ungeeigneten Material.	Töpfe aus einem ungeeigneten Material oder Verlust der magnetischen Eigenschaften bei Erhöhung der Temperatur.	Töpfe aus einem geeigneten Material verwenden oder die Töpfe auswechseln.*
E4, E5, E6, E7, E8, E9, EA, EC, EH	Hardwarefehler	Hardwarefehler erkannt	Das technische Vertragskundendienstzentrum kontaktieren und den Fehlercode mitteilen.
Keine Anzeige/ Funktion	Spannungs- oder Bedienfeldfehler.	Defekter elektrischer Anschluss oder Störung eines Bauteils.	Das technische Vertragskundendienstzentrum kontaktieren und den Fehlercode mitteilen.
„u“	Topf nicht erkannt.	Topf ungeeignet.	Einen geeigneten Topf verwenden. Siehe Abschnitt über geeignetes Kochgeschirr.*
Er31, Er47, Er22, Er20 oder zyklisch aufleuchtende Anzeigeelemente	Bedienfeldstörung	Bedienfeldfehler erkannt.	Das technische Vertragskundendienstzentrum kontaktieren und den Fehlercode mitteilen.

TECHNISCHE DATEN

Er 03 oder 	kontinuierliche Betätigung einer der Tasten. Die Steuerung schaltet sich nach 10 Sekunden aus.	Flüssigkeit oder Topf auf dem Bedienfeld.	Das Glas trocknen und säubern oder den Topf vom Bedienfeld entfernen.
Die Leistung geht auf Stufe 0 zurück		Störung in einem Hardwarebauteil erkannt.	Das technische Vertragskundendienstzentrum kontaktieren und den Fehlercode mitteilen.
L	Kein Fehler! Kindersicherung ist aktiviert.		Kindersicherung ausschalten: Siehe entsprechenden Abschnitt.

* Wenn der Fehler sich nicht beseitigen lässt, das technische Vertragskundendienstzentrum kontaktieren und des Fehlercodes nennen.

TECHNISCHE DATEN

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	AKI586ZT	
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4	
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche	
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	Ø16	Ø20
Energieverbrauch (pro Kochzone oder Kochbereich) je kg (in Wh/kg)	176,2	170,7
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich	21,0 x 19,0 cm	
Energieverbrauch (pro Kochzone oder Kochbereich) je kg (in Wh/kg)	181,5	
Energieverbrauch des Kochfelds je kg (in Wh/kg)	177,5	

UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



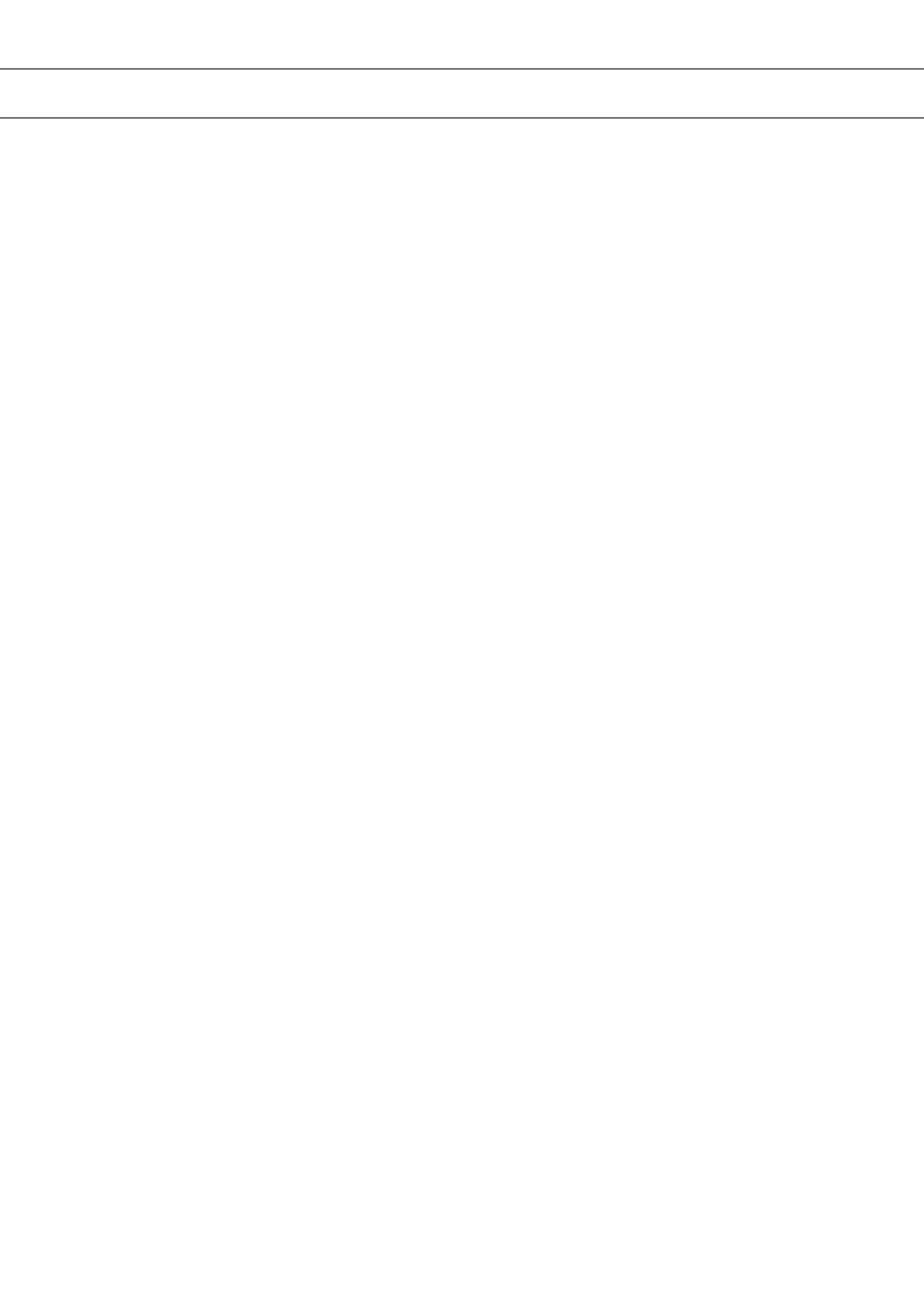
Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einer kommunalen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

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

Konformitätserklärung



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



CONTENTS

Your induction hob	
Introduction	4
Description	5
Control panel	6
Safety instructions	
Temperature safety	7
Cooking-time limiter	7
Healthy cooking	7
Use	
Induction noises	8
Pans	8
Power levels	9
Pan detection	10
Cooking-timer/alarm	10
Indications in the display	10
Hob functions table	11
Cooking settings	12
Use of the downdraft	13
Operation	
Operating the induction hob	14
How to link bridge induction zones	15
Setting the cooking timer/alarm	15
Using the (child) lock function	17
Operating the downdraft	17
Maintenance	
Cleaning	19
Grease filter and collect tray	19
Faults	
General	22
Troubleshooting table	22
Technical specifications	
Information according regulation (EU) 66/2014	24
Environmental aspects	
Disposal of packaging and appliance	25

YOUR INDUCTION HOB

Introduction

This hob with integrated downdraft has been designed for the real lover of cooking. Cooking on an induction hob has a number of advantages. It is easy, because the hob reacts quickly and can also be set to a very low power level. Because, moreover, it can also be set to a high-power level, it can bring dishes to the boil very quickly. The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The pans section gives more information about this.

For optimum safety the induction hob is equipped with several temperature protections and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

This manual describes how you can make the best possible use of the induction hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product. You will also find cooking tables and maintenance tips.

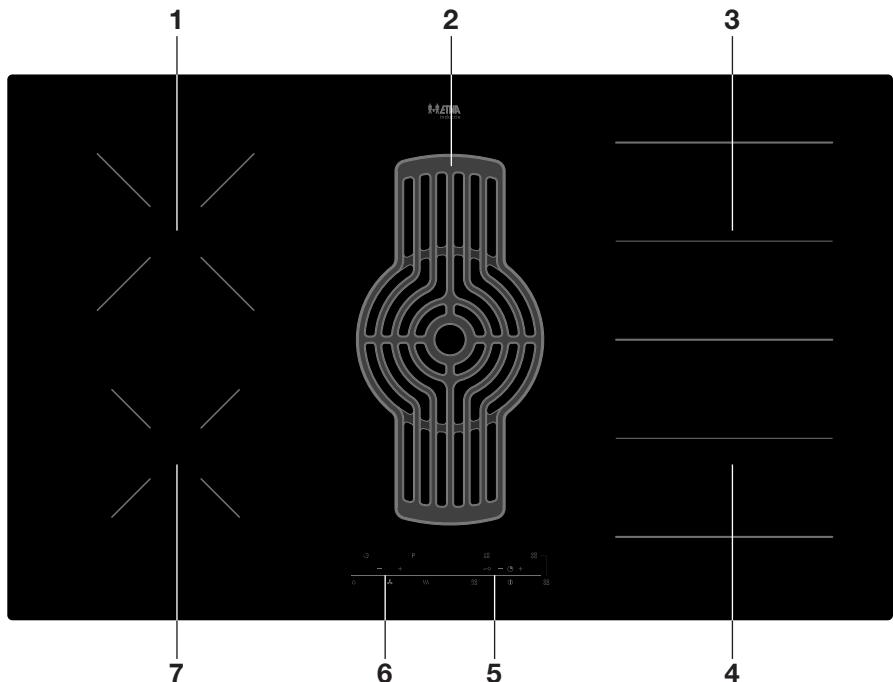
Read the manual thoroughly and the separate safety instructions before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The 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 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.

Enjoy your cooking!

YOUR INDUCTION HOB

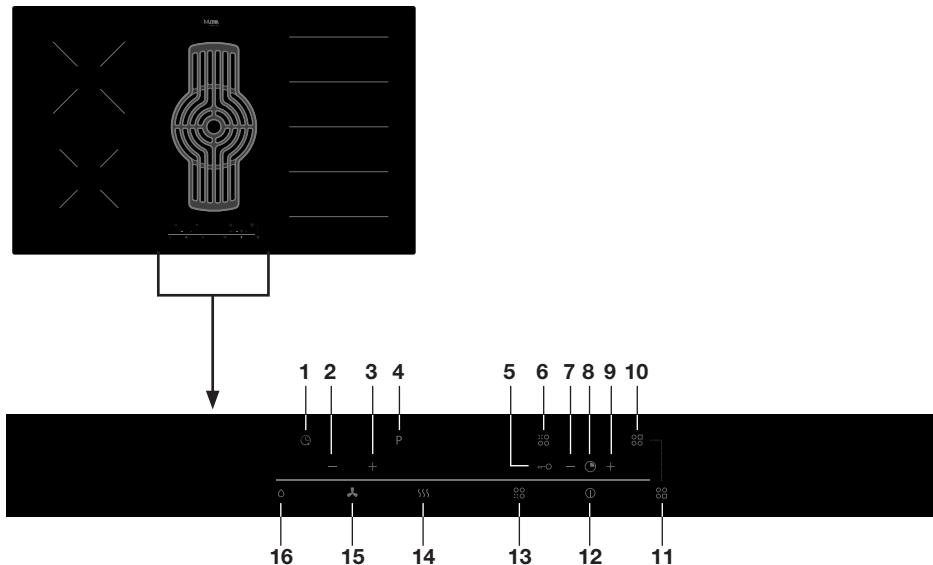
Description



1. Cooking zone Ø20cm / 2.3 kW (boost 3.0 kW)
2. Downdraft inlet grid
3. Bridge cooking zone 19x21cm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
4. Bridge cooking zone 19x21cm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
5. Controls for Induction hob
6. Controls for integrated downdraft
7. Cooking zone Ø16cm / 1.2 kW (boost 1.4kW)

YOUR INDUCTION HOB

Control panel



1. Timer function downdraft
2. Downdraft extraction minus (-) key
3. Downdraft extraction plus (+) key
4. Downdraft intensive key
5. Child lock key *symbol*
6. Cooking zone left back selection key display
7. Induction power minus (-) key
8. Induction timer *symbol*
9. Induction power plus (+) key
10. Cooking zone right back selection key, display
11. Cooking zone right front selection key, display
12. On/off key induction hob
13. Cooking zone left front selection key, display
14. Filter reset key carbon filter
15. On/off key downdraft
16. Filter reset key grease filter

SAFETY



Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically or the hob switches off automatically.

Cooking-time limiter



The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob. Depending on the cooking level you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Cooking level	Maximum operating time (hours)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	5 minutes

Healthy cooking

Burning point of different types of oil

To ensure your food is fried as healthily as possible, it's recommended to choose the type of oil according to the frying temperature. Each oil has a different burning point at which toxic gasses are released. The below table shows the burning points for various types of oil.

Oil	Smoke point °C	Oil	Smoke point °C
Extra virgin olive oil	160 °C	Sunflower oil	227 °C
Butter / Coconut oil	177 °C	Corn oil / Peanut oil	232 °C
Canola oil	204 °C	Olive oil	242 °C
Virgin olive oil	216 °C	Rice oil	255 °C

USE

Induction noises

A ticking sound

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

Pans are making noise

- Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the induction hob to the saucepan. At high levels, this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the induction hob.

The fan is making noise

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

Pans

Always place a pan in the middle of a cooking zone. In linked mode always use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the linked Bridge zones is covered.

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.

- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - ▷ A thick base (minimum 2.25 mm);
 - ▷ A flat base.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.



You can check for yourself whether your pans are suitable using a magnet. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper / Aluminium
	Plastic



Be careful with enamelled sheet-steel pans! The enamel may chip (the enamel comes

USE

loose from the steel), if you switch the hob on at a high level when the pan is (too) dry; the base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of too high a power level.

- Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass surface cracking and the pan base melting. Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least 12 cm (11 cm for the ø 16 cm cooking zone). You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small, the zone will not work.
- The length of a fish-pan (oval pan), used on the Bridge zones, must be at least 20 cm.

Pressure cookers

- Induction cooking is very suitable for cooking in pressure cookers. The cooking zone reacts very quickly, and so the pressure cooker is quickly up to pressure. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.

Cooking power levels

The cooking zones have 9 levels and a boost level (depending on the zone).

- Tap the cooking zone symbol to select a cooking zone.
- Use the plus (+) or the minus (-) key to choose the desired power level.
 - ▷ *Tapping the plus (+) key starts the cooking at level '1'.*
 - ▷ *Tapping the minus (-) key starts the cooking at level '9'.*
 - ▷ Tapping the minus (-) key and afterwards the plus (+) key starts the cooking at Boost level.
 - ▷ *The cooking zone starts at the selected power level.*

Boost function

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

USE

Boost power management Due to the restricted power of the induction hob, the boost function can only be set on one cooking zone simultaneously (for both left or right cooking zones). Both cooking zones can be set to level 9. If one cooking zone is on the Boost level, the other cooking zone can be set maximal to level 7/8.

- ▷ The cooking zone, which is set to a lower power, will be flashing in the display.

Pan detection

If the induction hob does not detect a (ferrous) pan after the cooking level has been set, the pan detection symbol flash in the display. Set a suitable pot or pan on the cooking zone. If, after 10 minutes no pot or pan is detected the cooking zone will switch off.

Cooking-timer/alarm

- A cooking-timer can be set for each cooking zone.
- The hob also has an alarm. Both the cooking-timer as well as the alarm can be set for a maximum of 99 minutes.
- The alarm works in the same way as the cooking-timer, but is not linked to a cooking zone. If the alarm has been set, it will continue counting down after the cooking zone has been switched off.
- The alarm can only be switched off when the hob is switched on.

Select the desired function:

1. **Cooking-timer** — the timer is linked to a cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.
2. **Alarm** — the alarm only beeps after the set time has elapsed.

Indications in the display

Cooking zone display	Cooking zone status
1 <> 9	Power level cooking zone; 1 = low level / 9 = high level
P	Cooking zone boost level active.
U	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).
E	Fault code; See 'Troubleshooting table'.
H	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. Danger! Risk of burns.

USE

	Fault code; See 'Troubleshooting table'.
	Fault code; See 'Troubleshooting table'.
	Lock function active.
	Bridge zones active.

Downdraft display	Downdraft status
	Extraction level: 1 = low level / 4 = high boost level (flashing)
	Grease filter cleaning indication.
	Replace carbon filter indication.

Hob functions table

Function	Key(s) to use	Description
Link	Both bridge cooking zone keys simultaneously	The Bridge cooking zones can be linked to each other. This creates one large zone that can be used for example for a large fish pan or one large cooking pan. <ul style="list-style-type: none"> ▷ If the zones are linked, they cannot be set to boost. ▷ Use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the Bridge zones is covered.
Timer	The minus (-) and plus (+) keys simultaneously	The timer can be set separately for each cooking zone. Cooking times of up to 99 minutes can be programmed. The timer stops as soon as the pan is removed and resumes when the pan is put back. The timer alarm beeps after the set time has passed. The cooking zone automatically switches off when the set time has elapsed. When no cooking zone is selected the timer works as a kitchen timer (no automatic switch off).
Lock	Lock key 3 seconds	The cooking levels and settings are locked.
Downdraft	Downdraft On/Off key	The worktop extractor can be set at 3 fan speeds and a boost (level 4). The timer allows you to let the fan stay On for 5, 10 or 20 minutes. The extractor will switch Off automatically after the set time.

USE

Cooking power levels

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

Use setting 'boost' to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- wok

Use setting 9 to:

- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use setting 7 and 8 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish;
- cook through pasta;
- fry thin slices of (breaded) meat;

Use setting 4-6 to:

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of breaded meat.

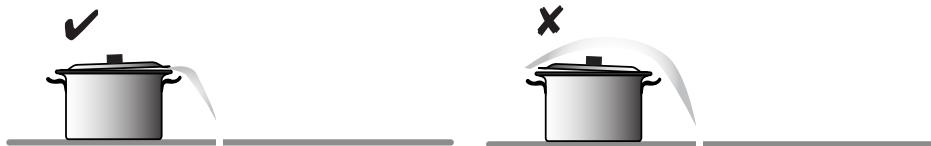
Use settings 1-3 to:

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

OPERATION

Use of the downdraft

Place the lid at an angle on the pan with the opening to the extraction side. This ensures maximum extraction.



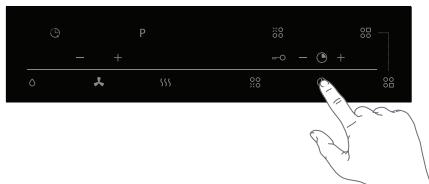
OPERATION

Operating the induction hob

Use of the touch keys

Put the tip of your finger flat on the touch key. Do not apply pressure. The touch keys react to a light fingertip touch. Only operate the touch keys with your finger.

1. Touch and hold the On/Off key for at least two seconds, all of the displays will light up. If no other inputs are provided, after a few seconds the cooktop will automatically shut itself off for safety reasons.
 - ▷ *The hob is in standby mode.*



2. Touch a cooking zone key.
 - ▷ *Touch the key button for the desired cooking zone.*
 - ▷ *The display will show "0":*



3. Touch the minus (-) or plus (+) key to select the desired power setting, ranging from 1 to P.



 **If the hob is not used for a few seconds, it will stop automatically.**

OPERATION

Adjust the cooking power levels

1. Touch the cooking zone key.
 - ▷ *The power level lights up.*
2. Touch the minus (-) or plus (+) key to change the power level.

Stop a cooking zone

Only one cooking zone operating.

1. Touch the cooking zone key.
2. Touch the minus (-) key to set the power level to zero (0).
 - ▷ *The cooking zone stops.*
 - ▷ *The hob stops after a few seconds when all cooking zones are set to Zero (0) and no other functions are in use.*

Stop all cooking zones at the same time

One or more cooking zones operate.

1. Touch and hold the On/Off key.
 - ▷ *All displays go Off and the hob stops.*

The main display and cooking zone(s) display(s) will switch off. The induction hob is now powered off. The residual heat indicator, displayed as a H on each cooking zone, will remain lit until these zones have sufficiently cooled down.

WARNING: Risk of burns.

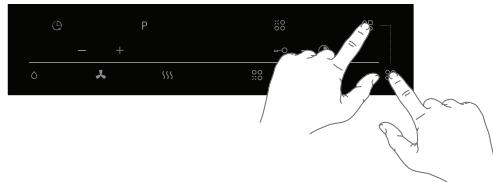
Do not touch a cooking zone for which the indicator (H) appears.

If a cooking zone remains lit for too long at the same power level, the appliance will automatically switch it off, and the residual heat indicator H will appear. Switch it back on to reset the cooking zone's operation.

OPERATION

How to link Bridge induction zones

1. Put the hob in standby mode.
2. Touch both right cooking zone keys simultaneously to link the Bridge zones.



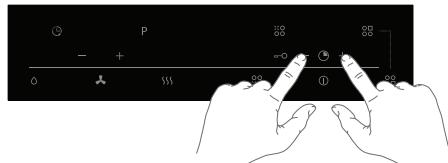
3. On one of the two linked Bridge zones the symbol (δ) appears in the display.
 4. Touch the minus (-) or plus (+) key to set a power level (for both linked zones) on the other Bridge zone.
- 5. Tip:** *The Bridge function can only be activated on the two zones on the right. If the Bridge function is on, only one booster can be on, and only on the cooking zones that are not in Bridge mode.*

Deactivating the link mode

1. Touch both Bridge cooking zone keys simultaneously to stop the link of the Bridge zones.

Setting the cooking timer/alarm

1. Start the hob.
 - ▷ For use as a cooking timer; select a cooking zone and power level.
 - ▷ For use as an alarm; do not select a cooking zone and power level.
 - ▷ See chapter: Cooking-timer/alarm
2. Touch the minus (-) and plus (+) key simultaneously to switch on the timer.
 - ▷ The timer's display shows double zero (00).
 - ▷ A flashing point appears in the cooking zone display.



3. Touch within 10 seconds the minus (-) or plus (+) key to select a cooking time.

OPERATION



4. The timer has been set.
 - ▷ *The cooking zone will stop after the set time has passed.*
 - ▷ *An audio signal will sound for 2 minutes.*
 - ▷ *Press the plus (+) or minus (-) key to stop the alarm.*

Changing pre-set cooking time

Cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to adjust the timer.
 - ▷ *A flashing point identifies the zone.*
2. Touch the plus (+) or minus (-) key to change the time.

Checking remaining cooking time

The timer display shows all timer settings. The different timer settings are shown in the display in turn.

1. Touch simultaneously plus (+) and minus (-) key to select the zone of which you want to see the remaining time.
 - ▷ *A flashing point identifies the zone.*
 - ▷ *The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.*

Turning timer off

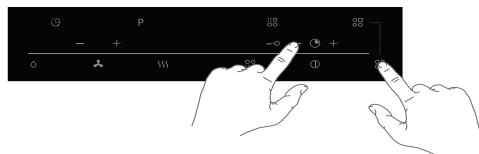
If you want to switch off the timer prior the end of pre-set time:

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to stop the timer.
2. Touch the minus (-) and plus (+) key simultaneously.
3. Touch the minus (-) key to set the time to double zero (00).
 - ▷ *The illuminated point adjacent to the display stops flashing.*

OPERATION

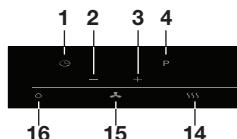
Using the (child) lock function

1. Touch the power button.
2. Simultaneously press the button that indicates the cooking zone at the lower right followed by the – key.
3. Touch the button that indicates the cooking zone at the lower right once again.
 - ▷ *The child lock function is enabled and display shows L.*
 - ▷ *The hob is now locked. The settings cannot be changed.*



4. To unlock touch the power button, then simultaneously press the button that indicates the cooking zone at the lower right, followed by the – key; press the – key once again.
 - ▷ *The hob is unlocked. The settings can be changed.*

Operating the downdraft



Depending on the installation, this appliance allows you to choose the operating mode (extraction or filtration),

Upon first start-up using key (15), the display shows which operating mode is enabled.

- Filtration: the display shows the letter E and the filter reset key (14) flashes quickly.
- Extraction: the display indicates the letter E and the filter reset keys are off.

During this phase you can change the operating modes by touching key (14).

A beep confirms the program change.

Once the set time elapses, the program will exit this operating mode and goes to standby mode or by pressing the on/off button of the motor.

To access the operating mode selection again, turn off power to the appliance and then power it again.

NOTE: in extraction mode, when the device is turned off, it remains operating for 20 minutes at a minimum speed, to allow evaporating any possible condensation that has formed during the cooking phases.

OPERATION

Motor on/off key (15):

When touched, this key starts the motor if touched again, it stops the motor.

By operating the keys “+” and “-” the user can modify the suction speed (power). For the version with 4-speed (serial) motor, only the 4th speed is timed.

Suction speed (power) decrease key (2):

When touched, the key “-” decreases the suction speed of the downdraft.

Suction speed (power) increase key (3):

When touched, the key “+” increases the suction speed of the downdraft.

Filter reset key (16):

When touched, this key will reset the warnings on anti-grease metal filter.

After 30 hours of hood operation, the key symbol (14) alternating with the key symbol (16), will flash indicating the need to clean the anti-grease metal filters.

This alarm prevents the operation of the suction system until it is reset, to allow the condensate tray to empty (operation to be performed as needed, but however each time you reset the filters).

Filter reset key (Active only in filtration mode) (14):

After 120 hours of operation of the hood, the key symbol (14), alternating with the symbol (2), will flash indicating the need to clean/replace the activated carbon filters.

The carbon filters can be washed in the dishwasher once, and then they must be replaced.

NOTE: In extraction mode, the alarm of carbon filters is disabled.

Timer key (1):

When touching key (1), the timer will be enabled, regardless of the selected suction speed.

- Upon first touch, the time will be 5 minutes (shown by a flashing button on the key),
- The second touch corresponds to 10 minutes (double flashing time).
- The third touch corresponds to 20 minutes (triple flashing time).
- The timer key will flash throughout the entire operation.

Touching the key a fourth time will disable the timer function.

Intensive key (4):

When touching key (4), the motor switches directly to the intensive phase, the key activates and deactivates the intensive speed (4th speed, timed for approx. 8 minutes).

The timing of speed is active only in extraction mode

MAINTENANCE

Cleaning

First use

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

Daily cleaning

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

Stubborn stains

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



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

Filters and collect tray

Grease filter indicator

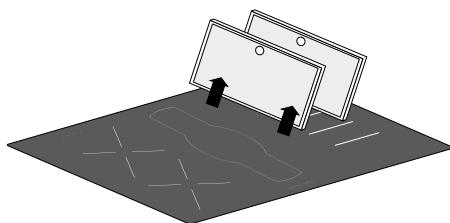
In the display the grease filter indicator  will light up after 30 (downdraft) operating hours. During use, the indicator flashes alternating with the chosen suction mode.

1. Touch either the plus (+) or minus (-) key to stop the flashing.
 - ▷ The suction mode is displayed. When the downdraft is switched off, the grease filter indicator  is shown in the display again.
2. The grease filters should then be cleaned.
3. Reset the memory by touch and hold the worktop extractor plus (+) key 5 seconds until the grease filter indicator  disappears from the display.

MAINTANANCE

Cleaning the grease filter

1. Remove the inlet grid.
2. Pull both grease filters out of the extraction inlet.



These must be cleaned once a month (or when the filter saturation indication system indicates this necessity) using non-aggressive detergents, either by hand or in the dishwasher, which must be set to a low temperature and a short cycle. The openings must be placed downwards to let the water run out of the filters. The cleaning agents will make the aluminium filter turn dull, this is normal.

Carbon filter (filtration use) indicator

The key (14) will light up after 120 (downdraft) operating hours.

1. Remove the inlet grid.
2. Pull both grease filters out of the extraction inlet.
3. Remove the carbon filter carefully, to avoid damaging the cover.

The regenerable active carbon filter can be washed by hand or in the dishwasher at a maximum temperature of 65 °C. The washing cycle must be done without other dishes and without dishwasher detergent. **Do not use any cleaning agents!**

Remove excess water. Be careful to avoid damaging the filter. Place the filter in the oven to dry for at least 1 hour at a maximum temperature of 100°C. Depending on the intensity of use, after up to 3 years (or if it is damaged), the filter will need to be replaced.

It is important that the grease filters and the regenerable active carbon filter are properly dried before installation.



Attention! The carbon filter indication will also light up if the downdraft is not in use as a recirculation extraction. Then clean the grease filter.

MAINTANANCE

General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, turn off the (automatic) fuse switch(es) in the meter cupboard or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero.) Contact the service department.

Troubleshooting table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check for more information the website 'www.ETNA.nl'.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows <u>U</u> .	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a too small diameter.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Touch the plus (+) key to stop the bleep.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Contact a professional installer.
L appears in the display (from the left zones).	Lock function activated.	Disable the Child Lock function: refer to the section of the manual

MAINTANANCE

Symptom	Possible cause	Solution
<i>I</i> appears in the display. Some touch controls are not working.	The bridge function is activated.	Deactivate the bridge function.
Flash symbol in the display.	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Error code <i>I400</i> and/or continuous beep.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Let your connection be changed.
Code <i>6</i> on downdraft display (alternately with the selected power.)	Grease filter 30 operating hours.	Clean the grease filter. Use the downdraft clean function.
Code <i>5</i> on downdraft display (alternately with the selected power.)	Carbon filter 120 operating hours.	Replace the carbon filter. Use the downdraft clean function.
Flashing <i>8</i> on downdraft display.	Excess liquids inside the downdraft interior.	Dry and clean the downdraft interior (see: Presence of liquids inside the device).
Other error codes.	Defective generator.	Contact the service department.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table of appliance errors.

These errors appear on the cooking top display.

Error code	Description	Possible causes	Solution
C, E, C flashing, E flashing or - symbol	If the display in one of the cooking zones shows one of these symbols, an intervention has occurred or is occurring in the system's basic configurations.	Problems or changes detected to the system's basic configurations.	Contact the authorised service centre, specifying the error code.
E2	Excessive temperature on the cooking zone.	Overheated pot.	Allow the system to cool down, decreasing the power or removing the pot.*
E3	Malfunction due to the use of inappropriate cookware materials.	Pots of inappropriate material or possible loss of magnetic properties at higher temperature.	Use pots of a suitable material or replace them.*
E4, E5, E6, E7, E8, E9, EA, EC, EH,	Hardware fault	Hardware errors detected	Contact the authorised service centre, specifying the error code.
No display / Function	Voltage or touch control error.	Faulty electrical connection or faulty component.	Contact the authorised service centre, specifying the error code.
U	Pot not detected	Inappropriate cooking pot	Use a suitable pot. Refer to the section of the manual on suitable recipients.*
Er31, Er47, Er22, Er20 or segments on the display lighting up cyclically	Touch control fault	Touch control error detected	Contact the authorised service centre, specifying the error code.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Er 03 or 	Continuous activation of one of the control keys; the control switches off after 10 seconds.	Liquid or pot on the control zone	Dry and clean the glass or remove the pot from the control zone.
The power returns to level 0		Fault detected on a hardware component	Contact the authorised service centre, specifying the error code.
L	No error! Child Lock enabled		Disable the Child Lock function: refer to the section of the manual

* If the error persists, contact your authorised service centre, specifying the error code.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	AKI586ZT	
Type of hob	Induction hob	
Number of electric cooking zones and/or areas	4	
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	Ø 16	Ø 20
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	176.2	170.7
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	21.0 x 19.0 cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	181.5	
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	177.5	

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

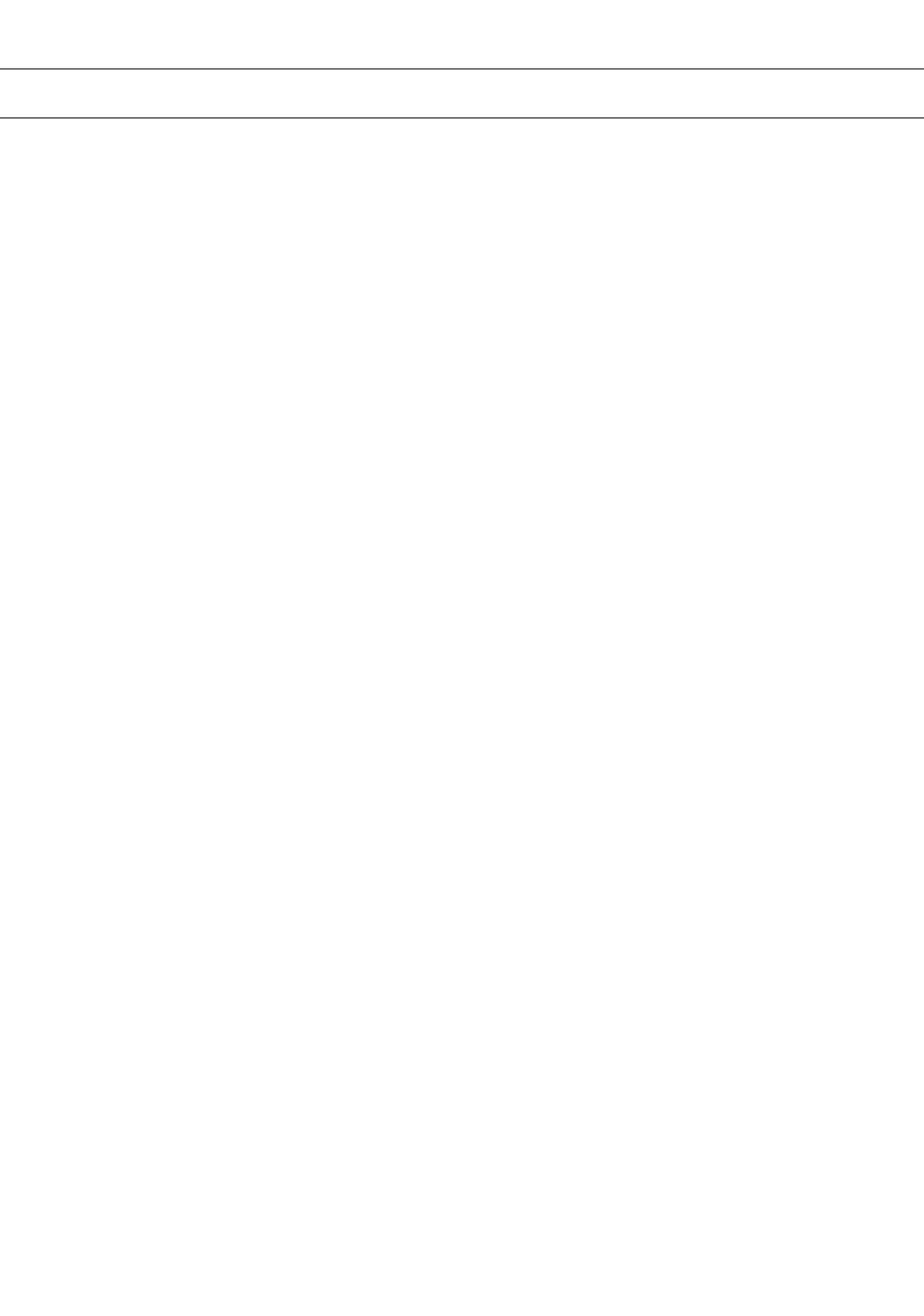


As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

Declaration of conformity

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







Het gegevensplaatje bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.

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

Das Gerätetypschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak het gegevensplaatje van het toestel hier.

Collez-la fiche signalétique ici.

Kleben Sie hier das Gerätetypschild ein.

Stick the appliance identification card here.

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

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

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

When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

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

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

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.



787476

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

**ETNA**
KEUKENAPPARATUUR