

Gebruiksaanwijzing Instructions for use

»»» Inductiekookplaat met afzuiging Induction hob with extractor

AKI280_---

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6
Meldingen op het display	6

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	8
Kookduurbegrenzer	8
Vermogensregeling	8

Voor het eerste gebruik

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

Bediening van de kookplaat

Bereiding starten	13
Boost	13
Pandetectiesymbool	13
Klaar met koken	14
De Flexzones koppelen	14
De timer gebruiken	14
Vergrendelingsfunctie	15

Bediening van de afzuigunit

De automatische afzuigmodus	16
De handmatige afzuigmodus	16
Boost	16
De timer gebruiken	17
Toegepaste filters	17
Verzadiging van de gescheiden filters voor vet en geur	18
Geheugenreset van de indicatie van de filterverzadiging	18

Gebruikersmenu

19

Onderhoud

21

Problemen oplossen

24

Technische specificaties

Technische gegevens	26
Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	26

Milieuaspecten

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

Gebruikte pictogrammen



Belangrijke informatie



Handig om te weten



Elektrische aansluiting

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor dit toestel van Etna. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan.

In deze handleiding leest u hoe u dit toestel het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het toestel van pas kan komen.



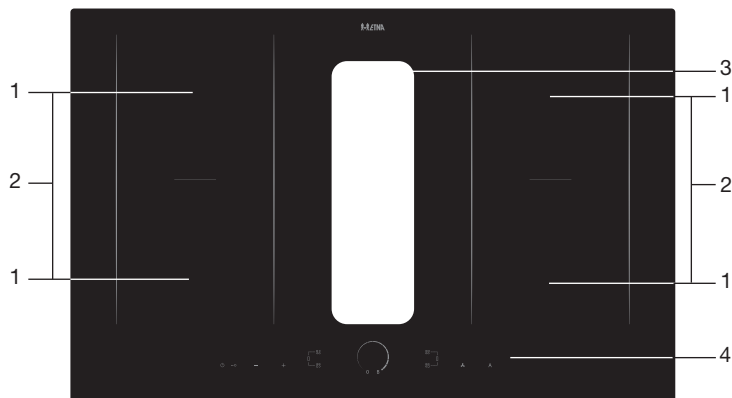
Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.

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

Deze handleiding dient als referentie voor de servicedienst. **Plak het typeplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter op de handleiding.** Het typeplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

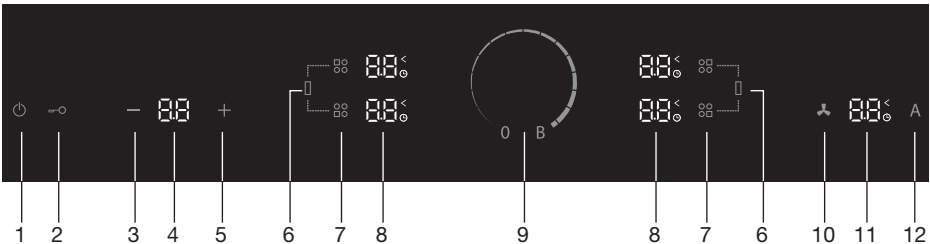
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Beschrijving



1. Flexzone 190 x 205mm / 2,2 kW (boost 3,3 kW)
2. Gekoppelde Flexzones 385 x 205 mm / 3,3 kW (boost 3,7 kW)
3. Afzuigunit
4. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Aan-/uittoets
2. Vergrendelingstoets
3. Min (-) toets timer
4. Timerdisplay
5. Plus (+) toets timer
6. Selectietoets koppelbare kookzones
7. Kookzonetoets
8. Kookzonedisplay
9. Schuifregelaar (van stand 0 t/m stand 15 en Boost)
10. Toets handmatige afzuiging
11. Display afzuigunit
12. Toets automatische afzuiging

Meldingen op het display

Display	Beschrijving
	Kookplaat staat stand-by.
	Vermogensniveau van een kookzone of de stand van de afzuigunit.
	Vermogensniveau Boost van een kookzone / Stand Boost van de afzuigunit.
	Ingestelde timer (25 minuten).
	Indicator die aangeeft dat de kookzone of de afzuigunit is geselecteerd.
	Timersymbool: geeft aan dat de timer is gekoppeld aan de betreffende kookzone of aan de afzuigunit.
	Pandetectiesymbool.

Display	Beschrijving
 	Restwarmtesymbool. De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Zelfs als de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator 'H' ingeschakeld zolang de kookzone nog warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
	Vergrendelsymbool.
	'FC': Indicatie verzadiging geurfilters.



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Temperatuurbeveiliging

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

Kookduurbegrenzer



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

Vermogensniveau / Stand afzuigunit	Maximale gebruikstijd kookplaat (in minuten)	Maximale gebruikstijd afzuigunit (in minuten)
1 - 2 - 3	480	480
4 - 5 - 6	360	360
7 - 8 - 9	240	240
10 - 11 - 12	120	180
13 - 14 - 15	90	120
P (boost) / b (boost)	10 minuten / 5 minuten (bij een gekoppelde kookzone) • Na 10 minuten (of na 5 minuten bij een gekoppelde kookzone) wordt het vermogen verlaagd naar de oorspronkelijke stand. • Als de oorspronkelijke stand gelijk is aan 0, dan wordt het vermogen verlaagd naar stand 15.	5 minuten • Na 5 minuten wordt de afzuigunit uitgeschakeld.

Vermogensregeling

Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Staat een kookzone op boost en u wilt de andere op boost zetten, zullen beide kookzones automatisch naar stand 15 gaan.

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar

Plaats uw vingertop plat op een toets of op de schuifregelaar voor het beste resultaat. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen niet met andere objecten. Gebruik, indien gewenst, voor de schuifregelaar alleen de speciaal daarvoor bestemde magnetische knop.

Raak de schuifregelaar aan en veeg rechtersom/linksom om een vermogensniveau/afzuigstand in te stellen. Haal vervolgens uw vinger van de schuifregelaar. Het kan zijn dat dit meerdere keren achter elkaar moet om de gewenste instelling te krijgen.

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid

Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzones. Ook bij lagere kookstanden kunt u een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid

Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij hoge niveaus is dit bij sommige pannen een heel normaal verschijnsel.

De ventilator maakt geluid

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

Geschikte pannen

Voor inductiekoken moet een pan een dikke vlakke bodem hebben (minimaal 2,25 mm). Gebruik pannen van magnetisch materiaal of pannen met een sandwichbodem. Pannen van koper, aluminium of keramisch materiaal zijn niet geschikt.



Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de droogkookbeveiliging belemmeren; het toestel kan dan te warm worden. Dit kan tot schade leiden. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.



Pannen die op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK



Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen! Het emaille kan beschadigen op een hoge stand wanneer de pan te droog is. Door te hoge vermogensstanden kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

Pandiameter

- Het beste resultaat wordt bereikt met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.
- Op een enkele kookzone is de minimale pandiameter 120 mm en de optimale pandiameter is 200 mm.
- Op gekoppelde kookzones is de minimale pandiameter 210 mm. De maximale afmeting voor een grillplaat is 220x380mm.



Let op

Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn. Wij adviseren om pannen op te tillen en niet te verschuiven over de kookplaat.

Pandetectie

- Als de kookplaat, na plaatsing van een pan op een kookzone, geen (geschikte) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. De kookzone schakelt na 1 minuut uit. Het symbool verdwijnt wanneer er een geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst.
- Haalt u tijdens het koken een pan van de kookzone af, dan verschijnt het pandetectie-symbool. De kookzone schakelt uit. Het symbool verdwijnt als u de pan weer terug plaatst. De kookzone schakelt weer in met het eerder ingestelde vermogensniveau.

Vermogensniveaus

De kookzones hebben 15 niveaus en een boostniveau (P). Stel het vermogensniveau in door de schuifregelaar aan te raken en vervolgens over de schuifregelaar te vegen. Door over de schuifregelaar te vegen, verandert u de instelling. Als u uw vinger van de schuifregelaar haalt, begint de kookzone op de ingestelde stand te verwarmen. Gebruik, indien gewenst, voor de schuifregelaar de speciaal daarvoor bestemde magnetische knop.

Boostfunctie

- U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 10 minuten (5 minuten bij een gekoppelde kookzone) op de hoogste kookstand te koken. Na 10 minuten (of na 5 minuten bij een gekoppelde kookzone) wordt het vermogen verlaagd naar de oorspronkelijke stand. Als de oorspronkelijke stand gelijk is aan 0, dan wordt het vermogen verlaagd naar stand 15.

Richtlijnen voor het koken

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

Gebruik instelling 15 en de boost-instelling voor:

- Roerbakken
- Dichtschroeien
- Soep aan de kook brengen
- Water koken

Gebruik instelling 12 en 13 voor:

- Bakken of frituren
- Pasta koken

Gebruik instelling 6 - 11 voor:

- Pannenkoeken

Gebruik instelling 3 - 5 voor:

- Opnieuw opwarmen
- Snel sudderen
- Rijst koken

Gebruik instelling 1 - 2 voor:

- Zachte verwarming voor kleine hoeveelheden voedsel
- Smelten van chocolade, boter en voedingsmiddelen die snel aanbranden
- Zacht sudderen
- Langzaam verwarmen

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Gebruik van de afzuigunit



De automatische afzuigmodus 'A' is standaard geactiveerd bij het inschakelen van kookzones. In de automatische afzuigmodus wordt de afzuigsnelheid automatisch aangepast aan het gebruik van de kookzones.



Kook bij voorkeur met een deksel op de pan; dit vermindert kookgeuren en energieverbruik. Een te vochtig geurfilter door waterdampen, vermindert tevens de effectiviteit van het geurfilter.



Reiniging

Eerste gebruik

- Gebruik een vochtige doek om het glasoppervlak schoon te maken voor het eerste gebruik.
- Het is aan te raden om het toestel te drogen (nadat het met een vochtige doek is schoongemaakt) om kalkaanslag te voorkomen.



Lees het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik' zorgvuldig door voordat u begint met koken. Dit voorkomt onjuist gebruik van de kookplaat.

Voor een goed gebruik van het product wordt aanbevolen om tijdens het koken altijd de afzuiging aan te zetten.

Bereiding starten

1. Raak de aan-/uittoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *De displays tonen '–'; de inductiekookplaat staat in de stand-by modus.*



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

2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
 - *De indicator verschijnt in de bijbehorende display, om aan te geven dat deze kookzone is geselecteerd.*
3. Stel met de schuifregelaar het vermogen in.
 - *De kookzone start op het ingestelde niveau.*



Als de indicator te zien is, is de kookzone geselecteerd en kan het vermogensniveau worden ingesteld. Activeer een andere kookzone door de kookzonetoets aan te raken.

Boost

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 10 minuten op de hoogste kookstand te koken. De boostfunctie kan voor maximaal twee naast elkaar liggende kookzones tegelijk gebruikt worden.

1. Stel met de schuifregelaar Boost in.
 - *Zorg ervoor dat 'P' verschijnt op het display.*
 - *Na 10 minuten (of na 5 minuten bij een gekoppelde kookzone) wordt het vermogen verlaagd naar de oorspronkelijke stand. Als de oorspronkelijke stand gelijk is aan 0, dan wordt het vermogen verlaagd naar stand 15.*

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie op het display verschijnt:

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

Klaar met koken

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



Het symbool H wordt weergegeven op het display van de kookzone, als deze te heet is om te worden aangeraakt. Het symbool verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt ook energie besparen door een nog hete kookzone te gebruiken om andere pannen te verwarmen.

De Flexzones koppelen

Twee Flexzones kunnen aan elkaar worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote kookzone die kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld een grillplaat of een vispan op hetzelfde vermogen. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste Flexzone te bedekken (minimaal 210 mm).

Koppeling van de Flexzones

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de selectietoets van de koppelbare kookzones aan.
 - ▶ *Een lampje naast de selectietoets gaat branden om aan te geven dat de twee kookzones zijn verbonden.*
3. Stel met de schuifregelaar het vermogen in.
 - ▶ *De gekoppelde Flexzone start op het ingestelde niveau.*
 - ▶ *Beide displays tonen het vermogensniveau.*

Ontkoppeling van de Flexzones

1. Raak de selectietoets van de koppelbare kookzones aan.
 - ▶ *Het lampje naast de selectietoets gaat uit.*
 - ▶ *De voorste kookzone blijft actief met vermogensstand '0'.*
 - ▶ *De achterste kookzone gaat uit.*

De timer gebruiken



De timer is gekoppeld aan een kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de kookzone automatisch uit.

1. Raak de gewenste kookzonetoets aan.
 - ▶ *De indicator verschijnt in de bijbehorende display.*
2. Raak de '-' of '+' toets van de timer aan.
 - ▶ *Het timersymbool verschijnt in de bijbehorende display.*

BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

3. Gebruik de '-' of '+' toets om de gewenste tijd in te stellen (max. 99 minuten).
 - ▷ *De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.*
 - ▷ *Het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
4. Raak de kookzonetoets aan om het alarm uit te schakelen.



Ook de afzuigunit kan een ingestelde timer hebben. Het display toont altijd de tijd van de kookzone of van de afzuigunit met de indicator.



Raak de '-' of '+' toets van de timer aan om in stappen van 1 minuut te verlagen of te verhogen.



Houd de '-' of '+' toets van de timer ingedrukt om in stappen van 10 minuten te verlagen of te verhogen.



Houd gelijktijdig de '-' en '+' toets van de timer een paar seconden ingedrukt om de tijd op '00' te zetten.

De resterende tijd controleren / wijzigen

1. Raak de kookzonetoets aan om de zone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt zien.
 - ▷ *De indicator verschijnt in de bijbehorende display.*
 - ▷ *De timer geeft de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weer.*
2. Gebruik, indien gewenst, de '-' of '+' toets van de timer om de tijd te wijzigen.

De timer uitschakelen

Om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Raak de kookzonetoets aan om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt uitschakelen.
 - ▷ *De indicator verschijnt in de bijbehorende display.*
2. Stel de tijd in op '00'.

Vergrendelingsfunctie

Door de vergrendelingsfunctie te activeren, kunt u de toetsen vergrendelen tijdens het gebruik van de kookplaat. Dit is tevens een kinderbeveiliging om onbedoeld gebruik van de kookplaat te voorkomen. Alleen de aan-/uittoets werkt nog.

1. Raak de vergrendelingstoets 3 seconden aan.
 - ▷ *Er klinkt een geluidssignaal en in alle displays verschijnt 'Lo'. De toetsen zijn vergrendeld.*
2. Raak de vergrendelingstoets weer 3 seconden aan om de functie uit te schakelen.
 - ▷ *Er klinkt een geluidssignaal en in alle displays verdwijnt 'Lo'.*

De automatische afzuigmodus



De automatische afzuigmodus 'A' is standaard geactiveerd bij het inschakelen van kookzones. In de automatische afzuigmodus wordt de afzuigsnelheid automatisch aangepast aan het gebruik van de kookzones.

1. Raak de toets automatische afzuiging aan om de automatische afzuigmodus uit te schakelen.
 - 'A' verdwijnt en '0' met de indicator verschijnt op het display; de handmatige afzuigmodus is ingeschakeld.
2. Raak de toets automatische afzuiging nogmaals aan om de automatische afzuigmodus in te schakelen.
 - 'A' verschijnt op het display.



Als alle kookzones uit zijn, stopt de automatische afzuiging vanzelf na 2 minuten.

De handmatige afzuigmodus

1. Schakel eerst de automatische afzuiging uit door de toets handmatige afzuiging gedurende 3 seconden aan te raken.
 - '-' verschijnt op het display; de afzuigunit is uitgeschakeld.
2. Raak nogmaals de toets handmatige afzuiging aan.
 - De indicator verschijnt in de bijbehorende display, om aan te geven dat de afzuigunit is geselecteerd.
3. Stel met de schuifregelaar de afzuigsnelheid in.
 - De afzuigunit schakelt in op het ingestelde niveau.
4. Zet de afzuigsnelheid op '0' of raak de toets handmatige afzuiging 3 seconden aan om de afzuigunit uit te schakelen.
5. Schakel de inductiekookplaat uit door de aan-/uittoets aan te raken.

Boost

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste stand af te zuigen.

1. Stel met de schuifregelaar Boost in.
 - Zorg ervoor dat 'b' verschijnt op het display.
 - Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt de afzuigunit uitgeschakeld; '-' verschijnt in op het display.
2. Schakel de inductiekookplaat uit door de aan-/uittoets aan te raken.

De timer gebruiken



De timer kan ook gekoppeld worden aan de afzuigunit. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de afzuigunit automatisch uit.

1. Raak de toets handmatige afzuiging aan.
 - ▷ *De indicator verschijnt in de bijbehorende display.*
2. Raak de '-' of '+' toets van de timer aan.
 - ▷ *Het timersymbool verschijnt in de bijbehorende display.*
3. Gebruik de '-' of '+' toets om de gewenste tijd in te stellen (max. 99 minuten).
 - ▷ *De afzuigunit wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.*
 - ▷ *Het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
4. Raak de toets handmatige afzuiging aan om het alarm uit te schakelen.



Ook alle kookzones kunnen een ingestelde timer hebben. Het display toont altijd de tijd van de kookzone of van de afzuigunit met de indicator.



Raak de '-' of '+' toets van de timer aan om in stappen van 1 minuut te verlagen of te verhogen.



Houd de '-' of '+' toets van de timer ingedrukt om in stappen van 10 minuten te verlagen of te verhogen.

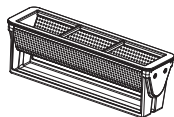


Houd gelijktijdig de '-' en '+' toets van de timer een paar seconden ingedrukt om de tijd op '00' te zetten.

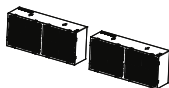
Toegepaste filters

Uw toestel is uitgerust met gescheiden filters voor vetfiltering en geur. Alle filters hebben periodiek onderhoud nodig.

Vetfilter



Geurfilters



Verzadiging van de gescheiden filters voor vet en geur

Voor het reinigen van de filters volgt u onderstaande instructies.



Standaard installatie met uitblaas naar buiten

Elke week is onderhoud van het vetfilter noodzakelijk (zie 'Onderhoud').



Standaard installatie met recirculatie

Wanneer het toestel is ingesteld voor recirculatie (zie 'Gebruikersmenu' - menucode h1 met configuratiewaarde 1), verschijnt na 80 bedrijfsuren van de afzuigunit 'FC' in de display van de afzuigunit; onderhoud van de geurfilters is noodzakelijk (zie 'Onderhoud'). Ook is elke week onderhoud van het vetfilter noodzakelijk.

Na verloop van tijd en meerdere wasbeurten vermindert de efficiency van de geurfiltering van de losse geurfilters. Afhankelijk van de gebruiksintensiteit van het toestel, het kookgedrag en de regenereringscycli dient u de losse geurfilters te vervangen (zie 'Onderhoud').

Geheugenreset van de indicatie van de filterverzadiging

Reset het geheugen na het onderhoud of vervangen van de geurfilters. Dit moet worden uitgevoerd in het gebruikersmenu met menucode h3 (zie 'Gebruikersmenu').

In het gebruikersmenu kan de gebruiker instellingen van de kookplaat naar wens aanpassen.



Let op! Het instellen van de vermogensbegrenzer (c3) mag alleen worden uitgevoerd door een erkende en gekwalificeerde installateur. Lees de veiligheidsvoorschriften en de installatie-instructies zorgvuldig door.

Menucode	Beschrijving	Configuratiewaarde
c0	Fabrieksinstellingen herstellen	0: Nee
		1: Ja
c3	Vermogensbegrenzer	2.8 / 3.5 / 4.5 / 5.8 / 7.4 (standaard) kW
c4	Kookgerei kwaliteitscontrole	0: Geen test
		1: Start de testmodus; Houd de kookzone-toets ingedrukt waar het kookgerei is geplaatst om het detectieproces te starten. Op het display verschijnt een roterend “-”-symbool. Na 12 seconden wordt het resultaat weergegeven, met een niveau van 0 tot 10.
c5	Toetsgeluid	0: Aan (standaard)
		1: Uit
c7	Weergave lichtniveau	Min.1-2-3-4-5 (standaard) Max.
c8	Automatische instellings-overdracht: Verplaats het kookgerei tussen twee kookzones; de oorspronkelijke instelling wordt automatisch overgedragen naar de overeenkomstige zone.	0: Uit (standaard)
		1: Aan
h1	Afvoer-/recirculatiemodus	0: Reserve
		1: Recirculatie met herbruikbaar filter
		2: Afvoer naar buiten (standaard)
		3: Recirculatie met wegwerpfilter
h2	Vertraagd uitschakelen van de afzuiging	0: Geen vertraging
		1: 1 minuut
		2: 2 minuten (standaard)
		5: 5 minuten
		10: 10 minuten
		20: 20 minuten
h3	Reset van de gebruiksuren van het filter	0: Geen reset
		1: Reset van de looptijd

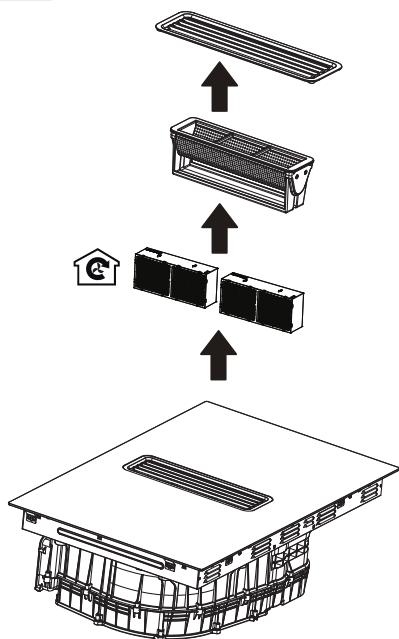
1. Raak de aan-/uittoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *De displays tonen ‘-’; de inductiekookplaat staat in de stand-by modus.*
2. Raak de vergendelingstoets 3 seconden aan.
 - *Er klinkt een geluidssignaal en in de displays verschijnt ‘Lo’.*
3. Raak de ‘+’ toets van de timer aan totdat ‘c’ op het display verschijnt.
4. Raak nogmaals kort de ‘+’ toets van de timer aan om in het gebruikersmenu te komen.
 - *De eerste menucode verschijnt op het display met de ingestelde configuratiewaarde.*
5. Raak de vergendelingstoets (meerdere keren) aan om de juiste menucode te kiezen.
6. Raak de ‘+’ toets van de timer (meerdere keren) aan om de gewenste configuratiewaarde te kiezen.
7. Raak tot slot de vergendelingstoets weer 3 seconden aan om de instelling te bevestigen.
 - *De displays tonen ‘-’; de inductiekookplaat staat weer in de stand-by modus.*
8. Schakel de inductiekookplaat uit door de aan-/uittoets aan te raken.

Vermogensbegrenzer

De kookplaat is voorzien van een vermogensbegrenzer. Als het totale vermogen van de actieve kookzones het maximaal beschikbare vermogen overschrijdt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 5800W, 4500W, 3500W of 2800W.



ONDERHOUD MOET WORDEN UITGEVOERD MET DE AFZUGING UIT.

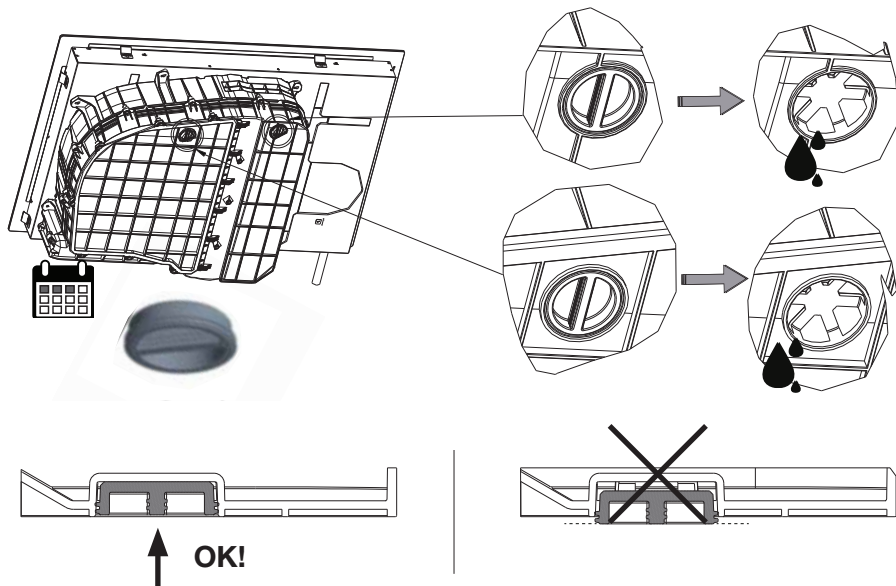


Verwijder voorzichtig alle onderdelen. Houd het vetfilter horizontaal om te voorkomen dat vet en restvloeistof eruit druppelen. Bij het verwijderen van het geurfilter trekt u de metalen ring naar rechts. Til deze vervolgens omhoog om het filter te verwijderen.

Reinig de binnenkant van het apparaat met zeepsop en een vaatdoek.

Verwijder elke 3 maanden vloeistoffen of voorwerpen die in het apparaat zijn terechtgekomen. Voorwaarde: het apparaat is afgekoeld en de restwarmte-indicator is uitgeschakeld.

Trek de rubberen dop met één hand eruit en houd met de andere hand een bak vast. Zorg ervoor dat de toevoer naar de rubberen dop niet geblokkeerd is. Verwijder eventuele voorwerpen die in het apparaat zijn terechtgekomen (verwijder hiervoor het vetfilter). Plaats tot slot de dop weer correct terug.



ONDERHOUD

Onderhoud van het rooster

- Week het rooster in warm zeepwater.
- Reinig het rooster met een borstel. Gebruik geen agressieve, zure of basische schoonmaakmiddelen. Gebruik een speciaal oplosmiddel voor hardnekkig vuil.

Onderhoud van het vetfilter

Het wordt aanbevolen om het vetfilter elke week te reinigen.

- Met de hand: week het vetfilter in warm zeepwater en reinig het vetfilter met een borstel. Gebruik geen agressieve, zure of alkalische reinigingsmiddelen. Gebruik een speciaal oplosmiddel voor hardnekkig vuil. Spoel het vetfilter grondig af en laat het vetfilter uitlekken.
- In de vaatwasser: plaats het vetfilter losjes in de vaatwasser en prop het er niet in. Voor een optimaal reinigingsresultaat legt u het vetfilter met de filterzijde naar beneden in de vaatwasser. Reinig een sterk vervuild vetfilter niet met keukengerei. Gebruik geen agressieve, zure of alkalische reinigingsmiddelen. Start de vaatwasser en selecteer een temperatuur van maximaal 70 °C. Laat het vetfilter uitlekken.



LET OP: Het is belangrijk dat het filter goed droog is voordat u het plaatst. Door het reinigen in de vaatwasser kan het filter verkleuren. Het verliest hierdoor niet zijn werking.

Onderhoud van de geurfilters

Als na 80 uur de melding 'FC' in de display van de afzuigunit verschijnt, moeten de geurfilters worden gereinigd. Om ervoor te zorgen dat uw apparaat efficiënt blijft werken, is het belangrijk om de geurfilters in ieder geval elke 2 maanden te reinigen.

- Met de hand: week de geurfilters 1–2 uur in heet water (60–80 °C), voeg reinigingsmiddel toe aan het hete water en spoel ze daarna af met schoon water. De temperatuur van het hete water mag niet hoger zijn dan 80 °C, aangezien dit de geurfilters kan beschadigen.
- In de vaatwasser: plaats de geurfilters in de vaatwasser, voeg afwasmiddel toe (vaatwastabletten/poeder) en gebruik het standaardprogramma (1,5–3 uur) om de filters te reinigen. Gebruik geen sterk alkalische of op zware oliën gebaseerde reinigingsmiddelen.
- Drogen: plaats de gereinigde geurfilters in de oven en droog ze 3 uur (150 °C). De temperatuur mag niet hoger zijn dan 200 °C, aangezien dit de geurfilters kan beschadigen.



De separate geurfilters moeten worden vervangen:

- na uiterlijk 5 jaar.
- wanneer u merkt dat de geurfiltering niet meer voldoende is (de gemiddelde tijd is na circa 7 wasbeurten).
- wanneer de filters duidelijk beschadigd zijn.



LET OP: Het is belangrijk dat de filters goed droog zijn voordat u ze plaatst. Door het reinigen in de vaatwasser kunnen de filters verkleuren. Ze verliezen hierdoor niet hun werking.



LET OP: Na het onderhoud moet het geheugen van de filterverzadigingsindicatie gereset worden.

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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



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

PROBLEMEN OPLOSSEN



Let op

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

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

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

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Lo verschijnt op het display.	De vergendelingsfunctie is ingeschakeld.	Zie hoofdstuk 'Bediening van de kookplaat/ Vergendelingsfunctie'.
'FC' wordt weergegeven op het display van de afzuigunit.	Indicatie verzadiging geurfilters.	De geurfilters hebben onderhoud nodig (zie 'Onderhoud').
Foutcodes.		Neem contact op met de serviceafdeling.

Neem bij andere problemen contact op met de servicedienst.

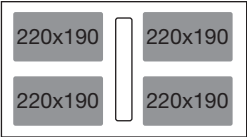
Technische gegevens

Kookplaat		
	Unit	Waarde
Producttype		Ingebouwd
Afmetingen (Breedte x Diepte x Hoogte)	mm	800x520x230
Spanning/frequentie	V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Vermogen	W	7400
Gewicht	Kg	21,5
Afzuigunit		
Luchtstroom max* - Installatie met luchtuitleat	m³/u	580
Geluidsniveau max* - Installatie met luchtuitleat	dBA	62
Vermogen afzuigunit	W	150

* Maximale snelheid (zonder boost)

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	AKI280_...
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in mm.	
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg.	
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	192,7

Verordening (EU) 2023/826:

P_s stand-bymodus: 0,28 W.

De maximale tijd die het toestel nodig heeft om automatisch de stand of toestand voor laag energieverbruik te bereiken: 1 minuut.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelaanduiding	AKI280_...
Jaarlijks energieverbruik ($AEC_{afzuigkap}$) [kWh/a]	11,5
Tijdverhogingsfactor (f)	0,9
Efficiëntie vloeistofdynamica ($FDE_{afzuigkap}$) [%]	31,7
Energie-efficiëntie-index ($EEl_{afzuigkap}$)	33,2
Gemeten luchtdebiet bij maximumrendement (Q_{BEP}) [m³/h]	233
Gemeten luchtdruk bij maximumrendement (P_{BEP})	172
Maximale luchtdebiet (Q_{max}) [m³/h]	580
Gemeten elektrisch ingangsvermogen bij maximumrendement (W_{BEP})	36,6
Energieverbruik in stand-by modus (P_s) [W]	0,28
Geluidsvermogen (L_{WA}) [dB]	62
Energie-efficiëntieklasse	A++
Efficiëntieklasse vloeistofdynamica	A
Efficiëntie vetfilter ($GFE_{afzuigkap}$) [%]	80,2
Efficiëntieklasse vetfilter	C
Luchtdebiet bij minimaal en maximaal toerental bij normaal bedrijf [m³/h]	233 - 580
Luchtdebiet bij intensieve of booststand [m³/h]	736
Emissie van luchtgedragen A-gewogen geluidsvermogen bij minimaal en maximaal toerental bij normaal bedrijf [dB(A)]	47 - 62
Emissie van luchtgedragen A-gewogen geluidsvermogen bij intensieve of booststand [dB(A)]	68
Tijd waarna de apparatuur overschakelt op de toepasselijke spaarstand [min.]	1

Verpakking en apparaat afdanken

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

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

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

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



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

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

Verklaring van conformiteit



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

CONTENTS

Your induction hob

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

Safety

Temperature safety	8
Cooking-time limiter	8
Power management	8

Before first use

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

Operation of the hob

Start cooking	13
Boost	13
Pan detection symbol	13
Finish cooking	14
Connecting the Flex induction cooking zones	14
Using the cooking timer	14
Lock function	15

CONTENTS

Operation of the extractor unit

Automatic extraction mode	16
Manual extraction mode	16
Boost	16
Using the cooking timer	17
Applied filters	17
Saturation of the separate filters for grease and odour filtration	18
Reset the memory of the filter saturation indication	18

User menu

Maintenance

Troubleshooting

Technical specifications

Technical data	26
Information according regulation (EU) 66/2014	26

Environmental aspects

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

Pictograms used

-  Important information
-  Nice to know
-  Electrical connection

Introduction

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

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



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

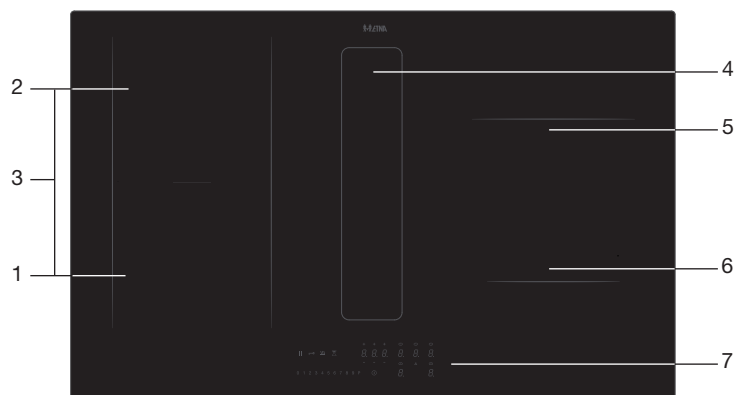
Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

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

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

YOUR INDUCTION HOB

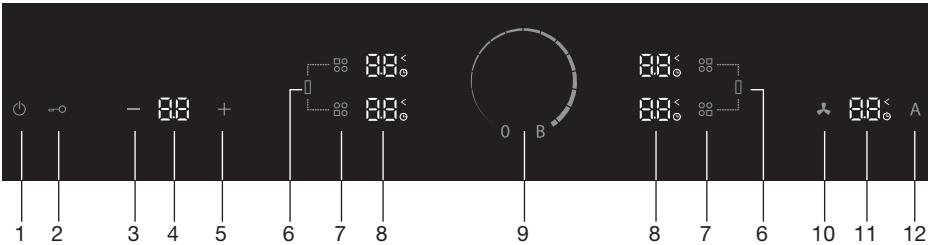
Description



1. Flex zone 190 x 205mm / 2,2 kW (boost 3,3 kW)
2. Connected Flex zones 385 x 205 mm / 3,3 kW (boost 3,7 kW)
3. Extractor unit
4. Control panel

YOUR INDUCTION HOB

Control panel



1. On/Off key
2. Lock key
3. Minus (-) key timer
4. Timer display
5. Plus (+) key timer
6. Connected cooking zones selection key
7. Cooking zone key
8. Cooking zone display
9. Slide control (from position 0 to position 15 and Boost)
10. Manual extraction mode key
11. Display of the extractor unit
12. Automatic extraction mode key

Indications in the display

Display	Description
	Hob in standby.
	Power level of a cooking zone or the setting of the extraction unit.
	Power level Boost of a cooking zone / Boost setting of the extractor unit.
	Timer has been set (25 minutes).
	Indicator showing that the cooking zone or the extractor unit is selected.
	Timer symbol: indicates that the timer is connected to the relevant cooking zone or to the extractor unit.
	Pan detection symbol.

YOUR INDUCTION HOB

Display	Description
	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.
	Lock symbol.
	'FC': Odour filters saturation indication.



Before use, read the separate safety instructions.

Temperature safety

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

Cooking-time limiter



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

Power level / Setting of the extractor unit	Maximum operating time hob (in minutes)	Maximum operating time extractor unit (in minutes)
1 - 2 - 3	480	480
4 - 5 - 6	360	360
7 - 8 - 9	240	240
10 - 11 - 12	120	180
13 - 14 - 15	90	120
P (boost) / b (boost)	10 minutes / 5 minutes (for a connected cooking zone) • After 10 minutes (or after 5 minutes in the case of a connected cooking zone), the power is reduced to the original setting. • If the original setting equals 0, the power is reduced to setting 15.	5 minutes • After 5 minutes, the extractor unit switches off.

Power management

Two cooking zones one in front of the other effect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. When a cooking zone is set at boost and you want to set the other one to boost, both cooking zones will automatically go to setting 15.

BEFORE FIRST USE

Use of the touch keys and slide control

Place the tip of your finger flat on a key or the slide control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch keys only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects. If desired, use only the specially designed magnetic knob for the slider.

Touch the slider and swipe clockwise or anti-clockwise to set a power level or extractor setting. Then remove your finger from the slider. You may need to do this several times in succession to achieve the desired setting.

Induction noises

A ticking sound

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

Pans are making noise

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

The fan is making noise

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

Appropriate pans

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



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



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

BEFORE FIRST USE



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

Pan diameter

- 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.
- On a single hob zone, the minimum pan diameter is 120 mm and the ideal pan diameter is 200 mm.
- On connected cooking zones, the minimum pan diameter is 210 mm. The maximum dimensions for a grill plate are 220 x 380 mm.



Attention

Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.

Pan detection

- If the hob does not detect a (suitable) pan after a pan is put on a cooking zone, the pan detection symbol flashes in the display. After 1 minute, the cooking zone switches off.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol shows. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you put the pan back. The cooking zone switches on again with the power level set before.

Cooking levels

The cooking zones have 15 power levels and a boost level (P). Set the power level by touching the slider and then swiping across it. Swiping across the slider changes the setting. When you lift your finger from the slider, the cooking zone starts to operate at the level set. If desired, use the specially designed magnetic knob for the slider.

Boost function

- You can use the boost function to cook for max. 10 minutes (5 minutes for a connected cooking zone) at the highest cooking level. After 10 minutes (or after 5 minutes in the case of a connected cooking zone), the power is reduced to the original setting. If the original setting equals 0, the power is reduced to setting 15.

BEFORE FIRST USE

Cooking guidelines

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

Use level 15 and 'boost' to:

- Stir-frying
- Searing
- Bringing soup to the boil
- Boiling water

Use level 12 and 13 to:

- Frying
- Cooking pasta

Use level 6 - 11 to:

- Pancakes

Use level 3 - 5 to:

- Reheating
- Rapid simmering
- Cooking rice

Use level 1 and 2 to:

- Delicate warming for small amounts of food
- Melting chocolate, butter and foods that burn quickly
- Gentle simmering
- Slow warming

BEFORE FIRST USE

Use of the downdraft



The automatic extraction mode 'A' is activated by default when cooking zones are switched on. In automatic extraction mode the extraction level adjusts automatically to the use of the cooking zones.



Preferably cook with a lid on the pan; this reduces cooking odours and energy consumption. An odour filter that is too moist due to water vapours, also reduces the effectiveness of the odour filter.



Cleaning

First use

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

OPERATION OF THE HOB



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

For a proper use of the product, it is recommended to always turn on the air extraction during cooking.

Start cooking

1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
 - ▷ The displays show '-'; the induction hob is in standby mode.



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

2. Place a suitable pan on a cooking zone.
 - ▷ The indicator appears on the corresponding display to show that this hob zone has been selected.
3. Use the slide control to set the power level.
 - ▷ The cooking zone starts at the level that has been set.



If the indicator is visible, the cooking zone has been selected and the power level can be set. Select another cooking zone by touching the cooking zone key.

Boost

You can use the boost function to cook for max. 10 minutes at the highest cooking level. You can use the Boost function for a maximum of two cooking zones alongside each other at the same time.

1. Use the slider to set Boost.
 - ▷ Ensure that 'P' appears on the display.
 - ▷ After 10 minutes (or after 5 minutes for a connected cooking zone), the power is reduced to the original setting. If the original setting is 0, the power is reduced to setting 15.

Pan detection symbol

When the pan detection symbol appears in the display:

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

OPERATION OF THE HOB

Finish cooking

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



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

Connecting the Flex induction cooking zones

Two Flex induction cooking zones can be connected to each other. This creates one large zone that can be used, for example, with a grill plate or a fish pan on the same power level. The pan must be large enough to cover the centres of the front and rear Flex induction cooking zone (at least 210 mm).

Connection of Flex induction cooking zones

1. Switch on the hob.
2. Touch the connected cooking zones selection key.
 - *A light next to the selection key will illuminate to indicate that the two cooking zones are connected.*
3. Use the slide control to set the power level.
 - *The connected Flex zone starts at the level that has been set.*
 - *Boths cooking zone display show the power level.*

Disconnection of Flex induction cooking zones

1. Touch the connected cooking zones selection key.
 - *The light next to the selection key will go out.*
 - *The front cooking zone remains active at power setting '0'.*
 - *The rear cooking zone switches off.*

Using the cooking timer



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

1. Touch the desired cooking zone key.
 - *The indicator appears in the corresponding display.*
2. Touch the '-' or '+' key of the timer.
 - *The timer symbol appears in the corresponding display.*

OPERATION OF THE HOB

3. Use the '+' or '-' key to set the desired time (max. 99 minutes).
 - ▷ *The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.*
 - ▷ *The alarm beeps after the set time has passed.*
4. Touch the cooking zone key to stop the alarm.



The extractor unit can also have a cooking timer that has been set. The display always shows the time for the cooking zone or the extractor unit with the indicator.



Touch the '-' or '+' key of the timer to decrease or increase in 1-minute increments.



Touch and hold the '-' or '+' key of the timer to decrease or increase in 10-minute increments.



Simultaneously touch and hold the '-' and '+' key of the timer for a few seconds to set the time to '00', thus turning off the timer prematurely.

Checking / changing the remaining cooking time

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to see the remaining time.
 - ▷ *The indicator appears in the corresponding display.*
 - ▷ *The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.*
2. Use, if desired, the '+' or '-' key of the timer to change the time.

Switching off the cooking timer

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

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to switch off the cooking timer.
 - ▷ *The indicator appears in the corresponding display.*
2. Set the time to '00'.

Lock function

By activating the lock function, you can lock the keys while using the hob. This also acts as a child safety feature to prevent accidental use of the hob. Only the on/off key will be active.

1. Touch the lock key for about 3 seconds.
 - ▷ *An audible signal sounds and 'Lo' appears in all displays. The keys are locked.*
2. Touch the lock key again for about 3 seconds to deactivate the function.
 - ▷ *An audible signal sounds and 'Lo' disappears from all displays.*

OPERATION OF THE EXTRACTOR UNIT

Automatic extraction mode



The automatic extraction mode 'A' is activated by default when cooking zones are switched on. In automatic extraction mode the extraction level adjusts automatically to the use of the cooking zones.

1. Touch the automatic extraction mode key to switch off the automatic extraction mode.
 - ▷ 'A' disappears and '0' and the indicator appear on the display; the manual extraction mode is activated.
2. Touch the automatic extraction mode key again to switch on the automatic extraction mode.
 - ▷ 'A' shows on the display.



If all cooking zones are off, the automatic extraction stops automatically after 2 minutes.

Manual extraction mode

1. First, switch off the automatic extraction mode by touching the manual extraction mode key during 3 seconds.
 - ▷ '-' appears on the display; the extractor unit is switched off.
2. Touch the manual extraction mode key again.
 - ▷ The indicator appears on the corresponding display to show that the extraction unit has been selected.
3. Set the extractor speed level with the slide control.
 - ▷ The extractor unit switches on with the extraction speed that is set.
4. Set the extractor speed level to '0' or touch the manual extraction mode key during 3 seconds to switch off the extractor unit.
5. Switch off the induction hob by touching the on/off key.

Boost

You can use the boost function to extract for max. 5 minutes at the highest level.

1. Use the slider to set Boost.
 - ▷ Ensure that 'b' appears on the display.
 - ▷ Once the maximum boost time has elapsed, the extraction unit switches off; '-' appears in the display.
2. Switch off the induction hob by touching the on/off key.

OPERATION OF THE EXTRACTOR UNIT

Using the cooking timer



The timer can also be connected to the extraction unit. Once the set time has elapsed, the extraction unit switches off automatically.

1. Touch the manual extraction mode key.
 - ▷ *The indicator appears on the corresponding display.*
2. Touch the '-' or '+' key of the timer.
 - ▷ *The timer symbol appears in the corresponding display.*
3. Use the '-' or '+' key to set the desired time (max. 99 minutes).
 - ▷ *The extraction unit will switch off automatically once the set time has elapsed.*
 - ▷ *The alarm beeps after the set time has passed.*
4. Touch the manual extraction mode key to stop the alarm.



Each cooking zone can also have a cooking timer that has been set. The display always shows the time for the cooking zone or the extractor unit with the indicator.



Touch the '-' or '+' key of the timer to decrease or increase in 1-minute increments.



Touch and hold the '-' or '+' key of the timer to decrease or increase in 10-minute increments.

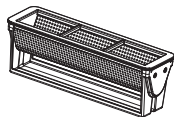


Simultaneously touch and hold the '-' and '+' keysof the timer for a few seconds to set the time to '00', thus turning off the timer prematurely.

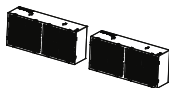
Applied filters

Your appliance is equipped with separate filters for grease and odour filtration. All filters require periodic maintenance.

Grease filter



Odour filters



Saturation of the separate filters for grease and odour filtration

To clean the filters, follow the instructions below.



Standard exhaust installation

Every week it is necessary to perform maintenance of the grease filter (see 'Maintenance').



Standard recirculation installation

When the appliance is set for recirculation (see 'User menu'), after 80 hours of operation of the extraction unit, 'FC' will appear in the display of the extraction unit; maintenance of the odour filters is necessary (see 'Maintenance'). Also, every week it is necessary to perform maintenance of the grease filter.

Over time and with repeated washing, the odour filtering efficiency of the separate odour filters decreases. Depending on the intensity of use of the appliance, the cooking behaviour and regenerating cycles, you need to replace the separate odour filters (see 'Maintenance').

Reset the memory of the filter saturation indication

Reset the memory after maintenance or replacement of the odor filters. This must be carried out in the user menu using menu code h3 (see "User menu").

USER MENU

In the user menu, the user can adjust the hob settings to their liking.



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

Menu code	Description	Configuration value
c0	Reset to factory settings	0: No
		1: Yes
c3	Power limiter	2.8 / 3.5 / 4.5 / 5.8 / 7.4 (default) kW
c4	Cookware Quality Testing	0: No testing
		1: Enter the testing mode, Press and hold the cooking zone key where the cookware is placed to trigger the detection process. The display will show a rotating "-" symbol. After 12 seconds, the result will be displayed, with a level from 0 to 10.
c5	Key sound	0: On (default)
		1: Off
c7	Lighting level display	Min.1-2-3-4-5(default) Max.
c8	Auto setting transfer : Drag the cookware between two panel, the original setting will automatically be transferred to the corresponding panel	0: Off (default)
		1: On
h1	Ducted mode/Recirculation mode	0: reserve
		1: Recirculation mode with reusable filter
		2: Ducted mode (default)
		3: Recirculation mode with disposable filter
h2	Delayed shutdown of the extractor unit	0: No delay shutdown
		1: 1-minute delayed shutdown
		2: 2-minutes delayed shutdown (default)
		5: 5-minutes delayed shutdown
		10: 10-minutes delayed shutdown
		20: 20-minutes delayed shutdown
h3	Running hours reset of filters	0: No reset
		1:Reset running time

USER MENU

1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
 - *The displays show ‘-’; the induction hob is in standby mode.*
2. Touch the lock key for about 3 seconds.
 - *An audible signal sounds and ‘Lo’ appears in the displays.*
3. Touch the ‘+’ key off the timer until ‘c’ appears in the display.
4. Touch the ‘+’ key off the timer briefly again to enter the user menu.
 - *The first menu code appears on the display with the set configuration value.*
5. Touch the lock key (several times) to select the correct menu code.
6. Touch the ‘+’ key off the timer (several times) to select the desired configuration value.
7. Finally, touch the lock key again for 3 seconds to confirm the setting.
 - *The displays show ‘-’; the induction hob is back in standby mode.*
8. Switch off the induction hob by touching the on/off key.

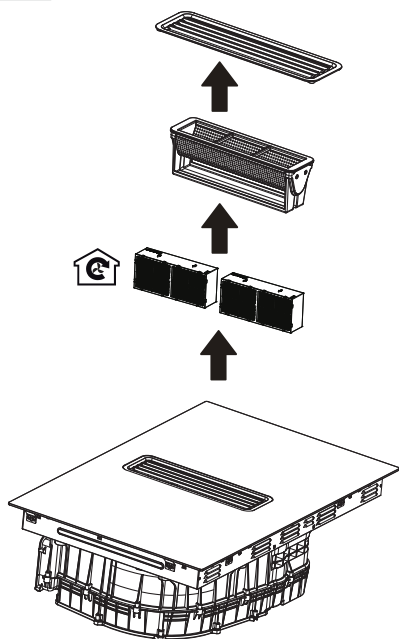
Power limiter

The hob is equipped with a power limiter. If the total power of operating cooking zones exceeds the maximum available amount of power, the power is automatically reduced. The limiter is set at 7400W by the factory, but it is possible to change this setting to 5800W, 4500W, 3500W or 2800W.

MAINTENANCE



THIS MAINTENANCE MUST BE CARRIED OUT WITH THE SUCTION OFF.

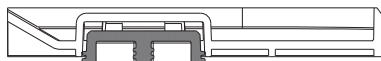
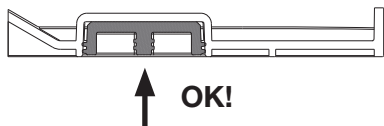
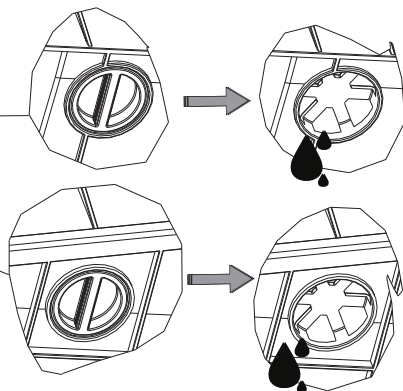
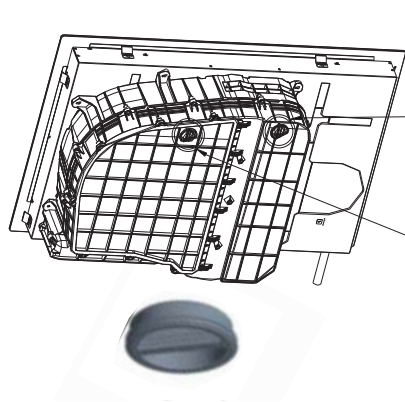


Carefully remove all parts. Hold the grease filter horizontally to prevent grease and residual liquid from dripping out. To remove the odour filter, pull the metal ring to the right. Then lift it upwards to remove the filter.

Clean the inside of the appliance with soapy water and a dishcloth.

Drain liquids or objects that come into the appliance every 3 months. Requirement: the appliance has cooled down and the residual heat indicator has gone off.

Pull out the rubber plug with one hand and hold the bin with the other hand. Ensure that the supply to the rubber plug is not blocked. Remove any objects that have entered the appliance (to do this, remove the grease filter). Finally, replace the rubber plug correctly.



MAINTENANCE

Maintaining the grille

- Soak the grille in hot soapy water.
- Use a brush to clean the grille. Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products. Use a special solvent for stubborn dirt.

Maintaining the grease filter

It is recommended that you clean the grease filter every week.

- By hand: Soak the grease filter in hot soapy water and use a brush to clean the grille. Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products. Use a special solvent for stubborn dirt. Rinse the grease filter thoroughly and allow the grease filter to drain.
- In the dishwasher: Place the grease filter loosely in the dishwasher and do not jam it in. For optimum cleaning results, lay the grease filter on the filter side in the dishwasher. Do not clean a heavily soiled grease filter with utensils. Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products. Start the dishwasher and select a temperature no more than 70 °C. Allow the grease filter to drain.



ATTENTION: It is important that the grease filter is properly dried before installation. Washing the filter in the dishwasher may cause it to discolour. This does not affect its performance.

Maintaining the odour filters

If the message 'FC' appears on the extractor unit's display after 80 hours, the odour filters must be cleaned. To ensure your appliance continues to operate efficiently, it is important to clean the odour filters at least every 2 months.

- By hand: Soak the odour filters in hot water (60-80 °C) for 1-2 hours, add detergent to the hot water and then rinse with clean water. The hot water temperature should not exceed 80 °C as this may damage the odour filters.
- In the dishwasher: Put the odour filters in the dishwasher, add detergent (dishwashing tablets/powder) and use the standard mode (1,5-3 hour) to clean the filters. Do not use strong alkaline or heavy oil-based cleaners.
- Put the cleaned odour filters into the oven and dry them for 3 hours (150 °C). The temperature should not exceed 200 °C as this may damage the odour filters.



The individual odour filters should be replaced:

- after 5 years at the latest.
- when you notice that the odour filtration is no longer sufficient (the average time is after about 7 washes);
- when the filters are visibly damaged.

MAINTENANCE



ATTENTION: It is important that the odour filters are properly dried before installation. Washing the filters in the dishwasher may cause them to discolour. This does not affect their performance.



ATTENTION: After the maintenance, reset the memory of the filter saturation indication.

Daily cleaning

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

Stubborn stains

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



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

TROUBLESHOOTING



Attention

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

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

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high levels this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows u .	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a too small diameter.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The time that has been set for the timer has ended.	Touch the cooking zone key to stop the alarm.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Contact a professional installer.
Lo shows on the display.	Lock function is activated.	See chapter 'Operation of the hob/Lock function'.
'FC' is shown in the display of the extraction unit.	Filter cleaning indication.	It is necessary to perform maintenance of the odour filters (see 'Maintenance').

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
Error codes.		Contact the service department.

In case of other problems, please contact the service department.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

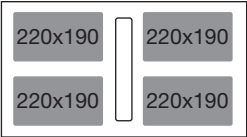
Technical data

Hob			
		Unit	Value
Product type			Built-in
Dimensions	Width x Depth x Lenght	mm	800x520x230
Power supply voltage/frequency		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Power		W	7400
Weight		Kg	21.5
Extraction unit			
Airflow max* - Exhaust installation		m³/h	580
Noise max* - Exhaust installation		dBA	62
Extraction unit power		W	150

* Maximum speed (boost excluded)

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	AKI280_...
Type of hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4
Heating technology	Induction cooking zones
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in mm.	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg.	192,7

Regulation (EU) 2023/826:

P_s standby mode: 0.28 W.

The maximum time needed for the appliance to automatically reach the applicable low powermode or condition: 1 minute.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model identification	AKI280_...
Annual Energy Consumption (AEC_{hood}) [kWh/a]	11,5
Time increase factor (f)	0,9
Fluid Dynamic Efficiency (FDE_{hood}) [%]	31,7
Energy Efficiency Index (EEI_{hood})	33,2
Measured air flow rate at best efficiency point (Q_{BEP}) [m^3/h]	233
Measured air pressure at best efficiency point (P_{BEP})	172
Maximum air flow (Q_{max}) [m^3/h]	580
Measured electric power input at best efficiency point (W_{BEP})	36,6
Measured power consumption in standby mode (P_s) [W]	0,28
Sound power level (L_{WA}) [dB]	62
Energy efficiency class	A++
Fluid Dynamic Efficiency class	A
Grease Filtering Efficiency (GFE_{hood}) [%]	80,2
Grease Filtering Efficiency class	C
Air flow at minimum and maximum speed in normal use [m^3/h]	233 - 580
Air flow at intensive or boost setting [m^3/h]	736
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at minimum and maximum speed in normal use [dB(A)]	47 - 62
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at intensive or boost setting [dB(A)]	68
Time needed for the equipment to reach the applicable low power mode or condition [min.]	1

Disposal of packaging and appliance

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

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

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

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



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

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

Declaration of conformity



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



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaak.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

www.etna.nl
www.etna.be



984352

ETNA®