

Gebruikshandleiding

»» Inductiekookplaat met afzuigunit

AKI870ZT

AKI883ZT

AKI883MG

Geachte klant!

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

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

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

www.etna.nl / www.etna.be

Veel kijkplezier!



INFORMATIE!

Informatie, advies, tip of aanbeveling



WAARSCHUWING!

Waarschuwing – algemeen gevaar

Inhoudsopgave

1. Veiligheidsinstructies	4
1.1 Gebruik afzuiging	6
2. Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen	8
2.1 Kookduurbegrenzing	8
2.2 'Open raam' functie	8
3. Installatie	9
3.1 Veiligheid	9
3.2 Voorbereidingen voor montage	11
3.3 Inbouwen	21
3.4 Verzonken inbouw	27
4. De kookplaat gebruiken	29
4.1 Bedieningspaneel	29
4.2 De kookplaat in-/uitschakelen	31
4.3 Automatische pandetectie	32
4.4 Detectie van panverplaatsingen	32
4.5 Kookzones in-/uitschakelen	33
4.6 Hoge verwarmingsstand - 'Power boost'	34
4.7 Automatisch verwarmen	34
4.8 Bridge Induction zone	35
4.9 Pauze - 'Stop&Go'	36
4.10 Geheugenfunctie - 'Recall-functie'	36
4.11 Kinderslot	37
4.12 Indicator voor hete kookzone	37
4.13 Tijdfuncties	38
4.14 Gebruikersinstellingen	39
4.15 Bediening van de afzuigmodule	41
4.16 Extra functies met automatische programma's	43
4.17 ConnectLife	45
4.18 Wifibeheer	46
5. Tips en aanwijzingen	47
5.1 Kookoppervlak	47
5.2 Werkingsprincipe van de inductiekookzones	47
5.3 Inductiekookgerei	48
5.4 Tips voor het besparen van energie.	49
6. Reiniging en onderhoud	50
6.1 Vetfilterunit reinigen	51
6.2 Recirculatiefilters vervangen	51
7. Problemen en fouten	53
7.1 Geluiden tijdens inductiekoken	55
8. Technische gegevens	56
8.1 Informatie volgens verordening	56
8.2 Nalevingsinformatie	58
9. Milieuaspecten	59
9.1 Afvoeren van het toestel en verpakking	59

1. Veiligheidsinstructies

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES DEZE VOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

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

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

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

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

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

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

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

WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

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

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

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

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



BRANDGEVAAR!

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

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

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

1.1 Gebruik afzuiging

Lokale voorschriften inzake de afvoer van lucht moeten worden nageleefd.

ELEKTRISCHE SCHOK!

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

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

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

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

BRANDGEVAAR!

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

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

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

2. Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

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

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

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

2.1 Kookduurbegrenzing



WAARSCHUWING!

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

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

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



LET OP!

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



LET OP!

Kookzone-gerelateerde timers hebben voorrang op de kooktijdbegrenzer.

2.2 'Open raam' functie

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

3. Installatie

3.1 Veiligheid

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

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

Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart.

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

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

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

Voor aansluiting van het apparaat



WAARSCHUWING!

Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door.

Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.



WAARSCHUWING!

Levensgevaar, gevaar voor vergiftiging door teruggezogen verbrandingsgassen!

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

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

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

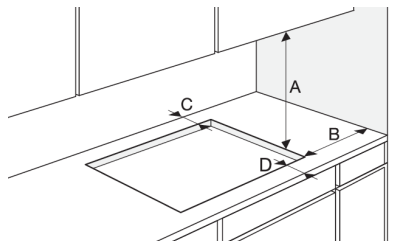
Zorg altijd voor voldoende ventilatie!

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

Lokale voorschriften inzake de afvoer van lucht moeten worden nageleefd.

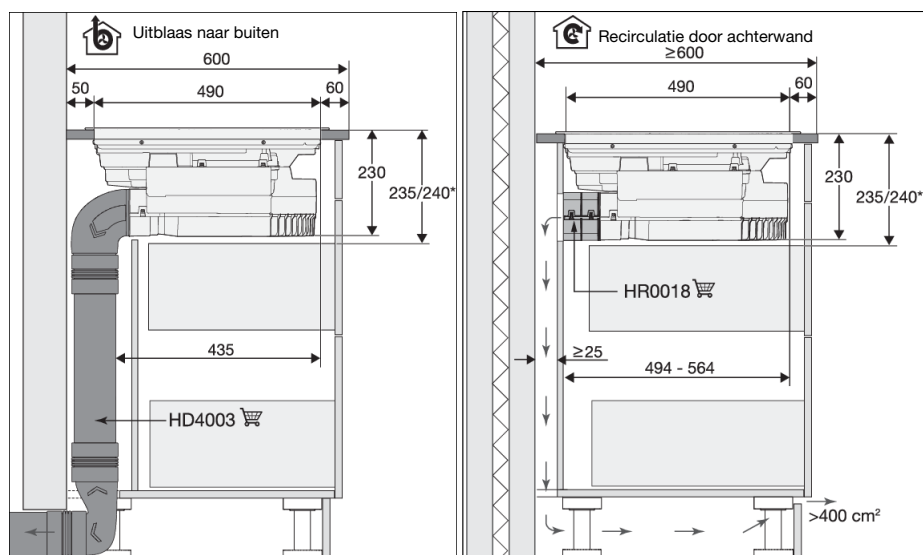
3.2 Voorbereidingen voor montage

Vrije ruimte rondom toestel



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

Inbouwmogelijkheden

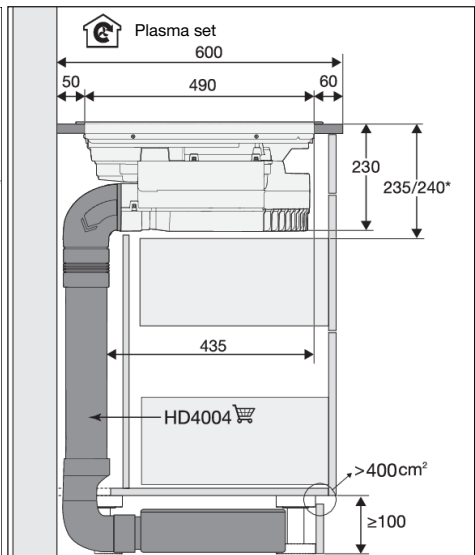
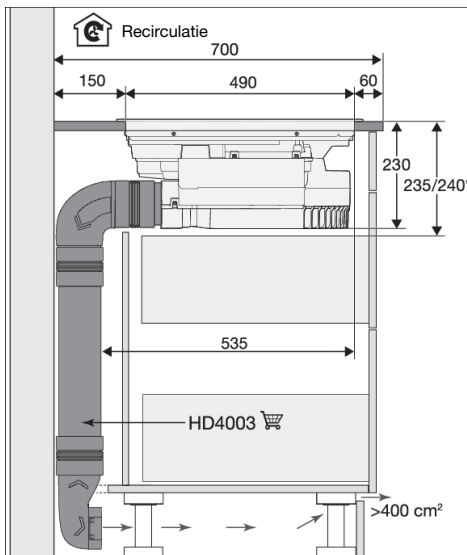
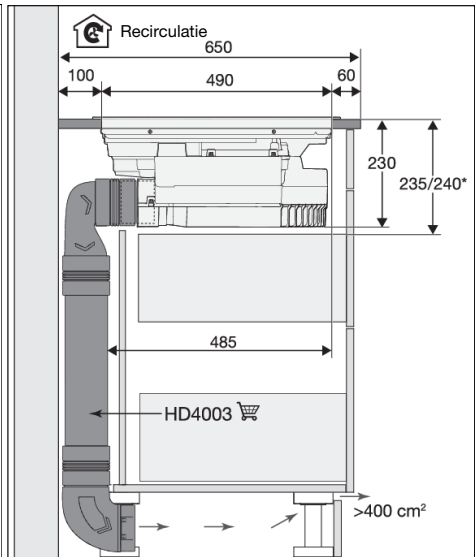
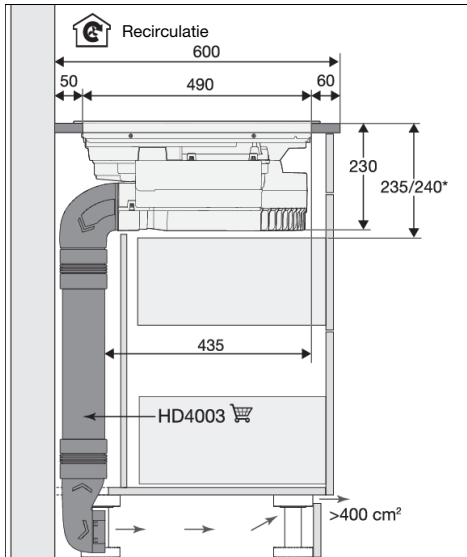


*Verzonken montage



INFORMATIE!

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



***Verzonken montage**

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



INFORMATIE!

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

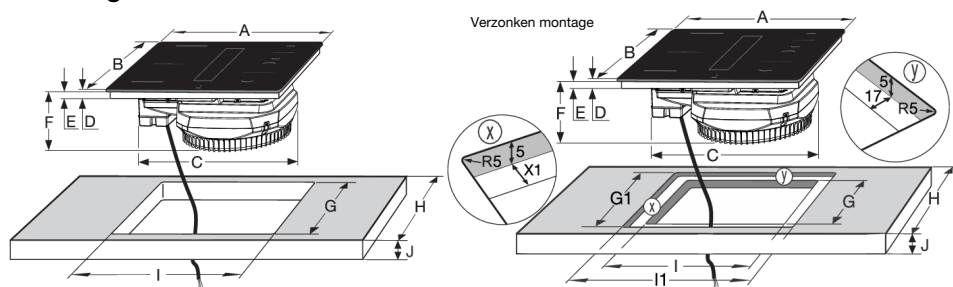


INFORMATIE!

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



Afmetingen



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



INFORMATIE!

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

Verzonken montage

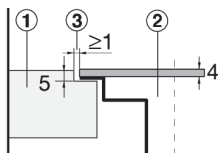
(alleen bij sommige modellen)

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



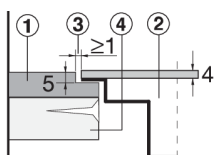
INFORMATIE!

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



Stenen aanrechtblad

1. Aanrechtblad
2. Apparaat
3. Sleuf



Keramisch, houten of glazen aanrechtblad

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

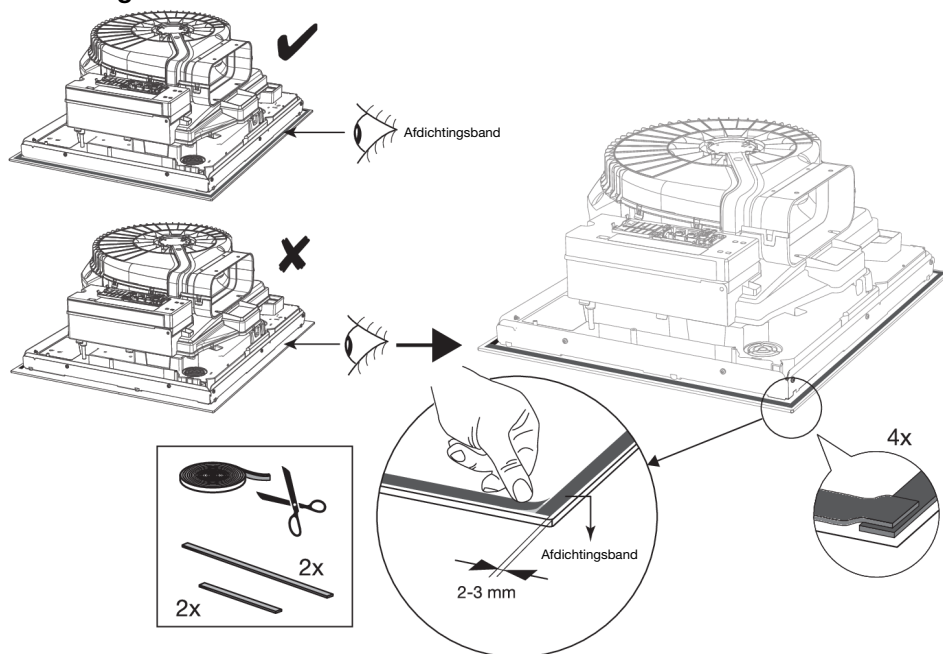
Gezien de foutmarge (tolerantie) voor de keramische glasplaat van het toestel en de uitsparing in het aanrecht is de sleuf instelbaar (min. 2 mm).



WAARSCHUWING!

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

Afdichtingsband



Elektrische aansluiting

- Dit toestel moet worden geaard.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als een vast opgesteld toestel niet is voorzien van een netsnoer en een stekker, of van een andere manier om de verbinding met het elektriciteitsnet te verbreken, waarbij er sprake is van een contactverbreking in alle polen die volledige contactverbreking biedt in situaties die onder overspanningscategorie III vallen, moet er in het vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel een schakelaar worden aangebracht volgens de geldende richtlijnen. Dit is ook van toepassing op toestellen met een netsnoer en stekker waarbij de stekker niet toegankelijk is na installatie van het toestel. Door het toepassen van een meerpoleige schakelaar met een contactafstand van tenminste 3 mm in de vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel wordt aan deze eis voldaan.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie voor dat de lokale distributievoorzwaarden (spanning en frequentie) en de aansluitingen van het toestel compatibel zijn.
- De spanning, frequentie, vermogen, en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.
- Controleer voor toestellen van klasse I of het elektriciteitsnet in uw huis een goede aarding garandeert.

- Als een vast opgesteld toestel niet is voorzien van een netsnoer en een stekker, of van een andere manier om de verbinding met het elektriciteitsnet te verbreken, waarbij er sprake is van een contactverbreking in alle polen die volledige contactverbreking biedt in situaties die onder overspanningscategorie III vallen, moet er in het vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel een schakelaar worden aangebracht volgens de geldende richtlijnen. Dit is ook van toepassing op toestellen met een netsnoer en stekker waarbij de stekker niet toegankelijk is na installatie van het toestel. Door het toepassen van een meerpoleige schakelaar met een contactafstand van tenminste 3 mm in de vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel wordt aan deze eis voldaan.
- Het netsnoer moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Voordat u het toestel aansluit, dient u te controleren of het voltage dat wordt aangegeven op het toestel overeenkomt met het voltage in uw huis.
- De aansluiting moet worden aangepast aan de stroom en de zekeringen.
- Het toestel mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van het toestel dan niet langer kan worden gegarandeerd.
- Na de installatie moeten de elektrische stroomvoerende en geïsoleerde onderdelen tegen aanraking worden beschermd.



WAARSCHUWING!

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

Bepalen van de aanwezige elektrische aansluiting in huis



INFORMATIE!

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

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

3 fase - 1 nul	2 fase - 1 nul	1 fase - 1 nul
380-415V 3N 50/60 Hz - 3x 16A ≡ Aderdoorsnede: 5x1,5 mm²	380-415V 2N 50/60Hz - 2x 16A ≡ Aderdoorsnede: 4x1,5 mm²	220-230V 50/60Hz - 1x 32A ≡ Aderdoorsnede: 3x4 mm²
2 fase - 2 nullen (alleen voor NL)*	3 fase (alleen voor BE)	2 fase (alleen voor BE)
220-240V 2-2N 50Hz - 2x 16A ≡ Aderdoorsnede: 5x1,5 mm²	220-240V 3 50/60Hz - 3x 16A ≡ Aderdoorsnede: 4x1,5 mm²	220-240V 2 50/60Hz - 2x 32A ≡ Aderdoorsnede: 3x4 mm²



INFORMATIE!

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

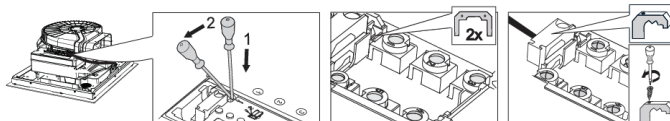
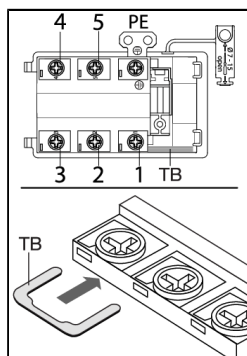
Netsnoer bevestigen aan het toestel

Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet minimaal 65 °C kunnen weerstaan en is daarom bij voorkeur van het type H05VV-F.



INFORMATIE!

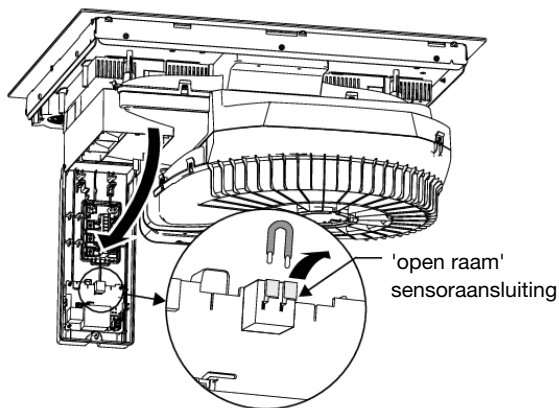
Raadpleeg de aansluitschema's die zich op de onderzijde van het toestel bevinden.



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

Aansluiten van een 'open raam' sensor

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



WAARSCHUWING!

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

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

Installatie-instellingen



WAARSCHUWING!

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

Stroombegrenzer



WAARSCHUWING!

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

**LET OP!**

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



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

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

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

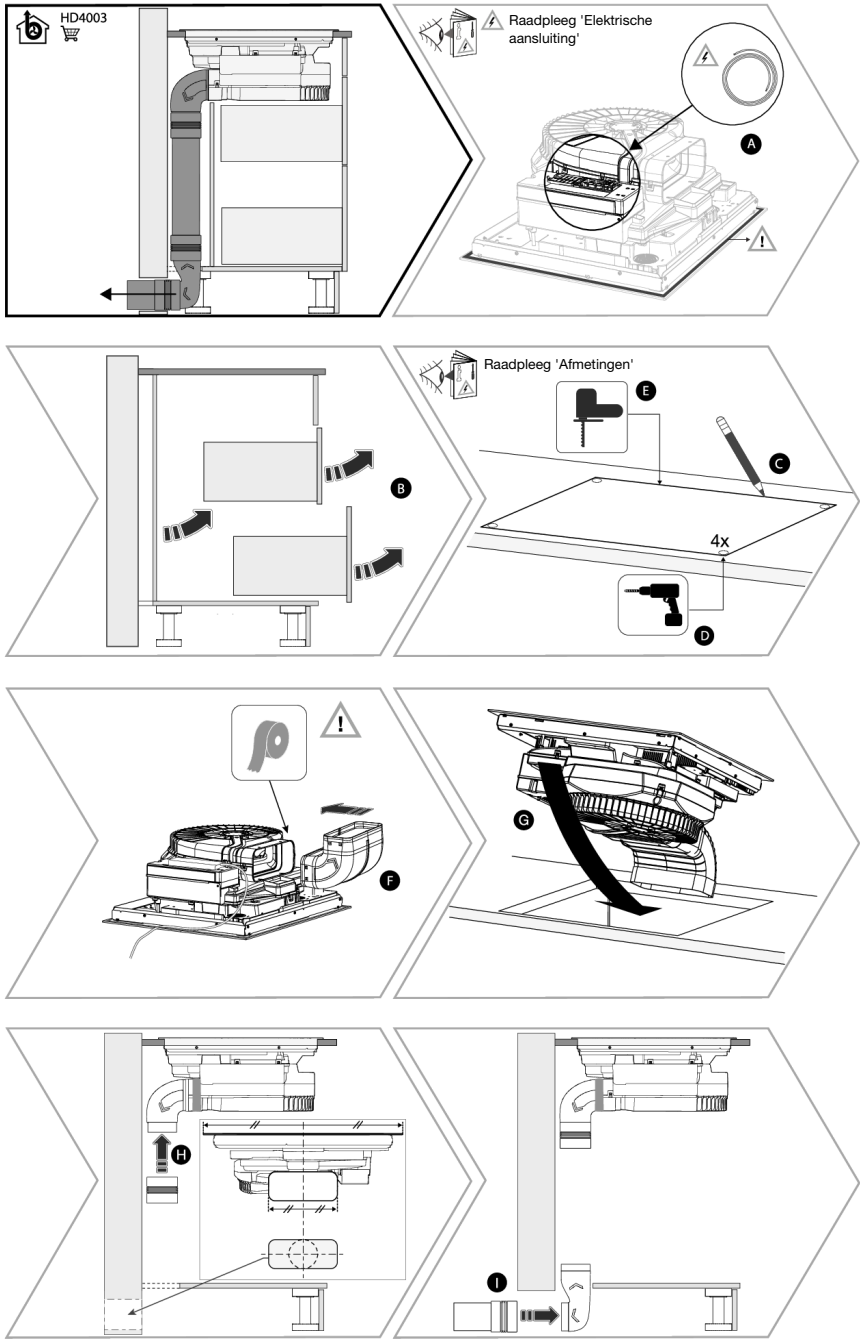
Gebruik recirculatie/plasmafilter

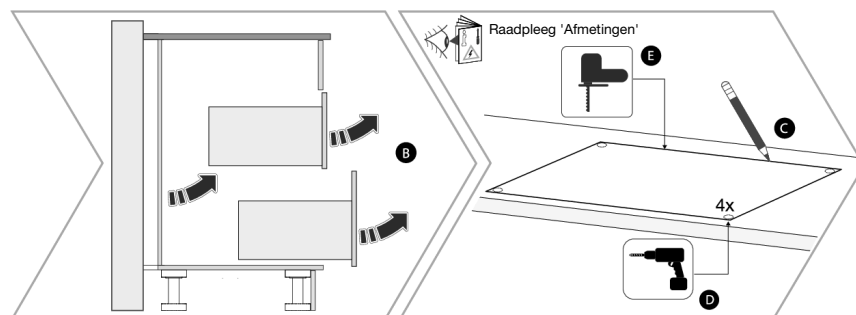
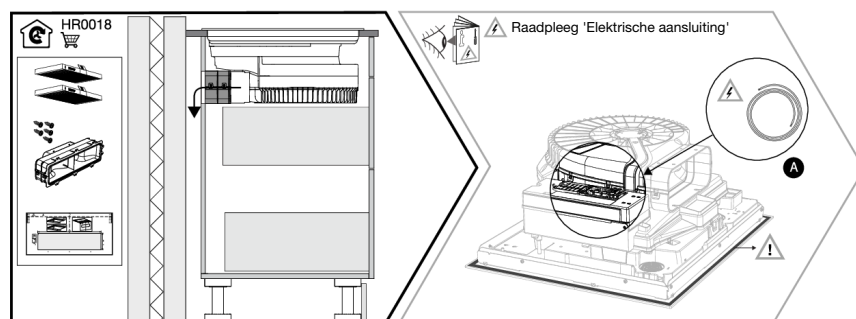
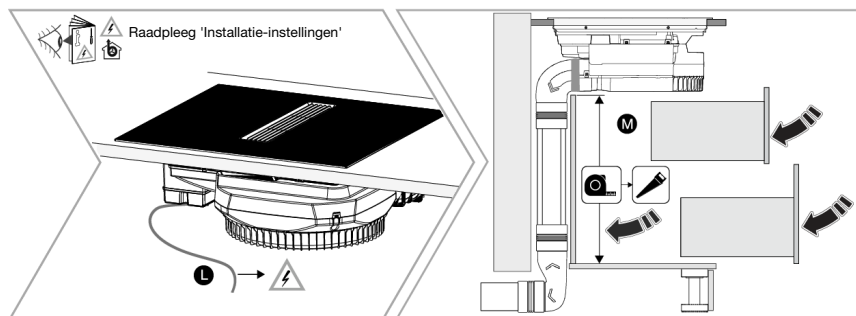
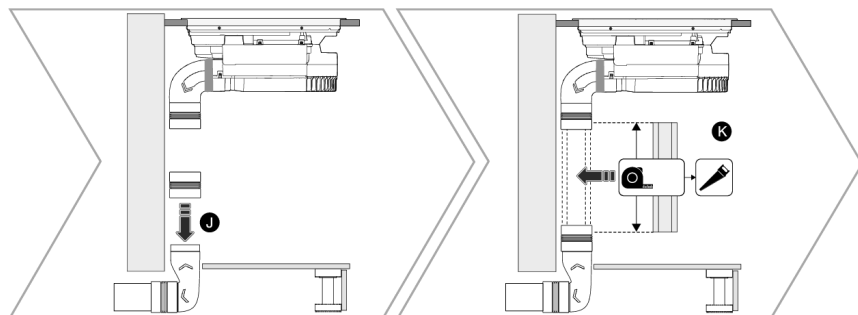
De kookplaat is standaard ingesteld op uitblaas naar buiten. Stel (indien nodig) de kookplaat in op gebruik met een recirculatie- of plasmafilter.

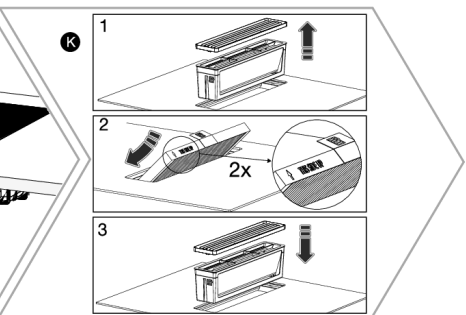
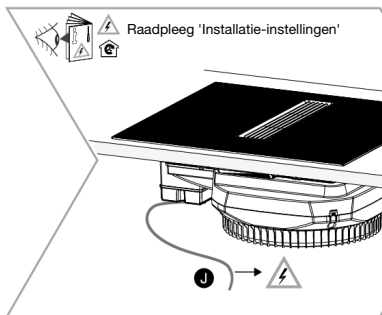
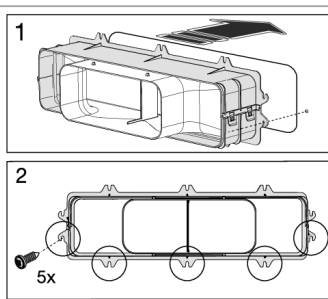
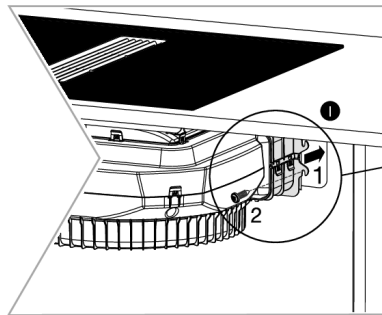
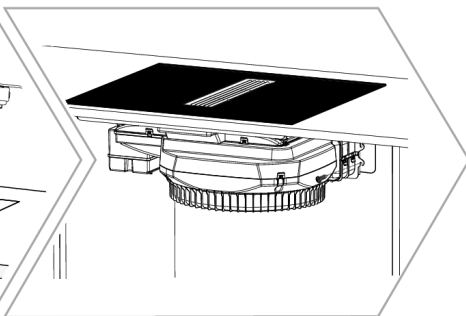
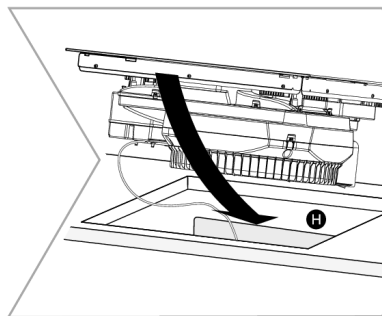
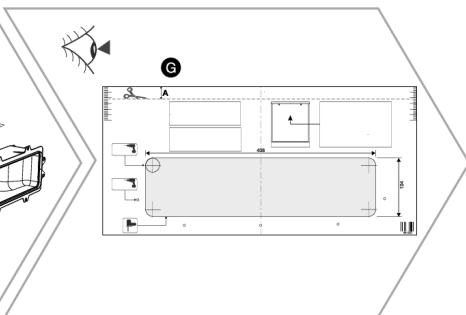
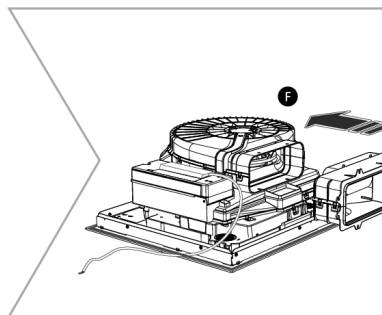


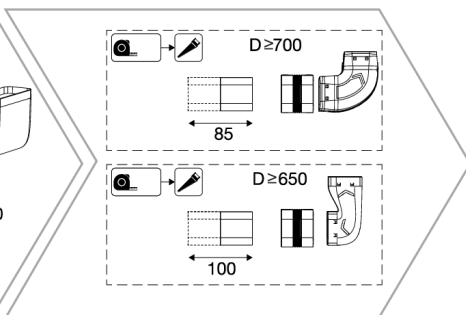
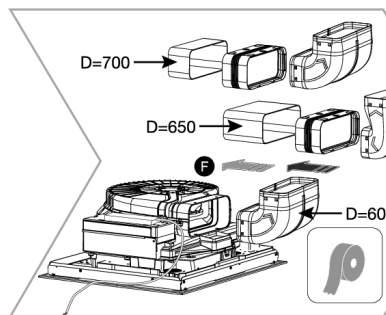
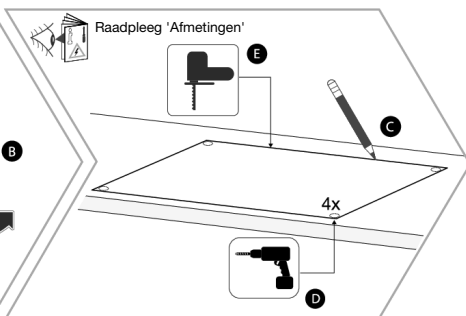
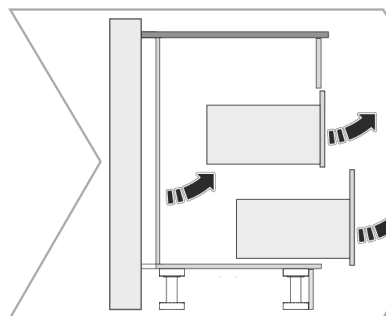
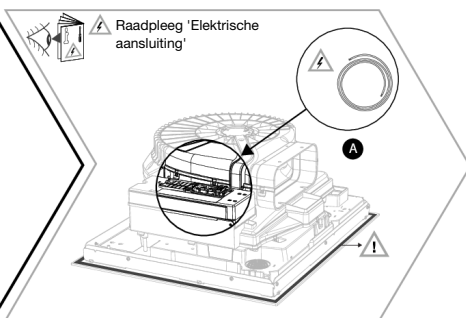
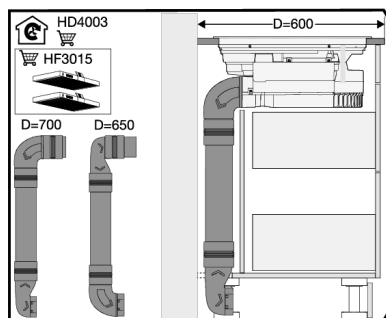
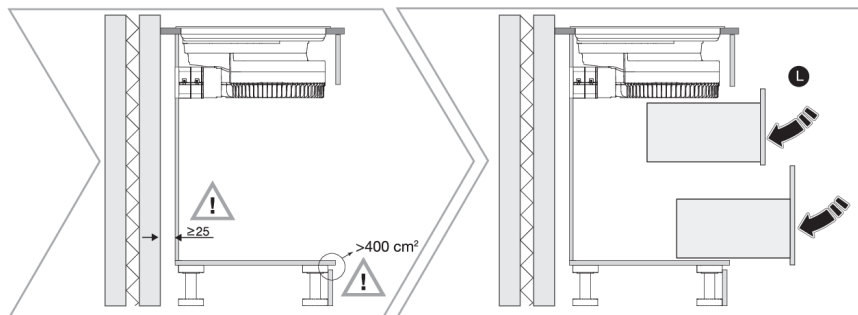
1. Raak, direct nadat het toestel op het elektriciteitsnet is aangesloten, toets  aan om het toestel in te schakelen. Raak vervolgens toets  3 seconden aan.
 - *Menu SEt wordt weergegeven en direct daarna menu POU.*
2. Blader door het menu met < en > en kies instelling FLT.
3. Selecteer een andere instelling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

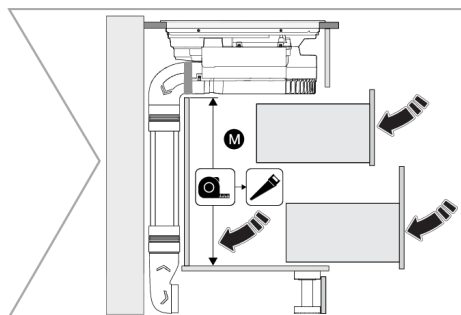
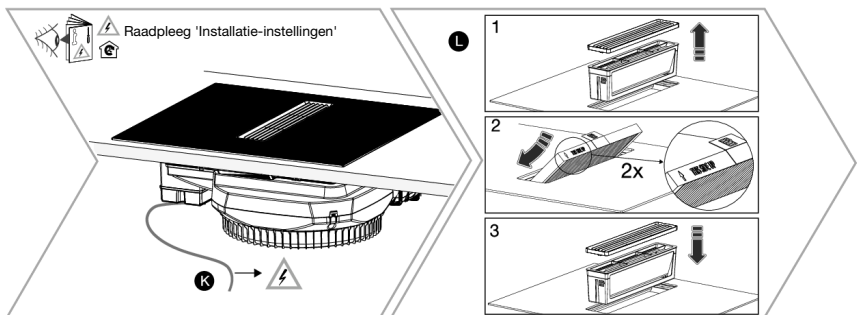
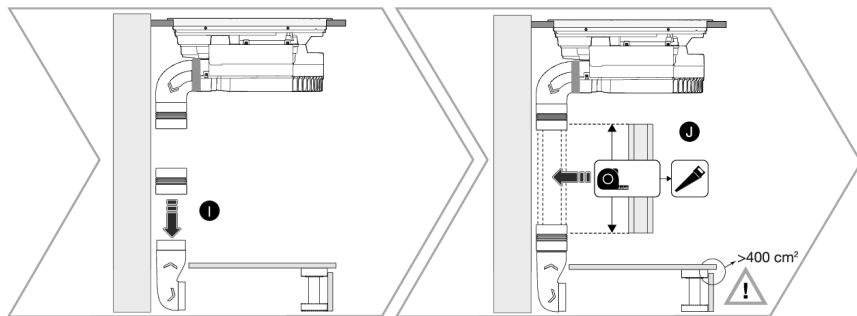
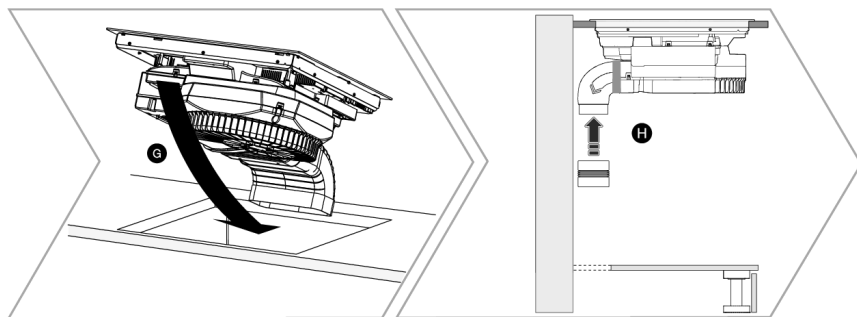
3.3 Inbouwen

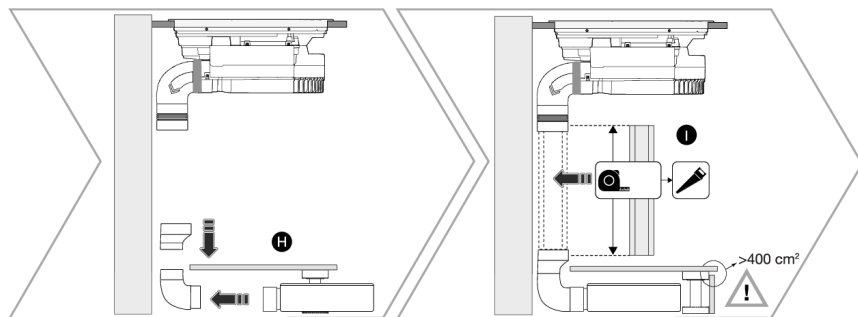
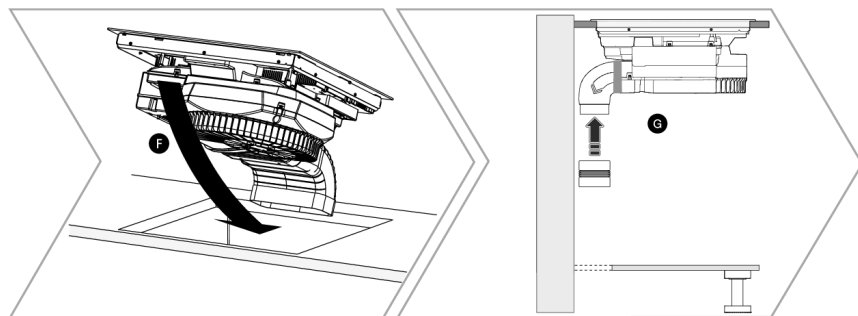
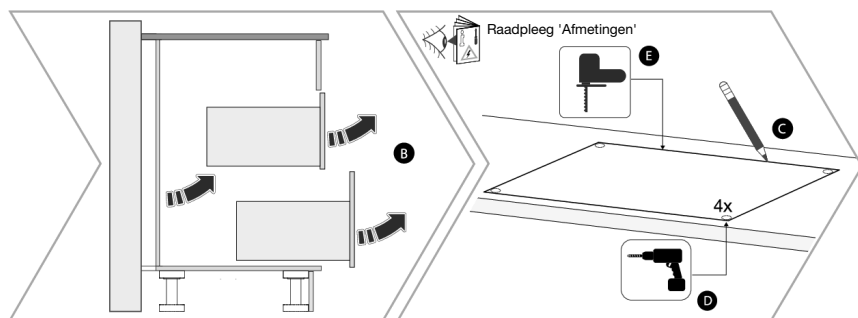
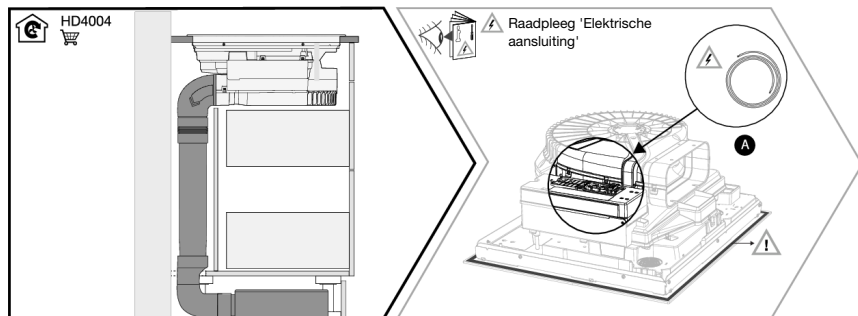


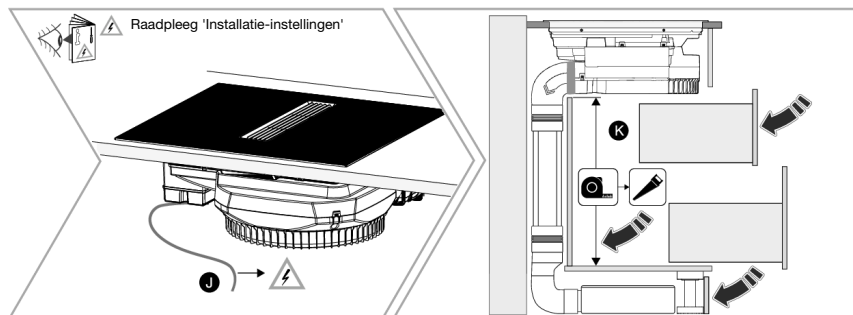












1. Zaag de uitsparing in het aanrechtblad (zie 'Installatieafmetingen').
2. Monteer de kanalen aan het toestel naar gelang de afzuigkeuze (zie 'Inbouwmogelijkheden'). Tape daar waar nodig de kanalen luchtdicht af.
3. Plaats de inductiekookplaat in de uitsparing.

Let op bij verzonken inbouw:

- Test het toestel eerst op juiste werking **voordat** de glasplaat wordt vastgekit in het aanrechtblad.
 - Wanneer het toestel correct functioneert, volg dan de instructies voor het kitten in het hoofdstuk 'Verzonken inbouw'.
4. Installeer de afvoerkanalen naar gelang de gekozen afvoer (zie 'Inbouwmogelijkheden'). Maak bij recirculatie met uitblaas door de achterwand gebruik van de meegeleverde aftekenmal.
 5. Sluit de kookplaat aan op de netvoeding (zie 'Elektrische aansluiting').
 6. Stel, indien nodig het toestel in op het juiste aansluitvermogen en de gekozen afvoer (zie 'Installatie-instellingen').
 7. Bij gebruik van recirculatie: zorg voor een voldoende grote terugstroomopening in de plint.

3.4 Verzonken inbouw

De gleuf tussen de glasplaat van het toestel en het aanrechtblad dient te worden afgedicht met siliconenkit.

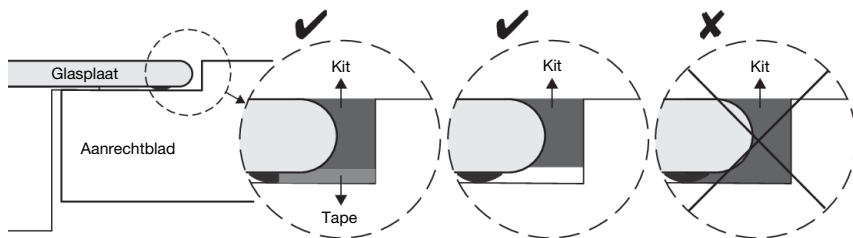
- Breng de kit gelijkmatig aan in de gleuf en strijk deze glad met geschikt gereedschap (bijv. kitspatel).
- **Let op!** Gebruik niet te veel siliconenkit; als er kit onder de glasplaat komt, wordt demontage van de kookplaat bemoeilijkt.
- Het wordt aangeraden om schuimtape te gebruiken om te voorkomen dat kit onder de glasplaat komt.



INFORMATIE!

Geschikt schuimtape is te bestellen bij maintainlife.com (onderdeel 288509).





Eigenschappen van de siliconenkit

- De kit moet temperatuurbestendig zijn (minimaal 160 °C).
- Volg altijd de verwerkingsinstructies van de fabrikant.



WAARSCHUWING!

Schakel het toestel pas in als de siliconenkit volledig is uitgehard.



INFORMATIE!

- Neem altijd de inbouwmaten in acht maar vooral bij (natuur)stenen aanrechtbladen. Let bij het kiezen van de siliconenkit op het materiaal van het aanrecht en raadpleeg de fabrikant van het aanrecht. Het gebruik van ongeschikte siliconenkit kan leiden tot blijvende verkleuring van sommige onderdelen.
- Fineer of andere afwerkingen van het keukenmeubel waarin de kookplaat wordt ingebouwd, moet worden behandeld met hittebestendige lijm (100 °C). Als dat niet wordt gedaan, kan de afwerking van het aanrechtblad verkleuren of vervormen.
- Het gebruik van massief houten hoeklijsten op werkbladen achter de inductiekookplaat is alleen toegestaan als de afstand tussen de lijst en de kookplaat niet kleiner is dan aangegeven op de installatietekeningen.

4. De kookplaat gebruiken

4.1 Bedieningspaneel

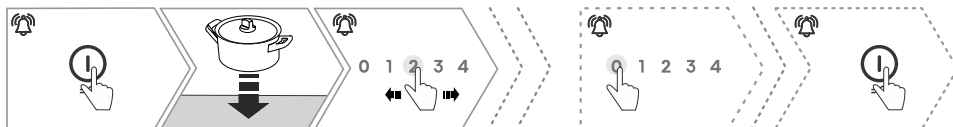


Toets/display	Omschrijving
	De kookplaat in-/uitschakelen Het apparaat kan worden in- en uitgeschakeld met de toets . Vergrendeling/kinderslot Het toestel kan worden vergrendeld en ontgrendeld om te voorkomen dat het onbedoeld wordt ingeschakeld. Schakel het toestel uit en raak dan toets  3 seconden aan.
	Tijdfuncties Kookwekker; voor de hele kookplaat; schakelt de kookzone niet uit.
	Kookzone-timers voor elke kookzone; wanneer de tijd is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.
	Timer gerelateerd aan de kookzone Om de tijd in te stellen, raakt u het gedeeltelijk verlichte klokpictogram aan. Het pictogram zal volledig oplichten, zodat u de tijd kunt selecteren. Na 5 seconden begint de tijd automatisch af te tellen. De pijl boven of onder de klok licht op bij de huidige of laatst geselecteerde kookzone.
	Tijdstellingen verhogen Raak de toets aan om de timer-instellingen te verhogen met 1 minuut. Raak de toets langer aan om de timer-instellingen snel te verhogen naar de gewenste waarde.
	Tijdstellingen verlagen Raak de toets aan om de timer-instellingen te verlagen met 1 minuut. Raak de toets langer aan om de timer-instellingen snel te verlagen naar de gewenste waarde.
	Snel Raak de toets aan om de timer of programmatimer met 10 minuten te verlengen.
	Instellingen annuleren of resetten Raak de toets aan om de werking van de timer te stoppen en de huidige instellingen te beëindigen.
	Gebruikersinstellingen U kunt op het apparaat eenvoudig bepaalde parameters instellen, zoals het volume van de geluidssignalen, de helderheid van de indicatoren, de automatische detectie van een pan, de automatische vergrendeling, de duur van het alarm en diverse afzuiginstellingen. Ook kan de kookplaat worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen. Raak binnen 7 seconden nadat het toestel is ingeschakeld, toets  gedurende 3 seconden aan om het menu voor gebruikersinstellingen te openen.

Toets/display	Omschrijving	
	Pauze Met deze functie kunt u de werking van de hele kookplaat tot 10 minuten onderbreken. In die tijd kunt u de kookplaat veilig schoonmaken zonder uw instellingen te verliezen. Raak de toets aan om de kookpauze in en weer uit te schakelen.	
	Extra functies met automatische programma's Raak de toets aan om extra kookplaatinstellingen te activeren: Smelten, Opwarmen, Sudderen, Grillen, Frituren en Koken.	
	Met de toets die zich naast de slider van de afzuiging bevindt, kunt u overschakelen van handmatige naar automatische afzuiging, ongeacht de instelling in het gebruikersmenu. De afzuiging wordt automatisch aangepast wanneer u een kookzone bedient (hoe hoger het vermogen van de kookzone, hoe hoger de afzuiging).	
	Verbindingsinstellingen (wifi) (functie aanwezig afhankelijk van het model) Wanneer de gebruikersinterface is ingeschakeld en de kookzones zijn uitgeschakeld, raakt u de toets aan en laat u deze los wanneer u het menu wilt openen dat op de timer wordt weergegeven.	
MELT	Smelten Voor het smelten van chocolade, het smelten van boter of het langzaam ontdooien van bevroren voedsel.	
WARM	Opwarmen/warm houden Met deze functie kunt u automatisch voedsel op waterbasis verwarmen of kant-en-klare maaltijden warm houden, zonder dat u hoeft te roeren.	
SIMMER	Opwarmen tot net onder het kookpunt/koken met water Met deze functie kan de vloeistof net onder het kookpunt worden verwarmd, waarbij er geen snelle verdamping van water plaatsvindt. Aanbevolen voor het koken van gerechten met een grote hoeveelheid water, bijv. soep, stoofschotels.	
GRILL	Grillen De grillfunctie zorgt voor een knapperig oppervlak, terwijl het voedsel van binnen sappig blijft. Aanbevolen voor het grillen van vlees, groenten en vis.	1 = 120 °C 2 = 160 °C 3 = 180 °C 4 = 220 °C
FRY	Frituren Deze functie is bedoeld voor het koken of bakken van voedsel in een grote hoeveelheid olie. Het zorgt voor een knapperige, gouden korst. Aanbevolen voor aardappelen, vlees, vis, deeg.	1 = 160 °C 2 = 180 °C 3 = 200 °C
BOIL	Water aan de kook brengen/koken met water Met deze functie kunt u water aan de kook brengen en/of het water aan de kook houden.	
	Bridge (functie aanwezig afhankelijk van het model) Met deze toets kunt u kookzones met elkaar combineren.	
0:00	Display van de timerinstellingen Hiermee geeft u de tijdstellingen weer.	

Toets/display	Omschrijving
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A	Slider Raak de slider aan of veeg erover om het kookvermogen in te stellen of om de kookzone uit te schakelen. Wanneer de 'Automatische pan detectie' ingeschakeld is, licht '0' op de bijbehorende slider volledig op wanneer er een pan op de kookzone wordt geplaatst.
	Indicatie hete kookzone De kookplaat heeft een indicatielampje voor elke kookzone, dat aangeeft of de kookzone nog heet is na het uitschakelen. Het lampje blijft ook na het uitschakelen van de kookplaat branden zolang deze nog heet is. Raak de kookzone niet aan zolang het lampje brandt.
DRY	Drogen Componenten en gebieden waar lucht doorstroomt, worden automatisch door het toestel gedroogd.
CLEAN FILTER	Reiniging Waarschuwing om het interne vetfilter te reinigen.
CHANGE FILTER	Vervangen Waarschuwing om het interne recirculatiefilter te vervangen.
	Clean Air functie Met de Clean Air-functie wordt na uitschakelen van de inductiekookplaat de afzuiging ieder uur gedurende 10 minuten ingeschakeld om de lucht in de keuken te versen.

4.2 De kookplaat in-/uitschakelen



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

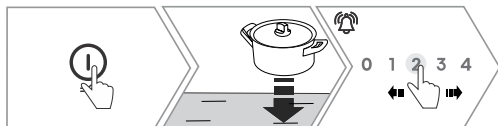


INFORMATIE!

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

4.3 Automatische pandetectie

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



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



INFORMATIE!

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



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



INFORMATIE!

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

4.4 Detectie van panverplaatsingen

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



INFORMATIE!

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



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



INFORMATIE!

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



INFORMATIE!

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



INFORMATIE!

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

4.5 Kookzones in-/uitschakelen



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

4.6 Hoge verwarmingsstand - 'Power boost'

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



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

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

4.7 Automatisch verwarmen

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

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

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



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



INFORMATIE!

Gebruik Automatische verwarming niet met een voorverwarnde pan.



INFORMATIE!

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

4.8 Bridge Induction zone

(functie aanwezig afhankelijk van het model)

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



INFORMATIE!

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

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

Kookzones kunnen worden gecombineerd onder de volgende voorwaarden:

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



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

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

Vervolg tabel vorige pagina

- | |
|---|
| 3. Raak toets  of de slider op de 0-stand aan als u de functie wilt deactiveren. Er klinkt een korte pieptoon. |
| 4. De timer wordt uitgeschakeld als u 'Bridge Induction' inschakelt. De tijd moet dan opnieuw worden ingesteld. |

4.9 Pauze - 'Stop&Go'

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



- | |
|---|
| 1. Raak 1 seconde toets  aan om de functie te activeren. Er klinkt een korte pieptoon, de pauzetoets knippert en alle kookzones en de automatische pandetectie zijn tijdelijk uitgeschakeld. De kookzone-timers zijn gepauzeerd maar de kookwekker blijft doorlopen. |
| 2. Alle toetsen worden gedeactiveerd, behalve  en  . |
| 3. Raak binnen 10 minuten toets  1 seconde aan om de functie te deactiveren. De kookplaat blijft werken met dezelfde instellingen als voordat de functie werd geactiveerd. |



INFORMATIE!

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



INFORMATIE!

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

4.10 Geheugenfunctie - 'Recall-functie'

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



- | |
|---|
| 1. Schakel binnen 9 seconden na het uitschakelen de kookplaat weer in. |
| 2. Na het opstarten knippert de indicator  gedurende 7 seconden. |

Vervolg tabel vorige pagina

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

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

4.11 Kinderslot

Hiermee kan de kookplaat worden vergrendeld tegen ongewenst inschakelen.



INFORMATIE!

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



1. Houd  3 seconden ingedrukt.

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

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



INFORMATIE!

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

4.12 Indicator voor hete kookzone

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

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



WAARSCHUWING!

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

4.13 Tijdfuncties

Kookwekker

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



 **INFORMATIE!**

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

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

 **INFORMATIE!**

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

Kookzone-timer

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



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

Vervolg tabel vorige pagina

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



INFORMATIE!

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

Wijzigen van de tijdfunctie

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

Tijdfunctie uitschakelen

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

4.14 Gebruikersinstellingen

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



**INFORMATIE!**

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

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

**INFORMATIE!**

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

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

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

4.15 Bediening van de afzuigmodule

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

Het afzuiging handmatig instellen:

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



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



INFORMATIE!

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

Clean Air functie

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

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



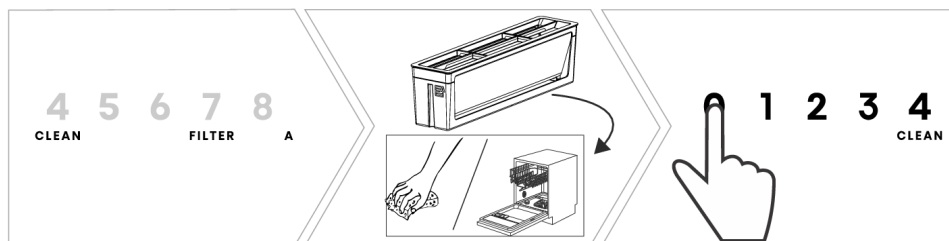
INFORMATIE!

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

Indicatie 'reinigen vetfilter'

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

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



Indicatie 'vervangen recirculatiefilter'

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

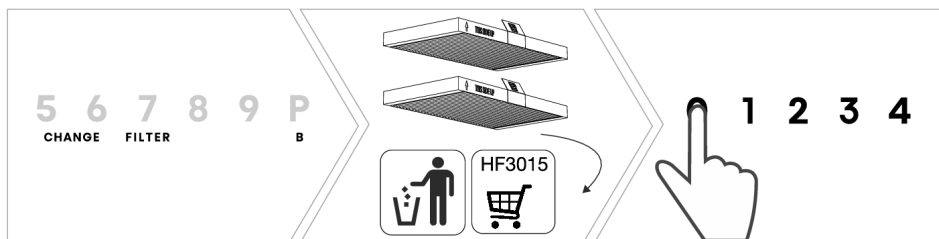
Het recirculatiefilter heeft een vervangingslooptijd van 300 bedrijfsuur. Zie 'Vervangen van het recirculatiefilter' in hoofdstuk 'Onderhoud'.



INFORMATIE!

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

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



AirDry functie

De AirDry functie zorgt ervoor dat de afzuigkanalen en vetfilters droog worden geblazen.

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

1. Houd de '0' stand van de slider aangeraakt om de AirDry functie te stoppen.



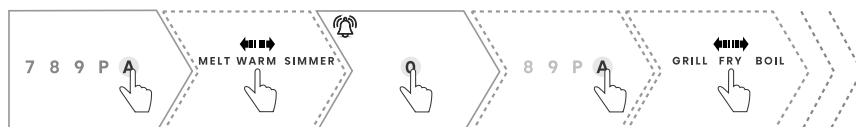
INFORMATIE!

Het wordt afgeraden de AirDry functie tijdens de cyclus te onderbreken.

4.16 Extra functies met automatische programma's

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

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



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

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

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

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

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

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

Vervolg tabel vorige pagina

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



INFORMATIE!

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



INFORMATIE!

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



INFORMATIE!

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

4.17 ConnectLife

Het toestel verbinden met de ConnectLife-app.

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

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



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

4.18 Wifibehoor

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



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

5. Tips en aanwijzingen

5.1 Kookoppervlak

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

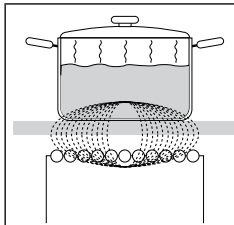


WAARSCHUWING!

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

5.2 Werkingsprincipe van de inductiekookzones

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



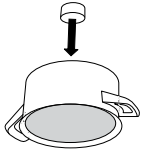
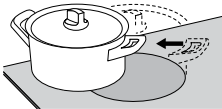
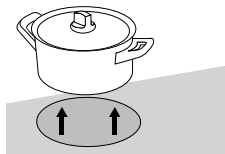
De kookplaat is uitgerust met zeer efficiënte inductiekookzones. De warmte wordt rechtstreeks in de bodem van de pan gegenereerd, waar het het meest nodig is. Hierdoor gaat er geen warmte verloren via het glaskeramische oppervlak. Het stroomverbruik is aanzienlijk lager dan bij conventionele kookzones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

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

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

De inductie werkt correct bij gebruik van geschikt kookgerei.

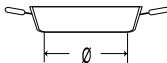
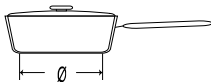
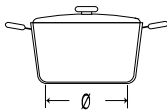
5.3 Inductiekookgerei

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

Geschikt kookgerei	Ongeschikt kookgerei
Staal	Glas
Geëmailleerd staal	Gelegeerd staal met koperen bodem
Gietijzer	Gelegeerd staal met aluminium bodem

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

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



5.4 Tips voor het besparen van energie.

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

6. Reiniging en onderhoud

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

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

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



INFORMATIE!

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

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

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

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

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

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

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



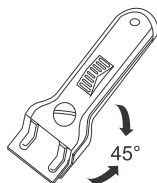
INFORMATIE!

Gebruik de schraper niet op het matglazen oppervlak van het model AK1883MG.



INFORMATIE!

De schraper wordt niet meegeleverd met het apparaat.



INFORMATIE!

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

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

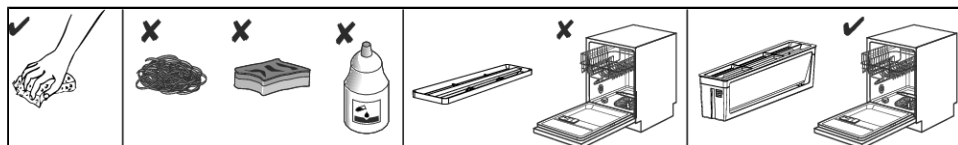
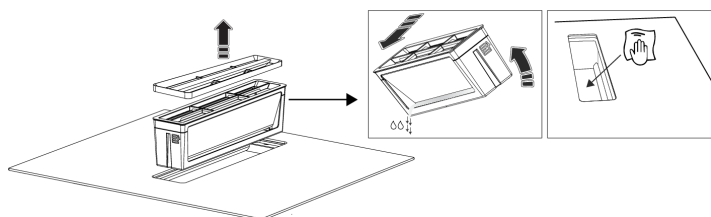


INFORMATIE!

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

6.1 Vetfilterunit reinigen

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

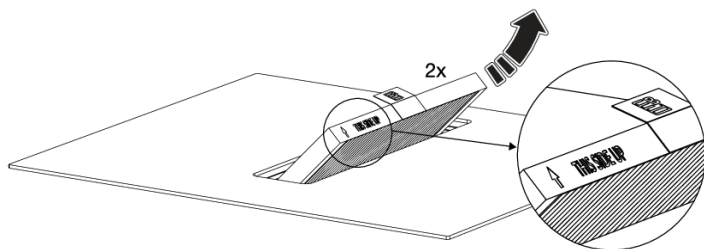


INFORMATIE!

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

6.2 Recirculatiefilters vervangen

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



INFORMATIE!

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



7. Problemen en fouten

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



WAARSCHUWING!

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



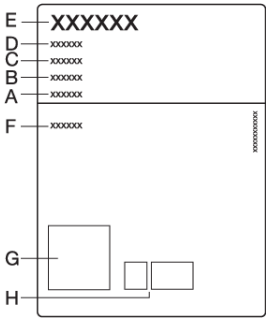
WAARSCHUWING!

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

7.1 Geluiden tijdens inductiekoken

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

8. Technische gegevens



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

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

8.1 Informatie volgens verordening

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

Model identificatie	AKI870ZT	AKI883ZT/AKI883ZTMG
Handelsmerk	Etna	Etna
Type kookplaat	Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging	Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging
Aantal elektrische kookzones en/of gebieden	4	4
Verwarmingstechnologie	Inductie kookzones of kookgebieden	Inductie kookzones of kookgebieden
- Voor niet-ronde kookzones of gebieden: lengte en breedte van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of gebied [mm] - Voor ronde elektrische kookzones: diameter nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone [mm]		
Energieverbruik per elektrische kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrisch koken}}$) in Wh/kg		
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	178,2	177,1
Jaarlijks energieverbruik ($AEC_{\text{afzuigkap}}$) [kWh/a]	13,2	13,2
Tijdverhogingsfactor (f)	0,3	0,3
Efficiëntie vloeistofdynamica ($FDE_{\text{afzuigkap}}$) [%]	46	46

Vervolg tabel vorige pagina

Model identificatie	AKI870ZT	AKI883ZT/AKI883ZTMG
Energie-efficiëntie-index ($EEl_{\text{afzuigkap}}$)	16,2	16,2
Gemeten luchtdebiet bij maximumrendement (Q_{BEP}) [m^3/h]	329,8	329,8
Gemeten luchtdruk bij maximumrendement (P_{BEP})	603	603
Maximale luchtdebiet (Q_{max}) [m^3/h]	610,6	610,6
Gemeten elektrisch ingangsvermogen bij maximumrendement (W_{BEP})	120,1	120,1
Energieverbruik in stand-by modus (P_s) [W]	0,38	0,38
Energieverbruik in uitstand (P_o) [W]	-	-
Energieverbruik in stand-by modus (wifi) [W]	0,82	0,82
Geluidsvermogen (L_{WA}) [dB]	68	68
Energie-efficiëntieklasse	A+++	A+++
Efficiëntieklasse vloeistofdynamica	A	A
Efficiëntie vetfilter ($GFE_{\text{afzuigkap}}$) [%]	91,5	91,5
Efficiëntieklasse vetfilter	B	B
Luchtdebiet bij minimaal en maximaal toerental bij normaal bedrijf [m^3/h]	149,3 - 458	149,3 - 458
Luchtdebiet bij intensieve of booststand [m^3/h]	610,6	610,6
Emissie van luchtgedragen A-gewogen geluidsvermogen bij minimaal en maximaal toerental bij normaal bedrijf [dB(A)]	46 - 68	46 - 68
Emissie van luchtgedragen A-gewogen geluidsvermogen bij intensieve of booststand [dB(A)]	74	74
Tijd waarna de apparatuur overschakelt op de toepasselijke spaarstand [min.]	< 1	< 1

8.2 Nalevingsinformatie

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

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

9. Milieuaspecten



WAARSCHUWING!

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

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

9.1 Afvoeren van het toestel en verpakking

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

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

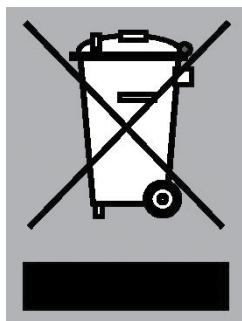
- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim).

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



WAARSCHUWING!

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



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

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



Verklaring van conformiteit

Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, verordeningen en normen.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.

Houd het volledige typenummer bij de hand als u contact opneemt met de serviceafdeling.

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

www.etna.nl
www.etna.be



934199-a8

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