

**GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTIONS FOR USE
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG**

**»»» INDUCTIEKOOKPLAAT
INDUCTION HOB
TABLE DE CUISSON À INDUCTION
INDUKTIONSKOCHFELD**

KI460ZT

KI477ZT

NL	Handleiding	NL 3 - NL 24
EN	Manual	EN 3 - EN 24
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 24
DE	Anleitung	DE 3 - DE 24

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used **Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme**



Belangrijk om te weten - Important information
 Important à savoir - Wissenswertes



Tip - Conseil - Tipp

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6

Gebruik

Gebruik van de inductiekookplaat	7
Pannen voor inductiekoken	8
Pendelen van het vermogen	9
Inductiegeluiden	9
Kookstanden	10
Temperatuurbeveiliging	11
Kookduurbegrenzing	11

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen	12
Uitschakelen	13
Kinderslot	13
Restwarmte-indicatie	14
Boost	14
Kooktimer/wekker	15
Verbindingsfunctie	17

Onderhoud

Reinigen	19
----------	----

Storingen

Algemeen	20
Storingstabel	21

Technische gegevens

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	22
---	----

Milieu aspecten

Afvoeren toestel en verpakking	24
--------------------------------	----

Inleiding

Deze inductiekookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is comfortabel, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Dankzij het hoge vermogen gaat het aan de kook brengen zeer snel. De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken ook comfortabel.

Koken op een inductiekookplaat verschilt met koken op een traditioneel toestel. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. Het hoofdstuk pannen geeft u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

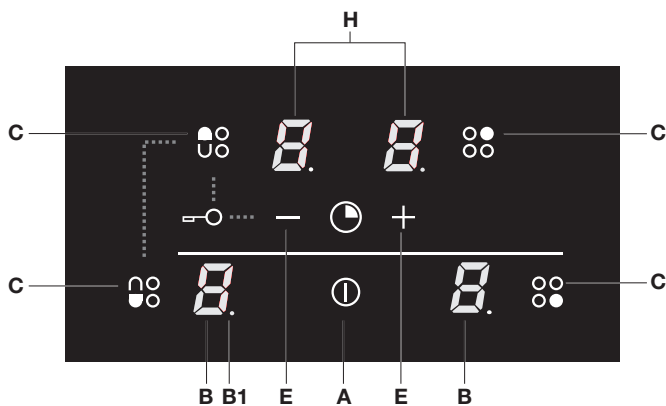
In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de inductiekookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

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

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

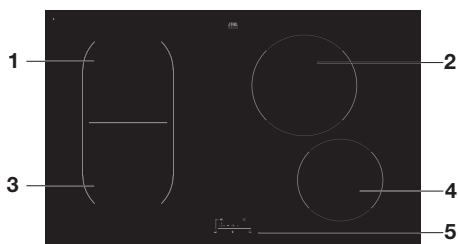
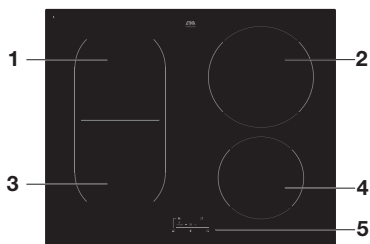
Veel kookplezier!

Bedieningspaneel



- A. Aan-/uittoets
- B. Vermogen / Restwarmte indicatie
- B1. Decimale punt - bij geactiveerde timer functie
- C. Selectietoets kookzone
- E. Vermogenstoets
- H. Timerweergave

Beschrijving



1. Kookzone Ø 18,5 cm / 1400 W (koppelbare zone)
2. Kookzone Ø 20,5 cm / 3000 W
3. Kookzone Ø 18,5 cm / 2000 W (koppelbare zone)
4. Kookzone Ø 16,5 cm / 1400 W
5. Bedieningspaneel

Gebruik van de inductiekookplaat

Koken op een inductiekookplaat verschilt met koken op een traditioneel toestel. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken.

Snel

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven.

Het vermogen past zich aan

Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.

Schoon

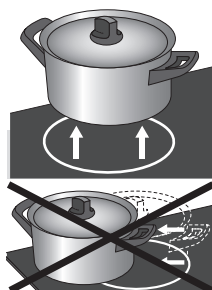
De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Doordat de kookzone niet heter wordt dan de pan zelf, kunnen voedselresten niet inbranden.

Veilig

De warmte wordt opgewekt in de pan zelf. De glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor blijft de kookzone een stuk koeler dan die van bijvoorbeeld een keramische kookplaat of een gasbrander. Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

Let op!

- Zandkorreltjes of andere substanties kunnen krasjes en vlekken veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.



Let op!

- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
 - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
 - een vlakke bodem.
- Het beste zijn pannen met het “Class Induction” keurmerk.



Tip

Niet elke pan is geschikt voor inductiekoken. Het is daarom belangrijk om te weten of de pan is gemaakt van het juiste materiaal. Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pan geschikt is. Als de magneet wordt aangetrokken, kunt de pan gebruiken.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium



Let op!

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.



Let op!

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

De minimale pandiameter bedraagt 12 cm. Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

Snelkookpannen

Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.



Let op!

Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten, wordt de pan zeer heet en bestaat de kans dat deze beschadigd raakt.

Pendelen van het vermogen

Een eigenschap van deze inductiekookplaat is het 'pendelen' van het vermogen bij standen lager dan 8. Het lijkt of een kookzone in- en uitschakelt, maar dat is niet het geval. De zone schakelt het vermogen telkens in en weer uit; de zone blijft dus gewoon aan op de ingestelde stand. De twee kleine zones pendelen minder dan de twee grote zones.



Let op!

Dit pendelen is normaal voor deze inductiekookplaat en kan geen kwaad. Het is geen defect aan uw inductiekookplaat.

Inductiegeluiden

Tikkend geluid

Een licht tikkend geluid wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.

Pan maakt geluid

De pannen kunnen geluid maken tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de pan. Met name bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Het is niet schadelijk voor de pan of de kookplaat.

Ventilator maakt geluid

Om de levensduur van de elektronica te vergroten, is het apparaat voorzien van een ventilator. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een zoemend geluid. Ook nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, kan de ventilator nog geluid maken.

Kookstanden

Het onderstaande overzicht is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

Gebruik 'boost' en stand 9 voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

Gebruik stand 8 voor:

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

Gebruik stand 7 voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis.

Gebruik stand 5 en 6 voor:

- doorkoken;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

Gebruik stand 1 t/m 4 voor:

- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.

Temperatuurbeveiliging

Elke kookzone is voorzien van een sensor. Deze sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan en van de onderdelen van de kookplaat om elk risico op oververhitting, bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan, te vermijden. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookzone/kookplaat automatisch verlaagd of schakelt de kookzone/kookplaat helemaal uit.

Kookduurbegrenzing

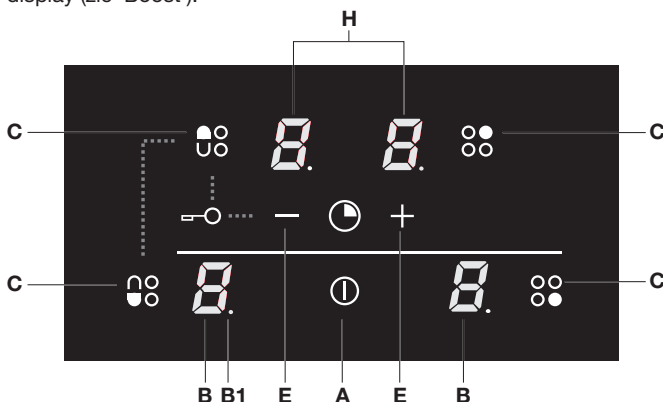


- De kookduurbegrenzer is een beveiliging van uw kookplaat. Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd in werking is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1	6 uur
2	6 uur
3	5 uur
4	5 uur
5	4 uur
6	1,5 uur
7	1,5 uur
8	1,5 uur
9	1,5 uur
Boost (P)	1,5 uur zone rechts voor en links achter
Boost (P)	5 minuten zone rechts achter en links voor

Inschakelen en vermogen instellen

Het vermogen kan op 9 standen worden ingesteld. De kookplaat heeft tevens een 'boost' stand, die wordt aangegeven met een 'P' in de display (zie 'Boost').



- Plaats een pan op het midden van een kookzone.
- Druk op de aan-/uittoets (A).
Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display (B) verschijnt bij elke kookzone een '0'. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden vanzelf uit.
- Druk op de toets (C) van de gewenste kookzone.
De '0' bij de geselecteerde kookzone licht helder op.
- Selecteer met de – en + toetsen (E) het gewenste vermogen.
Wanneer u direct de – toets selecteert, schakelt de kookzone in op vermogensstand 9.
Het ingestelde vermogen is zichtbaar in de display (B).

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

Een kookzone is ingeschakeld. De display toont een vermogensstand tussen 1 en 9, of "P".

- Druk op de toets (C) van de uit te schakelen kookzone.
Schakel de kookzone naar '0' met de - toets (E).

De kookzone schakelt uit

Als alle kookzones ingesteld zijn op '0' en er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 20 seconden automatisch uit.

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

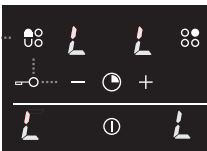
Meerdere kookzones zijn actief.

- Druk op de aan-/uittoets (A) om alle kookzones tegelijk uit te schakelen.

U hoort een geluidssignaal. Alle displays zijn uit. De kookplaat is uitgeschakeld.

Kinderslot

U kunt de kookplaat met het kinderslot vergrendelen. Onbedoeld inschakelen van de kookzones wordt hiermee voorkomen.



Kinderslot inschakelen

1. Druk op de aan-/uittoets.

In de display van elke kookzone verschijnt een '0'.

2. Druk, gedurende minimaal drie seconden, gelijktijdig op de toets voor de kookzone linksachter en de - toets.

In de display van elke kookzone verschijnt enkele seconden een 'L' als teken dat het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

1. Druk op de aan-/uittoets.

In de display van elke kookzone verschijnt een 'L'.

2. Druk, gedurende minimaal drie seconden, gelijktijdig op de toets voor de kookzone linksachter en de - toets.

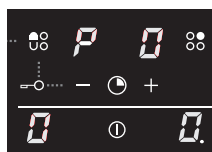
In de display van elke kookzone verschijnt enkele seconden een '0' als teken dat het kinderslot is uitgeschakeld.

Restwarmte-indicatie



Na intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een 'H' in de display knipperen.

Boost



De kookzone's zijn voorzien van een 'boost' functie.

De zones rechtsvoor en linksachter kunnen maximaal 1,5 uur op de Boost stand gebruikt worden. Na het verstrijken van de maximale boosttijd schakelt de kookzone automatisch uit. De zones rechtsachter en linksvoor kunnen maximaal 5 minuten op de Boost stand gebruikt worden. Deze zones schakelen daarna terug naar stand 9.

Boost inschakelen

- Plaats een pan op het midden van een kookzone.
- Druk op de toets (C) van de gewenste kookzone.
De '0' bij de geselecteerde kookzone licht helder op.
- Selecteer met de – en + toetsen (E) vermogensstand 9.
- Wanneer u direct de – toets selecteert, schakelt de kookzone in op vermogensstand 9.
- Druk direct hierna op de + toets.
Stand 'P' verschijnt in de display (B) van de kookzone.

(Boost functie uitschakelen

De boost functie is ingeschakeld, in de display is stand 'P' zichtbaar.

- Druk op de toets (C) van de ingeschakelde kookzone.
- Druk direct hierna op de – toets (E).
De 'P' verdwijnt uit de display en de kookzone schakelt terug naar vermogensstand 9.



Let op! Niet alle zones kunnen tegelijk op de boost stand worden ingeschakeld. De kookplaat geeft een pieptoon wanneer het maximaal aantal zones op boost stand is bereikt.

Wekker/Kooktimer

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

- Wekker; de wekker geeft nadat de ingestelde tijd is verstreken alleen een geluidssignaal.
- Kooktimer; de timer is gekoppeld aan een kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken schakelt de kookzone automatisch uit.

Wekker

Als de kookplaat ingeschakeld is, kunt u de wekker instellen.

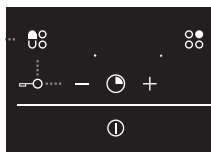
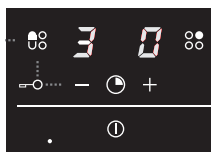
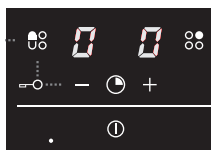
1. Druk op de aan-/uittoets.
2. Druk tegelijkertijd op de – en + toets.

De tijdsinstelling '0 0' van de wekker wordt weergegeven in de bovenste twee displays. De onderste twee displays zijn uitgeschakeld.

3. Druk op de – of + toets om de gewenste tijd in te stellen.
 - Wanneer u eerst op de - toets drukt, staat de tijd meteen ingesteld op 30 minuten.
 - Indien u de - of + toets ingedrukt houdt, loopt de tijd in toenemend tempo op of af.

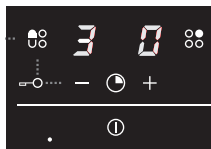
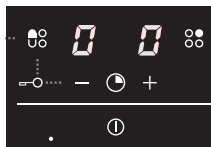
De tijdsinstelling is enkele seconden zichtbaar; hierna geven twee knipperende decimale punten aan dat de wekker aftelt.

4. Nadat de ingestelde tijd is afgelopen knippert '0 0' in de display. U hoort bovendien een zich herhalend, kort geluidssignaal. Schakel de wekker en het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken. Indien u dit niet doet, schakelt het geluidssignaal na 2 minuten automatisch uit.



Let op!

De wekker is ook in te stellen als er kookzones ingeschakeld zijn en zelfs als er kooktimers ingesteld zijn. Is dit het geval, dan zal de display de ingestelde vermogens weergeven (en niet de twee knipperende decimale punten).



Kooktimer

Als de kookplaat ingeschakeld is, kunt u voor elke ingeschakelde kookzone een aparte timer instellen.

1. Selecteer een ingeschakelde kookzone.
2. Druk tegelijkertijd op de – en + toets.

De tijdsinstelling '0 0' van de geactiveerde kookzone wordt weergegeven in de bovenste twee displays en bij de kookzone zelf verschijnt een knipperende decimale punt om aan te geven dat voor die kookzone de timer kan worden ingesteld.

3. Druk op de – of + toets om de gewenste tijd in te stellen.
 - Wanneer u eerst op de - toets drukt, staat de tijd meteen ingesteld op 30 minuten.
 - Indien u de - of + toets ingedrukt houdt, loopt de tijd in toenemend tempo op of af.

De tijdsinstelling is enkele seconden zichtbaar; hierna worden alle ingestelde vermogens weergegeven en bij de kookzone waarvoor een timer is ingesteld staat een decimale punt.

4. Nadat de ingestelde tijd is afgelopen knippert '0 0' in de display en de decimale punt van de timer. De kookzone schakelt uit. U hoort bovendien een zich herhalend, kort geluidssignaal. Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken. Indien u dit niet doet, schakelt het geluidssignaal na 2 minuten automatisch uit.



Let op!

Als er geen kookzone geactiveerd is en u drukt tegelijk op de - en + toets, verschijnt de tijdsinstelling van de wekker (er knippert geen decimale punt bij een kookzone)! Door nogmaals (meerdere keren) tegelijkertijd op de - en + toets te drukken, verschijnt de tijdsinstelling van een ingeschakelde kookzone (de decimale punt knippert bij de desbetreffende kookzone).

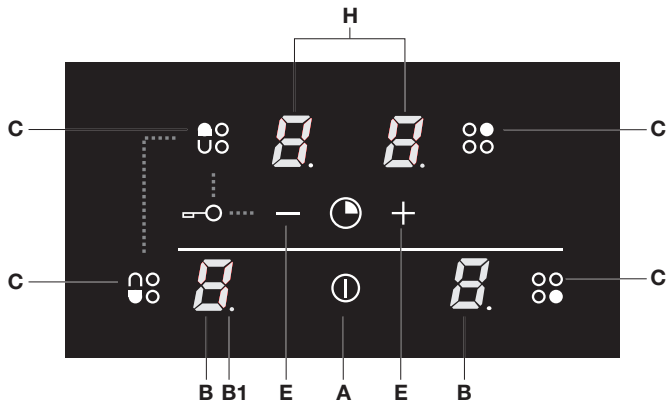


Tip

Controleer de resterende tijd door (meerdere keren) tegelijkertijd op de – en + toets te drukken. De tijd die in de display verschijnt is van de ingeschakelde kookzone met knipperende decimale punt of van de wekker (er knippert geen decimale punt). Pas eventueel de tijd aan met de – of + toets.

Verbindingsfunctie

- U kunt beide linker kookzones samenvoegen tot één grote verbonden kookzone. Hierop kunt u dan een grote ovale (vis)pan, bakblik of grillplaat plaatsen.
- De pan, bakblik of grillplaat moet zo groot zijn, dat het beide middelpunten van de bovenste en onderste kookzone bedekt (maximaal 40x25 cm).
- Voor een gelijkmatige verdeling van de warmte raden wij een pan, bakblik of grillplaat aan met een wat dikkere bodem.
- Zorg bij de plaatsing van het bakblik, dat u het bedieningspaneel niet bedekt.

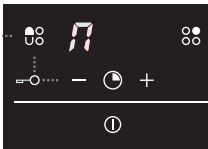


De kookzones met elkaar verbinden

- Schakel de kookzone in met de aan/uit/ toets (A).
- Druk tegelijkertijd op de twee toetsen van de beide linker kookzones (C).

Op de display van de kookzone linksachter verschijnt een omgekeerde letter U, hetgeen betekent dat beide zones zijn samengevoegd.

- Stel het gewenste vermogen van de verbonden kookzones in.
- Als u later het vermogen van de gecombineerde velden wilt veranderen, drukt u eerst op de toets van de kookzone linksonder.



**Opmerking:**

Bij de instelling van verbonden kookzones is de boost functie 'P' niet mogelijk, alleen instellingen tot stand 9.

Uitschakelen van de verbonden zones

- Druk tegelijkertijd op de twee toetsen van de linker kookzones.
Het teken van de omgekeerde letter U verdwijnt en de functie wordt uitgeschakeld.
- Beide kookzones werken weer onafhankelijk.

Reinigen

Tip

Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.



Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

Algemeen

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.etnaservice.nl'.

Symtoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken.Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen. Er verschijnt een pan detectie symbool (U) in het display.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 12 cm.	Gebruik een goede pan.
Bij het koken lijkt het alsof de zone telkens aan en uit gaat (de inhoud van de pan kookt, gaat van de kook af, komt weer aan de kook, etc.).	Dit is het 'pendelen' van het vermogen; de kookzone is wel aan, maar het vermogen schakelt in en uit.	Normale werking; dit is een eigenschap van deze inductiekookplaat (zie 'Pendelen van het vermogen').
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op een willekeurige toets te drukken.

STORINGEN

Symtoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode ER03.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode E3.	Verkeerde pan gebruikt.	Gebruik een geschikte pan voor inductiekoken.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode E6.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Foutcode L	Kinderslot is ingeschakeld.	Schakel het kinderslot uit.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

TECHNISCHE GEGEVENS

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaattype	KI460ZT	KI477ZT
Inductie	x	x
Aansluiting	220-230 50/60Hz	220-230 50/60Hz
Maximaal vermogen kookzones en diameters		
Linksvoor	2000 W / Ø 18,5 cm	2000 W / Ø 18,5 cm
Linksachter	1400 W / Ø 18,5 cm	1400 W / Ø 18,5 cm
Rechtsachter	3000 W / Ø 20,5 cm	3000 W / Ø 20,5 cm
Rechtsvoor	1400 W / Ø 16,5 cm	1400 W / Ø 16,5 cm
Aansluitwaarde		
L1	3400 W	3400 W
L2	3700 W	3700 W
Totale aansluitwaarde	7100 W	7100 W

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Identificatie van het model	KI460ZT / KI477ZT		
Type kookplaat	Inductie		
Aantal kookzones en/of -gebieden	4		
Verwarmingstechnologie	Inductie-kookzones en -kookgebieden		
Voor cirkelvormige kookzones: diameter van het nuttige kookoppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	Ø 16,5	Ø 18,5	Ø 20,5
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van het nuttige kookoppervlak per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied L/B in cm	-		
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken}) in Wh/kg	201	188	170,7
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	190,2		

Tips om energiezuinig te koken met kookplaten

- Gebruik altijd het juiste formaat pan voor de hoeveelheid voedsel.
- Kook met zo weinig mogelijk water.
- Kook op maat, gebruik de juiste pan voor de brander of kookzone.
- Kook altijd met deksel op de pan; dat zorgt ervoor dat de warmte in de pan blijft.
- Als iets eenmaal kookt, kan de brander/kookzone lager gezet worden of soms zelfs helemaal uit.
- Gebruik een stoompan om groenten te koken. Op die manier kunnen verschillende lagen groenten op 1 brander/kookzone gekookt worden.
- Met een snelkookpan is voedsel veel sneller klaar.
- Gebruik bij een elektrische kookplaat een pan met een vlakke bodem.

Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

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

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



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

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



Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.



Conformiteitsverklaring

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

TABLE OF CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Control panel	5
Description	6

Use

Using the induction hob	7
Pans for induction cooking	8
Switching of the power	9
Induction noises	9
Cooking settings	10
Temperature safety	11
Automatic shut-off	11

Operation

Switching on and power setting	12
Switching off	13
Child lock	13
Residual heat indicator	14
Boost	14
Cooking-timer/alarm	15
Bridged function	17

Maintenance

Clean	19
-------	----

Errors

General	20
Fault list	20

Technical data

Information according regulation (EU) 66/2014	22
---	----

Environmental considerations

Disposal of the appliance and packaging	24
---	----

Introduction

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

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

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

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



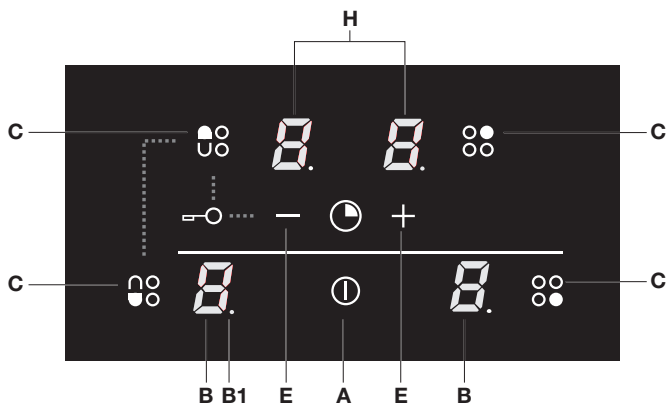
Read the separate safety instructions before using the device!

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

Enjoy your cooking!

YOUR INDUCTION HOB

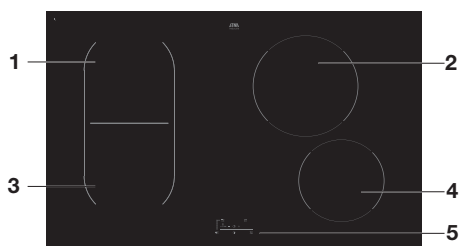
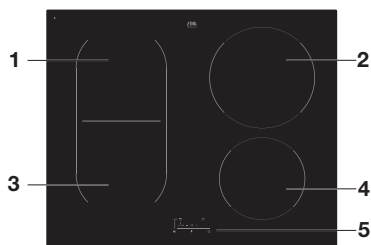
Control panel



- A. On/Off button
- B. Power/Residual heat indicator
- B1. Decimal point - for activated timer function
- C. Selection button cooking zone
- E. Power button
- H. Timer display

YOUR INDUCTION HOB

Description



1. Cooking zone Ø 18.5 cm / 1400 W (connected cooking zone)
2. Cooking zone Ø 20.5 cm / 3000 W
3. Cooking zone Ø 18.5 cm / 2000 W (connected cooking zone)
4. Cooking zone Ø 16.5 cm / 1400 W
5. Control panel

Using the induction hob

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat.

Induction cooking is fast

To start you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.

The power level adjusts itself

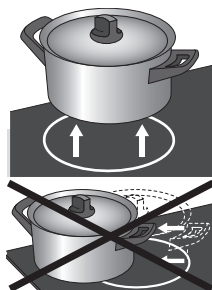
In induction cooking, only the zone on which the pan is placed is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.

Clean

The hob is easy to clean. Because the cooking zones do not get any hotter than the pans themselves, food spills cannot burn on.

Safe

The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any warmer than the pan. This means that the cooking zone is considerable cooler compared to that from a Ceramic hob or a gasburner. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.



Please note

- Grains of grit may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- To avoid energy loss, always keep the lid on the pan when cooking.

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Please note

- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - a thick base of a minimum 2.25 mm;
 - a flat base.
- The best pans are those with the ‘Class Induction’ quality mark.



Tip

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

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



Please note

Be careful with enamelled sheet-steel pans:

- the enamel may come loose from the steel at high settings when the pan is too dry;
- high power level settings may cause the base of the pan to warp.



Please note

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage caused by using unsuitable pans or boiling dry is excluded from the guarantee.

Minimum pan diameter

The diameter of a pan must be at least 12 cm. The best results are achieved by using a pan with the same diameter as the cooking zone. If a pan is too small the zone will not work.

Pressure cookers

Induction cooking is very suitable for pressure cookers. The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.



Please note

Never leave an empty pan on a cooking zone that is switched on. While the cooking zone is protected from overheating, the pan will be extremely hot. The pan could become damaged.

Switching of the power

A feature of this induction hob is the 'switching' of the power with settings lower than 8. It seems as if a cooking zone switches on and off, but that is not the case. The zone switches the power on and off continuously; the zone remains on and at the indicated setting. The two small zones switch to a lesser degree than the two large zones.



Please note

This switching is normal for this induction hob and cannot do any damage. It is not a defect of your induction hob.

Induction noises

A ticking sound

This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.

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 settings 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.

Cooking settings

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

Use 'boost' setting and setting 9 to:

- bring food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure.

Use setting 8 to:

- sear meats;
- fry flatfish, thin slices or fillet;
- fry omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep frying.

Use setting 7 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- fry raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish.

Use setting 5 and 6 to:

- cook food through;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of meat.

Use settings 1-4 to:

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

Temperature safety

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

Automatic shut-off

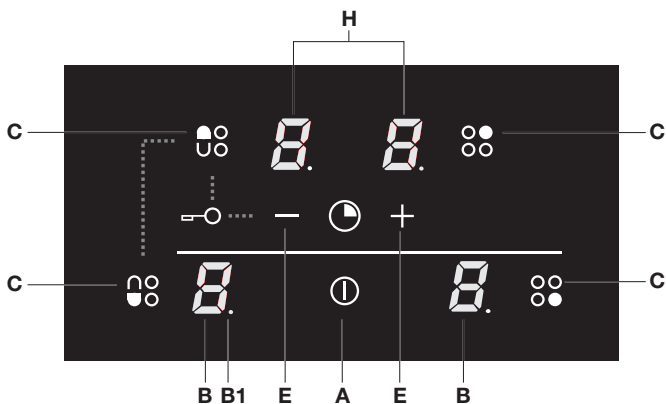


- The cooking-time limiter is a safety function of your hob. If a cooking zone is on for an unusually long time, this will be switched off automatically.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Setting	The cooking zone switches off automatically after:
1	6 hours
2	6 hours
3	5 hours
4	5 hours
5	4 hours
6	1.5 hours
7	1.5 hours
8	1.5 hours
9	1.5 hours
Boost (P)	1.5 hours zone at right front and left rear
Boost (P)	5 minutes zone at right rear and left front

Switching on and power setting

The power can be set to 9 different levels. The hob also has a 'boost' setting which is indicated by a 'P' on the display (see 'Boost').



- Place the pan in the middle of a cooking zone.
- Press the On/Off button (A).
You will hear a single beep and a '0' will appear in the display (B) next to each cooking zone. If you don't do anything else, the cooking zone will switch off automatically after 10 seconds.
- Press the on/off button (C) for the cooking zone concerned.
The '0' next to the selected cooking zone will light up clearly.
- Using the – and + buttons (E) select the preferred power level.
*When you select the – button directly, the cooking zone will be switched on at power level 9.
The set power is visible in the display (B).*

Switching off

Switching off one cooking zone

One cooking zone is switched on. The display shows a power level between 1 and 9, or "P".

- Press the button (C) for the cooking zone to be switched off. Set the cooking zone to '0' with the – button (E).

The cooking zone switches off

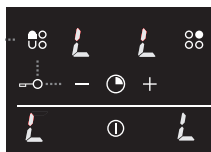
The hob switches off after 20 seconds, if all cooking zones are set to '0' and no other process is being used.

Switching off all cooking zones

Several cooking zones are active.

- Press the On/Off button (A) to switch off all cooking zones. You will hear a beep. All displays are off. The hob is switched off.

Child lock



Child lock activated

- Press the On/Off button (A).
The hob is in stand-by mode. The cooking zone displays will display a '0'.
- Press simultaneously for a minimum of three seconds the RL cooking zone button (C) and the – button (E) until you hear a beep.
For a few seconds the cooking zone display will show 'L'. The child lock is activated.

Child lock deactivated

- Press the On/Off button (A).
The cooking zone displays will display 'L' for a few seconds.
- Press simultaneously for a minimum of three seconds the RL cooking zone button (C) and the – button (E).
The cooking zone display will display 'L'. The child lock is de-activated.



Tip

Set the hob to child lock mode before starting to clean the hob. This will prevent you switching on the hob by accident.

Residual heat indicator



After intensive use, the cooking zone used may stay hot for several minutes. As long as the cooking zone is still hot an "H" will flash in the display.

Boost



The cooking zones are equipped with a 'boost' function. The right front and left rear zones can be used for a maximum of 1.5 hours on the Boost setting. The cooking zone will switch off automatically once the maximum boost time has passed. The right rear and left front zones can be used for a maximum of 5 minutes on the Boost setting. After these periods, these cooking zones automatically reduce to level 9.

Switch on Boost

- Place the pan in the middle of a cooking zone.
- Press the on/off button (C) for the cooking zone concerned.
The '0' next to the selected cooking zone will light up clearly.
- Select power level with the – and + buttons 9.
- When you select the – button directly, the cooking zone will switch on at power level 9.
- Directly hereafter press the + button.
Level 'P' will appear in the cooking zone display (B).

Switch off Boost

The boost function has been switched on, the display shows level 'P'.

- Press the button (C) for the activated cooking zone.
- Directly hereafter press the – button (E).
The 'P' will disappear from the display and the cooking zone reduces to power level 9.



Please note! Not all zones can be used simultaneously on the Boost setting. The hob makes a beep when the maximum number of zones on the Boost setting has been reached.

Timer/Cooking timer

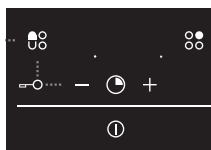
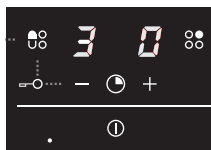
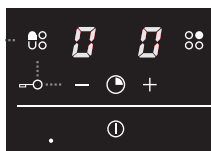
A cooking timer can be set for each cooking zone. The hob also has a timer. Both the cooking timer as well as the timer can be set to a maximum of 99 minutes. The timer works in the same way as the cooking timer, but is not linked to a cooking zone. If the timer has been set, it will continue counting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

- Timer – the timer only beeps after the set time has elapsed.
- Cooking timer – the timer is linked to a cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.

Timer

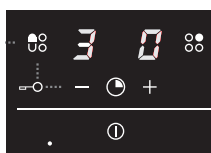
When the hob has been switched on, you can set the timer.

1. Press the On/Off button.
2. Press the – and + buttons simultaneously.
*The time setting '0 0' is displayed in the top two displays.
The bottom two displays have been switched off.*
3. Press the - or + button to set the desired time.
 - ▶ When you first press the - button, the time will immediately be set to 30 minutes.
 - ▶ If you keep the - or + button pressed, the time will run higher or lower at an increasingly faster rate.*The time setting is visible for a few seconds; then two flashing decimal points indicate that the timer is counting down.*
4. After the set time has elapsed, '0 0' will flash in the display. Furthermore, you will hear a repeated short beep. Switch off the timer and beep signal by pressing a random button. If you don't do this, the signal will switch off automatically after 2 minutes.



Note!

The timer can also be set if the cooking zones are switched on and even if cooking timers have been set. If this is the case, the display will indicate the power setting (and not the two flashing decimal points).



Cooking timer

When the hob is switched on, you can set a separate timer for each cooking zone that is switched on.

1. Select a cooking zone that is switched on.
2. Press the – and + buttons simultaneously.

The time setting '0 0' of the activated cooking zone is displayed in the top two displays. At the cooking zone itself, a flashing decimal point indicates that the timer can be set for that cooking zone.

3. Press the - or + button to set the desired time.

- ▶ When you first press the - button, the time will immediately be set to 30 minutes.
- ▶ If you keep the - or + button pressed, the time will run higher or lower at an increasingly faster rate.

The time setting is visible for a few seconds; then all set power levels are displayed, and at the cooking zone for which a timer has been set, a decimal point is displayed.

4. After the set time has elapsed, '0 0' will flash in the display, as well as the timer's decimal point. The cooking zone switches off. Furthermore, you will hear a repeated short beep. Press any key to switch off the audible signal. If you don't do this, the signal will switch off automatically after 2 minutes.



Note!

If no cooking zone has been activated and you press the - and + buttons simultaneously, the time setting of the timer is displayed (no decimal points will flash at a cooking zone)! By again pressing the - and + buttons simultaneously (multiple times), the time setting of a cooking zone that is switched on is displayed (the decimal point flashes at the relevant cooking zone).



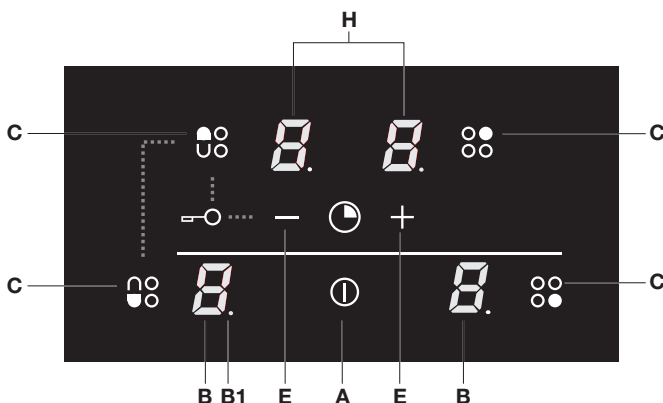
Tip

Check the remaining time by pressing the - and + buttons simultaneously (multiple times). The time that appears in the display is either from the cooking zone that is switched on (with flashing decimal point) or from the timer (no decimal point flashes). Adjust the cooking time as needed using the – or + button.

OPERATION

Bridged function

- These models allow combining the two left cooking zones into a single large connected cooking zone. Thus, a large oval pan or a griddle can be placed on the combined cooking field.
- The pan should be large enough to cover both centres of the upper and lower cooking zone (maximum pan size: 40 cm by 25 cm).
- We recommend using a baking dish or pan with a heavy bottom.
- When placing the baking dish on the hob, make sure it does not cover the control module.

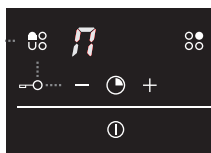


Activating the cooking zone bridge

- Switch on the cooking hob by pressing the on/off button (A).
- Simultaneously touch the two button for the left-hand side cooking zones (C).

The sign »inverted U« will appear on the display unit for the rear left field to indicate that the two cooking zones have been bridged.

- Set the desired cooking power for the bridged cooking zone.
- To change the cooking power later on, first press the button for the lower left cooking zone.





Note:

The bridged zone does not allow the boost setting. Maximum available power level is 9.

Deactivating the cooking zone bridge

- Simultaneously touch the two buttons for the left-hand side cooking zones. The sign »inverted U« will disappear and the hob will be switched off.
- Both cooking zones will operate independently.

Clean



Tip

Activate the child lock before cleaning the hob.

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use.
- For daily cleaning a damp cloth with a mild cleaning agent is best.
- Dry off with kitchen paper or a dry tea towel.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Special products are available for this purpose.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



Never use

- Never use abrasives. These leave scratches in which dirt and limescale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

ERRORS

General

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

Fault list

When in doubt on the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Try to address the problem yourself first by checking the points mentioned below or for more information visit the 'www.etnaservice.nl' website.

Symptom	Possible cause	Solution
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	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.
You can hear a ticking sound in your hob.	Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. This is not harmful for the pans or hob.
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing. A pan detection symbol (U) will appear in the display.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm.	Use a good pan.
When cooking, it seems as if the zone continuously goes on and off (the contents of the pan boil, stop boiling, return to the boil, etc).	This is the 'switching' of the power: the cooking zone is on, but the power switches on and off.	Normal operation; this is a feature of this induction hob (see 'Switching of the power').
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the signal by pushing a random button.

ERRORS

Symptom	Possible cause	Solution
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 appliance is incorrectly connected.	Check the electrical connections.
Error code ER03.	The control panel is dirty or has water on it.	Clean the control panel.
Error code E3.	Unsuitable pan used.	Use a pan suitable for induction cooking.
Error code E2.	Appliance over heated.	The appliance has been switched off because of over heating.
Fault code E6.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Have your connection changed.
Error code L	Child lock is activated.	Switch the child lock off.
Other fault codes.	Defective generator.	Contact the service department.

TECHNICAL DATA

This appliance meets all relevant CE guidelines.

Hob type	KI460ZT	KI477ZT
Induction	x	x
Connection	220-230 50/60Hz	220-230 50/60Hz
Maximum power cooking zones and diameters		
Front left	2000 W / Ø 18.5 cm	2000 W / Ø 18.5 cm
Rear left	1400 W / Ø 18.5 cm	1400 W / Ø 18.5 cm
Rear right	3000 W / Ø 20.5 cm	3000 W / Ø 20.5 cm
Front right	1400 W / Ø 16.5 cm	1400 W / Ø 16.5 cm
Load		
L1	3400 W	3400 W
L2	3700 W	3700 W
Total connected load	7100 W	7100 W

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	KI460ZT / KI4177ZT		
Type of hob	Induction hob		
Number of cooking zones and/or areas	4		
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas		
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	Ø 16.5	Ø 18.5	Ø 20.5
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	-		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	201	188	170.7
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	190.2		

Tips for energy-efficient cooking with hobs

- Always use the right size of pan for the amount of food you are cooking.
- Put just enough water in the pan to cover vegetables.
- Choose the right size of burner or ring for the pan.
- Always put lids on pans to keep the heat in.
- Turn down or turn off the cooking zone/area or burner once the cooking temperature or state is reached.
- Use a steamer to cook vegetables, that way you can layer a number of vegetables on top of each other and still use one ring, or use a pan with a divider.
- Use a pressure cooker for cooking pulses, and even joints of meat, whole meals, or stews. It speeds up the cooking process.
- If you're using an electric hob, choose flat-bottomed pans so the pan is in full contact with the ring.

ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. The government can provide you with information about this.

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

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS-rigid foam).

You should dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.



To designate the requirement for separate collection of household electrical appliances, the symbol of a dustbin with a cross through it is applied to the product. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials that make up the unit can be recycled to achieve a significant saving in terms of energy and raw materials.



Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

SOMMAIRE

Votre plaque à induction

Introduction	4
Panneau de commande	5
Table de cuisson à induction	6

Utilisation

Utilisation de la plaque à induction	7
Casseroles adaptées à la cuisson par induction	8
Fluctuation de la puissance	9
Bruits émis par la table à induction	9
Positions de cuisson	10
Sécurité anti-surchauffe	11
Limiteur de durée de cuisson	11

Commande

Mise en marche et réglage de la puissance	12
Arrêt	13
Sécurité enfants	13
Indicateur de chaleur résiduelle	14
Fonction « boost »	14
Minuteur/réveil	15
Fonction de liaison	17

Entretien

Nettoyage	19
-----------	----

Pannes

Généralités	20
Tableau des pannes	20

Spécifications techniques

Informations sur la réglementation (EU) 66/2014	22
---	----

Environnement

Élimination de l'appareil et de l'emballage	24
---	----

Introduction

La présente table de cuisson à induction a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Cuire sur une table à induction présente un certain nombre d'avantages. Cela est confortable du fait que la table de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint. Les foyers sont disposés de manière spacieuse pour augmenter le confort de cuisson.

La cuisson sur une table à induction est différente de la cuisson avec un appareil traditionnel. La cuisson par induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre « Casseroles » vous fournira de plus amples informations à ce sujet.

En vue d'assurer une sécurité optimale, la table de cuisson à induction est équipée d'une sécurité anti-surchauffe et d'un indicateur de chaleur résiduelle qui signale quels foyers sont encore chauds.

Ce manuel décrit comment utiliser au mieux la table de cuisson à l'induction. En plus d'informations sur les commandes, vous trouverez également des informations de base qui vous seront utiles pour vous servir de ce produit.

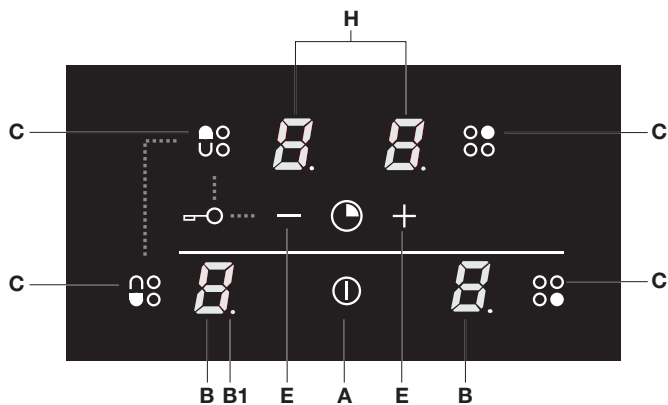
Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation et rangez-la en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

VOTRE PLAQUE À INDUCTION

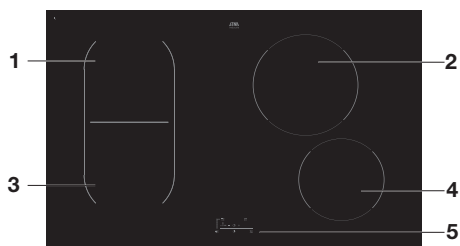
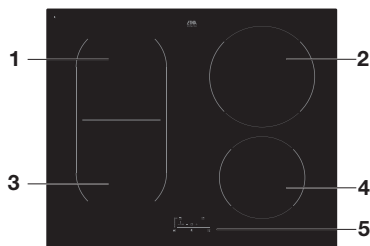
Panneau de commande



- A. Touche marche/arrêt
- B. Puissance / Indicateur de chaleur résiduelle
- B1. Point décimal - lors de l'activation du minuteur
- C. Touche de sélection du foyer
- E. Touche de puissance
- H. Affichage du minuteur

VOTRE PLAQUE À INDUCTION

Table de cuisson à induction



1. Foyer Ø 18,5 cm / 1400 W (foyers de liaison)
2. Foyer Ø 20,5 cm / 3000 W
3. Foyer Ø 18,5 cm / 2000 W (foyers de liaison)
4. Foyer Ø 16,5 cm / 1400 W
5. Panneau de commande

Utilisation de la plaque à induction

La cuisson sur une table à induction est différente de la cuisson avec un appareil traditionnel. La cuisson par induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur.

Rapide

Au début, vous serez surpris par la vitesse de l'appareil. Surtout par la vitesse à laquelle le point d'ébullition est obtenu en utilisant une position très élevée. Pour éviter que l'aliment ne cuise trop ou ne se dessèche, il vaut mieux surveiller la cuisson en permanence.

La puissance s'adapte

Avec la cuisson par induction, seule la partie du foyer couverte par la casserole est utilisée. Si vous utilisez une petite casserole sur un grand foyer, la puissance s'adaptera au diamètre de la casserole. La puissance sera donc inférieure et il faudra plus de temps pour atteindre le point d'ébullition.

Propre

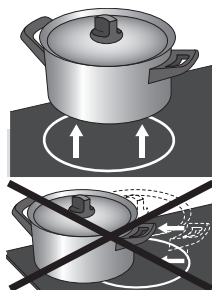
La table de cuisson est facile à nettoyer. Comme les foyers ne chauffent pas plus que la casserole en question, les dépôts alimentaires ne peuvent pas brûler.

Sûr

La chaleur est activée dans la casserole en question. La plaque vitrocéramique ne chauffe pas plus que la casserole. C'est pourquoi le foyer est moins chaud que celui, par exemple, d'une plaque céramique ou d'un brûleur à gaz. Une fois la casserole retirée, le foyer se refroidit très vite.

Attention

- Les grains de sable ou autres substances risquent de rayer et de tacher irrémédiablement la table de cuisson. Pour cette raison, posez toujours vos poêles ou casseroles après vous être assuré que leur fond est propre. Veillez également à soulever vos casseroles ou poêles pour les déplacer.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme zone de travail.
- Lors de la cuisson, placez toujours le couvercle sur la casserole pour éviter toute perte d'énergie.



Casseroles adaptées à la cuisson par induction

La cuisson par induction pose des exigences quant à la qualité des casseroles.



Attention

- Les casseroles qui ont été utilisées sur une table de cuisson à gaz, ne conviennent plus à la cuisson par induction.
- N'utilisez que des casseroles convenant à la cuisson par induction et à l'électricité avec :
 - ▷ un fond d'une épaisseur minimale de 2,25 mm ;
 - ▷ un fond plat.
- Les casseroles les plus appropriées sont celles qui portent le signe « Class induction ».



Conseil

Toutes les casseroles ne sont pas appropriées à la cuisson par induction. Il est donc important de savoir si le matériel avec lequel la casserole est confectionnée est approprié. Vous pouvez contrôler si votre casserole est appropriée en vous servant d'un aimant. Si la casserole attire l'aimant, vous pouvez l'utiliser.

Approprié	Inadéquat
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casseroles en émail résistant	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillées	Cuivre
	Plastique
	Aluminium



Attention

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée fine :

- sur une position élevée, l'émail peut sauter lorsque le contenu de la casserole est en train de dessécher ;
- le fond de la casserole peut se déformer en raison d'une puissance trop élevée.



Attention

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-surchauffe. L'appareil peut alors devenir trop chaud, ce qui peut faire éclater la plaque vitrocéramique et fondre le fond de la casserole. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Diamètre de casserole minimum

Le diamètre de casserole ne doit pas être inférieur à 12 cm. Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant une casserole de diamètre identique au foyer. Lorsque la casserole est trop petite, le foyer ne s'allumera pas.

Cocottes-minute

La cuisson par induction se prête particulièrement bien à la cuisson dans une cocotte-minute. Comme le foyer réagit très vite, la cocotte-minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous éteignez un foyer, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.



Attention

Ne placez jamais de casserole vide sur un foyer activé. Bien que le foyer soit équipé d'une sécurité anti-surchauffe, la casserole peut devenir très chaude et s'abîmer.

Fluctuation de la puissance

Une des propriétés de cette table de cuisson est la « fluctuation » de la puissance pour des positions inférieures à 8. On dirait qu'un foyer s'allume ou s'éteint, mais ce n'en est pas le cas. Le foyer active et désactive constamment la puissance ; le foyer reste donc simplement sur la position réglée. Les deux petits foyers fluctuent moins que les deux grands foyers.



Attention

Cette fluctuation est normale pour cette table de cuisson et n'est donc pas dangereuse. Cela ne signifie pas que votre table à cuisson est défectueuse.

Bruits émis par la table à induction

Bruit de tic-tac

Un léger bruit de tic-tac est causé par la répartition de la puissance entre le foyer avant et arrière. Un léger bruit de tic-tac peut aussi se produire lorsque des positions de cuisson basses sont utilisées.

Bruit émis par la casserole

Les casseroles peuvent faire du bruit lors de la cuisson. Ceci est dû à la circulation de l'énergie, de la table de cuisson à la casserole. Ce phénomène est normal avec certaines casseroles, notamment sur une position de cuisson élevée. Il n'est pas nuisible, ni pour la casserole ni pour la table de cuisson.

Bruit émis par le ventilateur

L'appareil est pourvu d'un ventilateur pour augmenter la durée de vie de l'électronique. Lors d'une utilisation intensive de l'appareil, le ventilateur s'enclenche et vous entendrez un ronronnement. Le ventilateur peut continuer à faire du bruit, même après l'arrêt de l'appareil.

Positions de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets ainsi que de la casserole utilisée, les informations suivantes ne sont données qu'à titre indicatif.

Utilisez la fonction « boost » et la position 9 pour :

- obtenir une ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- chauffer de l'huile et de la graisse ;
- amener sous pression une cocotte-minute.

Utilisez la position 8 pour :

- faire revenir de la viande ;
- faire frire du poisson ;
- cuire des omelettes ;
- rissoler des pommes de terre cuites ;
- frire.

Utilisez la position 7 pour :

- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- rissoler des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- frire du poisson pané.

Utilisez les positions 5 et 6 pour :

- laisser mijoter ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire des morceaux de viande fine.

Utilisez les positions 1 à 4 pour :

- faire un bouillon ;
- cuire de la viande en daube ;
- mijoter des légumes ;
- fondre du chocolat ;
- fondre du fromage.

Sécurité anti-surchauffe

Chaque foyer est pourvu d'un capteur. Celui-ci contrôle sans interruption la température du fond de la casserole et des composants de la table de cuisson pour éviter tout risque de surchauffe (par exemple en cas de casserole chauffant à vide). Lorsque la température est trop élevée, la puissance du foyer/de la table de cuisson est automatiquement réduite ou le foyer/la table de cuisson s'éteint complètement.

Limiteur de durée de cuisson

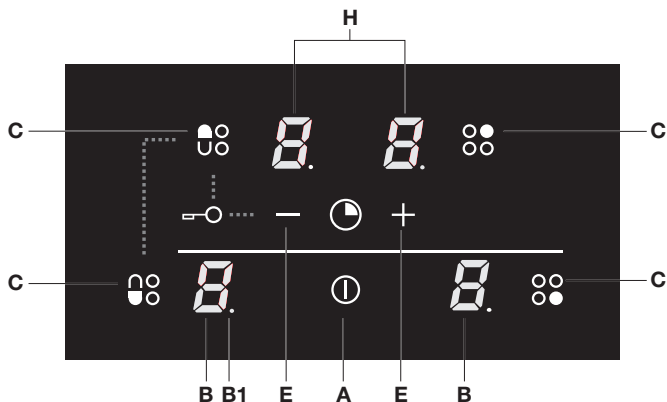


- Le limiteur de durée de cuisson est un dispositif de sécurité qui protège la table de cuisson. Lorsqu'un foyer est allumé durant un laps de temps anormalement long, il s'éteint automatiquement.
- En fonction de la puissance de cuisson sélectionnée, la durée est limitée comme suit :

Position de cuisson	Le foyer s'éteindra automatiquement après :
1	6 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	4 heures
6	1,5 heure
7	1,5 heure
8	1,5 heure
9	1,5 heure
Boost (P)	1,5 heure zone avant droite et arrière gauche
Boost (P)	5 minutes zone arrière droite et avant gauche

Mise en marche et réglage de la puissance

La puissance se règle à l'aide de 9 positions. La table de cuisson est également dotée d'une fonction « boost », indiquée sur l'écran par un « P » (voir « Boost »). Le foyer avant gauche et arrière droit, est doté de la fonction « Power Boost ».



- Placez une casserole au centre d'un foyer.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt (A).
Un signal sonore retentit et un « 0 » s'affiche sur l'écran (B) à côté de chaque foyer. Si vous ne faites rien d'autre, le foyer s'éteindra de lui-même après 10 secondes.
- Appuyez sur la touche (C) du foyer souhaité.
Le « 0 » correspondant au foyer sélectionné s'allume.
- Programmez à l'aide des touches – et + (E) la puissance souhaitée.
En appuyant directement sur la touche –, le foyer passe à la position 9. La puissance sélectionnée s'affiche sur l'écran (B).

Arrêt

Éteindre un foyer

Un foyer est allumé. L'écran affiche une puissance programmée entre 1 et 9 ou sur « P ».

- Appuyez sur la touche (C) du foyer que vous souhaitez éteindre. Sélectionnez « 0 » à l'aide de la touche – (E).

Le foyer s'éteint

Si tous les foyers sont réglés sur « 0 » et que vous ne faites rien d'autre, la plaque de cuisson s'éteindra d'elle-même après 20 secondes.

Éteindre tous les foyers simultanément

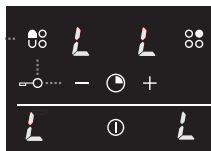
Plusieurs foyers sont actifs.

- Appuyez sur la touche marche/arrêt (A) pour éteindre tous les foyers simultanément.

Vous entendez un signal sonore. Tous les écrans sont éteints. La table de cuisson est éteinte.

Sécurité enfants

Vous pouvez verrouiller la table de cuisson avec la sécurité enfants. Celle-ci empêche la mise en route involontaire des foyers.



Activation de la sécurité enfants

- Appuyez sur la touche de marche/d'arrêt
Un « 0 » s'affiche sur les écrans des foyers.
- Appuyez, pendant au moins trois secondes, simultanément sur la touche du foyer arrière gauche et la touche -.
Un « L » s'affiche pendant quelques secondes sur les écrans des foyers pour indiquer l'activation de la sécurité enfants.

Désactivation de la sécurité enfants

- Appuyez sur la touche de marche/d'arrêt
Un « L » s'affiche sur les écrans des foyers.
- Appuyez, pendant au moins trois secondes, simultanément sur la touche du foyer arrière gauche et la touche -.
Un « 0 » s'affiche pendant quelques secondes sur les écrans des foyers pour indiquer la désactivation de la sécurité enfants.

Indicateur de chaleur résiduelle



Après un usage intensif, un foyer peut encore rester chaud pendant quelques minutes. Tant que le foyer est chaud, le témoin « H » clignote sur l'écran.

Fonction « boost »



Les foyers sont dotés d'une fonction « boost ». Les zones avant droite et arrière gauche peuvent être utilisées au maximum 1,5 heure sur la position Boost. Une fois ce laps de temps écoulé, le foyer s'éteint de lui-même. Les zones arrière droite et avant gauche peuvent être utilisées au maximum 5 minutes sur la position Boost. Ces zones reviennent ensuite à la position 9.

Activer la fonction Boost

- Placez une casserole au centre d'un foyer.
- Appuyez sur la touche (C) du foyer souhaité.
Le « 0 » correspondant au foyer sélectionné s'allume.
- Programmez à l'aide des touches – et + (E) la puissance sur 9.
- En appuyant directement sur la touche –, le foyer passe à la position 9.
- Appuyez ensuite immédiatement sur la touche +.
Un « P » s'affiche sur l'écran (B) du foyer.

Désactiver la fonction Boost

La fonction « boost » est activée, un « P » est visible sur l'écran.

- Appuyez sur la touche (C) du foyer utilisé.
- Appuyez ensuite immédiatement sur la touche – (E).
Le « P » disparaît de l'écran et le foyer passe à la position 9.



Attention ! Il n'est pas possible d'allumer simultanément toutes les zones sur la position boost. La table de cuisson émet un bip lorsque le nombre maximum de zones est atteint pour la position boost.

Réveil / Minuterie de cuisson

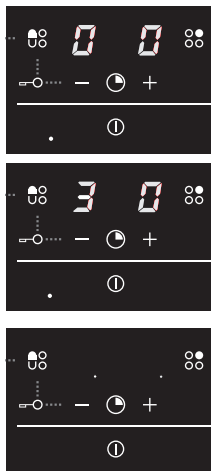
Il est possible de programmer un minuteur pour chaque foyer. La table de cuisson est par ailleurs équipée d'un réveil. Le minuteur et le réveil peuvent être programmés sur 99 minutes au maximum. Le réveil fonctionne de la même façon que le minuteur, mais n'est pas relié à un foyer. Une fois le réveil programmé, il continue de fonctionner, même si la table de cuisson est éteinte. Il n'est possible d'éteindre le réveil que lorsque la table de cuisson est allumée.

- Minuterie ; une fois la durée programmée écoulée, le réveil émet uniquement un signal sonore.
- Minuteur ; le minuteur est relié à un foyer. Une fois la durée programmée écoulée, le foyer s'éteint de lui-même.

Réveil

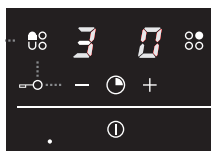
Lorsque la table de cuisson est allumée, il est possible de régler le réveil.

1. Appuyez sur la touche de marche/d'arrêt.
2. Appuyez simultanément sur les touches – et +.
Le réglage de l'heure « 0 0 » du réveil s'affiche sur les deux écrans supérieurs. Les deux écrans inférieurs sont éteints.
3. Appuyez sur la touche – ou + pour régler la durée souhaitée.
 - Quand vous appuyez d'abord sur la touche –, la durée est immédiatement réglée sur 30 minutes.
 - Si vous maintenez enfoncée la touche - ou +, la durée est augmentée ou diminuée de façon progressive.
Le réglage de l'heure est visible pendant quelques secondes ; après quoi, deux points décimaux clignotants indiquent que le réveil fonctionne.
4. Une fois la durée programmée écoulée, « 0 » clignote sur l'écran. Vous entendrez par ailleurs se répéter un bref signal sonore. Éteignez le réveil et le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche. Si vous ne le faites pas, le signal sonore cessera automatiquement après 2 minutes.



Attention !

Il est également possible de régler le réveil quand des foyers sont activés et même quand des minuterie sont réglées. Si tel est le cas, l'écran affichera les puissances réglées (et non pas les deux points décimaux clignotants).



Minuteur

Lorsque la table de cuisson est allumée, il est possible de régler une minuterie séparée pour chaque foyer allumé.

1. Sélectionnez un foyer allumé.
2. Appuyez simultanément sur les touches – et +.

Le réglage de l'heure « 0 0 » du foyer activé s'affiche sur les deux écrans supérieurs et sur le foyer apparaît un point décimal clignotant indiquant que le minuteur peut être réglé pour ce foyer.

3. Appuyez sur la touche – ou + pour régler la durée souhaitée.

- Quand vous appuyez d'abord sur la touche –, la durée est immédiatement réglée sur 30 minutes.
- Si vous maintenez enfoncée la touche – ou +, la durée est augmentée ou diminuée de façon progressive.

Le réglage de l'heure est visible pendant quelques secondes ; après quoi, toutes les puissances réglées sont affichées et un point décimal apparaît sur le foyer indiquant que le minuteur du foyer est réglé.

4. Une fois la durée programmée écoulée, « 0 » clignote sur l'écran, ainsi que le point décimal du minuteur. Le foyer s'éteint. Vous entendrez par ailleurs se répéter un bref signal sonore. Éteignez le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche. Si vous ne le faites pas, le signal sonore cessera automatiquement après 2 minutes.



Attention !

Si aucun foyer n'est activé et que vous appuyez simultanément sur les touches – et +, le réglage de l'heure du réveil apparaît (aucun point décimal ne clignote près d'un foyer) ! En appuyant encore (plusieurs fois) simultanément sur les touches – et +, le réglage de l'heure d'un foyer allumé apparaît (le point décimal clignote près du foyer correspondant).

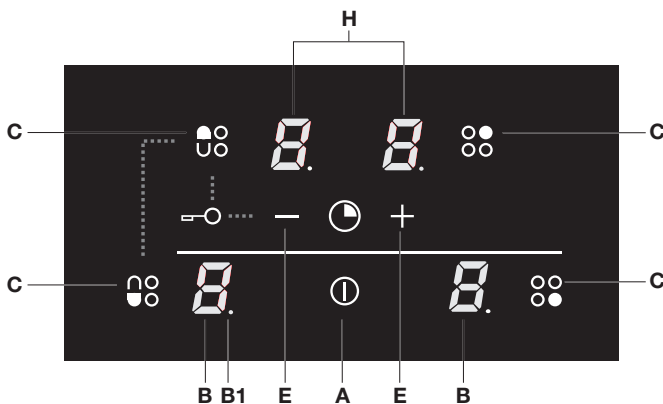


Conseil

Vérifiez la durée restante en appuyant simultanément (plusieurs fois) sur les touches – et +. L'heure qui apparaît sur l'affichage est celle du foyer allumé avec point décimal clignotant ou du réveil (aucun point décimal ne clignote). Adaptez éventuellement l'heure à l'aide des touches – ou +.

Fonction de liaison

- Avec ces appareils il est possible d'associer les deux foyers de gauche pour former une grande zone de cuisson ; vous pouvez alors y placer une poissonnière ou un gril en fonte. Le récipient doit être assez grand pour recouvrir la partie centrale des deux foyers avant et arrière.
- Dimensions maximales du récipient : 40 cm x 25 cm.
- Nous vous recommandons d'utiliser une poissonnière ou une poêle avec un fond épais. Durant la cuisson, le récipient va chauffer ; faites attention à ne pas vous brûler.
- Lorsque vous posez le récipient sur la table de cuisson, veillez à ce qu'il ne couvre pas le bandeau de commandes.



Activation du mode couplage

- Mettez la table de cuisson en marche en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (A).
- Appuyez simultanément sur les deux touches des foyers de gauche (C). Le signe »U inversé« apparaît sur l'afficheur du foyer arrière gauche et indique que les deux foyers ont été couplés.
- Réglez l'allure de chauffe de la grande zone couplée.
- Pour modifier ultérieurement la puissance de chauffe, appuyez d'abord sur la touche du foyer avant gauche



Note :

lorsque les foyers sont couplés, la fonction Booster n'est pas disponible. L'allure de chauffe maximale est 9.

Désactivation du mode couplage

- Effleurez simultanément les deux touches des foyers de gauche (C). Le signe »U inversé« disparaît et les foyers sont à l'arrêt.
- Dès lors, les deux foyers vont fonctionner indépendamment l'un de l'autre.
- frire du poisson pané.

Nettoyage

Conseil

Activez la sécurité enfants avant de commencer à nettoyer.

Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments cuits ne puissent pas brûler, il est recommandé de nettoyer correctement la table de cuisson après son utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, il est recommandé d'utiliser un nettoyant doux et un chiffon humide.
- Séchez ensuite la table de cuisson avec du papier essuie-tout ou un chiffon sec.

En cas de taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, un produit pour la vaisselle.
- Enlevez les taches d'eau et les résidus calcaires avec du vinaigre blanc.
- Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux à ce sujet.
- Ôtez les projections d'aliments cuits à l'aide d'un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



Produits proscrits

- N'utilisez jamais de produits à récurer. Ces produits risquent de rayer la plaque vitrocéramique, favorisant l'accumulation de calcaire et de saletés.
- N'utilisez jamais non plus d'objets susceptibles de provoquer des rayures, tels que des tampons en paille de fer ou des tampons à récurer.

Généralités

Si la surface vitrocéramique est cassée ou fissurée (si petit soit le dommage), arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 0 ou déconnectez le/les fusible(s) dans le placard à compteurs. Contactez le service après-vente.

Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil, ne signifie pas automatiquement qu'il soit défectueux. Vérifiez toujours les points énumérés dans le tableau suivant et, pour en savoir davantage, consultez le site www.etnaservice.nl.

Symptôme	Cause possible	Solution
Le ventilateur continue à fonctionner quelques minutes après l'extinction de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières utilisations, la table de cuisson dégage une légère odeur.	Réchauffement d'un nouvel appareil.	Cette odeur est normale et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
La table de cuisson fait un léger bruit de tic-tac.	Un léger bruit de tic-tac peut aussi se produire lorsque des positions de cuisson basses sont utilisées.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la circulation de l'énergie, de la table de cuisson à la casserole.	Lorsqu'une position de cuisson élevée est sélectionnée, ce phénomène est normal avec certaines casseroles. Il n'est pas nuisible, ni pour la casserole, ni pour la table de cuisson.
L'écran ne cesse de clignoter après l'allumage d'un foyer. Le symbole de détection de casserole (U) s'affiche sur l'écran.	La casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole appropriée.
Pendant la cuisson, on dirait que le foyer s'allume et s'éteint constamment (le contenu de la casserole bout, ne bout plus, recommence à bouillir, etc.).	C'est la « fluctuation » de la puissance ; le foyer est allumé, mais la puissance s'allume et s'éteint.	Fonctionnement normal ; c'est une des propriétés de cette table de cuisson (voir « Fluctuation de la puissance »).

PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Un foyer cesse subitement de fonctionner et un signal retentit.	La durée programmée du minuteur est écoulée.	Éteignez le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.
La table de cuisson ne fonctionne pas et l'écran n'affiche aucune indication.	L'appareil n'est pas sous tension en raison d'une alimentation défectueuse ou d'un mauvais raccordement.	Contrôlez le fusible ou l'interrupteur électrique (en présence d'un appareil sans fiche).
Lors de l'allumage de la table de cuisson, le fusible de l'installation grille.	Mauvais raccordement de la table de cuisson.	Contrôlez le branchement électrique.
Code d'erreur ER03.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur E3.	Une casserole mal adaptée a été utilisée.	Utilisez une casserole adaptée à la cuisson par induction.
Code d'erreur E2.	Surchauffe de l'appareil.	Laissez refroidir l'appareil avant de relancer la cuisson.
Code d'erreur E6.	Tension trop élevée et/ou mauvais raccordement.	Faites modifier votre raccordement.
Code d'erreur L	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE applicables.

Type de table de cuisson	KI460ZT	KI477ZT
Induction	x	x
Alimentation	220-230 50/60Hz	220-230 50/60Hz
Puissance maximale des foyers et diamètres		
Devant à gauche	2000 W / Ø 18,5 cm	2000 W / Ø 18,5 cm
Derrière à gauche	1400 W / Ø 18,5 cm	1400 W / Ø 18,5 cm
Derrière à droite	3000 W / Ø 20,5 cm	3000 W / Ø 20,5 cm
Devant à droite	1400 W / Ø 16,5 cm	1400 W / Ø 16,5 cm
Puissance de raccordement		
L1	3400 W	3400 W
L2	3700 W	3700 W
Puissance de raccordement totale	7100 W	7100 W

Informations sur la réglementation (EU) 66/2014

Mesures selon EN 60350-2

Identification du modèle	KI460ZT / KI477ZT		
Type de plaque	Plaque de cuisson induction		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4		
Technologie de chauffage	Zones et aires de cuisson par induction		
Pour les zones de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique en cm	Ø 16,5	Ø 18,5	Ø 20,5
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique L/L en cm	-		
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC _{cuisson électrique}) en Wh/kg	201	188	170,7
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC _{plaque électrique}) en Wh/kg	190,2		

Conseils pour cuisiner économique dans la plaque de cuisson

- Choisir des casseroles de diamètre adapté à la quantité des aliments.
- Couvrir les légumes à bouillir avec le minimum d'eau.
- La zone de cuisson doit être de la même dimension que la base de votre casserole.
- Lorsque vous cuisinez, n'oubliez pas le couvercle sur la casserole. Sans quoi, il faut 3 fois plus de temps et d'énergie.
- Baissez ou éliminez la zone de cuisson ou le brûleur lorsque la température de cuisson ou l'état est atteint.
- Les « cuit-vapeur » à étages permettent la cuisson de plusieurs aliments en même temps et donc d'économiser l'énergie.
- Une casserole à pression permet de cuire beaucoup plus rapidement les aliments.
- Si vous utilisez une plaque de cuisson électrique, choisir des casseroles à fond plat.

Élimination de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil. Cet appareil doit être éliminé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- du carton ;
- de la feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène sans CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. L'appareil doit être porté dans un centre communal spécialement dédié à la collecte sélective des déchets ménagers, ou dans un point de vente proposant ce service.

Le retraitement séparé des appareils électroménagers permet de prévenir les éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé causés par un traitement inapproprié. Il garantit que les matériaux qui composent l'appareil pourront être récupérés pour de notables économies d'énergie et de matières premières.



Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.



Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits satisfont aux directives, mesures et règlements européens en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

INHALTSANGABE

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Bedientafel	5
Induktionskochplatte	6

Verwendung

Verwendung des Induktionskochfelds	7
Kochgeschirr für das Induktionskochfeld	8
Pendeln der Leistung	9
Induktionsgeräusche	9
Kochstufen	10
Temperaturschutz	11
Kochzeitbegrenzung	11

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Stufe	12
Ausschalten	13
Kindersicherung	13
Anzeige der Restwärme	14
Boost	14
Kochtimer/Wecker	15
Kochzone mit Brückeheizkörper	17

Wartung

Reinigung	19
-----------	----

Störungen

Allgemein	20
Störungstabelle	20

Technische Daten

Angaben bezüglich der Verordnung (EU) 66/2014	22
---	----

Umweltaspekte

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	24
--	----

Einführung

Dieses Induktionskochfeld wurde für den echten Hobbykoch entworfen. Das Kochen mit einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, weil das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung wird der Kochpunkt schnell erreicht. Die großen Abstände zwischen den Kochzonen machen das Kochen darüber hinaus bequem.

Das Kochen mit einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf herkömmliche Art. Beim Induktionskochen wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über verschiedene Temperatursicherungen und eine Restwärmanzeige, die anzeigt, welche Kochzonen noch heiß sind.

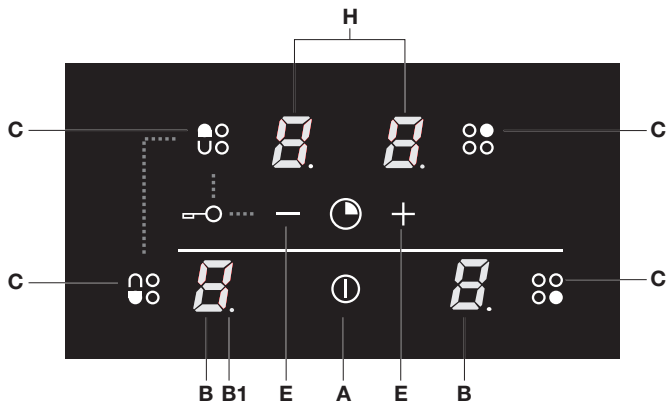
In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie das Kochfeld optimal verwenden können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produktes behilflich sein können.

Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

Lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts bitte sorgfältig durch und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

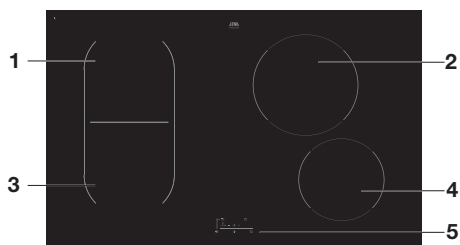
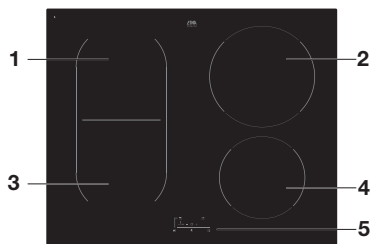
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

Bedientafel



- A. Ein-/Ausschalter
- B. Leistungs-/Restwärmeanzeige
- B1. Dezimalpunkt - bei aktivierter Timerfunktion
- C. Auswahl taste Kochfeld
- E. Leistung taste
- H. Timer-Anzeige

Induktionskochplatte



1. Kochfeld Ø 18,5 cm / 1400 W (Kochzone mit Brückeheizkörper)
2. Kochfeld Ø 20,5 cm / 3000 W
3. Kochfeld Ø 18,5 cm / 2000 W (Kochzone mit Brückeheizkörper)
4. Kochfeld Ø 16,5 cm / 1400 W
5. Bedientafel

Verwendung des Induktionskochfelds

Das Kochen mit einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf herkömmliche Art. Beim Induktionskochen wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet.

Schnell

Zu Anfang werden Sie überrascht sein, wie schnell Sie mit dem Gerät kochen können. Vor allem auf höheren Stufen wird der Kochpunkt sehr schnell erreicht. Damit das Überkochen oder Trockenkochen vermieden wird, empfiehlt es sich, immer in der Nähe zu bleiben.

Die Leistung passt sich an

Beim Induktionskochen wird nur der Teil des Felds genutzt, auf dem das Kochgeschirr steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung an den Durchmesser des Topfes angepasst. Die Leistung wird also verringert, und es dauert länger, bis die Speisen kochen.

Sauber

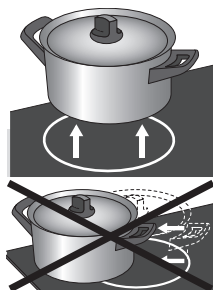
Das Kochfeld ist einfach zu reinigen. Da die Kochzone nicht heißer wird als das Kochgeschirr selbst, können Speisereste nicht einbrennen.

Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als das Kochgeschirr. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zu der eines Cerankochfelds oder eines Gasbrenners. Nachdem ein Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

Achtung

- Sandkörner oder andere Substanzen können Kratzer verursachen, die nicht mehr entfernt werden können. Setzen Sie daher nur Kochgeschirr mit sauberem Boden auf das Kochfeld und heben Sie es beim Versetzen immer an.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



Kochgeschirr für das Induktionskochfeld

Das Induktionskochen stellt an das Kochgeschirr bestimmte Anforderungen.



Achtung

- Kochgeschirr, das zuvor auf einem Gaskochfeld benutzt wurde, ist nicht mehr für das Induktionskochen geeignet.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für elektrisches und Induktionskochen geeignet ist, mit:
 - einem dicken Boden von mindestens 2,25 mm Stärke;
 - einem flachen Boden.
- Am besten sind Töpfe/Pfannen mit dem „Class Induction“-Gütezeichen geeignet.



Tipp

Nicht jedes Kochgeschirr ist für das Induktionskochen geeignet. Daher ist es wichtig zu wissen, ob das Kochgeschirr aus dem richtigen Material hergestellt wurde. Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Wenn der Magnet angezogen wird, ist das Kochgeschirr zum Induktionskochen geeignet.

Geeignet	Nicht geeignet
Spezielle Edelstahltöpfe/-pfannen	Keramik
„Class Induction“	Edelstahl
Solide emailliertes Kochgeschirr	Porzellan
Emailliertes Kochgeschirr aus Gusseisen	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium



Achtung

Gehen Sie bei blechemailliertem Kochgeschirr vorsichtig vor:

- Auf einer hohen Kochstufe kann die Emaile abspringen, wenn das Kochgeschirr zu trocken ist;
- durch die hohe Leistung kann sich der Topfboden leicht verziehen.



Achtung

Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät kann dann zu heiß werden, wodurch die Glasplatte springen und der Topf-/Pfannenboden schmelzen kann. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder durch Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Minimaler Kochgeschirrdurchmesser

Der minimale Topfdurchmesser beträgt 12 cm. Das beste Ergebnis wird bei Kochgeschirr erzielt, das die gleichen Abmessungen wie die Kochzone hat. Bei zu kleinen Töpfen/Pfannen wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

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



Achtung

Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und möglicherweise beschädigt.

Pendeln der Leistung

Eine Eigenschaft dieses Induktionskochfelds ist das „Pendeln“ der Leistungen bei Leistungsstufen von unter 8. Es hat den Anschein, dass sich eine Kochzone ein- und ausschaltet; dies ist jedoch nicht der Fall. Die Zone schaltet die Leistung stets ein und wieder aus; die Zone verbleibt also einfach in der eingestellten Stufe. Die zwei kleinen Zonen pendeln weniger als die zwei großen Zonen.



Achtung

Dieses Pendeln ist für dieses Induktionskochfeld normal und hat keine Schäden zur Folge. Es handelt sich nicht um einen Defekt Ihres Induktionskochfelds.

Induktionsgeräusche

Tickendes Geräusch

Ein leicht tickendes Geräusch wird durch die Leistungsverteilung von der vorderen zur hinteren Zone verursacht. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises tickendes Geräusch auftreten.

Das Kochgeschirr gibt Geräusche von sich

Das Kochgeschirr kann beim Kochen Geräusche von sich geben. Die Ursache dafür ist der Fluss der Energie vom Kochfeld in das Kochgeschirr. Bei manchen Töpfen/Pfannen ist dies besonders bei hohen Kochstufen normal. Es ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.

Der Ventilator gibt Geräusche von sich

Zur Verlängerung der Lebensdauer der Elektronik verfügt das Gerät über einen Ventilator. Wenn Sie das Gerät intensiv nutzen, wird der Ventilator eingeschaltet, was zu einem summenden Geräusch führt. Auch nach dem Ausschalten des Geräts kann der Ventilator noch hörbar sein.

Kochstufen

Die nachstehende Übersicht gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und der Zusammensetzung des Gerichts und vom Kochgeschirr abhängt.

Verwenden Sie „Boost“ und Stufe 9 für:

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- Einkochen von Blattgemüse;
- Erhitzen von Öl und Fett;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

Verwenden Sie Stufe 8 für:

- Anbraten von Fleisch;
- Braten von Fisch;
- Backen von Omeletts;
- Braten gekochter Kartoffeln;
- Frittieren.

Verwenden Sie Stufe 7 für:

- Braten dicker Pfannkuchen;
- Braten von dickem, paniertem Fleisch;
- Ausbraten von Speck;
- Braten roher Kartoffeln;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch.

Verwenden Sie die Stufen 6 und 5 für:

- Garkochen;
- Auftauen harter Gemüsesorten;
- Braten und Garen von dünnem Fleisch.

Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:

- Bouillon ziehen lassen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Schmoren von Gemüse;
- Schmelzen von Schokolade;
- Schmelzen von Käse.

Temperaturschutz

Jede Kochzone verfügt über einen Sensor. Dieser überwacht ununterbrochen die Temperatur des Bodens des Kochgeschirrs und der Bestandteile des Kochfeldes, um die Gefahr einer Überhitzung, etwa durch einen trockengekochten Topf, zu vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung der Kochzone/des Kochfeldes automatisch verringert oder die Kochzone/das Kochfeld vollständig ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung

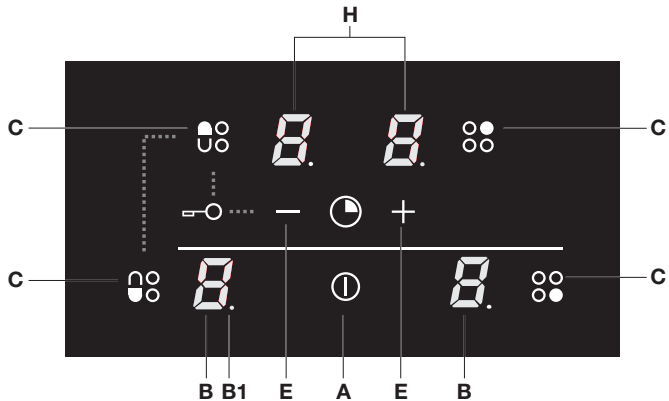


- Die Kochdauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes. Wenn ein Kochfeld ungewöhnlich lange in Gebrauch ist, wird es automatisch ausgeschaltet.
- Je nach der eingestellten Kochstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Kochstufe	Das Kochfeld wird automatisch ausgeschaltet nach:
1	6 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	4 Stunden
6	1,5 Stunden
7	1,5 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden
Boost (P)	1,5-Stundenzone vorne rechts und hinten links
Boost (P)	5-Minutenzone hinten rechts und vorne links

Einschalten und Einstellen der Stufe

Die Leistung kann auf 9 Stufen eingestellt werden. Die Kochplatte verfügt auch über eine 'Boost'-Stufe, die durch ein 'P' im Display angegeben wird (siehe 'Boost'). Das Kochfeld links vorne und rechts hinten verfügt über eine 'Power Boost'-Stufe.



- Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte eines Kochfelds.
- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste (A).

Es ertönt ein einmaliges akustisches Signal, und auf dem Display (B) wird neben des betreffenden Kochfelds '0' angezeigt. Wenn Sie nichts weiter tun, wird das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

- Drücken Sie auf die Taste (C) des gewünschten Kochfelds.
Die '0' bei dem ausgewählten Kochfeld leuchtet hell auf.
- Wählen Sie mit den Tasten – und + (E) die gewünschte Leistung.
Wenn Sie sofort die Taste – auswählen, schaltet sich das Kochfeld in Leistungsstufe 9 ein.

Die eingestellte Leistung wird im Display angezeigt (B).

Ausschalten

Ausschalten eines Kochfelds

Eine Kochfeld ist eingeschaltet. Das Display zeigt eine Stufe zwischen 1 und 9 oder "P" an.

- Drücken Sie auf die Taste (C) des auszuschaltenden Kochfelds. Schalten Sie das Kochfeld auf '0' mit der Taste – (E).

Das Kochfeld schaltet sich aus

Wenn alle Kochfelder auf '0' eingestellt sind und keine weiteren Handlungen ausgeführt werden, schaltet sich die Kochplatte nach 20 Sekunden automatisch aus.

Alle Kochfelder zugleich ausschalten

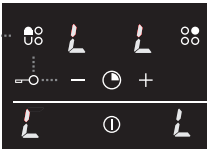
Mehrere Kochfelder sind aktiv.

- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste (A), um alle Kochfelder zugleich auszuschalten.

Sie hören ein Tonsignal. Alle Displays sind ausgeschaltet. Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

Kindersicherung

Sie können das Kochfeld mit der Kindersicherung verriegeln. So wird ein unbeabsichtigtes Einschalten der Kochzonen verhindert.



Kindersicherung einschalten

1. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.

Auf dem Display jeder Kochzone erscheint eine „0“.

2. Drücken Sie mindestens drei Sekunden lang gleichzeitig auf die Taste für das Kochfeld links hinten und die – Taste.

Auf dem Display jeder Kochzone erscheint wenige Sekunden ein „L“ als Hinweis darauf, dass die Kindersicherung aktiviert ist.

Kindersicherung ausschalten

1. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.

Auf dem Display jeder Kochzone erscheint ein „L“.

2. Drücken Sie mindestens drei Sekunden lang gleichzeitig auf die Taste für das Kochfeld links hinten und die – Taste.

Auf dem Display jeder Kochzone erscheint wenige Sekunden ein „0“ als Hinweis darauf, dass die Kindersicherung deaktiviert ist.

Anzeige der Restwärme



Ein Kochfeld kann nach intensivem Gebrauch noch einige Minuten heiß bleiben. Solange das Kochfeld heiß ist, blinkt ein 'H' auf dem Display.

Boost



Die Kochfelder verfügen über eine 'Boost'-Funktion. Die Zonen vorne rechts und hinten links können höchstens 1,5 Stunden auf der Boost-Stufe verwendet werden. Nach Ablauf des maximalen Boostzeitraums schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Die Zonen hinten rechts und vorne links können höchstens 5 Minuten auf der Boost-Stufe verwendet werden. Die Zonen schalten sich danach zurück auf Stufe 9.

Boost einschalten

- Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte eines Kochfelds.
- Drücken Sie auf die Taste (C) des gewünschten Kochfelds.
Die '0' bei dem ausgewählten Kochfeld leuchtet hell auf.
- Wählen Sie mit den Tasten – und + (E) Leistungsstufe 9.
- Wenn Sie sofort die Taste – auswählen, schaltet sich das Kochfeld auf Leistungsstufe 9 ein.
- Betätigen Sie sofort danach die + Taste.
Status 'P' erscheint im Display (B) des Kochfelds.

Boost-Funktion ausschalten

Die Boost-Funktion ist eingeschaltet, im Display erscheint der Status 'P'.

- Drücken Sie auf die Taste (C) des eingeschalteten Kochfelds.
- Betätigen Sie sofort danach die – Taste (E).
Das 'P' verschwindet aus dem Display, und das Kochfeld schaltet zurück auf Leistungsstufe 9.



Achtung! Nicht alle Zonen können gleichzeitig auf die Boost-Stufe gestellt werden. Das Kochfeld gibt ein akustisches Warnsignal ab, wenn die maximale Anzahl Zonen, die auf der Boost-Stufe betrieben werden können, erreicht ist.

Wecker/Kochtimer

Für jede Kochzone kann ein Kochtimer eingestellt werden. Das Kochfeld verfügt auch über einen Wecker. Sowohl der Kochtimer als auch der Wecker können auf maximal 99 Minuten eingestellt werden. Der Wecker funktioniert auf dieselbe Weise wie der Kochtimer, er ist jedoch nicht an eine Kochzone gekoppelt. Wenn der Wecker eingeschaltet ist, läuft er weiter, auch nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Der Wecker kann nur ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

- Wecker; der Wecker gibt erst ein Tonsignal, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Kochtimer; der Timer ist mit dem Kochfeld gekoppelt. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet das Kochfeld sich automatisch aus.

Wecker

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können Sie den Wecker einstellen.

1. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.
2. Betätigen Sie gleichzeitig die – und + Taste.

Die Zeiteinstellung „0 0“ des Weckers wird in den oberen beiden Displays wiedergegeben. Die unteren beiden Displays sind ausgeschaltet.

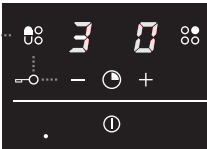
3. Drücken Sie auf die – oder + Taste, um die gewünschte Zeit einzustellen.

- Wenn Sie zuerst auf die – Taste drücken, wird die Zeit sofort auf 30 Minuten eingestellt.
- Wenn Sie die – oder + Taste gedrückt halten, läuft die Zeit mit zunehmender Geschwindigkeit rauf oder ab.

Die Zeiteinstellung ist nur wenige Sekunden sichtbar; danach geben zwei blinkende Dezimalpunkte an, dass der Wecker runterzählt.

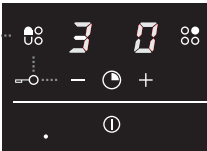
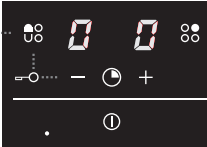
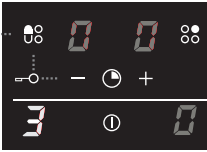
4. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt „0 0“ im Display. Außerdem hören Sie einen wiederholten kurzen Signalton.

Schalten Sie den Wecker und den Signalton aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken. Tun Sie dies nicht, schaltet sich der Signalton nach 2 Minuten automatisch aus.



Achtung!

Der Wecker lässt sich auch dann einstellen, wenn Kochzonen eingeschaltet oder sogar Kochtimer eingestellt sind. Ist dies der Fall, zeigt das Display die eingestellten Leistungen an (und nicht die zwei blinkenden Dezimalpunkte).



Kochtimer

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können Sie für jede eingeschaltete Kochzone einen gesonderten Timer einstellen.

1. Wählen Sie eine eingeschaltete Kochzone.
2. Betätigen Sie gleichzeitig die – und + Taste.

Die Zeiteinstellung „0 0“ der aktivierten Kochzone wird in den oberen beiden Displays wiedergegeben, und bei der Kochzone selbst erscheint ein blinkender Dezimalpunkt, um anzuzeigen, dass der Timer für diese Kochzone eingestellt werden kann.

3. Drücken Sie auf die – oder + Taste, um die gewünschte Zeit einzustellen.
 - Wenn Sie zuerst auf die – Taste drücken, wird die Zeit sofort auf 30 Minuten eingestellt.
 - Wenn Sie die – oder + Taste gedrückt halten, läuft die Zeit mit zunehmender Geschwindigkeit rauf oder ab.

Die Zeiteinstellung ist wenige Sekunden sichtbar; danach werden alle eingestellten Leistungen angezeigt, und bei der Kochzone, für die ein Timer eingestellt wurde, erscheint ein Dezimalpunkt.

4. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt „0 0“ im Display und blinkt der Dezimalpunkt des Timers. Die Kochzone schaltet sich aus. Außerdem hören Sie einen wiederholten kurzen Signalton. Schalten Sie das akustische Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken. Tun Sie dies nicht, schaltet sich der Signalton nach 2 Minuten automatisch aus.



Achtung!

Wenn keine Kochzone aktiviert ist und Sie gleichzeitig auf die – und + Tasten drücken, erscheint die Zeiteinstellung des Weckers (es blinkt kein Dezimalpunkt bei einer Kochzone)! Durch nochmaliges (mehrmaliges) Drücken der – und + Tasten erscheint die Zeiteinstellung einer eingeschalteten Kochzone (der Dezimalpunkt blinkt bei der betreffenden Kochzone).



Tipp

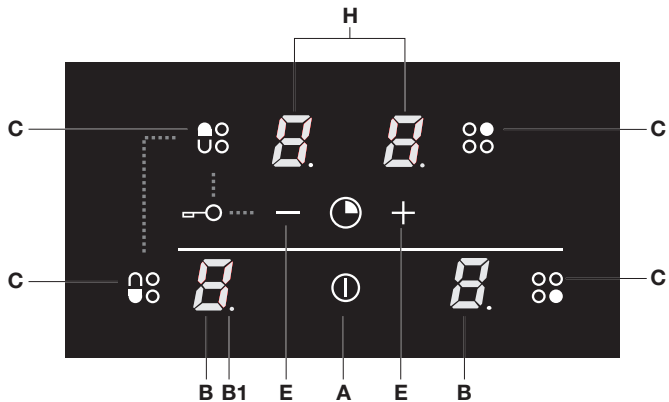
Kontrollieren Sie die verbleibende Zeit, indem Sie (mehrmals) gleichzeitig auf die – und + Tasten drücken. Die Zeit, die im Display erscheint, gehört zur eingeschalteten Kochzone mit blinkendem Dezimalpunkt oder zum Wecker (es blinkt kein Dezimalpunkt). Passen Sie eventuell die Zeit mit der – oder + Taste an.

Kochzone mit Brückeheizkörper



Sie können die beiden linken Kochzonen zu einer großen Kochzone kombinieren. Dadurch können Sie auf die vergrößerte Kochzone einen ovalen Bräter oder eine Grillplatte stellen.

- Der Bräter muss so groß sein, dass er bei beiden Kochzonen die Mitte überdeckt.
- Maximale Größe des Bräters: Länge: 40 cm, Breite bis 25 cm.
- Damit die Wärme optimal verteilt wird, empfehlen wir Ihnen, Bräter mit einem möglichst dicken Boden zu benutzen. Der Bräter wird sehr heiß, deswegen sollten Sie sich vor Verbrennungen schützen.
- Achten Sie darauf, dass der Bräter nicht die Bedienungstasten überdeckt.

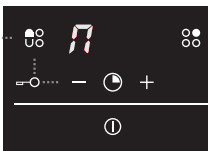


Einschalten der Kombi-Kochzone

- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste Ein-/Aus (A) ein.
- Berühren Sie gleichzeitig beide Tasten für die beiden linken Kochzonen (C).

Auf dem Display der linken hinteren Kochzone erscheint das Symbol (umgekehrter Buchstabe U), was bedeutet, dass beide Kochzonen zusammengeschaltet sind.

- Stellen Sie nun die gewünschte Kochstufe der Kombi-Kochzone ein.
- Wenn Sie später die Kochstufe der Kombi-Kochzone ändern möchten, berühren Sie die Taste der linken vorderen Kochzone.



**Hinweis:**

Bei der Kombi-Kochzone funktioniert die Boost (P) nicht, es kann nur die maximale Leistung 9 eingestellt werden.

Ausschalten der Kombi-Kochzone

- Berühren Sie gleichzeitig beide Tasten für die linken Kochzonen; das Symbol (umgekehrter Buchstabe U) und die Beheizung werden ausgeschaltet.
- Beide Kochzonen sind jetzt wieder unabhängig voneinander in Betrieb.
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch.

Reinigung

Tip

Schalten Sie vor Beginn der Reinigung zunächst die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht anbrennen können, sollte das Kochfeld sofort nach Gebrauch gereinigt werden.
- Für die tägliche Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie die Kochplatte mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungssessig zu entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind spezielle Reinigungsmittel erhältlich.
- Entfernen Sie übergekochte Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker kann damit entfernt werden.



Nicht verwenden

- Verwenden Sie keine Scheuermittel. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine scharfen Gegenstände, wie etwa Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Allgemein

Wenn Sie auf der Glasplatte einen Sprung oder Kratzer (wie klein auch immer) sehen, schalten Sie die Kochplatte unverzüglich aus, ziehen Sie direkt den Stecker aus der Steckdose, unterbrechen Sie die (automatische) Sicherung im Sicherungskasten oder stellen Sie, bei einem festen Anschluss, den Schalter im Sicherungskasten auf Null. Wenden Sie sich dann an den Kundendienst.

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihr Gerät korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Kontrollieren Sie auf jeden Fall folgende Punkte in der untenstehenden Tabelle oder suchen Sie weitere Informationen auf der Website 'www.etnaservice.nl'.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem die Kochplatte ausgeschaltet ist.	Abkühlen der Kochplatte.	Normale Funktionsweise.
Die Kochplatte gibt bei den ersten Kochgängen einen leichten Geruch ab.	Neues Gerät aufwärmen.	Dies ist normal und verschwindet nach in paar Mal Kochen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leises tickendes Geräusch auf der Kochplatte.	Auch auf niedrigen Kochstufen kann ein leises tickendes Geräusch auftreten.	Normale Funktionsweise.
Die Töpfe machen beim Kochen Lärm.	Die Ursache dafür ist der Fluss der Energie vom Kochfeld in das Kochgeschirr.	Bei manchen Töpfen/Pfannen ist dies bei hohen Kochstufen normal. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder die Kochplatte.
Nachdem Sie ein Kochfeld eingeschaltet haben, blinkt das Display weiter. Auf dem Display erscheint ein Symbol (U) für das Auffinden von Kochgeschirr.	Das verwendete Kochgeschirr ist nicht zur Verwendung auf einem Induktionskochfeld geeignet oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Beim Kochen scheint es, als ob die Zone stets an- und ausgehen würde (der Inhalt des Kochgeschirrs kocht, das Kochen ebbt ab, der Inhalt kocht erneut usw.).	Dabei handelt es sich um das sog. „Pendeln“ der Leistung; die Kochzone ist zwar an, die Leistung schaltet sich jedoch ein und aus.	Normale Funktionsweise; dies ist eine Eigenschaft dieses Induktionskochfelds (siehe „Pendeln der Leistung“).
Ein Kochfeld beendet plötzlich seine Funktion und es ertönt ein Signal.	Die eingestellte Timerzeit ist um.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.
Die Kochplatte funktioniert nicht und auf dem Display erscheint nichts.	Keine Stromzufuhr aufgrund einer defekten Leitung oder eines fehlerhaften Anschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung oder den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten der Kochplatte brennt die Sicherung der Anlage durch.	Verkehrter Anschluss der Kochplatte.	Kontrollieren Sie den Elektroanschluss.
Fehlercode ER03.	Die Bedientafel ist verschmutzt oder von Wasser bedeckt.	Bedientafel reinigen.
Fehlercode E3.	Falsches Kochgeschirr verwendet.	Verwenden Sie für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr.
Fehlercode E2.	Gerät überhitzt.	Das Gerät abkühlen lassen und erneut mit dem Kochen beginnen.
Fehlercode E6.	Spannung zu hoch und/oder nicht richtig angeschlossen.	Den Anschluss ändern.
Fehlercode L	Kindersicherung ist eingeschaltet.	Schalten Sie die Kindersicherung aus.
Sonstige Fehlercodes.	Generator defekt.	Wenden Sie sich an den Servicedienst.

TECHNISCHE DATEN

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Kochplattentyp	KI460ZT	KI477ZT
Induktion	x	x
Anschluss	220-230 50/60Hz	220-230 50/60Hz
Maximale Leistung der Kochfelder und Durchmesser		
Links vorn	2000 W / Ø 18,5 cm	2000 W / Ø 18,5 cm
Links hinten	1400 W / Ø 18,5 cm	1400 W / Ø 18,5 cm
Rechts hinten	3000 W / Ø 20,5 cm	3000 W / Ø 20,5 cm
Rechts vorn	1400 W / Ø 16,5 cm	1400 W / Ø 16,5 cm
Anschlusswert		
L1	3400 W	3400 W
L2	3700 W	3700 W
Anschlusswert gesamt		7100 W

Angaben bezüglich der Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN 60350-2

Modellkennung	KI460ZT / KI477ZT		
Art der Kochmulde	Induktions Kochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4		
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -Kochflächen		
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm	Ø 16,5	Ø 18,5	Ø 20,5
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche L/B in cm	-		
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{elektrisch kochen}) in Wh/kg	201	188	170,7
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{Elektrische Kochmulde}) in Wh/kg	190,2		

Tipps: Energiesparend Kochen mit einer Kochmulde

- Wählen Sie den Topf immer passend zum Gericht aus.
- Garen Sie die Speisen, besonders Kartoffeln und Gemüse, mit möglichst wenig Wasser.
- Wählen Sie den Topf immer passend zur Herdplattengröße aus.
- Kochen mit Deckel kostet ein Drittel weniger Energie.
- Reduzieren Sie beim Kochen rechtzeitig die Kochstufe, oder schalten Sie die Kochmulde rechtzeitig ganz aus.
- Kochen Sie im Dampfkochtopf.
- Setzen Sie bei Gerichten mit langer Gardauer einen Schnellkochtopf ein.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte möglichst eben sein wenn Sie einen elektrischen Kochmulde benutzen.

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss das Gerät auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Einschlägige Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

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

Sie müssen diese Materialien auf verantwortungsbewusste Weise und gemäß den behördlichen Regeln dafür entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Mülleimers angebracht. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss in einem Spezialzentrum für getrennte Abfalleinsammlung der Gemeinde oder bei einer Verkaufsstelle, die diesen Service bietet, abgeliefert werden.

Die getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten verhindert eventuelle negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, die durch ungeeignete Entsorgung entstehen. So wird sichergestellt, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiedergewonnen werden können und so eine erhebliche Einsparung von Energie und Rohstoffen erzielt wird.



Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.



Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen erfüllen, sowie die Anforderungen der angegebenen Normen.



567726

567726 / VER 2 / 09-09-2016

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

