

GEBRUIKSAANWIJZING INSTRUCTIONS FOR USE

➤➤➤ INDUCTIEKOOKPLAAT INDUCTION HOB

KIF880DS

KIF880ZT

KIF890ZT

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar



NL Gebruiksaanwijzing

NL 3 - NL 30

EN Instructions for use

EN 3 - EN 30

Gebruikte pictogrammen – Pictograms used



Gevaar! Risico op letsel – Danger! Risk of injury



**Let op! Risico op schade aan het apparaat
Caution! Risk of damaging the appliance**



Let op! – Note!

INHOUD

Uw kookplaat

Inleiding	4
Inductiekookplaat	5
Bedieningspaneel	6

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	7
Kookduurbegrenzer	7
Gezond koken	7

Gebruik

Geluiden bij inductie	8
Pannen	8
Vermogen instellen	9
Warmhoudfunctie	10
Automatisch opwarmen	10
Overige functies	10
Meldingen op het display	11
Gebruik van de timer	11
Kookinstellingen	12

Bediening

Bereiding starten	13
Klaar met koken	15
De automatische opwarmfunctie inschakelen	15
De warmhoudfunctie inschakelen	15
De Bridge-inductiekookzones koppelen	16
Timerbediening	17
Koken pauzeren	20
Kinderslot	20
Grillfunctie	21
Herstelfunctie	22

Instellingen

De gebruikersinstellingen wijzigen	23
------------------------------------	----

Installatie

Vermogensbegrenzer	24
--------------------	----

Onderhoud

Reinigen	26
----------	----

Technische specificaties

Informatie over EU-verordening 66/2014	27
--	----

Problemen oplossen

Algemeen	28
----------	----

Milieuaspecten

Verpakking en toestel afdanken	30
--------------------------------	----

Inleiding

Deze kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is makkelijk, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Bovendien kunt u dankzij het hoge vermogen gerechten zeer snel aan de kook brengen. Door de ruime afstanden tussen de kookzones kunt u comfortabel koken.

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

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

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

Lees de handleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

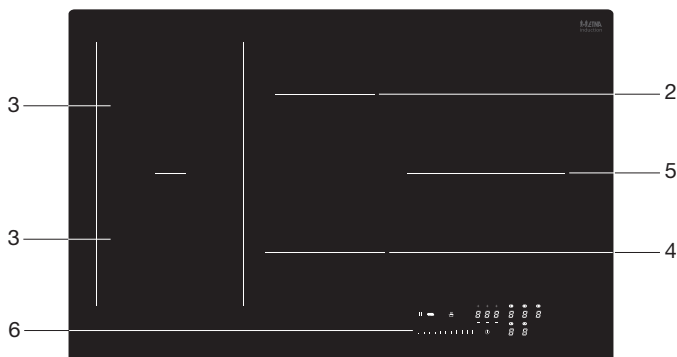
Daarnaast dient de handleiding als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

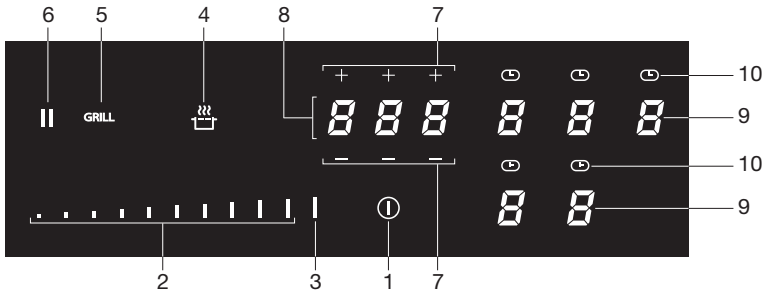
UW KOOKPLAAT

Inductiekookplaat



1. Kookzone $\varnothing$ 27,5 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
2. Kookzone $\varnothing$ 14,5 cm / 1,4 kW - 1,85 kW (boost)
3. Bridge-inductiekookzone 19,5 x 20,5 cm / 2,1 kW - 3,0 kW (boost)
4. Kookzone $\varnothing$ 17,5 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
5. Kookzone $\varnothing$ 23 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
6. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Aan-/uittoets
2. Schuifregelaar (van stand 0 t/m stand 9) voor:
 - *het instellen van een waarde*
3. Boost-toets
4. Warmhoudtoets
5. Grillfunctie
6. Pauzefunctie
7. Min-/plus-toets timer
8. Timerdisplay
9. Kookzonetoets en kookzonedisplay
10. Timerfunctie voor elke kookzone



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



Bij de eerste keer dat de kookplaat wordt aangezet, knippert de warmhoudtoets. De kookplaat staat in de instelmodus. Laat de vermogensbegrenzer instellen door een installateur (zie hoofdstuk 'Installatie') of wacht 2 minuten. Na 2 minuten is de kookplaat klaar voor gebruik.

Temperatuurbeveiliging

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

Kookduurbegrenzer



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

Kookstand	Maximale gebruikstijd	Kookstand	Maximale gebruikstijd
1	516 minuten	7	138 minuten
2	402 minuten	8	108 minuten
3	318 minuten	9	90 minuten
4	258 minuten	P	5 minuten (schakelt dan terug naar niveau 9)
5	210 minuten		
6	138 minuten	Warmhoud	120 minuten

Gezond koken

Rookpunt van diverse oliesoorten

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

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

Geluiden bij inductie

Tikkend geluid

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

Pannen maken geluid

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

De ventilator maakt geluid

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

Pannen

- Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.
- Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken met:
 - een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
 - een schone en vlakke onderkant.
- Het meest geschikt zijn pannen die zijn voorzien van het keurmerk 'Class Induction'.



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



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

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



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

GEBRUIK

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

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem:
 - ▷ 9 cm voor zone ø 14,5 en 17,5 cm
 - ▷ 11 cm voor zone 19,5 x 20,5 cm en voor zone ø 23 en 27,5 cm
 - ▷ 23 cm voor verbonden bridge-zones
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.

Pandetectie

De kookzone detecteert automatisch een geschikte pan die op een kookzone wordt geplaatst. Het display van de kookzone licht op. Een vermogensniveau kan worden ingesteld.

- Als er geen (geschikte) pan op een kookzone staat, wordt het pandetectiesymbool weergegeven als u een vermogensniveau instelt. Het symbool verdwijnt wanneer er een geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst.
- Haalt u tijdens het koken een pan van de kookzone af, dan verschijnt het pandetectiesymbool. De kookzone schakelt uit. Het symbool verdwijnt als u de pan weer terug plaatst. De kookzone schakelt weer in met het eerder ingestelde vermogensniveau.

Grillplaten

De kookplaat heeft een grillfunctie (afhankelijk van het model) voor het gebruik van een grillplaat. De functie houdt de grillplaat op een ideale temperatuur om te grillen.

Vermogen instellen

De kookzones hebben 9 niveaus. Daarnaast is er nog een boost-niveau (P). Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld, kunt u binnen 5 seconden de gewenste kookzone kiezen. Stel het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de schuifregelaar dat u aanraakt. De instelling van het vermogensniveau verandert wanneer u met uw vinger over de schuifregelaar gaat.

Het niveau wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. Het niveau wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de schuifregelaar haalt, begint de kookzone op het ingestelde niveau te werken.

Boostfunctie

U kunt de boostfunctie gebruiken om gedurende een korte periode (maximaal 5 minuten) op het hoogste vermogensniveau te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Vermogensbegrenzer

De kookplaat is voorzien van een vermogensbegrenzer. Als het totale vermogen van de actieve kookzones het maximaal beschikbare vermogen overschrijdt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. Het display van de kookzone die in vermogen wordt verlaagd knippert eerst; het niveau wordt dan automatisch verlaagd naar het hoogste beschikbare vermogen.

Warmhoudfunctie

Gebruik deze functie om voedsel na het koken warm te houden (op ongeveer 70 °C).

- Zo wordt voorkomen dat vloeistoffen overstromen en aan de bodem van de pan branden.
- Deze functie kan onafhankelijk van elkaar op alle kookzones worden gestart.
- Wanneer de pan van de kookzone wordt gehaald, blijft de warmhoudfunctie ongeveer 10 minuten actief. De maximale duur van warmhouden is 2 uur.

Automatisch opwarmen

Met deze functie wordt de kookzone op niveau 9 opgewarmd zodat deze snel op de gewenste temperatuur is. Na verloop van een bepaalde tijd keert het vermogensniveau weer terug naar het ingestelde vermogen. Deze functie is beschikbaar voor de vermogensniveaus 1 tot 8.

Vermogensniveau	Opwarmtijd (seconden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Overige functies

- Pauzefunctie
 - ▷ Met deze functie wordt de kookactiviteit van de gehele kookplaat tijdelijk gestopt en kan opnieuw worden gestart met dezelfde instellingen.
- Kinderslot
 - ▷ Om te voorkomen dat de instelling van de kookzones per ongeluk wordt geactiveerd, met name tijdens het schoonmaken, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (met uitzondering van de aan/uit-toets).
- Grillfunctie
 - ▷ Met deze functie kunt u een grillplaat optimaal gebruiken op 'verbonden' kookzones en het juiste vermogen gebruiken.

Meldingen op het display

Op display	Status
0	Vermogensniveau '0' voor een kookzone
1 9	Ingesteld vermogensniveau van een kookzone: 1 = laag, 9 = hoog
P	Boostfunctie actief
U	Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool)
n	De Bridge-kookzones zijn gekoppeld (afhankelijk van het model beschikbaar)
A	Automatisch opwarmen is geactiveerd
E	Grillfunctie is geactiveerd
U	Warmhoudfunctie is geactiveerd; wordt automatisch op ongeveer 70 °C gehouden
	Pauzefunctie geactiveerd; de kookplaat staat in de pauzestand
L	Kinderslot is geactiveerd; het bedieningspaneel is vergrendeld
H	 Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Hoewel de kookplaat is uitgeschakeld, blijft indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is. Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
E	Foutcode: zie hoofdstuk 'Problemen oplossen'
d E	Demo mode actief

Gebruik van de timer

De timer kan op drie verschillende manieren worden gebruikt:

- **Als eierwekker (tijd is aflopend)** — na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een alarm.
 - ▷ De eierwekker kan worden ingesteld op maximaal 9 uur en 59 minuten.
 - ▷ De eierwekker kan onafhankelijk van de werking van de kookplaat worden gebruikt.
 - ▷ De eierwekker kan alleen worden uitgeschakeld of versteld als de kookplaat is ingeschakeld.
 - ▷ Druk op de timertoets om het alarm uit te schakelen.
- **Als kookwekker** — de timer is gekoppeld aan een actieve kookzone. Na afloop van de ingestelde tijd wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld en klinkt er een alarm.
 - ▷ Een kookwekker kan worden ingesteld voor elke actieve kookzone op maximaal 1 uur en 59 minuten.
 - ▷ Druk op de timertoets om het alarm uit te schakelen.
- **Als kookduur teller (tijd is oplopend)** — geeft de kookduur aan.
 - ▷ De kookduur teller is gekoppeld aan een kookzone.

Kookinstellingen

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

Gebruik de boost-stand voor:

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

Gebruik stand 9 voor het:

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

Gebruik stand 7 en 8 voor het:

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

Gebruik stand 4-6 voor het:

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

Gebruik stand 1-3 voor het:

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

Bereiding starten

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar

Plaats uw vingertop plat op een toets of op de schuifregelaar voor het beste resultaat. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen niet met andere objecten.

Na activering van een toets of schuifregelaar klinkt een geluidssignaal.

1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze 2 seconden vast totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▶ *Alle kookzonedisplays geven '0' weer, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in de stand-by modus staat.*

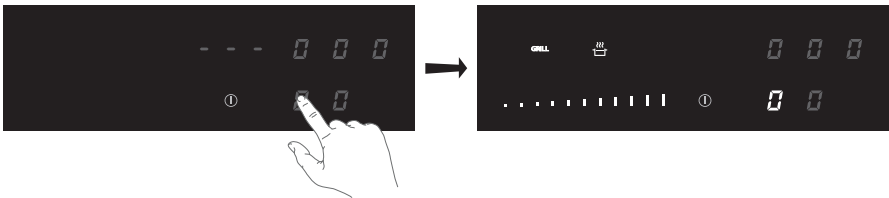


2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.



Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

3. De kookzone detecteert de pan automatisch.
 - ▶ *Er klinkt één enkel geluidssignaal.*
 - ▶ *De '0' van de geselecteerde kookzone licht gedurende 10 seconden op.*

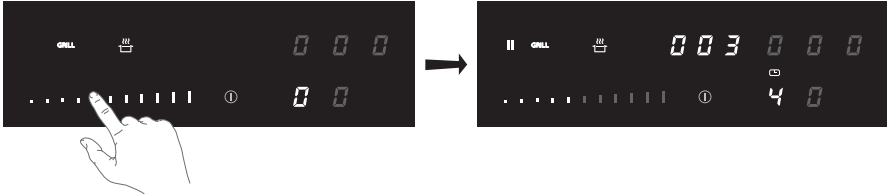


- ▶ *Om een andere kookzone te selecteren, raakt u de toets van de gewenste kookzone aan of plaatst u een tweede pan op een kookzone.*

BEDIENING

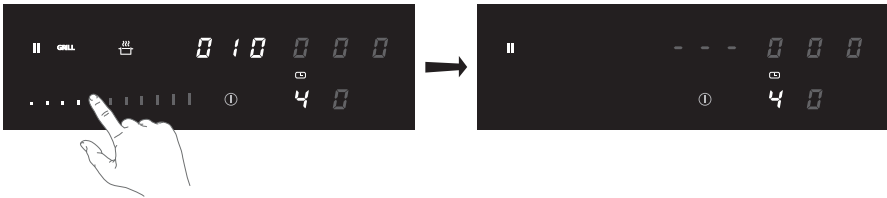
4. Stel binnen 10 seconden het vermogen in door de schuifregelaar of de boost-toets aan te raken.

► De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.



► Stel een hoger of lager vermogensniveau in met de schuifregelaar.

► Na 10 seconden wordt de schuifregelaar uitgeschakeld en de kookduur teller wordt verborgen.



Wanneer het symbool voor pandetectie op het display verschijnt:



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



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

Klaar met koken

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



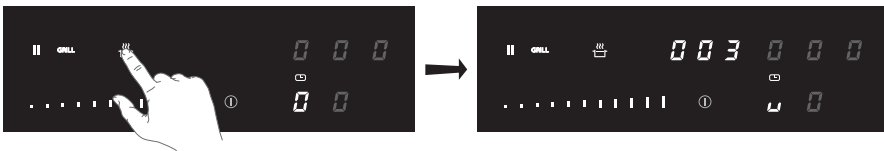
Het symbool **H** wordt weergegeven op het display van de kookzone, als die te heet is om te worden aangeraakt. Het symbool verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt ook energie besparen door een nog hete kookzone te gebruiken om andere pannen te verwarmen.

De automatische opwarmfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak de schuifregelaar ten minste 3 seconden op het gewenste niveau aan.
 - In het display verschijnt een 'A' afgewisseld met het geselecteerde vermogensniveau. Na afloop van de automatische opwarmtijd schakelt de kookzone automatisch over naar het gekozen niveau, dat permanent op het display wordt weergegeven.
3. Stop de automatische opwarmfunctie door de kookzone te selecteren en de schuifregelaar aan te raken.

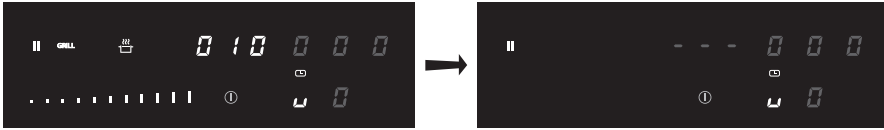
De warmhoudfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en plaats een geschikte pan op een van de kookzones.
2. Raak de kookzonetoets van de gewenste kookzone aan.
 - De '0' van de geselecteerde kookzone licht duidelijk op en er klinkt een enkele pieptoon.
3. Raak de warmhoudtoets aan.
 - Het warmhoudsymbool 'u' verschijnt op het display. De warmhoudfunctie is geselecteerd.



BEDIENING

- ▶ Na 10 seconden wordt de schuifregelaar uitgeschakeld en de kookduur teller wordt verborgen.



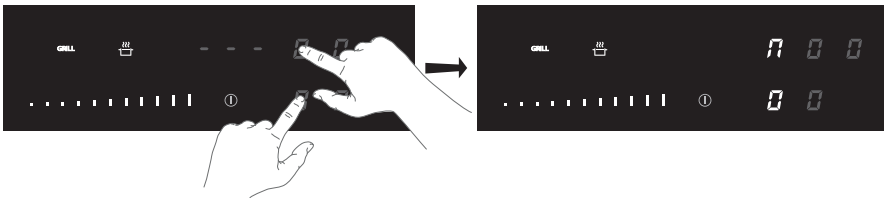
4. Zet het vermogensniveau op '0' of raak de warmhoudtoets aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

De Bridge-inductiekookzones koppelen

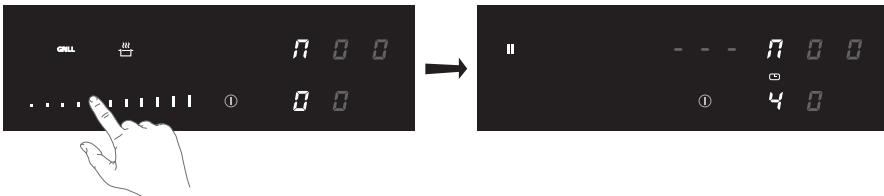
Twee Bridge-inductiezones kunnen aan elkaar worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote zone die kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld een grillplaat of een grote vispan op hetzelfde vermogen. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzone te bedekken.

Koppeling van Bridge-inductiekookzones

1. Schakel de kookplaat in en plaats een grote pan op de twee Bridge-inductiekookzones.
2. Raak tegelijkertijd de kookzonetoetsen aan de linkerzijde aan.
 - ▶ Een verbindingssymbool verschijnt op het display van de achterste kookzone om aan te geven dat de twee kookzones zijn verbonden.



3. Gebruik de schuifregelaar om het gewenste kookvermogen voor de twee verbonden kookzones in te stellen.



4. Om later het kookvermogen van de verbonden zones te wijzigen, drukt u eerst op de kookzonetoets van de voorste kookzone.

Ontkoppeling van Bridge-inductiekookzones

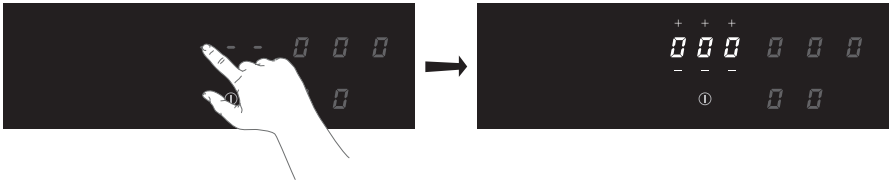
1. Raak de kookzonetoetsen van de verbonden kookzones tegelijk aan.
 - *Het verbindingssymbool verdwijnt op het display van de achterste kookzone.*

Timerbediening

De eierwekker gebruiken (tijd is aflopend)

De kookplaat is ingeschakeld en er is geen kookzone geselecteerd.

1. Raak het timerdisplay aan om de eierwekker in te schakelen.
 - *Op het display van de timer verschijnt '000'.*



2. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste tijd in te stellen (van 1 minuut tot 9 uur en 59 minuten).
 - *De linkerpositie van het timerdisplay geeft de uren weer, de overige posities de minuten.*
 - *Wanneer de tijd is ingesteld, begint de tijd na 5 seconden af te tellen.*
 - *Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven.*



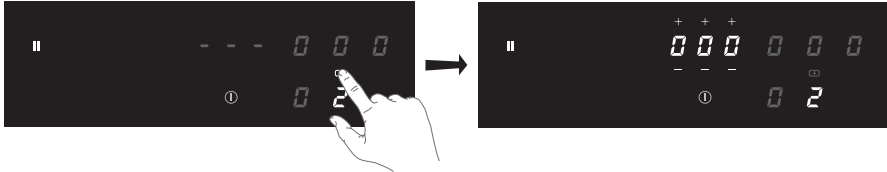
- *De laatste 10 minuten wordt in seconden weergegeven.*
 - *De timer knippert en het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
3. Raak het timer display aan om het alarm uit te schakelen.
 - *Het alarm stopt na 2 minuten automatisch.*



Raak het timerdisplay aan en raak vervolgens de toetsen '-' aan om de tijd in te stellen op '000' om voortijdig de eierwekker uit te schakelen.

De kookwekker gebruiken

1. Selecteer de gewenste kookzone en gebruik de schuifregelaar om het gewenste vermogensniveau in te stellen.
2. Raak het timersymbool boven de betreffende kookzone aan.
 - ▶ *Op het display van de timer verschijnt '000' en het geselecteerde timersymbool knippert.*



3. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste tijd in te stellen (van 1 minuut tot 1 uur en 59 minuten).
 - ▶ *De linkerpositie van het timerdisplay geeft de uren weer, de overige posities de minuten.*
 - ▶ *Stel op het linkerdisplay de waarde '0' in als u minder dan 1 uur in wilt stellen.*
 - ▶ *Wanneer de tijd is ingesteld, begint de tijd na 5 seconden af te tellen.*
 - ▶ *Raak de betreffende kookzone toets aan om de resterende tijd weer te geven.*
 - ▶ *Het timersymbool van de actieve kookwekkers licht helder op.*



- ▶ *De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.*
 - ▶ *De timer knippert en het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
4. Raak een toets aan om het alarm uit te schakelen.
 - ▶ *Het alarm stopt automatisch na 2 minuten.*

De vooraf ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak het timersymbool boven de betreffende kookzone aan om de zone te selecteren waarvan u de kookwekker wilt aanpassen.
 - ▶ *Een aan de kookwekker gekoppelde zone is te herkennen aan het helder verlichte timersymbool boven het kookzonedisplay.*
 - ▶ *Het timerdisplay toont de ingestelde tijd.*
2. Gebruik de toets '+' of '-' om de tijd te wijzigen.

De resterende kookduur controleren

1. Druk op de kookzonetoets om de zone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt bekijken.
 - Een aan de kookwekker gekoppelde zone is te herkennen aan het helder verlichte timersymbool boven het kookzonedisplay.
 - De timer geeft de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weer.
 - Tijdens de laatste 10 minuten van de looptijd wordt de resterende tijd in seconden weergegeven.

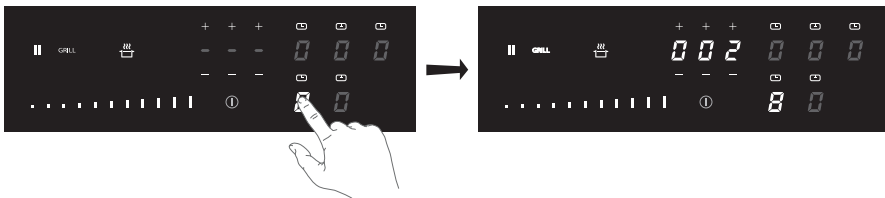
De kookwekker uitschakelen

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

1. Druk op het timersymbool boven de betreffende kookzone om de zone te selecteren waarvan u de kookwekker wilt uitschakelen.
 - Een aan de kookwekker gekoppelde zone is te herkennen aan het helder verlichte timersymbool boven het kookzonedisplay.
2. Raak de toets(en) '–' aan om de tijd in te stellen op '000'.
 - Het timersymbool is nu niet meer helder verlicht.

De kookduur teller gebruiken (tijd is oplopend)

1. Selecteer de gewenste kookzone.
 - Het timerdisplay geeft de actieve kookduur van de geselecteerde kookzone oplopend weer.
 - Na 10 seconden is de kookduur verdwenen en verschijnt '---'.



2. Om de kookduur teller te stoppen, schakelt u de kookzone uit.

Koken pauzeren

Deze functie stopt de kookactiviteit tijdelijk (max. 10 minuten); timers en tellers worden ook gepauzeerd.

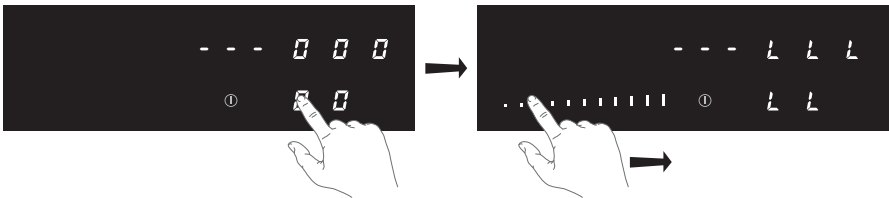
1. Raak de pauzetoets aan en houd deze 2 seconden vast.
 - *Het pauzesymbool wordt weergegeven.*



2. Raak opnieuw de pauzetoets aan en houd deze 2 seconden vast tot er een geluidssignaal klinkt.
 - *De pauze toets knippert.*
3. Raak de kookzonetoets aan en het kook proces wordt vervolgd.
 - *De kookplaat schakelt na 10 minuten automatisch uit als de pauzefunctie niet tussentijds is uitgeschakeld.*

Kinderslot

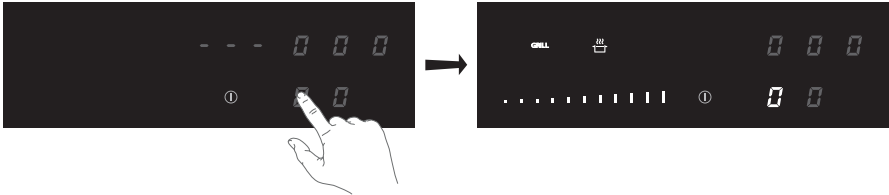
1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak een kookzonetoets aan, houd deze 3 seconden vast tot er een geluidssignaal klinkt. Beweeg vervolgens binnen 10 seconden van links naar rechts over de schuifregelaar.
 - *Het symbool "L" verschijnt in alle displays.*



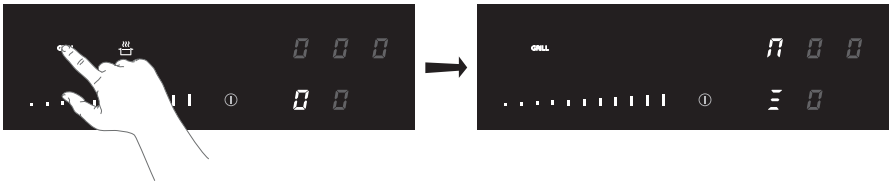
- *De kookplaat is nu vergrendeld. Na 10 seconden wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.*
3. Om te ontgrendelen, schakelt u de kookplaat in en raakt u een kookzonetoets aan, houd deze 3 seconden vast tot er een geluidssignaal klinkt. Beweeg vervolgens van rechts naar links over de schuifregelaar.
 - *Het symbool "L" verdwijnt in alle displays en "0" of het symbool "H" verschijnt.*
 - *Het kinderslot is nu gedeactiveerd.*

Grillfunctie

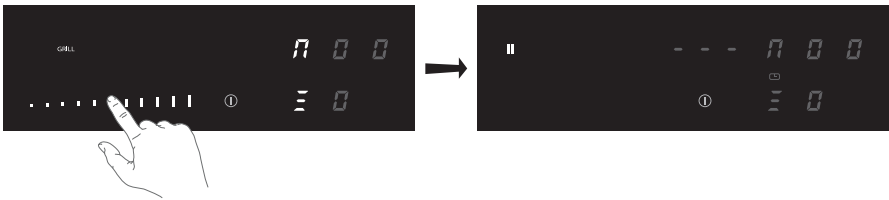
1. Schakel de kookplaat in en plaats een grillplaat op twee bridge-inductiekookzones.
2. Raak de kookzonetoets van de zone linksvoor aan.



3. Raak vervolgens de grilltoets aan.
▶ *Het verbindingssymbool verschijnt op het achterste kookzonedisplay en het grillsymbool op het voorste kookzonedisplay.*



4. Stel een vermogensniveau in voor de grill door de schuifregelaar aan te raken.
▶ *De grillfunctie is geactiveerd.*



Wijzigen grillstand of grillfunctie uitschakelen

1. Raak de kookzonetoets van de zone linksvoor aan en wijzig de grillstand door de schuifregelaar aan te raken of raak vervolgens de grilltoets aan om de grillfunctie uit te schakelen.

Herstelfunctie

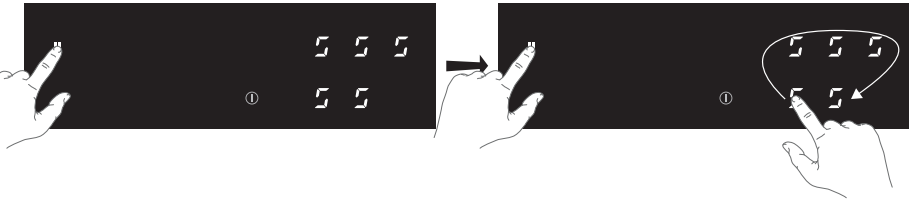
Als de kookplaat met de aan/uit-toets per ongeluk werd uitgeschakeld, kunnen met behulp van de herstelfunctie alle instellingen worden teruggezet.

1. Raak binnen 6 seconden de aan/uit-toets aan en houd deze 2 seconden vast.
 - *Het pauzesymbool knippert.*
2. Raak onmiddellijk daarna de pauzetoets aan.
 - *De vorige instellingen zijn weer actief.*

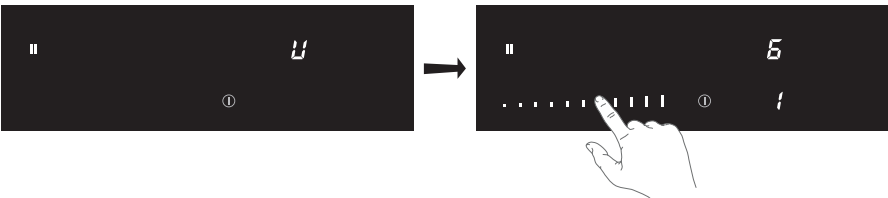
INSTELLINGEN

De gebruikersinstellingen wijzigen

1. Raak de aan/uit-toets aan om de kookplaat aan te zetten. Raak binnen 3 seconden de aan/uit-toets opnieuw aan.
 - De kookplaat gaat in standby.
 - De pauzetoets knippert (maximaal 60 seconden).
2. Raak de pauzetoets aan en houd deze vast.
3. Raak vervolgens, met de klok mee, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets linksvoor).



- De menufunctie verschijnt op het display van de kookzone linksachter. “U” knippert afwisselend met een waarde op het display.
4. Selecteer de instelling die u wilt wijzigen met de schuifregelaar.
 - De waarde van de menufunctie verschijnt op het display van de kookzone linksvoor.



5. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze 2 seconden vast om de instellingen te bewaren en het menu te verlaten.
 - Raak de pauzetoets aan om het menu te verlaten zonder de wijzigingen op te slaan.

Onderstaande tabel geeft de mogelijke instellingen weer.

Menuwaarde	Functie	Waarde
U2	Volume van de toetsen	1 - 9 (standaard: 9)
U3	Volume van geluidssignaal	1 - 9 (standaard: 9)
U4	Helderheid van display	0 - 9 (standaard: 0, meest helder)
U5	Timer animatie	0: Timer animatie uit 1: Timer animatie aan (standaard)
U6	Automatische pandetectie	0: Automatische pandetectie uit 1: Automatische pandetectie aan (standaard)
U7	Lengte van geluidssignaal	0 - 2 (standaard: 0)

Vermogensbegrenzer



Het instellen van de vermogensbegrenzer mag alleen worden uitgevoerd door een erkende en gekwalificeerde installateur. Lees de veiligheidsvoorschriften en de installatie-instructies zorgvuldig door.

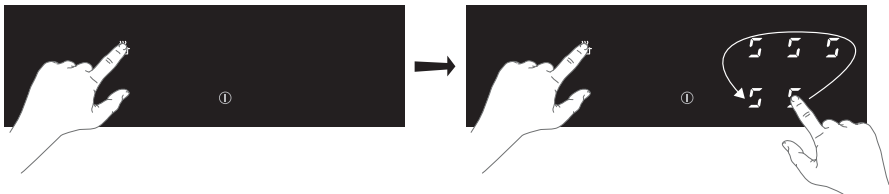
De kookplaat is voorzien van een vermogensbegrenzer. Als het totale vermogen van de actieve kookzones het maximaal beschikbare vermogen overschrijdt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. Het display van de kookzone die in vermogen wordt verlaagd knippert eerst; het niveau wordt dan automatisch verlaagd naar het hoogste beschikbare vermogen.

- De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 1400 W, 2300 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W, 6000 W of 10400 W.

Configuratie van de vermogensbegrenzer

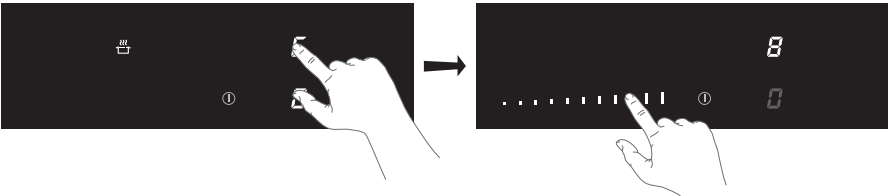
Controleer voordat u begint of er geen potten of pannen op de kookplaat staan.

1. Koppel het apparaat los van de hoofdtoevoeding door de stekker uit het stopcontact te halen, de zekering te verwijderen of de stroomonderbreker uit te schakelen.
2. Sluit het apparaat weer aan op de stroomvoorziening.
 - *De warmhoudtoets knippert.*
- **Voer, binnen 2 minuten na het opnieuw aansluiten van de kookplaat op de stroomvoorziening, de volgende stappen uit.**
- **Zorg ervoor dat alle kookzones uitgeschakeld zijn.**
3. Raak de warmhoudtoets aan en houd deze vast.
4. Raak vervolgens, tegen de klok in, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets middenvoor).



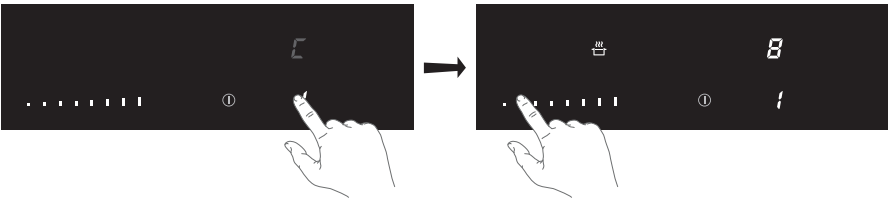
INSTALLATIE

- ▶ Een dubbel geluidssignaal geeft een fout in de operatie aan. Herhaal in dat geval de procedure vanaf stap 3.
- ▶ "C" knippert afwisselend met "0" op het display van de kookzone linksachter.
- ▶ De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone linksvoor.



5. Raak de kookzonetoets linksachter aan en kies "8" met behulp van de schuifregelaar.
- ▶ "C" knippert afwisselend met "8" in het display van de kookzone middenachter.
6. Raak de kookzonetoets linksvoor aan en selecteer de gewenste vermogensbegrenzing met de schuifregelaar.

Stand schuifregelaar	Instelling van de vermogensbegrenzing:
0	10400 W
1	7400 W
2	6000 W
3	4600 W
4	3700 W
5	3000 W
6	2300 W
7	1400 W



7. Raak vervolgens de aan/uit-toets aan en houd vast totdat alle segmenten van het display zijn verdwenen.
- ▶ De kookplaat is nu klaar voor gebruik met de geselecteerde vermogensbegrenzer.

Reinigen



Activeer het kinderslot voordat u begint met het reinigen van de kookplaat.

Wij raden u aan het apparaat na elk gebruik te reinigen. Zo voorkomt u dat overgekookt eten de glasplaat kan beschadigen.

Dagelijkse reiniging

1. Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel (afwasmiddel) om het apparaat te reinigen.
2. Droog het apparaat af met een stukje keukenrol of een doek.

Sterk vervuild glas

1. Verwijder resten van voedsel, verbrand vet, suiker of hardnekkige vlekken direct met een schraper van de kookplaat, zelfs als de kookplaat nog heet is! Suiker en/of andere voedselresten kunnen het glaskeramische oppervlak blijvend beschadigen.
2. Nadat u de hardnekkige vlekken van het glas hebt verwijderd, voert u de stappen van de dagelijkse reiniging uit om de kookplaat schoon te maken.
3. Als het reinigingsresultaat niet naar wens is, kunt u de bovenstaande reinigingsstappen zo vaak als nodig herhalen.



Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen; deze kunnen krassen veroorzaken. Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of andere scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.



De kookplaat kan door het kookproces nog steeds erg heet zijn! Raak het oppervlak niet rechtstreeks aan. Gebruik indien gewenst ovenwanten om verbranding te voorkomen tijdens het schoonmaken direct na het koken.

Informatie over EU-verordening 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Modelaanduiding	KIF880DS / KIF880ZT		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	5		
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	23	14,5	17,5
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	182,6	170,5	162,7
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in cm	2x 19,5x20,5		
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	159,5		
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	166,9		

Modelaanduiding	KIF890ZT		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	5		
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	27,5	14,5	17,5
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	196,5	170,5	162,7
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in cm	2x 19,5x20,5		
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	159,5		
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	169,7		

PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

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

Tabel voor probleemoplossing

Als het toestel niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website.

Probleem	Mogelijk oorzaak	Oplossing
Wanneer u de kookplaat voor het eerst inschakelt, gaat het display branden.	Dit is de standaardprocedure bij opstarten.	Het toestel werkt correct. Wacht 2 minuten voordat u de kookplaat in gebruik neemt.
De kookplaat geeft bij de eerste paar kookbeurten een lichte geur af.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt wanneer het toestel een paar keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Dit is normaal bij bepaalde pannen wanneer een hoge kookstand wordt gebruikt. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
De cirkel van de panbodem blijft zichtbaar na reiniging.	Er is een vieze panbodem gebruikt op de kookzone.	Reinig de inductiekookplaat met een reinigingsmiddel voor keramische kookplaten en verwijder het vuil/vet van de bodem van de pan.
Een kookzone stopt plotseling en er klinkt een geluidssignaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Schakel het alarm uit door de timertoets aan te raken.
De kookplaat werkt niet en het display geeft niets weer.	Het toestel krijgt geen stroom door een defecte kabel of onjuiste verbinding.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitschakelaar en het stopcontact.
Bij het inschakelen van de kookplaat springt de zekering.	De kookplaat is verkeerd aangesloten.	Controleer de elektrische aansluitingen.
Foutcode  of Er03	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
	U hebt twee of meer toetsen tegelijk aangeraakt.	Bedien maar één toets tegelijk.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijk oorzaak	Oplossing
Foutcode E2 of EH	Het apparaat is te heet.	Laat het apparaat afkoelen.
Foutcode E5 of E6	Stroomuitval/ voedingsspanning verkeerd.	Laat de stroomaansluiting controleren door een installateur.
Foutcode E8	De luchtinlaat is geblokkeerd.	Controleer de luchtinlaat.
Andere foutcode	Ander defect.	Neem contact op met de servicedienst.

Verpakking en toestel afdanken

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

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



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet 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 inleveren van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, en zorgt ervoor dat de materialen in deze apparaten kunnen worden teruggewonnen, waardoor in aanzienlijke mate kan worden bespaard op energie en grondstoffen.

Verklaring van conformiteit



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

CONTENTS

Your hob

Introduction	4
Induction hob	5
Control panel	6

Safety

Temperature safety	7
Cooking-time limiter	7
Healthy cooking	7

Use

Induction noises	8
Pans	8
Power level setting	9
Keep warm function	10
Automatic heat-up	10
Other functions	10
Indications in the display	11
Timer use	11
Cooking settings	12

Operation

Starting cooking	13
Finishing cooking	15
Switching on the automatic heat-up function	15
Switching on the keep warm function	15
Connecting the bridge induction cooking zones	16
Timer control	17
Pause cooking	20
Child lock	20
Grill function	21
Recall function	22

Settings

Changing user settings	23
------------------------	----

Installation

Power limiter	24
---------------	----

Maintenance

Cleaning	26
----------	----

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014	27
---	----

Troubleshooting

General	28
---------	----

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	30
-------------------------------------	----

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. You will also find cooking tables and maintenance tips.

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

The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.**

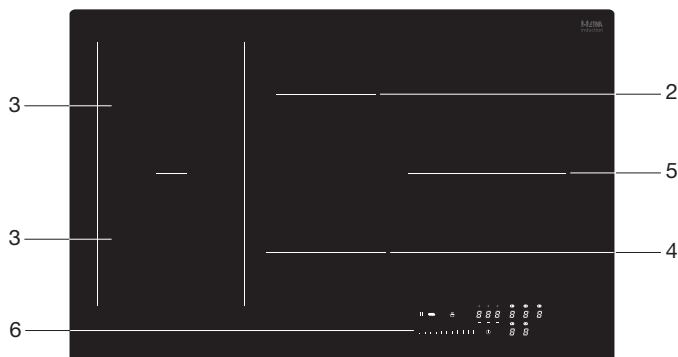
The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

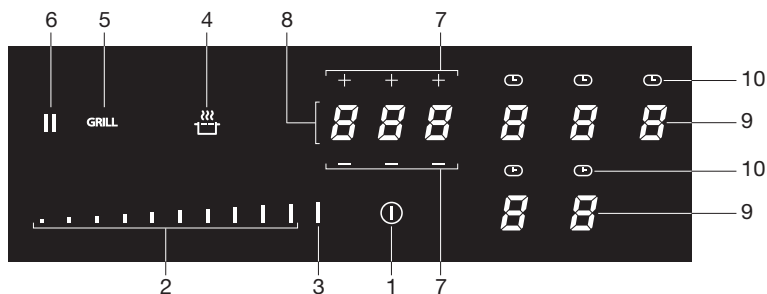
YOUR HOB

Induction hob



1. Cooking zone $\varnothing$ 27.5 cm / 2.3 kW - 3.0 kW (boost)
2. Cooking zone $\varnothing$ 14.5 cm / 1.4 kW - 1.85 kW (boost)
3. Bridge induction cooking zone 19.5 x 20.5 cm / 2.1 kW - 3.0 kW (boost)
4. Cooking zone $\varnothing$ 17.5 cm / 1.4 kW - 2.1 kW (boost)
5. Cooking zone $\varnothing$ 23 cm / 2.3 kW - 3.0 kW (boost)
6. Control panel

Control panel



1. On/off key
2. Slide control (from position 0 to position 9) for:
 - ▷ *setting a value*
3. Boost key
4. Keep warm key
5. Grill function
6. Pause function
7. Minus/plus key for timer
8. Timer display
9. Cooking zone key and cooking zone display
10. Timer function for each cooking zone

SAFETY



Before use, read the separate safety instructions first!



At first power on the hob the keep warm key will flash. The hob is in the settings mode. Let the power limiter set by an installer (see chapter 'Installation') or wait 2 minutes. After 2 minutes the hob is ready to be used.

Temperature safety

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

Cooking-time limiter



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

Cooking level	Max. operating time	Cooking level	Max. operating time
1	516 minutes	7	138 minutes
2	402 minutes	8	108 minutes
3	318 minutes	9	90 minutes
4	258 minutes	P	5 minutes (then switches back to level 9)
5	210 minutes		
6	138 minutes	Keep warm	120 minutes

Healthy cooking

Burning point of different types of oil

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

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

Induction noises

A ticking sound

- This is caused by the capacity limiter on the left and right 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 pan. 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 fans. 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.

Pans

- Always place a pan in the middle of a cooking zone.
- Induction cooking requires a particular quality of pan.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - ▷ a *thick base (minimum 2.25 mm)*;
 - ▷ a *clean and flat base*.
- The best are pans with the ‘Class Induction’ quality mark.



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



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

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



Be careful with enamelled sheet-steel pans! The enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry. The base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of too high a power level.

USE

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

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least:
 - ▷ 9 cm for zone ø 14.5 and 17.5
 - ▷ 11 cm for zone 19.5 x 20.5 cm and for zone ø 23 and 27.5 cm
 - ▷ 23 cm for connected Bridge zones
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the cooking zone will not work.

Pan detection

The cooking zone automatically detects a suitable pan placed on a cooking zone. The cooking zone display lights up. A power level can be set.

- If there is no (suitable) pan on a cooking zone, the pan detection symbol shows when you set a power level. The symbol disappears when a suitable pan is put on the cooking zone.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol shows. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you put the pan back. The cooking zone switches on again with the power level set before.

Grill plates

The hob has a Grill function (depending on the model) for using a grill plate. The function keeps the grill plate at an ideal temperature for grilling.

Power level setting

The cooking zones have 9 levels. Beside it there is a level 'boost' (P). If you have switched on the hob the required cooking zone can be chosen within the next 5 seconds. Set the power level by touching the slide control. At the first touch, the level is set according to the part of the slide control that you touch. By sliding along the control, the power level setting is changing. By sliding to the right, the level increases, while sliding to the left decreases the level. When you move your finger away from the slide control, the cooking zone starts to operate at the level set.

Boost function

You can use the boost function to cook at the highest power level during a short period of time (max. 5 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.

Power limiter

The hob is equipped with a power limiter. If the total power of operating cooking zones exceeds the maximum available amount of power, the power is automatically reduced. The display of the cooking zone who is being reduced in its power is first flashing; the level is then automatically reduced to the highest available power.

Keep warm function

Use this function to keep food warm directly after cooking (at approximately 70 °C).

- This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan.
- This function can be started independently on all cooking zones.
- When the pan is removed from the cooking zone, the “Keep warm” function remains active for approximately 10 minutes. The maximum duration of “keeping warm” is 2 hours.

Automatic heat-up

This function heats the cooking zone at level 9 in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns to the established setting. This function is available for power level 1 to 8.

Power level	Heat-up time (seconds)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Other functions

- Pause function
 - ▷ *This function stops the entire hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.*
- Child lock
 - ▷ *To avoid accidentally activating the cooking zones, in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception of the On/off key).*
- Grill function
 - ▷ *This function allows the optimal use of a grill plate with 'connected' cooking zones and using appropriate power.*

Indications in the display

In display	Status
0	Power level '0' for a cooking zone
1 9	Power level that is set for a cooking zone; 1 = low / 9 = high
P	Boost function active
☐	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol)
∩	Bridge cooking zones are connected (present depending on model).
A	Automatic heat-up function is activated
≡	Grill function is activated
U	Keep warm function is activated; maintain automatically at approximately 70°C
	Pause function activated; the hob is in pause mode
L	Child lock is activated; the control panel is locked
H	 Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. Danger! Risk of burns.
E	Fault code; See chapter 'Troubleshooting'
dE	Demo mode active

Timer use

The timer can be used in 3 different ways:

- **As a minute minder (count-down timer)** — after the set time has elapsed, an alarm will sound.
 - ▷ The minute minder can be set for a maximum of 9 hours and 59 minutes.
 - ▷ The minute minder can be used independently of whether the hob is operating.
 - ▷ The minute minder can only be switched off or adjusted when the hob is switched on.
 - ▷ Touch the timer key to stop the alarm.
- **As a cooking timer** — the timer is connected to an active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically and an alarm will sound.
 - ▷ A cooking timer can be set for each active cooking zone and can be set for a maximum of 1 hour and 59 minutes.
 - ▷ Touch the timer key to stop the alarm.
- **As a cooking duration counter (count-up timer)** — shows the cooking time duration.
 - ▷ The cooking duration counter is connected to a cooking zone.

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 setting 'boost' to:

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

Use setting 9 to:

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

Use setting 7 and 8 to:

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

Use setting 4-6 to:

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

Use settings 1-3 to:

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

OPERATION

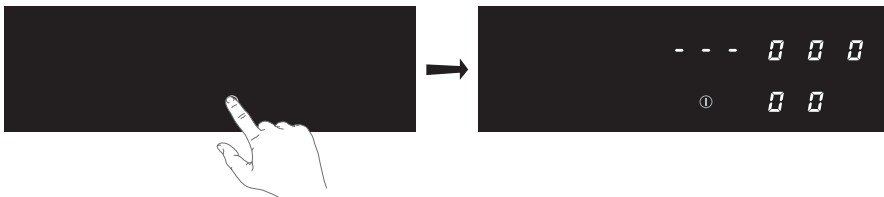
Starting cooking

Use of the touch keys and slide control

Place the tip of your finger flat on a key or the slide control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch keys only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects.

Each key or slide control activation is followed by an audio signal.

1. Touch and hold the On/off key for 2 seconds until you hear an audio signal.
 - ▷ All cooking zone displays show '0', indicating that the induction hob has entered the standby mode.

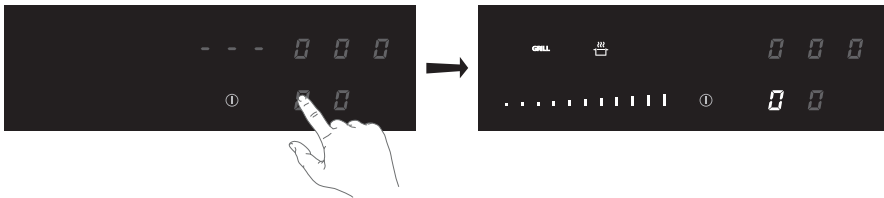


2. Place a suitable pan on the cooking zone.



Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. The cooking zone automatically detects the pan.
 - ▷ A single beep sounds.
 - ▷ The '0' of the selected cooking zone will light up clearly for approx. 10 seconds.



- ▷ To select another cooking zone, touch the cooking zone key for the desired cooking zone or place a second pan on a cooking zone.

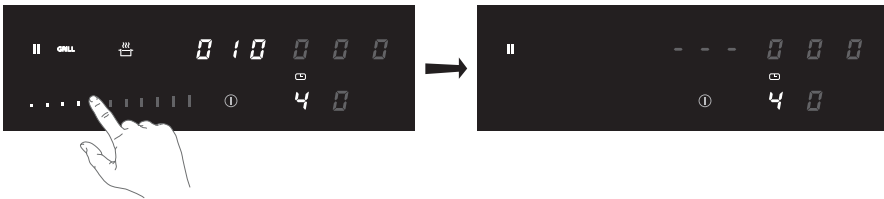
OPERATION

4. Within 10 seconds, set the power level by touching the slide control or the boost key.

- ▶ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.



- ▶ Set a higher or lower power level with the slide control.
- ▶ After 10 seconds the slide control will switch off and the cooking time counter is hidden.



When the pan detection symbol appears in the display:



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



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

OPERATION

Finishing cooking

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



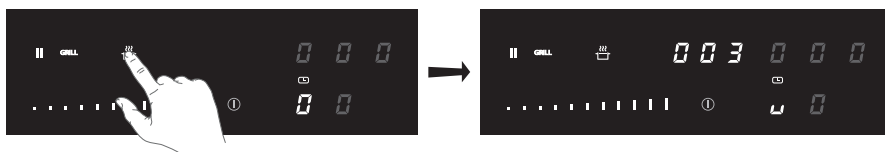
The **'H'** symbol will appear in the display of the cooking zone which is too hot to touch. The symbol disappears when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function; if you want to heat other pans, use the cooking zone that is still hot.

Switching on the automatic heat-up function

1. Switch on the hob and select the desired cooking zone.
2. Touch and hold the slide control for at least 3 seconds at the desired level.
 - An 'A' appears in the display alternating with the selected power level. When the automatic heat-up time has expired, the cooking zone will switch automatically to the selected level, which will show permanently in the display.
3. To stop the automatic heat-up function, select the cooking zone and touch the slide control.

Switching on the keep warm function

1. Switch on the hob and place a suitable pan on one of the cooking zones.
2. Press the cooking zone key of the desired cooking zone.
 - The '0' of the selected cooking zone will light up clearly and a single beep sounds.
3. Touch the keep warm key.
 - The keep warm symbol 'u' appears in the display. The keep warm function is selected.



OPERATION

- After 10 seconds the slide control will switch off and the cooking time counter is hidden.



4. Set the power level to '0' or touch the keep warm key to switch off the keep warm function.

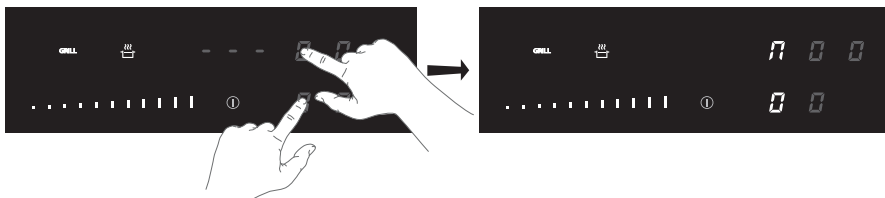
Connecting the bridge induction cooking zones

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

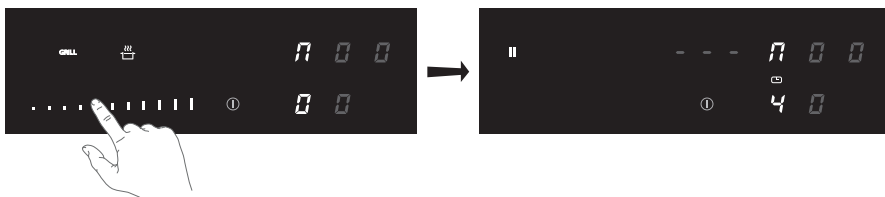
Connecting bridge induction cooking zones

1. Switch on the hob and put a large pan on two bridge induction cooking zones.
2. Simultaneously touch the left-hand side cooking zone keys.

► The rear zone display shows a connection symbol to indicate that the two cooking zones are connected.



3. Use the slide control to set the desired cooking power for the two connected cooking zones.



4. To change the connected zone's cooking power later, first touch the cooking zone key of the front cooking zone.

OPERATION

Disconnecting bridge induction cooking zones

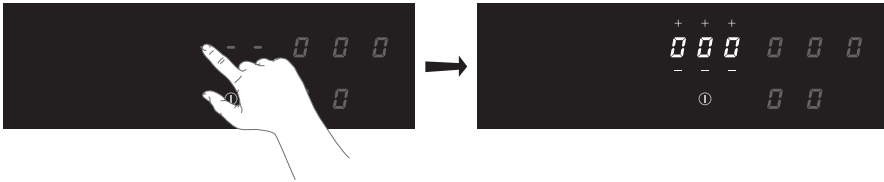
1. Simultaneously touch the cooking zone keys of the connected cooking zones.
 - ▷ The connection symbol will disappear on the rear cooking zone display.

Timer control

Using the minute minder (count-down timer)

The hob is switched on and no cooking zone is selected.

1. Touch the timer key to switch on the minute minder.
 - ▷ '000' flashes in the timer's display.



2. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 9 hours and 59 minutes).
 - ▷ The left position of the timer display shows the hours, the other positions the minutes.
 - ▷ When the time is set, it starts counting down after 5 seconds.
 - ▷ The timer display will show the remaining time.



- ▷ The last 10 minutes will be displayed in seconds.
 - ▷ The timer flashes and the alarm beeps after the set time has passed.
3. Touch the timer display to stop the alarm.
 - ▷ The alarm stops automatically after 2 minutes.

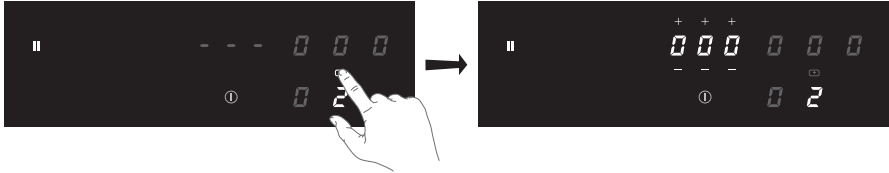


Touch the timer display and then touch the '-' key to set the time to '000' to switch off the minute minder before the time has passed.

OPERATION

Using the cooking timer

1. Select the desired cooking zone and use the slide control to set the desired power level.
2. Touch the timer symbol above the corresponding cooking zone.
 - ▷ The timer display shows '000' and the selected timer symbol flashes.



3. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 1 hours and 59 minutes).
 - ▷ The left position of the timer display shows the hours, the other positions the minutes.
 - ▷ Set the value '0' on the left display if you want to set less than 1 hour.
 - ▷ When the time is set, it starts counting down after 5 seconds.
 - ▷ Touch the corresponding cooking zone key to display the remaining time.
 - ▷ The timer symbol of the active cooking timers lights up brightly.



- ▷ The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.
 - ▷ The timer flashes and the alarm beeps after the set time has passed.
4. Touch any key to stop the alarm.
 - ▷ Alarm stops automatically after 2 minutes.

Changing pre-set cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the timer symbol above the corresponding cooking zone for which you want to adjust the cooking timer.
 - ▷ A zone connected to the cooking timer can be identified by the brightly lit timer symbol above the cooking zone display.
 - ▷ The timer display shows the set time.
2. Use the slide control to change the time.

OPERATION

Checking remaining cooking time

1. Touch the cooking zone key to select the zone for which you want to see the remaining time.
 - ▷ A zone connected to the cooking timer can be identified by the brightly lit timer symbol above the cooking zone display.
 - ▷ The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.
 - ▷ During the last 10 minutes of countdown, remaining time will be displayed in seconds.

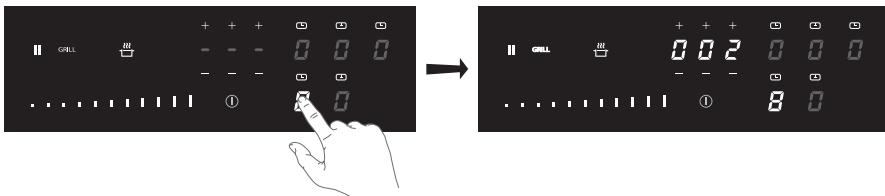
Switching off cooking timer

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

1. Touch the timer symbol above the corresponding cooking zone to select the zone for which you want to switch off the cooking timer.
 - ▷ A zone connected to the cooking timer can be identified by the brightly lit timer symbol above the cooking zone display.
2. Touch the '-' key(s) to set the time to '000'.
 - ▷ The timer symbol is now no longer lit brightly.

Using the cooking duration counter (count-up timer)

1. Select the desired cooking zone.
 - ▷ The timer display shows the increasing cooking duration of the selected cooking zone.
 - ▷ After 10 seconds, the cooking time disappears and '---' appears.



2. To stop the cooking time counter, switch off the cooking zone.

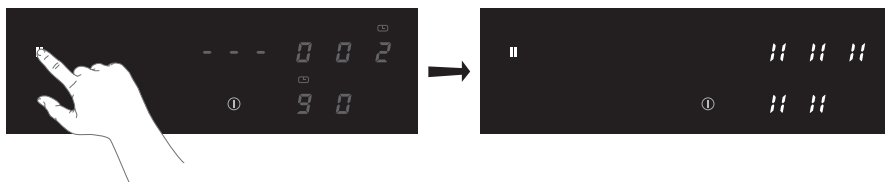
OPERATION

Pause cooking

This function temporarily stops the cooking activity (max. 10 minutes); timers and counters are also paused.

1. Touch and hold the pause key for 2 seconds.

▷ *The pause symbol is shown.*



2. Touch and hold the pause key for 2 seconds again until a beep sounds.

▷ *The pause key flashes.*

3. Touch the cooking zone key and the cooking process resumes.

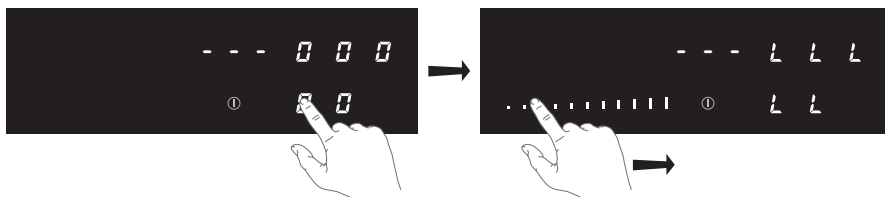
▷ *The hob will automatically switch off after 10 minutes if the pause function is not switched off in the meantime.*

Child lock

1. Switch on the hob.

2. Touch and hold a cooking zone key for 3 seconds until a beep sounds. Then move the slide control from left to right within 10 seconds.

▷ *The 'L' symbol appears in all displays.*



▷ *The hob is now locked. After 10 seconds, the hob will switch off automatically.*

3. To unlock, switch on the hob and touch and hold a cooking zone key for 3 seconds until a beep sounds. Then move from right to left over the slide control.

▷ *The 'L' symbol disappears in all displays, and the '0' or 'H' symbol appears.*

▷ *The child lock is now de-activated.*

OPERATION

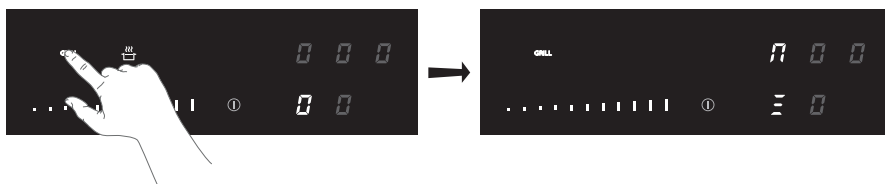
Grill function

1. Switch on the hob and put a grill plate on two bridge induction cooking zones.
2. Touch the cooking zone key for the front-left zone.



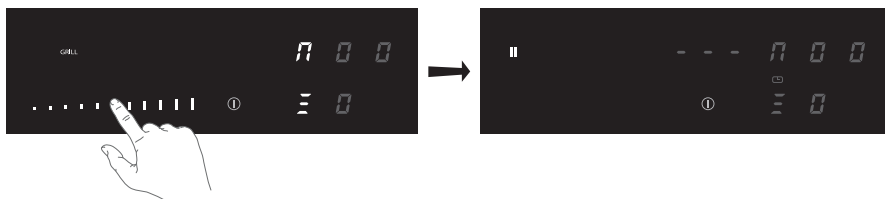
3. Then touch the grill key.

- The connection symbol appears on the rear cooking zone display and the grill symbol on the front cooking zone display.



4. Set the power level for the grill by touching the slide control.

- The grill function is active.



Changing grill setting or switching grill function off

1. Touch the left-front cooking zone key and change the grill setting by touching the slide control or then touch the grill key to switch off the grill function.

Recall function

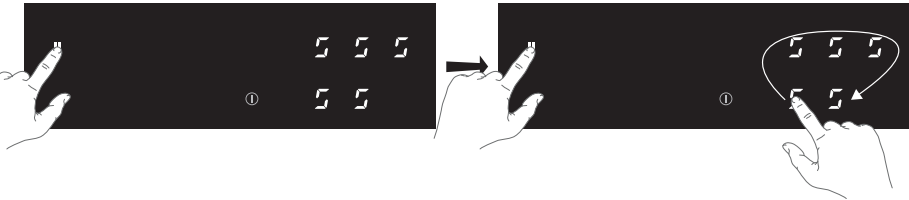
If the hob was switched off accidentally with the On/off key, all settings can be restored using the recall function.

1. Touch the On/off key within 6 seconds and hold it for 2 seconds.
 - *The pause symbol flashes.*
2. Now immediately touch the pause key.
 - *The previous settings are active again.*

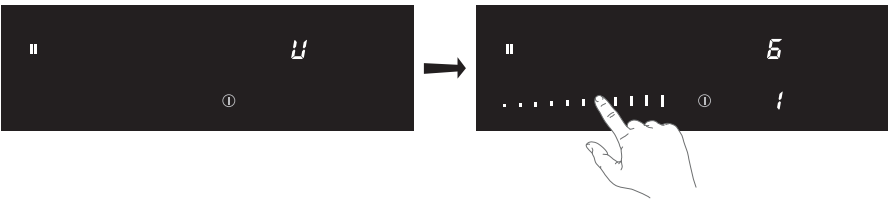
SETTINGS

Changing user settings

1. Touch the On/Off key to switch on the hob. Touch the On/off key again within 3 seconds.
 - ▷ The hob goes into standby.
 - ▷ The pause key flashes (maximum 60 seconds).
2. Touch and hold the pause key.
3. Now touch each cooking zone key, starting with the left-front cooking zone button and proceeding in the clockwise direction.



- ▷ The menu function appears in the display for the left-front cooking zone. 'U' and a value flash alternately on the display.
4. Select the setting you want to change using the slide control.
 - ▷ The menu function value appears in the display for the left-front cooking zone.



5. Touch and hold the On/off key for 2 seconds to save the settings and exit the menu.
 - ▷ Touch the pause key to exit the menu without saving the changes.

The table below shows the available settings.

Menu value	Function	Value
U2	Volume for keys	1 - 9 (default: 9)
U3	Volume for audio signal	1 - 9 (default: 9)
U4	Brightness of display	0 - 9 (default: 0, brightest)
U5	Timer animation	0: Timer animation off 1: Timer animation on (default)
U6	Automatic pan detection	0: Automatic pan detection off 1: Automatic pan detection on (default)
U7	Length of audio signal	0 - 2 (default: 0)

Power limiter



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

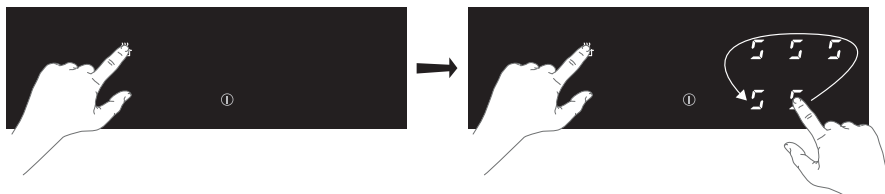
The hob is equipped with a power limiter. If the total power of operating cooking zones exceeds the maximum available amount of power, the power is automatically reduced. The display of the cooking zone who is being reduced in its power is first flashing; the level is then automatically reduced to the highest available power.

- The limiter is set at 7400 W by the factory, but it is possible to change it to 1400 W, 2300 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W, 6000 W or 10400 W.

Power limiter configuration

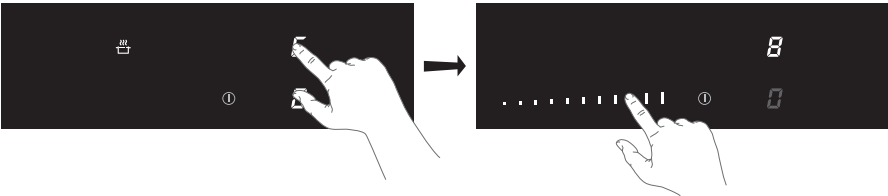
Make sure there are no pots or pans on the hob before you start!

1. Disconnect the appliance from the main power supply by removing the power connector from the socket, by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
 2. Reconnect the appliance to the power supply.
 - *The keep warm key is flashing.*
- **Perform, within 2 minutes after reconnecting the hob to the power supply, the following steps.**
 - **Make sure all cooking zones are switched off.**
3. Touch and hold the keep warm key.
 4. Now touch each cooking zone key, starting with the middle-front cooking zone button and proceeding in the anticlockwise direction.



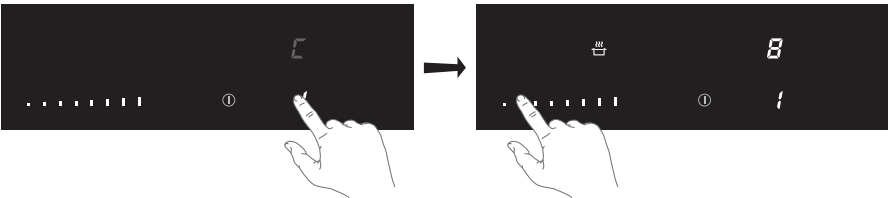
INSTALLATION

- ▶ A double beep indicates an error in the operation. If this happens, repeat the procedure from step 3.
- ▶ 'C' and '0' flash alternately on the display for the left-rear cooking zone.
- ▶ The configuration value appears in the left-front cooking zone display.



5. Touch the left-rear cooking zone key and choose '8' using the slide control.
- ▶ 'C' and '8' flash alternately on the display for the middle-rear cooking zone.
6. Touch the left-front cooking zone key and select the desired power limitation with the slide control.

Slide control position	Setting power limitation:
0	10400 W
1	7400 W
2	6000 W
3	4600 W
4	3700 W
5	3000 W
6	2300 W
7	1400 W



7. Now touch and hold the On/off key until all the display segments disappear.
- ▶ The hob is now ready to be used with the selected power limiter active.

MAINTENANCE

Cleaning



Set the child lock before you start cleaning the hob.

We recommend that you clean the appliance after each use. This prevents that over cooked food can damage the glass surface.

Daily cleaning

1. Use a damp cloth and a mild cleaning agent (washing-up liquid) to clean the appliance.
2. Dry the appliance with a paper towel or a cloth.

Heavily polluted glass

1. Immediately remove any food remains, burned grease, sugar or stubborn stains from the hob using a scraper, even if the hob is still hot! Sugar and/or other food related remains may permanently damage the glass ceramic surface.
2. After you have removed the stubborn stains from the glass, use the steps of the daily cleaning to clean the hob.
3. If the cleaning result is not at your satisfaction you can repeat the above cleaning steps as often as needed.



Do not use abrasive cleaning agents, because they can cause scratches.

Do not use steelwool, scourers or any type of sharp objects to clean the appliance.



The hob can be still very hot due to the cooking process! Do not touch the surface directly. If desired use oven gloves to prevent burning while cleaning directly after cooking.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	KIF880DS / KIF880ZT		
Type of hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	5		
Heating technology	Induction cooking zones		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	23	14.5	17.5
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	182.6	170.5	162.7
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	2x 19.5x20.5		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	159.5		
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	166.9		

Model identification	KIF890ZT		
Type of hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	5		
Heating technology	Induction cooking zones		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	27.5	14.5	17.5
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	196.5	170.5	162.7
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	2x 19.5x20.5		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	159.5		
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	169.7		

TROUBLESHOOTING

General

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

Troubleshooting table

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

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation. Wait 2 minutes before operating the hob.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
Circle of pan bottom remains visible after cleaning.	Contaminated pan bottom used on the cooking zone.	Clean the induction hob with a ceramic hob cleaner and remove the dirt / grease from the pan bottom.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The pre-set time has ended.	Switch off the bleep by touching the timer key.
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 and the electric switch and the power socket.
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Error code  or Er03	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
	You have touched two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
Error code E2 or EH	Appliance is too hot.	Let the appliance cool down.
Error code E5 or E6	Power supply failure/Power voltage wrong.	Let the power connection checked by an installer.
Error code E8	The air inlet is obstructed.	Check air inlet.
Other error code	Other defect.	Contact the service department.

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of packaging and appliance

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

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

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

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



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

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

Declaration of conformity



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

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

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

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

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



838732

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

 **ETNA**[®]
KEUKENAPPARATUUR

MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG

>>> TABLE DE CUISSON À INDUCTION
INDUKTIONSKOCHFELD

KIF880DS
KIF880ZT
KIF890ZT

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar



FR Mode d'emploi

FR 3 - FR 30

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 30

Pictogrammes utilisés – Verwendete Piktogramme



Danger ! Risque de blessure – Gefahr! Verletzungsgefahr



**Vorsicht! Gefahr von Schäden am Gerät
Attention ! Risque de dommages matériels**



Remarque ! – Hinweis!

SOMMAIRE

Votre table de cuisson

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

Sécurité

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

Utilisation

Bruits de l'induction	8
Casseroles	8
Réglage de la puissance	9
Fonction Maintien au chaud	10
Préchauffage automatique	10
Autres fonctions	10
Indications dans l'affichage	11
Utilisation du minuteur	11
Réglages de cuisson	12

Fonctionnement

Lancer la cuisson	13
Finir la cuisson	15
Activation de la fonction de Préchauffage automatique	15
Activation de la fonction de Maintien au chaud	15
Connexion des zones de cuisson à induction Bridge	16
Commande du minuteur	17
Pause de la cuisson	20
Sécurité enfants	20
Fonction gril	21
Fonction Rappel	22

Réglages

Modification des réglages utilisateur	23
---------------------------------------	----

Installation

Limiteur de puissance	24
-----------------------	----

Entretien

Nettoyage	26
-----------	----

Spécifications techniques

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	27
--	----

Diagnostic des pannes

Généralités	28
-------------	----

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	30
---	----

Introduction

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

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

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

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

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

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

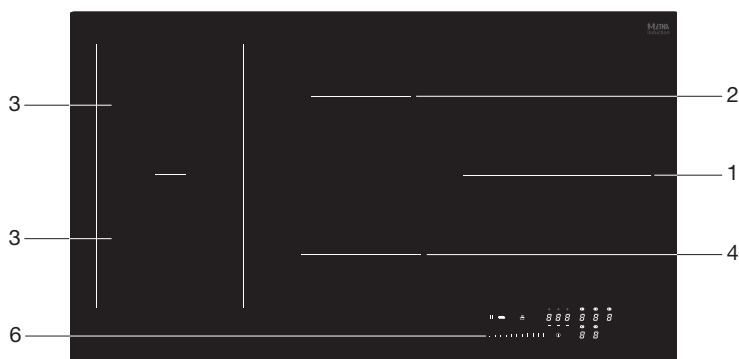
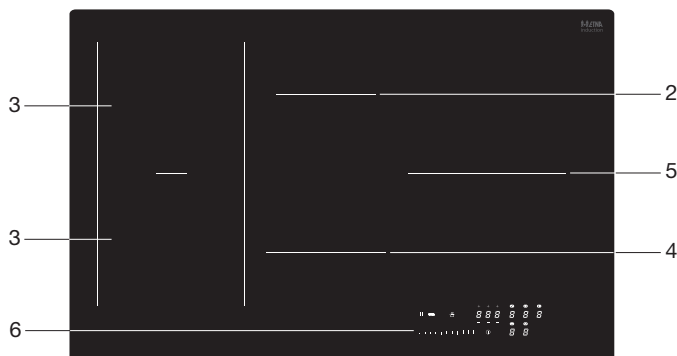
La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos besoins et à vos questions de façon satisfaisante.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

VOTRE TABLE DE CUISSON

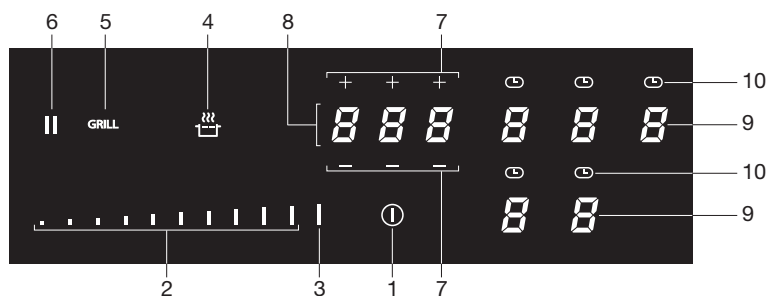
Table de cuisson à induction



1. Zone de cuisson ø 27,5 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (fonction Boost)
2. Zone de cuisson ø 14,5 cm / 1,4 kW - 1,85 kW (fonction Boost)
3. Zone de cuisson Bridge 19,5 x 20,5 cm / 2,1 kW - 3,0 kW (fonction Boost)
4. Zone de cuisson ø 17,5 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (fonction Boost)
5. Zone de cuisson ø 23 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (fonction Boost)
6. Panneau de commande

VOTRE TABLE DE CUISSON

Panneau de commande



1. Touche Marche/Arrêt
2. Curseur (de la position 0 à la position 9) pour :
 - régler une valeur
3. Touche Boost
4. Touche de Maintien au chaud
5. Fonction gril
6. Fonction Pause
7. Touche moins/plus pour le minuteur
8. Affichage du minuteur
9. Touche de zone de cuisson et affichage de zone de cuisson
10. Fonction de minuteur pour chacune des zones de cuisson



Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation de la table de cuisson !



Lors de la première mise sous tension de la table de cuisson, la touche **Maintien au chaud** clignote. La table de cuisson est alors en mode réglage. Faites régler le limiteur de puissance par un installateur (voir le chapitre « Installation ») ou attendez 2 minutes. Au bout de 2 minutes, la table de cuisson est prête à être utilisée.

Sécurité antisurchauffe

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

Limiteur de temps de cuisson



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

Niveau de cuisson	Temps de fonctionnement max.	Niveau de cuisson	Temps de fonctionnement max.
1	516 minutes	7	138 minutes
2	402 minutes	8	108 minutes
3	318 minutes	9	90 minutes
4	258 minutes	P	5 minutes (revient ensuite au niveau 9)
5	210 minutes	Maintien au chaud	120 minutes
6	138 minutes		

Cuisson saine

Point de fumée des différents types d'huile

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

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

Bruits de l'induction

Un cliquetis

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

Bruit de casserole

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

Ventilation bruyante

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

Casseroles

- Placez toujours la casserole au centre d'une zone de cuisson.
- La cuisson par induction impose certaines caractéristiques en ce qui concerne les casseroles.
- N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique et par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
 - ▷ un fond épais (minimum 2,25 mm),
 - ▷ un fond propre et plat.
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Classe induction ».



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



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

Convient	Ne convient pas
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Classe Induction	Acier inoxydable
Casseroles en émail résistant	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillée	Cuivre/aluminium/plastique



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si la zone de cuisson est réglée sur une position élevée alors que la casserole est (trop) sèche. Le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe, par exemple, ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.

UTILISATION

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

Diamètre minimal de la casserole

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins de :
 - ▷ 9 cm pour les zones ø 14,5 et 17,5 cm
 - ▷ 11 cm pour la zone 19,5 x 20,5 cm et pour les zones ø 23 et 27,5 cm
 - ▷ 23 cm pour des zones Bridge connectées
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si la casserole est trop petite, la zone de cuisson ne fonctionne pas.

Détection de casserole

La table de cuisson détecte automatiquement une casserole adaptée placée sur une zone de cuisson. L'affichage de la zone de cuisson s'allume. Un niveau de puissance peut être réglé.

- Sans casserole (adaptée) sur une zone de cuisson, le symbole de détection de casserole indique où vous avez réglé une puissance. Ce symbole disparaît lorsque vous placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
- Si vous enlevez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous remettez la casserole en place. La zone de cuisson se rallume à la puissance réglée précédemment.

Poêles à griller

La table de cuisson offre une fonction Gril (en fonction du modèle) pour utiliser une poêle à griller. Cette fonction maintient la poêle à griller à une température idéal pour griller.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 9 positions de réglage de la puissance. Elles disposent également d'une fonction « Boost » (P). Une fois que vous avez allumé la table de cuisson, la zone de cuisson requise peut être sélectionnée dans les 5 secondes suivantes. Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance. À la première pression, la puissance réglée est celle correspondant à l'endroit du curseur que votre doigt a touché. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour modifier le réglage de la puissance.

La puissance augmente lorsque vous faites glisser votre doigt vers la droite et elle diminue lorsque vous le faites glisser vers la gauche. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner à la puissance définie.

Fonction Boost

La fonction Boost permet une cuisson à puissance maximale pendant une courte durée (5 minutes maximum). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.

Limiteur de puissance

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.

Fonction Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour maintenir des aliments au chaud immédiatement après leur cuisson (à 70 °C environ).

- Cela évitera que les liquides débordent et que des aliments brûlent dans le fond de la casserole.
- Cette fonction peut être démarrée de manière indépendante sur toutes les zones de cuisson.
- Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson, la fonction de « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes. La durée maximale du « Maintien au chaud » est de 2 heures.

Préchauffage automatique

Cette fonction chauffe la zone de cuisson à la puissance 9 afin de la porter rapidement à la température requise. Après un certain temps, le niveau de puissance revient spontanément au réglage défini. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 à 8.

Niveau de puissance	Temps de préchauffage (secondes)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Autres fonctions

- Fonction Pause
 - ▷ Cette fonction arrête temporairement toute activité de cuisson sur la table de cuisson et permet de redémarrer avec les mêmes réglages.
- Sécurité enfants
 - ▷ Pour éviter d'activer accidentellement les zones de cuisson, en particulier pendant le nettoyage, le panneau de commande peut être verrouillé (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).
- Fonction gril
 - ▷ Cette fonction permet l'utilisation optimale d'une poêle à griller avec des zones de cuisson « connectées » et une puissance appropriée.

Indications dans l'affichage

Affichage	État
0	Niveau de puissance « 0 » pour une zone de cuisson
1 9	Niveau de puissance réglé pour une zone de cuisson : 1 = faible / 9 = élevé
P	Fonction Boost activée
U	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole)
7	Les zones de cuisson Bridge sont connectées (dépend du modèle).
A	La fonction de préchauffage automatique est activée
E	La fonction gril est activée
u	La fonction de Maintien au chaud est activée : maintient automatiquement à environ 70 °C
	La fonction Pause est activée : la table de cuisson est en mode pause
L	La sécurité enfants est activée : le panneau de commande est verrouillé.
H	 Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche. Danger ! Risque de brûlures.
E	Code de panne : voir le chapitre « Dépannage »
d E	Mode démo actif

Utilisation du minuteur

Le minuteur peut être utilisé de 3 manières différentes :

- **Comme minuteur de cuisine (minuteur dégressif)** — une fois le temps défini écoulé, un signal sonore retentit.
 - Le minuteur de cuisine peut être réglé pour une durée maximale de 9 heures et 59 minutes.
 - Le minuteur de cuisine peut s'utiliser indépendamment du fonctionnement de la table de cuisson.
 - Le minuteur de cuisine ne peut être désactivé ou modifié que lorsque la table de cuisson est allumée.
 - Appuyez sur la touche Minuteur pour stopper le signal sonore.
- **Comme minuteur de cuisson** — le minuteur est relié à une zone de cuisson active. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé et un signal sonore retentit.
 - Un minuteur de cuisson peut être réglé pour chaque zone de cuisson active pour une durée maximale de 1 heure et 59 minutes.
 - Appuyez sur la touche Minuteur pour stopper le signal sonore.
- **Comme chronomètre de cuisson (minuteur progressif)** — affiche la durée de cuisson de la zone de cuisson utilisée.
 - Le chronomètre de cuisson est relié à une zone de cuisson.

Réglages de cuisson

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

Utilisez le réglage « Boost » pour :

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

Utilisez le réglage 9 pour :

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

Utilisez les réglages 7 et 8 pour :

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

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

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

Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

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

Lancer la cuisson

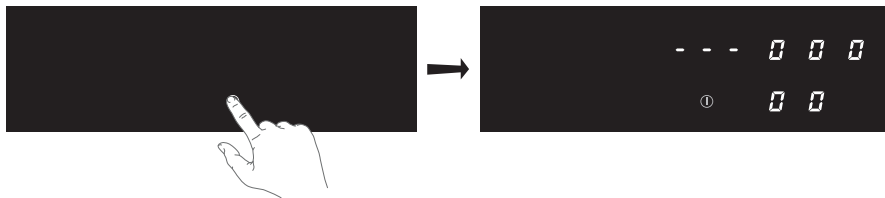
Utilisation des touches tactiles et du curseur

Placez le bout du doigt à plat sur une touche ou sur le curseur pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'exercer une quelconque pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt.

Les commandes ne peuvent être actionnées par un quelconque autre objet.

Chaque activation d'une touche ou du curseur est suivie d'un signal sonore.

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant 2 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - ▷ *Tous les affichages des zones de cuisson indiquent « 0 » signalant que la table à induction est passée à l'état de veille.*

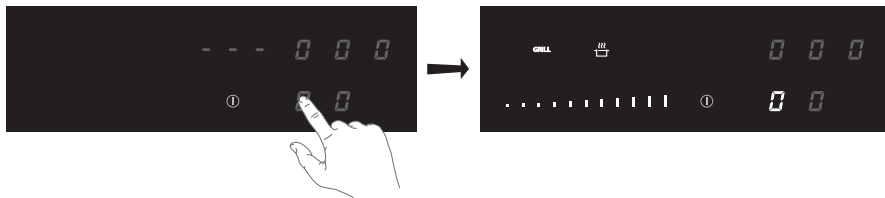


2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.



Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

3. La zone de cuisson détecte automatiquement la casserole.
 - ▷ *Un signal sonore unique retentit.*
 - ▷ *Le « 0 » près de la zone de cuisson sélectionnée s'éclairera pendant env. 10 secondes.*



- ▷ *Pour sélectionner une autre zone de cuisson, appuyez sur la touche de zone de cuisson de la zone de cuisson souhaitée ou placez une deuxième casserole sur une zone de cuisson.*

FONCTIONNEMENT

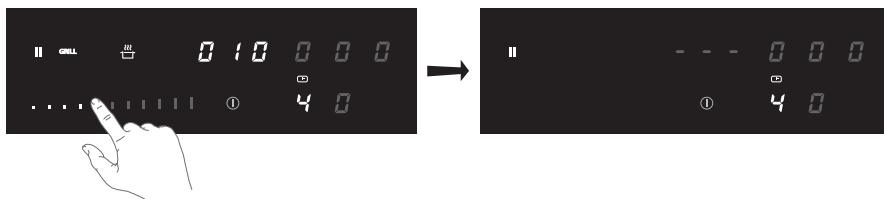
4. Placez, dans les 10 secondes, votre doigt sur le curseur pour régler la puissance ou sur la touche Boost.

► La zone de cuisson démarre automatiquement à la puissance que vous avez réglée.



► Utilisez le curseur pour augmenter ou réduire la puissance.

► Après 10 secondes, le curseur s'éteint et le compteur du temps de cuisson est masqué.



Lorsque le symbole de détection de casserole apparaît dans l'affichage :



- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante ;
 - la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ;
 - la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
- La zone de cuisson ne fonctionne pas tant qu'une casserole appropriée n'est pas placée sur la zone de cuisson.



Si la table à induction n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle s'éteint automatiquement.

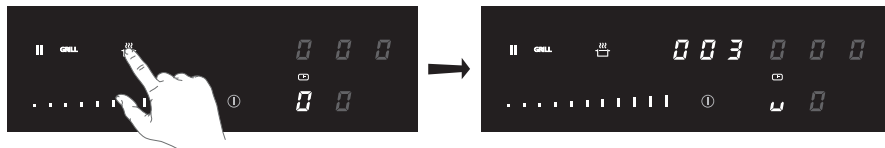
1. Réglez la puissance de cuisson sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre la table de cuisson à induction.



Le symbole « **H** » apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson qui est trop chaude pour être touchée. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer d'autres casseroles.

1. Allumez la table à induction et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur le curseur pendant au moins 3 secondes au niveau souhaité.
 - Un « **A** » s'affiche en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné. Lorsque la durée de préchauffage automatique est écoulée, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui reste alors affiché en continu.
3. Pour arrêter la fonction de préchauffage automatique, sélectionnez la zone de cuisson et touchez le curseur.

1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole adaptée sur une des zones de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - Le « **0** » près de la zone de cuisson sélectionnée s'allumera et vous entendrez un signal sonore unique.
3. Appuyez sur la touche de Maintien au chaud.
 - Le symbole de Maintien au chaud « **u** » s'affiche. La fonction de Maintien au chaud est sélectionnée.



FONCTIONNEMENT

- Après 10 secondes, le curseur s'éteint et le compteur du temps de cuisson est masqué.



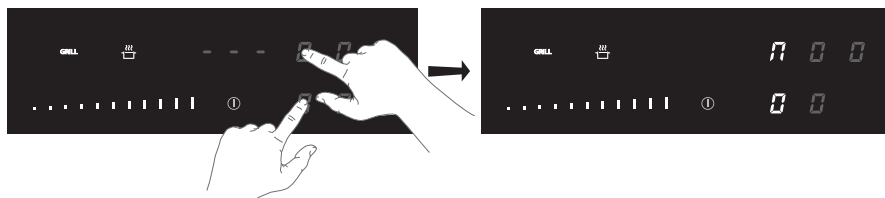
4. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » ou appuyez sur la touche de Maintien au chaud pour désactiver cette fonction.

Connexion des zones de cuisson à induction Bridge

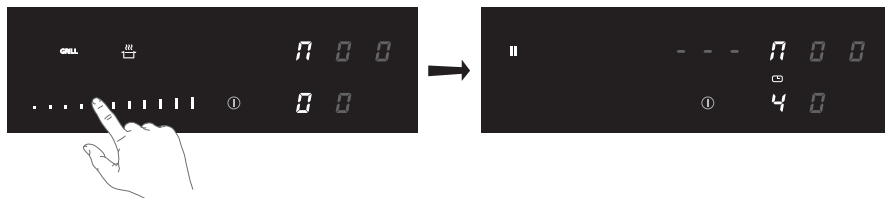
Deux zones d'induction Bridge peuvent être couplées. Ceci crée une grande zone pouvant servir, par exemple, pour une poêle à griller ou une grande poêle à poisson à la même puissance. La poêle doit être suffisamment grande pour couvrir les centres des zones de cuisson avant et arrière.

Connexion des zones de cuisson à induction Bridge

1. Allumez la table de cuisson et placez une grande casserole sur deux zones de cuisson à induction Bridge.
2. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson gauches.
 - Un symbole de couplage s'affiche dans l'affichage de la zone arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.



3. Réglez la puissance souhaitée pour les deux zones de cuisson couplées à l'aide du curseur.



4. Pour modifier par la suite la puissance de cuisson de la zone couplée, appuyez tout d'abord sur la touche de la zone de cuisson avant.

Déconnexion des zones de cuisson à induction Bridge

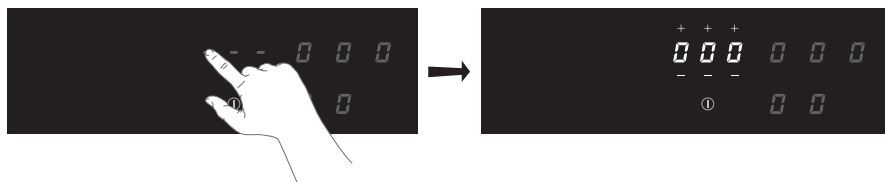
1. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson couplées.
 - Le symbole de couplage disparaît de l'affichage de la zone de cuisson arrière.

Commande du minuteur

Utilisation du minuteur de cuisine (minuteur dégressif)

La table de cuisson est allumée et aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.

1. Appuyez sur la touche Minuteur pour activer le minuteur de cuisine.
 - « 000 » clignote dans l'affichage de la minuterie.



2. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).
 - La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.
 - Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence après 5 secondes.
 - L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.



- Les 10 dernières minutes seront affichées en secondes.
 - Le minuteur clignote et l'alarme émet un signal sonore une fois le temps défini écoulé.
3. Appuyez sur l'affichage du minuteur pour arrêter le signal sonore.
 - Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.

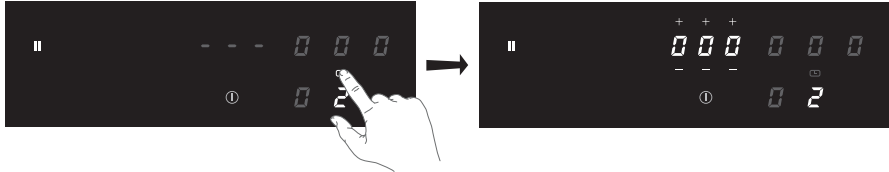


Touchez l'affichage du minuteur, puis touchez la touche « - » pour régler le temps sur « 000 » pour désactiver le minuteur avant que le temps ne soit écoulé.

FONCTIONNEMENT

Utilisation du minuteur de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée et utilisez le curseur pour régler le niveau de puissance souhaité.
2. Appuyez sur le symbole du minuteur au-dessus de la zone de cuisson correspondante.
 - L'affichage du minuteur indique « 000 » et le symbole du minuteur sélectionné clignote.



3. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 1 heure et 59 minutes).
 - La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.
 - Réglez la valeur « 0 » dans l'affichage de gauche si vous souhaitez programmer moins d'une heure.
 - Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence après 5 secondes.
 - Appuyez sur la touche de la zone de cuisson correspondante pour afficher le temps restant.
 - Le symbole de minuteur des minuteurs de cuisson actifs s'éclaire.



- La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.
 - Le minuteur clignote et l'alarme émet un signal sonore une fois le temps défini écoulé.
4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
 - Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.

Modifier un temps de cuisson prédéfini

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

1. Appuyez sur le symbole du minuteur au-dessus de la zone de cuisson correspondante pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur de cuisson.
 - Une zone connectée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole du minuteur éclairé au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
 - L'affichage du minuteur indique le temps programmé.
2. Utilisez le curseur pour modifier le temps de cuisson.

FONCTIONNEMENT

Vérification du temps de cuisson restant

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour sélectionner la zone pour laquelle vous souhaitez voir le temps restant.
 - Une zone connectée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole du minuteur éclairé au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
 - Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.
 - Pendant les 10 dernières minutes du compte à rebours, le temps restant sera affiché en secondes.

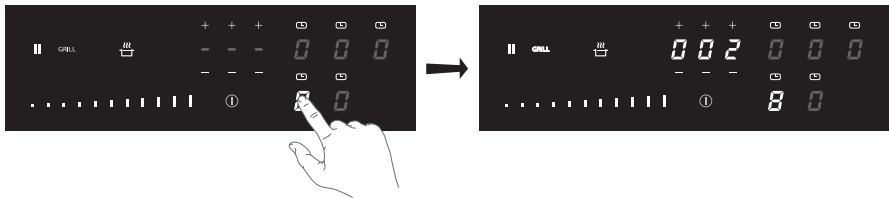
Arrêt du minuteur de cuisson

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

1. Appuyez sur le symbole du minuteur au-dessus de la zone de cuisson correspondante pour sélectionner la zone pour laquelle vous souhaitez désactiver le minuteur de cuisson.
 - Une zone connectée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole du minuteur éclairé au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la (les) touche(s) « - » pour régler le temps sur « 000 ».
 - Le symbole du minuteur n'est à présent plus éclairé.

Utilisation du compteur de temps de cuisson (minuteur progressif)

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
 - L'affichage du minuteur indique la durée de cuisson croissante de la zone de cuisson sélectionnée.
 - Après 10 secondes, le temps de cuisson disparaît et « --- » s'affiche.



2. Pour arrêter le compteur de temps de cuisson, éteignez la zone de cuisson.

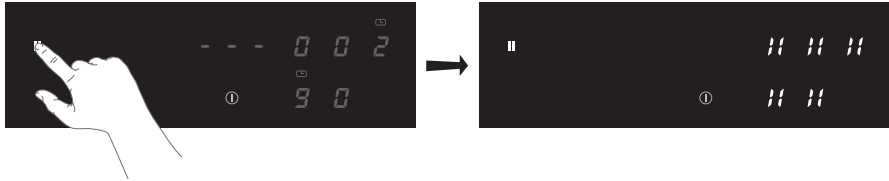
FONCTIONNEMENT

Pause de la cuisson

Cette fonction permet d'arrêter temporairement la cuisson (10 minutes max.) ; les minuteurs et les compteurs sont également mis en pause.

1. Appuyez sur la touche pause pendant 2 secondes.

▸ *Le symbole de pause s'affiche.*



2. Appuyez de nouveau sur la touche pause pendant 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

▸ *La touche pause clignote.*

3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson et le processus de cuisson reprend.

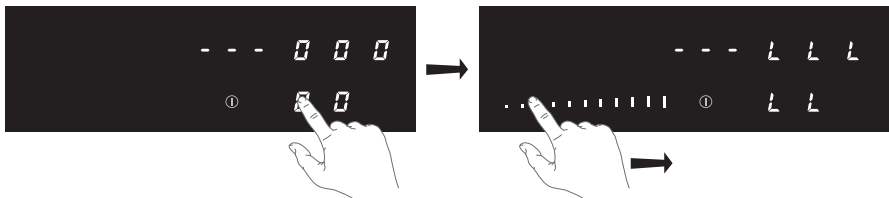
▸ *La table de cuisson s'éteint automatiquement après 10 minutes si la fonction de pause n'est pas désactivée entre-temps.*

Sécurité enfants

1. Allumez la table de cuisson.

2. Appuyez sur une touche de zone de cuisson pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Puis déplacez le curseur de gauche à droite dans les 10 secondes.

▸ *Le symbole « L » s'affiche dans tous les affichages.*



▸ *La table de cuisson est maintenant verrouillée. Après 10 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.*

3. Pour déverrouiller, allumez la table de cuisson et appuyez sur une touche de zone de cuisson pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Puis déplacez le curseur de droite à gauche.

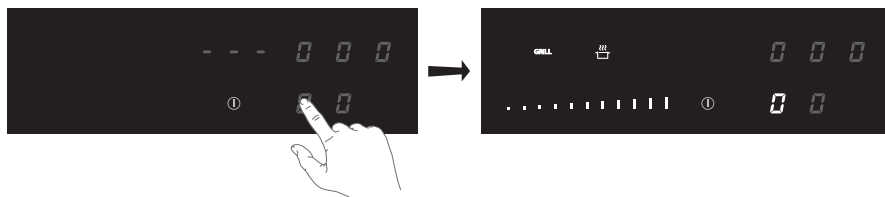
▸ *Le symbole « L » disparaît dans tous les affichages et le symbole « 0 » ou « H » s'affiche.*

▸ *La sécurité enfants est à présent désactivée.*

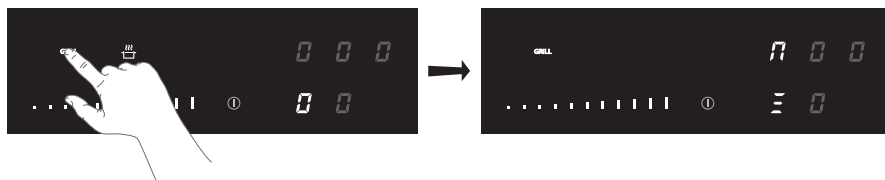
FONCTIONNEMENT

Fonction gril

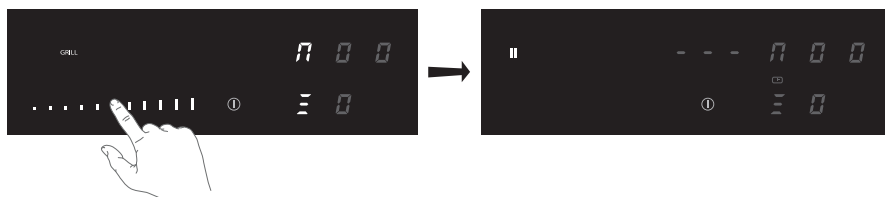
1. Allumez la table de cuisson et placez une poêle à griller sur deux zones de cuisson à induction Bridge.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant gauche.



3. Appuyez ensuite sur la touche du gril.
 - Le symbole de couplage s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson arrière et le symbole du gril dans l'affichage de la zone de cuisson avant.



4. Réglez le niveau de puissance du gril en touchant le curseur.
 - La fonction de gril est activée.



Modification du réglage du gril ou désactivation de la fonction de gril

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et modifiez le réglage du gril en appuyant sur le curseur ou appuyez sur la touche gril pour désactiver la fonction de gril.

Fonction Rappel

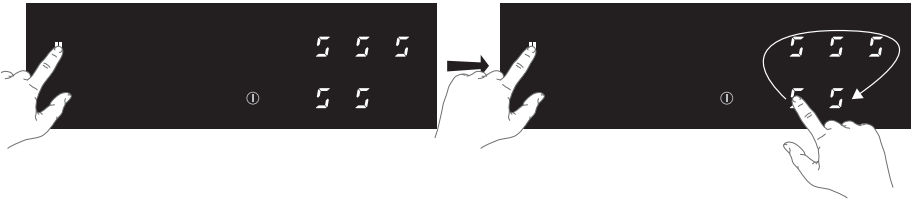
En cas de coupure accidentelle de la table de cuisson par la touche Marche/Arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Rappel.

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt dans les 6 secondes et maintenez votre doigt pendant 2 secondes.
 - *Le symbole de pause clignote.*
2. Maintenant, appuyez immédiatement sur la touche Pause.
 - *Les réglages précédents sont à nouveau actifs.*

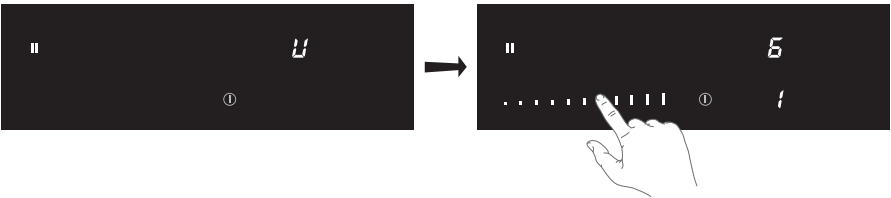
RÉGLAGES

Modification des réglages utilisateur

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer la table de cuisson. Appuyez à nouveau sur la touche Marche/Arrêt dans les 3 secondes.
 - La table de cuisson se met en veille.
 - La touche pause clignote (maximum 60 secondes).
2. Maintenez votre doigt sur la touche Pause.
3. Appuyez maintenant sur chaque touche de zone de cuisson, en commençant par la touche de la zone de cuisson avant gauche et en continuant dans le sens des aiguilles d'une montre.



- La fonction de menu apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche. « U » et une valeur clignotent en alternance dans l'affichage.
4. Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier à l'aide du curseur.
 - La valeur de la fonction de menu apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.



5. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant 2 secondes pour enregistrer les réglages et quitter le menu.
 - Appuyez sur la touche pause pour quitter le menu sans enregistrer les modifications.

Le tableau ci-dessous montre les réglages disponibles.

Valeur de menu	Fonction	Valeur
U2	Volume des touches	1 à 9 (par défaut : 9)
U3	Volume du signal sonore	1 à 9 (par défaut : 9)
U4	Luminosité de l'affichage	0 à 9 (par défaut : 0, le plus lumineux)
U5	Animation du minuteur	0 : Animation du minuteur désactivée 1 : Animation du minuteur activée (par défaut)
U6	Détection automatique de casserole	0 : Détection automatique de casserole désactivée 1 : Détection automatique de casserole activée (par défaut)
U7	Longueur du signal sonore	0 à 2 (par défaut : 0)

Limiteur de puissance



Le réglage du limiteur de puissance doit uniquement être effectué par un installateur agréé et qualifié. Veuillez lire attentivement les normes de sécurité et les instructions de installation.

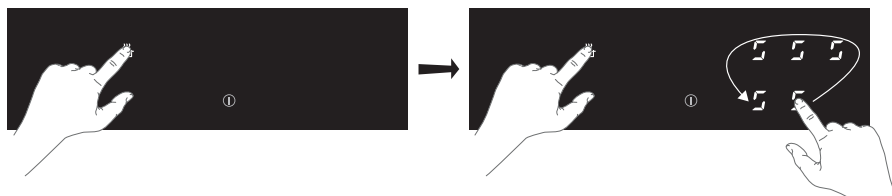
La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.

- Le limiteur est réglé à 7400 W par l'usine, mais il est possible de le passer à 1400 W, 2300 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W, 6000 W ou 10400 W.

Configuration du limiteur de puissance

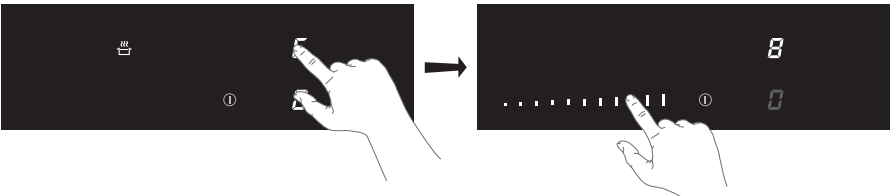
Avant de commencer, assurez-vous qu'il n'y a aucune casserole ou poêle sur la table de cuisson !

1. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.
 2. Rebranchez l'appareil sur le secteur.
 - *La touche Maintien au chaud clignote.*
- **Exécutez les étapes suivantes dans les 2 minutes après avoir reconnecté la table de cuisson au secteur.**
 - **Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.**
3. Maintenez votre doigt sur la touche de maintien au chaud.
 4. Appuyez maintenant sur chaque touche de zone de cuisson, en commençant par la touche de la zone de cuisson du milieu avant et en continuant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



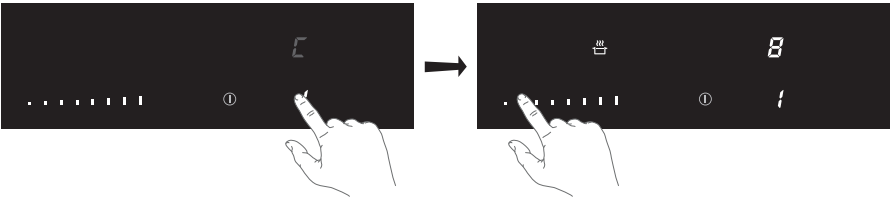
INSTALLATION

- Un double signal sonore indique une erreur dans l'opération. Si cela se produit, recommencez la procédure à partir de l'étape 3.
- « C » et « 0 » clignotent en alternance dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.
- La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.



5. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson arrière gauche et sélectionnez « 8 » à l'aide du curseur.
- « C » et « 8 » clignotent en alternance dans l'affichage de la zone de cuisson centrale arrière.
6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et sélectionnez la limitation de puissance souhaitée à l'aide du curseur.

Position du curseur	Réglage de la limitation de puissance :
0	10400 W
1	7400 W
2	6000 W
3	4600 W
4	3700 W
5	3000 W
6	2300 W
7	1400 W



7. Appuyez à présent sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que tous les segments d'affichage disparaissent.
- La table de cuisson est à présent prête à être utilisée avec le limiteur de puissance sélectionné.

Nettoyage



Activez la sécurité enfants avant de nettoyer la table de cuisson.

Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Vous éviterez alors que les aliments trop cuits qui ont débordé endommagent la surface en verre.

Nettoyage quotidien

1. Utilisez un linge humide et un détergent doux (produit vaisselle) pour nettoyer l'appareil.
2. Essayez l'appareil avec un essuie-tout ou un torchon.

Verre très sale

1. Retirez immédiatement les éventuels restes d'aliments, la graisse brûlée, le sucre ou les taches tenaces de la table de cuisson, même si celle-ci est encore chaude ! Les restes de sucre et/ou d'autres aliments peuvent endommager définitivement la surface en vitrocéramique.
2. Après avoir enlevé les taches tenaces de la surface en verre, suivez les étapes du nettoyage quotidien pour nettoyer la table de cuisson.
3. Si le résultat du nettoyage n'est pas satisfaisant, vous pouvez recommencer les étapes de nettoyage ci-dessus aussi souvent que nécessaire.



N'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs parce qu'ils peuvent provoquer des rayures.

N'utilisez pas de la paille de fer, des éponges à récurer ou tout objet pointu pour nettoyer l'appareil.



La table de cuisson peut encore être très chaude suite au processus de cuisson. Ne touchez pas directement la surface. Si nécessaire, utilisez des maniques pour éviter de vous brûler en nettoyant immédiatement après la cuisson.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	KIF880DS / KIF880ZT		
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	5		
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	23	14,5	17,5
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{cuisson électrique}) en Wh/kg	182,6	170,5	162,7
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) Long./larg. en cm	2x 19,5x20,5		
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{cuisson électrique}) en Wh/kg	159,5		
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	166,9		

Identification du modèle	KIF890ZT		
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	5		
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	27,5	14,5	17,5
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{cuisson électrique}) en Wh/kg	196,5	170,5	162,7
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) Long./larg. en cm	2x 19,5x20,5		
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{cuisson électrique}) en Wh/kg	159,5		
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	169,7		

Généralités

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

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez d'abord de résoudre le problème par vous-même en vérifiant les points indiqués ci-dessous ou consultez le site Web pour plus d'informations.

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la table de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal. Attendez 2 minutes avant d'utiliser la table de cuisson.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Le cercle du fond de la casserole reste visible après le nettoyage.	Le fond de la casserole utilisée sur la zone de cuisson était sale.	Nettoyez la table à induction avec un nettoyant pour vitrocéramique et enlevez la saleté/graisse du fond de la casserole.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini est écoulé.	Appuyez sur la touche du minuteur pour arrêter le signal sonore.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles, le commutateur électrique et la prise de courant.
Un fusible saute dès la mise en marche de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Vérifiez les raccordements électriques.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Problème	Cause possible	Solution
Code d'erreur  ou Er03	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
Code d'erreur E2 ou EH	L'appareil est trop chaud.	Laissez l'appareil refroidir.
Code d'erreur E5 ou E6	Défaut d'alimentation électrique/Tension d'alimentation incorrecte	Faites vérifier le branchement électrique par un installateur.
Code d'erreur E8	L'entrée d'air est obstruée.	Vérifiez l'entrée d'air.
Autre code d'erreur	Autre dysfonctionnement.	Prenez contact avec le service après-vente.

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

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

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

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

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



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

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

Déclaration de conformité



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

INHALT

Ihr Kochfeld

Einführung	4
Induktionskochfeld	5
Bedienfeld	6

Sicherheit

Überhitzungsschutz	7
Gardauerbegrenzung	7
Gesund kochen	7

Verwendung

Induktionsgeräusche	8
Kochgeschirr	8
Leistungsstufen einstellen	9
Warmhaltefunktion	10
Ankochautomatik	10
Weitere Funktionen	10
Anzeigen auf dem Display	11
Verwenden des Timers	11
Leistungsstufen	12

Bedienung

Kochvorgang starten	13
Kochvorgang beenden	15
Ankochautomatik einschalten	15
Warmhaltefunktion einschalten	15
Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden	16
Timer-Steuerung	17
Unterbrechen des Garvorgangs	20
Kindersicherung	20
Grillfunktion	21
Wiederherstellungsfunktion	22

Einstellungen

Benutzereinstellungen ändern	23
------------------------------	----

Installation

Leistungsbegrenzung	24
---------------------	----

Pflege

Reinigung	26
-----------	----

Technische Daten

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	27
---	----

Fehlerbehebung

Allgemeine Hinweise	28
---------------------	----

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	30
-------------------------------------	----

Einführung

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

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

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

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

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie sie zum späteren Nachlesen gut auf.

Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzdokument für Kundendiensttechniker.

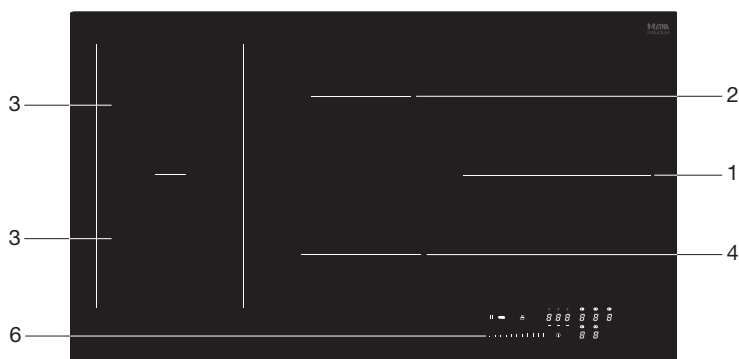
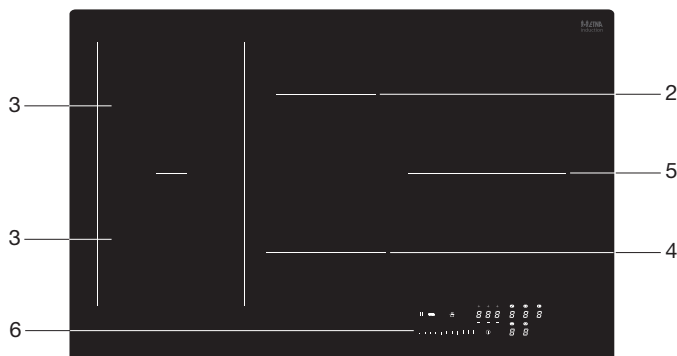
Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.

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

Die Installationsanweisungen liegen separat bei.

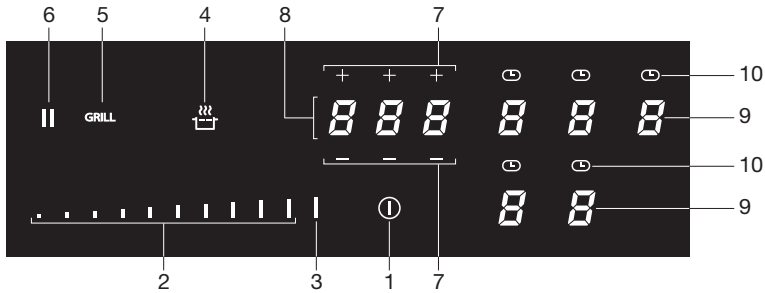
Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

Induktionskochfeld



1. Kochzone ø 27,5 cm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)
2. Kochzone ø 14,5 cm / 1,4 kW (Boost 1,85 kW)
3. Bridge-Induktionskochzone 19,5 × 20,5 cm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
4. Kochzone ø 17,5 cm / 1,4 kW (Boost 2,1 kW)
5. Kochzone ø 23 cm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)
6. Bedienfeld

Bedienfeld



1. Ein/Aus-Taste
2. Schieberegler (0 bis 9) für die folgenden Funktionen:
 - *Einstellen von Werten*
3. Boost-Taste
4. Warmhaltetaste
5. Grillfunktion
6. Pause
7. Minus-/Plustaste für den Timer
8. Timeranzeige
9. Kochzonentaste und Kochzonendisplay
10. Timerfunktion für jede Kochzone



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!



Bei der Erstinbetriebnahme des Kochfelds blinkt die Warmhaltetaste. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Einrichtungsmodus. Bitten Sie einen Installateur, die Leistungsbegrenzung einzustellen (siehe Kapitel „Installation“) oder warten Sie 2 Minuten. Nach 2 Minuten ist das Kochfeld einsatzbereit.

Überhitzungsschutz

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

Gardauerbegrenzung



Die Gardauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie tritt in Funktion, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit	Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit
1	516 Minuten	7	138 Minuten
2	402 Minuten	8	108 Minuten
3	318 Minuten	9	90 Minuten
4	258 Minuten	P	5 Minuten (schaltet danach auf Stufe 9 zurück)
5	210 Minuten		
6	138 Minuten	Warmhalten	120 Minuten

Gesund kochen

Rauchpunkte verschiedener Ölsorten

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

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

Induktionsgeräusche

Ticken

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

Töpfe geben Geräusche von sich

- Auch die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Ursache ist der Energiestrom vom Kochfeld zum Topf. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

Lüfter gibt Geräusche von sich

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

Kochgeschirr

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone.
- Für das Induktionskochen wird spezielles Kochgeschirr benötigt.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
 - ▷ einem mindestens 2,25 mm dicken Boden;
 - ▷ einem sauberen und ebenen Boden.
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem Gütezeichen „Class Induction“.



Töpfe und Pfannen, die vorher bereits auf einem Gasherd benutzt wurden, sind für Induktionskochfelder nicht mehr geeignet!



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

Geeignet	Ungeeignet
spezielles Edelstahl-Kochgeschirr	Keramik
Class Induction	Edelstahl
robuste Emailletöpfe	Porzellan
Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen	Kupfer/Aluminium/Kunststoff



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr! Wenn der Topf zu trocken ist, kann das Email bei hoher Induktionsleistung abspringen und der Topfboden kann sich verziehen.

VERWENDUNG

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

Minstdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens
 - ▷ 9 cm betragen bei einem Zonendurchmesser von 14,5 und 17,5 cm
 - ▷ 11 cm bei einer Kochzonengröße von 19,5 × 20,5 cm und bei einem Zonendurchmesser von 23 und 27,5 cm
 - ▷ 23 cm bei miteinander verbundenen Bridge-Zonen
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Kochgeschirrerkennung

Wenn geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt wird, so erkennt die Zone dies automatisch. Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf. Die Leistungsstufe kann eingestellt werden.

- Wenn kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone steht, leuchtet beim Einstellen der Leistungsstufe das Kochgeschirrerkennungssymbol auf. Sobald geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt wird, erlischt das Symbol wieder.
- Auch wenn das Kochgeschirr während des Garens von der Kochzone genommen wird, leuchtet das Kochgeschirrerkennungssymbol auf. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Das Symbol erlischt wieder, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Zone gestellt wird. Die Kochzone schaltet sich automatisch wieder mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.

Grillplatten

Das Kochfeld verfügt (je nach Modell) über eine Grillfunktion für die Verwendung einer Grillplatte. Diese Funktion hält die Grillplatte auf einer idealen Temperatur für das Grillen.

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen. Daneben gibt es noch die Stufe „Boost“ (P). Nach dem Einschalten des Kochfelds können Sie innerhalb von 5 Sekunden die gewünschte Kochzone auswählen. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Leistungsstufe ein. Berühren Sie den Schieberegler, um eine Anfangseinstellung auszuwählen. Streichen Sie bei Bedarf mit dem Finger über den Schieberegler, um die Leistungsstufe zu ändern.

Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Leistung erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie den Schieberegler los. Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion („P“) können Sie kurzzeitig (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

Leistungsbegrenzung

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert.

Warmhaltefunktion

Verwenden Sie diese Funktion zum Warmhalten von Speisen direkt nach dem Garen (bei ca. 70 °C).

- So wird verhindert, dass Flüssigkeiten überkochen oder Gargut am Boden des Kochgeschirrs anbrennt.
- Die Funktion kann unabhängig voneinander auf allen Kochzonen aktiviert werden.
- Wenn das Kochgeschirr von der Kochzone genommen wird, bleibt die Warmhaltefunktion noch etwa 10 Minuten lang aktiv. Die maximale Warmhaltedauer beträgt 2 Stunden.

Ankochautomatik

Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf Leistungsstufe 9 eingeschaltet, um sie schnell auf die notwendige Temperatur zu bringen. Nach einer voreingestellten Wartezeit wird die Leistung wieder auf die vorgegebene Stufe zurückgeschaltet. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8 verfügbar.

Leistungsstufe	Ankochzeit (in Sekunden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Weitere Funktionen

- Pause
 - Alle Kochzonen werden vorübergehend ausgeschaltet und können danach mit unveränderten Einstellungen wieder eingeschaltet werden.
- Kindersicherung
 - Um zu verhindern, dass (insbesondere während der Reinigung) unbeabsichtigt Kochzonen eingeschaltet werden, kann das Bedienfeld (mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste) gesperrt werden.
- Grillfunktion
 - Diese Funktion erlaubt die optimale Verwendung einer Grillpfanne mit verbundenen Kochzonen durch die Wahl der passenden Leistung.

Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
	Leistungsstufe „0“
	Leistungsstufe („1“ = geringe Leistung, „9“ = hohe Leistung)
	Boost-Funktion aktiv
	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Topferkennungssymbol).
	Bridge-Kochzonen sind miteinander verbunden (nur bei bestimmten Modellen).
	Ankochautomatik ist aktiviert.
	Grillfunktion ist aktiviert
	Warmhaltefunktion ist aktiviert, Temperatur wird automatisch auf ca. 70 °C gehalten.
	Pausenfunktion ist aktiviert, das Kochfeld ist im Pausenmodus.
	Kindersicherung ist aktiviert, Bedienfeld ist gesperrt.
	 Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, sodass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, solange das „H“ noch angezeigt wird. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
	Fehlercode, siehe Kapitel „Störungstabelle“.
	Demo-Modus aktiv

Verwenden des Timers

Der Timer kann auf drei unterschiedlichen Arten verwendet werden:

- **Als Kurzzeituhr (die Zeit läuft abwärts):** Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarmsignal.
 - ▷ Die Kurzzeituhr kann auf maximal 9 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.
 - ▷ Die Kurzzeituhr kann auch bei abgeschaltetem Kochfeld verwendet werden.
 - ▷ Die Kurzzeituhr kann nur eingestellt oder ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.
 - ▷ Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf die Timertaste.
- **Als Abschalttimer:** Der Timer ist mit einer aktiven Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet und ein Alarm ertönt.
 - ▷ Für jede aktive Kochzone kann ein Abschalttimer mit einem Maximum von 1 Stunde und 59 Minuten eingestellt werden.
 - ▷ Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf die Timertaste.
- **Als Stoppuhr (die Zeit läuft aufwärts): Anzeige der verstrichenen Garzeit**
 - ▷ Die Stoppuhr ist mit einer Kochzone verbunden.

Leistungsstufen

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

Leistungsstufe „Boost“:

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

Leistungsstufe 9:

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

Leistungsstufen 7 und 8:

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

Leistungsstufen 4–6:

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

Leistungsstufen 1–3:

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

Kochvorgang starten

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten bzw. den Schieberegler legen. Sie brauchen nicht fest zu drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren.

Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu bedienen.

Nach jeder Betätigung einer Taste oder des Schiebereglers wird ein Tonsignal wiedergegeben.

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ Auf allen Kochzonendisplays wird „0“ angezeigt. Damit wird signalisiert, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet.



2. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochzone.



Achten Sie darauf, dass die Topfunterseite sowie die Oberfläche der Kochzone sauber sind.

3. Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr automatisch.
 - ▷ Ein einzelner Signalton wird wiedergegeben.
 - ▷ Die Anzeige „0“ auf dem Display der ausgewählten Kochzone leuchtet ca. 10 Sekunden lang deutlich auf.



- ▷ Um eine andere Kochzone auszuwählen, betätigen Sie die Taste der gewünschten Kochzone oder stellen Sie einen weiteren Topf bzw. eine weitere Pfanne auf eine andere Kochzone.

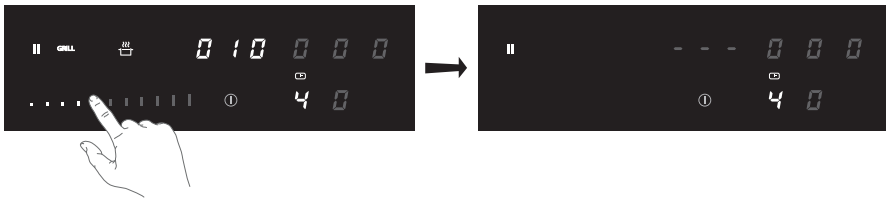
BEDIENUNG

4. Stellen Sie mit dem Schieberegler oder der Boost-Taste innerhalb von 10 Sekunden die Leistungsstufe ein.

► Die Kochzone wird automatisch mit der eingestellten Stufe gestartet.



- Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Leistungsstufe.
► Nach 10 Sekunden wird der Schieberegler deaktiviert, die Garzeitanzeige erlischt.



Wenn das Symbol „Kochgeschirrererkennung“ auf dem Display erscheint:



- steht kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder das Kochgeschirr steht auf der falschen Zone
 - ist das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion ungeeignet
 - ist das Kochgeschirr zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone
- Die Kochzone funktioniert nicht, solange kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone steht.



Erfolgt 20 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Kochvorgang beenden

1. Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie Leistungsstufe „0“ ein.
2. Schalten Sie das Kochfeld mit der Ein/Aus-Taste aus.



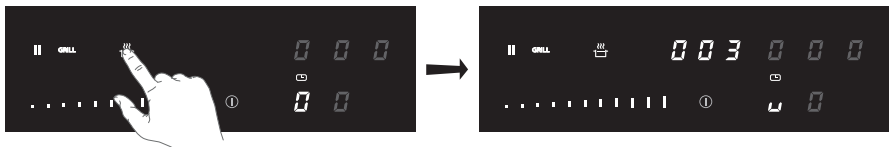
*Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird das Symbol **H** angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine ungefährliche Temperatur erlischt das Symbol wieder. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit dem nächsten Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die noch heiße Kochzone.*

Ankochautomatik einschalten

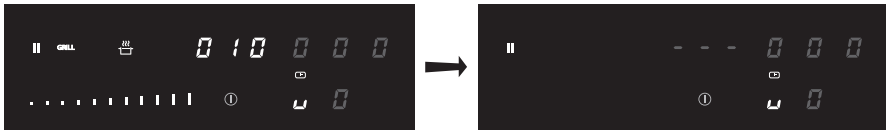
1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Halten Sie den Schieberegler mindestens 3 Sekunden lang auf der gewünschten Position gedrückt.
 - *In der Anzeige werden abwechselnd „A“ und die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt. Nach dem Ende der Ankochzeit wird die Kochzone automatisch auf die ausgewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet. Diese Stufe wird dann dauerhaft auf dem Display der Kochzone angezeigt.*
3. Um die Ankochautomatik zu stoppen, wählen Sie die Kochzone aus und berühren Sie den Schieberegler.

Warmhaltefunktion einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie Kochgeschirr auf eine der Kochzonen.
2. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
 - *Die Anzeige „0“ auf dem Display der ausgewählten Kochzone leuchtet deutlich auf, ein einzelner Signalton ertönt.*
3. Berühren Sie die Warmhaltetaste.
 - *Auf dem Display wird das Warmhaltesymbol „u“ angezeigt. Die Warmhaltefunktion ist nun aktiviert.*



- Nach 10 Sekunden wird der Schieberegler deaktiviert, die Garzeitanzeige erlischt.



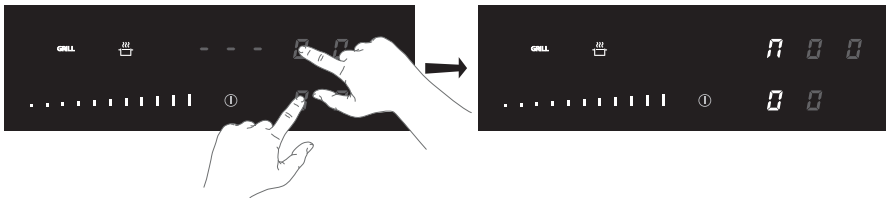
4. Wählen Sie die Leistungsstufe „0“ oder berühren Sie die Warmhaltetaste, um die Warmhaltefunktion wieder abzuschalten.

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

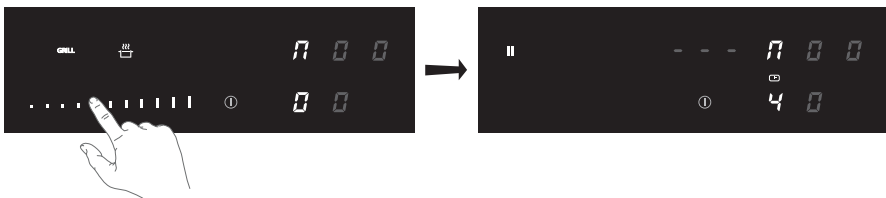
Zwei Bridge-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone mit einer gemeinsamen Leistungseinstellung, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne verwendet werden kann. Das Kochgeschirr muss dabei groß genug sein, um gleichzeitig den Mittelpunkt der vorderen und der hinteren Kochzone zu bedecken.

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen Topf bzw. eine Pfanne mit ausreichender Größe auf die beiden Bridge-Induktionszonen.
2. Halten Sie die beiden linken Kochzonentasten gleichzeitig gedrückt.
 - Das Display der hinteren Kochzone zeigt das Verbindungssymbol, um anzuzeigen, dass die beiden Kochzonen miteinander verbunden sind.



3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Leistungsstufe für die beiden miteinander verbundenen Kochzonen ein.



4. Um die Leistungsstufen der Bridge-Kochzone später zu ändern, berühren Sie zuerst die Taste für die vordere Kochzone.

Bridge-Induktionskochzonen trennen

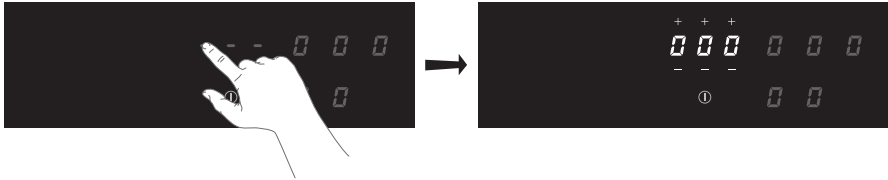
1. Berühren Sie gleichzeitig die Kochzonentasten der beiden miteinander verbundenen Kochzonen.
 - Das Verbindungssymbol auf dem Display der hinteren Zone erlischt.

Timer-Steuerung

Verwendung der Kurzzeituhr (die Zeit läuft rückwärts)

Das Kochfeld ist eingeschaltet, es ist keine Kochzone ausgewählt.

1. Betätigen Sie die Timertaste, um die Kurzzeituhr zu aktivieren.
 - „000“ blinkt auf dem Timerdisplay.



2. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten).
 - Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.
 - 5 Sekunden nach dem Einstellen der Zeit beginnt der Timer zu laufen.
 - Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.



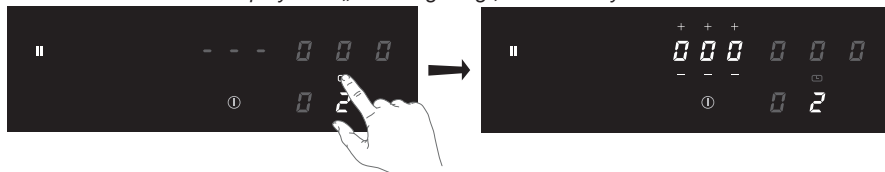
- Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Sekunden.
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Timerdisplay blinkt.
3. Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie das Timerdisplay.
 - Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.



Berühren Sie die Timertaste und danach die Taste „-“, um die Zeit auf „000“ zu stellen und so die Kurzzeituhr abzuschalten, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Abschalttimer benutzen

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus und stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Leistungsstufe ein.
2. Berühren Sie das Timersymbol über der zugehörigen Kochzone.
 - ▷ Auf dem Timerdisplay wird „000“ angezeigt, das Timersymbol blinkt.



3. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 1 Stunden und 59 Minuten).
 - ▷ Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.
 - ▷ Um einen Wert von weniger als 1 Stunde einzustellen, stellen Sie als linke Ziffer „0“ ein.
 - ▷ 5 Sekunden nach dem Einstellen der Zeit beginnt der Timer zu laufen.
 - ▷ Berühren Sie die entsprechende Kochzonentaste, um die verbleibende Zeit anzeigen zu lassen.
 - ▷ Das Timersymbol der aktiven Abschalttimer leuchtet hell auf.



- ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
 - ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Timerdisplay blinkt.
4. Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie eine beliebige Taste.
 - ▷ Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.

Ändern der Garzeit

Der Abschalttimer lässt sich jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Berühren Sie das Timersymbol über der Kochzone, für die Sie den Abschalttimer ändern möchten.
 - ▷ Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das hell aufleuchtende Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.
 - ▷ Das Timerdisplay zeigt die eingestellte Zeit.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Zeit ein.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

1. Berühren Sie die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die verbleibende Zeit anzeigen lassen möchten.
 - ▷ Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das hell aufleuchtende Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.
 - ▷ In der Zeitanzeige wird die verbleibende Gardauer angezeigt.
 - ▷ Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Sekunden.

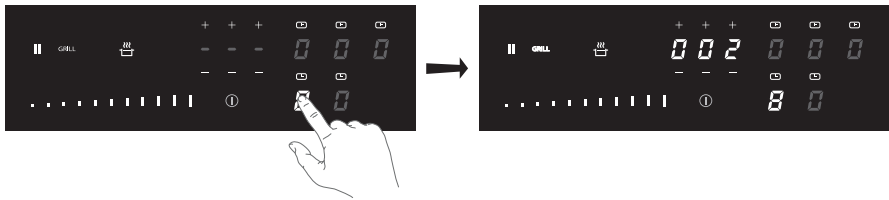
Deaktivieren des Abschalttimers

So schalten Sie den Abschalttimer ab, wenn die eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist:

1. Berühren Sie das Timersymbol über der Kochzone, deren Abschalttimer Sie deaktivieren möchten.
 - ▷ Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das hell aufleuchtende Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.
2. Berühren Sie die Taste „-“, um die Zeit „000“ einzustellen.
 - ▷ Das Timersymbol leuchtet nun nicht mehr hell.

Verwenden der Stoppuhr (die Zeit läuft vorwärts)

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
 - ▷ Auf dem Timerdisplay wird die verstrichene Gardauer der ausgewählten Kochzone angezeigt.
 - ▷ Nach 10 Sekunden erlischt die Anzeige der Garzeit, stattdessen erscheint „---“.

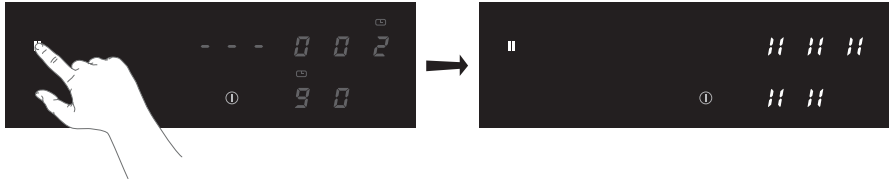


2. Schalten Sie die Kochzone ab, um die Garzeitanzeige zu stoppen.

Unterbrechen des Garvorgangs

Diese Funktion schaltet alle Kochzonen (max. 10 Minuten lang) ab, auch alle Timer werden vorübergehend angehalten.

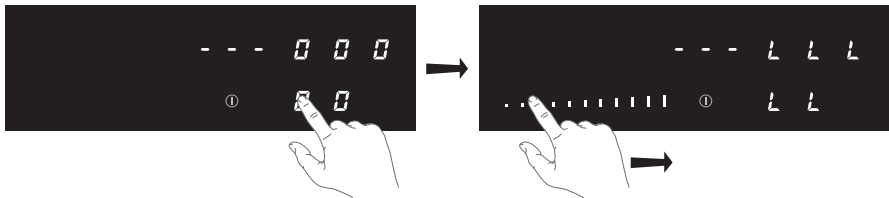
1. Halten Sie die Pausentaste 2 Sekunden lang gedrückt.
 - ▷ *Das Pausensymbol erscheint.*



2. Halten Sie zur Bestätigung die Pausentaste erneut 2 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt.
 - ▷ *Die Pausentaste blinkt.*
3. Berühren Sie die Kochzonentaste, der Garvorgang wird fortgesetzt.
 - ▷ *Wenn die Pausenfunktion nicht nach 10 Minuten von Hand wieder aufgehoben wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.*

Kindersicherung

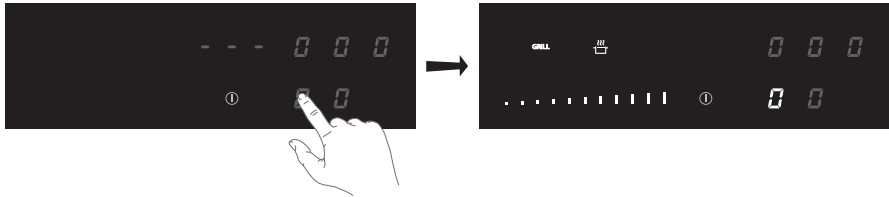
1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie eine Kochzonentaste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Bewegen Sie nun innerhalb von 10 Sekunden den Schieberegler von links nach rechts.
 - ▷ *Auf allen Displays erscheint das Symbol „L“.*



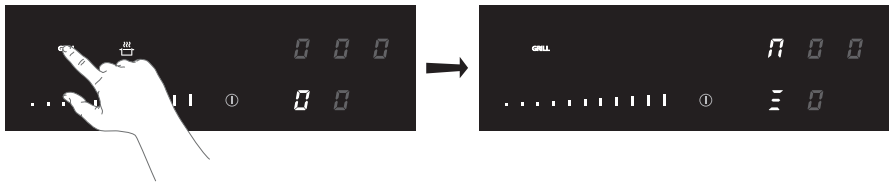
- ▷ *Das Kochfeld ist nun gesperrt. Nach 10 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.*
3. Um die Sperre aufzuheben, schalten Sie das Kochfeld ein, betätigen Sie eine Kochzonentaste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Bewegen Sie danach den Schieberegler von rechts nach links.
 - ▷ *Das Symbol „L“ erlischt auf allen Displays, stattdessen erscheint „0“ oder „H“.*
 - ▷ *Die Kindersicherung ist nun deaktiviert.*

Grillfunktion

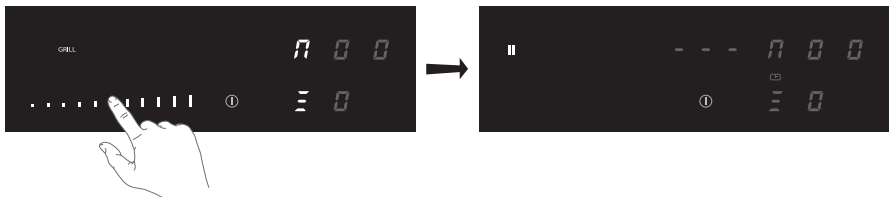
1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie eine Grillplatte auf die gewünschten Bridge-Induktionszonen.
2. Berühren Sie die Kochzonentaste der vorderen linken Kochzone.



3. Berühren Sie dann die Grilltaste.
► Auf dem hinteren Kochzonendisplay erscheint das Verbindungssymbol, auf dem vorderen das Grillsymbol.



4. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Leistungsstufe des Grills ein.
► Die Grillfunktion ist damit aktiviert.



Ändern der Leistungsstufe und Ausschalten der Grillfunktion

1. Nach dem Berühren der Kochzonentaste vorne links können Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Leistungsstufe einstellen oder durch Berühren der Grilltaste die Grillfunktion abschalten.

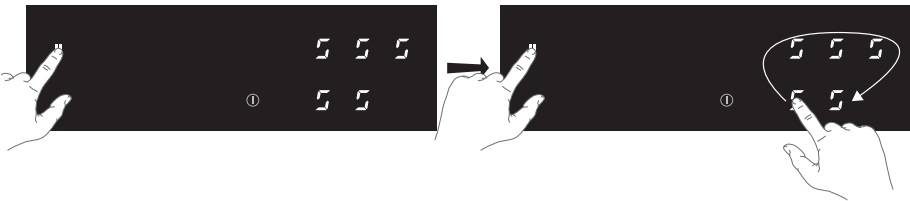
Wiederherstellungsfunktion

Wenn das Kochfeld versehentlich mit der Ein/Aus-Taste ausgeschaltet wurde, können Sie mit der Wiederherstellungsfunktion alle Einstellungen wiederherstellen.

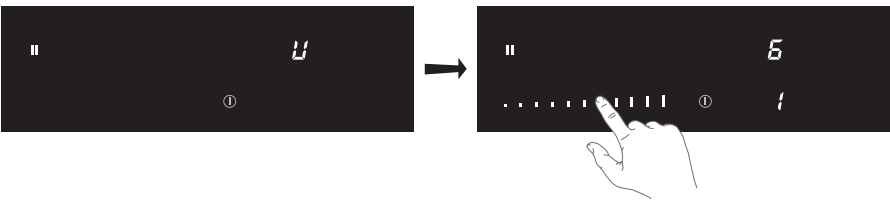
1. Berühren Sie innerhalb von 6 Sekunden die Ein/Aus-Taste und halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt.
 - *Das Pausensymbol blinkt.*
2. Berühren Sie nun sofort die Pausentaste.
 - *Damit sind die vorherigen Einstellungen wiederhergestellt.*

Benutzereinstellungen ändern

- 1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Kochfeld einzuschalten. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste innerhalb von 3 Sekunden erneut.
 - Das Kochfeld wechselt in den Standby-Modus.
 - Die Pausentaste blinkt (maximal 60 Sekunden).
- 2. Berühren Sie die Pausentaste und halten Sie sie gedrückt.
- 3. Berühren Sie nun links vorne beginnend und im Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.



- Im Display für die Kochzone links vorne wird der aktuelle Menüpunkt angezeigt: „U“ und ein Zahlenwert blinken abwechselnd.
- 4. Wählen Sie mit dem Schieberegler die Einstellung, die Sie ändern möchten.
 - Auf dem Display der Kochzone links vorne erscheint die Nummer des aktuellen Menüpunkts.



- 5. Halten Sie die Ein/Aus-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um die Einstellung zu speichern und das Menü zu verlassen.
 - Berühren Sie die Pausentaste, um das Menü zu verlassen, ohne die geänderte Einstellung zu speichern.

Die folgende Tabelle zeigt die verschiedenen Einstellmöglichkeiten.

Menüpunkt	Funktion	Wert
U2	Lautstärke des Tastentons	1 – 9 (Standard: 9)
U3	Lautstärke des Tonsignals	1 – 9 (Standard: 9)
U4	Displayhelligkeit	0 – 9 (Standard: (0, hellste Einstellung))
U5	Timeranimation	0: Timeranimation aus 1: Timeranimation an (Standardeinstellung)
U6	Automatische Kochgeschirrerkennung	0: Automatische Kochgeschirrerkennung aus 1: Automatische Kochgeschirrerkennung an (Standardeinstellung)
U7	Länge des Tonsignals	0 – 2 (Standard: 0)

Leistungsbegrenzung



Die Einstellung der Leistungsbegrenzung sollte nur von einem zugelassen und qualifizierten Installateur vorgenommen werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsvorschriften und die Installationsanweisungen sorgfältig durch.

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert.

- Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7400 W voreingestellt, kann aber auf 1400 W, 2300 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W, 6000 W oder 10400 W geändert werden.

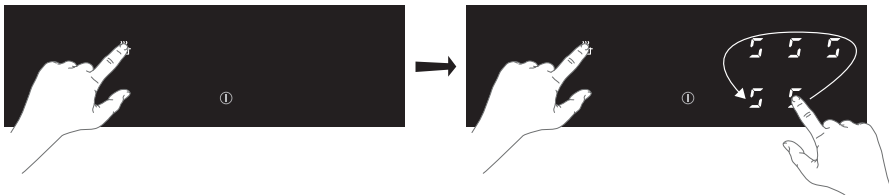
Konfiguration der Leistungsbegrenzung

Bevor Sie Änderungen an der Konfiguration vornehmen, stellen Sie sicher, dass sich kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld befindet!

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, die Sicherung herausnehmen oder den Sicherungsautomaten abschalten.
2. Stellen Sie die Stromversorgung nun wieder her.
 - Die Warmhaltetaste blinkt.

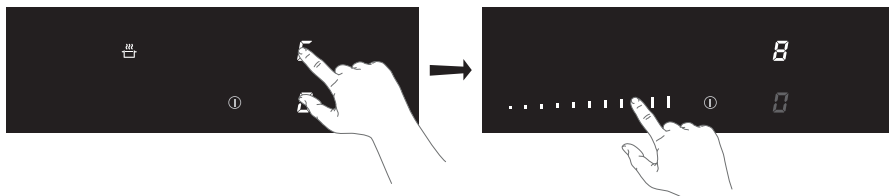
- **Führen Sie nun innerhalb von 2 Minuten die folgenden Schritte durch:**
- **Vergewissern Sie sich, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.**

3. Berühren Sie die Warmhaltetaste und halten Sie sie gedrückt.
4. Berühren Sie nun in der Mitte vorne beginnend und gegen Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.



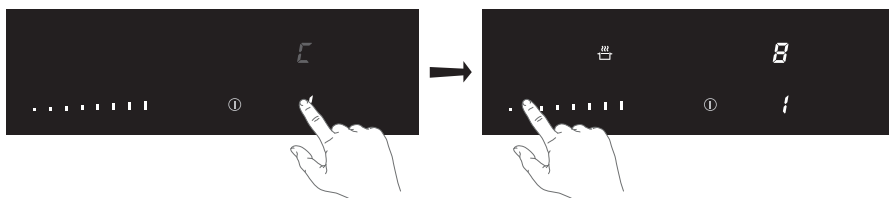
INSTALLATION

- ▷ Ein Tonsignal weist auf einen Bedienfehler hin. Bitte wiederholen Sie in diesem Fall das Verfahren ab Schritt 3.
- ▷ Auf dem Display der Kochzone links hinten blinken abwechselnd „C“ und „0“.
- ▷ Auf dem Display der Kochzone links vorne wird der eingestellte Wert angezeigt.



5. Berühren Sie die Taste der Kochzone links hinten und stellen Sie mit dem Schieberegler den Wert „8“ ein.
 - ▷ Auf dem Display der mittleren hinteren Kochzone blinken abwechselnd „C“ und „8“.
6. Berühren Sie nun die Taste der Kochzone vorne links und stellen Sie die gewünschte Leistungsbegrenzung mit dem Schieberegler ein.

Position des Schiebereglers	Leistungsbegrenzung:
0	10400 W
1	7400 W
2	6000 W
3	4600 W
4	3700 W
5	3000 W
6	2300 W
7	1400 W



7. Halten Sie nun die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis alle Displays erlöschen.
 - ▷ Das Kochfeld kann nur mit der eingestellten Leistungsbegrenzung betrieben werden.

Reinigung



Aktivieren Sie vor jeder Reinigung des Kochfelds die Kindersicherung.

Wir empfehlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. So verhindern Sie, dass übergekochte Speisen die Glasoberfläche beschädigen.

Tägliche Reinigung

1. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) und ein feuchtes Tuch.
2. Mit Tuch oder Papiertuch abtrocknen.

Stark verschmutzte Glasoberfläche

1. Entfernen Sie Speisereste, angebrannte Fett- und Zuckerrückstände sowie hartnäckige Flecken unverzüglich mit einem Schaber vom Kochfeld, auch wenn es noch heiß ist! Zucker- und andere Lebensmittelmrückstände können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen.
2. Führen Sie nach dem Entfernen von hartnäckigen Flecken die normalen täglichen Reinigungsschritte durch.
3. Wenn das Reinigungsergebnis nicht zufriedenstellend ist, wiederholen Sie die obigen Schritte, falls nötig mehrmals.



Keine Reinigungsprodukte verwenden, die Scheuermittel enthalten.

Keine Stahlwolle, Kratzschwämme oder anderen scharfen Objekte verwenden.



Das Kochfeld kann nach dem Gebrauch noch sehr heiß sein! Berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds direkt nach dem Kochen ggf. Topfhandschuhe.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	KIF880DS / KIF880ZT		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	5		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen		
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	23	14,5	17,5
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	182,6	170,5	162,7
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich L x B in cm	2x 19,5x20,5		
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	159,5		
Energieverbrauch des Kochfelds je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	166,9		

Modellbezeichnung	KIF890ZT		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	5		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen		
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	27,5	14,5	17,5
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	196,5	170,5	162,7
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich L x B in cm	2x 19,5x20,5		
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	159,5		
Energieverbrauch des Kochfelds je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	169,7		

Allgemeine Hinweise

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

Störungstabelle

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal. 2 Minuten warten, bevor Sie das Kochfeld benutzen.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch entsteht durch die Erwärmung des Geräts.	Das ist normal. Der Geruch verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Auf dem Kochfeld bleibt nach dem Reinigen ein Abdruck des Kochgeschirrbodens zurück.	Verunreinigter Topfboden.	Reinigen Sie das Induktionskochfeld mit einem Glaskeramikreiniger und beseitigen Sie alle Fett- und sonstigen Rückstände vom Topfboden.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Ein voreingestellter Timer ist abgelaufen.	Betätigen Sie die Timertaste, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Kontrollieren Sie die Sicherungen, den Schalter und die Steckdose.
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode  oder Er03	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
Fehlercode E2 oder EH	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Fehlercode E5 oder E6	Fehlerhafte Spannungsversorgung / falsche Anschlussspannung.	Lassen Sie den Anschluss von einem Elektroinstallateur überprüfen.
Fehlercode E8	Der Lufteinlass ist verstopft oder blockiert.	Lufteinlass überprüfen.
Anderer Fehlercode	Es liegt ein anderes Problem vor.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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

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

Konformitätserklärung



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

La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le
numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se
trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf
der Garantiekarte.



838733

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

 **ETNA**[®]
KEUKENAPPARATUUR