

GEBRUIKSAANWIJZING INSTRUCTIONS FOR USE MODE D'EMPLOI BEDIENUNGSANLEITUNG

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

KI130ZT

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar



NL	Handleiding	NL 3 - NL 19
EN	Manual	EN 3 - EN 19
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 19
DE	Anleitung	DE 3 - DE 19

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



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



Tip - Conseil - Tipp

INHOUDSOPGAVE

<i>Uw inductiekookplaat</i>	
Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	5
<i>Gebruik</i>	
Pannen	6
Pendelen van het vermogen	7
Inductiegeluiden	8
Kookduurbegrenzing	8
Temperatuurbeveiliging	9
<i>Bediening</i>	
Inschakelen en vermogen instellen	10
Uitschakelen	10
Kinderslot	11
Restwarmte-indicatie	11
Boost en Power Boost	11
Kooktimer/wekker	12
<i>Koken</i>	
Kookstanden	14
<i>Onderhoud</i>	
Reinigen	15
<i>Storingen</i>	
Algemeen	16
Storingstabel	16
<i>Technische gegevens</i>	
Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	18
<i>Milieu aspecten</i>	
Afvoeren toestel en verpakking	19

UW INDUCTIEKOKPLAAT

Inleiding

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

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

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

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



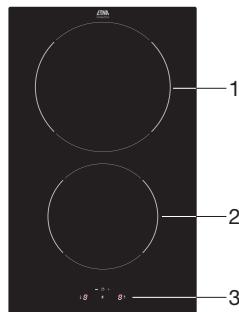
Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

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

Veel kookplezier!

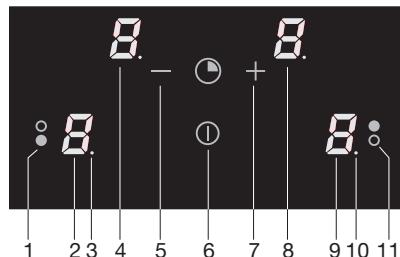
UW INDUCTIEKOKPLAAT

Beschrijving



1. Kookzone achter Ø 200 mm (2,3 kW/3,0 kW boost)
2. Kookzone voor Ø 160 mm (1,4 kW)
3. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Selectietoets voorste kookzone
2. Vermogen / Restwarmte indicatie
3. Voorste kookzone aktief indicatie
4. Timer display
5. Min (-) toets
6. Aan-/uittoets
7. Plus (+) toets
8. Timer display
9. Vermogen / Restwarmte indicatie
10. Achterste kookzone aktief indicatie
11. Selectietoets achterste kookzone

GEBRUIK

Pannen

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.



Let op

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



Tip

Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt.

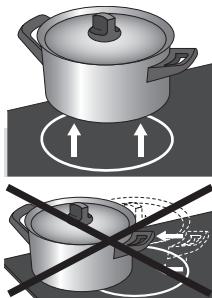
Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium



Let op

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

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



Let op!

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



Let op!

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

Minimale pandiameter

- De minimale pandiameter bedraagt 11 cm (bij een kookzone van Ø 160 mm) en 14,5 cm (bij een kookzone van Ø 200 mm). Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

Snelkookpannen

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

Het vermogen past zich aan

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

Pendelen van het vermogen

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



Let op!

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

GEBRUIK

Inductiegeluiden

Tikkend geluid

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

Pan maakt geluid

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

Ventilator maakt geluid

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

Kookduurbegrenzing



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

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1	8 uur
2	6 uur
3	5 uur
4	5 uur
5	4 uur
6	1,5 uur
7	1,5 uur
8	1,5 uur
9	1,5 uur
boost (P)	5 min. (achterste zone)

GEBRUIK

Temperatuurbeveiliging

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

BEDIENING

Inschakelen en vermogen instellen

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

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk op de aan-/uittoets.
 - ▷ *Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display verschijnt bij elke kookzone een ‘0’. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden vanzelf uit.*
3. Druk op de selectietoets van de gewenste kookzone.
 - ▷ *De ‘0’ bij de geselecteerde kookzone licht helder op.*
4. Selecteer met de – en + toetsen het gewenste vermogen. Wanneer u direct de – toets selecteert, schakelt de kookzone in op vermogensstand 9.
 - ▷ *Het ingestelde vermogen is zichtbaar in de display.*

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

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

1. Druk op de selectietoets van de uit te schakelen kookzone.
2. Schakel de kookzone naar ‘0’ met de – toets.
 - ▷ *De kookzone schakelt uit.*
 - ▷ *Als alle kookzones ingesteld zijn op ‘0’ en er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 20 seconden automatisch uit.*

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

Meerdere kookzones zijn actief.

1. Druk op de aan-/uittoets om alle kookzones tegelijk uit te schakelen.
 - ▷ *U hoort een geluidssignaal. Alle displays zijn uit.*
 - ▷ *De kookplaat is uitgeschakeld.*

BEDIENING

Kinderslot

Kinderslot inschakelen

1. Druk op de aan-/uittoets.
 - ▷ *In de displays van de kookzones wordt een decimale punt weergegeven.*
2. Druk nu binnen 10 seconden, gedurende minimaal drie seconden, gelijktijdig op de selectietoets voor de achterste kookzone en de – toets. Laat de toetsen los en druk daarna opnieuw op de selectietoets voor de achterste zone.
 - ▷ *In de displays van de kookzones verschijnt gedurende enkele seconden 'L'. Het kinderslot is ingeschakeld.*

Kinderslot uitschakelen

1. Druk op de aan-/uittoets.
 - ▷ *In de displays van de kookzones verschijnt gedurende enkele seconden 'L'.*
2. Druk nu binnen 10 seconden, gedurende minimaal drie seconden, gelijktijdig op de selectietoets voor de achterste kookzone en de – toets. Laat de toetsen los en druk daarna opnieuw op de – toets.
 - ▷ *In de displays van de kookzones verschijnt '0'.*
 - ▷ *Het kinderslot is uitgeschakeld.*



Tip

Zet de kookplaat in de kinderslot modus voordat u de kookplaat reinigt. Hiermee voorkomt u dat de kookplaat per ongeluk inschakelt.

Restwarmte-indicatie

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

Boost

De achterste kookzones is voorzien van een 'boost' (P) stand. Met deze stand kookt u gedurende een korte tijd (maximaal 5 minuten) met extra groot vermogen. De kookzone schakelt na die tijd automatisch terug naar stand 9.

BEDIENING

Boost inschakelen

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk op de selectietoets van de achterste kookzone.
 - ▷ *De '0' bij de geselecteerde kookzone licht helder op.*
3. Selecteer met de – en + toetsen vermogensstand 9.
4. Wanneer u direct de – toets selecteert, schakelt de kookzone in op vermogensstand 9.
5. Druk direct hierna op de + toets.
 - ▷ *Stand 'P' verschijnt in de display van de kookzone.*

Boost functie uitschakelen

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

1. Druk op de selectietoets van de kookzone.
2. Druk direct hierna op de – toets.
 - ▷ *De 'P' verdwijnt uit de display en de kookzone schakelt terug naar vermogensstand 9.*

Kooktimer/wekker

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

Selecteer de gewenste functie:

1. **Kooktimer** — de timer is gekoppeld aan een kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken schakelt de kookzone automatisch uit.
2. **Wekker** — de wekker geeft nadat de ingestelde tijd is verstreken alleen een geluidssignaal.

BEDIENING

Kooktimer inschakelen, activeren en uitschakelen

1. Druk tegelijkertijd op de – en + toetsen.
 - ▷ *Wanneer u voorafgaand hieraan al een kookzone hebt ingeschakeld, licht de bijbehorende display feller op. De kooktimer die u nu instelt geldt voor deze kookzone. De decimale punt naast de vermogensinstelling betekent dat de timer voor deze zone is geactiveerd.*
 - ▷ *De wekker kan ook worden geactiveerd zonder dat er een kookzone is geselecteerd. Twee knipperende decimale punten geven aan dat de wekker aftelt.*
2. Stel de kooktijd in met de – of + toets.
 - ▷ *Wanneer u op ‘–’ drukt staat de tijd ingesteld op 30 minuten.*
 - ▷ *Indien u de + toets ingedrukt houdt loopt de tijd in toenemend tempo op.*
3. Controleer de resterende tijd door de betreffende kookzone te selecteren en daarna tegelijkertijd op de – en + toets te drukken.
4. Pas de kooktijd aan met de – of + toets.
 - ▷ *Nadat de ingestelde tijd is afgelopen knippert ‘00’ in de display, alsmede de decimale punt van de timer. U hoort bovendien een zich herhalend, kort geluidssignaal.*
5. Schakel de timer en het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken. Indien u dit niet doet, schakelt het geluidssignaal na 3 minuten automatisch uit.

KOKEN

Kookstanden

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

Gebruik ‘boost’ en stand 9 voor:

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

Gebruik stand 8 voor:

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

Gebruik stand 7 voor:

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

Gebruik stand 6 en 5 voor:

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

Gebruik stand 1 t/m 4 voor:

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

ONDERHOUD

Reinigen



Tip

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

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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



Nooit gebruiken!

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

STORINGEN

Algemeen

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

Storingstabel

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

Symtoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen. Er verschijnt een pan detectie symbool (U) in het display.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 12 cm.	Gebruik een goede pan.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.

STORINGEN

Symtoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode ER03.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode E3.	Verkeerde pan gebruikt.	Gebruik een geschikte pan voor inductiekoken.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode E6.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

TECHNISCHE GEGEVENS

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaattype	KI130ZT
Inductie	x
Aansluiting	230V - 50Hz
Maximaal vermogen kookzones en diameters	
Achter	2300/3000 W / Ø 20 cm
Voor	1400 W / Ø 16 cm
Totale aansluitwaarde	3650 W

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Identificatie van het model	KI130ZT	
Type kookplaat	Inductie	
Aantal kookzones en/of -gebieden	2	
Verwarmingstechnologie	Inductie-kookzones	
Voor cirkelvormige kookzones: diameter van het nuttige kookoppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	Ø 16,0	Ø 20,0
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken}) in Wh/kg	175,5	185,1
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	180,3	

Tips om energiezuinig te koken met kookplaten

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

MILEU ASPECTEN

Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

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



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

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



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



Conformiteitsverklaring

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

TABLE OF CONTENTS

<i>Your induction hob</i>	
Introduction	4
Description	5
Control panel	5
<i>Use</i>	
Pans	6
Switching of the power	7
Induction noises	8
Automatic shut-off	8
Temperature safety	9
<i>Operation</i>	
Switching on and power setting	10
Switching off	10
Child lock	11
Residual heat indicator	11
Boost and Power Boost	11
Cooking-timer/alarm	12
<i>Cooking</i>	
Cooking settings	14
<i>Maintenance</i>	
Cleaning	15
<i>Errors</i>	
General	16
Fault list	16
<i>Technical data</i>	
Information according regulation (EU) 66/2014	18
<i>Environmental considerations</i>	
Disposal of the appliance and packaging	19

YOUR INDUCTION HOB

Introduction

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

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

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

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



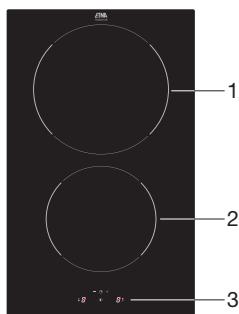
Read the separate safety instructions before using the device!

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

Enjoy your cooking!

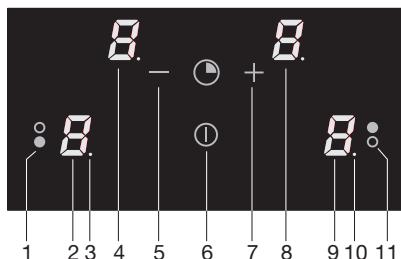
YOUR INDUCTION HOB

Description



1. Rear cooking zone Ø 200 mm (2.3 kW/3.0 kW boost)
2. Front cooking zone Ø 160 mm (1.4 kW)
3. Control panel

Control panel



1. Selection key front cooking zone
2. Power/Residual heat indicator
3. Front cooking zone active indication
4. Timer display
5. Minus (-) key
6. On/Off key
7. Plus (+) key
8. Timer display
9. Power/Residual heat indicator
10. Rear cooking zone active indication
11. Selection key rear cooking zone

USE

Pans

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Please note

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



Tip

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

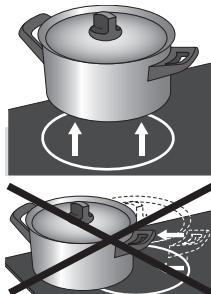
Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Solid enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium



Please note!

Be careful with enamelled sheet-steel pans:

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



Please note!

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

USE



Please note!

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

Minimum pan diameter

- The diameter of a pan must be at least 11 cm (for a cooking zone of Ø 160 mm) and 14.5 cm (for a cooking zone of Ø 200 mm). The best results are achieved by using a pan with the same diameter as the cooking zone. If a pan is too small the zone will not work.

Pressure cookers

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

The power level adjusts itself

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

Switching of the power

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



Please note

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

Induction noises

A ticking sound

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

Pans are making noise

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

The fan is making noise

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

Automatic shut-off



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

Setting	The cooking zone switches off automatically after:
1	8 hours
2	6 hours
3	5 hours
4	5 hours
5	4 hours
6	1.5 hours
7	1.5 hours
8	1.5 hours
9	1.5 hours
boost (P)	5 min. (rear zone)

USE

Temperature safety

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

OPERATION

Switching on and power setting

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

1. Place the pan in the middle of a cooking zone.
2. Touch the On/Off key.
 - ▷ *You will hear a single beep and a '0' will appear in the display next to each cooking zone. If you don't do anything else, the cooking zone will switch off automatically after 10 seconds.*
3. Touch the selection key for the cooking zone concerned.
 - ▷ *The '0' next to the selected cooking zone will light up clearly.*
4. Using the minus (-) and plus (+) keys to select the preferred power level. When you select the – key directly, the cooking zone will be switched on at power level 9.
 - ▷ *The set power is visible in the display.*

Switching off

Switching off one cooking zone

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

1. Touch the selection key for the cooking zone to be switched off.
2. Set the cooking zone to '0' with the minus (-) key.
 - ▷ *The cooking zone switches off.*
 - ▷ *The hob switches off after 20 seconds, if all cooking zones are set to '0' and no other process is being used.*

Switching off all cooking zones

Several cooking zones are active.

1. Touch the On/Off key to switch off all cooking zones.
 - ▷ *You will hear a beep. All displays are off.*
 - ▷ *The hob is switched off.*

OPERATION

Child lock

Child lock activated

1. Touch the On/Off key.
 - ▷ *The cooking zone displays will display blinking decimal points.*
2. Touch within 10 seconds simultaneously for a minimum of three seconds the rear cooking zone selection key and the minus (-) key. Release the keys and then again touch the rear cooking zone selection key.
 - ▷ *For a few seconds the cooking zone display shows 'L'.*
 - ▷ *The child lock is activated.*

Child lock deactivated

1. Touch the On/Off key.
 - ▷ *The cooking zone displays shows 'L' for a few seconds.*
2. Touch within 10 seconds simultaneously for a minimum of three seconds the rear cooking zone selection key and the minus (-) key. Release the keys and then again touch the minus (-) key.
 - ▷ *The cooking zone display shows 'L'.*
 - ▷ *The child lock is de-activated.*



Tip

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

Residual heat indicator

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

Boost

The rear cooking zone, with the 'P' symbol, is equipped with a 'Boost' level. With this level you can cook for a short period (maximum 5 minutes) at extra high power level. After this period the cooking zone automatically reduces to level 9.

OPERATION

Switch on Boost

1. Place the pan in the middle of a cooking zone.
2. Touch the selection key from the rear cooking zone.
 - ▷ *The '0' next to the selected cooking zone will light up clearly.*
3. Select power level 9 with the minus (-) and plus (+) keys.
 - ▷ *When you select the minus (-) key directly, the cooking zone will switch on at power level 9.*
4. Directly hereafter touch the plus (+) key.
 - ▷ *Level 'P' will appear in the cooking zone display.*

Switch off Boost

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

1. Touch the selection key for the activated cooking zone.
2. Directly hereafter touch the minus (-) key.
 - ▷ *The 'P' will disappear from the display and the cooking zone reduces to power level 9.*

Cooking-timer/alarm

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

Select the desired function:

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

OPERATION

Switching on the cooking-timer, activating and switching off

- Touch simultaneously the minus (-) and plus (+) key.
 - ▷ *If you have switched on a cooking zone prior to this, the accompanying display will be brighter.*
 - ▷ *The cooking-timer that you have now set applies to this cooking zone. The decimal point next to the power level means that the time has been activated for this zone.*
 - ▷ *The alarm can also be activated without a cooking zone being selected. Two flashing decimal points indicate that the alarm is counting down.*
- 3. Set the cooking time using the minus (-) or plus (+) key.
 - ▷ *When you touch the minus (-) key, the time will be set for 30 minutes.*
 - ▷ *If you keep the plus (+) key touched the time will run faster.*
 - ▷ *The time can be set to a value between 01 and 99 minutes.*
The cooking-timer can be set for each cooking zone.
- 4. Check the remaining time by selecting the cooking zone concerned while simultaneously touch the minus (-) and plus (+) keys.
- 5. Adjust the cooking time using the minus (-) or plus (+) key.
 - ▷ *After the set time has ended the '00' will flash in the display, as well as the timer's decimal point.*
 - ▷ *Furthermore you will hear a repeated short beep.*
- 6. Switch off the timer and alarm signal by touching a random key.
 - ▷ *If you don't do this, the signal will switch off automatically after three minutes.*

COOKING

Cooking settings

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

Use 'boost' setting and setting 9 to:

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

Use setting 8 to:

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

Use setting 7 to:

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

Use setting 6 and 5 to:

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

Use settings 1-4 to:

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

MAINTENANCE

Cleaning



Tip!

Activate the child lock before cleaning the hob.

Daily cleaning

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

Stubborn stains

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



Never use

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

ERRORS

General

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

Fault list

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

Symptom	Possible cause	Solution
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. This is not harmful for the pans or hob.
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing. A pan detection symbol (U) will appear in the display.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm.	Use a good pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the signal by pushing a random 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 or the electric switch (if there is no plug).

ERRORS

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

TECHNICAL DATA

This appliance meets all relevant CE guidelines.

Hob type	KI130ZT
Induction	x
Connection	230 V - 50 Hz
Maximum power cooking zones and diameters	
Rear	2300 W-3000 W / Ø 20 cm
Front	1400 W / 16 cm
Total connected load	3650 W

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	KI130ZT	
Type of hob	Induction hob	
Number of cooking zones and/or areas	2	
Heating technology	Induction cooking zones	
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	Ø 16.0	Ø 20.0
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	175.5	185.1
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	180.3	

Tips for energy-efficient cooking with hobs

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

ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

Disposal of the appliance and packaging

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

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

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

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



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

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



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



Declaration of conformity

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

SOMMAIRE

<i>Votre plaque à induction</i>	
Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	5
 <i>Utilisation</i>	
Casseroles	6
Fluctuation de la puissance	7
Bruit émis par la table à induction	8
Limiteur de durée de cuisson	8
Sécurité anti-surchauffe	9
 <i>Commande</i>	
Mise en marche et réglage de la puissance	10
Arrêt	10
Sécurité enfants	11
Indicateur de chaleur résiduelle	11
Fonction « boost » et « Power Boost »	11
Minuteur/réveil	12
 <i>Cuisiner</i>	
Positions de cuisson	14
 <i>Entretien</i>	
Nettoyage	15
 <i>Pannes</i>	
Généralités	16
Tableau des pannes	16
 <i>Spécifications techniques</i>	
Informations sur la réglementation (EU) 66/2014	18
 <i>Environnement</i>	
Élimination de l'appareil et de l'emballage	19

VOTRE PLAQUE À INDUCTION

Introduction

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

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

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

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



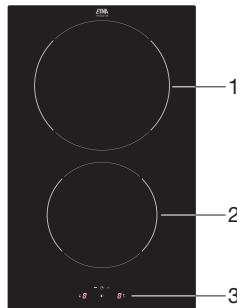
Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

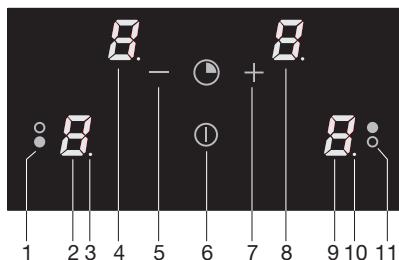
VOTRE PLAQUE À INDUCTION

Description



1. Zone de cuisson arrière Ø 200 mm (2,3 kW/3,0 kW boost)
2. Zone de cuisson avant Ø160 mm (1,4 kW)
3. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Touche de sélection du foyer avant
2. Puissance / Indicateur de chaleur résiduelle
3. Indication active de la zone de cuisson avant
4. Affichage du minuteur
5. Touche (-)
6. Touche Marche/arrêt
7. Touche (+)
8. Affichage du minuteur
9. Puissance / Indicateur de chaleur résiduelle
10. Indication active de la zone de cuisson arrière
11. Touche de sélection du foyer arrière

UTILISATION

Casseroles

Casseroles adaptées à la cuisson par induction

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



Attention !

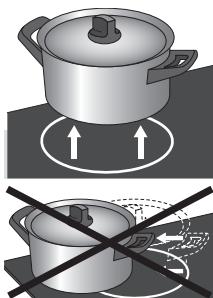
- Les casseroles qui ont été utilisées sur une table de cuisson à gaz, ne conviennent plus à la cuisson par induction.
- N'utilisez que des casseroles convenant à la cuisson par induction et à l'électricité avec :
 - ▷ *un fond d'une épaisseur minimale de 2,25 mm* ;
 - ▷ *un fond plat*.
- Les casseroles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



Conseil

Vous pouvez contrôler si vos casseroles sont appropriées en vous servant d'un aimant. La casserole convient lorsqu'elle attire l'aimant.

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



Attention !

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée fine :

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

Attention !

- Les grains de sables risquent de rayer irrémédiablement la plaque. Pour cette raison, posez toujours vos poêles ou casseroles en vous étant assuré que leur fond est propre. Veillez également à soulever vos casseroles ou poêles pour les déplacer.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme zone de travail.

UTILISATION

- Lors de la cuisson, placez toujours le couvercle sur la casserole pour éviter toute perte d'énergie.

Attention !



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

Diamètre de casserole minimum

- Le diamètre de casserole ne doit pas être inférieur à 11 cm (pour un foyer de Ø 160) et 14,5 cm (pour un foyer de Ø 200). Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant une casserole de diamètre identique au foyer. Lorsque la casserole est trop petite, le foyer ne s'allumera pas.

Cocottes-minute

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

La puissance s'adapte

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

Fluctuation de la puissance

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

UTILISATION



Attention

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

Bruits émis par la table à induction

Bruit de tic-tac

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

Bruit émis par la casserole

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

Bruit émis par le ventilateur

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

Limiteur de durée de cuisson



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

Position de cuisson	Le foyer s'éteindra automatiquement après :
1	8 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	4 heures
6	1,5 heure
7	1,5 heure
8	1,5 heure
9	1,5 heure
boost (P)	5 min. (zone de cuisson arrière)

UTILISATION

Sécurité anti-surchauffe

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

COMMANDÉ

Mise en marche et réglage de la puissance

La puissance se règle à l'aide de 9 positions. La zone de cuisson arrière est également dotée d'une fonction « boost », indiquée sur l'écran par un « P » (voir « Boost »).

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

Arrêt

Éteindre un foyer

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

1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez éteindre.
2. Sélectionnez « 0 » à l'aide de la touche – .
 - ▷ *Le foyer s'éteint.*
 - ▷ *Si tous les foyers sont réglés sur « 0 » et que vous ne faites rien d'autre, la plaque de cuisson s'éteindra d'elle-même après 20 secondes.*

Éteindre tous les foyers simultanément

Plusieurs foyers sont actifs.

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour éteindre tous les foyers simultanément.
 - ▷ *Vous entendez un signal sonore. Tous les écrans sont éteints.*
 - ▷ *La table de cuisson est éteinte.*

COMMANDÉ

Sécurité enfants

Activation de la sécurité enfants

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt.
 - ▷ *Les écrans des foyers affichent un « point décimal ».*
2. Appuyez dans les 10 secondes, pendant au moins trois secondes, simultanément sur la touche de sélection du foyer arrière et la touche – jusqu'à ce. Relâchez les touches et appuyer à nouveau la touche de sélection du foyer arrière.
 - ▷ *Un « L » s'affiche sur les écrans des foyers pendant quelques secondes.*
 - ▷ *La sécurité enfants est activée.*

Désactivation de la sécurité enfants

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt.
 - Un « L » s'affiche sur les écrans des foyers pendant quelques secondes.*
2. Appuyez dans les 10 secondes, pendant au moins trois secondes, simultanément sur la touche de sélection du foyer arrière et la touche – jusqu'à ce. Relâchez les touches et appuyer à nouveau la touche –.
 - ▷ *Un « 0 » s'affiche sur les écrans des foyers.*
 - ▷ *La sécurité enfants est désactivée.*



Conseil

Activez la sécurité enfants avant de nettoyer la table de cuisson. Vous éviterez ainsi d'allumer celle-ci par inadvertance.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Fonction « boost »

Le foyer arrière est également d'une fonction « boost ».

Cette fonction permet de cuisiner, pendant un bref laps de temps (5 minutes au maximum) à une puissance spécialement élevée. Une fois ce laps de temps écoulé, le foyer revient de lui-même à la position 9.

COMMANDÉ

Activer la fonction Boost

1. Placez une casserole au centre d'un foyer.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer arrière.
 - ▷ Le « 0 » correspondant au foyer sélectionné s'illumine.
3. Programmez à l'aide des touches – et + la puissance sur 9.
4. En appuyant directement sur la touche –, le foyer passe à la position 9.
5. Appuyez ensuite immédiatement sur la touche +.
 - ▷ Un « P » s'affiche sur l'écran (B) du foyer.

Désactiver la fonction (Power) Boost

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

1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer arrière.
2. Appuyez ensuite immédiatement sur la touche –.
 - ▷ Le « P » disparaît de l'écran et le foyer passe à la position 9.

Minuteur/réveil

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

Sélectionnez la fonction souhaitée :

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

Allumer, activer et éteindre le minuteur

1. Appuyez simultanément sur les touches – et +.
 - ▷ Si vous avez allumé un foyer (C) auparavant, l'écran correspondant s'illumine davantage. Le minuteur que vous êtes en train de programmer correspond à ce foyer-là. Le point décimal, situé à côté du réglage de la puissance, signifie que le minuteur est activé pour le foyer en question.
 - ▷ Il est possible d'activer le réveil sans sélectionner un foyer. Deux points décimaux clignotants indiquent que le réveil fonctionne.
2. Programmez la durée de cuisson à l'aide des touches – ou +. En appuyant sur « – », vous programmez la durée sur 30 minutes. En maintenant la touche enfoncee, la durée augmente.
3. Vérifiez la durée restante en sélectionnant le foyer correspondant et en appuyant simultanément sur les touches – et +.
4. Adaptez la durée de cuisson à l'aide des touches – ou +.
 - ▷ Une fois la durée programmée écoulée, « 00 » et le point décimal du minuteur clignotent sur l'écran. Vous entendrez par ailleurs se répéter un bref signal sonore.
5. Éteignez le minuteur et le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche. Si vous ne le faites pas, le signal sonore cessera automatiquement après 3 minutes.

Positions de cuisson

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

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

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

Utilisez la position 8 pour :

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

Utilisez la position 7 pour :

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

Utilisez les positions 5 et 6 pour :

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

Utilisez les positions 1 à 4 pour :

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

Nettoyage



Conseil

Activez la sécurité enfants avant de commencer à nettoyer.

Nettoyage quotidien

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

En cas de taches tenaces

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



Produits proscrits

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

PANNES

Généralités

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

Tableau des pannes

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

Symptôme	Cause possible	Solution
Le ventilateur continue à fonctionner quelques minutes après l'extinction de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières utilisations, la table de cuisson dégage une légère odeur.	Réchauffement d'un nouvel appareil.	Cette odeur est normale et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
La table de cuisson fait un léger bruit de tic-tac.	Un léger bruit de tic-tac peut aussi se produire lorsque des positions de cuisson basses sont utilisées.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la circulation de l'énergie, de la table de cuisson à la casserole.	Lorsqu'une position de cuisson élevée est sélectionnée, ce phénomène est normal avec certaines casseroles. Il n'est pas nuisible, ni pour la casserole, ni pour la table de cuisson.
L'écran ne cesse de clignoter après l'allumage d'un foyer. Le symbole de détection de casserole (U) s'affiche sur l'écran.	La casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole appropriée.
Un foyer cesse subitement de fonctionner et un signal retentit.	La durée programmée du minuteur est écoulée.	Éteignez le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.

PANNES

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE applicables.

Type de table de cuisson	KI130ZT
Induction	x
Alimentation	230 V - 50 Hz
Puissance maximale des foyers et diamètres	
Zone de cuisson arrière	2000/3000 W / Ø 20 cm
Zone de cuisson avant	1400 W / Ø 16 cm
Puissance de raccordement totale	3650 W

Informations sur la réglementation (EU) 66/2014

Mesures selon EN 60350-2

Identification du modèle	KI130ZT	
Type de plaque	Plaque de cuisson induction	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	2	
Technologie de chauffage	Zones de cuisson par induction	
Pour les zones de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique en cm	Ø 16,0	Ø 20,0
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC _{cuisson électrique}) en Wh/kg	175,5	185,1
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC _{plaquélectrique}) en Wh/kg	180,3	

Conseils pour cuisiner économique dans la plaque de cuisson

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

ENVIRONNEMENT

Élimination de l'appareil et de l'emballage

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

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

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

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



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

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



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



Déclaration de conformité

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

INHALTSANGABE

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedientafel	5

Verwendung

Kochgeschirr	6
Pendeln der Leistung	7
Induktionsgeräusche	8
Kochzeitbegrenzung	8
Temperaturschutz	9

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Stufe	10
Ausschalten	10
Kindersicherung	11
Anzeige der Restwärme	11
Boost und Power Boost	11
Kochtimer/Wecker	12

Kochen

Kochstufen	14
------------	----

Wartung

Reinigung	15
-----------	----

Störungen

Allgemein	16
Störungstabelle	16

Technische Daten

Angaben bezüglich der Verordnung (EU) 66/2014	18
---	----

Umweltaspekte

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	19
--	----

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Einführung

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

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

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

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



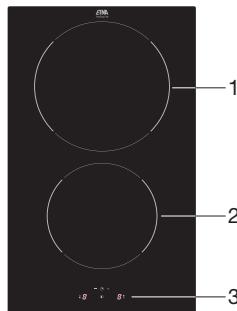
Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

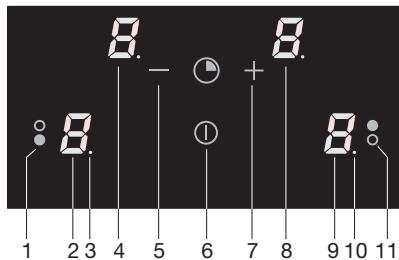
IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Beschreibung



1. Kochfeld hinten Ø 160 mm (2,3 kW/3,0 kW boost)
2. Kochfeld vorne Ø 200 mm (1,4 kW)
3. Bedientafel

Bedientafel



1. Auswahltafel vordere Kochfeld
2. Leistungs-/Restwärmeanzeige
3. Indication vordere Kochfeld aktiv
4. Timer-Anzeige
5. Taste „-“
6. Ein-/Aus Taste
7. Taste „+“
8. Timer-Anzeige
9. Leistungs-/Restwärmeanzeige
10. Indication hintere Kochfeld aktiv
11. Auswahltafel hintere Kochfeld

VERWENDUNG

Kochgeschirr

Kochgeschirr für das Induktionskochfeld

Das Induktionskochen stellt an das Kochgeschirr bestimmte Anforderungen.



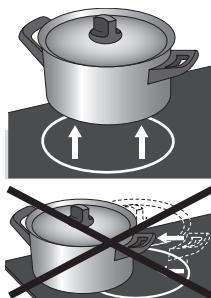
Achtung!

- Kochgeschirr, das vorher auf einem Gaskochfeld benutzt wurde, ist nicht mehr für das Induktionskochen geeignet.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für elektrisches und Induktionskochen geeignet ist, mit:
 - ▷ *einem dicken Boden von mindestens 2,25 mm Stärke;*
 - ▷ *einem flachen Boden.*
- Am besten ist Kochgeschirr mit dem 'Class Induction'-Gütezeichen.



Tipp! Sie können selbst mit Hilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Wenn der Magnet angezogen wird, ist das Kochgeschirr zum Induktionskochen geeignet.

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



Achtung!

Gehen Sie bei blechemailliertem Kochgeschirr vorsichtig vor:

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

Achtung!

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

VERWENDUNG



Achtung

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

Minimaler Kochgeschirrdurchmesser

- Der minimale Kochgeschirrdurchmesser beträgt 11 cm (bei einem Kochfeld von Ø 160) und 14,5 cm (bei einem Kochfeld von Ø 200). Das beste Ergebnis wird bei Kochgeschirr mit den gleichen Abmessungen wie das Kochfeld erzielt. Bei zu kleinen Kochgefäßern wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

- Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut für Induktionskochfelder. Das Kochfeld reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten eines Kochfelds wird der Kochprozess angehalten.

Die Leistung passt sich an

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

Pendeln der Leistung

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



Achtung!

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

VERWENDUNG

Induktionsgeräusche

Tickendes Geräusch

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

Das Kochgeschirr gibt Geräusche von sich

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

Der Ventilator gibt Geräusche von sich

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

Kochzeitbegrenzung



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

Kochstufe	Das Kochfeld wird automatisch ausgeschaltet nach:
1	8 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	4 Stunden
6	1,5 Stunden
7	1,5 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden
Boost (P)	5 Min. (hintere Kochfeld)

VERWENDUNG

Temperaturschutz

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

BEDIENUNG

Einschalten und Einstellen der Stufe

Die Leistung kann auf 9 Stufen eingestellt werden. Die hintere Kochplatte verfügt auch über eine 'Boost'-Stufe, die durch ein 'P' im Display angegeben wird (siehe 'Boost').

1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte eines Kochfelds.
2. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.
 - ▷ *Es ertönt ein einmaliges akustisches Signal, und auf dem Display wird neben des betreffenden Kochfelds '0' angezeigt. Wenn Sie nichts weiter tun, wird das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.*
3. Drücken Sie auf die Auswahltaste des gewünschten Kochfelds.
Die '0' bei dem ausgewählten Kochfeld leuchtet hell auf.
4. Wählen Sie mit den Tasten – und + die gewünschte Leistung. Wenn Sie sofort die Taste – auswählen, schaltet sich das Kochfeld in Leistungsstufe 9 ein.
 - ▷ *Die eingestellte Leistung wird im Display angezeigt.*

Ausschalten

Ausschalten eines Kochfelds

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

1. Drücken Sie auf die Auswahltaste des auszuschaltenden Kochfelds.
2. Schalten Sie das Kochfeld auf '0' mit der Taste –.
 - ▷ *Das Kochfeld schaltet sich aus.*
 - ▷ *Wenn alle Kochfelder auf '0' eingestellt sind und keine weiteren Handlungen ausgeführt werden, schaltet sich die Kochplatte nach 20 Sekunden automatisch aus.*

Alle Kochfelder zugleich ausschalten

Mehrere Kochfelder sind aktiv.

1. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste, um alle Kochfelder zugleich auszuschalten.
 - ▷ *Sie hören ein Tonsignal. Alle Displays sind ausgeschaltet.*
 - ▷ *Das Kochfeld ist ausgeschaltet.*

BEDIENUNG

Kindersicherung

Kindersicherung einschalten

1. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.
 - ▷ *Auf den Displays der Kochfelder werden Dezimalpunkte angezeigt.*
- Drücken Sie innerhalb 10 Sekunden mindestens drei Sekunden lang gleichzeitig auf die Taste für das Kochfeld hinten und die Taste – . Lassen Sie die Tasten los und drücken Sie danach die Tasten für das Kochfeld hinten.
Auf den Displays der Kochfelder erscheint einige Sekunden lang 'L'. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten

1. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.
 - ▷ *Auf den Displays der Kochfelder erscheint einige Sekunden lang 'L'.*
2. Drücken Sie innerhalb 10 Sekunden mindestens drei Sekunden lang gleichzeitig auf die Taste für das Kochfeld hinten und die Taste – . Lassen Sie die Tasten los und drücken Sie danach die Taste – .
 - ▷ *Auf den Displays der Kochfelder erscheint einige Sekunden lang '0'. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.*

Tipp!



Stellen Sie das Kochfeld auf den Kindersicherungsmodus ein, bevor das Kochfeld reinigen. Damit vermeiden Sie, dass das Kochfeld unbeabsichtigt eingeschaltet wird.

Anzeige der Restwärme

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

Boost

Das hintere Kochfeld verfügt über eine 'Boost' (P)-Funktion. Mit dieser Funktion können Sie eine kurze Zeit – maximal 5 Minuten – mit besonders großer Leistung kochen. Das Kochfeld schaltet sich nach dieser Zeit automatisch auf Stufe 9 zurück.

Boost einschalten

1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte eines Kochfelds.
2. Drücken Sie auf die Auswahltaste des gewünschten Kochfelds.
 - ▷ *Die '0' bei dem ausgewählten Kochfeld leuchtet hell auf.*
3. Wählen Sie mit den Tasten – und + Leistungsstufe 9.
4. Wenn Sie sofort die Taste – auswählen, schaltet sich das Kochfeld auf Leistungsstufe 9 ein.
5. Betätigen Sie sofort danach die + Taste.
 - ▷ *Status 'P' erscheint im Display des Kochfelds.*

Boost-Funktion ausschalten

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

1. Drücken Sie auf die Auswahltaste des eingeschalteten Kochfelds.
2. Betätigen Sie sofort danach die – Taste.
 - ▷ *Das 'P' verschwindet aus dem Display, und das Kochfeld schaltet zurück auf Leistungsstufe 9.*

Kochtimer/Wecker

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

Wählen Sie die gewünschte Funktion aus:

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

Kochtimer einschalten, aktivieren und ausschalten

1. Betätigen Sie zugleich die – und + Taste.
 - ▷ Wenn Sie zuvor bereits ein Kochfeld eingeschaltet haben, leuchtet das zugehörige Display stärker auf. Der Kochtimer, den Sie jetzt einstellen, gilt für dieses Kochfeld. Der Dezimalpunkt neben der Leistungseinstellung bedeutet, dass der Timer für dieses Feld aktiviert ist.
 - ▷ Der Wecker kann auch aktiviert werden, ohne dass ein Kochfeld ausgewählt ist. Zwei blinkende Dezimalpunkte geben an, dass der Wecker läuft.
2. Stellen Sie die Kochzeit mit der – oder + taste ein. Wenn Sie auf ‘–’ drücken, wird die Zeit auf 30 Minuten eingestellt. Wenn Sie die + Taste gedrückt halten, läuft die Zeit mit zunehmenden Geschwindigkeit ab.
3. Kontrollieren Sie die verbleibende Zeit, indem Sie das betreffende Kochfeld (C) auswählen und zugleich auf die – und + Taste drücken.
4. Passen Sie die Kochzeit mit der – oder + Taste an.
 - ▷ Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt '00' im Display, wie auch der Dezimalpunkt des Timers. Außerdem hören Sie einen wiederholten kurzen Signalton.
5. Schalten Sie den Timer und den Signalton aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken. Tun Sie dies nicht, schaltet sich der Signalton nach 3 Minuten automatisch aus.

Kochstufen

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

Verwenden Sie "Boost" und Stufe 9 für:

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

Verwenden Sie Stufe 8 für:

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

Verwenden Sie Stufe 7 für:

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

Verwenden Sie die Stufen 6 und 5 für:

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

Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:

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

WARTUNG

Reinigung



Tipp

Schalten Sie vor Beginn der Reinigung zunächst die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

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



Nicht verwenden

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

STÖRUNGEN

Allgemein

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

Störungstabelle

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

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

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Die Kochplatte funktioniert nicht und auf dem Display erscheint nichts.	Keine Stromzufuhr aufgrund einer defekten Leitung oder eines fehlerhaften Anschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung oder den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten der Kochplatte brennt die Sicherung der Anlage durch.	Verkehrter Anschluss der Kochplatte.	Kontrollieren Sie den Elektroanschluss.
Fehlercode ER03.	Die Bedientafel ist verschmutzt oder von Wasser bedeckt.	Bedientafel reinigen.
Fehlercode E3.	Falsches Kochgeschirr verwendet.	Verwenden Sie für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr.
Fehlercode E2.	Gerät überhitzt.	Das Gerät abkühlen lassen und erneut mit dem Kochen beginnen.
Fehlercode E6.	Spannung zu hoch und/oder nicht richtig angeschlossen.	Den Anschluss ändern.
Sonstige Fehlercodes.	Generator defekt.	Wenden Sie sich an den Servicedienst.

TECHNISCHE DATEN

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Kochplattentyp	KI130ZT
Induktion	x
Anschluss	230 V - 50 Hz
Maximale Leistung der Kochfelder und Durchmesser	
Hinter	2000/3000 W / Ø 20 cm
Vorne	1400 W / Ø 16 cm
Anschlusswert gesamt	3650 W

Angaben bezüglich der Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN 60350-2

Modellkennung	KI130ZT	
Art der Kochmulde	Induktions Kochmulde	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	2	
Heiztechnik	Induktionskochzonen	
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm	Ø 16,0	Ø 20,0
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{elektrisch kochen}) in Wh/kg	175,5	185,1
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{Elektrische Kochmulde}) in Wh/kg	180,3	

Tipps: Energiesparend Kochen mit einer Kochmulde

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

UMWELTASPEKTE

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

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

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

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

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



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

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



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



Konformitätserklärung

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

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar



719285

49 (11-18)

 **ETNA**[®]
KEUKENAPPARATUUR