

# Gebruiksaanwijzing Instructions for use

## »» Inductiekookplaat Induction hob

KIF460MG  
KIF472MG

NL    Gebruiksaanwijzing

NL 3 - NL 21

EN    Instructions for use

EN 3 - EN 21

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**



**Handig om te weten – Nice to know**

***Uw inductiekookplaat***

|              |   |
|--------------|---|
| Inleiding    | 4 |
| Beschrijving | 5 |

***Veiligheid***

|                        |   |
|------------------------|---|
| Temperatuurbeveiliging | 6 |
| Kookduurbegrenzing     | 6 |
| Vermogensbegrenzer     | 6 |

***Gebruik***

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Gebruik van de aanraaktoetsen      | 7 |
| Inductiegeluiden                   | 7 |
| Pannen                             | 7 |
| Meldingen op de kookplaat displays | 9 |
| Kookinstellingen                   | 9 |

***Bediening***

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Bereiding starten       | 11 |
| Klaar met koken         | 12 |
| Boost inschakelen       | 12 |
| Kinderslot              | 12 |
| Kookwekker/keukenwekker | 13 |
| Warmhoudfunctie         | 15 |
| Flexzones koppelen      | 15 |

***Vermogensbegrenzer***

|                    |    |
|--------------------|----|
| Vermogensbegrenzer | 16 |
|--------------------|----|

***Onderhoud***

|           |    |
|-----------|----|
| Reiniging | 17 |
|-----------|----|

***Problemen oplossen***

|               |    |
|---------------|----|
| Algemeen      | 18 |
| Storingstabel | 18 |

***Technische specificaties***

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 | 20 |
|---------------------------------------------|----|

***Milieuaspecten***

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Afvoeren toestel en verpakking | 21 |
|--------------------------------|----|

## *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 apparaat. Bij inductiekoken wordt gebruikgemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. In het hoofdstuk 'Pannen' vindt u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbewijzingen en een restwarmte-indicator die laat zien welke kookzones nog heet zijn.

In deze gebruiksaanwijzing staat beschreven hoe u de inductiekookplaat optimaal kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening vindt u hierin ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat. Verder vindt u ook kooktabellen en onderhoudstips.

**Lees de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.**

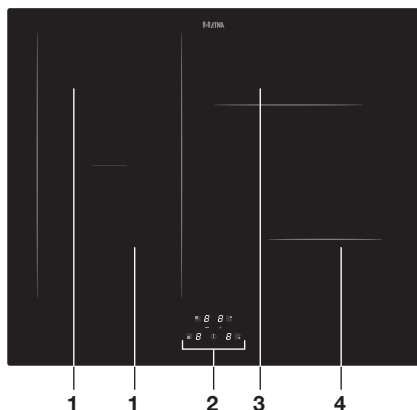
Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing ook als naslagwerk voor servicemonteurs.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

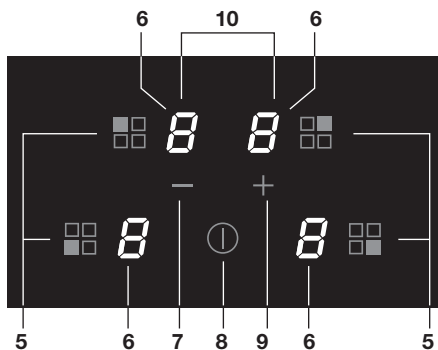
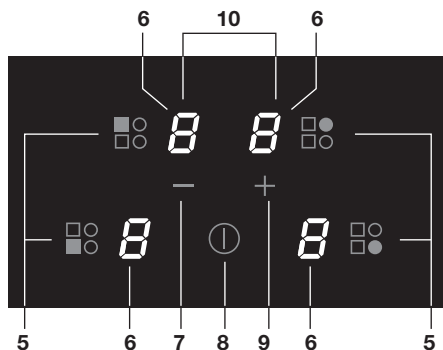
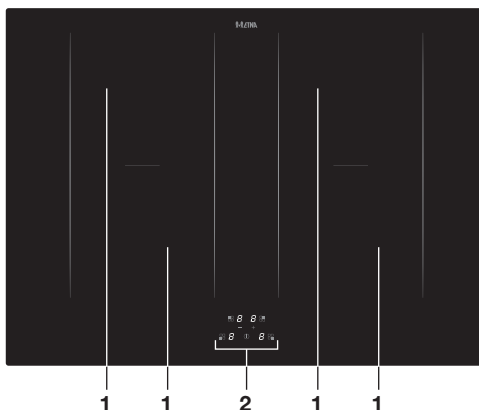
Veel kookplezier!

## Beschrijving

KIF460\_...



KIF472\_...



1. Flexzone 210 x 190 mm / 2100 W - 3000 W (boost)
2. Bedieningspaneel
3. Kookzone Ø 215 mm / 2300 W - 3000 W (boost)
4. Kookzone Ø 160 mm / 1400 W - 1850 W (boost)
5. Selectietoets kookzone
6. Display
  - ▷ vermogensaanduiding / restwarmte indicatie / punt voor indicatie kookwekker actief
7. - toets
8. Aan-/uittoets
9. + toets
10. Tijdsweergave bij instellen van de keukenwekker of kookwekker



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

***Temperatuurbeveiliging***

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

***Kookduurbegrenzer***



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

| Kookstand  | Max. gebruikstijd |
|------------|-------------------|
| Warmhouden | 120 minuten       |
| 1          | 520 minuten       |
| 2          | 402 minuten       |
| 3          | 318 minuten       |
| 4          | 260 minuten       |
| 5          | 212 minuten       |

| Kookstand | Max. gebruikstijd                            |
|-----------|----------------------------------------------|
| 6         | 170 minuten                                  |
| 7         | 139 minuten                                  |
| 8         | 113 minuten                                  |
| 9         | 90 minuten                                   |
| P         | 5 minuten (schakelt vervolgens naar stand 9) |

***Vermogensbegrenzer***

Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Er kan maximaal één kookzone op boost gezet worden.

De 4 zones kunnen tegelijk maximaal op stand 8 worden ingesteld. Indien stand boost gewenst is, dient eerst een andere zone in een lagere stand gezet te worden. Er klinkt een geluidssignaal en het ingestelde vermogen in het display gaat knipperen. Stel dan de zone's in op een lagere stand.

Wanneer de vermogensbegrenzer is ingesteld op 3500W, beïnvloeden alle kookzones elkaar. Als de maximale kookstand is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en het ingestelde vermogen in het display gaat knipperen. Stel dan de zone's in op een lagere stand.

## ***Gebruik van de aanraaktoetsen***

Plaats uw vingertop plat op een toets 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.

## ***Inductiegeluiden***

### **Een tikkend geluid**

- Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzones. 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. Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

### **De ventilator maakt geluid**

- Het apparaat is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het apparaat te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is 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. Deze moeten beschikken over:
  - *een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);*
  - *een schone en vlakke bodem.*



**Gebruik op de inductiekookplaat geen pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt. Deze zijn ongeschikt.**

## GEBRUIK



Met een magneet kunt u controleren of uw pannen geschikt zijn. De pan is geschikt als de magneet door de bodem van de pan 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!

Het emaille kan afsplinteren (het emaille komt los van het staal) als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is. De panbodem kan kromtrekken, bijvoorbeeld vanwege oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

- Gebruik nooit pannen met een vervormde basis. Een holle of bolle bodem kan de werking van de beveiliging tegen oververhitting belemmeren. Het toestel wordt te warm. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten.
- Schade die het gevolg is van het gebruik van ongeschikte pannen of van droogkoken, valt buiten de garantie.

### Minimale pandiameter

De minimale diameter van de bodem van de pan bedraagt:

- 110 mm bij flexzones van 210 x 190 mm.
- 110 mm bij een kookzone Ø 215 mm.
- 90 mm bij een kookzone Ø 160 mm.

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.

### Snelkookpannen

- Inductiekoken is bij uitstek geschikt voor het gebruik van snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk is. Het kookproces stopt onmiddellijk zodra u een kookzone uitschakelt.

### Pendelen van het vermogen

- Een eigenschap van deze inductiekookplaat is het 'pendelen' van het vermogen bij de standen 1 t/m 6. 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 van de KIF460 pendelen minder dan de twee grote zones.



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



## Meldingen op de kookplaat displays

| Display | Status                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 9     | Vermogen van een kookzone: 1 = lage instelling, 9 = hoge instelling.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P       | Boost-functie actief.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| L       | Kinderslotfunctie geselecteerd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| U       | Geen (geschikte) pan op kookzone (pandetectiesymbool).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| U       | Warmhoudfunctie actief.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| n       | Flexzones zijn gekoppeld.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| H       |  Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator <b>H</b> zichtbaar zolang de kookzone warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. <b>Gevaar! Risico op brandwonden.</b> |
| F       | Foutcode: zie de probleemoplossingstabel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| E       | Foutcode: zie de probleemoplossingstabel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## Kookinstellingen

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

### Gebruik de boost-instelling voor:

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

### Gebruik instelling 9 voor:

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

**Gebruik instelling 7 en 8 voor:**

- 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 van pasta;

**Gebruik instelling 4-6 voor:**

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

**Gebruik instelling 1-3 voor:**

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

## Bereiding starten

1. Raak de Aan-/uittoets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
    - *Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display verschijnt bij elke kookzone een '0' waarvan de punt knippert.*
    - *Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookplaat na 20 seconden vanzelf uit.*
  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. Druk op de toets van de kookzone die moet worden ingeschakeld om de kookzone te activeren.
    - *In de display dimmen de vermogensstanden van de kookzones die niet geactiveerd zijn en de punten verdwijnen.*
  4. Druk op de – of + toets om de gewenste vermogensstand in te stellen.
    - *De kookzones zijn in 9 kookstanden, een warmhoudstand en een 'boost'-stand instelbaar. Raadpleeg het overzicht met kookinstellingen om de juiste stand te kiezen.*
    - *Wanneer u direct de – toets selecteert, schakelt de kookzone in op vermogensstand 9.*
    - *Het ingestelde vermogen verschijnt in de display. Na een aantal seconden worden alle vermogensstanden weer fel verlicht en de kookzone schakelt in.*
- Wilt u nog een kookzone inschakelen, dan drukt u op de toets van de desbetreffende kookzone om de zone te activeren.
  - In de display dimmen de vermogensstanden van de kookzones die niet geactiveerd zijn. Ook de vermogensstanden van de ingeschakelde zones dimmen.
  - Selecteer met de – of + toets het gewenste vermogen.
  - Het ingestelde vermogen verschijnt in de display. Na een aantal seconden worden alle vermogensstanden weer fel verlicht en de kookzone schakelt in.

### **Wanneer het symbool voor pandetectie 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 plaat wordt niet warm totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.*
  - *Het display wordt na 10 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan op de plaat wordt gezet.*



**De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als deze gedurende 20 seconden niet wordt gebruikt.**

## ***Klaar met koken***

1. Zet de vermogensstand op nul (0) om de kookzone uit te schakelen.
2. Schakel de inductiekookplaat uit door de aan-/uittoets aan te raken.



*Het symbool H wordt weergegeven op het display van de kookzone, als die te heet is om te worden aangeraakt. De letter H 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.*

## ***Boost inschakelen***

De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende 5 minuten op het hoogste vermogen te koken. Na het verstrijken van de boosttijd wordt het vermogen automatisch op stand 9 gezet.

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Druk op de aan-/uittoets.
3. Druk op de toets van de kookzone die moet worden ingeschakeld om de kookzone te activeren.
4. Druk op de – toets om vermogensstand '9' in te stellen.
  - *Vermogenstand '9' verschijnt in de display.*
5. Druk daarna meteen op de + toets om 'boost' in te stellen.
  - *'P' verschijnt in de display. Na een aantal seconden worden alle vermogensstanden weer fel verlicht en de kookzone schakelt in op het allerhoogste vermogen.*

## ***Kinderslot***

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

### **Kinderslot inschakelen**

De kookplaat staat uit.

1. Druk op de aan-/uittoets.
  - *In de display van elke kookzone verschijnt een '0'.*
2. Druk gelijktijdig op de toets voor de kookzone linksvoor en de – toets en druk vervolgens nogmaals op de toets voor de kookzone linksvoor.
  - *In de display van elke kookzone verschijnt enkele seconden een 'L' als teken dat het kinderslot is ingeschakeld.*

### Kinderslot tijdelijk uitschakelen

De kookplaat staat uit.

1. Druk op de aan-/uittoets.
  - *In de display van elke kookzone verschijnt een 'L'.*
2. Druk gelijktijdig op de toets voor de kookzone linksvoor en de – toets.
  - *In de display verschijnt bij elke kookzone een '0' waarvan de punt knippert.*
  - *U kunt nu een kookzone activeren en gaan koken. Na het uitschakelen van de kookplaat is het kinderslot weer actief bij het inschakelen van de kookplaat.*

### Kinderslot permanent uitschakelen

De kookplaat staat uit.

1. Druk op de aan-/uittoets.
  - *In de display van elke kookzone verschijnt een 'L'.*
2. Druk gelijktijdig op de toets voor de kookzone linksvoor en de – toets en druk vervolgens nogmaals op de – toets.
  - *Het display gaat uit; het kinderslot is nu permanent uitgeschakeld.*

### Kookwekker/keukenwekker

- U kunt voor elke actieve kookzone een kookwekker instellen.
- De kookplaat heeft ook een keukenwekker. Zowel de kookwekker als de keukenwekker kan op maximaal 99 minuten worden ingesteld.
- De keukenwekker werkt op dezelfde manier als de kookwekker, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, loopt de keukenwekker door.
- De keukenwekker kan alleen worden uitgeschakeld of aangepast wanneer de kookplaat is ingeschakeld.

### Selecteer de gewenste functie:

- **Kookwekker** : de wekker is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
- **Keukenwekker** : geen van de kookzones wordt uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken. Er klinkt alleen een alarm.
  - *Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen.*

### De keukenwekker gebruiken

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk tegelijkertijd op de – en + toets.
  - *De tijdsinstelling '0 0' van de wekker wordt weergegeven in de bovenste twee displays. De onderste twee displays zijn uitgeschakeld.*

3. Druk op de – of + toets om de gewenste tijd in te stellen.
  - ▶ *Wanneer u eerst op de - toets drukt, staat de tijd meteen ingesteld op 30 minuten.*
  - ▶ *Indien u de - of + toets ingedrukt houdt, loopt de tijd in toenemend tempo op of af.*
  - ▶ *De tijdsinstelling is enkele seconden zichtbaar; hierna geven twee knipperende punten aan dat de wekker aftelt.*
  - ▶ *Nadat de ingestelde tijd is afgelopen knippert '0 0' in de display. U hoort bovendien een zich herhalend, kort geluidssignaal. Schakel de wekker en het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken. Indien u dit niet doet, schakelt het geluidssignaal na 2 minuten automatisch uit.*

### De kookwekker gebruiken

1. Selecteer een ingeschakelde kookzone.
2. Druk tegelijkertijd op de – en + toets.
  - ▶ *De tijdsinstelling '0 0' van de geactiveerde kookzone wordt weergegeven in de bovenste twee displays en bij de kookzone zelf verschijnt een knipperende punt om aan te geven dat voor die kookzone de timer kan worden ingesteld.*
3. Druk op de – of + toets om de gewenste tijd in te stellen.
  - ▶ *Wanneer u eerst op de - toets drukt, staat de tijd meteen ingesteld op 30 minuten.*
  - ▶ *Indien u de - of + toets ingedrukt houdt, loopt de tijd in toenemend tempo op of af.*
  - ▶ *De tijdsinstelling is enkele seconden zichtbaar; hierna worden alle ingestelde vermogens weergegeven en bij de kookzone waarvoor een timer is ingesteld staat een punt.*
  - ▶ *Nadat de ingestelde tijd is afgelopen knippert '0 0' in de display en de punt van de timer. De kookzone schakelt uit. U hoort bovendien een zich herhalend, kort geluidssignaal. Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken. Indien u dit niet doet, schakelt het geluidssignaal na 2 minuten automatisch uit.*



### Let op!

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



### Tip

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

## ***Warmhoudfunctie***

Deze functie houdt het gerecht op een vaste lage temperatuur. Als de warmhoudfunctie is geactiveerd, verschijnt er een 'u' symbool op het bijbehorende display.

1. Druk op de toets van de kookzone om de kookzone te activeren.
2. Stel vermogensstand 1 in.
3. Druk vervolgens op de – toets om de warmhoudfunctie te selecteren.
  - *Symbool 'u' verschijnt in de display.*
4. Zet de vermogensstand op nul (0) om de kookzone uit te schakelen.
5. Schakel de inductiekookplaat uit door de aan-/uittoets aan te raken.

## ***Flexzones koppelen***

Flexzones kunnen aan elkaar gekoppeld worden. Hierdoor ontstaat één grote zone die bijvoorbeeld kan worden gebruikt voor 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 (> 210 mm). Als de pan te klein is, knippert het koppelsymbool en wordt de koppelfunctie binnen 10 minuten uitgeschakeld.

### **Flexzones koppelen**

1. Plaats een pan op het midden van beide flexzones.
2. Druk tegelijkertijd op de selectietoetsen van de twee aangrenzende flexzones.
  - *In de display van de achterste kookzone verschijnt het symbool 'gekoppelde kookzone'.*
  - *In de display van de voorste kookzone verschijnt de vermogensstand.*
3. Druk op de – of + toets om de gewenste vermogensstand in te stellen.
  - *Het ingestelde vermogen verschijnt in de display. Na een aantal seconden worden alle displays weer fel verlicht en de gekoppelde flexzone schakelt in.*

### **Flexzones ontkoppelen**

1. Druk tegelijkertijd op de selectietoetsen van de twee aangrenzende flexzones.
  - *Het symbool 'gekoppelde kookzone' verdwijnt en de ingestelde vermogensstanden worden '0'.*
  - *Het vermogen kan nu weer voor beide kookzones apart worden ingesteld.*
2. Schakel de inductiekookplaat uit door de aan-/uittoets aan te raken.

## 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 begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 3500 W / 2800 W.



**De kookplaat moet uitgeschakeld en ontgrendeld zijn.**

Voer binnen 2 minuten na het aansluiten van de kookplaat op de netspanning de volgende stappen uit.

1. Druk circa 3 seconden tegelijk op alle 4 kookzone selectietoetsen.
  - ▷ *Er klinkt een geluidssignaal.*
  - ▷ *Op het display verschijnt '7.4'.*
2. Druk op de + toets of op de - toets om de gewenste instelling te selecteren.

|     |               |
|-----|---------------|
| 2.8 | 2800 W 1 fase |
| 3.5 | 3500 W 1 fase |
| 7.4 | 7400 W 2 fase |

3. Druk opnieuw circa 3 seconden tegelijk op alle 4 kookzone selectietoetsen om de instelling te bewaren.
  - ▷ *Er klinkt een geluidssignaal.*
  - ▷ *Op het display verdwijnt de instelling.*



Druk op de aan-/uittoets om het menu te verlaten zonder de instelling op te slaan.



## Reiniging



Activeer het kinderslot voordat u begint met het reinigen van de kookplaat. Wij raden u aan het toestel na elk gebruik te reinigen. Zo voorkomt u dat overgekookt voedsel de glasplaat kan beschadigen.



**Schakel het apparaat uit voordat u het schoonmaakt.**



**De kookplaat kan door het kookproces nog steeds erg heet zijn! Maak de kookplaat bij voorkeur niet schoon als het glas nog heet is, omdat er een risico op verbranding bestaat. Raak het oppervlak niet rechtstreeks aan. Gebruik indien gewenst ovenwanten om verbranding te voorkomen tijdens het schoonmaken direct na het koken.**

### Dagelijkse reiniging

- Verwijder lichte vlekken met een vochtige doek en afwasmiddel verdund met een beetje water.
- Spoel af met schoon water en droog zorgvuldig af.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een keramische kookplaatreiniger gebruiken, evenals een geschikte schraper met een mesje.



### Waarschuwingen:

- Vermijd absoluut sterk agressieve of schurende schoonmaakmiddelen en materialen die krassen kunnen veroorzaken, zoals schurende sponzen, ovenreinigers en vlekverwijderaars.
- Gebruik nooit een stoomreiniger of hogedrukreiniger.
- Gebruik geen voorwerpen die het keramisch glas kunnen bekrassen.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pannen droog en schoon is. Til het kookgerei op wanneer u het verplaatst om krassen op het kookoppervlak te voorkomen.
- Gemorste suiker, jam, gelei, enz. moeten onmiddellijk worden schoongemaakt om schade aan het kookoppervlak te voorkomen.

### Voor uw matglazen kookplaat:

Bij hardnekkige specifieke vlekken en markeringen (voedselresten, donkere of metalen vlekken):

- Gebruik een keramische kookplaatreiniger.
- Laat 5 tot 10 minuten inwerken.
- Maak schoon met een schone microvezeldoek (maak cirkelvormige bewegingen met gematigde druk).
- Spoel af met water.
- Droog af met een microvezeldoek.

# 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 serviceafdeling.

## Storingstabel

Als het apparaat 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.

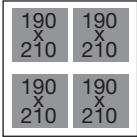
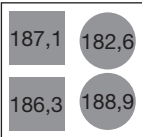
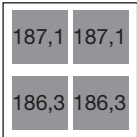
| Symptoom                                                                                                                                                                                                           | Mogelijke oorzaak                                                                             | 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 (  ) in de display. | De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een te kleine diameter. | 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 in 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.                                                                            |

## PROBLEMEN OPLOSSEN

| Symptoom           | Mogelijke oorzaak                                     | Oplossing                                                 |
|--------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Foutcode Er 03.    | Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op. | Bedieningspaneel schoonmaken.                             |
|                    | U hebt een toets te lang bediend.                     | Bedien de toetsen niet te lang.                           |
| Foutcode E4.       | Configuratiefout.                                     | Neem contact op met de servicedienst.                     |
| 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 E5 / E6.  | Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.         | Laat uw aansluiting wijzigen.                             |
| Overige foutcodes. | Generator defect.                                     | Neem contact op met de servicedienst.                     |

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

| Modelaanduiding                                                                                                                                                                                                                                                                              | KIF460MG                                                                          | KIF472MG                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Type kookplaat                                                                                                                                                                                                                                                                               | Inductiekookplaat                                                                 | Inductiekookplaat                                                                 |
| Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden                                                                                                                                                                                                                                              | 4                                                                                 | 4                                                                                 |
| Verwarmingstechnologie                                                                                                                                                                                                                                                                       | Kookzones/gebieden op basis van inductie                                          | Kookzones/gebieden op basis van inductie                                          |
| Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm.<br>Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied in mm. |  |  |
| Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg (EC <sub>elektrische kookplaat</sub> ) in Wh/kg                                                                                                                                                                                   |  |  |
| Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg (EC <sub>elektrische kookplaat</sub> ) in Wh/kg                                                                                                                                                                                            | 186,2                                                                             | 186,7                                                                             |

Verordening (EU) 2023/826:

Poff-stand: ≤ 0,5 W.

De kookplaat gaat automatisch naar de uitstand 1 minuut nadat alle functies zijn voltooid.

Tips om energiezuinig te koken

- 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 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.

## Verpakking en apparaat afdanken

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

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

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

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



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

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

## Verklaring van conformiteit



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



# CONTENTS

## ***Your hob***

|              |   |
|--------------|---|
| Introduction | 4 |
| Description  | 5 |

## ***Safety***

|                      |   |
|----------------------|---|
| Temperature safety   | 6 |
| Cooking-time limiter | 6 |
| Power limiter        | 6 |

## ***Use***

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Use of the touch keys      | 7 |
| Induction noises           | 7 |
| Pans                       | 7 |
| Indications in the display | 9 |
| Cooking settings           | 9 |

## ***Operation***

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Start cooking                           | 11 |
| Finish cooking                          | 12 |
| Switching on 'boost'                    | 12 |
| Child proof lock                        | 12 |
| Cooking timer/minute minder             | 13 |
| Keep warm function                      | 15 |
| Connecting flex induction cooking zones | 15 |

## ***Power limiter***

|               |    |
|---------------|----|
| Power limiter | 16 |
|---------------|----|

## ***Maintenance***

|          |    |
|----------|----|
| Cleaning | 17 |
|----------|----|

## ***Troubleshooting***

|                       |    |
|-----------------------|----|
| General               | 18 |
| Troubleshooting table | 18 |

## ***Technical specifications***

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Information according regulation (EU) 66/2014 | 20 |
|-----------------------------------------------|----|

## ***Environmental aspects***

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Disposal of packaging and appliance | 21 |
|-------------------------------------|----|

## *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.

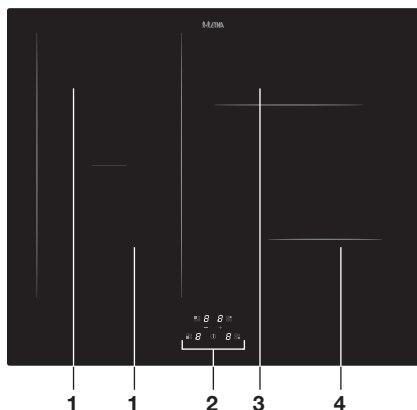
The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

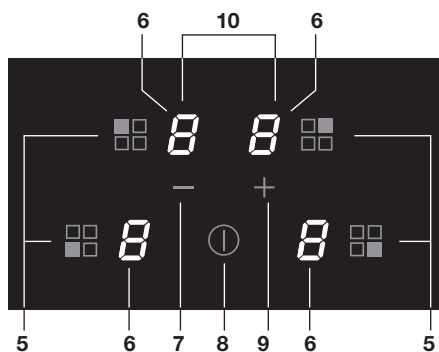
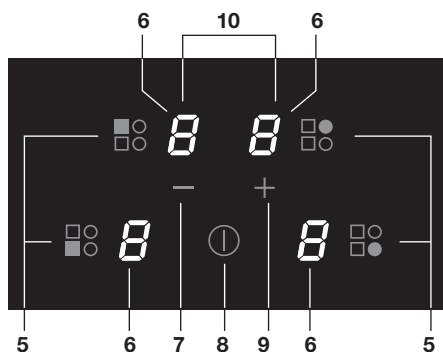
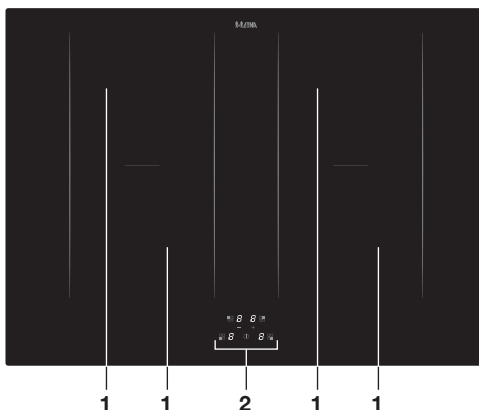


## Description

KIF460\_...



KIF472\_...



1. Flex cooking zone 210 x 190 mm / 2100 W - 3000 W (boost)
2. Control panel
3. Cooking zone Ø 215 mm / 2300 W - 3000 W (boost)
4. Cooking zone Ø 160 mm / 1400 W - 1850 W (boost)
5. Selection key cooking zone
6. Display
  - ▷ power indication / residual heat indicator/ point for active cooking timer indication
7. - key
8. On/off key
9. + key
10. Time indication when setting the minute minder /cooking timer

# SAFETY



**Before use, read the separate safety instructions first!**

## 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 |
|---------------|---------------------|
| Keeping warm  | 120 minutes         |
| 1             | 520 minutes         |
| 2             | 402 minutes         |
| 3             | 318 minutes         |
| 4             | 260 minutes         |
| 5             | 212 minutes         |

| Cooking level | Max. operating time                  |
|---------------|--------------------------------------|
| 6             | 170 minutes                          |
| 7             | 139 minutes                          |
| 8             | 113 minutes                          |
| 9             | 90 minutes                           |
| P             | 5 minutes (then switches to level 9) |

## Power limiter

Two cooking zones located behind each other affect each other. When these cooking zones are switched on at the same time, the power is distributed automatically. A maximum of one cooking zone can be set to boost.

The 4 zones can be set to a maximum of setting 8 at the same time. If setting boost is desired, another zone must be set to a lower setting first. A sound signal sounds and the power level set flashes in the display. Then set the zones to a lower setting.

When the power limiter is set to 3500W, all cooking zones affect each other. When the maximum cooking setting is reached, a sound signal sounds and the power setting in the display flashes. Then set the zones to a lower setting.

## ***Use of the touch keys***

Place the tip of your finger flat on a key 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.

## ***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 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.

## ***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.



**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.

- 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

- 110 mm for flex zones of 210 x 190 mm.
- 110 mm for a cooking zone Ø 215 mm.
- 90 mm for a cooking zone Ø 160 mm.

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.

### Pressure cookers

- Induction cooking is very suitable for cooking in pressure cookers. The cooking zone reacts very quickly, and so the pressure cooker is quickly up to pressure. As soon as you switch a cooking zone Off, the cooking process stops immediately.

### Switching of the power

- A feature of this induction hob is the 'switching' of the power with settings 1 to 6. 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 of the KIF460 switch to a lesser degree than the two large zones.



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

*Indications in the display*

| Display | Status                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 9     | Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P       | Boost-function active                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| L       | Child proof lock function selected                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| U       | No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| U       | Keep warm function selected                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| n       | Flex cooking zones are connected.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 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. <b>Danger! Risk of burns.</b> |
| F       | Fault code; See 'Troubleshooting table'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| E       | Fault code; See 'Troubleshooting table'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

*Cooking settings*

Because the settings depend on the quantity and composition of the contents and the used 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;

**Use setting 4-6 to:**

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of (breaded) meat;

**Use settings 1-3 to:**

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

## Start cooking

1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
    - ▷ *You will hear a single beep and a '0' will appear in the display next to each cooking zone. The point of the '0' will flash.*
    - ▷ *If no further action is taken, the hob will automatically switch off after 20 seconds.*
  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. Touch the key of the cooking zone you want to switch on to activate the cooking zone.
    - ▷ *The power levels of the cooking zones that are not activated will be dimmed in the display and the points will disappear.*
  4. Touch the - or + key to set the desired power level.
    - ▷ *The cooking zones have 9 available heat settings, a keep warm setting and a boost setting. Consult the overview of cooking settings to choose the correct mode.*
    - ▷ *When you select the - key directly, the cooking zone will switch on at power level 9.*
    - ▷ *The set power level appears in the display. After a few seconds, all power levels will be brightly lit again and the cooking zone will switch on.*
- If you want to switch on another cooking zone, touch the key of the cooking zone you want to switch on to activate it.
  - The power levels of the cooking zones that are not activated will be dimmed in the display. The power levels of the activated zones will also dim.
  - Set the desired power level using the - or + key.
  - The set power level appears in the display. After a few seconds, all power levels will be brightly lit again and the cooking zone will switch on.

### When the pan detection symbol appears:

- 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 centered on the cooking zone.
  - ▷ *No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.*
  - ▷ *The display will automatically turn off after 10 minutes if no suitable pan is placed on it.*



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

## ***Finish cooking***

1. Set the cooking power level to zero (0) to turn off the cooking zone.
2. Switch off the induction hob by touching the on/off key.



*Symbol H will appear in the display of the cooking zone which is too hot to touch. It will disappear 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 'boost'***

You can use the 'boost' function to cook at the highest power level for 5 minutes. After the boost time, the power will be automatically set to setting 9.

1. Place a pan on a cooking zone.
2. Touch the on/off key.
3. Touch the key of the cooking zone you want to switch on to activate the cooking zone.
4. Touch the – key to set the power level to '9'.
  - ▷ *Power level '9' appears in the display.*
5. Then immediately touch the + key to select 'boost'.
  - ▷ *'P' appears in the display. After a few seconds, all power levels will be brightly lit again and the cooking zone will switch on at the highest power level.*

## ***Child proof lock***

Your induction hob is equipped with a child proof lock that lets you lock the appliance. It prevents the cooking zones being switched on unintentionally.

### **Activating the child lock**

The induction hob is switched off.

1. Touch the on/off key.
  - ▷ *A '0' appears in the display for each cooking zone.*
2. Touch the key for the front left cooking zone and the – key simultaneously, then touch the key for the front left cooking zone again.
  - ▷ *An 'L' will appear in the display for each cooking zone for a few seconds to show that the child proof lock has now been activated.*



## Deactivating the child proof lock temporarily

The induction hob is switched off.

1. Touch the on/off key.
  - *An 'L' appears in the display for each cooking zone.*
2. Touch the key for the front left cooking zone and the – key simultaneously.
  - *A '0' whose dot flashes appears in the display for each cooking zone.*
  - *You can now activate a cooking zone and start cooking. After switching off the hob, the child lock is active again when the hob is switched on.*

## Deactivating the child proof lock permanently

The induction hob is switched off.

1. Touch the on/off key.
  - *An 'L' appears in the display for each cooking zone.*
2. Touch the key for the front left cooking zone and the – key simultaneously, then touch the – key again.
  - *The display goes off; the child lock is now permanently deactivated.*

## Cooking timer/minute minder

- A cooking timer can be set for each active cooking zone.
- The hob also has a minute minder. Both the cooking timer as well as the minute minder can be set for a maximum of 99 minutes.
- The minute minder works in the same way as the cooking timer, but is not linked to a cooking zone. When the hob is switched off the minute minder continues.
- The minute minder can only be switched off or adjusted when the hob is switched on.

### Select the desired function:

- **Cooking timer** — the timer is connected to a active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.
- **Minute minder** — no cooking zone will be switched off after the set time has elapsed. Only an alarm will sound.
  - *Touch any key to stop the alarm.*

### Using the minute minder

1. Switch on the hob.
2. Touch the – and + keys simultaneously.
  - *The time setting '0 0' is displayed in the two displays at the top. The two displays at the bottom have been switched off.*

## OPERATION

3. Touch the – or + key to set the desired time.
  - ▷ *When you first touch the - key, the time will immediately be set to 30 minutes.*
  - ▷ *If you keep the – or + key pressed, the time will run higher or lower at an increasingly faster rate.*
  - ▷ *The time setting is visible for a few seconds; then two flashing points indicate that the timer is counting down.*
  - ▷ *After the set time has elapsed, '0 0' will flash in the display. Furthermore, you will hear a repeated short beep. Switch off the timer and beep signal by touching a random key. If you don't do this, the signal will switch off automatically after 2 minutes.*

### Using the cooking timer

1. Select a cooking zone that is switched on with a power setting.
2. Touch the – and + keys simultaneously.
  - ▷ *The time setting '0 0' of the activated cooking zone is displayed in the top two displays. At the cooking zone itself, a flashing point indicates that the timer can be set for that cooking zone.*
3. Touch the – or + key to set the desired time.
  - ▷ *When you first touch the - key, the time will immediately be set to 30 minutes.*
  - ▷ *If you keep the – or + key pressed, the time will run higher or lower at an increasingly faster rate.*
  - ▷ *The time setting is visible for a few seconds; then all set power levels are displayed, and at the cooking zone for which a timer has been set, a point is displayed.*
  - ▷ *After the set time has elapsed, '0 0' will flash in the display, as well as the timer's point. The cooking zone switches off. Furthermore, you will hear a repeated short beep. Touch any key to switch off the audible signal. If you don't do this, the signal will switch off automatically after 2 minutes.*



#### Note!

If no cooking zone has been selected and you touch the - and + keys simultaneously, the time setting of the timer is displayed (no points will flash at a cooking zone)! By again touching the – and + keys simultaneously (multiple times), the time setting of a cooking zone that is switched on is displayed (the point flashes at the relevant cooking zone).



#### Tip

Check the remaining time by touching the – and + keys simultaneously (multiple times). The time that appears in the display is either from the cooking zone that is switched on (with flashing point) or from the minute minder (no point flashes). Adjust the cooking time as needed using the – or + key.

## ***Keep warm function***

The keep warm function is intended to keeping food warm at a certain low temperature. When activating the keep warm function, 'u' appears in the display.

1. Touch the key of the cooking zone to activate the cooking zone.
2. Set the power level to setting '1'.
3. Touch the – key to select the keep warm function.
  - *An 'u' will appear in the display.*
4. Set the cooking power level to zero (0) to turn off the cooking zone.
5. Switch off the induction hob by touching the on/off key.

## ***Connecting flex induction cooking zones***

The flex induction cooking zones can be connected to each other. This creates one large zone that can be used, for example, a grill plate or a large fish pan on the same power. The pan has to be large enough to cover the centres of the front and rear cooking zone (> 210 mm). If the pan is too small, the connecting symbol is flashing and the connect function is switched off within 10 minutes.

### **Connecting flex induction cooking zones**

1. Place a pan in the middle of both flex induction cooking zones.
2. Simultaneously touch the selection keys of the two adjoining flex cooking zones.
  - *The 'connected cooking zone' symbol appears in the display of the rear cooking zone.*
  - *In the display of the front cooking zone the power level appears.*
3. Touch the – or + key to set the desired power level.
  - *The set power level appears in the display. After a few seconds, all displays will be brightly lit again and the connected flex cooking zone will switch on.*

### **Disconnecting flex induction cooking zones**

1. Simultaneously touch the selection keys of the two adjoining flex cooking zones.
  - *The 'connected cooking zone' symbol disappears en the set power levels become '0'.*
  - *The power can now be set separately for both cooking zones again.*
2. Switch off the induction hob by touching the on/off key.

## *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 limiter is set at 7400 W by the factory, but it is possible to change it to 3500 W / 2800 W.



**The hob must be switched off and unlocked.**

Perform the following steps within 2 minutes of connecting the hob to the mains supply.

1. Touch and hold all 4 cooking zone selection keys simultaneously for about 3 seconds.
  - ▷ *An audio signal sounds.*
  - ▷ *On the display '7.4' appears.*
2. Touch the + key or the - key to select the desired setting

|     |                |
|-----|----------------|
| 2.8 | 2800 W 1 phase |
| 3.5 | 3500 W 1 phase |
| 7.4 | 7400 W 2 phase |

3. Again, touch and hold all 4 cooking zone selection keys simultaneously for about 3 seconds.
  - ▷ *An audio signal sounds.*
  - ▷ *On the display, the setting disappears.*



Touch the on/off key to exit the menu without saving the setting.

## Cleaning



Activate the child lock before you start cleaning the hob. We recommend cleaning the appliance after each use. This will prevent overcooked food from damaging the glass plate.



**Switch-off the appliance before cleaning.**



**The hob can be still very hot due to the cooking process! Preferably do not clean the hob if the glass is too hot, because there is risk of burn. Do not touch the surface directly. If desired use oven gloves to prevent burning while cleaning directly after cooking.**

### Daily cleaning

- Remove light marks with a damp cloth and washing-up liquid diluted in a little water.
- Rinse with clean water and dry carefully.
- For stubborn stains, use a ceramic hob cleaner, as well as a suitable scraper with a blade.



#### Warning:

- Absolutely avoid highly aggressive or abrasive cleaning agents and materials that can cause scratches, such as abrasive sponges, oven cleaners and stain removers.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the bottom of the pan is dry and clean. Lift cookware when moving it to avoid scratching the cooking surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the cooking surface being damaged.

### For your matte glass:

In case of persistent specific marks and stain (food residues, dark and metallic marks):

- Use a ceramic hob cleaner.
- Let it sit 5 to 10 min.
- Clean with a clean microfiber cloth (in a circular movement with a moderate pressure).
- Rinse with water.
- Wipe with a microfiber cloth.

# 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 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.                               | At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob. |
| You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing. A pan detection symbol (  ) will appear in the display. | The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter that is too small. | Use a correct 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).                                           |
| A fuse blows as soon as the hob is switched on.                                                                                                                                                                | The appliance is incorrectly connected.                                                          | Check the electrical connections.                                                                       |

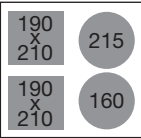
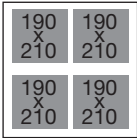
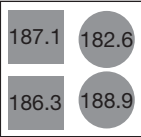
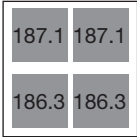
# TROUBLESHOOTING

| Symptom             | Possible cause                                                                     | Solution                                                     |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Error code Er 03.   | The control panel is dirty or has water on it.                                     | Clean the control panel.                                     |
|                     | You held a key too long pressed.                                                   | Do not touch and hold the key too long.                      |
| Error code E4.      | Configuration error.                                                               | Contact the service department.                              |
| 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. |
| Error code E5 / E6. | The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high. | Have your connection changed.                                |
| Other error code.   | Defective generator.                                                               | Contact the service department.                              |

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

## Information according regulation (EU) 66/2014

### Measurements according EN60350-2

|                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                   |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Model identification                                                                                                                                                                                                                                 | KIF460MG                                                                          | KIF472MG                                                                          |
| Type of hob                                                                                                                                                                                                                                          | Induction hob                                                                     | Induction hob                                                                     |
| Number of electric cooking zones and/or areas                                                                                                                                                                                                        | 4                                                                                 | 4                                                                                 |
| Heating technology                                                                                                                                                                                                                                   | Induction cooking zones and cooking areas                                         | Induction cooking zones and cooking areas                                         |
| For circular cooking zones or areas: the diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm.<br>For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area in mm. |  |  |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC <sub>electric hob</sub> ) in Wh/kg                                                                                                                                                 |  |  |
| Energy consumption for the hob calculated per kg (EC <sub>electric hob</sub> ) in Wh/kg                                                                                                                                                              | 186.2                                                                             | 186.7                                                                             |

### Regulation (EU) 2023/826:

P<sub>off</sub> mode: ≤ 0.5 W.

The hob will automatically go to Off mode 1 minute after all functions are completed.

### Tips for energy-efficient cooking with hobs

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



### ***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.

[www.etna.nl](http://www.etna.nl)  
[www.etna.be](http://www.etna.be)



963709



# Mode d'emploi Bedienungsanleitung

## »»» Table de cuisson à induction Induktionskochfeld

KIF460MG  
KIF472MG

FR Mode d'emploi

FR 3 - FR 21

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 21

Pictogrammes utilisés – Verwendete Piktogramme



**Danger ! Risque de blessure – Gefahr! Verletzungsgefahr**



**Attention ! Risque de dommages matériels**

**Vorsicht! Gefahr von Schäden am Gerät**



**Bon à savoir – Nützlich zu wissen**

***Votre plaque de cuisson***

|              |   |
|--------------|---|
| Introduction | 4 |
| Description  | 5 |

***Sécurité***

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Sécurité antisurchauffe      | 6 |
| Limiteur de temps de cuisson | 6 |
| Limiteur de puissance        | 6 |

***Utilisation***

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Utilisation des touches tactiles | 7 |
| Bruits de l'induction            | 7 |
| Casseroles                       | 7 |
| Indications dans l'affichage     | 9 |
| Réglages de cuisson              | 9 |

***Fonctionnement***

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Lancer la cuisson                  | 11 |
| Finir la cuisson                   | 12 |
| Activer la fonction Boost          | 12 |
| Sécurité enfant                    | 12 |
| Minuteur de cuisson / bip minute   | 13 |
| Fonction Maintien au chaud         | 15 |
| Connexion de zones de cuisson Flex | 15 |

***Limiteur de puissance***

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Limiteur de puissance | 16 |
|-----------------------|----|

***Entretien***

|           |    |
|-----------|----|
| Nettoyage | 17 |
|-----------|----|

***Diagnostic des pannes***

|                      |    |
|----------------------|----|
| Généralités          | 18 |
| Tableau de dépannage | 18 |

***Spécifications techniques***

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014 | 20 |
|------------------------------------------------------------|----|

***Aspects environnementaux***

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage | 21 |
|-----------------------------------------------|----|

## *Introduction*

---

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une plaque de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est facile parce que la plaque 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 plaque 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 plaque 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 plaque 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 afin de pouvoir le consulter ultérieurement.**

Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente.

Les instructions pour l'installation sont fournies séparément.

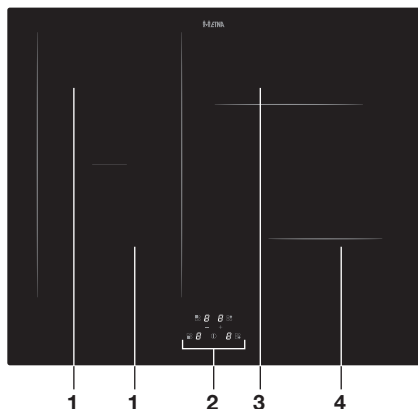
Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !



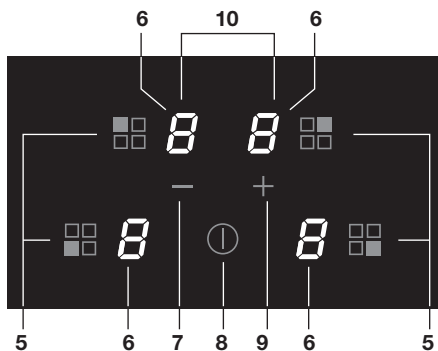
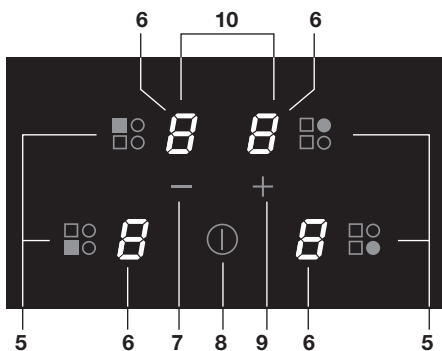
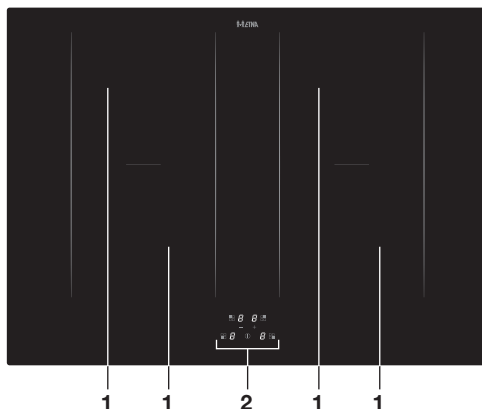
# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

## Description

KIF460\_...



KIF472\_...



1. Zone de cuisson Flex 210 x 190 mm / 2100 W - 3000 W (boost)
2. Panneau de commande
3. Zone de cuisson Ø 215 mm / 2300 W - 3000 W (boost)
4. Zone de cuisson Ø 160 mm / 1400 W - 1850 W (boost)
5. Touche de sélection de la zone de cuisson
6. Affichage
  - ▷ Indication de la puissance / Indicateur de chaleur résiduelle / Point pour indiquer que le minuteur de cuisson est activé
7. Touche -
8. Touche Marche/Arrêt
9. Touche +
10. Indication du temps lorsque le bip minute ou minuteur de cuisson est activé



## Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation de l'appareil !

### 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 plaque 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 plaque ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou éteinte.

### 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 plaque de cuisson. Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

| Niveau de cuisson | Temps de fonctionnement max. |
|-------------------|------------------------------|
| Maintien au chaud | 120 minutes                  |
| 1                 | 520 minutes                  |
| 2                 | 402 minutes                  |
| 3                 | 318 minutes                  |
| 4                 | 260 minutes                  |
| 5                 | 212 minutes                  |

| Niveau de cuisson | Temps de fonctionnement max.            |
|-------------------|-----------------------------------------|
| 6                 | 170 minutes                             |
| 7                 | 139 minutes                             |
| 8                 | 113 minutes                             |
| 9                 | 90 minutes                              |
| P                 | 5 minutes (puis passe à la puissance 9) |

### Limiteur de puissance

Deux zones de cuisson situées l'une derrière l'autre s'influencent mutuellement. Lorsque ces zones de cuisson sont activées en même temps, la puissance est répartie automatiquement. Une zone de cuisson au maximum peut être réglée sur « boost ».

Les 4 zones peuvent être réglées simultanément sur 8 au maximum. Si l'on souhaite augmenter la puissance, il faut d'abord régler une autre zone sur une valeur inférieure. Un signal sonore retentit et le niveau de puissance réglé clignote à l'écran. Réglez ensuite les zones sur un niveau inférieur.

Lorsque le limiteur de puissance est réglé sur 3500 W, toutes les zones de cuisson s'influencent mutuellement. Lorsque la puissance maximale de cuisson est atteinte, un signal sonore retentit et la puissance réglée clignote à l'écran. Réglez ensuite les zones sur une valeur inférieure.

## ***Utilisation des touches tactiles***

Placez le bout du doigt à plat sur une touche 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.

## ***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 à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.

### **Ventilation bruyante**

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

## ***Casseroles***

- Placez toujours une 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 ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
  - ▷ *un fond épais (minimum 2,25 mm),*
  - ▷ *une base propre et plate.*



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

## UTILISATION



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                    |
| Class 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 vous allumez la zone de cuisson à une puissance 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.

- 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 craqueler 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 minimum de la casserole

Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins

- de 110 mm pour des zones de cuisson Flex de 210 x 190 mm.
- de 110 mm pour une zone de cuisson de Ø 215 mm.
- de 90 mm pour une zone de cuisson de Ø 160 mm.

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.

### Autocuiseurs

- Les autocuiseurs conviennent parfaitement à la cuisson par induction. La zone de cuisson réagit très vite et l'autocuiseur se trouve rapidement sous pression. Dès que vous éteignez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête immédiatement.

### Commutation de la puissance

- Cette plaque de cuisson à induction est dotée de la fonction « Commutation » de la puissance pour les réglages 1 à 6. On dirait qu'une zone de cuisson s'allume et s'éteint, mais ce n'est pas le cas. La zone active et désactive la puissance continuellement, mais elle reste allumée à la puissance indiquée. Les deux petites zones (KIF460) passent à une puissance inférieure à celle des deux grandes zones.

# UTILISATION



Ce principe de commutation est tout à fait normal pour cette plaque de cuisson à induction et ne risque pas de l'endommager. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de votre appareil.

## Indications dans l'affichage

| Affichage | État                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 9       | Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P         | Fonction Boost activée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| L         | Fonction Sécurité enfant sélectionnée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| U         | Pas de récipient (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| U         | Fonction Maintien au chaud sélectionnée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| n         | Les zones de cuisson Flex sont connectées.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| H         |  Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque 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. <b>Danger ! Risque de brûlures.</b> |
| F         | Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| E         | Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole utilisée, le tableau ci-dessous n'est fourni qu'à titre indicatif.

### Utilisez la fonction « Boost » pour :

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

## UTILISATION

---

### **Utilisez le réglage 9 pour :**

- saisir de la viande,
- cuisiner 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,

### **Utilisez les réglages 4 à 6 pour :**

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches fines 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

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
    - ▷ Vous entendrez un seul bip et le chiffre « 0 » s'affichera à côté de chaque zone de cuisson. Le point du chiffre « 0 » clignotera.
    - ▷ Sans autre action de votre part, la plaque de cuisson s'éteindra automatiquement après 20 secondes.
  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. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson que vous souhaitez allumer. Cette zone est maintenant activée.
    - ▷ Les puissances affichées des zones de cuisson qui ne sont pas activées seront grisées et les points disparaîtront.
  4. Appuyez sur la touche - ou + pour régler la puissance souhaitée.
    - ▷ Les zones de cuisson possèdent 9 réglages de la puissance, une fonction Maintien au chaud et une fonction « Boost ». Reportez-vous à la section des réglages de cuisson pour sélectionner le mode adapté.
    - ▷ Quand vous sélectionnez directement la touche -, la zone de cuisson s'allume à la puissance 9.
    - ▷ La puissance réglée s'affiche. Après quelques secondes, toutes les puissances s'affichant en grisé redeviennent lumineuses et la zone de cuisson s'allume.
- Pour allumer une autre zone de cuisson, appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée afin de l'activer.
  - Les puissances affichées des zones de cuisson qui ne sont pas activées seront grisées. Les puissances affichées des zones activées seront également grisées.
  - Réglez la puissance souhaitée avec la touche - ou +.
  - La puissance réglée s'affiche. Après quelques secondes, toutes les puissances s'affichant en grisé redeviennent lumineuses et la zone de cuisson s'allume.

### **Lorsque le symbole de détection de récipient apparaît :**

- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante ;
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisine par induction ;
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
  - ▷ La zone de cuisson ne chauffe pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.
  - ▷ L'affichage s'éteint automatiquement après 10 minutes si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.



**Si la plaque de cuisson n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle s'éteint automatiquement.**

## ***Finir la cuisson***

1. Réglez la puissance de cuisson sur zéro (0) pour éteindre la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre la plaque à induction.



*Le symbole H apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson trop chaude et qu'il ne faut pas toucher. 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.*

## ***Activer la fonction Boost***

La fonction « Boost » permet une cuisson à la puissance maximale pendant 5 minutes. Dès que la durée de la fonction Boost est écoulée, la puissance passe automatiquement au niveau 9.

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/arrêt.
3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson que vous souhaitez allumer. Cette zone est maintenant activée.
4. Appuyez sur la touche - pour régler la puissance sur « 9 ».
  - ▷ *Le niveau de puissance « 9 » s'affiche.*
5. Appuyez alors immédiatement sur la touche + pour sélectionner « Boost ».
  - ▷ *« P » s'affiche. Après quelques secondes, toutes les puissances s'affichant en grisé redeviennent lumineuses et la zone de cuisson s'allume à la puissance maximale.*

## ***Sécurité enfant***

Votre plaque à induction est équipée d'une sécurité enfant qui permet de verrouiller l'appareil. Elle évite l'activation accidentelle des zones de cuisson.

### **Activation de la sécurité enfant**

La table de cuisson est éteinte.

1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt.
  - ▷ *Un « 0 » s'affiche à côté de chaque zone de cuisson.*
2. Appuyez simultanément sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et sur la touche -, puis appuyez à nouveau sur la touche de la zone de cuisson avant gauche.
  - ▷ *Un « L » s'affichera sur chaque zone de cuisson pendant quelques secondes pour indiquer que la fonction Sécurité enfant est maintenant activée.*



## Désactivation temporaire de la sécurité enfant

La table de cuisson est éteinte.

1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt.
  - *Un « L » s'affiche pour chaque zone de cuisson.*
2. Appuyez simultanément sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et sur la touche -.
  - *Un « 0 » dont le point clignote apparaît à l'écran pour chaque zone de cuisson.*
  - *Vous pouvez maintenant activer une zone de cuisson et commencer à cuisiner. Après avoir éteint la table de cuisson, la sécurité enfants est à nouveau active lorsque la table de cuisson est allumée.*

## Désactiver définitivement la sécurité enfant

La table de cuisson est éteinte.

1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt.
  - *Un « L » s'affiche pour chaque zone de cuisson.*
2. Appuyez simultanément sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et sur la touche -, puis appuyez à nouveau sur la touche -.
  - *L'écran s'éteint ; la sécurité enfants est maintenant désactivée de façon permanente.*

## Minuteur de cuisson / bip minute

- Un minuteur de cuisson peut être réglé pour chaque zone de cuisson active.
- La plaque de cuisson est également équipée d'un bip minute. Le minuteur de cuisson et le bip minute peuvent être réglés pour une durée maximale de 99 minutes.
- Le bip minute fonctionne de la même façon que le minuteur de cuisson, mais il n'est pas relié à une zone de cuisson. Lorsque vous éteignez la plaque de cuisson, le bip minute continue.
- L'arrêt ou le réglage du bip minute est uniquement possible lorsque la plaque de cuisson est allumée.

### Sélectionner la fonction souhaitée :

- **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.
- **Bip minute** — aucune zone de cuisson ne s'éteint lorsque le temps défini est écoulé. Seule une alarme est émise.
  - *Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper l'alarme.*

### Utilisation du bip minute

1. Allumez la plaque de cuisson.
2. Appuyez sur les touches - et + simultanément.
  - *Le réglage du minuteur « 0 0 » apparaît dans les deux affichages du haut. Les deux affichages du bas se sont éteints.*

3. Appuyez sur la touche - ou + pour régler la durée souhaitée.
  - ▷ *Quand vous appuyez tout d'abord sur la touche -, la durée est immédiatement réglée sur 30 minutes.*
  - ▷ *Si vous maintenez la pression sur la touche - ou +, la durée sera prolongée ou réduite à une vitesse progressivement plus rapide.*
  - ▷ *Le réglage de la durée est visible pendant quelques secondes ; ensuite, deux points clignotants indiquent que le compte à rebours a commencé.*
  - ▷ *Une fois que la durée définie est écoulée, « 0 0 » clignotera dans l'affichage. Vous entendrez également un bip court répétitif. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre le minuteur et le signal bip. Si vous ne faites rien, le signal s'arrêtera automatiquement au bout de deux minutes.*

### Utilisation du minuteur de cuisson

1. Sélectionnez une zone de cuisson qui est allumée et affiche un réglage de la puissance.
2. Appuyez sur les touches - et + simultanément.
  - ▷ *Le réglage du minuteur « 0 0 » de la zone de cuisson activée apparaît dans les deux affichages du haut. Au niveau de la zone de cuisson concernée, un point clignotant indique que le minuteur peut être réglé pour cette zone de cuisson en particulier.*
3. Appuyez sur la touche - ou + pour régler la durée souhaitée.
  - ▷ *Quand vous appuyez tout d'abord sur la touche -, la durée est immédiatement réglée sur 30 minutes.*
  - ▷ *Si vous maintenez la pression sur la touche - ou +, la durée sera prolongée ou réduite à une vitesse progressivement plus rapide.*
  - ▷ *La durée réglée est visible pendant quelques secondes, puis toutes les puissances réglées s'affichent ainsi qu'un point au niveau de la zone de cuisson pour laquelle le minuteur a été réglé.*
  - ▷ *Une fois que la durée définie est écoulée, « 0 0 » clignotera dans l'affichage, ainsi que le point du minuteur. La zone de cuisson s'éteint. Vous entendrez également un bip court répétitif. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal sonore. Si vous ne faites rien, le signal s'arrêtera automatiquement au bout de deux minutes.*



### Remarque !

Si aucune zone de cuisson n'est activée et que vous appuyez sur les touches - et + simultanément, la durée définie pour le minuteur s'affiche (aucun point ne clignote au niveau d'une zone de cuisson) ! Lorsque vous appuyez de nouveau simultanément sur les touches - et + (plusieurs fois), la durée définie pour une zone de cuisson activée s'affiche (le point clignote au niveau de la zone de cuisson concernée).



### Conseil

Pour vérifier le temps restant, appuyez sur les touches - et + simultanément (plusieurs fois). Le temps qui s'affiche est soit celui de la zone de cuisson qui est activée (avec un point clignotant), soit celui du bip minute (sans point clignotant). Pour modifier le temps de cuisson, utilisez la touche - ou +.

## ***Fonction Maintien au chaud***

Cette fonction permet de maintenir le plat à une température basse fixe. Si la fonction de maintien au chaud est activée, le symbole « u » apparaît sur l'écran correspondant.

### **Activation de la fonction Maintien au chaud**

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour activer la zone de cuisson.
2. Réglez le niveau de puissance 1.
3. Appuyez ensuite sur la touche - pour sélectionner la fonction Maintien au chaud.
  - *Un « u » s'affiche.*
4. Réglez la puissance de cuisson sur zéro (0) pour éteindre la zone de cuisson.
5. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre la plaque à induction.

## ***Connection de zones de cuisson Flex***

Les zones d'induction Flex peuvent être couplées. Cela crée une grande zone de cuisson pouvant être utilisée, par exemple, pour une plaque à griller ou un grand plat à poisson à la même puissance. Le récipient de cuisson doit être suffisamment grand pour couvrir le centre des zones de cuisson avant et arrière (> 210 mm). Si la casserole est trop petite, le symbole de connection clignote et la fonction de connection est désactivée dans les 10 minutes.

### **Connection de zones de cuisson Flex**

1. Placez une casserole au centre de zones de cuisson Flex.
2. Appuyez simultanément sur les touches de sélection des deux zones flex adjacentes.
  - *Le symbole « zone de cuisson connectée » apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson arrière.*
  - *Dans l'affichage de la zone de cuisson avant, le puissance apparaît.*
3. Appuyez sur la touche - ou + pour régler la puissance souhaitée.
  - *La puissance réglée s'affiche à l'écran. Après quelques secondes, tous les écrans s'allument à nouveau et la zone de cuisson Flex s'active.*

### **Déconnection de zones de cuisson Flex**

1. Appuyez simultanément sur les touches de sélection des deux zones flex adjacentes.
  - *Le symbole « zone de cuisson connectée » disparaît et les niveaux de puissance réglés passent à « 0 ».*
  - *La puissance peut à nouveau être réglée séparément pour les deux zones de cuisson.*
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre la plaque à induction.

## Limiteur de puissance



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

Le limiteur est réglé à 7400 W par l'usine, mais il est possible de modifier ce réglage à 3500 W / 2800 W.



**La table de cuisson doit être éteinte et déverrouillée.**

Effectuez les étapes suivantes dans les 2 minutes qui suivent le raccordement de la table de cuisson au réseau électrique.

1. Appuyez simultanément sur les 4 touches de sélection des zones de cuisson pendant environ 3 secondes.
  - ▷ *Un signal sonore retentit.*
  - ▷ « 7.4 » apparaît sur l'affichage.
2. Appuyez sur la touche + ou - pour sélectionner le réglage souhaité.

|     |                 |
|-----|-----------------|
| 2.8 | 2800 W 1 phase  |
| 3.5 | 3500 W 1 phase  |
| 7.4 | 7400 W 2 phases |

3. Appuyez à nouveau pendant 3 secondes simultanément sur les 4 boutons de sélection des zones de cuisson pour enregistrer le réglage.
  - ▷ *Un signal sonore retentit.*
  - ▷ *Sur l'affichage, le réglage disparaît.*



Appuyez sur la touche on/off pour quitter le menu sans enregistrer le réglage.

## Nettoyage



Activez la sécurité enfant avant de commencer à nettoyer la table de cuisson. Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi que des aliments trop cuits n'endommagent la plaque de verre.



**Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.**



**La table de cuisson peut encore être très chaude suite au processus de cuisson. De préférence, ne nettoyez pas la table de cuisson lorsque le verre est encore chaud, car il y a un risque de brûlure. Ne touchez pas directement la surface. Si nécessaire, utilisez des maniques pour éviter de vous brûler en nettoyant immédiatement après la cuisson.**

### Nettoyage quotidien

- Enlevez les traces légères avec un chiffon humide et du liquide vaisselle diluée dans un peu d'eau.
- Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant pour plaques de cuisson en céramique, ainsi qu'un grattoir à lame adapté.



### Avertissements :

- Évitez absolument les produits de nettoyage très agressifs ou abrasifs et les matériaux susceptibles de provoquer des rayures, tels que les éponges abrasives, les nettoyeurs pour four et les détachants.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur ni de nettoyeur haute pression.
- N'utilisez aucun objet susceptible de rayer la vitrocéramique.
- Assurez-vous que l'extérieur des casseroles est sec et propre. Vérifiez qu'il n'y a pas de grains de poussière sur la plaque vitrocéramique ou sous les ustensiles de cuisson. Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez pour éviter de rayer la surface de cuisson.
- Les débordements de sucre, confiture, gelée, etc., doivent être nettoyés immédiatement afin d'éviter d'endommager la surface de cuisson.

### Pour votre verre mat :

En cas de marques et taches persistantes spécifiques (résidus alimentaires, marques sombres ou métalliques) :

- Utiliser un nettoyant pour plaques de cuisson en céramique.
- Laissez agir 5 à 10 minutes.
- Nettoyer avec un chiffon en microfibre propre (effectuer des mouvements circulaires avec une pression modérée).
- Rincez à l'eau.
- Essuyez avec un chiffon en microfibre.

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la plaque de cuisson, débranchez la plaque, 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 tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points suivants ou consultez le site pour plus d'informations.

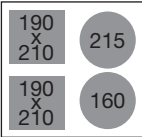
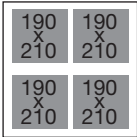
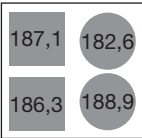
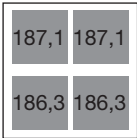
| Symptôme                                                                                                                       | Cause possible                                                                                       | Solution                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.                                 | Refroidissement de la plaque de cuisson.                                                             | Fonctionnement normal.                                                                                                                           |
| Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.                                      | L'appareil neuf chauffe.                                                                             | Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations.<br>Aérez la cuisine.                                                                 |
| Vous entendez un cliquetis dans votre plaque de cuisson.                                                                       | Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.                                  | Fonctionnement normal.                                                                                                                           |
| Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.                                                                               | Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.                      | En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée. |
| L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné une zone de cuisson. Un symbole de détection de casserole (𐀀) s'affiche. | La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit. | Utilisez une casserole adaptée.                                                                                                                  |
| Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.                                    | Le temps prédéfini s'est écoulé.                                                                     | Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal.                                                                                   |

# DIAGNOSTIC DES PANNES

| Symptôme                                                        | Cause possible                                                                                      | Solution                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide. | Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné. | Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise). |
| Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.  | L'appareil n'est pas branché correctement.                                                          | Vérifiez les raccordements électriques.                                       |
| Code de panne Er 03.                                            | Le panneau de commande est sale ou mouillé.                                                         | Nettoyez le panneau de commande.                                              |
|                                                                 | Vous avez maintenu une touche enfoncée trop longtemps.                                              | Évitez d'appuyer sur une touche trop longtemps.                               |
| Code de panne E4.                                               | Erreur de configuration.                                                                            | Prenez contact avec le service après-vente.                                   |
| Code de panne E3.                                               | Casserole inappropriée.                                                                             | Utilisez une casserole de cuisson appropriée à l'induction.                   |
| Code de panne E2.                                               | Surchauffe de la plaque de cuisson.                                                                 | L'appareil s'est éteint pour cause de surchauffe.                             |
| Code de panne E5 / E6.                                          | L'appareil n'a pas été branché correctement et/ou la tension du secteur est trop élevée.            | Faites modifier les branchements.                                             |
| Autre code de panne.                                            | Générateur défectueux.                                                                              | Prenez contact avec le service après-vente.                                   |

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

|                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                   |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Identification du modèle                                                                                                                                                                                                                             | KIF460MG                                                                          | KIF472MG                                                                          |
| Type de plaque de cuisson                                                                                                                                                                                                                            | Plaque de cuisson à induction                                                     | Plaque de cuisson à induction                                                     |
| Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques                                                                                                                                                                                                 | 4                                                                                 | 4                                                                                 |
| Technologie de chauffe                                                                                                                                                                                                                               | Zones et espaces de cuisson à induction                                           | Zones et espaces de cuisson à induction                                           |
| Pour les zones circulaires : le diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffé(e) en mm.<br>Pour les zones non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm. |  |  |
| Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE <sub>cuisson électrique</sub> ) en Wh/kg                                                                                                                                  |  |  |
| Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg                                                                                                                                          | 186,2                                                                             | 186,7                                                                             |

Règlement (UE) 2023/826 :

P<sub>off</sub> mode Arrêt: ≤ 0,5 W.

La table de cuisson passe automatiquement en mode Arrêt 1 minute après la fin de toutes les fonctions.

Conseils pour une utilisation non énergivore des plaques de cuisson

- Utilisez toujours une casserole de la bonne taille pour la quantité d'aliments.
- Cuisinez avec le moins d'eau possible.
- Cuisinez par taille, en utilisant la casserole adaptée à la zone de cuisson.
- Toujours cuire avec le couvercle sur la casserole ; cela garantit que la chaleur reste dans la casserole.
- Une fois que quelque chose est en train de cuire, la zone de cuisson peut être abaissée ou parfois même complètement désactivée.
- Utilisez une casserole à vapeur pour cuire les légumes. Ainsi, plusieurs couches de légumes peuvent être cuites sur une seule zone de cuisson.
- Avec un autocuiseur, les aliments sont prêts beaucoup plus rapidement.
- Sur une plaque de cuisson électrique, utilisez une casserole à fond plat.



### 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 service. Pour toute information à ce sujet, contactez les autorités compétentes de votre pays.

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

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

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément aux dispositions administratives.



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.



## ***Ihr Kochfeld***

|              |   |
|--------------|---|
| Einführung   | 4 |
| Beschreibung | 5 |

## ***Sicherheit***

|                    |   |
|--------------------|---|
| Überhitzungsschutz | 6 |
| Kochzeitbegrenzung | 6 |
| Leistungsbegrenzer | 6 |

## ***Verwendung***

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Verwendung der Touch-Tasten | 7 |
| Induktionsgeräusche         | 7 |
| Kochgeschirr                | 7 |
| Anzeigen auf dem Display    | 9 |
| Leistungsstufen             | 9 |

## ***Bedienung***

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Kochvorgang starten                        | 11 |
| Kochen beenden                             | 12 |
| Einschalten der Boost-Funktion             | 12 |
| Kindersicherung                            | 12 |
| Garzeit/Kurzzeituhr                        | 13 |
| Warmhaltefunktion                          | 15 |
| Flex Induktionszonen miteinander verbinden | 15 |

## ***Leistungsbegrenzung***

|                     |    |
|---------------------|----|
| Leistungsbegrenzung | 16 |
|---------------------|----|

## ***Pflege***

|           |    |
|-----------|----|
| Reinigung | 17 |
|-----------|----|

## ***Fehlerbehebung***

|                 |    |
|-----------------|----|
| Allgemeines     | 18 |
| Störungstabelle | 18 |

## ***Technische Daten***

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014 | 20 |
|-------------------------------------------|----|

## ***Umweltschutz***

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Entsorgung von Gerät und Verpackung | 21 |
|-------------------------------------|----|

## *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 Leistung wird schnell der Siedepunkt von Speisen erreicht. 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. Bei Induktionskochfeldern erfolgt die Wärmeerzeugung mit Magnetfeldern. Deshalb ist 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 können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produkts hilfreich sein können. Außerdem finden Sie Kochtabellen und Pflegetipps.

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

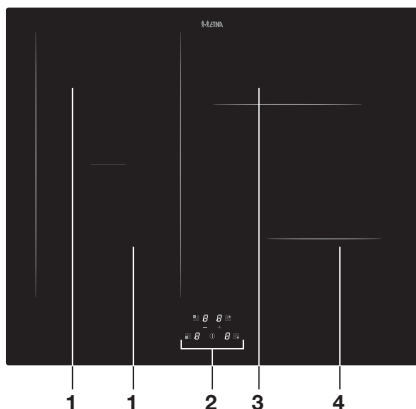
Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

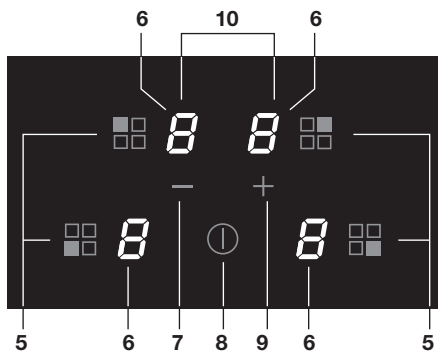
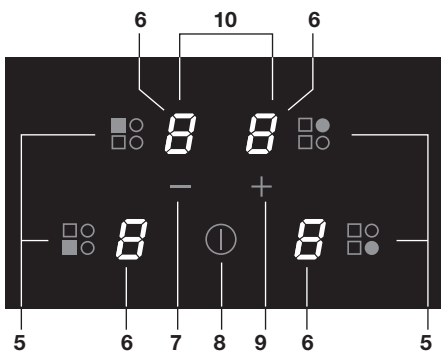
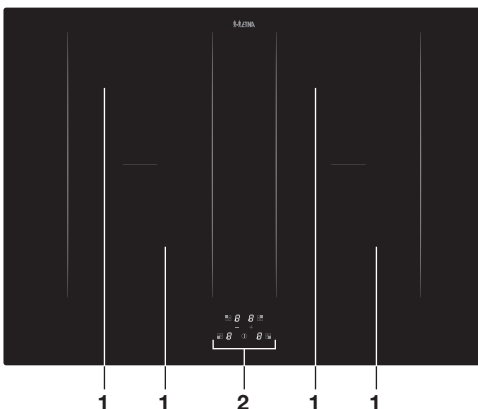
Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

## Beschreibung

KIF460\_...



KIF472\_...



1. Flex Induktionszone 210 x 190 mm / 2100 W - 3000 W (Boost)
2. Bedienleiste
3. Kochzone Ø 215 mm / 2300 W - 3000 W (Boost)
4. Kochzone Ø 160 mm / 1400 W - 1850 W (Boost)
5. Auswahltaste Kochzone
6. Display
  - ▷ Anzeige Leistungsstufe / Restwärmearzeige / Punkt signalisiert eine laufende Garzeit
7. Taste „-“
8. EIN-/AUS-Taste
9. Taste „+“
10. Zeitanzeige beim Einstellen der Kurzzeituhr/Garzeit



## Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

### 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 Überhitzung und Trockenkochen zu vermeiden. Bei überhöhter Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

### Kochzeitbegrenzung



Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Diese wird automatisch aktiviert, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

| Leistungsstufe | Max. Betriebszeit |
|----------------|-------------------|
| Warmhalten     | 120 Minuten       |
| 1              | 520 Minuten       |
| 2              | 402 Minuten       |
| 3              | 318 Minuten       |
| 4              | 260 Minuten       |
| 5              | 212 Minuten       |

| Leistungsstufe | Max. Betriebszeit                        |
|----------------|------------------------------------------|
| 6              | 170 Minuten                              |
| 7              | 139 Minuten                              |
| 8              | 113 Minuten                              |
| 9              | 90 Minuten                               |
| P              | 5 Minuten (dann Umschaltung auf Stufe 9) |

### Leistungsbegrenzer

Zwei hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Es kann maximal eine Kochzone auf Boosten eingestellt werden.

Die 4 Kochzonen können gleichzeitig auf maximal Stufe 8 eingestellt werden. Wenn die Einstellung „Boost“ gewünscht wird, muss zuerst eine andere Zone auf eine niedrigere Stufe eingestellt werden. Es ertönt ein akustisches Signal und die eingestellte Leistungsstufe blinkt im Display. Stellen Sie dann die Zonen auf einen niedrigeren Wert ein.

Wenn der Leistungsbegrenzer auf 3500 W eingestellt ist, beeinflussen sich alle Kochzonen gegenseitig. Wenn die maximale Kochstufe erreicht ist, ertönt ein Tonsignal und die eingestellte Leistungsstufe blinkt im Display. Stellen Sie dann die Zonen auf eine niedrigere Stufe.

## Verwendung der Touch-Tasten

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten 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.

## Induktionsgeräusche

### **Ticken**

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

### **Töpfe geben Geräusche von sich**

- Auch die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. 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.

### **Lüfter gibt Geräusche von sich**

- Das Gerät ist mit einer Lüftung 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 werden spezielle Töpfe/Pfannen benötigt.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
  - *Bodenstärke mindestens 2,25 mm*
  - *Sauberem und ebenem Boden*



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

# VERWENDUNG



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                  |
|----------------------------------------|-----------------------------|
| Spezielle Edelstahlpfannen             | Keramik                     |
| Class Induction                        | Edelstahl                   |
| Robuste Emailletöpfe                   | Porzellan                   |
| Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr | Kupfer/Aluminium/Kunststoff |



**Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr!** Wenn der Topf zu trocken ist, kann das Email bei hoher Induktionsleistung abspringen. Der Topfboden kann sich verformen – zum Beispiel bei Überhitzung oder wenn die Kochzone auf eine zu hohe Leistung eingestellt ist.

- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden! Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, so dass 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 jeder Garantie ausgeschlossen.

## Minstdurchmesser von Töpfen und Pfannen

Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens

- 110 mm betragen für Flexzonen von 210 x 190 mm.
- 110 mm betragen bei einer Kochzone Ø 215 mm.
- 90 mm betragen bei einer Kochzone Ø 160 mm.

Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

## Schnellkochtöpfe

- Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut zum Kochen auf dem Induktionskochfeld. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochvorgang angehalten.

## Schalten der Leistung

- Ein Merkmal dieses Induktionskochfeldes ist das „Schalten“ der Leistung bei den Einstellungen 1 bis 6. Dabei entsteht der Eindruck, eine Kochzone würde ein- und ausgeschaltet werden, das aber ist nicht der Fall. Die Leistung der Zone wird kontinuierlich ein- und ausgeschaltet. Die Zone bleibt dabei eingeschaltet und auf der angegebenen Einstellung. Die beiden kleinen Zonen (KIF460) schalten in geringerem Maße als die beiden großen Zonen.





Dieses Schalten ist für dieses Induktionskochfeld normal und unschädlich. Es handelt sich nicht um einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes.

Anzeigen auf dem Display

| Affichage | Status                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 9       | Leistungsstufe Kochzone, 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P         | Boost-Funktion aktiv                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| L         | Kindersicherung aktiv                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| U         | Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Symbol für Kochgeschirrer-kennung).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| U         | Warmhalten aktiviert                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| n         | Flexzonen sind gekoppelt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| H         |  Restwärmeanzeige. Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren. <b>Gefahr! Verbrennungsgefahr.</b> |
| F         | Fehlercode siehe „Störungstabelle“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| E         | Fehlercode siehe „Störungstabelle“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

Leistungsstufen

Weil die Einstellungen von der Menge und der Zusammensetzung der Speisen und den verwendeten Kochgeschirren abhängen, können die Angaben in der folgenden Tabelle lediglich als Anhaltspunkte gelten.

Boost-Stufe verwenden für:

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

## **Leistungsstufe 9 verwenden für:**

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

## **Leistungsstufen 7 und 8 verwenden für:**

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- Rohe Kartoffeln kochen
- Armer Ritter backen
- Panierten Fisch braten
- Pasta gar kochen

## **Leistungsstufen 4–6 verwenden für:**

- Große Mengen Speisen fertig garen
- Gefrorenes hartes Gemüse auftauen
- Dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

## **Leistungsstufen 1–3 verwenden für:**

- Bouillon köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- Pochieren
- Käse schmelzen

## Kochvorgang starten

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
    - ▷ Ein einzelnes Tonsignal wird wiedergegeben, und auf den Displays neben den Kochzonen wird jeweils „0“ angezeigt. Neben der „0“ blinkt ein Punkt.
    - ▷ Erfolgen innerhalb der nächsten 20 Sekunden keine weiteren Tastenbetätigungen, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.
  2. Setzen Sie einen passenden Topf auf eine Kochzone.
    - ▷ Achten Sie darauf, dass die Topfunterseite sowie die Oberfläche der Kochzone sauber sind.
  3. Berühren Sie die Taste zum Einschalten der entsprechenden Kochzone.
    - ▷ Die Leistungsstufen der anderen Kochzonen werden gedimmt. Die Punkte werden ausgeblendet.
  4. Stellen Sie mit „-“ und „+“ die gewünschte Leistung ein.
    - ▷ Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen sowie eine Warmhalte- und eine Boost-Stufe. Hinweise zur Auswahl der optimalen Leistungsstufe finden Sie in der Übersicht zu den Leistungsstufen.
    - ▷ Wenn Sie direkt auf „-“ tippen, wird die Kochzone auf Leistungsstufe 9 eingeschaltet.
    - ▷ Auf dem Display wird die eingestellte Leistungsstufe angezeigt. Nach einigen Sekunden leuchten alle Leistungsanzeigen wieder hell. Die Kochzone wird eingeschaltet.
- Wenn Sie eine andere Kochzone einschalten möchten, berühren Sie die Taste zum Einschalten der entsprechenden Kochzone.
  - Die Leistungsstufen der anderen Kochzonen werden gedimmt. Auch die Leistungsanzeigen der aktivierten Zonen werden gedimmt.
  - Stellen Sie mit „-“ und „+“ die gewünschte Leistung ein.
  - Auf dem Display wird die eingestellte Leistungsstufe angezeigt. Nach einigen Sekunden leuchten alle Leistungsanzeigen wieder hell. Die Kochzone wird eingeschaltet.

### **Wenn das Topferkennungssymbol erscheint:**

- kein Topf auf der Kochzone oder Topf steht auf der falschen Zone;
- Topf ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet;
- Topf ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone.
  - ▷ Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passende Töpfe darauf stehen.
  - ▷ Nach 10 Minuten ohne passenden Topf wird die Anzeige für die betreffende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



**Erfolgen innerhalb der nächsten 20 Sekunden keine weiteren Tastenbetätigungen, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.**

## ***Kochen beenden***

1. Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie Leistung „0“ ein.
2. Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste aus.



*Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird H angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine sichere Temperatur erlischt diese Anzeige. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit einem anderen Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die Kochzone, die noch heiß ist.*

## ***Einschalten der Boost-Funktion***

Sie können die „Boost“-Funktion verwenden, um 5 Minuten mit höchster Leistung zu kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird automatisch auf Leistungsstufe 9 umgeschaltet.

1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
3. Berühren Sie die Taste zum Einschalten der entsprechenden Kochzone.
4. Tippen Sie auf „-“, um Leistungsstufe „9“ einzustellen.
  - ▷ *Auf dem Display wird „9“ angezeigt.*
5. Tippen Sie direkt danach auf „+“, um auf „Boost“ umzuschalten.
  - ▷ *Auf dem Display wird „P“ angezeigt. Nach einigen Sekunden leuchten alle Leistungsanzeigen wieder hell. Die Kochzone wird mit höchster Leistung eingeschaltet.*

## ***Kindersicherung***

Ihr Kochfeld ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, mit der sich das Gerät sperren lässt. Dies verhindert, dass die Kochzonen unbeabsichtigt eingeschaltet werden.

### **Aktivieren der Kindersicherung**

Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
  - ▷ *Auf den Displays der Kochzonen wird jeweils „0“ angezeigt.*
2. Drücken Sie gleichzeitig die Taste für die vordere linke Kochzone und die „-“ Taste, dann drücken Sie erneut die Taste für die vordere linke Kochzone.
  - ▷ *Auf den Displays der Kochzonen wird jeweils „L“ angezeigt, um zu signalisieren, dass die Kindersicherung jetzt aktiviert ist.*

## Die Kindersicherung vorübergehend ausschalten

Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
  - ▷ Auf den Displays der Kochzonen wird jeweils „L“ angezeigt.
2. Drücken Sie gleichzeitig die Taste für die vordere linke Kochzone und die „-“ Taste.
  - ▷ Auf dem Display erscheint für jede Kochzone eine „0“, deren Punkt blinkt.
  - ▷ Sie können nun eine Kochzone aktivieren und mit dem Kochen beginnen. Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung beim Einschalten des Kochfeldes wieder aktiv.

## Die Kindersicherung dauerhaft ausschalten

Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
  - ▷ Auf den Displays der Kochzonen wird jeweils „L“ angezeigt.
2. Drücken Sie gleichzeitig die Taste für die vordere linke Kochzone und die „-“ Taste, dann drücken Sie erneut die „-“ Taste.
  - ▷ Auf dem Display erscheint für jede Kochzone eine „0“, deren Punkt blinkt.
  - ▷ Das Display erlischt, die Kindersicherung ist nun dauerhaft deaktiviert.

## Garzeit/Kurzzeituhr

- Für jede aktive Kochzone kann eine eigene Garzeit eingestellt werden.
- Das Kochfeld hat auch eine Alarmpunktfunktion (Kurzzeituhr). Sowohl für die Garzeit als auch für die Kurzzeituhr können maximal 99 Minuten eingestellt werden.
- Die Kurzzeituhr funktioniert wie die Zeitschaltuhr, ist aber nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Beim Ausschalten des Kochfeldes läuft die Kurzzeituhr weiter.
- Das Einstellen sowie Ausschalten der Kurzzeituhr ist nur bei eingeschaltetem Kochfeld möglich.

### Gewünschte Funktion auswählen:

- **Garzeit** – Zeitsteuerung ist mit der aktiven Kochzone gekoppelt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- **Kurzzeituhr** – Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben. Es wird lediglich ein Tonsignal wiedergegeben.
  - ▷ Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste tippen.

### Einstellen der Kurzzeituhr

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie gleichzeitig „-“ und „+“ gedrückt.
  - ▷ In den oberen Anzeigen wird „0 0“ angezeigt. Die beiden unteren Displays sind ausgeschaltet.

3. Stellen Sie mit „-“ und „+“ die gewünschte Garzeit ein.

- ▷ Tippen Sie direkt danach auf „-“, um die Garzeit 30 Minuten einzustellen.
  - ▷ Wenn Sie „-“ oder „+“ gedrückt halten, wird die Zeiteinstellung schneller geändert.
  - ▷ Einige Sekunden wird die ausgewählte Zeiteinstellung angezeigt. Danach wird mit zwei blinkenden Punkten signalisiert, dass die Zeitsteuerung abwärts zählt.
  - ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer, blinkt auf dem Display „0 0“.
- Außerdem wird mehrfach ein kurzes Tonsignal wiedergegeben. Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken. Ohne Tastenbetätigung wird das Tonsignal nach 2 Minuten automatisch ausgeschaltet.

## Einstellen der Garzeit

1. Wählen Sie eine eingeschaltete Kochzone mit aktivierter Leistungsstufe aus.

2. Halten Sie gleichzeitig „-“ und „+“ gedrückt.

- ▷ In den oberen Anzeigen der aktivierten Kochzone wird „0 0“ angezeigt. An der Kochzone wird mit einem blinkenden Punkt signalisiert, dass für diese Kochzone die Garzeit eingestellt werden kann.

3. Stellen Sie mit „-“ und „+“ die gewünschte Garzeit ein.

- ▷ Tippen Sie direkt danach auf „-“, um die Garzeit 30 Minuten einzustellen.
- ▷ Wenn Sie „-“ oder „+“ gedrückt halten, wird die Zeiteinstellung schneller geändert.
- ▷ Einige Sekunden wird die Zeiteinstellung angezeigt. Danach werden alle eingestellten Leistungsstufen angezeigt. Bei den Kochzonen mit eingestellter Garzeit wird jeweils ein Punkt angezeigt.
- ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer, blinken auf dem Display „0 0“ und der Punkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Außerdem wird mehrfach ein kurzes Tonsignal wiedergegeben. Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste tippen. Ohne Tastenbetätigung wird das Tonsignal nach 2 Minuten automatisch ausgeschaltet.



### Hinweis!

Wenn keine Kochzone ausgewählt ist, und Sie die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig gedrückt halten, wird die Zeiteinstellung der Kurzzeituhr angezeigt (es blinken keine Punkte an Kochzonen).

Halten Sie danach (mehrfach) erneut „-“ und „+“ gedrückt, werden die Garzeiten der eingeschalteten Kochzonen angezeigt. Dabei blinkt jeweils der Punkt der betreffenden Kochzone.



### Tipp

Halten Sie (mehrfach) gleichzeitig „-“ und „+“ gedrückt, um die Restzeit(en) anzuzeigen. Die auf dem Display angezeigte Zeit gehört entweder zur eingeschalteten Kochzone (mit blinkendem Punkt) oder zur Kurzzeituhr (kein Punkt blinkt). Stellen Sie mit „-“ und „+“ die gewünschte Garzeit ein.

## **Warmhaltefunktion**

Mit der Warmhaltefunktion können Speisen auf einer bestimmten Temperatur gehalten werden. Bei aktivierter Warmhaltefunktion wird auf dem Display „u“ angezeigt.

### **Einschalten der Warmhaltefunktion**

1. Drücken Sie die Kochzonentaste, um die Kochzone zu aktivieren.
2. Stellen Sie die Leistungsstufe 1 ein.
3. Tippen Sie auf „-“, um die Warmhaltefunktion zu aktivieren.
  - *Auf dem Display wird „u“ angezeigt.*
4. Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie Leistung „0“ ein.
5. Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste aus.

## **Flex Induktionszonen miteinander verbinden**

Bei Flex Induktionszonen besteht die Möglichkeit, zwei Zonen miteinander zu verbinden. Es entsteht eine große Zone, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne bei gleichmäßiger Leistung verwendet werden kann. Der verwendete Topf muss groß genug sein, um die Mittelpunkte von vorderer und hinterer Kochzone abzudecken (> 210 mm). Wenn die Pfanne zu klein ist, blinkt das Kopplungssymbol und wird die Kopplungsfunktion innerhalb von 10 Minuten ausgeschaltet.

### **Flex Induktionszonen miteinander verbinden**

1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte der zwei Flex Induktionszonen.
2. Drücken Sie gleichzeitig die Auswahlkosten der beiden benachbarten Flexzonen.
  - *In der Anzeige der hinteren Kochzone erscheint das Symbol „gekoppelte Kochzone“.*
  - *Auf dem Display der vorderen Kochzone erscheint die Leistungsstufe.*
3. Stellen Sie mit „-“ und „+“ die gewünschte Leistung ein.
  - *Die eingestellte Leistungsstufe erscheint auf dem Display. Nach einigen Sekunden leuchten alle Anzeigen wieder hell auf und die gekoppelte Flexzone schaltet sich ein.*

### **Flex Induktionszonen trennen**

1. Drücken Sie gleichzeitig die Auswahlkosten der beiden benachbarten Flexzonen.
  - *Das Symbol „gekoppelte Kochzone“ erlischt und die eingestellten Leistungsstufen werden zu „0“.*
  - *Die Leistung kann nun wieder für beide Kochzonen getrennt eingestellt werden.*
2. Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste aus.

## Leistungsbegrenzung



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

Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7400 W voreingestellt, kann aber geändert werden in 3500 W / 2800 W.



**Das Kochfeld muss ausgeschaltet und entsperrt sein.**

Führen Sie die folgenden Schritte innerhalb von 2 Minuten nach dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz durch.

1. Drücken Sie alle 4 Auswahl Tasten für die Kochzone gleichzeitig für etwa 3 Sekunden.
  - ▷ *Ein akustisches Signal ertönt.*
  - ▷ *Im Display erscheint „7.4“.*
2. Drücken Sie die Taste „+“ oder die Taste „-“, um die gewünschte Einstellung zu wählen.

|     |                 |
|-----|-----------------|
| 2.8 | 2800 W 1 Phase  |
| 3.5 | 3500 W 1 Phase  |
| 7.4 | 7400 W 2 Phasen |

3. Drücken Sie erneut alle 4 Auswahl Tasten für die Kochzone gleichzeitig für ca. 3 Sekunden, um die Einstellung zu speichern.
  - ▷ *Ein akustisches Signal ertönt.*
  - ▷ *Auf dem Display wird die Einstellung ausgeblendet.*



Drücken Sie die Taste Ein/Aus, um das Menü zu verlassen, ohne die Einstellung zu speichern



## Reinigung



Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie mit der Reinigung des Kochfeldes beginnen. Wir empfehlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dadurch wird verhindert, dass überkochende Speisen die Glasplatte beschädigen.



**Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus.**



**Das Kochfeld kann nach dem Gebrauch noch sehr heiß sein! Reinigen Sie das Kochfeld vorzugsweise nicht, solange das Glas noch heiß ist, da sonst die Gefahr von Verbrennungen besteht. Berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds direkt nach dem Kochen ggf. Topfhandschuhe.**

### Tägliche Reinigung

- Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch und etwas in Wasser verdünntem Spülmittel.
- Mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Bei hartnäckigen Flecken einen Glaskeramikreiniger sowie einen geeigneten Schaber mit Klinge verwenden.



### Warnhinweise:

- Vermeiden Sie unbedingt stark aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und Materialien, die Kratzer verursachen können, wie Scheuerschwämme, Ofenreiniger und Fleckenentferner.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine Gegenstände, die das Glaskeramikfeld zerkratzen könnten.
- Achten Sie darauf, dass die Außenseite der Pfanne trocken und sauber ist. Vergewissern Sie sich, dass sich weder Staubkörner auf dem Kochfeld noch unter dem Kochgeschirr befinden. Heben Sie das Kochgeschirr beim Bewegen an, um Kratzer auf der Kochfläche zu vermeiden.
- Verschütteter Zucker, Marmelade, Gelee usw. muss sofort entfernt werden, um Schäden an der Kochfläche zu verhindern.

### Für Ihr mattes Glas:

Bei hartnäckigen, spezifischen Flecken (Speisereste, dunkle oder metallische Spuren):

- Verwenden Sie einen Glaskeramikreiniger.
- Lassen Sie diese 5 bis 10 Minuten einwirken.
- Reinigen Sie mit einem sauberen Mikrofasertuch (in kreisenden Bewegungen bei mittlerem Druck).
- Spülen Sie mit Wasser ab.
- Trocknen Sie die Oberfläche mit einem Mikrofasertuch.

## Allgemeines

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

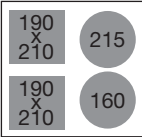
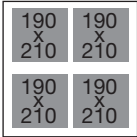
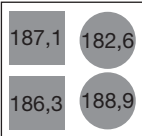
Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie stets zuerst die Punkte der nachfolgenden Tabelle und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website.

| Symptom                                                                                                                                                                                                 | Mögliche Ursache                                                                               | Lösung                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.                                                                                                                 | Das Kochfeld wird gekühlt.                                                                     | Das ist normal.                                                                                                                 |
| Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.                                                                                                                             | Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.                                 | Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.                                                            |
| Im Kochfeld ist ein leichtes Ticken zu hören.                                                                                                                                                           | Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.                           | Das ist normal.                                                                                                                 |
| 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. |
| Wenn ich eine Kochzone einschalte, blinkt die Anzeige. Auf dem Display wird ein Topferkennungssymbol (  ) angezeigt. | Der Topf ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet oder hat einen zu kleinen Durchmesser.        | Verwenden Sie einen geeigneten Topf.                                                                                            |
| Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.                                                                                                                           | Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.                                                          | Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste tippen.                                                      |
| Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen bleiben leer.                                                                                                                                             | Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung. | Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).                                           |

| Symptom                                                                | Mögliche Ursache                                                            | Lösung                                                        |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch. | Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen.                                  | Elektrische Anschlüsse überprüfen.                            |
| Fehlercode Er 03.                                                      | Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.                                   | Reinigen Sie die Bedienleiste.                                |
|                                                                        | Sie haben eine Taste zu lange gedrückt gehalten.                            | Halten Sie Tasten nicht zu lange gedrückt.                    |
| Fehlercode E4.                                                         | Konfigurationsfehler.                                                       | Wenden Sie sich an den Kundendienst.                          |
| Fehlercode E3.                                                         | Ungeeigneter Topf verwendet.                                                | Verwenden Sie einen zum Kochen mit Induktion geeigneten Topf. |
| Fehlercode E2.                                                         | Gerät überhitzt.                                                            | Das Gerät wurde wegen Überhitzung ausgeschaltet.              |
| Fehlercode E5 / E6.                                                    | Das Gerät wurde falsch angeschlossen und/oder die Netzspannung ist zu hoch. | Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.                            |
| Weitere Fehlercodes.                                                   | Der Generator ist defekt.                                                   | Wenden Sie sich an den Kundendienst.                          |

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

|                                                                                                                                                                                                        |                                                                                   |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Modellbezeichnung                                                                                                                                                                                      | KIF460MG                                                                          | KIF472MG                                                                          |
| Typ des Kochfelds                                                                                                                                                                                      | Induktionskochfeld                                                                | Induktionskochfeld                                                                |
| Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche                                                                                                                                                   | 4                                                                                 | 4                                                                                 |
| Heiztechnologie                                                                                                                                                                                        | Induktionskochzonen und Kochbereiche                                              | Induktionskochzonen und Kochbereiche                                              |
| Für runde Kochzonen: der Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in mm.<br>Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich in mm. |  |  |
| Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg (EC <sub>Elektrokochfeld</sub> ) in Wh/kg                                                                                                |  |  |
| Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg (EC <sub>Elektrokochfeld</sub> ) in Wh/kg                                                                                                             | 186,2                                                                             | 186,7                                                                             |

Verordnung (EU) 2023/826:

P<sub>off</sub> Ausschaltmodus: ≤ 0,5 W.

Das Kochfeld schaltet automatisch 1 Minute nach Beendigung aller Funktionen in den Aus-Modus.

Tipps zum energieeffizienten Kochen mit Kochfeldern

- Verwenden Sie immer die richtige Pfannengröße für die Menge der Speisen.
- Kochen Sie mit so wenig Wasser wie möglich.
- Kochen Sie nach Größe und verwenden Sie die richtige Pfanne für die jeweilige Kochzone.
- Kochen Sie immer mit dem Deckel auf der Pfanne, damit die Hitze in der Pfanne bleibt.
- Wenn etwas gar ist, kann die Kochzone heruntergeschaltet oder manchmal sogar ganz ausgeschaltet werden.
- Verwenden Sie zum Garen von Gemüse einen Dampfgarer. Auf diese Weise können mehrere Gemüeschichten auf einer Kochzone gegart werden.
- Mit einem Schnellkochtopf ist das Essen viel schneller fertig.
- Verwenden Sie bei einem Elektrokochfeld eine Pfanne mit flachem Boden.

## Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsgemäß 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.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt 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.

[www.etna.nl](http://www.etna.nl)  
[www.etna.be](http://www.etna.be)



963710

 **ETNA®**