

# Mode d'emploi

# Bedienungsanleitung

»»» Table de cuisson à induction  
Induktionskochfeld

KIF780---

KIF790---

L-E-T-N-A®

---

**FR** Notice d'utilisation

FR 3 - FR 24

**DE** Anleitung

DE 3 - DE 24

#### **Pictogrammes utilisés / Benutzte Piktogramme**



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

# SOMMAIRE

## ***Votre plaque de cuisson à induction***

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6
Indications dans l'affichage	7

## **Sécurité**

Sécurité antisurchauffe	8
Limiteur de temps de cuisson	8

## ***Avant la première utilisation de l'appareil***

Utilisation des touches tactiles et du curseur	9
Bruits de l'induction	9
Casseroles appropriées	9
Détection de casserole	10
Réglage de la puissance	10
Réglages de cuisson	11

## **Fonctionnement**

Mise en marche et réglage de la puissance	12
Fonction « Low range »	12
La fonction Boost	13
Finir la cuisson	13
Symbolle de détection de casserole	13
Connexion de zones de cuisson à induction Bridge	14
Commande du minuteur	14
Fonction de verrouillage	15
Activation de la fonction de Maintien au chaud	16
Activation de la fonction de préchauffage automatique	16
Pause de la cuisson	17

## ***Limiteur de puissance***

Limiteur de puissance	18
-----------------------	----

## **Entretien**

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

## ***Diagnostic des pannes***

Généralités	20
Tableau de dépannage	20

## ***Spécifications techniques***

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	23
--	----

## ***Aspects environnementaux***

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	24
---	----

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## *Introduction*

Nous vous félicitons d'avoir choisi cet appareil. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement.

Ce manuel vous explique comment utiliser cet appareil de manière optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement de l'appareil, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

 **Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil.**

**Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et rangez-la en lieu sûr pour la consulter ultérieurement.**

Ce manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Veuillez coller l'étiquette signalétique de l'appareil dans le rectangle au verso du manuel.** L'étiquette signalétique mentionne toutes les informations nécessaires au service après-vente pour répondre à vos besoins et questions de façon satisfaisante.

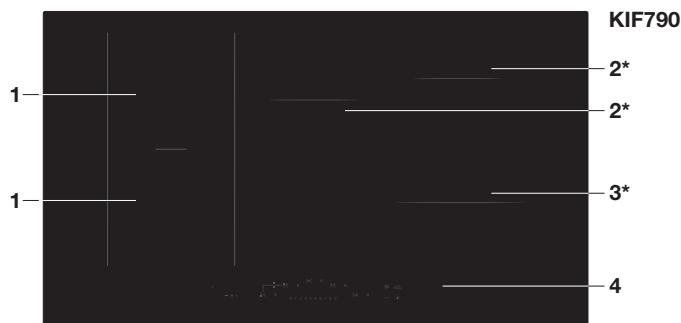
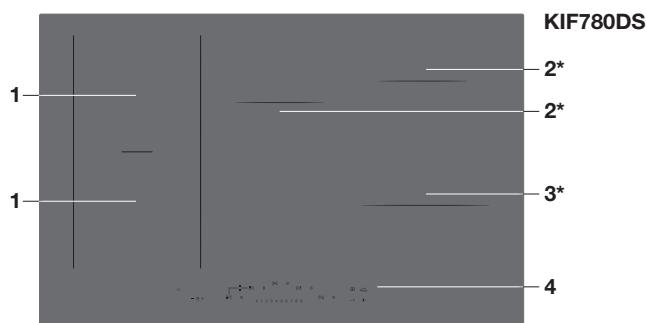
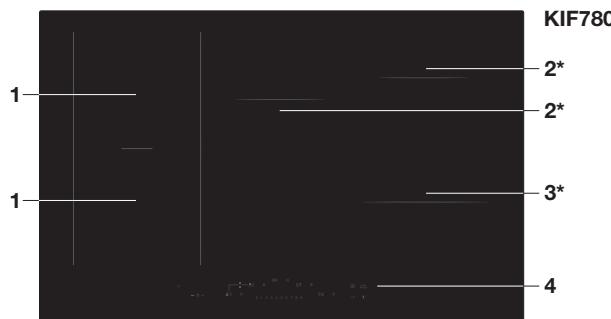
Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## Description

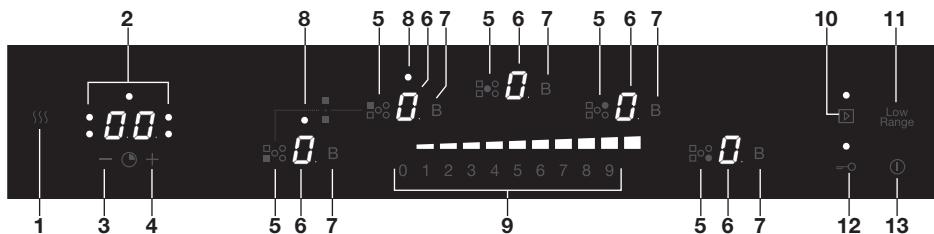


1. Zone de cuisson Bridge 210x180 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (boost)
2. Zone de cuisson ø 145 mm / 1,2 kW - 1,8 kW (boost)
3. Zone de cuisson ø 210 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (boost)
4. Panneau de commande

\* Ces zones de cuisson sont ensemble sur 1 phase et s'influencent mutuellement.

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## Panneau de commande



1. Touche de maintien au chaud
2. Affichage de minuteur avec voyants lumineux
3. Touche moins (-) de minuteur
4. Touche plus (+) de minuteur
5. Touche de sélection de la zone de cuisson
6. Affichage de la zone de cuisson
7. Touche boost
8. Voyant de la zone de cuisson à induction Bridge
9. Curseur
10. Touche pause
11. Touche « Low range » (cuisson avec 9 niveaux de puissance faible à moyenne)
12. Touche de verrouillage
13. Touche Marche/Arrêt

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## *Indications dans l'affichage*

Affichage	Description
0	Niveau de puissance « 0 » pour une zone de cuisson.
1 9	Niveau de puissance réglé pour une zone de cuisson : 1 = faible / 9 = élevé.
L1 L9	Niveau de puissance réglé dans la « Low range » pour une zone de cuisson : L1 = faible / L9 = moyen.
P	Fonction Boost activée.
U	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).
R	La puissance de la zone de cuisson est automatiquement réduite car la puissance maximale disponible est dépassée.
A	La fonction de préchauffage automatique est activée.
U	La fonction de Maintien au chaud est activée : maintient automatiquement à environ 72 °C.
000000000000	La fonction Pause est activée : la table de cuisson est en mode pause.
Lo	La fonction de verrouillage est activée : le panneau de commande est verrouillé.
H	Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche.  <b>Danger ! Risque de brûlures.</b>
F	Code de panne : voir le chapitre « Dépannage ».
C	Surchauffe d'une zone à induction. Le code d'erreur s'affiche sur l'affichage de la zone de cuisson en alternance avec le niveau de puissance réglé.
E	Générateur à induction trop chaud. Le code d'erreur s'affiche sur l'affichage de la zone de cuisson en alternance avec le niveau de puissance réglé.

# SÉCURITÉ



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



Lorsque la table de cuisson est connectée au secteur pour la première fois ou après une panne de courant, la fonction de verrouillage est active. Appuyez d'abord sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que le voyant s'éteigne. Vous pouvez maintenant allumer la table de cuisson.

### ***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 puissance	Durée de fonctionnement maximale (en heures)
Fonction Maintien au chaud	2
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P (boost)	10 minutes (après 10 minutes la puissance est automatiquement réduite au niveau 9)

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

## ***Utilisation des touches tactiles et du curseur***

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

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

## ***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 de cuisson moins puissants.

### **Bruit de casserole**

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

### **Ventilation bruyante**

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

## ***Casseroles appropriées***

La cuisson à induction nécessite une casserole à fond plat épais (2,25 mm au moins). Utilisez des casseroles en matériau magnétique ou des casseroles à fond sandwich. Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Classe induction ». D'autres casseroles offrent des performances inférieures. Les casseroles en cuivre, en aluminium ou en céramique ne conviennent pas.



Utilisez exclusivement des casseroles à fond plat. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-cuisson à vide. Dans ce cas, l'appareil chauffe de manière excessive. Cela peut entraîner des dommages. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.



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



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail risque d'être endommagé si la casserole est trop sèche. Les réglages de puissance élevés peuvent provoquer la déformation du fond de la casserole.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

## Diamètre minimal de la casserole

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins de :
  - ▷ 90 mm pour une zone de cuisson ø 145 mm
  - ▷ 110 mm pour une zone de cuisson ø 210 mm
  - ▷ 110 mm pour une zone de cuisson 210x180 mm
  - 210 mm pour les zones de cuisson couplées 210 x 380 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.



## Attention

**Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Posez uniquement des casseroles dont la base est propre sur la table de cuisson. Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.**

## Détection de casserole

- Si, après avoir réglé la puissance, la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse), le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage. Après 5 secondes, la zone de cuisson s'éteint.
- Si vous enlevez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous remettez la casserole en place. La zone de cuisson se rallume à la puissance réglée précédemment.

## Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 10 niveaux de puissance (0-9) et un niveau boost (P). Avec la fonction « Low range », vous pouvez régler 9 niveaux de puissance supplémentaires par petits pas. Les niveaux de « Low range » sont utilisés pour la cuisson à basse ou moyenne température. Réglez le niveau de cuisson en touchant le curseur et en le faisant glisser. Au premier contact, le niveau est réglé en fonction de la partie du curseur que vous touchez. En faisant glisser le curseur, vous modifiez le réglage de cuisson. En le déplaçant vers la droite, le niveau augmente, tandis qu'en le déplaçant vers la gauche, le niveau diminue. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner à la puissance définie.

## Fonction Boost

La fonction Boost permet une cuisson à puissance maximale pendant une courte durée (10 minutes maximum). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

## Limiteur de puissance

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. Dans l'affichage de la zone de cuisson dont la puissance est réduite, la puissance et « r » s'affichent en alternance pendant 3 secondes et un bip retentit ; puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible. Les zones avant gauche/arrière gauche et les zones sur la même phase s'influencent mutuellement.

## Réglages de cuisson

Étant donné que les niveaux dépendent de la quantité et de la composition du contenu de la casserole, le tableau ci-dessous est uniquement fourni à titre indicatif.

### Utilisez le niveau « boost » pour :

- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,

### Utilisez le niveau 9 pour :

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

### Utilisez les niveaux 7 et 8 pour :

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

### Utilisez les niveaux 4 à 6 / L6 à L9 pour :

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

### Utilisez les niveaux 1 à 3 / L1 à L5 pour :

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

# FONCTIONNEMENT



**Veuillez lire attentivement le chapitre « Avant la première utilisation » avant de commencer la cuisson. Cela permet d'éviter une utilisation erronée de la table de cuisson.**

## *Mise en marche et réglage de la puissance*



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

1. Placez une casserole au centre d'un zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche marche / arrêt pendant environ 1 seconde jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
  - ▷ Un « 0 » apparaît sur tous les affichages des zones de cuisson.
3. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson souhaité.
  - ▷ L'affichage de la zone de cuisson sélectionnée reste fortement éclairé ; la zone de cuisson reste active pendant 5 secondes pour effectuer un réglage ou sélectionner une fonction.
  - ▷ Les autres affichages deviennent moins lumineux.
4. Utilisez le curseur pour définir la puissance souhaitée.
  - ▷ La zone de cuisson démarre automatiquement dans la puissance réglée.
  - ▷ Tous les affichages sont à nouveau fortement éclairés.
  - ▷ Réglez une puissance supérieure ou inférieure en sélectionnant la zone de cuisson avec la touche de sélection et en utilisant le curseur.

La table de cuisson s'éteint si aucun réglage n'est effectué ou si une fonction est sélectionnée dans les 10 secondes.

## *Fonction « Low range »*

Avec la fonction « Low range », vous pouvez régler 9 niveaux de puissance supplémentaires par petits pas. Les niveaux de « Low range » sont utilisés pour la cuisson à basse ou moyenne température. Expérimenter cela, vous pouvez trouver le cadre parfait en fonction de vos compétences culinaires.

1. Placez une casserole au centre d'un zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche marche / arrêt pendant environ 1 seconde jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
  - ▷ Un « 0 » apparaît sur tous les affichages des zones de cuisson.
3. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson souhaité.
  - ▷ L'affichage de la zone de cuisson sélectionnée reste fortement éclairé, les autres affichages deviennent moins lumineux.

# FONCTIONNEMENT

4. Appuyez sur la touche « Low range ».
  - ▷ Un « L » apparaît en alternance sur l'affichage avec le niveau de puissance.
5. Utilisez le curseur pour définir la puissance souhaitée.
  - ▷ La zone de cuisson démarre automatiquement dans la puissance réglée.
  - ▷ Tous les affichages sont à nouveau fortement éclairés.
6. Réglez une puissance supérieure ou inférieure en sélectionnant la zone de cuisson avec la touche de sélection et en utilisant le curseur.

## ***La fonction Boost***

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuire pendant max. 10 minutes au niveau de cuisson le plus élevé.

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la touche Boost de la zone de cuisson souhaitée pour sélectionner la fonction Boost.
  - ▷ Un « P » s'affiche dans l'affichage.
  - ▷ Après le temps de Boost maximum, vous entendez un bip et la puissance sera réduite au niveau de puissance 9.

## ***Finir la cuisson***

1. Réglez la puissance de cuisson sur « 0 » pour éteindre une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/arrêt pendant environ 1 seconde pour éteindre la table de cuisson à induction.



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



**Si tous les zons de cuisson sont réglés sur « 0 » et que vous ne faites rien d'autre, la table de cuisson s'éteindra d'elle-même après 10 secondes.**

## ***Symbole de détection de casserole***

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

- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante ;
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisine par induction ;
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
  - ▷ La zone de cuisson ne fonctionne pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.

# FONCTIONNEMENT

---

## ***Connection de zones de cuisson à induction Bridge***

Les zones d'induction Bridge 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.

### **Connection de zones de cuisson à induction Bridge**

La table de cuisson est allumée et les deux foyers de gauche sont éteints (position 0).

1. Placez une casserole au centre de zones de cuisson à induction Bridge.
2. Appuyez simultanément sur les touches de sélection des deux zones de cuisson de gauche.
  - ▷ Les deux voyants des zones de cuisson à induction Bridge clignotent.
3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée pour les deux zones couplées avec le curseur, ou appuyez sur l'un des touches de boost pour activer le boost pour l'ensemble de la zone de cuisson à induction du pont.
  - ▷ La puissance apparaît sur les deux 'affichages'.
  - ▷ Les deux voyants des zones de cuisson à induction Bridge s'allument en continu.
  - ▷ Réglez une puissance supérieure ou inférieure en sélectionnant la zone de cuisson avec l'une des touches de sélection et en utilisant le curseur.

### **Déconnection de zones de cuisson à induction Bridge**

1. Appuyez simultanément sur les touches de sélection des deux zones de cuisson de gauche.
  - ▷ Les deux voyants des zones de cuisson à induction Bridge s'éteignent.
2. Réglez la puissance de cuisson sur « 0 » pour éteindre des zones de cuisson.

## ***Commande du minuteur***

Le minuteur est relié à une zone de cuisson active. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé. Un minuteur de cuisson peut être réglé pour chaque zone de cuisson active.

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée et réglez la puissance.
2. Appuyez sur la touche moins (-) ou la touche plus (+) de minuteur.
  - ▷ Le voyant de la minuterie de la zone de cuisson concernée et l'affichage du minuteur clignotent.
3. Réglez le temps souhaité avec la touche moins (-) ou la touche plus (+) de minuteur (de 1 à 99 minutes).
  - ▷ Le voyant du minuteur de la zone de cuisson concernée continue de clignoter. Le temps est compté.
  - ▷ La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.
  - ▷ Un signal sonore retentit pendant 1 minute lorsque le temps réglé est écoulé.

# FONCTIONNEMENT

4. Appuyez sur la touche moins (-) ou la touche plus (+) de minuteur pour stopper le signal sonore.

 Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour afficher le temps réglé pour cette zone de cuisson. Le voyant du minuteur de la zone de cuisson concernée et le temps réglé clignotent. Utilisez la touche moins (-) ou la touche plus (+) de minuteur pour modifier le temps réglé.

 Appuyez sur la touche de la zone de cuisson, puis appuyez simultanément sur la touche moins (-) ou la touche plus (+) de minuteur pour éteindre prématûrement le minuteur. Vous pouvez également régler l'heure sur '00'.

 La minuterie peut être réglée pour toutes les zones de cuisson. L'affichage du minuteur indique toujours le minuteur avec le temps le plus court ; le voyant de la zone de cuisson correspondante clignote.

## *Fonction de verrouillage*

FR

En activant la fonction de verrouillage, vous pouvez verrouiller les touches pendant l'utilisation de la table de cuisson. Seules la touche marche/arrêt et la touche de verrouillage sont actives.

La table de cuisson est allumée.

1. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant environ 1 seconde jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
  - ▷ Le voyant au-dessus de la touche de verrouillage s'allumera.
  - ▷ La fonction de verrouillage est activée.
  - ▷ Lorsque vous touchez une touche, 'Lo' apparaît dans l'affichage du minuteur.
2. Appuyez à nouveau sur la touche de verrouillage pendant environ 1 seconde jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
  - ▷ Le voyant au-dessus de la touche de verrouillage s'allumera.
  - ▷ La fonction de verrouillage est désactivée.

 Si la table de cuisson est éteinte lorsque la fonction de verrouillage est activée, elle restera en mémoire jusqu'à ce que la table de cuisson soit rallumée. Pour économiser de l'énergie, le voyant au-dessus de la touche de verrouillage s'éteint au bout de 5 secondes. Le voyant s'allume lorsque vous souhaitez rallumer la table de cuisson. Appuyez d'abord sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que le voyant s'éteigne. Vous pouvez maintenant allumer la table de cuisson.

 Lorsque la table de cuisson est connectée au secteur pour la première fois ou après une panne de courant, la fonction de verrouillage est active. Appuyez d'abord sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que le voyant s'éteigne. Vous pouvez maintenant allumer la table de cuisson.

# FONCTIONNEMENT

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

Utilisez cette fonction pour maintenir des aliments au chaud immédiatement après leur cuisson (à 72 °C environ). Il est également possible de réchauffer des aliments avec cette fonction (jusqu'à environ 72 °C).

- Cela évitera que les liquides débordent et que des aliments brûlent dans le fond de la casserole.
  - Cette fonction peut être démarrée de manière indépendante sur toutes les zones de cuisson.
  - Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson, la fonction de « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes. La durée maximale du « Maintien au chaud » est de 2 heures.
1. Allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
  2. Appuyez sur la touche de Maintien au chaud.
    - ▷ Le symbole de Maintien au chaud « u » s'affiche. La fonction de Maintien au chaud est sélectionnée.
  3. Pour arrêter la fonction de préchauffage automatique, sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur la touche de Maintien au chaud.
    - ▷ La puissance « 1 » apparaît à l'écran.

La fonction de maintien au chaud s'arrête également si vous réglez une puissance différente avec le curseur ou si vous sélectionnez une autre fonction pour la zone de cuisson respective.

## ***Activation de la fonction de préchauffage automatique***

Cette fonction règle la zone de cuisson au niveau le plus élevé afin d'amener rapidement votre casserole à la température souhaitée. Après un intervalle de temps donné, le niveau de puissance revient au niveau établi. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 à 8.

Niveau de puissance	Temps de préchauffage (minutes : secondes)
1	0:40
2	1:20
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:10
7	2:00
8	3:15

## FONCTIONNEMENT

1. Allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur le curseur pendant au moins 3 secondes au niveau souhaité.
  - ▷ Un « A » s'affiche en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné.
  - ▷ Lorsque la durée du temps de préchauffage automatique est écoulée, vous entendez un bip et la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui reste alors affiché en continu.
3. Arrêtez la fonction de préchauffage automatique en sélectionnant la zone de cuisson et en réglant un niveau de puissance inférieur. Lors du réglage d'un niveau de puissance plus élevé, la fonction de préchauffage automatique reste active.

La fonction de préchauffage automatique s'arrête également :

- si le niveau de puissance 9 est sélectionné ;
- un niveau de puissance est sélectionné pour lequel le temps de préchauffage s'est déjà écoulé (par exemple, niveau de puissance 7 ou 8).

### ***Pause de la cuisson***

Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la table de cuisson. Cette fonction arrête temporairement l'activité de cuisson (max. 10 minutes) ; les minuteurs sont également mis en pause. La table de cuisson s'éteindra si la fonction pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes.

1. Appuyez sur la touche pause.
  - ▷ Une animation apparaîtra dans les affichages de la zone de cuisson et l'indicateur au-dessus de la touche pause clignote. La table de cuisson est maintenant en mode pause.
  - ▷ Seules la touche marche/arrêt et la touche pause sont actives.
2. Appuyez à nouveau sur la touche pause pour désactiver la fonction de pause.
  - ▷ Le processus de cuisson et les minuteries redémarreront.

# LIMITEUR DE PUISSANCE

## *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.**

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

Le limiteur est réglé à 7200 W par l'usine, mais il est possible de le changer (voir tableau).

Affichage de la minuterie	Réglage du limiteur de puissance
72	7200 W
68	6800 W
64	6400 W
60	6000 W

 **Effectuez la configuration en moins de 2 minutes après raccordement au réseau électrique. La table de cuisson doit être déverrouillée et toutes les zones éteintes**

1. Appuyez simultanément sur la touche moins (-) et la touche plus (+) de minuteur et la touche pause.
  - ▷ *Un bip retentira et l'affichage du minuteur indiquera le réglage actuel du limiteur de puissance.*
2. Sélectionnez un autre réglage à l'aide de la touche moins (-) ou la touche plus (+) de minuteur.
3. Appuyez à nouveau simultanément sur la touche moins (-) et la touche plus (+) de minuteur et la touche pause pour confirmer le réglage.
  - ▷ *La table de cuisson s'éteint.*

## Nettoyage

### Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson sitôt après utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, le mieux est d'utiliser un chiffon humide et un produit d'entretien doux.
- Séchez la plaque avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

### Taches tenaces

- Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez aussi employer un détergent doux, tel qu'un produit liquide pour vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux pour cela.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



### Ne jamais utiliser

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges métalliques.

# DIAGNOSTIC DES PANNEES

## 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 pour plus d'informations le site.

Symptôme	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
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. Aérez la cuisine.
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.
You avez activé une zone de cuisson, mais l'affichage affiche '—'.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.  Il n'y a pas une casserole (approprié) sur la zone de cuisson.	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.	Fonctionnement normal.

# 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'une erreur de branchement.	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.	La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Faites vérifier la connexion électrique.
Le symbole <b>Lo</b> s'affiche.	La fonction de verrouillage est activée.	Désactivez la fonction de verrouillage.
Le voyant au-dessus du bouton de verrouillage s'allume lorsque je veux allumer la table de cuisson.	La fonction de verrouillage est activée.	Désactivez la fonction de verrouillage.

## Codes d'erreur d'appareil

Code	Description	Cause possible	Solution
F/0	Microcontroller Erreur interne.	Erreur interne.	Réinitialisez l'appareil (débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant un moment). Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.
F/5	Erreur de communication.	Erreur interne.	
F/C	Zone surchauffée.	Trop peu de refroidissement, pas d'aération.	Laissez refroidir l'appareil. Vérifier l'aération et la ventilation.
F/E	Commande tactile Erreur NTC, NTC court-circuit.	Commande défectueuse.	Prenez contact avec le service après-vente.
F/t	Commande tactile Erreur NTC, NTC open.	Commande défectueuse.	Prenez contact avec le service après-vente.
F/c	Commande tactile Erreur NTC, tous les éléments chauffants s'éteignent.	Poêle chaude trop proche du contrôle, trop peu de refroidissement.	Retirez la casserole et laissez refroidir l'appareil. Vérifier l'aération et la ventilation.
F/H	Erreur de Eeprom Checksum.	Erreur interne.	Réinitialisez l'appareil (débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant un moment). Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.
F/b	Erreur de fonctionnement.	Touche enfoncee trop longtemps.	Nettoyez le panneau de commande, retirez l'objet du panneau de commande.

# DIAGNOSTIC DES PANNES

<b>Code</b>	<b>Description</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
F/d	Erreur de fonctionnement.	Plusieurs touches actionnées simultanément.	Nettoyez le panneau de commande, retirez l'objet du panneau de commande.
		Le panneau de commande est sale ou contient de l'eau ou un objet dessus.	

## Codes d'erreur internes du générateur

<b>Code</b>	<b>Description</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
F/6	Un côté n'a pas d'alimentation	Erreur de connexion.	Vérifiez la connexion.
F/J	Tension d'alimentation trop élevée	Erreur de connexion.	Vérifiez la connexion.
F/3	Le capteur de température du générateur présente un court-circuit.	Erreur interne.	Réinitialisez l'appareil (débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant un moment). Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.
F/4	Le capteur de température du générateur est défectueux / ouvert.	Erreur interne.	Réinitialisez l'appareil (débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant un moment). Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.
F/9	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Ventilateur bloqué.	Réinitialisez l'appareil (débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant un moment). Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.

## Codes d'erreur liée à la zone : veuillez contacter le service après-vente.

<b>Code</b>	<b>Description</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
F/8	La température de la zone ne peut pas être mesurée.	Bobine NTC défectueuse, générateur défectueux.	1. Remplacez la bobine d'induction. 2. Remplacez le générateur à induction.
F/1	Le capteur de température de zone est court-circuité.	Capteur défectueux.	1. Remplacez la bobine d'induction. 2. Remplacez le générateur à induction.
F/2	Le capteur de température de zone n'est pas connecté.	Capteur défectueux, non connecté.	1. Remplacez la bobine d'induction. 2. Remplacez le générateur à induction.
F/7	La bobine ne mesure pas le changement de température.	La connexion interne de la bobine a été inversée	1. Vérifiez la bobine d'induction avec la connexion du capteur de température. 2. Remplacez la bobine d'induction. 3. Remplacez le générateur à induction.

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

## *Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014*

### **Mesures conformes à la norme EN60350-2**

Identification du modèle	KIF780__ / KIF790__		
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	5		
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction		
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e)	210x180 mm (2x)		
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE <sub>table de cuisson électrique</sub> ) en Wh/kg	184,4		
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée	145 mm	145 mm	210 mm
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE <sub>cuisson électrique</sub> ) en Wh/kg	183,2	183,2	175,9
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	182,2		

### **Informations conformément au règlement (UE) 2023/826**

P<sub>off</sub> ≤ 0,5 W.

La table de cuisson passera automatiquement en mode Arrêt en moins de 20 minutes une fois toutes les fonctions terminées.

# ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veillez 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 possible qu'il contienne 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 indique 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 régulations européennes applicables et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

# INHALT

## *Ihr Induktionskochfeld*

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienleiste	6
Anzeigen auf dem Display	7

## *Sicherheit*

Überhitzungsschutz	8
Kochzeitbegrenzung	8

## *Vor der ersten Verwendung*

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers	9
Induktionsgeräusche	9
Geeignetes Kochgeschirr	9
Kochgeschirrkennung	10
Leistungsstufen einstellen	10
Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe	11

## *Bedienung*

Einschalten und Einstellen der Stufe	12
Funktion „Low Range“	12
Boost-Funktion	13
Kochvorgang beenden	13
Kochgeschirrkennungssymbol	13
Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden	14
Timer-Steuerung	14
Sperrfunktion	15
Warmhaltefunktion einschalten	16
Ankochautomatik einschalten	16
Pausenfunktion	17

## *Leistungsbegrenzung*

Leistungsbegrenzung	18
---------------------	----

## *Pflege*

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

## *Fehlerbehebung*

Allgemeines	20
Störungstabelle	20

## *Technische Daten*

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	23
---	----

## *Umweltschutz*

Entsorgung von Gerät und Verpackung	24
-------------------------------------	----

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

---

## *Einführung*

---

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Geräts! Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt.

In diesem Handbuch erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät optimal verwenden. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.

 **Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise.**

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

Das Handbuch dient als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie bitte das Typenschild des Geräts in das dafür vorgesehene Kästchen auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

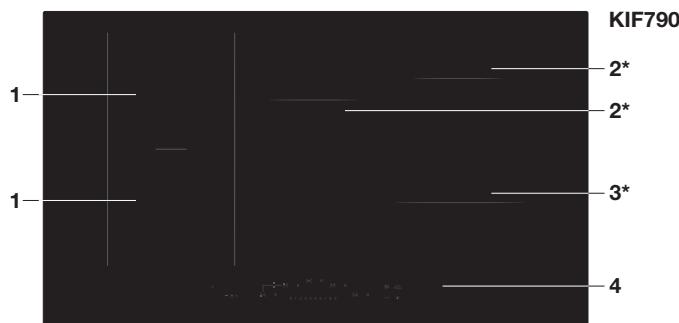
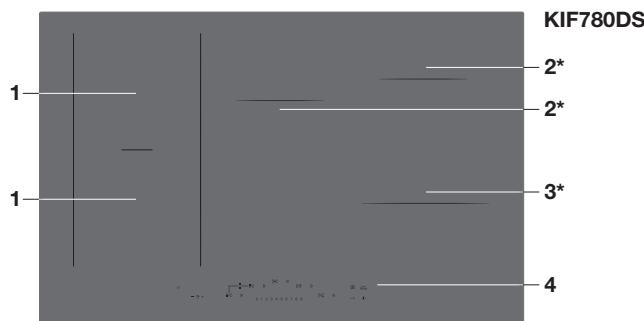
Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

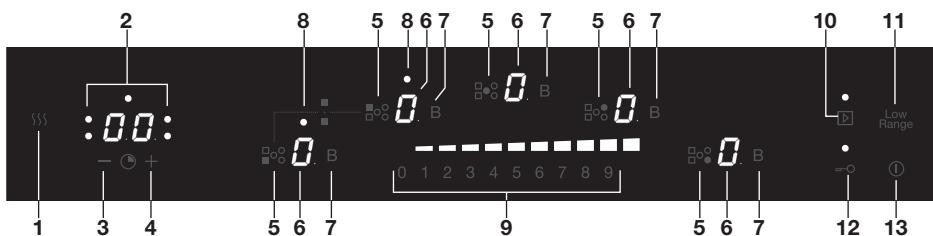
## Beschreibung



1. Bridge-Induktionszone 210x180 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (boost)
  2. Kochzone ø 145 mm / 1,2 kW - 1,8 kW (boost)
  3. Kochzone ø 210 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (boost)
  4. Bedienleiste
- \* Diese Kochzonen befinden sich zusammen auf einer Phase und beeinflussen sich gegenseitig.

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## ***Bedienleiste***



1. Warmhaltetaste
2. Timerdisplay mit Kontrollleuchten
3. Minustaste „–“ Timer
4. Plustaste „+“ Timer
5. Auswahltaste der Kochzone
6. Kochzonendisplay
7. Boost-Taste
8. Kontrollleuchte der Bridge-Induktionskochzone
9. Schieberegler
10. Pause-Taste
11. Taste „Low range“ (Kochen mit 9 niedrigen bis mittleren Leistungsstufen)
12. Sperrtaste
13. Ein/Aus-Taste

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Anzeigen auf dem Display

Display	Beschreibung
0	Leistungsstufe „0“.
1 9	Leistungsstufe die für eine Kochzone eingestellt ist; 1 = geringe Leistung, 9 = hohe Leistung.
L1 L9	Leistungsstufe im „Low range“, die für eine Kochzone eingestellt ist; L1 = geringe Leistung, L9 = mittlere Leistung.
P	Boost-Funktion aktiv.
U	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Topferkennungssymbol).
r	Die Leistung der Kochzone wird automatisch reduziert, da die maximal verfügbare Leistung überschritten wird.
R	Ankochautomatik ist aktiviert.
W	Warmhaltefunktion ist aktiviert, Temperatur wird automatisch auf ca. 72 °C gehalten.
000000000000	Pausenfunktion ist aktiviert, das Kochfeld ist im Pausenmodus.
Lo	Sperrfunction ist aktiviert, Bedienfeld ist gesperrt.
H	Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, sodass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, solange das „H“ noch angezeigt wird.  <b>Gefahr! Verbrennungsgefahr.</b>
F	Fehlercode, siehe Kapitel „Störungstabellen“.
C	Überhitzung einer Induktionszone. Der Fehlercode wird im Kochzonendisplay im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe angezeigt.
E	Induktionsgenerator zu heiß. Der Fehlercode wird im Kochzonendisplay im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe angezeigt.

# SICHERHEIT



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



Beim erstmaligen Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall ist die Sperrfunktion aktiv. Berühren Sie zuerst die Sperrtaste, bis die Kontrollleuchte erlischt. Jetzt können Sie das Kochfeld einschalten.

### 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. Sie schaltet sich automatisch ein, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit (in Stunden)
Warmhaltefunktion	2
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P (Boost)	10 Minuten (nach 10 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe 9 umgeschaltet)

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

## ***Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers***

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

## ***Induktionsgeräusche***

### **Ticken**

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

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

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 summendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

## ***Geeignetes Kochgeschirr***

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem flachen und mindestens 2,25 mm dicken Boden. Das Kochgeschirr muss aus magnetischem Material bestehen oder einen Sandwichboden haben. Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem „Class Induction“-Gütezeichen. Töpfe und Pfannen ohne dieses Zeichen funktionieren weniger gut. Kochgeschirr aus Kupfer, Aluminium oder keramischen Werkstoffen ist nicht geeignet.



Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem flachen Boden. Ein gewölbter Boden kann die Funktion des Trockenkochschutzes beeinträchtigen und Schäden durch Überhitzung verursachen. Schäden, die durch die Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr oder durch Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.



Töpfe und Pfannen, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, dürfen auf einem Induktionskochfeld nicht mehr benutzt werden.



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr: Das Email kann Schaden nehmen, wenn der Topf bei hoher Leistung trockenkocht. Bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

## Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens
  - ▷ 90 mm betragen bei einem Zonendurchmesser von ø 145 mm
  - ▷ 110 mm betragen bei einem Zonendurchmesser von ø 210 mm
  - ▷ 110 mm betragen bei einer Zone 210x180 mm
  - ▷ 210 mm betragen für verbundene Kochzonen 210 x 380 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.



### Achtung

**Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind.**

**Stellen Sie stets nur Kochgeschirr mit einem sauberen Boden auf das Kochfeld.**

**Wir empfehlen, das Kochgeschirr anzuheben und an der neuen Position wieder abzusetzen, statt es über das Kochfeld zu schieben.**

## Kochgeschirrkennung

- Wenn das Kochfeld den aufgestellten (eisenhaltigen) Topf nicht erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol. Nach 5 Sekunden wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- Auch wenn das Kochgeschirr während des Garens von der Kochzone genommen wird, leuchtet das Kochgeschirrkennungssymbol auf. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Das Symbol erlischt wieder, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Zone gestellt wird. Die Kochzone schaltet sich automatisch wieder mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.

## Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen verfügen über 10 Leistungsstufen (0-9) und eine Boost-Stufe (P). Mit der Funktion „Low Range“ können Sie 9 weitere Leistungsstufen in kleineren Schritten einstellen. Die Stufen im „Low Range“ werden zum Garen bei niedriger oder mittlerer Temperatur verwendet. Stellen Sie mit der Schieberegler die Leistungsstufe ein. Tippen Sie auf eine bestimmte Stelle der Schieberegler, um eine Anfangseinstellung auszuwählen. Streichen Sie mit dem Finger über die Schieberegler, um die Leistungsstufe zu ändern. Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Stufe erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie die Schieberegler los. Das Kochfeld wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

## Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion (P) können Sie kurzzeitig (maximal 10 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

## **Leistungsbegrenzung**

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Im Display der Kochzone, deren Leistung reduziert wird, werden 3 Sekunden die Leistung und „r“ abwechselnd angezeigt und ein Signalton ertönt; danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert. Die Zonen vorne links/hinten links und die Zonen auf gleicher Phase beeinflussen sich gegenseitig.

## ***Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe***

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

### **Boost-Funktion:**

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen

### **Stufe 9:**

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

### **Stufen 7 und 8:**

- dicke Pfannkuchen backen und French Toast zubereiten
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- panierten Fisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- rohe Kartoffeln kochen
- Pasta
- dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

### **Stufe 4 bis 6 / L6 bis L9:**

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

### **Stufe 1 bis 3 / L1 bis L5:**

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

# BEDIENUNG



**Bitte lesen Sie das Kapitel „Vor der ersten Verwendung“ sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, um Fehlbedienungen vorzubeugen.**

## **Einschalten und Einstellen der Stufe**



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

1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte einer Kochzone.
2. Drücken Sie etwa 1 Sekunde lang auf die Ein-/Austaste, bis Sie einen Signalton hören.
  - ▷ Auf allen Kochzonendisplays erscheint eine „0“.
3. Drücken Sie auf die Auswahltaste der gewünschten Kochzone.
  - ▷ Das Display der ausgewählten Kochzone bleibt hell erleuchtet; die Kochzone bleibt für 5 Sekunden aktiv, um eine Einstellung vorzunehmen oder eine Funktion auszuwählen.
  - ▷ Die anderen Displays werden weniger hell.
4. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Stufe ein.
  - ▷ Die Kochzone startet automatisch auf der eingestellten Stufe.
  - ▷ Alle Displays sind wieder hell erleuchtet.
  - ▷ Stellen Sie eine höhere oder niedrigere Leistung ein, indem Sie die Kochzone mit der Auswahltaste auswählen und den Schieberegler verwenden.

Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Einstellung vorgenommen oder eine Funktion gewählt wird.

## **Funktion „Low Range“**

Mit der Funktion „Low Range“ können Sie 9 weitere Leistungsstufen in kleineren Schritten einstellen. Die Stufen im „Low Range“ werden zum Garen bei niedriger oder mittlerer Temperatur verwendet. Wenn Sie damit experimentieren, können Sie die perfekte Einstellung für Ihre Kochkünste finden.

1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte einer Kochzone.
2. Drücken Sie etwa 1 Sekunde lang auf die Ein-/Austaste, bis Sie einen Signalton hören.
  - ▷ Auf allen Kochzonendisplays erscheint eine „0“.
3. Drücken Sie auf die Auswahltaste der gewünschten Kochzone.
  - ▷ Das Display der ausgewählten Kochzone bleibt hell erleuchtet. Die anderen Displays werden weniger hell.
4. Drücken Sie auf die Taste „Low Range“.
  - ▷ Im Display erscheint abwechselnd ein „L“ mit der Leistungsstufe.

# BEDIENUNG

5. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Stufe ein.
  - ▷ Die Kochzone startet automatisch auf der eingestellten Stufe.
  - ▷ Alle Displays sind wieder hell erleuchtet.
6. Stellen Sie eine höhere oder niedrigere Leistung ein, indem Sie die Kochzone mit der Auswahltaste auswählen und den Schieberegler verwenden.

## **Boost-Funktion**

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 10 Minuten mit höchster Leistungsstufe kochen.

1. Drücken Sie auf die Auswahltaste der gewünschten Kochzone.
2. Berühren Sie die Boost-Taste der gewünschten Kochzone, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
  - ▷ Auf dem Display erscheint „P“.
  - ▷ Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit, hören Sie einen Signalton und wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

## **Kochvorgang beenden**

1. Um eine Kochzone auszuschalten, stellen Sie Leistungsstufe „0“ ein.
2. Drücken Sie etwa 1 Sekunde lang auf die Ein-/Austaste um das Kochfeld auszuschalten.



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



**Wenn alle Kochzonen auf „0“ eingestellt sind und keine weiteren Handlungen ausgeführt werden, wird das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.**

## **Kochgeschirrkennungssymbol**

Wenn das Symbol „Kochgeschirrkennung“ auf dem Display erscheint:

- kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder Kochgeschirr steht auf der falschen Zone;
- Kochgeschirr ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet;
- Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone;
  - ▷ Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passendes Kochgeschirr darauf steht.

# BEDIENUNG

---

## ***Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden***

Bei 'Bridge' Kochzonen 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.

### **'Bridge' Induktionszonen miteinander verbinden**

Das Kochfeld ist eingeschaltet und beide linken Kochzonen sind ausgeschaltet (Position 0).

1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte der zwei 'Bridge' Induktionszonen.
2. Drücken Sie gleichzeitig die Auswahltasten der beiden linken Kochzonen.
  - ▷ Beide Kontrollleuchten der 'Bridge' Induktionszonen blinken.
3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Leistung für die beiden verbunden Kochzonen ein, oder berühren Sie eine der Boost-Tasten, um den Boost für die gesamte 'Bridge' Induktionszonen zu aktivieren..
  - ▷ Die Leistung erscheint auf beiden Displays.
  - ▷ Beide Kontrollleuchten der 'Bridge' Induktionszonen leuchten dauerhaft.
  - ▷ Stellen Sie eine höhere oder niedrigere Leistung ein, indem Sie die Kochzone mit einer der Auswahltasten auswählen und den Schieberegler verwenden.

### **'Bridge' Induktionszonen trennen**

1. Drücken Sie gleichzeitig die Auswahltasten der beiden linken Kochzonen.
  - ▷ Beide Kontrollleuchten der 'Bridge' Induktionszonen erlöschen.
2. Um die Kochzonen auszuschalten, stellen Sie Leistungsstufe „0“ ein.

## ***Timer-Steuerung***

Der Timer ist mit der aktiven Kochzone gekoppelt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet. Für jede aktive Kochzone kann eine eigene Abschalttimer eingestellt werden.

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus und stellen Sie die Leistung ein.
2. Tippen Sie auf die Minustaste „–“ oder Plustaste „+“ des Timers.
  - ▷ Die Kontrollleuchte am Timer der jeweiligen Kochzone und die Timeranzeige blinken.
3. Stellen Sie mit der Minustaste „–“ oder Plustaste „+“ des Timers die gewünschte Zeit ein (1 bis 99 Minuten).
  - ▷ Die Kontrollleuchte am Timer der jeweiligen Kochzone blinkt weiter. Die Zeit läuft ab.
  - ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
  - ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal 1 Minute lang.
4. Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf die Minustaste „–“ oder Plustaste „+“ des Timers.

# BEDIENUNG



Berühren Sie die Kochzonentaste, um die eingestellte Zeit für diese Kochzone anzuzeigen. Die Kontrollleuchte am Timer der jeweiligen Kochzone und die eingestellte Zeit blinken. Verwenden Sie die Minustaste „-“ oder die Plustaste „+“ des Timers, um die eingestellte Zeit zu ändern.



Berühren Sie die Kochzonentaste und dann gleichzeitig die Minustaste „-“ und die Plustaste „+“ des Timers, um den Timer vorzeitig auszuschalten. Sie können die Zeit auch auf „00“ stellen.



Es lässt sich für jede Kochzone ein eigener Abschalttimer einstellen. Auf dem Display des Timers wird die Timer mit der kürzeste eingestellte Garzeit angezeigt; die Kontrollleuchte der entsprechenden Kochzone blinkt.

## Sperrfunktion

Durch Aktivieren der Sperrfunktion können Sie die Tasten während der Benutzung des Kochfelds sperren. Nur die Ein/Aus-Taste und die Sperrtaste sind aktiv.

Das Kochfeld ist eingeschaltet.

1. Halten Sie die Sperrtaste etwa 1 Sekunde lang gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
  - ▷ Die Kontrollleuchte oberhalb der Sperrtaste leuchtet auf.
  - ▷ Die Sperrfunktion ist aktiviert.
  - ▷ Wenn Sie eine Taste berühren, erscheint „Lo“ in der Timeranzeige.
2. Halten Sie die Sperrtaste erneut etwa 1 Sekunde lang gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
  - ▷ Die Kontrollleuchte oberhalb der Sperrtaste erlischt.
  - ▷ Die Sperrfunktion ist deaktiviert.



Wenn das Kochfeld bei aktiverter Sperrfunktion ausgeschaltet ist, bleibt es im Speicher, bis das Kochfeld wieder eingeschaltet wird. Um Energie zu sparen, erlischt die Kontrollleuchte über der Sperrtaste nach 5 Sekunden. Die Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn Sie das Kochfeld wieder einschalten möchten. Berühren Sie zuerst die Sperrtaste, bis die Kontrollleuchte erlischt. Jetzt können Sie das Kochfeld wieder einschalten.



Beim erstmaligen Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz oder nach einem Stromaussfall ist die Sperrfunktion aktiv. Berühren Sie zuerst die Sperrtaste, bis die Kontrollleuchte erlischt. Jetzt können Sie das Kochfeld einschalten.

# BEDIENUNG

---

## ***Warmhaltefunktion einschalten***

---

Verwenden Sie diese Funktion zum Warmhalten von Speisen direkt nach dem Garen (bei ca. 72 °C). Auch das Erhitzen von Speisen ist mit dieser Funktion möglich (bis ca. 72 °C).

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

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Berühren Sie die Warmhaltetaste.
  - ▷ Auf dem Display wird das Warmhaltesymbol „u“ angezeigt. Die Warmhaltefunktion ist nun aktiviert.
3. Stoppen Sie die Warmhaltefunktion, indem Sie die Kochzone auswählen und die Warmhaltetaste berühren.
  - ▷ Stufe „1“ erscheint auf den Display.

Die Warmhaltefunktion stoppt auch, wenn Sie mit dem Schieberegler eine andere Leistung einstellen oder eine andere Funktion auswählen für die jeweilige Kochzone.

## ***Ankochautomatik einschalten***

---

Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf höchster Leistungsstufe eingeschaltet, um sie schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Nach einer voreingestellten Zeit wird die Leistung wieder auf die zuvor eingestellte Stufe zurückgeschaltet. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8 verfügbar.

Leistungsstufe	Ankochzeit <b>(Minuten : Sekunden)</b>
1	0:40
2	1:20
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:10
7	2:00
8	3:15

# BEDIENUNG

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Halten Sie den Schieberegler mindestens 3 Sekunden auf der gewünschten Position gedrückt.
  - ▷ In der Anzeige werden abwechselnd „A“ und die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt.
  - ▷ Nach dem Ende der Ankochzeit hören Sie einen Signalton und wird die Kochzone automatisch auf die ausgewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet. Diese Stufe wird dann dauerhaft auf dem Display der Kochzone angezeigt.
3. Stoppen Sie die Ankochautomatik, indem Sie die Kochzone auswählen und eine niedrigere Leistungsstufe einstellen. Bei Einstellung einer höheren Leistungsstufe bleibt die Ankochautomatik aktiv.

Die Ankochautomatik stoppt auch:

- wenn Leistungsstufe 9 gewählt ist;
- wenn eine Leistungsstufe ausgewählt wird, bei der die Ankochzeit bereits abgelaufen ist (z. B. Leistungsstufe 7 oder 8).

## Pausenfunktion

Sie können den Kochvorgang unterbrechen, anstatt das Kochfeld auszuschalten. Diese Funktion stoppt den Kochvorgang vorübergehend (max. 10 Minuten); Timer werden ebenfalls angehalten. Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten ausgeschaltet wird.

1. Drücken Sie auf die Pause-Taste.
  - ▷ Auf den Displays erscheint eine Animation und die Anzeige über der Pause-Taste blinkt. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Pause-Modus.
  - ▷ Nur die Ein/Aus-Taste und die Pause-Taste sind aktiv.
2. Drücken Sie erneut auf die Pause-Taste, um den Pause-Modus vorzeitig abzubrechen.
  - ▷ Der Garvorgang und die Timer starten erneut.

# LEISTUNGSBEGRENZUNG

## *Leistungsbegrenzung*

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

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

Die Leistungsbegrenzung ist werkseitig auf 7200 W voreingestellt, kann aber geändert werden (siehe Tabelle).

Zeitsteuerungsdisplay	Einstellung der Leistungsbegrenzung
72	7200 W
68	6800 W
64	6400 W
60	6000 W

 **Führen Sie die Konfiguration innerhalb von 2 Minuten nach dem Anschluss an das Stromnetz durch. Das Kochfeld muss entsperrt und alle Zonen ausgeschaltet sein**

1. Berühren Sie gleichzeitig die Minustaste „–“ und Plustaste „+“ des Timers und die Sperrtaste.
  - ▷ *Es ertönt ein Piepton und auf dem Timer-Display wird die aktuelle Leistungsbegrenzungseinstellung angezeigt.*
2. Wählen Sie mit der Minustaste „–“ oder Plustaste „+“ des Timers eine andere Einstellung.
3. Berühren Sie die Minustaste „–“ und Plustaste „+“ des Timers und die Sperrtaste erneut gleichzeitig, um die Einstellung zu bestätigen.
  - ▷ *Das Kochfeld schaltet sich aus.*

## ***Reinigung***

### **Tägliche Reinigung**

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

### **Hartnäckige Flecken**

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (z. B. Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallrückstände, die durch das Schieben von Töpfen entstehen, sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker sind damit entfernbare.



### **Auf keinen Fall verwenden**

- Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

# FEHLERBEHEBUNG

## 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 in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber in der Anzeige wird weiter „ angezeigt.	Das verwendete Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser. Es steht kein (geeigneter) Topf auf der Kochzone.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Das ist normal.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).

# FEHLERBEHEBUNG

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen lassen.
Auf dem Display wird <b>Lo</b> angezeigt.	Die Sperrfunktion ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Sperrfunktion.
Die Kontrollleuchte über der Sperrtaste leuchtet auf, wenn ich das Kochfeld einschalten möchte.	Die Sperrfunktion ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Sperrfunktion.

## Gerätefehlercodes

Code	Beschreibung	Ursache	Lösung
F/0	Microcontroller Internen Fehler.	Interner Fehler.	Machen Sie einen Gerät-Reset (trennen Sie das Gerät für eine Weile von der Stromversorgung). Wenn dies das Problem nicht löst, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
F/5	Kommunikations-fehler.	Interner Fehler.	Machen Sie einen Gerät-Reset (trennen Sie das Gerät für eine Weile von der Stromversorgung). Wenn dies das Problem nicht löst, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
F/C	Zone überhitzt.	Zu wenig Kühlung, keine Belüftung.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Überprüfen Sie die Be- und Entlüftung.
F/E	Touch Tasten NTC Fehler, NTC Kurzschluss.	Bedienung defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
F/t	Touch Tasten NTC Fehler, NTC open.	Bedienung defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
F/c	Touch Tasten NTC Fehler, alle Heizelemente schalten ab.	Heiße Pfanne zu nah an das Bedienfeld, zu wenig Kühlung.	Entfernen Sie die Pfanne und lassen Sie das Gerät abkühlen. Überprüfen Sie die Be- und Entlüftung.
F/H	Eeprom Checksum Fehler.	Interner Fehler.	Machen Sie einen Gerät-Reset (trennen Sie das Gerät für eine Weile von der Stromversorgung). Wenn dies das Problem nicht löst, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
F/b	Bedienungsfehler.	Taste zu lange gedrückt.	Reinigen Sie das Bedienfeld, entfernen Sie den Gegenstand von das Bedienfeld.

# FEHLERBEHEBUNG

Code	Beschreibung	Ursache	Lösung
F/d	Bedienungsfehler.	Mehrere Tasten gleichzeitig bedient.	Reinigen Sie das Bedienfeld, entfernen Sie den Gegenstand von das Bedienfeld.
		Das Bedienfeld ist verschmutzt oder hat Wasser oder einen Gegenstand darauf.	

## Interne Generator Fehlercodes

Code	Beschreibung	Ursache	Lösung
F/6	Eén zijde krijgt geen voedingsspanning.	Verbindungsfehler.	Überprüfen Sie die Verbindung.
F/J	Versorgungs <span style="font-size: small;">-spannung</span> zu hoch.	Verbindungsfehler.	Überprüfen Sie die Verbindung.
F/3	Generatortemperatur <span style="font-size: small;">-sensor</span> hat Kurzschluss.	Internen Fehler.	Machen Sie einen Gerät-Reset (trennen Sie das Gerät für eine Weile von der Stromversorgung). Wenn dies das Problem nicht löst, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
F/4	Generatortemperatur <span style="font-size: small;">-sensor</span> defekt / offen.	Internen Fehler.	Machen Sie einen Gerät-Reset (trennen Sie das Gerät für eine Weile von der Stromversorgung). Wenn dies das Problem nicht löst, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
F/9	Lüfter läuft nicht.	Lüfter blockiert.	Machen Sie einen Gerät-Reset (trennen Sie das Gerät für eine Weile von der Stromversorgung). Wenn dies das Problem nicht löst, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## Zonenbezogener Fehler: wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Code	Beschreibung	Ursache	Lösung
F/8	Zonentemperatur kann nicht gemessen werden.	Spulen-NTC defekt, Generator defekt.	1. Ersetzen Sie die Induktionsspule. 2. Tauschen Sie den Induktionsgenerator aus.
F/1	Zonentemperatursensor ist kurzgeschlossen.	Sensor defekt.	1. Ersetzen Sie die Induktionsspule. 2. Tauschen Sie den Induktionsgenerator aus.
F/2	Zonentemperatursensor ist nicht angeschlossen.	Sensor defekt, nicht angeschlossen.	1. Ersetzen Sie die Induktionsspule. 2. Tauschen Sie den Induktionsgenerator aus.
F/7	Die Spule misst keine Temperaturänderung.	Spuleninterner Anschluss wurde vertauscht.	1. Induktionsspule mit Temperatursensoranschluss prüfen. 2. Ersetzen Sie die Induktionsspule. 3. Tauschen Sie den Induktionsgenerator aus.

# TECHNISCHE DATEN

## Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

### Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	KIF780__ / KIF790__		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/ oder -bereiche	5		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche		
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich	210x180 mm (2x)		
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC <sub>electric hob</sub> ) in Wh/kg	184,4		
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone	145 mm	145 mm	210 mm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg (EC <sub>Elektrokochfeld</sub> ) in Wh/kg	183,2	183,2	175,9
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg (EC <sub>Elektrokochfeld</sub> ) in Wh/kg	182,2		

### Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826

P<sub>off</sub> ≤ 0,5 W.

Das Kochfeld schaltet sich in weniger als 20 Minuten nach Abschluss aller Funktionen  
automatisch in den Aus-Modus.

# UMWELTSCHUTZ

## *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.

DE



La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.

Das Gerätetypschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

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

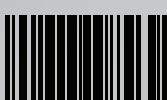
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le  
numéro de type complet.

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)



896060

 ETNA®