

GEBRUIKSAANWIJZING INSTRUCTIONS FOR USE

▶▶▶ INDUCTIEKOOKPLAAT INDUCTION HOB

KIF780__

KIF790__

NL Handleiding

NL 3 - NL 22

EN Manual

EN 3 - EN 22

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6
Meldingen op het display	7

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	8
Kookduurbegrenzer	8

Voor het eerste gebruik

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar	9
Inductiegeluiden	9
Geschikte pannen	9
Pandetectie	10
Vermogen instellen	10
Kookinstellingen	11

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen	12
Functie 'Low range'	12
Boostfunctie	13
Klaar met koken	13
Pandetectiesymbool	13
Bridge-inductiekookzones koppelen	14
Timerbediening	14
Vergrendelfunctie	15
De warmhoudfunctie inschakelen	16
De automatische opwarmfunctie inschakelen	16
Pauzefunctie	17

Vermogensbegrenzer

Vermogensbegrenzer	18
--------------------	----

Onderhoud

Reiniging	19
-----------	----

Problemen oplossen

Algemeen	20
Probleemoplossingstabel	20

Technische specificaties

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	23
---	----

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken	24
---------------------------------	----

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor dit toestel. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan.

In deze handleiding leest u hoe u dit toestel het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het toestel van pas kan komen.



Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.

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

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

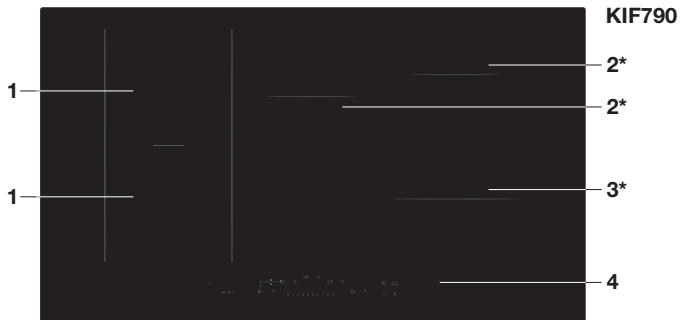
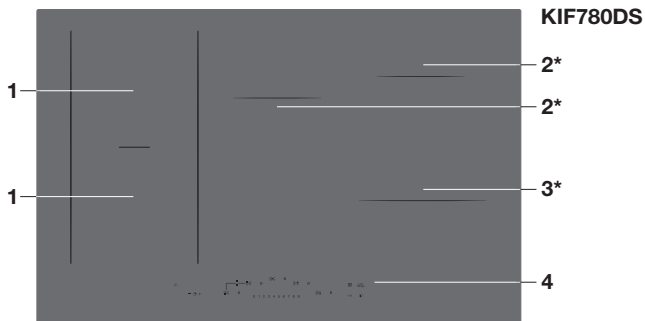
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Beschrijving

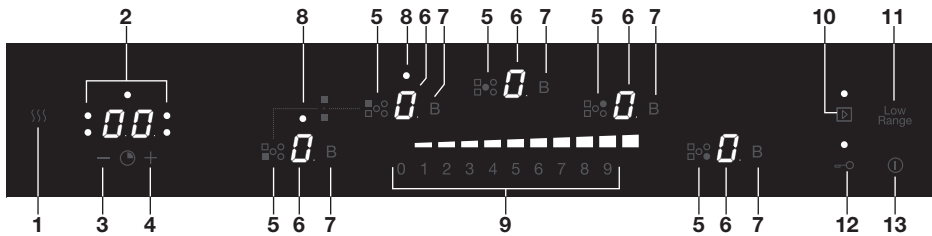


1. Bridge-inductiekookzone 210x180 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (boost)
2. Kookzone \varnothing 145 mm / 1,2 kW - 1,8 kW (boost)
3. Kookzone \varnothing 210 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (boost)
4. Bedieningspaneel

★ Deze kookzones zitten samen op 1 fase en beïnvloeden elkaar.

UW INDUCTIEKOOKPLAAT


Bedieningspaneel



1. Warmhoudtoets
2. Timerdisplay met indicatielampjes
3. Mintoets '-' timer
4. Plustoets '+' timer
5. Selectietoets kookzone
6. Kookzonedisplay
7. Boosttoets
8. Indicatielampje bridge-inductiekookzone
9. Schuifregelaar
10. Pauzetoets
11. Toets 'Low range' (koken met 9 lage tot gemiddelde vermogensstanden)
12. Vergrendeltoets
13. Aan-/uittoets

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Meldingen op het display

Display	Beschrijving
0	Vermogensniveau '0' voor een kookzone.
1 9	Ingesteld vermogensniveau van een kookzone: 1 = laag, 9 = hoog.
L1 L9	Ingesteld vermogensniveau in 'Low range' van een kookzone: L1 = laag, L9 = gemiddeld.
P	Boostfunctie actief.
u	Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool).
r	Het vermogen van de kookzone wordt automatisch verlaagd omdat het maximaal beschikbare vermogen wordt overschreden.
A	Automatisch opwarmen is geactiveerd.
u	Warmhoudfunctie is geactiveerd; wordt automatisch op ongeveer 72 °C gehouden.
000000000000	Pauzefunctie geactiveerd; de kookplaat staat in de pauzestand.
Lo	Vergrendelingsfunctie is geactiveerd; het bedieningspaneel is vergrendeld.
H	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Hoewel de kookplaat is uitgeschakeld, blijft indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is. Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt.  Gevaar! Risico op brandwonden.
F	Foutcode: zie hoofdstuk 'Problemen oplossen'.
C c	Foutcode: zie hoofdstuk 'Problemen oplossen'. De foutcode wordt afwisselend met het ingestelde vermogensniveau op het kookzonedisplay weergegeven.



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



Als de kookplaat voor de eerste keer op het elektriciteitsnet wordt aangesloten of na een stroomstoring is de vergrendelfunctie actief. Raak eerst de vergrendeltoets aan totdat het indicatielampje uit gaat. Nu kunt u de kookplaat inschakelen.

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	Maximale gebruikstijd (in uren)
Warmhoudfunctie	2
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P (boost)	10 minuten (na 10 minuten wordt het vermogen verlaagd naar niveau 9)

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar

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

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid

Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzones. Ook bij lagere kookstanden 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 niveaus is dit bij sommige pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid

Het toestel is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het toestel intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het toestel te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Voor inductiekoken moet een pan een dikke vlakke bodem hebben (minimaal 2,25 mm). Gebruik pannen van magnetisch materiaal of pannen met een sandwichbodem. Andere pannen leveren lagere prestaties. Pannen van koper, aluminium of keramisch materiaal zijn niet geschikt.



Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de droogkookbeveiliging belemmeren; het toestel kan dan te warm worden. Dit kan tot schade leiden. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.



Pannen die op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.



Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen! Het emaille kan beschadigen op een hoge stand wanneer de pan te droog is. Door te hoge vermogensstanden kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem:
 - ▷ 90 mm voor een kookzone \varnothing 145 mm
 - ▷ 110 mm voor een kookzone \varnothing 210 mm
 - ▷ 110 mm voor een kookzone 210x180 mm
 - ▷ 210 mm voor gekoppelde kookzones 210 x 380 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.



Let op

Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op de kookplaat. Wij adviseren om pannen op te tillen en niet te verschuiven over de kookplaat.

Pandetectie

- Als de kookplaat, na het instellen van het vermogen, geen (ijzerhoudende) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. De kookzone schakelt na 5 seconden uit.
- Haalt u tijdens het koken een pan van de kookzone af, dan verschijnt het pandetectie-symbool. De kookzone schakelt uit. Het symbool verdwijnt als u de pan weer terug plaatst. De kookzone schakelt weer in met het eerder ingestelde vermogensniveau.

Vermogen instellen

De kookzones hebben 10 vermogenniveaus (0-9) en een boostniveau (P). Met de functie 'Low range' kunt u met kleinere stapjes nog 9 vermogensniveaus instellen. De niveaus in 'Low range' worden gebruikt voor koken met lage of gemiddelde temperaturen. Stel het vermogen in door de regelaar aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de regelaar dat u aanraakt. Door over de regelaar te vegen, verandert u de instelling. De stand wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. De stand wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de regelaar haalt, begint de kookzone op de ingestelde stand te verwarmen.

Boostfunctie

U kunt de boostfunctie gebruiken om gedurende een korte periode (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogensniveau te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Vermogensbegrenzer

De kookplaat is voorzien van een vermogensbegrenzer. Als het totale vermogen van de actieve kookzones het maximaal beschikbare vermogen overschrijdt, wordt het vermogen automatisch

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

verlaagd. In het display van de kookzone die in vermogen wordt verlaagd wordt 3 seconden afwisselend het vermogen en 'r' getoond en er klinkt een geluidssignaal; het vermogen wordt dan automatisch verlaagd naar het hoogste beschikbare vermogen. De zones links voor/links achter en de zones op dezelfde fase beïnvloeden elkaar.

Kookinstellingen

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

Gebruik de boost-instelling voor:

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;

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;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

Gebruik instelling 4-6 / L6 - L9 voor:

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

Gebruik instelling 1-3 / L1 - L5 voor:

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



Lees het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik' zorgvuldig door voordat u begint met koken. Dit voorkomt onjuist gebruik van de kookplaat.

Inschakelen en vermogen instellen



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

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk circa 1 seconde op de aan-/uittoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▷ Op alle kookzonedisplays verschijnt een '0'.
3. Druk op de selectietoets van de gewenste kookzone.
 - ▷ Het display van de geselecteerde kookzone blijft fel verlicht; gedurende 5 seconden blijft de kookzone actief om een instelling te doen of een functie te kiezen.
 - ▷ De andere displays worden minder fel.
4. Gebruik de schuifregelaar om de gewenste stand in te stellen.
 - ▷ De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
 - ▷ Alle displays worden weer fel verlicht.
 - ▷ Stel een hoger of lager vermogen in door de kookzone te selecteren met de selectietoets en de schuifregelaar te gebruiken.

De kookplaat gaat uit als er binnen 10 seconden geen instelling wordt gedaan of een functie wordt gekozen.

Funcie 'Low range'

Met de functie 'Low range' kunt u met kleine stapjes 9 vermogensniveaus instellen die worden gebruikt voor het koken met lage of gemiddelde temperaturen. Door hiermee te experimenteren, kunt u de perfecte instelling vinden die bij uw kookkunsten past.

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk circa 1 seconde op de aan-/uittoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▷ Op alle kookzonedisplays verschijnt een '0'.
3. Druk op de selectietoets van de gewenste kookzone.
 - ▷ Het display van de geselecteerde kookzone blijft fel verlicht. De andere displays worden minder fel.
4. Druk op de toets 'Low range'.
 - ▷ In de display verschijnt afwisselend een 'L' met de vermogensstand.

BEDIENING

5. Gebruik de schuifregelaar om de gewenste stand in te stellen.
 - De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
 - Alle displays worden weer fel verlicht.
6. Stel een hoger of lager vermogen in door de kookzone te selecteren met de selectietoets en de schuifregelaar te gebruiken.

Boostfunctie

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 10 minuten op de hoogste kookstand te koken.

1. Druk op de selectietoets van de gewenste kookzone.
2. Raak de boosttoets van de gewenste kookzone aan om de boostfunctie te selecteren.
 - 'P' verschijnt op het display.
 - Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Klaar met koken

1. Zet het vermogensniveau op '0' om een kookzone uit te schakelen.
2. Schakel de inductiekookplaat uit door circa 1 seconde op de aan-/uittoets te drukken.



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



Als alle kookzones ingesteld zijn op '0' en er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 10 seconden automatisch uit.

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie op het display verschijnt:

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

Bridge-inductiekookzones koppelen

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

Bridge-inductiekookzones koppelen

De kookplaat is ingeschakeld en beide linker kookzones zijn uit (stand 0).

1. Plaats een pan op het midden van beide bridge-inductiekookzones.
2. Druk tegelijk op de selectietoetsen van beide linker kookzones.
 - Beide indicatielampjes van de bridge-inductiekookzones gaan knipperen.
3. Gebruik de schuifregelaar om het gewenste vermogen in te stellen voor de gekoppelde kookzones, of druk op één van de boosttoetsen om boost in te schakelen voor de gehele bridge-inductiekookzone.
 - De stand verschijnt op beide displays.
 - Beide indicatielampjes van de bridge-inductiekookzones branden continu.
 - Stel een hoger of lager vermogen in door de kookzone te selecteren met één van de selectietoetsen en de schuifregelaar te gebruiken.

Bridge-inductiekookzones ontkoppelen

1. Druk tegelijk op de selectietoetsen van beide linker kookzones.
 - Beide indicatielampjes van de bridge-inductiekookzones gaan uit.
2. Zet het vermogensniveau op '0' om de kookzones uit te schakelen.

Timerbediening

De timer is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. U kunt voor elke actieve kookzone een timer instellen.

1. Selecteer de gewenste kookzone en stel het vermogen in.
2. Raak de mintoets '-' of plustoets '+' van de timer aan.
 - Het indicatielampje bij de timer van de betreffende kookzone en het display van de timer gaan knipperen.
3. Gebruik de mintoets '-' of plustoets '+' van de timer aan om de gewenste tijd in te stellen (van 1 tot 99 minuten).
 - Het indicatielampje bij de timer van de betreffende kookzone blijft knipperen. De tijd telt af.
 - De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.
 - Het alarm klinkt gedurende 1 minuut wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
4. Raak de mintoets '-' of plustoets '+' van de timer aan om het alarm uit te schakelen.

BEDIENING



Raak de kookzonoets aan om de ingestelde tijd te bekijken voor deze kookzone. Het indicatielampje bij de timer van de betreffende kookzone en de ingestelde tijd knipperen. Gebruik de mintoets '-' of plustoets '+' van de timer om de ingestelde tijd te wijzigen.



Raak de kookzonoets aan en raak dan tegelijk de mintoets '-' en plustoets '+' van de timer aan om voortijdig de kookwekker uit te schakelen. U kunt ook de tijd in stellen op '00'.



Voor alle kookzones kan de timer worden ingesteld. Het timerdisplay toont altijd de timer met de kortste tijd; het indicatielampje van de bijbehorende kookzone knippert.

Vergrendelfunctie

Door de vergrendelfunctie te activeren, kunt u de toetsen vergrendelen tijdens het gebruik van de kookplaat. Alleen de aan-/uittoets en de vergrendeltoets zijn actief.

De kookplaat is ingeschakeld.

1. Druk circa 1 seconde op de vergrendeltoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▷ Het indicatielampje boven de vergrendeltoets gaat aan.
 - ▷ De vergrendelfunctie is geactiveerd.
 - ▷ Als u een toets aanraakt verschijnt 'Lo' in het display van de timer.
2. Druk weer circa 1 seconde op de vergrendeltoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▷ Het indicatielampje boven de vergrendeltoets gaat uit.
 - ▷ De vergrendelfunctie is gedeactiveerd.



Als de kookplaat wordt uitgeschakeld wanneer de vergrendelfunctie is geactiveerd, blijft deze in het geheugen. Om energie te besparen gaat het indicatielampje boven de vergrendeltoets na 5 seconden uit. Het indicatielampje gaat weer branden als u de kookplaat weer aan wilt zetten. Raak eerst de vergrendeltoets aan totdat het indicatielampje uit gaat. Nu kunt u de kookplaat weer inschakelen.



Als de kookplaat voor de eerste keer op het elektriciteitsnet wordt aangesloten of na een stroomstoring is de vergrendelfunctie actief. Raak eerst de vergrendeltoets aan totdat het indicatielampje uit gaat. Nu kunt u de kookplaat inschakelen.

De warmhoudfunctie inschakelen

Gebruik deze functie om voedsel na het koken warm te houden (op ongeveer 72 °C). Het is ook mogelijk om met deze functie eten op te warmen (tot ongeveer 72 °C).

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

1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak de warmhoudtoets aan.
 - Het warmhoudsymbool 'u' verschijnt op het display. De warmhoudfunctie is geselecteerd.
3. Stop de warmhoudfunctie door de kookzone te selecteren en de warmhoudtoets aan te raken.
 - Stand '1' verschijnt in de display.

De warmhoudfunctie stopt ook als u een ander vermogen instelt met de schuifregelaar of als u een andere functie kiest voor de betreffende kookzone.

De automatische opwarmfunctie inschakelen

Met deze functie wordt de kookzone op het hoogste niveau ingesteld zodat uw pan snel op de gewenste temperatuur is. Na verloop van een bepaalde tijd keert het vermogensniveau weer terug naar het ingestelde vermogen. Deze functie is beschikbaar voor vermogensniveau 1 t/m 8.

Vermogensniveau	Opwarmtijd (minuten : seconden)
1	0:40
2	1:20
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:10
7	2:00
8	3:15

1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak de schuifregelaar ten minste 3 seconden op het gewenste niveau aan (van 1 t/m 8).
 - In het display verschijnt een 'A' afgewisseld met het geselecteerde vermogensniveau.
 - Na afloop van de automatische opwarmtijd klinkt er een geluidssignaal en schakelt de kookzone automatisch over naar het gekozen niveau, dat permanent op het display wordt weergegeven.
3. Stop de automatische opwarmfunctie door de kookzone te selecteren en een lagere vermogensstand in te stellen.

De automatische opwarmfunctie stopt ook:

- als vermogensniveau 9 wordt geselecteerd;
- een vermogensniveau wordt geselecteerd waarbij de opwarmtijd al is verstreken (bijvoorbeeld vermogensniveau 7 of 8).

Pauzefunctie

U kunt het koken pauzeren in plaats van de kookplaat uit te zetten. Deze functie stopt de kookactiviteit tijdelijk (max. 10 minuten); timers worden ook gepauzeerd. De kookplaat gaat uit als de pauzefunctie niet binnen 10 minuten wordt uitgeschakeld.

1. Raak de pauzetoets aan.
 - In de displays van de kookzones verschijnt een animatie en het indicatielampje boven de pauzetoets gaat knipperen. De kookplaat staat nu in de pauzestand.
 - Alleen de aan-/uittoets en de pauzetoets zijn actief.
2. Raak nogmaals de pauzetoets aan om de pauzefunctie uit te schakelen.
 - Het kookproces en de timers worden weer gestart.

Vermogensbegrenzer



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

De kookplaat is voorzien van een vermogensbegrenzer. Als het totale vermogen van de actieve kookzones het maximaal beschikbare vermogen overschrijdt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. In het display van de kookzone die in vermogen wordt verlaagd wordt enige tijd afwisselend het vermogen en 'r' getoond; het vermogen wordt dan automatisch verlaagd naar het hoogste beschikbare vermogen.

De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7200 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen (zie tabel).

Timerdisplay	Instelling van de vermogensbegrenzing
72	7200 W
68	6800 W
64	6400 W
60	6000 W



Voer de configuratie uit in minder dan 2 minuten na aansluiting op het elektriciteitsnet. De kookplaat moet ontgrendeld zijn en alle zones uitgeschakeld.

1. Raak gelijktijdig de mintoets '-' en plustoets '+' van de timer en de pauzetoets aan.
 - *Er klinkt een geluidssignaal en het timerdisplay toont de huidige instelling van de vermogensbegrenzer.*
2. Selecteer een andere instelling met de mintoets '-' of plustoets '+' van de timer.
3. Raak nogmaals gelijktijdig de mintoets '-' en plustoets '+' van de timer en de pauzetoets aan om de instelling te bevestigen.
 - *De kookplaat schakelt uit.*

Reiniging

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden in het glas, verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het best een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Maak de glasplaat droog met een stuk keukenpapier of met een droge handdoek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u het beste verwijderen met een glasschraper.



Nooit gebruiken!

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze laten krassen achter waarin vuil en kalkaanslag zich kunnen ophopen.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen zoals staalwol of schuursponsjes.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

Schakel de kookplaat onmiddellijk uit als u een barst in het glas ziet (hoe klein ook). Haal de stekker uit het stopcontact of zet de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Bij een permanente aansluiting zet u de stroomtoevoer op nul. Neem contact op met de serviceafdeling.

Probleemoplossingstabel

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

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de normale opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het toestel een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont $\frac{L}{-}$.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
	Er staat geen (geschikte) pan op de kookzone.	
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Normale werking.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (bij een vaste aansluiting).

PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Laat de elektrische aansluiting controleren.
In het display van de timer wordt symbool Lo weergegeven.	De vergrendelfunctie is actief.	Deactiveer de vergrendelfunctie.
Het indicatielampje boven de vergrendeltoets gaat branden als ik de kookplaat wil inschakelen.	De vergrendelfunctie is actief.	Deactiveer de vergrendelfunctie.

Foutcodes toestel

Code	Beschrijving	Oorzaak	Oplossing
F/0	Microcontroller Internal Error.	Interne fout.	Reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.
F/5	Communication Error.	Interne fout.	Reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.
F/C	Zone oververhit.	Te weinig koeling, geen beluchting.	Laat het toestel afkoelen. Controleer de beluchting en ontluchting.
F/E	Touch control NTC Error, NTC sluiting.	Bediening defect.	Neem contact op met de servicedienst.
F/t	Touch control NTC Error, NTC open.	Bediening defect.	Neem contact op met de servicedienst.
F/c	Touch control NTC Error, alle verwarmingselementen schakelen uit.	Hete pan te dicht bij het bedieningspaneel, te weinig koeling.	Verwijder de pan en laat het toestel afkoelen. Controleer de beluchting en ontluchting.
F/H	Eeprom Checksum Error.	Interne fout.	Reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.
F/b	Fout bediening.	Toets te lang bediend.	Maak het bedieningspaneel schoon, verwijder het object van de bediening.
F/d	Fout bediening.	Meerdere toetsen tegelijk bediend. Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water of een object op.	Maak het bedieningspaneel schoon, verwijder het object van de bediening.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Foutcodes interne generator

Code	Beschrijving	Oorzaak	Oplossing
F/6	Eén zijde krijgt geen voedingsspanning.	Aansluitfout.	Controleer de aansluiting.
F/J	Voedingspanning te hoog.	Aansluitfout.	Controleer de aansluiting.
F/3	Generator temperatuursensor heeft kortsluiting.	Interne fout.	Reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.
F/4	Generator temperatuursensor is defect /open.	Interne fout.	Reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.
F/9	Koelventilator draait niet.	Ventilator geblokkeerd.	Reset het toestel (maak toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.

Zone gerelateerde fout: neem contact op met de servicedienst.

Code	Beschrijving	Oorzaak	Oplossing
F/8	Temperatuur van de zone kan niet worden gemeten.	NTC van de spoel defect, generator defect.	1. Vervang de inductiespoel. 2. Vervang de inductiegenerator.
F/1	Temperatuursensor van de zone is kortgesloten.	Sensor defect.	1. Vervang de inductiespoel. 2. Vervang de inductiegenerator.
F/2	Temperatuursensor van de zone is niet aangesloten.	Sensor defect, niet aangesloten.	1. Vervang de inductiespoel. 2. Vervang de inductiegenerator.
F/7	De spoel meet geen temperatuurverandering.	Interne aansluiting van de spoel is verwisseld.	1. Controleer inductiespoel met temperatuur sensor aansluiting. 2. Vervang de inductiespoel. 3. Vervang de inductiegenerator.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	KIF780__ / KIF790__		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	5		
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie		
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied	210x180 mm (2x)		
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	184,4		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone	145 mm	145 mm	210 mm
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	183,2	183,2	175,9
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	182,2		

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 induction hob

Introduction	4
Description	5
Control panel	6
Indications in the display	7

Safety

Temperature safety	8
Cooking-time limiter	8

Before first use

Use of the touch keys and slide control	9
Induction noises	9
Appropriate pans	9
Pan detection	10
Power level setting	10
Cooking settings	11

Operation

Switching on and power setting	12
'Low range' function	12
Boost function	13
Finish cooking	13
Pan detection symbol	13
Connecting bridge induction cooking zones	14
Timer control	14
Lock function	15
Switching on the keep warm function	16
Switching on the automatic heat-up function	16
Pause function	17

Power limiter

Power limiter	18
---------------	----

Maintenance

Cleaning	19
----------	----

Troubleshooting

General	20
Troubleshooting table	20

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014	23
---	----

Environmental aspects

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

YOUR INDUCTION HOB

Introduction

Congratulations on your choice of this appliance. This product was designed with simple operation and optimum comfort in mind.

This manual describes the best way to use this appliance. In addition to information on operation, you will also find background information that may come in handy when using the appliance.



Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance.

Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

This manual serves as reference material for the service department. **Please, stick the appliance rating label in the rectangle on the back of the manual.** The appliance rating label contains all the information that the service department will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

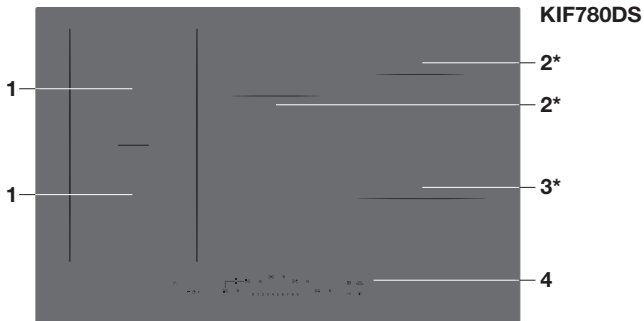
The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

YOUR INDUCTION HOB

Description

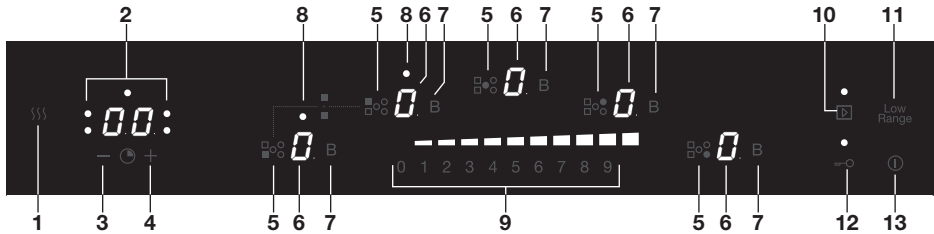


1. Bridge induction cooking zone 210x180 mm / 2.2 kW - 3.6 kW (boost)
2. Cooking zone \varnothing 145 mm / 1.2 kW - 1.8 kW (boost)
3. Cooking zone \varnothing 210 mm / 2.2 kW - 3.6 kW (boost)
4. Control panel

★ These cooking zones are on the same phase and affect each other..

YOUR INDUCTION HOB


Control panel



1. Keep warm key
2. Timer display with indicator lights
3. Minus '-' key timer
4. Plus '+' key timer
5. Cooking zone selection key
6. Cooking zone display
7. Boost key
8. Indicator light bridge induction cooking zone
9. Slide control
10. Pause key
11. 'Low range' key (cooking with 9 low to medium power settings)
12. Lock key
13. On/off key

YOUR INDUCTION HOB

Indications in the display

Display	Description
0	Power level '0' for a cooking zone.
1 9	Power level that is set for a cooking zone; 1 = low / 9 = high.
L1 L9	Power level in 'Low range' that is set for a cooking zone; L1 = low / L9 = medium.
P	Boost function active.
☐	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).
r	The power of the cooking zone is automatically reduced because the maximum available power is exceeded.
A	Automatic heat-up function is activated.
u	Keep warm function is activated; maintain automatically at approximately 72 °C.
000000000000	Pause function activated; the hob is in pause mode.
Lo	Lock function is activated; the control panel is locked.
H	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit.  Danger! Risk of burns.
F / E / C	Error code; See chapter 'Troubleshooting'.
E	Overheating of an induction zone. The error code is shown in the cooking zone display alternately with the set power level.
C	Induction generator too hot. The error code is shown in the cooking zone display alternately with the set power level.

SAFETY



Before use, read the separate safety instructions first!



When the hob is connected to the mains for the first time or after a power failure, the lock function is active. First touch and hold the lock key until the indicator light goes off. Now you can switch on the hob.

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 cooking level you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Cooking level	Maximum operating time (in hours)
Keep warm function	2
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P (boost)	10 minutes (after 10 minutes the power will be reduced to setting 9)

BEFORE FIRST USE

Use of the touch keys and slide control

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

Induction noises

A ticking sound

- This is caused by the capacity limiter on the left and right zones. Ticking can also occur at lower cooking levels.

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 levels, 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.

Appropriate pans

Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm). Use pans made of magnetic material or pans with a sandwich bottom. Other pans provide a lower performance. Pans made of copper, aluminium or ceramic material are not appropriate.



Only use pans with a flat bottom. A hollow or rounded bottom can interfere with the operation of the empty cooking protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to damages. Damage caused by using pans that are not appropriate or that boil dry is excluded from the guarantee.



Pans that have been used on a gas hob cannot be used on an induction hob.



Be careful with thin enamelled sheet-steel pans! The enamel may become damaged at high settings if the pan is too dry. High power level settings may cause the bottom of the pan to warp.

BEFORE FIRST USE

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least:
 - ▷ 90 mm for a cooking zone \varnothing 145 mm
 - ▷ 110 mm for a cooking zone \varnothing 210 mm
 - ▷ 110 mm for a cooking zone 210x180 mm
 - ▷ 210 mm for connected cooking zones 210 x 380 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.



Attention

Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean bottom on the hob. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.

Pan detection

- If the hob does not detect a (ferrous) pan after a power level has been set, the pan detection symbol flashes in the display. After 5 seconds the cooking zone switches off.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol shows. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you put the pan back. The cooking zone switches on again with the power level that was set before.

Power level setting

The cooking zones have 10 power levels (0-9) and a 'boost' level (P). With the 'Low range' function you can set 9 more power levels in smaller steps. The levels in 'Low range' are used for low or medium temperature cooking. Set the cooking level by touch and slide over the slide control. At the first touch, the level is set according to the part of the slide control that you touch. By slide over the slide control, the cooking setting is changed. By move to the right, the level increasing, while moving to the left decreases the level. When you move your finger away from the slide control, the cooking zone starts to operate at the level set.

Boost function

You can use the boost function to cook at the highest power level during a short period of time (max. 10 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.

Power limiter

The hob is equipped with a power limiter. If the total power of operating cooking zones exceeds the maximum available amount of power, the power is automatically reduced. In the display of

BEFORE FIRST USE

the cooking zone that is being reduced in power, the power and 'r' are shown alternately for 3 seconds and you will hear an audio signal; the level is then automatically reduced to the highest available power. The front left/rear left zones and the zones on the same phase influence each other.

Cooking settings

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

Use setting 'boost' to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;

Use setting 9 to:

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

Use setting 7 and 8 to:

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

Use setting 4-6 / L6 - L9 to:

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

Use settings 1-3 / L1 - L5 to:

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

OPERATION



Please read the chapter 'Before first use' very carefully before you start cooking. This prevents incorrect use of the hob.

Switching on and power setting



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

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
2. Touch the on/off key for about 1 second until you hear an audio signal.
 - ▷ On all cooking zone displays a '0' appears.
3. Touch the selection key of the desired cooking zone.
 - ▷ The display of the selected cooking zone remains brightly lit; the cooking zone remains active for 5 seconds to make a setting or select a function.
 - ▷ The other displays become less bright.
4. Use the slide control to set the desired setting.
 - ▷ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
 - ▷ All displays are brightly lit again.
 - ▷ Set a higher or lower power by selecting the cooking zone with the selection key and using the slide control.

The hob switches off if no setting is made or a function is selected within 10 seconds.

'Low range' function

With the 'Low range' function you can set 9 more power levels in smaller increments. The levels in 'Low range' are used for low or medium temperature cooking. Experimenting with this will help you find the perfect setting to suit your cooking.

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
2. Touch the on/off key for about 1 second until you hear an audio signal.
 - ▷ On all cooking zone displays a '0' appears.
3. Touch the selection key of the desired cooking zone.
 - ▷ The display of the selected cooking zone remains brightly lit. The other displays become less bright.
4. Touch the 'Low range' key.
 - ▷ An 'L' appears alternately in the display with the power level.

OPERATION

5. Use the slide control to set the desired setting.
 - The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
 - All displays are brightly lit again.
6. Set a higher or lower power by selecting the cooking zone with the selection key and using the slide control.

Boost function

You can use the boost function to cook for max. 10 minutes at the highest cooking level.

1. Touch the selection key of the desired cooking zone.
2. Touch the boost key of the desired cooking zone to select the boost function.
 - 'P' shows on the display.
 - After the maximum boost time the power will be reduced to power level 9.

Finish cooking

1. Set the power level to '0' to switch off a cooking zone.
2. Switch off the induction hob by touching the On/off key for about 1 second.



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



If all cooking zones are set to '0' and no further operation is performed, the hob will switch off automatically after 10 seconds.

Pan detection symbol

When the pan detection symbol appears in the display:

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

Connecting bridge induction cooking zones

The Bridge induction 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.

Connecting bridge induction cooking zones

The hob is switched on and both left cooking zones are off (position 0).

1. Place a pan in the middle of both bridge induction cooking zone.
2. Simultaneously touch the selection keys of both left cooking zones.
 - Both indicator lights of the bridge induction cooking zones start blinking.
3. Use the slide control to set the desired cooking power for both the connected cooking zones, or touch one of the boost keys to activate boost for the entire bridge induction cooking zone.
 - The power appears on both displays
 - Both indicator lights of the bridge induction cooking zones light up continuously.
 - Set a higher or lower power by selecting the cooking zone with one of the selection keys and using the slide control.

Disconnecting bridge induction cooking zones

1. Simultaneously touch the selection keys of both left cooking zones.
 - Both indicator lights of the bridge induction cooking zones go off.
2. Set the power level to '0' to switch off the cooking zones.

Timer control

The timer is connected to an active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically. A timer can be set for each active cooking zone.

1. Select the desired cooking zone and set the power.
2. Touch the minus '-' key or plus '+' key of the timer.
 - The indicator light at the timer of the relevant cooking zone and the timer display will blink.
3. Use the minus '-' key or plus '+' key of the timer to set the desired time (from 1 to 99 minutes).
 - The indicator light on the timer of the relevant cooking zone continues to flash. The time is counting down.
 - The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.
 - The alarm will sound for 1 minute after the set time has passed.
4. Touch the minus '-' key or plus '+' key of the timer to stop the alarm.

OPERATION



Touch the cooking zone key to view the time that has been set for this cooking zone. The indicator light on the timer of the relevant cooking zone and the set time flash. Use the minus '-' key or plus '+' key of the timer to change the the time that has been set.



Touch the cooking zone key and then simultaneously touch the minus '-' key or plus '+' key of the timer to switch off the cooking timer before the time has passed. You can also set the time to '00'.



All the cooking zones can have a cooking timer that has been set. The timer display always shows the timer with the shortest time; the indicator light at the timer of the relevant cooking zone blinks.

Lock function

By activating the lock function, you can lock the keys while using the hob. Only the on/off key and the lock key will be active.

The hob is switched on.

1. Touch the lock key for about 1 second until you hear an audio signal.
 - ▶ The indicator light above the lock key will come on.
 - ▶ The lock function is activated.
 - ▶ When you touch a key, 'Lo' appears in the timer display.
2. Touch the lock key again for about 1 second until you hear an audio signal.
 - ▶ The indicator light above the lock key will go off.
 - ▶ The lock function is deactivated.



If the hob is switched off when the lock function is activated, it remains in the memory until the hob is switched on again. To save energy, the indicator light above the lock key switches off after 5 seconds. The indicator light comes on again when you want to switch the hob back on. First touch and hold the lock key until the indicator light goes off. Now you can switch on the hob again.



When the hob is connected to the mains for the first time or after a power failure, the lock function is active. First touch and hold the lock key until the indicator light goes off. Now you can switch on the hob.

Switching on the keep warm function

Use this function to keep food warm directly after cooking (at approximately 72 °C). It is also possible to heat up food (up to about 72 °C) with this function.

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

1. Switch on the hob and select the desired cooking zone.
2. Touch the keep warm key.
 - The keep warm symbol ‘u’ appears in the display. The keep warm function is selected.
3. Select the cooking zone key and touch the keep warm key to switch off the keep warm function.
 - Setting ‘1’ appears on the display.

The keep warm function also stops if you set a different power level with the slider or if you select a different function for the respective cooking zone.

Switching on the automatic heat-up function

This function sets the cooking zone at the highest level in order to bring your pan rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns to the established level. This function is available for power level 1 to 8.

Power level	Heat-up time (minutes : seconds)
1	0:40
2	1:20
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:10
7	2:00
8	3:15

OPERATION

1. Switch on the hob and select the desired cooking zone.
2. Touch and hold the slide control for at least 3 seconds at the desired level (from 1 to 8).
 - An 'A' appears in the display alternating with the selected power level.
 - When the automatic heat-up time has expired, you will hear an audio signal and the cooking zone will switch automatically to the selected level which will show permanently on the display.
3. Stop the automatic heating function by selecting the cooking zone and setting a lower power level.

The automatic heat-up function also stops:

- if power level 9 is selected;
- if a power level is selected at which the heat-up time has already elapsed (for example, power level 7 or 8).

Pause function

You can pause cooking instead of switching off the hob. This function temporarily stops the cooking activity (max. 10 minutes); timers are also paused. The hob will switch off if the pause function is not switched off within 10 minutes.

1. Touch the pause key.
 - An animation will appear in the cooking zone displays and the indicator light above the pause key comes on. The hob is now in pause mode.
 - Only the on/off key and the pause key will be active.
2. Touch the pause key again to switch off the pause function.
 - The cooking process and timers will start again.

POWER LIMITER

Power limiter



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

The hob is equipped with a power limiter. If the total power of operating cooking zones exceeds the maximum available amount of power, the power is automatically reduced. In the display of the cooking zone that is being reduced in power, the power and 'r' are shown alternately for a while; the level is then automatically reduced to the highest available power.

The limiter is set at 7200W by the factory, but it is possible to change it (see table).

Timer display	Setting of the power limiter
72	7200 W
68	6800 W
64	6400 W
60	6000 W



Carry out the configuration in less than 2 minutes after connection to the electrical network. The hob needs to be unlocked and all zones switched off.

1. Touch the minus '-' key and plus '+' key from the timer and the lock key simultaneously.
 - ▷ *A beep will sound and the timer display will show the current power limiter setting.*
2. Touch the minus '-' key or plus '+' key from the timer to select another setting.
3. Again, touch the minus '-' key and plus '+' key from the timer and the lock key simultaneously to confirm the setting.
 - ▷ *The hob switches off.*

Cleaning

Daily cleaning

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

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove water marks and lime scale with vinegar.
- Metal marks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



Never use

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


TROUBLESHOOTING

General

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

Troubleshooting table

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

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	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.
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 on a cooking zone, but the display shows  .	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a diameter that is too small.	Use a suitable pan.
	There is no suitable pan on the cooking zone.	
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Normal operation.
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 hob has been wrongly connected.	Have the electrical connection checked.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
Symbol Lo appears in the displays.	Lock function is activated.	Deactivate the lock function.
The indicator light above the lock key comes on when I want to switch on the hob.	Lock function is activated.	Deactivate the lock function.

Error codes appliance

Code	Description	Cause	Solution
F/0	Microcontroller Internal Error.	Internal error.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
F/5	Communication Error.	Internal error.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
F/C	Zone overheated.	Too little cooling, no aeration.	Let the appliance cool down. Check the aeration and venting.
F/E	User interface temperature sensor short-circuit.	Touch control defective.	Contact the service department.
F/t	User interface temperature sensor open-circuit.	Touch control defective.	Contact the service department.
F/c	Touch NTC Error, switching off all heaters.	Hot pan too close to the touch controls, too little cooling.	Remove the pan and let the appliance cool down. Check the aeration and venting.
F/H	Eeprom Checksum Error.	Internal error.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
F/b	Error operation touch control.	Key pressed for too long.	Clean the control panel, remove the object from the control panel.
F/d	Error operation touch control.	Multiple keys operated simultaneously. The control panel is dirty or has water or an object on it.	Clean the control panel, remove the object from the control panel.

TROUBLESHOOTING

Error codes internal generator

Code	Description	Cause	Solution
F/6	Mains voltage zero crossing is not detected.	Connection error.	Check the connection.
F/J	Mains voltage is too high.	Connection error.	Check the connection..
F/3	Generator temperature sensor is in short-circuit.	Internal error.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
F/4	Generator temperature sensor is defect / is in open-circuit.	Internal error.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
F/9	The cooling fan doesn't work properly.	The fan is blocked.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.

Zone related error codes: please contact the service department.

Code	Description	Cause	Solution
F/8	Temperature of the zone cannot be measured.	Coil NTC defective, generator defective.	1. Replace the induction coil. 2. Replace the induction generator.
F/1	Heater NTC is in short-circuit.	Sensor defect.	1. Replace the induction coil. 2. Replace the induction generator.
F/2	Heater NTC is in open-circuit.	Sensor defect, not connected.	1. Replace the induction coil. 2. Replace the induction generator.
F/7	The induction coil does not measure a temperature change.	The internal connection of the induction coil has been reversed.	1. Check induction coil with temperature sensor connection. 2. Replace the induction coil. 3. Replace the induction generator.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	KIF780__ / KIF790__		
Type of hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	5		
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas		
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	210x180 mm (2x)		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	184.4		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	145 mm	145 mm	210 mm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	183.2	183.2	175.9
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	182.2		

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
www.etna.be



896061

896061 / VER 1 / 01-11-2022

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

 **ETNA**[®]
KEUKENAPPARATUUR