

**GEBRUIKSAANWIJZING**  
**INSTRUCTIONS FOR USE**  
**MODE D'EMPLOI**  
**BEDIENUNGSANLEITUNG**

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

KIV12ZIL

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

 **ETNA**<sup>®</sup>  
KEUKENAPPARATUUR

---

NL	Handleiding	NL 3 - NL 18
EN	Manual	EN 3 - EN 18
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 18
DE	Anleitung	DE 3 - DE 18

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



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



Tip - Conseil - Tipp

# INHOUDSOPGAVE

---

## ***Uw inductiekookplaat***

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	5

## ***Gebruik***

Aanraaktoetsen gebruiken	6
Inductiegeluiden	6
Pannen	6
Kookinstellingen	8
Kooktips	8

## ***Bediening***

Bereiding starten	10
Klaar met koken	11
Timerbediening	11
Temperatuurregeling	12

## ***Onderhoud***

Reiniging	13
-----------	----

## ***Problemen oplossen***

Algemeen	14
Probleemoplossingstabel	14

## ***Installatie***

Plaatsing	16
-----------	----

## ***Technische specificaties***

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	17
---	----

## ***Milieuaspecten***

Verpakking en apparaat afdanken	18
---------------------------------	----

## *Inleiding*

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

Koken op een inductiekookplaat is anders dan koken op een traditioneel apparaat. Bij inductiekoken wordt gebruikgemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. In het hoofdstuk 'Pannen' vindt u hierover meer informatie.

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

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

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

Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing ook als naslagwerk voor servicemonteurs. **Plak daarom het identificatiekaartje van het apparaat in het daarvoor bestemde kader, achter in de gebruiksaanwijzing.**

Het identificatiekaartje van het apparaat bevat alle informatie die de servicemonteur nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

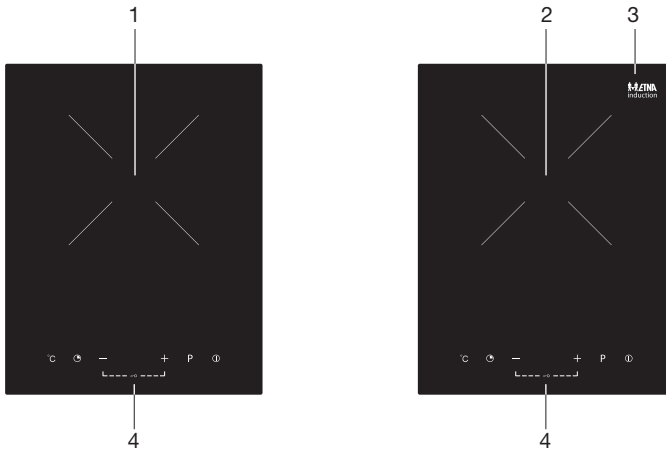


**Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!**

Veel kookplezier!

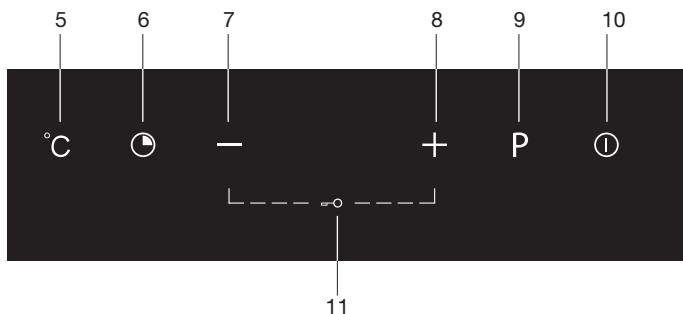
# UW INDUCTIEKOOKPLAAT

## Beschrijving



1. Kookzone 2000 W
2. Kookzone 1500 W
3. Glasplaat
4. Bedieningspaneel

## Bedieningspaneel



5. Toets voor temperatuurregeling
6. Toets voor timerregeling
7. Mintoets (-) voor het regelen van vermogen/tijd/temperatuur
8. Plustoets (+) voor het regelen van vermogen/tijd/temperatuur
9. Toets voor vermogensregeling
10. AAN/UIT-toets
11. Mintoets (-) en plustoets (+) tegelijkertijd indrukken voor kinderslot (toetsvergrendeling)

## Aanraaktoetsen gebruiken

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



## Inductiegeluiden

### **Een tikkend geluid**

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

### **Pannen maken geluid**

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

### **De ventilator maakt geluid**

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

## Pannen

Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone. Gebruik bij de brugfunctie altijd een (vis) pan die minimaal één van de middenposities van de gekoppelde zones bedekt.

### **Pannen voor inductiekoken**

Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.

## GEBRUIK



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

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken. Deze moeten beschikken over:
  - ▷ een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
  - ▷ een vlakke bodem.
- De meest geschikte pannen zijn voorzien van het keurmerk 'Class Induction'.



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

<b>Geschikt</b>	<b>Ongeschikt</b>
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrij staal
Slijtvaste geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper/aluminium
	Kunststof



**Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal!** Het emaille kan afsplinteren (het emaille komt los van het staal) als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is; de panbodem kan kromtrekken, bijvoorbeeld vanwege oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

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

### **Minimale pandiameter**

- De minimale diameter van de panbodem bedraagt 14,5 cm.
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.

### **Snelkookpannen**

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

# GEBRUIK

## Kookinstellingen

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

Warmte-instelling	Gebruik
200 W-400 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden eten</li><li>• Smelten van chocola en boter, en verwarmen van eten dat snel aanbrandt</li><li>• Zachtjes sudderen</li><li>• Langzaam verwarmen</li></ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Opnieuw opwarmen</li><li>• Snel sudderen</li><li>• Rijst koken</li></ul>
600-800 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pannenkoeken</li></ul>
1000-1200 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sauteren</li><li>• Pasta koken</li></ul>
1400-2000 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Roerbakken</li><li>• Dichtschroeien</li><li>• Soep aan de kook brengen</li><li>• Water koken</li></ul>

## Kooktips

- Verlaag de temperatuurinstelling wanneer het eten begint te koken.
- Door een deksel te gebruiken, verkort u kooktijden en bespaart u energie doordat de warmte wordt vastgehouden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.
- Begin met koken op een hoge temperatuur en verlaag de instelling wanneer het eten goed is verhit.

### **Suddereren, rijst koken**

- Suddereren gebeurt onder het kookpunt, op ongeveer 85 °C, wanneer bellen af en toe naar het oppervlak van het kookvocht opstijgen. Dit is het geheim van heerlijke soepen en malse stoofpotten, omdat de smaken zich kunnen ontwikkelen zonder dat het eten te gaar wordt. Sauzen op basis van ei en met bloem gebonden sauzen kunt u ook beter onder het kookpunt bereiden.
- Voor sommige bereidingswijzen, zoals het koken van rijst door de korrels het water te laten absorberen, is mogelijk een hogere instelling nodig dan de laagste instelling om ervoor te zorgen dat het eten goed gaar wordt binnen de aangegeven tijd.



## **Steak dichtschroeien**

- Zo krijgt u sappige, smaakvolle steaks:
- Laat het vlees vóór het bakken ongeveer 20 minuten bij kamertemperatuur staan.
- Verwarm een koekenpan met dikke bodem.
- Bestrijk beide kanten van de steak met olie. Giet een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en leg het vlees vervolgens in de hete pan.
- Draai de steak slechts eenmaal om tijdens het bakken. De precieze baktijd is afhankelijk van de dikte van de steak en van hoe doorbakken u het vlees wilt. De tijd verschilt van 2-8 minuten per kant. Druk op de steak om te controleren hoe doorbakken hij is: hoe steviger de steak aanvoelt, hoe gaarder hij is.
- Laat de steak vóór het serveren een paar minuten op een warm bord rusten, zodat de steak mals kan worden.

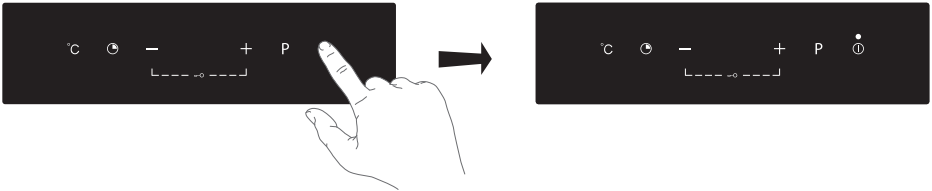
## **Roerbakken**

- Kies een wok met platte bodem die geschikt is voor inductieplaten of een grote koekenpan.
- Zorg ervoor dat alle ingrediënten en kookgerei klaarliggen. Roerbakken is een snel kookproces. Als u grote hoeveelheden gaat bakken, is het beter om het eten in een aantal kleinere porties te bereiden.
- Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
- Bak eerst het vlees, zet het apart en houd het warm.
- Roerbak de groenten. Wanneer de groenten heet zijn, maar nog wel knapperig, zet u de kookzone op een lagere instelling. Doe het vlees weer terug in de pan en voeg uw saus toe.
- Roer de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat alles goed wordt verwarmd.
- Dien direct op.

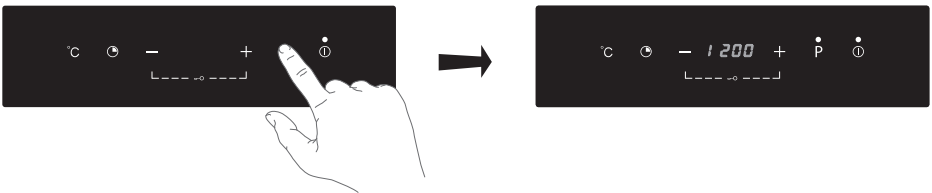
# BEDIENING

## Bereiding starten

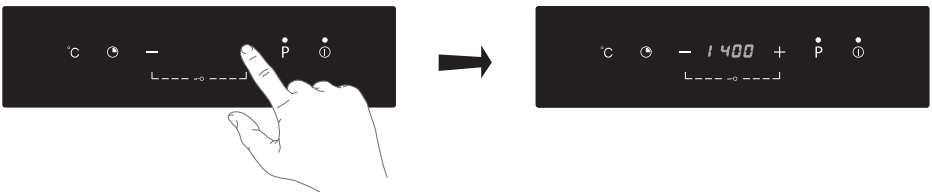
1. Raak de AAN/UIT-toets circa twee seconden aan.
  - ▷ De zoemer piept eenmaal;
  - ▷ Het stroomindicatielampje knippert, wat aangeeft dat de stand-bymodus van de inductiekookplaat actief is.
  - ▷ Als er gedurende de tijd dat de stand-bymodus actief is 60 seconden lang geen bediening plaatsvindt, gaat de inductiekookplaat weer uit.



2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
  - ▷ Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Raak de toets voor vermogensregeling aan.



4. Stel het vermogen in door de toetsen “-” of “+” aan te raken.
  - ▷ U kunt de vermogensinstelling op elk moment tijdens het koken aanpassen.



### **Wanneer de zoemer piept nadat u de vermogenstoets hebt aangeraakt:**

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

# BEDIENING

- ▶ Het display wordt na 1 minuut automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan op de plaat wordt gezet.

## Klaar met koken

1. Schakel het volledige kookgedeelte uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.



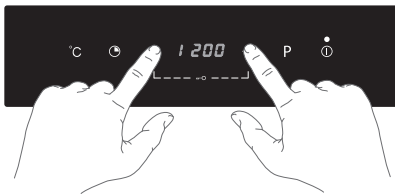
### **Pas op voor hete oppervlakken**

- ▶ **H** geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. De letter verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt ook energie besparen door een kookzone te gebruiken die nog heet is om andere pannen te verwarmen.

## **Kinderslot**

U kunt de toetsen vergrendelen om onbedoelde bediening tijdens gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld door kinderen die de toetsen per ongeluk bedienen). Wanneer de toetsen zijn vergrendeld, zijn alle toetsen, behalve de AAN/UIT-toets, uitgeschakeld.

1. Druk tegelijkertijd op de toetsen '+' en '-'.
  - ▶ De timerindicator geeft "**CH**" weer.

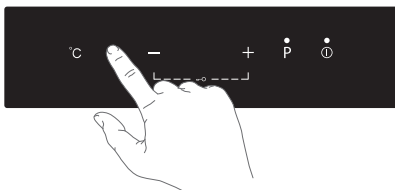


Wanneer de kookplaat is vergrendeld, zijn alle toetsen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets. U kunt de kookplaat in een noodgeval altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets.

2. Raak de toetsen '+' en '-' ongeveer 2 seconden tegelijkertijd aan om de vergrendeling uit te schakelen.

## Timerbediening

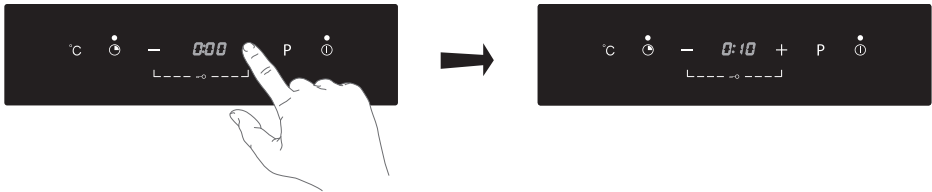
1. Raak de timertoets van de betreffende kookzone aan om een timer voor die zone in te stellen.



## BEDIENING

2. Stel de tijd in door de mintoets (-) of plustoets (+) aan te raken.

- ▶ Raak de mintoets (-) of plustoets (+) eenmaal aan om de tijd met 1 minuut te verkorten of verlengen.
- ▶ Houd de mintoets (-) of plustoets (+) ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verkorten of verlengen.



3. Houd de timertoets ongeveer 2 seconden ingedrukt of raak de knop '-' aan totdat "0:00" wordt weergegeven om de timer te annuleren.

- ▶ Wanneer de timer is ingesteld, begint deze direct met aftellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
- ▶ Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.

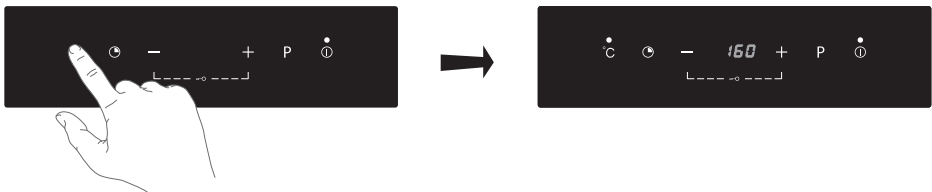


**De andere kookzones blijven aan als deze eerder zijn aangezet.**

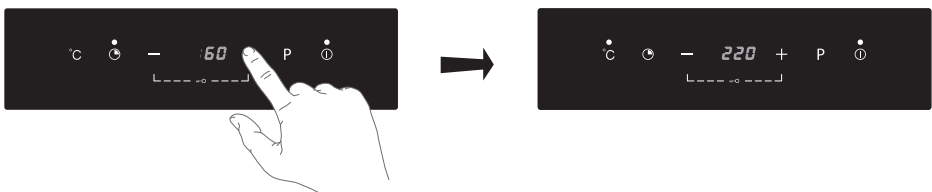
### Temperatuurregeling

U kunt de olietemperatuur instellen op een temperatuur tussen 60 °C en 220 °C.

1. Raak de temperatuurtoets van de betreffende kookzone aan om de temperatuurregeling voor die zone te selecteren.



2. Raak de mintoets (-) of plustoets (+) aan om de olietemperatuur in te stellen



## *Reiniging*

---



### **Tip**

- Activeer het kinderslot voordat u de kookplaat gaat reinigen.

### **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

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

## Probleemoplossingstabel

Als het apparaat niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website [www.etna.nl](http://www.etna.nl).

Storing	Probleem	Oplossing
E1	Storing temperatuursensor keramiekplaat--open circuit	Raadpleeg een servicemonteur.
E2	Storing temperatuursensor keramiekplaat--kortsluiting	
E3	Hoge temperatuur van sensor keramiekplaat.	Raak de toets 'AAN/UIT' aan om de eenheid opnieuw te starten. Wacht totdat de temperatuur van de keramiekplaat weer normaal is.
E4	Storing temperatuursensor van de IGBT (open circuit).	Raadpleeg een servicemonteur.
E5	Storing temperatuursensor van de IGBT (kortsluiting).	
E6	Hoge temperatuur IGBT.	Raak de toets 'AAN/UIT' aan om de eenheid opnieuw te starten. Wacht totdat de temperatuur van de IGBT weer normaal is. Controleer of de ventilator goed werkt; zo niet, neem dan contact op met een servicemonteur.
E7	Voedingsspanning ligt onder de nominale spanning.	Controleer de stroomtoevoer.
E8	Voedingsspanning ligt boven de nominale spanning.	
E9	Storing temperatuursensor keramiekplaat, storing/ongeldig.	Raadpleeg een servicemonteur.

## PROBLEMEN OPLOSSEN

Storing	Probleem	Oplossing
Het ledlampje gaat niet branden wanneer de eenheid wordt aangesloten.	Geen voedingstoevoer.	Controleer of de stekker stevig in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.
De indicator voor de kookmodus gaat branden, maar de plaat wordt niet warm.	De plaat heeft een hoge temperatuur.	Omgevingstemperatuur is mogelijk te hoog. Luchtinlaat of ventilatieopening is mogelijk verstopt.
De plaat stopt plotseling met verwarmen en er klinkt elke seconde een piepton.	Verkeerd pantype.	Gebruik de juiste pannen.
	De diameter van de pan is te klein.	



Als er een fout optreedt in de werking of indien de storing of foutindicatie niet verdwijnt, schakel dan de netstroom naar de kookplaat uit (verwijder de zekering of draai de hoofdschakelaar naar de UIT-stand). Laat de kookplaat daarna een aantal minuten uitgeschakeld staan. Sluit de kookplaat vervolgens weer aan op de netstroom en druk op de AAN/UIT-toets. Raadpleeg een servicemonteur als het probleem aanhoudt.

## *Plaatsing*

---

- Plaats de kookplaat op een stabiele en horizontale ondergrond.
- Houd ten minste 2,5 cm vrij rondom de kookplaat.
- Na plaatsing moet het stopcontact of de schakelaar (in het geval van een vaste aansluiting) altijd toegankelijk zijn.
- De muren en het werkblad rondom het apparaat moeten bestand zijn tegen een temperatuur van ten minste 85 °C. Hoewel het apparaat zelf niet heet wordt, kan de hitte van een hete pan tot verkleuring of vervorming van de muur leiden.
- Zorg ervoor dat het netsnoer geen contact maakt met onderdelen die heet kunnen worden.
- Plaats geen ontvlambare of door hitte vervormbare objecten direct onder de kookplaat.



# TECHNISCHE SPECIFICATIES

## *Informatie volgens verordening (EU) 66/2014*

### **Metingen volgens EN60350-2**

Modelaanduiding	<b>KIV12ZIL</b>
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	2
Verwarmingstechnologie	Kookzones/ gebieden op basis van inductie
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	18
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg (EC <sub>elektrische kookplaat</sub> ) in Wh/kg	191,8
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg (EC <sub>elektrische kookplaat</sub> ) in Wh/kg	191,8

### **Tips voor energiezuinig koken met kookplaten**

- Gebruik altijd een pan van de juiste grootte voor de hoeveelheid voedsel die u bereidt.
- Giet zoveel water in de pan dat groenten net zijn bedekt.
- Kies voor de pan een zone van de juiste grootte.
- Zet altijd deksels op pannen om de warmte binnen te houden.
- Zet de kookzone lager of uit zodra de kooktemperatuur of kooktoestand is bereikt.
- Gebruik een stoomkoker om groenten te koken. Op die manier kunt u een aantal lagen groenten boven elkaar leggen en nog steeds één ring gebruiken, of gebruik een pan met een verdeler.
- Gebruik een snelkookpan voor het koken van peulvruchten, en gelijke stukken vlees, hele maaltijden, of stoofpotten. Dit versnelt het kookproces.

## 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	5

## ***Use***

Using the touch keys	6
Induction noises	6
Pans	6
Cooking settings	8
Cooking tips	8

## ***Operation***

Start cooking	10
Finish cooking	11
Timer control	12
Temperature control	

## ***Maintenance***

Cleaning	13
----------	----

## ***Troubleshooting***

General	14
Troubleshooting table	14

## ***Installation***

Placing	16
---------	----

## ***Technical specifications***

Information according regulation (EU) 66/2014	17
---	----

## ***Environmental aspects***

Disposal of packaging and appliance	18
-------------------------------------	----

# YOUR INDUCTION HOB

## *Introduction*

---

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

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

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

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

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

The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

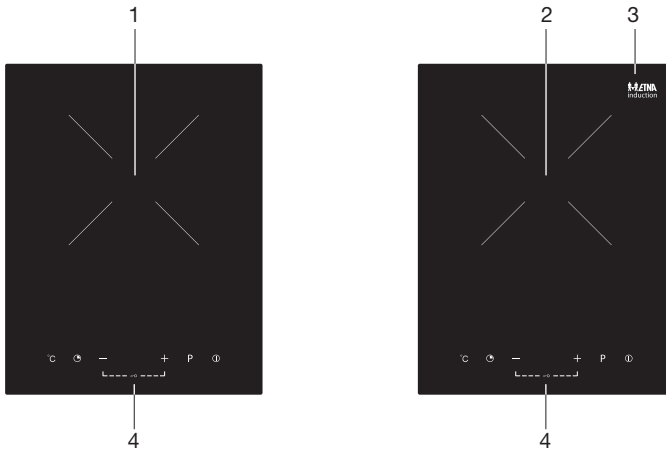


**Before use, read the separate safety instructions first!**

Enjoy your cooking!

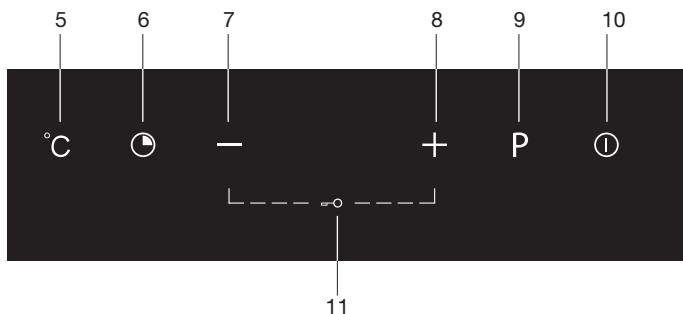
# YOUR INDUCTION HOB

## Description



1. Cooking zone 2000 W
2. Cooking zone 1500 W
3. Glass plate
4. Control panel

## Control Panel



5. Key for temperature control
6. Key for timer control
7. Minus (-) key for Power/Time/Temperature regulating key
8. Plus (+) key for Power/Time/Temperature regulating key
9. Key for power control
10. ON/OFF key
11. Minus (-) and plus (+) keys simultaneously for childlock (key lock)

## Using the touch keys

Place the tip of your finger flat on a key or the slider 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 the slider activation is followed by a sound 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 settings.

### **Pans are making noise**

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

### **The fan is making noise**

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

## Pans

Always place a pan in the middle of a cooking zone. In Bridge function always use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the linked zones is covered.

### **Pans for induction cooking**

Induction cooking requires a particular quality of pan.

## USE



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

- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
  - ▷ a thick base (minimum 2.25 mm);
  - ▷ a flat base.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.



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

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



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

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

### Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least 14.5 cm.
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the zone will not work.

### Pressure cookers

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

## 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.

Heat setting	Suitability
200W-400W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Delicate warming for small amounts of food</li><li>• Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• Gentle simmering</li><li>• Slow warming</li></ul>
600W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reheating</li><li>• Rapid simmering</li><li>• Cooking rice</li></ul>
600-800W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pancakes</li></ul>
1000-1200W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sautéing</li><li>• Cooking pasta</li></ul>
1400-2000W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stir-frying</li><li>• Searing</li><li>• Bringing soup to the boil</li><li>• Boiling water</li></ul>

## Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

### **Simmering, cooking rice**

- Simmering occurs below boiling point, at around 85 °C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.



## **Searing steak**

- To cook juicy flavorsome steaks:
- Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat up a heavy-based frying pan.
- Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
- Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more ‘well done’ it will be.
- Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

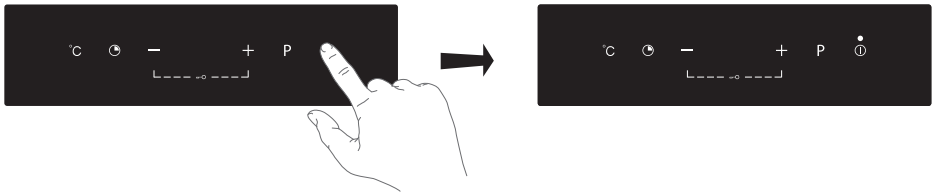
## **For stir-frying**

- Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
- Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
- Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
- Cook any meat first, put it aside and keep warm.
- Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
- Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
- Serve immediately.

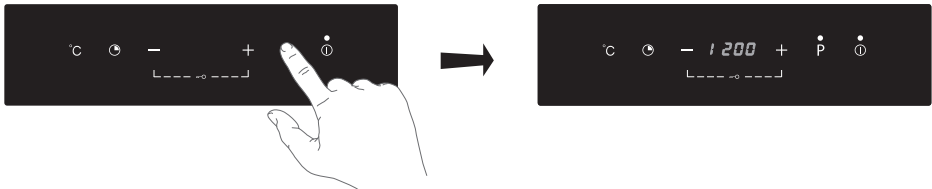
# OPERATION

## Start cooking

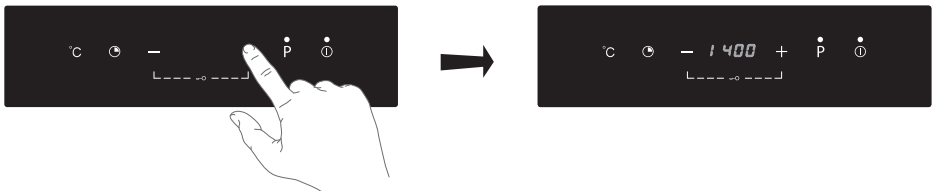
1. Touch the ON/OFF key for about two seconds.
  - ▷ A buzzer beeps once;
  - ▷ The power indicator light will flicker, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
  - ▷ If in standby mode there is no operation for 60 seconds the induction hob turns off.



2. Place a suitable pan on the cooking zone.
  - ▷ Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touch the power control key.



4. Setting the power by touching the “-” or “+” keys.
  - ▷ You can modify the power setting at any time during cooking.



### **When the buzzer beep after you have touched the power key:**

- you have not placed a pan on the correct cooking zone;
- the pan you're using is not suitable for induction cooking;
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.
  - ▷ No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
  - ▷ The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

# OPERATION

## *Finish cooking*

1. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF key.



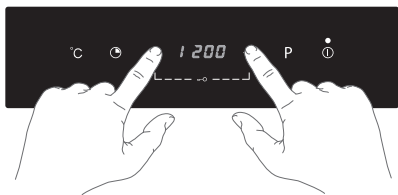
### **Beware of hot surfaces**

- **H** will show which cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

### **Childlock**

You can lock the controls to prevent unintended operating during use (for example children accidentally operate the keys). When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

1. Simultaneously press the '+' and '-' keys.
  - The timer indicator will show "**CH**".

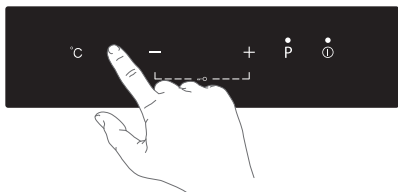


When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF control. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency.

2. Simultaneously press the '+' and '-' keys again for approx. 2 seconds to unlock.

## *Timer control*

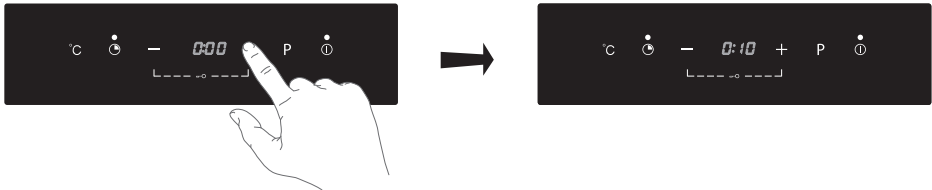
1. Touch the timer key of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.



## OPERATION

2. Set the time by touching the minus (-) or plus (+) key.

- ▶ Touch the minus (-) or plus (+) key once will decrease or increase by 1 minute.
- ▶ Touch and hold the minus (-) or plus (+) key will decrease or increase by 10 minutes.



3. Touch and hold the timer key for about 2 seconds or touch the “-” button to “0:00”, to cancel the timer.

- ▶ When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .
- ▶ When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

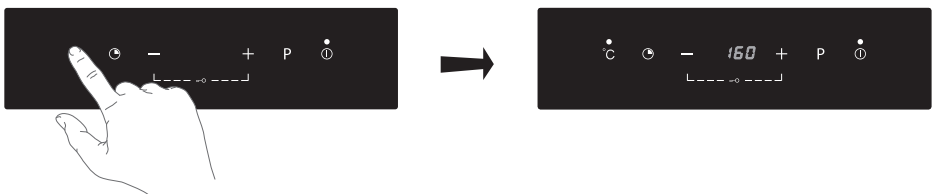


**The other cooking zone will keep operating if it is turned on previously.**

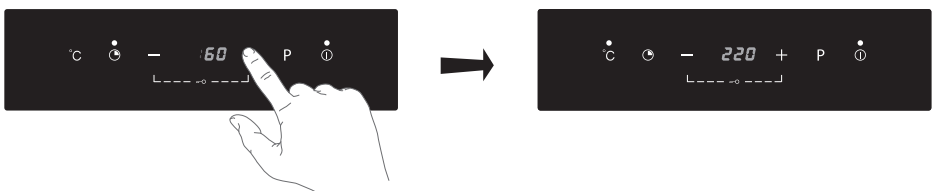
### Temperature control

You can set the oil temperature from 60 °C to 220 °C.

1. Touch the temperature key of the corresponding cooking zone to select the temperature control.



2. Touch the minus (-) or plus (+) key to set the oil temperature.



## *Cleaning*

---



### **Tip**

- Set the child lock before you start cleaning the hob.

### **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, 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 '[www.etna.nl](http://www.etna.nl)'.

Failure	Problem	Solution
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Call a service technician.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Touch "ON/OFF" key to restart unit. Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure (open circuit).	Call a service technician.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure (short circuit).	
E6	High temperature of IGBT.	Touch "ON/OFF" key to restart unit. Wait for the temperature of IGBT return to normal. Check whether the fan runs smoothly; if not, Call a service technician.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect the power supply.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
E9	Ceramic plate temperature sensor failure/invalid.	Call a service technician.

## TROUBLESHOOTING

<b>Failure</b>	<b>Problem</b>	<b>Solution</b>
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air intake or Air Vent may be blocked.
Heating stops suddenly during operation and you hear a beep every second.	Pan type is wrong.	Use the proper pots and pans.
	Pot diameter is too small.	



In case of an operation failure or if the faults / error indication does not disappear, disconnect the cooking hob from the power mains for a few minutes (undo the fuse or turn of the main switch); then, reconnect it to the power mains and turn on the main switch key. If the problems persist, call a service technician.

# INSTALLATION

---

## *Placing*

---

- Install the hob on a flat, stable and horizontal base.
- Keep a free space of at least 2,5 cm around the hob.
- After installation, the socket or switch (in case of a fixed connection) must always be accessible.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85 °C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of the hot pan could discolour or deform the wall.
- Ensure that the power cord will not come in contact with parts that can become hot.
- Do not place any inflammable or deformable objects directly beneath the hob.



# TECHNICAL SPECIFICATIONS

## Information according regulation (EU) 66/2014

### Measurements according EN60350-2

Model identification	<b>KIV12ZIL</b>
Type of hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	2
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	18
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg	191,8
Energy consumption for the hob calculated per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg	191,8

### Tips for energy-efficient cooking with hobs

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

## 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.

# SOMMAIRE

---

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

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	5

## ***Utilisation***

Utilisation des touches tactiles	6
Bruits de l'induction	6
Casseroles	6
Réglages de cuisson	8
Conseils de cuisson	8

## ***Fonctionnement***

Lancer la cuisson	10
Finir la cuisson	11
Commande de la minuterie	12
Commande de la température	12

## ***Entretien***

Nettoyage	13
-----------	----

## ***Diagnostic des pannes***

Généralités	14
Tableau de dépannage	14

## ***Installation***

Mise en place	16
---------------	----

## ***Spécifications techniques***

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	17
--	----

## ***Aspects environnementaux***

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	18
---	----

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## *Introduction*

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

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

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

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

**Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.**

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

**Par conséquent, veuillez coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel.**

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

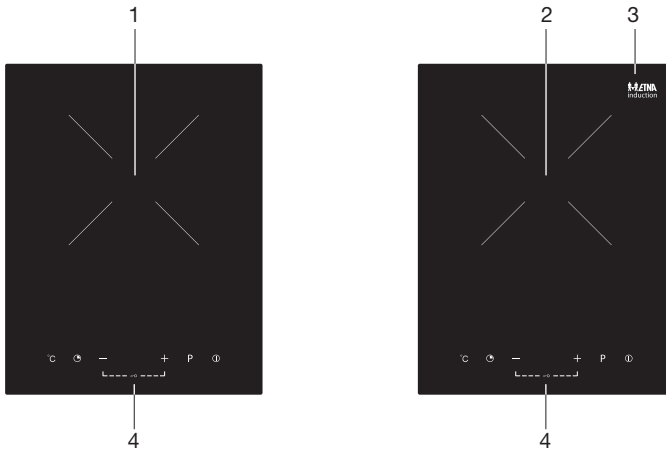


**Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation de l'appareil !**

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

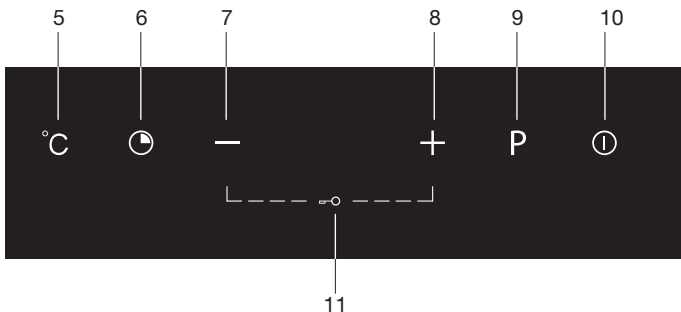
# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## Description



1. Zone de cuisson 2000 W
2. Zone de cuisson 1500 W
3. Plaque en verre
4. Panneau de commande

## Panneau de commande



5. Touche de réglage de la température
6. Touche de réglage de la minuterie
7. Touche (-) pour la touche de réglage de la puissance/minuterie/température
8. Touche (+) pour la touche de réglage de la puissance/minuterie/température
9. Touche de réglage de la puissance
10. Touche MARCHE/ARRÊT
11. Touches (-) et (+) actionnées simultanément pour activer la sécurité enfant (verrouillage des touches)

# UTILISATION

## Utilisation des touches tactiles

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



## Bruits de l'induction

### **Un cliquetis**

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

### **Bruit de casserole**

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

### **Ventilation bruyante**

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

## Casseroles

Placez toujours une casserole au centre d'une zone de cuisson. En fonction Bridge (couplage), utilisez toujours un plat (à poisson) qui permet de couvrir au moins l'une des positions centrales/médianes des zones couplées.

### **Casseroles pour la cuisson par induction**

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques en ce qui concerne les casseroles.

## UTILISATION



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

- N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
  - ▷ un fond épais (minimum 2,25 mm),
  - ▷ un fond plat.
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Class induction ».



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

Approprié	Inadéquat
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casseroles en émail résistant	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillée	Cuivre/aluminium
	Plastique



**Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé !** L'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si vous réglez la zone de cuisson à un niveau élevé alors que la casserole est (trop) sèche ; la base de la casserole peut se déformer, par exemple sous l'effet d'une surchauffe ou en raison d'un réglage de puissance trop élevé.

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

### Diamètre minimum de la casserole

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins de 14,5 cm.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone ne fonctionne pas.

### Autocuiseurs

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

# UTILISATION

## Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, le tableau ci-dessous ne doit être utilisé qu'à titre indicatif.

Réglage de la puissance	Adapté pour
200-400 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chauffer délicatement de petites quantités d'aliments</li><li>• Faire fondre du chocolat, du beurre et cuire des aliments qui brûlent rapidement</li><li>• Mijoter doucement</li><li>• Chauffer lentement</li></ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffer</li><li>• Mijoter rapidement</li><li>• Cuire du riz</li></ul>
600-800 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crêpes</li></ul>
1000-1200 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire des sautés</li><li>• Cuire des pâtes</li></ul>
1400-2000 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire des sautés (stir-fry)</li><li>• Saisir les aliments</li><li>• Porter de la soupe à ébullition</li><li>• Porter de l'eau à ébullition</li></ul>

## Conseils de cuisson

- Réduisez la température dès que les aliments atteignent le point d'ébullition.
- Utilisez un couvercle pour conserver la chaleur et donc réduire la durée de cuisson et économiser de l'énergie.
- Pour réduire la durée de cuisson, utilisez moins de liquide ou de matières grasses.
- Lancez la cuisson à un réglage élevé et réduisez le réglage lorsque les aliments sont réchauffés.

### **Mijoter, cuire du riz**

- Le mijotage commence en dessous du point d'ébullition, soit à environ 85 °C, lorsque des bulles apparaissent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est le secret des soupes délicieuses et des ragoûts tendres puisque les saveurs se développent sans que les aliments soient trop cuits. Les sauces à base d'œufs et de farine doivent également cuire en dessous du point d'ébullition.
- Certaines cuissons, y compris la cuisson du riz par absorption, peuvent exiger un réglage supérieur au réglage le plus bas pour garantir une cuisson adéquate des aliments pendant la durée recommandée.



# UTILISATION

## Saisir un steak

- Pour faire cuire des steaks juteux et savoureux :
- Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
- Faites chauffer une poêle à frire dotée d'un fond épais.
- Badigeonnez chaque côté du steak avec de l'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude, puis disposez la viande dans la poêle.
- Tournez le steak une seule fois durant la cuisson. La durée de cuisson exacte dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. La durée peut varier entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier la cuisson – plus il est ferme et plus il sera « bien cuit ».
- Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes avant de servir afin que ses fibres se détendent et s'attendrissent.

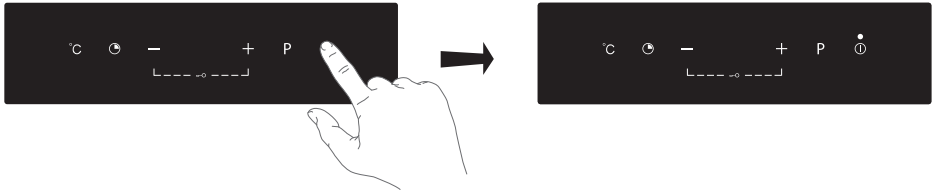
## Pour les sautés

- Choisissez un wok à fond plat ou une grande poêle à frire convenant à la cuisson par induction.
- Préparez tous les ingrédients et l'équipement. La cuisson dans un wok doit être rapide. Pour la cuisson de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petits lots.
- Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
- Faites cuire la viande en premier, puis placez-la de côté au chaud.
- Maintenant, faites cuire les légumes. Lorsqu'ils sont chauds, mais encore croquants, réglez la zone de cuisson sur la puissance la plus basse, remettez la viande dans la poêle, puis ajoutez votre sauce.
- Remuez les ingrédients doucement pour vous assurer qu'ils sont bien réchauffés.
- Servez immédiatement

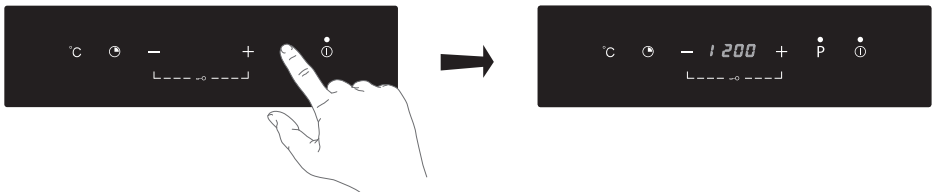
# FONCTIONNEMENT

## Lancer la cuisson

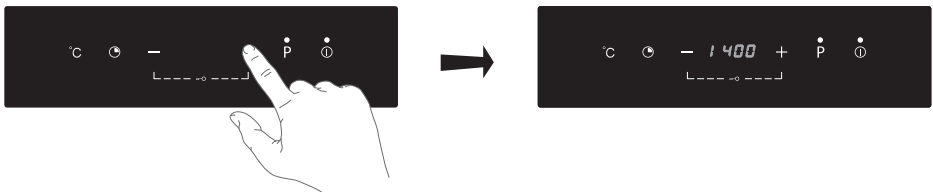
1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pendant deux secondes environ.
  - ▷ Un signal sonore retentit une seule fois.
  - ▷ Le voyant de la puissance clignote indiquant que la plaque à induction est passée à l'état de veille.
  - ▷ En l'absence d'activité en mode Veille pendant 60 secondes, la plaque à induction s'éteint.



2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
  - ▷ Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. Appuyez sur la touche de réglage de la puissance.



4. Pour régler la puissance, appuyez sur les touches « - » et « + ».
  - ▷ Vous pouvez modifier le réglage de la puissance à tout moment pendant la cuisson.



**Si le signal sonore retentit une fois que vous avez appuyé sur la touche de réglage de la puissance :**

- 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 ;

# FONCTIONNEMENT

- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
  - ▷ La zone de cuisson ne chauffe pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.
  - ▷ L'affichage s'éteint automatiquement après 1 minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.

## Finir la cuisson

1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre l'ensemble de la plaque de cuisson.



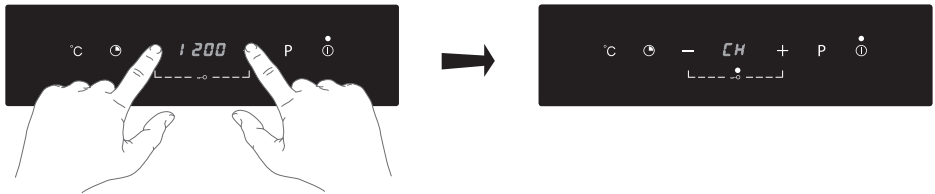
### Faites attention aux surfaces chaudes

- ▷ **H** signale les plaques de cuisson qui sont trop chaudes et qu'il ne faut pas toucher. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez utiliser également une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer d'autres casseroles.

### Sécurité enfant

Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'empêcher toute utilisation pendant utilisation (par exemple, l'activation accidentelle des zones de cuisson par des enfants). Lorsque les commandes sont verrouillées, elles sont toutes désactivées à l'exception de la commande MARCHE/ARRÊT.

1. Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - ».
  - ▷ L'écran de la minuterie affiche « CH » (verrouillage).



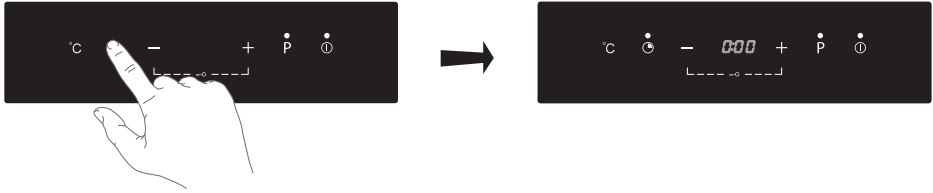
Lorsque la plaque est en mode de verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande MARCHE/ARRÊT. Vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction à l'aide de la commande MARCHE/ARRÊT en cas d'urgence.

2. Pour déverrouiller la plaque, appuyez de nouveau simultanément sur les touches « + » et « - » pendant environ 2 secondes.

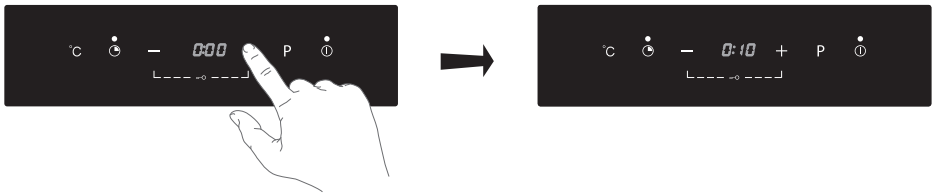
# FONCTIONNEMENT

## Commande de la minuterie

1. Appuyez sur la touche Minuterie de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



2. Réglez la durée à l'aide de la touche moins (-) ou plus (+).
  - ▷ Appuyer sur la touche Moins (-) ou Plus (+) une seule fois permet de réduire ou d'augmenter la durée de 1 minute.
  - ▷ Appuyer et maintenir la pression sur la touche Moins (-) ou Plus (+) permet de réduire ou d'augmenter la durée de 10 minutes.



3. Appuyez et maintenez la pression sur la touche Minuterie pendant environ 2 secondes ou appuyez sur la touche « - » jusqu'à l'affichage « 0:00 » pour annuler la minuterie.
  - ▷ Une fois que la minuterie est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. La durée qui s'affiche est la durée restante.
  - ▷ Lorsque la durée réglée est écoulée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

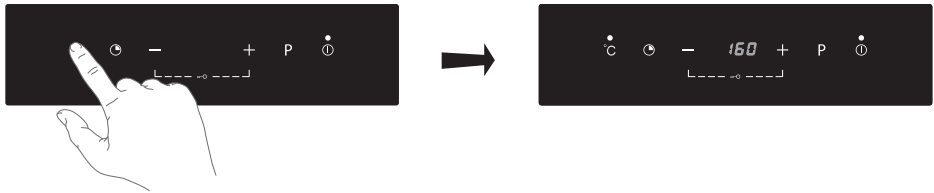


**Si l'autre zone de cuisson a été activée auparavant, elle continue à fonctionner.**

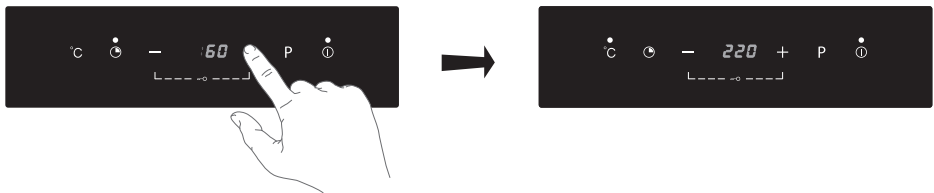
## Commande de la température

Vous pouvez régler la température de 60 °C à 220 °C.

1. Appuyez sur la touche Température de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez sélectionner la température.



2. Appuyez sur la touche Moins (-) ou Plus (+) pour régler la température.



## Nettoyage



### Conseil

- Activez la sécurité enfant avant de nettoyer la plaque de cuisson.

### 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 PANNES

## 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 « [www.etna.nl](http://www.etna.nl) ».

Code de panne	Problème	Solution
E1	Panne de capteur de température de la plaque vitrocéramique--circuit ouvert.	Veuillez contacter un technicien d'entretien.
E2	Panne de capteur de température de la plaque vitrocéramique--court-circuit.	
E3	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique.	Appuyez sur le bouton MARCHÉ/ ARRÊT pour redémarrer l'appareil. Patientez jusqu'à ce que la température de la plaque vitrocéramique redescende à un niveau normal.
E4	Panne du capteur de température des IGBT (transistors bipolaires à grille isolée) (circuit ouvert).	Veuillez contacter un technicien d'entretien.
E5	Panne du capteur de température des IGBT (transistors bipolaires à grille isolée) (court-circuit).	
E6	Température élevée des IGBT.	Appuyez sur la touche MARCHÉ/ ARRÊT pour redémarrer l'appareil. Patientez jusqu'à ce que la température des IGBT redescende à un niveau normal. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; dans le cas contraire, appelez un technicien d'entretien.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

Code de panne	Problème	Solution
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez inspecter l'alimentation électrique.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
E9	Le capteur de température de la plaque vitrocéramique est défectueux/non valide.	Veuillez contacter un technicien d'entretien.

Code de panne	Problème	Solution
Le voyant DEL ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que la fiche est correctement branchée dans la prise de courant et que celle-ci est opérationnelle.
L'indicateur du mode de cuisson s'affiche, mais la plaque ne chauffe pas.	La température de la plaque de cuisson est élevée.	Il est possible que la température ambiante soit trop élevée. Il est possible que l'arrivée d'air ou que l'orifice de ventilation soit obstrué(e).
Le chauffage s'éteint subitement en cours de fonctionnement et vous entendez un bip chaque seconde.	Le type de casserole ne convient pas.	Utilisez des casseroles et des poêles compatibles.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.	



En cas de dysfonctionnement ou si le code de panne/d'erreur ne disparaît pas, débranchez la plaque de cuisson du réseau électrique pendant quelques minutes (coupez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal) ; ensuite, rebranchez l'appareil au réseau électrique et activez l'interrupteur principal. Si le problème persiste, veuillez contacter un technicien d'entretien.

## *Mise en place*

---

- Installez la plaque sur une surface horizontale plane et stable.
- Prévoyez un espace libre d'au moins 2,5 cm tout autour de la plaque de cuisson.
- Après l'installation, assurez-vous que la prise ou l'interrupteur (dans le cas d'un branchement permanent) est toujours parfaitement accessible.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température d'au moins 85 °C. Bien que l'appareil proprement dit ne chauffe pas, la chaleur dégagée par les casseroles chaudes peut décolorer et déformer la paroi.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les éléments susceptibles de chauffer.
- Ne placez pas de quelconques objets inflammables ou déformables directement en dessous de la plaque de cuisson.



# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

### Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	<b>KIV12ZIL</b>
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	2
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	18
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ( $CE_{\text{cuisson électrique}}$ ) en Wh/kg	191,8
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	191,8

### Conseils pour une utilisation non énergivore des plaques de cuisson

- Utilisez toujours une casserole de taille adéquate pour la quantité d'aliments que vous allez cuire.
- Utilisez uniquement une quantité d'eau suffisante pour couvrir les légumes.
- Sélectionnez la zone qui convient à la taille de la casserole.
- Placez toujours un couvercle sur la casserole pour éviter la déperdition de chaleur.
- Réduisez la puissance ou éteignez la zone de cuisson dès que la température ou l'état de cuisson est atteint(e).
- Utilisez un cuiseur à vapeur pour les légumes afin de les cuire sur plusieurs niveaux, mais en n'utilisant qu'une seule zone de cuisson, ou utilisez une casserole avec un séparateur d'aliments.
- Utilisez un autocuiseur pour la cuisson de légumineuses, et même de morceaux ou pièces de viande ou de ragoûts. Le processus de cuisson sera plus rapide.

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

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

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est 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 réglementations européennes applicables et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

# INHALT

---

## ***Ihr Induktionskochfeld***

Einleitung	4
Beschreibung	5
Bedienleiste	5

## ***Verwendung***

Sensortasten verwenden	6
Induktionsgeräusche	6
Kochgeschirr	6
Leistungsstufen	8
Kochtipps	8

## ***Bedienung***

Kochvorgang starten	10
Kochen beenden	11
Timer-Steuerung	11
Temperatursteuerung	12

## ***Pflege***

Reinigung	13
-----------	----

## ***Fehlerbehebung***

Allgemeines	14
Störungstabelle	14

## ***Einbau***

Aufstellung	16
-------------	----

## ***Technische Daten***

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	17
---	----

## ***Umweltschutz***

Entsorgung von Gerät und Verpackung	18
-------------------------------------	----

## *Einleitung*

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

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

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

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

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

Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker.

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

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

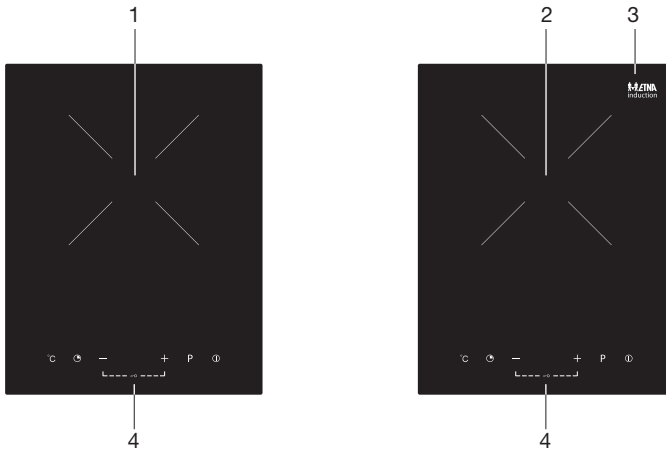


**Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!**

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

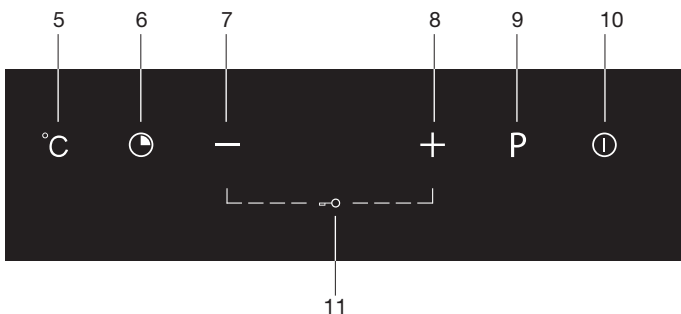
# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Beschreibung



1. Kochzone 2000 W
2. Kochzone 1500 W
3. Glasplatte
4. Bedienleiste

## Bedienleiste



5. Taste für Temperaturregelung
6. Zeitsteuerungstaste
7. Minustaste (-) für Steuerung Leistung/Zeit/Temperatur
8. Plusstaste (+) für Steuerung Leistung/Zeit/Temperatur
9. Leistungstaste
10. EIN/AUS-Taste
11. „-“ und „+“ gleichzeitig für Kindersicherung (Tastensperre)

# VERWENDUNG

## Sensortasten verwenden

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten oder den Schieberegler legen. Sie müssen nicht fest drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie nur auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren. Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu betätigen. Nach jeder Betätigung einer Taste oder des Schiebereglers wird ein Tonsignal wiedergegeben.



## Induktionsgeräusche

### Ticken

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

### Töpfe geben Geräusche von sich

- Auch die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

### Lüfter gibt Geräusche von sich

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

## Kochgeschirr

Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone. Verwenden Sie bei der Brückenfunktion stets eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.

### **Geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochen**

Für das Induktionskochen werden spezielle Töpfe/Pfannen benötigt.

# VERWENDUNG



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

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
  - ▷ Bodenstärke mindestens 2,25 mm
  - ▷ flachem Boden
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem Gütezeichen „Class Induction“.



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

<b>Geeignet</b>	<b>Ungeeignet</b>
Spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Robuste Emailletöpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer/Aluminium
	Kunststoff



**Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr!** Bei einer höheren Leistungsstufe kann das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist. Der Topfboden kann sich verformen, z. B. bei Überhitzung, oder wenn die Kochzone auf eine zu hohe Leistung eingestellt ist.

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

## Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens 14,5 cm betragen.
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

## Schnellkochtöpfe

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

# VERWENDUNG

## Leistungsstufen

Die Werte in der folgenden Tabelle sind lediglich als Orientierungswerte zu verstehen, weil die richtige Einstellung von der Menge und Zusammensetzung des Topfs und dessen Inhalt abhängt.

Leistung	Geeignet für
200–400 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sanftes Erwärmen kleinerer Mengen</li><li>• Schmelzen von Schokolade und Butter, Speisen, die schnell anbrennen</li><li>• Sanftes Köcheln</li><li>• Langsames Erwärmen</li></ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wiederaufwärmen</li><li>• Schnelles Köcheln</li><li>• Kochen von Reis</li></ul>
600–800 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pfannkuchen</li></ul>
1000–1200 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Anbraten</li><li>• Kochen von Teigwaren</li></ul>
1400–2000 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Anbraten</li><li>• Braten</li><li>• Suppe zum Kochen bringen</li><li>• Wasser kochen</li></ul>

## Kochtipps

- Wenn eine Speise zu sieden beginnt, Temperatureinstellung reduzieren.
- Deckel aufsetzen, um durch Wärmerückhaltung Garzeiten zu verkürzen und Energie zu sparen.
- Verwendete Flüssigkeitsmenge minimieren, um Garzeiten zu verkürzen.
- Garen mit hoher Leistungseinstellung beginnen und Leistung reduzieren, sobald die Speise durcherhitzt ist.

### **Köcheln, Kochen von Reis**

- Köcheln sollte unterhalb der Siedetemperatur erfolgen, bei ca. 85 °C. Unter diesen Bedingungen werden nur gelegentlich Blasen bis zur Oberfläche der Flüssigkeit aufsteigen. Das ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Schmorspeisen, weil sich der Geschmack entwickeln kann, ohne dass die Speise überhitzt wird. Auch eierhaltige und mit Mehl angegedickte Soßen unter dem Siedepunkt köcheln lassen.
- Für einige Aufgaben, zum Beispiel für das Kochen von Reis mit der Absorptionsmethode, kann eine Einstellung oberhalb der niedrigsten Einstellung notwendig sein. Es muss sichergestellt sein, dass die Speisen innerhalb der empfohlenen Zeit ausreichend gegart werden.



## **Steaks braten**

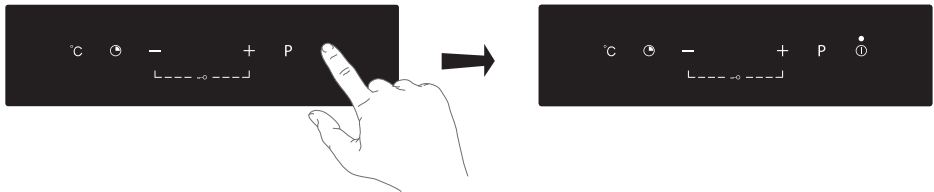
- So braten Sie saftige geschmacksstarke Steaks:
- Lassen Sie das Fleisch vor dem Braten ungefähr 20 Minuten bei Raumtemperatur liegen.
- Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerer Basis.
- Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Träufeln Sie eine geringe Menge Öl in die heiße Pfanne. Geben Sie dann langsam das Fleisch in die heiße Pfanne.
- Steak während des Bratens nur einmal wenden. Die genaue Bratzeit hängt von der Dicke des Steaks ab, sowie davon, wie gut es durchgebraten sein soll. Die Bratzeiten liegen üblicherweise im Bereich von 2–8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Steak, um abzuschätzen, wie gut es durchgebraten ist. Je fester es sich anfühlt, desto stärker ist es durchgebraten.
- Lassen Sie das Steaks einige Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es sich auflockern und vor dem Verzehr zarter werden kann.

## **Anbraten**

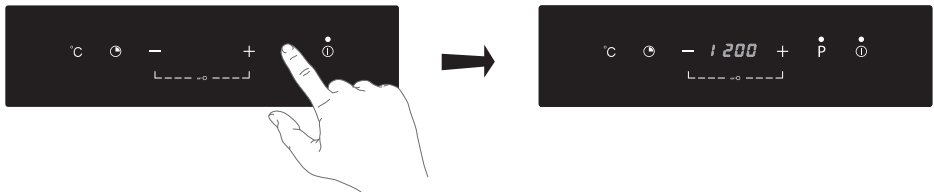
- Verwenden Sie einen induktionsgeeigneten Wok mit flacher Basis oder eine große Bratpfanne.
- Halten Sie alle Zutaten und Küchengeräte bereit. Das Anbraten muss schnell gehen. Beim Braten größerer Mengen mit mehreren kleineren Portionen arbeiten.
- Pfanne kurz vorheizen, zwei Esslöffel Öl zugeben.
- Fleisch immer zuerst garen, beiseite legen und warm halten.
- Gemüse anbraten. Wenn das Gemüse heiß aber noch knackig ist, Leistung der Kochzone reduzieren, Fleisch wieder in die Pfanne legen und Soße hinzufügen.
- Zutaten sanft durchrühren, damit sie durcherhitzt werden.
- Ohne Verzug servieren.

## Kochvorgang starten

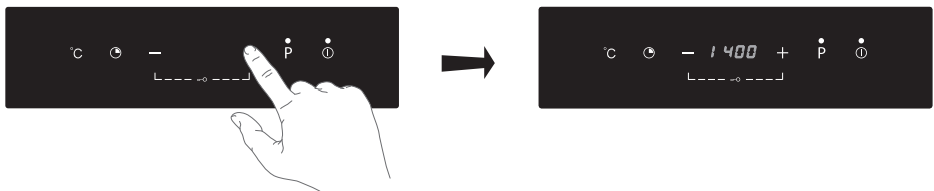
1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste zwei Sekunden gedrückt.
  - ▷ Ein Signalton wird wiedergegeben.
  - ▷ Die Betriebsanzeige blinkt. Damit wird angezeigt, dass sich das Induktionskochfeld im Standbymodus befindet.
  - ▷ Nach 60 Sekunden ohne Tastenbetätigung im Standbymodus wird das Induktionskochfeld ausgeschaltet.



2. Setzen Sie einen passenden Topf auf eine Kochzone.
  - ▷ Achten Sie darauf, dass die Topfunterseite sowie die Oberfläche der Kochzone sauber sind.
3. Tippen Sie auf die Leistungstaste.



4. Stellen Sie mit „-“ und „+“ die gewünschte Leistung ein.
  - ▷ Sie können die Leistung während des Garens jederzeit nachregeln.



### **Wenn nach dem Berühren der Leistungstaste ein Signalton wiedergegeben wird:**

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

# BEDIENUNG

## Kochen beenden

1. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste.



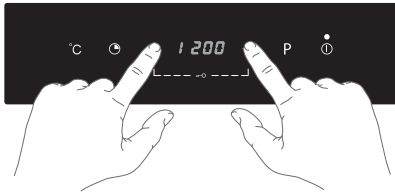
### **Vorsicht! Heiße Oberflächen!**

- ▷ Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird **H** angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine sichere Temperatur wird der Buchstabe ausgeblendet. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit dem nächsten Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die Kochzone, die noch heiß ist.

## **Kindersicherung**

Die Steuerelemente lassen sich gegen unerwünschte Betätigung schützen (zum Beispiel gegen versehentliches Bedienung der Tasten durch Kinder). Bei aktivierter Sperre sind alle Steuerelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

1. Halten Sie „-“ und „+“ gleichzeitig gedrückt.
  - ▷ Auf der Zeitanzeige wird „CH“ angezeigt.

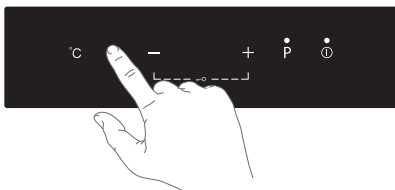


Bei aktivierter Sperre sind alle Steuerelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert. Im Notfall lässt sich das Induktionsfeld jederzeit mit der EIN/AUS-Taste ausschalten.

2. Zum Entsperren „-“ und „+“ erneut 2 Sekunden gleichzeitig gedrückt halten.

## Timer-Steuerung

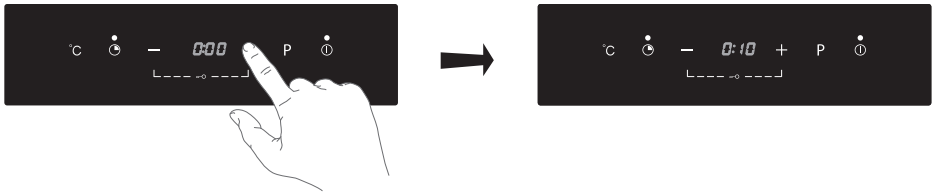
1. Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste der Kochzone, für welche die Zeitsteuerung eingestellt werden soll.



# BEDIENUNG

2. Stellen Sie mit „-“ und „+“ die gewünschte Zeit ein.

- ▶ Mit den Tasten „-“ und „+“ können Sie die Zeiteinstellung in Minutenschritten erhöhen/reduzieren.
- ▶ Halten Sie die „-“ beziehungsweise „+“ gedrückt, um die Zeiteinstellung in 10-Minuten-Schritten zu reduzieren beziehungsweise zu erhöhen.



3. Um die Zeitsteuerung zu deaktivieren, halten Sie die Zeitsteuerungstaste 2 Sekunden gedrückt, oder halten Sie die Minustaste gedrückt, bis „0:00“ angezeigt wird.

- ▶ Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt.
- ▶ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die betreffende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

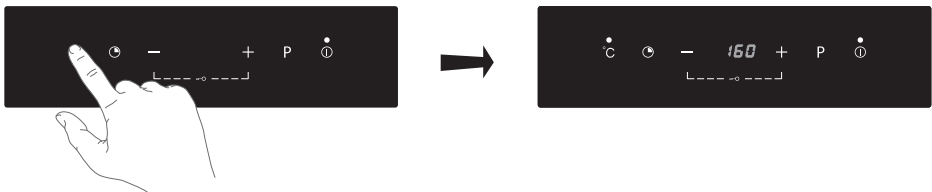


**Ist die andere Kochzone eingeschaltet, bleibt sie eingeschaltet.**

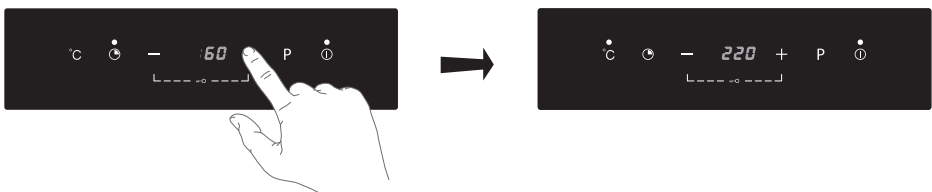
## Temperatursteuerung

Sie können die Öltemperatur von 60 °C bis 220 °C einstellen.

1. Tippen Sie auf die Temperatursteuerungstaste der gewünschten Kochzone.



2. Wählen Sie mit „-“ und „+“ die Öltemperatur aus.



## Reinigung

---



### Tipp

- Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

### 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 entfernbar.



### 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.

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

Fehler	Problem	Lösung
E1	Temperatursensor Keramikteller gestört – Stromkreis unterbrochen.	Rufen Sie einen Servicetechniker.
E2	Temperatursensor Keramikteller gestört – Kurzschluss.	
E3	Hohe Temperatur Temperatursensor Keramikteller.	Tippen Sie zum Neustarten des Geräts auf die EIN/AUS-Taste. Warten Sie, bis die Temperatur des Keramiktellers wieder im normalen Bereich liegt.
E4	Störung IGBT-Temperatursensor (Stromkreis unterbrochen).	Rufen Sie einen Servicetechniker.
E5	Störung IGBT-Temperatursensor (Kurzschluss).	
E6	Hohe Temperatur IGBT.	Tippen Sie zum Neustarten des Geräts auf die EIN/AUS-Taste. Warten Sie, bis die Temperatur des IGBT wieder im normalen Bereich liegt. Prüfen Sie, ob der Lüfter ordnungsgemäß läuft. Falls nicht, Servicetechniker rufen.
E7	Versorgungsspannung unter Nennwert.	Prüfen Sie die Stromversorgung.
E8	Versorgungsspannung über Nennwert.	
E9	Temperatursensor Keramikteller gestört/ungültig.	Rufen Sie einen Servicetechniker.

## FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Problem	Lösung
LED leuchtet nicht, wenn Stecker in die Steckdose gesteckt wird.	Keine Stromversorgung.	Stecker auf sicheren Sitz prüfen. Steckdose auf Funktion prüfen.
Anzeige für Kochmodus leuchtet, aber keine Erwärmung feststellbar.	Kochfeld ist überhitzt.	Möglicherweise ist die Umgebungstemperatur zu hoch. Lufteinlass oder -ablass blockiert.
Erhitzung stoppt plötzlich während des Betriebs. Signalton im Sekundentakt.	Ungeeigneter Topf.	Verwenden Sie geeignete Töpfe und Pfannen.
	Durchmesser des Topfbodens zu gering.	



Bei einer Betriebsstörung oder wenn keine Fehleranzeige erfolgt, trennen Sie das Kochfeld einige Minuten von der Stromversorgung (Hauptschalter oder Sicherung). Schalten Sie danach die Stromversorgung wieder ein. Besteht das Problem weiterhin, kontaktieren Sie den Kundendienst.

## *Aufstellung*

---

- Stellen Sie das Kochfeld auf eine stabile und waagerechte Oberfläche.
- Rund um das Kochfeld müssen 2,5 cm Platz frei bleiben.
- Nach der Installation müssen Steckdose oder Schalter (je nach Anschlussart) jederzeit erreichbar bleiben.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem Material bestehen ( $> 85\text{ °C}$ ). Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zur Verfärbung oder Verformung der Wand führen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Keine brennbaren oder verformbaren Objekte direkt unter dem Kochfeld platzieren.



## Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

### Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	<b>KIV12ZIL</b>
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	2
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	18
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ( $EC_{\text{Elektrokochfeld}}$ ) in Wh/kg	191,8
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ( $EC_{\text{Elektrokochfeld}}$ ) in Wh/kg	191,8

### Tipps zum energieeffizienten Kochen mit Kochfeldern

- Immer Pfannen und Töpfe passender Größe für die zubereitete Speise verwenden.
- Gerade genug Wasser in den Topf geben, damit das Gemüse bedeckt ist.
- Passende Zonengröße für Pfanne/Topf auswählen.
- Pfannen/Töpfe immer mit Deckel verschließen, damit die Wärme nicht abgestrahlt wird.
- Sobald die Gartemperatur oder der gewünschte Garzustand erreicht ist, Kochzone herunterregeln oder ausschalten.
- Zum Garen von Gemüse Dampfgarer verwenden. Sie können dann Gemüse in mehreren Ebenen aufschichten und kommen mit einer einzelnen Zone aus. Es gibt auch Töpfe mit Trennern.
- Verwenden Sie für Hülsenfrüchte, Fleischstücke, komplette Mahlzeiten und Eintöpfe einen Schnellkochtopf. Damit können Sie den Garvorgang beschleunigen.

## 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.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.  
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.  
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.  
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.  
Stick the appliance identification card here.  
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.  
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

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.  
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.

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.

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.



782097

782097 / VER 2 / 11-12-2018