

GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTIONS FOR USE
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG

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

KIF160_..

NL	Handleiding	NL 3 - NL 20
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 20
DE	Anleitung	DE 3 - DE 20
EN	Manual	EN 3 - EN 20

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used - Pictogrammes utilisés
Benutzte Piktogramme



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



Tip - Conseil - Tipp

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	5

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	6
Kookduurbegrenzer	6
Gezond koken	6

Gebruik

Inductiegeluiden	7
Pannen	7
Vermogen instellen	8
Pandetectie	9
Meldingen op het display	9
Kookinstellingen	10

Bediening

Bereiding starten	11
Boostfunctie	11
Klaar met koken	11
Bridge-inductiekookzones koppelen	12
Kinderslot	12
Koken pauzeren	12
De eierwekker gebruiken	13
De timer gebruiken	13

Vermogensbegrenzer

Vermogensbegrenzer	15
--------------------	----

Onderhoud

Reiniging	16
-----------	----

Problemen oplossen

Algemeen	17
Probleemoplossingstabel	17

Technische specificaties

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	19
---	----

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken	20
---------------------------------	----

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.

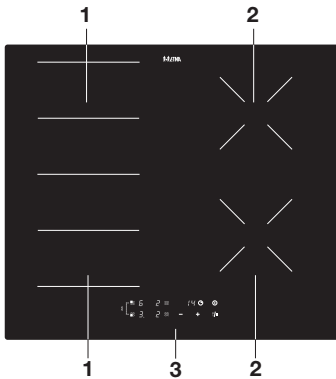
Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing ook als naslagwerk voor servicemonteurs. **Plak daarom het identificatiekaartje van het apparaat in het daarvoor bestemde kader, achter in de gebruiksaanwijzing.** Het identificatiekaartje van het apparaat bevat alle informatie die de servicemonteur nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

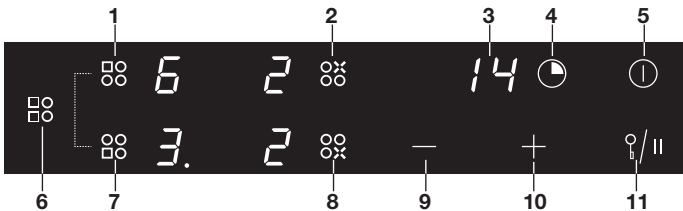
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Beschrijving



1. Bridge-inductiekookzone ø 18 cm / 1,5 kW - 2,0 kW (boost)
2. Kookzone ø 18 cm / 1,5 kW - 2,0 kW (boost)
3. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Selectietoets kookzone linksachter met display
2. Selectietoets kookzone rechtsachter met display
3. Timerdisplay
4. Timertoets
5. Aan-/uittoets
6. Selectietoets bridge-inductiekookzones
7. Selectietoets kookzone linksvoor met display
8. Selectietoets kookzone rechtsvoor met display
9. Mintoets '-'
10. Plustoets '+'
11. Pauzetoets/Kinderslottoets



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

Temperatuurbeveiliging

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

Kookduurbegrenzer



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

Kookniveau	Maximale gebruikstijd
1-2-3	8 uur
4-5-6	4 uur
7-8-9	2 uur

Gezond koken

Rookpunt van diverse oliesoorten

Geadviseerd wordt om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur om zo gezond mogelijk te bakken. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel staat het rookpunt van diverse oliesoorten.

Olie	Rookpunt °C	Olie	Rookpunt °C
Extra vierge olijfolie	160 °C	Zonnebloemolie	227 °C
Boter/kokosolie	177 °C	Maïsolie/arachideolie	232 °C
Koolzaadolie	204 °C	Olijfolie	242 °C
Vierge olijfolie	216 °C	Rijstolie	255 °C

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

- De kookplaat 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.

Pannen

Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone. Gebruik bij de bridge-functie 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 op de inductiekookplaat geen pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt. Deze zijn ongeschikt.

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekoken. Deze moeten beschikken over:
 - ▷ een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
 - ▷ een vlakke bodem.



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

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



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

- Gebruik nooit pannen met een vervormde basis. Een holle of bolle bodem kan de werking van de beveiliging tegen oververhitting belemmeren. Het toestel wordt dan 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:
 - 12 cm voor zone ø 18 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.
- Op bridge-inductiekookzones moet een vispan (ovale pan) minimaal 25 cm lang zijn.

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.

Vermogen instellen

De kookzones hebben negen vermogensstanden. Daarnaast is er een booststand. Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld, kunt u binnen 10 seconden de gewenste kookzone kiezen. Stel de vermogensstand in door de plustoets (+) of mintoets (-) aan te raken (zie: Bediening).

Vermogensverdeling kookzones

- Afhankelijk van hoe de vermogensbegrenzing is ingesteld, is het maximaal in te stellen vermogen afhankelijk van de hoeveelheid zones die tegelijk gebruikt worden. Als de maximale stand is bereikt klinkt er een geluidssignaal. Als een derde of vierde zone wordt ingeschakeld, worden de actieve kookzones in vermogen verlaagd (het vermogen wordt automatisch verdeeld).
- Hoe minder zones er gebruikt worden, hoe hoger het in te stellen vermogen per kookzone is.
- Als de vermogensbegrenzer op maximaal 7000W is ingesteld, kunnen zowel een linker als een rechter kookzone tegelijk op boost worden ingesteld.

GEBRUIK

Vermogensbegrenzing (7 kW of 3.5 kW)	Maximale instelling			
	Links voor	Links achter	Rechts achter	Rechts voor
7 kW (P5) 4 zones in gebruik	9	b	9	b
	b	9	b	9
	b		b	9
3.5 kW (P2) 4 zones in gebruik	5	7	5	7
	5		5	7
3.5 kW (P2) 3 zones in gebruik	8	6	8	0
	0	6	8	6
	6		0	6
	6		8	0

Pandetectie

Als de kookplaat na het instellen van het vermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, knipperen het symbool voor pandetectie en de geselecteerde vermogensinstelling beurtelings op het display en schakelt de kookplaat niet in. Indien u niet binnen 1 minuut een (ijzerhoudende) pan op de kookzone plaatst, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld (zie ook het hoofdstuk 'Pannen').

Meldingen op het display

Display	Status
-	De kookplaat is ingeschakeld en staat standby. Deze indicatie verschijnt naast elke kookzonetoets.
--	De kookplaat is ingeschakeld en staat standby. Deze indicatie verschijnt naast de timertoets.
1 9	Vermogen van een kookzone: 1 = lage instelling / 9 = hoge instelling
b	Boost-functie actief.
9.	Indicatie timerkoppeling. Deze indicatie verschijnt als de timer is gekoppeld aan de kookzone.
u	Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool).
Lo	Kinderslot actief.

Display	Status
	Symbool voor zonekoppeling: de bridge-inductiekookzones zijn gekoppeld.
	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
	Pauzefunctie geselecteerd.
	Foutcodes: zie de probleemoplossingstabel.
	

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 / slinken van groene groenten / verhitten van olie en vet / wokken.

Gebruik instelling 9 voor:

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

Gebruik instelling 7 en 8 voor:

bakken van dikke pannenkoeken / bakken van dikke lappen gepaneerd vlees / bakken van bacon (vet) / koken van rauwe aardappelen / bakken van wentelteefjes / bakken van gepaneerde vis / doorkoken van pasta / bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

Gebruik instelling 4-6 voor:

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

Gebruik instelling 1-3 voor:

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

Bereiding starten

Gebruik van de aanraaktoetsen

Plaats uw vingertop plat op een toets. 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 klinkt er een geluidssignaal.

1. Raak de aan-/uittoets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▷ *De kookplaat wordt ingeschakeld.*
 - ▷ *'-' of '--' verschijnt in alle displays.*
2. Raak binnen zestig seconden een selectietoets van een kookzone aan.
 - ▷ *Er klinkt een kort geluidssignaal en bijhorend display ernaast gaat knipperen.*
3. Raak de mintoets (-) of plustoets (+) aan om een vermogensstand te selecteren.
 - ▷ *De kookzone start op de ingestelde vermogensstand, zichtbaar in de display.*
 - ▷ *Raak de selectietoets aan en wijzig met de mintoets (-) of plustoets (+) een instelling van een kookzone.*

Boostfunctie

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. vijf minuten op de hoogste vermogensstand te koken. De boostfunctie kan alleen worden geactiveerd als deze voor de geselecteerde kookzone kan worden gebruikt.

1. Raak in stand '9' nogmaals de plustoets (+) aan om de booststand te starten.
 - ▷ *Wanneer boost wordt geselecteerd, knipperen de boostindicator b en de vorige vermogensstand om en om op de display. Na vijf minuten in de booststand schakelt de kookzone terug naar de eerdere vermogensinstelling.*
 - ▷ *Raak de mintoets (-) aan om de boostinstelling uit te schakelen.*

Klaar met koken

1. Zet de vermogensstand op nul (0) om de kookzone uit te schakelen.
2. Schakel de kookplaat uit door de aan-/uittoets aan te raken.
 - ▷ *Na het uitschakelen verschijnt 'H' op de display van een kookzone die nog warm is.*



Raak de plustoets (+) en mintoets (-) tegelijkertijd aan om de geselecteerde kookzone direct op nul (0) in te stellen.

Bridge-inductiekookzones koppelen

De bridge-inductiekookzones kunnen aan elkaar worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote zone die u kunt gebruiken voor een grote vispan of één grote kookpan.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de bridge-inductiekookzone selectietoets aan om de kookzones aan elkaar te koppelen.
 - ▷ *Het symbool voor zonekoppeling wordt op het achterste display weergegeven.*
 - ▷ *Nul (0) wordt op het voorste display weergegeven.*
3. Raak de plustoets (+) of mintoets (-) aan om een vermogensstand in te stellen (voor beide gekoppelde zones).
 - ▷ *De kookzone start op de ingestelde vermogensstand, zichtbaar in de display.*
 - ▷ *Raak de bridge-inductiekookzone selectietoets nogmaals aan en wijzig met de mintoets (-) of plustoets (+) de instelling van de bridge-inductiekookzones.*



Raak de selectietoets van de kookzone linksvoor of linksachter aan om de bridge-inductiekookzones los te koppelen.

Kinderslot

U kunt de toetsen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die de kookzones per ongeluk inschakelen). Alleen de aan-/uittoets is actief.

1. De kookplaat staat in de gebruiks- of stand-bymodus.
2. Raak de kinderslotoets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▷ *Het timerdisplay toont 'Lo'.*
 - ▷ *Het kinderslot is geactiveerd.*
3. Raak nogmaals de kinderslotoets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▷ *Het kinderslot is gedeactiveerd.*

Koken pauzeren

U kunt het koken pauzeren in plaats van de kookplaat uit te zetten. De kookplaat gaat uit als de pauzefunctie niet binnen 10 minuten wordt uitgeschakeld.

1. Raak tijdens gebruik van de kookplaat de pauzetoets aan.
 - ▷ *Alle displays geven het pauzesymbool weer.*
 - ▷ *Het pauzeren van het koken is geactiveerd.*
2. Raak nogmaals de pauzetoets aan.
 - ▷ *Het pauzeren van het koken is gedeactiveerd.*

De eierwekker gebruiken



De eierwekker is niet aan een kookzone gekoppeld. De eierwekker schakelt de kookzone niet uit.



Let op!

De eierwekker kan alleen gebruikt worden als de kookplaat is ingeschakeld en er minimaal één kookzone in gebruik is. Als er geen kookzone wordt gebruikt, schakelen de kookplaat en de eierwekker na 60 seconden uit.

De kookplaat is ingeschakeld en voor minimaal één kookzone is het vermogen ingesteld.

1. Raak de timertoets aan om de eierwekker in te schakelen.
 - *Het timerdisplay geeft '10' weer.*
2. Stel de tijd in met de plustoets (+) en mintoets (-).
 - *De tijd begint meteen af te tellen.*
 - *Nadat de ingestelde tijd is verstreken klinkt er gedurende 30 seconden een alarm.*
3. Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.



Raak de plustoets (+) of mintoets (-) aan en houd deze vast om de tijd in te stellen met stappen van 10 minuten.



Raak de plustoets (+) en mintoets (-) tegelijkertijd aan om de eierwekker direct op nul (00) in te stellen.

De timer gebruiken



De timer is gekoppeld aan een kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken schakelt de kookzone automatisch uit.

De kookplaat is ingeschakeld en voor minimaal één kookzone is het vermogen ingesteld.

1. Selecteer de kookzone waaraan u een kookwekker wilt koppelen.
 - *De display van de kookzone gaat knipperen.*
2. Raak de timertoets aan om de timer te starten.
 - *Het timerdisplay geeft '10' weer.*
 - *Het timerindicatielampje naast het vermogensniveau van de kookzone gaat knipperen.*
3. Selecteer een kookduur met de plustoets (+) en mintoets (-).
 - *Nadat de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de kookzone uit en klinkt er een kort geluidssignaal.*

De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kooktijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak een selectietoets van een kookzone aan om de actieve kookzone te selecteren waarvan u de timer wilt wijzigen.
 - *Een knipperende timerindicatie naast het vermogensniveau van de kookzone geeft aan welke kookzone actief is.*
2. Raak de timertoets aan.
3. Raak de plustoets (+) of mintoets (-) binnen 5 seconden aan om de tijd te wijzigen.
 - *Als u de tijd niet binnen 5 seconden wijzigt door op de toetsen te drukken, blijft de oorspronkelijke kookduur ongewijzigd.*

Resterende kookduur controleren

De timer geeft de resterende hoeveelheid tijd weer voor de kookzone waarvan de stip naast het vermogensniveau knippert. Wanneer meer dan één kooktimer is ingesteld, wordt de kortste tijd weergegeven op het display.

1. Raak een selectietoets van een kookzone aan om de actieve kookzone te selecteren waarvan u de resterende hoeveelheid tijd wilt controleren.
 - *Een knipperende timerindicatie naast het vermogensniveau van de kookzone geeft aan welke kookzone actief is.*
 - *Op de timer wordt de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.*

De timer uitschakelen

Voer de volgende stappen uit om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Raak een selectietoets van een kookzone aan om de actieve kookzone te selecteren waarvan u de timer wilt uitschakelen.
 - *Een knipperende timerindicatie naast het vermogensniveau van de kookzone geeft aan welke kookzone actief is.*
2. Raak de timertoets aan.
3. Raak tegelijkertijd de mintoets (-) en plustoets (+) aan om de timer uit te schakelen.
 - *Het timerindicatielampje naast het vermogensniveau van de kookzone gaat uit.*

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. Het display van de kookzone die in vermogen wordt verlaagd knippert eerst; het niveau wordt dan automatisch verlaagd naar het hoogste beschikbare vermogen.

De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7000 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen (zie tabel).

Timerdisplay	Instelling van de vermogensbegrenzing
P1	2500 W
P2	3500 W
P3	4500 W
P4	5500 W
P5	7000 W

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak gelijktijdig de plustoets (+) en de kinderslottoets aan.
 - *Het timerdisplay geeft 'P5' weer.*
3. Selecteer een andere instelling met de plustoets (+) of minttoets (-).
4. Raak nogmaals gelijktijdig de plustoets (+) en de kinderslottoets aan om de instelling te bevestigen.
 - *De kookplaat schakelt uit.*

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

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 **www.etna.nl**.

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 'u'.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een diameter van minder dan 12 cm.	Gebruik een geschikte pan.
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).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Laat de elektrische aansluiting controleren.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
In de displays wordt symbool Lo weergegeven.	De kinderslotfunctie is actief.	Deactiveer de kinderslotfunctie.
Foutcode E1/E2.	Voedingsspanning of -frequentie wijkt af van de nominale waarden.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode E3/E4.	Interne temperatuur van de kookplaat is te hoog.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode E5/E6.	Interne temperatuur van de kookplaat is te hoog. Fout bij ventilator links of rechts. Luchtuitlaat geblokkeerd, bijvoorbeeld door papier.	Controleer of de luchtuitlaat van de ventilator vrij is. Als de foutcode niet verdwijnt, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode F3 - F8.	Temperatuursensor van de zone defect.	Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode F9 - FD	Temperatuursensor van de interne electronica defect.	Neem contact op met de servicedienst.

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	KIF160ZT			
Type kookplaat	Inductiekookplaat			
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4			
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie			
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	18,0 Zone LV	18,0 Zone LA	18,0 Zone RV	18,0 Zone RA
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	198,3	189,1	183,1	195,0
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	191,4			

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.

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson à induction

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	5

Sécurité

Sécurité antisurchauffe	6
Limiteur de temps de cuisson	6
Cuisson saine	6

Utilisation

Bruits de l'induction	7
Casseroles	7
Réglage de la puissance	8
Détection de casserole	9
Indications dans l'affichage	9
Réglages de cuisson	10

Fonctionnement

Lancer la cuisson	11
Fonction Boost	11
Finir la cuisson	11
Connection de zones de cuisson à induction Bridge	12
Sécurité d'enfants	12
Pause cuisson	12
Utilisation du minuteur de cuisine	13
Utilisation du minuteur de cuisson	13

Limiteur de puissance

Limiteur de puissance	15
-----------------------	----

Entretien

Nettoyage	16
-----------	----

Diagnostic des pannes

Généralités	17
Tableau de dépannage	17

Spécifications techniques

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	19
--	----

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	20
---	----

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.

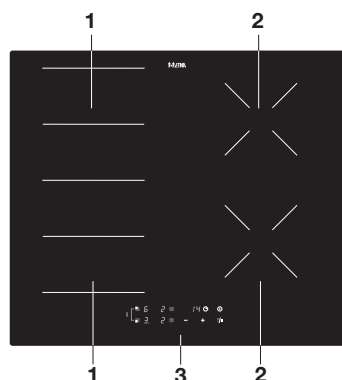
Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

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

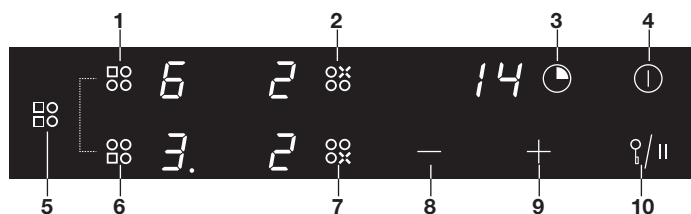
VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Description



1. Zone de cuisson Bridge ø 18 cm / 1,5 kW - 2,0 kW (fonction boost)
2. Zone de cuisson ø 18 cm / 1,5 kW - 2,0 kW (fonction boost)
3. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Touche de sélection, zone de cuisson arrière gauche avec affichage
2. Touche de sélection, zone de cuisson arrière droite avec affichage
3. Affichage Minuteur
4. Touche Minuteur
5. Touche Marche/Arrêt
6. Touche de sélection, zones de cuisson à induction Bridge
7. Touche de sélection, zone de cuisson avant gauche avec affichage
8. Touche de sélection, zone de cuisson avant droite avec affichage
9. Touche moins (-)
10. Touche plus (+)
11. Touche Pause / Touche sécurité d'enfants



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

Sécurité antisurchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la plaque de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de température trop élevée, la puissance de la plaque ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou éteinte.

Limiteur de temps de cuisson



Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il est activé si vous oubliez d'éteindre votre plaque de cuisson. Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de cuisson	Temps de fonctionnement maximal
1-2-3	8 heures
4-5-6	4 heures
7-8-9	2 heures

Cuisson saine

Point de fumée des différents types d'huile

Pour garantir une friture aussi saine que possible de vos aliments, il est recommandé de choisir le type d'huile en fonction de la température de friture. Chaque huile a un point de fumée qui est la température à partir de laquelle des gaz toxiques sont libérés. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différents types d'huile.

Huile	Point de fumée °C	Huile	Point de fumée °C
Huile d'olive vierge extra	160 °C	Huile de tournesol	227 °C
Beurre / huile de coco	177 °C	Huile de maïs / huile d'arachide	232 °C
Huile de colza	204 °C	Huile d'olive	242 °C
Huile d'olive vierge	216 °C	Huile de riz	255 °C

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.



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 induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
 - ▷ un fond épais (minimum 2,25 mm),
 - ▷ un fond plat.



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 :
 - 12 cm pour la zone $\varnothing$ 18 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.
- La longueur des plats à poisson (plats ovales) utilisés sur les zones Bridge (de couplage) doit être au moins de 25 cm.

Autocuisseurs

- Les autocuisseurs 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.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 9 niveaux de puissance. Il y a également un niveau pour la fonction Boost. Une fois que vous avez allumé la plaque de cuisson, la zone de cuisson requise peut être sélectionnée dans les 10 secondes suivantes.

Réglez la puissance au moyen des touches plus (+) et moins (-) (voir : Fonctionnement).

Zones de cuisson à distribution électrique

- Selon la façon dont la limitation de puissance est définie, la puissance maximale pouvant être définie dépend du nombre de zones utilisées en même temps. Lorsque le réglage maximum est atteint, un signal sonore retentit. Lorsqu'une troisième ou quatrième zone est allumée, la puissance des zones de cuisson actives est réduite (la puissance est automatiquement répartie).
- Moins il y a de zones utilisées, plus la puissance à régler par zone de cuisson est élevée.
- Si le limiteur de puissance est réglé sur un maximum de 7000 W, une zone de cuisson gauche et une zone de cuisson droite peuvent être réglées pour boost en même temps.

UTILISATION

Limiteur de puissance (7 kW ou 3.5 kW)	Réglage maximum			
	Avant gauche	Arrière gauche	Arrière droite	Avant droite
7 kW (P5) avec 4 zones en cours d'utilisation	9	b	9	b
	b	9	b	9
	b		b	9
3.5 kW (P2) avec 4 zones en cours d'utilisation	5	7	5	7
	5		5	7
3.5 kW (P2) avec 3 zones en cours d'utilisation	8	6	8	0
	0	6	8	6
	6		0	6
	6		8	0

Détection de casserole

Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) après le réglage de la puissance, le symbole de détection de récipient et le réglage de puissance défini clignoteront alternativement à l'affichage et la zone de cuisson restera froide. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement si aucun récipient (métallique) n'est placé dessus dans un délai d'1 minute (voir également le Chapitre « Casseroles »).

Indications dans l'affichage

Affichage	État
-	La table de cuisson est allumée et en veille. Cette indication apparaît à côté de chaque touche de zone de cuisson.
--	La table de cuisson est allumée et en veille. Cette indication apparaît à côté de touche de minuteur.
1 9	Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé
b	Fonction Boost activée.
9.	Indication de connexion avec le minuteur.
⏏	Pas de plat (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient)
Lo	Fonction Sécurité enfant sélectionnée.

Affichage	État
– –	Symbole de connection de zone : les zones de cuisson à induction Bridge sont connectées.
H	Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur est affiché. Danger ! Risque de brûlures.
	Fonction Pause sélectionnée.
E	Codes de panne ; voir le « Tableau de dépannage »
F	

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.

Utilisez la fonction « Boost » pour :

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

Utilisez le réglage 9 pour :

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

Utilisez les réglages 7 et 8 pour :

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

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

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

Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

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

Lancer la cuisson

Utilisation des touches tactiles

Posez l'extrémité de votre doigt à plat sur la touche. N'exercez pas de pression. Les touches tactiles réagissent au moindre effleurement de l'extrémité du doigt. Activez les touches tactiles uniquement avec votre doigt. La touche tactile émet un bref signal sonore lors de son activation.

1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - *La plaque de cuisson est en marche.*
 - *'-' ou '--' apparaît sur tous les affichages.*
2. Touchez dans les 60 secondes une touche de sélection de zone de cuisson.
 - *Un bref signal sonore retentit et l'affichage correspondant à côté clignote.*
3. Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) pour sélectionner une puissance de cuisson.
 - *La zone de cuisson démarre à la puissance sélectionnée qui est visible dans l'affichage.*
 - *Appuyez sur la touche de sélection et utilisez la touche moins (-) ou la touche plus (+) pour modifier un réglage de zone de cuisson.*

Fonction Boost

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner pour max. 5 minutes au plus haut niveau de puissance. La fonction Boost ne peut être activée que si elle est applicable avec la zone de cuisson sélectionnée.

1. En position « 9 », appuyez à nouveau sur la touche plus (+) pour démarrer le mode Boost.
 - *Lorsque la fonction Boost est sélectionnée, l'indicateur de boost b et la puissance précédente clignotent alternativement sur l'affichage. Après 5 minutes au niveau Boost, la zone de cuisson revient au réglage de puissance précédent.*
 - *Appuyez sur la touche moins (-) pour désactiver la fonction Boost.*

Finir la cuisson

2. Réglez la puissance de cuisson sur zéro (0) pour éteindre la zone de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre la plaque de cuisson à induction.
 - *Après l'extinction, 'H' apparaît sur l'affichage d'une zone de cuisson encore chaude.*



Appuyez simultanément sur les touches plus (+) et moins (-) pour régler directement la zone de cuisson sélectionnée au niveau zéro (0).

Connection de zones de cuisson à induction Bridge

Les zones de cuisson à induction Bridge peuvent être connectées. Cela crée une zone de cuisson plus large permettant d'utiliser un grand plat à poisson ou un grand récipient.

1. Placez la plaque de cuisson en mode Veille.
2. Appuyez sur la touche de sélection de zones de cuisson à induction Bridge pour connecter les deux zones de cuisson.
 - *Le symbole de connection de zone s'affiche sur l'affichage arrière.*
 - *Zéro (0) est affiché sur l'affichage avant.*
3. Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) pour sélectionner une puissance de cuisson (pour les deux zones connectées)
 - *La zone de cuisson démarre à la puissance sélectionnée qui est visible dans l'affichage.*
 - *Appuyez à nouveau sur la touche de sélection de zones de cuisson à induction Bridge et utilisez la touche moins (-) ou plus (+) pour modifier le réglage des zones de cuisson à induction Bridge.*



Appuyez sur le bouton de sélection des zones de cuisson avant gauche ou arrière gauche pour déconnecter les zones de cuisson à induction Bridge.

Sécurité d'enfants

Vous pouvez verrouiller les touches pour éviter une utilisation accidentelle (par exemple, les enfants qui allument les zones de cuisson par inadvertance). Seul la touche marche/arrêt est actif.

1. La plaque de cuisson est en mode de fonctionnement ou de veille.
2. Appuyez sur la touche de sécurité d'enfants jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - *Le minuteur affiche « Lo ».*
 - *Le mode sécurité enfant est activé.*
3. Appuyez encore sur la touche de sécurité d'enfants jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - *Le mode sécurité enfant est désactivé.*

Pause cuisson

Vous pouvez interrompre la cuisson au lieu d'éteindre la plaque de cuisson. La plaque de cuisson s'éteint si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes.

1. Appuyez sur la touche pause lorsque vous utilisez la table de cuisson
 - *Le symbole de pause s'affiche sur toutes affichages.*
 - *La pause de cuisson est activée.*

FONCTIONNEMENT

2. Appuyez encore sur la touche pause.
 - *La pause de cuisson est désactivée.*

Utilisation du minuteur de cuisine



Le minuteur de cuisine n'est pas connecté à une zone de cuisson. Le minuteur de cuisine ne désactive pas une zone de cuisson.



Attention !

Le minuteur de cuisine ne peut être utilisé que lorsque la table de cuisson est allumée et qu'au moins une zone de cuisson est en cours d'utilisation. Si aucune zone de cuisson n'est utilisée, la table de cuisson et le minuteur de cuisine s'éteignent au bout de 60 secondes.

La table de cuisson est allumée et un niveau de puissance a été défini pour au moins une zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche du minuteur pour activer le minuteur de cuisine.
 - *L'affichage du minuteur indique « 10 ».*
2. Utilisez la touche moins (-) ou plus (+) pour régler le temps souhaité.
 - *Le temps commence immédiatement à décompter.*
 - *Un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.*
3. Appuyez sur la touche du minuteur pour désactiver le minuteur de cuisine.



Appuyez et maintenez enfoncée la touche plus (+) ou moins (-) pour régler l'heure par incréments de 10 minutes.



Appuyez simultanément sur les touches plus (+) et moins (-) pour régler directement le minuteur de cuisine au niveau zéro (0).

Utilisation du minuteur de cuisson



Le minuteur de cuisson est relié à une zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.

La table de cuisson est allumée et un niveau de puissance a été défini pour au moins une zone de cuisson.

1. Sélectionnez la zone de cuisson à laquelle vous souhaitez associer un minuteur de cuisson.
 - *L'affichage de la zone de cuisson clignote.*

2. Appuyez sur la touche Minuteur pour démarrer le minuteur.
 - ▷ *Le minuteur indique « 10 ».*
 - ▷ *Le voyant du minuteur situé à côté du niveau de puissance de la zone de cuisson clignote.*
3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches plus (+) et moins (-).
 - ▷ *Une fois le temps programmé écoulé, la zone de cuisson s'éteint et émet un bref signal sonore.*

Modification du temps de cuisson prédéfini

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment durant le fonctionnement.

1. Appuyez sur une touche de sélection de zone de cuisson pour sélectionner la zone de cuisson active pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur.
 - ▷ *Un indicateur de minuterie clignotant à côté du niveau de puissance de la zone de cuisson indique quelle zone de cuisson est active.*
2. Appuyez sur la touche du minuteur.
3. Touchez dans les 5 secondes les touches plus (+) et moins (-) pour modifier l'heure.
 - ▷ *Si le temps de cuisson n'est pas modifié dans les 5 secondes à compter du moment où vous avez appuyé sur les touches, le minuteur conserve le décompte défini avant la modification.*

Vérification du temps de cuisson restant

L'affichage du minuteur indique le temps restant de la zone de cuisson pendant lequel le point adjacent à l'affichage du minuteur clignote. Lorsque plus d'un minuteur de cuisson est réglé, la durée la plus courte est affichée à l'affichage.

1. Appuyez sur une touche de sélection de zone de cuisson pour sélectionner la zone de cuisson active pour laquelle vous souhaitez modifier le temps restant.
 - ▷ *Un indicateur de minuterie clignotant à côté du niveau de puissance de la zone de cuisson indique quelle zone de cuisson est active.*
 - ▷ *Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.*

Arrêter le minuteur

Si vous souhaitez arrêter le minuteur avant la fin du temps défini :

1. Appuyez sur une touche de sélection de zone de cuisson pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez désactiver le minuteur.
 - ▷ *Un indicateur de minuterie clignotant à côté du niveau de puissance de la zone de cuisson indique quelle zone de cuisson est active.*
2. Appuyez sur la touche du minuteur.
3. Appuyez simultanément sur les touches moins (-) et plus (+) pour désactiver la minuterie.
 - ▷ *L'indicateur de minuterie à côté du niveau de puissance de la zone de cuisson s'éteint.*

Limiteur de puissance



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

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

Le limiteur est réglé à 7000 W par l'usine, mais il est possible de le changer (voir tableau).

Affichage de la minuterie	Réglage du limiteur de puissance
P1	2500 W
P2	3500 W
P3	4500 W
P4	5500 W
P5	7000 W

1. Allumez la plaque de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur la touche plus (+) et la touche de sécurité enfants.
 - *L'affichage de la minuterie indique « P5 ».*
3. Sélectionnez un autre réglage à l'aide de la touche plus (+) ou moins (-).
4. Appuyez à nouveau simultanément sur la touche plus (+) et la touche de sécurité enfants pour confirmer le réglage.
 - *La table de cuisson s'éteint.*

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.

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 ».

Symptôme	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Vous avez activé une zone de cuisson, mais l'affichage affiche «  ».	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Fonctionnement normal.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Faites vérifier la connexion électrique.
Le symbole Lo s'affiche.	La fonction sécurité enfant est désactivée.	Désactivez la fonction sécurité enfant.
Code d'erreur E1/E2.	La tension ou la fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales.	Éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît de l'affichage). Allumez la plaque de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien SAV agréé.
Code d'erreur E3/E4.	La température interne de la plaque de cuisson est trop élevée.	Éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît de l'affichage). Allumez la plaque de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien SAV agréé.
Code d'erreur E5/E6.	La température interne de la plaque de cuisson est trop élevée. Erreur du ventilateur à gauche ou à droite. Évacuation d'air obstruée, par exemple, par du papier.	Vérifiez que l'évacuation d'air du ventilateur est libre. Si l'erreur ne disparaît pas, appelez un technicien SAV agréé.
Code d'erreur F3 - F8.	Le capteur de température de la zone est défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur F9 - FD.	Le capteur de température de l'électronique interne est défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	KIF160ZT			
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction			
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4			
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	18,0 Zone avant gauche	18,0 Zone arrière gauche	18,0 Zone avant droite	18,0 Zone arrière droite
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{cuisson électrique}) en Wh/kg	198,3	189,1	183,1	195,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	191,4			

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.

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienleiste	5

Sicherheit

Überhitzungsschutz	6
Kochzeitbegrenzung	6
Gesund kochen	6

Verwendung

Induktionsgeräusche	7
Kochgeschirr	7
Leistungsstufen einstellen	8
Kochgeschirrerkennung	9
Anzeigen auf dem Display	9
Leistungsstufen	10

Bedienung

Kochvorgang starten	11
Boost-Funktion	11
Kochen beenden	11
Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden	12
Kindersicherung	12
Unterbrechen des Kochvorgangs	12
Einstellen der Kurzzeituhr	13
Abschalttimer benutzen	13

Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung	15
---------------------	----

Pflege

Reinigung	16
-----------	----

Fehlerbehebung

Allgemeines	17
Störungstabelle	17

Technische Daten

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	19
---	----

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	20
-------------------------------------	----

Einführung

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

Beim Kochen mit Induktionskochfeldern sind im Vergleich zu herkömmlichen Geräten einige Besonderheiten zu beachten. 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.

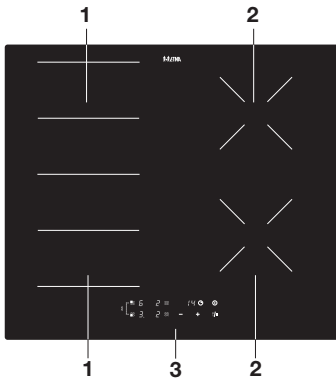
Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

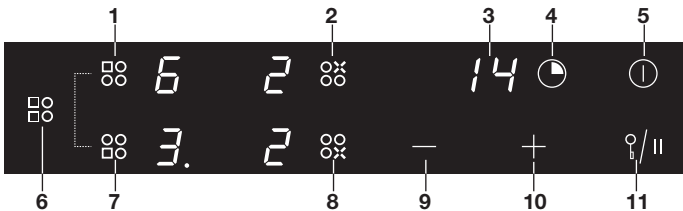
IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Beschreibung



1. Bridge-Induktionszone $\varnothing$ 18 cm / 1,5 kW - 2,0 kW (Boost)
2. Kochzone $\varnothing$ 18 cm / 1,5 kW - 2,0 kW (Boost)
3. Bedienleiste

Bedienleiste



1. Auswahltaste Kochzone hinten links mit Display
2. Auswahltaste Kochzone hinten rechts mit Display
3. Zeitsteuerungsdisplay
4. Zeitsteuerungstaste Timer
5. EIN-/AUS-Taste
6. Auswahltaste Bridge-Induktionszonen
7. Auswahltaste Kochzone vorne links mit Display
8. Auswahltaste Kochzone vorne rechts mit Display
9. Minustaste „-“
10. Plustaste „+“
11. Pausentaste/Kindersicherungstaste



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um Überhitzung und Trockenkochen zu vermeiden. Bei überhöhter Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung



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

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit
1-2-3	8 Stunden
4-5-6	4 Stunden
7-8-9	2 Stunden

Gesund kochen

Rauchpunkte verschiedener Ölsorten

Für ein möglichst gesundes Braten wird empfohlen, das verwendete Öl auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölart hat ihren eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. In der folgenden Tabelle sind die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten angegeben.

Öl	Rauchpunkt °C	Öl	Rauchpunkt °C
Natives Olivenöl Extra	160 °C	Sonnenblumenöl	227 °C
Butter/Kokosöl	177 °C	Maisöl/Erdnussöl	232 °C
Rapsöl	204 °C	Olivenöl	242 °C
Natives Olivenöl	216 °C	Reisöl	255 °C

Induktionsgeräusche

Ticken

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

Töpfe geben Geräusche von sich

- 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.



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

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionsherde geeignet ist, mit:
 - ▷ Bodenstärke mindestens 2,25 mm
 - ▷ flachem Boden



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

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



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr! 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 der Garantie ausgeschlossen.

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens
 - ▷ 12 cm betragen (bei Kochzonen $\varnothing$ 18 cm).
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.
- Eine ovale (Fisch-)Pfanne für die Brückenzone muss mindestens 25 cm lang sein.

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.

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen. Außerdem gibt es noch eine Boost-Leistung. Nach dem Einschalten des Kochfelds können Sie innerhalb von 10 Sekunden die gewünschte Kochzone auswählen. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die Leistungsstufe ein (siehe: Bedienung).

Leistungsverteilung Kochzonen

- Je nach Einstellung der Leistungsbegrenzung hängt die maximal einstellbare Leistung von der Anzahl der gleichzeitig genutzten Zonen ab. Bei Erreichen der maximalen Einstellung ertönt ein akustisches Signal. Beim Einschalten einer dritten oder vierten Zone wird die Leistung der aktiven Kochzonen reduziert (die Leistung wird automatisch verteilt).
- Je weniger Zonen verwendet werden, desto höher ist die einzustellende Leistung pro Kochzone.
- Ist der Leistungsbegrenzer auf maximal 7000W eingestellt, kann sowohl eine linke als auch eine rechte Kochzone gleichzeitig auf Boost eingestellt werden.

Leistungsbegrenzung (7 kW oder 3.5 kW)	Maximale Einstellung			
	Vorne links	Hinten links	Hinten rechts	Vorne rechts
7 kW (P5) bei 4 verwendeten Zonen	9	b	9	b
	b	9	b	9
	b		b	9
3.5 kW (P2) bei 4 verwendeten Zonen	5	7	5	7
	5		5	7
3.5 kW (P2) bei 3 verwendeten Zonen	8	6	8	0
	0	6	8	6
	6		0	6
	6		8	0

Kochgeschirrerkennung

Wenn die Kochzone nach der Einstellung der Leistungsstufe kein (eisenhaltiges) Kochgeschirr erkennt, werden abwechselnd das Symbol für die Kochgeschirrerkennung und die Ziffer für die gewählte Leistungsstufe angezeigt. Die Kochzone bleibt kalt. Wenn nicht innerhalb 1 Minute ein (eisenhaltiger) Topf auf die Kochzone gesetzt wird, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet (siehe auch Kapitel „Töpfe“).

Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
-	Das Kochfeld ist eingeschaltet und befindet sich im Standby. Diese Anzeige erscheint neben jeder Kochzonentaste.
--	Das Kochfeld ist eingeschaltet und befindet sich im Standby. Diese Anzeige erscheint neben die Zeitsteuerungstaste.
1 9	Leistungsstufe Kochzone, 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe.
b	Boost-Funktion aktiv.
9.	Timerverbindungsanzeige. Diese Anzeige erscheint, wenn der Timer mit der Kochzone verbunden ist.
u	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Symbol für Kochgeschirrerkennung).
Lo	Kindersicherungsfunktion aktiviert.

Auf dem Display	Status
- -	Zonenverbindungssymbol. Die Bridge-Induktionszonen sind miteinander verbunden.
H	Restwärmeanzeige. Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
	Pausenfunktion ausgewählt.
E	Fehlercodes; siehe „Störungstabelle“.
F	

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.

Boost-Stufe verwenden für:

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

Leistungsstufe 9 verwenden für:

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

Leistungsstufen 7 und 8 verwenden für:

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

Leistungsstufen 4–6 verwenden für:

Große Mengen Speisen fertig garen / Gefrorenes hartes Gemüse auftauen / Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

Leistungsstufen 1–3 verwenden für:

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

Kochvorgang starten

Touch-Tasten verwenden

Legen Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten. Nicht aufdrücken!

Die Touch-Tasten reagieren auf leichte Berührungen. Bedienen Sie die Touch-Tasten nur mit Fingern.

Bei Berührung der Touch-Tasten wird ein kurzes Tonsignal wiedergegeben.

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ Die Kochzone ist eingeschaltet.
 - ▷ Auf allen Anzeigen wird „-“ oder „--“ angezeigt.
2. Tippen Sie innerhalb der nächsten 60 Sekunden auf eine Auswahl Taste für eine Kochzone.
 - ▷ Es ertönt ein kurzer Signalton und die Anzeige daneben blinkt.
3. Wählen Sie mit „-“ und „+“ eine Leistungsstufe aus.
 - ▷ Die Kochzone wird automatisch mit der Leistung eingeschaltet, die auf dem Display angezeigt wird.
 - ▷ Berühren Sie die Auswahl Taste und ändern Sie mit der Plus- (+) oder Minustaste (-) die Einstellung einer Kochzone.

Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten mit höchster Leistung kochen. Die Boost-Funktion kann nur aktiviert werden, wenn sie für die ausgewählte Kochzone anwendbar ist.

1. Berühren Sie in Stufe '9' erneut die Plus Taste (+), um den Boost-Funktion zu starten.
 - ▷ Bei aktivierter Boost-Funktion blinken in der Anzeige abwechselnd „b“ und die zuvor eingestellte Leistungsstufe. Nach 5 Minuten Betrieb mit Boost-Leistung wird automatisch wieder die ursprüngliche Stufe aktiviert
 - ▷ Berühren Sie die Minustaste (-) um die Boost-Funktion auszuschalten.

Kochen beenden

1. Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie Leistung „0“ ein.
2. Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste aus.
 - ▷ Nach dem Ausschalten erscheint im Display einer noch heißen Kochzone „H“.



Um die ausgewählte Kochzone direkt auf „0“ zu setzen, „-“ und „+“ gleichzeitig drücken.

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

Zwei Bridge-Induktionszonen können verbunden werden. Es entsteht eine große Zone mit einer gemeinsamen Leistungseinstellung, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne verwendet werden kann.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie die Auswahl Taste für die Bridge-Induktionszone, um die Kochzonen miteinander zu verbinden.
 - ▷ *Das Zonenverbindungssymbol wird auf dem Display hinten angezeigt.*
 - ▷ *Auf dem Display vorne wird Null (0) angezeigt.*
3. Berühren Sie die Plus- (+) oder Minustaste (-), um eine Leistungsstufe (für beide verbundene Zonen) einzustellen.
 - ▷ *Die Kochzone wird automatisch mit der Leistung eingeschaltet, die auf dem Display angezeigt wird.*
 - ▷ *Berühren Sie die Auswahl Taste für die Bridge-Induktionszone erneut und verwenden Sie die Plus- (+) oder Minustaste (-), um die Einstellung der Bridge-Induktionszonen zu ändern.*



Berühren Sie die Auswahl Taste für die Kochzone vorne links oder hinten links, um die Bridge-Induktionszonen zu trennen.

Kindersicherung

Sie können die Tasten sperren, um eine versehentliche Verwendung zu verhindern (z. B. versehentliches Einschalten der Kochzonen durch Kinder). Nur die Ein/Aus-Taste ist aktiv.

1. Das Kochfeld ist in Betrieb oder im Standby-Modus.
2. Halten Sie die Kindersicherungstaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ *In der Zeitanzeige wird „Lo“ angezeigt.*
 - ▷ *Die Kindersicherung ist aktiviert.*
3. Halten Sie wieder die Kindersicherungstaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ *Die Kindersicherung ist deaktiviert.*

Unterbrechen des Kochvorgangs

Sie können das Kochen unterbrechen, anstatt das Kochfeld auszuschalten. Wird die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert, wird das Kochfeld ausgeschaltet.

1. Berühren Sie die Pausentaste, während Sie das Kochfeld verwenden.
 - *In allen Anzeigen wird das Symbol für die Pause angezeigt.*
 - *Die Pause ist aktiviert.*
2. Berühren Sie wieder die Pausentaste.
 - *Die Pause ist deaktiviert.*

Einstellen der Kurzzeituhr



Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone nicht aus, wenn sie abgelaufen ist.



Achtung!

Die Kurzzeituhr kann nur verwendet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und mindestens eine Kochzone in Betrieb ist. Wird keine Kochzone verwendet, schalten sich das Kochfeld und die Eieruhr nach 60 Sekunden aus.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für mindestens eine Kochzone wurde eine Leistungsstufe ausgewählt.

1. Berühren Sie die Zeitsteuerungstaste, um die Kurzzeituhr zu aktivieren.
 - *In der Zeitanzeige wird „10“ angezeigt..*
2. Stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die gewünschte Zeit ein.
 - *Die Zeit beginnt sofort herunterzuzählen.*
 - *Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt für 30 Sekunden ein Alarm.*
1. Berühren Sie die Zeitsteuerungstaste, um das Alarm auszuschalten.



Berühren und halten Sie die Plus (+) oder Minus (-) Taste, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten einzustellen.



Um die Kurzzeituhr direkt auf „00“ zu setzen, „-“ und „+“ gleichzeitig drücken.

Abschalttimer benutzen



Der Abschalttimer ist mit einer Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für mindestens eine Kochzone wurde eine Leistungsstufe ausgewählt.

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie mit einer Kochzeitschaltuhr koppeln möchten.
 - *Die Anzeige der Kochzone blinkt.*

2. Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.
 - ▷ *In der Zeitanzeige wird „10“ angezeigt.*
 - ▷ *Neben der Leistungsanzeige blinkt der Punkt für die Zeitsteuerung.*
3. Wählen Sie mit „+“ und „-“ eine Garzeit.
 - ▷ *Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Kochzone aus und ein kurzer Signalton ertönt.*

Ändern der eingestellten Kochzeit

Die Garzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Tippen Sie auf ein der Auswahlstasten für die Kochzonen, um die gewünschte Kochzone auszuwählen, für die Sie die Zeitsteuerung ändern möchten.
 - ▷ *Neben der Leistungsanzeige der aktiven Kochzone blinkt der Punkt für die Zeitsteuerung.*
2. Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.
3. Ändern Sie innerhalb von 5 Sekunden mit „+“ und „-“ eine Garzeit.
 - ▷ *Wenn mehr als 5 Sekunden keine Tastenbetätigung erfolgt, läuft die Zeitsteuerung unverändert weiter.*

Prüfen der verbleibenden Garzeit

In der Zeitanzeige wird die Restzeit für die Kochzone angezeigt, die zum blinkenden Punkt gehört. Sind mehrere Garzeiten eingestellt, wird in der Anzeige die kürzeste eingestellte Zeit angezeigt.

1. Tippen Sie auf ein der Auswahlstasten für die Kochzonen, um die gewünschte Kochzone auszuwählen, für die Sie die Restzeit anzeigen möchten.
 - ▷ *Neben der Leistungsanzeige der aktiven Kochzone blinkt der Punkt für die Zeitsteuerung.*
 - ▷ *In der Zeitanzeige wird die verbleibende Garzeit angezeigt.*

Zeitsteuerung ausschalten

Gehen Sie zum Ausschalten der Zeitsteuerung vor Ablauf der eingestellten Zeit wie folgt vor:

1. Tippen Sie auf ein der Auswahlstasten für die Kochzonen, um die gewünschte Kochzone auszuwählen, für die Sie die Zeitsteuerung deaktivieren möchten.
2. Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.
3. Gleichzeitig „-“ und „+“ gedrückt halten, um die Zeitsteuerung zu deaktivieren.
 - ▷ *Neben der Leistungsanzeige erlischt der Punkt für die Zeitsteuerung.*

Leistungsbegrenzung



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

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

Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7000 W voreingestellt, kann aber geändert werden (siehe Tabelle).

Zeitsteuerungsdisplay	Einstellung der Leistungsbegrenzung
P1	2500 W
P2	3500 W
P3	4500 W
P4	5500 W
P5	7000 W

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie gleichzeitig die Plustaste (+) und die Kindersicherungstaste.
 - *Das Zeitsteuerungsdisplay zeigt 'P5' an.*
3. Wählen Sie mit der Plustaste (+) oder Minustaste (-) eine andere Einstellung.
4. Berühren Sie die Plustaste (+) und die Kindersicherungstaste erneut gleichzeitig, um die Einstellung zu bestätigen.
 - *Das Kochfeld schaltet sich 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.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber in der Anzeige wird weiter „u“ angezeigt.	Das verwendete Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser von weniger als 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Das ist normal.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).

FEHLERBEHEBUNG

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen lassen.
Auf dem Display wird Lo angezeigt.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Fehlercode E1/E2.	Versorgungsspannung oder -frequenz weicht von Nennwerten ab.	Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (bis auf den Displays „H“ ausgeblendet wird). Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.
Fehlercode E3/E4.	Innentemperatur des Kochfelds überschreitet zulässigen Wert.	Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (bis auf den Displays „H“ ausgeblendet wird). Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.
Fehlercode E5/E6.	Innentemperatur des Kochfelds überschreitet zulässigen Wert. Störung Lüftung links oder rechts. Abluftleitung blockiert, zum Beispiel durch Papier.	Vergewissern Sie sich, dass die Abluftleitung frei ist. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.
Fehlercode F3 - F8.	Zonentemperatursensor defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode F9 - FD.	Temperatursensor der internen Elektronik defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	KIF160ZT			
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld			
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4			
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche			
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	18,0 Zone Vorne Links	18,0 Zone Hinten Links	18,0 Zone Vorne Rechts	18,0 Zone Hinten Rechts
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	198,3	189,1	183,1	195,0
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	191,4			

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.

CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Description	5
Control panel	5

Safety

Temperature safety	6
Cooking-time limiter	6
Healthy cooking	6

Use

Induction noises	7
Pans	7
Power level setting	8
Pan detection	9
Indications in the display	9
Cooking settings	10

Operation

Start cooking	11
Boost function	11
Finish cooking	11
Connecting bridge induction cooking zones	12
Child lock	12
Pause cooking	12
Using the minute minder	13
Using the cooking timer	13

Power limiter

Power limiter	15
---------------	----

Maintenance

Cleaning	16
----------	----

Troubleshooting

General	17
Troubleshooting table	17

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014	19
---	----

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	20
-------------------------------------	----

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.

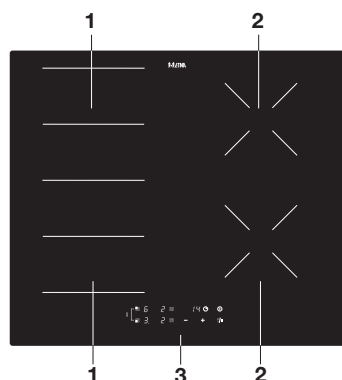
The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

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

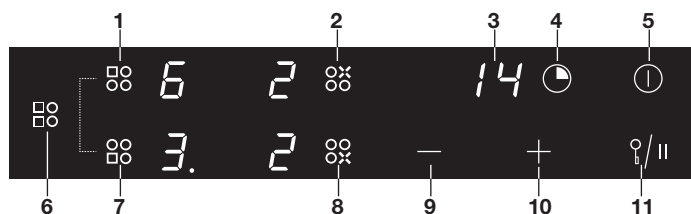
YOUR INDUCTION HOB

Description



1. Bridge induction cooking zone $\varnothing$ 18 cm / 1,5 kW - 2,0 kW (boost)
2. Cooking zone $\varnothing$ 18 cm / 1,5 kW - 2,0 kW (boost)
3. Control panel

Control panel



1. Cooking zone left back selection key with display
2. Cooking zone right back selection key with display
3. Timer display
4. Timer key
5. On/off key
6. Bridge induction cooking zones selection key
7. Cooking zone left front selection key with display
8. Cooking zone right front selection key with display
9. Minus '-' key
10. Plus '+' key
11. Pause key/Child lock key

SAFETY



Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

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

Cooking-time limiter



The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob. Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Cooking level	Maximum operating time
1-2-3	8 hours
4-5-6	4 hours
7-8-9	2 hours

Healthy cooking

Burning point of different types of oil

To ensure your food is fried as healthily as possible, it's recommended to choose the type of oil according to the frying temperature. Each oil has a different burning point at which toxic gasses are released. The below table shows the burning points for various types of oil.

Oil	Smoke point °C	Oil	Smoke point °C
Extra virgin olive oil	160 °C	Sunflower oil	227 °C
Butter / Coconut oil	177 °C	Corn oil / Peanut oil	232 °C
Canola oil	204 °C	Olive oil	242 °C
Virgin olive oil	216 °C	Rice oil	255 °C

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 cooking zone link 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.



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 induction cooking with:
 - a thick base (minimum 2.25 mm);
 - a flat base.



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:
 - ▷ 12 cm for zone ø 18 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 cooking zone will not work.
- The length of a fish-pan (oval pan), used on the Bridge zones, must be at least 25 cm.

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.

Power level setting

The cooking zones have 9 power levels. Beside it there is a boost power level. If you have switched on the hob the required cooking zone can be chosen within the next 10 seconds. Set the power level by touching the plus (+) or minus (-) keys (see: Operation).

Power distribution cooking zones

- Depending on how the power limitation is set, the maximum power that can be set depends on the amount of zones being used at the same time. When the maximum position is reached, an acoustic signal sounds. When a third or fourth zone is switched on, the power of the active cooking zones is reduced (the power is automatically distributed).
- The fewer zones that are used, the higher the power to be set per cooking zone.
- If the power limiter is set to a maximum of 7000W, both a left and a right cooking zone can be set to boost at the same time.

Power limitation (7 kW or 3.5 kW)	Maximum setting			
	Left front	Left rear	Right rear	Right front
7 kW (P5) 4 zones in use	9	b	9	b
	b	9	b	9
	b		b	9
3.5 kW (P2) 4 zones in use	5	7	5	7
	5		5	7
3.5 kW (P2) 3 zones in use	8	6	8	0
	0	6	8	6
	6		0	6
	6		8	0

Pan detection

If the hob does not detect a (ferrous) pan after the cooking power has been set, the pan detection symbol and the selected power setting will flash alternately in the display and the hob will remain cold. If a (ferrous) pan is not placed on the cooking zone within 1 minute, the cooking zone will automatically switch off (see also chapter 'Pans').

Indications in the display

Display	Status
-	The induction hob is switched on and has entered the state of standby mode. This indication appears next to the cooking zone key.
--	The induction hob is switched on and has entered the state of standby mode. This indication appears next to the timer key.
1 9	Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting.
b	Boost function active.
9.	Timerconnection indication. This indication appears when the timer is connected to a cooking zone.
u	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).
Lo	Child lock function selected.
-	Connection symbol: the bridge induction cooking zones are connected.

Display	Status
<i>H</i>	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.
<i> </i>	Pause function selected.
<i>E</i>	Fault codes; See 'Troubleshooting table'.
<i>F</i>	

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 / 'shrink' greens / heat oil and fat / wok.

Use setting 9 to:

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

Use setting 7 and 8 to:

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

Use setting 4-6 to:

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

Use setting 1-3 to:

simmer bouillon / stew meats / simmer vegetables / melt chocolate / poach / melt cheese.

Start cooking

Use of the touch keys

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

1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.
 - ▷ *The hob is switched on.*
 - ▷ *'-' or '--' appears in all displays.*
2. Touch within 60 seconds a cooking zone selection key.
 - ▷ *A short beep sounds and the corresponding display flashes.*
3. Touch the minus (-) or plus (+) key to select a cooking power level.
 - ▷ *The cooking zone starts at the set power level, visible in the display.*
 - ▷ *Touch the cooking zone selection key and use the plus (+) and minus (-) keys to change a setting for a cooking zone.*

Boost function

You can use the boost function to cook for max. five minutes at the highest power level. The boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected.

1. In level '9', touch the plus (+) key again to start the boost power level.
 - ▷ *When boost is selected the boost indicator b and the previous power alternately flash in the display. After five minutes on boost level the cooking zone switches back to the previous power setting.*
 - ▷ *Touch the minus (-) key to switch off the boost setting.*

Finish cooking

1. Set the cooking power level to zero (0) to switch off the cooking zone.
2. Switch off the induction hob by touching the On/Off key.
 - ▷ *After switching off, 'H' appears on the display of a cooking zone that is still hot.*



Touch the plus (+) and minus (-) key simultaneously to set the selected cooking zone to zero (0) level directly.

OPERATION

Connecting bridge induction cooking zones

The bridge induction cooking zones can be connected to each other. This creates one large zone that can be used for a large fish pan or one large cooking pan.

1. Switch on the hob.
2. Touch the bridge induction cooking zone selection key to connect the cooking zones.
 - ▷ *The connection symbol is shown on the rear display.*
 - ▷ *Zero (0) is shown on the front display.*
3. Touch the plus (+) or minus (-) key to set a power level (for both linked zones).
 - ▷ *The cooking zone starts at the set power level, visible in the display.*
 - ▷ *Touch the bridge induction cooking zone selection key again and use the minus (-) or plus (+) key to change the setting of the bridge induction cooking zones.*



Touch the selection key of the front left or rear left cooking zone to disconnect the bridge induction cooking zones.

Child lock

You can lock the keys to prevent unintended use (for example children accidentally switching on the cooking zones). Only the on/off key will be active.

1. The hob is in operating or stand-by mode.
2. Touch the child lock key until you hear an audio signal.
 - ▷ *The timer display show 'Lo'.*
 - ▷ *The child lock is activated.*
3. Touch the child lock key again until you hear an audio signal.
 - ▷ *The child lock is deactivated.*

Pause cooking

You can pause the cooking instead of switching the hob off. The hob will switch off after 10 min. if you don't exit the pause mode.

1. Touch the pause key while using the hob.
 - ▷ *All displays show the pause symbol.*
 - ▷ *Pause cooking is activated.*
2. Touch the pause key again.
 - ▷ *Pause cooking is deactivated.*

OPERATION

Using the minute minder



The minute minder is not connected to a cooking zone. The minute minder does not switch off a cooking zone.



Attention!

The minute minder can only be used if the hob is switched on and at least one cooking zone is in use. If no cooking zone is in use, the hob and the egg timer switch off after 60 seconds.

The hob is switched on and for at least one cooking zone a power level has been set.

1. Touch the timer key to switch on the minute minder.
 - The timer display shows '10'.
2. Set a time with the plus (+) and minus (-) keys.
 - *The time immediately begins to count down.*
 - *When the set time has elapsed, the timer alarm sounds during 30 seconds.*
3. Touch the timer key to switch off the alarm.



Touch and hold the plus (+) and minus (-) key to set the time in 10-minute increments.



Touch the plus (+) and minus (-) key simultaneously to set the minute minder to zero (00) immediately.

Using the cooking timer



The cooking timer is connected to a cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.

The hob is switched on and for at least one cooking zone a power level has been set.

1. Select the cooking zone to which you want to connect a cooking timer.
 - *The display for the cooking zone will start flashing.*
2. Touch the timer key to start the timer.
 - *The timer display shows '10'.*
 - *The timer indication light next to the cooking zone power level starts blinking.*
3. Set a cooking time with the plus (+) and minus (-) keys.
 - *After the set time has passed, the cooking zone will switch off and emits a short audio signal.*

Changing preset cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch a cooking zone selection key, to select the active cooking zone for which you want to change the timer.
 - ▷ *The blinking timer indication next to the cooking zone power level indicates the active cooking zone.*
2. Touch the timer key.
3. Touch within 5 seconds the plus (+) and minus (-) keys to change the time.
 - ▷ *If the time is not modified in 5 seconds since touching the keys, the original cooking time will remain unchanged.*

Checking remaining cooking time

The timer displays shows the remaining time from the cooking zone for which the point adjacent to the power level is flashing. When more than one cooking timers are set, the shortest time set will be visible in the display.

1. Touch a cooking zone selection key, to select the active cooking zone for which you want to check the remaining time.
 - ▷ *The blinking timer indication next to the cooking zone power level indicates the active cooking zone.*
 - ▷ *The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.*

Switching off the timer

If you want to switch off the timer prior the end of preset time:

1. Touch a cooking zone selection key, to select the zone of which you want to switch off the timer.
 - ▷ *The blinking timer indication next to the cooking zone power level indicates the active cooking zone.*
2. Touch the timer key.
3. Touch the minus (-) key and plus (+) key simultaneously to switch off the timer.
 - ▷ *The timer indication light next to the cooking zone power level goes off.*

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. The display of the cooking zone who is being reduced in its power is first flashing; the level is then automatically reduced to the highest available power.

The limiter is set at 7000W by the factory, but it is possible to change it (see table).

Timer display	Setting of the power limiter
P1	2500 W
P2	3500 W
P3	4500 W
P4	5500 W
P5	7000 W

1. Switch on the hob
2. Touch the plus (+) key and the child lock key simultaneously.
 - *The display shows 'P5'.*
3. Touch the plus (+) or minus (-) key to select another setting.
4. Again, touch the plus (+) key and the child lock key simultaneously to confirm the setting.
 - *The hob switches off.*

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 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 'www.etna.nl'.

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 'u'.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan.
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.
Symbol Lo appears in the displays.	Child lock function is activated.	Deactivate the child lock function.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
Error code E1/E2.	Supply voltage or frequency is different from the rated values.	Switch off the hob and let it cool down (H disappears from the displays). Switch on the hob. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
Error code E3/E4.	Internal temperature of the hob is too high.	Switch off the hob and let it cool down (H disappears from the displays). Switch on the hob. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
Error code E5/E6.	Internal temperature of the hob is too high. Error on fan left or right. Air exhaust blocked, for example by paper.	Check that the fan air exhaust is free. If the error does not disappear, call an authorised service agent.
Error code F3 - F8.	Temperature sensor of the zone defective.	Contact the service department.
Error code F9 - FD.	Temperature sensor of the internal electronics defective.	Contact the service department.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	KIF160ZT			
Type of hob	Induction hob			
Number of electric cooking zones and/or areas	4			
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	18.0 Zone LF	18.0 Zone LR	18.0 Zone RF	18.0 Zone RR
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	198.3	189.1	183.1	195.0
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	191.4			

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

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

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

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete
typenummer bij de 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.

When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de
garantiekaart.

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.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation
on the guarantee card.

www.etna.nl
www.etna.be



865383

865383 / VER 2 / 23-09-2021

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

 **ETNA**[®]
KEUKENAPPARATUUR