GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTIONS FOR USE
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG

INDUCTIEKOOKPLAAT
INDUCTION HOB
TABLE DE CUISSON À INDUCTION
INDUKTIONSKOCHFELD

KI1160ZT

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

ETNA® KEUKENAPPARATUUR

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

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used - Pictogrammes utilisés
Benutzte Piktogramme

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

Tip - Conseil - Tipp

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding 4
Beschrijving 5
Bedieningspaneel 6

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging 7
Kookduurbegrenzer 7
Gezond koken 7

Gebruik

Inductiegeluiden 8
Pannen 8
Vermogen instellen 9
Pandetectie 9
Meldingen op het display 10
Functietabel 10
Kookinstellingen 11
Kooktips 11

Bediening

Bereiding starten 12
Klaar met koken 13
Timerbediening 13
Vergrendelingsstand 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.

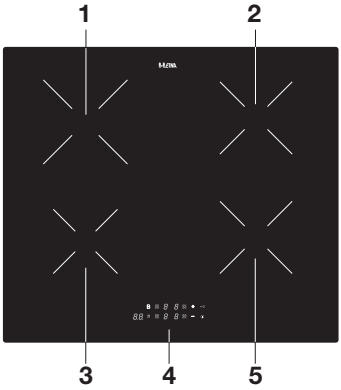
Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing ook als naslagwerk voor servicemonteurs. **Plak daarom het identificatiekaartje van het apparaat in het daarvoor bestemde kader, achter in de gebruiksaanwijzing.** Het identificatiekaartje van het apparaat bevat alle informatie die de servicemonteur nodig heeft om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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

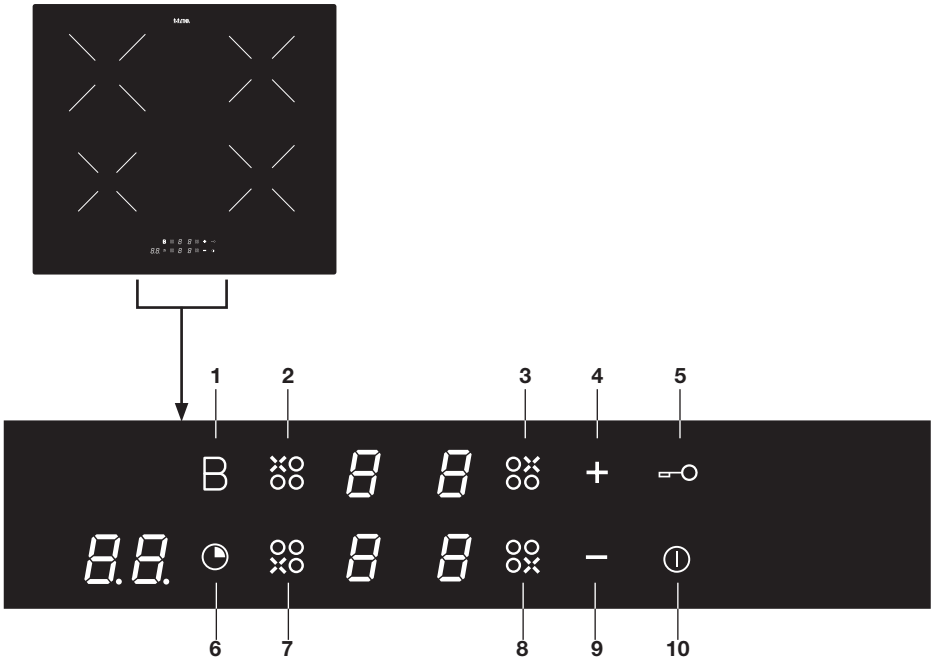
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Beschrijving



1. Kookzone ø 21 cm / 2,3 kW - 2,6 kW (boost)
2. Kookzone ø 18 cm / 1,8 kW - 2,0 kW (boost)
3. Kookzone ø 16 cm / 1,3 kW - 1,5 kW (boost)
4. Bedieningspaneel
5. Kookzone ø 18 cm / 1,8 kW - 2,0 kW (boost)

Bedieningspaneel



1. Boosttoets
2. Selectietoets kookzone linksachter
3. Selectietoets kookzone rechtsachter
4. Plustoets ‘+’
5. Vergrendelingstoets
6. kookwekkertoets
7. Selectietoets kookzone linksvoor
8. Selectietoets kookzone rechtsvoor
9. Mintoets ‘-’
10. Aan-/uittoets

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

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

Pannen

- Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.
- Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken. Deze moeten beschikken over:
  - een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
  - een vlakke bodem.
- De meest geschikte pannen zijn voorzien van het keurmerk ‘Class Induction’.

CAUTION

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

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

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

Vermogen instellen

De kookzones hebben negen vermogensstanden. Daarnaast is er nog een boost-niveau (B). Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld, kunt u binnen 60 seconden de gewenste kookzone kiezen. Stel de vermogensstand in door de plustoets (+) of mintoets (-) aan te raken (zie: Inductiekookplaat bedienen).

Vermogenverdeling kookzones
- De kookzones aan de rechterkant beïnvloeden elkaar. Ook de kookzones aan de linkerkant beïnvloeden elkaar.
  Het vermogen wordt automatisch verdeeld wanneer deze kookzones tegelijkertijd worden gebruikt. Tot en met instelling 9 heeft dit geen gevolgen. Als u echter de Boost-instelling voor een van de kookzones selecteert, schakelt de andere kookzone automatisch terug naar een lagere instelling.
- Als een van de kookzones is ingesteld op ‘boost’ en u wilt de andere zone op ‘boost’ zetten, zal de kookzone die als eerste op ‘boost’ is gezet, automatisch naar een lagere instelling terugschakelen.
- De kookzones links en rechts beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones instellen op ‘Boost’.

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 blijft de kookplaat koud. Indien er niet binnen 1 minuut een (ijzerhoudende) pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld (zie ook het hoofdstuk 'Pannen').

Meldingen op het display

Op display	Status
1 9	Vermogen van kookzone: 1 = lage instelling, 9 = hoge instelling
P	Boost-functie actief
9.	Indicatie timerkoppeling
U	Geen (geschikte) pan op kookzone (pandetectiesymbool)
Lo	Toetsvergrendeling geselecteerd
H	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. **Gevaar! Risico op brandwonden.**
E	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel

Functietabel

Functie	Te gebruiken toets(en)	Beschrijving
Boost	B	U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste vermogensstand te koken. De boostfunctie kan alleen worden geactiveerd als deze voor de geselecteerde kookzone kan worden gebruikt. Als de boostfunctie actief is, knippert er een **P**, afgewisseld door de vermogensstand, op het bijbehorende display.
Timer	◔	U kunt de timer afzonderlijk instellen voor elke actieve kookzone. U kunt kooktijden tot 99 minuten programmeren. De timer stopt zodra u de pan verwijdert en wordt hervat wanneer u de pan weer terugzet. Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Het timeralarm stopt automatisch na twee minuten of wanneer een willekeurige toets wordt aangeraakt. De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
Slot	=O	**Vergrendelstand**; door de vergrendelstand te activeren, verhindert u dat het apparaat en de kookplaten worden ingeschakeld, zodat wordt voorkomen dat kinderen het toestel gebruiken en mogelijk gewond raken.

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.

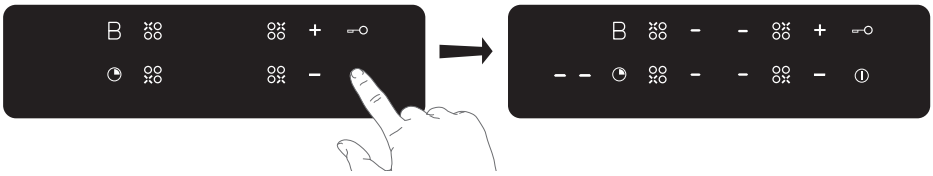
Kooktips

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

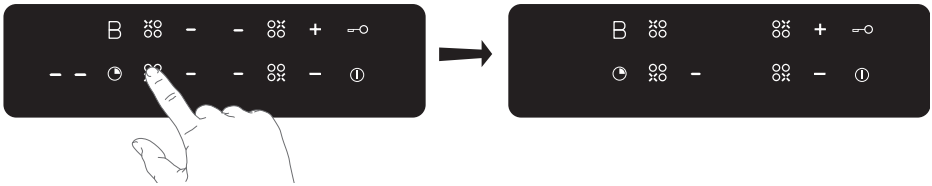
Bereiding starten

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.

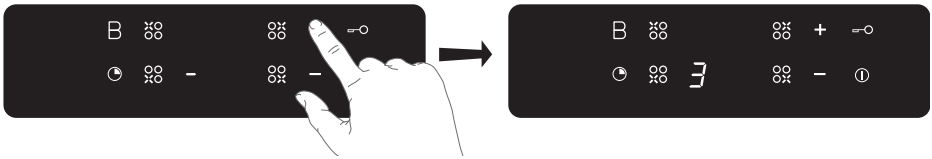
1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *De kookplaat wordt ingeschakeld.*
   - ▹ *'-' of '--' verschijnt in alle displays.*



2. Raak binnen zestig seconden een selectietoets van een kookzone aan.
   - ▹ *Er klinkt een kort geluidssignaal en bijhorend display ernaast gaat knipperen.*

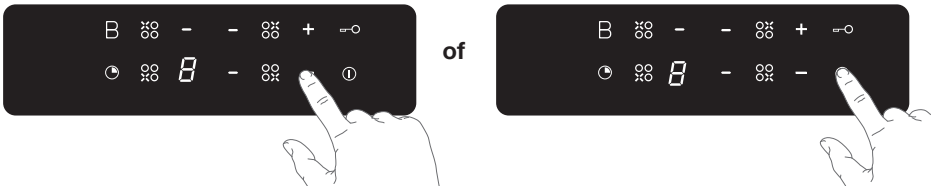


3. Raak de mintoets (-) of plustoets (+) aan om een vermogensstand te selecteren. Raak indien gewenst de boosttoets 'B' aan om de booststand te starten.
   - ▹ *De kookzone start op de ingestelde vermogensstand, zichtbaar in de display.*
   - ▹ *Wanneer boost wordt geselecteerd, knipperen de boostindicator P en de vorige vermogensstand om en om op de display. Na vijf minuten op de booststand schakelt de kookzone terug naar de eerdere vermogensinstelling.*
   - ▹ *Raak de boost toets opnieuw aan om de boostinstelling uit te schakelen.*
   - ▹ *Raak de selectietoets aan en wijzig met de* mintoets (-) of plustoets (+) *een instelling van een kookzone.*



Klaar met koken

- Zet de vermogensstand op nul (0) om de kookzone uit te schakelen.
- Schakel de kookplaat uit door de Aan/Uit-toets aan te raken.
  - ▹ *Na het uitschakelen verschijnt 'H' of een '-' op de display.*

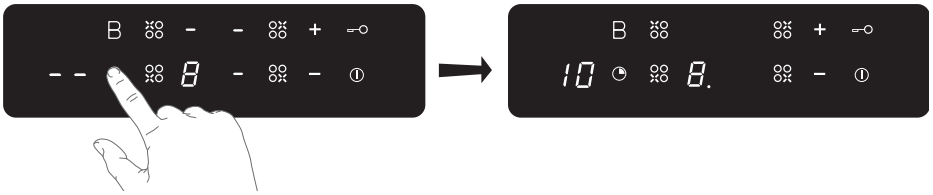


Timerbediening

- U kunt voor elke actieve kookzone een kookwekker instellen.
- De kookplaat heeft ook een wekker alarm. Zowel de kookwekker als het alarm kunnen voor maximaal 99 minuten worden ingesteld.
- Het alarm werkt op dezelfde manier als de kookwekker maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Als het alarm is ingesteld, blijft dit verder aftellen nadat de kookplaat is uitgeschakeld.
- Het wekker alarm kan alleen worden uitgeschakeld als de kookplaat ingeschakeld is.

De kookwekker gebruiken

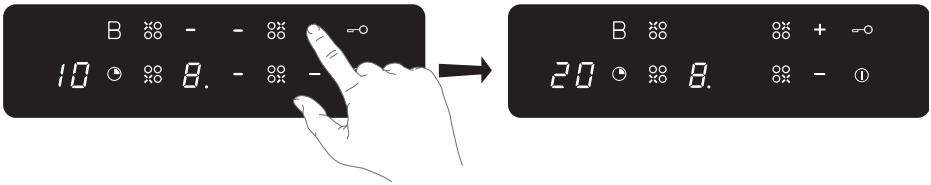
1. Selecteer de kookzone waaraan u een kookwekker wilt koppelen.
   - ▹ *De display van de kookzone gaat knipperen.*
2. Raak de timertoets aan om de timer te starten.
   - ▹ *Het timerdisplay geeft '10' weer.*
   - ▹ *Het timerindicatielampje naast het vermogensniveau van de kookzone gaat knipperen.*



3. Selecteer een kookduur met de plustoets (+) en mintoets (-).
   - ▹ *Nadat de ingestelde tijd is verstreken en het timeralarm klinkt, schakelt de kookzone uit.*
   - ▹ *Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.*

De wekker alarm gebruiken

1. Raak de timertoets aan om de timer te starten.
   - ▹ *Het timerdisplay geeft '10' weer.*
2. Stel de alarm tijd in met de plustoets (+) en mintoets (-).
   - ▹ *Nadat de ingestelde tijd is verstreken klinkt het wekker alarm.*
   - ▹ *Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.*



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 stip naast het vermogensniveau van de kookzone geeft aan welke kookzone actief is*.
2. 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.
   - ▹ De knipperende stip 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:

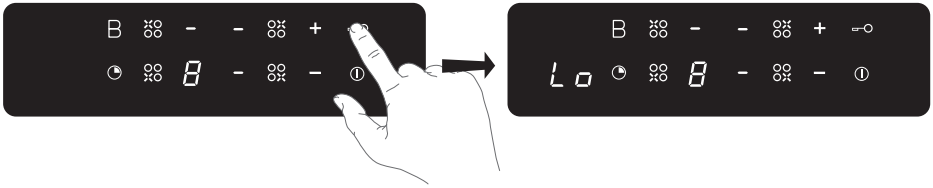
1. Raak de timertoetsen zo vaak als nodig is aan om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
2. Raak tegelijkertijd de mintoets (-) en plustoets (+) aan om de timer uit te schakelen.
   - ▹ *Het timerindicatielampje naast het vermogensniveau van de kookzone gaat uit.*

Vergrendelingsstand

De vergrendelingsstand kan alleen in de gebruiksmodus worden gebruikt.

De vergrendelingsstand activeren

1. De kookplaat staat in de gebruiksmodus.
2. Raak de vergrendelingstoets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *Het timerdisplay toont 'Lo'.*
   - ▹ *De vergrendelingsstand is geactiveerd.*
   - ▹ *Alle toetsen zijn vergrendeld, behalve de aan-/uittoets.*



De vergrendelingsstand deactiveren

1. Raak de vergrendelingstoets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *De vergrendelingsstand is gedeactiveerd.*

De vergrendelingsstand wordt automatisch uitgeschakeld als de kookplaat in stand-by modus gaat.

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.

Algemeen

Wanneer u een barst in de glasplaat ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit, haalt u de stekker uit het stopcontact of zet u de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Zet bij een permanente aansluiting de schakelaar in de leiding van de stroomvoorziening op nul. Neem contact op met de serviceafdeling.

Probleemoplossingstabel

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

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 apparaat wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het apparaat 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.
De kookplaat stopt plotseling met werken. De displays tonen ‘--’ of ‘H’.	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt een voorwerp op.	Reinig het bedieningspaneel. Verwijder voorwerpen, vocht of vuil.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Schakel het alarm uit door de toets ‘+’ van de timer aan te raken.
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 (als er geen stekker is).

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Laat de elektrische aansluiting controleren.
In de timerdisplay wordt symbool ‘Lo’ weergegeven.	Toetsvergrendelingsfunctie is actief.	Deactiveer de vergrendelingsfunctie: Schakel de kookplaat in. Houd de vergrendelingstoets ingedrukt.
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	Temperatuur van kookzone te hoog.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in.
Foutcode E4/E5.	Interne temperatuur sensor(s) defect.	Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode E6.	Interne temperatuur van de kookplaat is te hoog. Fout bij ventilator links of rechts. Luchtuitlaat geblokkeerd.	Controleer of de luchtuitlaat van de ventilator vrij is. Als de foutcode niet verdwijnt, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode E7/E8.	De voedingsspanning wijkt af. controleer de aansluiting.	Controleer de elektrisch aansluiting.
Foutcode U1.	Communicatiefout tussen bediening en generator.	Reset het toestel door de elektrische aansluiting kortstondig te verbreken; helpt dit niet neem dan contact op met de service afdeling.
Overige foutcodes.	Defecte generator.	Neem contact op met de serviceafdeling.

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	**KI1160ZT**			
Type kookplaat	Inductiekookplaat			
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4			
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones			
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	16,0 links voor	21,0 links achter	18,0 rechts achter	18,0 rechts voor
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	196,3	182	187,6	186,3
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	188,1			

Tips voor energiezuinig koken met kookplaten

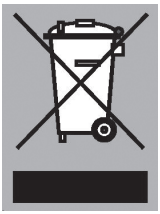
- Gebruik altijd een pan van de juiste grootte voor de hoeveelheid voedsel die u bereidt.
- Giet zoveel water in de pan dat groenten net zijn bedekt.
- Kies voor de pan een zone van de juiste grootte.
- Zet altijd deksels op pannen om de warmte binnen te houden.
- Zet de kookzone lager of uit zodra de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

Verpakking en apparaat afdanken

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

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:
- karton;
- polyetheenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

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



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

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

Verklaring van conformiteit

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

CONTENTS

Your induction hob

Introduction 4
Description 5
Control panel 6

Safety

Temperature safety 7
Cooking-time limiter 7
Healthy cooking 7

Use

Induction noises 8
Pans 8
Power level setting 9
Pan detection 9
Indications in the display 10
Hob functions table 10
Cooking settings 11
Cooking Tips 11

Operation

Start cooking 12
Finish cooking 13
Timer control 13
Lock mode 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

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 thorougly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

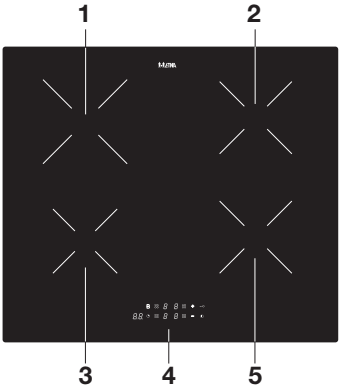
The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond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

The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

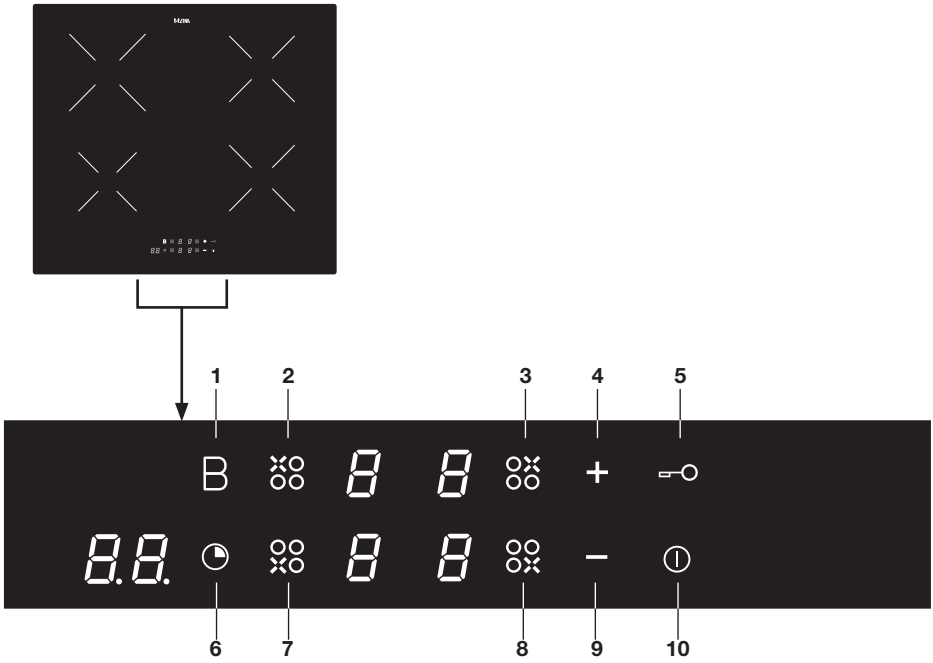
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

Description



1. Cooking zone ø 21 cm / 2.3 kW - 2.6 kW (boost)
2. Cooking zone ø 18 cm / 1.8 kW - 2.0 kW (boost)
3. Cooking zone ø 16 cm / 1.3 kW - 1.5 kW (boost)
4. Control panel
5. Cooking zone ø 18 cm / 1.8 kW - 2.0 kW (boost)

Control panel



1. Boost key
2. Cooking zone left back selection key
3. Cooking zone right back selection key
4. Plus ‘+’ key
5. Lock key
6. Timer key
7. Cooking zone left front selection key
8. Cooking zone right front selection key
9. Minus ‘-’ key
10. On/off key

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

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

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

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

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

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

Minimum pan diameter
- The diameter of the bottom of the pan must be at least 14 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.

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 level ‘boost’ (B). If you have switched on the hob the required cooking zone can be chosen within the next 60 seconds.
Set the power level by touching the plus (+) or minus (-) keys (see: Operating the induction hob).

Power distribution cooking zones
- The cooking zones on the right influence each other. Also the cooking zones on the left influence each other.
  The power is automatically distributed when these cooking zones are used at the same time. This does not have any consequences up to setting 9. Selecting the Boost setting for one of the cooking zones, however, automatically switches the other cooking zone to a lower setting.
- If one of the cooking zones is set to boost and you want to set the other zone to Boost, the cooking zone that is set to boost will automatically be switched to a lower setting.
- The right and left cooking zones do not influence each other. You can set both cooking zones to Boost.

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

In display	Status
1 9	Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting
P	Boost function active
9.	Timer link indication
u	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol)
Lo	Key lock function selected
H	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. **Danger! Risk of burns.**
E	Fault code; See 'Troubleshooting table'

Hob functions table

Function	Key(s) to use	Description
Boost		You can use the boost function to cook for max. 5 minutes at the highest power level. The boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the boost function is active, an **P** is flashing alternately with the power level on the corresponding display.
Timer		The timer can be set separately for each active cooking zone. Cooking times of up to 99 minutes can be programmed. The timer stops as soon as the pan is removed and resumes when the pan is put back. The timer alarm beeps after the set time has passed. The timer alarm stops automatically after 2 minutes or by touching any key. The cooking zone automatically switches off when the set time has elapsed.
Lock		**As a key lock function during use.** To lock the keys during operation. It will not be possible to make any adjustments by touching the keys. Only the On/off key will be active to be able to stop operation of the hob.

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.

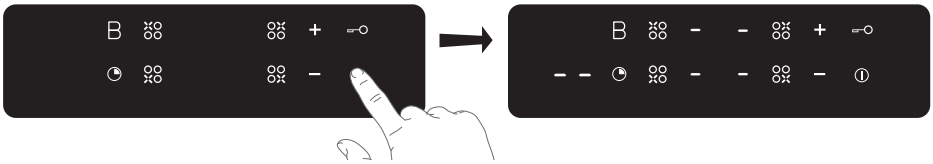
Cooking Tips

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

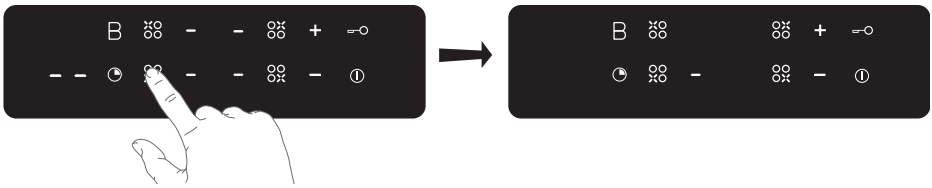
Start cooking

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.

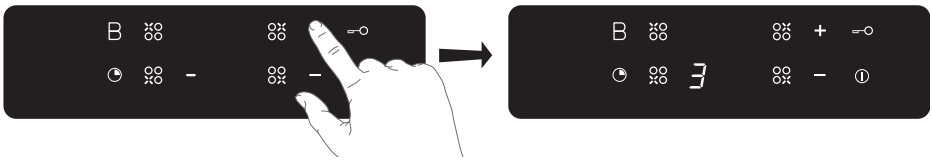
1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.
   - ▹ *The hob is switched on.*
   - ▹ *'-' or '--' appears in all displays.*



2. Touch within 60 seconds a cooking zone selection key.
   - ▹ *A short beep sounds and the corresponding display flashes.*

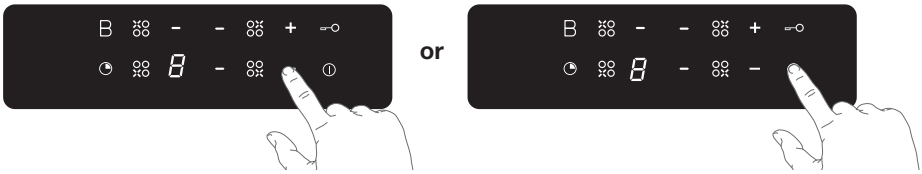


3. Touch the minus (-) or plus (+) key to select a cooking power level. Touch if desired the boost key 'B' to start the boost power level.
   - ▹ *The cooking zone starts at the set power level, visible in the display.*
   - ▹ *When boost is selected the boost indicator P and the previous power alternately flash in the display. After 5 minutes on boost level the cooking zone switches back to the previous power setting.*
   - ▹ *Touch boost again to switch off the boost setting.*
   - ▹ *Touch the selection button and use the plus (+) and minus (-) buttons to change a setting for a cooking zone.*



Finish cooking

- Set the cooking power level to zero (0) to turn Off the cooking zone.
- Turn the induction hob Off by touching the On/Off key.
  - ▹ *After switching off, 'H' or a '-' appears on the display.*

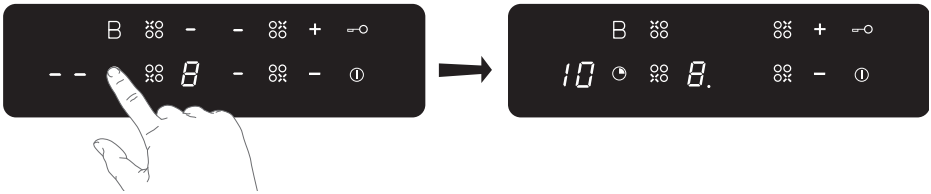


Timer control

- A cooking-timer can be set for each active cooking zone.
- The hob also has an alarm. Both the cooking-timer as well as the alarm can be set for a maximum of 99 minutes.
- The alarm works in the same way as the cooking-timer, but is not linked to a cooking zone. If the alarm has been set, it will continue counting down after the hob has been switched off.
- The alarm can only be switched off when the hob is switched on.

Using the timer

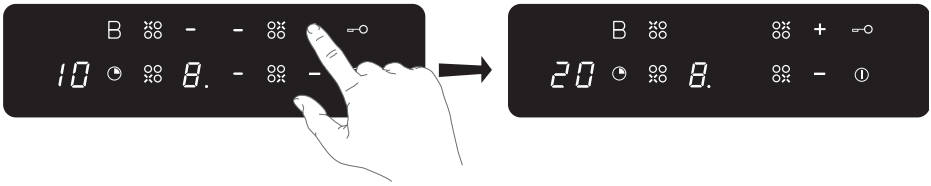
1. Select the cooking zone to which you want to link a cooking timer.
   - ▹ *The display for the cooking zone will start flashing.*
2. Touch the timer key to start the timer.
   - ▹ *The timer display shows '10'.*
   - ▹ *The timer indication light next to the cooking zone power level blink.*



3. Set a cooking time with the plus (+) and minus (-) keys.
   - ▹ *The cooking zone will switch off after the set time has passed and the timer alarm beeps.*
   - ▹

Using the kitchen alarm

1. Touch the timer key to start the timer.
   - ▹ *The timer display shows '10'.*
2. Set the alarm time with the plus (+) and minus (-) keys.
   - ▹ *When the set time has elapsed, the timer alarm sounds.*
   - ▹ *Touch the timer key to stop the alarm.*



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.
   - ▹ *A flashing point next to the cooking zone power lever indicates the active cooking zone*.
2. Touch within 5 seconds the plus (+) and minus (-) keys to change the time.
   - ▹ *If time is not modified in 5 seconds since touching the keys, the timer is keeping the countdown before the adjusting operation.*

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 flashing point next to the cooking zone power lever indicates the active cooking zone.
   - ▹ *The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.*

Turning the timer Off

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

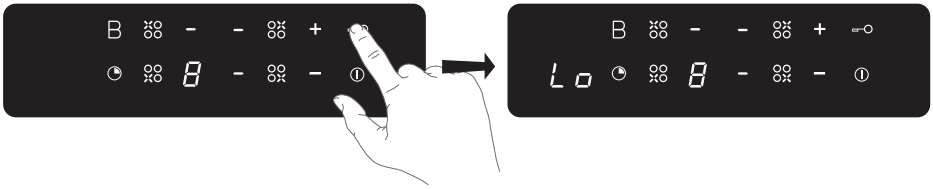
1. Touch the timer keys as many times as necessary, to select the zone of which you want to disable the timer.
2. Touch the minus (-) key and plus (+) key simultaneously to switch Off the timer.
   - ▹ *The timer indication light next to the cooking zone power lever goes out.*

Lock mode

The lock mode can only be used in operating mode.

Activate the lock mode

1. The hob is in operating mode.
2. Touch the lock key until you hear a audio signal.
   - ▹ *The timer display show 'Lo'.*
   - ▹ *The lock mode is activated.*
   - ▹ *All the touch keys are locked, except the on/off key.*



Deactivate the lock mode

1. Touch and hold the lock key until you hear a audio signal.
   - ▹ *The lock mode is deactivated.*

The lock mode is automatically deactivated when the hob goes into standby mode.

Cleaning

Tip! set the child protection 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.

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.
The hob suddenly stops working. The displays show '--' or 'H'.	The control panel is dirty or there is an object on it.	Clean the control panel. Remove objects, moisture or dirt.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the bleep by touching the + key of the timer.
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.

Symptom	Possible cause	Solution
Symbol **Lo** appears in the timer display.	Key lock function is activated.	Deactivate the lock function: Switch on the hob. Touch and hold the lock key.
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.	Cooking zone temperature too high.	Switch off the hob and allow it to cool ('H' disappears from the displays). Switch on the hob.
Error code E4/E5.	Internal temperature sensor(s) defective.	If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
Error code 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 E7/E8.	The power supply voltage is incorrect. Check the connection.	Check the electrical connection.
Error code U1.	Communication fault between controls and generator.	Reset the appliance by briefly interrupting the electrical connection. If this does not help, contact the service department.
Other error codes.	Defective generator.	Contact the service department.

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	**KI1160ZT**			
Type of hob	Induction hob			
Number of electric cooking zones and/or areas	4			
Heating technology	Induction cooking zones			
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	16.0 left front	18.0 left rear	16.0 right rear	18.0 right front
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	196.3	182	187.6	186.3
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	188.1			

Tips for energy-efficient cooking with hobs

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

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:
- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson à induction

Introduction 4
Description 5
Panneau de commande 6

Sécurité

Sécurité antisurchauffe 7
Limiteur de temps de cuisson 7
Cuisson saine 7

Utilisation

Bruits de l'induction 8
Casseroles 8
Réglage de la puissance 9
Détection de casserole 9
Indications dans l'affichage 10
Tableau des fonctions de la plaque 10
Réglages de cuisson 11
Conseils de cuisson 11

Fonctionnement

Lancer la cuisson 12
Finir la cuisson 13
Commande du minuteur 13
Mode de verrouillage 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

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 pour l'installation sont fournies séparément.

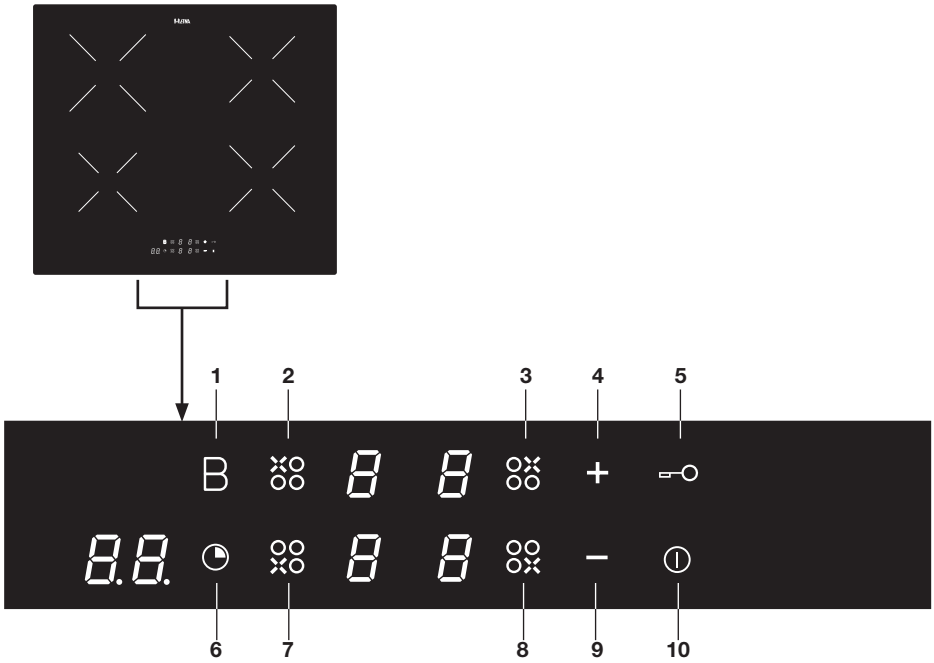
Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

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

Description

1. Zone de cuisson ø 21 cm / 2,3 kW - 2,6 kW (Boost)
2. Zone de cuisson ø 18 cm / 1,8 kW - 2,0 kW (Boost)
3. Zone de cuisson ø 16 cm / 1,3 kW - 1,5 kW (Boost)
4. Panneau de commande
5. Zone de cuisson ø 18 cm / 1,8 kW - 2,0 kW (Boost)

Panneau de commande



1. Touche de sélection Boost
2. Touche de sélection, zone de cuisson arrière gauche
3. Touche de sélection, zone de cuisson arrière droite
4. Touche « + »
5. Touche Verrouillage des touches
6. Touche Marche/Arrêt
7. Touche de sélection, zone de cuisson avant gauche
8. Touche de sélection, zone de cuisson avant droite
9. Touche « - »
10. Touche Minuteur

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

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

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

Convient	Ne convient pas
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casseroles en émail résistant	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillée	Cuivre/aluminium
	Plastique

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

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

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

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

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 9 niveaux de puissance. La plaque de cuisson dispose également d'une fonction « Boost » (B). Une fois que vous avez allumé la plaque de cuisson, la zone de cuisson requise peut être sélectionnée dans les 60 secondes suivantes.
Réglez la puissance au moyen des touches plus (+) et moins (-) (voir : Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction).

Répartition de la puissance des zones de cuisson
- Les zones de cuisson situées à droite s'influencent mutuellement. Les zones de cuisson situées à gauche interagissent de même.
  La puissance est automatiquement distribuée lorsque ces zones de cuisson sont utilisées simultanément. C'est sans conséquence jusqu'à la puissance 9. Toutefois, la sélection de la fonction Boost pour l'une des zones de cuisson entraîne automatiquement le basculement de l'autre zone de cuisson sur un réglage inférieur.
- Si l'une des zones de cuisson est réglée sur Boost et que vous souhaitez sélectionner cette fonction pour l'autre zone de cuisson, la zone de cuisson réglée sur Boost basculera automatiquement sur un réglage inférieur.
- Les zones de cuisson droites et gauches n'ont aucune interaction. Vous pouvez sélectionner la fonction Boost de chaque côté.

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 dans l'afficheur 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 de 1 minute (voir également le Chapitre « Casseroles »).

Indications dans l'affichage

Affi-chage	État
1 9	Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé
P	Fonction Boost activée
9.	Indication de couplage avec le minuteur
u	Pas de récipient (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient)
Lo	Fonction de verrouillage des touches activée
H	Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche. **Danger ! Risque de brûlures.**
E	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »

Tableau des fonctions de la plaque

Fonction	Touche(s) à utiliser	Description
Boost	B	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. Si la fonction Boost est active, un **P** clignote en alternance avec le niveau de puissance sur l'écran correspondant.
Minu-teur	◔	Le minuteur peut être réglé séparément pour chaque zone de cuisson active. Il permet de programmer des temps de cuisson jusqu'à 99 minutes. Le minuteur s'arrête dès que la casserole n'est plus sur la plaque, et reprend le décompte lorsqu'elle est de nouveau posée sur la zone de cuisson. L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé. L'alarme du minuteur s'arrête automatiquement après 2 minutes ou en appuyant sur n'importe quelle touche. La zone de cuisson s'arrête alors automatiquement.
Verrouil-lage des touches	=○	**Fonction de verrouillage des touches pendant l'utilisation.** Permet de verrouiller les touches pendant le fonctionnement. Il n'est pas possible d'effectuer de réglages en appuyant sur les touches. Seule la touche Marche/arrêt sera active pour pouvoir arrêter le fonctionnement de la plaque de cuisson.

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.

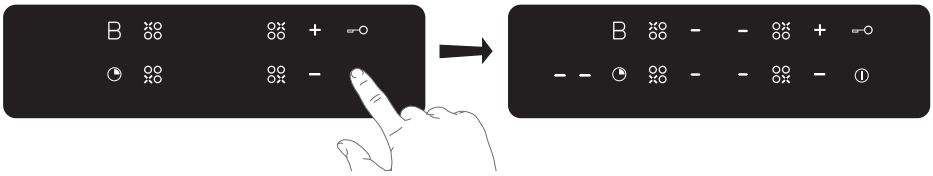
Conseils de cuisson

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

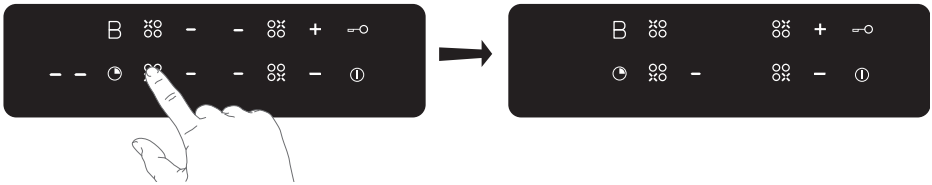
Lancer la cuisson

Utilisation des touches tactiles
Placez le bout du doigt à plat sur une touche pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'exercer une quelconque pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être actionnées par un quelconque objet.
Chaque activation d'une touche est suivie d'un signal sonore.

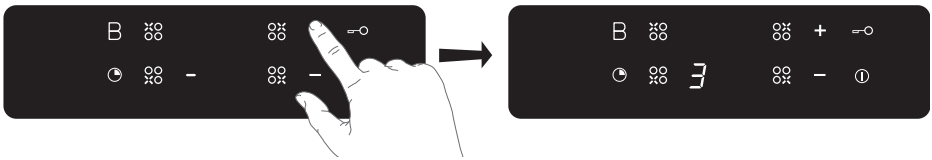
1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - ▹ *La plaque de cuisson est en marche.*
   - ▹ *'-' ou '--' apparaît sur tous les affichages.*



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.*

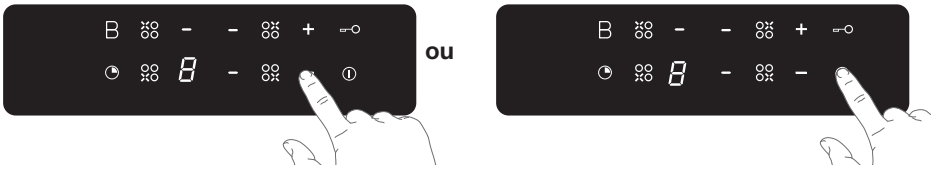


3. Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) pour sélectionner une puissance de cuisson. Touchez si vous le souhaitez la touche Boost pour démarrer le niveau de puissance Boost.
   - ▹ *La zone de cuisson démarre à la puissance sélectionnée qui est visible dans l'affichage.*
   - ▹ *Lorsque la fonction boost est sélectionnée, l'indicateur de boost P 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 à nouveau sur Boost P pour désactiver la fonction Boost.*
   - ▹ *Appuyez sur la touche de sélection et utilisez la touche moins (-) ou la touche plus (+) pour modifier un réglage de zone de cuisson.*



Finir la cuisson

- Réglez la puissance de cuisson sur zéro (0) pour éteindre la zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre la plaque à induction.
  - ▹ *Après la mise hors tension, « H » ou « - » apparaît sur l'affichage.*

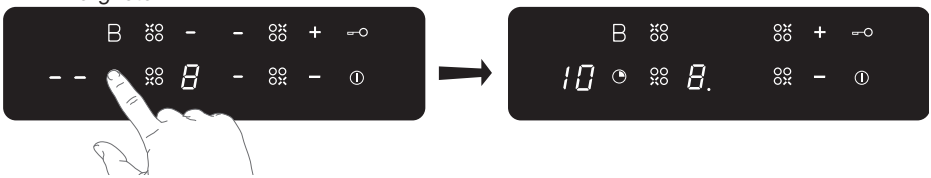


Commande du minuteur

- Un minuteur de cuisson peut être réglé pour chaque zone de cuisson active.
- La plaque de cuisson est également équipée d'une alarme. Le minuteur de cuisson ainsi que l'alarme peuvent être réglés pour une durée maximale de 99 minutes.
- L'alarme fonctionne de la même façon que le minuteur de cuisson, mais n'est pas reliée à une zone de cuisson. Une fois que l'alarme est réglée, le décompte continue même après l'arrêt de la plaque de cuisson.
- L'alarme ne peut être arrêtée que lorsque la plaque de cuisson est en marche.

Utilisation le minuteur

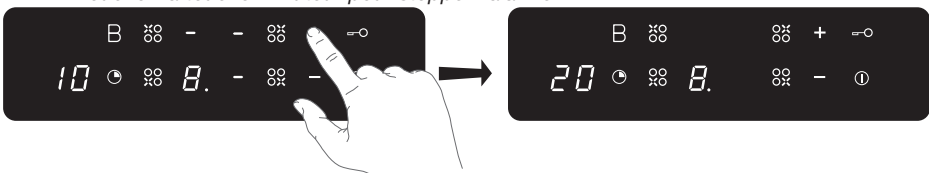
1. Sélectionnez la zone de cuisson à laquelle vous souhaitez associer un minuteur de cuisson.
   - ▹ *L'affichage de la zone de cuisson clignote*
2. Appuyez sur la touche Minuteur pour démarrer le minuteur.
   - ▹ *Le minuteur indique « 10 ».*
   - ▹ *Le voyant du minuteur situé à côté du niveau de puissance de la zone de cuisson clignote.*



3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches plus (+) et moins (-).
   - ▹ *La zone de cuisson s'éteint une fois que le temps de cuisson défini est écoulé et l'alarme du minuteur sonne.*
   - ▹ *Touchez la touche Minuteur pour stopper l'alarme.*

Utilisation le alarme

1. Appuyez sur la touche Minuteur pour démarrer le minuteur.
   - ▹ *Le minuteur indique « 10 ».*
2. Réglez le temps de l'alarme avec les boutons plus (+) et moins (-).
   - ▹ *Une fois le temps défini écoulé, l'alarme retentit.*
   - ▹ *Touchez la touche Minuteur pour stopper l'alarme.*



Modification du temps de cuisson prédéfini

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

1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson active pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur (consultez le tableau).
2. Touchez dans les 10 secondes les touches plus (+) et moins (-) pour modifier l'heure. *Si le temps de cuisson n'est pas modifié dans les 10 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'écran.

1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson active pour laquelle vous souhaitez modifier le temps restant.
   - ▹ *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 :

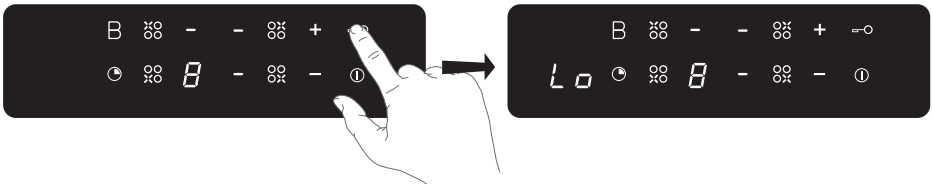
1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez désactiver le minuteur.
2. Appuyez sur la touche moins (-) jusqu'à la valeur « 0 ». *Le voyant affecté à la zone de cuisson s'éteint.*

Mode de verrouillage

Le mode de verrouillage ne peut être utilisé qu'en mode de fonctionnement.

Activation du mode de verrouillage

1. La plaque de cuisson est en mode de fonctionnement.
2. Appuyez sur la touche de verrouillage des touches jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - ▹ *Le minuteur affiche « Lo ».*
   - ▹ *Le mode de verrouillage des touches est activé.*
   - ▹ *Toutes les touches sont verrouillées sauf la touche marche/arrêt.*



Désactivation du mode de verrouillage

1. Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - ▹ *Le mode de verrouillage des touches est désactivé.*

Le mode verrouillage est automatiquement désactivé lorsque la table de cuisson passe en mode veille.

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), éteignez immédiatement la plaque de cuisson et débranchez-la ou éteignez le(s) interrupteur(s) à fusible (automatique) au niveau du compteur électrique. Si l'appareil est raccordé de façon permanente, positionnez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro. Prenez contact avec le service après-vente.

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points suivants ou consultez le site « **www.etna.nl** » pour plus d'informations.

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'afficheur indique « u ».	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée.
La plaque de cuisson cesse immédiatement de fonctionner. Les écrans affichent « - » ou « H ».	Le panneau de commande est sale ou recouvert par un objet.	Nettoyez le panneau de commande. Retirez les objets, l'humidité ou la saleté.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur la touche « + » du minuteur pour arrêter le bip.

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 l'alimentation électrique.
Le symbole **Lo** s'affiche sur le minuteur.	La fonction Sécurité enfant (verrouillage des touches) est activée.	Désactivez la fonction de verrouillage : Allumez la plaque de cuisson. Appuyez et maintenez enfoncée la touche de verrouillage.
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.	Température de la zone de cuisson trop élevée.	Éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît des affichages). Allumez la plaque de cuisson.
Code d'erreur E4/E5.	Capteur(s) de température interne(s) défectueux.	Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien SAV agréé.
Code d'erreur 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 E7/E8.	La tension d'alimentation est anormale. Vérifier le branchement.	Vérifiez le branchement électrique.
Code d'erreur U1.	Erreur de communication entre la commande et le générateur.	Réinitialisez l'appareil en débranchant brièvement le branchement électrique ; si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.
Autres codes de panne.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	**KI1160ZT**			
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction			
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4			
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction			
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	16,0 avant gauche	18,0 arrière gauche	16,0 arrière droit	18,0 avant droit
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{cuisson\ électrique}$) en Wh/kg	196,3	182	187,6	186,3
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ($_{plaque\ de\ cuisson\ électrique}$ CE) en Wh/kg	188,1			

Conseils pour une utilisation non énergivore des plaques de cuisson

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

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

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

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est peut contenir les matériaux suivants :
- carton,
- film polyéthylène (PE),
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

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

À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Ce symbole signifie qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite les éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives pouvant résulter d'une mise au rebut inappropriée, et permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

Déclaration de conformité

CE Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et régulations européennes applicables et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einführung 4
Beschreibung 5
Bedienleiste 6

Sicherheit

Überhitzungsschutz 7
Kochzeitbegrenzung 7
Gesund kochen 7

Verwendung

Induktionsgeräusche 8
Kochgeschirr 8
Leistungsstufen einstellen 9
Kochgeschirrerkennung 9
Anzeigen auf dem Display 10
Tabelle der Kochfeldfunktionen 10
Leistungsstufen 11
Kochtipps 11

Bedienung

Kochvorgang starten 12
Kochen beenden 13
Timer-Steuerung 13
Sperrmodus 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. Bei Induktionskochfeldern erfolgt die Wärmeerzeugung mit Magnetfeldern. Deshalb ist nicht jeder Topf ohne Weiteres verwendbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

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

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

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

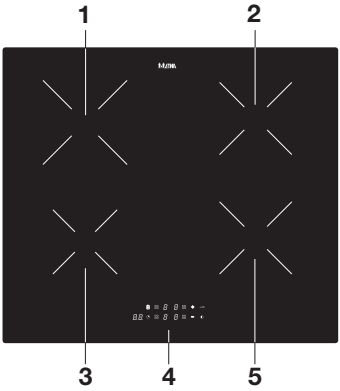
Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker. **Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

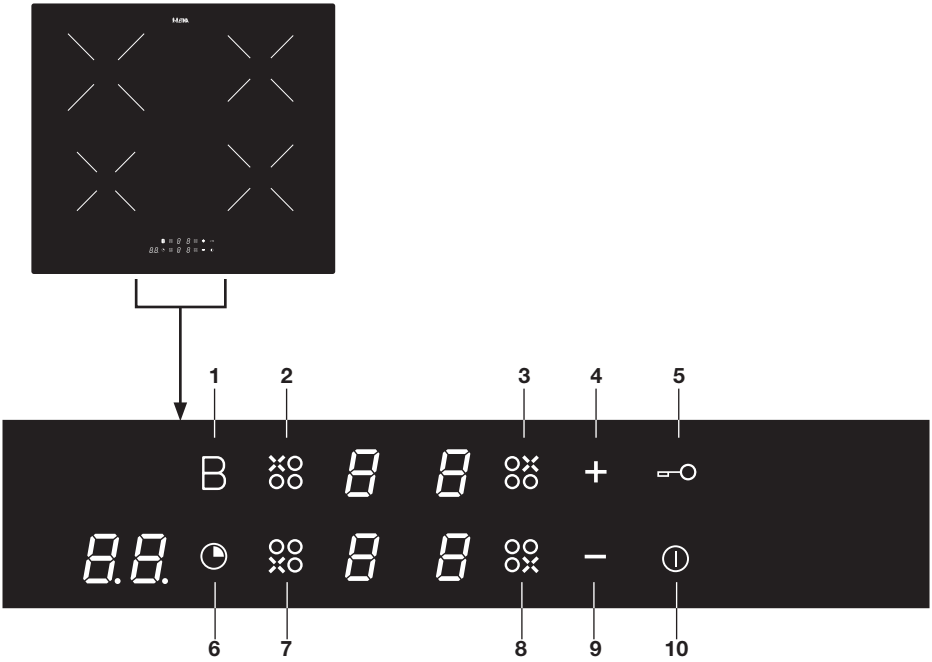
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Beschreibung



1. Kochzone ø 21 cm / 2,3 kW - 2,6 kW (Boost)
2. Kochzone ø 18 cm / 1,8 kW - 2,0 kW (Boost
3. Kochzone ø 16 cm / 1,3 kW - 1,5 kW (Boost)
4. Bedienleiste
5. Kochzone ø 18 cm / 1,8 kW - 2,0 kW (Boost)

Bedienleiste



1. Auswahltaste Boost
2. Auswahltaste Kochzone hinten links
3. Auswahltaste Kochzone hinten rechts
4. Plustaste „+“
5. Sperrtaste
6. Zeitsteuerungstaste
7. Auswahltaste Kochzone vorn links
8. Auswahltaste Kochzone vorn rechts
9. Minustaste „–“
10. EIN-/AUS-Taste

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

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

Kochzeitbegrenzung

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

Leistungsstufe	**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 Ölsorte 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.
- Für das Induktionskochen werden spezielle Töpfe/Pfannen benötigt.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
  - Bodenstärke mindestens 2,25 mm
  - flachem Boden
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem Gütezeichen „Class Induction“.

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

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

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

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen. Daneben gibt es noch die Stufe „Boost“ (B). Nach dem Einschalten des Kochfelds können Sie innerhalb von 60 Sekunden die gewünschte Kochzone auswählen. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „–“ die Leistungsstufe ein (siehe: Verwendung des Induktionskochfelds).

Leistungsverteilung auf die Kochzonen
- Die rechten Kochzonen können nicht unabhängig voneinander arbeiten. Auch die linken Kochzonen können nicht unabhängig voneinander arbeiten.
  Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Bis zur Stufe 9 hat dies keinerlei Auswirkungen. Sobald Sie jedoch für eine der abhänigen Kochzonen die Boost-Stufe aktivieren, wird die jeweils andere Kochzone automatisch auf eine niedrigere Kochstufe umgeschaltet.
- Wenn für eine Kochzone Boost aktiviert ist, und Sie Boost für die andere Kochzone aktivieren, wird die andere Kochzone automatisch auf eine niedrigere Kochstufe umgeschaltet.
- Linke und rechte Kochzonenseite arbeiten unabhängig voneinander. Sie können beide Kochzonen auf der Boost-Stufe betreiben.

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
1 9	Leistungsstufe Kochzone, 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe
P	Boost-Funktion aktiv
9.	Anzeige Garzeiteinstellung
U	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Symbol für Kochgeschirrerkennung).
Lo	Tastensperre aktiviert
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.**
E	Fehlercode siehe „Störungstabelle“.

Tabelle der Kochfeldfunktionen

Funktion	Zu verwendende Taste(n)	Beschreibung
„Boost“	B	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. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, blinkt in der zugehörigen Anzeige der Buchstabe **P** abwechselnd mit der Leistungsstufe.
Zeitsteuerung	◔	Für jede Kochzone kann eine separate Zeitsteuerung eingestellt werden. Einstellen lassen sich Kochzeiten bis 99 Minuten. Wird das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen, wird die Zeitzählung sofort angehalten. Wird das Geschirr wieder aufgestellt, wird die Zeitzählung fortgesetzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben. Das Tonsignal stoppt automatisch nach 2 Minuten oder nach Berührung der Taste. Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.
Sperre	=O	**Als Tastensperre während der Benutzung.**Zum Sperren der Tasten während des Betriebs.Bei aktivierter Tastensperre sind alle Bedienvorgänge über Tasten blockiert. Sie können dennoch weiterhin mit der EIN/AUS-Taste das Kochfeld ein-/ausschalten.

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

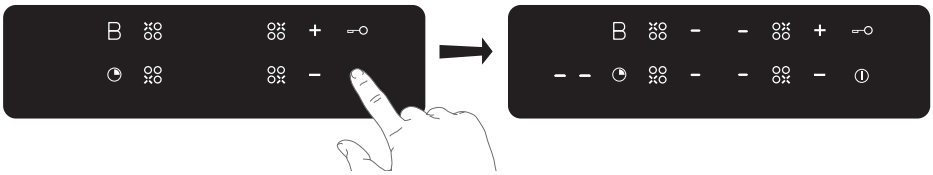
Kochtipps

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

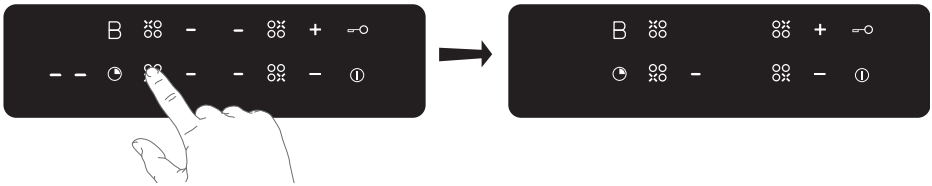
Kochvorgang starten

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

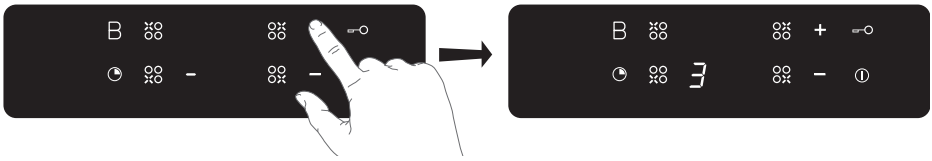
1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ *Die Kochzone ist eingeschaltet.*
   - ▹ *Auf allen Anzeigen wird „-“ oder „--“ angezeigt.*



2. Tippen Sie innerhalb der nächsten 60 Sekunden auf eine Auswahltaste für eine Kochzone.
   - ▹ *Es ertönt ein kurzer Signalton und die Anzeige daneben blinkt.*

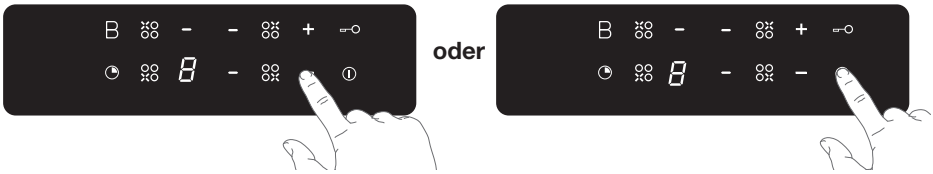


3. Wählen Sie mit „–“ und „+“ eine Leistungsstufe aus. Tippen Sie bei Bedarf auf die Boost-Taste, um die Boost-Leistung zu aktivieren.
   - ▹ *Die Kochzone wird automatisch mit der Leistung eingeschaltet, die auf dem Display angezeigt wird.*
   - ▹ *Bei aktivierter Boost-Funktion blinken in der Anzeige abwechselnd „P“ und die zuvor eingestellte Leistungsstufe. Nach 5 Minuten Betrieb mit Boost-Leistung wird automatisch wieder die ursprüngliche Stufe aktiviert.*
   - ▹ *Zum vorzeitigen Ausschalten der Boost-Stufe erneut auf Boost-Taste tippen.*
   - ▹ *Berühren Sie die Auswahltaste und ändern Sie mit der Plus- (+) oder Minustaste (-) die Einstellung einer Kochzone.*



Kochen beenden

- Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie Leistung „0“ ein.
- Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste aus.
  - ▹ Nach dem Ausschalten wird ‚H‘ oder ein ‚-‘ auf der Anzeige angezeigt.

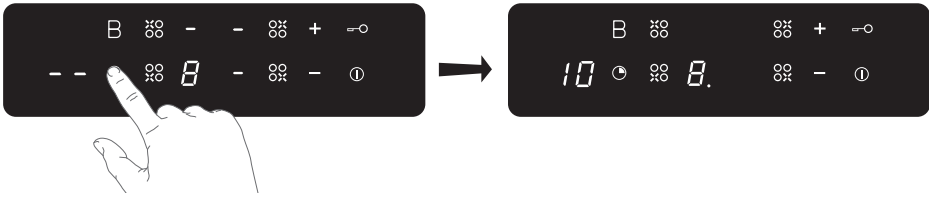


Timer-Steuerung

- Für jede aktive Kochzone kann eine eigene Garzeit eingestellt werden.
- Das Kochfeld hat auch eine Alarmfunktion (Kurzzeituhr). Sowohl für die Garzeit als auch für die Kurzzeituhr können maximal 99 Minuten eingestellt werden.
- Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr läuft auch nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter.
- Das Deaktivieren der Kurzzeituhr ist nur bei eingeschaltetem Kochfeld möglich.

Einstellen der Timer Steuerung

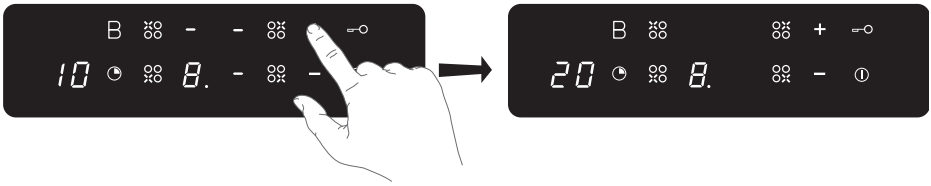
1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie mit einer Kochzeitschaltuhr koppeln möchten.
   - ▹ *Die Anzeige der Kochzone blinkt.*
2. Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.
   - ▹ *In der Zeitanzeige wird „10“ angezeigt.*
   - ▹ *Neben der Leistungsanzeige blinkt der Punkt für die Zeitsteuerung.*



3. Wählen Sie mit „+“ und „–“ eine Garzeit.
   - ▹ *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.*
   - ▹ *Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.*

Einstellen der Kurzzeituhr

1. Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.
   - ▹ *In der Zeitanzeige wird „10“ angezeigt.*
2. Stellen Sie mit den Plus- (+) und Minus-Tasten (-) den Alarm ein.
   - ▹ *Nachdem die eingestellte Zeit verstrichen ist, ertönt der Weckeralarm.*
   - ▹ *Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.*



Ändern der eingestellten Kochzeit

Die Garzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Tippen Sie auf ein der Auswahltasten 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. 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 Auswahltasten 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.*

Timer Steuerung ausschalten

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

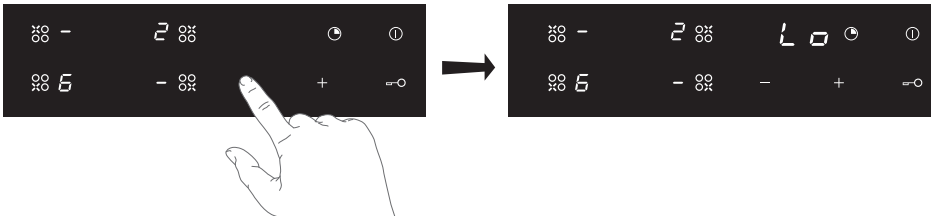
1. Tippen Sie mehrfach auf die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, deren Zeitsteuerung Sie deaktivieren möchten.
2. Gleichzeitig „–“ und „+“ gedrückt halten, um die Zeitsteuerung zu deaktivieren.
   - ▹ *Neben der Leistungsanzeige erlischt der Punkt für die Zeitsteuerung.*

Sperrmodus

Der Sperrmodus kann nur im Betriebsmodus verwendet werden.

Sperrmodus aktivieren

1. Das Kochfeld ist im Betriebsmodus.
2. Halten Sie die Kindersicherungstaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ *In der Zeitanzeige wird „Lo“ angezeigt.*
   - ▹ *Der Sperrmodus ist aktiviert.*
   - ▹ *Alle Tasten außer der Ein-/Aus-Taste sind gesperrt.*



Sperrmodus deaktivieren

1. Halten Sie die Sperrtaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ *Der Sperrmodus ist deaktiviert.*

Der Sperrmodus wird automatisch deaktiviert, wenn das Kochfeld in den Standby-Modus wechselt.

Reinigung

Tipp: Aktivieren Sie die Kindersicherung vor jeder Reinigung.

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (z. B. Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallrückstände, die durch das Schieben von Töpfen entstehen, sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker sind damit 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 oder schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus. 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.
Die Funktion des Kochfelds stoppt plötzlich. Die Anzeigen zeigen ‚--‘ oder ‚H‘.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es befindet sich ein Gegenstand darauf.	Reinigen Sie das Bedienfeld. Entfernen Sie Gegenstände, Feuchtigkeit oder Schmutz.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Tippen Sie bei der Zeitsteuerung auf „+“, um das Tonsignal zu beenden.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
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).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Lassen Sie den elektrischen Anschluss prüfen.
Das Symbol **Lo** wird in der Zeitanzeige angezeigt.	Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren der Tastensperre: Schalten Sie das Kochfeld ein. Halten Sie die Sperrtaste gedrückt.
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.	Temperatur der Kochzone zu hoch.	Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie es abkühlen (H erlischt auf den Anzeigen). Schalten Sie das Kochfeld ein.
Fehlercode E4/E5.	Interne(r) Temperatursensor(en) defekt.	Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.
Fehlercode 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 E7/E8.	Die Versorgungsspannung weicht ab. Überprüfen Sie den Anschluss.	Überprüfen Sie den Elektroanschluss.
Fehlercode U1.	Kommunikationsfehler zwischen Bedienung und Generator.	Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie den Elektroanschluss kurz trennen; wenn dies nicht hilft, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	**KI1160ZT**			
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld			
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4			
Heiztechnologie	Induktionskochzonen			
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	16,0 Vorn links	18,0 Hinten links	16,0 Hinten rechts	18,0 Vorn rechts
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	196,3	182	187,6	186,3
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	188,1			

Tipps zum energieeffizienten Kochen mit Kochfeldern

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

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsgemäß entsorgt werden. Weitere Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.

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

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung

CE Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

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

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

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

825808

825808 / VER 2 / 21-02-2023

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

ETNA® KEUKENAPPARATUUR