

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

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

KI390ZT

NL	Handleiding	NL 3 - NL 21
EN	Manual	EN 3 - EN 21
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 21
DE	Anleitung	DE 3 - DE 21

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



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



Tip - Conseil - Tipp

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	7
Kookduurbegrenzer	7
Gezond koken	7

Gebruik

Inductiegeluiden	8
Pannen	8
Vermogensniveaus	9
Vermogensbeheertabel	10
Pandetectie	10
Meldingen op het display	11
Kookwekker/alarm	11
Vermogensniveaus	12

Bediening

Inductiekookplaat bedienen	13
Kookwekker/alarm instellen	14
De (kinder)slotfunctie gebruiken	16

Onderhoud

Reiniging	17
-----------	----

Problemen oplossen

Algemeen	18
Probleemoplossingstabel	18
Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	20
Configuratiemenu kookplaatvermogen	20

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken	21
---------------------------------	----

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 benutten. 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.

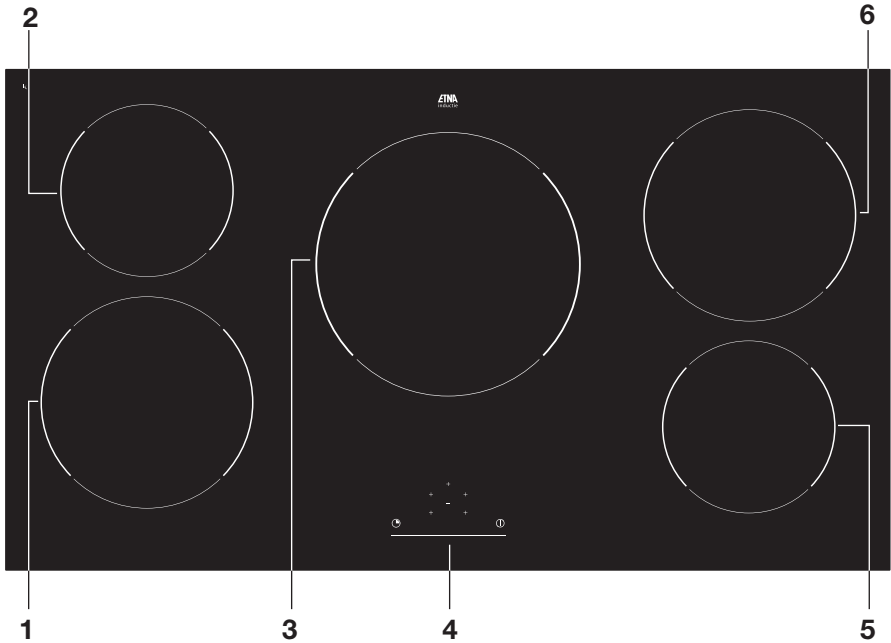
Lees de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

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.

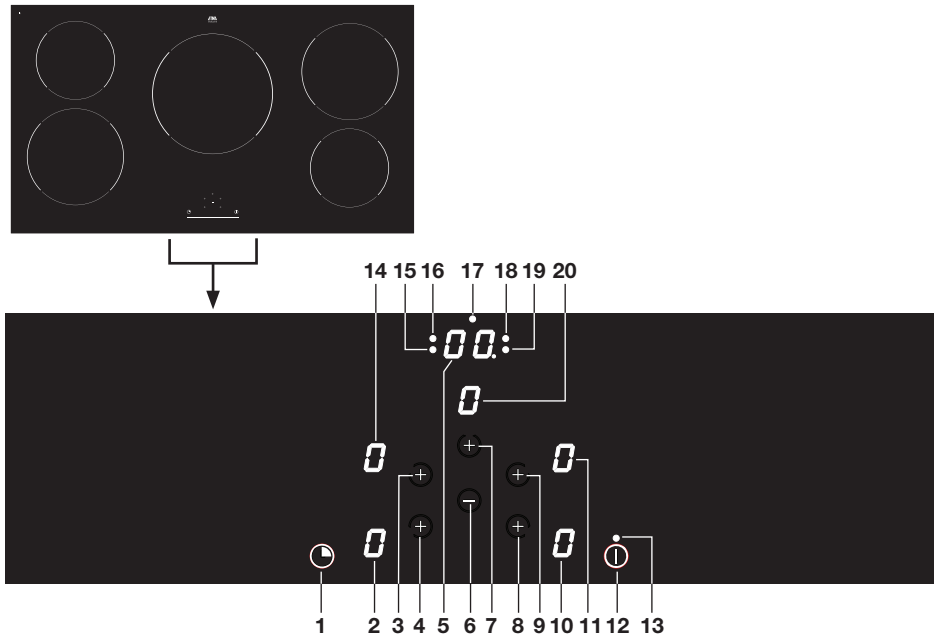
Veel kookplezier!

Beschrijving



1. Kookzone Ø 20 cm / 2,3 kW (boost 3,0 kW)
2. Kookzone Ø 16 cm / 1,4 kW
3. Kookzone Ø 25 cm / 2,3 kW (boost 3,0 kW)
4. Bedieningspaneel
5. Kookzone Ø 16 cm / 1,4 kW
6. Kookzone Ø 20 cm / 2,3 kW (boost 3,0 kW)

Bedieningspaneel



1. Timertoets
2. Display vermogensniveau / restwarmte kookzone links voor
3. Plustoets (+) voor selectie en vermogensverhoging kookzone links achter
4. Plustoets (+) voor selectie en vermogensverhoging kookzone links voor
5. Timerdisplay
6. Mintoets (-) voor verlaging vermogen of tijd
7. Plustoets (+) voor selectie en vermogensverhoging middelste kookzone
8. Plustoets (+) voor selectie en vermogensverhoging kookzone rechts voor
9. Plustoets (+) voor selectie en vermogensverhoging kookzone rechts achter
10. Display vermogensniveau / restwarmte kookzone rechts voor
11. Display vermogensniveau / restwarmte kookzone rechts achter
12. Aan/uit-toets
13. Indicatielampje Aan/Uit
14. Display vermogensniveau / restwarmte kookzone links achter
15. Timerindicatie voor kookzone links voor
16. Timerindicatie voor kookzone links achter
17. Timerindicatie voor middelste kookzone
18. Timerindicatie voor kookzone rechts achter
19. Timerindicatie voor kookzone rechts voor
20. Display vermogensniveau / restwarmte middelste kookzone



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 het gekozen kookniveau wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookniveau	Maximale gebruikstijd (uur)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
Boost (P)	5 minuten

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 kookniveaus kunt u een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid

- Pannen maken geluid tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij hoge niveaus 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 ventilators om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het apparaat te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

Pannen

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

Pannen voor inductiekoken

Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.



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

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



Met een magneet kunt u controleren of uw pannen geschikt zijn. De pan is geschikt als de magneet door de bodem 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 12 cm (11 cm voor de kookzone van ø 16 cm). U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. De kookzone werkt niet als een pan te klein is.

Snelkookpannen

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

Vermogensniveaus

De kookzones hebben 9 vermogensniveaus en sommige zones hebben een boost-niveau (P).

- Gebruik de plustoets (+) of de mintoets (-) om het gewenste vermogensniveau te kiezen.
 - ▷ Door op de plustoets (+) te tikken wordt gestart met kookniveau '1'.
 - ▷ Door op de mintoets (-) te tikken wordt gestart met kookniveau '9' of boostniveau 'P'.
 - ▷ De kookzone start met het geselecteerde vermogensniveau.

Boost-functie

- U kunt de 'boost'-functie gebruiken om gedurende een korte periode (maximaal 5 minuten) op het hoogste vermogensniveau te koken. Na het verstrijken van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar niveau 9.

Beheer van boostvermogen

- Het vermogen van de inductiekookplaat is afhankelijk van de aansluiting op het stroomnet. Afhankelijk van een tweefase- of driefase aansluiting wordt het vermogen van de kookzones beperkt.
- U hoort een geluid als een geselecteerde kookzone zijn maximale stand heeft bereikt. De vermogenslimiet is dan bereikt en het niveau kan niet verder worden verhoogd.
- Raadpleeg de vermogensbeheertabel om te bekijken hoe het vermogen wordt verdeeld over de kookzones.

Vermogensbeheertabel

Kookzone	links voor	links achter	midden	rechts achter	rechts voor
beperkingen bij drie fasen	L1		L2	L3	
	9	9	P	9	9
	p	7	P	P	7
beperkingen bij twee fasen	L1		L2+ L3		
	Geen extra limieten		Max		
	9	9	8	8	7
	9	9	8	7	8
	9	9	7	8	8
	9	9	0	9	9
	9	9	7	9	0
	9	9	9	7	0
	9	9	9	0	9
	P	7	P	0	7
			0	P	7

Pandetectie

Als de kookplaat na het instellen van het kookniveau geen (ijzerhoudende) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie in het display knipperen.

Meldingen op het display

Kookzone-display	Kookzonestatus
	Vermogensniveau kookzone; 1 = laag niveau / 9 = hoog niveau
	Boostniveau kookzone actief.
	Geen (geschikte) pan op kookzone (pandetectiesymbool)
	Foutcode: zie de tabel voor probleemoplossing.
	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.
	Kinderslotfunctie actief.
	Configuratiemenu kookplaatvermogen. Neem contact op met een installateur.

Kookwekker/alarm

- U kunt voor elke kookzone een kookwekker instellen.
- De kookplaat heeft ook een 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 alarm kan alleen worden uitgeschakeld als de kookplaat ingeschakeld is.

Selecteer de gewenste functie:

- **Kookwekker** — de wekker is gekoppeld aan een kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
- **Alarm** — nadat de ingestelde tijd is verstreken klinkt het alarm.

Vermogensniveaus

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.

Inductiekookplaat bedienen

Gebruik van de aanraaktoetsen

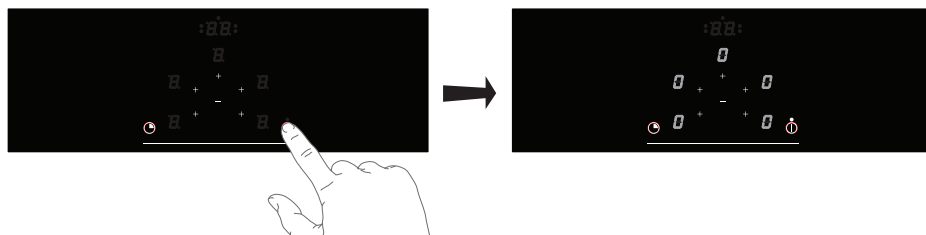
Plaats het uiteinde van uw vinger plat op de aanraaktoets. Oefen geen druk uit.

De aanraaktoetsen reageren op een lichte aanraking van het uiteinde van uw vinger. Bedien de aanraaktoetsen alleen met uw vinger.

De aanraaktoets laat bij aanraking een kort geluidssignaal horen.

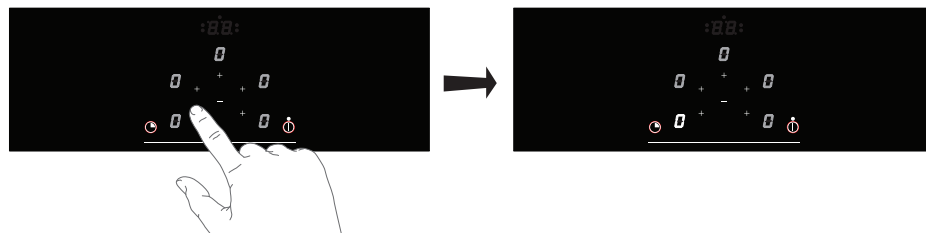
1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.

- ▷ De kookplaat staat nu in de stand-bymodus.
- ▷ Het aan/uit-indicatielampje brandt en nul (0) knippert in alle displays.



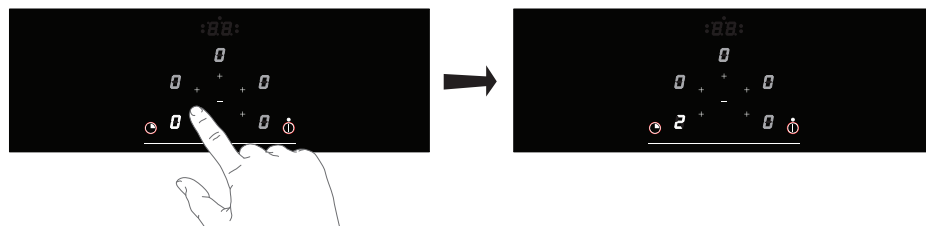
2. Raak een plustoets (+) aan.

- ▷ In het kookzonedisplay gaat nul (0) branden.



3. Raak de mintoets (-) of plustoets (+) aan om een vermogensniveau te selecteren.

- ▷ De kookzone start op het ingestelde vermogensniveau, zichtbaar in het display.



De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als deze gedurende 20 seconden niet wordt gebruikt.

De vermogensniveaus instellen

1. Raak de plustoets (+) aan.
 - *Het vermogensniveau gaat branden.*
2. Raak de mintoets (-) of plustoets (+) aan om een ander vermogensniveau te kiezen.

Een kookzone uitschakelen

Er is een kookzone actief.

1. Raak de plustoets (+) aan.
2. Raak de mintoets (-) aan om het vermogensniveau in te stellen op nul (0).
 - *De kookzone wordt uitgeschakeld.*
 - *De kookplaat wordt na 20 seconden uitgeschakeld als alle kookzones op nul (0) staan en geen andere functies worden gebruikt.*

Alle kookzones tegelijkertijd uitschakelen

Er zijn een of meer kookzones actief.

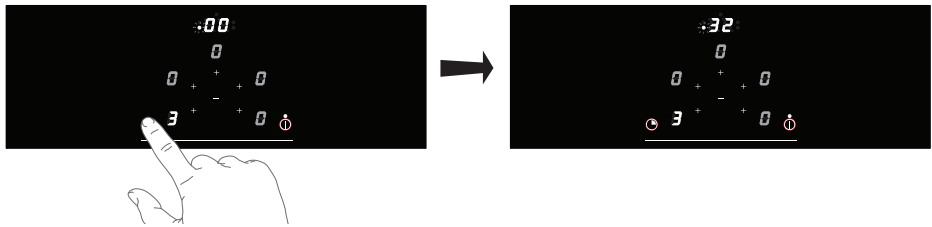
1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Alle displays gaan uit en de kookplaat wordt uitgeschakeld.*

Kookwekker/alarm instellen

1. Start de kookplaat.
 - *Voor gebruik als kookwekker: selecteer een kookzone en vermogensniveau.*
 - *Voor gebruik als alarm: selecteer geen kookzone en vermogensniveau.*
 - *Zie hoofdstuk: Kookwekker/alarm*
2. Raak de timertoets aan om de timer te starten.
 - *Het display van de timer toont een dubbele nul (00).*
 - *Een knipperende punt naast het timerdisplay geeft aan welke kookzone aan de timer is gekoppeld (indien gebruikt als kookwekker).*



3. Raak binnen 10 seconden de mintoets (-) of timertoets aan om een kooktijd te selecteren.
 - *Verhoog de tijd met de timertoets.*
 - *Verlaag de tijd met de mintoets (-).*



4. De timer is ingesteld.

- ▷ Voor gebruik als kookwekker: de kookzone wordt uitgeschakeld zodra de tijd is verstreken.
- ▷ Voor gebruik als alarm: selecteer geen kookzone en vermogensniveau.
- ▷ U hoort een geluidssignaal.
- ▷ Druk op de timertoets om het alarm uit te schakelen.

De vooraf ingestelde kooktijd wijzigen

U kunt de kooktijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de plustoets (+) aan om de zone te selecteren waarvoor u de timer wilt instellen.
 - ▷ Een knipperende punt geeft de zone aan.
2. Raak de timertoets of mintoets (-) aan om de tijd te wijzigen.

De resterende kooktijd controleren

Het timerdisplay toont alle timerinstellingen. De verschillende timerinstellingen worden beurtelings getoond in het display.

1. Raak de plustoets (+) aan om de zone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt zien.
 - ▷ Een knipperende punt geeft de zone aan.
 - ▷ Op de timer wordt de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.

De timer uitschakelen

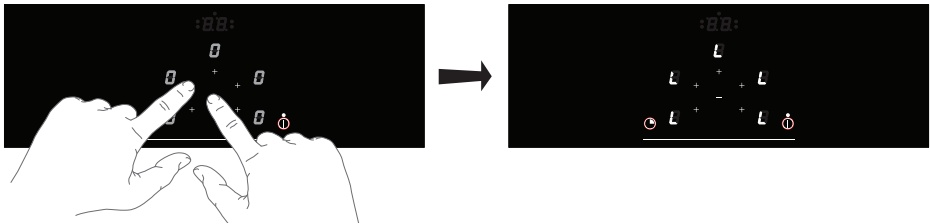
Voer de volgende stappen uit om de timer uit te schakelen voordat de vooraf ingestelde tijd is verstreken:

1. Raak de plustoets (+) aan om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt uitschakelen.
2. Raak de mintoets (-) aan om de tijd in te stellen op *dubbel nul (00)*.
 - ▷ De verlichte punt naast het display stopt met knipperen.

De (kinder)slotfunctie gebruiken

Kinderslot geactiveerd

1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▷ De kookplaat staat in de stand-bymodus.
 - ▷ Op het kookzone displays wordt nul '0' weergegeven.
2. Raak gedurende minimaal drie seconden gelijktijdig de plustoets (+) van de kookzone links achter en de mintoets (-) aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▷ Op de kookzonedisplays worden een aantal seconden knipperende symbolen (L) weergegeven.
 - ▷ Het kinderslot is nu geactiveerd.



Kinderslot gedeactiveerd

1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▷ Op de kookzonedisplays worden een aantal seconden knipperende symbolen (L) weergegeven.
2. Raak gedurende minimaal drie seconden gelijktijdig de plustoets (+) van de kookzone links achter en de mintoets (-) aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▷ Op het kookzonedisplay wordt nul '0' weergegeven.
 - ▷ Het kinderslot is nu gedeactiveerd.



**Activeer het kinderslot voordat u de kookplaat gaat reinigen.
U voorkomt zo dat u de kookplaat per ongeluk inschakelt.**

Reiniging

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (veroorzaakt door het 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 best verwijderen met een glasschraper.



Nooit schuurmiddelen gebruiken. Deze laten krassen achter waarin zich vuil en kalkresten kunnen ophopen. Nooit scherpe voorwerpen zoals staalwol of schuursponsjes gebruiken.

Algemeen

Als u een scheur ziet in het glazen bovenblad (hoe klein ook), schakel de kookplaat dan onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Schakel de (automatische) zekeringschakelaar(s) in de meterkast uit of, 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 te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Raak de plustoets (+) aan om het geluidssignaal uit te schakelen.
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).

PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Neem contact op met een installateur.
In de displays wordt symbool L weergegeven.	Kinderslotfunctie geactiveerd.	Raak gedurende minimaal drie seconden gelijktijdig de plustoets (+) van de kookzone links achter en de mintoets (-) aan totdat u een geluidssignaal hoort.
Foutcode Er03 in het display.	U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Bedien maar één toets tegelijk.
	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode U400 en/of ononderbroken pieptoon.	Het apparaat is verkeerd aangesloten en/of de netspanning is te hoog.	Laat de aansluiting vervangen.
De middelste kookzone of de kookzones aan de rechterzijde kunnen niet worden ingeschakeld. U hoort een geluidssignaal.	De maximale instelling van de beperking van twee fasen is bereikt.	Verlaag de instellingen; raadpleeg de vermogensbeheertabel.
Overige foutcodes.	Defecte generator.	Neem contact op met de serviceafdeling.

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	KI390ZT		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	5		
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	17,5	21,5	26,7
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	185,0	166,8	183,5
Energieverbruik voor de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	177,4		

Configuratiemenu kookplaatvermogen

Het aansluitvermogen van de kookplaat kan worden afgestemd op het stroomnet. De standaardfabrieksinstelling is een driefasenaansluiting. Bij aansluiting op een twee fasen netwerk moet het kookplaatvermogen worden begrensd.

De begrenzing van het kookplaatvermogen instellen

1. Raak binnen 2 minuten na aansluiting op het stroomnet de timertoets aan en houd deze vervolgens vast.
2. Raak de mintoets (-) aan terwijl u de timertoets vasthoudt. U hoort een geluidssignaal.
3. Raak de plustoets (+) van de kookzone links voor aan terwijl u de timertoets vasthoudt.
 - *Het display van de kookzone links voor geeft symbool (C) weer.*
 - *Het display van de kookzone links achter geeft de nul (0) of één (1) van de vermogensbegrenzing aan.*

Configuratie	Vermogensbegrenzing	Netaansluiting
C0 = 0	10.400 W	Drie fasen
C0 = 1	7400 W	Twee fasen

4. Raak de plustoets (+) links voor aan om de vermogensbegrenzing te wijzigen.
5. Raak de mintoets (-) aan en vervolgens de aan/uit-toets om de instelling te bevestigen.

Verpakking en apparaat afdanken

Bij de vervaardiging 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 verschaffen.

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 overheidsbepalingen afgedankt.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, 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 afdanken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, en zorgt ervoor dat de materialen in deze apparaten kunnen worden teruggewonnen, waardoor in aanzienlijke mate kan worden bespaard op energie en grondstoffen.

Verklaring van conformiteit



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

CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Safety

Temperature safety	7
Cooking-time limiter	7
Healthy cooking	7

Use

Induction noises	8
Pans	8
Cooking power levels	9
Power management table	10
Pan detection	10
Indications in the display	11
Cooking-timer/alarm	11
Cooking power levels	12

Operation

Operating the induction hob	13
Setting the cooking timer/alarm	14
Using the (child) lock function	16

Maintenance

Cleaning	17
----------	----

Troubleshooting

General	18
Troubleshooting table	18
Information according regulation (EU) 66/2014	20
Hob power configuration	20

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	21
-------------------------------------	----

YOUR INDUCTION HOB

Introduction

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

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

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

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

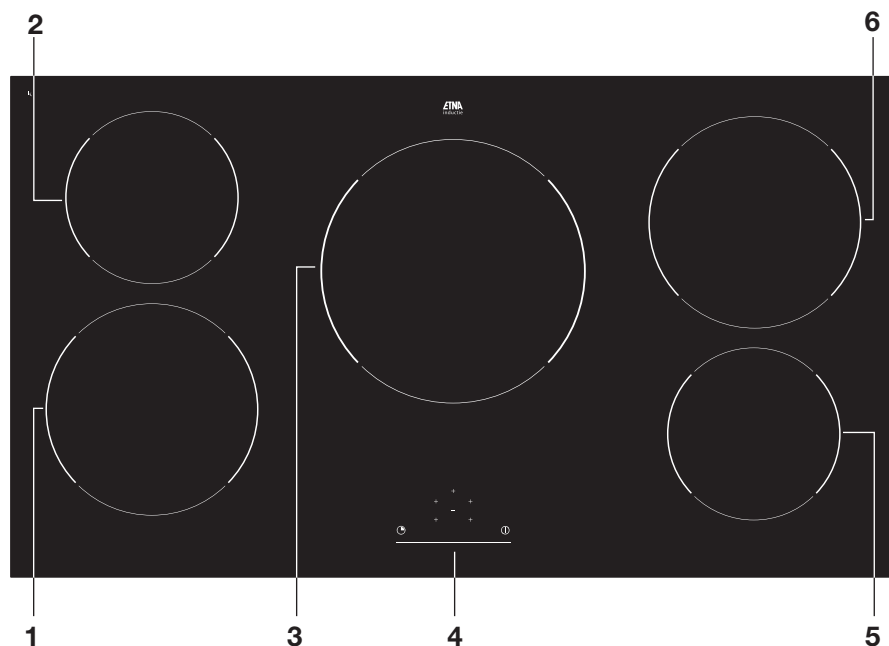
Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

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

Enjoy your cooking!

YOUR INDUCTION HOB

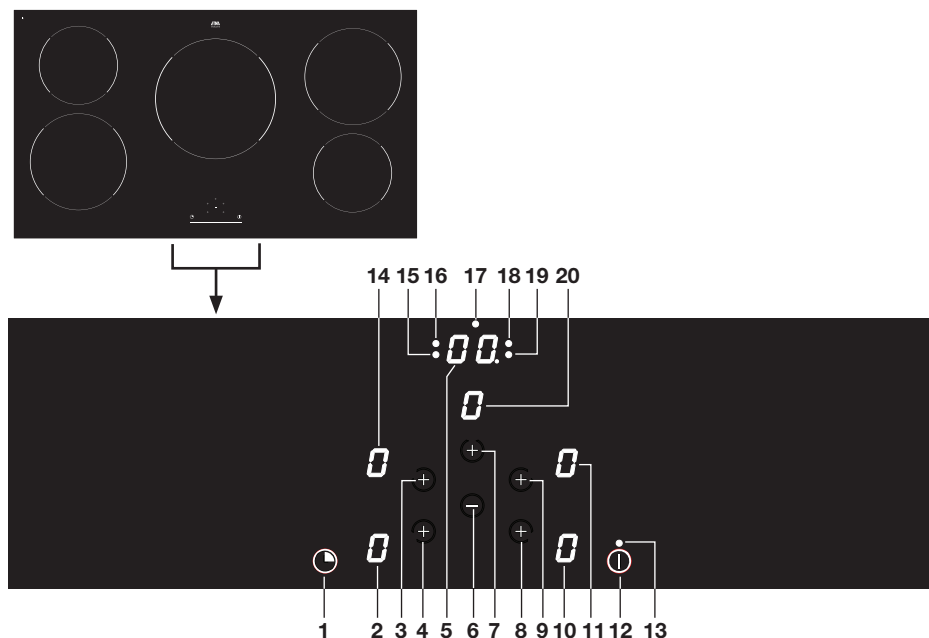
Description



1. Cooking zone Ø 20 cm / 2.3 kW (boost 3.0 kW)
2. Cooking zone Ø 16 cm / 1.4 kW
3. Cooking zone Ø 25 cm / 2.3 kW (boost 3.0 kW)
4. Control panel
5. Cooking zone Ø 16 cm / 1.4 kW
6. Cooking zone Ø 20 cm / 2.3 kW (boost 3.0 kW)

YOUR INDUCTION HOB

Control panel



1. Timer key
2. Display power level / residual heat left front cooking zone
3. Plus (+) key for left rear cooking zone select and power increase
4. Plus (+) key for left front cooking zone select and power increase
5. Timer display
6. Minus (-) key for power level or time decrease
7. Plus (+) key for center cooking zone select and power increase
8. Plus (+) key for right front cooking zone select and power increase
9. Plus (+) key for right rear cooking zone select and power increase
10. Display power level / residual heat right front cooking zone
11. Display power level / residual heat right rear cooking zone
12. On/Off key
13. On/Off indication light
14. Display power level / residual heat left rear cooking zone
15. Timer indication for left front cooking zone
16. Timer indication for left rear cooking zone
17. Timer indication for center cooking zone
18. Timer indication for right rear cooking zone
19. Timer indication for right front cooking zone
20. Display power level / residual heat center cooking zone

SAFETY



Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

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

Cooking-time limiter



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

Cooking level	Maximum operating time (hours)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
Boost (P)	5 minutes

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 cooking levels.

Pans are making noise

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

The fan is making noise

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

Pans

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

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



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

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



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

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



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

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

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least 12 cm (11 cm for the ø 16 cm cooking zone). You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small, the zone will not work.

Pressure cookers

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

Cooking power levels

The cooking zones have 9 cooking power levels and some zones have a boost level (P).

- Use the plus (+) or the minus (-) key to choose the desired power level.
 - ▷ *Tapping the plus (+) key starts the cooking at level '1'.*
 - ▷ *Tapping the minus (-) key starts the cooking at level 9 or boost level 'P'.*
 - ▷ *The cooking zone starts at the selected power level.*

Boost function

- You can use the 'boost' function to cook at the highest power level during a short period of time (max. 5 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.

Boost power management

- The power of the induction hob is depending on the connection to the supply network. Depending on a 2 phase or 3 phase connection the power of the cooking zones is limited.
- If a selected cooking zone has reached his maximum position you hear an audio sound. The power limit has reached and the level cannot be increased.
- Consult the power management table to see how the power is divided over the cooking zones.

Power management table

Cooking zone	left front	left rear	middle	right rear	right front
3 phase limitations	L1		L2	L3	
	9	9	P	9	9
	p	7	P	P	7
2 phase limitations	L1		L2+ L3		
	No additional limits		Max		
	9	9	8	8	7
	9	9	8	7	8
	9	9	7	8	8
	9	9	0	9	9
	9	9	7	9	0
	9	9	9	7	0
	9	9	9	0	9
	P	7	P	0	7
			0	P	7

Pan detection

If the hob does not detect a (ferrous) pan after the cooking level has been set, the pan detection symbol flash in the display.

Indications in the display

Cooking zone display	Cooking zone status
	Power level cooking zone; 1 = low level / 9 = high level
	Cooking zone boost level active.
	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).
	Fault code; See 'Troubleshooting table'.
	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.
	Child lock function active.
	Hob power configuration menu. Contact a professional installer.

Cooking-timer/alarm

- A cooking-timer can be set for each 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.

Select the desired function:

- **Cooking-timer** — the timer is linked to a cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.
- **Alarm** — the alarm only beeps after the set time has elapsed.

Cooking power levels

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 settings 1-3 to:

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

OPERATION

Operating the induction hob

Use of the touch keys

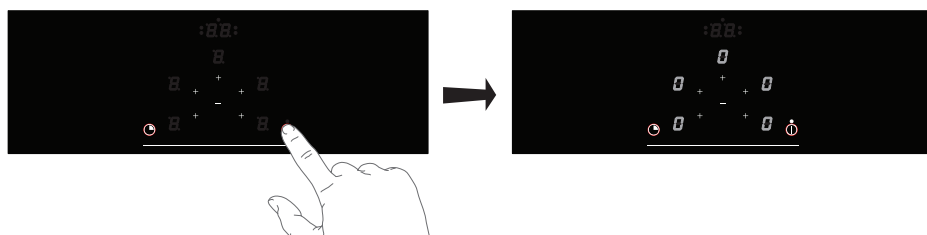
Put the tip of your finger flat on the touch key. Do not apply pressure.

The touch keys react to a light fingertip touch. Only operate the touch keys with your finger.

The touch key gives a short audio signal when it engages.

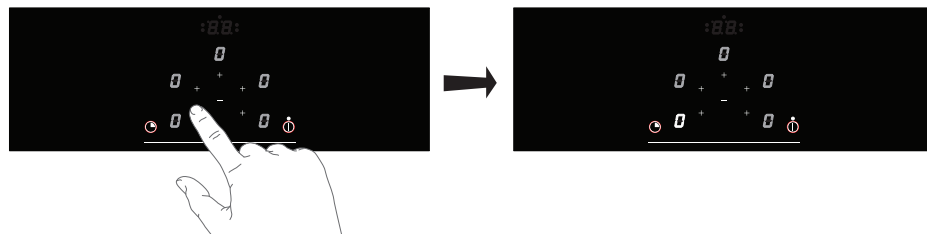
1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.

- ▷ The hob is in standby mode.
- ▷ The On/Off indicator light and zero (0) flash in all displays.



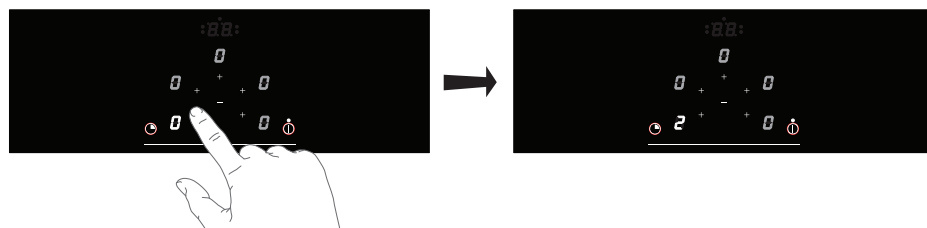
2. Touch a plus (+) key.

- ▷ Zero (0) lights up in the cooking zone display.



3. Touch the minus (-) or plus (+) key to select a cooking power level.

- ▷ The cooking zone starts at the set power level, visible in the display.



If the hob is not used for 20 seconds, it will stop automatically.

OPERATION

Adjust the cooking power levels

1. Touch the plus (+) key.
 - ▷ *The power level lights up.*
2. Touch the minus (-) or plus (+) key to change the power level.

Stop a cooking zone

A cooking zone operate.

1. Touch the plus (+) key.
2. Touch the minus (-) key to set the power level to zero (0).
 - ▷ *The cooking zone stops.*
 - ▷ *The hob stops after 20 seconds when all cooking zones are set to zero (0) and no other functions are in use.*

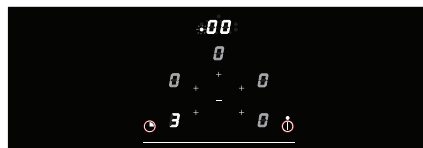
Stop all cooking zones at the same time

One or more cooking zones operate.

1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.
 - ▷ *All displays go Off and the hob stops.*

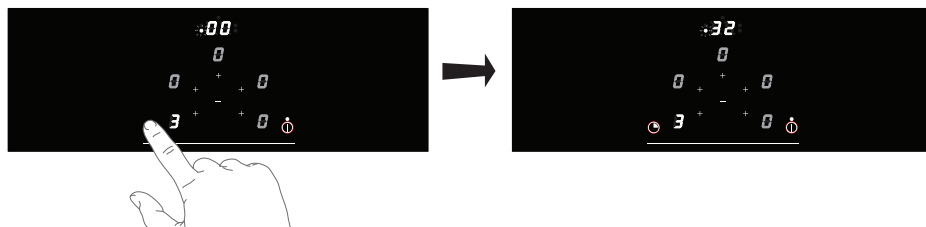
Setting the cooking timer/alarm

1. Start the hob.
 - ▷ *For use as a cooking timer; select a cooking zone and power level.*
 - ▷ *For use as a alarm; do not select a cooking zone and power level.*
 - ▷ *See chapter: Cooking-timer/alarm*
2. Touch the timer key to start the timer.
 - ▷ *The timer's display shows double zero (00).*
 - ▷ *A flashing point adjacent to the timer display indicates the cooking zone to which the timer is linked (when in use as a cooking timer).*



3. Touch within 10 seconds the minus (-) or timer key to select a cooking time.
 - ▷ *Increase the time with the timer key.*
 - ▷ *Decrease the time with the minus (-) key.*

OPERATION



4. The timer has been set.

- ▷ For use as a cooking timer; the cooking zone will stop after the set time has passed.
- ▷ For use as a alarm; do not select a cooking zone and power level.
- ▷ You hear an audio signal.
- ▷ Press the timer key to stop the alarm.

Changing pre-set cooking time

Cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the plus (+) key to select the zone of which you want to adjust the timer.
 - ▷ A flashing point identifies the zone.
2. Touch the timer key or minus (-) key to change the time.

Checking remaining cooking time

The timer display shows all timer settings. The different timer settings are shown in the display in turn.

1. Touch the plus (+) key to select the zone of which you want to see the remaining time.
 - ▷ A flashing point identifies the zone.
 - ▷ The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.

Stop the timer

If you want to stop the timer prior the end of pre-set time:

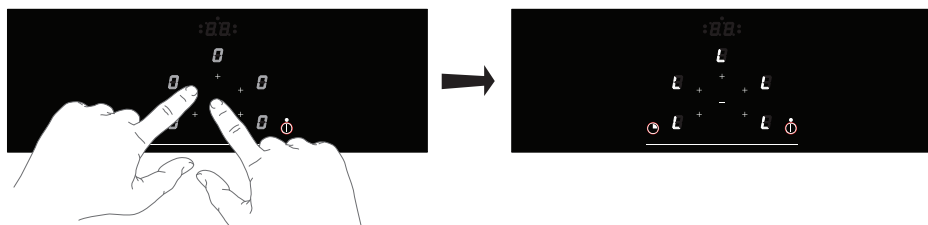
1. Touch the plus (+) key to select the zone of which you want to stop the timer.
2. Touch the minus (-) key to set the time to *double zero (00)*.
 - ▷ The illuminated point adjacent to the display stops flashing.

OPERATION

Using the (child) lock function

Child lock activated

1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.
 - ▷ The hob is in stand-by mode.
 - ▷ The cooking zone displays show zero (0).
2. Touch simultaneously for a minimum of three seconds the rear left cooking zone plus (+) key and the minus (-) key until you hear a audio signal.
 - ▷ The cooking zone displays show flashing symbols (L) for a few seconds.
 - ▷ The child lock is activated.



Child lock deactivated

1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.
 - ▷ The cooking zone displays show flashing symbols (L) for a few seconds.
2. Touch simultaneously for a minimum of three seconds the rear left cooking zone plus (+) key and the minus (-) key until you hear a audio signal.
 - ▷ The cooking zone display will show zero (0).
 - ▷ The child lock is de-activated.



**Set the hob to child lock mode before starting to clean the hob.
This will prevent you switching on the hob by accident.**

Cleaning

Daily cleaning

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

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove watermarks and lime scale with vinegar.
- Metalmarks (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 abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate. Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

TROUBLESHOOTING

General

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

Troubleshooting table

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

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 too small diameter.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Touch the plus (+) key to stop the bleep.
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.	Contact a professional installer.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
Symbol L appears in the displays.	Lock function activated.	Touch simultaneously for a minimum of three seconds the rear left cooking zone plus (+) key and the minus (-) key until you hear a audio signal.
Error code Er03 in the display.	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Error code U400 and/or continuous beep.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Let your connection be changed.
Not able to switch on the centre or right side cooking zones. You hear an audio sound.	Maximum setting on 2 phase limitation is reached.	Reduce settings; consult the power managment table.
Other error codes.	Defective generator.	Contact the service department.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	KI390ZT		
Type of hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	5		
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	17.5	21.5	26.7
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	185.0	166.8	183.5
Energy consumption for the hob, calculated per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$) in Wh/kg	177.4		

Hob power configuration

The hob connecting power can be adjusted according to the power supply network. Default factory setting is a 3 phase connection. When connecting to a 2 phase network the hob power needs to be limited.

Adjust the hob power limitation

1. Touch and hold the timer key within 2 minutes after connection to the power mains.
2. Touch the minus (-) key while holding the timer key. You hear a audio signal.
3. Touch the front left cooking zone plus (+) key while holding the timer key.
 - The front left cooking zone display show symbol (C).
 - The rear left cooking zone display show the limitation zero (0) or one (1).

Configuration	Power limitation	Network connection
C0 = 0	10400 W	3 phase
C0 = 1	7400 W	2 phase

4. Touch the front left plus (+) key to change the power limitation.
5. Touch the minus (-) key and then the On/Off key to confirm the setting.

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of packaging and appliance

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

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

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



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

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

Declaration of conformity



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

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson à induction

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6

Sécurité

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

Utilisation

Bruits de l'induction	8
Casseroles	8
Niveaux de puissance de cuisson	9
Tableau de gestion de la puissance	10
Détection de casserole	10
Indications dans l'affichage	11
Minuteur de cuisson/alarme	11
Puissances de cuisson	12

Fonctionnement

Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction	13
Régler le minuteur de cuisson/l'alarme	14
Utilisation de la fonction Sécurité (enfant)	16

Entretien

Nettoyage	17
-----------	----

Diagnostic des pannes

Généralités	18
Tableau de dépannage	18
Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	20
Configuration de la puissance de la plaque.	20

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	21
---	----

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Introduction

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une plaque de cuisson par 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.

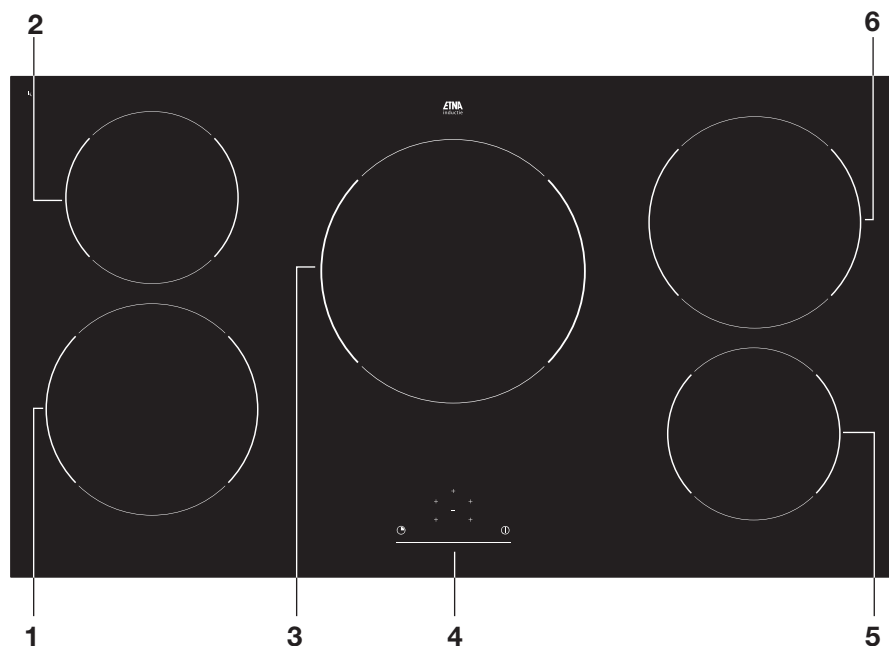
Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Par conséquent, veuillez coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel.**

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.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

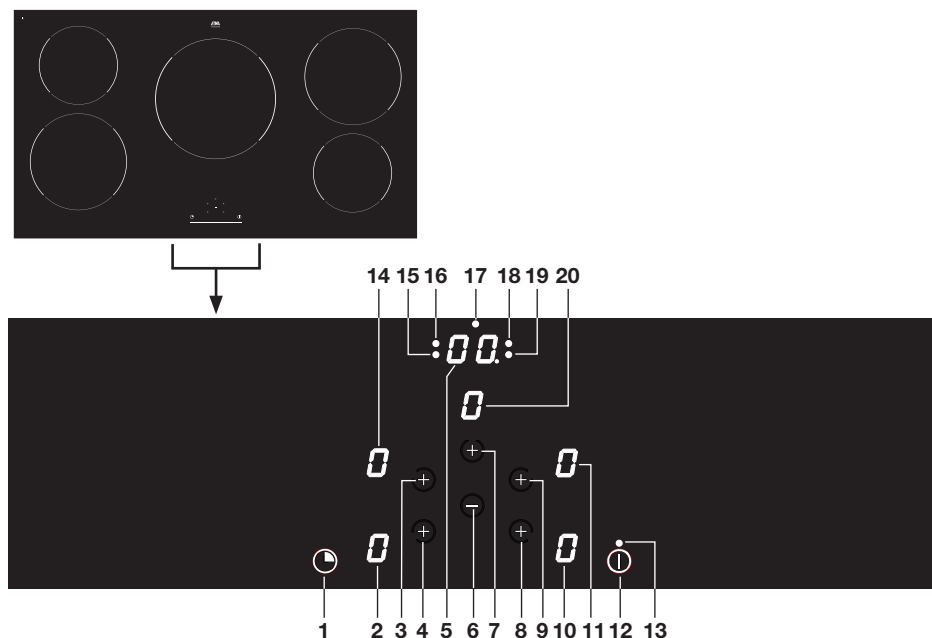
Description



1. Zone de cuisson Ø 20 cm / 2,3 kW (fonction Boost 3,0 kW)
2. Zone de cuisson Ø 16 cm / 1,4 kW
3. Zone de cuisson Ø 25 cm / 2,3 kW (fonction Boost 3,0 kW)
4. Panneau de commande
5. Zone de cuisson Ø 16 cm / 1,4 kW
6. Zone de cuisson Ø 20 cm / 2,3 kW (fonction Boost 3,0 kW)

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Panneau de commande



1. Touche Minuteur
2. Affichage de la puissance / chaleur résiduelle de la zone de cuisson avant gauche
3. Touche Plus (+) pour sélectionner la zone de cuisson arrière gauche et augmenter la puissance
4. Touche Plus (+) pour sélectionner la zone de cuisson avant gauche et augmenter la puissance
5. Affichage du minuteur
6. Touche Moins (-) pour réduire la puissance ou la durée
7. Touche Plus (+) pour sélectionner la zone de cuisson centrale et augmenter la puissance
8. Touche Plus (+) pour sélectionner la zone de cuisson avant droite et augmenter la puissance
9. Touche Plus (+) pour sélectionner la zone de cuisson arrière droite et augmenter la puissance
10. Affichage de la puissance / chaleur résiduelle de la zone de cuisson avant droite
11. Affichage de la puissance / chaleur résiduelle de la zone de cuisson arrière droite
12. Touche Marche/arrêt
13. Voyant Marche/arrêt
14. Affichage de la puissance / chaleur résiduelle de la zone de cuisson arrière gauche
15. Voyant du minuteur de la zone de cuisson avant gauche
16. Voyant du minuteur de la zone de cuisson arrière gauche
17. Voyant du minuteur de la zone de cuisson centrale
18. Voyant du minuteur de la zone de cuisson arrière droite
19. Voyant du minuteur de la zone de cuisson avant droite
20. Affichage de la puissance / chaleur résiduelle de la zone de cuisson centrale



Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation de la plaque !

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 la puissance sélectionnée, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de cuisson	Temps de fonctionnement maximal (heures)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
Boost (P)	5 minutes

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 de cuisson moins puissants.

Bruit de casserole

- Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait 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 de ventilateurs. En cas d'utilisation intensive de la plaque de cuisson, la ventilation est activée afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.

Casseroles

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

Casseroles pour la cuisson par induction

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



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

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



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

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



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

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

Diamètre minimum de la casserole

- Le diamètre du fond de la casserole doit être au moins de 12 cm (11 cm pour la zone de cuisson de $\varnothing$ 16 cm). Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera 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.

Niveaux de puissance de cuisson

Les zones de cuisson possèdent 9 réglages de la puissance et certaines sont dotées d'une fonction Boost (P).

- Utilisez la touche Plus (+) ou Moins (-) pour sélectionner la puissance souhaitée.
 - ▷ Appuyez sur la touche Plus (+) pour démarrer la cuisson à la puissance « 1 ».
 - ▷ Appuyez sur la touche Moins (-) pour démarrer la cuisson à la puissance « 9 » ou avec la fonction Boost « P ».
 - ▷ La zone de cuisson démarre à la puissance sélectionnée.

Fonction Boost

- La fonction « Boost » permet une cuisson au niveau de puissance maximal pendant une courte durée (5 minutes maximum). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.

Gestion de la fonction Boost

- La puissance de la plaque à induction dépend du branchement au réseau d'alimentation. La puissance des zones de cuisson est limitée selon qu'il s'agit d'un branchement monophasé ou triphasé.
- L'appareil émet un signal sonore lorsque la zone de cuisson sélectionnée atteint sa puissance maximale. La puissance a alors atteint sa limite et ne peut être augmentée.
- Veuillez consulter le tableau de gestion de la puissance pour en savoir plus sur la répartition de la puissance entre les zones de cuisson.

Tableau de gestion de la puissance

Zone de cuisson	avant gauche	arrière gauche	centre	arrière droit	avant droit
Limites, branchement triphasé	L1		L2	L3	
	9	9	P	9	9
	P	7	P	P	7
Limites, branchement monophasé	L1		L2 + L3		
	Pas de limites supplémentaires		Max.		
	9	9	8	8	7
	9	9	8	7	8
	9	9	7	8	8
	9	9	0	9	9
	9	9	7	9	0
	9	9	9	7	0
	9	9	9	0	9
	P	7	P	0	7
			0	P	7

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 clignote dans l'affichage.

Indications dans l'affichage

Affichage de la zone de cuisson	État de la zone de cuisson
	La puissance de la zone de cuisson ; 1 = niveau faible / 9 = niveau élevé
	La fonction Boost de la zone de cuisson est activée.
	Pas de plat (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient).
	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage ».
	Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur est affiché. Danger ! Risque de brûlures.
	Fonction Sécurité enfant activée.
	Menu de configuration de la puissance de la plaque. Contactez un installateur agréé.

Minuteur de cuisson/alarme

- Un minuteur de cuisson peut être réglé pour chacune des zones de cuisson.
- 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.

Sélectionner la fonction souhaitée :

- **Minuteur** — le minuteur est relié à une zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.
- **Alarme** — l'alarme sonne uniquement lorsque le temps défini est écoulé.

Puissances de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du contenu de la casserole, vous ne pouvez utiliser le tableau ci-dessous qu'à titre d'indication.

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.

FONCTIONNEMENT

Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction

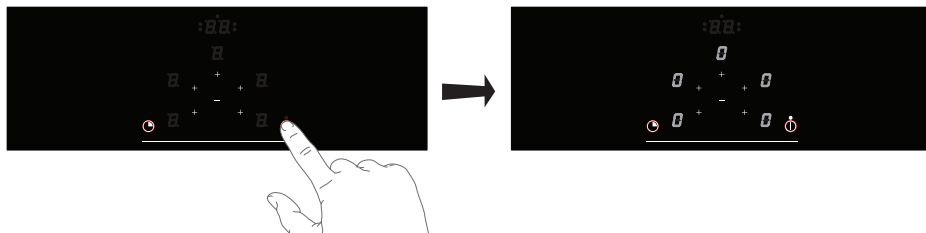
Utilisation des touches tactiles

Posez l'extrémité de votre doigt à plat sur la touche. N'exercez pas de pression.

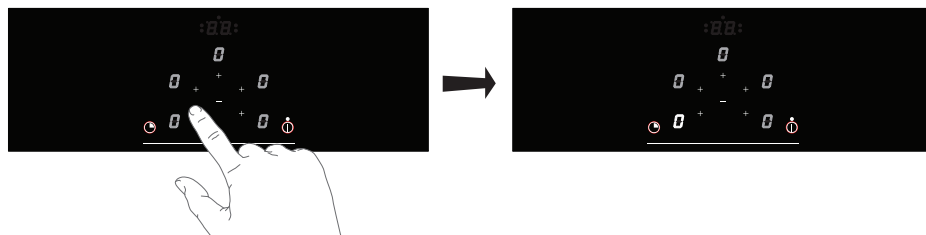
Les touches tactiles réagissent au moindre effleurement de l'extrémité du doigt. Activez les touches tactiles uniquement avec votre doigt.

La touche tactile émet un bref signal sonore lors de son activation.

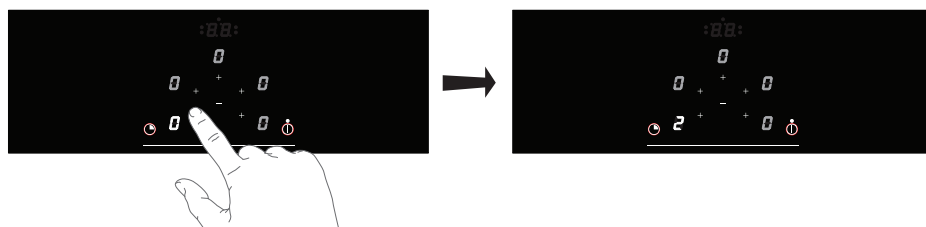
1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - ▷ La plaque de cuisson est en mode Veille.
 - ▷ Tous les voyants Marche/arrêt et zéro (0) clignotent.



2. Appuyez sur une touche Plus (+).
 - ▷ Zéro (0) s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson.



3. Appuyez sur la touche Moins (-) ou Plus (+) pour sélectionner une puissance de cuisson.
 - ▷ La zone de cuisson démarre à la puissance sélectionnée qui est visible dans l'affichage.



Si la plaque de cuisson n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle s'éteint automatiquement.

1. Appuyez sur la touche Plus (+).
 - *Le niveau de puissance s'allume.*
2. Appuyez sur la touche Moins (-) ou Plus (+) pour modifier le niveau de puissance.

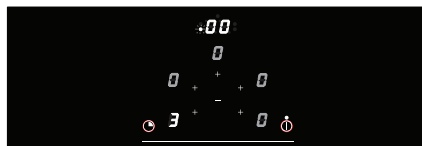
Une zone de cuisson est active.

1. Appuyez sur la touche Plus (+).
2. Appuyez sur la touche Moins (-) pour régler la puissance sur zéro (0).
 - *La zone de cuisson s'arrête.*
 - *La plaque de cuisson s'éteint après 20 secondes lorsque toutes les zones de cuisson sont réglées sur zéro (0) et si aucune autre fonction n'est activée.*

Une ou plusieurs zones de cuisson sont actives.

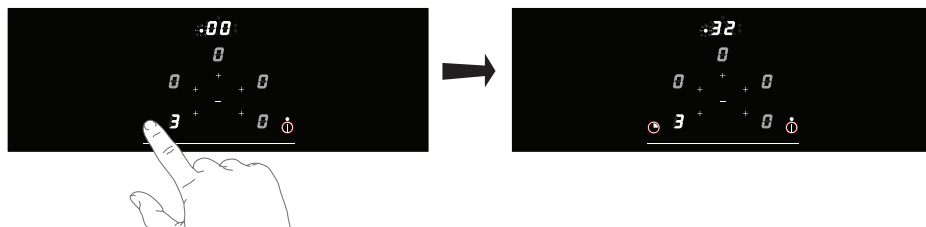
1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - *Tous les affichages disparaissent et la plaque s'éteint.*

1. Activez la plaque de cuisson.
 - *Utilisation en mode Minuteur de cuisson : sélectionnez une zone de cuisson et une puissance.*
 - *Utilisation en mode Alarme : vous n'avez pas à sélectionner de zone de cuisson ni de puissance.*
 - *Voir le chapitre : Minuteur de cuisson/alarme*
2. Appuyez sur la touche Minuteur pour démarrer le minuteur.
 - *Un double zéro (00) apparaît dans l'affichage du minuteur.*
 - *Un point clignote à côté de l'affichage du minuteur indiquant la zone de cuisson reliée à ce dernier (si le mode Minuteur de cuisson est utilisé).*



3. Appuyez sur la touche Moins (-) ou Minuteur dans les 10 secondes pour sélectionner un temps de cuisson.
 - *Utilisez la touche Minuteur pour augmenter le temps de cuisson.*
 - *Utilisez la touche Moins (-) pour réduire le temps de cuisson.*

FONCTIONNEMENT



4. Le minuteur est réglé.

- *Utilisation en mode Minuteur de cuisson : la zone de cuisson s'éteint dès que le temps de cuisson réglé est écoulé.*
- *Utilisation en mode Alarme : vous n'avez pas à sélectionner de zone de cuisson ni de puissance.*
- *L'appareil émet un signal sonore.*
- *Appuyez sur la touche Minuteur pour stopper l'alarme.*

Modifier un temps de cuisson prédéfini

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

1. Appuyez sur la touche Plus (+) pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur.
 - *La zone est identifiée par un point clignotant.*
2. Appuyez sur la touche Minuteur ou Moins (-) pour modifier le temps de cuisson.

Vérification du temps de cuisson restant

L'écran du minuteur affiche tous les réglages du minuteur. Les différents réglages du minuteur s'affichent tour à tour.

1. Appuyez sur la touche Plus (+) pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez vérifier le temps de cuisson restant.
 - *La zone est identifiée par un point clignotant.*
 - *Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.*

Arrêter le minuteur

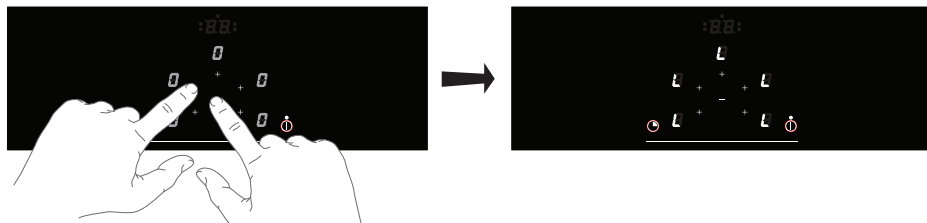
Si vous souhaitez arrêter le minuteur avant la fin du temps de cuisson prédéfini :

1. Appuyez sur la touche Plus (+) pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur.
2. Appuyez sur la touche Moins (-) pour régler le temps de cuisson sur *double zéro (00)*.
 - *Le point lumineux à côté de l'affichage cesse de clignoter.*

Utilisation de la fonction Sécurité (enfant)

Sécurité enfant activée

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 mode Veille.
 - « 0 » apparaît dans les affichages des zones de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur la touche Plus (+) de la zone de cuisson arrière gauche et sur la touche Moins (-) pendant au moins trois secondes jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - Le symbole de la sécurité enfant (L) clignote pendant quelques secondes dans les affichages des zones de cuisson.
 - La sécurité enfant est activée.



Sécurité enfant désactivée

1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - Le symbole de la sécurité enfant (L) clignote pendant quelques secondes dans les affichages des zones de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur la touche Plus (+) de la zone de cuisson arrière gauche et sur la touche Moins (-) pendant au moins trois secondes jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - « 0 » apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.
 - La sécurité enfant est désactivée.



Activez le mode Sécurité enfant avant de commencer à nettoyer la plaque.
Vous éviterez ainsi de mettre la plaque en marche accidentellement.

Nettoyage

Nettoyage quotidien

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



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 et débranchez la plaque de cuisson. Désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) au niveau du compteur électrique ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, placez 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'affichage indique u .	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole adaptée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur la touche Plus (+) pour arrêter le bip.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Contactez un installateur agréé.
Le symbole L s'affiche.	La fonction Sécurité (Lock) est activée.	Appuyez simultanément sur la touche Plus (+) de la zone de cuisson arrière gauche et sur la touche Moins (-) pendant au moins trois secondes jusqu'à ce vous entendiez un signal sonore.
Le code de panne Er03 s'affiche.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code de panne U400 et/ou bip continu.	L'appareil n'a pas été branché correctement et/ou la tension du secteur est trop élevée.	Faites modifier votre branchement.
Impossible d'allumer la zone de cuisson centrale ou les zones de cuisson situées à droite. L'appareil émet un signal sonore.	La puissance maximale de la limite du branchement monophasé est atteinte.	Réduisez les niveaux de puissance ; consultez le tableau de gestion de la puissance.
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	KI390ZT		
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	5		
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction		
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	17,5	21,5	26,7
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{cuisson électrique}) en Wh/kg	185,0	166,8	183,5
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (CE _{cuisson électrique}) en Wh/kg	177,4		

Configuration de la puissance de la plaque.

La puissance de branchement de la plaque est réglable en fonction du réseau d'alimentation électrique.

L'appareil est configuré par défaut au départ d'usine pour un branchement triphasé. Lors d'un branchement à un réseau monophasé, il faut limiter la puissance de la plaque.

Régler la limite de la puissance de la plaque

1. Posez votre doigt sur la touche Minuteur pendant 2 minutes après le branchement au réseau d'alimentation électrique.
2. Appuyez sur la touche Moins (-) tout en maintenant un doigt sur la touche Minuteur. L'appareil émet un signal sonore.
3. Appuyez sur la touche Plus (+) de la zone de cuisson avant gauche tout en maintenant un doigt sur la touche Minuteur.
 - Le symbole (C) apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.
 - La limite zéro (0) ou un (1) apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.

Configuration	Limite de puissance	Branchement au réseau
C0 = 0	10 400 W	triphasé
C0 = 1	7 400 W	monophasé

4. Appuyez sur la touche Plus (+) avant gauche pour modifier la limite de puissance.
5. Appuyez sur la touche Moins (-), puis sur la touche Marche/arrêt pour confirmer le réglage.

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

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

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible qu'il contienne les matériaux suivants :

- carton,
- film polyéthylène (PE),
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

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



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

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

Déclaration de conformité



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

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6

Sicherheit

Überhitzungsschutz	7
Kochzeitbegrenzung	7
Gesund kochen	7

Verwendung

Induktionsgeräusche	8
Kochgeschirr	8
Leistungsstufen	9
Tabelle zum Leistungsmanagement	10
Kochgeschirrerkennung	10
Anzeigen auf dem Display	11
Zeitsteuerung der Garzeit und Kurzzeituhr	11
Leistungsstufen	12

Bedienung

Verwendung des Induktionskochfelds	13
Garzeit/Kurzzeituhr einstellen	14
Verwenden der Kindersicherung	16

Pflege

Reinigung	17
-----------	----

Fehlerbehebung

Allgemeines	18
Störungstabelle	18
Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	20
Leistungseinstellung Kochfeld	20

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	21
-------------------------------------	----

Einführung

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

Beim Kochen mit Induktionskochfeldern sind im Vergleich zu herkömmlichen Geräten einige Besonderheiten zu beachten. Die Wärmeerzeugung erfolgt bei Induktionskochfeldern mit Magnetfeldern. Deshalb ist auch 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. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Nutzung 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.

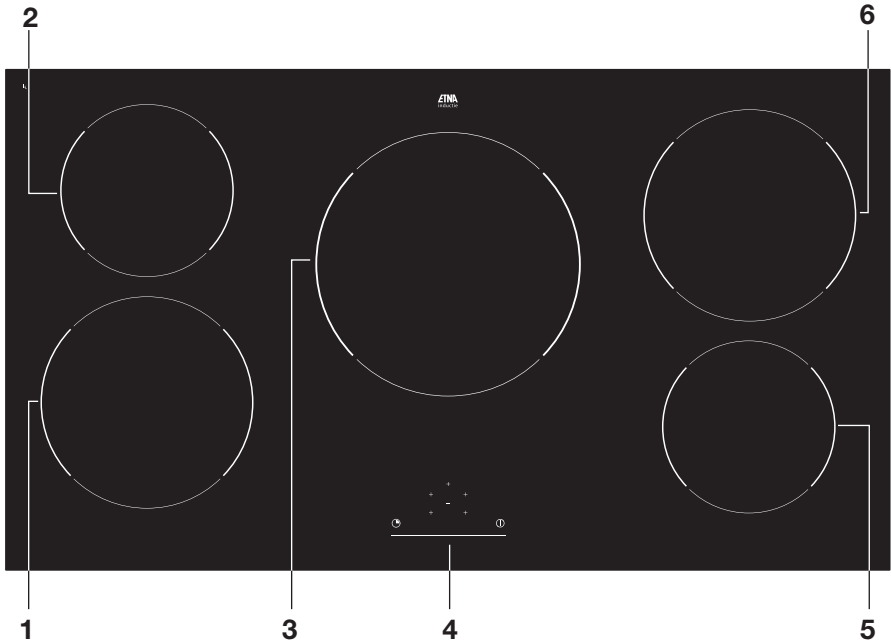
Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker.

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.

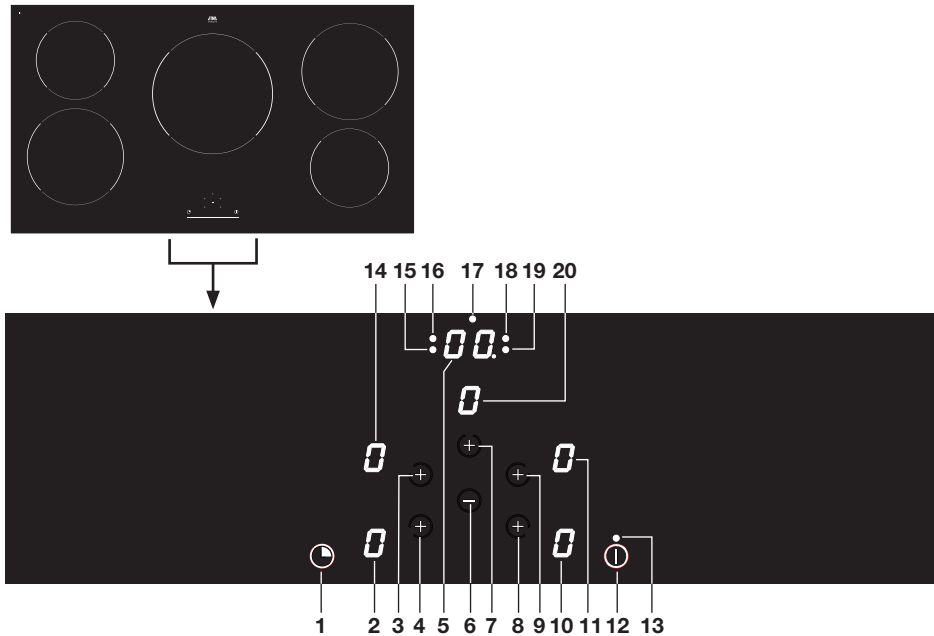
Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

Beschreibung



1. Kochzone ø 20 cm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)
2. Kochzone ø 16 cm / 1,4 kW
3. Kochzone ø 25 cm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)
4. Bedienfeld
5. Kochzone ø 16 cm / 1,4 kW
6. Kochzone ø 20 cm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)

Bedienfeld



1. Zeitsteuerungstaste
2. Leistungsstufe / Restwärmeanzeige Kochzone vorn links
3. Plustaste „+“ zum Auswählen Kochzone hinten links und Erhöhung Leistung
4. Plustaste „+“ zum Auswählen Kochzone vorn links und Erhöhung Leistung
5. Zeitanzeige
6. Minustaste „-“ zur Reduzierung von Leistung oder Zeit
7. Plustaste „+“ zum Auswählen der mittleren Kochzone und Erhöhung Leistung
8. Plustaste „+“ zum Auswählen Kochzone vorn rechts und Erhöhung Leistung
9. Plustaste „+“ zum Auswählen Kochzone hinten rechts und Erhöhung Leistung
10. Leistungsstufe / Restwärmeanzeige Kochzone vorn rechts
11. Leistungsstufe / Restwärmeanzeige Kochzone hinten rechts
12. EIN/AUS-Taste
13. Ein/Aus-Anzeige
14. Leistungsstufe / Restwärmeanzeige Kochzone hinten links
15. Zeitsteuerungsanzeige für Kochzone vorn links
16. Zeitsteuerungsanzeige für Kochzone hinten links
17. Zeitsteuerungsanzeige für mittlere Kochzone
18. Zeitsteuerungsanzeige für Kochzone hinten rechts
19. Zeitsteuerungsanzeige für Kochzone vorn rechts
20. Leistungsstufe / Restwärmeanzeige für mittlere Kochzone



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 das Risiko einer Überhitzung oder des Trockenkochens zu vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung



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

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit (Stunden)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
Boost (P)	5 Minuten

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

Kochgeschirr

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

Geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochen

Für das Induktionskochen werden spezielle Töpfe/Pfannen benötigt.



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

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



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

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



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

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

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens 12 cm betragen (11 cm bei Kochzone $\varnothing$ 16 cm). Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

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

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen. Einige Zonen haben eine Boost-Stufe (P).

- Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Leistung ein.
 - ▷ Tippen Sie auf „+“. Das Garen wird mit Stufe 1 gestartet.
 - ▷ Tippen Sie auf „-“. Das Garen wird mit Stufe 9 oder der Boost-Stufe („P“) gestartet.
 - ▷ Die Kochzone wird mit der ausgewählten Leistung eingeschaltet.

Boost-Funktion

- Mit der „Boost“-Funktion („P“) können Sie kurzzeitig (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen „Boost“-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

Energiemanagement für die Boost-Funktion

- Die nutzbare Leistung des Induktionskochfelds hängt vom Anschluss an die Stromversorgung ab. Die Begrenzung der Leistung der Kochzonen wird an die Leistungsfähigkeit von 2-Phasen- und 3-Phasen-Anschlüssen angepasst.
- Hat eine ausgewählte Kochzone die maximal mögliche Leistungsstufe erreicht, wird ein Tonsignal wiedergegeben. Die Leistungsstufe kann dann nicht mehr erhöht werden.
- Angaben zur Verteilung der Leistung auf die verschiedenen Kochzonen finden Sie in der Tabelle zum Leistungsmanagement.

Tabelle zum Leistungsmanagement

Kochzone	Vorn links	Hinten links	Mitte	Hinten rechts	Vorn rechts
Begrenzungen 3 Phasen	L1		L2	L3	
	9	9	P	9	9
	p	7	P	P	7
Begrenzungen 2 Phasen	L1		L2+ L3		
	Keine weiteren Begrenzungen		Max		
	9	9	8	8	7
	9	9	8	7	8
	9	9	7	8	8
	9	9	0	9	9
	9	9	7	9	0
	9	9	9	7	0
	9	9	9	0	9
	P	7	P	0	7
			0	P	7

Kochgeschirrerkennung

Wenn die Kochplatte keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol.

Anzeigen auf dem Display

Kochzonen- anzeige	Status Kochzonen
	Leistung Kochzone: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung
	Boost-Stufe Kochzone aktiviert.
	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf Kochzone (Topferkennungssymbol).
	Fehlercode, vgl. „Störungstabelle“.
	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.
	Kindersicherung aktiviert.
	Menü für die Leistungseinstellung des Kochfelds. Wenden Sie sich an einen Elektriker.

Zeitsteuerung der Garzeit und Kurzzeituhr

- Für jede einzelne Kochzone kann eine eigene Garzeit eingestellt werden.
- Das Kochfeld hat auch eine Alarmpunktion (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.

Gewünschte Funktion auswählen:

- **Garzeit** – Zeitsteuerung ist mit einer Kochzone gekoppelt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- **Kurzzeituhr** – Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustischer Alarm wiedergegeben.

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
- Hartes gefrorenes 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

Verwendung des Induktionskochfelds

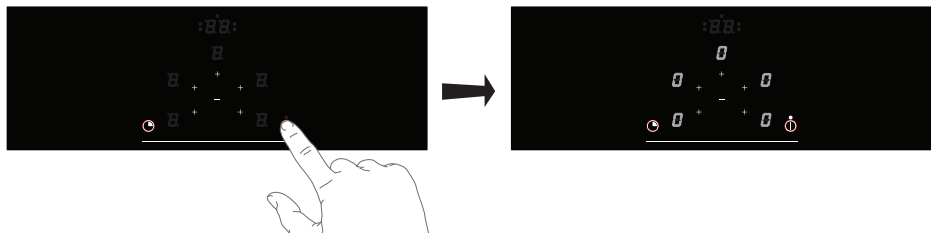
Touch-Tasten verwenden

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

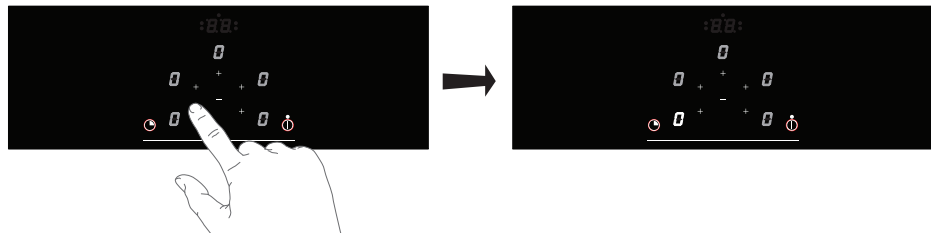
Die Touch-Tasten reagieren auf leichte Berührungen. Bedienen Sie die Touch-Tasten nur mit Fingern.

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

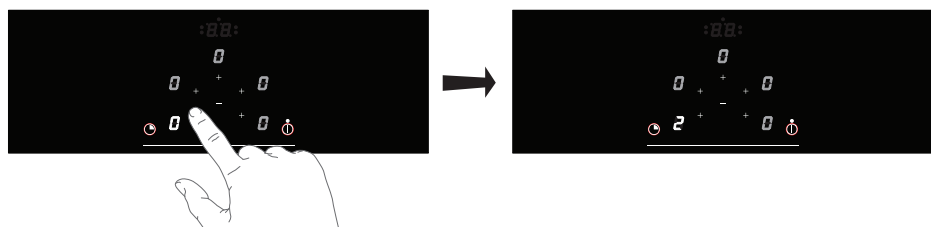
- Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standbymodus.
 - Auf allen Displays blinkt die Ein/Aus-Anzeige und Null („0“).



- Tippen Sie auf eine Plusaste „+“.
 - In der Anzeige für die Kochzone wird „0“ angezeigt.



- Wählen Sie mit „-“ und „+“ eine Leistungsstufe.
 - Die Kochzone wird automatisch mit der Leistung eingeschaltet, die auf dem Display angezeigt wird.



Erfolgt 20 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Anpassen der Leistung

1. Tippen Sie auf die Plustaste „+“.
 - ▷ Die Leistungsstufe leuchtet.
2. Ändern Sie mit „-“ und „+“ die Leistungsstufe.

Ausschalten einer Kochzone

Eine Kochzone ist in Betrieb.

1. Tippen Sie auf die Plustaste „+“.
2. Stellen Sie mit „-“ die Leistung „0“ ein.
 - ▷ Die Kochzone wird ausgeschaltet.
 - ▷ Sind alle Kochzonen auf „0“ gestellt und keine weiteren Funktionen aktiviert, wird das Kochfeld nach 20 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

Ausschalten aller Kochzonen gleichzeitig

Mindestens eine Kochzone ist in Betrieb.

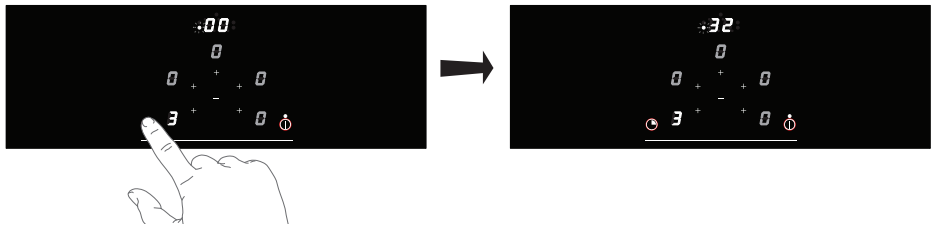
1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ Alle Anzeigen und das Kochfeld werden ausgeschaltet.

Garzeit/Kurzzeituhr einstellen

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
 - ▷ Garzeit einstellen: Wählen Sie eine Kochzone und eine Leistungsstufe aus.
 - ▷ Kurzzeituhr einstellen: Keine Kochzone und keine Leistung auswählen!
 - ▷ Siehe Kapitel: Zeitsteuerung der Garzeit und Kurzzeituhr
2. Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.
 - ▷ In der Zeitanzeige wird „00“ angezeigt.
 - ▷ Falls eine Kochzone und eine Leistung ausgewählt war, blinkt neben der Zeitanzeige dieser Kochzone ein Punkt.



3. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden „-“ oder die Zeitsteuerungstaste, um eine Garzeit einzustellen.
 - ▷ Um die Garzeit zu erhöhen, auf Zeitsteuerungstaste tippen.
 - ▷ Um die Garzeit zu reduzieren, auf „-“ tippen.



4. Zeitsteuerung ist eingestellt.

- ▷ Wenn Garzeit eingestellt: Nach Ablauf der Garzeit wird Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- ▷ Wenn Kurzzeituhr eingestellt: Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben.
- ▷ Ein Tonsignal wird wiedergegeben.
- ▷ Drücken Sie die Zeitsteuerungstaste, um das akustische Signal zu beenden.

Ändern der Garzeit

Die Garzeit lässt sich auch während des Betriebs noch ändern.

1. Tippen Sie so oft wie nötig auf „+“, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit ändern wollen.
 - ▷ Die ausgewählte Kochzone wird mit einem blinkenden Punkt gekennzeichnet.
2. Stellen Sie mit „-“ und der Zeitsteuerungstaste die gewünschte Zeit ein.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

In der Zeitanzeige werden alle Zeitsteuerungs-Einstellungen angezeigt. Die unterschiedlichen Zeitsteuerungs-Einstellungen werden in der Anzeige im Uhrzeigersinn angezeigt.

1. Tippen Sie so oft wie nötig auf „+“, um die Zone auszuwählen, für die Sie die verbleibende Garzeit wollen.
 - ▷ Die ausgewählte Kochzone wird mit einem blinkenden Punkt gekennzeichnet.
 - ▷ In der Zeitanzeige wird die verbleibende Garzeit angezeigt.

Beenden der Zeitsteuerung

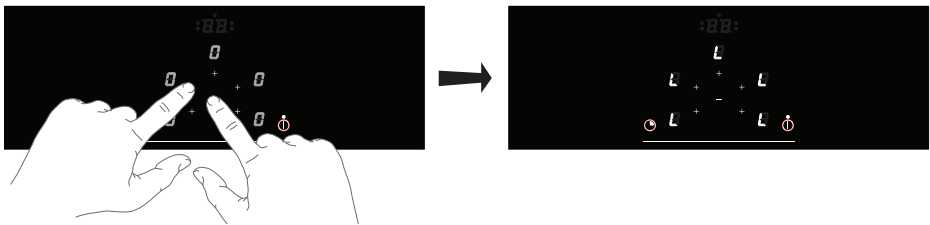
So beenden Sie die Zeitsteuerung, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist:

1. Tippen Sie so oft wie nötig auf „+“, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Zeitsteuerung beenden wollen.
2. Stellen Sie mit „-“ den Wert „00“ ein.
 - ▷ Der Punkt der zugehörigen Kochzone hört auf zu blinken.

Verwenden der Kindersicherung

Kindersicherung aktiviert

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standbymodus.
 - ▷ In den Anzeigen für die Kochzonen wird „0“ angezeigt.
2. Halten Sie mindestens drei Sekunden gleichzeitig „+“ für die Kochzone hinten links und „-“ gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ Auf dem Kochzonen-Display wird einige Sekunden „L“ angezeigt.
 - ▷ Die Kindersicherung ist aktiviert.



Kindersicherung inaktiv

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ Auf dem Kochzonen-Display wird einige Sekunden „L“ angezeigt.
2. Halten Sie mindestens drei Sekunden gleichzeitig „+“ für die Kochzone hinten links und „-“ gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ In der Kochzonenanzeige wird „0“ angezeigt.
 - ▷ Die Kindersicherung ist deaktiviert.



**Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen.
So verhindern Sie, dass es versehentlich eingeschaltet wird.**

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 (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.



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

Allgemeines

Wenn Sie Risse in der Glasoberfläche feststellen (auch geringfügige), schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus oder schalten Sie (bei einem festen Anschluss) den Netzschalter auf „0“. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website **www.etna.nl**

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

FEHLERBEHEBUNG

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Wenden Sie sich an einen Elektriker.
Auf dem Display wird L angezeigt.	Die Sperre ist nun aktiviert.	Halten Sie mindestens drei Sekunden gleichzeitig „+“ für die Kochzone hinten links und „-“ gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
Fehlercode Er03 auf dem Display.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode U400 und/oder dauerhaftes Tonsignal.	Das Gerät wurde falsch angeschlossen und/oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie den elektrischen Anschluss ändern.
Die mittlere Kochzone oder die rechten Kochzonen lassen sich nicht einschalten. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die maximale Leistung gemäß der Begrenzung für 2-Phasen-Stromversorgung ist erreicht.	Reduzieren Sie die Leistungsstufen. Beachten Sie die Angaben in der Tabelle zum Leistungsmanagement.
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	KI390ZT		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	5		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche		
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	17,5	21,5	26,7
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg (EC _{Elektrokochfeld}) in Wh/kg	185,0	166,8	183,5
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg (EC Elektrokochfeld) in Wh/kg	177,4		

Leistungseinstellung Kochfeld

Die Leistungsaufnahme des Kochfelds kann an die Leistungsfähigkeit des Stromanschlusses angepasst werden.

Ab Werk ist das Gerät auf eine 3-Phasen-Stromversorgung eingerichtet. Wenn Sie das Gerät an eine 2-Phasen-Stromversorgung anschließen, muss die Leistung des Kochfelds begrenzt werden.

Leistungsbegrenzung Kochfeld anpassen

1. Halten Sie innerhalb von 2 Minuten nach dem Anschließen an die Stromversorgung die Zeitsteuerungstaste gedrückt.
2. Halten Sie die Zeitsteuerungstaste weiter gedrückt und drücken Sie zusätzlich „-“. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.
3. Halten Sie die Zeitsteuerungstaste weiter gedrückt und drücken Sie zusätzlich „+“ der vorderen linken Kochzone.
 - ▷ Im Display der vorderen linken Kochzone wird ein Symbol (C) angezeigt.
 - ▷ Im Display der hinteren linken Kochzone wird die Begrenzung Null (0) oder Eins (1) angezeigt.

Konfiguration	Leistungsbegrenzung	Anschluss
C0 = 0	10400 W	3 Phasen
C0 = 1	7400 W	2 Phasen

4. Tippen Sie auf „+“ der vorderen linken Kochzone, um die Leistungsbegrenzung zu ändern.
5. Tippen Sie auf „-“ und dann auf die EIN/AUS-Taste, um die Einstellung zu bestätigen.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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

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

Konformitätserklärung



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



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.

The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

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

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

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

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

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

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

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

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



720142

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

 **ETNA**[®]
KEUKENAPPARATUUR