Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Instructions for use

# Inductiekookplaat
# Table de cuisson à induction
# Induktionskochfeld
# Induction hob

KI377___

ETNA

| | | |
|---|---|---|
| NL | Handleiding | NL 3 - NL 21 |
| FR | Mode d'emploi | FR 3 - FR 21 |
| DE | Bedienungsanleitung | DE 3 - DE 21 |
| EN | Manual | EN 3 - EN 21 |


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



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wichtig zu wissen - Important information



Handig om te weten - Bon à savoir - Wissenswertes - Nice to know

# INHOUDSOPGAVE


*Uw inductiekookplaat*

Inleiding 4
Beschrijving 5
Bedieningspaneel 6
Meldingen op het display 7

*Veiligheid*

Temperatuurbeveiliging 8
Kookduurbegrenzer 8
Vermogensbegrenzer 8

*Voor het eerste gebruik*

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

*Bediening*

Bereiding starten 12
Klaar met koken 12
Pandetectiesymbool 12
Boostfunctie 13
Eierwekker 13
Timerbediening 14
Vergrendelfunctie 15

*Vermogensbegrenzer*

Vermogensbegrenzer 16

*Onderhoud*

Reiniging 17

*Problemen oplossen*

Algemeen 18
Probleemoplossingstabel 18

*Technische specificaties*

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 20

*Milieuaspecten*

Verpakking en apparaat afdanken 21

## *Inleiding*

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

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

### ⚠ Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.

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

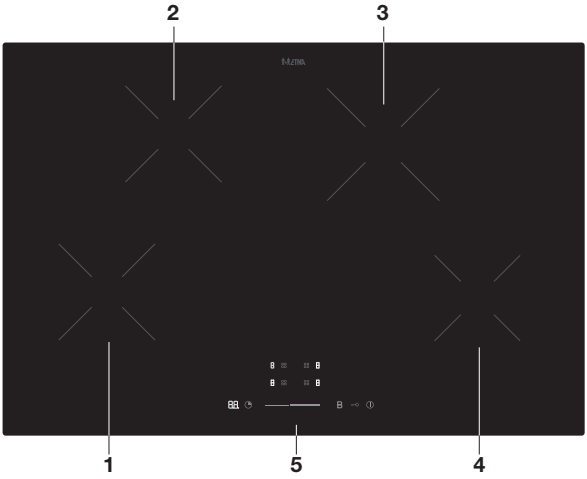
Deze handleiding dient als referentie voor de servicedienst. **Plak het typeplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter op de handleiding.** Het typeplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

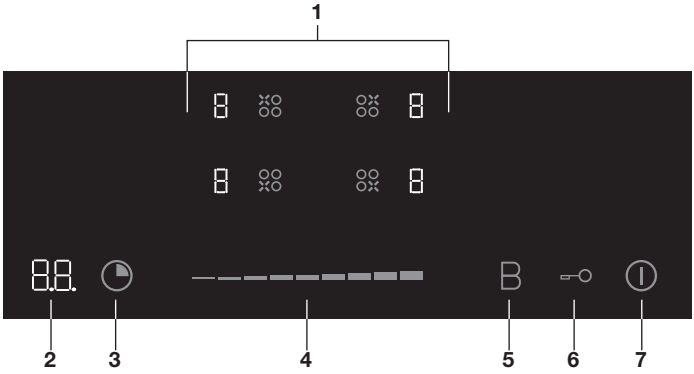
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

## *Beschrijving*




1. Kookzone ø 180 mm / 1,8 kW - 2,3 kW (Boost)
2. Kookzone ø 180 mm / 1,8 kW - 2,3 kW (Boost)
3. Kookzone ø 210 mm / 2,2 kW - 2,6 kW (Boost)
4. Kookzone ø 160 mm / 1,2 kW - 1,5 kW (Boost)
5. Bedieningspaneel

## *Bedieningspaneel*




1. Selectietoetsen van de kookzones met display
2. Timerdisplay
3. Timertoets
4. Schuifregelaar (voor het instellen van het vermogen en de tijd)
5. Boosttoets
6. Vergrendeltoets
7. Aan-/uittoets

## *Meldingen op het display*

| Display | Beschrijving |
|---|---|
| - | De kookplaat is ingeschakeld en staat standby. Deze indicatie verschijnt naast elke kookzonetoets. |
| -- | De kookplaat is ingeschakeld en staat standby. Deze indicatie verschijnt naast de timertoets. |
| 1 9 | Vermogen van een kookzone: 1 = lage instelling / 9 = hoge instelling |
| b | Boost-functie actief. |
| 9. | Indicatie timerkoppeling. Deze indicatie verschijnt als de timer is gekoppeld aan de kookzone. |
| U | Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool). |
| Lo | Vergrendelfunctie actief. |
| H | Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator **H** zichtbaar zolang de kookzone warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt.<br>**Gevaar! Risico op brandwonden.** |
| E F | Foutcodes: zie de probleemoplossingstabel. |

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

### *Temperatuurbeveiliging*

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

### *Kookduurbegrenzer*

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

| **Kookniveau** | **Maximale gebruikstijd** |
|---|---|
| 1 | 8 uur |
| 2 | 8 uur |
| 3 | 8 uur |
| 4 | 4 uur |
| 5 | 4 uur |
| 6 | 4 uur |
| 7 | 2 uur |
| 8 | 2 uur |
| 9 | 2 uur |
| b (Boost) | 5 minuten<br>• Na 5 minuten wordt het vermogen verlaagd naar de oorspronkelijke stand.<br>• Als de oorspronkelijke stand gelijk is aan 0, dan wordt het vermogen verlaagd naar stand 9. |

### *Vermogensbegrenzer*

Kookzones beïnvloeden elkaar. Wanneer het maximale vermogen is bereikt, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Er kan geen hoger vermogen per kookzone meer worden ingesteld. U moet eerst een kookzone in vermogen verlagen of uitschakelen om bij een andere kookzone een hoger vermogen in te kunnen stellen.

## *Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar*

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

## *Inductiegeluiden*

**Een tikkend geluid**
Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de kookzones. Ook bij lagere kookstanden kunt u een tikkend geluid horen.

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

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

## *Geschikte pannen*

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

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

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

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

**Minimale pandiameter**

- De minimale diameter van de panbodem:
  - *120 mm voor een kookzone ø 160 mm.*
  - *140 mm voor een kookzone ø 180 mm.*
  - *160 mm voor een kookzone ø 210 mm.*
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.

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

## *Pandetectie*

- Als de kookplaat, na het instellen van het vermogen, geen (ijzerhoudende) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. De kookzone schakelt na 1 minuut uit.
- Haalt u tijdens het koken een pan van de kookzone af, dan verschijnt het pandetectie-symbool. De kookzone schakelt uit. Het symbool verdwijnt als u de pan weer terug plaatst. De kookzone schakelt weer in met het eerder ingestelde vermogensniveau.

## *Vermogen instellen*

De kookzones hebben vermogenniveaus van 0 tot 9 en een boostniveau (b). Stel het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de schuifregelaar dat u aanraakt. Door over de schuifregelaar te vegen, verandert u de instelling. De stand wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. De stand wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de schuifregelaar haalt, begint de kookzone op de ingestelde stand te verwarmen.

**Boostfunctie**
U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste kookstand te koken. Na 5 minuten wordt het vermogen verlaagd naar de oorspronkelijke stand. Als de oorspronkelijke stand gelijk is aan 0, dan wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

## *Kookinstellingen*

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

**Gebruik de boost-instelling voor:**
- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;

**Gebruik instelling 9 voor:**
- aanbraden van vlees;
- bereiden van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren van voedsel.

**Gebruik instelling 7 en 8 voor:**
- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- bakken van bacon (vet);
- koken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- doorkoken van pasta;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

**Gebruik instelling 4 - 6 voor:**
- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

**Gebruik instelling 1 - 3 voor:**
- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pocheren;
- smelten van kaas.

## *Bereiding starten*

1. Raak de aan-/uittoets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *De kookplaat wordt ingeschakeld; '-' of '--' verschijnt in alle displays.*
2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
3. Raak binnen zestig seconden de selectietoets van de kookzone aan.
   - ▹ *Er klinkt een kort geluidssignaal.*
   - ▹ *In het bijhorende display knippert vermogensstand '0'.*
4. Raak de schuifregelaar aan om een vermogensstand te selecteren.
   - ▹ *De kookzone start op de ingestelde vermogensstand, zichtbaar in de display.*



Selecteer de kookzone door de selectietoets aan te raken; het vermogen gaat knipperen. Zolang het vermogen knippert, kunt u met de schuifregelaar een hoger of lager vermogen instellen.



De kookplaat gaat uit als er binnen 1 minuut geen instelling wordt gedaan.

## *Klaar met koken*

1. Selecteer de kookzone en zet de vermogensstand op nul (0).
2. Schakel de kookplaat uit door de aan-/uittoets aan te raken.
   - ▹ *Er klinkt een lang geluidssignaal.*
   - ▹ *Na het uitschakelen verschijnt 'H' op de display van een kookzone die nog warm is.*



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

## *Pandetectiesymbool*

Wanneer in het display het symbool voor pandetectie knippert:

- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
  - ▹ *De kookzone werkt niet totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.*
  - ▹ *De display schakelt automatisch uit na 1 minuut als er geen geschikte pan op de kookzone is geplaatst.*

## *Boostfunctie*

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste kookstand te koken.

1. Raak de selectietoets van een kookzone aan.
2. Raak de boosttoets aan om de boostfunctie te selecteren.
   - ▹ *Op het* display *verschijnt 'b'.*
   - ▹ *Na 5 minuten wordt het vermogen verlaagd naar de oorspronkelijke stand. Als de oorspronkelijke stand gelijk is aan 0, dan wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.*



Raak de selectietoets van de kookzone aan. Raak daarna weer de boosttoets aan om de boostfunctie voortijdig te stoppen; het vermogen wordt verlaagd naar de oorspronkelijke stand. U kunt ook een andere vermogensstand kiezen met de schuifregelaar om de boostfunctie voortijdig te stoppen.

## *Eierwekker*

De eierwekker is niet aan een kookzone gekoppeld. Geen enkele kookzone wordt uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken. Er klinkt alleen een alarm.



Als er geen vermogen is ingesteld voor 1 of meerdere kookzones, is de eierwekker niet in te stellen. Een actieve eierwekker wordt uitgeschakeld als actieve kookzones worden uitgeschakeld.



De tijd moet per cijfer worden ingesteld. De in te stellen tijdsduur is max. 99 minuten.

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

1. Raak de timertoets aan.
   - ▹ *Het timerdisplay geeft '10' weer; de '1' knippert.*
2. Stel een tijd in met de schuifregelaar; eerst het voorste cijfer (kies '0' als u een tijd onder de 10 minuten wilt instellen).
3. Raak nogmaals de timertoets aan.
   - ▹ *De '0' knippert.*
4. Stel een tijd in met de schuifregelaar; nu het tweede cijfer.
   - ▹ *Zolang de tijd op het display knippert, kunt u deze nog aanpassen.*
   - ▹ *Wanneer de tijd is ingesteld, begint de eierwekker direct met aftellen.*
   - ▹ *Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.*
   - ▹ *Na afloop klinkt er gedurende 30 seconden een geluidssignaal; het timerdisplay geeft '--' weer.*
5. Schakel het geluidssignaal uit door de selectietoets van een willekeurige kookzone aan te raken.

**De ingestelde tijd wijzigen of stoppen**

1. Raak de timertoets aan (er moet geen kookzone geselecteerd zijn).
2. Gebruik de schuifregelaar om de tijd te wijzigen of zet de tijd op ‘00’ om de eierwekker voortijdig te stoppen.

## *Timerbediening*

De timer is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.



De tijd moet per cijfer worden ingesteld. De in te stellen tijdsduur is max. 99 minuten.

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

1. Raak de selectietoets van de kookzone aan waarvoor u de timer wilt instellen.
2. Raak de timertoets aan.
   - ▹ *Er verschijnt een stip aan de rechterkant van het vermogen om aan te geven dat er een timer wordt ingesteld voor deze kookzone.*
   - ▹ *Het timerdisplay geeft ‘10’ weer; de ‘1’ knippert.*
3. Stel een tijd in met de schuifregelaar; eerst het voorste cijfer (kies ‘0’ als u een tijd onder de 10 minuten wilt instellen).
4. Raak nogmaals de timertoets aan.
   - ▹ *De ‘0’ knippert.*
5. Stel een tijd in met de schuifregelaar; nu het tweede cijfer.
   - ▹ *Zolang de tijd op het display knippert, kunt u deze nog aanpassen.*
   - ▹ *Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer direct met aftellen. De stip gaat knipperen.*
   - ▹ *Op het display wordt de resterende tijd weergegeven van de kookzone met een knipperende stip.*
   - ▹ *Na afloop klinkt er een lang geluidssignaal; het timerdisplay geeft ‘--’ weer.*
   - ▹ *De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld; de display toont ‘-’.*

**De ingestelde kookduur wijzigen of stoppen**

1. Raak de selectietoets van de kookzone aan.
2. Raak de timertoets aan.
3. Gebruik de schuifregelaar om de tijd te wijzigen of zet de tijd op ‘00’ om de timer voortijdig te stoppen.

**Meerdere timers in gebruik**

- Voor elke actieve kookzone kan een timer worden ingesteld. De tijd die wordt getoond in de display, is van de kookzone die als eerste wordt uitgeschakeld. De rode stip van deze kookzone knippert.
- Raak een kookzonetoets aan om de ingestelde tijd te bekijken voor deze kookzone. De rode stip van de betreffende kookzone is statisch.

## *Vergrendelfunctie*

De toetsvergrendeling verhindert het gebruik van alle toetsen, behalve de aan-/uittoets. U kunt deze functie gebruiken tijdens het koken, maar ook als de kookplaat uitgeschakeld is.

1. Raak de vergrendeltoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *Op het timerdisplay wordt 'Lo' weergegeven.*
   - ▹ *De toetsvergrendeling is nu geactiveerd.*
2. Om de toetsvergrendeling weer uit te schakelen, raakt u opnieuw de vergrendeltoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *Op het timerdisplay verdwijnt 'Lo'.*
   - ▹ *De toetsvergrendeling is nu gedeactiveerd.*

Als het toestel uitgeschakeld is, wordt gedurende 1 minuut 'Lo' weergegeven. Indien er nog kookzones te heet zijn (symbool 'H'), zal het symbool 'Lo' pas verdwijnen als de kookzones zijn afgekoeld.

## *Vermogensbegrenzer*

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

De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7000 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 5800 W / 4500 W / 3500 W / 2800 W.

**Voer de configuratie uit in minder dan 1 minuut na aansluiting op het elektriciteitsnet. De kookplaat moet ontgrendeld zijn en alle zones uitgeschakeld.**

1. Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.
2. Wacht 5 seconden.
3. Schakel de kookplaat in.
4. Druk tegelijkertijd op de boosttoets en de vergrendeltoets gedurende 1 seconde.
   - ▹ *In het display van de kookzone linksvoor verschijnt ‘S’.*
5. Druk op de vergrendeltoets gedurende 1 seconde.
   - ▹ *In het display van de kookzone linksachter verschijnt ‘E’.*
6. Druk tegelijkertijd op de boosttoets en de vergrendeltoets gedurende 1 seconde.
   - ▹ *In het display van de kookzone rechtsachter verschijnt ‘t’.*
   - ▹ *Het maximale vermogen verschijnt in het display van de timer.*
7. Druk (meerdere keren) op de boosttoets om het vermogen aan te passen.
8. Schakel de kookplaat uit om de instelling te bevestigen.
   - ▹ *De kookplaat is gereed voor gebruik.*

## *Reiniging*

Voordat u start met de reiniging, kunt u de toetsvergrendeling instellen. Zo kunt u er zeker van zijn dat het apparaat niet per ongeluk wordt ingeschakeld.
Wij raden u aan het apparaat na gebruik te reinigen. Zo voorkomt u dat overgekookt eten de glasplaat kan beschadigen.

- Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel (afwasmiddel) om het apparaat te reinigen.
- Droog het apparaat af met een stukje keukenrol of een doek.
- Gebruik een glasschraper om overgebleven voedselresten, gesmolten kunststof of suiker te verwijderen.

**Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen; deze kunnen krassen veroorzaken. Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of andere scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.**

## *Algemeen*

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

## *Probleemoplossingstabel*

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

| **Symptoom** | **Mogelijke oorzaak** | **Oplossing** |
|---|---|---|
| Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld. | Dit is de normale opstartroutine. | Normale werking. |
| De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld. | De kookplaat koelt af. | Normale werking. |
| In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt. | Het nieuwe toestel wordt opgewarmd. | Dit is normaal en verdwijnt nadat het toestel een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken. |
| De pannen maken geluid tijdens het koken. | Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. | Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat. |
| U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont U. | De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter. | Gebruik een geschikte pan. |
| | Er staat geen (geschikte) pan op de kookzone. | |
| Een kookzone stopt plotseling en u hoort een geluidssignaal. | De timer is ingesteld; de vooraf ingestelde tijd is verstreken. | Normale werking. |
| Een kookzone wordt in vermogen verlaagd of schakelt zomaar uit. | Het maximale vermogen is bereikt; de vermogensbegrenzing is ingeschakeld. | De laatste vermogensinstelling die gedaan wordt, heeft voorrang. Andere kookzones die op dat moment al actief zijn, worden in vermogen verlaagd (of helemaal uitgeschakeld). |

| Symptoom | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De gehele kookplaat schakelt spontaan uit. | Een pan kookt over, er ligt vocht/vuil op het bedieningspaneel of er worden meerdere toetsen tegelijk bediend. | Maak de kookplaat schoon/ verwijder vreemde voorwerpen die op het bedieningspaneel liggen. |
| De kookplaat schakelt niet in. | Er staat een pan op de bediening, overgekookt vocht op de bediening. | Maak de kookplaat schoon. |
| De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display. | Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting. | Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (bij een vaste aansluiting). |
| Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door. | Foutieve elektrische aansluiting. | Laat de elektrische aansluiting controleren. |
| In de display wordt symbool **Lo** weergegeven. | De vergrendelfunctie is actief. | Deactiveer de vergrendelfunctie. |
| De bediening reageert slecht. | Er kan een dun laagje water op de kookplaat of op een vinger zijn waardoor de bediening slecht reageert. | Zorg dat de kookplaat en/of vinger schoon is. |
| Foutcode E1/E2. | Voedingsspanning of -frequentie wijkt af van de nominale waarden. | Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker. |
| Foutcode E3/E4. | Interne temperatuur van de kookplaat is te hoog. | Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker. |
| Foutcode E5/E6. | Interne temperatuur van de kookplaat is te hoog.<br>Fout bij ventilator links of rechts.<br>Luchtuitlaat geblokkeerd, bijvoorbeeld door papier. | Controleer of de luchtuitlaat van de ventilator vrij is. Als de foutcode niet verdwijnt, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker. |
| Foutcode F3 - F8. | Temperatuursensor van de zone defect. | Neem contact op met de servicedienst. |
| Foutcode F9 - FD | Temperatuursensor van de interne electronica defect. | Neem contact op met de servicedienst. |

Neem bij andere problemen contact op met de servicedienst.

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

**Metingen volgens EN60350-2**

| Modelaanduiding | **KI377___** |
|---|---|
| Type kookplaat | Inductiekookplaat |
| Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden | 4 |
| Verwarmingstechnologie | Kookzones/ gebieden op basis van inductie |
| Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm | 180 210 180 160 |
| Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg | 187,5 180,3 191,5 211,0 |
| Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg | 192,6 |

**Informatie volgens verordening (EU) 2023/826**

$P_{off}$-stand: ≤ 0,5 W.

De kookplaat gaat automatisch naar de uitstand 1 minuut nadat alle functies zijn voltooid.

**Tips voor energiezuinig koken met kookplaten**

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

## *Verpakking en apparaat afdanken*

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

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

- karton;
- polyetheenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

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



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

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

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

# SOMMAIRE


*Votre table de cuisson à induction*

Introduction 4
Description 5
Panneau de commande 6
Indications dans l'affichage 7

*Sécurité*

Sécurité antisurchauffe 8
Limiteur de temps de cuisson 8
Limiteur de puissance 8

*Avant la première utilisation*

Utilisation des touches tactiles et du curseur 9
Bruits émis par la table à induction 9
Casseroles adaptées 9
Détection des casseroles 10
Réglage de la puissance 10
Réglages de cuisson 11

*Fonctionnement*

Lancer la cuisson 12
Finir la cuisson 12
Le symbole de détection de casserole 12
La fonction Boost 13
Le minuteur de cuisine 13
Commande de la minuterie 14
La fonction de verrouillage des touches 15

*Limiteur de puissance*

Limiteur de puissance 16

*Entretien*

Nettoyage 17

*Diagnostic des pannes*

Généralités 18
Tableau de dépannage 18

*Spécifications techniques*

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014 20

*Aspects environnementaux*

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


FR

## *Introduction*

Nous vous félicitons d'avoir choisi cet appareil. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement.

Ce manuel vous explique comment utiliser cet appareil de manière optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement de l'appareil, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

### ⚠ Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil.

**Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et rangez-la en lieu sûr pour la consulter ultérieurement.**

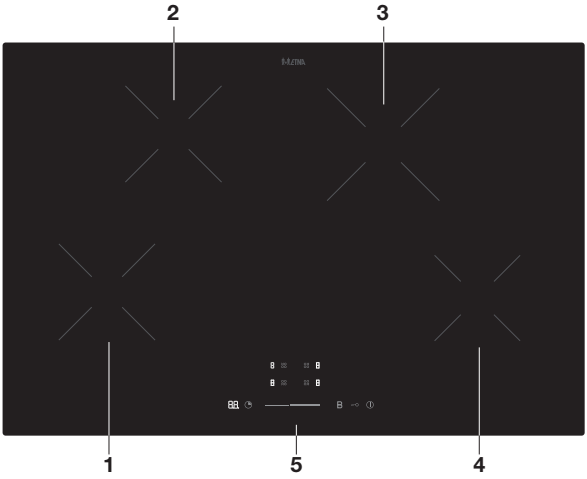
Ce manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Veuillez coller l'étiquette signalétique de l'appareil dans le rectangle au verso du manuel.** L'étiquette signalétique mentionne toutes les informations nécessaires au service après-vente pour répondre à vos besoins et questions de façon satisfaisante.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

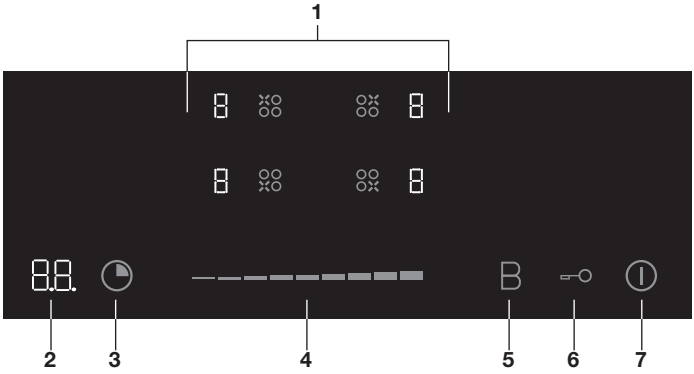
Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

## *Description*




1. Zone de cuisson ø 180 mm / 1,8 kW - 2,3 kW (Boost)
2. Zone de cuisson ø 180 mm / 1,8 kW - 2,3 kW (Boost)
3. Zone de cuisson ø 210 mm / 2,2 kW - 2,6 kW (Boost)
4. Zone de cuisson ø 160 mm / 1,2 kW - 1,5 kW (Boost)
5. Panneau de commande

## *Panneau de commande*




1. Touches de sélection des zones de cuisson avec affichage
2. Affichage de la minuterie
3. Touche de la minuterie
4. Curseur (pour régler la puissance et l'heure)
5. Touche boost
6. Touche de verrouillage
7. Touche marche/arrêt

## *Indications dans l'affichage*

| Affichage | Description |
|---|---|
| - | La table de cuisson est allumée et en veille. Cette indication apparaît à côté de chaque touche de zone de cuisson. |
| -- | La table de cuisson est allumée et en veille. Cette indication apparaît à côté du touche de la minuterie. |
| 1 9 | Niveau de puissance de zone de cuisson : 1 = réglage bas / 9 = réglage haut. |
| b | Fonction Boost actif. |
| 9. | Indication de couplage avec la minuterie. Cette indication apparaît si la minuterie est liée à la zone de cuisson. |
| u | Pas de casserole (adaptée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole). |
| Lo | Fonction de verrouillage active. |
| H | Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson, qui indique quelle zone de cuisson est encore chaude. Même lorsque la table de cuisson est éteinte, l'indicateur « **H** » reste allumé tant que la zone de cuisson est encore chaude ! Ne touchez pas les zones de cuisson lorsque cet indicateur est allumé. **Danger ! Risque de brûlures.** |
| E F | Codes de panne ; voir le « Tableau de dépannage ». |

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

### *Sécurité antisurchauffe*

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la table de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. Si la température atteint un niveau trop élevé, la puissance est réduite ou la table de cuisson s'éteint automatiquement.

### *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 table de cuisson. Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

| Niveau de cuisson | Temps de fonctionnement maximal |
|---|---|
| 1 | 8 heures |
| 2 | 8 heures |
| 3 | 8 heures |
| 4 | 4 heures |
| 5 | 4 heures |
| 6 | 4 heures |
| 7 | 2 heures |
| 8 | 2 heures |
| 9 | 2 heures |
| b (Boost) | 5 minutes<br>• Au bout de 5 minutes, la puissance est ramenée au réglage d'origine.<br>• Si le réglage d'origine est égal à 0, la puissance est ramenée au réglage 9. |

### *Limiteur de puissance*

Les zones de cuisson s'influencent mutuellement. Lorsque la puissance maximale est atteinte, la puissance est distribuée automatiquement. Une puissance plus élevée ne peut plus être réglée par zone de cuisson. Vous devez d'abord réduire la puissance ou éteindre une zone de cuisson afin de pouvoir régler une puissance plus élevée sur une autre zone de cuisson.

## *Utilisation des touches tactiles et du curseur*

Pour de meilleurs résultats, placez le bout de votre doigt à plat sur une touche ou le curseur. Il n'est pas nécessaire d'exercer une pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. N'activez pas les touches avec d'autres objets.

## *Bruits émis par la table à induction*

**Un bruit de tic-tac**
Ce phénomène est dû au limiteur de puissance des zones de cuisson. Vous pouvez également entendre un bruit de tic-tac à des niveaux de cuisson inférieurs.

**Les casseroles font du bruit**
Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Ce phénomène est dû à l'énergie qui circule de la table de cuisson à la casserole. À des niveaux élevés, ce phénomène est tout à fait normal pour certaines casseroles. Cela n'abîme ni les casseroles ni la table de cuisson.

**Le ventilateur fait du bruit**
L'appareil est équipé d'un ventilateur pour prolonger la durée de vie de l'électronique. Si vous utilisez l'appareil de manière intensive, le ventilateur se met en marche pour refroidir l'appareil et vous entendez un bourdonnement. Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

## *Casseroles adaptées*

Pour la cuisson par induction, la poêle doit avoir un fond plat et épais (au moins 2,25 mm). Utilisez des casseroles en matériau magnétique ou des casseroles avec une base en sandwich. Les autres casseroles sont moins performantes. Les casseroles en cuivre, en aluminium ou en céramique ne conviennent pas.

⚠ N'utilisez que des casseroles à fond plat. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement de la protection contre la cuisson à sec ; l'appareil peut alors surchauffer. Cela peut entraîner des dommages. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou une cuisson à sec, ne tombent pas sous le champ de la garantie.

⚠ Les casseroles utilisées sur une table de cuisson au gaz ne conviennent plus à la cuisson par induction.

⚠ Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée fine ! L'émail peut être endommagé sur une position élevée si la poêle est trop sèche. Des niveaux de puissance trop élevés peuvent facilement déformer le fond de la casserole.

**Diamètre de casserole minimum**

- Diamètre minimum du fond de la casserole :
  - *120 mm pour une zone de cuisson ø 160 mm.*
  - *140 mm pour une zone de cuisson ø 180 mm.*
  - *160 mm pour une zone de cuisson ø 210 mm.*
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si la casserole est trop petite, la zone de cuisson ne s'allumera pas.



**Attention**
**Les grains de sable risquent de rayer irrémédiablement la table de cuisson. Par conséquent, ne posez sur la table de cuisson que des casseroles dont le fond est propre. Il est recommandé de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.**

## *Détection des casseroles*

- Si, après avoir réglé le niveau de puissance, la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse), le symbole de détection de casserole clignote sur l'écran. La zone de cuisson s'éteint après 1 minute.
- Si vous retirez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole apparaît. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous replacez la casserole. La zone de cuisson se remet en marche avec le niveau de puissance précédemment sélectionné.

## *Réglage de la puissance*

Les zones de cuisson ont des niveaux de puissance de 0 à 9 et un niveau boost (b). Réglez la puissance en touchant le curseur. Au premier contact, le niveau est fixé sur la partie du curseur que vous touchez. Un glissement sur le curseur permet de modifier le réglage. Le niveau s'élève au fur et à mesure que l'on glisse vers la droite. Le niveau s'abaisse au fur et à mesure que l'on glisse vers la gauche. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à chauffer à la température sélectionnée.

**Fonction Boost**
La fonction Boost permet une cuisson à puissance maximale pendant une courte durée (5 minutes maximum). Au bout de 5 minutes, la puissance est ramenée au réglage d'origine. Si le réglage d'origine est égal à 0, la puissance est ramenée au réglage 9.

## *Réglages de cuisson*

Comme les réglages dépendent de la quantité et de la composition du plat dans la casserole, le tableau ci-dessous n'est donné qu'à titre indicatif.

**Utilisez les réglages boost pour :**
- porter rapidement des aliments ou du liquide à ébullition ;

**Utilisez le réglage 9 pour :**
- faire revenir de la viande ;
- préparer du poisson ;
- cuire des omelettes ;
- rissoler des pommes de terre cuites ;
- frire des aliments.

**Utilisez les réglages 7 et 8 pour :**
- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande panée épais ;
- faire frire du bacon (graisse) ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- frire du poisson pané ;
- cuire des pâtes ;
- cuire des morceaux de viande (panée) minces ;

**Utilisez les réglages 4 - 6 pour :**
- laisser mijoter de grandes quantités ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire des morceaux de viande panée épais.

**Utilisez les réglages 1 - 3 pour :**
- préparer un bouillon ;
- faire mijoter de la viande ;
- la cuisson douce des légumes ;
- fondre du chocolat ;
- pocher ;
- fondre du fromage.

## *Lancer la cuisson*

1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - ▹ *La table de cuisson est en marche ; '-' ou '--' apparaît sur tous les affichages.*
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
3. Touchez dans les 60 secondes une touche de sélection de zone de cuisson.
   - ▹ *Un bref signal sonore retentit.*
   - ▹ *Le niveau de puissance « 0 » clignote sur l'affichage correspondant.*
4. Utilisez le curseur de la zone de cuisson concernée pour définir la puissance souhaitée.
   - ▹ *La zone de cuisson démarre à la puissance sélectionnée qui est visible dans l'affichage.*



Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur la touche de sélection ; le niveau de puissance clignotera. Pendant que la puissance clignote, vous pouvez utiliser le curseur pour définir une puissance supérieure ou inférieure.



La table de cuisson s'éteint si aucun réglage n'est effectué dans un délai d'une minute.

## *Finir la cuisson*

1. Sélectionnez la zone de cuisson et réglez le niveau de puissance sur zéro (0).
2. Appuyez sur la touche Marche/arrêt pour éteindre la table de cuisson à induction.
   - ▹ *Un long signal sonore retentit.*
   - ▹ *Après avoir éteint la table de cuisson, « H » apparaît sur l'écran d'une zone de cuisson encore chaude.*



**Le symbole H s'affiche pour la zone de cuisson trop chaude et qu'il ne faut pas toucher. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une zone de cuisson encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer d'autres casseroles.**

## *Le symbole de détection de casserole*

Lorsque sur l'écran, le symbole de détection de casserole clignote :

- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante ;
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisine par induction ;
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
  - ▹ *La zone de cuisson ne chauffe pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.*
  - ▹ *L'affichage s'éteint automatiquement après 1 minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.*

## *La fonction Boost*

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner pendant max. 5 minutes au niveau de cuisson le plus élevé.

1. Appuyez sur la touche de sélection de zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Boost pour sélectionner la fonction Boost.
   - *'b' apparaît sur l'affichage.*
   - *Au bout de 5 minutes, la puissance est ramenée au réglage d'origine. Si le réglage d'origine est égal à 0, la puissance est ramenée au réglage 9.*



Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson. Appuyez ensuite à nouveau sur la touche boost pour arrêter prématurément la fonction boost ; la puissance est réduite au réglage d'origine. Vous pouvez également choisir un réglage de puissance différent avec le curseur pour arrêter prématurément la fonction boost.



## *Le minuteur de cuisine*

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



Si aucune puissance n'a été réglée pour 1 ou plusieurs zones de cuisson, le minuteur de cuisine ne peut pas être réglé. Un minuteur de cuisine actif est désactivé lorsque les zones de cuisson actives sont éteintes.



La durée doit être réglée par un chiffre. La durée réglable est de 99 minutes au maximum.

La table de cuisson est allumée et la puissance a été réglée pour au moins une zone de cuisson. Aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée.

1. Appuyez sur la touche de la minuterie.
   - *L'affichage de la minuterie indique « 10 » ; le « 1 » clignote.*
2. Réglez une durée à l'aide du curseur ; le premier chiffre en premier (choisissez « 0 » si vous voulez régler une durée inférieure à 10 minutes).
3. Appuyez à nouveau sur la touche de la minuterie.
   - *Le « 0 » clignote.*
4. Réglez une durée à l'aide du curseur ; maintenant le deuxième chiffre.
   - *Tant que l'heure clignote sur l'affichage, vous pouvez encore la régler.*
   - *Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence.*
   - *Le temps restant est affiché sur l'affichage.*
   - *Ensuite, un signal sonore retentit pendant 30 secondes ; l'affichage de la minuterie indique « -- ».*
5. Éteignez le signal sonore en appuyant sur la touche de sélection de n'importe quelle zone de cuisson.

**Modifier ou arrêter l'heure réglée**

1. Appuyez sur la touche de la minuterie (aucune zone de cuisson ne doit être sélectionnée).
2. Utilisez le curseur pour modifier l'heure ou réglez l'heure sur « 00 » pour arrêter le minuteur de cuisine prématurément.

## *Commande de la minuterie*

La minuterie est liée à une zone de cuisson active. Une fois le temps programmé écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.



La durée doit être réglée par un chiffre. La durée réglable est de 99 minutes au maximum.

La table de cuisson est allumée et la puissance a été réglée pour au moins une zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.
2. Appuyez sur la touche de la minuterie.
   - *Un point apparaîtra à droite de la puissance pour indiquer qu'une minuterie est en cours de réglage pour cette zone de cuisson.*
   - *L'affichage de la minuterie indique « 10 » ; le « 1 » clignote.*
3. Réglez une durée à l'aide du curseur ; le premier chiffre en premier (choisissez « 0 » si vous voulez régler une durée inférieure à 10 minutes).
4. Appuyez à nouveau sur la touche de la minuterie.
   - *Le « 0 » clignote.*
5. Réglez une durée à l'aide du curseur ; maintenant le deuxième chiffre.
   - *Tant que l'heure clignote sur l'affichage, vous pouvez encore la régler.*
   - *Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence. Le point clignotera.*
   - *Le temps restant de la zone de cuisson avec un point clignotant est affiché sur l'affichage.*
   - *Ensuite, un long bip retentit ; l'affichage de la minuterie indique « -- ».*
   - *La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement ; l'affichage indique « - ».*

**Modifier ou arrêter le temps de cuisson réglé**

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la minuterie.
3. Utilisez le curseur pour modifier l'heure ou réglez l'heure sur « 00 » pour arrêter la minuterie prématurément.

**Plusieurs minuteries de cuisson en cours d'utilisation**

- Une minuterie peut être réglée pour chaque zone de cuisson active. L'affichage du minuteur indique toujours le minuteur avec le temps le plus court ; le point rouge de cette zone de cuisson clignote.
- Appuyez sur une touche de la zone de cuisson pour afficher le temps réglé pour cette zone de cuisson. Le point rouge de cette zone de cuisson est statique.

## *La fonction de verrouillage des touches*

Le verrouillage des touches empêche l'utilisation de toutes les touches, à l'exception de la touche marche/arrêt. Vous pouvez utiliser cette fonction pendant la cuisson, mais aussi lorsque la table de cuisson est éteinte.



1. Appuyez sur la touche de verrouillage des touches jusqu'à ce que vous entendiez un signal audio.
   - ▹ *Le symbole « Lo » apparaît dans l'affichage de la minuterie.*
   - ▹ *La fonction de verrouillage des touches est maintenant activée.*
2. Pour désactiver à nouveau le verrouillage des touches, appuyez à nouveau sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que vous entendiez un signal audio.
   - ▹ *Le symbole « Lo » disparaît dans l'affichage de la minuterie.*
   - ▹ *Le verrouillage des touches est maintenant désactivé.*

Lorsque l'appareil est éteint, « Lo » apparaît pendant 1 minute. Si des zones de cuisson sont encore trop chaudes (symbole « H »), le symbole « Lo » ne disparaîtra que lorsque les zones de cuisson auront refroidi.

## *Limiteur de puissance*

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

Le limiteur est réglé à 7000 W par l'usine, mais il est possible de modifier ce réglage à 5800 W / 4500 W / 3500 W / 2800 W.

**Effectuez la configuration en moins de 1 minute après raccordement au réseau électrique. La table de cuisson doit être déverrouillée et toutes les zones éteintes.**

1. Branchez l'appareil au réseau électrique.
2. Attendez 5 secondes.
3. Mettre la table de cuisson en marche.
4. Appuyez simultanément sur la touche Boost et sur la touche de verrouillage pendant 1 seconde.
   - ▹ *L'écran de la zone de cuisson avant gauche affiche « S ».*
5. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant 1 seconde.
   - ▹ *« E » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche.*
6. Appuyez simultanément sur la touche Boost et sur la touche de verrouillage pendant 1 seconde.
   - ▹ *L'écran de la zone de cuisson arrière droite affiche « t ».*
   - ▹ *La puissance maximale apparaît sur l'écran du minuteur.*
7. Appuyez (plusieurs fois) sur la touche Boost pour régler le niveau de puissance.
8. Éteignez la table de cuisson pour confirmer le réglage.
   - ▹ *La table de cuisson est prête à l'emploi.*

## *Nettoyage*



Vous pouvez activer la fonction de verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage de l'appareil. Vous aurez ainsi la certitude qu'il ne se mettra pas en marche accidentellement.
Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Vous éviterez alors que les aliments trop cuits qui ont débordé endommagent la surface en verre.

- Utilisez un linge humide et un détergent doux (produit vaisselle) pour nettoyer l'appareil.
- Essuyez l'appareil avec un essuie-tout ou un torchon.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les résidus d'aliments, le plastique ou sucre fondu.



**N'utilisez pas de détergents abrasifs, car ils pourraient provoquer des rayures. N'utilisez pas de la paille de fer, des éponges à récurer ou tout objet pointu pour nettoyer l'appareil.**

## *Général*

Éteignez immédiatement la table de cuisson si vous voyez une fissure dans le verre (aussi petite soit-elle). Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le(s) fusible(s) (automatique(s)) dans l'armoire à compteurs. Dans le cas d'une connexion permanente, mettez l'alimentation à zéro. Contactez le service après-vente.

## *Tableau de dépannage*

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne signifie pas toujours qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même en vérifiant les points ci-dessous. Vous pouvez également visiter le site web pour plus d'informations.

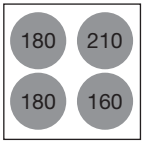
| **Symptôme** | **Cause possible** | **Solution** |
|---|---|---|
| L'écran s'allume lorsque la table de cuisson est allumée pour la première fois. | Il s'agit de la routine normale de démarrage. | Fonctionnement normal. |
| Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson. | La table de cuisson refroidit. | Fonctionnement normal. |
| Au début, vous pouvez sentir une légère odeur. | Le nouvel appareil est chauffé. | Ce phénomène est normal et disparaît après plusieurs utilisations de l'appareil. Aérez la cuisine. |
| Les casseroles font du bruit pendant la cuisson. | Ce phénomène est dû à l'énergie qui circule de la table de cuisson à la casserole. | À des niveaux élevés, ce phénomène est tout à fait normal pour certaines casseroles. Cela n'abîme ni les casseroles ni la table de cuisson. |
| Vous avez activé une zone de cuisson mais l'écran affiche U. | La casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou a un diamètre trop petit. | Utilisez une casserole appropriée. |
| | Il n'y a pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson. | |
| Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal. | La minuterie est réglée ; le temps prédéfini est écoulé. | Fonctionnement normal. |
| Une zone de cuisson voit sa puissance réduite ou s'éteint simplement. | La puissance maximale a été atteinte ; la limitation de puissance est activée. | Le dernier réglage de puissance effectué est prioritaire. Les autres zones de cuisson déjà actives seront réduites en puissance (ou complètement éteintes). |

| Symptôme | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Toute la table de cuisson s'éteint spontanément. | Une casserole déborde, il y a de l'humidité/de la saleté sur le panneau de commande ou plusieurs touches sont actionnés en même temps. | Nettoyez la table de cuisson/ enlevez les corps étrangers sur le panneau de commande. |
| La table de cuisson ne s'allume pas. | Il y a une casserole sur la commande, du liquide qui a débordé | Nettoyez la table de cuisson. |
| La table de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît sur l'écran. | Il n'y a pas d'alimentation en raison d'un câble ou d'une connexion défectueux. | Vérifiez les fusibles et l'interrupteur électrique (en cas de raccordement fixe). |
| Lorsque la table de cuisson est allumée, un fusible saute. | Raccordement électrique défectueux. | Faites vérifier le raccordement électrique. |
| Le symbole **Lo** est affiché dans l'écran. | La fonction de verrouillage est active. | Désactivez la fonction de verrouillage. |
| Les commandes sont peu réactives. | Une fine couche d'eau sur la table de cuisson ou sur un doigt peut entraîner une mauvaise réaction des commandes. | Assurez-vous que la table de cuisson et/ou le doigt sont propres. |
| Code d'erreur E1/E2. | La tension ou la fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales. | Éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît de l'affichage). Allumez la table de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien SAV agréé. |
| Code d'erreur E3/E4. | La température interne de la table de cuisson est trop élevée. | Éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît de l'affichage). Allumez la table de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien SAV agréé. |
| Code d'erreur E5/E6. | La température interne de la table de cuisson est trop élevée.<br>Erreur du ventilateur à gauche ou à droite.<br>Évacuation d'air obstruée, par exemple, par du papier. | Vérifiez que l'évacuation d'air du ventilateur est libre. Si l'erreur ne disparaît pas, appelez un technicien SAV agréé. |
| Code d'erreur F3 - F8. | Le capteur de température de la zone est défectueux. | Prenez contact avec le service après-vente. |
| Code d'erreur F9 - FD. | Le capteur de température de l'électronique interne est défectueux. | Prenez contact avec le service après-vente. |

En cas d'autres problèmes, contactez le service après-vente.

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

**Mesures conformes à la norme EN60350-2**

| Identification du modèle | **KI377___** |
|---|---|
| Type de table de cuisson | Table de cuisson à induction |
| Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques | 4 |
| Technologie de chauffe | Zones et espaces de cuisson à induction |
| Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en mm |  |
| Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{cuisson\ électrique}$) en Wh/kg |  |
| Consommation énergétique de la table de cuisson calculée par kg ($_{table\ de\ cuisson\ électrique}$ CE) en Wh/kg | 192,6 |

**Informations conformément au règlement (UE) 2023/826**

$P_{off}$ mode Arrêt: ≤ 0,5 W.

La table de cuisson passe automatiquement en mode Arrêt 1 minute après la fin de toutes les fonctions.

**Conseils pour une utilisation non énergivore des tables de cuisson**

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

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

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

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est 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**

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

# INHALT


*Ihr Induktionskochfeld*

Einführung 4
Beschreibung 5
Bedienleiste 6
Anzeigen auf dem Display 7

*Sicherheit*

Überhitzungsschutz 8
Kochzeitbegrenzung 8
Leistungsbegrenzer 8

*Vor der ersten Verwendung*

Benutzung der Touch-Tasten und des Schiebereglers 9
Induktionsgeräusche 9
Geeignete Töpfe 9
Topferkennung 10
Leistung einstellen 10
Kocheinstellungen 11

*Bedienung*

Kochvorgang starten 12
Kochen beenden 12
Topferkennungssymbol 12
Boost-Funktion 13
Einstellen der Kurzzeituhr 13
Timer-Steuerung 14
Verwendung der Tastensperre 15

*Leistungsbegrenzung*

Leistungsbegrenzung 16

*Pflege*

Reinigung 17

*Fehlerbehebung*

Allgemeines 18
Störungstabelle 18

*Technische Daten*

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014 20

*Umweltschutz*

Entsorgung von Gerät und Verpackung 21


DE

## *Einführung*

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Geräts! Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt.

In diesem Handbuch erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät optimal verwenden. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.

### ⚠ Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise.

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

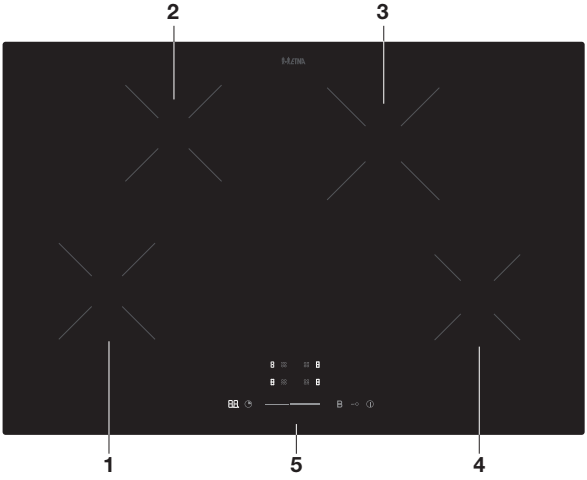
Das Handbuch dient als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie bitte das Typenschild des Geräts in das dafür vorgesehene Kästchen auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

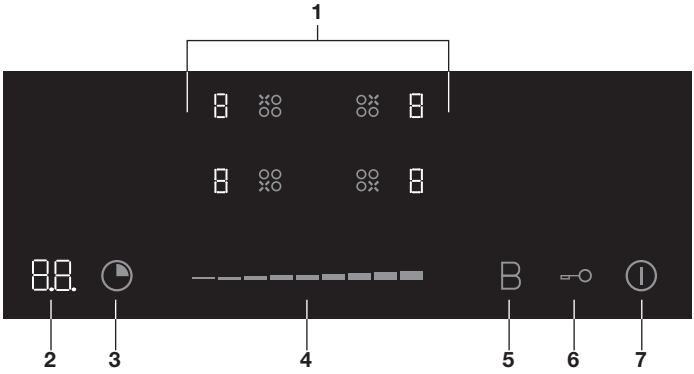
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

## *Beschreibung*




1. Kochzone ø 180 mm / 1,8–2,3 kW (Boost)
2. Kochzone ø 180 mm / 1,8–2,3 kW (Boost)
3. Kochzone ø 210 mm / 2,2–2,6 kW (Boost)
4. Kochzone ø 160 mm / 1,2–1,5 kW (Boost)
5. Bedienleiste

## *Bedienleiste*




1. Kochzonen-Auswahltasten mit Display
2. Timer-Display
3. Timer-Taste
4. Schieberegler (zum Einstellen der Leistung und Zeit)
5. Boost-Taste
6. Sperr-Taste
7. EIN/AUS-Taste

## *Anzeigen auf dem Display*

| Display | Beschreibung |
|---|---|
| - | Das Kochfeld ist eingeschaltet und im Standby-Modus. Diese Anzeige erscheint neben jeder Kochzonentaste. |
| -- | Das Kochfeld ist eingeschaltet und im Standby-Modus. Diese Anzeige erscheint neben der Timer-Taste. |
| 1 9 | Leistungsstufe einer Kochzone: 1 = niedrige Einstellung / 9 = hohe Einstellung. |
| b | Boost-Function activ. |
| 9. | Anzeige der Timer-Verbindung. Diese Anzeige erscheint, wenn der Timer mit der Kochzone verknüpft ist. |
| U | Kein (geeigneter) Topf in der Kochzone (Symbol Topferkennung). |
| Lo | Leistungsstufe: 1 = niedrige Einstellung/ 9 = hohe Einstellung. |
| H | Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt für jedes Kochzone über eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, welche Kochzone noch heiß ist. Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, bleibt die Anzeige „**H**“ eingeschaltet, solange die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Kochzone nicht, wenn diese Anzeige leuchtet.<br>**Achtung! Verbrennungsgefahr.** |
| E F | Fehlercode: siehe „Fehlersuchtabelle“. |

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

### *Überhitzungsschutz*

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

### *Kochzeitbegrenzung*

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

| **Leistungsstufe** | **Maximale Betriebszeit** |
|---|---|
| 1 | 8 Stunden |
| 2 | 8 Stunden |
| 3 | 8 Stunden |
| 4 | 4 Stunden |
| 5 | 4 Stunden |
| 6 | 4 Stunden |
| 7 | 2 Stunden |
| 8 | 2 Stunden |
| 9 | 2 Stunden |
| b (Boost) | 5 Minuten<br>• Nach 5 Minuten wird die Leistung auf die ursprüngliche Einstellung zurückgeführt.<br>• Wenn die ursprüngliche Einstellung gleich 0 ist, wird die Leistung auf die Einstellung 9 reduziert. |

### *Leistungsbegrenzer*

Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Bei Erreichen der Maximalleistung erfolgt die Stromverteilung automatisch. Pro Kochzone kann keine höhere Leistung mehr eingestellt werden. Um bei einer anderen Kochzone eine höhere Leistung einstellen zu können, müssen Sie zunächst die Leistung reduzieren oder eine Kochzone ausschalten.

## *Benutzung der Touch-Tasten und des Schiebereglers*

Legen Sie Ihre Fingerspitze flach auf eine Taste oder den Schieberegler, um diese optimal zu bedienen. Sie müssen keinen Druck ausüben. Die Touch-Tasten reagieren nur auf leichten Druck mit der Fingerspitze. Bedienen Sie die Tasten nicht mit anderen Gegenständen.

## *Induktionsgeräusche*

**Ein tickendes Geräusch**
Dies wird durch den Leistungsbegrenzer der Kochzonen verursacht. Auch bei niedrigeren Kochstufen können Sie ein tickendes Geräusch hören.

**Töpfe machen Geräusche**
Töpfe können beim Kochen Geräusche machen. Die Ursache dafür ist die Energie, die vom Kochfeld auf den Topf übertragen wird. Bei höheren Stufen ist dies bei manchen Töpfen ein normales Phänomen. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.

**Der Ventilator macht Geräusche**
Das Gerät verfügt über eine Lüftung, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Wenn Sie das Gerät intensiv nutzen, wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen und Sie hören ein summendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.



## *Geeignete Töpfe*

Zum Induktionskochen muss ein Topf einen dicken, flachen Boden haben (mindestens 2,25 mm). Verwenden Sie Töpfe aus magnetischem Material oder Töpfe mit einem Boden in Sandwichbauweise. Andere Töpfe funktionieren weniger gut. Kupfer-, Aluminium- oder Keramiktöpfe sind nicht geeignet.

⚠ Verwenden Sie nur Töpfe mit flachem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Trockenkochschutzes beeinträchtigen. Das Gerät kann dadurch überhitzen. Dies kann zu Schäden führen. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder durch Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

⚠ Töpfe, die zuvor auf einem Gaskochfeld benutzt wurden, sind nicht mehr für das Induktionskochen geeignet.

⚠ Seien Sie bei dünnen, emaillierten Blechtöpfen vorsichtig. Die Emaille kann bei hoher Stufe beschädigt werden, wenn der Topf zu trocken ist. Durch die hohe Leistungsstufen kann sich der Topfboden leicht verziehen.

**Minimaler Topfdurchmesser**

- Der Mindestdurchmesser des Topfbodens:
  - *120 mm für eine Kochzone ø 160 mm.*
  - *140 mm für eine Kochzone ø 180 mm.*
  - *160 mm für eine Kochzone ø 210 mm.*
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit einem Topf, der den gleichen Durchmesser wie die Kochzone hat. Wenn der Topf zu klein ist, wird die Kochzone nicht eingeschaltet.



**Achtung**
**Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr entfernt werden können. Stellen Sie daher nur Töpfe mit sauberem Boden auf das Kochfeld. Wir empfehlen Ihnen, Töpfe anzuheben und nicht über das Kochfeld zu schieben.**

## *Topferkennung*

- Wenn das Kochfeld nach dem Einstellen der Leistungsstufe keinen (eisenhaltigen) Topf feststellt, beginnt das Symbol für die Topferkennung zu blinken. Die Kochzone wird nach einer Minute ausgeschaltet.
- Nehmen Sie beim Kochen einen Topf von der Kochzone, wird das Symbol für die Topferkennung angezeigt. Die Kochzone schaltet sich aus. Das Symbol verschwindet, wenn Sie den Topf wieder auf die Kochzone stellen. Die Kochzone schaltet sich wieder auf der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.

## *Leistung einstellen*

Die Kochzone haben Leistungsstufen von 0 bis 9 und eine Boost-Stufe (b). Stellen Sie die Leistung durch Berühren des Schiebereglers ein. Bei der ersten Berührung wird die Stufe für den Teil des Schiebereglers eingestellt, den Sie berühren. Sie können die Einstellung verändern, indem Sie über den Schieberegler wischen. Wenn Sie nach rechts schieben, erhöhen Sie die Stufe. Wenn Sie nach links schieben, verringern Sie die Stufe. Wenn Sie Ihren Finger vom Schieberegler nehmen, heizt die Kochzone auf die eingestellte Stufe auf.

**Boost-Funktion**
Mit der Boost-Funktion können Sie kurzzeitig (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach 5 Minuten wird die Leistung auf die ursprüngliche Einstellung zurückgeführt. Wenn die ursprüngliche Einstellung gleich 0 ist, wird die Leistung auf die Einstellung 9 reduziert.

## *Kocheinstellungen*

Da die Einstellungen von der Menge und der Mischung des Gerichts im Topf abhängen, gilt folgende Tabelle nur als Richtlinie.

**Verwenden Sie die Boost-Einstellung zum:**
- schnellen Aufkochen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten.

**Verwenden Sie die Einstellung 9 zum:**
- Anbraten von Fleisch
- Zubereiten von Fisch
- Braten von Omeletts
- Braten gekochter Kartoffeln
- Frittieren von Lebensmitteln

**Verwenden Sie die Einstellung 7 und 8 zum:**
- Braten dicker Eierkuchen
- Braten von dickem, paniertem Fleisch
- Braten von Speck (Fett)
- Kochen roher Kartoffeln
- Braten von Armen Rittern
- Braten von paniertem Fisch
- Kochen von Pasta
- Braten von dünnem (paniertem) Fleisch

**Verwenden Sie die Einstellung 4 - 6 zum:**
- Kochen größerer Mengen
- Auftauen harter Gemüsesorten;
- Braten von dickem paniertem Fleisch

**Verwenden Sie die Einstellung 1 - 3 zum:**
- Ziehen lassen von Bouillon
- Schmoren von Fleisch
- schonendem Garen von Gemüse
- Schmelzen von Schokolade
- Pochieren
- Schmelzen von Käse

## *Kochvorgang starten*

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ *Die Kochzone ist eingeschaltet; auf allen Anzeigen wird „-“ oder „--“ angezeigt.*
2. Setzen Sie einen passenden Topf auf eine Kochzone.
3. Tippen Sie innerhalb der nächsten 60 Sekunden auf eine Auswahltaste für eine Kochzone.
   - ▹ *Es ertönt ein kurzer Signalton.*
   - ▹ *In der entsprechenden Anzeige blinkt die Leistungsstufe „0“.*
4. Tippen Sie auf die Schieberegler, um eine Leistung einzustellen.
   - ▹ *Die Kochzone wird automatisch mit der Leistung eingeschaltet, die auf dem Display angezeigt wird.*



Wählen Sie die Kochzone durch Berühren der Auswahltaste aus; die Leistungsstufe blinkt. Während die Leistung blinkt, können Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Leistung einstellen.



Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn innerhalb von 1 Minute keine Einstellung vorgenommen wird.

## *Kochen beenden*

1. Wählen Sie die Kochzone und stellen Sie die Leistungsstufe auf Null (0).
2. Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste aus.
   - ▹ *Es ertönt ein langer Signalton.*
   - ▹ *Nach dem Ausschalten erscheint „H“ in der Anzeige einer noch heißen Kochzone.*



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

## *Topferkennungssymbol*

Wenn das Topferkennungssymbol auf der Anzeige blinkt:

- steht kein Topf auf der Kochzone oder der Topf steht auf der falschen Zone;
- ist der Topf zum Kochen mit Induktion ungeeignet;
- ist der Topf zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone.
  - ▹ *Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passende Töpfe darauf stehen.*
  - ▹ *Nach 1 Minute ohne passenden Topf wird die Anzeige für die betreffende Kochzone automatisch ausgeschaltet.*

## *Boost-Funktion*

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten mit höchster Leistungsstufe kochen.

1. Tippen Sie auf eine Auswahltaste für eine Kochzone.
2. Berühren Sie die Boost-Taste, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
   - ▹ *Auf dem Display erscheint „b“.*
   - ▹ *Nach 5 Minuten wird die Leistung auf die ursprüngliche Einstellung reduziert. Wenn die ursprüngliche Stufe gleich 0 ist, wird die Leistung auf Stufe 9 reduziert.*



Berühren Sie die Auswahltaste für die Kochzone. Berühren Sie wieder die Boost-Taste, um die Boost-Funktion vorzeitig zu beenden; die Leistung wird auf die ursprüngliche Einstellung reduziert. Sie können mit dem Schieberegler auch eine andere Leistungsstufe wählen, um die Boost-Funktion vorzeitig zu beenden.

## *Einstellen der Kurzzeituhr*

Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone verbunden. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone nicht aus, wenn die Zeit abgelaufen ist. Es ertönt nur ein Alarm.



Wenn für eine oder mehrere Kochzonen keine Leistung eingestellt ist, kann die Kurzzeituhr nicht eingestellt werden. Eine aktive Kurzzeituhr wird ausgeschaltet, wenn aktive Kochzonen ausgeschaltet werden.



Die Zeit muss ziffernweise eingestellt werden. Die einzustellende Dauer beträgt max. 99 Minuten.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und die Leistung ist für mindestens eine Kochzone eingestellt. Es wurde keine Kochzone ausgewählt.

1. Berühren Sie die Timer-Taste.
   - ▹ *Im Display wird „10“ angezeigt; die „1“ blinkt.*
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Zeit ein, die vordere Ziffer zuerst (wählen Sie für eine Zeit unter 10 Minuten eine „0“).
3. Berühren Sie wieder die Timer-Taste.
   - ▹ *Die „0“ blinkt.*
4. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein, jetzt die zweite Ziffer.
   - ▹ *Solange die Uhrzeit im Display blinkt, können Sie die Einstellung noch vornehmen.*
   - ▹ *Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt die Kurzzeituhr herunterzuzählen.*
   - ▹ *Die verbleibende Zeit wird auf dem Display angezeigt.*
   - ▹ *Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt 30 Sekunden ein akustisches Signal und die Anzeige zeigt „--“.*
5. Schalten Sie das akustische Signal aus, indem Sie die Auswahltaste einer beliebigen Kochzone berühren.

**Ändern oder stoppen Sie die eingestellte Zeit**

1. Berühren Sie die Timer-Taste (es darf keine Kochzone ausgewählt sein).
2. Mit dem Schieberegler können Sie die Zeit ändern oder die Zeit auf „00“ stellen, um die Kurzzeituhr vorzeitig zu stoppen.

## *Timer-Steuerung*

Der Abschalttimer ist mit einer aktiven Kochzone verknüpft. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus.



Die Zeit muss ziffernweise eingestellt werden. Die einzustellende Dauer beträgt max. 99 Minuten.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und die Leistung ist für mindestens eine Kochzone eingestellt.

1. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, für die Sie den Abschalttimer einstellen möchten.
2. Berühren Sie die Timer-Taste.
   - ▹ *Ein Punkt erscheint rechts neben der Leistung um anzuzeigen, dass für diese Kochzone ein Timer eingestellt wird.*
   - ▹ *Im Display wird „10“ angezeigt; die „1“ blinkt.*
3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Zeit ein, die vordere Ziffer zuerst (wählen Sie für eine Zeit unter 10 Minuten eine „0“).
4. Berühren Sie wieder die Timer-Taste.
   - ▹ *Die „0“ blinkt.*
5. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein, jetzt die zweite Ziffer.
   - ▹ *Solange die Uhrzeit im Display blinkt, können Sie die Einstellung noch vornehmen.*
   - ▹ *Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt die Timer herunterzuzählen. Der Punkt beginnt zu blinken.*
   - ▹ *Das Display zeigt die verbleibende Zeit der Kochzone mit einem blinkenden Punkt an.*
   - ▹ *Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein lang akustisches Signal und das Timer-Display zeigt „--“.*
   - ▹ *Die gewählte Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Das Display zeigt „-“.*

**Ändern oder stoppen Sie die eingestellte Kochzeit**

1. Tippen Sie auf die Auswahltaste der Kochzone.
2. Berühren Sie die Timer-Taste.
3. Mit dem Schieberegler können Sie die Zeit ändern oder die Zeit auf „00“ stellen, um den Abschalttimer vorzeitig zu stoppen.

**Mehrere Abschalttimer im Einsatz**

- Für jede aktive Kochzone kann eine eigene Abschalttimer eingestellt werden. Die im Display angezeigte Zeit ist die der zuerst ausgeschalteten Kochzone. Der rote Punkt dieser Kochzone blinkt.
- Berühren Sie eine Kochzonentaste, um die eingestellte Zeit für diese Kochzone anzuzeigen. Der rote Punkt der jeweiligen Kochzone ist statisch.

## *Verwendung der Tastensperre*

Durch Aktivieren der Sperrfunktion können Sie die Tasten während der Benutzung des Kochfelds sperren, außer der Ein-/Aus-Taste. Sie können diese Funktion beim Kochen, aber auch bei ausgeschaltetem Kochfeld nutzen.

1. Halten Sie die Sperrtaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ *„Lo“ wird auf dem Timer-Display angezeigt.*
   - ▹ *Die Kindersicherung ist nun aktiviert.*
2. Um die Tastensperre aus zu schalten, halten Sie die Sperrtaste wieder gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ *„Lo“ erlischt auf dem Timer-Display.*
   - ▹ *Die Kindersicherung ist nun deaktiviert.*



Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, erscheint „Lo“ 1 Minute lang. Sollten einzelne Kochzonen noch zu heiß sein (Symbol „H“), verschwindet das Symbol „Lo“ erst, wenn die Kochzonen abgekühlt sind.

## *Leistungsbegrenzung*

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

Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7000 W voreingestellt, kann aber geändert werden in 5800 W / 4500 W / 3500 W / 2800 W.

**Führen Sie die Konfiguration innerhalb von 1 Minute nach dem Anschluss an das Stromnetz durch. Das Kochfeld muss entsperrt und alle Zonen ausgeschaltet sein.**

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
2. Warten Sie 5 Sekunden lang.
3. Schalten Sie das Kochfeld ein.
4. Drücken Sie gleichzeitig die Boost-Taste und die Sperrtaste 1 Sekunde lang.
   - ▹ *Im Display der vorderen linken Kochzone erscheint “S”.*
5. Drücken Sie die Sperrtaste 1 Sekunde lang.
   - ▹ *In der Anzeige der hinteren linken Kochzone erscheint “E”.*
6. Drücken Sie gleichzeitig die Boost-Taste und die Sperrtaste 1 Sekunde lang.
   - ▹ *In der Anzeige der hinteren rechten Kochzone erscheint “t”.*
   - ▹ *In der Anzeige des Timers erscheint die maximale Leistung.*
7. Drücken Sie (mehrmals) die Boost-Taste, um die Leistungsstufe einzustellen.
8. Schalten Sie die Kochplatte aus um die Einstellung zu bestätigen.
   - ▹ *Das Kochfeld ist betriebsbereit.*

## *Reinigung*



Schalten Sie vor jeder Reinigung die Tastensperre/Kindersicherung ein.
So verhindern Sie unbeabsichtigtes Einschalten des Geräts.
Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. So verhindern Sie, dass übergekochte Speisen die Glasoberfläche beschädigen.

- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) und ein feuchtes Tuch.
- Mit Tuch oder Papiertuch abtrocknen.
- Entfernen Sie Rückstände wie Speisereste, geschmolzenen Kunststoff und Zucker mit einem Glasschaber.



**Keine Reinigungsprodukte verwenden, die Scheuermittel enthalten.**
**Keine Stahlwolle, Kratzschwämme oder anderen scharfen Objekte verwenden.**

## *Allgemeines*

Schalten Sie das Kochfeld unverzüglich aus, wenn Sie einen (noch so kleinen) Sprung im Glas sehen. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die (automatische) Sicherung im Sicherungskasten aus. Bei einem dauerhaften Anschluss schalten Sie die Stromversorgung auf Null. Wenden Sie sich an die Serviceabteilung.

## *Fehlersuchtabelle*

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, bedeutet dies nicht unbedingt, dass ein Defekt vorliegen muss.
Versuchen Sie zunächst, den Fehler mithilfe der nachfolgenden Liste zu beheben.
Weitere Informationen finden Sie auf der Website.

| **Symptom** | **Mögliche Ursache** | **Lösung** |
|---|---|---|
| Die Anzeige leuchtet, wenn das Kochfeld zum ersten Mal eingeschaltet wird. | Dies ist die normale Startroutine. | Normale Funktionsweise. |
| Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. | Das Kochfeld kühlt ab. | Normale Funktionsweise. |
| Zu Beginn ist es möglich, dass Sie einen leichten Geruch wahrnehmen. | Das neue Gerät wird aufgewärmt. | Dies ist normal und legt sich nach mehrmaliger Benutzung des Geräts. Lüften Sie die Küche. |
| Die Töpfe können beim Kochen Geräusche verursachen. | Die Ursache dafür ist die Energie, die vom Kochfeld auf den Topf übertragen wird. | Bei höheren Einstellungen ist dies bei manchen Töpfen ein normales Phänomen. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld. |
| Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber die Anzeige zeigt U. | Der verwendete Topf ist nicht für ein Induktionskochfeld geeignet oder hat einen zu kleinen Durchmesser. | Verwenden Sie einen geeigneten Topf. |
| | Es befindet sich kein (geeigneter) Topf in der Kochzone. | |
| Eine Kochzone schaltet sich plötzlich aus und Sie hören ein Signal. | Der Timer ist eingestellt; die voreingestellte Zeit ist abgelaufen. | Normale Funktionsweise. |
| Eine Kochzone wird in ihrer Leistung reduziert oder schaltet sich einfach ab. | Die maximale Leistung ist erreicht; die Leistungsbegrenzung ist aktiviert. | Die zuletzt vorgenommene Leistungseinstellung hat Vorrang. Andere bereits aktive Kochzonen werden in ihrer Leistung reduziert (oder ganz abgeschaltet). |

| Symptom | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Das gesamte Kochfeld schaltet sich spontan ab. | Ein Topf kocht über, es befindet sich Feuchtigkeit/ Schmutz auf dem Bedienfeld oder es werden mehrere Tasten gleichzeitig betätigt. | Reinigen Sie das Kochfeld/ entfernen Sie Fremdkörper auf dem Bedienfeld. |
| Das Kochfeld schaltet sich nicht ein. | Auf das Bedienfeld steht ein Topf, auf das Bedienfeld ist Flüssigkeit übergekocht. | Reinigen Sie das Kochfeld. |
| Das Kochfeld funktioniert nicht und auf der Anzeige wird nichts angezeigt. | Aufgrund eines defekten Kabels oder Anschlusses liegt kein Strom an. | Kontrollieren Sie die Sicherung und den Stromschalter (bei einem festen Anschluss). |
| Beim Einschalten des Kochfelds wird die Sicherung ausgelöst. | Fehlerhafter elektrischer Anschluss. | Lassen Sie den Stromanschluss kontrollieren. |
| Auf die Anzeige wird das Symbol **Lo** angezeigt. | Verriegelungsfunktion aktiv. | Deaktivieren Sie die Verriegelungsfunktion. |
| Die Bedienung reagiert schlecht. | Möglicherweise befindet sich eine dünne Wasserschicht auf dem Kochfeld oder einem Finger, wodurch die Bedienung nicht mehr richtig reagiert. | Sorgen Sie dafür, dass das Kochfeld beziehungsweise der Finger sauber ist. |
| Fehlercode E1/E2. | Versorgungsspannung oder -frequenz weicht von Nennwerten ab. | Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (bis auf den Displays „H“ ausgeblendet wird). Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker. |
| Fehlercode E3/E4. | Innentemperatur des Kochfelds überschreitet zulässigen Wert. | Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (bis auf den Displays „H“ ausgeblendet wird). Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker. |
| Fehlercode E5/E6. | Innentemperatur des Kochfelds überschreitet zulässigen Wert.<br>Störung Lüftung links oder rechts.<br>Abluftleitung blockiert, zum Beispiel durch Papier. | Vergewissern Sie sich, dass die Abluftleitung frei ist. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker. |
| Fehlercode F3 - F8. | Zonentemperatursensor defekt. | Wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| Fehlercode F9 - FD. | Temperatursensor der internen Elektronik defekt. | Wenden Sie sich an den Kundendienst. |

Wenden Sie sich bei anderen Problemen an den Kundendienst.

## *Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014*

**Messungen gemäß EN60350-2**

| Modellbezeichnung | **KI377___** |
|---|---|
| Typ des Kochfelds | Induktionskochfeld |
| Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche | 4 |
| Heiztechnologie | Induktionskochzonen und Kochbereiche |
| Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in mm | 180 210<br>180 160 |
| Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg | 187,5 180,3<br>191,5 211,0 |
| Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg | 192,6 |

**Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826**

$P_{off}$ Ausschaltmodus: ≤ 0,5 W.

Das Kochfeld schaltet automatisch 1 Minute nach Beendigung aller Funktionen in den Aus-Modus.

**Tipps zum energieeffizienten Kochen mit Kochfeldern**

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

## *Entsorgung von Gerät und Verpackung*

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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

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

**Konformitätserklärung**

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

# CONTENTS


*Your induction hob*

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

*Safety instructions*

Temperature safety 8
Cooking-time limiter 8
Power limiter 8

*Before using the appliance for the first time*

Use of the touch keys and the slide control 9
Induction noises 9
Suitable pans 9
Pan detection 10
Setting power 10
Cooking settings 11

*Operation*

Start cooking 12
Finish cooking 12
Pan detection symbol 12
Boost function 13
Minute minder 13
Timer control 14
Lock function 15

*Power limiter*

Power limiter 16

*Maintenance*

Cleaning 17

*Troubleshooting*

General 18
Troubleshooting table 18

*Technical specifications*

Information according regulation (EU) 66/2014 20

*Environmental aspects*

Disposal of packaging and appliance 21


EN

## *Introduction*

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

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

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

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

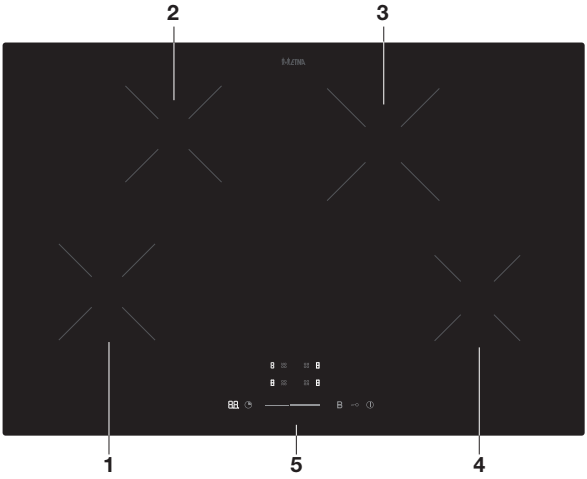
This manual serves as reference material for the service department. **Please, stick the appliance rating label in the rectangle on the back of the manual.** The appliance rating label contains all the information that the service department will need in order to respond appropriately to your needs and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

The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

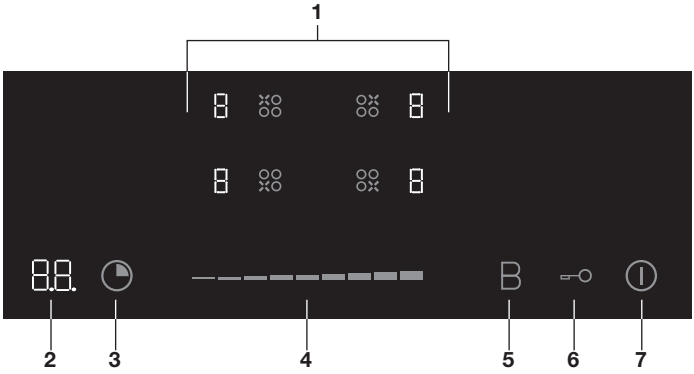
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

## *Description*




1. Cooking zone ø 180 mm / 1.8 kW - 2.3 kW (Boost)
2. Cooking zone ø 180 mm / 1.8 kW - 2.3 kW (Boost)
3. Cooking zone ø 210 mm / 2.2 kW - 2.6 kW (Boost)
4. Cooking zone ø 160 mm / 1.2 kW - 1.5 kW (Boost)
5. Control panel

## *Control panel*




1. Cooking zone selection keys with display
2. Timer display
3. Timer key
4. Slide control (for setting the power and time)
5. Boost key
6. Lock key
7. On/Off key

## *Indications in the display*

| Display | Description |
|---|---|
| - | The hob is switched on and in standby. This indication appears next to each cooking zone key. |
| -- | The hob is switched on and in standby. This indication appears next to the timer key. |
| 1 9 | Power level of a cooking zone: 1 = low setting / 9 = high setting. |
| b | Boost function active. |
| 9. | Indication of a connected timer. This indication appears if the timer is connected to the cooking zone. |
| U | No pan (or unsuitable pan) on the cooking zone (pan detection symbol). |
| Lo | Lock function active. |
| H | Residual heat indicator: the hob has a residual heat indicator for each cooking zone that shows which cooking zones are still hot. Even when the hob is switched off, the '**H**' indicator remains on as long as the cooking zone is still hot! Do not touch the cooking zones when this indicator is on.<br>**Danger! Risk of burns.** |
| E F | Error codes; See 'Troubleshooting table'. |

## 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 or the hob switches off automatically.

### *Cooking-time limiter*

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

| Cooking level | Maximum operating time (hours) |
|---|---|
| 1 | 8 h |
| 2 | 8 h |
| 3 | 8 h |
| 4 | 4 h |
| 5 | 4 h |
| 6 | 4 h |
| 7 | 2 h |
| 8 | 2 h |
| 9 | 2 h |
| b (boost) | 5 minutes<br>• After 5 minutes, the power is reduced to the original setting.<br>• If the original setting equals 0, the power is reduced to setting 9. |

### *Power limiter*

Cooking zones influence each other. When the maximum power is reached, the power is distributed automatically. A higher power can no longer be set per cooking zone. You must first reduce the power off a cooking zone or switch off a cooking zone in order to be able to set a higher power on another cooking zone.

## *Use of the touch keys and the slide control*

Place the tip of your finger flat on a key or the slide control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch buttons only respond light pressure from a fingertip. Do not operate the controls with any other objects.

## *Induction noises*

**A ticking sound**
This is caused by the power limiter on the cooking zones. You may also hear a ticking sound at lower cooking levels.

**Pans make noise**
Pans can make noise while cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the pan. At high levels, this is perfectly normal for some pans. This does not harm the pans or the hob.

**The fan makes noise**
The appliance is equipped with a fan to extend the life of the electronics. If you use the appliance intensively, the fan turns on to cool the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan continues to operate for a few minutes after the hob is switched off.

## *Suitable pans*

For induction cooking, a pan should have a thick flat bottom (at least 2.25 mm). Use pans made of ferrous (magnetic) material or pans with a sandwich bottom. Other pans will not work as well. Pans made of copper, aluminium or ceramic material are unsuitable.



Only use pans with a flat bottom. A hollow or convex bottom may impede the operation of the boil-dry protection; the appliance may overheat. This can lead to damage. Damage caused by using unsuitable pans or boiling dry is not covered by the warranty.



Pans used on a gas hob are no longer suitable for induction cooking.



Be careful when using enamelled pans made of thin sheet steel! The enamel can be damaged on a high setting if the pan is too dry. Excessively high power levels can easily warp the bottom of the pan.

**Minimum pan diameter**

- The minimum diameter of the pan bottom:
  - *120 mm for a cooking zone ø 160 mm.*
  - *140 mm for a cooking zone ø 180 mm.*
  - *160 mm for a cooking zone ø 210 mm.*
- You will achieve the best results with a pan of the same diameter as the cooking zone. If the pan is too small, the cooking zone will not switch on.



**Warning**
**Grains of sand can cause permanent scratches. Therefore, only put pans with clean bottoms on the hob. We recommend lifting pans rather than sliding them across the hob.**

## *Pan detection*

- If after setting the power level the hob does not detect a (ferrous) pan, the pan detection symbol flashes on the display. The cooking zone switches off automatically after 1 minute.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol appears. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you place the pan again. The cooking zone switches back on at the previously set power level.

## *Setting power*

The cooking zones have power levels from 0 to 9 and a boost level (b). Set the power level by touching the slide control. When you first touch it, the level is set to the part of the slide control you touch. Swiping across the slide control changes the setting. The setting increases as you slide to the right. The setting decreases as you slide to the left. When you remove your finger from the slide control, the cooking zone starts heating at the selected setting.

**Boost function**
You can use the boost function to cook for max. 5 minutes at the highest cooking level. After 5 minutes, the power is reduced to the original setting. If the original setting equals 0, the power is reduced to setting 9.

## *Cooking settings*

As the ideal settings depend on the quantity and consistency of the dish in the pan, the following are merely guidelines.

**Use the boost setting for:**
- quickly bringing food or liquid to a boil

**Use setting 9 for:**
- searing meat
- preparing fish
- frying omelettes
- frying boiled potatoes
- deep frying food

**Use setting 7 and 8 for:**
- frying thick pancakes
- frying thick pieces of breaded meat
- frying bacon (or heating bacon fat)
- boiling raw potatoes
- frying French toast
- frying breaded fish
- boiling pasta
- frying thin pieces of breaded or unbreaded meat

**Use setting 4 - 6 for:**
- boiling large quantities
- defrosting hard vegetables
- frying thick pieces of breaded or unbreaded meat

**Use setting 1 - 3 for:**
- simmering to make broth
- stewing meat
- gentle boiling of vegetables
- melting chocolate
- poaching
- melting cheese

## *Start cooking*

1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.
   - ▹ *The hob is switched on; '-' or '--' appears in all displays.*
2. Place a suitable pan on the cooking zone.
3. Touch within 60 seconds a cooking zone selection key.
   - ▹ *A short beep sounds.*
   - ▹ *Power level '0' flashes in the corresponding display.*
4. Touch the slide control to select a cooking power level.
   - ▹ *The cooking zone starts at the set power level, visible in the display.*



Select the cooking zone by touching the selection key; the power will flash. While the power is flashing, you can use the slider to set a higher or lower power.



The hob switches off if no setting is made within 1 minute.

## *Finish cooking*

1. Select the cooking zone and set the cooking power level to zero.
2. Switch off the induction hob by touching the On/Off key.
   - ▹ *A long beep sounds.*
   - ▹ *After switching off, 'H' appears in the display of a cooking zone that is still hot.*



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

## *Pan detection symbol*

When the display shows the pan detection symbol:

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

## *Boost function*

You can use boost function to cook at the highest setting for up to 5 minutes.

1. Touch a cooking zone selection key.
2. Touch the boost key to select the boost function.
   - ▹ *Setting ‘b’ appears on the display.*
   - ▹ *After 5 minutes, the power is reduced to the original setting. If the original setting equals 0, the power is reduced to setting 9.*

Touch the cooking zone selection key. Then touch the boost key again to stop the boost function prematurely; the power is reduced to the original setting. You can also choose a different power setting with the slide control to stop the boost function prematurely.

## *Minute minder*

The minute minder is not connected to a cooking zone. The minute minder does not switch off a cooking zone. Only an alarm sounds.

If no power has been set for 1 or more cooking zones, the minute minder cannot be set. An active minute minder is switched off when active cooking zones are switched off.

The time must be set one digit at a time. The maximum duration is 99 minutes.

The hob is switched on and the power has been set for at least one cooking zone. No cooking zone has been selected.

1. Touch the timer key.
   - ▹ *The timer display shows ‘10’; ‘1’ is blinking.*
2. Set a time using the slide control; first digit first (choose ‘0’ if you want to set a time below 10 minutes).
3. Touch the timer key again.
   - ▹ *‘0’ is blinking.*
4. Set a time with the slide control; now set the second digit.
   - ▹ *You can still adjust the time as long as the time flashes on the display.*
   - ▹ *When the time is set, the minute minder starts counting down.*
   - ▹ *The display shows the remaining time.*
   - ▹ *When the set time has elapsed, you hear an audio signal during 30 seconds and the timer display shows ‘--’.*
5. Switch off the audio signal by touching the selection key of any cooking zone.

**Change or stop the preset time**

1. Touch the timer key (no cooking zone must be selected).
2. Use the slide control to change the time or set the time to ‘00’ to stop the minute minder prematurely.

## *Timer control*

The cooking timer is connected to an active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone switches off automatically.



The time must be set one digit at a time. The maximum duration is 99 minutes.

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

1. Touch the cooking zone selection key for which you want to set the timer.
2. Touch the timer key.
   - ▹ *A dot appears to the right of the power setting to indicate that a timer is being set for the relevant cooking zone .*
   - ▹ *The timer display shows ‘10’; ‘1’ is blinking.*
3. Set a time using the slide control; first digit first (choose ‘0’ if you want to set a time below 10 minutes).
4. Touch the timer key again.
   - ▹ *‘0’ is blinking.*
5. Set a time with the slide control; now set the second digit.
   - ▹ *You can still adjust the time as long as the time flashes on the display.*
   - ▹ *When the time is set, the timer starts counting down. The dot starts flashing.*
   - ▹ *The display shows the remaining time of the cooking zone with the flashing dot.*
   - ▹ *When the set time has elapsed, you hear a long audio signal and the timer display shows ‘--’.*
   - ▹ *The selected cooking zone switches off automatically; the display shows ‘-’.*

**Change or stop the preset cooking time**

1. Touch the cooking zone selection key.
2. Touch the timer key.
3. Use the slide control to change the time or set the time to ‘00’ to stop the timer prematurely.

**Multiple cooking timers in use**

- A cooking timer can be set for each active cooking zone. The time shown in the display is of the cooking zone that will be switched off first. The red dot of this cooking zone is blinking.
- Touch a cooking zone key to view the set time for this cooking zone. The red dot of the relevant cooking zone is static.

## *Lock function*

The lock function prevents the use of all keys except the on/off key. You can use this function while cooking, but also when the hob is switched off.

1. Touch and hold the lock key until you hear an audio signal.
   - ▹ *'Lo' is shown in the timer display.*
   - ▹ *The lock function is activated.*
2. To deactivate the lock function, touch and hold the lock key again until you hear a beep.
   - ▹ *'Lo' disappears in the timer display.*
   - ▹ *The lock function is deactivated.*

When the appliance is switched off, 'Lo' will be shown for 1 minute. If any cooking zones are still too hot (symbol 'H'), the 'Lo' symbol will disappear when the cooking zones have cooled down.

## *Power limiter*

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

The limiter is set at 7000 W by the factory, but it is possible to change it to 5800 W / 4500 W / 3500 W / 2800 W.

**Carry out the configuration in less than 1 minute after connection to the electrical network. The hob needs to be unlocked and all zones switched off.**

1. Connect the appliance to the mains.
2. Wait for 5 seconds.
3. Switch on the hob.
4. Touch the boost key and the lock key simultaneously for 1 second.
   - ▹ *'S' appears in the display of the front left cooking zone.*
5. Touch the lock key for 1 second.
   - ▹ *'E' appears in the display of the rear left cooking zone.*
6. Touch the boost key and the lock key simultaneously for 1 second.
   - ▹ *In the display of the rear right cooking zone, 't' appears.*
   - ▹ *The maximum power appears in the timer display.*
7. Touch the boost key (several timers) to adjust the power level.
8. Switch off the hob to confirm the setting.
   - ▹ *The hob is ready for use.*

## *Cleaning*



Before you start cleaning, you can set the key lock. This makes sure that the appliance does not start accidentally.
We recommend that you clean the appliance after use. This prevents that over cooked food can damage the glass surface.

- Use a damp cloth and a mild cleaning agent (washing-up liquid) to clean the appliance.
- Dry the appliance with a paper towel or a cloth.
- Use a glass scraper to remove remaining food, melted plastic or sugar.



**Do not use abrasive cleaning agents, because they can cause scratches.**
**Do not use steelwool, scourers or any type of sharp objects to clean the appliance.**

## *General*

Switch off the hob immediately if you see a crack in the glass (no matter how small). Unplug the power cord, or turn off the circuit breaker(s) or remove the fuse(s) in the meter cupboard. For permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero. Contact the service department.

## *Troubleshooting table*

If the device appliance does not work properly, this does not always mean it is defective.
First, try to solve the problem yourself by checking the points below.
You can also visit the website for more information.

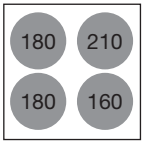
| **Symptom** | **Possible cause** | **Solution** |
|---|---|---|
| The display lights up when the hob is switched on for the first time. | This is the normal start-up routine. | Normal operation. |
| The fan continues to operate for a few minutes after the hob is switched off. | The hob is cooling down. | Normal operation. |
| A slight odour may be noticeable the first few times the hob is used. | The new appliance is heating up. | This is normal and will disappear after the appliance has been used several times. Ventilate the kitchen. |
| The pans make noise while cooking. | This is caused by the energy flowing from the hob to the pan. | At high settings, this is perfectly normal for some pans. This does not harm 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 is too small in diameter. | Use a suitable pan. |
| | There is no pan (or an unsuitable pan) on the cooking zone. | |
| A cooking zone suddenly stops, and you hear a signal. | The timer is set; the preset time has elapsed. | Normal operation. |
| A cooking zone is reduced in power or simply switches off. | The maximum power has been reached; the power limiter is enabled. | The last power setting made takes priority. Other cooking zones that are already active will be reduced in power (or switched off completely). |

| Symptom | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| The entire hob switches off spontaneously. | A pan is boiling over, there is moisture/dirt on the control panel or multiple keys are operated at the same time. | Clean the hob/remove foreign objects on the control panel. |
| The hob does not switch on. | There is a pan on the control panel, liquid that has boiled over on the control panel. | Clean the hob/remove foreign objects on the control panel. |
| The hob does not work, and nothing appears on the display. | There is no power due to a faulty cable or connection. | Check the fuses and the electrical switch (for a permanent connection). |
| A fuse blows as soon as the hob is switched on. | Faulty electrical connection. | Have the electrical connection checked. |
| The **Lo** symbol is shown on the display. | The lock function is active. | Deactivate the lock function. |
| The controls respond poorly. | There may be a thin layer of water on the hob or on a finger, causing the controls to respond poorly. | Make sure the hob and/or finger is clean. |
| Error code E1/E2. | Supply voltage or frequency is different from the rated values. | Switch off the hob and let it cool down (H disappears from the displays). Switch on the hob. If the same error is displayed again, call an authorised service agent. |
| Error code E3/E4. | Internal temperature of the hob is too high. | Switch off the hob and let it cool down (H disappears from the displays). Switch on the hob. If the same error is displayed again, call an authorised service agent. |
| Error code E5/E6. | Internal temperature of the hob is too high.<br>Error on fan left or right.<br>Air exhaust blocked, for example by paper. | Check that the fan air exhaust is free. If the error does not disappear, call an authorised service agent. |
| Error code F3 - F8. | Temperature sensor of the zone defective. | Contact the service department. |
| Error code F9 - FD. | Temperature sensor of the internal electronics defective. | Contact the service department. |

In case of other problems, contact the service department.

## *Information according regulation (EU) 66/2014*

**Measurements according EN60350-2**

| | |
|---|---|
| Model identification | **KI377___** |
| Type of hob | Induction hob |
| Number of electric cooking zones and/or areas | 4 |
| Heating technology | Induction cooking zones and cooking areas |
| For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm |  |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg |  |
| Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg | 192.6 |

**Information according regulation (EU) 2023/826**

$P_{off}$ mode: ≤ 0.5 W.

The hob will automatically go to Off mode 1 minute after all functions are completed.

**Tips for energy-efficient cooking with hobs**

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

## *Disposal of packaging and appliance*

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

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

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

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



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

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

**Declaration of conformity**

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



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

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

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

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

www.etna.nl
www.etna.be



922652

922652 / VER 2 / 29-04-2025

ETNA®