GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTIONS FOR USE
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG

INDUCTIEKOOKPLAAT
INDUCTION HOB
TABLE DE CUISSON À INDUCTION
INDUKTIONSKOCHFELD

KI680
KIF670
KIF672
KIF680
KIS670

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

ETNA® KEUKENAPPARATUUR

NL	Gebruiksaanwijzing	NL 3 - NL 27
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 27
FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 27
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 27

Gebruikte pictogrammen – Pictograms used
Pictogrammes utilisés – Verwendete Piktogramme



Gevaar! Risico op letsel – Danger! Risk of injury
Danger ! Risque de blessure – Gefahr! Verletzungsgefahr



Let op! Risico op schade aan het apparaat
Caution! Risk of damaging the appliance
Attention ! Risque de dommages matériels
Vorsicht! Gefahr von Schäden am Gerät



Let op! – Note! – Remarque ! – Hinweis!

INHOUDSOPGAVE

Uw kookplaat

Inleiding 4
Inductiekookplaat 5
Bedieningspaneel 7

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging 8
Kookduurbegrenzer 8
Gezond koken 8

Gebruik

Inductiegeluiden 9
Pannen 9
Vermogen instellen 10
Functies voor smelten/warm houden 11
Automatisch opwarmen 11
Pauzefunctie 11
Meldingen op het display 12
Kookwekker/keukenwekker 12
Functietabel 13
Kookinstellingen 14

Bediening

Bereiding starten 15
Klaar met koken 16
'Bridge' kookzones (verschilt per model) 16
Timerbediening 17
De automatische opwarmfunctie inschakelen 19
Koken pauzeren 19
De (kinder)slotfunctie gebruiken 19
Herstelfunctie 20
De smeltfunctie inschakelen 20
De warmhoudfunctie inschakelen 20

Instellingen

Het geluidssignaal en vergrendelingsparameters instellen 21

Onderhoud

Reiniging 23

Technische specificaties

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 24

Problemen oplossen

Algemeen 26

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken 27

Inleiding

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

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

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

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

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

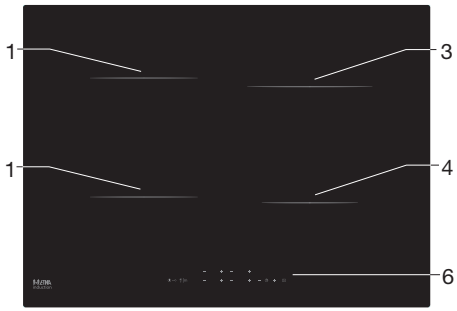
Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing ook als naslagwerk voor servicemonteurs. **Plak daarom het identificatiekaartje van het apparaat in het daarvoor bestemde kader, achter in de gebruiksaanwijzing.** Het identificatiekaartje van het apparaat bevat alle informatie die de servicemonteur nodig heeft om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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

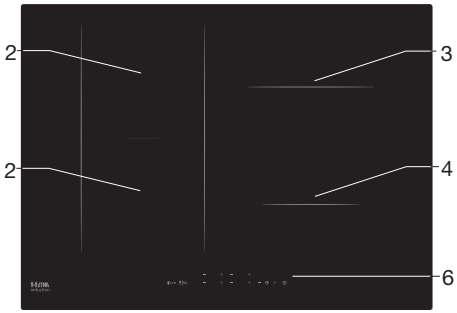
Veel kookplezier!

Inductiekookplaat

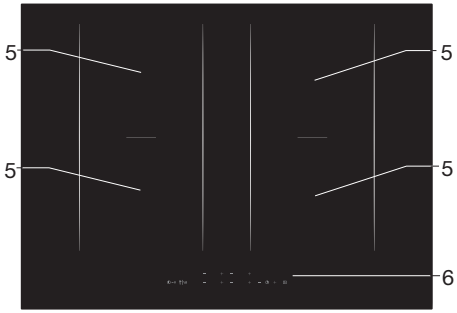
KIS670



KIF670



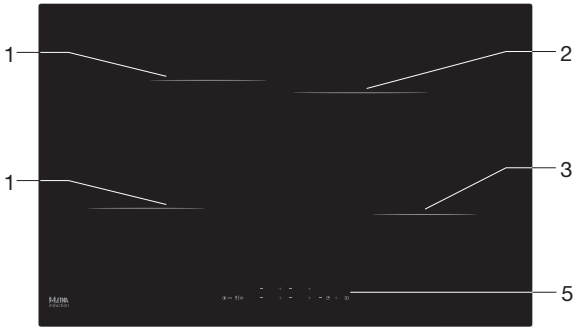
KIF672



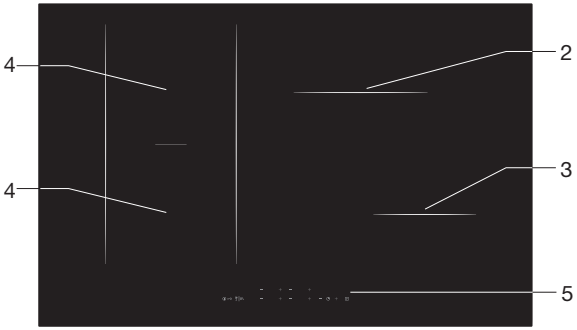
1. Kookzone ø 18 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
2. ‘Bridge’ inductiekookzone ø 18 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
3. Kookzone ø 21 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
4. Kookzone ø 16 cm / 1,4 kW - 1,85 kW (boost)
5. ‘Bridge’ inductiekookzone 19 x 21 cm / 2,1 kW - 3,0 kW (boost)
6. Bedieningspaneel

UW KOOKPLAAT

KI680

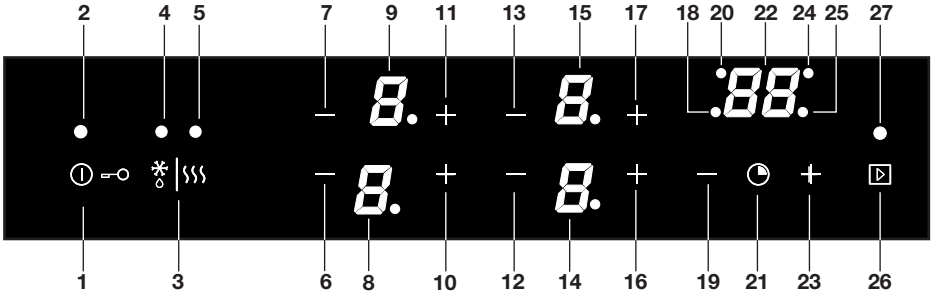


KIF680



1. Kookzone ø 18 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
2. Kookzone ø 21 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
3. Kookzone ø 16 cm / 1,4 kW - 1,85 kW (boost)
4. ‘Bridge’ inductiekookzone ø 18 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
5. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Aan/Uit-toets / Kinderslottoets
2. Aan/uit / Indicatielampje kinderslot
3. Toets voor smelten/warm houden
4. Indicatielampje voor smelten
5. Indicatielampje voor warm houden
6. Toets voor verlagen van vermogen voor kookzone links voorzijde
7. Toets voor verlagen van vermogen voor kookzone links achterzijde
8. Display kookzone links voorzijde
9. Display kookzone links achterzijde
10. Toets voor verhogen van vermogen voor kookzone links voorzijde
11. Toets voor verhogen van vermogen voor kookzone links achterzijde
12. Toets voor verlagen van vermogen voor kookzone rechts voorzijde
13. Toets voor verlagen van vermogen voor kookzone rechts achterzijde
14. Display kookzone rechts voorzijde
15. Display kookzone rechts achterzijde
16. Toets voor verhogen van vermogen voor kookzone rechts voorzijde
17. Toets voor verhogen vermogen voor kookzone rechts achterzijde
18. Timerindicatielampje voor kookzone links voorzijde
19. Toets voor verkorten van tijd
20. Timerindicatielampje voor kookzone links achterzijde
21. Timertoets
22. Timerdisplay
23. Toets voor verlengen van tijd
24. Timerindicatielampje voor kookzone rechts achterzijde
25. Timerindicatielampje voor kookzone rechts voorzijde
26. Toets voor pauzeren/herstellen
27. Indicatielampje voor pauzeren/herstellen

Sommige bedieningsfuncties zijn niet beschikbaar, afhankelijk van het model.

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**
U	2 uur
u	8 uur
1-2	8 uur
3-4	6 uur
5-6	4 uur
7-8	2 uur
9	1,5 uur
P	5 minuten (schakelt vervolgens terug naar niveau 9)

Gezond koken

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

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

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid

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

Pannen maken geluid

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

De ventilator maakt geluid

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

Pannen

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

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

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

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

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

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

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem:
  - *9 cm voor zone ø 16 - 18 cm*
  - *11 cm voor zone ø 21 cm en voor zone 19 x 21 cm*
  - *23 cm voor gekoppelde 'Bridge' kookzones*
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.

Snelkookpannen

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

Vermogen instellen

De kookzones hebben 9 niveaus en een boost-niveau.

- Raak de toets '+' of '-' van de gewenste kookzone aan.
  - *Als u de toets '+' voor de eerste keer aanraakt, wordt de instelling '9' weergegeven.*
  - *Als u de toets '-' voor de eerste keer aanraakt, wordt de instelling '4' weergegeven.*
- Gebruik de toets '+' of '-' van de gewenste kookzone om de gewenste vermogensinstelling te selecteren. Stel het vermogensniveau in op 9 en raak vervolgens de toets '+' aan om het boostniveau te selecteren.
  - *De kookzone start met het geselecteerde vermogensniveau.*

Vermogenverdeling kookzones

- Het maximale beschikbare vermogen is afhankelijk van de voedingsaansluiting van de kookplaat.
  Raadpleeg het hoofdstuk Instellingen, 'Maximaal totaalvermogen'.
- Wanneer het vermogen is ingesteld op < 7,4, dan hebben de kookzones aan de rechterzijde invloed op elkaar. Ook de kookzones aan de linkerkant beïnvloeden elkaar.
  Het vermogen wordt automatisch verdeeld wanneer deze kookzones tegelijkertijd worden gebruikt. Tot en met instelling 9 heeft dit geen gevolgen.
  - *Als het maximale vermogen is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.*
- Als een van de kookzones is ingesteld op boost en u wilt de andere zone op instelling 9 of boost zetten, schakel dan eerst de kookzone die op boost is gezet, terug naar een lagere instelling.

- De kookzones links en rechts beïnvloeden elkaar niet. U kunt één kookzone aan de linkerzijde of één kookzone aan de rechterzijde instellen op boost. Als het maximaal totaalvermogen P0 is ingesteld op 3,7 of lager, dan hebben de kookzones aan de linkerzijde en rechterzijde invloed op elkaar.
  Als het maximale vermogen is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.

Functies voor smelten/warm houden

De functies voor smelten en warm houden zijn bedoeld voor het opwarmen van voedsel en het in stand houden van een bepaalde temperatuur.

- Smelten
  - *Een temperatuur van 42 °C (+/- 5 °C) wordt in stand gehouden om voedsel te smelten (afhankelijk van de kwaliteit van het gebruikte kookgerei).*
- Warm houden
  - *Een temperatuur van 70 °C (+/- 5 °C) wordt in stand gehouden om voedsel warm te houden (afhankelijk van de kwaliteit van het gebruikte kookgerei).*

Automatisch opwarmen

Met deze functie wordt de kookzone op niveau 9 voorverwarmd zodat deze snel op de gewenste temperatuur is. Na verloop van een bepaalde tijd keert het vermogensniveau weer terug naar het ingestelde vermogen. Deze functie kan voor elke zone worden ingeschakeld en voor alle vermogensinstellingen, behalve ‘9’ en boost.

Kookniveau	**Tijdsinterval (seconden), kookzone schakelt naar de gekozen instelling**
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

Pauzefunctie

De pauzefunctie kan alleen worden gebruikt wanneer er minimaal één zone is ingeschakeld. De maximale duur van de onderbreking is 10 minuten. Na 10 minuten in de pauzestand wordt de kookplaat uitgeschakeld. Het koken kan binnen 10 minuten worden hervat door de pauzetoets aan te raken.

Met de pauzefunctie geactiveerd:

- Alle timers (ook de kookwekker) die zijn ingesteld voordat de pauze werd ingeschakeld, worden uitgeschakeld tijdens de pauzeperiode en worden weer ingeschakeld wanneer de pauzefunctie wordt gestopt.

Meldingen op het display

Op display	Status
1 9	Vermogen van kookzone: 1 = lage instelling, 9 = hoge instelling
u	Geen (geschikte) pan op kookzone (pandetectiesymbool)
n	koppelfunctie Bridge kookzones geselecteerd (afhankelijk van model)
A	Automatische verhitting geselecteerd
u	Smeltfunctie geselecteerd
U	Warmhoudfunctie geselecteerd
L	Kinderslotfunctie geselecteerd
H	DANGER Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. **Gevaar! Risico op brandwonden.**
r	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel
F	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel

Kookwekker/keukenwekker

- U kunt voor elke actieve kookzone een kookwekker instellen.
- De kookplaat heeft ook een keukenwekker. Zowel de kookwekker als de keukenwekker kan op maximaal 99 minuten worden ingesteld.
- De keukenwekker werkt op dezelfde manier als de kookwekker, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, loopt de keukenwekker door.
- De keukenwekker kan alleen worden uitgeschakeld of aangepast wanneer de kookplaat is ingeschakeld.

Selecteer de gewenste functie:

- **Kookwekker** : de wekker is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
- **Keukenwekker** : geen van de kookzones wordt uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken. Er klinkt alleen een alarm.
  - ▹ *Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen.*

Functietabel

Functie	Te gebruiken toets(en)	Beschrijving
Aan/Uit-toets / kinderslot		**Aan/Uit-functie;** hiermee kan de inductiekookplaat worden in- of uitgeschakeld.
		Kinderslotfunctie; door de kinderslotbeveiliging te activeren, verhindert u dat het apparaat wordt ingeschakeld, zodat wordt voorkomen dat kinderen het apparaat gebruiken en mogelijk gewond raken. Kan alleen worden geactiveerd wanneer geen kookzone geselecteerd of actief is.
Timer		U kunt de timer afzonderlijk instellen voor elke actieve kookzone. U kunt kooktijden tot 99 minuten programmeren. Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Het timeralarm stopt automatisch na twee minuten of wanneer een willekeurige toets wordt aangeraakt. De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Wanneer er geen kookzone is geselecteerd, werkt de timer als een keukenwekker (geen automatische uitschakeling).
Pauzeren		Wanneer Pauzeren is geactiveerd, wordt de vermogensstand van alle gebruikte kookzones verlaagd tot ‘0’. Als u de pauzefunctie uitschakelt, wordt de vorige vermogensstand van de kookzones hersteld. De kookplaat gaat uit als de pauzefunctie niet binnen 10 minuten wordt uitgeschakeld.
Smelten/ warm houden		**Functie voor smelten en warm houden;** hiermee kan een vaste temperatuur worden gehandhaafd om voedsel te ontdooien of warm te houden. Raak de toets eenmaal aan om de smeltfunctie te selecteren. Raak de toets tweemaal aan om de warmhoudfunctie te selecteren.

Kookinstellingen

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

Gebruik de boost-instelling voor:
- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;
- slinken van groene groenten;
- verhitten van olie en vet;
- wokken.

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

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

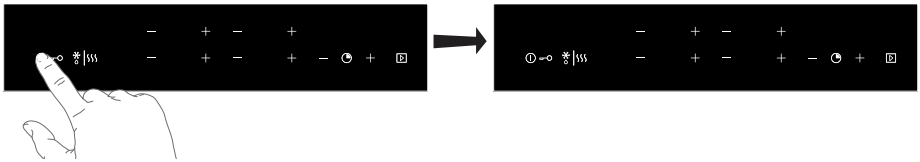
Gebruik instelling 4-6 voor:
- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

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

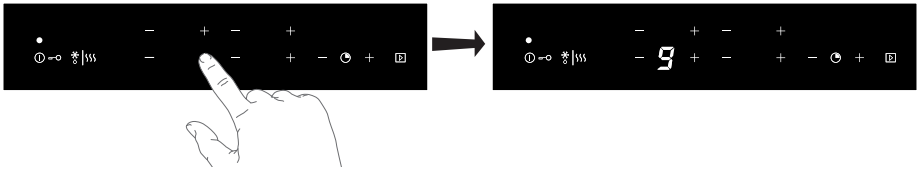
Bereiding starten

Gebruik van de aanraaktoetsen
Plaats het uiteinde van uw vinger plat op de tiptoets. Oefen geen druk uit.
De tiptoetsen reageren op een lichte aanraking van het uiteinde van uw vinger.
Bedien de aanraaktoetsen alleen met uw vinger.
De tiptoets laat bij aanraking een kort geluidssignaal horen.

1. Raak de Aan/Uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *Het aan/uit-indicatielampje gaat branden.*
   - ▹ *Alle displays geven '0' weer, wat aangeeft dat het toestel in stand-by stand staat.*



2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
   - ▹ *Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.*
- Raak de toets '+' of '-' van de gewenste kookzone aan.
   - ▹ *Als u de toets '+' voor de eerste keer aanraakt, wordt de instelling '9' weergegeven.*
   - ▹ *Als u de toets '-' voor de eerste keer aanraakt, wordt de instelling '4' weergegeven.*
   - ▹ *Er klinkt een kort geluidssignaal.*
   - ▹ *De indicator van de vermogensstand knippert.*



Wanneer 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 plaat wordt niet warm totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.*
   - ▹ *Het display wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan op de plaat wordt gezet.*

De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als deze gedurende 10 seconden niet wordt gebruikt.

Klaar met koken

- Zet de vermogensstand op nul (0) om de kookzone uit te schakelen. U kunt ook tegelijkertijd op de toets '-'en '+' drukken om de kookzone uit te schakelen.
- Schakel de kookplaat uit door de Aan/Uit-toets aan te raken.



DANGER

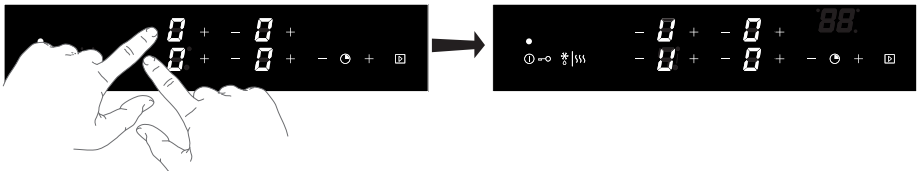
*Het symbool **H** wordt weergegeven op het display van de kookzone, als die te heet is om te worden aangeraakt. De letter verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt ook energie besparen door een nog hete kookzone te gebruiken om andere pannen te verwarmen.*

'Bridge' kookzones (aanwezig afhankelijk van het model)

De Bridge induction zones kunnen aan elkaar gekoppeld worden. Hierdoor ontstaat één grote zone die bijvoorbeeld kan worden gebruikt voor de grillplaat of een grote vispan op hetzelfde vermogen. Wanneer de 'Bridge' inductiezones zijn gekoppeld, kunnen deze niet worden ingesteld op boost. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzones te bedekken.

De 'Bridge' kookzones koppelen

1. Druk op de Aan/Uit-toets.
2. Houd de toetsen '-' van de linker en rechter kookzones tegelijkertijd gedurende 4 seconden ingedrukt.
   - ▹ *Het koppelfunctie symbool verschijnt op het display van de achterste zone om aan te geven dat de twee kookzones zijn gekoppeld.*

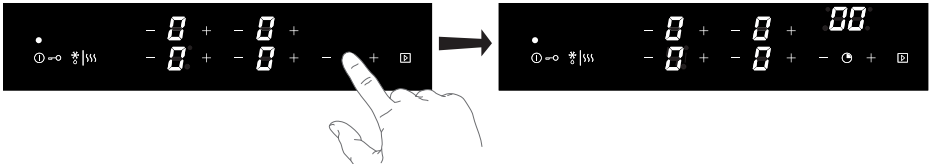


3. Stel het gewenste vermogen in voor de gekoppelde kookzones met de toetsen '-' en '+' op de voorste kookzone.

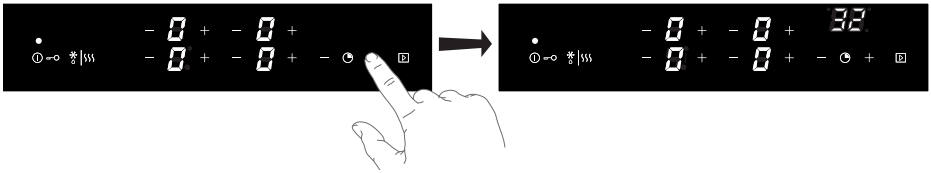
Timerbediening

De keukenwekker gebruiken

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de timertoets aan om de timer in te schakelen.
   - ▹ *Op het display van de timer knippert ‘00’.*



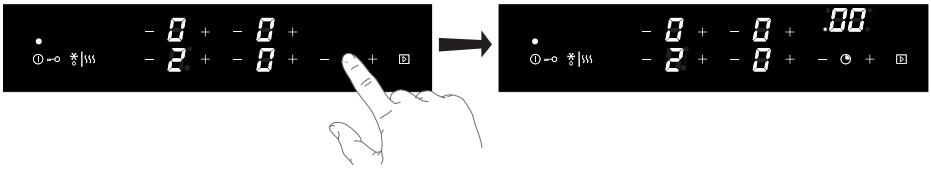
3. Selecteer binnen 10 seconden een kookduur met de toets '+'of '-’.



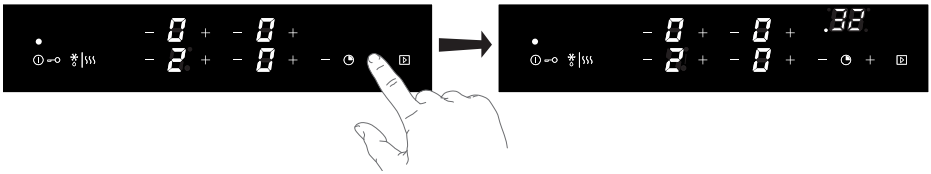
4. De keukentimer is ingesteld.
   - ▹ *Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer direct met aftellen.*
   - ▹ *Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
   - ▹ *Raak een willekeurige toets aan om het alarm te stoppen. De timer schakelt automatisch uit na 2 minuten (uitschakeltijd kan worden aangepast; zie ‘Instellingen’).*
   - ▹ *Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.*
   - ▹ *De keukenwekkerfunctie blijft actief zelfs als de kookplaat is uitgeschakeld.*
   - ▹ *De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.*

De kookwekker gebruiken

1. Schakel de kookplaat in en selecteer een vermogensstand.
2. Raak de timertoets aan om de timer in te schakelen.
   - ▹ *Op het display van de timer knippert ‘00’.*
3. Raak de timertoets opnieuw aan.
   - ▹ *De stip van de betreffende kookzone naast het timerdisplay en de tijd knipperen.*
   - ▹ *Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt instellen.*



4. Selecteer binnen 10 seconden een kookduur met de toets '+'of '-'.
   - ▹ *De stip van de betreffende kookzone naast het timerdisplay knippert.*



5. De timer is ingesteld.
   - ▹ *Nadat de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de kookzone uit.*
   - ▹ *Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
   - ▹ *Raak een willekeurige toets aan om het alarm te stoppen. Het alarm schakelt automatisch uit na 2 minuten (de duur van het alarm kan worden aangepast; zie 'Instellingen').*

De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kooktijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de zone te selecteren waarvoor u de timer wilt aanpassen.
   - ▹ *De zone wordt aangegeven met een knipperende stip naast het timerdisplay.*
2. Raak de timertoets '-' of '+' aan om de tijd te wijzigen.

De resterende kooktijd controleren

Het timerdisplay toont alle timerinstellingen. De verschillende timerinstellingen worden beurtelings met de klok mee getoond op het display.

1. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de zone te selecteren waarvoor u de resterende tijd wilt bekijken.
   - ▹ *De zone wordt aangegeven met een knipperende stip naast het timerdisplay.*
   - ▹ *Op de timer wordt de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.*

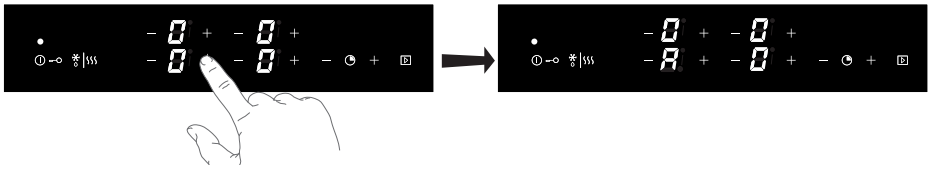
De timer uitschakelen

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

1. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de zone te selecteren waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
2. Raak de timertoetsen '-' en '+' tegelijkertijd aan.
   - ▹ *De verlichte punt naast het display wordt uitgeschakeld.*

De automatische opwarmfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en zet een geschikte pan op een van de kookzones.
   - ▹ *De kookzone moet zijn uitgeschakeld. Op het display verschijnt een nul (0).*
2. Stel het vermogen in op '9'. Houd de toets '+' ongeveer 3 seconden ingedrukt totdat u een kort geluidssignaal hoort.
   - ▹ *'A' en niveau '9' knipperen afwisselend op het display.*
3. Raak de toets '-' aan om in te stellen met welk vermogensniveau u wilt koken nadat het automatisch opwarmen is voltooid.
   - ▹ *Als u de toets na 3 seconden loslaat, wordt de automatische opwarmfunctie geactiveerd.*
   - ▹ *'A' en het geselecteerde vermogensniveau knipperen afwisselend op het display.*
4. Wanneer de tijd voor automatisch opwarmen is verstreken, schakelt de kookzone automatisch over naar het geselecteerde vermogen.
   - ▹ *Het geselecteerde vermogen wordt voortdurend op het display weergegeven.*



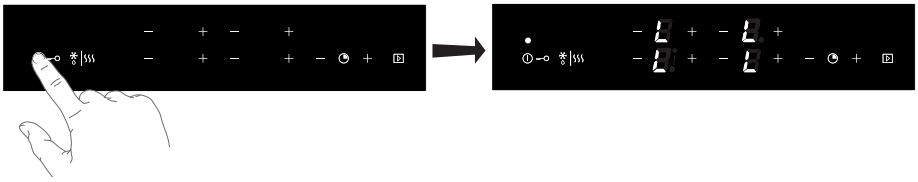
5. Raak de toets '-' aan om de automatische opwarmfunctie uit te schakelen of raak de toetsen '-' en '+' tegelijkertijd aan om de kookzone uit te schakelen.
   - ▹ *Raak de toets '+' aan om de instelling voor de automatische opwarmfunctie te verhogen.*

Koken pauzeren

1. Raak de pauzetoets aan.
   - ▹ *Het lampje boven de pauzetoets knippert (samen met de vermogensinstelling).*
2. Raak de pauzetoets opnieuw aan om de pauzefunctie uit te schakelen.
   - ▹ *De kookplaat schakelt na 10 minuten automatisch uit als de pauzefunctie in de tussentijd niet wordt uitgeschakeld.*

De (kinder)slotfunctie gebruiken

1. Schakel de kookplaat uit.
2. Houd de Aan/Uit-toets ongeveer 3 seconden ingedrukt.
   - ▹ *Op alle displays wordt nu 'L' weergegeven.*



- De kookplaat is nu vergrendeld. Na 5 seconden wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
- Houd de Aan/Uit-toets opnieuw circa 3 seconden ingedrukt om de vergrendeling weer uit te schakelen.
  - ▹ *Het kinderslot is nu niet meer actief.*



Als het kinderslot is geactiveerd in het instellingenmenu (zie hoofdstuk 'Instellingen'), dan wordt de kookplaat automatisch vergrendeld wanneer deze wordt uitgeschakeld.

Herstelfunctie

Als de functie met de Aan/Uit-toets per abuis werd uitgeschakeld, kunnen met behulp van de herstelfunctie alle instellingen worden teruggezet.

1. Raak binnen 5 seconden de Aan/Uit-toets aan.
2. Bevestig dat u door wilt gaan door de pauzetoets binnen 5 seconden aan te raken.

De smeltfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en zet een geschikte pan op een van de kookzones.
2. Raak de toets voor smelten/warm houden eenmaal aan.
   - ▹ *Het lampje voor smelten boven de toets gaat branden.*
3. Raak de toets '-' of '+' van de gewenste kookzone aan.
   - ▹ *De smeltfunctie is geselecteerd. Op het display verschijnt het symbool 'u'.*
4. Raak de toets '-' of '+' aan om de smeltfunctie uit te schakelen.
   - ▹ *Nul (0) wordt op het display weergegeven.*

De warmhoudfunctie inschakelen

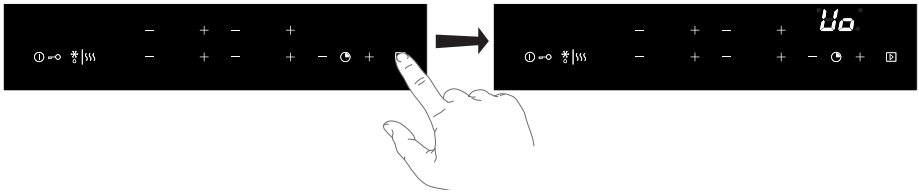
1. Schakel de kookplaat in en zet een geschikte pan op een van de kookzones.
2. Raak de toets voor smelten/warm houden tweemaal aan.
   - ▹ *Het lampje voor warm houden boven de toets gaat branden.*
3. Raak de toets '-' of '+' van de gewenste kookzone aan.
   - ▹ *De warmhoudfunctie is geselecteerd. Op het display verschijnt het symbool 'U'.*
4. Raak de toets '-' of '+' aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen.
   - ▹ *Nul (0) wordt op het display weergegeven.*

Het geluidssignaal en vergrendelingsparameters instellen

U kunt het volume en de duur van het geluidssignaal en de instellingen voor automatisch vergrendelen aanpassen.

Activeer het instellingenmenu:

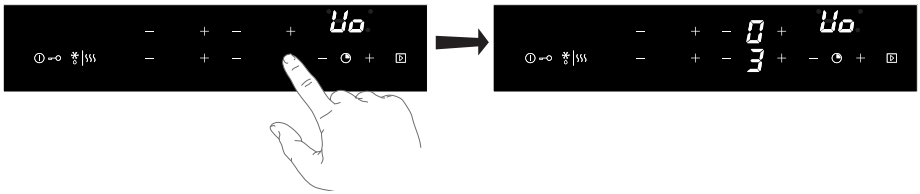
1. Zet het apparaat uit.
2. Houd de pauzetoets gedurende ongeveer 3 seconden ingedrukt.
   - ▹ *De eerste parameter, 'Uo', verschijnt op het timerdisplay. Deze geeft het volume van de geluidssignalen aan.*



3. Raak de timertoets '+' of '-' aan om het type parameter te selecteren:

- Uo - geluidssignaal en alarmvolume
- So - alarmduur
- Lo - automatische vergrendeling
- Po - maximaal totaalvermogen
  - ▹ *De momenteel ingestelde waarde verschijnt op de displays voor het vermogensniveau van de rechter kookzone.*

4. Raak de toets '-' of '+' van de kookzone rechtsvoor aan om de waarde aan te passen.
5. Raak de pauzeknop gedurende 2 seconden aan om alle parameters te bevestigen en op te slaan.
   - ▹ *Er klinkt een kort geluidssignaal.*
6. Raak de Aan/Uit-toets aan om het instellingenmenu te sluiten (als u de nieuwe parameterinstellingen niet wilt opslaan).



Geluidssignaal en alarmvolume ‘Uo’

De volgende waarden kunnen worden ingesteld:

- *00 op het display = uit (geldt niet voor alarm en geluidssignaal in geval van een fout)*
- *01 op het display = minimaal volume*
- *02 op het display = gemiddeld volume*
- *03 op het display = maximaal volume (standaard)*

- Het eerste getal verschijnt op het display rechtsachter en het tweede getal op het display rechtsvoor.
- Er klinkt na elke wijziging een kort geluidssignaal op het nieuwe ingestelde volume.

Duur geluidsalarm ‘So’

De volgende waarden kunnen worden ingesteld:

- *05 op het display = 5 seconden*
- *1.0 op het display = 1 minuut*
- *2.0 op het display = 2 minuten (standaard)*

Kinderslot ‘Lo’

Als de automatische vergrendeling is geactiveerd in het gebruikersinstellingenmenu, dan wordt de kookplaat automatisch vergrendeld wanneer deze wordt uitgeschakeld.

- *00 op het display = uit (standaard)*
- *01 op het display = aan*

Maximaal totaalvermogen ‘Po’

Als de elektrische installatie in uw huis andere stroomlimieten heeft, dan kan het maximale stroomverbruik van de kookplaat worden verminderd:

- *2.3 op het display = 2,3 kW (10 A)*
- *2.8 op het display = 2,8 kW (12 A)*
- *3.0 op het display = 3,0 kW (13 A)*
- *3.7 op het display = 3,7 kW (16 A)*
  uitsluitend voor modellen: KIF670ZT / KIF670DS / KIF672DS / KI680ZT / KIF680DS
- *7.4 op het display = 7,4 kW (2x16 A) / vooraf ingesteld voor alle apparaten, met uitzondering van KIS670ZT*



Als het vermogensniveau beperkt is, kunnen de instellingen en het resulterende kookvermogen ook worden beperkt. Het apparaat is uitgerust met een vermogensbeheersysteem dat ervoor zorgt dat de invloed van beperkt vermogen minimaal is.

Reiniging



Activeer het kinderslot voordat u de kookplaat gaat reinigen.
Wij raden u aan het apparaat na elk gebruik te reinigen. Zo voorkomt u dat overgekookt eten de glasplaat kan beschadigen.

Dagelijkse reiniging

1. Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel (afwasmiddel) om het apparaat te reinigen.
2. Droog het apparaat af met een stukje keukenrol of een doek.

Zwaar bevuild glas

1. Verwijder eventuele etensresten, verbrand vet, suiker of hardnekkige vlekken direct van de keramische kookplaat met een schraper, zelfs als de kookplaat nog heet is! Suiker en/of andere etensresten kunnen het keramisch oppervlak permanent beschadigen.
   - ▹ *Houd de schraper onder de juiste hoek vast (45° to 60° ten opzichte van het glasoppervlak). Druk de schraper voorzichtig tegen het glas en schuif de schraper over het oppervlak om het vuil te verwijderen. Zorg ervoor dat de kunststof handgreep van de schraper (waarvan sommige modellen zijn voorzien) niet in contact komt met een hete kookzone.*
   - ▹ *Druk de schraper niet loodrecht op het glas.*
   - ▹ *Schraap niet met de punt van de schraper over het oppervlak van de kookplaat. Dit kan permanente krassen in het glas veroorzaken.*
2. Nadat u hardnekkige vlekken van het glas hebt verwijderd, volgt u de stappen voor dagelijkse reiniging om de kookplaat schoon te maken.
3. Als u niet tevreden bent over het resultaat, kunt u de bovenstaande reinigingsstappen zo vaak als gewenst herhalen.



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



De kookplaat kan nog zeer heet zijn na het koken! Raak het hete oppervlak niet rechtstreeks aan. Gebruik zo nodig ovenwanten om brandwonden te voorkomen als u direct na het koken gaat schoonmaken.

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	**KIS670/KIF670/KIF670**		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4		
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	21,0	2x 18,0	16,0
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	174,2	170,6	176,4
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	173,0		

Modelaanduiding	**KIF672**	
Type kookplaat	Inductiekookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4	
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones	
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied L/B in cm	19x21/19x21	19x21/19x21
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	172,3/173,0	171,1/182,1
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	174,6	

Modelaanduiding	**KI680/KIF680**		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4		
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	21,0	2x 18,0	16,0
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	174,2	170,6	176,4
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	173,0		

Algemeen

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

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

Symptoom	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de normale opstartroutine.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe apparaat wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het apparaat een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Een kring veroorzaakt door de bodem van een pan blijft zichtbaar na het schoonmaken.	De pan die wordt gebruikt op de kookzone is niet schoon.	Reinig de inductieplaat met een reinigingsmiddel voor keramische kookplaten en verwijder het vuil/vet van de bodem van de pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Schakel het alarm uit door de timertoets aan te raken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (als er geen stekker is).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Controleer de elektrische aansluitingen.
Storingscode ⌐	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
	U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Druk op niet meer dan één toets tegelijkertijd.
Foutcode F	Ander defect	Neem contact op met de serviceafdeling.

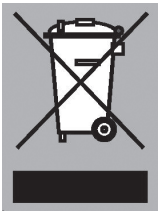
Verpakking en apparaat afdanken

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

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

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

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



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

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

Verklaring van conformiteit

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

CONTENTS

Your hob

Introduction 4
Induction hob 5
Control panel 7

Safety

Temperature safety 8
Cooking-time limiter 8
Healthy cooking 8

Use

Induction noises 9
Pans 9
Power level setting 10
Melting/keep warm functions 11
Automatic heat up 11
Pause function 11
Indications in the display 12
Cooking-timer/minute minder 12
Hob functions table 13
Cooking settings 14

Operation

Start cooking 15
Finish cooking 16
Bridge cooking zones (depending on model) 16
Timer control 17
Switch on the Automatic heat-up function 19
Pause cooking 19
Using the (child) lock function 19
Recall function 20
Switch on the melting function 20
Switch on the keep warm function 20

Settings

Setting the acoustic signal and lock parameters 21

Maintenance

Cleaning 23

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014 24

Troubleshooting

General 26

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance 27

Introduction

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

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

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

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

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

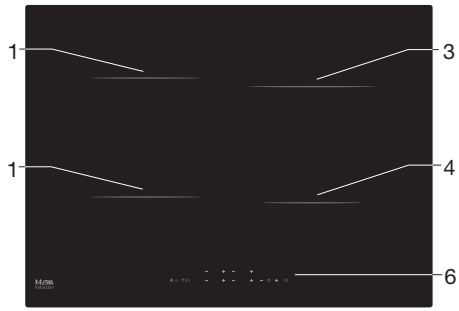
The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond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

The installation instructions are included separate.

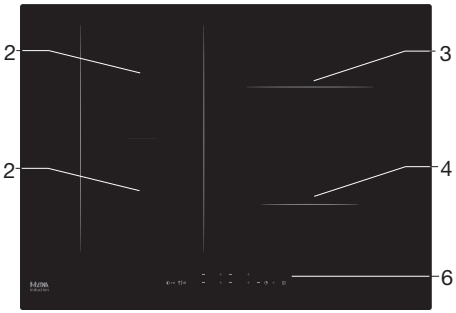
Enjoy your cooking!

Induction hob

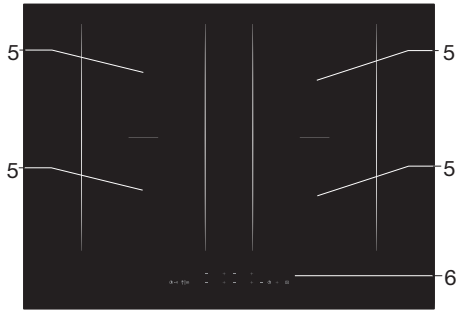
KIS670



KIF670/KIF670

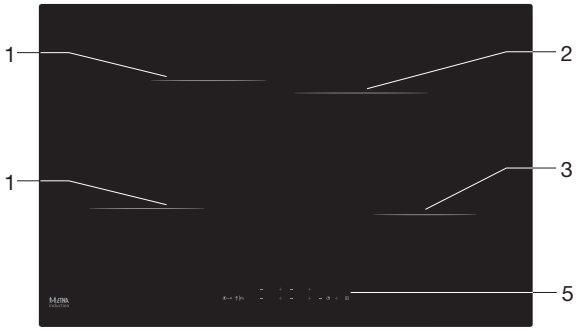


KIF672

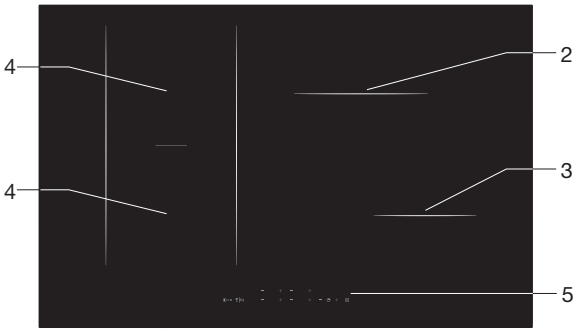


1. Cooking zone ø 18 cm / 1.4 kW - 2.1 kW (boost)
2. Bridge induction cooking zone ø 18 cm / 1.4 kW - 2.1 kW (boost)
3. Cooking zone ø 21 cm / 2.3 kW - 3.0 kW (boost)
4. Cooking zone ø 16 cm / 1.4 kW - 1.85 kW (boost)
5. Bridge induction cooking zone 19 x 21 cm / 2.1 kW - 3.0 kW (boost)
6. Control panel

KI680

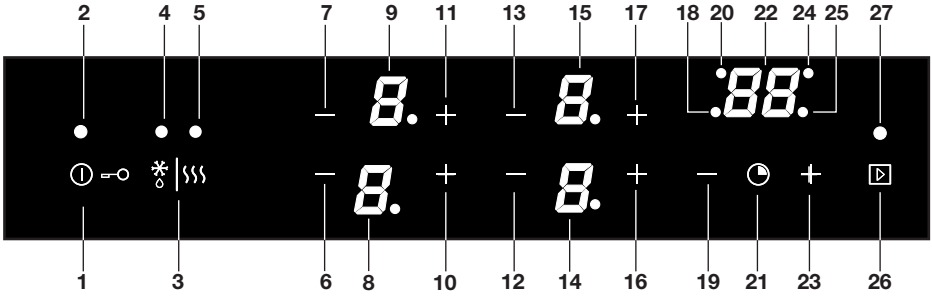


KIF680



1. Cooking zone ø 18 cm / 1.4 kW - 2.1 kW (boost)
2. Cooking zone ø 21 cm / 2.3 kW - 3.0 kW (boost)
3. Cooking zone ø 16 cm / 1.4 kW - 1.85 kW (boost)
4. Bridge induction cooking zone ø 18 cm / 1.4 kW - 2.1 kW (boost)
5. Control panel

Control panel



1. On/Off key / Child lock key
2. On/Off / Child lock indicator light
3. Melting/Keep warm key
4. Melting Indicator light
5. Keep warm Indicator light
6. Power decrease key left front cooking zone
7. Power decrease key left back cooking zone
8. Display cooking zone left front
9. Display cooking zone left back
10. Power increase key left front cooking zone
11. Power increase key left back cooking zone
12. Power decrease key right front cooking zone
13. Power decrease key right back cooking zone
14. Display cooking zone right front
15. Display cooking zone right back
16. Power increase key right front cooking zone
17. Power increase key right back cooking zone
18. Timer indicator light for left front cooking zone
19. Time decrease key
20. Timer indicator light for left back cooking zone
21. Timer key
22. Timer display
23. Time increase key
24. Timer indicator light for right back cooking zone
25. Timer indicator light for right front cooking zone
26. Pause/Re-call key
27. Pause/Re-call indicator light

Some operating functions are available depending on the model.

Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

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

Cooking-time limiter

CAUTION

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
U	2 hours
u	8 hours
1-2	8 hours
3-4	6 hours
5-6	4 hours
7-8	2 hours
9	1.5 hours
P	5 minutes (then switches back to level 9)

Healthy cooking

Burning point of different types of oil

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

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

Induction noises

A ticking sound

- This is caused by the capacity limiter on the left and right zones. Ticking can also occur at lower settings.

Pans are making noise

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

The fan is making noise

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

Pans

- Always place a pan in the middle (cross section) of a cooking zone.
- Induction cooking requires a particular quality of pan.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
  - ▹ *a thick base (minimum 2.25 mm);*
  - ▹ *a clean and flat base.*
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.

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

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

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

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

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

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least:
  - *9 cm for zone ø 16 - 18 cm*
  - *11 cm for zone ø 21 cm and for zone 19 x 21 cm*
  - *23 cm for connected Bridge zones*
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the cooking zone will not work.

Pressure cookers

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

Power level setting

The cooking zones have 9 levels and a boost level.

- Touch the '+' or '-' key of the desired cooking zone.
  - *Touching the '+' key for the first time displays setting '9'.*
  - *Touching the '-' key for the first time displays setting '4'.*
- Use the '+' or the '-' key of the desired cooking zone to choose the desired power setting. Set the power level to 9 and then touch the '+' key to select the Boost level.
  - *The cooking zone starts at the selected power level.*

Power distribution cooking zones

- Maximum power available is depending on the power connection of the hob. Consult chapter Settings 'Total maximum power'.
- When Po is set at <7.4 then the cooking zones on the right influence each other. Also the cooking zones on the left influence each other. The power is automatically distributed when these cooking zones are used at the same time. This does not have any consequences up to setting 9.
  - *If the maximum power has reached a audio signal will sound.*
- If one of the cooking zones is set to boost and you want to set the other zone to setting 9 or Boost, then first set the cooking zone that is set to boost to a lower setting.

- The right and left cooking zones do not influence each other. You can set one cooking zone from the left side to Boost or one from the right side to Boost. If the 'Total maximum power' P0 is set at 3.7 or lower, then the cooking zones on the left and right influence each other. If the maximum power has been reached a audio signal will sound.

Melting/keep warm functions

The melting and keep warm functions are intended for heating up food and keeping it at a certain temperature.

- Melting
  - *A temperature of 42 ºC (+/- 5 ºC) is maintained for melting food (depending on quality of used cookware).*
- Keep warm
  - *A temperature of 70 °C (+/- 5 ºC) is maintained for keep warm food (depending on quality of used cookware).*

Automatic heat up

This function preheats the cooking zone at level 9 in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns to the established setting. It may be switched on in any of the zones for all power settings except for setting "9" and Boost.

Cooking level	**Time interval (seconds), cooking zone switches to the choosen setting**
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

Pause function

The pause function can only be used when at least one zone is switched on.
The maximum break duration is 10 minutes. After 10 minutes at pause, the hob switches off.
Cooking can be resumed within 10 minutes by touching the pause key.

While the Pause function is active:

- Any Timer (also Alarm timer) set before the pause will be stopped during the pause and continue when pause mode is stopped.

Indications in the display

In display	Status
1 9	Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting
u	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol)
n	Bridge cooking zones connected (present depending on the model)
A	Automatic heat-up function selected
u	Melting function selected
U	Keep warm function selected
L	Child lock function selected
H	DANGER Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. **Danger! Risk of burns.**
r	Fault code; See 'Troubleshooting table'
F	Fault code; See 'Troubleshooting table'

Cooking-timer/minute minder

- A cooking-timer can be set for each active cooking zone.
- The hob also has a minute minder. Both the cooking-timer as well as the minute minder can be set for a maximum of 99 minutes.
- The minute minder works in the same way as the cooking-timer, but is not connected to a cooking zone. When the hob is switched off the minute minder continues.
- The minute minder can only be switched off or adjusted when the hob is switched on.

Select the desired function:

- **Cooking-timer** — the timer is connected to a active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.
- **Minute minder** — no cooking zone will be switch Off after the set time has elapsed. Only an alarm will sound.
  - ▹ *Press any key to stop the alarm.*

Hob functions table

Function	Key(s) to use	Description
On/Off and Child safety lock		**On/Off function;** to turn the induction hob on or off.
		Child safety lock function; by activating the child safety lock mode protection you can prevent the operation of the appliance, protecting the children from accidental start and eventual injury. Can only be activated when no cooking zone is selected or active.
Timer		The timer can be set separately for each active cooking zone. Cooking times of up to 99 minutes can be programmed. The timer alarm beeps after the set time has passed. The timer alarm stops automatically after 2 minutes or by touching any key. The cooking zone automatically switches off when the set time has elapsed. When no cooking zone is selected the timer works as a minute minder (no automatic switch off).
Pause		When Pause is activated it reduces the power level to '0' of all cooking zones that are in use. If you deactivate the pause function the cooking zones will return to there previous power level. The hob will switch off if de pause function is not deactivated within 10 minutes.
Melting/ Keep warm		**Melting and keep warm function;** to maintain a fixed temperature to defrost or keep warm food. Touch once to select the melting function. Touch twice to select the keep warm function.

Cooking settings

Because the settings depend on the quantity and composition of the contents of the pan, the table below is intended as a guideline only.

Use setting 'boost' to:
- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- wok.

Use setting 9 to:
- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use setting 7 and 8 to:
- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish;
- cook through pasta;
- fry thin slices of (breaded) meat.

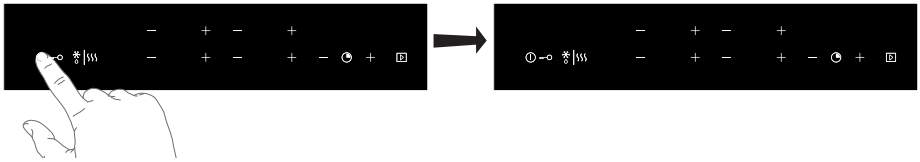
Use setting 4-6 to:
- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of breaded meat.

Use settings 1-3 to:
- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese.

Start cooking

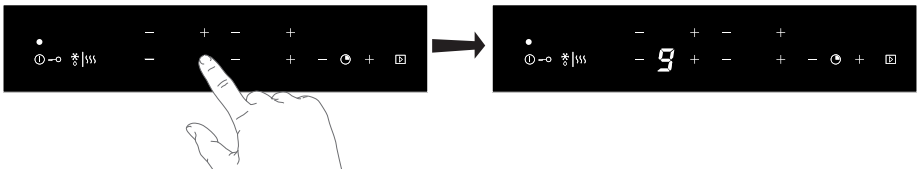
Use of the touch keys
Put the tip of your finger flat on the touch key. Do not apply pressure.
The touch keys react to a light fingertip touch. Only operate the touch keys with your finger.
The touch key gives a short audio signal when it engages.

1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.
   - ▹ *The On/Off Indicator light appears.*
   - ▹ *All displays show '0' indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.*



2. Place a suitable pan on the cooking zone.
   - ▹ *Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.*

- Touch the '+' or '-' key of the desired cooking zone.
  - ▹ *Touching the '+' key for the first time displays setting '9'.*
  - ▹ *Touching the '-' key for the first time displays setting '4'.*
  - ▹ *A short audio signal will sound.*
  - ▹ *The power level indicator is flashing.*

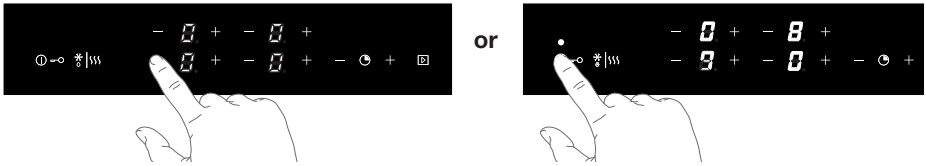


When the pan detection symbol flashes:
- you have not placed a pan on the correct cooking zone;
- the pan you're using is not suitable for induction cooking;
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.
  - ▹ *No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.*
  - ▹ *The display will automatically turn Off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.*

If the hob is not used for 10 seconds, it will shut off automatically.

Finish cooking

- Set the cooking power level to zero (0) to turn Off the cooking zone. You can also press the'-' key and the '+' key simultaneously to turn Off the cooking zone.
- Turn the induction hob Off by touching the On/Off key.



DANGER

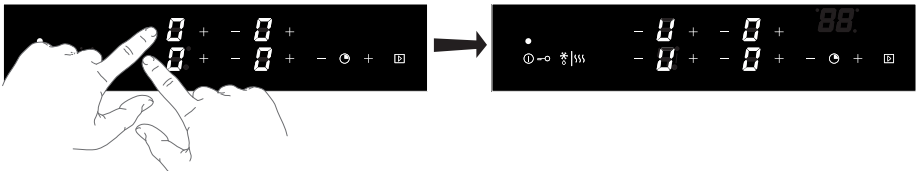
*Symbol **H** will appear in the display of the cooking zone which is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat other pans, use the cooking zone that is still hot.*

Bridge cooking zones (present depending on the model)

The Bridge induction zones can be connected to each other. This creates one large zone that can be used, for example, a grill plate or a large fish pan on the same power. If the Bridge induction zones are connected, they cannot be set to boost. The pan has to be large enough to cover the centres of the front and rear cooking zone.

Connect the bridge cooking zones

1. Press the On/Off key.
2. Simultaneously touch and hold (for 4 seconds) the '-' keys from both the left-hand side or right-hand side cooking zones.
   - ▹ *The 'bridge cooking zone indicator' will appear on the rear zone display to indicate that the two cooking zones are connected.*

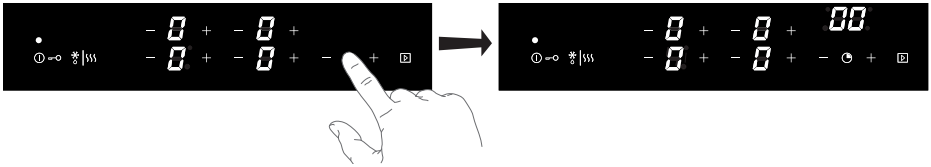


3. Set the desired cooking power for both the connected cooking zones with the '-' and '+' keys of the front cooking zone.

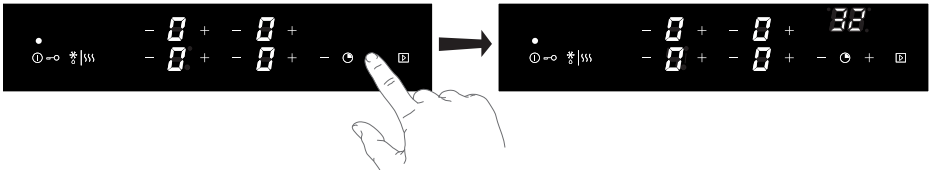
Timer control

Using the minute minder

1. Switch on the hob.
2. Touch the timer key to switch on the timer.
   - ▹ *In the timer's display flashes "00".*



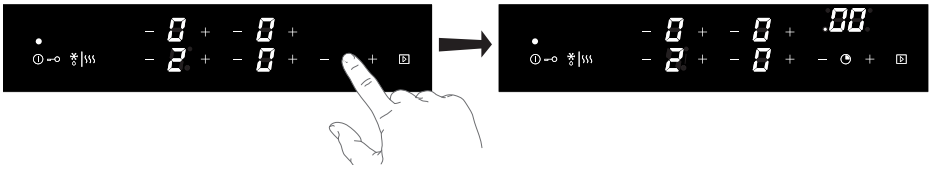
3. Within 10 seconds select a cooking time with the '-' or '+' timer key.



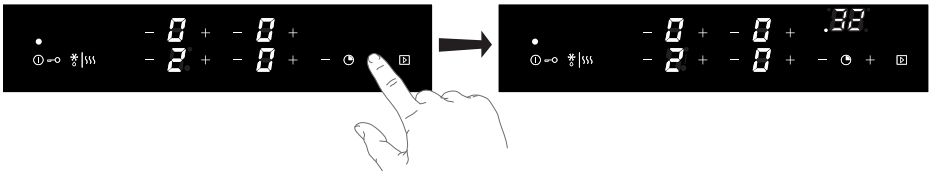
4. The minute minder has been set.
   - ▹ *When the time is set, it will begin to countdown immediately.*
   - ▹ *The timer alarm beeps after the set time has passed.*
   - ▹ *Touch any key to stop the alarm; alternatively it will switch off automatically after 2 minutes (switch Off time can be adjusted; see 'Settings').*
   - ▹ *The display will show the remaining time.*
   - ▹ *The minute minder function will remain activated even when the cooking hob is switched Off.*
   - ▹ *During the last minute of countdown, remaining time will be displayed in seconds.*

Using the cooking timer

1. Switch on the hob and select a cooking zone and power level.
2. Touch the timer key to switch on the timer.
   - ▹ *In the timer's display flashes "00".*
3. Touch the timer key again.
   - ▹ *The point from the relevant cooking zone next to the timer display and the time are flashing.*
   - ▹ *Touch the timer key as many times as necessary, to select the cooking zone of which you want to set the timer.*



4. Within 10 seconds select a cooking time with the '-' or '+' timer key.
   - ▹ *The point from the relevant cooking zone next to the timer display is flashing.*



5. The timer has been set.
   - ▹ *The cooking zone will switch off after the set time has passed.*
   - ▹ *The timer alarm beeps after the set time has passed.*
   - ▹ *Touch any key to stop the alarm; alternatively the alarm will switch off automatically after 2 minutes (the duration time of the alarm can be adjusted; see 'Settings').*

Changing preset cooking time

Cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the timer key as many times as necessary, to select the zone of which you want to adjust the timer.
   - ▹ *The zone is identified by a flashing point next to the timer display.*
2. Touch the '-' or '+' timer key to change the time.

Checking remaining cooking time

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

1. Touch the timer key as many times as necessary, to select the zone of which you want to see the remaining time.
   - ▹ *The zone is identified by a flashing point next to the timer display.*
   - ▹ *The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.*

Turning the timer off

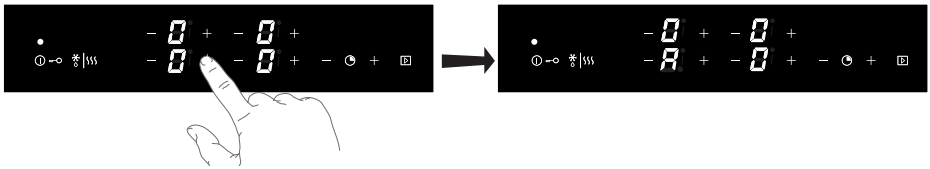
If you want to switch off the timer prior the end of preset time:

1. Touch the timer key as many times as necessary, to select the zone of which you want to disable the timer.

2. Simultaneously touch the '-' and '+' timer keys.
   - ▹ *The illuminated point next to the display is turned off.*

Switch on the Automatic heat-up function

1. Switch on the hob and place a suitable pan on one of the cookings zones.
   - ▹ *The cooking zone should be off.*
   - ▹ *A zero (0) should appears in the display.*
2. Set power level '9'. Touch and hold the '+' key for approximately 3 seconds until you hear a short acoustic signal.
   - ▹ *'A' and level '9' flash alternately in the display.*
3. Touch the '-' key to set the power level you wish to cook with after the power setting with automatic heat-up time is finished.
   - ▹ *After 3 seconds releasing the key the automatic heat-up functions is activated.*
   - ▹ *'A' and the selected power flash alternately in the display.*
4. When the automatic heat-up time expires, the cooking zone automatically switches to the selected power.
   - ▹ *The selected power will appear continuously in the display.*



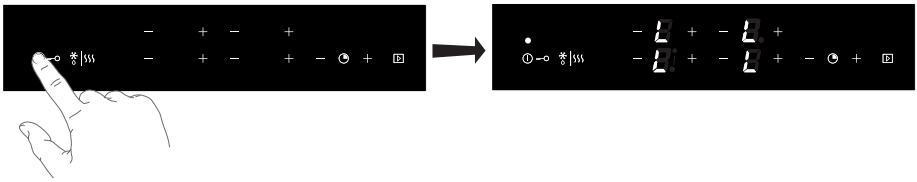
5. Touch the '-' key to switch off the active automatic heat-up function or simultaneously touch the '-' and '+' keys to switch off the cooking zone.
   - ▹ *Touch the '+' key to increase the automatic heat-up function.*

Pause cooking

1. Touch the pause key.
   - ▹ *The light above the pause key is flashing (together with the power settings).*
2. Touch the pause key again to turn off the pause function.
   - ▹ *The hob will automatically switch off after 10 minutes if the pause function is not switched off in the meantime.*

Using the (child) lock function

1. Switch off the hob.
2. Touch and hold the On/Off key for approximately 3 seconds.
   - ▹ *All displays show 'L'.*



- The hob is now locked. After 5 seconds, the hob will switch off automatically.
- To unlock touch and hold the On/Off key again for approx. 3 second.
  - ▹ *Child lock is now de-activated.*

If the child lock function is activated in the settings menu (see chapter ‘settings’) then the hob will be automatically locked every time it is switched off.

Recall function

If the control was accidentally switched off through the On/Off key all settings can be restored using the recall function.

1. Touch within 5 seconds the On/Off key.
2. Confirm to continue by touching within 5 seconds the pause key.

Switch on the melting function

1. Switch on the hob and place a suitable pan on one of the cookings zones.
2. Touch the melting/keep warm key once.
   - ▹ *The melting light above the key lights up.*
3. Touch the ‘-’ or ‘+’ key of the desired cooking zone.
   - ▹ *Melting function is selected. The symbol ‘u’ appears in the display.*
4. Touch the ‘-’ or ‘+’ key to switch off the melting function.
   - ▹ *Zero (0) appears in the display.*

Switch on the keep warm function

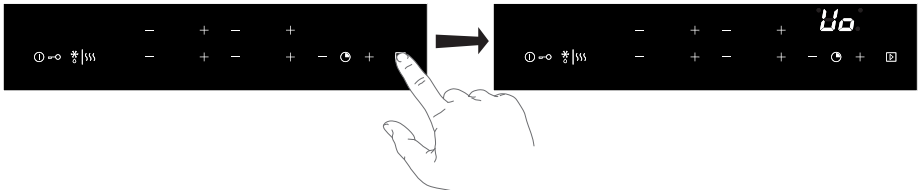
1. Switch on the hob and place a suitable pan on one of the cookings zones.
2. Touch the melting/keep warm key twice.
   - ▹ *The keep warm light above the key lights up.*
3. Touch the ‘-’ or ‘+’ key of the desired cooking zone.
   - ▹ *Keep warm function is selected. The symbol ‘U’ appears in the display.*
4. Touch the ‘-’ or ‘+’ key to switch off the keep warm function.
   - ▹ *Zero (0) appears in the display.*

Setting the acoustic signal and lock parameters

You can adjust the volume of the acoustic signal, duration of acoustic alarm, and automatic lock settings.

Activate the setting menu:

1. Switch off the appliance.
2. Touch and hold the pause key for approx. 3 seconds.
   ▹ *The first parameter "Uo" will appear on the timer display, indicating the volume (loudness) of acoustic signals.*

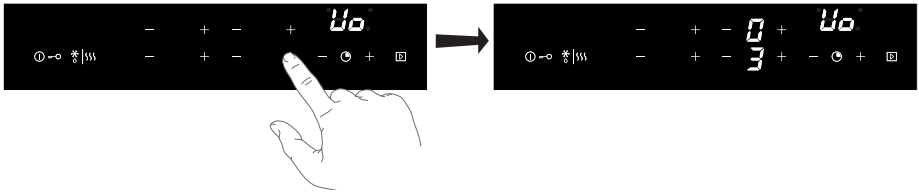


3. Touch the '+' or '-' timer key to select the type of parameter:

- Uo - acoustic signal and alarm volume (loudness)
- So - alarm duration
- Lo - Automatic lock
- Po - Total maximum power

   ▹ *The currently set value will appear on the right cooking zone power level displays.*

4. Touch the '-' or '+' keys from the front right cooking zone to adjust the value.
5. Touch and hold the pause key for 2 seconds to confirm and store all parameters.
   ▹ *A short acoustic signal will sound.*
6. Touch the On/Off key to close the settings mode (if you do not wish to store the new parameter settings).



Acoustic signal and alarm volume (loudness) ‘Uo’

The following values can be set:

- *00 on the display = off (does not apply to alarm and error acoustic signal)*
- *01 on the display = minimum volume*
- *02 on the display = medium volume*
- *03 on the display = maximum volume (default)*

- The first digit appears on the right rear display and the second digit on the right front display.
- A short acoustic signal will be sounded upon every change, with the newly set volume.

Acoustic alarm duration ‘So’

The following values can be set:

- *05 on the display = 5 seconds*
- *1.0 on the display = 1 minute*
- *2.0 on the display = 2 minutes (default)*

Child safety lock ‘Lo’

If the automatic lock function is activated in the user settings mode, the cooking hob will be automatically locked every time it is switched off.

- *00 on the display = off (default)*
- *01 on the display = on*

Total maximum power ‘Po”

If the electric installation in your home has different current limits, maximum power consumption of the cooking hob can be reduced:

- *2.3 on the display = 2.3 kW (10 A)*
- *2.8 on the display = 2.8 kW (12 A)*
- *3.0 on the display = 3.0 kW (13 A)*
- *3.7 on the display = 3.7 kW (16 A)*
  only for models: KIF670ZT / KIF670DS / KIF672DS / KI680ZT / KIF680DS
- *7.4 on the display = 7.4 kW (2x16 A) / preset for all appliances except KIS670ZT*



If the power level is limited, the settings and the resulting cooking power can be limited as well. The appliance is fitted with a power management system that makes sure the effect of power limiting is minimal.

Cleaning



Set the child lock before you start cleaning the hob.
We recommend that you clean the appliance after each use. This prevents that over cooked food can damage the glass surface.

Daily cleaning

1. Use a damp cloth and a mild cleaning agent (washing-up liquid) to clean the appliance.
2. Dry the appliance with a paper towel or a cloth.

Heavily polluted glass

1. Immediately remove any food remains, burned grease, sugar or stubborn stains from the glass ceramic hob using a scraper, even if the hob is still hot! Sugar and/or other food related remains may permanently damage the glass ceramic surface.
   - ▹ *Hold the scraper at the correct angle (45° to 60°) in relative to the glass. Gently press the scraper against the glass and slide it over the surface to remove the dirt. Make sure the plastic handle of the scraper (in some models) does not come into contact with a hot cooking zone.*
   - ▹ *Do not press the scraper perpendicularly against the glass.*
   - ▹ *Do not scratch the hob surface with the tips of the scraper blade. This can cause permant scratches in the glass.*
2. After you have removed the stubborn stains from the glass, use the steps of the daily cleaning to clean the hob.
3. If the cleaning result is not at your satisfaction you can repeat the above cleaning steps as often as needed.



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.



The hob can be still very hot due to the cooking process! Do not touch the surface directly. If desired use gloves to prevent burning while cleaning directly after cooking.

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	**KIS670/KIF670 KIF670**		
Type of hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	4		
Heating technology	Induction cooking zones		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	21.0	2x 18.0	16.0
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	174.2	170.6	176.4
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	173.0		

Model identification	**KIF672**	
Type of hob	Induction hob	
Number of electric cooking zones and/or areas	4	
Heating technology	Induction cooking zones	
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	19x21/19x21	19x21/19x21
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	172.3/173.0	171.1/182.1
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	174.6	

Model identification	**KI680/KIF680**		
Type of hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	4		
Heating technology	Induction cooking zones		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	21.0	2x 18.0	16.0
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	174.2	170.6	176.4
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	173.0		

General

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

Troubleshooting table

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

Symptom	**Possible cause**	**Solution**
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
Circle of pan bottom remains visible after cleaning.	Contaminated pan bottom used on the cooking zone.	Clean the induction hob with a ceramic hob cleaner and remove the dirt / grease from the pan bottom.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the bleep by touching the timer key.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Error code ⌐'	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
	You have touched two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
Error code F	Other defect	Contact the service department.

Disposal of packaging and appliance

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

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

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

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



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

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

Declaration of conformity

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

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson

Introduction 4
Plaque de cuisson à induction 5
Panneau de commande 7

Sécurité

Sécurité antisurchauffe 8
Limiteur de temps de cuisson 8
Cuisson saine 8

Utilisation

Bruits de l'induction 9
Casseroles 9
Réglage de la puissance 10
Fonctions Faire fondre/Maintien au chaud 11
Préchauffage automatique 11
Fonction Pause 11
Indications dans l'affichage 12
Minuteur de cuisson/bip minute 12
Tableau des fonctions de la plaque 13
Réglages de cuisson 14

Fonctionnement

Lancer la cuisson 15
Finir la cuisson 16
Zones de cuisson Bridge (en fonction du modèle) 16
Commande du minuteur 17
Activation de la fonction Préchauffage automatique 19
Pause cuisson 19
Utilisation de la fonction Sécurité (enfant) 19
Fonction Rappel 20
Activation de la fonction Faire fondre 20
Activation de la fonction Maintien au chaud 20

Réglages

Réglage des paramètres du signal sonore et de verrouillage 21

Entretien

Nettoyage 23

Spécifications techniques

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014 24

Diagnostic des pannes

Généralités 26

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage 27

Introduction

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

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

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

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

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

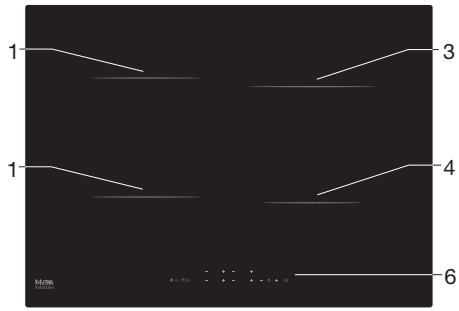
Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Par conséquent, veuillez coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel.** La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos besoins et à vos questions de façon satisfaisante.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

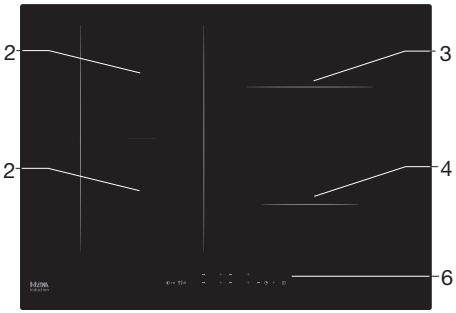
Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

Plaque de cuisson à induction

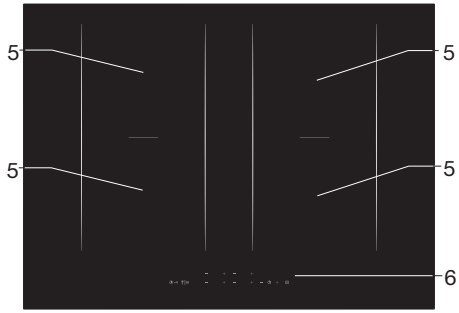
KIS670



KIF670/KIF670

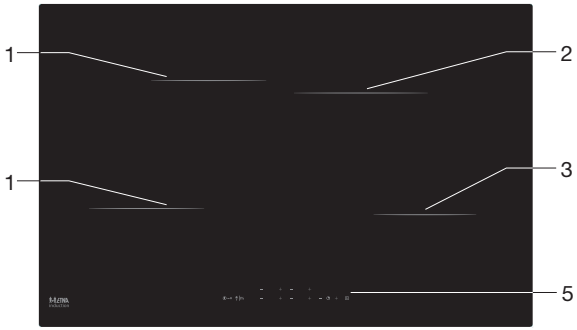


KIF672

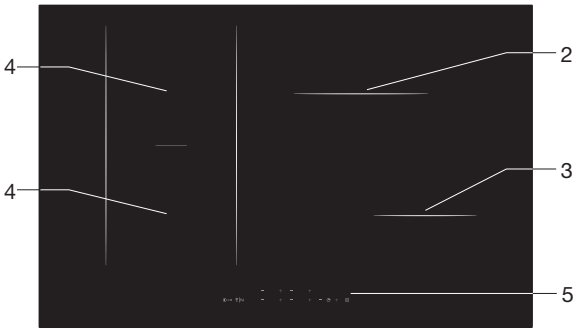


1. Zone de cuisson ø 18 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (fonction Boost)
2. Zone de cuisson par induction Bridge ø 18 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (fonction Boost)
3. Zone de cuisson ø 21 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (fonction Boost)
4. Zone de cuisson ø 16 cm / 1,4 kW - 1,85 kW (fonction Boost)
5. Zone de cuisson par induction Bridge 19 x 21 cm / 2,1 kW - 3,0 kW (fonction Boost)
6. Panneau de commande

KI680

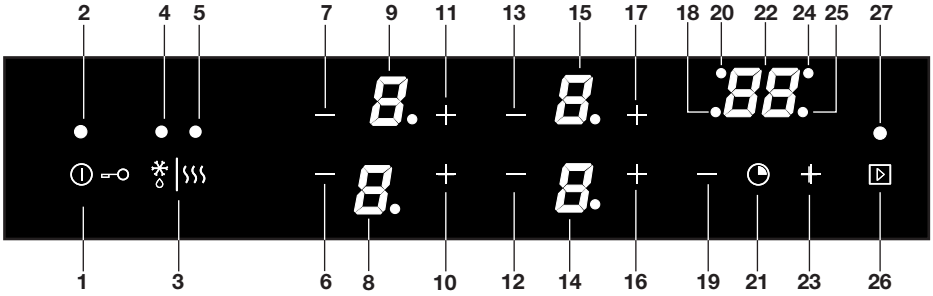


KIF680



1. Zone de cuisson ø 18 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (fonction Boost)
2. Zone de cuisson ø 21 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (fonction Boost)
3. Zone de cuisson ø 16 cm / 1,4 kW - 1,85 kW (fonction Boost)
4. Zone de cuisson par induction Bridge ø 18 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (fonction Boost)
5. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Touche Marche/Arrêt / touche Sécurité enfant
2. Voyant Marche/Arrêt / Sécurité enfant
3. Touche Faire fondre/Maintien au chaud
4. Voyant Faire fondre
5. Voyant Maintien au chaud
6. Touche pour réduire la puissance, zone de cuisson avant gauche
7. Touche pour réduire la puissance, zone de cuisson arrière gauche
8. Affichage de la zone de cuisson avant gauche
9. Affichage de la zone de cuisson arrière gauche
10. Touche pour augmenter la puissance, zone de cuisson avant gauche
11. Touche pour augmenter la puissance, zone de cuisson arrière gauche
12. Touche pour réduire la puissance, zone de cuisson avant droite
13. Touche pour réduire la puissance, zone de cuisson arrière droite
14. Affichage de la zone de cuisson avant droite
15. Affichage de la zone de cuisson arrière droite
16. Touche pour augmenter la puissance, zone de cuisson avant droite
17. Touche pour augmenter la puissance, zone de cuisson arrière droite
18. Voyant du minuteur, zone de cuisson avant gauche
19. Touche pour réduire le temps
20. Voyant du minuteur, zone de cuisson arrière gauche
21. Touche Minuteur
22. Affichage du minuteur
23. Touche pour augmenter le temps
24. Voyant du minuteur, zone de cuisson arrière droite
25. Voyant du minuteur, zone de cuisson avant droite
26. Touche Pause/Rappel
27. Voyant Pause/Rappel

Certaines fonctions de commande sont disponibles selon le modèle.

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

Sécurité antisurchauffe

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

Limiteur de temps de cuisson

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

Niveau de cuisson	**Temps de fonctionnement maximal**
U	2 heures
u	8 heures
1-2	8 heures
3-4	6 heures
5-6	4 heures
7-8	2 heures
9	1,5 heure
P	5 minutes (puis retour à la puissance 9)

Cuisson saine

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

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

Bruits de l'induction

Un cliquetis

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

Bruit de casserole

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

Ventilation bruyante

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

Casseroles

- Placez toujours une casserole au centre (section transversale) d'une zone de cuisson.
- La cuisson par induction impose certaines caractéristiques en ce qui concerne les casseroles.
- N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
  - ▹ *un fond épais (minimum 2,25 mm),*
  - ▹ *une base propre et plate.*
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Class induction ».

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

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

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

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

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

Diamètre minimum de la casserole

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins de :
  - *9 cm pour une zone de ø 16 - 18 cm*
  - *11 cm pour une zone de ø 21 cm et une zone de 19 x 21 cm*
  - *23 cm pour les zones Bridge couplées*
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si la casserole est trop petite, la zone de cuisson ne fonctionne pas.

Autocuiseurs

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

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson possèdent 9 niveaux de réglage et une fonction Boost.

- Appuyez sur la touche « + » ou « - » de la zone de cuisson voulue.
  - *Lorsque vous appuyez sur la touche « + » pour la première fois, le réglage « 9 » s'affiche.*
  - *Lorsque vous appuyez sur la touche « - » pour la première fois, le réglage « 4 » s'affiche.*
- Utilisez la touche « + » ou « - » de la zone de cuisson voulue pour sélectionner le réglage de puissance souhaité. Réglez la puissance sur 9, puis appuyez sur la touche « + » pour sélectionner la fonction Boost.
  - *La zone de cuisson démarre à la puissance sélectionnée.*

Répartition de la puissance des zones de cuisson

- La puissance maximale disponible dépend du branchement électrique de la plaque de cuisson. Consultez le chapitre Réglages « Puissance totale maximale ».
- Lorsque la puissance réglée est inférieure à 7,4, les zones de cuisson situées à droite interagissent.
  Les zones de cuisson situées à gauche interagissent de même.
  La puissance est automatiquement distribuée lorsque ces zones de cuisson sont utilisées simultanément. C’est sans conséquence jusqu’à la puissance 9.
  - *Si la puissance maximale est atteinte, un signal sonore est émis.*
- Si l'une des zones de cuisson est réglée sur Boost et que vous souhaitez sélectionner cette fonction ou la puissance 9 pour l'autre zone de cuisson, vous devez tout d'abord réduire la puissance de la zone de cuisson réglée sur Boost.

- Les zones de cuisson droites et gauches n'ont aucune interaction. Vous pouvez régler sur Boost l'une des zones de cuisson situées à gauche ou l'une des zones de cuisson situées à droite. Si la « puissance totale maximale » P0 est réglée sur 3,7 ou moins, les zones de cuisson à gauche et à droite interagissent.
  Si la puissance maximale est atteinte, un signal sonore est émis.

Fonctions Faire fondre/Maintien au chaud

Les fonctions Faire fondre et Maintien au chaud sont prévues pour réchauffer des aliments et les maintenir à une certaine température.

- Faire fondre
  - *Une température de 42 °C (+/- 5 °C) est maintenue pour faire fondre des aliments (en fonction de la qualité du plat de cuisson utilisé).*
- Maintien au chaud
  - *Une température de 70 °C (+/- 5 °C) est maintenue pour garder des aliments au chaud (en fonction de la qualité du plat de cuisson utilisé).*

Préchauffage automatique

Cette fonction préchauffe la zone de cuisson à la puissance 9 afin de l'amener rapidement à la température requise. Après un intervalle de temps donné, le niveau de puissance revient au réglage défini. Cette fonction est disponible pour chaque zone de cuisson à tous les réglages de la puissance, sauf aux réglages « 9 » et Boost.

Niveau de cuisson	**Intervalle de temps (secondes) après lequel la zone de cuisson revient au réglage défini**
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

Fonction Pause

La fonction Pause est uniquement disponible lorsqu'au moins une zone de cuisson est activée. La durée de pause maximale est de 10 minutes. Après 10 minutes en mode Pause, la plaque de cuisson s'éteint. Pour reprendre la cuisson durant la pause de 10 minutes, il suffit d'appuyer sur la touche Pause.

Lorsque la fonction Pause est activée :

- Tout réglage du minuteur (y compris l'alarme) effectué avant la pause est interrompu pendant la pause et reprend dès que la fonction Pause est désactivée.

Indications dans l'affichage

Affichage	État
1 9	Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé
u	Pas de récipient (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient)
n	La fonction Bridge est sélectionnée (en fonction du modèle)
A	Fonction Préchauffage automatique sélectionnée
u	Fonction Faire fondre sélectionnée
U	Fonction Maintien au chaud sélectionnée
L	Fonction Sécurité enfant sélectionnée
H	DANGER Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche. **Danger ! Risque de brûlures.**
r	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »
F	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »

Minuteur de cuisson/bip minute

- Un minuteur de cuisson peut être réglé pour chaque zone de cuisson active.
- La plaque de cuisson est également équipée d'un bip minute. Le minuteur de cuisson et le bip minute peuvent être réglés pour une durée maximale de 99 minutes.
- Le bip minute fonctionne de la même façon que le minuteur de cuisson, mais il n'est pas relié à une zone de cuisson. Lorsque vous éteignez la plaque de cuisson, le bip minute continue.
- L'arrêt ou la modification du bip minute est uniquement possible lorsque la plaque de cuisson est allumée.

Sélectionner la fonction souhaitée :

- **Minuteur de cuisson** — le minuteur est relié à une zone de cuisson active. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.
- **Bip minute** — aucune zone de cuisson ne s'éteint lorsque le temps défini est écoulé. Seule une alarme est émise. *Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper l'alarme.*

Tableau des fonctions de la plaque

Fonction	Touche(s) à utiliser	Description
Touche Marche/ Arrêt / touche Sécurité enfant		**Fonction Marche/Arrêt ;** pour allumer ou éteindre la plaque à induction.
		Fonction Sécurité enfant (verrouillage) ; l'activation du mode de protection Sécurité enfant vous permet d'empêcher le fonctionnement de l'appareil et ainsi de protéger les enfants contre tout démarrage accidentel et toute blessure éventuelle. L'activation de cette fonction est uniquement possible lorsqu'aucune zone de cuisson n'est sélectionnée ou activée.
Minuteur		Le minuteur peut être réglé séparément pour chaque zone de cuisson active. Il permet de programmer des temps de cuisson jusqu'à 99 minutes. L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé. L'alarme du minuteur s'arrête automatiquement après 2 minutes ou en appuyant sur n'importe quelle touche. La zone de cuisson s'arrête alors automatiquement. Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le minuteur fonctionne comme un bip minute (pas d'arrêt automatique de la zone de cuisson).
Pause		Lorsque la fonction Pause est activée, le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson en cours d'utilisation est réduit à « 0 ». Si vous désactivez la fonction Pause, les zones de cuisson reviendront à leur niveau de puissance précédent. La plaque de cuisson s'éteint si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes.
Faire fondre/ Maintien au chaud		**Fonction Faire fondre/Maintien au chaud ;** pour maintenir une température fixe afin de décongeler des aliments ou les garder au chaud. Appuyez une fois pour sélectionner la fonction Faire fondre. Appuyez deux fois pour sélectionner la fonction Maintien au chaud.

Réglages de cuisson

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

Utilisez la fonction « Boost » pour :
- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,
- « blanchir » des légumes,
- chauffer de l'huile et de la graisse,
- un wok.

Utilisez le réglage 9 pour :
- saisir de la viande,
- cuisiner du poisson,
- cuire des omelettes,
- frire des pommes de terre cuites à l'eau,
- frire des aliments en bain d'huile.

Utilisez les réglages 7 et 8 pour :
- cuire des crêpes épaisses,
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- frire du bacon (gras),
- cuire des pommes de terre crues,
- préparer du pain perdu,
- frire du poisson pané,
- cuire des pâtes,
- frire des tranches fines de viande (panée).

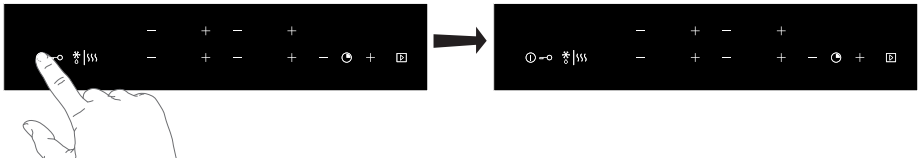
Utilisez les réglages 4 à 6 pour :
- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches épaisses de viande panée.

Utilisez les réglages 1 à 3 pour :
- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

Lancer la cuisson

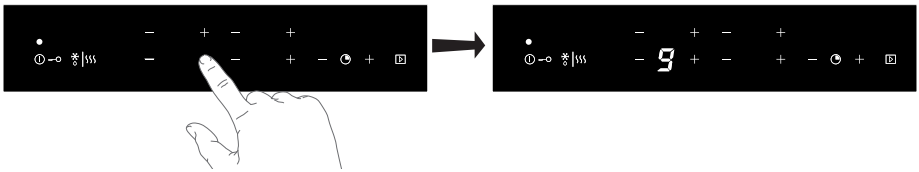
Utilisation des touches tactiles
Posez l'extrémité de votre doigt à plat sur la touche. N'exercez pas de pression.
Les touches tactiles réagissent au moindre effleurement de l'extrémité du doigt. Activez les touches tactiles uniquement avec votre doigt.
La touche tactile émet un bref signal sonore lors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

1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - ▹ *Le voyant Marche/Arrêt s'allume.*
   - ▹ *Tous les affichages indiquent « 0 » signalant que la plaque à induction est passée à l'état de veille.*



2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
   - ▹ *Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.*

- Appuyez sur la touche « + » ou « - » de la zone de cuisson voulue.
  - ▹ *Lorsque vous appuyez sur la touche « + » pour la première fois, le réglage « 9 » s'affiche.*
  - ▹ *Lorsque vous appuyez sur la touche « - » pour la première fois, le réglage « 4 » s'affiche.*
  - ▹ *Un bref signal sonore retentit.*
  - ▹ *L'indicateur du niveau de puissance clignote.*



Lorsque le symbole de détection de récipient 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 2 minutes si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.*

Si la plaque de cuisson n'est pas utilisée pendant 10 secondes, elle s'éteint automatiquement.

Finir la cuisson

- Réglez la puissance de cuisson sur zéro (0) pour éteindre la zone de cuisson. Vous pouvez également l'éteindre en appuyant sur les touches « - » et « + » simultanément.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre la plaque à induction.



DANGER

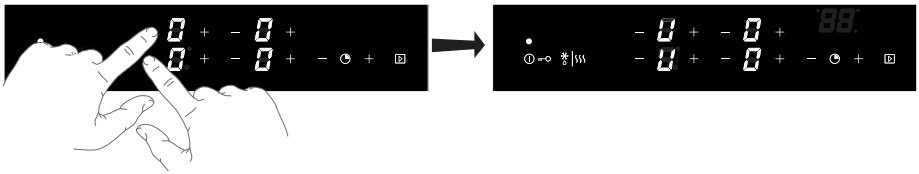
*Le symbole **H** apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson trop chaude et qu'il ne faut pas toucher. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour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

Zones de cuisson Bridge (en fonction du modèle)

Les zones d'induction Bridge peuvent être couplées. Cela crée une grande zone de cuisson pouvant être utilisée, par exemple, pour une plaque à griller ou un grand plat à poisson à la même puissance. La fonction Boost n'est pas disponible lorsque les zones à induction Bridge sont couplées. Le récipient de cuisson doit être suffisamment grand pour couvrir le centre des zones de cuisson avant et arrière.

Couplage des zones de cuisson Bridge

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
2. Appuyez simultanément sur les touches « - » des zones de cuisson gauches ou droites et maintenez la pression (pendant 4 secondes).
   - ▹ *Le « voyant de la zone de cuisson Bridge » s'affiche dans la zone arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.*

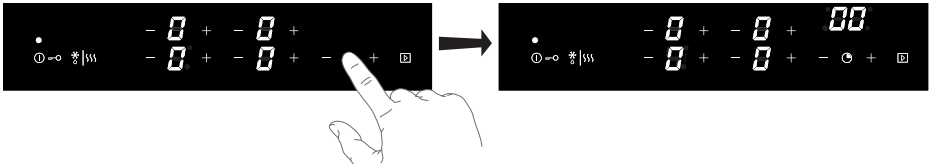


3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée pour les deux zones couplées avec les touches « - » et « + » de la zone de cuisson avant.

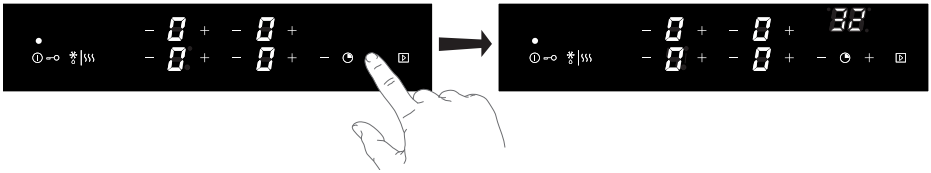
Commande du minuteur

Utilisation du bip minute

1. Allumez la plaque de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Minuteur pour activer le minuteur.
   - ▹ *Le minuteur affiche « 00 ».*



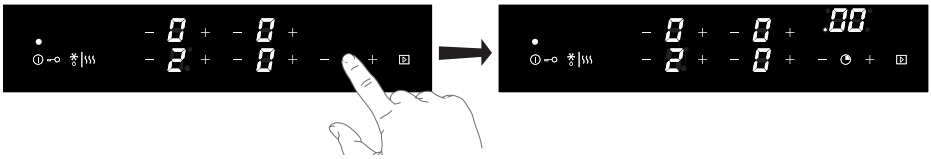
3. Sélectionnez une durée de cuisson dans les 10 secondes à l'aide de la touche « - » ou « + ».



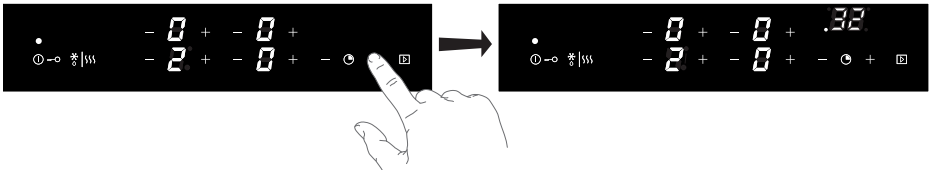
4. Le bip minute est réglé.
   - ▹ *Dès que la durée est réglée, le compte à rebours commence.*
   - ▹ *L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé.*
   - ▹ *Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme ; elle s'éteindra sinon automatiquement au bout de 2 minutes (cette durée est réglable, voir « Réglages »).*
   - ▹ *La durée qui s'affiche est la durée restante.*
   - ▹ *La fonction Bip minute reste active même lorsque la plaque de cuisson est éteinte.*
   - ▹ *La dernière minute du compte à rebours s'affiche en secondes.*

Utilisation du minuteur de cuisson

1. Allumez la plaque de cuisson et sélectionnez une zone de cuisson et un niveau de réglage.
2. Appuyez sur la touche Minuteur pour activer le minuteur.
   - ▹ *Le minuteur affiche « 00 ».*
3. Appuyez de nouveau sur la touche Minuteur.
   - ▹ *Le point de la zone de cuisson correspondante à côté de l'affichage du minuteur et la durée sélectionnée clignotent.*
   - ▹ *Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.*



4. Sélectionnez une durée de cuisson dans les 10 secondes à l'aide de la touche « - » ou « + ».
   - ▹ *Le point de la zone de cuisson correspondante à côté de l'affichage du minuteur clignote.*



5. Le minuteur est réglé.
   - ▹ *La zone de cuisson s'éteint une fois que le temps de cuisson défini est écoulé.*
   - ▹ *L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé.*
   - ▹ *Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme ; elle s'éteindra sinon automatiquement au bout de 2 minutes (cette durée est réglable, voir « Réglages »).*

Modification du temps de cuisson prédéfini

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

1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur.
   - ▹ *La zone est identifiée par un point clignotant à côté de l'affichage du minuteur.*
2. Appuyez sur la touche Minuteur « - » ou « + » pour modifier la durée.

Vérification du temps de cuisson restant

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

1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez voir le temps de cuisson restant.
   - ▹ *La zone est identifiée par un point clignotant à côté de l'affichage du minuteur.*
   - ▹ *Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.*

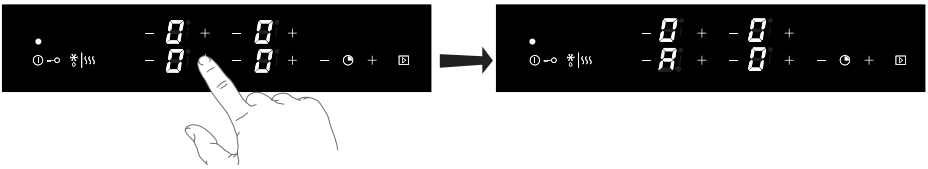
Arrêt du minuteur

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

1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez désactiver le minuteur.
2. Appuyez simultanément sur les touches « - » et « + ».
   - ▹ *Le point lumineux à côté de l'affichage s'éteint.*

Activation de la fonction Préchauffage automatique

1. Allumez la plaque de cuisson et placez une casserole adaptée sur l'une des zones de cuisson.
   - ▹ *La zone de cuisson doit être éteinte.*
   - ▹ *Un zéro (0) doit apparaître dans l'affichage.*
2. Réglez la puissance sur « 9 ». Appuyez sur la touche « + » pendant 3 secondes environ jusqu'à ce que vous entendiez un bref signal sonore.
   - ▹ *« A » et la puissance « 9 » clignotent alternativement dans l'affichage.*
3. Appuyez sur la touche « - » pour régler la puissance à laquelle vous souhaitez cuisiner une fois que la durée de préchauffage automatique à la puissance définie est écoulée.
   - ▹ *Lorsque vous relâchez la touche au bout de 3 secondes, la fonction de préchauffage automatique est activée.*
   - ▹ *« A » et la puissance sélectionnée clignotent alternativement dans l'affichage.*
4. À la fin de la durée de préchauffage automatique, la zone de cuisson passe automatiquement à la puissance sélectionnée.
   - ▹ *La puissance sélectionnée s'affiche continuellement.*



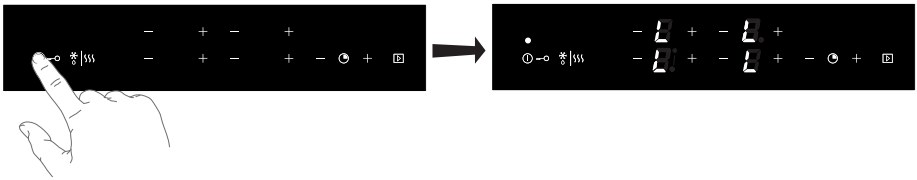
5. Appuyez sur la touche « - » pour désactiver la fonction de préchauffage automatique active ou appuyez simultanément sur les touches « - » et « + » pour éteindre la zone de cuisson.
   - ▹ *Appuyez sur la touche « + » pour augmenter la fonction de préchauffage automatique.*

Pause cuisson

1. Appuyez sur la touche Pause.
   - ▹ *Le voyant au-dessus de la touche Pause clignote (ainsi que les réglages de puissance).*
2. Appuyez de nouveau sur la touche Pause pour désactiver cette fonction.
   - ▹ *La plaque de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes si la fonction Pause n'est pas désactivée entre-temps.*

Utilisation de la fonction Sécurité (enfant)

1. Éteignez la plaque de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant 3 secondes environ.
   - ▹ *« L » apparaît sur tous les affichages.*



- La plaque de cuisson est maintenant verrouillée. Après 5 secondes, la plaque s'éteint automatiquement.
- Pour déverrouiller la plaque, appuyez de nouveau sur la touche Marche/Arrêt pendant 3 secondes environ.
  - ▹ *La fonction Sécurité enfant est maintenant désactivée.*



Si la fonction Sécurité enfant est activée dans le menu des réglages (voir chapitre « Réglages »), la plaque sera automatiquement verrouillée chaque fois qu'elle est allumée.

Fonction Rappel

En cas de désactivation accidentelle du réglage par la touche Marche/Arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Rappel.

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt dans les 5 secondes.
2. Appuyez dans les 5 secondes sur la touche Pause pour confirmer et continuer.

Activation de la fonction Faire fondre

1. Allumez la plaque de cuisson et placez une casserole adaptée sur l'une des zones de cuisson.
2. Appuyez une seule fois sur la touche Faire fondre/Maintien au chaud.
   - ▹ *Le voyant de la fonction Faire fondre s'allume au-dessus de la touche.*
3. Appuyez sur la touche « - » ou « + » de la zone de cuisson souhaitée.
   - ▹ *La fonction Faire fondre est sélectionnée. Le symbole « u » apparaît dans l'affichage.*
4. Appuyez sur la touche « - » ou « + » pour désactiver la fonction Faire fondre.
   - ▹ *Zéro (0) apparaît dans l'affichage.*

Activation de la fonction Maintien au chaud

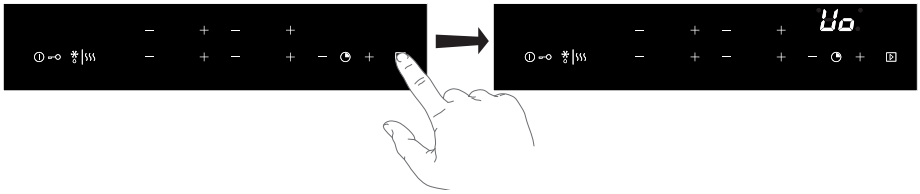
1. Allumez la plaque de cuisson et placez une casserole adaptée sur l'une des zones de cuisson.
2. Appuyez deux fois sur la touche Faire fondre/Maintien au chaud.
   - ▹ *Le voyant de la fonction Maintien au chaud s'allume au-dessus de la touche.*
3. Appuyez sur la touche « - » ou « + » de la zone de cuisson souhaitée.
   - ▹ *La fonction Maintien au chaud est sélectionnée. Le symbole « U » apparaît dans l'affichage.*
4. Appuyez sur la touche « - » ou « + » pour désactiver la fonction Maintien au chaud.
   - ▹ *Zéro (0) apparaît dans l'affichage.*

Réglage des paramètres du signal sonore et de verrouillage

Vous pouvez ajuster le volume du signal sonore, la durée de l'alarme sonore et les paramètres de verrouillage automatique.

Activation du menu des réglages :

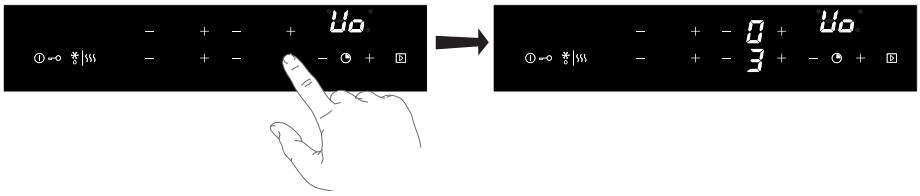
1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Appuyez sur la touche Pause pendant 3 secondes environ.
   - ▹ *Le premier paramètre « Uo » apparaît dans l'affichage du minuteur indiquant le volume des signaux sonores.*



3. Appuyez sur la touche Minuteur « - » ou « + » pour sélectionner le type de paramètre :

- Uo - signal sonore et volume de l'alarme (sonore)
- So - durée de l'alarme
- Lo - verrouillage automatique
- Po - puissance totale maximale
  - ▹ *La valeur alors définie apparaît dans les affichages du niveau de puissance de la zone de cuisson droite.*

4. Appuyez sur la touche « - » ou « + » de la zone de cuisson avant droite pour modifier la valeur.
5. Appuyez sur la touche Pause pendant 2 secondes pour confirmer et enregistrer tous les paramètres.
   - ▹ *Un bref signal sonore retentit.*
6. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour quitter le mode des réglages (si vous ne souhaitez pas enregistrer les nouveaux réglages des paramètres).



Signal sonore et volume de l'alarme (sonore) « Uo »

Les réglages suivants sont disponibles :

- *00 affiché = arrêt (ne concerne pas l'alarme et le signal sonore d'erreur)*
- *01 affiché = volume minimal*
- *02 affiché = volume moyen*
- *03 affiché = volume maximal (par défaut)*

- Le premier chiffre apparaît dans l'affichage arrière droit et le second chiffre dans l'affichage avant droit.
- Un signal sonore bref retentit à chaque changement avec le nouveau volume réglé.

Durée de l'alarme sonore « So »

Les réglages suivants sont disponibles :

- *05 affiché = 5 secondes*
- *1.0 affiché = 1 minute*
- *2.0 affiché = 2 minutes (par défaut)*

Verrouillage sécurité enfant « Lo »

Si la fonction Verrouillage automatique est activée dans le menu Réglages utilisateur, la plaque de cuisson sera automatiquement verrouillée chaque fois qu'elle est éteinte.

- *00 affiché = arrêt (par défaut)*
- *01 affiché = en marche*

Puissance totale maximale « Po »

Si l'installation électrique de votre domicile a des limites de courant différentes, il est possible de réduire la consommation de puissance maximale de la plaque de cuisson :

- *2,3 affiché = 2,3 kW (10 A)*
- *2,8 affiché = 2,8 kW (12 A)*
- *3,0 affiché = 3,0 kW (13 A)*
- *3,7 affiché = 3,7 kW (16 A)*
  uniquement pour les modèles : KIF670ZT / KIF670DS / KIF672DS / KI680ZT / KIF680DS
- *7,4 affiché = 7,4 kW (2x16 A) / prédéfini pour tous les appareils, sauf KIS670ZT*

Si le niveau de puissance est limité, les réglages et la puissance de cuisson obtenue peuvent de même être limités. L'appareil est équipé d'un système de gestion de la puissance qui veille à ce que l'incidence de la limitation de puissance soit minimale.

Nettoyage



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

Nettoyage quotidien

1. Utilisez un linge humide et un détergent doux (produit vaisselle) pour nettoyer l'appareil.
2. Essuyez l'appareil avec un essuie-tout ou un torchon.

Vitre fortement encrassée

1. Enlevez immédiatement tout résidu alimentaire, la graisse brûlée, le sucre ou toute tache tenace de la plaque vitrocéramique à l'aide d'un racloir, même si la plaque est encore chaude ! Le sucre et tout autre résidu alimentaire risquent d'endommager la surface vitrocéramique de manière irréversible.
   - ▹ *Tenez le racloir de façon à ce que l'angle soit correct (45° à 60°) par rapport à la vitre. Appuyez doucement le racloir contre la vitre et faites-le glisser sur la surface pour enlever les salissures. Assurez-vous que le manche en plastique du racloir (sur certains modèles) n'entre pas en contact avec une zone de cuisson chaude.*
   - ▹ *N'appuyez pas le racloir perpendiculairement contre la vitre.*
   - ▹ *Ne rayez pas la surface de la plaque avec les extrémités de la lame du racloir. Cela peut provoquer des rayures permanentes dans la vitre.*
2. Une fois que vous avez débarrassé la vitre des taches tenaces, nettoyez la plaque de cuisson en suivant les étapes recommandées pour le nettoyage quotidien.
3. Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, répétez les étapes de nettoyage ci-dessus aussi souvent que nécessaire.



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.



Il est possible que la plaque de cuisson soit encore très chaude en raison du processus de cuisson ! Ne touchez pas directement la surface. Vous pouvez porter des gants pour éviter de vous brûler lors du nettoyage directement après la cuisson.

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	**KIS670/KIF670 KIF670**		
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4		
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	21,0	2x 18,0	16,0
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{cuisson\ électrique}$) en Wh/kg	174,2	170,6	176,4
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ($_{plaque\ de\ cuisson\ électrique}$ CE) en Wh/kg	173,0		

Identification du modèle	**KIF672**	
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4	
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction	
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) Long./larg. en cm	19x21/19x21	19x21/19x21
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{cuisson\ électrique}$) en Wh/kg	172,3/173,0	171,1/182,1
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ($_{plaque\ de\ cuisson\ électrique}$ CE) en Wh/kg	174,6	

Identification du modèle	**KI680/KIF680**		
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4		
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	21,0	2x 18,0	16,0
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	174,2	170,6	176,4
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ($_{\text{plaque de cuisson électrique}}$ CE) en Wh/kg	173,0		

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la plaque de cuisson, débranchez la plaque, désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) au niveau du compteur électrique ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro. Prenez contact avec le service après-vente.

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

Symptôme	**Cause possible**	**Solution**
L'affichage s'allume lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Trace d'un fond de casserole encore visible après le nettoyage.	Une casserole avec un fond souillé a été utilisée sur la zone de cuisson.	Nettoyez la plaque à induction avec un produit nettoyant pour plaque vitrocéramique et enlevez les salissures ou la graisse du fond de la casserole.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur la touche Minuteur pour arrêter le signal sonore.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Vérifiez les raccordements électriques.
Code de panne ⌐	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
Code de panne F	Autre dysfonctionnement	Prenez contact avec le service après-vente.

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

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

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est peut contenir les matériaux suivants :

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

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



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

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

Déclaration de conformité

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

INHALT

Ihr Kochfeld

Einführung 4
Induktionskochfeld 5
Bedienleiste 7

Sicherheit

Überhitzungsschutz 8
Kochzeitbegrenzung 8
Gesund kochen 8

Verwendung

Induktionsgeräusche 9
Kochgeschirr 9
Leistungsstufen einstellen 10
Schmelz-/Warmhaltefunktionen 11
Ankochautomatik 11
Funktion „Pause” 11
Anzeigen auf dem Display 12
Garzeit/Kurzzeituhr 12
Tabelle der Kochfeldfunktionen 13
Leistungsstufen 14

Bedienung

Kochvorgang starten 15
Kochen beenden 16
‚Bridge‘ Inductionszonen (modellabhängig) 16
Timer-Steuerung 17
Einschalten der Ankochautomatik 19
Unterbrechen des Kochvorgangs 19
Verwenden der Sperre/Kindersicherung 19
Wiederherstellungsfunktion 20
Einschalten der Schmelzfunktion 20
Einschalten der Warmhaltefunktion 20

Einstellungen

Einstellung des akustischen Signals und der Sperrparameter 21

Pflege

Reinigung 23

Technische Daten

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014 24

Fehlerbehebung

Allgemeines 26

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung 27

Einführung

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

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

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

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

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

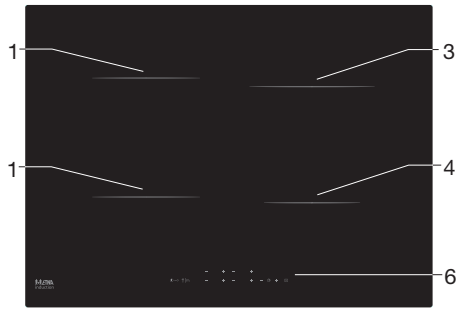
Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker. **Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen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

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

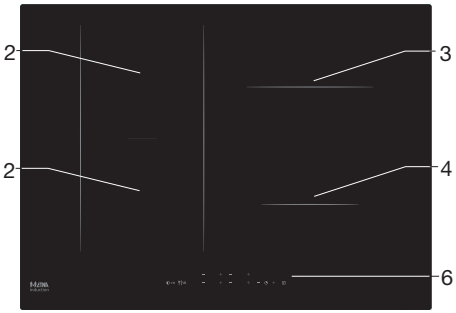
Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

Induktionskochfeld

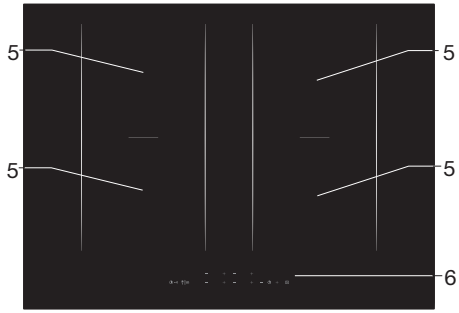
KIS670



KIF670/KIF670

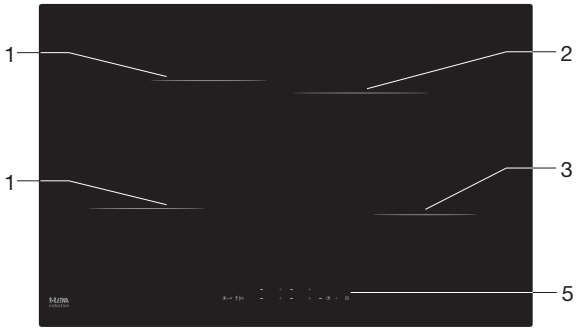


KIF672

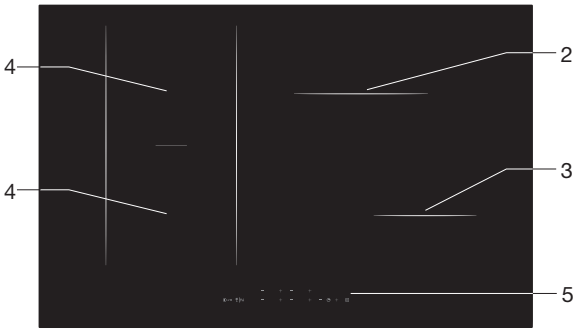


1. Kochzone ø 18 cm / 1,4 kW (Boost 2,1 kW)
2. ‚Bridge‘ Inductionszone ø 18 cm / 1,4 kW (Boost 2,1 kW)
3. Kochzone ø 21 cm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)
4. Kochzone ø 16 cm / 1,4 kW (Boost 1,85 kW)
5. ‚Bridge‘ Inductionszone 19 × 21 cm / 2,1–3,0 kW (Boost)
6. Bedienleiste

KI680

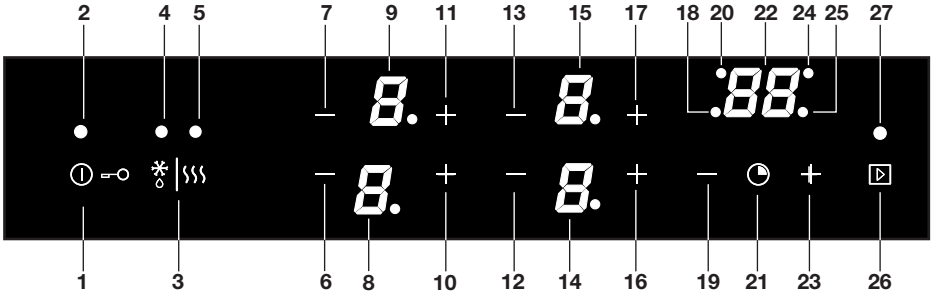


KIF680



1. Kochzone ø 18 cm / 1,4 kW (Boost 2,1 kW)
2. Kochzone ø 21 cm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)
3. Kochzone ø 16 cm / 1,4 kW (Boost 1,85 kW)
4. ‚Bridge‘ Inductionszone ø 18 cm / 1,4 kW (Boost 2,1 kW)
5. Bedienleiste

Bedienleiste



1. EIN/AUS-Taste / Kindersicherungstaste
2. Betriebsanzeige / Kindersicherungsanzeige
3. Schmelz-/Warmhaltetaste
4. Schmelzanzeige
5. Warmhalteanzeige
6. Taste „Leistungsaufnahme reduzieren“ Kochzone links vorn
7. Taste „Leistungsaufnahme reduzieren“ Kochzone links hinten
8. Anzeige Kochzone links vorn
9. Anzeige Kochzone links hinten
10. Taste „Leistungsaufnahme erhöhen“ Kochzone links vorn
11. Taste „Leistungsaufnahme erhöhen“ Kochzone links hinten
12. Taste „Leistungsaufnahme reduzieren“ Kochzone rechts vorn
13. Taste „Leistungsaufnahme reduzieren“ Kochzone rechts hinten
14. Anzeige Kochzone rechts vorn
15. Anzeige Kochzone rechts hinten
16. Taste „Leistungsaufnahme erhöhen“ Kochzone rechts vorn
17. Taste „Leistungsaufnahme erhöhen“ Kochzone rechts hinten
18. Zeitsteuerungsanzeige für Kochzone vorn links
19. Taste „Zeit reduzieren“
20. Zeitsteuerungsanzeige für Kochzone hinten links
21. Zeitsteuerungstaste
22. Zeitanzeige
23. Taste „Zeit verlängern“
24. Zeitsteuerungsanzeige für Kochzone hinten rechts
25. Zeitsteuerungsanzeige für Kochzone vorn rechts
26. Taste „Pause/Wiederherstellen“
27. Anzeige „Pause/Wiederherstellen“

Bestimmte Bedienfunktionen sind nur bei speziellen Modellen verfügbar.

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**
U	2 Stunden
u	8 Stunden
1 bis 2	8 Stunden
3 bis 4	6 Stunden
5 bis 6	4 Stunden
7 bis 8	2 Stunden
9	1,5 Stunden
P	5 Minuten (dann zurück zu Stufe 9)

Gesund kochen

Rauchpunkte verschiedener Ölsorten

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

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

Induktionsgeräusche

Ticken

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

Töpfe geben Geräusche von sich

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

Lüfter gibt Geräusche von sich

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

Kochgeschirr

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone.
- Für das Induktionskochen werden spezielle Töpfe/Pfannen benötigt.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
  - *Bodenstärke mindestens 2,25 mm*
  - *Sauberem und ebenem Boden*
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem Gütezeichen „Class Induction“.

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

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

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

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

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

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens
  - *9 cm betragen bei Kochzonen ø 16–18 cm*
  - *11 cm betragen bei Kochzone ø 21 cm und für Kochzone 19 × 21 cm*
  - *23 cm für verbundene 'Bridge' Inductionszonen*
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat.
  Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

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

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen sowie eine Boost-Stufe.

- Berühren Sie die Taste „+“ oder „–“ der gewünschten Kochzone.
  - *Wenn Sie die Taste „+“ zum ersten Mal berühren, wird die Leistungsstufe „9“ angezeigt.*
  - *Wenn Sie die Taste „–“ zum ersten Mal berühren, wird die Leistungsstufe „4“ angezeigt.*
- Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „–“ für die gewünschte Kochzone die gewünschte Leistung ein. Stellen Sie Leistungsstufe „9“ ein. Tippen Sie dann auf „+“, um die Boost-Stufe zu aktivieren.
  - *Die Kochzone wird mit der ausgewählten Leistung eingeschaltet.*

Leistungsverteilung auf die Kochzonen

- Die maximal verfügbare Leistung ist vom Stromanschluss des Kochfeldes abhängig. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Einstellungen“ unter „Maximale Gesamtleistung“.
- Wenn Po auf einen Wert < 7,4 eingestellt ist, können die rechten Kochzonen nicht unabhängig voneinander arbeiten.
  Auch die linken Kochzonen können nicht unabhängig voneinander arbeiten.
  Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Bis zur Stufe 9 hat dies keinerlei Auswirkungen.
  - *Sobald die maximale Leistung erreicht ist, wird ein Tonsignal wiedergegeben.*
- Wenn eine Kochzone auf Boost steht und Sie die andere Kochzone auf Kochstufe 9 oder Boost setzen möchten, reduzieren Sie zuerst die Leistungsstufe der Boost-Kochzone.

- Linke und rechte Kochzonenseite arbeiten unabhängig voneinander. Sie können auf der linken und der rechten Seite jeweils eine Kochzone auf Boost einstellen. Wenn die „Maximale Gesamtleistung“ P0 auf 3,7 kW oder weniger eingestellt ist, können die linken und rechten Kochzonen nicht unabhängig voneinander genutzt werden.
  Sobald die maximale Leistung erreicht ist, wird ein Tonsignal wiedergegeben.

Schmelz-/Warmhaltefunktionen

Mit den Schmelz-/Warmhaltefunktionen können Sie Speisen erwärmen und auf einer bestimmten Temperatur halten.

- Schmelzen
  - ▹ *Für das Schmelzen von Lebensmitteln wird eine Temperatur von 42 °C (+/- 5 °C) gehalten (abhängig von der Qualität des verwendeten Kochgeschirrs).*
- Warm halten
  - ▹ *Für das Warmhalten von Lebensmitteln wird eine Temperatur von 70 °C (+/- 5 °C) gehalten (abhängig von der Qualität des verwendeten Kochgeschirrs).*

Ankochautomatik

Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf Stufe 9 vorgeheizt, um sie schnell auf die notwendige Temperatur zu bringen. Nach einer gewissen Wartezeit wird die Leistung wieder auf die vorgegebene Stufe zurückgeschaltet. Die Funktion kann bei allen Kochzonen für alle Leistungsstufen außer „9“ und Boost aktiviert werden.

Leistungsstufe	**Zeit (Sekunden), nach der die Kochzone zur ausgewählten Stufe wechselt**
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

Funktion „Pause”

Die Pause-Funktion lässt sich nur aktivieren, wenn mindestens eine Zone eingeschaltet ist. Die maximale Pausendauer beträgt 10 Minuten. Nach 10 Minuten Pausenmodus wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet. Um innerhalb dieser 10 Minuten das Garen fortzusetzen, drücken Sie erneut die Pausentaste.

Bei aktivierter Pausenfunktion:

- Alle vor der Pause aktivierten Zeitschaltungen (auch Kurzzeitwecker) werden während der Pause gestoppt. Nach dem Beenden des Pausenmodus werden sie fortgesetzt.

Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
1 9	Leistungsstufe Kochzone, 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe
u	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Symbol für Kochgeschirrerkennung).
n	Verbindungsfunktion aktiviert (je nach Modell)
A	Ankochautomatik aktiviert
u	Schmelzen aktiviert
U	Warmhalten aktiviert
L	Kindersicherung aktiviert
H	DANGER Restwärmeanzeige. Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren. **Gefahr! Verbrennungsgefahr.**
r	Fehlercode siehe „Störungstabelle“.
F	Fehlercode siehe „Störungstabelle“.

Garzeit/Kurzzeituhr

- Für jede aktive Kochzone kann eine eigene Garzeit eingestellt werden.
- Das Kochfeld hat auch eine Alarmfunktion (Kurzzeituhr). Sowohl für die Garzeit als auch für die Kurzzeituhr können maximal 99 Minuten eingestellt werden.
- Die Kurzzeituhr funktioniert wie die Zeitschaltuhr, ist aber nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Beim Ausschalten des Kochfelds läuft die Kurzzeituhr weiter.
- Die Kurzzeituhr lässt sich nur ausschalten und einstellen, während das Kochfeld eingeschaltet ist.

Gewünschte Funktion auswählen:

- **Garzeit** – Zeitsteuerung ist mit der aktiven Kochzone gekoppelt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- **Kurzzeituhr** – Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben. Es wird lediglich ein Tonsignal wiedergegeben. *Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf eine beliebige Taste.*

Tabelle der Kochfeldfunktionen

Funktion	Zu verwendende Taste(n)	Beschreibung
EIN/AUS und Kindersicherung		**EIN/AUS:** Induktionsfeld ein-/ausschalten.
		Kindersicherung: Aktivieren Sie die Kindersicherung, um das Gerät zu sperren. Auf diese Weise verhindern Sie, dass Kinder versehentlich Gerätefunktionen aktivieren und sich möglicherweise verletzen. Sie lässt sich nur aktivieren, wenn keine Kochzone ausgewählt oder aktiv ist.
Zeitsteuerung		Für jede Kochzone kann eine separate Zeitsteuerung eingestellt werden. Einstellen lassen sich Kochzeiten bis 99 Minuten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben. Das Tonsignal stoppt automatisch nach 2 Minuten oder nach Berührung der Taste. Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Ist keine Kochzone ausgewählt, funktioniert die Zeitschaltung wie eine Kurzzeituhr (keine Abschaltung von Kochzonen).
Pause		Wenn die Pausenfunktion aktiviert ist, wird die Leistungsstufe aller verwendeten Kochzonen auf 0 reduziert. Wenn Sie die Pausenfunktion wieder deaktivieren, werden für alle Kochzonen wieder die ursprünglichen Leistungsstufen aktiviert. Wird die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert, wird das Kochfeld ausgeschaltet.
Schmelzen / Warm halten		**Schmelz-/Warmhaltefunktionen:** Halten einer vorgegebenen Temperatur zum Auftauen oder Warmhalten von Speisen. Einmal berühren, um die Schmelzfunktion zu aktivieren. Zweimal berühren, um die Warmhaltefunktion zu aktivieren.

Leistungsstufen

Weil die Einstellungen von der Menge und der Zusammensetzung der Speisen in den Kochgeschirren abhängen, können die Angaben in der folgenden Tabelle lediglich als Anhaltspunkte gelten.

Boost-Stufe verwenden für:
- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Wok-Garen

Leistungsstufe 9 verwenden für:
- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- Gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

Leistungsstufen 7 und 8 verwenden für:
- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- Rohe Kartoffeln kochen
- Armer Ritter backen
- Panierten Fisch braten
- Pasta gar kochen
- Dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

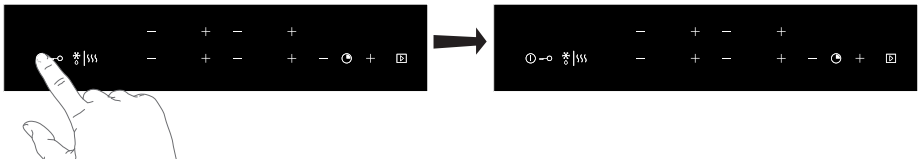
Leistungsstufen 4–6 verwenden für:
- Große Mengen Speisen fertig garen
- Gefrorenes hartes Gemüse auftauen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

Leistungsstufen 1–3 verwenden für:
- Bouillon köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- Pochieren
- Käse schmelzen

Kochvorgang starten

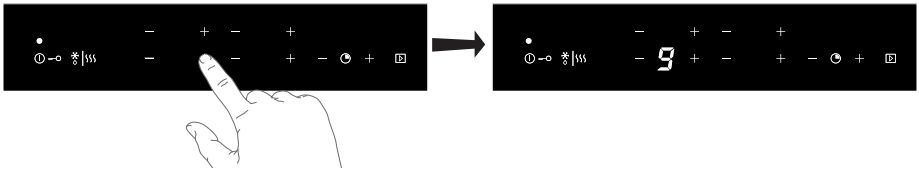
Touch-Tasten verwenden
Legen Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten. Nicht aufdrücken!
Die Touch-Tasten reagieren auf leichte Berührungen. Bedienen Sie die Touch-Tasten nur mit Fingern.
Bei Berührung der Touch-Tasten wird ein kurzes Tonsignal wiedergegeben.

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ *Die Betriebsanzeige leuchtet.*
   - ▹ *Auf allen Anzeigen wird „0“ angezeigt. Damit wird signalisiert, dass sich das Induktionskochfeld im Standbymodus befindet.*



2. Setzen Sie einen passenden Topf auf eine Kochzone.
   - ▹ *Achten Sie darauf, dass die Topfunterseite sowie die Oberfläche der Kochzone sauber sind.*

- Berühren Sie die Taste „+“ oder „–“ der gewünschten Kochzone.
  - ▹ *Wenn Sie die Taste „+“ zum ersten Mal berühren, wird die Leistungsstufe „9“ angezeigt.*
  - ▹ *Wenn Sie die Taste „–“ zum ersten Mal berühren, wird die Leistungsstufe „4“ angezeigt.*
  - ▹ *Ein kurzes Tonsignal wird wiedergegeben.*
  - ▹ *Die Leistungsanzeige blinkt.*

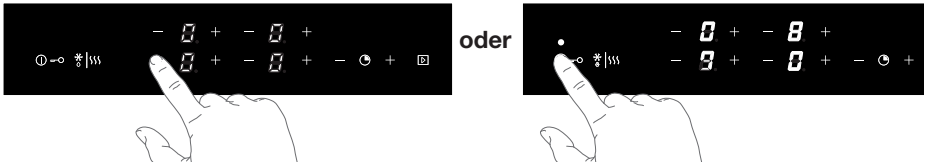


Wenn das Topferkennungssymbol blinkt:
- kein Topf auf der Kochzone oder Topf steht auf der falschen Zone
- Topf ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet
- Topf ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone
  - ▹ *Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passende Töpfe darauf stehen.*
  - ▹ *Nach zwei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

Erfolgt 10 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Kochen beenden

- Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie Leistung „0“ ein. Zum direkten Ausschalten der Kochzone können Sie auch die Tasten „+“ und „–“ gleichzeitig drücken.
- Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste aus.



DANGER

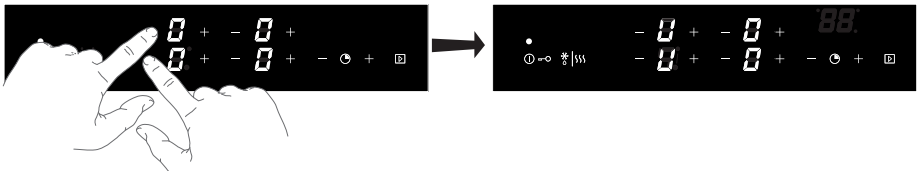
*Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird **H** angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine sichere Temperatur wird der Buchstabe ausgeblendet. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit einem anderen Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die Kochzone, die noch heiß ist.*

‚Bridge‘ Inductionszonen (modellabhängig)

Bei ‘Bridge’ Kochzonen besteht die Möglichkeit, zwei Zonen miteinander zu verbinden.
Es entsteht eine große Zone, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne bei gleichmäßiger Leistung verwendet werden kann. Bei verbundenen Zonen ist die Boost-Funktion nicht verfügbar. Der verwendete Topf muss groß genug sein, um die Mittelpunkte von vorderer und hinterer Kochzone abzudecken.

‘Bridge’ Inductionszonen verbinden

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
2. Halten Sie die Tasten „–“ der linken und rechten Kochzone 4 Sekunden gleichzeitig gedrückt.
   - ▹ *Auf dem Display für die hintere Kochzone wird die „Verbindungsfunktion“ angezeigt, um zu signalisieren, dass die beiden Kochzonen verbunden sind.*

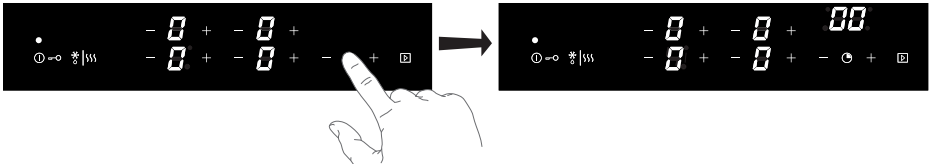


3. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „–“ der vorderen Kochzone die gewünschte Leistungsstufe für die beiden verbunden Kochzonen ein.

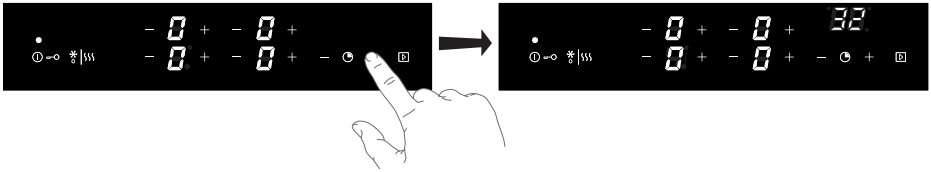
Timer-Steuerung

Einstellen der Kurzzeituhr

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Um die Zeitsteuerung zu aktivieren, berühren Sie die Zeitsteuerungstaste.
   - ▹ *In der Zeitanzeige blinkt „00“.*



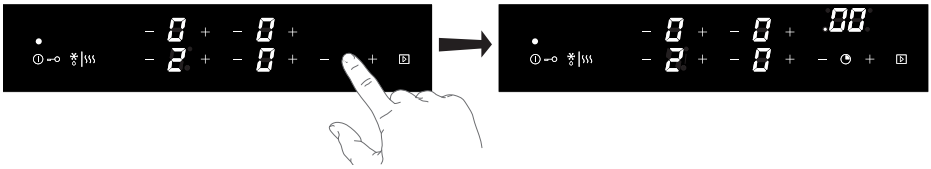
3. Stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden mit den Zeitsteuerungstasten „+“ und „–“ eine Kochzeit ein.



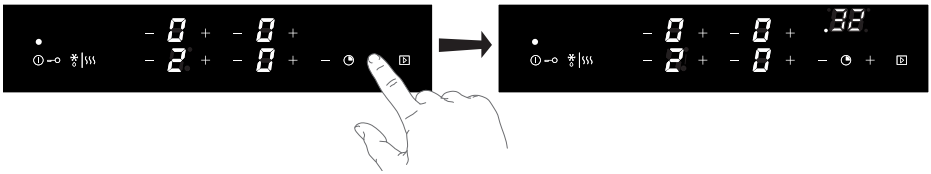
4. Die Kurzzeituhr ist aktiviert.
   - ▹ *Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt.*
   - ▹ *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben.*
   - ▹ *Berühren Sie eine beliebige Taste, um das Tonsignal zu deaktivieren. Nach 2 Minuten ohne Tastenbetätigung wird das Tonsignal automatisch deaktiviert (Ausschaltzeit lässt sich anpassen, siehe „Einstellungen“).*
   - ▹ *Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt.*
   - ▹ *Beim Ausschalten des Kochfelds läuft die Kurzzeituhr weiter.*
   - ▹ *Während der letzten Minute der Laufzeit erfolgt die Anzeige in Sekunden.*

Einstellen der Garzeit

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, und wählen Sie eine Kochzone und eine Leistungsstufe.
2. Um die Zeitsteuerung zu aktivieren, berühren Sie die Zeitsteuerungstaste.
   - ▹ *In der Zeitanzeige blinkt „00“.*
3. Berühren Sie erneut die Zeitsteuerungstaste.
   - ▹ *Der Punkt der zugehörigen Kochzone neben der Zeitanzeige sowie die Zeit blinken.*
   - ▹ *Tippen Sie so oft wie nötig auf die Zeitsteuerungstaste, um die Kochzone auszuwählen, für welche die Zeitsteuerung eingestellt werden soll.*



4. Stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden mit den Zeitsteuerungstasten „+“ und „–“ eine Kochzeit ein.
   - ▹ *Der Punkt der zugehörigen Kochzone neben der Zeitanzeige blinkt.*



5. Die Zeitsteuerung ist eingestellt.
   - ▹ *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.*
   - ▹ *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben.*
   - ▹ *Berühren Sie eine beliebige Taste, um das Tonsignal zu deaktivieren. Nach 2 Minuten ohne Tastenbetätigung wird das Tonsignal automatisch deaktiviert (Dauer des Tonsignals lässt sich anpassen, siehe „Einstellungen“).*

Ändern der eingestellten Kochzeit

Die Kochzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Berühren Sie mehrmals die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, für welche die Zeitschaltung angepasst werden soll.
   - ▹ *Welche Zone ausgewählt ist, wird mit einem blinkenden Punkt neben der Zeitanzeige signalisiert.*
2. Stellen Sie mit den Tasten +“ und „–“ die gewünschte Zeit ein.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

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

1. Berühren Sie mehrmals die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, für welche die Restzeit angepasst werden soll.
   - ▹ *Welche Zone ausgewählt ist, wird mit einem blinkenden Punkt neben der Zeitanzeige signalisiert.*
   - ▹ *In der Zeitanzeige wird die verbleibende Garzeit angezeigt.*

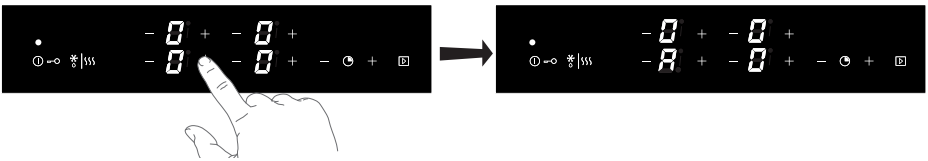
Zeitsteuerung ausschalten

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

1. Berühren Sie mehrmals die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, für welche die Zeitsteuerung deaktiviert werden soll.
2. Halten Sie die Zeitsteuerungstasten „+“ und „–“ gleichzeitig gedrückt.
   - ▹ *Der leuchtende Punkt neben der Anzeige wird ausgeschaltet.*

Einschalten der Ankochautomatik

1. Schalten Sie das Kochfeld ein. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf eine der Kochzonen.
   - ▹ *Die Kochzone sollte ausgeschaltet sein.*
   - ▹ *Auf dem Display sollte „0“ angezeigt werden.*
2. Stellen Sie die Leistungsstufe „9“ ein. Halten Sie die Taste „+“ drei Sekunden gedrückt, bis ein kurzes Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ *Im Display blinken abwechselnd „A“ und „9“.*
3. Stellen Sie mit der Taste „–“ die Leistungsstufe ein, mit der nach dem Ankochen weitergekocht werden soll.
   - ▹ *3 Sekunden nach dem Loslassen der Taste wird das Ankochen gestartet.*
   - ▹ *Im Display blinken abwechselnd „A“ und die Leistungsstufe.*
4. Nach Ablauf der Ankochzeit wechselt die Kochzone automatisch zur ausgewählten Leistungsstufe.
   - ▹ *Die Leistungsstufe wird im Display kontinuierlich angezeigt.*



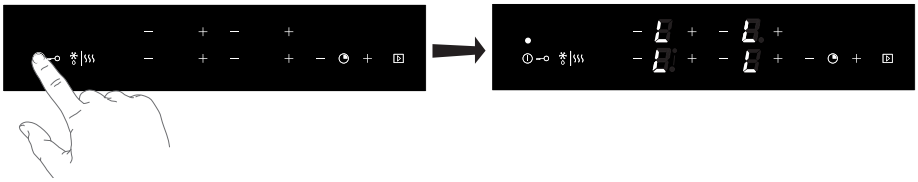
5. Um das Ankochen zu beenden, tippen Sie auf die Taste „–“. Um die Kochzone auszuschalten, halten Sie die Tasten „+“ und „–“ gleichzeitig gedrückt.
   - ▹ *Um die Ankochautomatik zu verlängern, tippen Sie auf „+“.*

Unterbrechen des Kochvorgangs

1. Tippen Sie auf die Pausentaste.
   - ▹ *Die Anzeige über der Pausentaste blinkt (zusammen mit der Leistungsstufe).*
2. Um den Garvorgang fortzusetzen, tippen Sie erneut auf die Pausentaste.
   - ▹ *Wenn Sie die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktivieren, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.*

Verwenden der Sperre/Kindersicherung

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Halten Sie die EIN/AUS-Taste ungefähr 3 Sekunden gedrückt.
   - ▹ *Auf allen Anzeigen wird „L“ angezeigt.*



- Das Kochfeld ist nun gesperrt. Nach 5 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.
- Zum Entsperren, EIN/AUS-Taste erneut ungefähr 3 Sekunden gedrückt halten.
  - ▹ *Die Kindersicherung ist nun deaktiviert.*

Wurde die Kindersicherung im Menü „Einstellungen“ aktiviert (siehe Kapitel „Einstellungen“), wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch gesperrt.

Wiederherstellungsfunktion

Wenn die Regelung versehentlich mit der EIN/AUS-Taste ausgeschaltet wurde, können Sie mit der Wiederherstellungsfunktion alle Einstellungen wiederherstellen.

1. Tippen Sie innerhalb von 5 Sekunden auf die EIN/AUS-Taste.
2. Berühren Sie innerhalb von 5 Sekunden die Pausentaste, um die Wiederherstellung zu bestätigen.

Einschalten der Schmelzfunktion

1. Schalten Sie das Kochfeld ein. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf eine der Kochzonen.
2. Tippen Sie einmal auf die Schmelz-/Warmhaltetaste.
   - ▹ *Die Anzeige über der Taste leuchtet.*
3. Tippen Sie bei der gewünschten Kochzone auf „+“ oder „–“.
   - ▹ *Die Schmelzfunktion ist aktiviert. Auf dem Display wird „u“ angezeigt.*
4. Um die Schmelzfunktion auszuschalten, tippen Sie auf „+“ oder „–“.
   - ▹ *Auf dem Display wird „0“ angezeigt.*

Einschalten der Warmhaltefunktion

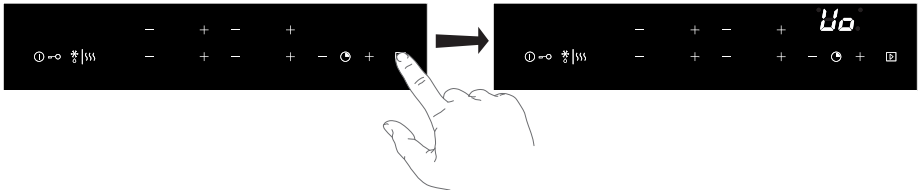
1. Schalten Sie das Kochfeld ein. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf eine der Kochzonen.
2. Tippen Sie zweimal auf die Schmelz-/Warmhaltetaste.
   - ▹ *Die Anzeige über der Taste leuchtet.*
3. Tippen Sie bei der gewünschten Kochzone auf „+“ oder „–“.
   - ▹ *Die Warmhaltefunktion ist aktiviert. Auf dem Display wird „U“ angezeigt.*
4. Um das Warmhaltefunktion auszuschalten, tippen Sie auf „+“ oder „–“.
   - ▹ *Auf dem Display wird „0“ angezeigt.*

Einstellung des akustischen Signals und der Sperrparameter

Einstellbar sind die Lautstärke des akustischen Signals, die Dauer des akustischen Alarms und die Einstellungen für die automatische Sperre.

So aktivieren Sie das Menü „Einstellungen“:

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Halten Sie die Pausentaste 3 Sekunden gedrückt.
   ▹ *Auf der Zeitanzeige wird der erste Parameter angezeigt („Uo“). Er steht für die Lautstärke der Tonsignale.*

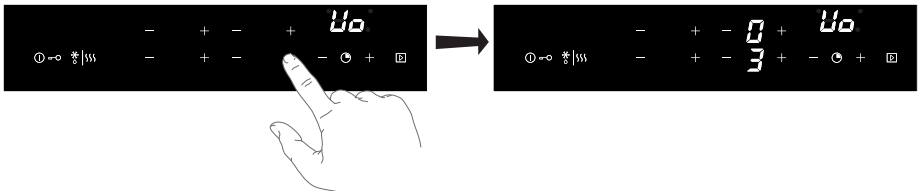


3. Wählen Sie mit „+“ und „–“ den gewünschten Parameter aus.

- Uo – Lautstärke Tonsignale und Alarme
- So – Alarmdauer
- Lo – Automatische Sperre
- Po – Maximale Gesamtleistung

   ▹ *Der aktuell konfigurierte Wert wird in den Leistungsanzeigen der rechten Kochzone angezeigt.*

4. Wählen Sie mit den Tasten „+“ und „–“ der vorderen Kochzone den gewünschten Wert aus.
5. Halten Sie zur Bestätigung die Pausentaste 2 Sekunden lang gedrückt. Alle Parametereinstellungen werden gespeichert.
   ▹ *Ein kurzes Tonsignal wird wiedergegeben.*
6. Wenn Sie die neuen Parametereinstellungen nicht speichern wollen, tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste. Der Modus „Einstellungen“ wird beendet.



Lautstärke Tonsignal und Alarm „Uo“
Sie können folgende Werte auswählen:

- *00 auf der Anzeige = AUS (gilt nicht für Tonsignale bei Alarm und Fehler)*
- *01 auf der Anzeige = minimale Lautstärke*
- *02 auf der Anzeige = mittlere Lautstärke*
- *03 auf der Anzeige = maximale Lautstärke (Standardeinstellung)*

• Die erste Ziffer wird auf der rechten hinteren Anzeige angezeigt, die zweite Ziffer auf der rechten vorderen Anzeige.
• Bei jeder Änderung wird ein kurzes Tonsignal mit der neu eingestellten Lautstärke wiedergegeben.

Dauer akustischer Alarm „So“
Sie können folgende Werte auswählen:

- *05 auf der Anzeige = 5 Sekunden*
- *1,0 auf der Anzeige = 1 Minute*
- *2,0 auf der Anzeige = 2 Minuten (Standardeinstellung)*

Kindersicherung „Lo“
Wurde die automatische Sperre im Menü „Einstellungen“ aktiviert, wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch gesperrt.

- *00 auf der Anzeige = AUS (Standardeinstellung)*
- *01 auf der Anzeige = EIN*

Maximale Gesamtleistung „Po“
Wenn für Ihre elektrische Hausinstallation abweichende Stromstärkegrenzwerte gelten, kann die maximale Leistungsaufnahme des Kochfeldes reduziert werden:

- *2,3 auf dem Display = 2,3 kW (10 A)*
- *2,8 auf dem Display = 2,8 kW (12 A)*
- *3,0 auf dem Display = 3,0 kW (13 A)*
- *3,7 auf dem Display = 3,7 kW (16 A)*
  nur für Modelle: KIF670ZT / KIF670DS / KIF672DS / KI680ZT / KIF680DS
- *7,4 auf dem Display = 7,4 kW (2 × 16 A) / Voreinstellung für alle Geräte außer KIS670ZT*

Wenn die Leistung begrenzt ist, können auch die Einstellungen und die daraus resultierenden Kochleistungen begrenzt sein. Das Gerät ist mit einem Leistungsmanagementsystem ausgestattet, mit dem der Effekt der Leistungsbegrenzungen minimal gehalten wird.

Reinigung



Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.
Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. So verhindern Sie, dass übergekochte Speisen die Glasoberfläche beschädigen.

Tägliche Reinigung

1. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) und ein feuchtes Tuch.
2. Mit Tuch oder Papiertuch abtrocknen.

Stark verschmutztes Glas

1. Entfernen Sie Lebensmittelreste, verbranntes Fett, Zucker oder hartnäckige Flecken unverzüglich mit einem Glaskeramikkochfeld-Schaber, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist! Zucker und/oder andere Lebensmittelreste können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen.
   - ▹ *Halten Sie den Schaber im richtigen Winkel (45° bis 60°) zum Glas. Drücken Sie den Schaber vorsichtig gegen das Glas, und schieben Sie ihn über die Oberfläche, um die Verunreinigungen zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers (soweit vorhanden) nicht mit einer heißen Kochzone in Berührung kommt.*
   - ▹ *Drücken Sie den Schaber nicht senkrecht gegen das Glas.*
   - ▹ *Vermeiden Sie es, mit den Spitzen der Schaberklinge die Kochfeldoberfläche zu zerkratzen. Entsprechende Kratzer im Glas lassen sich unter Umständen nicht mehr entfernen.*
2. Nachdem Sie die hartnäckigen Flecken vom Glas entfernt haben, reinigen Sie das Kochfeld mit den üblichen Schritten zur täglichen Reinigung.
3. Entspricht das Reinigungsergebnis nicht Ihren Erwartungen, können Sie die oben genannten Reinigungsschritte so oft wie nötig wiederholen.



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



Das Kochfeld kann durch den Garvorgang noch sehr heiß sein! Oberfläche nicht mit ungeschützter Hand berühren! Bei Bedarf Handschuhe verwenden, um sich beim Reinigen direkt nach dem Kochen nicht zu verbrennen.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	**KIS670/KIF670 KIF670**		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen		
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	21,0	2 × 18,0	16,0
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	174,2	170,6	176,4
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	173,0		

Modellbezeichnung	**KIF672**	
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4	
Heiztechnologie	Induktionskochzonen	
Für nicht runde elektrische Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich L × B in cm	19 × 21 / 19 × 21	19 × 21 / 19 × 21
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	172,3/173,0	171,1/182,1
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	174,6	

Modellbezeichnung	**KI680/KIF680**		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen		
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	21,0	2 × 18,0	16,0
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	174,2	170,6	176,4
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	173,0		

Allgemeines

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

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

Symptom	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Nach der Reinigung bleibt der Kreis des Pfannenbodens sichtbar.	Ein Topf auf der Kochzone hatte einen verunreinigten Boden.	Induktionskochfeld mit Kochfeldreiniger reinigen, Verunreinigungen/Fett vom Topfboden entfernen.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste, um das Tonsignal zu beenden.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Fehlercode ⌐	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie die Bedienleiste.
	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
Fehlercode F	Anderer Defekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

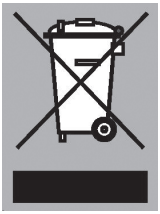
Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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

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

Konformitätserklärung

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

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

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

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

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

812003

812003 / VER 3 / 17-05-2021

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

ETNA® KEUKENAPPARATUUR