Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Instructions for use

Inductiekookplaat
Table de cuisson à induction
Induktionskochfeld
Induction hob

KI560___

AETNA®

NL	Handleiding	NL 3 - NL 24
EN	Manual	EN 3 - EN 24
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 24
DE	Anleitung	DE 3 - DE 24

Gebruikte pictogrammen/Pictograms used/Pictogrammes utilisés
Benutzte Piktogramme



Gevaar! Gevaar voor letsel
Danger! Risk of injury
Danger! Risque de blessure
Gefahr! Verletzungsgefahr



Waarschuwing! Risico op beschadigen van het toestel
Caution! Risk of damaging the appliance
Attention! Risque d'endommager l'appareil
Achtung! Gefahr der Beschädigung des Geräts



Let op!
Note!
Remarque!
Hinweis!

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding 4
Beschrijving 5
Bedieningspaneel 6

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging 7
Kookduurbegrenzer 7
Gezond koken 7

Gebruik

Inductiegeluiden 8
Pannen 8
Vermogen instellen 9
Pandetectie 10
Kookwekker/keukenwekker 10
Boost 10
Meldingen op het display 11
Functietabel 11
Kookinstellingen 12
Kooktips 13

Bediening

Bereiding starten 14
Klaar met koken 15
Timerbediening 15
Koken pauzeren 17
Warmhoudfunctie 18

Vermogensbegrenzer

Vermogensbegrenzer 19

Onderhoud

Reiniging 20

Problemen oplossen

Algemeen 21
Probleemoplossingstabel 21

Technische specificaties

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 23

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken 24

Inleiding

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

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

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

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

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

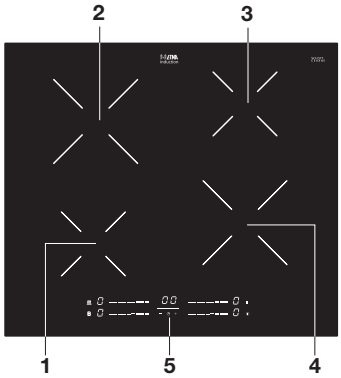
Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing ook als naslagwerk voor servicemonteurs. **Plak daarom het identificatiekaartje van het apparaat in het daarvoor bestemde kader, achter in de gebruiksaanwijzing.** Het identificatiekaartje van het apparaat bevat alle informatie die de servicemonteur nodig heeft om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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

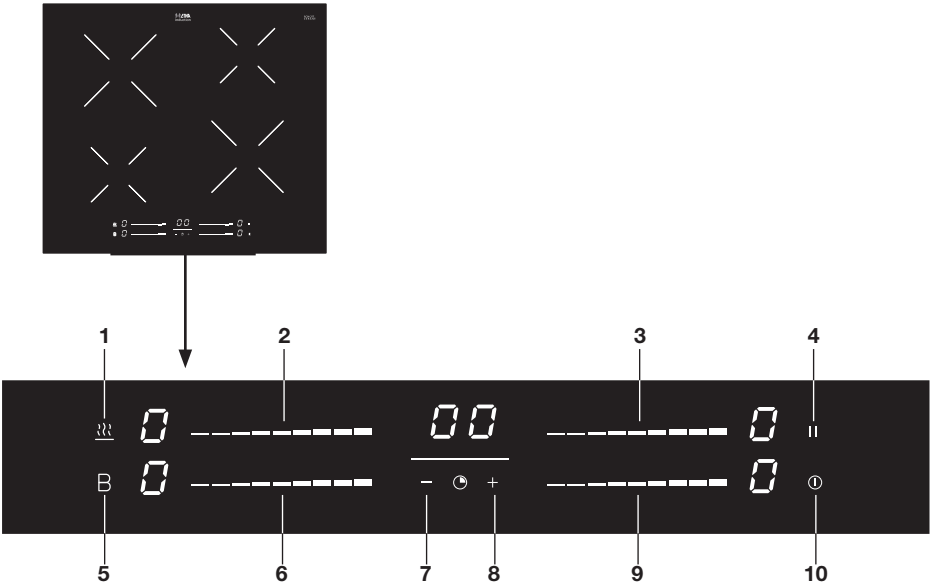
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Beschrijving



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

Bedieningspaneel



1. Warmhoudtoets
2. Vermogenschuifregelaar voor kookzone linksachter
3. Vermogenschuifregelaar voor kookzone rechtsachter
4. Pauzetoets
5. Boosttoets
6. Vermogenschuifregelaar voor kookzone linksvoor
7. Mintoets ‘-’ van timer
8. Plustoets ‘+’ van timer
9. Vermogenschuifregelaar voor kookzone rechtsvoor
10. Aan/uit-toets

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 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 (uur)
1	8 uur
2	8 uur
3	8 uur
4	4 uur
5	4 uur
6	4 uur
7	2 uur
8	2 uur
9	2 uur

Gezond koken

Rookpunt van diverse oliesoorten

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

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

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid

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

Pannen maken geluid

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

De ventilator maakt geluid

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

Pannen

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

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

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

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

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

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. Daarnaast is er nog een boost-niveau (B). Stel het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de schuifregelaar dat u aanraakt. De instelling van het vermogen verandert wanneer u met uw vinger over de schuifregelaar schuift. Het niveau wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. Het niveau wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de schuifregelaar haalt, begint het kookveld op het ingestelde niveau.

Vermogenverdeling kookzones

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

Pandetectie

- Als de kookplaat na het instellen van het vermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, knipperen het symbool voor pandetectie en de geselecteerde vermogensinstelling beurtelings op het display en blijft de kookplaat koud.
- Indien er niet binnen één minuut een (ijzerhoudende) pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld (zie ook het hoofdstuk 'Pannen').

Kookwekker/keukenwekker

- U kunt voor elke actieve kookzone een kookwekker instellen.
- De kookplaat heeft ook een keukenwekker. Zowel de kookwekker als de keukenwekker kan voor 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, wordt de keukenwekker stopgezet.
- De keukenwekker kan alleen worden uitgeschakeld 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.

Boost

- De boostfunctie wordt gebruikt om gedurende korte tijd (maximaal 5 minuten) op maximaal vermogen te koken. Aan het einde van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar de laatstgekozen instelling. De boostfunctie kan alleen worden ingesteld als de temperatuur van de kookplaat dit toestaat.

Meldingen op het display

Op display	Status
1 9	Vermogen van kookzone: 1 = lage instelling, 9 = hoge instelling
b	Boostfunctie actief
9.	Indicatie timerkoppeling
'	Warmhoudfunctie geselecteerd
U	Geen (geschikte) pan op kookzone (pandetectiesymbool)
II	Pauzefunctie actief
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.**
E	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel

Functietabel

Functie	Te gebruiken toets(en)	Beschrijving
Verwarmen		Met de warmhoudfunctie houdt u bereid voedsel warm.
Timer		U kunt de timer instellen voor elke kookzone afzonderlijk. U kunt kooktijden tot 99 minuten programmeren. Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. 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		Hiermee kunt u de kookplaat in de pauzestand zetten.
Boost		U kunt de boostfunctie gebruiken om max. vijf minuten op de hoogste vermogensstand te koken. De boostfunctie kan alleen worden geactiveerd als deze voor de geselecteerde kookzone kan worden gebruikt.

Kookinstellingen

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

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

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

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

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

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

Kooktips

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

Sudderen, rijst koken

- Sudderen gebeurt onder het kookpunt, op ongeveer 85 ˚C, wanneer bellen af en toe naar het oppervlak van het kookvocht opstijgen. Dit is het geheim van heerlijke soepen en malse stoofpotten, omdat de smaken zich kunnen ontwikkelen zonder dat het eten te gaar wordt. Sauzen op basis van ei en met bloem gebonden sauzen kunt u ook beter onder het kookpunt bereiden.
- Voor sommige bereidingswijzen, zoals het koken van rijst door de korrels het water te laten absorberen, is mogelijk een hogere instelling nodig dan de laagste instelling om ervoor te zorgen dat het eten goed gaar wordt binnen de aangegeven tijd.

Steak dichtschroeien

- Zo krijgt u sappige, smaakvolle steaks:
  - Laat het vlees vóór het bakken ongeveer 20 minuten bij kamertemperatuur staan.
  - Verwarm een koekenpan met dikke bodem.
  - Bestrijk beide kanten van de steak met olie. Giet een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en leg het vlees vervolgens in de hete pan.
  - Draai de steak slechts eenmaal om tijdens het bakken. De precieze baktijd is afhankelijk van de dikte van de steak en van hoe doorbakken u het vlees wilt. De tijd verschilt van 2-8 minuten per kant. Druk op de steak om te controleren hoe doorbakken hij is: hoe steviger de steak aanvoelt, hoe gaarder hij is.
  - Laat de steak vóór het serveren een paar minuten op een warm bord rusten, zodat de steak mals kan worden.

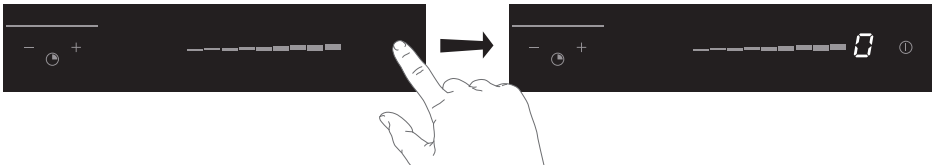
Roerbakken

- Kies een wok met platte bodem die geschikt is voor inductieplaten of een grote koekenpan.
- Zorg ervoor dat alle ingrediënten en kookgerei klaarliggen. Roerbakken is een snel kookproces. Als u grote hoeveelheden gaat bakken, is het beter om het eten in een aantal kleinere porties te bereiden.
- Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
- Bak eerst het vlees, zet het apart en houd het warm.
- Roerbak de groenten. Wanneer de groenten heet zijn, maar nog wel knapperig, zet u de kookzone op een lagere instelling. Doe het vlees weer terug in de pan en voeg uw saus toe.
- Roer de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat alles goed wordt verwarmd.
- Dien direct op.

Bereiding starten

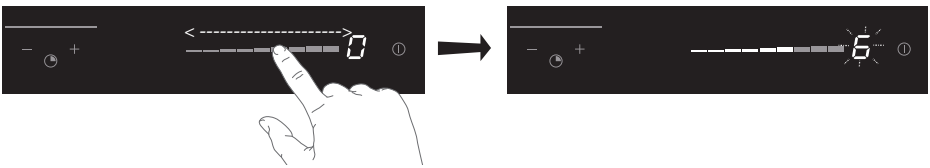
Gebruik van de aanraaktoetsen
Plaats uw vingertop plat op een toets of op de schuifregelaar. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de regelaars niet met andere objecten.
Na activering van een toets of de schuifregelaar klinkt er een geluidssignaal.

1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
   ▹ Alle displays geven '0' en '--' weer (timerdisplay), wat aangeeft dat de stand-bymodus van de inductiekookplaat actief is.



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.
3. Raak een schuifregelaar aan om een vermogensstand te selecteren.

   ▹ 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 1 minuut automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan op de plaat wordt gezet.

De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als deze gedurende 60 seconden niet wordt gebruikt.

Klaar met koken

- Zet de vermogensstand op nul (0) om de kookzone uit te schakelen.
- Schakel de kookplaat uit door de Aan/Uit-toets aan te raken.



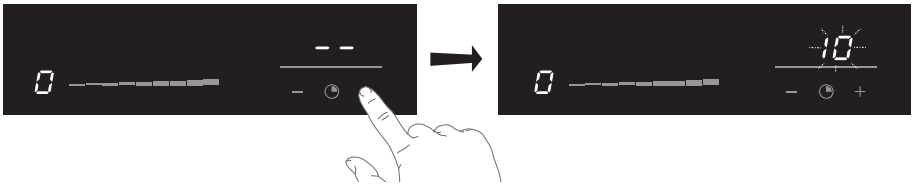
DANGER

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.

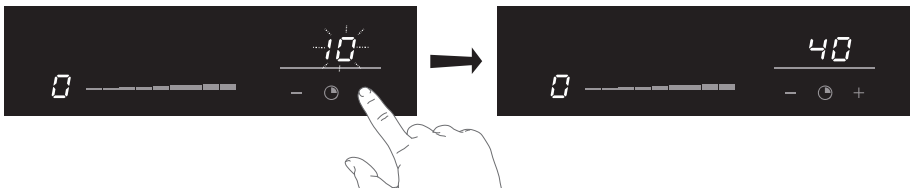
Timerbediening

De keukenwekker gebruiken

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de plustoets (+) van de timer aan.
   - ▹ Het timerdisplay geeft '10' weer.



3. Stel de tijd in door de mintoets (-) of plustoets (+) van de timer aan te raken.
   - ▹ Raak de mintoets (-) of plustoets (+) eenmaal aan om de tijd met 1 minuut te verkorten of verlengen.
   - ▹ Houd de mintoets (-) of plustoets (+) ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verkorten of verlengen.
   - ▹ Zolang de tijd op het display knippert, kunt u deze nog aanpassen.



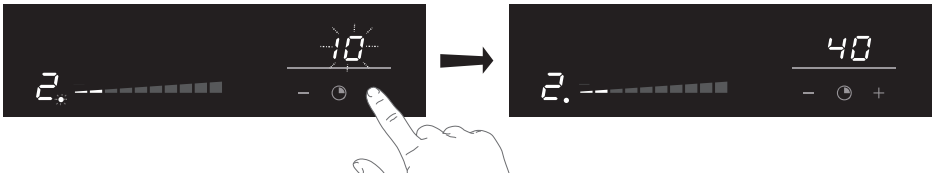
- ▹ Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer direct met aftellen.
- ▹ Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
- ▹ Gedurende 30 seconden klinkt er een alarm.

4. Raak tegelijkertijd de mintoets (-) en plustoets (+) aan om de timer te annuleren.
   - ▹ Het timerdisplay geeft '--' weer.

Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt de keukenwekker stopgezet.

De kookwekker gebruiken

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de schuifregelaar van de kookzone aan waarvoor u de timer wilt instellen.
3. Stel de tijd in door de mintoets (-) of plustoets (+) van de timer aan te raken.
   - ▹ Raak de mintoets (-) of plustoets (+) eenmaal aan om de tijd met 1 minuut te verkorten of verlengen.
   - ▹ Houd de mintoets (-) of plustoets (+) ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verkorten of verlengen.
   - ▹ Zolang de tijd op het display knippert, kunt u deze nog aanpassen.



- ▹ Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer direct met aftellen.
- ▹ Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
- ▹ De rode stip naast de vermogensstandweergave licht op om aan te geven dat de kookzone is gekoppeld aan de timer.
- ▹ Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.
- ▹ Gedurende 30 seconden klinkt er een alarm en het timerdisplay geeft '--' weer.

De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kooktijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de schuifregelaar aan van de kookzone waarvoor u de timer wilt aanpassen.
   - ▹ De verlichte stip naast de vermogensstand knippert.
   - ▹ Let goed op dat u op de juiste plek op de schuifregelaar tikt, zodat de vermogensstand niet wordt gewijzigd.

2. Raak de plustoets '+' of de mintoets '-' van de timer aan.
   - ▹ De tijdindicator op het timerdisplay knippert.
   - ▹ Als u de tijd niet binnen 5 seconden wijzigt nadat u de plustoets '+' of de mintoets '-' van de timer hebt aangeraakt, blijft de oorspronkelijke kookduur ongewijzigd.
3. Raak de plustoets '+' of mintoets '-' van de timer aan om de kookduur te wijzigen.

De resterende kooktijd controleren

Op het display van de timer wordt de eerste ingestelde timerstand weergegeven.

- ▹ Een verlichte stip naast de vermogensstand geeft aan dat de kookzone is gekoppeld aan een timer.

1. Raak de schuifregelaar aan van de kookzone waarvoor u de timer wilt aanpassen.
   - ▹ De verlichte stip naast de vermogensstand knippert.
   - ▹ De resterende kooktijd is zichtbaar op het timerdisplay.

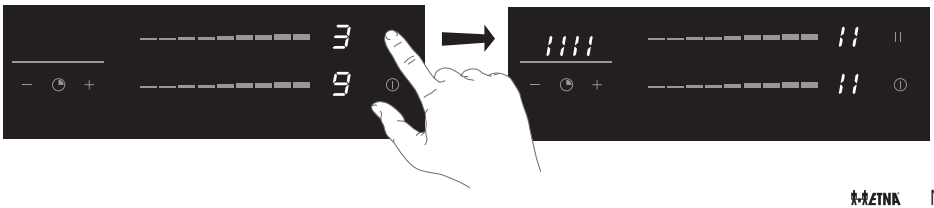
De timer uitschakelen

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

1. Raak de schuifregelaar van de kookzone aan waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
   - ▹ De verlichte stip en de vermogensstand knipperen.
2. Raak tegelijkertijd de plustoets '+' en de mintoets '-' van de timer aan.
   - ▹ De verlichte stip naast de vermogensstand gaat uit.
   - ▹ Het timerdisplay geeft '--' weer.

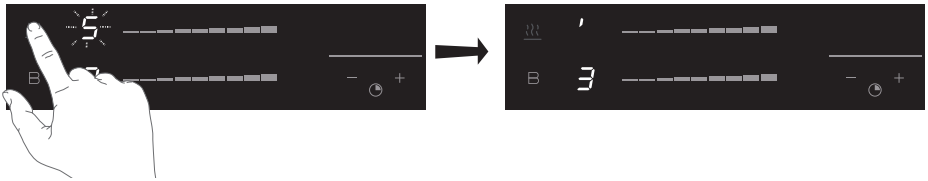
Koken pauzeren

1. Raak de pauzetoets aan.
   - ▹ Er klinkt een kort geluidssignaal.
   - ▹ De displays geven de pauzesymbolen weer. Het pauzeren van het koken is geactiveerd.
   - ▹ In de pauzestand worden de kookwekkers gepauzeerd.
2. Raak de pauzetoets opnieuw aan om de pauzemodus uit te schakelen.
   - ▹ Er klinkt een kort geluidssignaal.
   - ▹ De kookzones gaan verder met de eerder geselecteerde vermogensstand.
   - ▹ De kooktimers beginnen met aftellen.
   - ▹ Alle toetsen zijn inactief, behalve de Aan/uit-toets en de pauzetoets.
   - ▹ Gebruik de pauzefunctie om de gehele kookplaat tijdens het koken gedurende maximaal 10 minuten te 'pauzeren'. Na 10 minuten wordt de kookplaat uitgeschakeld.



Warmhoudfunctie

1. Selecteer de actieve kookzone waarvoor u de warmhoudfunctie wilt gebruiken.
2. Raak de warmhoudtoets aan om de warmhoudfunctie te starten.
   - ▹ Het display geeft het warmhoudsymbool weer.
3. Raak de warmhoudtoets opnieuw aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen.



Vermogensbegrenzer

CAUTION

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

De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7200 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 5800 W / 4500 W / 3500 W / 2800 W.

Timerdisplay	Maximale vermogen
P5	7200 W
P4	5800 W
P3	4500 W
P2	3500 W
P1	2800 W

CAUTION

De kookplaat moet uitgeschakeld en ontgrendeld zijn.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk tegelijkertijd op de pauzetoets en de plustoets (+) van de timer gedurende 1 seconde.
   - ▹ *In het display van de timer verschijnt de huidige instelling.*
3. Stel het gewenste maximale vermogen in door de mintoets (-) of plustoets (+) van de timer aan te raken.
   - ▹ *In het display van de timer verschijnt de gekozen instelling.*
4. Druk tegelijkertijd op de pauzetoets en de plustoets (+) van de timer gedurende 1 seconde om de instelling te bevestigen.
   - ▹ *De kookplaat schakelt uit.*

Reiniging



Wij raden u aan het apparaat na gebruik te reinigen. Zo voorkomt u dat overgekookt eten de glasplaat kan beschadigen.

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



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

Algemeen

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

Probleemoplossingstabel

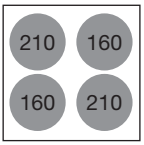
Als het apparaat niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is.
Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen.
U kunt voor meer informatie ook terecht op de website **www.etna.nl**.

Symptoom	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de normale opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe apparaat wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het apparaat een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont ‘u’.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een diameter van minder dan 12 cm.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Schakel het alarm uit door de toets ‘+’ van de timer aan te raken.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.
Foutcode E1 of E2.	Voedingsspanning of -frequentie wijkt af van de nominale waarden.	Neem contact op met een erkende installateur.
Foutcode E3 of E4.	Interne temperatuur van de kookplaat is te hoog.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode E5 of E6.	Interne temperatuur van kookplaat is te hoog.	Controleer of de kookplaat voldoende ventilatie heeft en of deze op de juiste manier is ingebouwd. Laat de kookplaat afkoelen en probeer deze opnieuw te starten. Controleer of de ventilator goed werkt; zo niet, neem dan contact op met een servicemonteur.
Overige foutcodes.	Defecte generator.	Neem contact op met de serviceafdeling.

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	**KI560__**
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm	
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	185,1

Informatie volgens verordening (EU) 2023/826

P_{off}-stand: ≤ 0,5 W.

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

Tips voor energiezuinig koken met kookplaten

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

Verpakking en apparaat afdanken

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

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

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

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



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

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

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

CONTENTS

Your induction hob

Introduction 4
Description 5
Control panel 6

Safety instructions

Temperature safety 7
Cooking-time limiter 7
Healthy cooking 7

Use

Induction noises 8
Pans 8
Power level settings 9
Pan detection 10
Cooking-timer/minute minder 10
Boost 10
Indications in the display 11
Hob functions table 11
Cooking settings 12
Cooking tips 13

Operation

Start cooking 14
Finish cooking 15
Timer control 15
Pause cooking 17
Warming function 18

Power limiter

Power limiter 19

Maintenance

Cleaning 20

Faults

General 21
Troubleshooting table 21

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014 23

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance 24

EN

Introduction

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

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

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

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

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

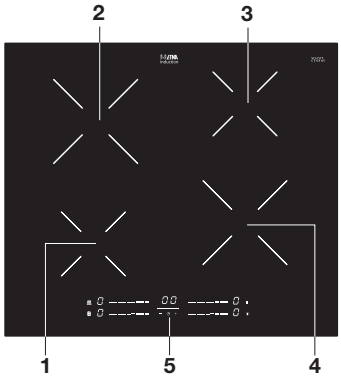
The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond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

The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

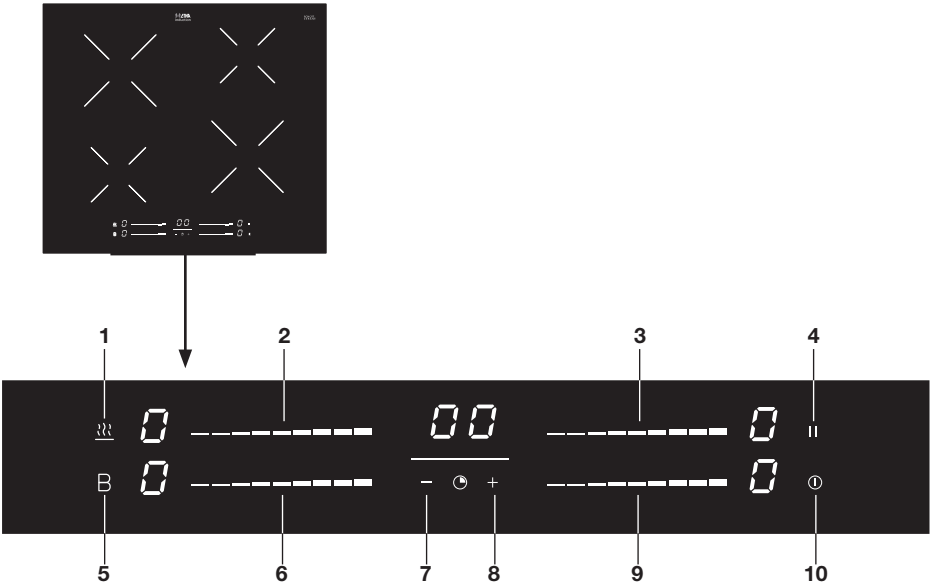
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

Description



1. Cooking zone ø 160 mm / 1.2 kW - 1.5 kW (B)
2. Cooking zone ø 210 mm / 2.4 kW - 2.6 kW (B)
3. Cooking zone ø 160 mm / 1.2 kW - 1.5 kW (B)
4. Cooking zone ø 210 mm / 2.4 kW - 2.6 kW (B)
5. Control panel

Control panel



1. Warming key
2. Power slider for cooking zone left back
3. Power slider for cooking zone right back
4. Pause key
5. Boost key
6. Power slider for cooking zone left front
7. Minus ‘-’ timer key
8. Plus ‘+’ timer key
9. Power slider for cooking zone right front
10. On/Off key

Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced 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 (hours)
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	4 h
5	4 h
6	4 h
7	2 h
8	2 h
9	2 h

Healthy cooking

Burning point of different types of oil

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

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

Induction noises

A ticking sound

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

Pans are making noise

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

The fan is making noise

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

Pans

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

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 14 cm.
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the 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. Beside it there is a level ‘boost’ (B). Set the power level by touching the slider. At the first touch, the level is set according to the part of the slider that you touch. By sliding along the slider, the power level setting is changed. By sliding to the right, the level increasing, while sliding to the left decreases the level. When you move your finger away from the slider, the cooking field starts to operate at the level set.

Power distribution cooking zones

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

Pan detection

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

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 linked to a cooking zone. When the hob is switched off the minute minder is aborted.
- The minute minder can only be switched off when the hob is switched on.

Select the desired function:

- **Cooking-timer** — the timer is linked 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.

Boost

- The ‘Boost’ function is used to cook at maximum power for a short period of time (maximum 5 minutes). The power is reduced to the previous setting at the end of the maximum boost time. Boost can only be set if the temperature of the hob allows it.

Indications in the display

In display	Status
1 9	Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting
b	Boost function active
9.	Timer link indication
'	Warming function selected
U	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol)
11	Pause function active
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.**
E	Fault code; See 'Troubleshooting table'

Hob functions table

Function	Key(s) to use	Description
Warming		The warming function is used to keep cooked food warm.
Timer		The timer can be set separately for each cooking zone. Cooking times of up to 99 minutes can be programmed. The timer alarm beeps after the set time has passed. 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		To set the hob in pause setting.
Boost		You can use the boost function to cook for max. 5 minutes at the highest power level. The boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected.

EN

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.

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85 ˚C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

- To cook juicy flavorsome steaks:
  - Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
  - Heat up a heavy-based frying pan.
  - Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
  - Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more ‘well done’ it will be.
  - Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

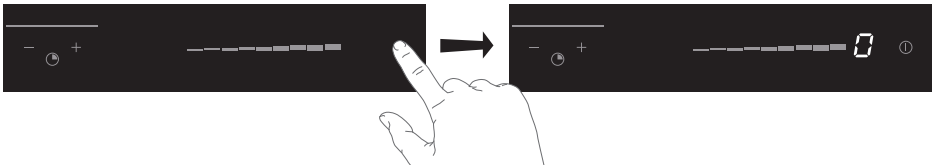
- Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
- Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
- Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
- Cook any meat first, put it aside and keep warm.
- Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
- Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
- Serve immediately.

Start cooking

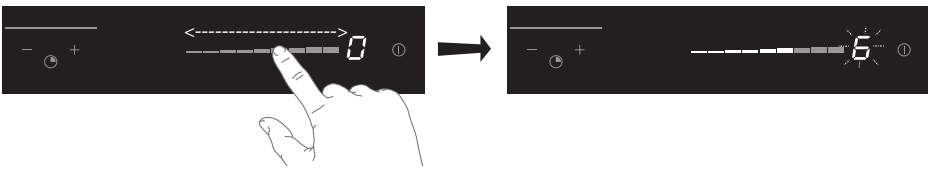
Use of the touch keys

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

1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.
   - ▹ All displays show ‘0’ and ‘--’ (timer display), 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.
3. Touch a slider to select a power setting.
   - ▹ 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 1 minute if no suitable pan is placed on it.

If the hob is not used for 60 seconds, it will switch off automatically.

Finish cooking

- Set the cooking power level to zero (0) to turn Off the cooking zone.
- Turn the induction hob Off by touching the On/Off key.



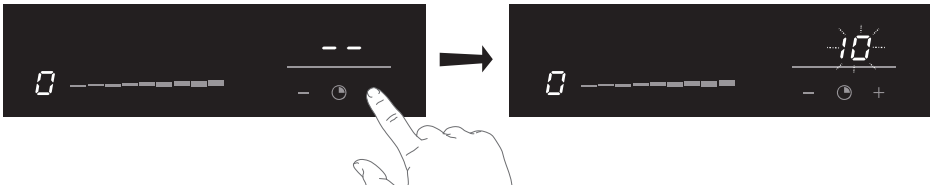
DANGER

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

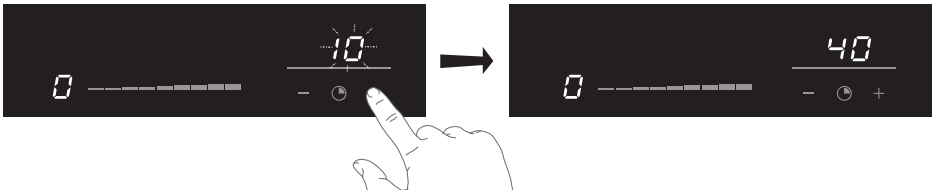
Timer control

Using the minute minder

1. Switch on the hob.
2. Touch the plus (+) timer key.
   - ▹ The timer display will show ‘10’.



3. Set the time by touching the minus (-) or plus (+) timer key.
   - ▹ Touch the minus (-) or plus (+) key once will decrease or increase by 1 minute.
   - ▹ Touch and hold the minus (-) or plus (+) key will decrease or increase by 10 minutes.
   - ▹ As long as the time is flashing in the display it can be adjusted.



EN

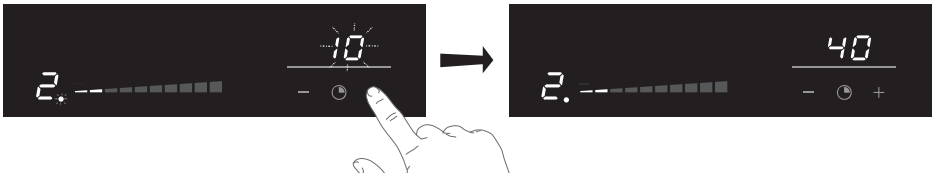
- When the time is set, it will begin to countdown immediately.
- The display will show the remaining time.
- An alarm will sound for 30 seconds.

4. Simultaneously touch the minus (-) and plus (+) key to cancel the timer.
   - The timer display will show '--'.

When the hob is switched off the minute minder is aborted.

Using the cooking timer

1. Switch on the hob.
2. Touch a slider of the cooking zone you want to set the timer for.
3. Set the time by touching the minus (-) or plus (+) timer key.
   - Touch the minus (-) or plus (+) key once will decrease or increase by 1 minute.
   - Touch and hold the minus (-) or plus (+) key will decrease or increase by 10 minutes.
   - As long as the time is flashing in the display it can be adjusted.



- When the time is set, it will begin to countdown immediately.
- The display will show the remaining time.
- The red dot next to the power level display will illuminate, indicating the cooking zone is linked to the timer.
- When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.
- An alarm will sound for 30 seconds and the timer display shows '--'.

Changing preset cooking time

Cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the slider from the cooking zone of which you want to adjust the timer.
   - The illuminated point next to the power level flashes.
   - Be aware of tapping on the right position of the slider so the power level will not be changed.

2. Touch the plus ‘+’ or minus ‘-’ timer key.
   - ▹ The time indication in the timer display is flashing.
   - ▹ If the time is not modified within 5 seconds since touching the plus ‘+’ or minus ‘-’ timer key, the timer is keeping the countdown before the adjusting operation.
3. Touch the plus ‘+’ or minus ‘-’ timer key to change the cooking time.

Checking remaining cooking time

The timer display shows the first finished timer setting.

- ▹ An illuminated point next to the power level indicates that the cooking zone is linked to a timer.

1. Touch the slider from the cooking zone of which you want to adjust the timer.
   - ▹ The illuminated point next to the power level flashes.
   - ▹ The remaining cooking time is visible in the timer display.

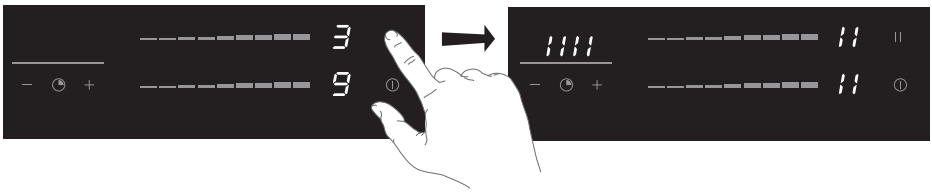
Turning timer off

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

1. Touch the slider from the cooking zone of which you want to switch off the timer.
   - ▹ The illuminated point and the power level flashes.
2. Touch simultaneously the plus ‘+’ and minus ‘-’ timer key.
   - ▹ The illuminated point next to the power level goes out.
   - ▹ The timer display will show ‘--’.

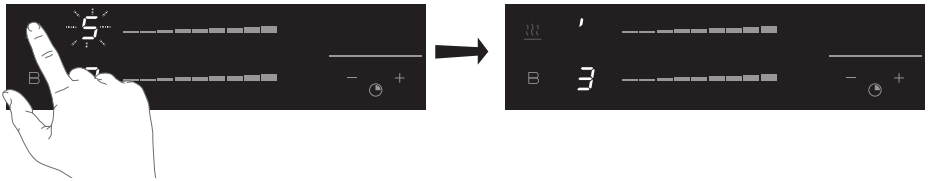
Pause cooking

1. Touch the pause key
   - ▹ A short acoustic signal will sound.
   - ▹ The displays show the pause symbols. Pause cooking is activated.
   - ▹ In pause mode cooking timers are paused.
2. Touch the pause key again to stop the pause mode.
   - ▹ A short acoustic signal will sound.
   - ▹ The cooking zones resume previous selected power levels.
   - ▹ Cooking timers start countdown.
   - ▹ All keys are inactive exept the On/Off key and the pause key.
   - ▹ Use the pause function to ‘pause’ the whole hob for max. 10 minutes while cooking. After 10 minutes the hob will be switched off.



Warming function

1. Select the active cooking zone for which you want to use the warming function.
2. Touch the warming key to start the warming function.
   ▹ The display show the warming symbol.
3. Touch the warming key again to stop the warming function.



Power limiter



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

The limiter is set at 7200 W by the factory, but it is possible to change it to 5800 W / 4500 W / 3500 W / 2800 W.

Timer display	Maximum power
P5	7200 W
P4	5800 W
P3	4500 W
P2	3500 W
P1	2800 W



The hob must be switched off and unlocked.

1. Switch on the hob.
2. Touch the pause key and the plus (+) timer key simultaneously for 1 second.
   ▹ *The current setting appears in the display of the timer.*
3. Set the desired maximum power by touching the minus (-) or plus (+) timer key.
   ▹ *The chosen setting appears in the display of the timer.*
4. Touch the pause key and the plus (+) timer key simultaneously for 1 second. to confirm the setting.
   ▹ *The hob switches off.*

Cleaning



We recommend that you clean the appliance after use. This prevents that over cooked food can damage the glass surface.

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



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

General

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

Troubleshooting table

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

Symptom	**Possible cause**	**Solution**
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows 'u'.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the bleep by touching the + key of the timer.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.

Symptom	Possible cause	Solution
Error code E1 or E2.	Supply voltage or frequency is different from the rated values.	Contact a certified installer.
Error code E3 or E4.	Internal temperature of the hob is too high.	Switch off the hob and let it cool down (H disappears from the displays). Switch on the hob. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
Error code E5 or E6.	Internal temperature of hob is too high.	Check if hob has enough ventilation, and is build in correctly. Let the hob cool down, and try to restart the hob. Check whether the fan runs smoothly; if not, Call a service technician.
Other error codes.	Defective generator.	Contact the service department.

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	**KI560__**
Type of hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm	210 160 160 210
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	183.2 186.6 187.5 182.9
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	185.1

Information according regulation (EU) 2023/826

P_{off} mode: ≤ 0.5 W.

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

Tips for energy-efficient cooking with hobs

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

Disposal of packaging and appliance

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

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

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

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



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

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

Declaration of conformity

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

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson à induction

Introduction 4
Description 5
Panneau de commande 6

Sécurité

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

Utilisation

Bruits de l'induction 8
Casseroles 8
Réglage de la puissance 9
Détection de casserole 10
Minuteur de cuisson/bip minute 10
Boost 10
Indications dans l'affichage 11
Tableau des fonctions de la plaque 11
Réglages de cuisson 12
Conseils de cuisson 13

Fonctionnement

Lancer la cuisson 14
Finir la cuisson 15
Commande du minuteur 15
Pause cuisson 17
Fonction de maintien au chaud 18

Limiteur de puissance

Limiteur de puissance 19

Entretien

Nettoyage 20

Diagnostic des pannes

Généralités 21
Tableau de dépannage 21

Spécifications techniques

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014 23

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage 24

FR

Introduction

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

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

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

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

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

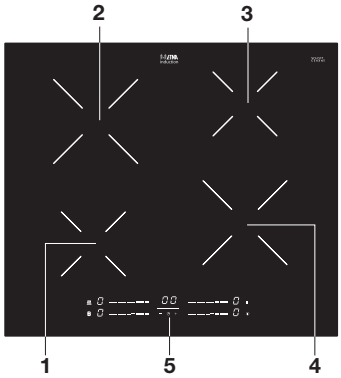
Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente.
Par conséquent, veuillez coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel. La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service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

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

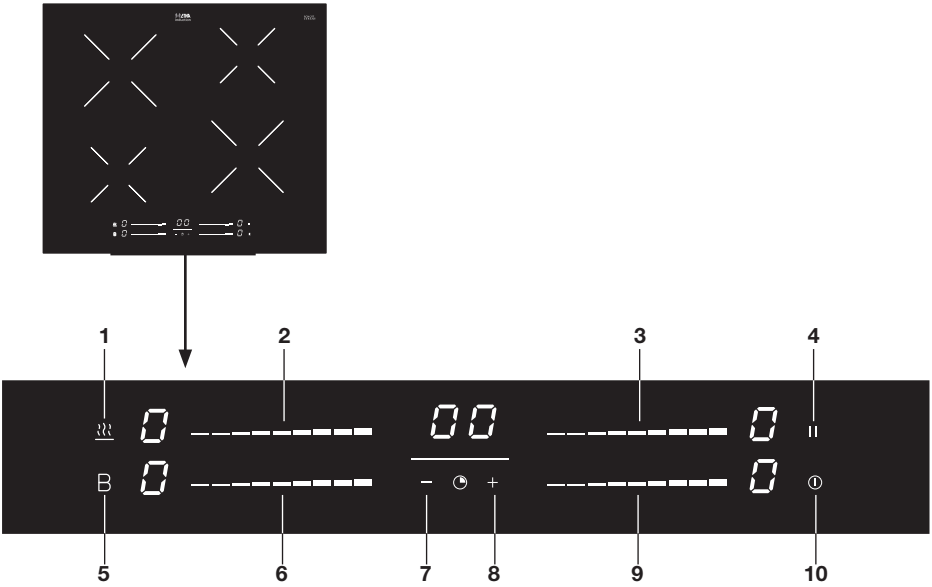
Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

Description



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

Panneau de commande



1. Touche Réchauffage
2. Curseur de puissance pour la zone de cuisson arrière gauche
3. Curseur de puissance pour la zone de cuisson arrière droite
4. Touche Pause
5. Touche Boost
6. Curseur de puissance pour la zone de cuisson avant gauche
7. Touche Minuteur moins « - »
8. Touche Minuteur plus « + »
9. Curseur de puissance pour la zone de cuisson avant droite
10. Touche Marche/arrêt

DANGER 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. Si la température atteint un niveau trop élevé, la puissance est réduite ou la plaque s'éteint automatiquement.

Limiteur de temps de cuisson

CAUTION 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 (heures)
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	4 h
5	4 h
6	4 h
7	2 h
8	2 h
9	2 h

Cuisson saine

Point de fumée des différents types d'huile

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

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

Bruits de l'induction

Un cliquetis

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

Bruit de casserole

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

Ventilation bruyante

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

Casseroles

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

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



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

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

Diamètre minimum de la casserole

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

Autocuiseurs

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

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 9 positions de réglage de la puissance. La plaque de cuisson dispose également d'une fonction « Boost » (B). Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance. À la première pression, la puissance réglée est celle correspondant à l'endroit du curseur que votre doigt a touché. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour modifier le réglage de la puissance. La puissance augmente lorsque vous faites glisser votre doigt vers la droite et elle diminue lorsque vous le faites glisser vers la gauche. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner au réglage défini.

Répartition de la puissance des zones de cuisson

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

Détection de casserole

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

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, le bip minute est annulé.
- Le bip minute ne peut être désactivé que lorsque la plaque de cuisson est active.

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.

Boost

- La fonction « Boost » est utilisée pour une cuisson à la puissance maximale pendant une courte durée (5 minutes maximum). La puissance est réduite au réglage précédent une fois que la durée maximale de la fonction « Boost » est écoulée. La fonction « Boost » ne peut être sélectionnée que si la température de la plaque le permet.

Indications dans l'affichage

Affichage	État
1 9	Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé
b	Fonction Boost activée
9.	Indication de couplage avec le minuteur
'	Fonction Réchauffage sélectionnée
U	Pas de récipient (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient)
II	Fonction Pause activée
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.**
E	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »

Tableau des fonctions de la plaque

Indicateur	Touche(s) à utiliser	Description
Réchauffage		La fonction Réchauffage est utilisée pour maintenir les plats cuits chauds.
Minuteur	− +	Le minuteur peut être réglé séparément pour chaque zone de cuisson. 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. 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	II	Pour que la plaque de cuisson passe en mode Pause.
Boost	B	Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner pour max. 5 minutes au plus haut niveau de puissance. La fonction Boost ne peut être activée que si elle est applicable avec la zone de cuisson sélectionnée.

Réglages de cuisson

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

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

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

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

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

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

Conseils de cuisson

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

Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage commence en dessous du point d'ébullition, soit à environ 85 °C, lorsque des bulles apparaissent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est le secret des soupes délicieuses et des ragoûts tendres puisque les saveurs se développent sans que les aliments soient trop cuits. Les sauces à base d'œufs et de farine doivent également cuire en dessous du point d'ébullition.
- Certaines cuissons, y compris la cuisson du riz par absorption, peuvent exiger un réglage supérieur au réglage le plus bas pour garantir une cuisson adéquate des aliments pendant la durée recommandée.

Saisir un steak

- Pour faire cuire des steaks juteux et savoureux :
  - Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
  - Faites chauffer une poêle à frire dotée d'un fond épais.
  - Badigeonnez chaque côté du steak avec de l'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude, puis disposez la viande dans la poêle.
  - Tournez le steak une seule fois durant la cuisson. La durée de cuisson exacte dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. La durée peut varier entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier la cuisson – plus il est ferme et plus il sera « bien cuit ».
  - Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes avant de servir afin que ses fibres de détendent et s'attendrissent.

Pour les sautés

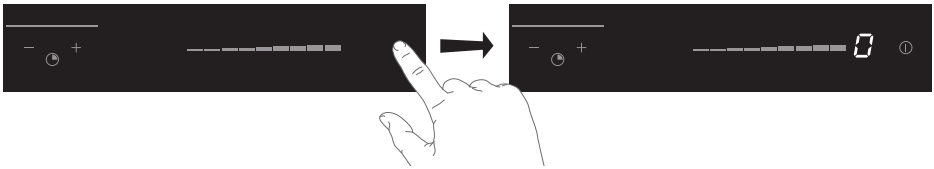
- Choisissez un wok à fond plat ou une grande poêle à frire convenant à la cuisson par induction.
- Préparez tous les ingrédients et l'équipement. La cuisson dans un wok doit être rapide. Pour la cuisson de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petits lots.
- Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
- Faites cuire la viande en premier, puis placez-la de côté au chaud.
- Maintenant, faites cuire les légumes. Lorsqu'ils sont chauds, mais encore croquants, réglez la zone de cuisson sur la puissance la plus basse, remettez la viande dans la poêle, puis ajoutez votre sauce.
- Remuez les ingrédients doucement pour vous assurer qu'ils sont bien réchauffés.
- Servez immédiatement.

Lancer la cuisson

Utilisation des touches tactiles

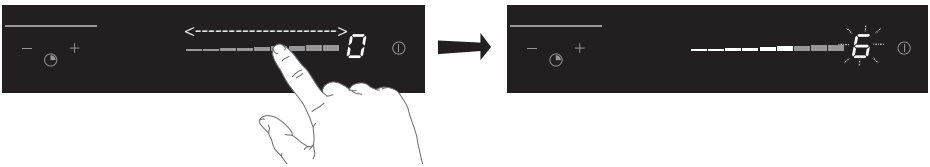
Placez le bout du doigt à plat sur une touche ou sur le curseur pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'exercer une quelconque pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être actionnées par un quelconque objet. **Chaque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

1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - ▹ Tous les afficheurs affichent « 0 » et « -- » (afficheur du minuteur) indiquant 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.
3. Touchez un curseur pour sélectionner une puissance de cuisson.

   - ▹ Un bref signal sonore retentit.
   - ▹ L'indicateur du niveau de puissance clignote.



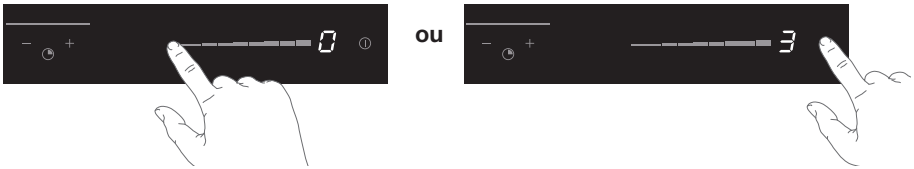
Lorsque le symbole de détection de récipient clignote :

- 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 1 minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.

Si la plaque de cuisson n'est pas utilisée pendant 60 secondes, elle s'éteint automatiquement.

Finir la cuisson

- Réglez la puissance de cuisson sur zéro (0) pour éteindre la zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche Marche/arrêt pour éteindre la plaque à induction.



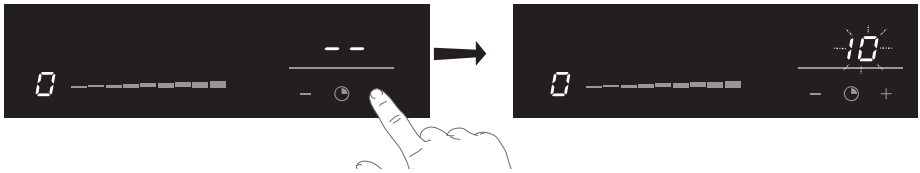
DANGER

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

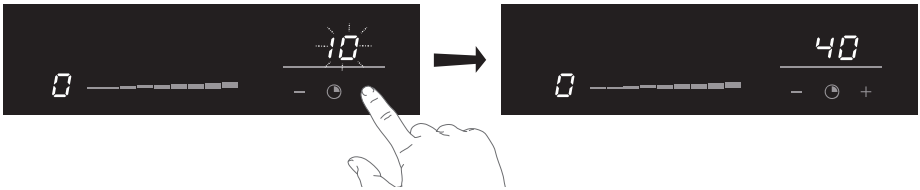
Commande du minuteur

Utilisation du bip minute

1. Allumez la plaque de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Minuteur plus (+).
   - ▹ L'afficheur du minuteur indique « 10 ».



3. Réglez la durée à l'aide de la touche Minuteur moins (-) ou plus (+).
   - ▹ Appuyer sur la touche Minuteur Moins (-) ou Plus (+) une seule fois permet de réduire ou d'augmenter la durée de 1 minute.
   - ▹ Appuyer et maintenir la pression sur la touche Moins (-) ou Plus (+) permet de réduire ou d'augmenter la durée de 10 minutes.
   - ▹ Vous pouvez régler la durée tant que l'afficheur clignote.



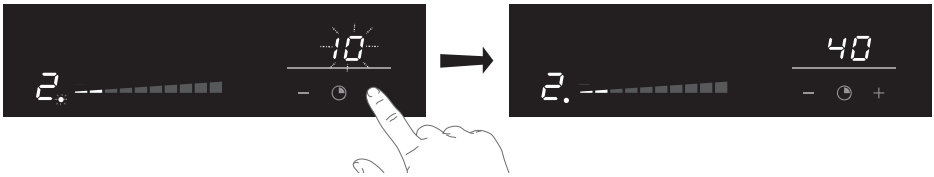
- ▹ Dès que la durée est réglée, le compte à rebours commence.
- ▹ La durée qui s'affiche est la durée restante.
- ▹ Une alarme est émise pendant 30 secondes.

4. Appuyez simultanément sur les touches Moins (-) et Plus (+) pour annuler le minuteur.
   - ▹ L'afficheur du minuteur indique « -- ».

Lorsque vous éteignez la plaque, le bip minute est annulé

Utilisation du minuteur de cuisson

1. Allumez la plaque de cuisson.
2. Touchez le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.
3. Réglez la durée à l'aide de la touche Minuteur moins (-) ou plus (+).
   - ▹ Appuyer sur la touche Moins (-) ou Plus (+) une seule fois permet de réduire ou d'augmenter la durée de 1 minute.
   - ▹ Appuyer et maintenir la pression sur la touche Moins (-) ou Plus (+) permet de réduire ou d'augmenter la durée de 10 minutes.
   - ▹ Vous pouvez régler la durée tant que l'afficheur clignote.



- ▹ Dès que la durée est réglée, le compte à rebours commence.
- ▹ La durée qui s'affiche est la durée restante.
- ▹ Le point rouge à côté de l'afficheur du niveau de puissance s'allume indiquant que la zone de cuisson est reliée au minuteur.
- ▹ Lorsque la durée réglée est écoulée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.
- ▹ Une alarme est émise pendant 30 secondes et le minuteur affiche « -- ».

Modification du temps de cuisson prédéfini

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

1. Touchez le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur.
   - ▹ Le point lumineux à côté du niveau de puissance clignote.
   - ▹ Assurez-vous de toucher le bon endroit du curseur afin de ne pas modifier la puissance.

2. Appuyez sur la touche Minuteur « + » ou moins « - ».
   - ▹ L'indication du temps de cuisson clignote dans l'afficheur du minuteur.
   - ▹ Si le temps de cuisson n'est pas modifié dans les 5 secondes suivant le moment où vous avez appuyé sur la touche Minuteur plus « + » ou moins « - », le minuteur conserve le décompte précédant l'opération de modification.
3. Appuyez sur la touche Minuteur plus « + » ou moins « - » pour modifier le temps de cuisson.

Vérifier le temps de cuisson restant

L'afficheur du minuteur indique le temps de cuisson écoulé du premier réglage.

- ▹ Un point lumineux à côté du niveau de puissance indique que la zone de cuisson est reliée à un minuteur.

1. Touchez le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur.
   - ▹ Le point lumineux à côté du niveau de puissance clignote.
   - ▹ Le temps de cuisson restant est visible dans l'afficheur du minuteur.

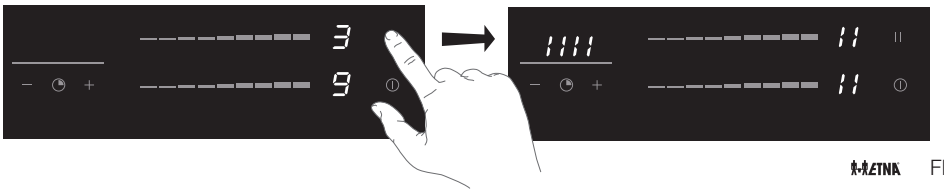
Arrêter le minuteur

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

1. Touchez le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur.
   - ▹ Le point lumineux et le niveau de puissance clignotent.
2. Appuyez simultanément sur les touches Minuteur plus « + » et moins « - ».
   - ▹ Le point lumineux à côté du niveau de puissance s'éteint.
   - ▹ L'afficheur du minuteur indique « -- ».

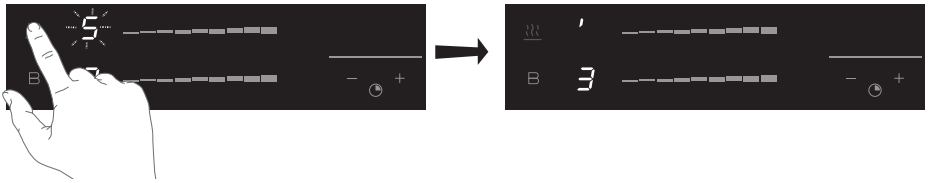
Pause cuisson

1. Appuyez sur la touche Pause
   - ▹ Un bref signal sonore retentit.
   - ▹ Les symboles de pause apparaissent dans les afficheurs. La pause de cuisson est activée.
   - ▹ En mode Pause, les minuteurs de cuisson sont également en pause.
2. Appuyez de nouveau sur la touche Pause pour mettre fin au mode Pause.
   - ▹ Un bref signal sonore retentit.
   - ▹ Les zones de cuisson reprennent les niveaux de puissance sélectionnés précédemment.
   - ▹ Les minuteurs de cuisson reprennent le décompte.
   - ▹ Toutes les touches sont inactives, à l'exception de la touche Marche/arrêt et de la touche Pause.
   - ▹ Utilisez la fonction Pause pour mettre en pause toute la plaque de cuisson pendant 10 minutes max. durant la cuisson. Au bout de 10 minutes, la plaque s'éteint.



Fonction de maintien au chaud

1. Sélectionnez la zone de cuisson active pour laquelle vous souhaitez utiliser la fonction de maintien au chaud.
2. Appuyez sur la touche Réchauffage pour démarrer la fonction de réchauffage.
   - ▹ Le symbole de la fonction de réchauffage apparaît dans l'afficheur.
3. Appuyez à nouveau sur la touche Réchauffage pour arrêter la fonction de réchauffage.



Limiteur de puissance

CAUTION

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

Le limiteur est réglé à 7200 W par l'usine, mais il est possible de modifier ce réglage à 5800 W / 4500 W / 3500 W / 2800 W.

L'affichage de la minuterie	**La puissance maximale**
P5	7200 W
P4	5800 W
P3	4500 W
P2	3500 W
P1	2800 W

CAUTION

La table de cuisson doit être éteinte et déverrouillée.

1. Mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez simultanément sur la touche pause et sur la touche Minuteur Plus (+) pendant 1 seconde.
   - ▹ *Le réglage actuel apparaît dans l'affichage de la minuterie.*
3. Réglez la puissance maximale souhaitée ; appuyer sur la touche Minuteur Moins (-) ou Plus (+).
   - ▹ *Le réglage sélectionné apparaît dans l'affichage de la minuterie.*
4. Appuyez simultanément sur la touche pause et sur la touche Minuteur Plus (+) pendant 1 seconde pour confirmer le réglage.
   - ▹ *La table de cuisson s'éteint.*

Nettoyage

Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Vous éviterez alors que les aliments trop cuits qui ont débordé endommagent la surface en verre.

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

CAUTION

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.

Généralités

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

Tableau de dépannage

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

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

Symptôme	Cause possible	Solution
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur la touche « + » du minuteur pour arrêter le bip.
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 E1 ou E2.	La tension ou la fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales.	Contactez un installateur agréé.
Code de panne E3 ou E4.	La température interne de la plaque de cuisson est trop élevée.	Éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît de l'affichage). Allumez la plaque de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien SAV agréé.
Code de panne E5 ou E6.	La température interne de la plaque de cuisson est trop élevée.	Vérifiez si la plaque de cuisson est suffisamment ventilée et si elle est installée correctement. Laissez la plaque de cuisson refroidir et essayez de la remettre en marche. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; dans le cas contraire, appelez un technicien d'entretien.
Autres codes de panne.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	**KI560__**
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en mm	210 160 160 210
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{cuisson\ électrique}$) en Wh/kg	183,2 186,6 187,5 182,9
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ($_{plaque\ de\ cuisson\ électrique}$ CE) en Wh/kg	185,1

Informations conformément au règlement (UE) 2023/826

P_{off} mode Arrêt: ≤ 0,5 W.

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

Conseils pour une utilisation non énergivore des plaques de cuisson

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

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

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

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

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

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



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

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

Déclaration de conformité

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

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einführung 4
Beschreibung 5
Bedienleiste 6

Sicherheit

Überhitzungsschutz 7
Kochzeitbegrenzung 7
Gesund kochen 7

Verwendung

Induktionsgeräusche 8
Kochgeschirr 8
Leistungsstufen einstellen 9
Kochgeschirrerkennung 10
Garzeit/Kurzzeituhr 10
„Boost“ 10
Anzeigen auf dem Display 11
Tabelle der Kochfeldfunktionen 11
Leistungsstufen 12
Kochtipps 13

Bedienung

Kochvorgang starten 14
Kochen beenden 15
Timer-Steuerung 15
Unterbrechen des Kochvorgangs 17
Warmhalten-Funktion 18

Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung 19

Pflege

Reinigung 20

Fehlerbehebung

Allgemeines 21
Störungstabelle 21

Technische Daten

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014 23

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung 24

DE

Einführung

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

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

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

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

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

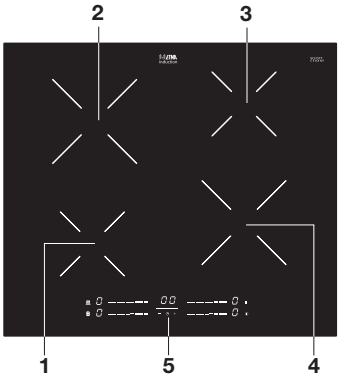
Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker. **Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen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

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

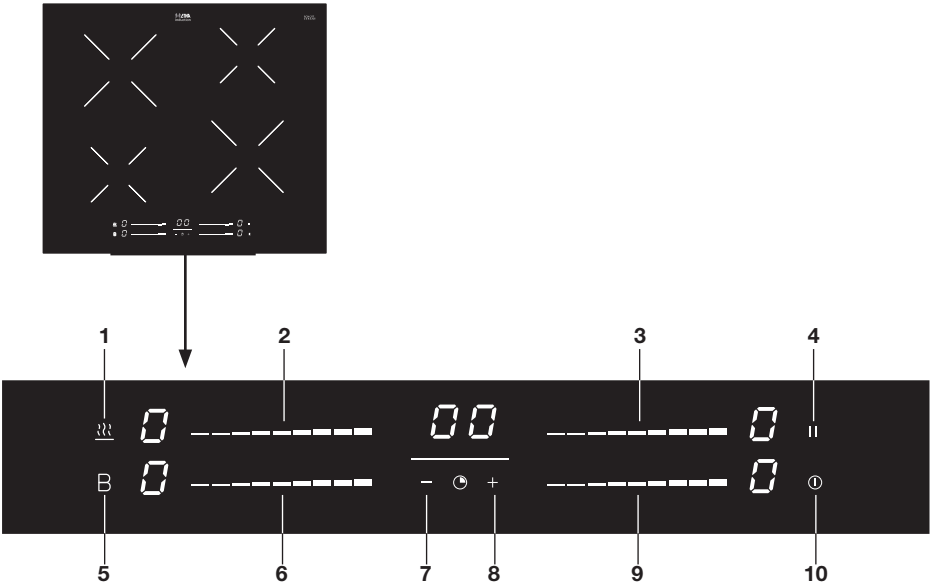
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Beschreibung



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

Bedienleiste



1. Warmhalten
2. Schieberegler Kochzone links hinten
3. Schieberegler Kochzone rechts hinten
4. Pause
5. Boost
6. Schieberegler Kochzone links vorn
7. Zeitsteuerung „–“
8. Zeitsteuerung „+“
9. Schieberegler Kochzone rechts vorn
10. EIN/AUS-Taste

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

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

Kochzeitbegrenzung

Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds.
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 (Stunden)
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	4 h
5	4 h
6	4 h
7	2 h
8	2 h
9	2 h

DE

Gesund kochen

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

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

Induktionsgeräusche

Ticken

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

Töpfe geben Geräusche von sich

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

Lüfter gibt Geräusche von sich

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

Kochgeschirr

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

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

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

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

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

Schnellkochtöpfe

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

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen. Daneben gibt es noch die Stufe „Boost“ (P).
Stellen mit dem Schieberegler die Leistungsstufe ein. Berühren Sie den Schieberegler, um eine Anfangseinstellung auszuwählen. Streichen Sie bei Bedarf mit dem Finger über den Schieberegler, um die Leistungsstufe zu ändern. Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Stufe erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie den Schieberegler los. Das Kochfeld wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

Leistungsverteilung auf die Kochzonen

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

Kochgeschirrerkennung

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

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 wird auch die Kurzzeituhr ausgeschaltet.
- Die Kurzzeituhr kann nur ausgeschaltet werden, wenn 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. Ansonsten passiert nichts.

„Boost“

- Mit der Boost-Funktion können Sie kurzzeitig mit höchster Leistung kochen (maximal fünf Minuten). Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf die zuletzt aktive Einstellung zurückgesetzt. Die Boost-Funktion lässt sich nur aktivieren, wenn das Kochfeld nicht zu heiß ist.

Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
1 9	Leistungsstufe Kochzone, 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe
b	Boost-Funktion aktiv
9.	Anzeige Garzeiteinstellung
'	Warmhalten ausgewählt
u	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Symbol für Kochgeschirrerkennung).
II	Funktion „Pause" aktiv
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.**
E	Fehlercode siehe „Störungstabelle".

Tabelle der Kochfeldfunktionen

Funktion	Zu verwendende Taste(n)	Beschreibung
Warmhalten		Die Funktion „Warmhalten" dient zum Warmhalten gegarter Speisen.
Zeitsteuerung		Für jede Kochzone kann eine separate Zeitsteuerung eingestellt werden (Einschaltdauer). Einstellen lassen sich Kochzeiten bis 99 Minuten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben. Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Ist keine Kochzone ausgewählt, funktioniert die Zeitschaltung wie eine Kurzzeituhr (keine Abschaltung von Kochzonen).
Pause		Pausieren des Kochfelds.
„Boost"		Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten mit höchster Leistung kochen. Die Boost-Funktion kann nur aktiviert werden, wenn sie für die ausgewählte Kochzone anwendbar ist.

DE

Leistungsstufen

Die Werte in der folgenden Tabelle sind lediglich als Orientierungswerte zu verstehen, weil die richtige Einstellung von der Menge und Zusammensetzung des Topfs und dessen Inhalt abhängt.

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

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

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

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

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

Kochtipps

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

Köcheln, Kochen von Reis

- Köcheln sollte unterhalb der Siedetemperatur erfolgen, bei ca. 85 °C. Unter diesen Bedingungen werden nur gelegentlich Blasen bis zur Oberfläche der Flüssigkeit aufsteigen. Das ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Schmorspeisen, weil sich der Geschmack entwickeln kann, ohne dass die Speise überhitzt wird. Auch eierhaltige und mit Mehl angedickte Soßen unter dem Siederpunkt köcheln lassen.
- Für einige Aufgaben, zum Beispiel für das Kochen von Reis mit der Absorptionsmethode, kann eine Einstellung oberhalb der niedrigsten Einstellung notwendig sein. Es muss sichergestellt sein, dass die Speisen innerhalb der empfohlenen Zeit ausreichend gegart werden.

Steaks braten

- So braten Sie saftige geschmacksstarke Steaks:
  - Lassen Sie das Fleisch vor dem Braten ungefähr 20 Minuten bei Raumtemperatur liegen.
  - Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerer Basis.
  - Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Träufeln Sie eine geringe Menge Öl in die heiße Pfanne. Geben Sie dann langsam das Fleisch in die heiße Pfanne.
  - Steak während des Bratens nur einmal wenden. Die genaue Bratzeit hängt von der Dicke des Steaks ab, sowie davon, wie gut es durchgebraten sein soll. Die Bratzeiten liegen üblicherweise im Bereich von 2–8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Steak, um abzuschätzen, wie gut es durchgebraten ist. Je fester es sich anfühlt, desto stärker ist es durchgebraten.
  - Lassen Sie das Steaks einige Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es sich auflockern und vor dem Verzehr zarter werden kann.

Anbraten

- Verwenden Sie einen induktionsgeeigneten Wok mit flacher Basis oder eine große Bratpfanne.
- Halten Sie alle Zutaten und Küchengeräte bereit. Das Anbraten muss schnell gehen. Beim Braten größerer Mengen mit mehreren kleineren Portionen arbeiten.
- Pfanne kurz vorheizen, zwei Esslöffel Öl zugeben.
- Fleisch immer zuerst garen, beiseite legen und warm halten.
- Gemüse anbraten. Wenn das Gemüse heiß aber noch knackig ist, Leistung der Kochzone reduzieren, Fleisch wieder in die Pfanne legen und Soße hinzufügen.
- Zutaten sanft durchrühren, damit sie durcherhitzt werden.
- Ohne Verzug servieren.

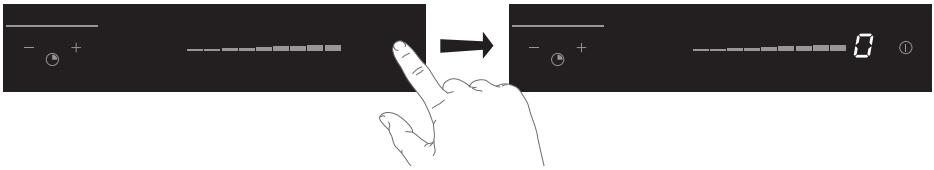
Kochvorgang starten

Touch-Tasten verwenden

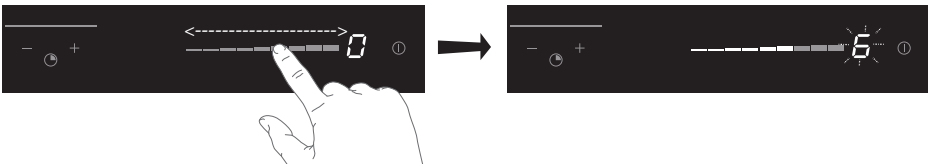
Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten oder den Schieberegler legen. Sie müssen nicht fest drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie nur auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren. Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu betätigen.

Nach jeder Betätigung einer Taste oder des Schiebereglers wird ein Tonsignal wiedergegeben.

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ Auf allen Anzeigen wird „0“ und „–“ 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.
3. Tippen Sie auf einen Schieberegler, um eine Leistung einzustellen.
   - ▹ 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 1 Minute ohne passenden Topf wird die Anzeige für die betreffende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Erfolgt 60 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Kochen beenden

- Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie Leistung „0“ ein.
- Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste aus.



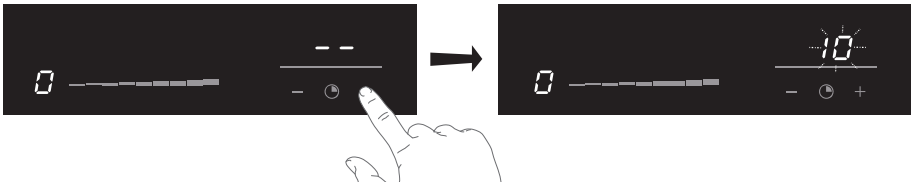
DANGER

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 dem nächsten Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die Kochzone, die noch heiß ist.

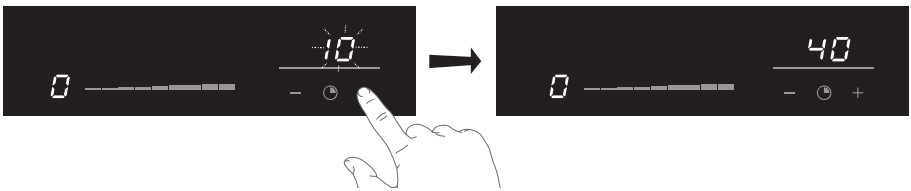
Timer-Steuerung

Einstellen der Kurzzeituhr

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste „+“.
   - ▹ Auf der Zeitanzeige wird „10“ angezeigt.



3. Stellen Sie mit „–“ und „+“ die gewünschte Zeit ein.
   - ▹ Mit den Tasten „–“ und „+“ können Sie die Zeiteinstellung in Minutenschritten erhöhen/reduzieren.
   - ▹ Halten Sie die „–“ beziehungsweise „+“ gedrückt, um die Zeiteinstellung in 10-Minuten-Schritten zu reduzieren beziehungsweise zu erhöhen.
   - ▹ Solange die Zeiteinstellung blinkt, kann sie angepasst werden.



DE

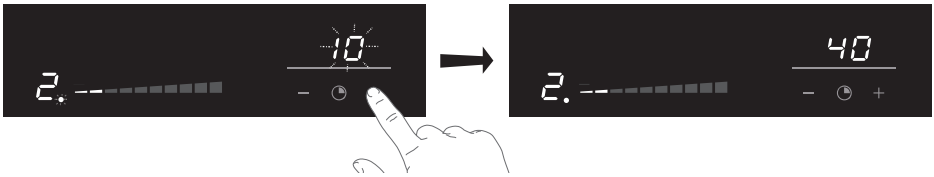
- ▹ Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt.
- ▹ Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt.
- ▹ 30 Sekunden lang wird ein Alarmton wiedergegeben.

4. Um die Kurzzeituhr zu deaktivieren, halten Sie „–“ und „+“ gleichzeitig gedrückt.
   - ▹ Auf der Zeitanzeige wird „–“ angezeigt.

Beim Ausschalten des Kochfelds wird auch die Kurzzeituhr ausgeschaltet.

Einstellen der Garzeit

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Tippen Sie auf den Schieberegler der gewünschten Kochzone.
3. Stellen Sie mit „–“ und „+“ die gewünschte Zeit ein.
   - ▹ Mit den Tasten „–“ und „+“ können Sie die Zeiteinstellung in Minutenschritten erhöhen/reduzieren.
   - ▹ Halten Sie die „–“ beziehungsweise „+“ gedrückt, um die Zeiteinstellung in 10-Minuten-Schritten zu reduzieren beziehungsweise zu erhöhen.
   - ▹ Solange die Zeiteinstellung blinkt, kann sie angepasst werden.



- ▹ Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt.
- ▹ Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt.
- ▹ Neben der Leistungsanzeige leuchtet ein roter Punkt. Damit wird signalisiert, dass die Kochzone mit der Zeitsteuerung gekoppelt ist.
- ▹ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die betreffende Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- ▹ 30 Sekunden lang wird ein Alarmton wiedergegeben. Auf der Zeitanzeige wird „–“ angezeigt.

Ändern der eingestellten Kochzeit

Die Kochzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Tippen Sie auf den Schieberegler der gewünschten Kochzone.
   - ▹ Der Punkt neben der Leistungsanzeige blinkt.
   - ▹ Achten Sie beim Tippen auf den Schieberegler darauf, nicht unbeabsichtigt die Leistungsstufe zu ändern.

2. Tippen Sie auf „–“ oder „+“.
   - ▹ Die Zeitanzeige blinkt.
   - ▹ Wenn die Zeit nicht innerhalb von 5 Sekunden nach Betätigung der Taste „–“ oder „+“ geändert wird, läuft die Zeitsteuerung unverändert weiter.
3. Tippen Sie auf „–“ oder „+“, um die Garzeit zu ändern.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

Auf der Zeitanzeige wird die Restzeit der zuerst ablaufenden Zeitsteuerung angezeigt.

- ▹ Neben der Leistungsanzeige leuchtet ein roter Punkt. Damit wird signalisiert, dass die Kochzone mit der Zeitsteuerung gekoppelt ist.

1. Tippen Sie auf den Schieberegler der gewünschten Kochzone.
   - ▹ Der Punkt neben der Leistungsanzeige blinkt.
   - ▹ Auf der Zeitanzeige wird die Restzeit angezeigt.

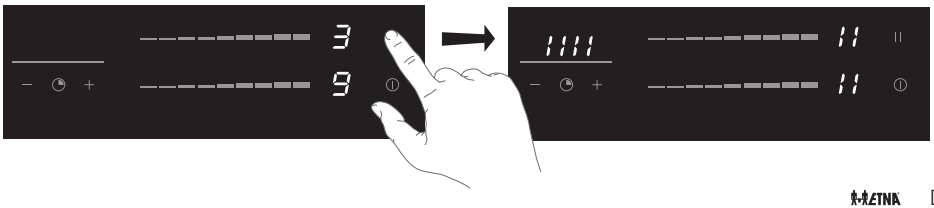
Zeitsteuerung ausschalten

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

1. Tippen Sie auf den Schieberegler der gewünschten Kochzone.
   - ▹ Leistungsanzeige und Punkt blinken.
2. Halten Sie „–“ und „+“ gleichzeitig gedrückt.
   - ▹ Der Punkt neben der Leistungsanzeige erlischt.
   - ▹ Auf der Zeitanzeige wird „–“ angezeigt.

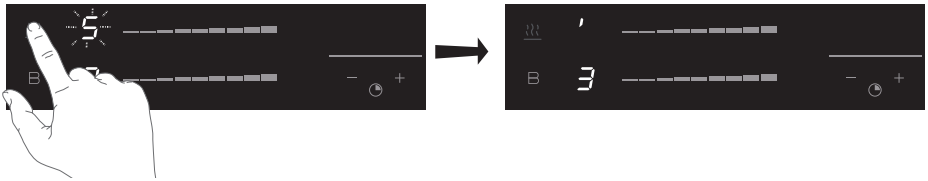
Unterbrechen des Kochvorgangs

1. Tippen Sie auf die Pausentaste
   - ▹ Ein kurzes akustisches Signal wird wiedergegeben.
   - ▹ Auf den Anzeigen wird das Pausensymbol angezeigt. Die Pause ist aktiviert.
   - ▹ Im Pausenmodus sind die Garzeiten pausiert.
2. Tippen Sie erneut auf die Pausentaste, um die Pause zu beenden.
   - ▹ Ein kurzes akustisches Signal wird wiedergegeben.
   - ▹ Die Kochzonen werden mit den ursprünglichen Leistungsstufen aktiviert.
   - ▹ Eventuell eingestellte Garzeiten laufen weiter.
   - ▹ Alle Tasten sind inaktiv, bis auf EIN/AUS-Taste und Pausentaste.
   - ▹ Mit der Pausenfunktion können Sie das gesamte Kochfeld während des Kochvorgangs für maximal zehn Minuten „pausieren“ lassen. Nach 10 Minuten Pausenmodus schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.



Warmhalten-Funktion

1. Wählen Sie die aktive Kochzone, für die Sie die Warmhalte-Funktion verwenden möchten.
2. Tippen Sie auf die Warmhalten-Taste, um das Warmhalten zu starten.
   ▹ Auf der Anzeige wird das Warmhalten-Symbol angezeigt.
3. Tippen Sie erneut auf die Warmhalten-Taste, um das Warmhalten zu beenden.



Leistungsbegrenzung

CAUTION

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

Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7200 W voreingestellt, kann aber geändert werden in 5800 W / 4500 W / 3500 W / 2800 W.

Zeitanzeige	Maximale Leistung
P5	7200 W
P4	5800 W
P3	4500 W
P2	3500 W
P1	2800 W

CAUTION

Das Kochfeld muss ausgeschaltet und entsperrt sein.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Drücken Sie gleichzeitig die Pausentaste und die Zeitsteuerungstaste „+“ 1 Sekunde lang.
   ▹ *Auf der Zeitanzeige wird die aktuelle Einstellung angezeigt.*
3. Mit den Zeitsteuerungstasten „–“ oder „+“ können Sie die gewünschte maximale Leistung einstellen.
   ▹ *Auf der Zeitanzeige wird die ausgewählte Einstellung angezeigt.*
4. Drücken Sie gleichzeitig die Pausentaste und die Zeitsteuerungstaste „+“ 1 Sekunde lang. um die Einstellung zu bestätigen.
   ▹ *Das Kochfeld schaltet sich aus.*

Reinigung



Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. So verhindern Sie, dass übergekochte Speisen die Glasoberfläche beschädigen.

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



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

Allgemeines

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

Störungstabelle

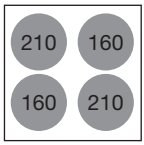
Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website www.etna.nl

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

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Fehlercode E1 oder E2.	Versorgungsspannung oder -frequenz weicht von Nennwerten ab.	Wenden Sie sich an einen Elektriker.
Fehlercode E3 oder E4.	Innentemperatur des Kochfelds überschreitet zulässigen Wert.	Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (bis auf den Displays „H“ ausgeblendet wird). Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.
Fehlercode E5 oder E6.	Innentemperatur des Kochfelds überschreitet zulässigen Wert.	Prüfen Sie Belüftung und Einbau des Kochfelds. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Versuchen Sie anschließend einen Neustart. Prüfen Sie, ob der Lüfter ordnungsgemäß läuft. Falls nicht, Servicetechniker rufen.
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	**KI560__**
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in mm	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	185,1

Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826

P_{off} Ausschaltmodus: ≤ 0,5 W.

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

Tipps zum energieeffizienten Kochen mit Kochfeldern

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

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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

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

Konformitätserklärung

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

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.

789951

789951 / VER 4 / 23-04-2025

ETNA®