Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Instructions for use

Inductiekookplaat
Table de cuisson à induction
Induktionskochfeld
Induction hob

KIF5462___

ETNA

NL Handleiding NL 3 - NL 21

FR Manual FR 3 - FR 21

DE Manual DE 3 - DE 21

EN Manual EN 3 - EN 21

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés -
Verwendete Piktogramme - Pictograms used



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



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

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding 4
Beschrijving 5
Bedieningspaneel 5

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging 6
Kookduurbegrenzer 6
Vermogensbegrenzer 6

Voor het eerste gebruik

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar 7
Inductiegeluiden 7
Geschikte pannen 7
Pandetectie 8
Vermogen instellen 8
Kookinstellingen 9

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen 10
Boostfunctie 10
Klaar met koken 10
Pandetectiesymbool 11
Flexzones koppelen 11
Timerbediening 12
Vergrendelfunctie 13
Kinderslot 13
Pauzefunctie 14
Pan verplaatsfunctie 14

Vermogensbegrenzer

Vermogensbegrenzer 15

Onderhoud

Reiniging 16

Problemen oplossen

Algemeen 17
Probleemoplossingstabel 17

Technische specificaties

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 20

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken 21

Inleiding

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

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

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

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

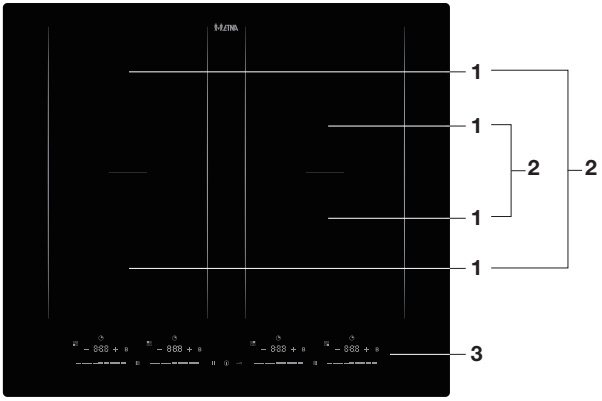
Deze handleiding dient als referentie voor de servicedienst. **Plak het typeplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter op de handleiding.** Het typeplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

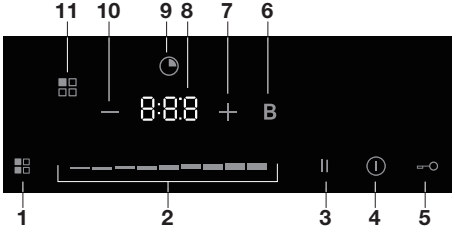
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Beschrijving



1. Flexzone 210 x 185 mm (2,2 kW/3,3 kW boost)
2. Gekoppelde kookzone 210 x 380 mm (3,3 kW/3,7 kW boost)
3. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Selectietoets koppelbare kookzones
2. Schuifregelaar
3. Pauzetoets
4. Aan-/uittoets
5. Vergrendeltoets
6. Boosttoets
7. Plus (+) toets timer
8. Display
9. Indicatie timer
10. Min (-) toets timer
11. Indicatie kookzone

Display	Beschrijving
-	Kookplaat staat stand-by
0 - 9	Vermogensniveau van een kookzone
1 r 7 1 JL	Boost
U	Pandetectiesymbool
II	Pauzesymbool
H h	Restwarmtesymbolen
Lo	Vergrendelsymbool
0:25	Ingestelde timer (25 minuten)

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

Temperatuurbeveiliging

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

Kookduurbegrenzer

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

Kookstand	**Maximale gebruikstijd (in uren)**
1 / Pauze	8
2	8
3	6
4	6
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1,5
P (boost)	10 minuten / 5 minuten (bij een gekoppelde kookzone) • Na 10 minuten (of na 5 minuten bij een gekoppelde kookzone) wordt het vermogen verlaagd naar de oorspronkelijke stand. • Als de oorspronkelijke stand gelijk is aan 0, dan wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Vermogensbegrenzer

Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Tot stand 9 is er geen beperking. Bij gebruik van de boostfunctie kan de voor-/achterliggende zone maximaal op stand 3.

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar

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

Inductiegeluiden

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

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

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

Geschikte pannen

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

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

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

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

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem:
  - 100 mm voor één kookzone 210 x 185 mm.
  - 210 mm voor een gekoppelde kookzone.
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.

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

Pandetectie

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

Vermogen instellen

De kookzones hebben 10 vermogenniveaus (0-9) en een boostniveau (P). Stel het vermogen in door de regelaar aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de regelaar dat u aanraakt. Door over de regelaar te vegen, verandert u de instelling. De stand wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. De stand wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de regelaar haalt, begint de kookzone op de ingestelde stand te verwarmen.

Boostfunctie
U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 10 minuten (5 minuten bij een gekoppelde kookzone) op de hoogste kookstand te koken. Na 10 minuten (of na 5 minuten bij een gekoppelde kookzone) wordt het vermogen verlaagd naar de oorspronkelijke stand. Als de oorspronkelijke stand gelijk is aan 0, dan wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Bij gebruik van de boostfunctie kan de voor-/achterliggende zone maximaal op stand 3.

Kookinstellingen

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

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

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

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

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

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

Lees het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik' zorgvuldig door voordat u begint met koken. Dit voorkomt onjuist gebruik van de kookplaat.

Inschakelen en vermogen instellen

Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk op de aan-/uittoets totdat u een geluidssignaal hoort.
   - Op alle kookzonedisplays verschijnt een '-'.
   - Als er een pan op een kookzone staat, verschijnt na enkele seconden '0' in de display.
3. Gebruik de schuifregelaar van de betreffende kookzone om de gewenste stand in te stellen.
   - De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
   - Stel een hoger of lager vermogen in door de schuifregelaar te gebruiken.

De kookplaat gaat uit als er binnen 20 seconden geen instelling wordt gedaan of een functie wordt gekozen.

Boostfunctie

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 10 minuten (5 minuten bij een gekoppelde kookzone) op de hoogste kookstand te koken.

1. Raak de boosttoets aan om de boostfunctie te selecteren.
   - Op het display verschijnt een animatie ('--' verplaatsen zich in de display).
   - Na 10 minuten (of na 5 minuten bij een gekoppelde kookzone) wordt het vermogen verlaagd naar de oorspronkelijke stand. Als de oorspronkelijke stand gelijk is aan 0, dan wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Raak de schuifregelaar aan om de boostfunctie voortijdig te stoppen.

Bij gebruik van boostfunctie kan de voor-/achterliggende zone maximaal op stand 3.

Klaar met koken

1. Zet het vermogensniveau op '0' om de kookzone uit te schakelen.
   - Na 3 seconden verschijnt '-' in de display.
2. Schakel de inductiekookplaat uit door op de aan-/uittoets te drukken totdat u een geluidssignaal hoort.

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

Als alle kookzones ingesteld zijn op ‘0’ en er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 1 minuut automatisch uit.

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie knippert op het display:
- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
  - ▹ De kookzone werkt niet totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.

Flexzones koppelen

Flexzones kunnen aan elkaar gekoppeld worden. Hierdoor ontstaat één grote zone die bijvoorbeeld kan worden gebruikt voor de grillplaat of een grote vispan op hetzelfde vermogen. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzone te bedekken (> 210 mm).

Flexzones koppelen
1. Plaats een pan op het midden van beide flexzones.
2. Druk circa 1 seconde op de aan-/uittoets totdat u een geluidssignaal hoort.
3. Druk op een selectietoets koppelbare kookzone.
   - ▹ Het indicatielampje boven de selectietoets gaat branden.
   - ▹ Op beide kookzonedisplays verschijnt een ‘9’.
4. Gebruik een schuifregelaar om het gewenste vermogen in te stellen voor de gekoppelde kookzones, of druk op één van de boosttoetsen om boost in te schakelen voor de gehele gekoppelde kookzone.
   - ▹ De stand verschijnt op beide displays.
   - ▹ De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
   - ▹ Stel een hoger of lager vermogen in door de schuifregelaar te gebruiken.

Flexzones ontkoppelen

1. Druk op de selectietoets koppelbare kookzone.
   - ▹ Het indicatielampje boven de selectietoets gaat uit.
   - ▹ Op beide displays is de vermogensstand te zien.
   - ▹ Het vermogen kan nu weer voor beide kookzones apart worden ingesteld.
2. Zet het vermogensniveau van beide kookzones op ‘0’ om de kookzones uit te schakelen.

Timerbediening

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

De in te stellen tijdsduur hangt af van de gekozen kookstand.

Kookstand	Maximaal in te stellen tijdsduur (in uren)
1 en 2	8
3 en 4	6
5 en 6	4
7 en 8	2
9	1:30

Raak de ‘-’ of ‘+’ toets van de timer aan om in stappen van 1 minuut te verlagen of te verhogen.

Houd de ‘-’ of ‘+’ toets van de timer ingedrukt om in stappen van 10 minuten te verlagen of te verhogen.

Houd gelijktijdig de ‘-’ en ‘+’ toets van de timer een paar seconden ingedrukt om de tijd op ‘0.00’ te zetten.

1. Raak de ‘-’ of ‘+’ toets van de timer aan om de timer in te schakelen.
   - ▹ In de display verschijnt ‘0:01’.
2. Stel een tijd in met de ‘-’ of ‘+’ toets van de timer.
   - ▹ Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer direct met aftellen.
   - ▹ Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
   - ▹ De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken. Er klinkt een kort geluidssignaal en in de display verschijnt ‘0’. Na enkele seconden klinkt er weer een kort geluidssignaal en in de display verschijnt ‘-’.



Stel de tijd in op ‘0.00’ om voortijdig de timer uit te schakelen.



Om tussendoor het ingestelde vermogen te bekijken of te wijzigen; raak de schuifregelaar aan. Het vermogen wordt enige seconden getoond. Daarna wordt de tijd van de timer weer getoond.



Worden flexzones met ingestelde timer gekoppeld, dan wordt de timer uitgeschakeld. Wordt een gekoppelde zone met ingestelde timer ontkoppeld, dan loopt de timer verder bij de voorste kookzone.

Vergrendelfunctie

Door de vergrendelfunctie te activeren, kunt u de toetsen vergrendelen tijdens het gebruik van de kookplaat. Alleen de aan-/uittoets en de vergrendeltoets zijn actief.

De kookplaat is ingeschakeld en in werking.

1. Druk circa 3 seconden op de vergrendeltoets.
   - ▹ Op alle displays verschijnt even ‘Lo’. U hoort een lang geluidssignaal.
   - ▹ De vergrendelfunctie is geactiveerd.
   - ▹ Bij elke aanraking van een toets hoort u twee korte geluidssignalen en ‘Lo’ verschijnt even op alle displays.
2. Druk weer circa 3 seconden op de vergrendeltoets.
   - ▹ In alle displays verdwijnt ‘Lo’. U hoort een kort geluidssignaal.
   - ▹ De vergrendelfunctie is gedeactiveerd.

Kinderslot

Gebruik deze functie om ongewenst inschakelen van de kookplaat te voorkomen.

De kookplaat is uitgeschakeld.

1. Druk circa 3 seconden op de vergrendeltoets.
   - ▹ Op alle displays verschijnt even ‘Lo’. U hoort een lang geluidssignaal.
   - ▹ Het kinderslot is geactiveerd.
2. Bij het opnieuw inschakelen van de kookplaat is het kinderslot actief.
   - ▹ Op alle displays verschijnt even ‘Lo’. U hoort een kort geluidssignaal.
3. Druk weer circa 3 seconden op de vergrendeltoets.
   - ▹ In alle displays verdwijnt ‘Lo’. U hoort een kort geluidssignaal.
   - ▹ Het kinderslot is gedeactiveerd.

Pauzefunctie

U kunt het koken pauzeren (max. 8 uur) in plaats van de kookplaat uit te zetten. Ingeschakelde kookzones gaan automatisch naar stand 2 en timers worden gepauzeerd. De kookplaat gaat uit als de pauzefunctie niet binnen 8 uur wordt uitgeschakeld.

1. Raak de pauzetoets aan.
   - ▹ In alle displays verschijnt het pauzesymbool.
   - ▹ De kookplaat staat nu in de pauzestand.
   - ▹ Alleen de aan-/uittoets en de pauzetoets zijn actief.
2. Raak nogmaals de pauzetoets aan om de pauzefunctie uit te schakelen.
   - ▹ Het kookproces en de timers worden weer hervat.

Pan verplaatsfunctie

De pan verplaatsfunctie maakt het mogelijk om de vermogensinstelling en een eventueel lopende timer over te nemen van de ene kookzone naar de andere kookzone. Om de functie te gebruiken, moet u deze eerst activeren.

De pan verplaatsfunctie activeren/deactiveren

1. Schakel de inductiekookplaat uit.
2. Druk circa 3 seconden op de aan-/uittoets.
3. Druk vervolgens circa 3 seconden op de '-' toets van de timer van de kookzone linksvoor.
   - ▹ In de display van de kookzone linksvoor verschijnt 'On'.
   - ▹ De pan verplaatsfunctie is actief.

Herhaal deze stappen om de functie weer uit te schakelen; in de display van de kookzone linksvoor verschijnt 'OF'.

De pan verplaatsfunctie gebruiken

1. Schakel de inductiekookplaat in, plaats een pan op een kookzone en stel het vermogen en eventueel een timer in.
2. Til de pan op en verplaats de pan naar een andere kookzone.
   - ▹ In de display van de andere kookzone gaat het ingestelde vermogen knipperen en er klinken geluidssignalen gedurende 10 seconden.
3. Raak binnen die 10 seconden de boosttoets van de betreffende kookzone met knipperend vermogen aan om de verplaatsing te bevestigen.
   - ▹ In de display van de andere kookzone verschijnt '-'.
   - ▹ Als de verplaatsing niet wordt bevestigd, verschijnt het pandetectiesymbool en schakelen de kookzones na 1 minuut uit.

Deze functie werkt niet in combinatie met de boostfunctie.

Vermogensbegrenzer

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

De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 6000 W / 4500 W / 3500 W / 3000 W / 2500 W.

De kookplaat moet uitgeschakeld en ontgrendeld zijn.

1. Schakel de kookplaat niet in!
2. Druk 3 seconden op de vergrendeltoets.
   - ▹ Op alle displays verschijnt even ‘Lo’. U hoort een lang geluidssignaal.
   - ▹ Het kinderslot is geactiveerd.
3. Druk 3 seconden op de boosttoets van de kookzone links achter.
   - ▹ U hoort meteen een kort geluidssignaal en in alle displays verschijnt ‘Lo’.
   - ▹ U hoort even daarna weer een kort geluidssignaal.
4. Laat de boosttoets van de kookzone links achter los en druk nu 3 seconden op de boosttoets van de kookzone links voor.
   - ▹ U hoort meteen een kort geluidssignaal en in alle displays verschijnt weer ‘Lo’.
   - ▹ U hoort even daarna weer een kort geluidssignaal.
   - ▹ In de display van de kookzone links voor verschijnt ‘Po’.
   - ▹ Het maximale vermogen verschijnt in de display van de kookzone links achter.
   - ▹ In de display van de kookzone rechts voor verschijnt ‘00’.
5. Druk (meerdere keren) op de vergrendeltoets om het vermogen aan te passen.
6. Druk op de aan-/uittoets om de instelling te bevestigen.
   - ▹ De kookplaat is gereed voor gebruik.

Reiniging

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u het beste verwijderen met een glasschraper.



Nooit gebruiken!

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze laten krassen achter waarin vuil en kalkaanslag zich kunnen ophopen.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen zoals staalwol of schuursponsjes.

Algemeen

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

Probleemoplossingstabel

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

Symptoom	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de normale opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het toestel een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont U.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
	Er staat geen (geschikte) pan op de kookzone.	
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Normale werking.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (bij een vaste aansluiting).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Laat de elektrische aansluiting controleren.
In alle displays wordt symbool **Lo** weergegeven.	De vergrendelfunctie is actief.	Deactiveer de vergrendelfunctie.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De bediening reageert slecht.	Er kan een dun laagje water op de kookplaat of op een vinger zijn waardoor de bediening slecht reageert.	Zorg dat de kookplaat en/of vinger schoon is.

Foutcodes tijdens het gebruik van het toestel

Foutcode	Probleem	Oplossing
E1	Storing temperatuursensor - open circuit.	Neem contact op met de servicedienst.
E2	Storing temperatuursensor - kortsluiting.	
E7	Storing temperatuursensor.	
C1	Hoge temperatuur van de sensor van de kookplaat.	Laat het toestel afkoelen. Schakel de kookplaat daarna weer in.
E3	Storing temperatuursensor.	Neem contact op met de servicedienst.
E4	Storing temperatuursensor.	
C2	Een te hoge interne temperatuur.	Laat het toestel afkoelen. Schakel de kookplaat daarna weer in.
EL	Voedingsspanning is lager dan de nominale spanning.	Controleer de elektrische aansluiting.
EH	Voedingsspanning is hoger dan de nominale spanning.	
EU	Communicatiefout in de kookplaat.	Reset het toestel door de elektrische aansluiting kortstondig te verbreken. Helpt dit niet, neem dan contact op met de servicedienst.
F5	De ventilator werkt niet goed.	Neem dan contact op met de servicedienst.
EF	Meerdere toetsen worden voor langere tijd tegelijk bediend. Er ligt iets op het bedieningspaneel.	Zorg dat het bedieningspaneel schoon is.

Specifieke storingen en oplossingen

Storing	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De LED's branden niet als het apparaat wordt aangesloten.	Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer of de stekker stevig in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.	Reset het toestel door de elektrische aansluiting kortstondig te verbreken. Helpt dit niet, neem dan contact op met de servicedienst.
Sommige toetsen werken niet en de LED's doen vreemd.	De printplaat van de bediening is stuk.		
De indicatie van de kookzone brandt, maar de kookzone wordt niet warm.	Te hoge temperatuur van de kookplaat.	De omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. De luchtinlaat of luchtopening kan geblokkeerd zijn.	
	De ventilator werkt niet goed.	Controleer of de ventilator soepel draait.	
Een kookzone stopt plotseling en het display toont H.	Te hoge temperatuur van de kookplaat.	Laat de kookplaat afkoelen. Schakel de kookplaat daarna weer in.	

Neem bij andere problemen contact op met de servicedienst.

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	**KIF5462___**
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4
Verwarmingstechnologie	Kookzones/ gebieden op basis van inductie
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied in mm	185 x 210 185 x 210 185 x 210 185 x 210
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	179,0 179,2 175,4 186,0
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	179,9

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.

Verpakking en apparaat afdanken

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

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

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

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



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

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

Verklaring van conformiteit

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

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson à induction

Introduction 4
Description 5
Panneau de commande 5

Sécurité

Sécurité antisurchauffe 6
Limiteur de temps de cuisson 6
Limiteur de puissance 6

Avant la première utilisation de l'appareil

Utilisation des touches tactiles et du curseur 7
Bruits de l'induction 7
Casseroles appropriées 7
Détection de casserole 8
Réglage de la puissance 8
Réglages de cuisson 9

Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance 10
La fonction Boost 10
Finir la cuisson 10
Symbole de détection de casserole 11
Connection de zones de cuisson Flex 11
Commande du minuteur 12
Fonction de verrouillage 13
Sécurité enfant 13
Pause de la cuisson 14
Fonction de déplacement de casserole 14

Limiteur de puissance

Limiteur de puissance 15

Entretien

Nettoyage 16

Diagnostic des pannes

Généralités 17
Tableau de dépannage 17

Spécifications techniques

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

Aspects environnementaux

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

FR

Introduction

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

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

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

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

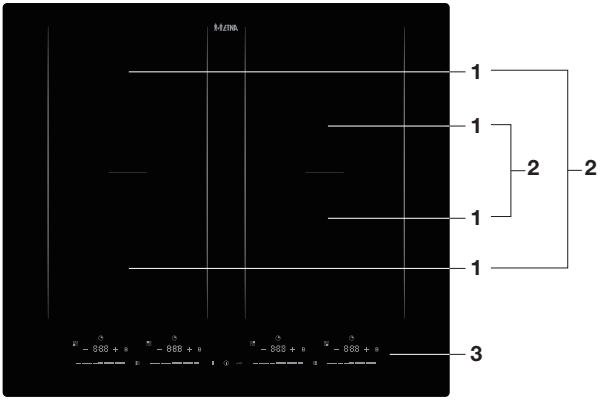
Ce manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Veuillez coller l'étiquette signalétique de l'appareil dans le rectangle au verso du manuel.** L'étiquette signalétique mentionne toutes les informations nécessaires au service après-vente pour répondre à vos besoins et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

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

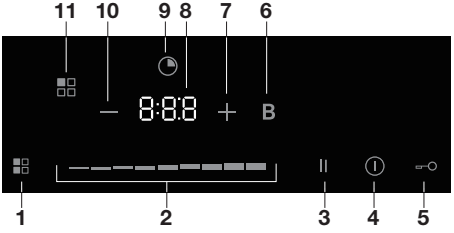
Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

Description



1. Zone de cuisson Flex 210 x 185 mm (2,2 kW/3,3 kW boost)
2. Zone de cuisson connectée 210 x 380 mm (3,3 kW/3,7 kW boost)
3. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Touche de sélection de zones de cuisson connectées
2. Curseur
3. Touche pause
4. Touche Marche/Arrêt
5. Touche de verrouillage
6. Touche boost
7. Touche « + » de minuteur
8. Affichage
9. Indication de minuteur
10. Touche « - » de minuteur
11. Indication de la zone de cuisson

Affichage	Description
	La table de cuisson est en veille
	Niveau de puissance pour une zone de cuisson
	Boost
	Symbole de détection de casserole
	Symbole de pause
	Symboles de chaleur résiduelle
	Symbole de verrouillage
	La minuterie est réglée (25 minutes)

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

Sécurité antisurchauffe

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

Limiteur de temps de cuisson

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

Niveau de puissance	**Durée de fonctionnement maximale (en heures)**
1 / Pause	8
2	8
3	6
4	6
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1,5
P (boost)	10 minutes / 5 minutes (avec une zone de cuisson connectée) • Après 10 minutes (ou après 5 minutes avec une zone de cuisson connectée), la puissance est ramenée au réglage d'origine. • Si le réglage d'origine est égal à 0, la puissance est ramenée au réglage 9.

Limiteur de puissance

Deux zones de cuisson situées l'une derrière l'autre s'influencent mutuellement. Lorsque ces zones de cuisson sont allumées en même temps, la puissance est automatiquement divisée. Jusqu'au réglage 9, il n'y a pas de limitation. Lors de l'utilisation de la fonction boost, la zone avant/arrière peut être réglée sur un maximum de 3.

Utilisation des touches tactiles et du curseur

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 autre objet.

Bruits de l'induction

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

Bruit de casserole
Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table 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 table 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 table de cuisson.

Casseroles appropriées

La cuisson à induction nécessite une casserole à fond plat épais (2,25 mm au moins). Utilisez des casseroles en matériau magnétique ou des casseroles à fond sandwich. Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Classe induction ». D'autres casseroles offrent des performances inférieures. Les casseroles en cuivre, en aluminium ou en céramique ne conviennent pas.

⚠ Utilisez exclusivement des casseroles à fond plat. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-cuisson à vide. Dans ce cas, l'appareil chauffe de manière excessive. Cela peut entraîner des dommages. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.

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

⚠ Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail risque d'être endommagé si la casserole est trop sèche. Les réglages de puissance élevés peuvent provoquer la déformation du fond de la casserole.

Diamètre minimal de la casserole

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins de :
  - 100 mm pour une zone de cuisson 210 x 185 mm.
  - 210 mm pour pour les zones de cuisson couplées.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si la casserole est trop petite, la zone de cuisson ne fonctionne pas.

Attention
Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Posez uniquement des casseroles dont la base est propre sur la table de cuisson. Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.

Détection de casserole

- Si, après avoir réglé la puissance, la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse), le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage. Après 2 minutes, la zone de cuisson s'éteint.
- Si vous enlevez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous remettez la casserole en place. La zone de cuisson se rallume à la puissance réglée précédemment.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 10 niveaux de puissance (0-9) et un niveau boost. Réglez le niveau de cuisson en touchant le curseur et en la faisant glisser. Au premier contact, le niveau est réglé en fonction de la partie de le curseur que vous touchez. En faisant glisser le curseur, vous modifiez le réglage de cuisson. En le déplaçant vers la droite, le niveau augmente, tandis qu'en le déplaçant vers la gauche, le niveau diminue. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner à la puissance définie.

Fonction Boost
Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuire jusqu'à 10 minutes (5 minutes avec une zone de cuisson connectée) au réglage de chaleur le plus élevé. Après 10 minutes (ou après 5 minutes avec une zone de cuisson connectée), la puissance revient au réglage d'origine. Si le réglage d'origine est égal à 0, la puissance est ramenée au réglage 9.

Lors de l'utilisation de la fonction boost, la zone avant/arrière peut être réglée sur un maximum de 3.

Réglages de cuisson

Étant donné que les niveaux dépendent de la quantité et de la composition du contenu de la casserole, le tableau ci-dessous est uniquement fourni à titre indicatif.

Utilisez le niveau « boost » pour :
- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,

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

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

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

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

Veuillez lire attentivement le chapitre « Avant la première utilisation » avant de commencer la cuisson. Cela permet d'éviter une utilisation erronée de la table de cuisson.

Mise en marche et réglage de la puissance

Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

1. Placez une casserole au centre d'un zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche marche / arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
   - ▹ Un « - » apparaît sur tous les affichages des zones de cuisson.
   - ▹ S'il y a une casserole sur une zone de cuisson, « 0 » apparaîtra à l'affichage après quelques secondes.
3. Utilisez le curseur de la zone de cuisson concernée pour définir la puissance souhaitée.
   - ▹ La zone de cuisson démarre automatiquement dans la puissance réglée.
   - ▹ Réglez une puissance supérieure ou inférieure en utilisant le curseur.

La table de cuisson s'éteint si aucun réglage n'est effectué ou aucune fonction n'est sélectionnée dans un délai de 20 secondes.

La fonction Boost

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuire jusqu'à 10 minutes (5 minutes avec une zone de cuisson couplée) au réglage de chaleur le plus élevé.

1. Appuyez sur la touche Boost pour sélectionner la fonction Boost.
   - ▹ Une animation apparaît sur l'affichage ('--' se déplace sur l'afficheur).
   - ▹ Après 10 minutes (ou après 5 minutes avec une zone de cuisson couplée), la puissance revient au réglage d'origine. Si le réglage d'origine est égal à 0, la puissance est ramenée au réglage 9.

Appuyez sur la curseur pour arrêter prématurément la fonction boost.

Lors de l'utilisation de la fonction boost, la zone avant/arrière peut être réglée sur un maximum de 3.

Finir la cuisson

1. Réglez la puissance de cuisson sur « 0 » pour éteindre une zone de cuisson.
   - ▹ Au bout de 3 secondes, « - » apparaît sur l'affichage.
2. Appuyez sur la touche marche / arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip pour éteindre la table de cuisson à induction.

Le symbole H (chaud) ou h (moins chaud) apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson qui est trop chaude pour être touchée. 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.

Si tous les zons de cuison sont réglés sur « 0 » et que vous ne faites rien d'autre, la table de cuisson s'éteindra d'elle-même après 1 minute.

Symbole de détection de casserole

Lorsque le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage :
- 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 fonctionne pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.

Connection de zones de cuisson Flex

Les zones d'induction Flex peuvent être couplées. Cela crée une grande zone de cuisson pouvant être utilisée, par exemple, pour une plaque à griller ou un grand plat à poisson à la même puissance. Le récipient de cuisson doit être suffisamment grand pour couvrir le centre des zones de cuisson avant et arrière (> 210 mm).

Connection de zones de cuisson Flex
1. Placez une casserole au centre de zones de cuisson Flex.
2. Appuyez sur la touche marche / arrêt pendant environ 1 seconde jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
3. Appuyez sur une touche de sélection de zones de cuisson connectées.
   - ▹ Le voyant au-dessus de la touche de sélection s'allume.
   - ▹ Un « 9 » apparaît sur les deux affichages des zones de cuisson.
4. Réglez la puissance de cuisson souhaitée pour les deux zones couplées avec le curseur, ou appuyez sur l'un des touches de boost pour activer le boost pour l'ensemble de la zone de cuisson connectée.
   - ▹ La puissance apparaît sur les deux affichages.
   - ▹ La zone de cuisson démarre automatiquement dans la puissance réglée.
   - ▹ Réglez une puissance supérieure ou inférieure en utilisant le curseur.

Déconnection de zones de cuisson Flex

1. Appuyez sur la touche de sélection de zones de cuisson connectées.
   - ▹ Le voyant au-dessus de la touche de sélection s'éteint.
   - ▹ Le niveau de puissance est affiché sur les deux affichages.
   - ▹ La puissance peut à nouveau être réglée séparément pour les deux zones de cuisson.
2. Réglez le niveau de puissance des deux zones de cuisson sur « 0 » pour éteindre les zones de cuisson.

Commande du minuteur

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



La durée à régler dépend du niveau de puissance sélectionné.

Niveau de puissance	Temps maximum paramétrable (en heures)
1 et 2	8
3 et 4	6
5 et 6	4
7 et 8	2
9	1:30



Appuyez sur la touche « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps par incréments d'une minute.



Maintenez la touche « - » ou « + » du minuteur enfoncée pour diminuer ou augmenter la durée par incréments de 10 minutes.



Appuyez simultanément et maintenez enfoncés les touches « - » et « + » du minuteur pendant quelques secondes pour régler l'heure sur « 0,00 ».

1. Appuyez sur la touche « - » ou « + » de minuteur pour activer le minuteur.
   - ▹ L'affichage affiche « 0:01 ».
2. Réglez le temps souhaité avec la touche « - » ou « + » de minuteur.
   - ▹ Lorsque la durée est réglée, le minuteur commence immédiatement à décompter.
   - ▹ L'affichage affiche le temps restant.
   - ▹ La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement à l'issue du temps programmé. Un court bip retentit et « 0 » apparaît à l'affichage. Après quelques secondes, un court bip retentit à nouveau et « - » apparaît à l'affichage.



Réglez le temps sur « 0.00 » pour annuler le minuteur prématurément.



Pour afficher ou modifier la puissance sélectionnée entre les deux, touchez le curseur. La puissance est affichée pendant quelques secondes. Puis, la durée de la minuterie s'affiche à nouveau.



Si des zones de cuisson Flex (avec une minuterie définie) sont connectée, la minuterie sera désactivée. Si une zone de cuisson connectée (avec une minuterie définie) est déconnectée, la minuterie continuera à fonctionner sur la zone de cuisson avant.

Fonction de verrouillage

En activant la fonction de verrouillage, vous pouvez verrouiller les touches pendant l'utilisation de la table de cuisson. Seules la touche marche/arrêt et la touche de verrouillage sont actives.

La table de cuisson est allumée et en fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant environ 3 secondes.
   - « Lo » apparaît brièvement sur tous les affichages. Vous entendrez un long bip.
   - La fonction de verrouillage est activée.
   - Chaque fois que vous appuyez sur une touche, vous entendrez deux bips courts et « Lo » apparaîtra brièvement sur tous les affichages.
2. Appuyez à nouveau sur la touche de verrouillage pendant environ 3 secondes.
   - « Lo » disparaît de tous les affichages. Vous entendrez un long bip.
   - La fonction de verrouillage est désactivée.

Sécurité enfant

Utilisez cette fonction pour éviter une activation indésirable de la table de cuisson.

La table de cuisson est éteinte.

1. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant environ 3 secondes.
   - « Lo » apparaît brièvement sur tous les affichages. Vous entendrez un long bip.
   - La sécurité enfants est activée.
2. La sécurité enfants est active lorsque la table de cuisson est à nouveau allumée.
   - « Lo » apparaît brièvement sur tous les affichages. Vous entendrez un court bip.
3. Appuyez à nouveau sur la touche de verrouillage pendant environ 3 secondes.
   - « Lo » apparaît brièvement sur tous les affichages. Vous entendrez un court bip.
   - La sécurité enfants est désactivée.

Pause de la cuisson

Vous pouvez mettre la cuisson en pause (max. 8 heures) au lieu d'éteindre la table de cuisson. Les zones de cuisson commutées passent automatiquement en position 2 et les minuteries sont mises en pause. La table de cuisson s'éteindra si la fonction pause n'est pas désactivée dans les 8 heures.

1. Appuyez sur la touche pause.
   - ▹ Le symbole de la pause apparaît sur tous les affichages.
   - ▹ La table de cuisson est maintenant en mode pause.
   - ▹ Seules la touche marche/arrêt et la touche pause sont actives.
2. Appuyez à nouveau sur la touche pause pour désactiver la fonction de pause.
   - ▹ Le processus de cuisson et les minuteries redémarrent.

Fonction de déplacement de casserole

La fonction de déplacement de casserole permet de transférer les réglages de puissance et la minuterie en cours d'une zone de cuisson à l'autre. Pour utiliser cette fonctionnalité, vous devez d'abord l'activer.

Activer/désactiver la fonction de déplacement de casserole

1. Éteignez la plaque à induction.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant environ 3 secondes.
3. Appuyez ensuite sur la touche « - » de la minuterie de la zone de cuisson avant gauche pendant environ 3 secondes.
   - ▹ « On » apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.
   - ▹ La fonction de déplacement de casserole est active.

Répétez ces étapes pour désactiver à nouveau la fonction ; « OF » apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.

Utilisation de la fonction de déplacement de casserole

1. Allumez la plaque à induction, placez une casserole sur une zone de cuisson et réglez la puissance et, si nécessaire, une minuterie.
2. Soulevez la casserole et déplacez-la vers une autre zone de cuisson.
   - ▹ La puissance réglée clignote sur l'affichage de l'autre zone de cuisson et des signaux sonores retentissent pendant 10 secondes.
3. Dans les 10 secondes, appuyez sur la touche boost de la zone de cuisson concernée avec une puissance clignotante pour confirmer le mouvement.
   - ▹ « - » apparaît sur l'affichage de l'autre zone de cuisson.
   - ▹ Si le déplacement n'est pas confirmé, le symbole de détection de casserole apparaîtra et les zones de cuisson s'éteindront après 1 minute.

Cette fonction ne fonctionne pas en combinaison avec la fonction boost.

Limiteur de puissance

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

Le limiteur est réglé à 7400 W par l'usine, mais il est possible de modifier ce réglage à 6000 W / 4500 W / 3500 W / 3000 W / 2500 W.

La table de cuisson doit être éteinte et déverrouillée.

1. Ne pas mettre la table de cuisson en marche !
2. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant 3 secondes.
   - « Lo » apparaît brièvement sur tous les affichages. Vous entendrez un long bip.
   - La sécurité enfants est activée.
3. Appuyez sur la touche boost de la zone de cuisson arrière gauche pendant 3 secondes.
   - Vous entendrez immédiatement un court bip et « Lo » apparaîtra sur tous les affichages.
   - Peu de temps après, vous entendrez un autre bip court.
4. Relâchez la touche Boost de la zone de cuisson arrière gauche et appuyez maintenant sur la touche Boost de la zone de cuisson avant gauche pendant 3 secondes.
   - Vous entendrez immédiatement un court bip et « Lo » réapparaîtra sur tous les affichages.
   - Peu de temps après, vous entendrez un autre bip court.
   - « Po » apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.
   - La puissance maximale apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.
   - « 00 » apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson avant droite.
5. Appuyez (plusieurs fois) sur la touche de verrouillage pour régler le niveau de puissance.
6. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour confirmer le réglage.
   - La table de cuisson est prête à l'emploi.

Nettoyage

Nettoyage quotidien

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

Taches tenaces

- Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez aussi employer un détergent doux, tel qu'un produit liquide pour vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux pour cela.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

Ne jamais utiliser

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges métalliques.

Généralités

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

Tableau de dépannage

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

Symptôme	**Cause possible**	**Solution**
L'affichage s'allume lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Vous avez activé une zone de cuisson, mais l'affichage affiche U.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole adaptée.
	Il n'y a pas une casserole (approprié) sur la zone de cuisson.	
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Fonctionnement normal.

Symptôme	Cause possible	Solution
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Faites vérifier la connexion électrique.
Le symbole **Lo** s'affiche.	La fonction de verrouillage est activée.	Désactivez la fonction de verrouillage.
Les touches répondent mal.	Il peut y avoir une fine couche d'eau sur la table de cuisson ou sur un doigt, provoquant une mauvaise réponse des touches.	Assurez-vous que la table de cuisson et/ou le doigt sont propres.

Codes d'erreur pendant le fonctionnement de l'appareil

Code	Problème	Solution
E1	Défaut du capteur de température - circuit ouvert.	Prenez contact avec le service après-vente.
E2	Défaut capteur de température - court-circuit.	
E7	Défaut capteur de température.	
C1	Température élevée du capteur de la table de cuisson.	Laissez l'appareil refroidir. Remettez ensuite la table de cuisson en marche.
E3	Défaut du capteur de température.	Prenez contact avec le service après-vente.
E4	Défaut capteur de température.	
C2	Une température interne trop élevée.	Laissez l'appareil refroidir. Remettez ensuite le réchaud en marche.
EL	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Vérifiez la connexion électrique
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Défaut de communication dans la table de cuisson.	Réinitialisez l'appareil en débranchant brièvement la connexion électrique. Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.
F5	Le ventilateur ne fonctionne pas correctement.	Veuillez contacter le service après-vente.
EF	Plusieurs touches fonctionnent simultanément pendant une période plus longue. Il y a quelque chose sur le panneau de contrôle.	Assurez-vous que le panneau de commande est propre.

Défauts spécifiques et solutions

Défaut	Problème	Solution A	Solution B
Les LED ne s'allument pas lorsque l'appareil est branché.	Il n'y a pas de courant à cause d'un câble ou d'une connexion défectueux.	Vérifiez que la fiche est bien insérée et que la prise fonctionne.	Réinitialisez l'appareil en débranchant brièvement la connexion électrique. Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.
Certaines touches ne fonctionnent pas et les LED ont un comportement étrange.	Le circuit imprimé de la commande est cassé.		
L'indicateur de la zone de cuisson s'allume, mais la zone de cuisson ne chauffe pas.	Température trop élevée de la table de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air est peut-être obstruée.	
	Le ventilateur ne fonctionne pas correctement.	Vérifiez que le ventilateur tourne bien.	
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et l'affichage affiche U.	Température trop élevée de la table de cuisson.	Laissez la table de cuisson refroidir. Remettez ensuite la table de cuisson en marche.	

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

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	**KIF5462___**
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 non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm	185 x 210 / 185 x 210 / 185 x 210 / 185 x 210
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{cuisson\ électrique}$) en Wh/kg	179,0 / 179,2 / 175,4 / 186,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ($_{plaque\ de\ cuisson\ électrique}$ CE) en Wh/kg	179,9

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.

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 5

Sicherheit

Überhitzungsschutz 6
Kochzeitbegrenzung 6
Leistungsbegrenzer 6

Vor der ersten Verwendung

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers 7
Induktionsgeräusche 7
Geeignetes Kochgeschirr 7
Kochgeschirrerkennung 8
Leistungsstufen einstellen 8
Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe 9

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Stufe 10
Boost-Funktion 10
Kochvorgang beenden 10
Kochgeschirrerkennungssymbol 11
Flex Induktionszonen miteinander verbinden 11
Timer-Steuerung 12
Sperrfunktion 13
Kindersicherung 13
Pausenfunktion 14
Topf-Verschiebefunktion 14

Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung 15

Pflege

Reinigung 16

Fehlerbehebung

Allgemeines 17
Störungstabelle 17

Technische Daten

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014 20

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung 21

DE

Einführung

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

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

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

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

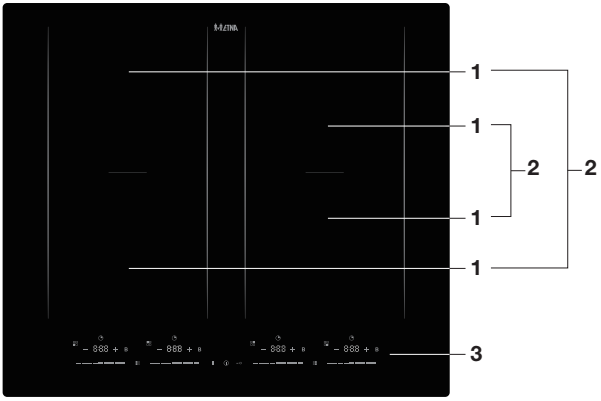
Das Handbuch dient als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie bitte das Typenschild des Geräts in das dafür vorgesehene Kästchen auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen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

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

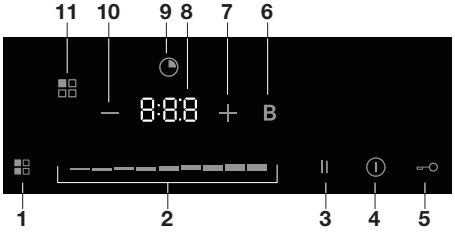
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Beschreibung



1. Flex Inductionszone 210 x 185 mm (2,2 kW/3,3 kW Boost)
2. Gekoppelte Kochzone 210 x 380 mm (3,3 kW/3,7 kW Boost)
3. Bedienleiste

Bedienleiste



1. Auswahltaste gekoppelte Kochzonen
2. Schieberegler
3. Pause-Taste
4. Ein/Aus-Taste
5. Sperrtaste
6. Boosttaste
7. Plustaste „+“ Timer
8. Display
9. Anzeige des Timers
10. Minustaste „–“ Timer
11. Anzeige der Kochzone

Display	Beschreibung
–	Kochfeld ist Standby
0 - 9	Leistungsstufe für eine Kochzone
boost	Boost
U	Topferkennungssymbol
II	Pausensymbol
H h	Restwärmeanzeigen
Lo	Sperrsymbol
0:25	Eingestellte Timer (25 Minuten)

DE

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 (in Stunden)**
1 / Pause	8
2	8
3	6
4	6
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1,5
P (Boost)	10 Minuten / 5 Minuten (für eine gekoppelte Kochzone) • Nach 10 Minuten (bzw. nach 5 Minuten bei einer gekoppelten Kochzone) wird die Leistung auf die ursprüngliche Einstellung zurückgeführt. • Wenn die ursprüngliche Einstellung gleich 0 ist, wird die Leistung auf die Einstellung 9 reduziert.

Leistungsbegrenzer

Zwei hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch geteilt. Bis zur Einstellung 9 gibt es keine Begrenzung. Bei Verwendung der Boost-Funktion kann die vordere / hintere Zone auf maximal Stufe 3 eingestellt werden.

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

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

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
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 summendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem flachen und mindestens 2,25 mm dicken Boden. Das Kochgeschirr muss aus magnetischem Material bestehen oder einen Sandwichboden haben. Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem „Class Induction“-Gütezeichen. Töpfe und Pfannen ohne dieses Zeichen funktionieren weniger gut. Kochgeschirr aus Kupfer, Aluminium oder keramischen Werkstoffen ist nicht geeignet.

⚠ Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem flachen Boden. Ein gewölbter Boden kann die Funktion des Trockenkochschutzes beeinträchtigen und Schäden durch Überhitzung verursachen. Schäden, die durch die Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr oder durch Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

⚠ Töpfe und Pfannen, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, dürfen auf einem Induktionskochfeld nicht mehr benutzt werden.

⚠ Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr: Das Email kann Schaden nehmen, wenn der Topf bei hoher Leistung trockenkocht. Bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens
  - 100 mm betragen bei eine Kochzone 210 x 185 mm.
  - 210 mm betragen bei eine verbundene Kochzone.
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.



Achtung
Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie stets nur Kochgeschirr mit einem sauberen Boden auf das Kochfeld. Wir empfehlen, das Kochgeschirr anzuheben und an der neuen Position wieder abzusetzen, statt es über das Kochfeld zu schieben.

Kochgeschirrerkennung

- Wenn das Kochfeld den aufgestellten (eisenhaltigen) Topf nicht erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol. Nach 1 Minute wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- Auch wenn das Kochgeschirr während des Garens von der Kochzone genommen wird, leuchtet das Kochgeschirrerkennungssymbol auf. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Das Symbol erlischt wieder, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Zone gestellt wird. Die Kochzone schaltet sich automatisch wieder mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen verfügen über 10 Leistungsstufen (0-9) und eine Boost-Stufe (P). Stellen Sie mit der Schieberegler die Leistungsstufe ein. Tippen Sie auf eine bestimmte Stelle der Schieberegler, um eine Anfangseinstellung auszuwählen. Streichen Sie mit dem Finger über die 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 die Schiebereglerlos. Das Kochfeld wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

Boost-Funktion
Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 10 Minuten (5 Minuten für eine gekoppelte Kochzone) mit höchster Leistung kochen. Nach 10 Minuten (bzw. nach 5 Minuten bei einer gekoppelten Kochzone) wird die Leistung auf die ursprüngliche Einstellung zurückgeführt. Wenn die ursprüngliche Einstellung gleich 0 ist, wird die Leistung auf die Einstellung 9 reduziert.



Bei Verwendung der Boost-Funktion kann die vordere / hintere Zone auf maximal Stufe 3 eingestellt werden.

Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe

Die Werte in der folgenden Tabelle dienen lediglich einer groben Orientierung, weil die richtige Leistungsstufe von der Menge und Zusammensetzung des Garguts abhängt.

Boost-Funktion:
- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen

Stufe 9:
- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

Stufen 7 und 8:
- dicke Pfannkuchen backen und French Toast zubereiten
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- panierten Fisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- rohe Kartoffeln kochen
- Pasta
- dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

Stufe 4 bis 6:
- große Mengen Speisen fertig garen
- tiefgefrorenes Gemüse auftauen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

Stufe 1 bis 3:
- Brühe köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- pochieren
- Käse schmelzen

Bitte lesen Sie das Kapitel „Vor der ersten Verwendung“ sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, um Fehlbedienungen vorzubeugen.

Einschalten und Einstellen der Stufe

Achten Sie darauf, dass die Topfunterseite sowie die Oberfläche der Kochzone sauber sind.

1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte einer Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Ein-/Austaste bis Sie einen Signalton hören.
   - Auf allen Kochzonendisplays erscheint eine „-“.
   - Befindet sich ein Topf auf einer Kochzone, erscheint nach einigen Sekunden „0“ im Display.
3. Stellen Sie mit dem Schieberegler der jeweiligen Kochzone die gewünschte Stufe ein.
   - Die Kochzone startet automatisch auf der eingestellten Stufe.
   - Stellen Sie eine höhere oder niedrigere Leistung ein, indem Sie den Schieberegler verwenden.

Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Einstellung vorgenommen oder eine Funktion gewählt wird.

Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 10 Minuten (5 Minuten für eine gekoppelte Kochzone) mit höchster Leistung kochen.

1. Berühren Sie die Boost-Taste, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
   - Auf dem Display erscheint eine Animation („--“ bewegt sich im Display).
   - Nach 10 Minuten (bzw. nach 5 Minuten bei einer gekoppelten Kochzone) wird die Leistung auf die ursprüngliche Einstellung zurückgeführt. Wenn die ursprüngliche Stufe gleich 0 ist, wird die Leistung auf Stufe 9 reduziert.

Berühren Sie die Schieberegler, um die Boost-Funktion vorzeitig zu beenden.

Bei Verwendung der Boost-Funktion kann die vordere / hintere Zone auf maximal Stufe 3 eingestellt werden.

Kochvorgang beenden

1. Stellen Sie Leistungsstufe „0“ ein, um die Kochzone auszuschalten.
   - Nach 3 Sekunden erscheint „-“ im Display.
2. Drücken Sie auf die Ein-/Austaste bis Sie einen Signalton hören, um das Kochfeld auszuschalten.

Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird das Symbol H (heiß) oder h (weniger heiß) angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine ungefährliche Temperatur erlischt das Symbol wieder. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit dem nächsten Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die noch heiße Kochzone.

Wenn alle Kochzonen auf „0“ eingestellt sind und keine weiteren Handlungen ausgeführt werden, wird das Kochfeld nach 1 Minute automatisch ausgeschaltet.

Kochgeschirrerkennungssymbol

Wenn das Symbol „Kochgeschirrerkennung“ auf dem Display blinkt:
- Kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder Kochgeschirr steht auf der falschen Zone;
- Das Kochgeschirr ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet;
- Das Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone;
  - ▹ Die Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passendes Kochgeschirr darauf steht.

Flex Inductionszonen miteinander verbinden

Bei Flex Inductionszonen besteht die Möglichkeit, zwei Zonen miteinander zu verbinden. Es entsteht eine große Zone, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne bei gleichmäßiger Leistung verwendet werden kann. Der verwendete Topf muss groß genug sein, um die Mittelpunkte von vorderer und hinterer Kochzone abzudecken (> 210 mm).

Flex Inductionszonen miteinander verbinden
1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte der zwei Flex Inductionszonen.
2. Drücken Sie etwa 1 Sekunde lang auf die Ein-/Austaste, bis Sie einen Signalton hören.
3. Drücken Sie eine Auswahltaste gekoppelte Kochzonen.
   - ▹ Die Kontrollleuchte über der Auswahltaste leuchtet auf.
   - ▹ Auf beiden Kochzonenanzeigen erscheint eine „9“.
4. Stellen Sie mit einem Schieberegler die gewünschte Leistung für die beiden verbunden Kochzonen ein, oder berühren Sie eine der Boost-Tasten, um den Boost für die gesamte gekoppelte Inductionszone zu aktivieren.
   - ▹ Die Leistung erscheint auf beiden Displays.
   - ▹ Die Kochzone startet automatisch auf der eingestellten Stufe.
   - ▹ Stellen Sie eine höhere oder niedrigere Leistung ein, indem Sie den Schieberegler verwenden.

Flex Inductionszonen trennen

1. Drücken Sie die Auswahltaste gekoppelte Kochzonen.
   - ▹ Die Kontrollleuchte über der Auswahltaste erlischt.
   - ▹ Die Leistungsstufe wird auf beiden Displays angezeigt.
   - ▹ Die Leistung kann nun wieder für beide Kochzonen getrennt eingestellt werden.
2. Stellen Sie die Leistungsstufe beider Kochzonen auf „0“, um die Kochzonen auszuschalten.

Timer-Steuerung

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

Die einzustellende Zeit hängt von der gewählten Leistungsstufe ab.

Leistungsstufe	Maximal einstellbare Zeit (in Stunden)
1 und 2	8
3 und 4	6
5 und 6	4
7 und 8	2
9	1:30

Berühren Sie die Taste „-“ oder „+“ des Timers, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten zu verringern oder zu erhöhen.

Halten Sie die Taste „-“ oder „+“ des Timers gedrückt, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten zu verringern oder zu erhöhen.

Halten Sie gleichzeitig die Tasten „-“ und „+“ des Timers einige Sekunden lang gedrückt, um die Zeit auf „0.00“ einzustellen.

1. Berühren Sie die Taste „-“ oder „+“ des Timers, um den Timer zu aktivieren.
   - ▹ Das Display zeigt „0:01“.
2. Stellen Sie eine Zeit mit der Taste „-“ oder „+“ des Timers ein.
   - ▹ Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Herunterzählen.
   - ▹ Die verbleibende Zeit wird auf dem Display angezeigt.
   - ▹ Die ausgewählte Kochzone schaltet sich automatisch aus, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Es ertönt ein kurzer Signalton und im Display erscheint „0“. Nach einigen Sekunden ertönt erneut ein kurzer Signalton und im Display erscheint „-“.



Stellen Sie die Zeit auf „0.00“, um den Timer vorzeitig abzubrechen.



Um zwischenzeitlich die eingestellte Leistung anzusehen oder zu ändern; Berühren Sie den Schieberegler. Die Leistung wird für einige Sekunden angezeigt. Anschließend wird wieder die Timerzeit angezeigt.



Wenn Flexzonen (mit eingestelltem Timer) gekoppelt werden, wird der Timer ausgeschaltet. Wenn eine gekoppelte Zone mit eingestelltem Timer getrennt wird, läuft der Timer auf der vorderen Kochzone weiter.

Sperrfunktion

Durch Aktivieren der Sperrfunktion können Sie die Tasten während der Benutzung des Kochfelds sperren. Nur die Ein/Aus-Taste und die Sperrtaste sind aktiv.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und in Betrieb.

1. Halten Sie die Sperrtaste etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ Auf allen Displays erscheint kurz „Lo“. Sie hören ein langer Signalton.
   - ▹ Die Sperrfunktion ist aktiviert.
   - ▹ Jedes Mal, wenn Sie eine Taste berühren, hören Sie zwei kurze Signaltöne und auf allen Displays wird kurz „Lo“ angezeigt.
2. Halten Sie die Sperrtaste erneut etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ „Lo“ verschwindet in allen Anzeigen. Sie hören ein kurzer Signalton.
   - ▹ Die Sperrfunktion ist deaktiviert.

Kindersicherung

Verwenden Sie diese Funktion, um ein versehentliches Einschalten des Kochfeldes zu verhindern.

Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Halten Sie die Sperrtaste etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ Auf allen Displays erscheint kurz „Lo“. Sie hören einen langen Signalton.
   - ▹ Die Kindersicherung ist aktiviert.
2. Die Kindersicherung ist aktiv, wenn das Kochfeld wieder eingeschaltet wird.
   - ▹ Auf allen Displays erscheint kurz „Lo“. Sie hören ein kurzer Signalton.
3. Halten Sie erneut die Sperrtaste etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ Auf allen Displays erscheint kurz „Lo“. Sie hören ein kurzer Signalton.
   - ▹ Die Kindersicherung ist deaktiviert.

Pausenfunktion

Sie können den Kochvorgang unterbrechen (max. 8 Stunden), anstatt das Kochfeld auszuschalten. Eingeschaltete Kochzonen gehen automatisch auf Position 2 und Timer werden pausiert. Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 8 Stunden ausgeschaltet wird.

1. Drücken Sie auf die Pause-Taste.
   - ▹ Auf den Displays erscheint das Pausensymbol.
   - ▹ Das Kochfeld befindet sich jetzt im Pause-Modus.
   - ▹ Nur die Ein/Aus-Taste und die Pause-Taste sind aktiv.
2. Drücken Sie erneut auf die Pause-Taste, um den Pausenfunktion vorzeitig abzubrechen.
   - ▹ Der Garvorgang und die Timer starten erneut.

Topf-Verschiebefunktion

Mit der Topf-Verschiebefunktion können die Leistungseinstellungen und ein eventuell laufender Timer von einer Kochzone auf eine andere übertragen werden. Um die Funktion nutzen zu können, müssen Sie sie zunächst aktivieren.

Aktivierung/Deaktivierung der Topf-Verschiebefunktion

1. Schalten Sie das Induktionskochfeld aus.
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste etwa 3 Sekunden lang.
3. Drücken Sie dann etwa 3 Sekunden lang die „-“-Taste des Timers der vorderen linken Kochzone.
   - ▹ Im Display der vorderen linken Kochzone erscheint „On“.
   - ▹ Die Topf-Verschiebefunktion ist aktiv.

Wiederholen Sie diese Schritte, um die Funktion wieder zu deaktivieren; Im Display der vorderen linken Kochzone erscheint „OF“.

Verwendung der Topf-Verschiebefunktion

1. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein, stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone und stellen Sie die Leistung und ggf. einen Timer ein.
2. Heben Sie die Pfanne an und stellen Sie sie auf eine andere Kochzone.
   - ▹ Im Display der anderen Kochzone blinkt die eingestellte Leistung und es ertönen für 10 Sekunden akustische Signale.
3. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden die Boost-Taste der entsprechenden Kochzone mit blinkender Leistung, um den Vorgang zu bestätigen.
   - ▹ Im Display der anderen Kochzone erscheint „-“.
   - ▹ Wird der Vorgang nicht bestätigt, erscheint das Topferkennungssymbol und die Kochzonen schalten sich nach 1 Minute ab.

Diese Funktion funktioniert nicht in Kombination mit der Boost-Funktion.

Leistungsbegrenzung

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

Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7400 W voreingestellt, kann aber geändert werden in 6000 W / 4500 W / 3500 W / 3000 W / 2500 W.

Das Kochfeld muss ausgeschaltet und entsperrt sein.

1. Schalten Sie das Kochfeld nicht ein!
2. Halten Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ Auf allen Displays erscheint kurz „Lo“. Sie hören einen langen Signalton.
   - ▹ Die Kindersicherung ist aktiviert.
3. Halten Sie die Boost-Taste der Kochzone hinten links 3 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ Sie hören sofort einen kurzen Piepton und in allen Anzeigen erscheint „Lo“.
   - ▹ Kurz darauf hören Sie einen weiteren kurzen Piepton.
4. Lassen Sie die Boost-Taste der hinteren linken Kochzone los und halten Sie nun die Boost-Taste der vorderen linken Kochzone für 3 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ Sie hören sofort einen kurzen Piepton und in allen Anzeigen erscheint erneut „Lo“.
   - ▹ Kurz darauf hören Sie einen weiteren kurzen Piepton.
   - ▹ Im Display der vorderen linken Kochzone erscheint „Po“.
   - ▹ Die maximale Leistung erscheint im Display der hinteren linken Kochzone.
   - ▹ Im Display der vorderen rechten Kochzone erscheint „00“.
5. Drücken Sie (mehrmals) die Sperrtaste, um die Leistungsstufe einzustellen.
6. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste um die Einstellung zu bestätigen.
   - ▹ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Reinigung

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (z. B. Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallrückstände, die durch das Schieben von Töpfen entstehen, sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker sind damit entfernbar.



Auf keinen Fall verwenden

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

Allgemeines

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

Störungstabelle

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

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 zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
	Es steht kein (geeigneter) Topf auf der Kochzone.	
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Das ist normal.
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).

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen lassen.
Auf dem Display wird **Lo** angezeigt.	Die Sperrfunktion ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Sperrfunktion.
Die Bedienungstasten reagieren schlecht.	Möglicherweise befindet sich auf dem Kochfeld oder auf einem Finger eine dünne Wasserschicht, die dazu führt, dass die Bedienelemente nicht mehr reagieren.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld und/oder der Finger sauber sind.

Fehlercodes während des Betriebs des Geräts

Fehlercode	Problem	Lösung
E1	Störung des Temperaturfühlers - offener Stromkreis.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E2	Störung des Temperaturfühlers - Kurzschluss	
E7	Storing temperatuursensor.	
C1	Hohe Temperatur des Fühlers des Kochfeldes.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Schalten Sie dann das Kochfeld wieder ein.
E3	Störung des Temperaturfühlers.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E4	Störung des Temperaturfühlers.	
C2	Eine zu hohe Innentemperatur.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Schalten Sie dann das Kochfeld wieder ein.
EL	Die Versorgungsspannung ist niedriger als die Nennspannung.	Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss
EH	Die Versorgungsspannung ist höher als die Nennspannung.	
EU	Kommunikationsfehler in den Kochfeld.	Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie kurzzeitig die elektrische Verbindung trennen. Wenn dies nicht hilft, wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung.
F5	Das Gebläse funktioniert nicht richtig.	Wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung.
EF	Mehrere Tasten werden über einen längeren Zeitraum gleichzeitig betätigt. Da ist etwas auf dem Bedienfeld.	Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber ist.

Spezifische Fehlfunktionen und Lösungen

Störung	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LEDs leuchten nicht auf, wenn das Gerät angeschlossen ist.	Die Stromversorgung ist wegen eines defekten Kabels oder Anschlusses unterbrochen.	Prüfen Sie, ob der Stecker fest eingesteckt ist und ob die Steckdose funktioniert.	Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie kurzzeitig die elektrische Verbindung trennen. Wenn dies nicht hilft, wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung.
Einige Tasten funktionieren nicht und die LEDs verhalten sich seltsam.	Die Leiterplatte der Steuerung ist defekt.		
Die Kochzonenanzeige leuchtet auf, aber die Kochzone heizt nicht auf.	Die Temperatur des Kochfeldes ist zu hoch.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Entlüftung ist möglicherweise blockiert.	
	Das Gebläse funktioniert nicht richtig.	Prüfen Sie, ob sich das Gebläse gleichmäßig dreht.	
Eine Kochzone stoppt plötzlich und auf dem Display erscheint U.	Die Temperatur des Kochfeldes ist zu hoch.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Schalten Sie dann das Kochfeld wieder ein.	

Bei anderen Problemen wenden Sie sich an den Kundendienst.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	**KIF5462___**
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/ oder -bereiche	4
Heiztechnologie	Induktions-kochzonen und Kochbereiche
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich in mm	185 x 210 / 185 x 210 / 185 x 210 / 185 x 210
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	179,0 / 179,2 / 175,4 / 186,0
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	179,9

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.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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

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

Konformitätserklärung

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

CONTENTS

Your induction hob

Introduction 4
Description 5
Control panel 5

Safety

Temperature safety 6
Cooking-time limiter 6
Power limiter 6

Before first use

Use of the touch keys and slide control 7
Induction noises 7
Appropriate pans 7
Pan detection 8
Power level setting 8
Cooking settings 9

Operation

Switching on and power setting 10
Boost function 10
Finish cooking 10
Pan detection symbol 11
Connecting flex induction cooking zones 11
Timer control 12
Lock function 13
Child safety lock 13
Pause function 14
Pan move function 14

Power limiter

Power limiter 15

Maintenance

Cleaning 16

Troubleshooting

General 17
Troubleshooting table 17

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014 20

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance 21

EN

Introduction

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

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

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

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

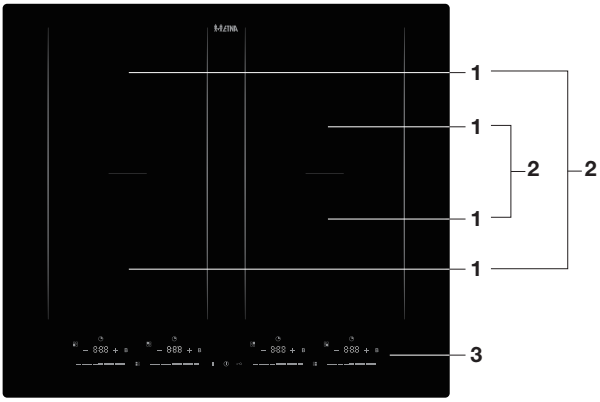
This manual serves as reference material for the service department. **Please, stick the appliance rating label in the rectangle on the back of the manual.** The appliance rating label contains all the information that the service department will need in order to respond appropriately to your needs and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

The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

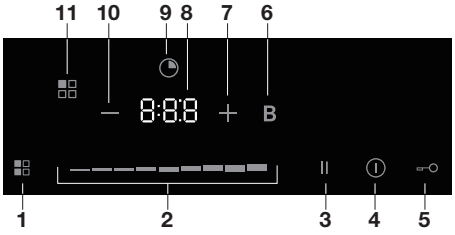
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

Description



1. Flex cooking zone 210 x 185 mm (2,2 kW/3,3 kW boost)
2. Connected cooking zone 210 x 380 mm (3,3 kW/3,7 kW boost)
3. Control panel

Control panel



1. Connected cooking zones selection key
2. Slide control
3. Pause key
4. On/off key
5. Lock key
6. Boost key
7. Plus '+' key timer
8. Display
9. Timer indicator
10. Minus '-' key timer
11. Cooking zone indicator

Display	Description
	Hob in standby
	Power level cooking zone
	Boost
	Pan detection symbol
	Pause symbol
	Residual heat indicators
	Lock symbol
	Timer has been set (25 minutes)

EN

Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

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

Cooking-time limiter

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

Cooking level	**Maximum operating time (in hours)**
1 / Pause	8
2	8
3	6
4	6
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1,5
P (boost)	10 minutes / 5 minutes (for a connected cooking zone) • After 10 minutes (or after 5 minutes in the case of a connected cooking zone), the power is reduced to the original setting. • If the original setting equals 0, the power is reduced to setting 9.

Power limiter

Two cooking zones located behind each other affect each other. When these cooking zones are switched on at the same time, the power is distributed automatically. Up to level 9, there is no limitation. When using the boost function, the front/rear zone can be set to a maximum of level 3.

Use of the touch keys and slide control

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

Induction noises

A ticking sound

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

Pans are making noise

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

The fan is making noise

- To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with 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.

Appropriate pans

Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm). Use pans made of magnetic material or pans with a sandwich bottom. Other pans provide a lower performance. Pans made of copper, aluminium or ceramic material are not appropriate.



Only use pans with a flat bottom. A hollow or rounded bottom can interfere with the operation of the empty cooking protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to damages. Damage caused by using pans that are not appropriate or that boil dry is excluded from the guarantee.



Pans that have been used on a gas hob cannot be used on an induction hob.



Be careful with thin enamelled sheet-steel pans! The enamel may become damaged at high settings if the pan is too dry. High power level settings may cause the bottom of the pan to warp.

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least:
  - 100 mm for a cooking zone 210 x 185 mm.
  - 210 mm for a connected cooking zone.
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the cooking zone will not work.

Attention
Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean bottom on the hob. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.

Pan detection

- If the hob does not detect a (ferrous) pan after a power level has been set, the pan detection symbol flashes in the display. After 1 minute the cooking zone switches off.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol shows. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you put the pan back. The cooking zone switches on again with the power level that was set before.

Power level setting

The cooking zones have 10 power levels (0-9) and a 'boost' level (P). Set the cooking level by touch and slide over the slide control. At the first touch, the level is set according to the part of the slide control that you touch. By slide over the slide control, the cooking setting is changed. By move to the right, the level increasing, while moving to the left decreases the level. When you move your finger away from the slide control, the cooking zone starts to operate at the level set.

Boost function
You can use the boost function to cook for max. 10 minutes (5 minutes for a connected cooking zone) at the highest cooking level. After 10 minutes (or after 5 minutes in the case of a connected cooking zone), the power is reduced to the original setting. If the original setting equals 0, the power is reduced to setting 9.

When using the boost function, the front/rear zone can be set to a maximum of level 3.

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;

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.

Please read the chapter ‘Before first use’ very carefully before you start cooking. This prevents incorrect use of the hob.

Switching on and power setting

Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
2. Touch the on/off key until you hear an audio signal.
   - ▹ On all cooking zone displays a ‘-’ appears.
   - ▹ If there is a pan on a cooking zone, ‘0’ will appear in the display after a few seconds.
3. Use the slide control of the relevant cooking zone to set the desired setting.
   - ▹ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
   - ▹ Set a higher or lower power using the slide control.

The hob switches off if no setting is made or a function is selected within 20 seconds.

Boost function

You can use the boost function to cook for max. 10 minutes (5 minutes for a connected cooking zone) at the highest cooking level.

1. Touch the boost key to select the boost function.
   - ▹ An animation appears on the display (‘--’ move in the display).
   - ▹ After 10 minutes (or after 5 minutes in the case of a connected cooking zone), the power is reduced to the original setting. If the original setting equals 0, the power is reduced to setting 9.

Touch the slide control to stop the boost function prematurely.

When using the boost function, the front/rear cooking zone can be set to a maximum of level 3.

Finish cooking

1. Set the power level to ‘0’ to switch off a cooking zone.
   - ▹ After 3 seconds the display will show ‘-’.
2. Switch off the induction hob by touching the on/off key until you hear an audio signal.

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

If all cooking zones are set to '0' and no further operation is performed, the hob will switch off automatically after 1 minute.

Pan detection symbol

When the pan detection symbol is blinking on the display:

- 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 centred on the cooking zone.
  - ▹ The cooking zone does not work until a suitable pan is placed on the cooking zone.

Connecting flex induction cooking zones

The flex induction cooking zones can be connected to each other. This creates one large zone that can be used, for example, a grill plate or a large fish pan on the same power. The pan has to be large enough to cover the centres of the front and rear cooking zone (> 210 mm).

Connecting flex induction cooking zones

1. Place a pan in the middle of both flex induction cooking zones.
2. Touch the on/off key for about 1 second until you hear an audio signal.
3. Touch a connected cooking zones selection key.
   - ▹ The indicator light above the selection key comes on.
   - ▹ On both cooking zone displays a '9' appears.
4. Use a slide control to set the desired cooking power for both the connected cooking zones, or touch one of the boost keys to activate boost for the entire connected cooking zone.
   - ▹ The power appears on both displays
   - ▹ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
   - ▹ Set a higher or lower power using the slide control.

Disconnecting flex induction cooking zones

1. Touch the connected cooking zones selection key.
   - ▹ The indicator light above the selection key goes off.
   - ▹ The power level is shown on both displays.
   - ▹ The power can now be set separately for both cooking zones again.
2. Set the power level of both cooking zones to ‘0’ to switch off the cooking zones.

Timer control

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



The duration to be set depends on the cooking level selected.

Cooking level	Maximum time that can be set (in hours)
1 and 2	8
3 and 4	6
5 and 6	4
7 and 8	2
9	1:30



Touch the ‘-’ or ‘+’ key of the timer to decrease or increase in 1-minute increments.



Touch and hold the ‘-’ or ‘+’ key of the timer to decrease or increase in 10-minute increments.



Simultaneously touch and hold the ‘-’ and ‘+’ keys of the timer for a few seconds to set the time to ‘0.00’.

1. Touch the ‘-’ or ‘+’ key of the timer to switch on the timer.
   - ▹ The display will show ‘0:01’.
2. Set a cooking time with the ‘-’ or ‘+’ key of the timer.
   - ▹ When the time is set, it will begin to countdown immediately.
   - ▹ The display will show the remaining time.
   - ▹ The cooking zone will switch off automatically after the set time has passed. A short beep sounds and ‘0’ appears in the display. After a few seconds, a short beep will sound again and ‘-’ will appear in the display.



Set the time to ‘0.00’ to switch off the cooking timer before the time has passed.



To view or change the set power in the meantime; touch the slider. The power is displayed for a few seconds. Then the time of the timer is displayed again.



If flex zones (with a set timer) are being connected, the timer will be switched off. If a connected zone with a set timer is disconnected, the timer will continue to run on the front cooking zone.

Lock function

By activating the lock function, you can lock the keys while using the hob. Only the on/off key and the lock key will be active.

The hob is switched on and in use.

1. Touch the lock key for about 3 seconds.
   - ‘Lo’ appears for a short period of time in all the displays. You will hear a long beep.
   - The lock function is activated.
   - Each time you touch a key you will hear two short beeps and ‘Lo’ will appear for a short period of time on all displays.
2. Touch the lock key again for about 3 seconds.
   - ‘Lo’ disappears in all the displays. You will hear a short beep.
   - The lock function is deactivated.

Child safety lock

Use this function to prevent the hob from being switched on unintentionally.

The hob is switched off.

1. Touch the lock key for about 3 seconds.
   - ‘Lo’ appears for a short period of time in all the displays. You will hear a long beep.
   - The child safety lock is activated.
2. When you switch on the hob again, the child safety lock is active.
   - ‘Lo’ appears for a short period of time in all the displays. You will hear a short beep.
3. Touch the lock key again for about 3 seconds.
   - ‘Lo’ appears for a short period of time in all the displays. You will hear a short beep.
   - The child safety lock is deactivated.

Pause function

You can pause cooking (max. 8 hours) instead of switching off the hob. Active cooking zones automatically go to setting 2 and timers are paused. The hob will switch off if the pause function is not switched off within 8 hours.

1. Touch the pause key.
   - ▹ The pause symbol appears in all displays.
   - ▹ The hob is now in pause mode.
   - ▹ Only the on/off key and the pause key will be active.
2. Touch the pause key again to switch off the pause function.
   - ▹ The cooking process and timers will start again.

Pan move function

The pan move function allows power settings and any running timer to be transferred from one cooking zone to another. To use the feature, you must first activate it.

Activate/deactivate the pan move function

1. Switch off the induction hob.
2. Touch and hold the on/off key for approximately 3 seconds.
3. Then touch and hold the '-' key off the timer of the front left cooking zone for approximately 3 seconds.
   - ▹ 'On' appears in the display of the front left cooking zone.
   - ▹ The pan move function is active.



Repeat these steps to disable the function again; 'OF' appears in the display of the front left cooking zone.

Using the pan move function

1. Switch on the induction hob, place a pan on a cooking zone and set the power and, if necessary, a timer.
2. Lift the pan and move the pan to another cooking zone.
   - ▹ The set power will flash in the display of the other cooking zone and acoustic signals will sound for 10 seconds.
3. Within 10 seconds, touch the boost key of the relevant cooking zone with flashing power to confirm the move.
   - ▹ '-' appears in the display of the other cooking zone.
   - ▹ If the move is not confirmed, the pan detection symbol will appear and the cooking zones will switch off after 1 minute.



This function does not work in combination with the boost 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 7400 W by the factory, but it is possible to change it to 6000 W / 4500 W / 3500 W / 3000 W / 2500 W.

The hob must be switched off and unlocked.

1. Do not switch on the hob!
2. Touch and hold the lock key for 3 seconds.
   - ▹ ‘Lo’ appears for a short period of time in all the displays. You will hear a long beep.
   - ▹ The child safety lock is activated.
3. Touch and hold the boost key of the rear left cooking zone for 3 seconds.
   - ▹ You will immediately hear a short beep and ‘Lo’ will appear in all displays.
   - ▹ Shortly afterwards you will hear another short beep.
4. Release the boost key of the rear left cooking zone and now touch and hold the boost button of the front left cooking zone for 3 seconds.
   - ▹ You will immediately hear a short beep and ‘Lo’ will appear again in all displays.
   - ▹ Shortly afterwards you will hear another short beep.
   - ▹ ‘Po’ appears in the display of the front left cooking zone.
   - ▹ The maximum power appears in the display of the rear left cooking zone.
   - ▹ ‘00’ appears in the display of the front right cooking zone.
5. Touch the lock key (several times) to adjust the power level.
6. Touch the on/off key to confirm the setting.
   - ▹ The hob is ready for use.

Cleaning

Daily cleaning

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

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove water marks and lime scale with vinegar.
- Metal marks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



Never use

- Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

General

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

Troubleshooting table

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

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 that is too small.	Use a suitable pan.
	There is no suitable pan on the cooking zone.	
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Normal operation.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Have the electrical connection checked.

Symptom	Possible cause	Solution
Symbol **Lo** appears in the displays.	Lock function is activated.	Deactivate the lock function.
The controls react badly.	There may be a thin layer of water on the hob or on a finger that makes the controls unresponsive.	Make sure the hob and/or finger is clean.

Error code	Problem	Solution
E1	Temperature sensor failure - open circuit.	Contact the service department.
E2	Temperature sensor failure - short circuit.	
E7	Temperature sensor failure.	
C1	High temperature of the hob's sensor.	Allow the appliance to cool down. Then switch the hob on again.
E3	Temperature sensor failure.	Contact the service department.
E4	Temperature sensor failure.	
C2	An internal temperature that is too high.	Allow the appliance to cool down. Then switch on the hob again.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error in the hob.	Reset the device by briefly disconnecting the electrical connection. If this does not help, please contact the service department.
F5	There is something wrong with the fan.	Please contact the service department.
EF	Multiple keys are operated simultaneously for a longer period of time. There's something on the control panel.	Make sure the control panel is clean.

Specific Failures & Solutions

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	Reset the device by briefly disconnecting the electrical connection. If this does not help, please contact the service department.
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly.	
Heating stops suddenly during operation and on the display flashes the pan detection symbol .	Cooker has overheated.	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	

In case of other problems, please contact the service department.

EN

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	**KIF5462___**
Type of hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area in mm	185 x 210 / 185 x 210 / 185 x 210 / 185 x 210
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	179,0 / 179,2 / 175,4 / 186,0
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	179,9

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.

Disposal of packaging and appliance

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

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

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

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



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

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

Declaration of conformity

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



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

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

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

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

www.etna.nl
www.etna.be



925638

925638 / VER 3 / 29-04-2025

ETNA®