GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTIONS FOR USE
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG

INDUCTIEKOOKPLAAT
INDUCTION HOB
TABLE DE CUISSON À INDUCTION
INDUKTIONSKOCHFELD

KIV164RVS

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

ETNA®
KEUKENAPPARATUUR

NL	Handleiding	NL 3 - NL 20
EN	Manual	EN 3 - EN 20
FR	Notice d’utilisation	FR 3 - FR 20
DE	Anleitung	DE 3 - DE 20

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used - Pictogrammes utilisés
Benutzte Piktogramme

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

Tip - Conseil - Tipp

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding 4
Beschrijving 5
Bedieningspaneel 6

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging 7
Kookduurbegrenzer 7
Gezond koken 7

Gebruik

Inductiegeluiden 8
Pannen 8
Vermogen instellen 9
Pandetectie 9
Meldingen op het display 10
Functietabel 10
Kookinstellingen 11
Kooktips 11

Bediening

Bereiding starten 12
Klaar met koken 13
Timerbediening 13
Vergrendelingsstand 14

Onderhoud

Reiniging 15

Problemen oplossen

Algemeen 16
Probleemoplossingstabel 16

Installatie

Plaatsing 18

Technische specificaties

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 19

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken 20

Inleiding

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

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

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

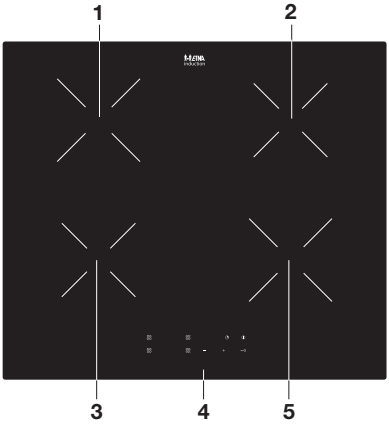
In deze gebruiksaanwijzing staat beschreven hoe u de inductiekookplaat optimaal kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening vindt u hierin ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat. Verder vindt u ook kooktabellen en onderhoudstips.

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

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

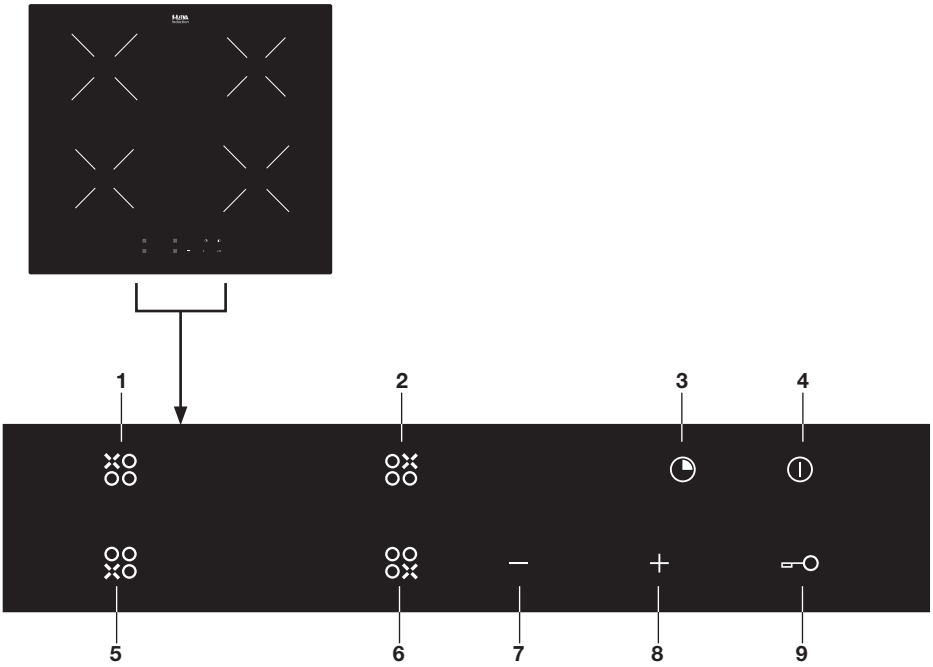
Veel kookplezier!

Beschrijving



1. Kookzone ø 18 cm / 2,0 kW
2. Kookzone ø 16 cm / 1,5 kW
3. Kookzone ø 16 cm / 1,5 kW
4. Bedieningspaneel
5. Kookzone ø 18 cm / 2,0 kW

Bedieningspaneel



1. Selectietoets kookzone links achterzijde
2. Selectietoets kookzone rechts achterzijde
3. Timertoets
4. Aan-/uittoets
5. Selectietoets kookzone links voorzijde
6. Selectietoets kookzone rechts voorzijde
7. Mintoets ‘-’
8. Plustoets ‘+’
9. Vergrendelingstoets

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

Temperatuurbeveiliging

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

Kookduurbegrenzer

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

Kookniveau	**Maximale gebruikstijd**
1-2-3	8 uur
4-5-6	4 uur
7-8-9	2 uur

Gezond koken

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

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

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid

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

Pannen maken geluid

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

De ventilator maakt geluid

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

Pannen

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

CAUTION

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

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

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

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

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

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

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

Vermogen instellen

De kookzones hebben negen vermogensstanden. Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld, kunt u binnen 60 seconden de gewenste kookzone kiezen.
Stel de vermogensstand in door de plustoets (+) of mintoets (-) aan te raken
(zie: Inductiekookplaat bedienen).

Maximaal vermogen
Tijdens het koken is het maximaal beschikbare vermogen van iedere kookzone afhankelijk van het gevraagde vermogen op dat bepaalde moment.

Aantal kookzones dat tegelijkertijd in gebruik is	1	2	3	4
Maximaal vermogen	9/9/9/9	8/8/8/9	6/6/7/7	6/6/6/6
Kookzone Ø	16/18/16/18	16/18/16/18	16/18/16/18	16/18/16/18

Het vermogensniveau begint te knipperen zodra de maximale instelling is bereikt.

Pandetectie

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

Meldingen op het display

Op display	Status
1 9	Vermogen van kookzone: 1 = lage instelling, 9 = hoge instelling
9.	Indicatie timerkoppeling
U	Geen (geschikte) pan op kookzone (pandetectiesymbool)
Lo	Toetsvergrendeling geselecteerd
H	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. **Gevaar! Risico op brandwonden.**
E	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel

Functietabel

Functie	Te gebruiken toets(en)	Beschrijving
Timer		U kunt de timer afzonderlijk instellen voor elke actieve kookzone. U kunt kooktijden tot 99 minuten programmeren. De timer stopt zodra u de pan verwijdert en wordt hervat wanneer u de pan weer terugzet. Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Het timeralarm stopt automatisch na twee minuten of wanneer een willekeurige toets wordt aangeraakt. De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
Slot		**Als toetsvergrendelingsfunctie tijdens gebruik.** Ter vergrendeling van de toetsen tijdens gebruik. Als deze functie actief is, is het niet mogelijk om aanpassingen te maken door de toetsen aan te raken. Alleen de aan/uit-toets is actief, zodat de kookplaat kan worden uitgezet.
		Als kinderslotfunctie wanneer geen kookzone geselecteerd of actief is. Door de kinderslotfunctie te activeren verhindert u dat het apparaat en de kookzones worden ingeschakeld, zodat wordt voorkomen dat kinderen het apparaat gebruiken en mogelijk gewond raken.

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

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

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

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

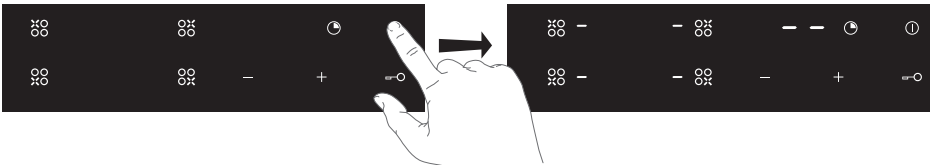
Kooktips

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

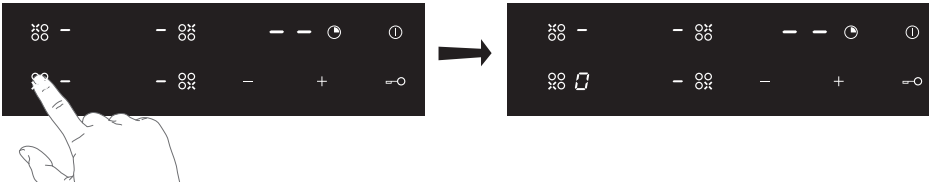
Bereiding starten

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

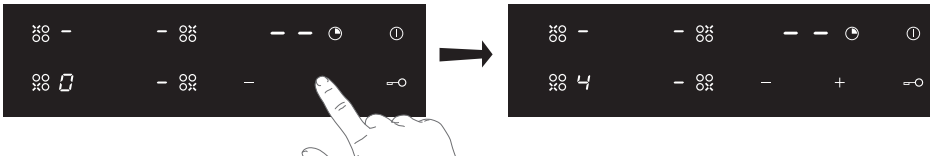
1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *De kookplaat wordt ingeschakeld.*
   - ▹ *'-' of '--' verschijnt in alle displays.*



2. Raak binnen zestig seconden een selectietoets van een kookzone aan.
   - ▹ *Er klinkt een kort geluidssignaal.*



3. Raak de mintoets (-) of plustoets (+) aan om een vermogensstand te selecteren.
   - ▹ *De kookzone start op het ingestelde vermogensniveau, zichtbaar in het display.*



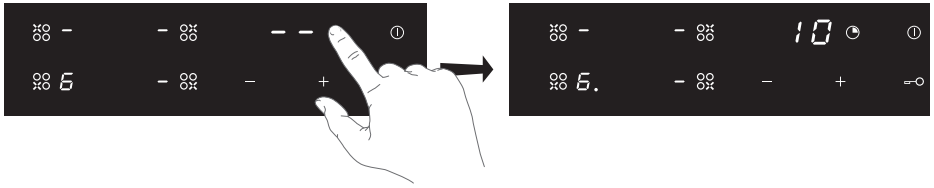
Klaar met koken

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

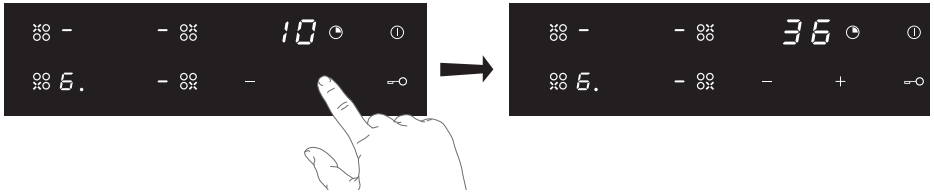
Timerbediening

De kookwekker gebruiken

1. Schakel de kookplaat in en stel de gewenste kookzones in.
2. Raak de timertoets aan om de timer te starten.
   - ▹ *Het timerdisplay geeft '10' weer.*
   - ▹ *Het timerindicatielampje naast het vermogensniveau van de kookzone gaat knipperen.*



3. Selecteer een kookduur met de plustoets (+) en mintoets (-).
   - ▹ *Nadat de ingestelde tijd is verstreken en het timeralarm klinkt, schakelt de kookzone uit.*
   - ▹ *Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.*



De ingestelde kookduur wijzigen
U kunt de kooktijd op elk gewenst moment wijzigen.
1. Raak een selectietoets van een kookzone aan om de actieve kookzone te selecteren waarvan u de timer wilt wijzigen.
   ▹ *Een knipperende stip naast het vermogensniveau van de kookzone geeft aan welke kookzone actief is*.
2. Raak de plustoets (+) of mintoets (-) binnen 5 seconden aan om de tijd te wijzigen.
   ▹ *Als u de tijd niet binnen 5 seconden wijzigt door op de toetsen te drukken, blijft de oorspronkelijke kookduur ongewijzigd.*

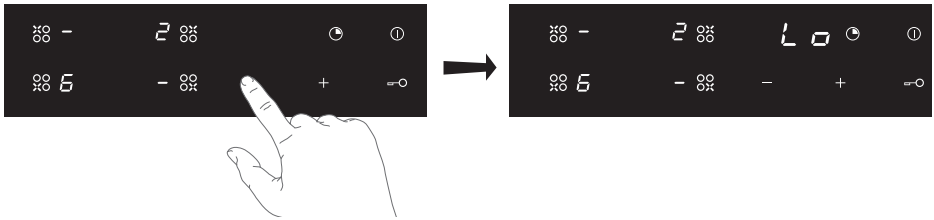
Resterende kookduur controleren
- De timer geeft de resterende hoeveelheid tijd weer voor de kookzone waarvan de stip naast het vermogensniveau knippert. Wanneer meer dan één kooktimer is ingesteld, wordt de kortste tijd weergegeven op het display.

1. Raak een selectietoets van een kookzone aan om de actieve kookzone te selecteren waarvan u de resterende hoeveelheid tijd wilt controleren.
   ▹ De knipperende stip naast het vermogensniveau van de kookzone geeft aan welke kookzone actief is.
   ▹ *Op de timer wordt de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.*

De timer uitschakelen
Voer de volgende stappen uit om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:
1. Raak de timertoetsen zo vaak als nodig is aan om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
2. Raak tegelijkertijd de mintoets (-) en plustoets (+) aan om de timer uit te schakelen.
   ▹ *Het timerindicatielampje naast het vermogensniveau van de kookzone gaat uit.*

Vergrendelingsstand

De vergrendelingsstand activeren
1. De kookplaat staat in de gebruiks- of stand-bymodus.
2. Raak de vergrendelingstoets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
   ▹ *Het timerdisplay toont 'Lo'.*
   ▹ *Het kinderslot/de vergrendelingsstand is geactiveerd.*



De vergrendelingsstand deactiveren
1. Raak de vergrendelingstoets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
   ▹ *Het kinderslot/de vergrendelingsstand is gedeactiveerd.*

Reiniging

Tip! activeer het kinderslot voordat u de kookplaat gaat reinigen.

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

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

Probleemoplossingstabel

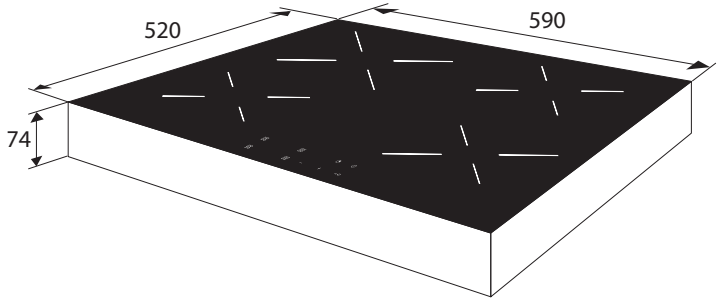
Als het apparaat niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is.
Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen.
U kunt voor meer informatie ook terecht op de website **www.etna.nl**.

Symptoom	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de normale opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe apparaat wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het apparaat een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont ‘u’. Koppelfunctie (brugkookzones) werkt niet.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een diameter van minder dan 12 cm.	Gebruik een geschikte pan. Brugkookzones moeten volledig door de pannen worden bedekt.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Schakel het alarm uit door de toets ‘+’ van de timer aan te raken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (als er geen stekker is).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Laat de elektrische aansluiting controleren.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
In de timerdisplay wordt symbool **Lo** weergegeven.	Toetsvergrendelingsfunctie is actief.	Deactiveer de vergrendelingsfunctie: Schakel de kookplaat in. Houd de vergrendelingstoets ingedrukt.
Foutcode E1/E2.	Voedingsspanning of -frequentie wijkt af van de nominale waarden.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode E3/E4.	Interne temperatuur van de kookplaat is te hoog.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode E5/E6.	Interne temperatuur van de kookplaat is te hoog. Fout bij ventilator links of rechts. Luchtuitlaat geblokkeerd, bijvoorbeeld door papier.	Controleer of de luchtuitlaat van de ventilator vrij is. Als de foutcode niet verdwijnt, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Overige foutcodes.	Defecte generator.	Neem contact op met de serviceafdeling.

Plaatsing

- Plaats de kookplaat op een stabiele en horizontale ondergrond.
- Houd ten minste 2,5 cm vrij rondom de kookplaat.
- Na plaatsing moet het stopcontact of de schakelaar (in het geval van een vaste aansluiting) altijd toegankelijk zijn.
- De muren en het werkblad rondom het apparaat moeten bestand zijn tegen een temperatuur van ten minste 85 ˚C. Hoewel het apparaat zelf niet heet wordt, kan de hitte van een hete pan tot verkleuring of vervorming van de muur leiden.
- Zorg ervoor dat het netsnoer geen contact maakt met onderdelen die heet kunnen worden.
- Plaats geen ontvlambare of door hitte vervormbare objecten direct onder de kookplaat.



Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	**KIV164RVS**			
Type kookplaat	Inductiekookplaat			
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4			
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones			
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	16,0 links voor	18,0 links achter	16,0 rechts achter	18,0 rechts voor
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	187,9	191,6	190,4	199,8
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	192,4			

Tips voor energiezuinig koken met kookplaten

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

Verpakking en apparaat afdanken

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

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:
- karton;
- polyetheenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

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

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

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

Verklaring van conformiteit

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

CONTENTS

Your induction hob

Introduction 4
Description 5
Control panel 6

Safety

Temperature safety 7
Cooking-time limiter 7
Healthy cooking 7

Use

Induction noises 8
Pans 8
Power level setting 9
Pan detection 9
Indications in the display 10
Hob functions table 10
Cooking settings 11
Cooking Tips 11

Operation

Start cooking 12
Finish cooking 13
Timer cotrol 13
Lock mode 15

Maintenance

Cleaning 15

Troubleshooting

General 16
Troubleshooting table 16

Installation

Placing 18

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014 19

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance 20

Introduction

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

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

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

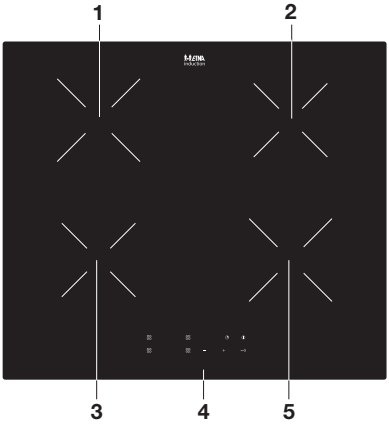
This manual describes how you can make the best possible use of the induction hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product. You will also find cooking tables and maintenance tips.

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

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

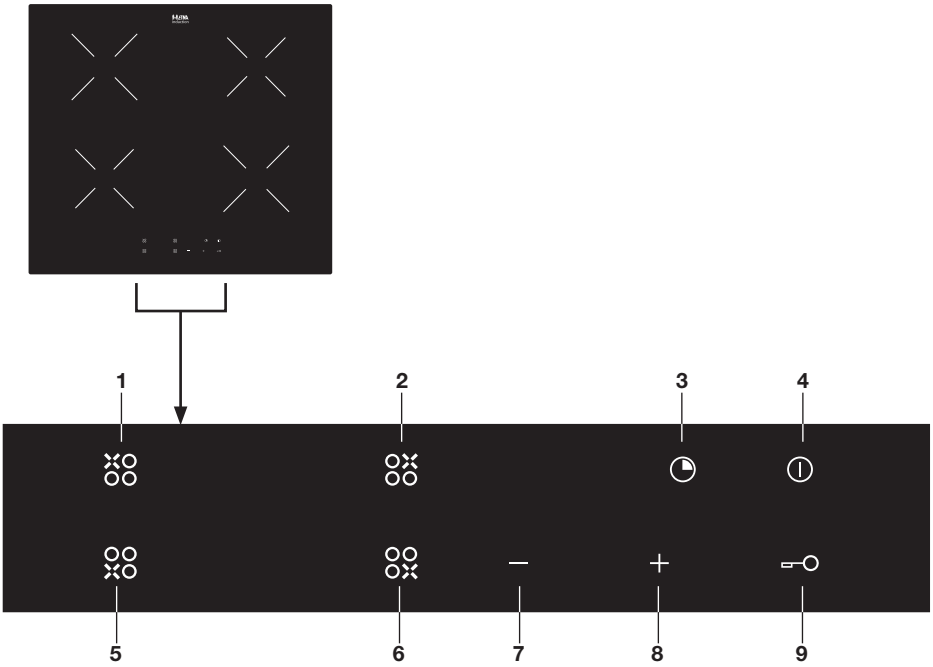
Enjoy your cooking!

Description



1. Cooking zone ø 18 cm / 2.0 kW
2. Cooking zone ø 16 cm / 1.5 kW
3. Cooking zone ø 16 cm / 1.5 kW
4. Control panel
5. Cooking zone ø 18 cm / 2.0 kW

Control panel



1. Cooking zone left back selection key
2. Cooking zone right back selection key
3. Timer key
4. On/off key
5. Cooking zone left front selection key
6. Cooking zone right front selection key
7. Minus ‘-’ key
8. Plus ‘+’ key
9. Lock key

Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced 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 setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Cooking level	Maximum operating time
1-2-3	8 hours
4-5-6	4 hours
7-8-9	2 hours

Healthy cooking

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

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

Induction noises

A ticking sound

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

Pans are making noise

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

The fan is making noise

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

Pans

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

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

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

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

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

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

Minimum pan diameter
- The diameter of the bottom of the pan must be at least 14 cm.
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the cooking zone will not work.

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

Power level setting

The cooking zones have 9 power levels. If you have switched on the hob the required cooking zone can be chosen within the next 60 seconds.
Set the power level by touching the plus (+) or minus (-) keys (see: Operating the induction hob).

Maximum power
During cooking the maximum available power of each cooking zone depends on how much cooking is needed at the same time:

Number of cooking zones in use at the same time	1	2	3	4
Maximum power	9/9/9/9	8/8/8/9	6/6/7/7	6/6/6/6
Cooking zone Ø	16/18/16/18	16/18/16/18	16/18/16/18	16/18/16/18

The power level start to flash when the maximum setting is reached.

Pan detection

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

Indications in the display

In display	Status
1 9	Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting
9.	Timer link indication
U	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol)
Lo	Key lock function selected
H	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. **Danger! Risk of burns.**
E	Fault code; See 'Troubleshooting table'

Hob functions table

Function	Key(s) to use	Description
Timer		The timer can be set separately for each active cooking zone. Cooking times of up to 99 minutes can be programmed. The timer stops as soon as the pan is removed and resumes when the pan is put back. The timer alarm beeps after the set time has passed. The timer alarm stops automatically after 2 minutes or by touching any key. The cooking zone automatically switches off when the set time has elapsed.
Lock		**As a key lock function during use.** To lock the keys during operation. It will not be possible to make any adjustments by touching the keys. Only the On/off key will be active to be able to stop operation of the hob.
		As a child protection lock function when no cooking zone is selected or active. By activating the Child protection lock mode you can prevent the operation of the appliance and the use the cooking zones, protecting the children from accidental start and eventual injury.

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

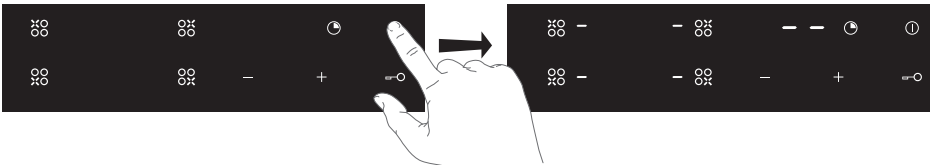
Cooking Tips

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

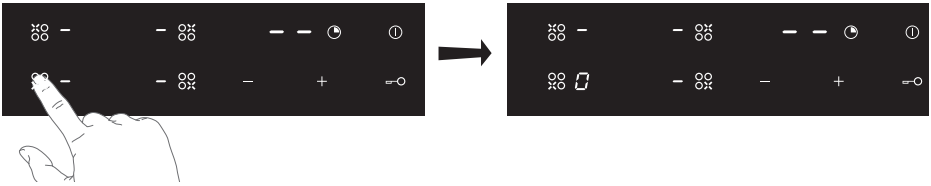
Start cooking

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

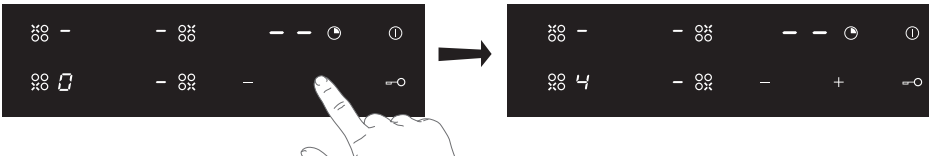
1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.
   - ▹ *The hob is switched on.*
   - ▹ *'-' or '--' appears in all displays.*



2. Touch within 60 seconds a cooking zone selection key.
   - ▹ *A short acoustic signal will sound.*



3. Touch the minus (-) or plus (+) key to select a cooking power level.
   - ▹ *The cooking zone starts at the set power level, visible in the display.*



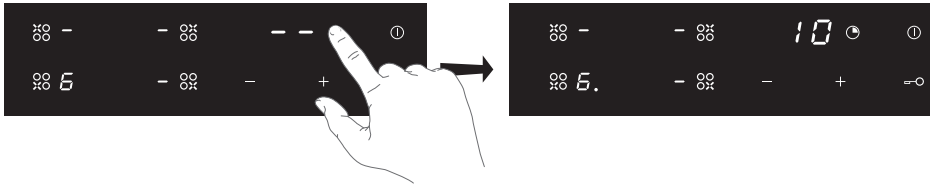
Finish cooking

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

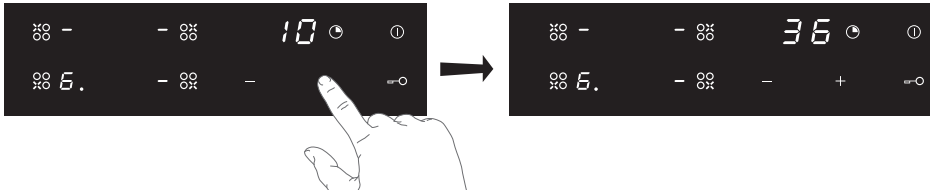
Timer control

Using the cooking timer

1. Switch on the hob and set the desired cooking zones.
2. Touch the timer key to start the timer.
   - ▹ *The timer display shows '10'.*
   - ▹ *The timer indication light next to the cooking zone power level blink.*



3. Set a cooking time with the plus (+) and minus (-) keys.
   - ▹ *The cooking zone will switch off after the set time has passed and the timer alarm beeps.*
   - ▹ *Touch the timer key to stop the alarm.*



Changing preset cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch a cooking zone selection key, to select the active cooking zone for which you want to change the timer.
   - ▹ *A flashing point next to the cooking zone power lever indicates the active cooking zone*.
2. Touch within 5 seconds the plus (+) and minus (-) keys to change the time.
   - ▹ *If time is not modified in 5 seconds since touching the keys, the timer is keeping the countdown before the adjusting operation.*

Checking remaining cooking time

- The timer displays shows the remaining time from the cooking zone for which the point adjacent to the power level is flashing. When more than one cooking timers are set, the shortest time set will be visible in the display.

1. Touch a cooking zone selection key, to select the active cooking zone for which you want to check the remaining time.
   - ▹ The flashing point next to the cooking zone power lever indicates the active cooking zone.
   - ▹ *The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.*

Turning the timer Off

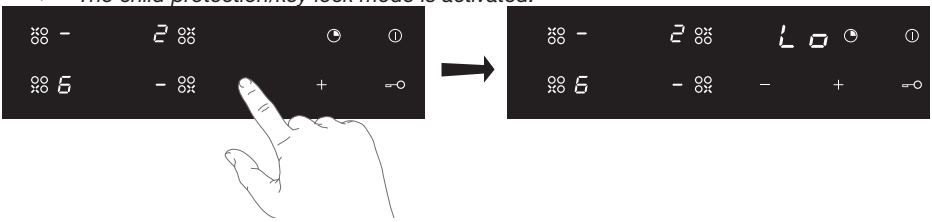
If you want to switch Off the timer prior the end of preset time:

1. Touch the timer keys as many times as necessary, to select the zone of which you want to disable the timer.
2. Touch the minus (-) key and plus (+) key simultaneously to switch Off the timer.
   - ▹ *The timer indication light next to the cooking zone power lever goes out.*

Lock mode

Activate the Lock mode

1. The hob is in operating or stand-by mode.
2. Touch the lock key until you hear a audio signal.
   - ▹ *The timer display show 'Lo'.*
   - ▹ *The child protection/key lock mode is activated.*



Deactivate the lock mode

1. Touch and hold the lock key until you hear a audio signal.
   - ▹ *The child protection/key lock mode is deactivated.*

Cleaning

Tip! set the child protection lock before you start cleaning the hob.

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.

TROUBLESHOOTING

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

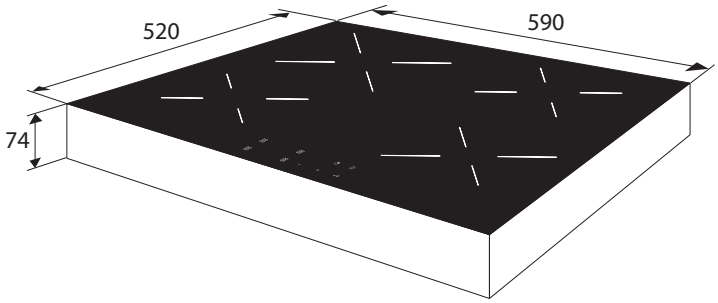
If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective.
Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check for more information the website '**www.etna.nl**'.

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

Symptom	Possible cause	Solution
Symbol **Lo** appears in the timer display.	Key lock function is activated.	Deactivate the lock function: Switch on the hob. Touch and hold the lock key.
Error code E1/E2.	Supply voltage or frequency is different from the rated values.	Switch off the hob and let it cool down (H disappears from the displays). Switch on the hob. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
Error code E3/E4.	Internal temperature of the hob is too high.	Switch off the hob and let it cool down (H disappears from the displays). Switch on the hob. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
Error code E5/E6.	Internal temperature of the hob is too high. Error on fan left or right. Air exhaust blocked, for example by paper.	Check that the fan air exhaust is free. If the error does not disappear, call an authorised service agent.
Other error codes.	Defective generator.	Contact the service department.

Placing

- Install the hob on a flat, stable and horizontal base.
- Keep a free space of at least 2,5 cm around the hob.
- After installation, the socket or switch (in case of a fixed connection) must always be accesible.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85 ˚C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of the hot pan could discolour or deform the wall.
- Ensure that the power cord will not come in contact with parts that can become hot.
- Do not place any inflammable or deformable objects directly beneath the hob.



Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	**KIV164RVS**			
Type of hob	Induction hob			
Number of electric cooking zones and/or areas	4			
Heating technology	Induction cooking zones			
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	16.0 left front	18.0 left rear	16.0 right rear	18.0 right front
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	187.9	191.6	190.4	199.8
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	192.4			

Tips for energy-efficient cooking with hobs

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

Disposal of packaging and appliance

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

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:
- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

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

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

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

Declaration of conformity

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

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson à induction

Introduction 4
Description 5
Panneau de commande 6

Sécurité

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

Utilisation

Bruits de l'induction 8
Casseroles 8
Réglage de la puissance 9
Détection de casserole 9
Indications dans l'affichage 10
Tableau des fonctions de la plaque 10
Réglages de cuisson 11
Conseils de cuisson 11

Fonctionnement

Lancer la cuisson 12
Finir la cuisson 13
Commande du minuteur 13
Mode de verrouillage 14

Entretien

Nettoyage 15

Diagnostic des pannes

Généralités 16
Tableau de dépannage 16

Installation

Mise en place 18

Spécifications techniques

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014 19

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage 20

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Introduction

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

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

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

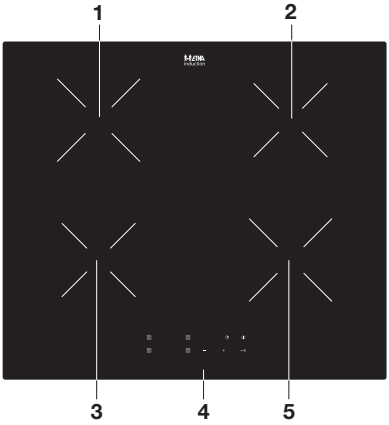
Ce manuel indique comment utiliser la plaque à induction de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation. Il contient également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

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

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

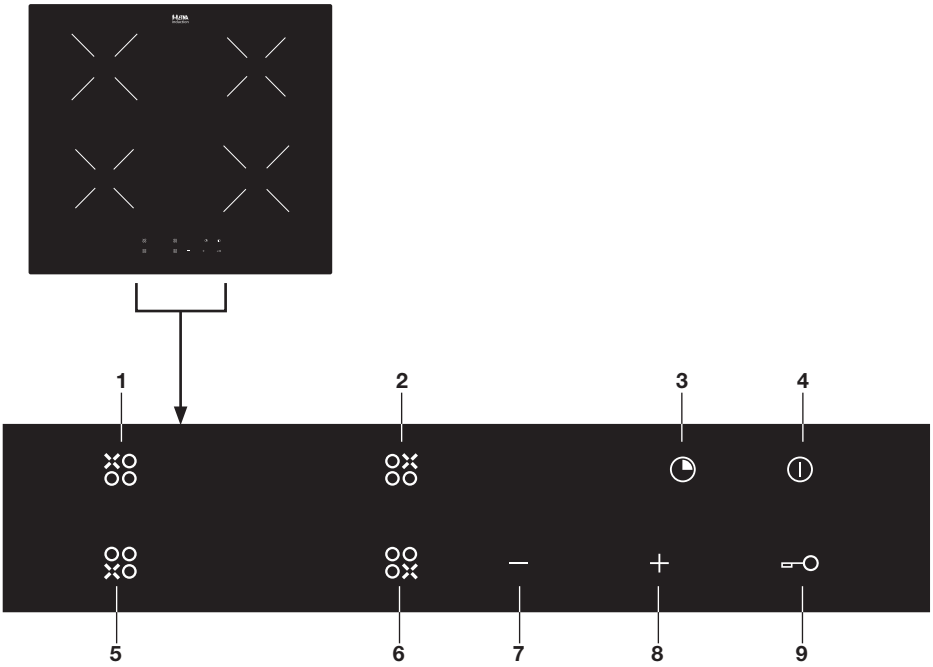
Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

Description



1. Zone de cuisson ø 18 cm / 2,0 kW
2. Zone de cuisson ø 16 cm / 1,5 kW
3. Zone de cuisson ø 16 cm / 1,5 kW
4. Panneau de commande
5. Zone de cuisson ø 18 cm / 2,0 kW

Panneau de commande



1. Touche de sélection, zone de cuisson arrière gauche
2. Touche de sélection, zone de cuisson arrière droite
3. Touche Minuteur
4. Touche Marche/Arrêt
5. Touche de sélection, zone de cuisson avant gauche
6. Touche de sélection, zone de cuisson avant droite
7. Touche « - »
8. Touche « + »
9. Touche Verrouillage des touches

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

Sécurité antisurchauffe

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

Limiteur de temps de cuisson

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

Niveau de cuisson	**Temps de fonctionnement maximal**
1-2-3	8 heures
4-5-6	4 heures
7-8-9	2 heures

Cuisson saine

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

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

Bruits de l'induction

Un cliquetis

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

Bruit de casserole

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

Ventilation bruyante

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

Casseroles

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

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

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

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

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

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

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

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

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 9 niveaux de puissance. Une fois que vous avez allumé la plaque de cuisson, la zone de cuisson requise peut être sélectionnée dans les 60 secondes suivantes. Réglez la puissance au moyen des touches plus (+) et moins (-) (voir : Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction).

Puissance maximale
Pendant la cuisson, la puissance maximale disponible de chaque zone de cuisson dépend de la puissance de cuisson nécessaire au même moment :

Nombre de zones de cuisson utilisées en même temps	1	2	3	4
Puissance maximale	9/9/9/9	8/8/8/9	6/6/7/7	6/6/6/6
Ø zone de cuisson	16/18/16/18	16/18/16/18	16/18/16/18	16/18/16/18

Le niveau de puissance commence à clignoter lorsque le réglage maximum est atteint.

Détection de casserole

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

Indications dans l'affichage

Affi-chage	État
1 9	Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé
9.	Indication de couplage avec le minuteur
U	Pas de récipient (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient)
Lo	Fonction de verrouillage des touches activée
H	Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche. **Danger ! Risque de brûlures.**
E	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »

Tableau des fonctions de la plaque

Fonction	Touche(s) à utiliser	Description
Minu-teur		Le minuteur peut être réglé séparément pour chaque zone de cuisson active. Il permet de programmer des temps de cuisson jusqu'à 99 minutes. Le minuteur s'arrête dès que la casserole n'est plus sur la plaque, et reprend le décompte lorsqu'elle est de nouveau posée sur la zone de cuisson. L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé. L'alarme du minuteur s'arrête automatiquement après 2 minutes ou en appuyant sur n'importe quelle touche. La zone de cuisson s'arrête alors automatiquement.
Verrouil-lage des touches		**Fonction de verrouillage des touches pendant l'utilisation.** Permet de verrouiller les touches pendant le fonctionnement. Il n'est pas possible d'effectuer de réglages en appuyant sur les touches. Seule la touche Marche/arrêt sera active pour pouvoir arrêter le fonctionnement de la plaque de cuisson.
		Fonction de verrouillage pour la sécurité enfant lorsqu'aucune zone de cuisson n'est sélectionnée ou activée. Le mode sécurité enfant vous permet d'empêcher le fonctionnement de l'appareil et l'utilisation des zones de cuisson, protégeant ainsi les enfants contre la mise en marche accidentelle de l'appareil et des blessures éventuelles.

Réglages de cuisson

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

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

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

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

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

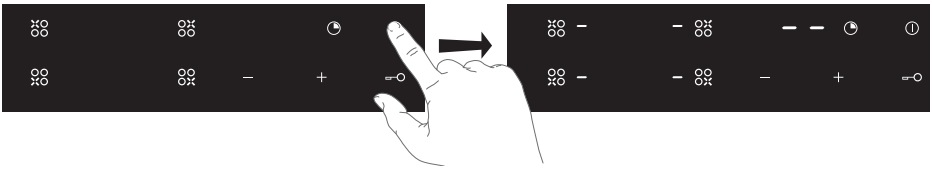
Conseils de cuisson

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

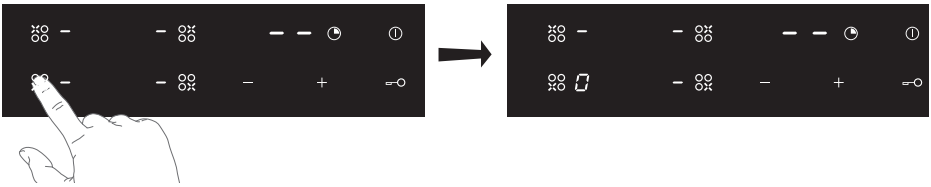
Lancer la cuisson

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

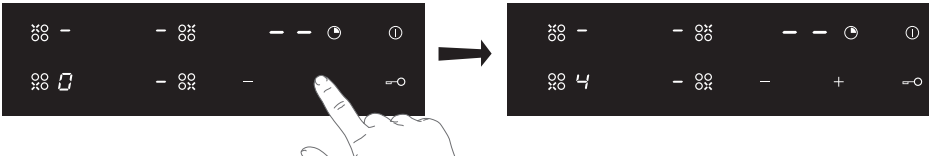
1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - ▹ *La plaque de cuisson est en marche.*
   - ▹ *'-' ou '--' apparaît sur tous les affichages.*



2. Touchez dans les 60 secondes une touche de sélection de zone de cuisson.
   - ▹ *Un bref signal sonore retentit.*



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



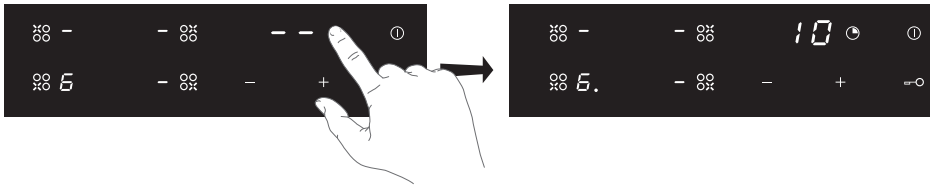
Finir la cuisson

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

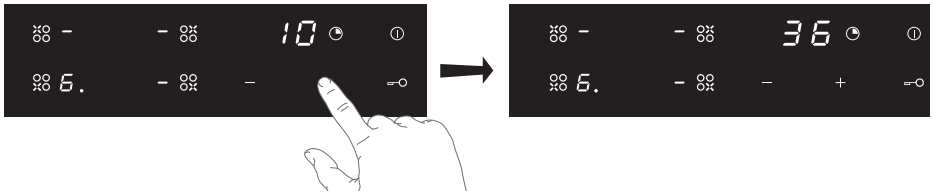
Commande du minuteur

Utilisation du minuteur de cuisson

1. Allumez la plaque de cuisson et réglez les zones de cuisson souhaitées.
2. Appuyez sur la touche Minuteur pour démarrer le minuteur.
   - ▹ *Le minuteur indique « 10 ».*
   - ▹ *Le voyant du minuteur situé à côté du niveau de puissance de la zone de cuisson clignote.*



3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches plus (+) et moins (-).
   - ▹ *La zone de cuisson s'éteint une fois que le temps de cuisson défini est écoulé et l'alarme du minuteur sonne.*
   - ▹ *Touchez la touche Minuteur pour stopper l'alarme.*



Modification du temps de cuisson prédéfini

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

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur.
   - ▹ *Un point clignotant à côté du niveau de puissance de la zone de cuisson indique la zone de cuisson active..*
2. Touchez dans les 5 secondes les touches plus (+) et moins (-) pour modifier l'heure.
   - ▹ *Si le temps de cuisson n'est pas modifié dans les 5 secondes à compter du moment où vous avez appuyé sur les touches, le minuteur conserve le décompte défini avant la modification.*

Vérification du temps de cuisson restant

- L'affichage du minuteur indique le temps restant de la zone de cuisson pour lequel clignote le voyant situé à côté du niveau de puissance. Lorsque plus d'un minuteur de cuisson est réglé, la durée la plus courte est affichée à l'écran.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez vérifier le temps de cuisson restant.
   - ▹ Le point clignotant à côté du niveau de puissance de la zone de cuisson indique la zone de cuisson active.
   - ▹ *Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.*

Arrêt du minuteur

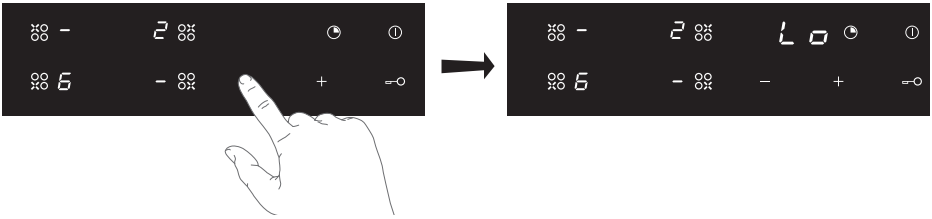
Pour arrêter le minuteur avant la fin du temps défini :

1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez désactiver le minuteur.
2. Appuyez sur les touches moins (-) et plus (+) simultanément pour arrêter le minuteur.
   - ▹ *Le voyant du minuteur situé à côté du niveau de puissance de la zone de cuisson s'éteint.*

Mode de verrouillage

Activation du mode de verrouillage

1. La plaque de cuisson est en mode de fonctionnement ou de veille.
2. Appuyez sur la touche de verrouillage des touches jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - ▹ *Le minuteur affiche « Lo ».*
   - ▹ *Le mode sécurité enfant/verrouillage des touches est activé.*



Désactivation du mode de verrouillage

1. Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - ▹ *Le mode sécurité enfant/verrouillage des touches est désactivé.*

Nettoyage

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

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), éteignez immédiatement la plaque de cuisson et débranchez-la ou éteignez le(s) interrupteur(s) à fusible (automatique) au niveau du compteur électrique. Si l'appareil est raccordé de façon permanente, positionnez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro. Prenez contact avec le service après-vente.

Tableau de dépannage

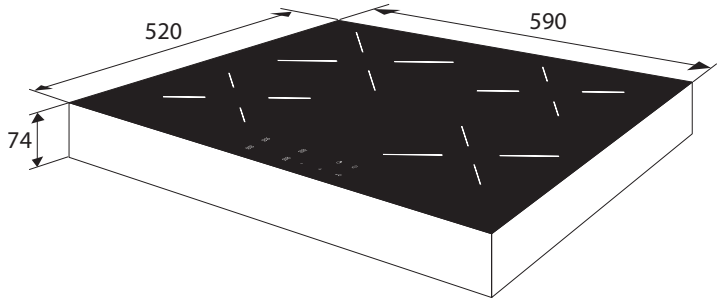
Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points suivants ou consultez le site « **www.etna.nl** » pour plus d'informations.

Symptôme	**Cause possible**	**Solution**
L'affichage s'allume lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Vous avez activé une zone de cuisson, mais l'afficheur indique « u ». La fonction de couplage (zones de cuisson Bridge) ne fonctionne pas.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée. Les zones de cuisson Bridge doivent être entièrement couvertes par les casseroles.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur la touche « + » du minuteur pour arrêter le bip.

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 l'alimentation électrique.
Le symbole **Lo** s'affiche sur le minuteur.	La fonction Sécurité enfant (verrouillage des touches) est activée.	Désactivez la fonction de verrouillage : Allumez la plaque de cuisson. Appuyez et maintenez enfoncée la touche de verrouillage.
Code d'erreur E1/E2.	La tension ou la fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales.	Éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît de l'affichage). Allumez la plaque de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien SAV agréé.
Code d'erreur E3/E4.	La température interne de la plaque de cuisson est trop élevée.	Éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît de l'affichage). Allumez la plaque de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien SAV agréé.
Code d'erreur E5/E6.	La température interne de la plaque de cuisson est trop élevée. Erreur du ventilateur à gauche ou à droite. Évacuation d'air obstruée, par exemple, par du papier.	Vérifiez que l'évacuation d'air du ventilateur est libre. Si l'erreur ne disparaît pas, appelez un technicien SAV agréé.
Autres codes de panne.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

Mise en place

- Installez la plaque sur une surface horizontale plane et stable.
- Prévoyez un espace libre d'au moins 2,5 cm tout autour de la plaque de cuisson.
- Après l'installation, assurez-vous que la prise ou l'interrupteur (dans le cas d'un branchement permanent) est toujours parfaitement accessible.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température d'au moins 85 °C. Bien que l'appareil proprement dit ne chauffe pas, la chaleur dégagée par les casseroles chaudes peut décolorer et déformer la paroi.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les éléments susceptibles de chauffer.
- Ne placez pas de quelconques objets inflammables ou déformables directement en dessous de la plaque de cuisson.



Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	**KIV164RVS**			
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction			
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4			
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction			
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	16,0 avant gauche	18,0 arrière gauche	16,0 arrière droit	18,0 avant droit
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{cuisson\ électrique}$) en Wh/kg	187,9	191,6	190,4	199,8
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ($_{plaque\ de\ cuisson\ électrique}$ CE) en Wh/kg	192,4			

Conseils pour une utilisation non énergivore des plaques de cuisson

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

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

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

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est peut contenir les matériaux suivants :
- carton,
- film polyéthylène (PE),
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

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

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

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

Déclaration de conformité

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

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einführung 4
Beschreibung 5
Bedienleiste 6

Sicherheit

Überhitzungsschutz 7
Kochzeitbegrenzung 7
Gesund kochen 7

Verwendung

Induktionsgeräusche 8
Kochgeschirr 8
Leistungsstufen einstellen 9
Kochgeschirrerkennung 9
Anzeigen auf dem Display 10
Tabelle der Kochfeldfunktionen 10
Leistungsstufen 11
Kochtipps 11

Bedienung

Kochvorgang starten 12
Kochen beenden 13
Timer-Steuerung 13
Sperrmodus 14

Pflege

Reinigung 15

Fehlerbehebung

Allgemeines 16
Störungstabelle 16

Einbau

Aufstellung 18

Technische Daten

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014 19

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung 20

Einführung

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

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

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

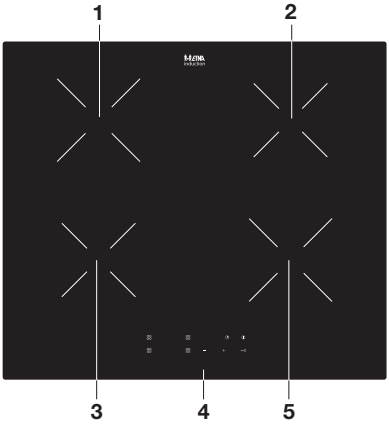
In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihr Induktionskochfeld optimal verwenden können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produkts hilfreich sein können. Außerdem finden Sie Kochtabellen und Pflegetipps.

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

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

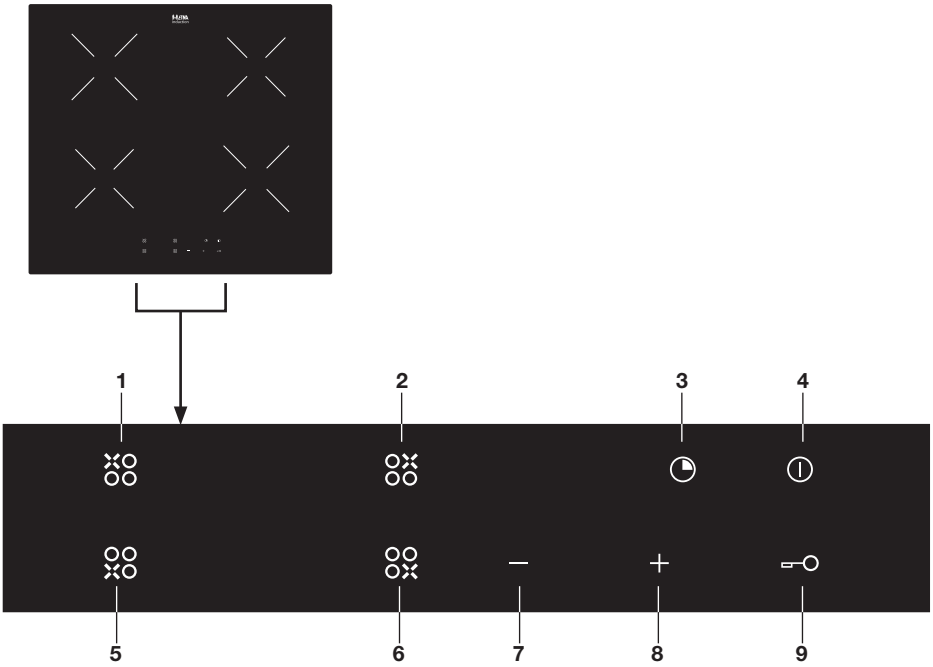
Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

Beschreibung



1. Kochzone ø 18 cm / 2,0 kW
2. Kochzone ø 16 cm / 1,5 kW
3. Kochzone ø 16 cm / 1,5 kW
4. Bedienleiste
5. Kochzone ø 18 cm / 2,0 kW

Bedienleiste



1. Auswahltaste Kochzone hinten links
2. Auswahltaste Kochzone hinten rechts
3. Zeitsteuerungstaste
4. EIN-/AUS-Taste
5. Auswahltaste Kochzone vorn links
6. Auswahltaste Kochzone vorn rechts
7. Minustaste „–“
8. Plustaste „+“
9. Sperrtaste

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. Diese wird automatisch aktiviert, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	**Maximale Betriebszeit**
1-2-3	8 Stunden
4-5-6	4 Stunden
7-8-9	2 Stunden

Gesund kochen

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

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

Induktionsgeräusche

Ticken

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

Töpfe geben Geräusche von sich

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

Lüfter gibt Geräusche von sich

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

Kochgeschirr

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

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

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

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

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

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

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen
- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens 14 cm betragen.
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

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

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen. Nach dem Einschalten des Kochfelds können Sie innerhalb von 60 Sekunden die gewünschte Kochzone auswählen.
Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „–“ die Leistungsstufe ein (siehe: Verwendung des Induktionskochfelds).

CAUTION

Max. Leistung
Während des Garens hängt die maximal verfügbare Leistung jeder Kochzone davon ab, wieviel Leistung insgesamt benötigt wird:

Anzahl gleichzeitig genutzte Kochzonen	1	2	3	4
Max. Leistung	9/9/9/9	8/8/8/9	6/6/7/7	6/6/6/6
Kochzone Ø	16/18/16/18	16/18/16/18	16/18/16/18	16/18/16/18

Wenn die maximale Einstellung erreicht ist, blinken die Leistungsanzeigen.

Kochgeschirrerkennung

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

Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
1 9	Leistungsstufe Kochzone, 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe
9.	Anzeige Garzeiteinstellung
U	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Symbol für Kochgeschirrerkennung).
Lo	Tastensperre aktiviert
H	Restwärmeanzeige. Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren. **Gefahr! Verbrennungsgefahr.**
E	Fehlercode siehe „Störungstabelle“.

Tabelle der Kochfeldfunktionen

Funktion	Zu verwendende Taste(n)	Beschreibung
Zeitsteuerung		Für jede Kochzone kann eine separate Zeitsteuerung eingestellt werden. Einstellen lassen sich Kochzeiten bis 99 Minuten. Wird das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen, wird die Zeitzählung sofort angehalten. Wird das Geschirr wieder aufgestellt, wird die Zeitzählung fortgesetzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben. Das Tonsignal stoppt automatisch nach 2 Minuten oder nach Berührung der Taste. Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.
Sperre		**Als Tastensperre während der Benutzung.**Zum Sperren der Tasten während des Betriebs.Bei aktivierter Tastensperre sind alle Bedienvorgänge über Tasten blockiert. Sie können dennoch weiterhin mit der EIN/AUS-Taste das Kochfeld ein-/ausschalten.
		Als Kindersicherung, wenn keine Kochzone ausgewählt oder aktiv ist. Durch Aktivierung der Kindersicherung verhindern Sie Bedienvorgänge am Gerät und die Verwendung der Kochzonen. Auf diese Weise können Sie vermeiden, dass Kinder versehentlich Gerätefunktionen aktivieren und sich möglicherweise verletzen.

Leistungsstufen

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

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

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

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

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

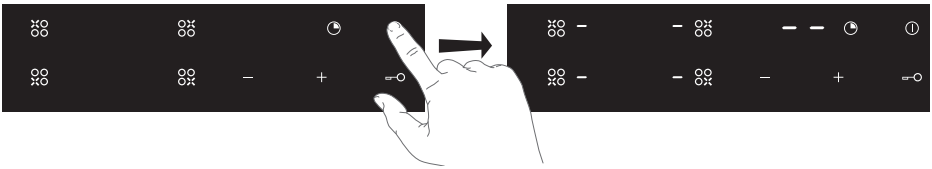
Kochtipps

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

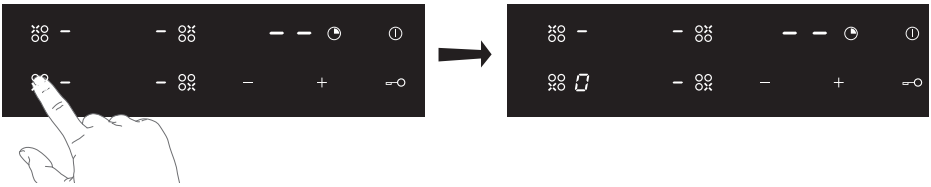
Kochvorgang starten

Touch-Tasten verwenden
Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten oder den Schieberegler legen. Sie müssen nicht fest drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie nur auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren. Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu betätigen.
Nach jeder Betätigung einer Taste oder des Schiebereglers wird ein Tonsignal wiedergegeben.

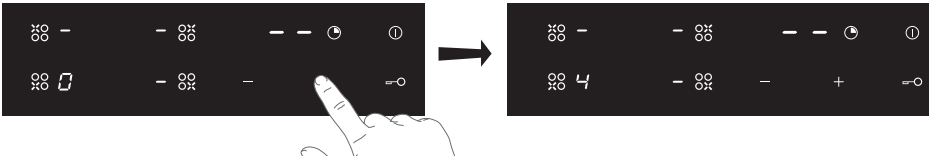
1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ *Die Kochzone ist eingeschaltet.*
   - ▹ *Auf allen Anzeigen wird „-“ oder „--“ angezeigt.*



2. Tippen Sie innerhalb der nächsten 60 Sekunden auf eine Auswahltaste für eine Kochzone.
   - ▹ *Ein kurzes Tonsignal wird wiedergegeben.*

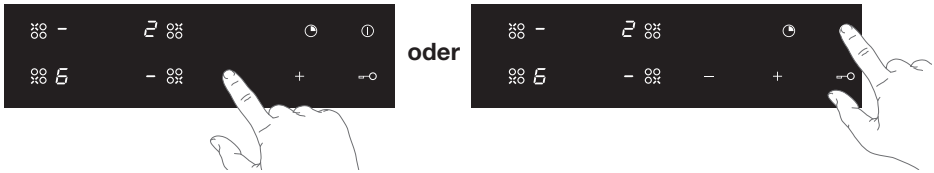


3. Wählen Sie mit „–“ und „+“ eine Leistungsstufe aus.
   - ▹ *Die Kochzone wird automatisch mit der Leistung eingeschaltet, die auf dem Display angezeigt wird.*



Kochen beenden

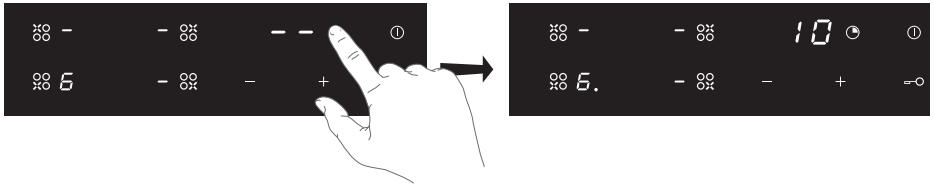
- Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie Leistung „0“ ein.
- Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste aus.



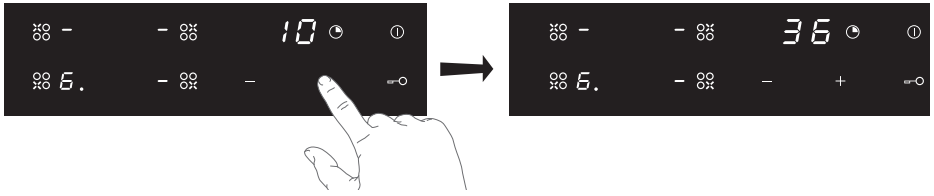
Timer-Steuerung

Einstellen der Garzeit

1. Schalten Sie das Kochfeld ein. Wählen Sie die gewünschten Kochzonen aus.
2. Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.
   - ▹ *In der Zeitanzeige wird „10“ angezeigt.*
   - ▹ *Neben der Leistungsanzeige blinkt der Punkt für die Zeitsteuerung.*



3. Wählen Sie mit „+“ und „–“ eine Garzeit.
   - ▹ *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.*
   - ▹ *Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.*



Ändern der eingestellten Kochzeit

Die Garzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Tippen Sie auf ein der Auswahltasten für die Kochzonen, um die gewünschte Kochzone auszuwählen, für die Sie die Zeitsteuerung ändern möchten.
   - ▹ *Neben der Leistungsanzeige der aktiven Kochzone blinkt der Punkt für die Zeitsteuerung*.
2. Ändern Sie innerhalb von 5 Sekunden mit „+“ und „–“ eine Garzeit.
   - ▹ *Wenn mehr als 5 Sekunden keine Tastenbetätigung erfolgt, läuft die Zeitsteuerung unverändert weiter.*

Prüfen der verbleibenden Garzeit

- In der Zeitanzeige wird die Restzeit für die Kochzone angezeigt, die zum blinkenden Punkt gehört. Sind mehrere Garzeiten eingestellt, wird in der Anzeige die kürzeste eingestellte Zeit angezeigt.

1. Tippen Sie auf ein der Auswahltasten für die Kochzonen, um die gewünschte Kochzone auszuwählen, für die Sie die Restzeit anzeigen möchten.
   - ▹ Neben der Leistungsanzeige der aktiven Kochzone blinkt der Punkt für die Zeitsteuerung.
   - ▹ *In der Zeitanzeige wird die verbleibende Garzeit angezeigt.*

Zeitsteuerung ausschalten

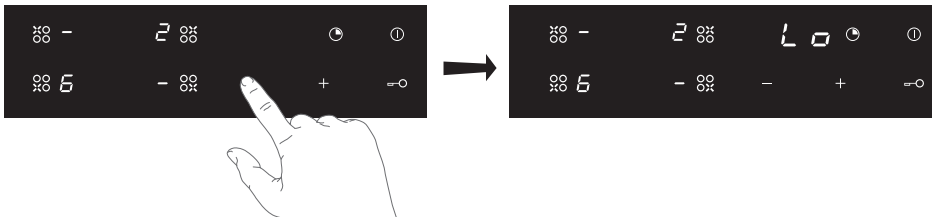
Gehen Sie zum Ausschalten des Timers vor Ablauf der eingestellten Zeit wie folgt vor:

1. Tippen Sie mehrfach auf die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, deren Zeitsteuerung Sie deaktivieren möchten.
2. Gleichzeitig „–“ und „+“ gedrückt halten, um die Zeitsteuerung zu deaktivieren.
   - ▹ *Neben der Leistungsanzeige erlischt der Punkt für die Zeitsteuerung.*

Sperrmodus

Sperrmodus aktivieren

1. Das Kochfeld ist in Betrieb oder im Standby-Modus.
2. Halten Sie die Kindersicherungstaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ *In der Zeitanzeige wird „Lo“ angezeigt.*
   - ▹ *Die Kindersicherung ist aktiviert.*



Sperrmodus deaktivieren

1. Halten Sie die Sperrtaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ *Die Kindersicherung ist deaktiviert.*

Reinigung

Tipp: Aktivieren Sie die Kindersicherung vor jeder 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 oder schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus. Schalten Sie bei einem festen Anschluss den Netzschalter auf „0“. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störungstabelle

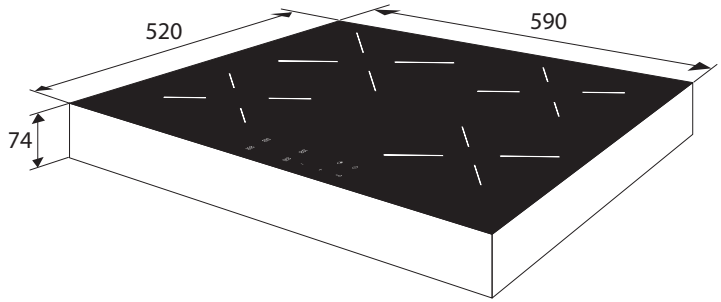
Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website **www.etna.nl**.

Symptom	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber in der Anzeige wird weiter „u“ angezeigt. Funktion zur Verknüpfung von Zonen funktioniert nicht.	Das verwendete Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser von weniger als 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf. Die Brückenzonen müssen vollständig mit Töpfen bedeckt sein.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Tippen Sie bei der Zeitsteuerung auf „+“, um das Tonsignal zu beenden.
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.	Lassen Sie den elektrischen Anschluss prüfen.
Das Symbol **Lo** wird in der Zeitanzeige angezeigt.	Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren der Tastensperre: Schalten Sie das Kochfeld ein. Halten Sie die Sperrtaste gedrückt.
Fehlercode E1/E2.	Versorgungsspannung oder -frequenz weicht von Nennwerten ab.	Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (bis auf den Displays „H“ ausgeblendet wird). Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.
Fehlercode E3/E4.	Innentemperatur des Kochfelds überschreitet zulässigen Wert.	Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (bis auf den Displays „H“ ausgeblendet wird). Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.
Fehlercode E5/E6.	Innentemperatur des Kochfelds überschreitet zulässigen Wert. Störung Lüftung links oder rechts. Abluftleitung blockiert, zum Beispiel durch Papier.	Vergewissern Sie sich, dass die Abluftleitung frei ist. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Aufstellung

- Stellen Sie das Kochfeld auf eine stabile und waagerechte Oberfläche.
- Rund um das Kochfeld müssen 2,5 cm Platz frei bleiben.
- Nach der Installation müssen Steckdose oder Schalter (je nach Anschlussart) jederzeit erreichbar bleiben.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem Material bestehen (> 85 °C). Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zur Verfärbung oder Verformung der Wand führen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Keine brennbaren oder verformbaren Objekte direkt unter dem Kochfeld platzieren.



Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	**KIV164RVS**			
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld			
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4			
Heiztechnologie	Induktionskochzonen			
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	16,0 Vorn links	18,0 Hinten links	16,0 Hinten rechts	18,0 Vorn rechts
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	187,9	191,6	190,4	199,8
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	192,4			

Tipps zum energieeffizienten Kochen mit Kochfeldern

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

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.

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

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

Konformitätserklärung

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

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

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

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

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

809427

809427 / VER 1 / 05-09-2019

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

ETNA® KEUKENAPPARATUUR