GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTIONS FOR USE
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG

INDUCTIEKOOKPLAAT
INDUCTION HOB
PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION
INDUKTIONSKOCHFELD

KIV360WIT
KIV254RVS

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

ETNA®
KEUKENAPPARATUUR

NL	Gebruiksaanwijzing	NL 3 - NL 24
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 24
FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 24
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 24

Gebruikte pictogrammen – Pictograms used
Pictogrammes utilisés – Verwendete Piktogramme

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

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

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

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding 4
Beschrijving 5

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging 6
Kookduurbegrenzing 6

Gebruik

Inductiegeluiden 7
Pannen 7
Meldingen op de kookplaat display 9
Kookinstellingen 9

Bediening

Bereiding starten 11
Klaar met koken 13
Boost inschakelen 13
Kinderslot 14
Kookwekker/keukenwekker 14
Warmhoudfunctie 17

Onderhoud

Reinigen 18

Problemen oplossen

Algemeen 19
Storingstabel 19

Installatie

Afmetingen 21
Plaatsing 21

Technische gegevens

Technische gegevens 22

Milieuaspecten

Afvoeren toestel en verpakking 24

Inleiding

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

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

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

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

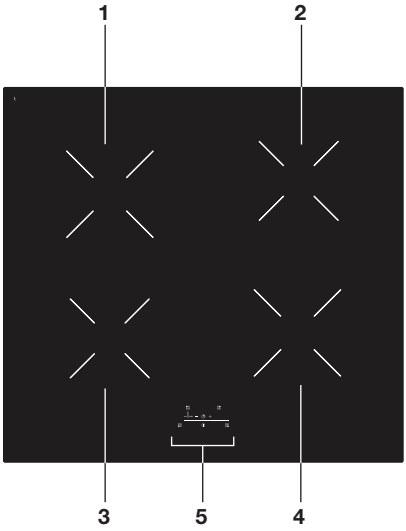
Lees de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

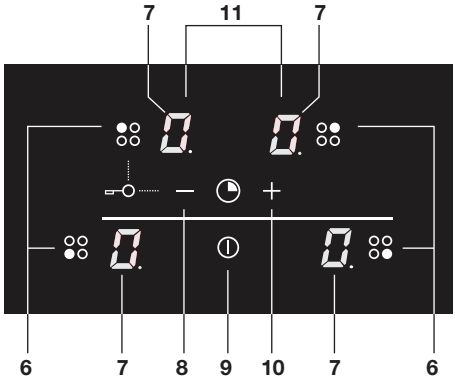
Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing ook als naslagwerk voor servicemonteurs.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

Beschrijving





1. Kookzone linksachter Ø 20 cm / 2300 W - 3000 W (boost) model KIV360WIT
   Kookzone linksachter Ø 18 cm / 1400 W - 2100 W (boost) model KIV254RVS
2. Kookzone rechtsachter Ø 16 cm / 1400 W - 1850 W (boost)
3. Kookzone linksvoor Ø 16 cm / 1400 W - 1850 W (boost)
4. Kookzone rechtsvoor Ø 18 cm / 1400 W - 2100 W (boost)
5. Bedieningspaneel
6. Selectietoets kookzone
7. Display voor:
   - ▹ *Vermogensaanduiding*
   - ▹ *Restwarmte indicatie*
   - ▹ *Punt voor indicatie kookwekker aktief*
8. - toets
9. Aan-/uittoets
10. + toets
11. Tijdsweergave bij instellen van de keukenwekker of kookwekker

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

Temperatuurbeveiliging

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

Kookduurbegrenzer

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

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
U	2 uur
1	8 uur
2	6 uur
3	5 uur
4	5 uur
5	4 uur
6	1,5 uur
7	1,5 uur
8	1,5 uur
9	1,5 uur
P	5 minuten (schakelt vervolgens naar niveau 9)

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 schone en vlakke bodem.*
- De meest geschikte pannen zijn voorzien van het keurmerk ‘Class Induction’.

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

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

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

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

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

Minimale pandiameter

- De minimale pandiameter bedraagt 12 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.

Pendelen van het vermogen

- Een eigenschap van deze inductiekookplaat is het ‘pendelen’ van het vermogen bij standen lager dan 8. Het lijkt of een kookzone in- en uitschakelt, maar dat is niet het geval. De zone schakelt het vermogen telkens in en weer uit; de zone blijft dus gewoon aan op de ingestelde stand. De twee kleine zones pendelen minder dan de twee grote zones.

Dit pendelen is normaal voor deze inductiekookplaat en kan geen kwaad. Het is geen defect aan uw inductiekookplaat.

Meldingen op de kookplaat displays

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

Kookinstellingen

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

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

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

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

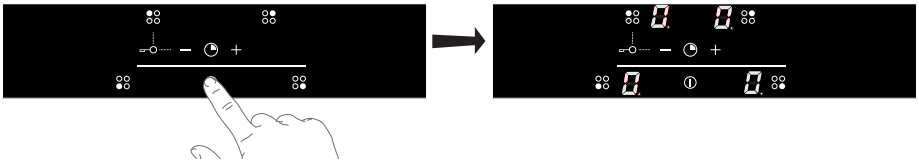
Gebruik instelling 4-6 voor:
- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

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

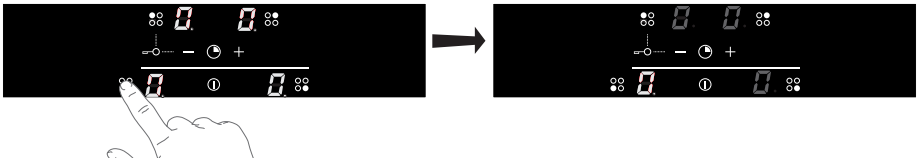
Bereiding starten

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

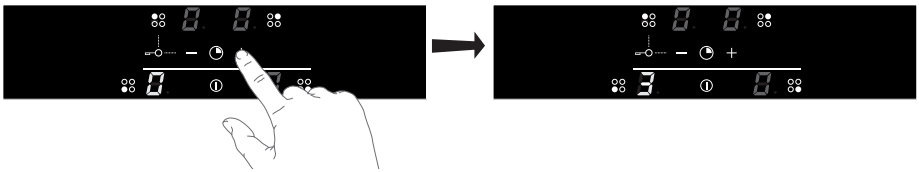
1. Raak de Aan/Uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display verschijnt bij elke kookzone een '0' waarvan de punt knippert.*
   - ▹ *Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 20 seconden vanzelf uit.*



2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
   - ▹ *Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.*
3. Druk op de toets van de kookzone die moet worden ingeschakeld om de kookzone te activeren.
   - ▹ *In de display dimmen de vermogensstanden van de kookzones die niet geactiveerd zijn en de punten verdwijnen.*



4. Druk op de – of + toets om de gewenste vermogensstand in te stellen.
   - ▹ *De kookzones zijn in 9 kookstanden, een warmhoudstand en een 'boost'stand instelbaar. Raadpleeg het overzicht met kookinstellingen om de juiste stand te kiezen.*
   - ▹ *Wanneer u direct de – toets selecteert, schakelt de kookzone in op vermogensstand 9.*
   - ▹ *Het ingestelde vermogen verschijnt in de display. Na een aantal seconden worden alle vermogensstanden weer fel verlicht en de kookzone schakelt in.*



- Wilt u nog een kookzone inschakelen, dan drukt u op de toets van de desbetreffende kookzone om de zone te activeren.
- In de display dimmen de vermogensstanden van de kookzones die niet geactiveerd zijn. Ook de vermogensstanden van de ingeschakelde zones dimmen.
- Selecteer met de – of + toets het gewenste vermogen.
- Het ingestelde vermogen verschijnt in de display. Na een aantal seconden worden alle vermogensstanden weer fel verlicht en de kookzone schakelt in.

Wanneer het symbool voor pandetectie knippert:
- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
  - ▹ *De plaat wordt niet warm totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.*
  - ▹ *Het display wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan op de plaat wordt gezet.*

De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als deze gedurende 20 seconden niet wordt gebruikt.

CAUTION

Let op!
Niet alle 4 zones kunnen tegelijk op een hoge stand (stand 9 of boost stand, afhankelijk van het model) worden ingesteld. De 4 zones kunnen tegelijk maximaal op stand 8 of 9 (afhankelijk van het model) worden ingesteld. Indien een hogere stand gewenst is dient eerst een andere zone in een lagere stand gezet te worden. Het toestel geeft dan een pieptoon en het ingestelde vermogen in het display gaat knipperen. Stel dan de zone's in op een lagere stand!

Klaar met koken

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

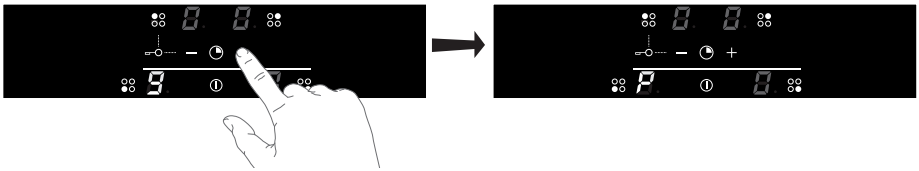
DANGER

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

Boost inschakelen

De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende 5 minuten op het hoogste vermogen te koken. Na het verstrijken van de boosttijd wordt het vermogen automatisch op stand 9 gezet.

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Druk op de aan-/uittoets.
3. Druk op de toets van de kookzone die moet worden ingeschakeld om de kookzone te activeren.
4. Druk op de – toets om vermogensstand '9' in te stellen.
   - ▹ *Vermogenstand '9' verschijnt in de display.*
5. Druk daarna meteen op de + toets om 'boost' in te stellen.
   - ▹ *'P' verschijnt in de display. Na een aantal seconden worden alle vermogensstanden weer fel verlicht en de kookzone schakelt in op het allerhoogste vermogen.*

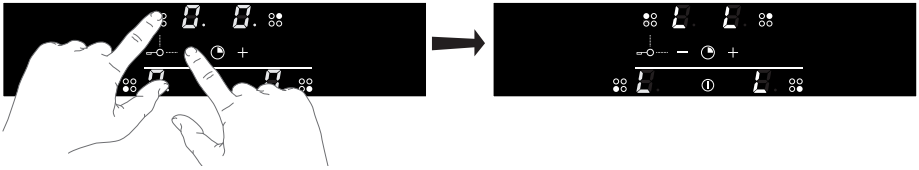


Kinderslot

U kunt de kookplaat met het kinderslot vergrendelen. Onbedoeld inschakelen van de kookzones wordt hiermee voorkomen.

Kinderslot inschakelen

1. Druk op de aan-/uittoets.
   - ▹ *In de display van elke kookzone verschijnt een ‘0’.*
2. Druk, gedurende minimaal drie seconden, gelijktijdig op de toets voor de kookzone linksachter en de - toets.
   - ▹ *In de display van elke kookzone verschijnt enkele seconden een ‘L’ als teken dat het kinderslot is ingeschakeld.*



Kinderslot uitschakelen

1. Druk op de aan-/uittoets.
   - ▹ *In de display van elke kookzone verschijnt een ‘L’.*
2. Druk, gedurende minimaal drie seconden, gelijktijdig op de toets voor de kookzone linksachter en de - toets.
   - ▹ *In de display van elke kookzone verschijnt enkele seconden een ‘0’ als teken dat het kinderslot is uitgeschakeld.*

Kookwekker/keukenwekker

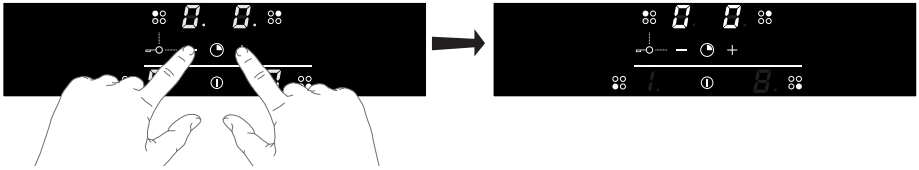
- U kunt voor elke actieve kookzone een kookwekker instellen.
- De kookplaat heeft ook een keukenwekker. Zowel de kookwekker als de keukenwekker kan op maximaal 99 minuten worden ingesteld.
- De keukenwekker werkt op dezelfde manier als de kookwekker, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Wanneer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

Selecteer de gewenste functie:

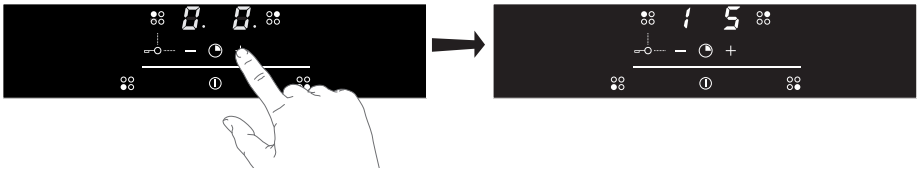
- **Kookwekker** : de wekker is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
- **Keukenwekker** : geen van de kookzones wordt uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken. Er klinkt alleen een alarm.
  - ▹ *Druk op een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

De keukenwekker gebruiken

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk tegelijkertijd op de – en + toets.
   - ▹ *De tijdsinstelling '0 0' van de wekker wordt weergegeven in de bovenste twee displays. De onderste twee displays zijn uitgeschakeld.*

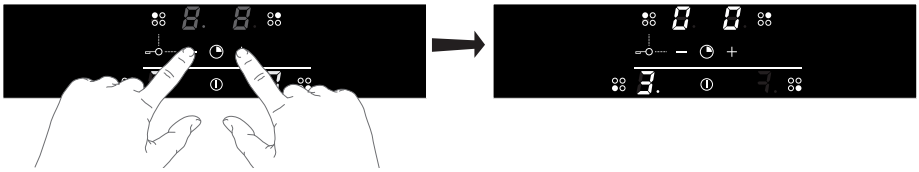


3. Druk op de – of + toets om de gewenste tijd in te stellen.
   - ▹ *Wanneer u eerst op de - toets drukt, staat de tijd meteen ingesteld op 30 minuten.*
   - ▹ *Indien u de - of + toets ingedrukt houdt, loopt de tijd in toenemend tempo op of af.*
   - ▹ *De tijdsinstelling is enkele seconden zichtbaar; hierna geven twee knipperende punten aan dat de wekker aftelt.*
   - ▹ *Nadat de ingestelde tijd is afgelopen knippert '0 0' in de display.*
     U hoort bovendien een zich herhalend, kort geluidssignaal. Schakel de wekker en het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken. Indien u dit niet doet, schakelt het geluidssignaal na 2 minuten automatisch uit.



De kookwekker gebruiken

1. Selecteer een ingeschakelde kookzone.
2. Druk tegelijkertijd op de – en + toets.
   - ▹ *De tijdsinstelling '0 0' van de geactiveerde kookzone wordt weergegeven in de bovenste twee displays en bij de kookzone zelf verschijnt een knipperende punt om aan te geven dat voor die kookzone de timer kan worden ingesteld.*



3. Druk op de – of + toets om de gewenste tijd in te stellen.
   - ▹ *Wanneer u eerst op de - toets drukt, staat de tijd meteen ingesteld op 30 minuten.*
   - ▹ *Indien u de - of + toets ingedrukt houdt, loopt de tijd in toenemend tempo op of af.*
   - ▹ *De tijdsinstelling is enkele seconden zichtbaar; hierna worden alle ingestelde vermogens weergegeven en bij de kookzone waarvoor een timer is ingesteld staat een punt.*
   - ▹ *Nadat de ingestelde tijd is afgelopen knippert '0 0' in de display en de punt van de timer. De kookzone schakelt uit. U hoort bovendien een zich herhalend, kort geluidssignaal. Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken. Indien u dit niet doet, schakelt het geluidssignaal na 2 minuten automatisch uit.*

Let op!
Als er geen kookzone geactiveerd is en u drukt tegelijk op de - en + toets, verschijnt de tijdsinstelling van de wekker (er knippert geen punt bij een kookzone)! Door nogmaals (meerdere keren) tegelijkertijd op de - en + toets te drukken, verschijnt de tijdsinstelling van een ingeschakelde kookzone (de punt knippert bij de desbetreffende kookzone).

Tip
Controleer de resterende tijd door (meerdere keren) tegelijkertijd op de – en + toets te drukken. De tijd die in de display verschijnt is van de ingeschakelde kookzone met knipperende punt of van de wekker (er knippert geen punt). Pas eventueel de tijd aan met de – of + toets.

Warmhoudfunctie

Deze functie houdt het gerecht op een vaste lage warmhoud temperatuur. Als de warmhoudfunctie is geactiveerd, verschijnt er een ‘u’ symbool op het bijbehorende display.

Warmhoudfunctie inschakelen

1. Zet een pan op de kookzone.
2. Druk op de Aan/Uittoets.
3. Druk op een kookzone toets.
4. Druk op de + toets en stel de kookzone op stand 1.
5. Druk op de - toets om de warmhoudfunctie te selecteren.
   - ▹ *Symbool ‘u’ verschijnt in de display.*

Warmhoudfunctie uitschakelen

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

Reiniging

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

Dagelijkse reiniging

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

Zwaar bevuild glas

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

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

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

Algemeen

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

Storingstabel

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

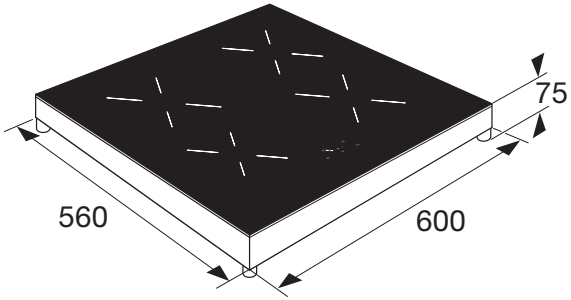
Symptoom	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen. Er verschijnt een pan detectie symbool (U) in de display.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een goede pan.
Storingscode ⌐	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
	U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Druk op niet meer dan één toets tegelijkertijd.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op een willekeurige toets te drukken.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode ER03.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
	U hebt een toets te lang bediend.	Bedien de toetsen niet te lang.
Foutcode E3.	Verkeerde pan gebruikt.	Gebruik een geschikte pan voor inductiekoken.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode E5 / E6.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

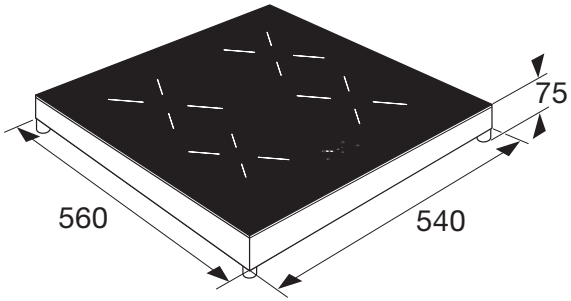
Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat installeren!

Afmetingen

KIV360WIT



KIV254RVS



CAUTION **Model KIV360WIT moet op een meer-fase netvoeding worden aangesloten. Raadpleeg het separate installatievoorschrift!**

Plaatsing

- Plaats de kookplaat op een vlakke, stabiele, horizontale ondergrond.
- Houd minstens 2,5 cm vrije ruimte rondom the kookplaat.
- Na plaatsing moet de wandcontactdoos altijd bereikbaar zijn.
- De muren en het werkblad rond het toestel moeten hittebestendig zijn tot een temperatuur van minimaal 85 ˚C. Ook al wordt het toestel zelf niet heet, de warmte van een hete pan kan de muur verkleuren of vervormen.
- De aansluitkabel mag niet in aanraking komen met onderdelen die heet kunnen worden.
- Plaats geen (licht) ontvlambare of vervormbare voorwerpen onder, of in de directe nabijheid van de kookplaat.
- Het toestel moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaattype	**KIV360WIT**	**KIV254RVS**
Inductie	x	x
Aansluiting	230V 50/60Hz	230V 50/60Hz
Aantal fasen	2	1
Aansluitstekker	Perilex	Schuko
Max. vermogen kookzones en diameter in cm		
Linksvoor	1,85 kW (Ø 16 cm)	1,85 kW (Ø 16 cm)
Linksachter	3,0 kW (Ø 20 cm)	2,1 kW (Ø 18 cm)
Rechtsachter	1,85 kW (Ø 16 cm)	1,85 kW (Ø 16 cm)
Rechtsvoor	2,1 kW (Ø 18 cm)	2,1 kW (Ø 18 cm)
Aansluitwaarde		
Totale aansluitwaarde	7360 W	3680 W
Maten		
Toestel breedte x diepte	60 x 56 cm	54 x 56 cm

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014
Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	**KIV360WIT**		
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	20,0	2x 16,0	18,0
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	185,2	184	167,8
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	180,25		

Modelaanduiding	**KIV254RVS**	
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	2x 16,0	2x 18,0
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	184	167,8
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	175,9	

Tips om energiezuinig te koken

- Gebruik altijd het juiste formaat pan voor de hoeveelheid voedsel.
- Kook met zo weinig mogelijk water.
- Kook op maat, gebruik de juiste pan voor de kookzone.
- Kook altijd met deksel op de pan; dat zorgt ervoor dat de warmte in de pan blijft.
- Als iets eenmaal kookt, kan de kookzone lager gezet of soms zelfs helemaal uit.
- Gebruik een stoompan om groenten te koken. Op die manier kunnen verschillende lagen groenten op 1 kookzone gekookt worden.
- Met een snelkookpan is voedsel veel sneller klaar.
- Gebruik bij een elektrische kookplaat een pan met een vlakke bodem.

Verpakking en apparaat afdanken

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

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

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

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

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

Verklaring van conformiteit

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

CONTENTS

Your hob

Introduction 4
Induction hob 5

Safety

Temperature safety 6
Cooking-time limiter 6

Use

Induction noises 7
Pans 7
Indications in the display 9
Cooking settings 9

Operation

Start cooking 11
Finish cooking 13
Child proof lock 14
Cooking-timer/minute minder 14
Keep warm function 17

Maintenance

Cleaning 18

Troubleshooting

General 19
Troubleshooting table 19

Installation

Dimensions 21
Placing 21

Technical specifications

Technical specifications 22

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance 24

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.

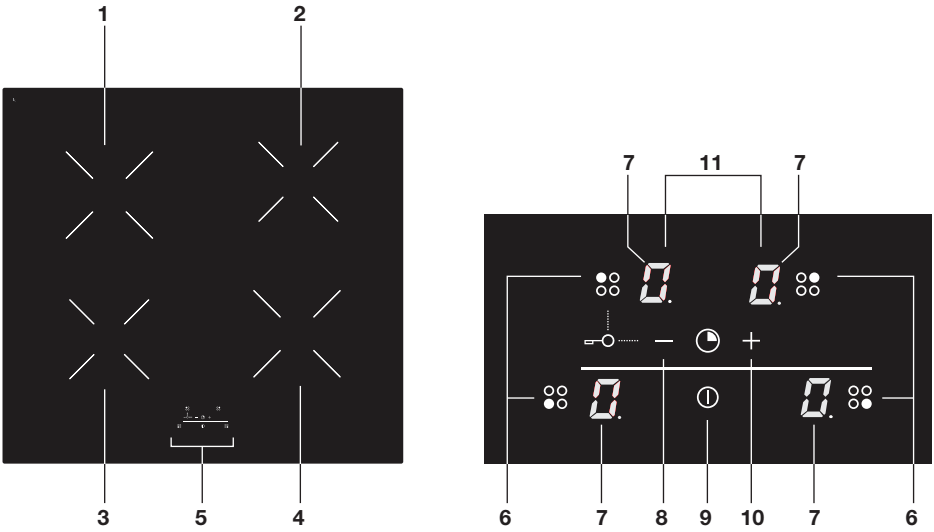
Read the manual thorougly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians.

The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

Induction hob



1. Cooking zone left back Ø 20 cm / 2300 W - 3000 W (boost) model KIV360WIT
   Cooking zone left back Ø 18 cm / 1400 W - 2100 W (boost) model KIV254RVS
2. Cooking zone right back Ø 16 cm / 1400 W - 1850 W (boost)
3. Cooking zone left front Ø 16 cm / 1400 W - 1850 W (boost)
4. Cooking zone right front Ø 18 cm / 1400 W - 2100 W (boost)
5. Control panel
6. Selection key cooking zone
7. Display for:
   - ▹ *Power indication*
   - ▹ *Residual heat indicator*
   - ▹ *Point for active cooking timer indication*
8. - key
9. On/off key
10. + key
11. Time indication when setting the minute minder /cooking timer

Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

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

Cooking-time limiter

CAUTION

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

Cooking level	**Maximum operating time**
U	2 hours
1	8 hours
2	6 hours
3	5 hours
4	5 hours
5	4 hours
6	1.5 hours
7	1.5 hours
8	1.5 hours
9	1.5 hours
P	5 minutes (then switches to level 9)

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 clean and flat base.*
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.

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

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

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

CAUTION

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

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

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least 12 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.

Switching of the power

- A feature of this induction hob is the ‘switching’ of the power with settings lower than 8. It seems as if a cooking zone switches on and off, but that is not the case. The zone switches the power on and off continuously; the zone remains on and at the indicated setting. The two small zones switch to a lesser degree than the two large zones.

This switching is normal for this induction hob and cannot do any damage. It is not a defect of your induction hob.

Indications in the display

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

Cooking settings

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

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

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

Use setting 7 and 8 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish;
- cook through pasta;

Use setting 4-6 to:

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of (breaded) meat;

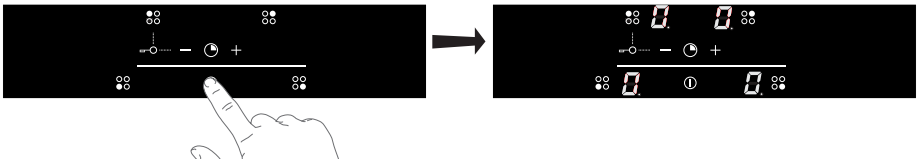
Use settings 1-3 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese.

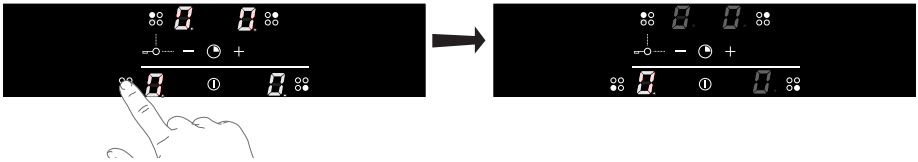
Start cooking

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

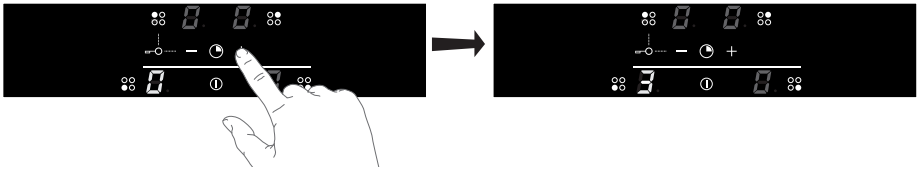
1. Touch and hold the On/off key until you hear an audio signal.
   - ▹ *You will hear a single beep and a '0' will appear in the display next to each cooking zone. The point of the '0' will flash.*
   - ▹ *If no further action is taken, the hob will automatically switch off after 20 seconds.*



2. Place a suitable pan on the cooking zone.
   - ▹ *Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.*
3. Press the key of the cooking zone you want to switch on to activate the cooking zone.
   - ▹ *The power levels of the cooking zones that are not activated will be dimmed in the display and the points will disappear.*



4. Press the - or + key to set the desired power level.
   - ▹ *The cooking zones have 9 available heat settings, a keep warm setting and a boost setting. Consult the overview of cooking settings to choose the correct mode.*
   - ▹ *When you select the – key directly, the cooking zone will switch on at power level 9.*
   - ▹ *The set power level appears in the display. After a few seconds, all power levels will be brightly lit again and the cooking zone will switch on.*



- If you want to switch On another cooking zone, press the key of the cooking zone you want to switch On to activate it.
- The power levels of the cooking zones that are not activated will be dimmed in the display. The power levels of the activated zones will also dim.
- Set the desired power level using the – or + key.
- The set power level appears in the display. After a few seconds, all power levels will be brightly lit again and the cooking zone will switch On.

When the pan detection symbol flashes:

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

If the hob is not used for 20 seconds, it will shut Off automatically.

CAUTION

Note!

Not all 4 zones can be set to a high (setting 9 or boost, depending on the model) at the same. The 4 zones can be set to a maximum of setting 8 or 9 at the same time (depending on the model). Another zone needs to be reduced or switched off first if a higher setting is desired.

The set power level in the display will start to flash. You should then set the zones to a lower setting!

Finish cooking

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

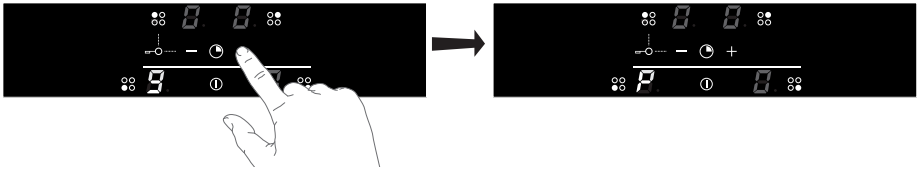
DANGER

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

Switching on 'boost'

You can use the 'boost' function to cook at the highest power level for 5 minutes. After the boost time, the power will be automatically set to setting 9.

1. Place a pan on a cooking zone.
2. Press the On/off key.
3. Press the key of the cooking zone you want to switch on to activate the cooking zone.
4. Press the – key to set the power level to '9'.
   - ▹ *Power level '9' appears in the display.*
5. Then immediately press the + key to select 'boost'.
   - ▹ *'P' appears in the display. After a few seconds, all power levels will be brightly lit again and the cooking zone will switch On at the highest power level.*

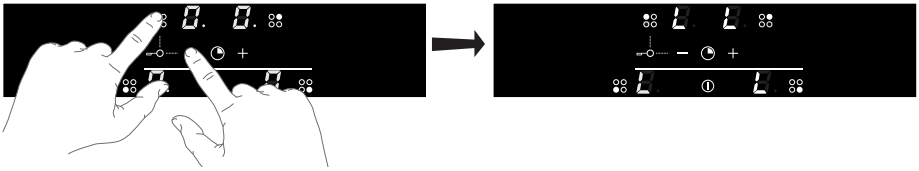


Child proof lock

Your induction hob is equipped with a child proof lock that lets you lock the appliance.
It prevents the cooking zones being switched On unintentionally.

Activating the child lock

1. Press the On/off key.
   - ▹ *A '0' appears in the display for each cooking zone.*
2. Press the key for the left rear cooking zone and the – key simultaneously for a minimum of three seconds.
   - ▹ *An 'L' will appear in the display for each cooking zone for a few seconds to show that the child proof lock has now been activated.*



Deactivating the child proof lock

1. Press the On/off key.
   - ▹ *An 'L' appears in the display for each cooking zone.*
2. Press the key for the left rear cooking zone and the – key simultaneously for a minimum of three seconds.
   - ▹ *A '0' will appear in the display for each cooking zone for a few seconds to show that the child proof lock has now been deactivated.*

Cooking-timer/minute minder

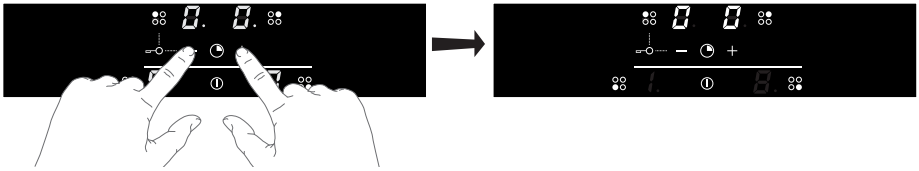
- A cooking-timer can be set for each active cooking zone.
- The hob also has a minute minder. Both the cooking-timer as well as the minute minder can be set for a maximum of 99 minutes.
- The minute minder works in the same way as the cooking-timer, but is not linked to a cooking zone. When the hob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

Select the desired function:

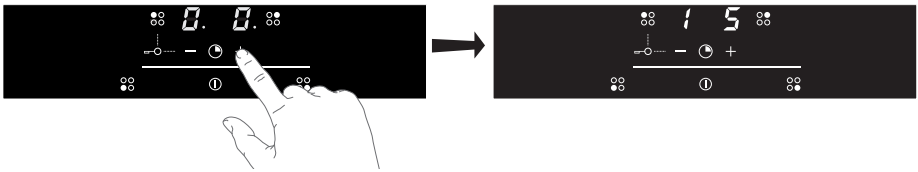
- **Cooking-timer** — the timer is linked to a active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.
- **Minute minder** — no cooking zone will be switch Off after the set time has elapsed. Only an alarm will sound.
  - ▹ *Press any key to stop the alarm.*

Using the minute minder

1. Switch On the hob.
2. Press the – and + keys simultaneously.
   - ▹ *The time setting '0 0' is displayed in the top two displays. The bottom two displays have been switched Off.*

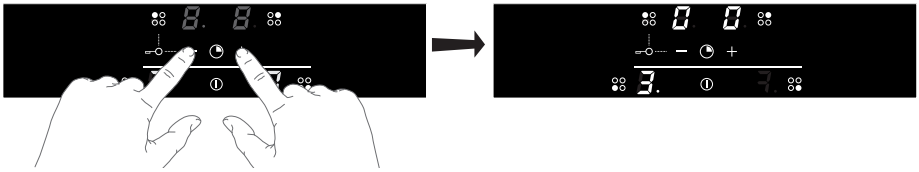


3. Press the - or + key to set the desired time.
   - ▹ *When you first press the - key, the time will immediately be set to 30 minutes.*
   - ▹ *If you keep the - or + key pressed, the time will run higher or lower at an increasingly faster rate.*
   - ▹ *The time setting is visible for a few seconds; then two flashing points indicate that the timer is counting down.*
   - ▹ *After the set time has elapsed, '0 0' will flash in the display.*
     Furthermore, you will hear a repeated short beep. Switch off the timer and beep signal by pressing a random key. If you don't do this, the signal will switch Off automatically after 2 minutes.



Using the cooking timer

1. Select a cooking zone that is switched On with a power setting.
2. Press the – and + keys simultaneously.
   - ▹ *The time setting '0 0' of the activated cooking zone is displayed in the top two displays. At the cooking zone itself, a flashing point indicates that the timer can be set for that cooking zone.*



3. Press the - or + key to set the desired time.
   - ▹ *When you first press the - key, the time will immediately be set to 30 minutes.*
   - ▹ *If you keep the - or + key pressed, the time will run higher or lower at an increasingly faster rate.*
   - ▹ *The time setting is visible for a few seconds; then all set power levels are displayed, and at the cooking zone for which a timer has been set, a point is displayed.*
   - ▹ *After the set time has elapsed, '0 0' will flash in the display, as well as the timer's point. The cooking zone switches Off. Furthermore, you will hear a repeated short beep. Press any key to switch Off the audible signal. If you don't do this, the signal will switch Off automatically after 2 minutes.*

Note!
If no cooking zone has been activated and you press the - and + keys simultaneously, the time setting of the timer is displayed (no points will flash at a cooking zone)!
By again pressing the - and + keys simultaneously (multiple times), the time setting of a cooking zone that is switched On is displayed (the point flashes at the relevant cooking zone).

Tip
Check the remaining time by pressing the - and + keys simultaneously (multiple times). The time that appears in the display is either from the cooking zone that is switched On (with flashing point) or from the minute minder (no point flashes). Adjust the cooking time as needed using the – or + key.

Keep warm function

The keep warm function is intended to keeping food warm at a certain temperature.
When activating the keep warm function an ‘u’ appears in the display.

Switch On the keep warm function

1. Place a pan on a cooking zone.
2. Press the On/off key.
3. Press the key of the cooking zone you want to switch On to activate the cooking zone.
4. Press the + key to set the power level to setting ‘1’.
5. Press the - key to select the keep warm function.
   - ▹ *An ‘u’ will appear in the display.*

Switch Off the keep warm function

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

Cleaning

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

Daily cleaning

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

Heavily polluted glass

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

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

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

General

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

Troubleshooting table

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

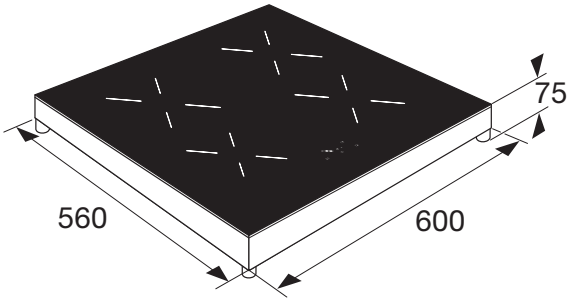
Symptom	**Possible cause**	**Solution**
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
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 a cooking zone on but the display keeps flashing. A pan detection symbol (u) will appear in the display.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter that is too small.	Use a correct pan.
Error code F	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
	You have touched two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the signal by pushing a random key.

Symptom	Possible cause	Solution
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 appliance is incorrectly connected.	Check the electrical connections.
Error code ER03.	The control panel is dirty or has water on it.	Clean the control panel.
	You held a key too long pressed.	Do not press and hold the key too long.
Error code E3.	Unsuitable pan used.	Use a pan suitable for induction cooking.
Error code E2.	Appliance over heated.	The appliance has been switched off because of over heating.
Error code E5 / E6.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Have your connection changed.
Other error code.	Defective generator.	Contact the service department.

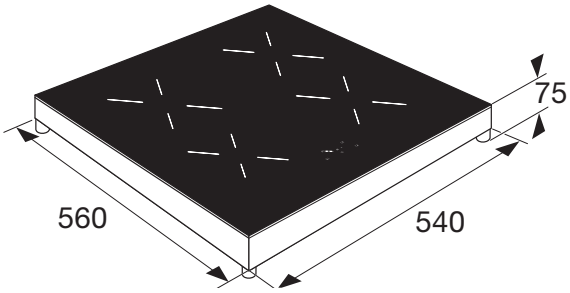
First, read the separate safety instructions before installing the device!

Dimensions

KIV360WIT



KIV254RVS



Model KIV360WIT must be connected to a multi-phase power supply. Consult the separate installation instructions!

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 must always be accessible.
- 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.
- This appliance must be connected to a earthed power socket.

Technical specifications

This appliance meets all relevant CE guidelines.

Hob type	**KIV360WIT**	**KIV254RVS**
Induction	x	x
Connection	230V 50/60Hz	230V 50/60Hz
Number of phases	2	1
Plug	Perilex	Schuko
Maximum power cooking zones and diameters in cm		
Front left	1.85 kW (Ø 16 cm)	1.85 kW (Ø 16 cm)
Rear left	3.0 kW (Ø 20 cm)	2.1 kW (Ø 18 cm)
Rear right	1.85 kW (Ø 16 cm)	1.85 kW (Ø 16 cm)
Front right	2.1 kW (Ø 18 cm)	2.1 kW (Ø 18 cm)
Connected load		
Total connected load	7360 W	3680 W
Dimensions		
Appliance width x depth	60 x 56 cm	54 x 56 cm

Information according regulation (EU) 66/2014
Measurements according EN60350-2

Model identification	**KIV360WIT**		
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	20	2x 16.0	18.0
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	185.2	184	167.8
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	180.25		

Model identification	**KIV254RVS**	
Type of hob	Induction hob	
Number of electric cooking zones and/or areas	4	
Heating technology	Induction cooking zones	
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	2 x 16	2x 18
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	184	167.8
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	175.9	

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 burner or ring for the pan.
- Always put lids on pans to keep the heat in.
- Turn down or turn off the cooking zone/area or burner 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.
- If you're using an electric hob, choose flat-bottomed pans so the pan is in full contact with the ring.

Disposal of packaging and appliance

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

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

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

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

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

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

Declaration of conformity

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

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson

Introduction 4
Plaque de cuisson à induction 5

Sécurité

Sécurité antisurchauffe 6
Limiteur de temps de cuisson 6

Utilisation

Bruits de l'induction 7
Casseroles 7
Indications dans l'affichage 9
Réglages de cuisson 9
Lancer la cuisson 11

Fonctionnement

Finir la cuisson 13
Activer la fonction Boost 13
Sécurité enfant 14
Minuteur de cuisson/bip minute 14
Fonction Maintien au chaud 17

Entretien

Nettoyage 18

Diagnostic des pannes

Généralités 19
Tableau de dépannage 19

installation

Dimensions 21
Mise en place 21

Spécifications techniques

Spécifications techniques 22

Aspects environnementaux

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

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.

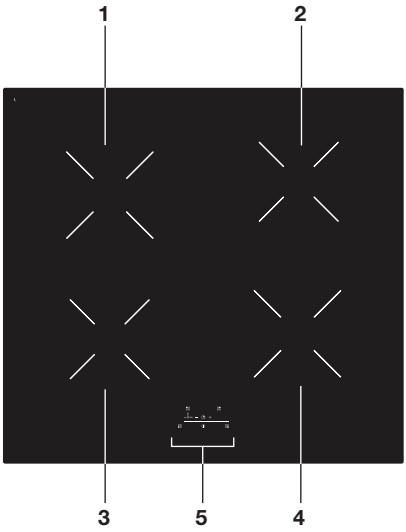
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

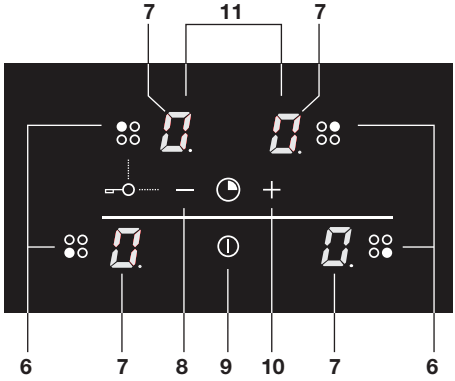
Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente.

Les instructions pour l'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

Plaque de cuisson à induction





1. Zone de cuisson arrière gauche Ø 20 cm / 2300 W - 3000 W (Boost) modèle KIV360WIT
   Zone de cuisson arrière gauche Ø 18 cm / 1400 W - 2100 W (Boost) modèle KIV254RVS
2. Zone de cuisson arrière droite Ø 16 cm / 1400 W - 1850 W (Boost)
3. Zone de cuisson avant gauche Ø 16 cm / 1400 W - 1850 W (Boost)
4. Zone de cuisson avant droite Ø 18 cm / 1400 W - 2100 W (Boost)
5. Panneau de commande
6. Touche de sélection de la zone de cuisson
7. Affichage pour :
   - ▹ *Indication de la puissance*
   - ▹ *Indicateur de chaleur résiduelle*
   - ▹ *Point pour indiquer que le minuteur de cuisson est activé*
8. Touche -
9. Touche Marche/Arrêt
10. Touche +
11. Indication du temps lorsque le bip minute ou minuteur de cuisson est activé

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

Sécurité antisurchauffe

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

Limiteur de temps de cuisson

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

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

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 pendant 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),*
  - ▹ *une base propre et plate.*
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Class induction ».

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

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

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

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si vous allumez la zone de cuisson à une puissance élevée alors que la casserole est (trop) sèche. Le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe, par exemple, ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.

- 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 12 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.

Commutation de la puissance

- Cette plaque de cuisson à induction est dotée de la fonction « Commutation » de la puissance pour les réglages inférieurs à 8.
  On dirait qu'une zone de cuisson s'allume et s'éteint, mais ce n'est pas le cas. La zone active et désactive la puissance continuellement, mais elle reste allumée à la puissance indiquée. Les deux petites zones passent à une puissance inférieure à celle des deux grandes zones.

Ce principe de commutation est tout à fait normal pour cette plaque de cuisson à induction et ne risque pas de l'endommager. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de votre appareil.

Indications dans l'affichage

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

Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole utilisée, le tableau ci-dessous n'est fourni qu'à titre indicatif.

Utilisez la fonction « Boost » pour :

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

Utilisez le réglage 9 pour :

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

Utilisez les réglages 7 et 8 pour :

- cuire des crêpes épaisses,
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- frire du bacon (gras),
- cuire des pommes de terre crues,
- préparer du pain perdu,
- frire du poisson pané,
- cuire des pâtes,

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches fines de viande (panée).

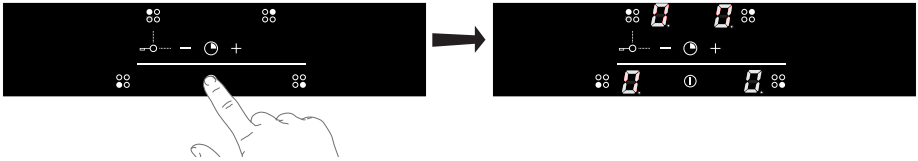
Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

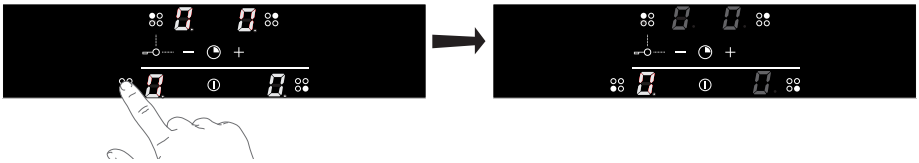
Lancer la cuisson

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

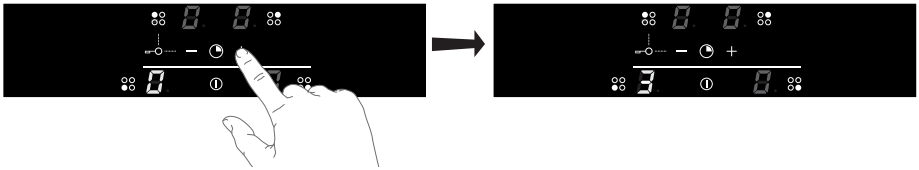
1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - ▹ *Vous entendrez un seul bip et le chiffre « 0 » s'affichera à côté de chaque zone de cuisson. Le point du chiffre « 0 » clignotera.*
   - ▹ *Sans autre action de votre part, la plaque de cuisson s'éteindra automatiquement après 20 secondes.*



2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
   - ▹ *Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.*
3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson que vous souhaitez allumer. Cette zone est maintenant activée.
   - ▹ *Les puissances affichées des zones de cuisson qui ne sont pas activées seront grisées et les points disparaitront.*



4. Appuyez sur la touche - ou + pour régler la puissance souhaitée.
   - ▹ *Les zones de cuisson possèdent 9 réglages de la puissance, une fonction Maintien au chaud et une fonction « Boost ». Reportez-vous à la section des réglages de cuisson pour sélectionner le mode adapté.*
   - ▹ *Quand vous sélectionnez directement la touche -, la zone de cuisson s'allume à la puissance 9.*
   - ▹ *La puissance réglée s'affiche. Après quelques secondes, toutes les puissances s'affichant en grisé redeviennent lumineuses et la zone de cuisson s'allume.*



- Pour allumer une autre zone de cuisson, appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée afin de l'activer.
- Les puissances affichées des zones de cuisson qui ne sont pas activées seront grisées. Les puissances affichées des zones activées seront également grisées.
- Réglez la puissance souhaitée avec la touche - ou +.
- La puissance réglée s'affiche. Après quelques secondes, toutes les puissances s'affichant en grisé redeviennent lumineuses et la zone de cuisson s'allume.

Lorsque le symbole de détection de récipient clignote :

- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante ;
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisine par induction ;
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
  - *La zone de cuisson ne chauffe pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.*
  - *L'affichage s'éteint automatiquement après 2 minutes si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.*

Si la plaque de cuisson n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle s'éteint automatiquement.

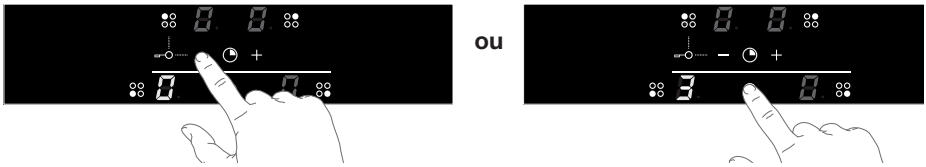
CAUTION

Remarque !

Les 4 zones ne peuvent pas toutes être réglées simultanément à une puissance élevée (9 ou Boost, selon le modèle). Les 4 zones peuvent être réglées simultanément à la puissance 8 ou 9 maximum (selon le modèle). Si vous souhaitez augmenter la puissance, vous devrez d'abord réduire la puissance d'une autre zone ou éteindre la zone complètement. La puissance réglée et affichée commencera à clignoter. Vous devrez alors régler les zones sur une puissance plus basse !

Finir la cuisson

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



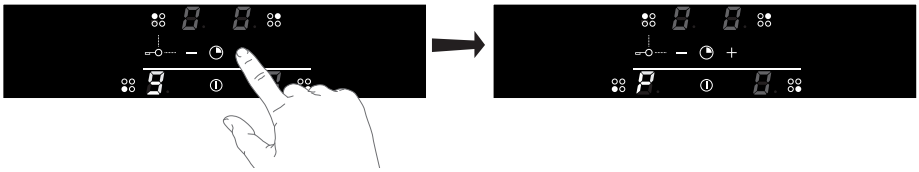
DANGER

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

Activer la fonction Boost

La fonction « Boost » permet une cuisson à la puissance maximale pendant 5 minutes. Dès que la durée de la fonction Boost est écoulée, la puissance passe automatiquement au niveau 9.

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/arrêt.
3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson que vous souhaitez allumer. Cette zone est maintenant activée.
4. Appuyez sur la touche - pour régler la puissance sur « 9 ».
   - ▹ *Le niveau de puissance « 9 » s'affiche.*
5. Appuyez alors immédiatement sur la touche + pour sélectionner « Boost ».
   - ▹ *« P » s'affiche. Après quelques secondes, toutes les puissances s'affichant en grisé redeviennent lumineuses et la zone de cuisson s'allume à la puissance maximale.*

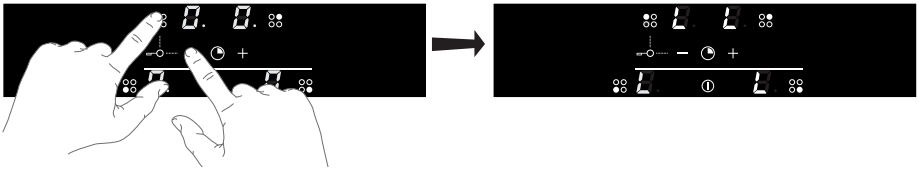


Sécurité enfant

Votre plaque à induction est équipée d'une sécurité enfant qui permet de verrouiller l'appareil. Elle évite l'activation accidentelle des zones de cuisson.

Activation de la sécurité enfant

1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt.
   - ▹ *Un « 0 » s'affiche à côté de chaque zone de cuisson.*
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson arrière gauche et la touche - simultanément pendant trois secondes minimum.
   - ▹ *Un « L » s'affichera sur chaque zone de cuisson pendant quelques secondes pour indiquer que la fonction Sécurité enfant est maintenant activée.*



Désactivation de la sécurité enfant

1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt.
   - ▹ *Un « L » s'affiche pour chaque zone de cuisson.*
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson arrière gauche et la touche - simultanément pendant trois secondes minimum.
   - ▹ *Un « 0 » s'affichera sur chaque zone de cuisson pendant quelques secondes pour indiquer que la fonction Sécurité enfant est maintenant désactivée.*

Minuteur de cuisson/bip minute

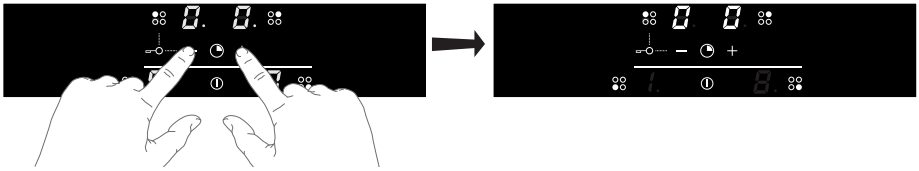
- Un minuteur de cuisson peut être réglé pour chaque zone de cuisson active.
- La plaque de cuisson est également équipée d'un bip minute. Le minuteur de cuisson et le bip minute peuvent être réglés pour une durée maximale de 99 minutes.
- Le bip minute fonctionne de la même façon que le minuteur de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

Sélectionner la fonction souhaitée :

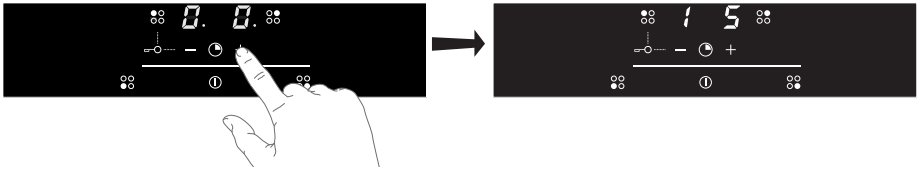
- **Minuteur de cuisson** — le minuteur est relié à une zone de cuisson active. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.
- **Bip minute** — aucune zone de cuisson ne s'éteint lorsque le temps défini est écoulé. Seule une alarme est émise.
  - ▹ *Appuyez sur n'importe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

Utilisation du bip minute

1. Allumez la plaque de cuisson.
2. Appuyez sur les touches - et + simultanément.
   - ▹ *Le réglage du minuteur « 0 0 » apparaît dans les deux affichages du haut. Les deux affichages du bas se sont éteints.*

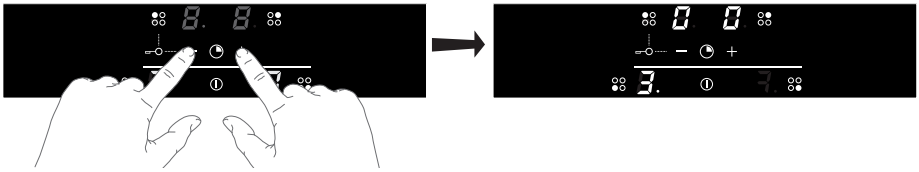


3. Appuyez sur la touche - ou + pour régler la durée souhaitée.
   - ▹ *Quand vous appuyez tout d'abord sur la touche -, la durée est immédiatement réglée sur 30 minutes.*
   - ▹ *Si vous maintenez la pression sur la touche - ou +, la durée sera prolongée ou réduite à une vitesse progressivement plus rapide.*
   - ▹ *Le réglage de la durée est visible pendant quelques secondes ; ensuite, deux points clignotants indiquent que le compte à rebours a commencé.*
   - ▹ *Une fois que la durée définie est écoulée, « 0 0 » clignotera dans l'affichage. Vous entendrez également un bip court répétitif. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre le minuteur et le signal bip. Si vous ne faites rien, le signal s'arrêtera automatiquement au bout de deux minutes.*



Utilisation du minuteur de cuisson

1. Sélectionnez une zone de cuisson qui est allumée et affiche un réglage de la puissance.
2. Appuyez sur les touches - et + simultanément.
   - ▹ *Le réglage du minuteur « 0 0 » de la zone de cuisson activée apparaît dans les deux affichages du haut. Au niveau de la zone de cuisson concernée, un point clignotant indique que le minuteur peut être réglé pour cette zone de cuisson en particulier.*



3. Appuyez sur la touche - ou + pour régler la durée souhaitée.
   - ▹ *Quand vous appuyez tout d'abord sur la touche -, la durée est immédiatement réglée sur 30 minutes.*
   - ▹ *Si vous maintenez la pression sur la touche - ou +, la durée sera prolongée ou réduite à une vitesse progressivement plus rapide.*
   - ▹ *La durée réglée est visible pendant quelques secondes, puis toutes les puissances réglées s'affichent ainsi qu'un point au niveau de la zone de cuisson pour laquelle le minuteur a été réglé.*
   - ▹ *Une fois que la durée définie est écoulée, « 0 0 » clignotera dans l'affichage, ainsi que le point du minuteur. La zone de cuisson s'éteint. Vous entendrez également un bip court répétitif. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal sonore. Si vous ne faites rien, le signal s'arrêtera automatiquement au bout de deux minutes.*

Remarque !

Si aucune zone de cuisson n'est activée et que vous appuyez sur les touches - et + simultanément, la durée définie pour le minuteur s'affiche (aucun point ne clignote au niveau d'une zone de cuisson) !

Lorsque vous appuyez de nouveau simultanément sur les touches - et + (plusieurs fois), la durée définie pour une zone de cuisson activée s'affiche (le point clignote au niveau de la zone de cuisson concernée).

Conseil

Pour vérifier le temps restant, appuyez sur les touches - et + simultanément (plusieurs fois). Le temps qui s'affiche est soit celui de la zone de cuisson qui est activée (avec un point clignotant), soit celui du bip minute (sans point clignotant). Pour modifier le temps de cuisson, utilisez la touche - ou +.

Fonction Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud a pour but de maintenir des aliments à une certaine température afin qu'ils restent chauds.
Lors de l'activation de la fonction Maintien au chaud, un « U » s'affiche.

Activation de la fonction Maintien au chaud

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/arrêt.
3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson que vous souhaitez allumer. Cette zone est maintenant activée.
4. Appuyez sur la touche + pour régler la puissance sur « 1 ».
5. Appuyez sur la touche - pour sélectionner la fonction Maintien au chaud.
   ▹ *Un « u » s'affiche.*

Désactivation de la fonction Maintien au chaud

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

Nettoyage

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

Nettoyage quotidien

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

Vitre fortement encrassée

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

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

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

Généralités

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

Tableau de dépannage

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

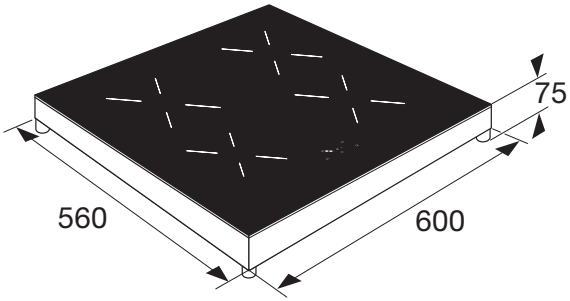
Symptôme	**Cause possible**	**Solution**
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un cliquetis dans votre plaque de cuisson.	Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.	Fonctionnement normal.
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.
L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné une zone de cuisson. Un symbole de détection de casserole (U) s'affiche.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole adaptée.

Symptôme	Cause possible	Solution
Code de panne ⌐	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal.
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'un branchement erroné.	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.	L'appareil n'est pas branché correctement.	Vérifiez les raccordements électriques.
Code de panne ER03.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
	Vous avez maintenu une touche enfoncée trop longtemps.	Évitez d'appuyer sur une touche trop longtemps.
Code de panne E3.	Casserole inappropriée.	Utilisez une casserole de cuisson appropriée à l'induction.
Code de panne E2.	Surchauffe de la plaque de cuisson.	L'appareil s'est éteint pour cause de surchauffe.
Code de panne E5 / E6.	L'appareil n'a pas été branché correctement et/ou la tension du secteur est trop élevée.	Faites modifier les branchements.
Autre code de panne.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

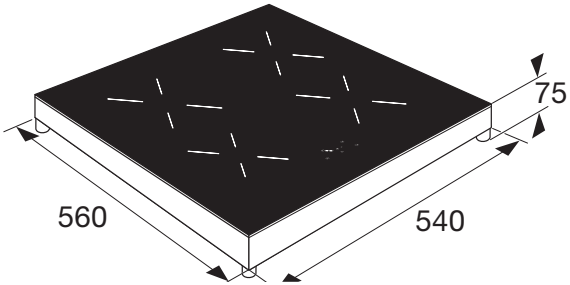
Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Dimensions

KIV360WIT



KIV254RVS



Le modèle KIV360WIT doit être raccordé à une alimentation multiphase. Consultez les instructions pour l'installation fournies séparément !

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.
- La prise doit toujours être accessible après l'installation.
- 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 les parois.
- 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.
- Cet appareil doit être raccordé à une prise de courant mise à la terre.

Spécifications techniques

Cet appareil est conforme à toutes les directives européennes applicables.

Modèle	**KIV360WIT**	**KIV254RVS**
Induction	x	x
Branchement	230V 50/60 Hz	230V 50/60 Hz
Nombre de phases	2	1
Prise	Perilex	Schuko
Puissance maximale des zones de cuisson et diamètres en cm		
Avant gauche	1,85 kW (Ø 16 cm)	1,85 kW (Ø 16 cm)
Arrière gauche	3,0 kW (Ø 20 cm)	2,1 kW (Ø 18 cm)
Arrière droit	1,85 kW (Ø 16 cm)	1,85 kW (Ø 16 cm)
Avant droit	2,1 kW (Ø 18 cm)	2,1 kW (Ø 18 cm)
Charge raccordée		
Charge totale raccordée	7360 W	3680 W
Dimensions		
Appareil largeur x profondeur	60 x 56 cm	54 x 56 cm

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014
Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	**KIV360WIT**		
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	20	2x 16,0	18,0
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{cuisson\ électrique}$) en Wh/kg	185,2	184	167,8
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ($_{plaque\ de\ cuisson\ électrique}$ CE) en Wh/kg	180,25		

Identification du modèle	**KIV254RVS**	
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4	
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction	
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) Long./larg. en cm	2 x 16	2x 18
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	184	167,8
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ($_{\text{plaque de cuisson électrique}}$ CE) en Wh/kg	175,9	

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 taille de la zone de cuisson qui correspond à celle de la casserole.
- Placez toujours un couvercle sur la casserole pour éviter la déperdition de chaleur.
- Réduisez la puissance ou éteignez la zone/l'espace 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.
- Si vous utilisez une plaque de cuisson électrique, choisissez des récipients à fond plat afin que la surface de contact avec l'anneau de cuisson soit totale.

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

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

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

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

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

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

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

Déclaration de conformité

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

INHALT

Ihr Kochfeld

Einführung 4
Induktionskochfeld 5

Sicherheit

Überhitzungsschutz 6
Kochzeitbegrenzung 6

Verwendung

Induktionsgeräusche 7
Kochgeschirr 7
Anzeigen auf dem Display 9
Leistungsstufen 9
Kochvorgang starten 11

Bedienung

Kochen beenden 13
Einschalten der Boost-Funktion 13
Kindersicherung 14
Garzeit/Kurzzeituhr 14
Warmhaltefunktion 17

Pflege

Reinigung 18

Fehlerbehebung

Allgemeines 19
Störungstabelle 19

Aufstellung

Abmessungen 21
Aufstellung 21

Technische Daten

Technische Daten 22

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung 24

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.

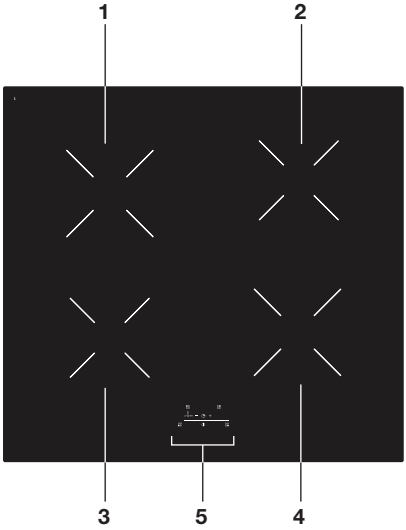
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

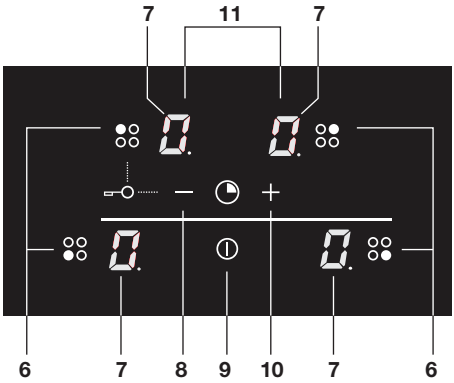
Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

Induktionskochfeld





1. Kochzone links hinten ø 20 cm / 2300 W – 3000 W (Boost) Modell KIV360WIT
   Kochzone links hinten ø 18 cm / 1400 W – 2100 W (Boost) Modell KIV254RVS
2. Kochzone rechts hinten ø 16 cm / 1400 W – 1850 W (Boost)
3. Kochzone links vorn ø 16 cm / 1400 W – 1850 W (Boost)
4. Kochzone rechts vorn ø 18 cm / 1400 W – 2100 W (Boost)
5. Bedienleiste
6. Auswahltaste Kochzone
7. Display für:
   - ▹ *Anzeige Leistungsstufe*
   - ▹ *Restwärmeanzeige*
   - ▹ *Punkt signalisiert eine laufende Garzeit*
8. Taste „–“
9. EIN-/AUS-Taste
10. Taste „+“
11. Zeitanzeige beim Einstellen der Kurzzeituhr/Garzeit

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**
U	2 Stunden
1	8 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	4 Stunden
6	1,5 Stunden
7	1,5 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden
P	5 Minuten (dann Umschaltung auf Stufe 9)

Induktionsgeräusche

Ticken

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

Töpfe geben Geräusche von sich

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

Lüfter gibt Geräusche von sich

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

Kochgeschirr

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

CAUTION

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

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

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

CAUTION

Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr! Wenn der Topf zu trocken ist, kann das Email bei hoher Induktionsleistung abspringen. Der Topfboden kann sich verformen – zum Beispiel bei Überhitzung oder wenn die Kochzone auf eine zu hohe Leistung eingestellt ist.

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

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens 12 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.

Schalten der Leistung

- Ein Merkmal dieses Induktionskochfeldes ist das „Schalten“ der Leistung bei Einstellungen unter 8. Dabei entsteht der Eindruck, eine Kochzone würde ein- und ausgeschaltet werden, das aber ist nicht der Fall. Die Leistung der Zone wird kontinuierlich ein- und ausgeschaltet. Die Zone bleibt dabei eingeschaltet und auf der angegebenen Einstellung. Die beiden kleinen Zonen schalten in geringerem Maße als die beiden großen Zonen.

Dieses Schalten ist für dieses Induktionskochfeld normal und unschädlich. Es handelt sich nicht um einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes.

Anzeigen auf dem Display

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

Leistungsstufen

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

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

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

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

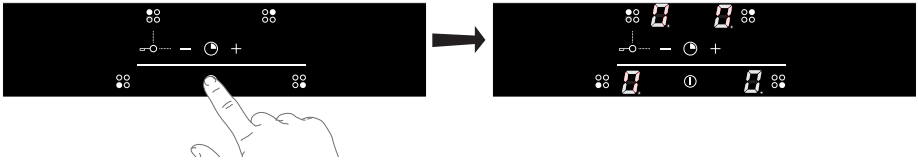
Leistungsstufen 4–6 verwenden für:
- Große Mengen Speisen fertig garen
- Gefrorenes hartes Gemüse auftauen
- Dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

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

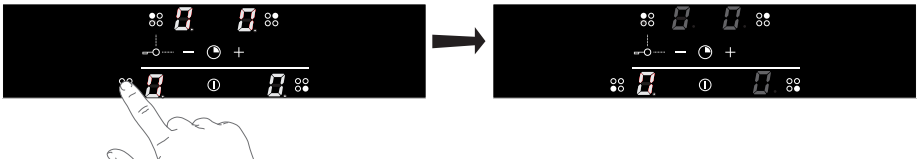
Kochvorgang starten

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

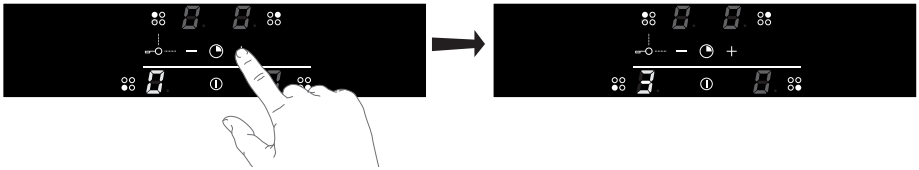
1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ *Ein einzelnes Tonsignal wird wiedergegeben, und auf den Displays neben den Kochzonen wird jeweils „0“ angezeigt. Neben der „0“ blinkt ein Punkt.*
   - ▹ *Erfolgen innerhalb der nächsten 20 Sekunden keine weiteren Tastenbetätigungen, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.*



2. Setzen Sie einen passenden Topf auf eine Kochzone.
   - ▹ *Achten Sie darauf, dass die Topfunterseite sowie die Oberfläche der Kochzone sauber sind.*
3. Berühren Sie die Taste zum Einschalten der entsprechenden Kochzone.
   - ▹ *Die Leistungsstufen der anderen Kochzonen werden gedimmt. Die Punkte werden ausgeblendet.*



4. Stellen Sie mit „–“ und „+“ die gewünschte Leistung ein.
   - ▹ *Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen sowie eine Warmhalte- und eine Boost-Stufe. Hinweise zur Auswahl der optimalen Leistungsstufe finden Sie in der Übersicht zu den Leistungsstufen.*
   - ▹ *Wenn Sie direkt auf „–“ tippen, wird die Kochzone auf Leistungsstufe 9 eingeschaltet.*
   - ▹ *Auf dem Display wird die eingestellte Leistungsstufe angezeigt. Nach einigen Sekunden leuchten alle Leistungsanzeigen wieder hell. Die Kochzone wird eingeschaltet.*



- Wenn Sie eine andere Kochzone einschalten möchten, berühren Sie die Taste zum Einschalten der entsprechenden Kochzone.
- Die Leistungsstufen der anderen Kochzonen werden gedimmt. Auch die Leistungsanzeigen der aktivierten Zonen werden gedimmt.
- Stellen Sie mit „–“ und „+“ die gewünschte Leistung ein.
- Auf dem Display wird die eingestellte Leistungsstufe angezeigt. Nach einigen Sekunden leuchten alle Leistungsanzeigen wieder hell. Die Kochzone wird eingeschaltet.

Wenn das Topferkennungssymbol blinkt:

- kein Topf auf der Kochzone oder Topf steht auf der falschen Zone
- Topf ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet
- Topf ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone
  - ▹ *Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passende Töpfe darauf stehen.*
  - ▹ *Nach 2 Minuten ohne passenden Topf wird die Anzeige für die betreffende Kochzone automatisch ausgeschaltet.*

Erfolgen innerhalb der nächsten 20 Sekunden keine weiteren Tastenbetätigungen, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

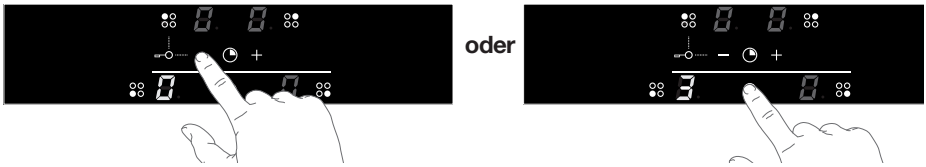
CAUTION

Hinweis!

Es können nicht alle 4 Zonen gleichzeitig auf einer hohen Stufe betrieben werden (je nach Modell 9 oder Boost). Maximal können die 4 Zonen gleichzeitig auf Stufe 8 oder 9 betrieben werden (je nach Modell). Wird eine höhere Leistungsstufe gewünscht, muss eine andere Zone leistungsreduziert oder ausgeschaltet werden.
Auf der Anzeige blinkt die eingestellte Leistungsstufe. Reduzieren Sie die Leistungseinstellungen der Zonen!

Kochen beenden

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



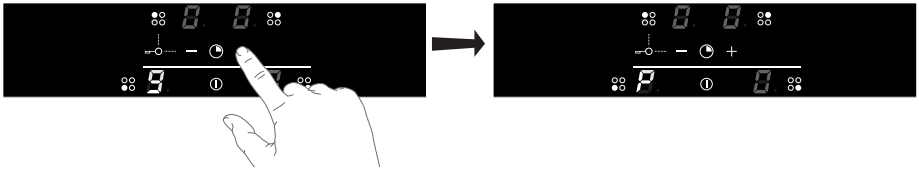
DANGER

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

Einschalten der Boost-Funktion

Sie können die „Boost“-Funktion verwenden, um 5 Minuten mit höchster Leistung zu kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird automatisch auf Leistungsstufe 9 umgeschaltet.

1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
3. Berühren Sie die Taste zum Einschalten der entsprechenden Kochzone.
4. Tippen Sie auf „–“, um Leistungsstufe „9“ einzustellen.
   - ▹ *Auf dem Display wird „9“ angezeigt.*
5. Tippen Sie direkt danach auf „+“, um auf „Boost“ umzuschalten.
   - ▹ *Auf dem Display wird „P“ angezeigt. Nach einigen Sekunden leuchten alle Leistungsanzeigen wieder hell. Die Kochzone wird mit höchster Leistung eingeschaltet.*

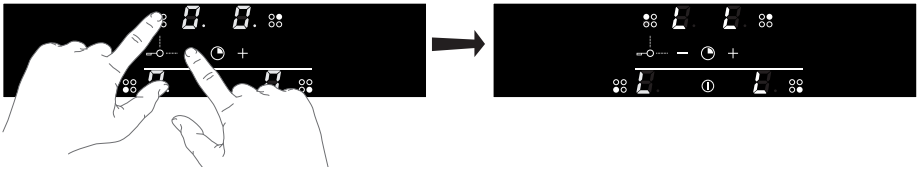


Kindersicherung

Ihre Induktionskochplatte ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, mit der sich das Gerät sperren lässt. Dies verhindert, dass die Kochzonen unbeabsichtigt eingeschaltet werden.

Aktivieren der Kindersicherung

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
   - ▹ *Auf den Displays der Kochzonen wird jeweils „0“ angezeigt.*
2. Halten Sie mindestens 3 Sekunden gleichzeitig die Taste für die Kochzone links hinten sowie „–“ gedrückt.
   - ▹ *Auf den Displays der Kochzonen wird jeweils „L“ angezeigt, um zu signalisieren, dass die Kindersicherung jetzt aktiviert ist.*



Deaktivieren der Kindersicherung

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
   - ▹ *Auf den Displays der Kochzonen wird jeweils „L“ angezeigt.*
2. Halten Sie mindestens 3 Sekunden gleichzeitig die Taste für die Kochzone links hinten sowie „–“ gedrückt.
   - ▹ *Auf den Displays der Kochzonen wird jeweils einige Sekunden „0“ angezeigt, um zu signalisieren, dass die Kindersicherung jetzt deaktiviert ist.*

Garzeit/Kurzzeituhr

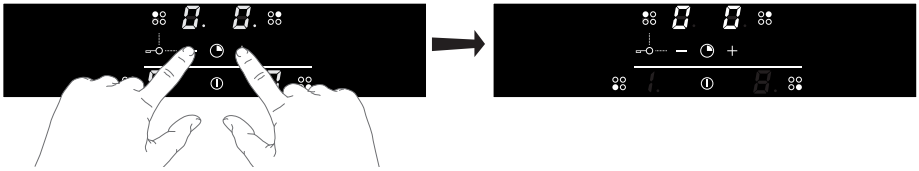
- Für jede aktive Kochzone kann eine eigene Garzeit eingestellt werden.
- Das Kochfeld hat auch eine Alarmfunktion (Kurzzeituhr). Sowohl für die Garzeit als auch für die Kurzzeituhr können maximal 99 Minuten eingestellt werden.
- Die Kurzzeituhr funktioniert wie die Zeitschaltuhr, ist aber nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Beim Ausschalten des Kochfelds läuft die Kurzzeituhr weiter.
- Das Einstellen sowie Ausschalten der Kurzzeituhr ist nur bei eingeschaltetem Kochfeld möglich.

Gewünschte Funktion auswählen:

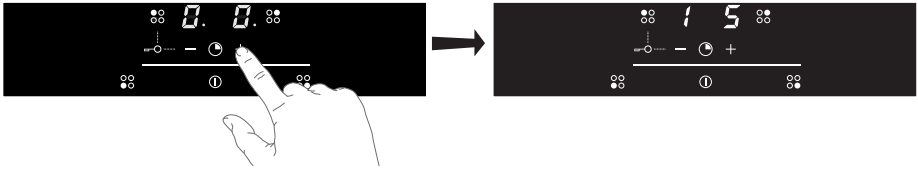
- **Garzeit** – Zeitsteuerung ist mit der aktiven Kochzone gekoppelt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- **Kurzzeituhr** – Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben. Es wird lediglich ein Tonsignal wiedergegeben.
  - ▹ *Schalten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

Einstellen der Kurzzeituhr

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie gleichzeitig „–“ und „+“ gedrückt.
   - ▹ *In den oberen Anzeigen wird „0 0“ angezeigt. Die beiden unteren Displays sind ausgeschaltet.*

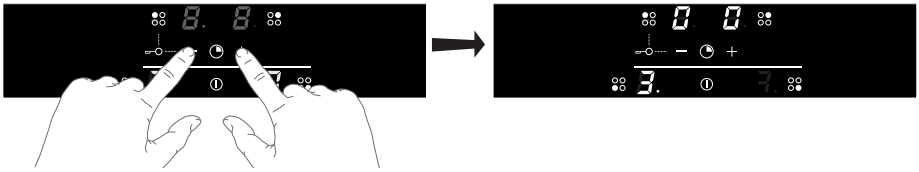


3. Stellen Sie mit „–“ und „+“ die gewünschte Garzeit ein.
   - ▹ *Tippen Sie direkt danach auf „–“, um die Garzeit 30 Minuten einzustellen.*
   - ▹ *Wenn Sie „–“ oder „+“ gedrückt halten, wird die Zeiteinstellung schneller geändert.*
   - ▹ *Einige Sekunden wird die ausgewählte Zeiteinstellung angezeigt. Danach wird mit zwei blinkenden Punkten signalisiert, dass die Zeitsteuerung abwärts zählt.*
   - ▹ *Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer, blinkt auf dem Display „0 0“. Außerdem wird mehrfach ein kurzes Tonsignal wiedergegeben. Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken. Ohne Tastenbetätigung wird das Tonsignal nach 2 Minuten automatisch ausgeschaltet.*



Einstellen der Garzeit

1. Wählen Sie eine eingeschaltete Kochzone mit aktivierter Leistungsstufe aus.
2. Halten Sie gleichzeitig „–“ und „+“ gedrückt.
   - ▹ *In den oberen Anzeigen der aktivierten Kochzone wird „0 0“ angezeigt. An der Kochzone wird mit einem blinkenden Punkt signalisiert, dass für diese Kochzone die Garzeit eingestellt werden kann.*



3. Stellen Sie mit „–“ und „+“ die gewünschte Garzeit ein.
   - ▹ *Tippen Sie direkt danach auf „–“, um die Garzeit 30 Minuten einzustellen.*
   - ▹ *Wenn Sie „–“ oder „+“ gedrückt halten, wird die Zeiteinstellung schneller geändert.*
   - ▹ *Einige Sekunden wird die Zeiteinstellung angezeigt. Danach werden alle eingestellten Leistungsstufen angezeigt. Bei den Kochzonen mit eingestellter Garzeit wird jeweils ein Punkt angezeigt.*
   - ▹ *Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer, blinken auf dem Display „0 0“ und der Punkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Außerdem wird mehrfach ein kurzes Tonsignal wiedergegeben. Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste tippen. Ohne Tastenbetätigung wird das Tonsignal nach 2 Minuten automatisch ausgeschaltet.*

Hinweis!
Wenn keine Kochzone aktiviert ist, und Sie die Tasten „–“ und „+“ gleichzeitig gedrückt halten, wird die Zeiteinstellung der Kurzzeituhr angezeigt (es blinken keine Punkte an Kochzonen).
Halten Sie danach (mehrfach) erneut „–“ und „+“ gedrückt, werden die Garzeiten der eingeschalteten Kochzonen angezeigt. Dabei blinkt jeweils der Punkt der betreffenden Kochzone.

Tipp
Halten Sie (mehrfach) gleichzeitig „–“ und „+“ gedrückt, um die Restzeit(en) anzuzeigen. Die auf dem Display angezeigte Zeit gehört entweder zur eingeschalteten Kochzone (mit blinkendem Punkt) oder zur Kurzzeituhr (kein Punkt blinkt). Stellen Sie mit „–“ und „+“ die gewünschte Garzeit ein.

Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können Speisen auf einer bestimmten Temperatur gehalten werden.
Bei aktivierter Warmhaltefunktion wird auf dem Display „u“ angezeigt.

Einschalten der Warmhaltefunktion

1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
3. Berühren Sie die Taste zum Einschalten der entsprechenden Kochzone.
4. Tippen Sie auf „+“, um Leistungsstufe „1“ einzustellen.
5. Tippen Sie auf „–“, um die Warmhaltefunktion zu aktivieren.
   ▹ *Auf dem Display wird „u“ angezeigt.*

Ausschalten der Warmhaltefunktion

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

Reinigung

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

Tägliche Reinigung

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

Stark verschmutztes Glas

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

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

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

Allgemeines

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

Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie stets zuerst die Punkte der nachfolgenden Tabelle und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website **„www.etna.nl“ oder „www.etna.be“**.

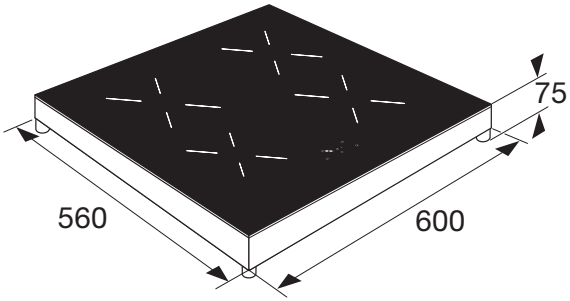
Symptom	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Im Kochfeld ist ein leichtes Ticken zu hören.	Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das ist normal.
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.
Wenn ich eine Kochzone einschalte, blinkt die Anzeige. Auf dem Display wird ein Topferkennungssymbol (u) angezeigt.	Der Topf ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Fehlercode ⌐	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie die Bedienleiste.
	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste tippen.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen bleiben leer.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Fehlercode ER03.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie die Bedienleiste.
	Sie haben eine Taste zu lange gedrückt gehalten.	Halten Sie Tasten nicht zu lange gedrückt.
Fehlercode E3.	Ungeeigneter Topf verwendet.	Verwenden Sie einen zum Kochen mit Induktion geeigneten Topf.
Fehlercode E2.	Gerät überhitzt.	Das Gerät wurde wegen Überhitzung ausgeschaltet.
Fehlercode E5 / E6.	Das Gerät wurde falsch angeschlossen und/oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

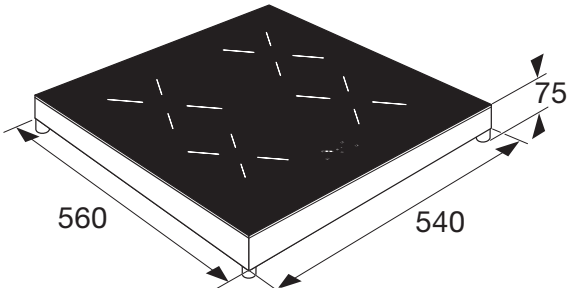
Lesen Sie vor der Aufstellung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Abmessungen

KIV360WIT



KIV254RVS



Das Modell KIV360WIT muss an eine Zwei- oder Dreiphasen-Stromversorgung angeschlossen werden. Beachten Sie die separate Installationsanleitung!

Aufstellung

- Stellen Sie das Kochfeld auf eine stabile und waagerechte Oberfläche.
- Rund um das Kochfeld müssen 2,5 cm Platz frei bleiben.
- Auch nach der Installation muss die Steckdose 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.
- Dieses Gerät muss an eine Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.

Technische Daten

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	**KIV360WIT**	**KIV254RVS**
Induktion	x	x
Anschluss	230 V, 50/60 Hz	230 V, 50/60 Hz
Anzahl Phasen	2	1
Stecker	Perilex	Schuko
Maximale Leistung Kochzonen und Durchmesser in cm		
Links vorn	1,85 kW (ø 16 cm)	1,85 kW (ø 16 cm)
Links hinten	3,0 kW (ø 20 cm)	2,1 kW (ø 18 cm)
Rechts hinten	1,85 kW (ø 16 cm)	1,85 kW (ø 16 cm)
Rechts vorn	2,1 kW (ø 18 cm)	2,1 kW (ø 18 cm)
Anschlusswert		
Gesamtanschlusswert	7360 W	3680 W
Abmessungen		
Gerät des Ausschnitts	60 × 56 cm	54 × 56 cm

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014
Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	**KIV360WIT**		
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	20	2 × 16,0	18,0
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	185,2	184	167,8
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	180,25		

Modellbezeichnung	**KIV254RVS**	
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4	
Heiztechnologie	Induktionskochzonen	
Für nicht runde elektrische Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich L × B in cm	2 × 16	2 × 18
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	184	167,8
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	175,9	

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 Zonen- oder Brennergröße 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/-bereich oder Brenner 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.
- Verwenden Sie Töpfe/Pfannen mit flacher Bodenplatte, die vollständig mit der Kochzonenoberfläche in Kontakt kommt.

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.

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.

De gebruiksaanwijzing is ook te vinden op onze website:
The instructions for use can also be found on our website:
La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web :
Die Bedienungsanleitung finden Sie auch auf unserer Internetseite:
www.etna.nl
www.etna.be

805054

805054 / VER 2 / 09-12-2020

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

ETNA® KEUKENAPPARATUUR