

**GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTIONS FOR USE
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG**

**▶▶▶ INDUCTIEKOOKPLAAT
INDUCTION HOB
TABLE DE CUISSON À INDUCTION
INDUKTIONSKOCHFELD**

KIV154RVS

NL	Handleiding	NL 3 - NL 22
EN	Manual	EN 3 - EN 22
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 22
DE	Anleitung	DE 3 - DE 22

Gebuurkte pictogrammen - Pictograms used - Pictogrammes utilisés
Benutzte Piktogramme



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



Tip - Conseil - Tipp

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5

Eerste gebruik

Gebruik van de inductiekookplaat	6
Pannenvoor inductiekoken	7
Pendelen van het vermogen	8
Inductiegeluiden	8
Kookstanden	9
Temperatuurbeveiliging	10
Kookduurbegrenzing	10

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen	11
Boost inschakelen	12
Uitschakelen	12
Restwarmte-indicatie	13
Kinderslot	13
Wekker/Kooktimer	14

Onderhoud

Reinigen	16
----------	----

Storingen

Algemeen	17
Storingstabel	18

Installatie

Plaatsing	19
-----------	----

Technische gegevens

Technische gegevens	20
Informatie verordening (EU) 66/2014	20

Milieuaspecten

Afvoeren toestel en verpakking	22
--------------------------------	----

Inleiding

Deze inductiekookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is comfortabel, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Dankzij het hoge vermogen gaat het aan de kook brengen zeer snel. De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken ook comfortabel.

Koken op een inductiekookplaat verschilt met koken op een traditioneel toestel. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. Het hoofdstuk pannen geeft u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de inductiekookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

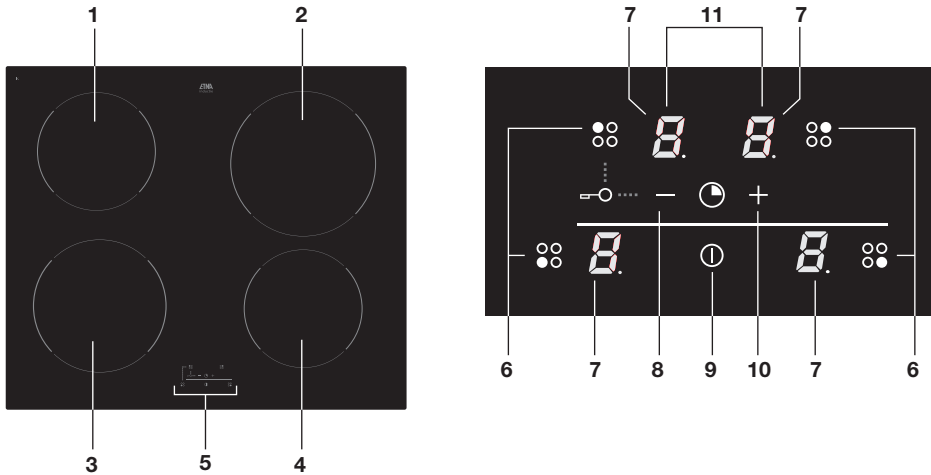


Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

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

Veel kookplezier!

Beschrijving



1. Kookzone linksachter (1,4 kW, Ø 16 cm)
2. Kookzone rechtsachter (2,3 kW, Ø 20 cm)
3. Kookzone linksvoor (2,0 kW, Ø 18 cm)
4. Kookzone rechtsvoor (1,4 kW, Ø 16 cm)
5. Bedieningspaneel
6. Selectietoets kookzone
7. Vermogen / Restwarmte indicatie / Decimale punt bij geactiveerde timer functie
8. - toets
9. Aan-/uittoets
10. + toets
11. Tijdsweergave bij instellen van de wekker/kooktimer

Gebruik van de inductiekookplaat

Koken op een inductiekookplaat verschilt met koken op een traditioneel toestel. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken.

Snel

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven.

Het vermogen past zich aan

Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.

Schoon

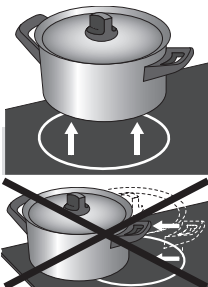
De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Doordat de kookzone niet heter wordt dan de pan zelf, kunnen voedselresten niet inbranden.

Veilig

De warmte wordt opgewekt in de pan zelf. De glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor blijft de kookzone een stuk koeler dan die van bijvoorbeeld een keramische kookplaat of een gasbrander. Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

Let op!

- Zandkorreltjes of andere substanties kunnen krasjes en vlekken veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.



Let op!

- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch-inductiekoken met:
 - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
 - een vlakke bodem.
- Het beste zijn pannen met het “Class Induction” keurmerk.



Tip

Niet elke pan is geschikt voor inductiekoken. Het is daarom belangrijk om te weten of de pan is gemaakt van het juiste materiaal. Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pan geschikt is. Als de magneet wordt aangetrokken, kunt u de pan gebruiken.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium



Let op!

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.



Let op!

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

De minimale pandiameter bedraagt 12 cm. Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

Snelkookpannen

Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

Let op!

Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten, wordt de pan zeer heet en bestaat de kans dat deze beschadigd raakt.



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 ingeschakeld op de ingestelde stand. De twee kleine zones pendelen minder dan de twee grote zones.

Let op!

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



Inductiegeluiden

Tikkend geluid

Een licht tikkend geluid wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.

Pan maakt geluid

De pannen kunnen geluid maken tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de pan. Met name bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Het is niet schadelijk voor de pan of de kookplaat.

Ventilator maakt geluid

Om de levensduur van de elektronica te vergroten, is het apparaat voorzien van een ventilator. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een zoemend geluid. Ook nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, kan de ventilator nog geluid maken.

Kookstanden

Het onderstaande overzicht is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

Gebruik 'boost' en stand 9 voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

Gebruik stand 8 voor:

- aanbraden van vlees;
- bakken van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren.

Gebruik stand 7 voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis.

Gebruik stand 5 en 6 voor:

- doorkoken;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

Gebruik stand 1 t/m 4 voor:

- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.

Temperatuurbeveiliging

Elke kookzone is voorzien van een sensor. Deze sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan en van de onderdelen van de kookplaat om elk risico op oververhitting, bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan, te vermijden. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookzone/kookplaat automatisch verlaagd of schakelt de kookzone/kookplaat helemaal uit.

Kookduurbegrenzing

Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd aan is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1	8 uur
2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

Inschakelen en vermogen instellen

Op het glazen werkoppervlak worden de vier kookzones aangeduid door middel van een cirkel. De diameter van de panbodem moet zoveel mogelijk overeenkomen met de diameter van de kookzone. Een symbool bij het bedieningspaneel geeft aan welke kookzone wordt bediend.

Inschakelen

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Druk op de aan-/uittoets.

Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display verschijnt bij elke kookzone een '0' waarvan de decimale punt knippert.

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 decimale punten verdwijnen.

4. Druk op de – of + toets om de gewenste vermogensstand in te stellen.

► De kookzones zijn in 9 standen instelbaar. Raadpleeg het overzicht met kookstanden om de juiste stand te kiezen.

► Bij drie zones is er ook nog de stand 'boost' (zie 'Boost inschakelen').

► Wanneer u direct de – toets selecteert, schakelt de kookzone in op vermogensstand 9.

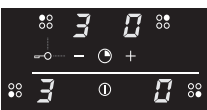
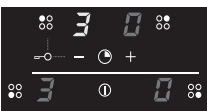
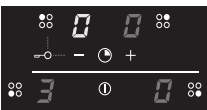
Het ingestelde vermogen verschijnt in de display. Na een aantal seconden worden alle vermogensstanden weer fel verlicht en de kookzone schakelt in.

5. 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.

6. 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.



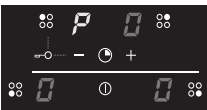


Let op!

Niet alle 4 zones kunnen tegelijk op stand 9 (of 'boost') worden ingesteld. De 4 zones kunnen tegelijk maximaal op stand 7 worden ingesteld. Indien een hogere stand gewenst is dient eerst een andere zone verlaagd of uitgezet 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!

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.
'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.

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

U kunt één kookzone uitschakelen door deze eerst te activeren.

1. Druk op de toets van de kookzone die moet worden uitgeschakeld.
In de display dimmen de vermogensstanden van de kookzones die niet geactiveerd zijn.
2. Druk gelijktijdig op de - toets en de toets van de kookzone om de vermogensstand in één keer op '0' te zetten.
'0' verschijnt in de display. Na een aantal seconden worden alle vermogensstanden weer fel verlicht en de kookzone schakelt uit.
 - U kunt ook meerdere keren alleen op de - toets drukken om zo het vermogen te verlagen naar '0'.

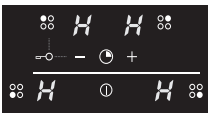
De kookplaat uitschakelen

U kunt de gehele kookplaat, met meerdere ingeschakelde kookzones, in één keer uitschakelen.

1. Druk op de aan-/uittoets.

De display dooft en de kookplaat schakelt uit.

Restwarmte-indicatie



Restwarmte wordt met een 'H' per kookzone in de desbetreffende display aangegeven. De indicatie geeft aan dat de kookzone nog warm is en dooft zodra de glasplaat een veilige temperatuur heeft bereikt.

Kinderslot

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

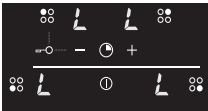
Kinderslot inschakelen

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.

Wekker/Kooktimer

Voor elke kookzone kan een kooktimer worden ingesteld. De kookplaat beschikt ook over een wekker. Zowel de kooktimer als de wekker kunnen op maximaal 99 minuten worden ingesteld. De wekker werkt op dezelfde manier als de kooktimer, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Als de wekker is ingesteld, blijft hij ook aftellen nadat de kookplaat wordt uitgeschakeld. De wekker kan alleen worden uitgeschakeld wanneer de kookplaat is ingeschakeld.

- Wekker; de wekker geeft nadat de ingestelde tijd is verstreken alleen een geluidssignaal.
- Kooktimer; de timer is gekoppeld aan een kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken schakelt de kookzone automatisch uit.

Wekker

Als de kookplaat ingeschakeld is, kunt u de wekker instellen.

1. Druk op de aan-/uittoets.
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.

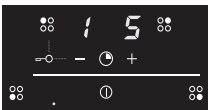
De tijdsinstelling is enkele seconden zichtbaar; hierna geven twee knipperende decimale punten aan dat de wekker aftelt.

4. 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.



Let op!

De wekker is ook in te stellen als er kookzones ingeschakeld zijn en zelfs als er kooktimers ingesteld zijn. Is dit het geval, dan zal de display de ingestelde vermogens weergeven (en niet de twee knipperende decimale punten).



Kooktimer

Als de kookplaat ingeschakeld is, kunt u voor elke ingeschakelde kookzone een aparte timer instellen.

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 decimale 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 decimale punt.

4. Nadat de ingestelde tijd is afgelopen knippert '0 0' in de display en de decimale 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 decimale punt bij een kookzone)! Door nogmaals (meerdere keren) tegelijkertijd op de - en + toets te drukken, verschijnt de tijdsinstelling van een ingeschakelde kookzone (de decimale 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 decimale punt of van de wekker (er knippert geen decimale punt). Pas eventueel de tijd aan met de - of + toets.

Reinigen



Tip

Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.



Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

Algemeen

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.etnaservice.nl'.

Symtoom	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.
Bij het koken lijkt het alsof de zone telkens aan en uit gaat (de inhoud van de pan kookt, gaat van de kook af, komt weer aan de kook, etc.).	Dit is het 'pendelen' van het vermogen; de kookzone is wel aan, maar het vermogen schakelt in en uit.	Normale werking; dit is een eigenschap van deze inductiekookplaat (zie 'Pendelen van het vermogen').

STORINGEN

Symtoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.
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 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!

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 of schakelaar (in geval van een vaste aansluiting) 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.

TECHNISCHE GEGEVENS

Technische gegevens

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaattype	KIV154RVS
Inductie	x
Aansluiting	230V - 50/60Hz
Aantal fasen	1
Max. vermogen kookzones en diameter	
Linksvoor	2,0 kW (Ø 180)
Linksachter	1,4 kW (Ø 160)
Rechtsachter	2,3 kW (Ø 200)
Rechtsvoor	1,4 kW (Ø 160)
Aansluitwaarde	
Totale aansluitwaarde	3,68 kW
Maten	
Toestel breedte x diepte	540 x 560 mm

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Identificatie van het model	KIV154RVS		
Type kookplaat	Inductie		
Aantal kookzones en/of -gebieden	4		
Verwarmingstechnologie	Inductie-kookzones en -kookgebieden		
Voor cirkelvormige kookzones: diameter van het nuttige kookoppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	Ø 16,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø 20,0 cm
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van het nuttige kookoppervlak per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied L/B in cm	-		
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken}) in Wh/kg	201,0	188,0	177,6
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	191,9		

Tips om energiezuinig te koken met kookplaten

- 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 brander of 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 of soms zelfs helemaal uit gezet worden.
- 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.

Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

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

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.



Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.



Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.



Conformiteitsverklaring

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Description	5

First use

Using the induction hob	6
Pans for induction cooking	7
Switching of the power	8
Induction noises	8
Cooking settings	9
Temperature safety	10
Automatic shut-off	10

Operation

Switching on and power setting	11
Switching on boost	12
Switching off	12
Residual heat indicator	13
Child lock	13
Egg timer/Cooking timer	14

Maintenance

Cleaning	16
----------	----

Troubleshooting

General	17
Troubleshooting table	18

Installation

Placing	19
---------	----

Technical data

Technical data	20
Information according regulation (EU) 66/2014	20

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	22
-------------------------------------	----

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.



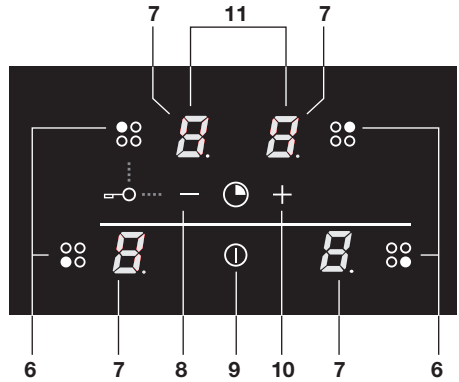
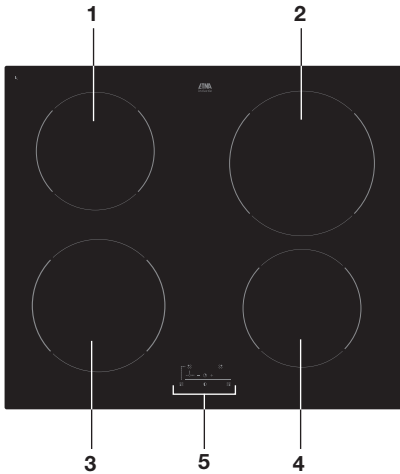
Read the separate safety instructions before using the device!

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

Enjoy your cooking!

YOUR INDUCTION HOB

Description



1. Cooking zone rear left (1.4 kW, Ø 16 cm)
2. Cooking zone rear right (2.3 kW, Ø 20 cm)
3. Cooking zone front left (2.0 kW, Ø 18 cm)
4. Cooking zone front right (1.4 kW, Ø 16 cm)
5. Control panel
6. Selection key cooking zone
7. Power / Residual heat indicator / Decimal point - for activated timer function
8. - key
9. On/off key
10. + key
11. Time indication when setting the egg timer/cooking timer

Using the induction hob

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat.

Induction cooking is fast

To start you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.

The power level adjusts itself

In induction cooking, only the zone on which the pan is placed is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.

Clean

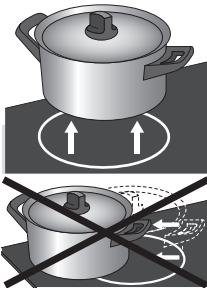
The hob is easy to clean. Because the cooking zones do not get any hotter than the pans themselves, food spills cannot burn on.

Safe

The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any warmer than the pan. This means that the cooking zone is considerable cooler compared to that from a Ceramic hob or a gasburner. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.

Please note!

- Grains of grit may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- To avoid energy loss, always keep the lid on the pan when cooking.



Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Please note!

- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - ▷ a thick base of a minimum 2.25 mm;
 - ▷ a flat base.
- The best pans are those with the 'Class Induction' quality mark.



Tip

You can use a magnet to check whether your pans are suitable. 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
Solid enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium



Please note!

Be careful with enamelled sheet-steel pans:

- the enamel may come loose from the steel at high settings when the pan is too dry;
- high power level settings may cause the base of the pan to warp.



Please note

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

Minimum pan diameter

The diameter of a pan must be at least 12 cm. The best results are achieved by using a pan with the same diameter as the cooking zone. If a pan is too small the zone will not work.

Pressure cookers

Induction cooking is very suitable for pressure cookers. The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.



Please note!

Never leave an empty pan on a cooking zone that is switched on. While the cooking zone is protected from overheating, the pan will be extremely hot. The pan could become damaged.

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.



Please note!

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

Induction noises

A ticking sound

This is caused by the capacity limiter on the front and back 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 intensely, 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.

Cooking settings

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

Use 'boost' setting and setting 9 to:

- bring food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure.

Use setting 8 to:

- sear meats;
- fry flatfish, thin slices or fillet;
- fry omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep frying.

Use setting 7 to:

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

Use setting 5 and 6 to:

- cook food through;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of meat.

FIRST USE

Use settings 1-4 to:

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

Temperature safety

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

Cooking-time limiter

The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob.

Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Setting	The cooking zone switches automatically off after:
1	8 hours
2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1,5 hours

Switching on and selecting power

The four cooking zones on the glass work surface are indicated with circles. The diameter of the pan bottom must be as similar to the diameter of the cooking zone as possible. A symbol next to the control panel indicates which cooking zone is being operated.

Switching on

1. Place a pan on a cooking zone.
2. Press the On/Off button.

You will hear a single beep and a '0' will appear in the display next to each cooking zone. The decimal point of the '0' will flash.

3. Press the button 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 decimal points will disappear.

4. Press the - or + button to set the desired power level.

- ▶ The cooking zones have 9 available heat settings. Consult the overview of cooking settings to choose the correct mode.
- ▶ For three zones there is also the 'boost' setting (see 'Switching on boost').
- ▶ When you select the - button directly, the cooking zone will switch on at power level 9.

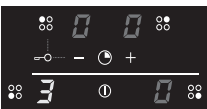
The set power level appears in the display. After a few seconds, all power levels will be brightly lit again and the cooking zone will switch on.

5. If you want to switch on a cooking zone, press the button 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.

6. Set the desired power level using the - or + button.

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.



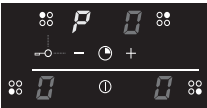


Please note!

Not all 4 zones can be set to setting 9 (or boost) at the same. The 4 zones can be set to a maximum of setting 7 at the same time. Another zone needs to be reduced or switched off first if a higher setting is desired. The appliance will beep and the set power level in the display will start to flash. You should then set the zones to a lower setting!

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 button.
3. Press the button of the cooking zone you want to switch on to activate the cooking zone.
4. Press the – button to set the power level to '9'.
'9' appears in the display.
5. Then immediately press the + button 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.

Switching off

Switching off one cooking zone

You can switch off one cooking zone by first activating it.

1. Press the button of the cooking zone you want to switch off.
The power levels of the cooking zones that are not activated will be dimmed in the display.
2. Press the - button and the button of the cooking zone simultaneously to set the power level to '0' at once.
'0' appears in the display. After a few seconds, all power levels will be brightly lit again and the cooking zone will switch off.
 - You may also press a number of times on the - button only to reduce the power to '0'.

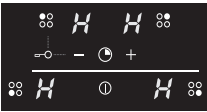
Switching off the induction hob

You can switch off the entire induction hob, with multiple cooking zones switched on, at once.

1. Press the On/Off button.

The display goes out and the induction hob switches off.

Residual heat indicator



Residual heat is indicated with an 'H' for each cooking zone in the relevant display. This indicates that the cooking zone is still warm and goes out once the glass cook top has reached a safe temperature.

Child lock

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

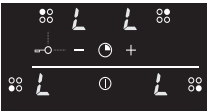
Activating the child lock

1. Press the On/Off button.

A '0' appears in the display for each cooking zone.

2. Press the button for the left rear cooking zone and the - button 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 lock has now been activated.



Deactivating the child lock

1. Press the On/Off button.

An 'L' appears in the display for each cooking zone.

2. Press the button for the left rear cooking zone and the - button 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 lock has now been deactivated.

Timer/Cooking timer

A cooking timer can be set for each cooking zone. The hob also has a timer. Both the cooking timer as well as the timer can be set to a maximum of 99 minutes. The timer works in the same way as the cooking timer, but is not linked to a cooking zone. If the timer has been set, it will continue counting down after the hob has been switched off. The timer can only be switched off when the hob has been switched on.

- Timer – the timer only beeps after the set time has elapsed.
- Cooking timer – the timer is linked to a cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.

Timer

When the hob has been switched on, you can set the timer.

1. Press the On/Off button.
2. Press the – and + buttons 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 + button to set the desired time.

- When you first press the - button, the time will immediately be set to 30 minutes.
- If you keep the - or + button 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 decimal points indicate that the timer is counting down.

4. 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 button. If you don't do this, the signal will switch off automatically after 2 minutes.



Please note!

The timer can also be set if the cooking zones are switched on and even if cooking timers have been set. If this is the case, the display will indicate the power setting (and not the two flashing decimal points).



Cooking timer

When the hob is switched on, you can set a separate timer for each cooking zone that is switched on.

1. Select a cooking zone that is switched on.
2. Press the – and + buttons 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 decimal point indicates that the timer can be set for that cooking zone.

3. Press the - or + button to set the desired time.

- When you first press the - button, the time will immediately be set to 30 minutes.
- If you keep the - or + button 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 decimal point is displayed.

4. After the set time has elapsed, '0 0' will flash in the display, as well as the timer's decimal 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.



Please note!

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



Tip

Check the remaining time by pressing the - and + buttons simultaneously (multiple times). The time that appears in the display is either from the cooking zone that is switched on (with flashing decimal point) or from the timer (no decimal point flashes). Adjust the cooking time as needed using the – or + button.

Cleaning



Tip

Activate the child lock before cleaning the hob.

Daily cleaning

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

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Special products are available for this purpose.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



Never use

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

TROUBLESHOOTING

General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, 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

When in doubt on the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Try to address the problem yourself first by checking the points mentioned below or for more information visit the 'www.etnaservice.nl' website.

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.
When cooking, it seems as if the zone continuously goes on and off (the contents of the pan boil, stop boiling, return to the boil, etc).	This is the 'switching' of the power: the cooking zone is on, but the power switches on and off.	Normal operation; this is a feature of this induction hob (see 'Switching of the power').

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
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.
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.	Do not hold the button 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 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!

Placing

- Install the hob on a flat, stable and horizontal base.
- Keep a free space of at least 2,5 cm around the hob.
- After installation, the socket or switch (in case of a fixed connection) must always be 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.

TECHNICAL DATA

Technical data

This appliance meets all relevant CE guidelines.

Hob type	KIV154RVS
Induction	x
Connection	230V - 50/60Hz
Number of phases	1
Maximum power cooking zones and diameters	
Front left	2.0 kW (Ø 180)
Rear left	1.4 kW (Ø 160)
Rear right	2.3 kW (Ø 200)
Front right	1.4 kW (Ø 160)
Connected load	
Total connected load	3.68 kW
Dimensions	
Appliance width x depth	540 x 560 mm

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	KIV154RVS		
Type of hob	Induction hob		
Number of cooking zones and/or areas	4		
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas		
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	Ø 16.0 cm	Ø 18.0 cm	Ø 20.0 cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	-		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	201.0	188.0	177.6
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	191.9		

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.

Disposing of the appliance and the packaging

This product is made from sustainable materials. However, it must be disposed of in a responsible manner at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

You should dispose of these materials in a responsible manner, according to the government regulations.



The product shows a pictogram of a crossed-out waste container to point out that domestic electrical appliances must be disposed of separately. Thus the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. It must be handed in at a special municipal waste depot or at a sales outlet which does this for you.

By collecting household appliances separately, we prevent negative consequences to the environment and our health which could be the result of incorrect disposal. The materials used to make this appliance can be re-used, which means tremendous savings in energy and raw materials.



Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.

SOMMAIRE

Votre plaque à induction

Introduction	4
Description	5

Première utilisation

Utilisation de la plaque à induction	6
Casseroles adaptées à la cuisson par induction	7
Fluctuation de la puissance	8
Bruits émis par la table à induction	8
Positions de cuisson	9
Sécurité anti-surchauffe	10
Limiteur de durée de cuisson	10

Commande

Mise en marche et réglage de la puissance	11
Activation de la position Boost	12
Arrêt	12
Indicateur de la chaleur résiduelle	13
Sécurité enfants	13
Réveil / Minuteur de cuisson	14

Entretien

Nettoyage	16
-----------	----

Pannes

Généralités	17
Tableau des pannes	18

Installation

Mise en place	19
---------------	----

Spécifications techniques

Spécifications techniques	20
Informations sur la réglementation (EU) 66/2014	20

Aspects environnementaux

Élimination de l'appareil et de l'emballage	22
---	----

Introduction

La présente table de cuisson à induction a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Cuire sur une table à induction présente un certain nombre d'avantages. Cela est confortable du fait que la table de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint. Les foyers sont disposés de manière spacieuse pour augmenter le confort de cuisson.

La cuisson sur une table à induction est différente de la cuisson avec un appareil traditionnel. La cuisson par induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre « Casseroles » vous fournira de plus amples informations à ce sujet.

En vue d'assurer une sécurité optimale, la table de cuisson à induction est équipée d'une sécurité anti-surchauffe et d'un indicateur de chaleur résiduelle qui signale quels foyers sont encore chauds.

Ce manuel décrit comment utiliser au mieux la table de cuisson à l'induction. En plus d'informations sur les commandes, vous trouverez également des informations de base qui vous seront utiles pour vous servir de ce produit.



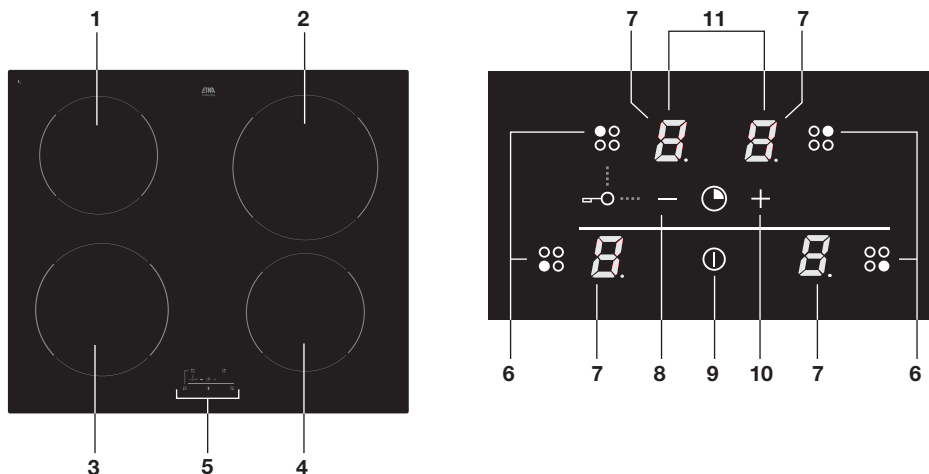
Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation et rangez-la en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

VOTRE PLAQUE À INDUCTION

Description



1. Foyer arrière gauche (1,4 kW, Ø 16 cm)
2. Foyer arrière droit (2,3 kW, Ø 20 cm)
3. Foyer avant gauche (2,0 kW, Ø 18 cm)
4. Foyer avant droite (1,4 kW, Ø 16 cm)
5. Panneau de commande
6. Touche de sélection du foyer
7. Puissance / Indicateur de chaleur résiduelle / Point décimal lors de l'activation du minuteur
8. Touche -
9. Touche marche/arrêt
10. Touche +
11. Affichage de l'heure lors du réglage du réveil / du minuteur

PREMIÈRE UTILISATION

Utilisation de la plaque à induction

La cuisson sur une table à induction est différente de la cuisson avec un appareil traditionnel. La cuisson par induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur.

Rapide

Au début, vous serez surpris par la vitesse de l'appareil. Surtout par la vitesse à laquelle le point d'ébullition est obtenu en utilisant une position très élevée. Pour éviter que l'aliment ne cuise trop ou ne se dessèche, il vaut mieux surveiller la cuisson en permanence.

La puissance s'adapte

Avec la cuisson par induction, seule la partie du foyer couverte par la casserole est utilisée. Si vous utilisez une petite casserole sur un grand foyer, la puissance s'adaptera au diamètre de la casserole. La puissance sera donc inférieure et il faudra plus de temps pour atteindre le point d'ébullition.

Propre

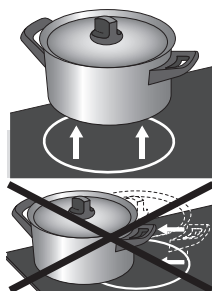
La table de cuisson est facile à nettoyer. Comme les foyers ne chauffent pas plus que la casserole en question, les dépôts alimentaires ne peuvent pas brûler.

Sûr

La chaleur est activée dans la casserole en question. La plaque vitrocéramique ne chauffe pas plus que la casserole. C'est pourquoi le foyer est moins chaud que celui, par exemple, d'une plaque céramique ou d'un brûleur à gaz. Une fois la casserole retirée, le foyer se refroidit très vite.

Attention !

- Les grains de sable ou autres substances risquent de rayer et de tacher irrémédiablement la table de cuisson. Pour cette raison, posez toujours vos poêles ou casseroles après vous être assuré que leur fond est propre. Veillez également à soulever vos casseroles ou poêles pour les déplacer.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme zone de travail.
- Lors de la cuisson, placez toujours le couvercle sur la casserole pour éviter toute perte d'énergie.



Casseroles adaptées à la cuisson par induction

La cuisson par induction pose des exigences quant à la qualité des casseroles.



Attention !

- Les casseroles qui ont été utilisées sur une table de cuisson à gaz, ne conviennent plus à la cuisson par induction.
- N'utilisez que des casseroles convenant à la cuisson par induction et à l'électricité avec :
 - ▷ un fond d'une épaisseur minimale de 2,25 mm ;
 - ▷ un fond plat.
- Les casseroles les plus appropriées sont celles qui portent le signe « Class induction ».



Conseil

Toutes les casseroles ne sont pas appropriées à la cuisson par induction. Il est donc important de savoir si le matériel avec lequel la casserole est confectionnée est approprié. Vous pouvez contrôler si votre casserole est appropriée en vous servant d'un aimant. Si la casserole attire l'aimant, vous pouvez l'utiliser.

Approprié	Inadéquat
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casseroles en émail résistant	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillées	Cuivre
	Plastique
	Aluminium



Attention !

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée fine :

- sur une position élevée, l'émail peut sauter lorsque le contenu de la casserole est en train de dessécher ;
- le fond de la casserole peut se déformer en raison d'une puissance trop élevée.



Attention !

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-surchauffe. L'appareil peut alors devenir trop chaud, ce qui peut faire éclater la plaque vitrocéramique et fondre le fond de la casserole. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Diamètre de casserole minimum

Le diamètre de casserole ne doit pas être inférieur à 12 cm. Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant une casserole de diamètre identique au foyer. Lorsque la casserole est trop petite, le foyer ne s'allumera pas.

Cocottes-minute

La cuisson par induction se prête particulièrement bien à la cuisson dans une cocotte-minute. Comme le foyer réagit très vite, la cocotte-minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous éteignez un foyer, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.



Attention !

Ne placez jamais de casserole vide sur un foyer activé. Bien que le foyer soit équipé d'une sécurité anti-surchauffe, la casserole peut devenir très chaude et s'abîmer.

Fluctuation de la puissance

Une des propriétés de cette table de cuisson est la « fluctuation » de la puissance pour des positions inférieures à 8. On dirait qu'un foyer s'allume ou s'éteint, mais ce n'en est pas le cas. Le foyer active et désactive constamment la puissance ; le foyer reste donc simplement sur la position réglée. Les deux petits foyers fluctuent moins que les deux grands foyers.



Attention !

Cette fluctuation est normale pour cette table de cuisson et n'est donc pas dangereuse. Cela ne signifie pas que votre table à cuisson est défectueuse.

Bruits émis par la table à induction

Bruit de tic-tac

Un léger bruit de tic-tac est causé par la répartition de la puissance entre le foyer avant et arrière. Un léger bruit de tic-tac peut aussi se produire lorsque des positions de cuisson basses sont utilisées.

Bruit émis par la casserole

Les casseroles peuvent faire du bruit lors de la cuisson. Ceci est dû à la circulation de l'énergie, de la table de cuisson à la casserole. Ce phénomène est normal avec certaines casseroles, notamment sur une position de cuisson élevée. Il n'est pas nuisible, ni pour la casserole ni pour la table de cuisson.

Bruit émis par le ventilateur

L'appareil est pourvu d'un ventilateur pour augmenter la durée de vie de l'électronique. Lors d'une utilisation intensive de l'appareil, le ventilateur s'enclenche et vous entendrez un ronronnement. Le ventilateur peut continuer à faire du bruit, même après l'arrêt de l'appareil.

Positions de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets ainsi que de la casserole utilisée, les informations suivantes ne sont données qu'à titre indicatif.

Utilisez la fonction « boost » et la position 9 pour :

- obtenir une ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- chauffer de l'huile et de la graisse ;
- amener sous pression une cocotte-minute.

Utilisez la position 8 pour :

- faire revenir de la viande ;
- faire frire du poisson ;
- cuire des omelettes ;
- rissoler des pommes de terre cuites ;
- frire.

Utilisez la position 7 pour :

- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- rissoler des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- frire du poisson pané.

Utilisez les positions 5 et 6 pour :

- laisser mijoter ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire des morceaux de viande fine.

PREMIÈRE UTILISATION

Utilisez les positions 1 à 4 pour :

- faire un bouillon ;
- cuire de la viande en daube ;
- mijoter des légumes ;
- fondre du chocolat ;
- fondre du fromage.

Sécurité anti-surchauffe

Chaque foyer est pourvu d'un capteur. Celui-ci contrôle sans interruption la température du fond de la casserole et des composants de la table de cuisson pour éviter tout risque de surchauffe (par exemple en cas de casserole chauffant à vide). Lorsque la température est trop élevée, la puissance du foyer/de la table de cuisson est automatiquement réduite ou le foyer/la table de cuisson s'éteint complètement.

Limiteur de durée de cuisson

Lorsqu'un foyer est allumé durant un laps de temps anormalement long, il s'éteint automatiquement.

En fonction de la puissance de cuisson sélectionnée, la durée est limitée comme suit :

Position de cuisson	Le foyer s'éteindra automatiquement après :
1	8 heures
2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heures

Mise en marche et réglage de la puissance

Les quatre foyers sont indiqués à l'aide d'un cercle sur la surface de travail en verre. Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre autant que possible au diamètre du foyer. Un symbole du panneau de commande indique le foyer correspondant qu'il commande.

Mise en marche

1. Placez une poêle sur un foyer.
2. Appuyez sur la touche de marche/d'arrêt
Un signal sonore retentit et un « 0 » dont le point décimal clignote, s'affiche sur l'écran à côté de chaque foyer.
3. Appuyez sur la touche du foyer qui doit être enclenché pour activer le foyer.
Les puissances des zones de cuisson qui ne sont pas activées ne sont pas affichées à l'écran et les points décimaux disparaissent.
4. Appuyez sur la touche – ou + pour régler la puissance souhaitée.
 - ▶ Les foyers sont réglables sur 9 positions. Consultez l'aperçu des positions de cuisson pour déterminer la position appropriée.
 - ▶ La position « boost » est aussi disponible pour trois zones (voir « Activer le Boost »).
 - ▶ En appuyant directement sur la touche –, le foyer passe à la position 9.

La puissance réglée s'affiche à l'écran. Après quelques secondes, toutes les positions s'allument de nouveau dans le mode le plus lumineux et le foyer se met en marche.

5. Si vous souhaitez mettre un autre foyer en marche, appuyez sur la touche du foyer correspondant pour activer le foyer.
Les puissances des zones de cuisson qui ne sont pas activées ne sont pas affichées à l'écran. Baisser aussi les positions des zones activées.
6. Programmez la puissance souhaitée à l'aide des touches – ou +.
La puissance réglée s'affiche à l'écran. Après quelques secondes, toutes les positions s'allument de nouveau dans le mode le plus lumineux et le foyer se met en marche.



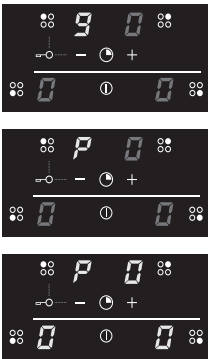


Attention !

Il n'est pas possible de programmer simultanément 4 foyers utilisés sur la position 9 (ou « boost »). La position de cuisson maximale qu'il est possible de sélectionner pour 4 foyers utilisés simultanément est 7. Si vous désirez sélectionner une position de cuisson plus élevée, il faudra d'abord diminuer la puissance d'un autre foyer ou l'éteindre. L'appareil émettra alors un bip et la puissance sélectionnée clignotera sur l'écran. Sélectionnez ensuite une position de cuisson plus basse pour les foyers !

Allumer la position Boost

Il est possible d'utiliser la fonction « boost » pour cuire sur la position la plus élevée pendant 5 minutes. Une fois ce laps de temps écoulé, la puissance est réduite automatiquement jusqu'à la position 9.



1. Placez une poêle sur un foyer.
2. Appuyez sur la touche de marche/d'arrêt
3. Appuyez sur la touche du foyer qui doit être enclenché pour activer le foyer.
4. Appuyez sur la touche - pour régler la puissance « 9 ».
« 9 » s'affiche à l'écran.
5. Appuyez alors immédiatement sur la touche + pour régler le « boost ».
« P » s'affiche à l'écran. Après quelques secondes, toutes les positions s'allument de nouveau dans le mode le plus lumineux et le foyer se met en marche à la puissance la plus élevée.

Arrêt

Éteindre un foyer

Pour éteindre un foyer, il faut d'abord le désactiver.

1. Appuyez sur la touche du foyer qui doit être éteint.
Les puissances des zones de cuisson qui ne sont pas activées ne sont pas affichées à l'écran.
2. Appuyez simultanément sur la touche - et sur la touche du foyer pour que la puissance soit en une fois sur « 0 ».
« 0 » s'affiche à l'écran. Après quelques secondes, toutes les positions s'allument de nouveau dans le mode le plus lumineux et le foyer s'éteint.
 - Vous pouvez également appuyer plusieurs fois sur la touche - pour amener la puissance sur « 0 »

Éteindre la table de cuisson

Il est possible d'éteindre en une seule fois la table de cuisson ayant plusieurs foyers activés.

1. Appuyez sur la touche de marche/d'arrêt.
L'écran s'éteint et la table de cuisson s'éteint.

Indicateur de chaleur résiduelle



La chaleur résiduelle est indiquée avec un « H » sur l'écran du foyer correspondant. L'indication indique que le foyer est encore chaud et s'éteint dès que la plaque vitrée a atteint une température sûre.

Sécurité enfants

Vous pouvez verrouiller la table de cuisson avec la sécurité enfants. Celle-ci empêche la mise en route involontaire des foyers.

Activation de la sécurité enfants

1. Appuyez sur la touche de marche/d'arrêt.
Un « 0 » s'affiche sur les écrans des foyers.
2. Appuyez, pendant au moins trois secondes, simultanément sur la touche du foyer arrière gauche et la touche -.
Un « L » s'affiche pendant quelques secondes sur les écrans des foyers pour indiquer l'activation de la sécurité enfants.



Désactivation de la sécurité enfants

1. Appuyez sur la touche de marche/d'arrêt.
Un « L » s'affiche sur les écrans des foyers.
2. Appuyez, pendant au moins trois secondes, simultanément sur la touche du foyer arrière gauche et la touche -.
Un « 0 » s'affiche pendant quelques secondes sur les écrans des foyers pour indiquer la désactivation de la sécurité enfants.

Réveil / Minuterie de cuisson

Il est possible de programmer un minuteur pour chaque foyer. La table de cuisson est par ailleurs équipée d'une réveil. Le minuteur et le réveil peuvent être programmés sur 99 minutes au maximum. Le réveil fonctionne de la même façon que le minuteur, mais n'est pas relié à un foyer. Une fois le réveil programmé, il continue de fonctionner, même si la table de cuisson est éteinte. Il n'est possible d'éteindre le réveil que lorsque la table de cuisson est allumée.

- Minuterie ; une fois la durée programmée écoulée, le réveil émet uniquement un signal sonore.
- Minuteur ; le minuteur est relié à un foyer. Une fois la durée programmée écoulée, le foyer s'éteint de lui-même.

Réveil

Lorsque la table de cuisson est allumée, il est possible de régler le réveil.

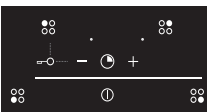
1. Appuyez sur la touche de marche/d'arrêt.
2. Appuyez simultanément sur les touches – et +.

Le réglage de l'heure « 0 0 » du réveil s'affiche sur les deux écrans supérieurs. Les deux écrans inférieurs sont éteints.

3. Appuyez sur la touche – ou + pour régler la durée souhaitée.
 - Quand vous appuyez d'abord sur la touche -, la durée est immédiatement réglée sur 30 minutes.
 - Si vous maintenez enfoncée la touche - ou +, la durée est augmentée ou diminuée de façon progressive.

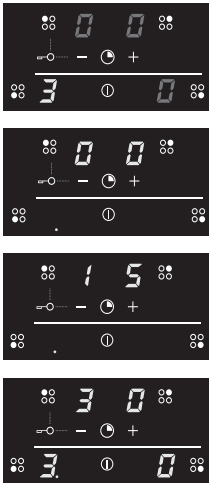
Le réglage de l'heure est visible pendant quelques secondes ; après quoi, deux points décimaux clignotants indiquent que le réveil fonctionne.

4. Une fois la durée programmée écoulée, « 0 » clignote sur l'écran. Vous entendrez par ailleurs se répéter un bref signal sonore. Éteignez le réveil et le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche. Si vous ne le faites pas, le signal sonore cessera automatiquement après 2 minutes.



Attention !

Il est également possible de régler le réveil quand des foyers sont activés et même quand des minuteriers sont réglées. Si tel est le cas, l'écran affichera les puissances réglées (et non pas les deux points décimaux clignotants).



Minuteur

Lorsque la table de cuisson est allumée, il est possible de régler une minuterie séparée pour chaque foyer allumé.

1. Sélectionnez un foyer allumé.
2. Appuyez simultanément sur les touches - et +.

Le réglage de l'heure « 0 0 » du foyer activé s'affiche sur les deux écrans supérieurs et sur le foyer apparaît un point décimal clignotant indiquant que le minuteur peut être réglé pour ce foyer.

3. Appuyez sur la touche - ou + pour régler la durée souhaitée.

▷ Quand vous appuyez d'abord sur la touche -, la durée est immédiatement réglée sur 30 minutes.

▷ Si vous maintenez enfoncée la touche - ou +, la durée est augmentée ou diminuée de façon progressive.

Le réglage de l'heure est visible pendant quelques secondes ; après quoi, toutes les puissances réglées sont affichées et un point décimal apparaît sur le foyer indiquant que le minuteur du foyer est réglé.

4. Une fois la durée programmée écoulée, « 0 » clignote sur l'écran, ainsi que le point décimal du minuteur. Le foyer s'éteint. Vous entendrez par ailleurs se répéter un bref signal sonore. Éteignez le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche. Si vous ne le faites pas, le signal sonore cessera automatiquement après 2 minutes.

Attention !

Si aucun foyer n'est activé et que vous appuyez simultanément sur les touches - et +, le réglage de l'heure du réveil apparaît (aucun point décimal ne clignote près d'un foyer) ! En appuyant encore (plusieurs fois) simultanément sur les touches - et +, le réglage de l'heure d'un foyer allumé apparaît (le point décimal clignote près du foyer correspondant).



Conseil

Vérifiez la durée restante en appuyant simultanément (plusieurs fois) sur les touches - et +. L'heure qui apparaît sur l'affichage est celle du foyer allumé avec point décimal clignotant ou du réveil (aucun point décimal ne clignote). Adaptez éventuellement l'heure à l'aide des touches - ou +.



Nettoyage



Conseil

Activez la sécurité enfants avant de commencer à nettoyer.

Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments cuits ne puissent pas brûler, il est recommandé de nettoyer correctement la table de cuisson après son utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, il est recommandé d'utiliser un nettoyant doux et un chiffon humide.
- Essuyez-la ensuite avec du papier essuie-tout ou un chiffon sec.

En cas de taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un nettoyant doux (comme un produit pour la vaisselle).
- Enlevez les taches d'eau et les résidus calcaires avec du vinaigre blanc.
- Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux à ce sujet.
- Ôtez les projections d'aliments cuits à l'aide d'un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



N'utilisez jamais

- N'utilisez jamais des produits abrasifs. Ils peuvent causer des rayures où le calcaire et la saleté s'incrument.
- N'utilisez jamais non plus d'objets susceptibles de provoquer des rayures, tels que de des tampons en paille de fer ou des tampons à récurer.

Généralités

Si la surface vitrocéramique est cassée ou fissurée (si petit soit le dommage), arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 0 ou déconnectez le/les fusible(s) dans le placard à compteurs. Contactez le service après-vente.

Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil, ne signifie pas automatiquement qu'il soit défectueux. Vérifiez toujours les points énumérés dans le tableau suivant et, pour en savoir davantage, consultez le site www.etnaservice.nl.

Symptôme	Cause possible	Solution
Le ventilateur continue à fonctionner quelques minutes après l'extinction de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières utilisations, la table de cuisson dégage une légère odeur.	Réchauffement d'un nouvel appareil.	Cette odeur est normale et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
La table de cuisson fait un léger bruit de tic-tac.	Un léger bruit de tic-tac peut aussi se produire lorsque des positions de cuisson basses sont utilisées.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la circulation de l'énergie, de la table de cuisson à la casserole.	Lorsqu'une position de cuisson élevée est sélectionnée, ce phénomène est normal avec certaines casseroles. Il n'est pas nuisible ni pour la casserole ni pour la table de cuisson.
L'écran ne cesse de clignoter après l'allumage d'un foyer. Le symbole de détection de casserole (U) s'affiche sur l'écran.	La casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole appropriée.
Pendant la cuisson, on dirait que le foyer s'allume et s'éteint constamment (le contenu de la casserole bout, ne bout plus, recommence à bouillir, etc.).	C'est la « fluctuation » de la puissance ; le foyer est allumé, mais la puissance s'allume et s'éteint.	Fonctionnement normal ; c'est une des propriétés de cette table de cuisson (voir « Fluctuation de la puissance »).

PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Un foyer cesse subitement de fonctionner et un signal retentit.	La durée programmée du minuteur est écoulée.	Éteignez le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.
La table de cuisson ne fonctionne pas et l'écran n'affiche aucune indication.	L'appareil n'est pas sous tension en raison d'une alimentation défectueuse ou d'un mauvais raccordement.	Contrôlez le fusible ou l'interrupteur électrique (en présence d'un appareil sans fiche).
Lors de l'allumage de la table de cuisson, le fusible de l'installation grille.	Mauvais raccordement de la table de cuisson.	Contrôlez le branchement électrique.
Code d'erreur ER03.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
	Vous avez enfoncé une touche trop longuement.	N'enfoncez pas les touches trop longuement.
Code d'erreur E3.	Une casserole mal adaptée a été utilisée.	Utilisez une casserole adaptée à la cuisson par induction.
Code d'erreur E2.	Surchauffe de l'appareil.	Laissez refroidir l'appareil avant de relancer la cuisson.
Code d'erreur E6.	Tension trop élevée et/ou mauvais raccordement.	Faites modifier votre raccordement.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.



Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'installer l'appareil !

Mise en place

- Placez la table de cuisson sur une surface plate, stable et horizontale.
- Veillez à laisser un espace libre d'au moins 2,5 cm autour de la table de cuisson.
- Après la mise en place, la prise d'alimentation réseau ou l'interrupteur (en cas d'une connexion fixe) doit toujours rester accessible.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent être résistants à la chaleur jusqu'à une température d'au moins 85 °C. Même si l'appareil ne chauffe pas, la chaleur provenant, par exemple, d'une casserole chaude pourrait décolorer ou déformer la paroi.
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties susceptibles de s'échauffer.
- Ne placez aucun objet (légèrement) inflammable ou risquant une légère déformation, à proximité directe de table de cuisson.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Spécifications techniques

Ces appareils sont conformes à toutes les directives CE applicables.

Type de table de cuisson	KIV154RVS
Induction	x
Raccordement	230V - 50/60Hz
Nombre de phases	1
Puissance max. des foyers et diamètres	
Avant gauche	2,0 kW (Ø 180)
Arrière gauche	1,4 kW (Ø 160)
Arrière droit	2,3 kW (Ø 200)
Avant droit	1,4 kW (Ø 160)
Puissance de raccordement	
Puissance de raccordement totale	3,68 kW
Dimensions	
Appareil largeur x profondeur	540 x 560 mm

Informations sur la réglementation (EU) 66/2014

Mesures selon EN 60350-2

Identification du modèle	KIV154RVS		
Type de plaque	Plaque de cuisson induction		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4		
Technologie de chauffage	Zones et aires de cuisson par induction		
Pour les zones de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique en cm	Ø 16,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø 20,0 cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique L/L en cm	-		
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	201,0	188,0	177,6
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$) en Wh/kg	191,9		

Conseils pour cuisiner économique dans la plaque de cuisson

- Choisir des casseroles de diamètre adapté à la quantité des aliments.
- Couvrir les légumes à bouillir avec le minimum d'eau.
- La zone de cuisson doit être de la même dimension que la base de votre casserole.
- Lorsque vous cuisinez, n'oubliez pas le couvercle sur la casserole. Sans quoi, il faut 3 fois plus de temps et d'énergie.
- Baissez ou éliminez la zone de cuisson ou le brûleur lorsque la température de cuisson ou l'état est atteint.
- Les « cuit-vapeur » à étages permettent la cuisson de plusieurs aliments en même temps et donc d'économiser l'énergie.
- Une casserole à pression permet de cuire beaucoup plus rapidement les aliments.
- Si vous utilisez une plaque de cuisson électrique, choisir des casseroles à fond plat.

Élimination de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Cet appareil doit être éliminé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent avoir été utilisés :

- carton ;
- feuille de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Ce produit porte le symbole de la poubelle barrée pour rappeler l'obligation de prise en charge séparée des appareils d'électronique ménagère. À la fin de sa vie utile, ce produit ne peut donc pas être jeté avec les ordures ménagères. L'appareil doit être porté dans un centre communal spécialement dédié à la collecte sélective des déchets ménagers, ou dans un point de vente proposant ce service.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite les effets négatifs des déchets sur l'environnement et la santé publique causés par une mise au rebut inappropriée. Ceci permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.



Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.



Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits satisfont les directives, mesures et règlements européens en vigueur ainsi que les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

INHALTSVERZEICHNIS

Ihr Induktionskochfeld

Einleitung	4
Beschreibung	5

Erster Gebrauch

Verwendung des Induktionskochfelds	6
Kochgeschirr für das Induktionskochfeld	7
Pendeln der Leistung	8
Induktionsgeräusche	8
Kochstufen	9
Temperaturschutz	10
Kochdauerbegrenzung	10

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Stufe	11
Booster einschalten	12
Ausschalten	12
Restwärmeanzeige	13
Kindersicherung	13
Wecker/Kochtimer	14

Pflege

Reinigung	16
-----------	----

Störungen

Allgemein	17
Störungstabelle	18

Installation

Aufstellung	19
-------------	----

Technische Daten

Technische Daten	20
Angaben bezüglich der Verordnung (EU) 66/2014	20

Umweltschutz

Gerät und Verpackung entsorgen	22
--------------------------------	----

Einführung

Dieses Induktionskochfeld wurde für den echten Hobbykoch entworfen. Das Kochen mit einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, weil das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung wird der Kochpunkt schnell erreicht. Die großen Abstände zwischen den Kochzonen machen das Kochen darüber hinaus bequem.

Das Kochen mit einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf herkömmliche Art. Beim Induktionskochen wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über verschiedene Temperatursicherungen und eine Restwärmearzeige, die anzeigt, welche Kochzonen noch heiß sind.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie das Kochfeld optimal verwenden können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produktes behilflich sein können.



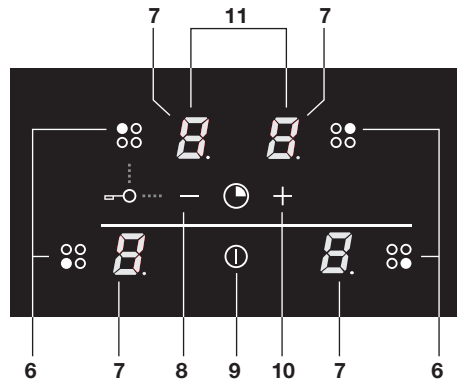
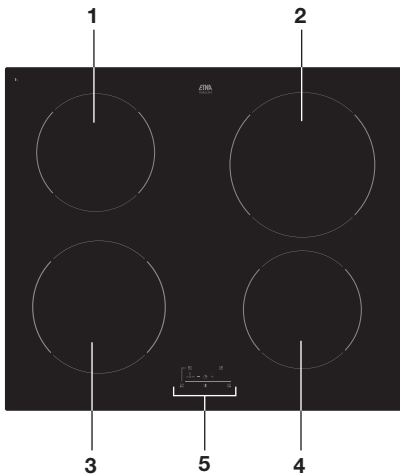
Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

Lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts bitte sorgfältig durch und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Beschreibung



1. Kochfeld links hinten (1,4 kW, Ø 16 cm)
2. Kochfeld rechts hinten (2,3 kW, Ø 20 cm)
3. Kochfeld links vorn (2,0 kW, Ø 18 cm)
4. Kochfeld rechts vorn (1,4 kW, Ø 16 cm)
5. Bedienfeld
6. Auswahltaste Kochfeld
7. Leistung / Restwärmearzeige / Dezimalpunkt bei aktivierter Timerfunktion
8. - Taste
9. Ein-/Aus-Taste
10. + Taste
11. Zeitanzeige bei Einstellen des Weckers/Kochtimers

Verwendung des Induktionskochfelds

Das Kochen mit einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf herkömmliche Art. Beim Induktionskochen wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet.

Schnell

Zu Anfang werden Sie überrascht sein, wie schnell Sie mit dem Gerät kochen können. Vor allem auf höheren Stufen wird der Kochpunkt sehr schnell erreicht. Damit das Überkochen oder Trockenkochen vermieden wird, empfiehlt es sich, immer in der Nähe zu bleiben.

Die Leistung passt sich an

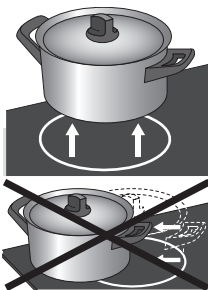
Beim Induktionskochen wird nur der Teil des Felds genutzt, auf dem das Kochgeschirr steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung an den Durchmesser des Topfes angepasst. Die Leistung wird also verringert, und es dauert länger, bis die Speisen kochen.

Sauber

Das Kochfeld ist einfach zu reinigen. Da die Kochzone nicht heißer wird als das Kochgeschirr selbst, können Speisereste nicht einbrennen.

Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als das Kochgeschirr. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zu der eines Cerankochfelds oder eines Gasbrenners. Nachdem ein Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.



Achtung!

- Sandkörner oder andere Substanzen können Kratzer verursachen, die nicht mehr entfernt werden können. Setzen Sie daher nur Kochgeschirr mit sauberem Boden auf das Kochfeld und heben Sie es beim Versetzen immer an.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.

Kochgeschirr für das Induktionskochfeld

Das Induktionskochen stellt an das Kochgeschirr bestimmte Anforderungen.



Achtung!

- Kochgeschirr, das zuvor auf einem Gaskochfeld benutzt wurde, ist nicht mehr für das Induktionskochen geeignet.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für elektrisches und Induktionskochen geeignet ist, mit:
 - einem dicken Boden von mindestens 2,25 mm Stärke;
 - einem flachen Boden.
- Am besten sind Töpfe/Pfannen mit dem „Class Induction“-Gütezeichen geeignet.



Tip

Nicht jedes Kochgeschirr ist für das Induktionskochen geeignet. Daher ist es wichtig zu wissen, ob das Kochgeschirr aus dem richtigen Material hergestellt wurde. Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Wenn der Magnet angezogen wird, ist das Kochgeschirr zum Induktionskochen geeignet.

Geeignet	Nicht geeignet
Spezielle Edelstahltöpfe/-pfannen	Keramik
„Class Induction“	Edelstahl
Solide emailliertes Kochgeschirr	Porzellan
Emailliertes Kochgeschirr aus Gusseisen	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium



Achtung!

Gehen Sie bei blechemailliertem Kochgeschirr vorsichtig vor:

- Auf einer hohen Kochstufe kann die Emaille abspringen, wenn das Kochgeschirr zu trocken ist;
- durch die hohe Leistung kann sich der Topfboden leicht verziehen.



Achtung!

Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät kann dann zu heiß werden, wodurch die Glasplatte springen und der Topf-/Pfannenboden schmelzen kann. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder durch Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Minimaler Kochgeschirrdurchmesser

Der minimale Topfdurchmesser beträgt 12 cm. Das beste Ergebnis wird bei Kochgeschirr erzielt, das die gleichen Abmessungen wie die Kochzone hat. Bei zu kleinen Töpfen/Pfannen wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut für Induktionskochfelder. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochprozess angehalten.



Achtung!

Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und möglicherweise beschädigt.

Pendeln der Leistung

Eine Eigenschaft dieses Induktionskochfelds ist das „Pendeln“ der Leistungen bei Leistungsstufen von unter 8. Es hat den Anschein, dass sich eine Kochzone ein- und ausschaltet; dies ist jedoch nicht der Fall. Die Zone schaltet die Leistung stets ein und wieder aus; die Zone verbleibt also einfach in der eingestellten Stufe. Die zwei kleinen Zonen pendeln weniger als die zwei großen Zonen.



Achtung!

Dieses Pendeln ist für dieses Induktionskochfeld normal und hat keine Schäden zur Folge. Es handelt sich nicht um einen Defekt Ihres Induktionskochfelds.

Induktionsgeräusche

Tickendes Geräusch

Ein leicht tickendes Geräusch wird durch die Leistungsverteilung von der vorderen zur hinteren Zone verursacht. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises tickendes Geräusch auftreten.

Das Kochgeschirr gibt Geräusche von sich

Das Kochgeschirr kann beim Kochen Geräusche von sich geben. Die Ursache dafür ist der Fluss der Energie vom Kochfeld in das Kochgeschirr. Bei manchen Töpfen/Pfannen ist dies besonders bei hohen Kochstufen normal. Es ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.

Der Ventilator gibt Geräusche von sich

Zur Verlängerung der Lebensdauer der Elektronik verfügt das Gerät über einen Ventilator. Wenn Sie das Gerät intensiv nutzen, wird der Ventilator eingeschaltet, was zu einem summenden Geräusch führt. Auch nach dem Ausschalten des Geräts kann der Ventilator noch hörbar sein.

Kochstufen

Die nachstehende Übersicht gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und der Zusammensetzung des Gerichts und vom Kochgeschirr abhängt.

Verwenden Sie „Boost“ und Stufe 9 für:

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- Einkochen von Blattgemüse;
- Erhitzen von Öl und Fett;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

Verwenden Sie Stufe 8 für:

- Anbraten von Fleisch;
- Braten von Fisch;
- Backen von Omeletts;
- Braten gekochter Kartoffeln;
- Frittieren.

Verwenden Sie Stufe 7 für:

- Braten dicker Pfannkuchen;
- Braten von dickem, paniertem Fleisch;
- Ausbraten von Speck;
- Braten roher Kartoffeln;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch.

Verwenden Sie die Stufen 6 und 5 für:

- Garkochen;
- Auftauen harter Gemüsesorten;
- Braten und Garen von dünnem Fleisch.

ERSTER GEBRAUCH

Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:

- Bouillon ziehen lassen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Schmoren von Gemüse;
- Schmelzen von Schokolade;
- Schmelzen von Käse.

Temperaturschutz

Jede Kochzone verfügt über einen Sensor. Dieser überwacht ununterbrochen die Temperatur des Bodens des Kochgeschirrs und der Bestandteile des Kochfeldes, um die Gefahr einer Überhitzung, etwa durch einen trockengekochten Topf, zu vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung der Kochzone/des Kochfeldes automatisch verringert oder die Kochzone/das Kochfeld vollständig ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung

Wenn eine Kochzone ungewöhnlich lange in Gebrauch ist, wird sie automatisch ausgeschaltet.

Je nach der eingestellten Kochstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Kochstufe	Das Kochfeld wird automatisch ausgeschaltet nach:
1	8 Stunden
2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

Einschalten und Einstellen der Leistung

Auf der gläsernen Arbeitsfläche werden die vier Kochzonen mittels eines Kreises gekennzeichnet. Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss, soweit möglich, dem Durchmesser der Kochzone entsprechen. Ein Symbol beim Bedienfeld zeigt an, welche Kochzone bedient wird.

Einschalten

1. Setzen Sie eine Pfanne oder einen Topf auf die Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.

Es ertönt ein einmaliges akustisches Signal, und auf dem Display wird neben dem betreffenden Kochfeld eine „0“ angezeigt, wobei der Dezimalpunkt blinkt.



3. Drücken Sie auf die Taste der Kochzone, die eingeschaltet werden muss, um die Kochzone zu aktivieren.

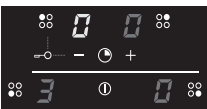
Auf dem Display werden die Leistungsstufen der Kochzonen, die nicht aktiviert sind, gedimmt, und die Dezimalpunkte verschwinden.



4. Drücken Sie auf die – oder + Taste, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.

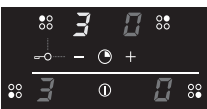
- Die Kochzonen sind in 9 Stufen einstellbar. In der Übersicht zu den Kochstufen erfahren Sie, wie Sie die richtige Stufe auswählen.
- Bei drei Zonen gibt es auch noch die Stufe „Boost“ (siehe „Boost einschalten“).
- Wenn Sie sofort die – Taste auswählen, schaltet sich das Kochfeld auf Leistungsstufe 9 ein.

Im Display wird die eingestellte Leistung angezeigt. Nach einigen Sekunden werden alle Leistungsstufen grell erleuchtet, und die Kochzone schaltet sich ein.



5. Wenn Sie eine weitere Kochzone einschalten möchten, drücken Sie auf die Taste der betreffenden Kochzone, um die Zone zu aktivieren.

Auf dem Display werden die Leistungsstufen der Kochzonen, die nicht aktiviert sind, gedimmt. Auch die Leistungsstufen der eingeschalteten Kochzonen werden gedimmt.



6. Wählen Sie mit der – oder + Taste die gewünschte Leistung aus.

Im Display wird die eingestellte Leistung angezeigt. Nach einigen Sekunden werden alle Leistungsstufen grell erleuchtet, und die Kochzone schaltet sich ein.



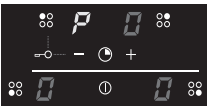


Achtung!

Nicht alle 4 Zonen können gleichzeitig auf Stufe 9 (oder „Boost“) eingestellt werden. Die 4 Zonen können zugleich maximal auf Stufe 7 eingestellt werden. Wenn eine höhere Stufe gewünscht wird, muss erst eine andere Zone niedriger eingestellt oder ausgeschaltet werden. Das Gerät gibt dann einen Signalton, und die eingestellte Leistung im Display beginnt zu blinken. Stellen Sie dann die Zonen auf eine niedrigere Stufe ein!

Boost einschalten

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



1. Setzen Sie eine Pfanne oder einen Topf auf die Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.
3. Drücken Sie auf die Taste der Kochzone, die eingeschaltet werden muss, um die Kochzone zu aktivieren.
4. Drücken Sie auf die – oder + Taste, um die Leistungsstufe „9“ einzustellen.
Im Display wird „9“ angezeigt.
5. Drücken Sie danach sofort auf die + Taste, um „Boost“ einzustellen.
Im Display wird „P“ angezeigt. Nach einigen Sekunden werden alle Leistungsstufen wieder grell erleuchtet, und die Kochzone schaltet sich auf höchster Leistungsstufe ein.

Ausschalten

Ausschalten einer Kochzone

Sie können eine einzelne Kochzone ausschalten, indem Sie diese zuerst aktivieren.

1. Drücken Sie auf die Taste der Kochzone, die eingeschaltet werden soll.
Auf dem Display werden die Leistungsstufen der Kochzonen, die nicht aktiviert sind, gedimmt.
2. Drücken Sie gleichzeitig auf die – Taste und die Taste der Kochzone, um die Leistungsstufe auf einmal auf „0“ einzustellen.

Im Display wird „0“ angezeigt. Nach einigen Sekunden werden alle Leistungsstufen grell erleuchtet, und die Kochzone schaltet sich aus.

- Sie können auch mehrere Male nur auf die Taste – drücken, um die Leistung auf „0“ zu reduzieren.

Ausschalten des Kochfelds

Sie können das gesamte Kochfeld mit mehreren eingeschalteten Kochzonen auf einmal ausschalten.

1. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.
Das Display erlischt, und das Kochfeld schaltet sich aus.

Restwärmeanzeige



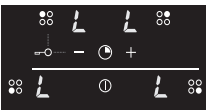
Restwärme wird mit einem „H“ je Kochzone im betreffenden Display angezeigt. Die Anzeige zeigt an, dass die Kochzone noch warm ist, und erlischt, sobald die Glasfläche eine sichere Temperatur erreicht hat.

Kindersicherung

Sie können das Kochfeld mit der Kindersicherung verriegeln. So wird ein unbeabsichtigtes Einschalten der Kochzonen verhindert.

Kindersicherung einschalten

1. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.
Auf dem Display jeder Kochzone erscheint eine „0“.
2. Drücken Sie mindestens drei Sekunden lang gleichzeitig auf die Taste für das Kochfeld links hinten und die – Taste.
Auf dem Display jeder Kochzone erscheint wenige Sekunden ein „L“ als Hinweis darauf, dass die Kindersicherung aktiviert ist.



Kindersicherung ausschalten

1. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.
Auf dem Display jeder Kochzone erscheint ein „L“.
2. Drücken Sie mindestens drei Sekunden lang gleichzeitig auf die Taste für das Kochfeld links hinten und die – Taste.
Auf dem Display jeder Kochzone erscheint wenige Sekunden ein „0“ als Hinweis darauf, dass die Kindersicherung deaktiviert ist.

Wecker/Kochtimer

Für jede Kochzone kann ein Kochtimer eingestellt werden. Das Kochfeld verfügt auch über einen Wecker. Sowohl der Kochtimer als auch der Wecker können auf maximal 99 Minuten eingestellt werden. Der Wecker funktioniert auf dieselbe Weise wie der Kochtimer, er ist jedoch nicht an eine Kochzone gekoppelt. Wenn der Wecker eingeschaltet ist, läuft er weiter, auch nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Der Wecker kann nur ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

- Wecker; der Wecker gibt erst ein Tonsignal, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Kochtimer; der Timer ist mit dem Kochfeld gekoppelt. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet das Kochfeld sich automatisch aus.

Wecker

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können Sie den Wecker einstellen.

1. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.
2. Betätigen Sie gleichzeitig die – und + Taste.
Die Zeiteinstellung „0 0“ des Weckers wird in den oberen beiden Displays wiedergegeben. Die unteren beiden Displays sind ausgeschaltet.
3. Drücken Sie auf die – oder + Taste, um die gewünschte Zeit einzustellen.

- ▶ Wenn Sie zuerst auf die – Taste drücken, wird die Zeit sofort auf 30 Minuten eingestellt.
- ▶ Wenn Sie die – oder + Taste gedrückt halten, läuft die Zeit mit zunehmender Geschwindigkeit rauf oder ab.

Die Zeiteinstellung ist nur wenige Sekunden sichtbar; danach geben zwei blinkende Dezimalpunkte an, dass der Wecker runterzählt.

4. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt „0 0“ im Display. Außerdem hören Sie einen wiederholten kurzen Signalton. Schalten Sie den Wecker und den Signalton aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken. Tun Sie dies nicht, schaltet sich der Signalton nach 2 Minuten automatisch aus.



Achtung!

Der Wecker lässt sich auch dann einstellen, wenn Kochzonen eingeschaltet oder sogar Kochtimer eingestellt sind. Ist dies der Fall, zeigt das Display die eingestellten Leistungen an (und nicht die zwei blinkenden Dezimalpunkte).



Kochtimer

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können Sie für jede eingeschaltete Kochzone einen gesonderten Timer einstellen.

1. Wählen Sie eine eingeschaltete Kochzone.
2. Betätigen Sie gleichzeitig die – und + Taste.

Die Zeiteinstellung „0 0“ der aktivierten Kochzone wird in den oberen beiden Displays wiedergegeben, und bei der Kochzone selbst erscheint ein blinkender Dezimalpunkt, um anzuzeigen, dass der Timer für diese Kochzone eingestellt werden kann.

3. Drücken Sie auf die – oder + Taste, um die gewünschte Zeit einzustellen.

- ▶ Wenn Sie zuerst auf die – Taste drücken, wird die Zeit sofort auf 30 Minuten eingestellt.
- ▶ Wenn Sie die – oder + Taste gedrückt halten, läuft die Zeit mit zunehmender Geschwindigkeit rauf oder ab.

Die Zeiteinstellung ist wenige Sekunden sichtbar; danach werden alle eingestellten Leistungen angezeigt, und bei der Kochzone, für die ein Timer eingestellt wurde, erscheint ein Dezimalpunkt.

4. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt „0 0“ im Display und blinkt der Dezimalpunkt des Timers. Die Kochzone schaltet sich aus. Außerdem hören Sie einen wiederholten kurzen Signalton. Schalten Sie das akustische Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken. Tun Sie dies nicht, schaltet sich der Signalton nach 2 Minuten automatisch aus.

Achtung!

Wenn keine Kochzone aktiviert ist und Sie gleichzeitig auf die – und + Tasten drücken, erscheint die Zeiteinstellung des Weckers (es blinkt kein Dezimalpunkt bei einer Kochzone)! Durch nochmaliges (mehrmaliges) Drücken der – und + Tasten erscheint die Zeiteinstellung einer eingeschalteten Kochzone (der Dezimalpunkt blinkt bei der betreffenden Kochzone).



Tip

Kontrollieren Sie die verbleibende Zeit, indem Sie (mehrmals) gleichzeitig auf die – und + Tasten drücken. Die Zeit, die im Display erscheint, gehört zur eingeschalteten Kochzone mit blinkendem Dezimalpunkt oder zum Wecker (es blinkt kein Dezimalpunkt). Passen Sie eventuell die Zeit mit der – oder + Taste an.

Reinigung



Tip

Schalten Sie vor Beginn der Reinigung zunächst die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht anbrennen können, sollte das Kochfeld sofort nach Gebrauch gereinigt werden.
- Für die tägliche Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch nach.

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungssessig zu entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Kochgeschirr) sind oft schwer zu entfernen. Dafür sind spezielle Reinigungsmittel erhältlich.
- Entfernen Sie übergekochte Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.



Nicht verwenden

- Verwenden Sie keine Scheuermittel. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine scharfen Gegenstände, wie etwa Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Allgemeines

Wenn Sie auf der Glasplatte einen Sprung oder Kratzer (wie klein auch immer) sehen, schalten Sie das Kochfeld unverzüglich aus, ziehen Sie direkt den Stecker aus der Steckdose, unterbrechen Sie die (automatische) Sicherung im Sicherungskasten, oder stellen Sie, bei einem festen Anschluss, den Schalter im Sicherungskasten auf Null. Wenden Sie sich dann an den Kundendienst.

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihr Gerät korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Kontrollieren Sie auf jeden Fall folgende Punkte in der untenstehenden Tabelle oder suchen Sie weitere Informationen auf der Website „www.etnaservice.nl“.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Abkühlen des Kochfeldes.	Normale Funktionsweise.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochgängen einen leichten Geruch ab.	Aufwärmen des neuen Geräts.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Kochgängen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leises tickendes Geräusch auf dem Kochfeld.	Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises tickendes Geräusch auftreten.	Normale Funktionsweise.
Die Töpfe/Pfannen machen beim Kochen Lärm.	Die Ursache dafür ist der Fluss der Energie vom Kochfeld in das Kochgeschirr.	Bei manchen Töpfen/Pfannen ist dies bei hohen Kochstufen normal. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display weiter. Auf dem Display erscheint ein Symbol (U) für das Erkennen von Kochgeschirr.	Das verwendete Kochgeschirr ist nicht zur Verwendung auf einem Induktionskochfeld geeignet oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Beim Kochen scheint es, als ob die Zone stets an- und ausgehen würde (der Inhalt des Kochgeschirrs kocht, das Kochen ebbt ab, der Inhalt kocht erneut usw.).	Dabei handelt es sich um das sog. „Pendeln“ der Leistung; die Kochzone ist zwar an, die Leistung schaltet sich jedoch ein und aus.	Normale Funktionsweise; dies ist eine Eigenschaft dieses Induktionskochfelds (siehe „Pendeln der Leistung“).
Eine Kochzone beendet plötzlich ihre Funktion, und es ertönt ein Signal.	Die eingestellte Timerzeit ist abgelaufen.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.
Das Kochfeld funktioniert nicht, und auf dem Display wird nichts angezeigt.	Keine Stromzufuhr aufgrund einer defekten Leitung oder eines fehlerhaften Anschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung oder den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfelds brennt die Sicherung der Anlage durch.	Fehlerhafter Anschluss des Kochfelds.	Prüfen Sie den Elektroanschluss.
Fehlercode ER03.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder von Wasser bedeckt.	Bedienfeld reinigen.
	Sie haben eine Taste zu lang gedrückt.	Drücken Sie nicht zu lang auf die Tasten.
Fehlercode E3.	Falsches Kochgeschirr verwendet.	Verwenden Sie für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr.
Fehlercode E2.	Gerät überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und beginnen Sie dann erneut mit dem Kochen.
Fehlercode E6.	Spannung zu hoch und/oder nicht richtig angeschlossen.	Lassen Sie den Anschluss ändern.
Sonstige Fehlercodes.	Generator defekt.	Wenden Sie sich an den Servicedienst.



Lesen Sie zuerst die gesonderten Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät installieren!

Aufstellung

- Stellen Sie das Kochfeld auf einen ebenen, stabilen, horizontalen Untergrund.
- Lassen Sie mindestens 2,5 cm Freiraum rund um das Kochfeld.
- Nach dem Aufstellen muss die Wandsteckdose oder der Schalter (im Falle eines festen Anschlusses) immer erreichbar sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen bis zu einer Temperatur von mindestens 85 °C hitzebeständig sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht heiß wird, kann ein heißer Topf Verfärbungen oder Beschädigungen der Wand verursachen.
- Das Anschlusskabel darf nicht mit Teilen, die heiß werden können, in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine (leicht) entflammaren oder verformbaren Gegenstände unter dem Kochfeld oder in dessen unmittelbarer Nähe.

TECHNISCHE DATEN

Technische Daten

Diese Geräte entsprechen allen relevanten CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	KIV154RVS
Induktion	x
Anschluss	230V - 50/60Hz
Anzahl Phasen	1
Max. Leistung Kochzonen und Durchmesser	
Links vorn	2,0 kW (Ø 180)
Links hinten	1,4 kW (Ø 160)
Rechts hinten	2,3 kW (Ø 200)
Rechts vorn	1,4 kW (Ø 160)
Anschlusswert	
Anschlusswert gesamt	3,68 kW
Größen	
Gerät Breite x Tiefe	540 x 560 mm

Angaben bezüglich der Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN 60350-2

Modellkennung	KIV154RVS		
Art der Kochmulde	Induktions Kochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4		
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -Kochflächen		
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm	Ø 16,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø 20,0 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche L/B in cm	-		
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{elektrisch kochen}) in Wh/kg	201,0	188,0	177,6
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{Elektrische Kochmulde}) in Wh/kg	191,9		

Tipps: Energiesparend Kochen mit einer Kochmulde

- Wählen Sie den Topf immer passend zum Gericht aus.
- Garen Sie die Speisen, besonders Kartoffeln und Gemüse, mit möglichst wenig Wasser.
- Wählen Sie den Topf immer passend zur Herdplattengröße aus.
- Kochen mit Deckel kostet ein Drittel weniger Energie.
- Reduzieren Sie beim Kochen rechtzeitig die Kochstufe, oder schalten Sie die Kochmulde rechtzeitig ganz aus.
- Kochen Sie im Dampfkochtopf.
- Setzen Sie bei Gerichten mit langer Gardauer einen Schnellkochtopf ein.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte möglichst eben sein wenn Sie einen elektrischen Kochmulde benutzen.

Gerät und Verpackung entsorgen

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss das Gerät verantwortungsbewusst entsorgt werden. Die entsprechenden Behörden können Sie darüber informieren.

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Verwendet worden sein können:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyren (PS-Hartschaum).

Diese Materialien müssen verantwortungsbewusst und gemäß den behördlichen Vorschriften entsorgt werden.

Um auf die Pflicht einer getrennten Verarbeitung von elektronischen Haushaltsgeräten hinzuweisen, ist auf dem Produkt ein Symbol mit einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Das bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einer speziellen Mülltrennungsanlage der Gemeinde gebracht werden oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service bietet.



Die getrennte Verarbeitung von Haushaltsgeräten verhindert mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, die durch eine ungeeignete Verarbeitung entstehen. Sie garantiert, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, zurückgewonnen werden können und somit eine beträchtliche Einsparung bei Energie und Rohstoffen zu erzielen.



Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern geben Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.



Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die entsprechenden Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft und die in den Normen erwähnten Anforderungen, auf die verwiesen wird, erfüllen.



579912

579912 / VER 1 / 24-08-2016

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

