

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

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

KI160ZT

KI260ZT

KI278ZT

KIF260ZT

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

 **ETNA**<sup>®</sup>  
KEUKENAPPARATUUR

---

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

**Gebruikte pictogrammen - Pictograms used - Pictogrammes utilisés**  
**Benutzte Piktogramme**



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



Tip - Conseil - Tipp

# INHOUDSOPGAVE

## ***Uw inductiekookplaat***

|                  |   |
|------------------|---|
| Inleiding        | 4 |
| Beschrijving     | 5 |
| Bedieningspaneel | 6 |

## ***Veiligheid***

|                        |   |
|------------------------|---|
| Temperatuurbeveiliging | 7 |
| Kookduurbegrenzer      | 7 |
| Gezond koken           | 7 |

## ***Gebruik***

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Inductiegeluiden         | 8  |
| Pannens                  | 8  |
| Vermogen instellen       | 9  |
| Pandetectie              | 10 |
| Meldingen op het display | 10 |
| Kookwekker/alarm         | 10 |
| Functietabel             | 11 |
| Kookinstellingen         | 13 |

## ***Bediening***

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Inductiekookplaat bedienen  | 14 |
| Kookwekker/alarm instellen  | 15 |
| 'Bridge' kookzones koppelen | 17 |
| Speciale bereidingsfuncties | 17 |
| Een kookzone uitschakelen   | 17 |
| Vergrendelfuncties          | 18 |
| Koken pauzeren              | 19 |

## ***Onderhoud***

|           |    |
|-----------|----|
| Reiniging | 20 |
|-----------|----|

## ***Problemen oplossen***

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Algemeen                | 21 |
| Probleemoplossingstabel | 21 |

## ***Technische specificaties***

|   |    |
|---|----|
| Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 | 23 |
|---|----|

## ***Milieuaspecten***

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Verpakking en apparaat afdanken | 24 |
|---------------------------------|----|

## *Inleiding*

---

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

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

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

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

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

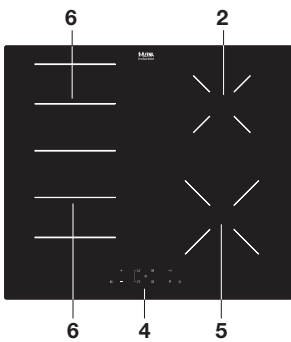
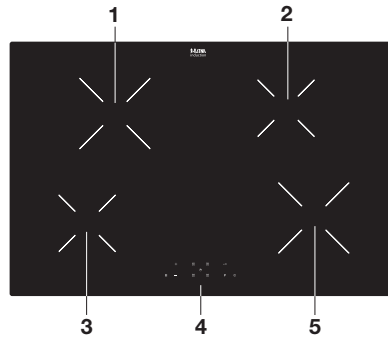
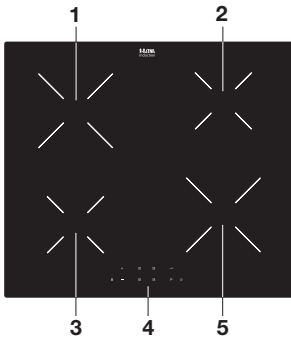
Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing ook als naslagwerk voor servicemonteurs. **Plak daarom het identificatiekaartje van het apparaat in het daarvoor bestemde kader, achter in de gebruiksaanwijzing.** Het identificatiekaartje van het apparaat bevat alle informatie die de servicemonteur nodig heeft om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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

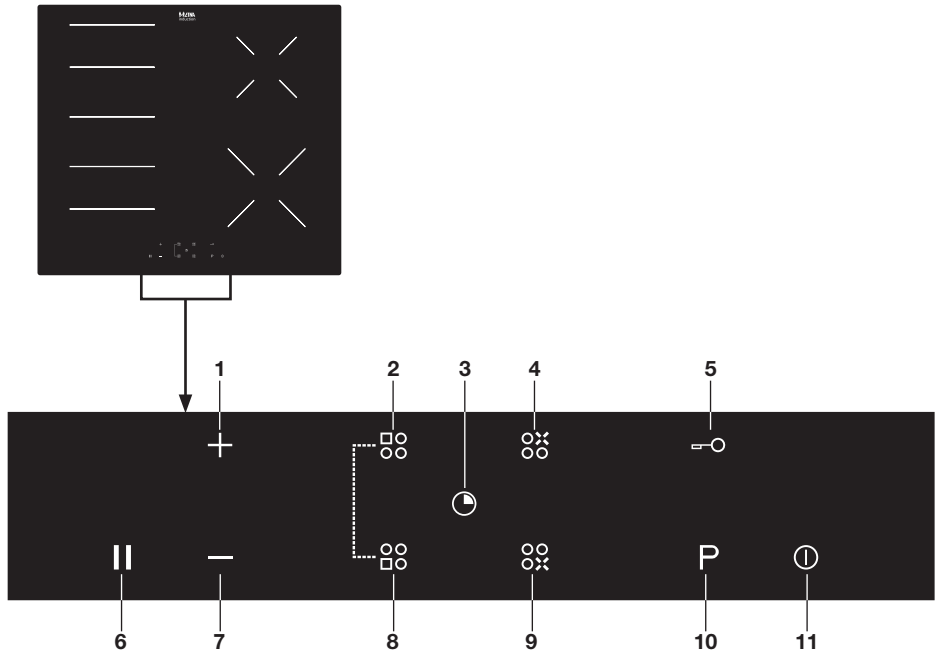
# UW INDUCTIEKOOKPLAAT

## Beschrijving



1. Kookzone  $\varnothing$  21 cm / 2,1 kW - 2,5 kW (boost)
2. Kookzone  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (boost)
3. Kookzone  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (boost)
4. Bedieningspaneel
5. Kookzone  $\varnothing$  21 cm / 2,1 kW - 2,5 kW (boost)
6. 'Bridge' kookzone  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (boost)

## Bedieningspaneel



1. Plustoets '+'
2. Selectietoets kookzone linksachter
3. kookwekkertoets
4. Selectietoets kookzone rechtsachter
5. Vergrendelingstoets
6. Pauzetoets
7. Mintoets '-'
8. Selectietoets kookzone linksvoor
9. Selectietoets kookzone rechtsvoor
10. Boosttoets
11. Aan-/uittoets



**Sommige bedieningsfuncties zijn niet beschikbaar, afhankelijk van het model.**



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

### Temperatuurbeveiliging

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

### Kookduurbegrenzer



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

| Kookniveau | Maximale gebruikstijd |
|------------|-----------------------|
| 1-2        | 6 uur                 |
| 3-4        | 5 uur                 |
| 5          | 4 uur                 |
| 6-9        | 1,5 uur               |

### Gezond koken

#### Rookpunt van diverse oliesoorten

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

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

## Inductiegeluiden

### **Een tikkend geluid**

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

### **Pannen maken geluid**

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

### **De ventilator maakt geluid**

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

## Pannen

Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone. Gebruik bij de koppelfunctie altijd een (vis)pan die minimaal één van de middenposities van de gekoppelde zones bedekt.

### **Pannen voor inductiekoken**

Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.



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

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken. Deze moeten beschikken over:
  - een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
  - een vlakke bodem.
- De meest geschikte pannen zijn voorzien van het keurmerk 'Class Induction'.



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

| <b>Geschikt</b>                  | <b>Ongeschikt</b> |
|----------------------------------|-------------------|
| Speciale roestvrijstalen pannen  | Aardewerk         |
| Class Induction                  | Roestvrij staal   |
| Slijtvaste geëmailleerde pannen  | Porselein         |
| Geëmailleerde gietijzeren pannen | Koper/aluminium   |
|                                  | Kunststof         |





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

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

### **Minimale pandiameter**

- De minimale diameter van de panbodem:
  - 11 cm voor zone ø 16 - 21 cm
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.
- Op 'Bridge' kookzones moet een vispan (ovale pan) minimaal 20 cm lang zijn.

### **Snelkookpannen**

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

### **Vermogen instellen**

De kookzones hebben negen vermogensstanden. Daarnaast is er een booststand. Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld, kunt u binnen 10 seconden de gewenste kookzone kiezen. Stel de vermogensstand in door de plustoets (+) of mintoets (-) aan te raken (zie: Inductiekookplaat bedienen).









### **Vermogensverdeling kookzones**

- De twee kookzones rechts beïnvloeden elkaar. Ook de twee kookzones links beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Tot en met stand 9 heeft dit geen consequenties. Stelt u echter een kookzone in op de boost stand dan wordt de andere kookzone automatisch op een iets lagere stand gezet.
- Staat een kookzone op boost en u wilt de andere op stand 9 of boost zetten, dan zal de kookzone met boost automatisch naar een lagere stand gaan.
- De linker en de rechter kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones op de boost stand instellen.

## Pandetectie

Als de kookplaat na het instellen van het vermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, knipperen het symbool voor pandetectie en de geselecteerde vermogensinstelling beurtelings op het display en schakelt de kookplaat niet in. Indien u niet binnen 1 minuut een (ijzerhoudende) pan op de kookzone plaatst, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld (zie ook het hoofdstuk 'Pannen').

## Meldingen op het display

| Op display  | Status  |
|---|---|
|    | Vermogen van kookzone: 1 = lage instelling, 9 = hoge instelling   |
|    | Boost-functie actief  |
|    | Geen (geschikte) pan op kookzone (pandetectiesymbool)   |
|    | Kinderslotfunctie geselecteerd  |
|    | Koppelfunctie geselecteerd  |
|    | Kookfunctie geselecteerd  |
|    | Bakfunctie geselecteerd   |
|    | Warmhoudfunctie geselecteerd  |
|    | Chocoladesmeltfunctie geselecteerd  |
|    | Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator <b>H</b> zichtbaar zolang de kookzone warm is!<br>Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt.<br><b>Gevaar!</b> Risico op brandwonden. |
|  | Pauzefunctie geselecteerd   |
|  | Foutcode: zie de probleemoplossingstabel  |




## Kookwekker/alarm

- U kunt voor elke actieve kookzone een kookwekker instellen.
- De kookplaat heeft ook een wekker alarm. Zowel de kookwekker als het alarm kunnen voor maximaal 99 minuten worden ingesteld.
- Het alarm werkt op dezelfde manier als de kookwekker maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Als het alarm is ingesteld, blijft dit verder aftellen nadat de kookplaat is uitgeschakeld.
- Het alarm kan alleen worden uitgeschakeld als de kookplaat ingeschakeld is.

### Selecteer de gewenste functie:

- **Kookwekker** — de wekker is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
- **Wekker alarm** — Nadat de ingestelde tijd is verstreken klinkt er een geluidssignaal.

## Functietabel

| Functie               | Te gebruiken toets(en)   | Beschrijving  |
|-----------------------|--|---|
| <b>Koppel functie</b> | Raak de twee selectietoetsen van de 'Bridge' kookzones tegelijkertijd aan.   | De 'Bridge' kookzones kunnen aan elkaar worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote zone die u kunt gebruiken voor een grote vispan of één grote kookpan. <ul style="list-style-type: none"> <li>▸ Wanneer de zones zijn gekoppeld, kunnen deze niet worden ingesteld op boost.</li> <li>▸ Gebruik een (vis)pan waarmee minimaal één van de middenposities van de 'Bridge' kookzones wordt bedekt.</li> </ul> |
| <b>Boost</b>          | <br> | U kunt de boostfunctie gebruiken om max. acht minuten op de hoogste vermogensstand te koken. De boostfunctie kan alleen worden geactiveerd als deze voor de geselecteerde kookzone kan worden gebruikt. Als de boostfunctie actief is, knippert er een <b>P</b> , afgewisseld door de vermogensstand, op het bijbehorende display.  |
| <b>Kookfunctie</b>    | 2x    | Deze functie wordt gebruikt om water te koken en de temperatuur dichtbij het kookpunt te houden. Als de kookfunctie is geactiveerd, verschijnt er een <b>b</b> op het bijbehorende display. De kookplaat geeft een geluidssignaal om aan te geven dat het water kookt en aan de kook wordt gehouden.  |

## GEBRUIK

|                               |  |  |
|-------------------------------|--|--|
| <b>Bakfunctie</b>             | 3x  | Deze functie verwarmt olie tot 160 °C. Als de bakfunctie is geactiveerd, verschijnt er een <b>F</b> op het bijbehorende display. De kookplaat geeft een geluidssignaal om aan te geven dat de olie op temperatuur is voor het bereiden van gerechten.  |
| <b>Warmhoud functie</b>       | 4x  | Deze functie houdt de temperatuur van het voedsel op circa 50 °C. Als de warmhoudfunctie is geactiveerd, verschijnt er een <b>u</b> op het bijbehorende display.   |
| <b>Chocolade smeltfunctie</b> | 5x  | Deze functie smelt chocolade of soortgelijk voedsel op circa 40 °C. Als de chocolade smeltfunctie is geactiveerd, verschijnt er een <b>C</b> op het bijbehorende display.  |
| <b>Kookwekker/ alarm</b>      |     | U kunt de kookwekker afzonderlijk instellen voor elke actieve kookzone. U kunt kooktijden tot 99 minuten programmeren. De kookwekker stopt zodra u de pan verwijdert en wordt hervat wanneer u de pan weer terugplaatst. Het kookwekker alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Het kookwekker alarm stopt automatisch na twee minuten of wanneer een willekeurige toets wordt aangeraakt. De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Wanneer er geen kookzone geselecteerd is, werkt de kookwekker als alarm (geen automatische uitschakelen van een kookzone). |
| <b>Pauzeren</b>               |     | Wanneer Pauzeren is geactiveerd, wordt de vermogensstand van alle gebruikte kookzones verlaagd. Als u de pauzefunctie uitschakelt, wordt de vorige vermogensstand van de kookzones hersteld. De kookplaat gaat uit als de pauzefunctie niet binnen 30 minuten wordt uitgeschakeld.   |
| <b>Slot</b>                   |   | <b>Toetsvergrendelingsfunctie</b> , voor het vergrendelen van de toetsen tijdens gebruik. Als deze functie actief is, is het niet mogelijk om aanpassingen te maken door de toetsen aan te raken. Alleen de aan-/uittoets is actief, zodat de kookplaat kan worden uitgezet.<br><b>Kinderslotfunctie</b> ; door de kinderslotbeveiliging te activeren, verhindert u dat het apparaat en de kookplaten worden ingeschakeld, zodat wordt voorkomen dat kinderen het toestel gebruiken en mogelijk gewond raken. Kan alleen worden geactiveerd wanneer geen kookzone geselecteerd of actief is.                               |



Sommige bedieningsfuncties zijn niet beschikbaar, afhankelijk van het model.

## *Kookinstellingen*

---

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

### **Gebruik de boost-instelling voor:**

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

### **Gebruik instelling 9 voor:**

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

### **Gebruik instelling 7 en 8 voor:**

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- bakken van bacon (vet);
- koken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- doorkoken van pasta;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

### **Gebruik instelling 4-6 voor:**

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

### **Gebruik instelling 1-3 voor:**

- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pochieren;
- smelten van kaas.

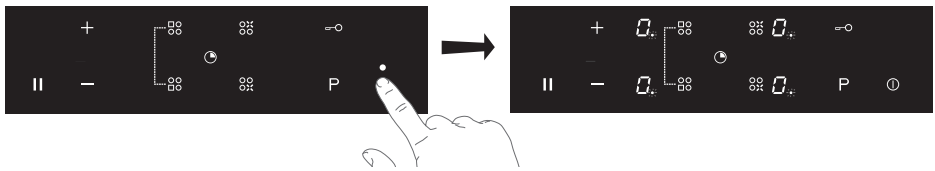
## Inductiekookplaat bedienen

### Gebruik van de aanraaktoetsen

Plaats het uiteinde van uw vinger plat op de tiptoets. Oefen geen druk uit. De tiptoetsen reageren op een lichte aanraking van het uiteinde van uw vinger. Bedien de tiptoetsen alleen met uw vinger. **Bij het goed bedienen van de tiptoets klinkt er een kort geluidssignaal.**

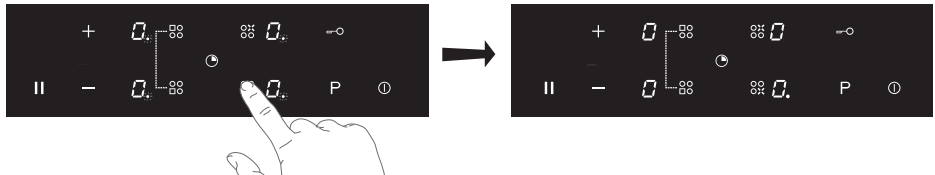
1. Raak de aan-/uittoets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.

- ▶ De kookplaat wordt ingeschakeld.
- ▶ Nul (0) wordt op alle displays weergegeven.



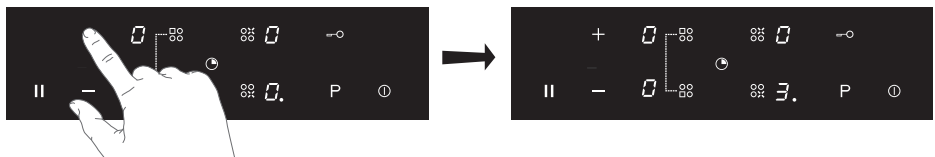
2. Raak binnen tien seconden een selectietoets van een kookzone aan.

- ▶ Er klinkt een kort geluidssignaal.



3. Raak de mintoets (-) of plustoets (+) aan om een vermogensstand te selecteren. Raak indien gewenst de boosttoets aan om de booststand te starten.

- Raak de mintoets (-) aan om niveau 9 te selecteren.
- Raak de plustoets (+) aan om niveau 4 te selecteren.
  - ▶ De kookzone start op de ingestelde vermogensstand, zichtbaar in het display.
  - ▶ Wanneer boost wordt geselecteerd, knipperen de boostindicator P en de vorige vermogensstand om en om op het display. Na acht minuten op de booststand schakelt de kookzone terug naar de eerdere vermogensinstelling.
  - ▶ Raak boost P opnieuw aan om de boostinstelling uit te schakelen. Wanneer u een dubbel geluidssignaal hoort, dient u eerst een kookzone te selecteren.



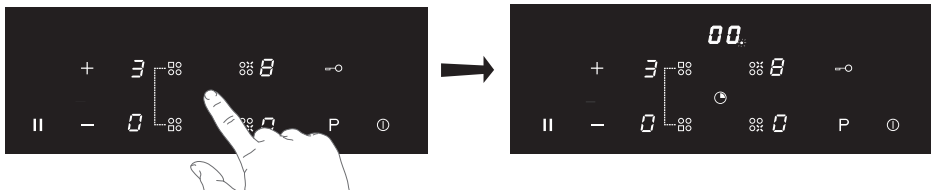
## Kookwekker/alarm instellen

### Beschrijving timerdisplay

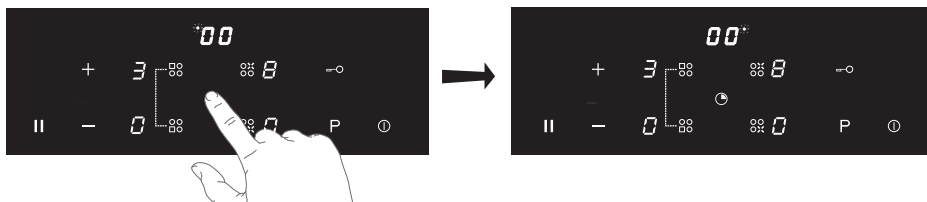


|   | <b>Knipperende indicator:</b>                          | <b>De indicator knippert binnen 10 sec. na gebruik van de kookwekkertoets</b>                     | <b>De indicator knippert langer dan 10 sec. na gebruik van de kookwekkertoets</b>                                 |
|---|--|---|---|
| 1 | voor actieve kookzone links achterzijde                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stel uitschakeltijd in of wijzig uitschakeltijd</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Resterende kooktijd wordt weergegeven van een actieve kookzone.</li> </ul> |
| 2 | voor actieve kookzone rechts achterzijde               |   |   |
| 3 | voor actieve kookzone links voorzijde                  |   |   |
| 4 | voor actieve kookzone rechts voorzijde                 |   |   |
| 5 | voor wekker alarm-instelling (geen uitschakeling zone) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wekker alarm instellen</li> </ul>                          |   |

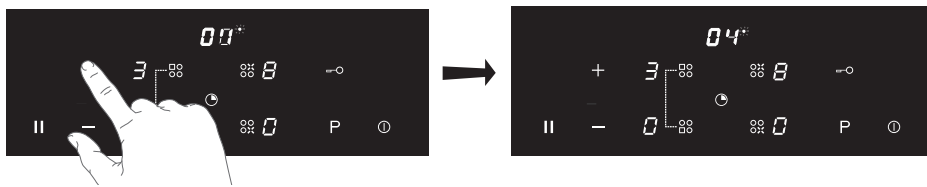
- Schakel de kookplaat in en stel de gewenste kookzones in.
- Raak de kookwekkertoets aan om de kookwekker te starten.
  - ▶ *Het display van de wekker toont een dubbele nul (00).*
  - ▶ *U kunt een wekker alarm instellen.*



- Raak binnen 10 seconden de kookwekkertoets opnieuw aan.
  - ▶ *U kunt een kookwekker selecteren.*
  - ▶ *Raak de kookwekkertoets meerdere keren aan om de gewenste kookzone te selecteren (zie 'Beschrijving timerdisplay' tabel).*



4. Selecteer binnen 10 seconden een kookduur met de plustoets (+) en mintoets (-).



5. De kookwekker is ingesteld.

- ▶ *Het kookwekkerlampje knippert.*
- ▶ *Nadat de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de kookzone uit.*
- ▶ *Het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
- ▶ *Raak de kookwekkertoets aan om het alarm uit te schakelen.*

## De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kooktijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de kookwekkertoets zo vaak als nodig is aan om de actieve kookzone te selecteren waarvoor u de kooktijd wilt instellen (zie 'Beschrijving timerdisplay' tabel).
2. Raak de plustoets (+) of mintoets (-) binnen 10 seconden aan om de tijd te wijzigen.
  - ▶ *Als u de tijd niet binnen 10 seconden wijzigt door op de toetsen te drukken, blijft de oorspronkelijke kookduur ongewijzigd.*

## Resterende kookduur controleren

- De kookwekker geeft de resterende hoeveelheid tijd weer voor de kookzone waarvan de stip naast het kookwekker display knippert. Wanneer meer dan één kooktijd is ingesteld, wordt de kortste tijd weergegeven op het display.
1. Raak de kookwekkertoets zo vaak als nodig is aan om de actieve kookzone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt bekijken.
    - ▶ *Op de kookwekker display wordt de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.*

## De kookwekker uitschakelen

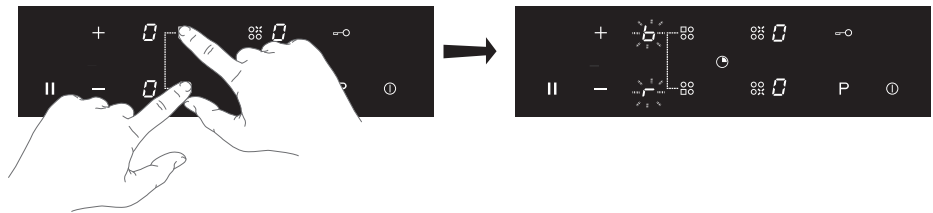
Voer de volgende stappen uit om de kookwekker uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Raak de kookwekker toets zo vaak als nodig is aan om de kookzone te selecteren waarvoor u de kookwekker wilt uitschakelen.
2. Druk op de mintoets (-) om de waarde in te stellen op 0. *De indicator van de kookzone gaat uit.*

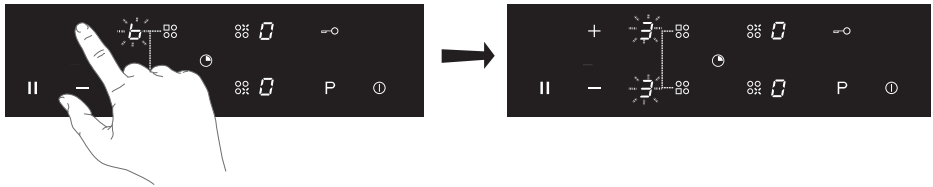


## 'Bridge' kookzones koppelen

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de selectietoetsen van de linker 'Bridge' kookzones gedurende ongeveer 2 seconden tegelijkertijd aan om de 'Bridge' kookzones aan elkaar te koppelen, totdat u een dubbel geluidssignaal hoort.
  - ▷ Op het linkerdisplay verschijnen knipperende koppelsymbolen. De symbolen worden afgewisseld door de vermogensstand.



3. Raak de plustoets (+) of mintoets (-) aan om een vermogensstand in te stellen (voor beide gekoppelde zones).



## De koppelfunctie deactiveren

1. Raak beide selectietoetsen van de linker 'Bridge' kookzones tegelijkertijd aan om de koppelfunctie uit te schakelen.

## Speciale bereidingsfuncties (alleen voor type KIF260ZT)

1. Raak meerdere keren de selectietoets van de kookzone rechtsvoor of rechtsachter aan om de speciale bereidingsfuncties te selecteren:
  - raak de toets 2x aan om de kookfunctie te selecteren;
  - raak de toets 3x aan om de bakfunctie te selecteren;
  - raak de toets 4x aan om de warmhoudfunctie te selecteren;
  - raak de toets 5x aan om de chocolade smeltfunctie te selecteren.
    - ▷ De speciale bereidingsfuncties zijn alleen beschikbaar op de beide rechter kookzones.
    - ▷ De kook- en bakfunctie kunnen niet tegelijkertijd worden geselecteerd.

## Een kookzone uitschakelen

1. Selecteer een kookzone en raak de mintoets (-) aan om de vermogensstand op nul (0) te zetten of gebruik de aan-/uittoets om de kookplaat uit te schakelen.

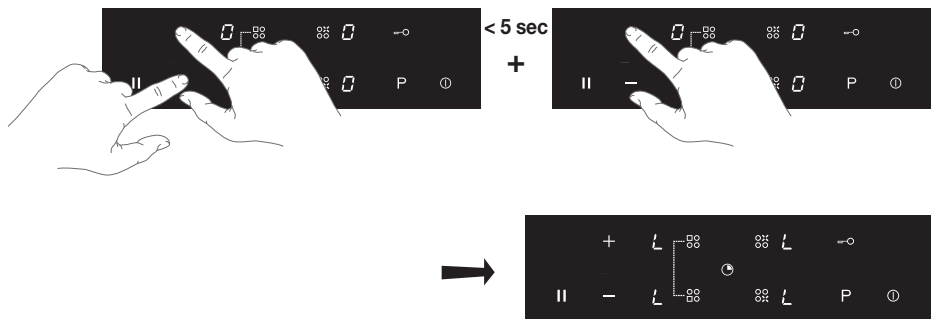


Raak de plustoets (+) en mintoets (-) tegelijkertijd aan om de geselecteerde kookzone direct op nul (0) in te stellen.

## Vergrendelfuncties

### Kinderslot activeren

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de plustoets (+) en mintoets (-) tegelijkertijd aan totdat u een geluidssignaal hoort.
3. Raak de plustoets (+) opnieuw aan.
  - ▶ De displays van de kookzones geven de kinderslotsymbolen weer.
  - ▶ Het kinderslot is geactiveerd.
  - ▶ Raak voor het opstarten de plustoets (+) en mintoets (-) tegelijkertijd aan totdat u een geluidssignaal hoort. U kunt de kookplaat gebruiken totdat u de kookplaat uitschakelt met de aan-/uittoets.



### Kinderslot deactiveren

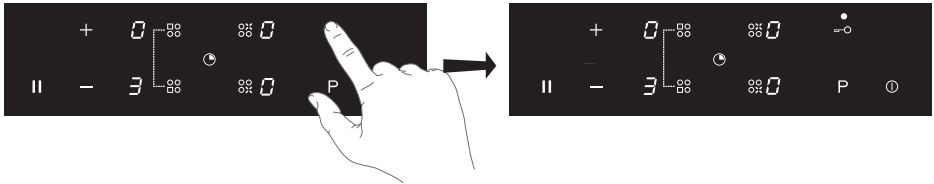
1. Raak de aan-/uittoets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
  - ▶ De displays van de kookzones geven de kinderslotsymbolen weer.
2. Raak de plustoets (+) en mintoets (-) tegelijkertijd aan totdat u een geluidssignaal hoort.

# BEDIENING

3. Raak de mintoets (-) opnieuw aan.
  - ▶ *Op het kookzonedisplay wordt nul '0' weergegeven.*
  - ▶ *Het kinderslot is gedeactiveerd.*

## Toetsvergrendeling activeren

1. Raak tijdens gebruik van de kookplaat gedurende ten minste twee seconden de vergrendelingstoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
  - ▶ *De vergrendelingsindicator wordt weergegeven.*
  - ▶ *De toetsvergrendeling is geactiveerd.*



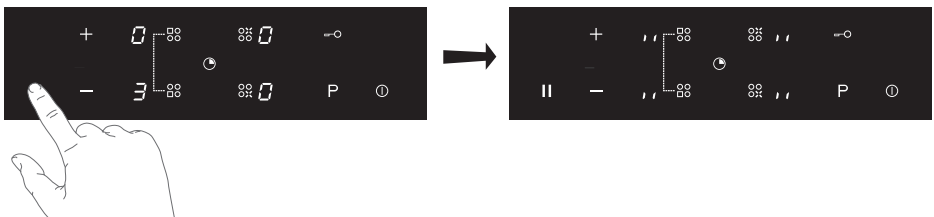
- De toetsvergrendeling verhindert het gebruik van alle toetsen, behalve de aan-/uittoets. De kookplaat kan op elk moment worden stopgezet.
- Om de toetsvergrendeling weer uit te schakelen, raakt u gedurende ten minste twee seconden de vergrendelingstoets opnieuw aan totdat u een geluidssignaal hoort.



**Activeer eerst de toetsvergrendeling voordat u de kookplaat gaat reinigen. Dit voorkomt het per ongeluk inschakelen van de kookplaat.**

## Koken pauzeren

1. Raak tijdens gebruik van de kookplaat de pauzetoets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
  - ▶ *De displays van de kookzones geven de pauzesymbolen weer. De symbolen worden afgewisseld door de vermogensstand.*
  - ▶ *Het pauzeren van het koken is geactiveerd.*
  - ▶ *In de pauzmodus worden de kooktimers gepauzeerd, maar de kookwekker blijft aftellen.*
  - ▶ *Raak de pauzetoets opnieuw aan om de pauzmodus uit te schakelen. De kookzones gaan verder met de geselecteerde vermogensstand. De kooktimers beginnen met aftellen.*



## *Reiniging*

---



### Tip!

- Activeer het kinderslot voordat u de kookplaat gaat reinigen.

### **Dagelijkse reiniging**

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

### **Hardnekkige vlekken**

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



### **Nooit gebruiken!**

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

# PROBLEMEN OPLOSSEN

## Algemeen

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

## Probleemoplossingstabel

Als het toestel niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is.

Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen.

U kunt voor meer informatie ook terecht op de website [www.etna.nl](http://www.etna.nl).

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

## PROBLEMEN OPLOSSEN

| Symptoom   | Mogelijke oorzaak  | Oplossing  |
|--|--|--|
| In de displays wordt symbool <b>L</b> weergegeven. | De kinderslotfunctie is actief.  | Deactiveer de kinderslotfunctie: Schakel de kookplaat in.<br>Raak tegelijkertijd de plustoets (+) en de mintoets (-) aan.<br>Raak de plustoets (+) opnieuw aan.                              |
| Foutcode E1.                                       | Fout bij ventilator links of rechts.<br>Luchtuitlaat is geblokkeerd, bijvoorbeeld door papier. | Maak de luchtuitlaat van de ventilator vrij is.  |
| Foutcode E3/E4.                                    | Voedingsspanning of -frequentie wijkt af van de nominale waarden.                              | Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt uit de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met de servicedienst. |
| Foutcode E5.                                       | Interne temperatuur van de kookplaat is te hoog.   | Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met de servicedienst. |
| Overige foutcodes.                                 | Defecte generator.   | Neem contact op met de servicedienst.  |

# TECHNISCHE SPECIFICATIES

## Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

### Metingen volgens EN60350-2

| Modelaanduiding   | <b>KI160ZT</b>                                  |         | <b>KI260ZT</b>                                  |         |
|---|---|---------|---|---------|
| Type kookplaat  | Inductiekookplaat                               |         | Inductiekookplaat                               |         |
| Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden   | 4   |         | 4   |         |
| Verwarmingstechnologie  | Kookzones/<br>gebieden op basis<br>van inductie |         | Kookzones/<br>gebieden op<br>basis van inductie |         |
| Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm | 2x 16,0   | 2x 21,0 | 2x 16,0   | 2x 21,0 |
| Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ( $EC_{\text{elektrische kookplaat}}$ ) in Wh/kg       | 182,0   | 182,0   | 182,0   | 182,0   |
| Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ( $EC_{\text{elektrische kookplaat}}$ ) in Wh/kg                | 182,0   |         | 182,0   |         |

| Modelaanduiding   | <b>KI278ZT</b>                                  |         | <b>KIF260ZT</b>                                 |         |
|---|---|---------|---|---------|
| Type kookplaat  | Inductiekookplaat                               |         | Inductiekookplaat                               |         |
| Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden   | 4   |         | 4   |         |
| Verwarmingstechnologie  | Kookzones/<br>gebieden op basis<br>van inductie |         | Kookzones/<br>gebieden op<br>basis van inductie |         |
| Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm | 2x 16,0   | 2x 21,0 | 3x 16,0   | 1x 21,0 |
| Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ( $EC_{\text{elektrische kookplaat}}$ ) in Wh/kg       | 182,0   | 182,0   | 182,0   | 182,0   |
| Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ( $EC_{\text{elektrische kookplaat}}$ ) in Wh/kg                | 182,0   |         | 182,0   |         |

## Verpakking en apparaat afdanken

Bij de productie van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

Dit apparaat moet aan het einde van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgedankt.

De overheid kan u hierover informatie verstrekken.

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

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

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



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

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

## Verklaring van conformiteit



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



# CONTENTS

---

## ***Your induction hob***

---

|               |   |
|---------------|---|
| Introduction  | 4 |
| Description   | 5 |
| Control panel | 6 |

## ***Safety***

---

|                      |   |
|----------------------|---|
| Temperature safety   | 7 |
| Cooking-time limiter | 7 |
| Healthy cooking      | 7 |

## ***Use***

---

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Induction noises           | 8  |
| Pans                       | 8  |
| Power level setting        | 9  |
| Pan detection              | 10 |
| Indications in the display | 10 |
| Cooking-timer/alarm        | 10 |
| Hob functions table        | 11 |
| Cooking settings           | 13 |

## ***Operation***

---

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Operating the induction hob      | 14 |
| Setting the cooking timer/alarm  | 15 |
| How to link Bridge cooking zones | 17 |
| Special cooking functions        | 17 |
| Switch off a cooking zone        | 17 |
| Lock mode                        | 18 |
| Pause cooking                    | 19 |

## ***Maintenance***

---

|          |    |
|----------|----|
| Cleaning | 20 |
|----------|----|

## ***Troubleshooting***

---

|                       |    |
|-----------------------|----|
| General               | 21 |
| Troubleshooting table | 21 |

## ***Technical specifications***

---

|   |    |
|---|----|
| Information according regulation (EU) 66/2014 | 23 |
|---|----|

## ***Environmental aspects***

---

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Disposal of packaging and appliance | 24 |
|-------------------------------------|----|

# YOUR INDUCTION HOB

---

## *Introduction*

---

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

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

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

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

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

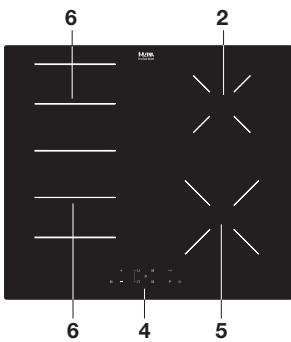
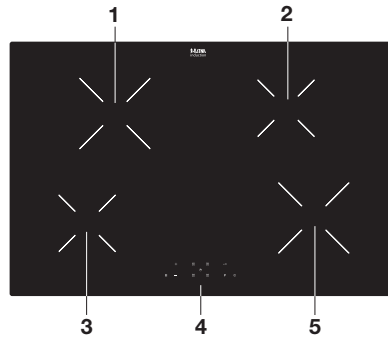
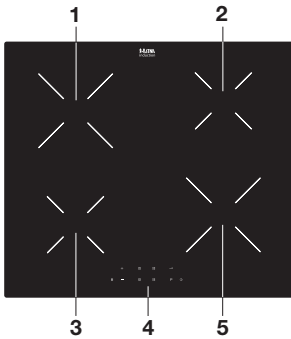
The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond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

The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

# YOUR INDUCTION HOB

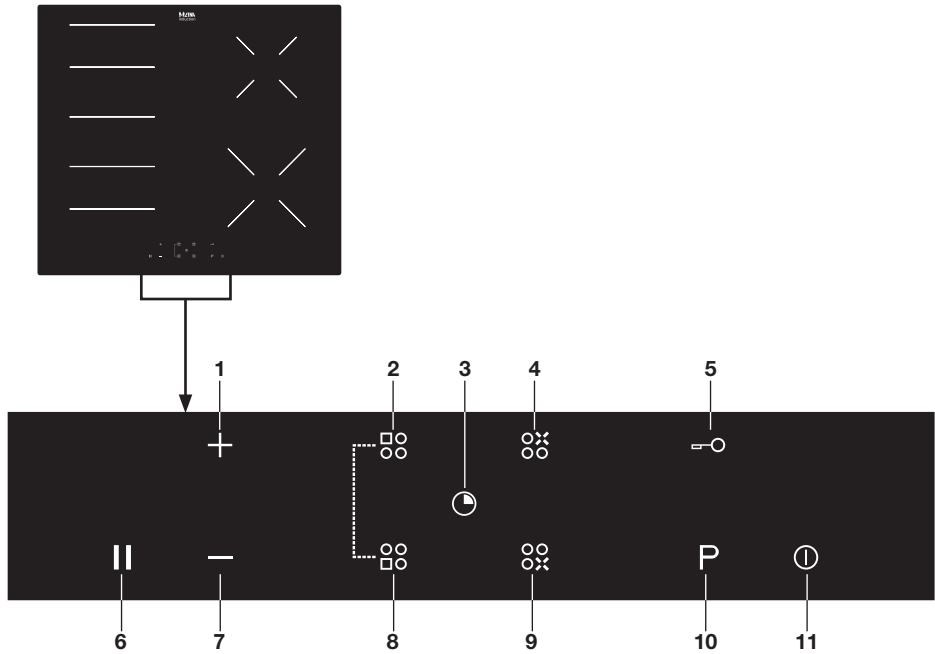
## Description



1. Cooking zone  $\varnothing$  21 cm / 2.1 kW - 2.5 kW (boost)
2. Cooking zone  $\varnothing$  16 cm / 1.4 kW - 1.8 kW (boost)
3. Cooking zone  $\varnothing$  16 cm / 1.4 kW - 1.8 kW (boost)
4. Control panel
5. Cooking zone  $\varnothing$  21 cm / 2.1 kW - 2.5 kW (boost)
6. Bridge cooking zone 16 cm / 1.4 kW - 1.8 kW (boost)

# YOUR INDUCTION HOB

## Control panel



1. Plus '+' key
2. Cooking zone left back selection key
3. Timer key
4. Cooking zone right back selection key
5. Lock key
6. Pause key
7. Minus '-' key
8. Cooking zone left front selection key
9. Cooking zone right front selection key
10. Boost key
11. On/off key



Some operating functions are available depending on the model.

# SAFETY



**Before use, read the separate safety instructions first!**

## Temperature safety

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

## Cooking-time limiter



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

| Cooking level | Maximum operating time |
|---------------|------------------------|
| 1-2           | 6 hours                |
| 3-4           | 5 hours                |
| 5             | 4 hours                |
| 6-9           | 1.5 hours              |

## Healthy cooking

### **Burning point of different types of oil**

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

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

## ***Induction noises***

### **A ticking sound**

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

### **Pans are making noise**

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

### **The fan is making noise**

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

## ***Pans***

Always place a pan in the middle of a cooking zone. In Bridge cooking zone link function always use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the linked zones is covered.

### **Pans for induction cooking**

Induction cooking requires a particular quality of pan.



**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 (minimum 2.25 mm);
  - ▷ a flat base.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.



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

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



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

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

### Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least:
  - ▷ 11 cm for zone ø 16 - 21 cm
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the cooking zone will not work.
- The length of a fish-pan (oval pan), used on the Bridge zones, must be at least 20 cm.

### Pressure cookers

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

### Power level setting

The cooking zones have 9 power levels. Beside it there is a boost power level. If you have switched on the hob the required cooking zone can be chosen within the next 10 seconds. Set the power level by touching the plus (+) or minus (-) keys (see: Operating the induction hob).

### Power distribution cooking zones

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

## Pan detection

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

## Indications in the display

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






## Cooking-timer/alarm

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






### Select the desired function:

- **Cooking-timer** — the timer is linked to a active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.
- **Alarm** — the alarm only beeps after the set time has elapsed.

## Hob functions table

| Function                | Key(s) to use  | Description   |
|-------------------------|--|---|
| <b>Bridge</b>           | Touch the two Bridge cooking zone selection keys simultaneously.                       | The Bridge cooking zones can be linked to each other. This creates one large zone that can be used for a large fish pan or one large cooking pan. <ul style="list-style-type: none"> <li>▷ If the zones are linked, they cannot be set to boost.</li> <li>▷ Use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the Bridge zones is covered.</li> </ul> |
| <b>Boost</b>            |      | You can use the boost function to cook for max. 8 minutes at the highest power level. The boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the boost function is active, an <b>P</b> is flashing alternately with the power level on the corresponding display.  |
| <b>Cooking function</b> | 2x  | You can use this function to boil water and keep the temperature close to the boiling point. If the cooking function is activated, an <b>b</b> appears on the corresponding display. The hob gives an acoustic signal to indicate that the water is boiling and is being kept on the boil.  |
| <b>Baking function</b>  | 3x  | You can use this function to heat up oil to 160 °C. If the baking function is activated, an <b>F</b> appears on the corresponding display. The hob gives an acoustic signal to indicate that the oil is ready for baking.   |

## USE

|                                       |   |  |
|---------------------------------------|---|--|
| <p><b>Keep warm function</b></p>      | <p>4x </p> | <p>You can use this function to keep the temperature of the food at approximately 50 °C. If the keep warm function is activated, an <b>u</b> appears on the corresponding display.</p>   |
| <p><b>Chocolate melt function</b></p> | <p>5x </p> | <p>This function can be used to melt chocolate or similar food at about 40 °C. If the chocolate melt function is activated, an <b>C</b> appears on the corresponding display.</p>  |
| <p><b>Timer</b></p>                   | <p></p>    | <p>The timer can be set separately for each active cooking zone. Cooking times of up to 99 minutes can be programmed. The timer stops as soon as the pan is removed and resumes when the pan is put back. The timer alarm beeps after the set time has passed. The timer alarm stops automatically after 2 minutes or by touching any key. The cooking zone automatically switches off when the set time has elapsed. When no cooking zone is selected the timer works as a kitchen timer (no automatic switch off).</p> |
| <p><b>Pause</b></p>                   | <p></p>    | <p>When Pause is activated it reduces the power level of all cooking zones that are in use. If you deactivate the pause function the cooking zones will return to their previous power level. The hob will switch off if the pause function is not deactivated within 30 minutes.</p>  |
| <p><b>Lock</b></p>                    | <p></p>    | <p><b>Key Lock function;</b> to lock the keys during operation. It will not be possible to make any adjustments by touching the keys. Only the On/off key will be active to be able to stop operation of the hob.</p> <p><b>Child lock mode function;</b> by activating the Child Lock mode protection you can prevent the operation of the appliance and the use of hotplates, protecting the children from accidental start and eventual injury. Can only be activated when no cooking zone is selected or active.</p> |



Some operating functions are available depending on the model.

## ***Cooking settings***

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

### **Use setting 'boost' to:**

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

### **Use setting 9 to:**

- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

### **Use setting 7 and 8 to:**

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

### **Use setting 4-6 to:**

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of breaded meat.

### **Use setting 1-3 to:**

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

# OPERATION

## Operating the induction hob

### Use of the touch keys

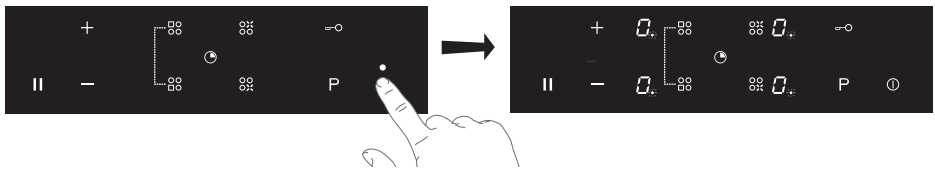
Put the tip of your finger flat on the touch key. Do not apply pressure.

The touch keys react to a light fingertip touch. Only operate the touch keys with your finger.

**The touch key gives a short audio signal when it engages.**

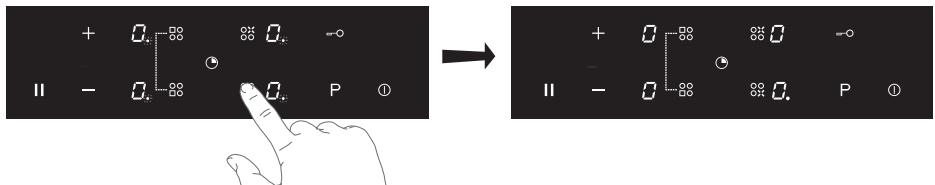
1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.

- ▶ *The hob is switched on.*
- ▶ *Zero (0) appears in all displays.*



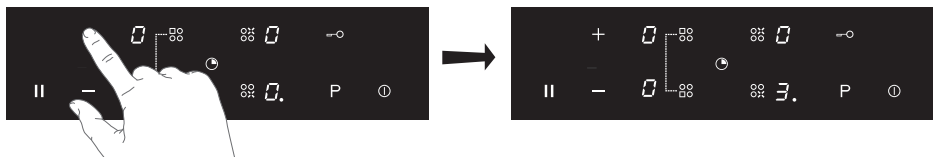
2. Touch within 10 seconds a cooking zone selection key.

- ▶ *A short acoustic signal will sound.*



3. Touch the minus (-) or plus (+) key to select a cooking power level. Touch if desired the boost key to start the boost power level.

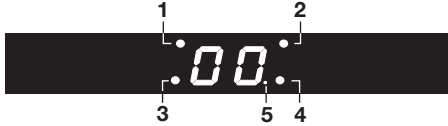
- *Touching the minus (-) key starts power level 9.*
- *Touching the plus (+) key starts power level 4.*
  - ▶ *The cooking zone starts at the set power level, visible in the display.*
  - ▶ *When boost is selected the boost indicator P and the previous power alternately flash in the display. After 8 minutes on boost level the cooking zone switches back to the previous power setting.*
  - ▶ *Touch boost P again to switch off the boost setting. When you hear a double audio signal then first select a cooking zone.*



# OPERATION

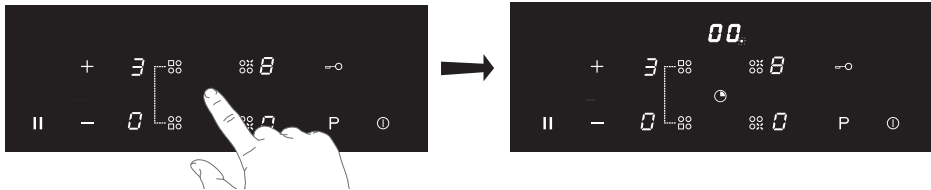
## Setting the cooking timer/alarm

### Timer display description



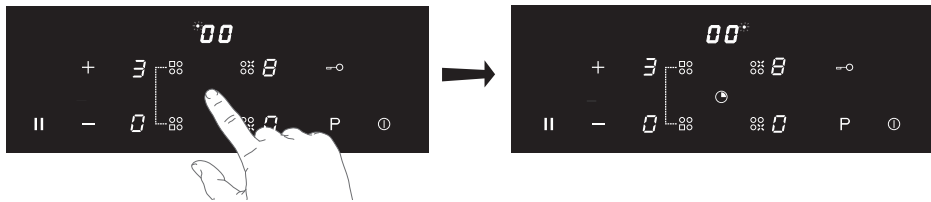
|   | Flashing indicator:                          | Indicator flashing within 10 sec. after timer key use   | Indicator flashing longer than 10 sec. after timer key use                        |
|---|--|---|---|
| 1 | for active Cooking zone left back            | <ul style="list-style-type: none"> <li>set switch off time or change switch off time</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>check remaining switch off time</li> </ul> |
| 2 | for active Cooking zone right back           |   |   |
| 3 | for active Cooking zone left front           |   |   |
| 4 | for active Cooking zone right front          |   |   |
| 5 | for timer alarm setting (no zone switch off) | <ul style="list-style-type: none"> <li>setting a kitchen timer</li> </ul>                       |   |

1. Switch on the hob and set the desired cooking zones.
2. Touch the timer key to start the timer.
  - ▷ The timer display shows double zero (00).
  - ▷ You can set a kitchen timer alarm.

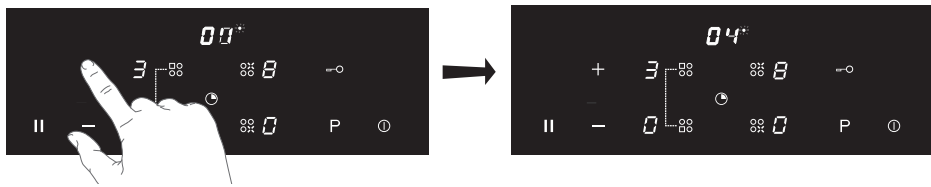


3. Touch the timer key again within 10 seconds.
  - ▷ You can set a cooking timer.
  - ▷ Touch the timer key several times to select the desired cooking zone (see table).

## OPERATION



4. Within 10 seconds select a cooking time with the plus (+) and minus (-) keys.



5. The timer has been set.

- ▶ *The timer indication light blink.*
- ▶ *The cooking zone will switch off after the set time has passed.*
- ▶ *The timer alarm beeps after the set time has passed.*
- ▶ *Touch the timer key to stop the alarm.*

### Changing preset cooking time

Cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the timer key as many times as necessary, to select the active cooking zone for which you want to change the timer (see Timer display description table).
2. Touch within 10 seconds the plus (+) and minus (-) keys to change the time.
  - ▶ *If time is not modified in 10 seconds since touching the keys, the timer is keeping the countdown before the adjusting operation.*

### Checking remaining cooking time

- The timer displays shows the remaining time from the cooking zone for which the point adjacent to the timer display is flashing. When more than one cooking timers are set, the shortest time set will be visible in the display.
1. Touch the timer key as many times as necessary, to select the active cooking zone for which you want to check the remaining time.
    - ▶ *The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.*

### Turning the timer off

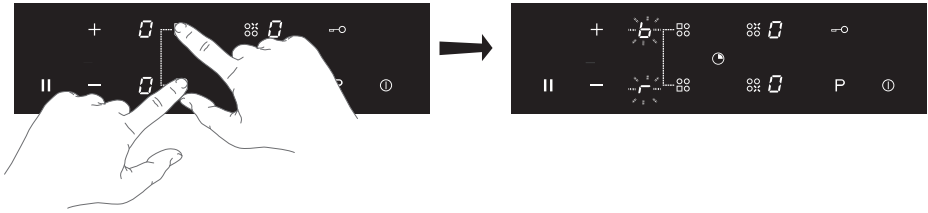
If you want to switch off the timer prior the end of preset time:

1. Touch the timer keys as many times as necessary, to select the zone of which you want to disable the timer.
2. Touch the minus (-) key to the value "0".
  - ▶ *The indicator assigned to the cooking zone goes out.*

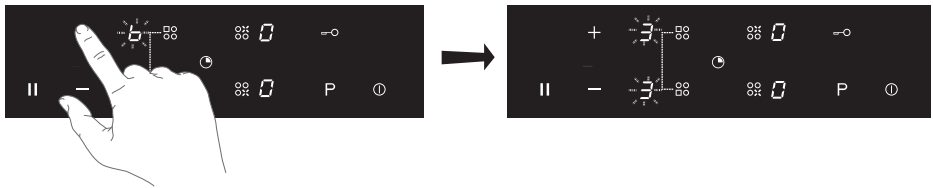
# OPERATION

## How to link Bridge cooking zones

1. Switch on the hob.
2. Touch both left Bridge cooking zone selection keys simultaneously for approximately 2 seconds to link the bridge zones until you hear a double audio signal.
  - ▶ *In the left displays appear flashing Bridge symbols. The symbols are flashing alternately with the power level.*



3. Touch the plus (+) or minus (-) key to set a power level (for both linked zones).



## **Deactivating the 'bridge' mode**

1. Touch both left Bridge cooking zone selection keys simultaneously to deactivate the bridge function.

## Special cooking functions (only for type KIF260ZT)

1. Touch the front right or rear right cooking zone selection key a number of times to select the special cooking functions:
  - ▶ *Touch the key twice to select the cooking function;*
  - ▶ *Touch the key three times to select the baking function;*
  - ▶ *Touch the key four times to select the reheat function;*
  - ▶ *Touch the key five times to select the melting chocolate function.*
- The special cooking functions are only available on both right cooking zones.
- The cooking and baking function can not be selected at the same time.

## Switch off a cooking zone

1. Select an cooking zone and touch the minus (-) key to set the power level to zero (0) or use the On/off key to switch off the hob.

# OPERATION

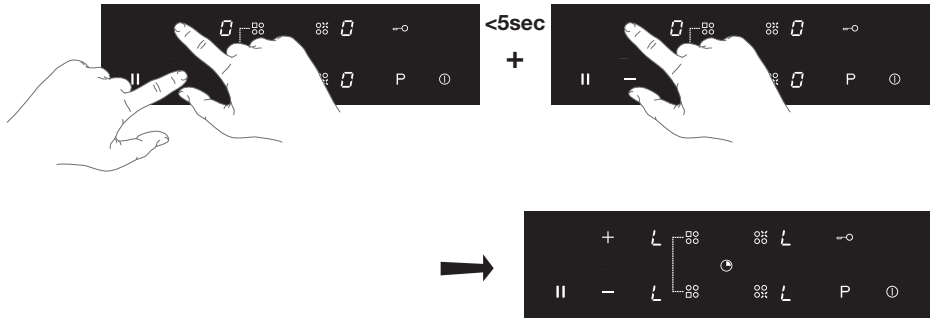


Touch the plus (+) and minus (-) key simultaneously to set the selected cooking zone to zero (0) level directly.

## Lock mode

### Child lock mode activate

1. Switch on the hob.
2. Touch the plus (+) and minus (-) key simultaneously until you hear a audio signal.
3. Touch the plus (+) key again.
  - ▶ The cooking zone displays show the child lock symbols.
  - ▶ The child lock mode is activated.
  - ▶ For every startup touch the plus (+) and minus (-) key simultaneously until you hear a audio signal. You can use the hob until you switch off the hob with the On/off key.



### Child lock mode deactivate

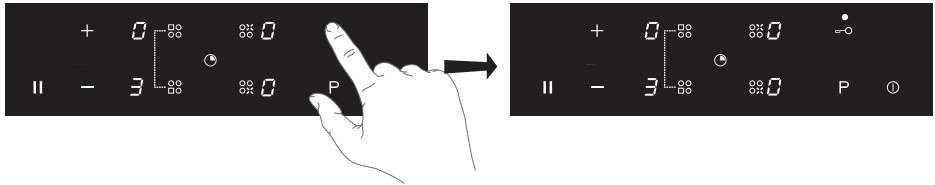
1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.
  - ▶ The cooking zone displays show the child lock symbols.
2. Touch the plus (+) and minus (-) key simultaneously until you hear a audio signal.
3. Touch the minus (-) key again.
  - ▶ The cooking zone display will show zero (0).
  - ▶ The child lock mode is de-activated.



# OPERATION

## Key lock activate

1. Touch, while using the hob, the lock key for at least 2 seconds until you hear a audio signal.
  - ▷ *The key lock indicator appears.*
  - ▷ *The key lock is activated.*



- Key lock prevents the use of all keys, except for the On/off key. The hob can be stopped at any time.
- To deactivate touch the lock key again for at least 2 seconds until you hear an audio signal.

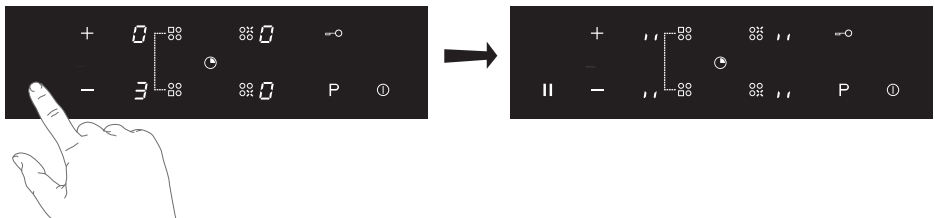


**Activate the key lock before starting to clean the hob.**

**This will prevent you switching on the hob by accident.**

## Pause cooking

1. Touch the pause key while using the hob and hold it until you hear an audible signal.
  - ▷ *The cooking zone displays show the pause symbols. Symbols are flashing alternately with the power level.*
  - ▷ *Pause cooking is activated.*
  - ▷ *In pause mode cooking timers are paused, kitchen timer keeps countdown.*
  - ▷ *Touch the pause key again to stop the pause mode. The cooking zones resume previous selected power levels. Cooking timers start countdown.*



## *Cleaning*

---



### **Tip!**

- Set the child lock before you start cleaning the hob.

### **Daily cleaning**

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

### **Stubborn stains**

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



### **Never use**

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

# TROUBLESHOOTING

## General

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

## Troubleshooting table

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

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

## TROUBLESHOOTING

| Symptom                                  | Possible cause  | Solution   |
|--|---|--|
| Symbol <b>L</b> appears in the displays. | child lock function is activated.   | Deactivate the lock function:<br>Switch on the hob.<br>Touch the plus (+) and minus (-) key simultaneously.<br>Touch the plus (+) key again.                         |
| Error code E1.                           | Error on fan left or right.<br>Air exhaust blocked, for example by paper. | Check that the fan air exhaust is free.  |
| Error code E3/E4.                        | Supply voltage or frequency is different from the rated values.           | Switch off the hob and let it cool down (H disappears from the displays). Switch on the hob. If the same error is displayed again, call an authorised service agent. |
| Error code E5.                           | Internal temperature of the hob is too high.                              | Switch off the hob and let it cool down (H disappears from the displays). Switch on the hob. If the same error is displayed again, call an authorised service agent. |
| Other error codes.                       | Defective generator.  | Contact the service department.  |

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

## Information according regulation (EU) 66/2014

### Measurements according EN60350-2

| Model identification  | <b>KI160ZT</b>                            |         | <b>KI260ZT</b>                            |         |
|---|---|---------|---|---------|
| Type of hob   | Induction hob                             |         | Induction hob                             |         |
| Number of electric cooking zones and/or areas   | 4   |         | 4   |         |
| Heating technology  | Induction cooking zones and cooking areas |         | Induction cooking zones and cooking areas |         |
| For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm | 2x 16.0                                   | 2x 21.0 | 2x 16.0                                   | 2x 21.0 |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg       | 182.0                                     | 182.0   | 182.0                                     | 182.0   |
| Energy consumption for the hob calculated per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg                    | 182.0                                     |         | 182.0                                     |         |

| Model identification  | <b>KI278ZT</b>                            |         | <b>KIF260ZT</b>                           |         |
|---|---|---------|---|---------|
| Type of hob   | Induction hob                             |         | Induction hob                             |         |
| Number of electric cooking zones and/or areas   | 4   |         | 4   |         |
| Heating technology  | Induction cooking zones and cooking areas |         | Induction cooking zones and cooking areas |         |
| For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm | 2x 16.0                                   | 2x 21.0 | 3x 16.0                                   | 1x 21.0 |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg       | 182.0                                     | 182.0   | 182.0                                     | 182.0   |
| Energy consumption for the hob calculated per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg                    | 182.0                                     |         | 182.0                                     |         |

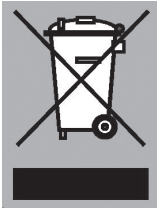
## Disposal of packaging and appliance

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

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

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

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



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

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

## **Declaration of conformity**



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

# SOMMAIRE

---

## ***Votre plaque de cuisson à induction***

---

|                     |   |
|---------------------|---|
| Introduction        | 4 |
| Description         | 5 |
| Panneau de commande | 6 |

## ***Sécurité***

---

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

## ***Utilisation***

---

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Bruits de l'induction              | 8  |
| Casseroles                         | 8  |
| Réglage de la puissance            | 9  |
| Détection de casserole             | 10 |
| Indications dans l'affichage       | 10 |
| Minuteur de cuisson/alarme         | 10 |
| Tableau des fonctions de la plaque | 11 |
| Réglages de cuisson                | 13 |

## ***Fonctionnement***

---

|  |    |
|--|----|
| Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction | 14 |
| Régler le minuteur de cuisson/l'alarme             | 15 |
| Comment coupler des zones de cuisson Bridge        | 17 |
| Fonctions de cuisson spéciales                     | 17 |
| Arrêt d'une zone de cuisson                        | 17 |
| Mode de sécurité enfant                            | 18 |
| Pause cuisson                                      | 19 |

## ***Entretien***

---

|           |    |
|-----------|----|
| Nettoyage | 20 |
|-----------|----|

## ***Diagnostic des pannes***

---

|                      |    |
|----------------------|----|
| Généralités          | 21 |
| Tableau de dépannage | 21 |

## ***Spécifications techniques***

---

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

## ***Aspects environnementaux***

---

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

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## *Introduction*

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

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

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

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

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

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

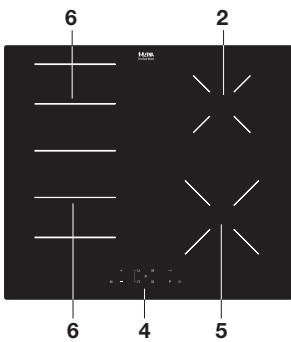
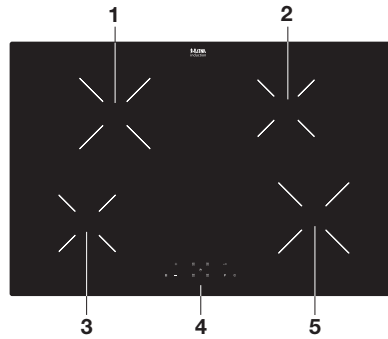
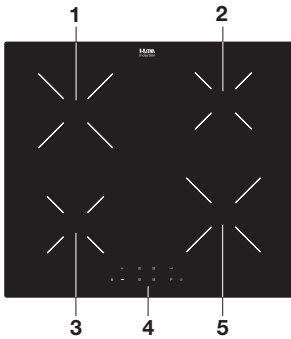
Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !



# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

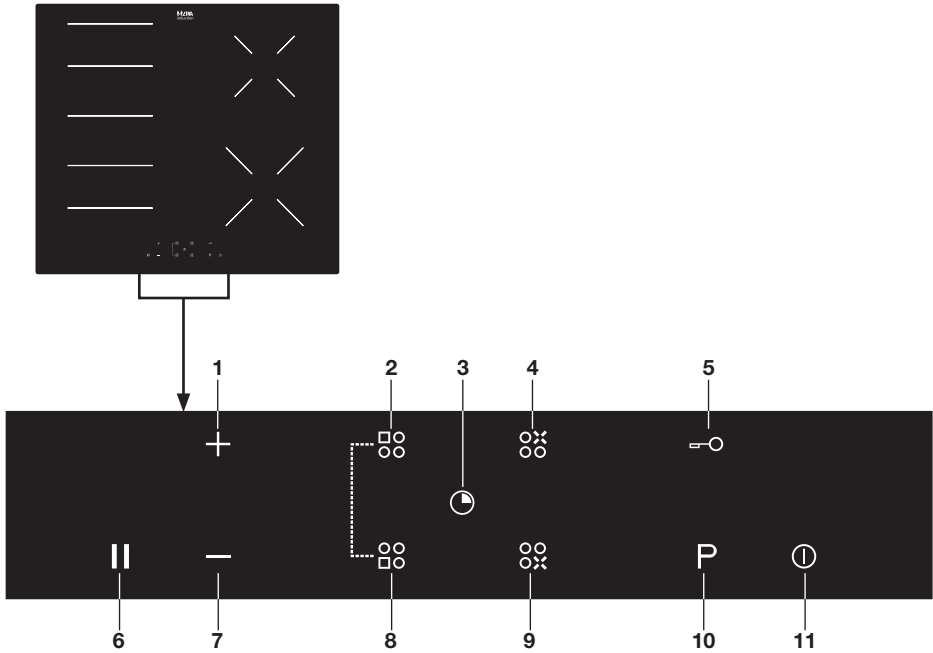
## Description



1. Zone de cuisson  $\varnothing$  21 cm / 2,1 kW - 2,5 kW (fonction Boost)
2. Zone de cuisson  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (fonction Boost)
3. Zone de cuisson  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (fonction Boost)
4. Panneau de commande
5. Zone de cuisson  $\varnothing$  21 cm / 2,1 kW - 2,5 kW (fonction Boost)
6. Zone de cuisson combinée 16 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (fonction Boost)

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## Panneau de commande



1. Touche « + »
2. Touche de sélection, zone de cuisson arrière gauche
3. Touche Minuteur
4. Touche de sélection, zone de cuisson arrière droite
5. Touche Sécurité
6. Touche Pause
7. Touche « - »
8. Touche de sélection, zone de cuisson avant gauche
9. Touche de sélection, zone de cuisson avant droite
10. Touche Boost
11. Touche Marche/Arrêt



**Certaines fonctions de commande sont disponibles selon le modèle.**



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

### Sécurité antisurchauffe

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

### Limiteur de temps de cuisson



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

| Niveau de cuisson | Temps de fonctionnement maximal |
|-------------------|---------------------------------|
| 1-2               | 6 heures                        |
| 3-4               | 5 heures                        |
| 5                 | 4 heures                        |
| 6-9               | 1,5 heure                       |

### Cuisson saine

#### Point de fumée des différents types d'huile

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

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

# UTILISATION

## ***Bruits de l'induction***

### **Un cliquetis**

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

### **Bruit de casserole**

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

### **Ventilation bruyante**

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

## ***Casseroles***

Placez toujours une casserole au centre d'une zone de cuisson. En fonction Bridge (couplage), utilisez toujours un plat (à poisson) qui permet de couvrir au moins l'une des positions centrales/médianes des zones couplées.

### **Casseroles pour la cuisson par induction**

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques en ce qui concerne les casseroles.



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

- N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
  - ▷ un fond épais (minimum 2,25 mm),
  - ▷ un fond plat.
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Class induction ».



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

| <b>Approprié</b>                       | <b>Inadéquat</b> |
|--|------------------|
| Casseroles en acier inoxydable spécial | Faïence          |
| Class Induction                        | Acier inoxydable |
| Casseroles en émail résistant          | Porcelaine       |
| Casseroles en fonte émaillée           | Cuivre/aluminium |
|  | Plastique        |

## UTILISATION



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

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

### **Diamètre minimum de la casserole**

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins de :
  - ▷ 11 cm pour la zone  $\varnothing$  16 - 21 cm
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone ne fonctionne pas.
- La longueur des plats à poisson (plats ovales) utilisés sur les zones Bridge (de couplage) doit être au moins de 20 cm.

### **Autocuiseurs**

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

### **Réglage de la puissance**

Les zones de cuisson ont 9 niveaux de puissance. Il y a également un niveau pour la fonction Boost. Une fois que vous avez allumé la plaque de cuisson, la zone de cuisson requise peut être sélectionnée dans les 10 secondes suivantes.

Réglez la puissance au moyen des touches plus (+) et moins (-) (voir : Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction).

### **Zones de cuisson à distribution électrique**

- Les zones de cuisson à droite s'influencent mutuellement. Les zones de cuisson de gauche s'influencent également. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement. Cela est sans conséquences jusqu'au niveau 9. Toutefois, si vous activez pour l'une de ces zones de cuisson la fonction boost, l'autre sera réglée automatiquement à un niveau de puissance légèrement inférieur.
- Si vous voulez régler une zone de cuisson sur la position 9 ou sur boost alors que l'autre zone de cuisson est sur boost, la puissance de la zone de cuisson déjà sur boost sera automatiquement réglée à un niveau inférieur.
- Les zones de cuisson droite et gauche ne s'influencent pas. La fonction boost peut être activée pour ces deux zones de cuisson.

# UTILISATION

## Détection de casserole

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

## Indications dans l'affichage

| Affichage | État   |
|-----------|--|
| 1 9       | Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé  |
| P         | Fonction Boost activée   |
| ⏟         | Pas de plat (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient)   |
| L         | Fonction Sécurité enfant sélectionnée  |
| b r       | Fonction Couplage sélectionnée   |
| b         | Fonction Cuisson sélectionnée  |
| F         | Fonction pâtisserie sélectionnée   |
| u         | Fonction Maintien au chaud sélectionnée  |
| c         | Fonction Fonte de chocolat sélectionnée  |
| H         | Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude !<br>Évitez de la toucher tant que cet indicateur est affiché.<br>Danger ! Risque de brûlures. |
|           | Fonction Pause sélectionnée  |
| E         | Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »   |




## Minuteur de cuisson/alarme

- Un minuteur de cuisson peut être réglé pour chaque zone de cuisson active.
- La plaque de cuisson est également équipée d'une alarme. Le minuteur de cuisson ainsi que l'alarme peuvent être réglés pour une durée maximale de 99 minutes.
- L'alarme fonctionne de la même façon que le minuteur de cuisson, mais n'est pas reliée à une zone de cuisson. Une fois que l'alarme est réglée, le décompte continue même après l'arrêt de la plaque de cuisson.
- L'alarme ne peut être arrêtée que lorsque la plaque de cuisson est en marche.






### Sélectionner la fonction souhaitée :

- **Minuteur de cuisson** — le minuteur est relié à une zone de cuisson active. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.
- **Alarme** — l'alarme sonne uniquement lorsque le temps défini est écoulé.

## Tableau des fonctions de la plaque

| Fonction                   | Touche(s) à utiliser   | Description   |
|----------------------------|--|---|
| <b>Couplage</b>            | Appuyez simultanément sur les deux touches des zones de cuisson Bridge.                | Les zones de cuisson dotées de la fonction Bridge peuvent être couplées. Cela crée une zone de cuisson plus large permettant d'utiliser un grand plat à poisson ou un grand récipient. <ul style="list-style-type: none"> <li>▷ La fonction Boost n'est pas disponible lorsque les zones sont couplées.</li> <li>▷ Utilisez un plat (à poisson) qui permet de couvrir au moins l'une des positions centrales/médianes des zones Bridge (couplage).</li> </ul> |
| <b>Boost</b>               |     | Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner pour max. 8 minutes au plus haut niveau de puissance. La fonction Boost ne peut être activée que si elle est applicable avec la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Boost est active, un <b>P</b> clignote en alternance avec le niveau de puissance sur l'écran correspondant.   |
| <b>Fonction Cuisson</b>    | 2x  | Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire bouillir de l'eau et maintenir la température proche du point d'ébullition. Si la fonction Cuisson est activée, <b>b</b> s'affiche sur l'écran correspondant. La plaque de cuisson émet un signal sonore pour indiquer que l'eau est entrée en ébullition et est maintenue dans cet état.  |
| <b>Fonction pâtisserie</b> | 3x  | Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire chauffer de l'huile jusqu'à 160 °C. Si la fonction Cuisson au four est activée, <b>F</b> s'affiche sur l'écran correspondant. La plaque émet un signal sonore pour indiquer que l'huile est prête pour la cuisson.   |

## UTILISATION

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>Fonction<br/>Maintien<br/>au chaud</b></p> | <p>4x </p> | <p>Vous pouvez utiliser cette fonction pour maintenir la température des aliments à environ 50 °C. Si la fonction Maintien au chaud est activée, un <b>u</b> s'affiche sur l'écran correspondant.</p>   |
| <p><b>Fonction<br/>Fonte de<br/>chocolat</b></p> | <p>5x </p> | <p>Cette fonction peut être utilisée pour faire fondre du chocolat ou des aliments similaires à environ 40 °C. Si la fonction Fonte de chocolat est activée, un <b>C</b> s'affiche sur l'écran correspondant.</p>   |
| <p><b>Minuteur</b></p>                           | <p></p>    | <p>Le minuteur peut être réglé séparément pour chaque zone de cuisson active. Il permet de programmer des temps de cuisson jusqu'à 99 minutes. Le minuteur s'arrête dès que la casserole n'est plus sur la plaque, et reprend le décompte lorsqu'elle est de nouveau posée sur la zone de cuisson. L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé. L'alarme du minuteur s'arrête automatiquement après 2 minutes ou en appuyant sur n'importe quelle touche. La zone de cuisson s'arrête alors automatiquement. Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le minuteur fonctionne comme un minuteur de cuisine (pas d'arrêt automatique de la zone de cuisson).</p>               |
| <p><b>Pause</b></p>                              | <p></p>    | <p>Lorsque la fonction Pause est activée, elle réduit le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson en cours d'utilisation. Si vous désactivez la fonction Pause, les zones de cuisson reviendront à leur niveau de puissance précédent. La plaque de cuisson s'éteint si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 30 minutes.</p>   |
| <p><b>Sécurité<br/>(verrouil-<br/>lage)</b></p>  | <p></p>   | <p><b>Touche de fonction Sécurité</b> ; pour verrouiller les touches pendant le fonctionnement. Il n'est pas possible d'effectuer de réglages en appuyant sur les touches. Seule la touche Marche/ Arrêt sera active pour pouvoir arrêter le fonctionnement de la plaque de cuisson.</p> <p><b>Fonction de mode Sécurité enfant</b> ; l'activation de la protection Sécurité enfant vous permet d'empêcher le fonctionnement de l'appareil et l'utilisation des zones de cuisson, protégeant ainsi les enfants de la mise en marche accidentelle de l'appareil et de blessures éventuelles. L'activation de cette fonction est uniquement possible lorsqu'aucune zone de cuisson n'est sélectionnée ou activée.</p> |



Certaines fonctions de commande sont disponibles selon le modèle.



# UTILISATION

## Réglages de cuisson

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

### **Utilisez la fonction « Boost » pour :**

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

### **Utilisez le réglage 9 pour :**

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

### **Utilisez les réglages 7 et 8 pour :**

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

### **Utilisez les réglages 4 à 6 pour :**

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

### **Utilisez les réglages 1 à 3 pour :**

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

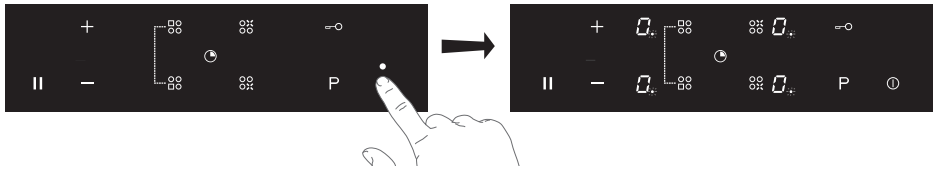
## Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction

### Utilisation des touches tactiles

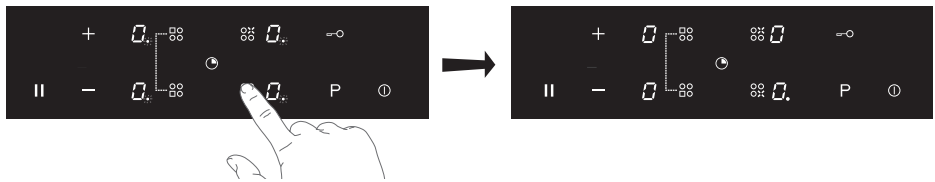
Posez l'extrémité de votre doigt à plat sur la touche. N'exercez pas de pression. Les touches tactiles réagissent au moindre effleurement de l'extrémité du doigt. Activez les touches tactiles uniquement avec votre doigt.

**La touche tactile émet un bref signal sonore lors de son activation.**

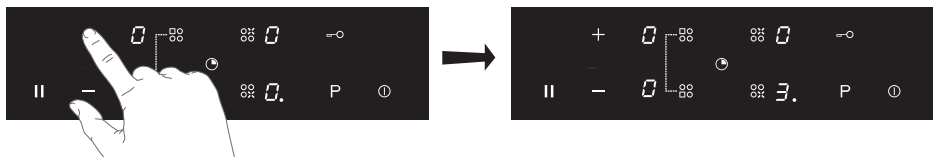
1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
  - ▶ La plaque de cuisson est en marche.
  - ▶ Zéro (0) apparaît sur tous les affichages.



2. Touchez dans les 10 secondes une touche de sélection de zone de cuisson.
  - ▶ Un bref signal sonore retentit.



3. Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) pour sélectionner une puissance de cuisson. Touchez si vous le souhaitez la touche Boost pour démarrer le niveau de puissance Boost.
  - L'appui sur la touche moins (-) démarre le niveau de puissance 9.
  - L'appui sur la touche plus (+) démarre le niveau de puissance 4.
    - ▶ La zone de cuisson démarre à la puissance sélectionnée qui est visible dans l'affichage.
    - ▶ Lorsque la fonction boost est sélectionnée, l'indicateur de boost P et la puissance précédente clignotent alternativement sur l'affichage. Après 8 minutes au niveau Boost, la zone de cuisson revient au réglage de puissance précédent.
    - ▶ Appuyez à nouveau sur Boost P pour désactiver la fonction Boost. Lorsque vous entendez un double signal audio, sélectionnez d'abord une zone de cuisson.



# FONCTIONNEMENT

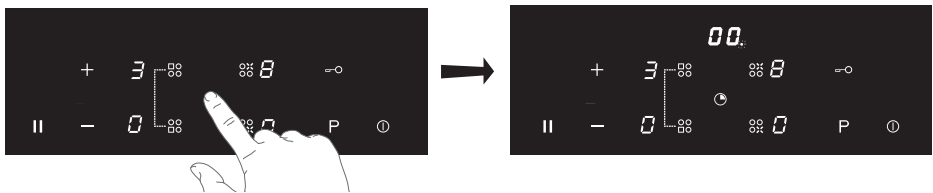
## Régler le minuteur de cuisson/l'alarme

### Description de l'affichage du minuteur



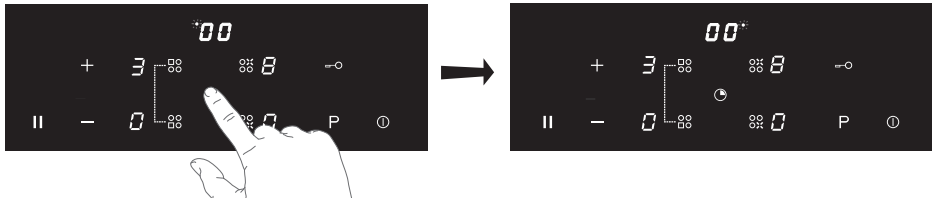
|   | Indicateur clignotant :  | Indicateur clignotant dans les 10 secondes suivant l'utilisation de la touche Minuteur | Indicateur clignotant plus de 10 secondes suivant l'utilisation de la touche Minuteur |
|---|--|--|---|
| 1 | pour la zone de cuisson active arrière gauche                        | <ul style="list-style-type: none"><li>régler ou modifier l'heure d'arrêt</li></ul>     | <ul style="list-style-type: none"><li>vérifier le temps d'arrêt restant</li></ul>     |
| 2 | pour la zone de cuisson active arrière droite                        |  |   |
| 3 | pour la zone de cuisson active avant gauche                          |  |   |
| 4 | pour la zone de cuisson active avant droite                          |  |   |
| 5 | pour le réglage de l'alarme de la minuterie (aucune zone désactivée) | <ul style="list-style-type: none"><li>Réglage d'un minuteur de cuisine</li></ul>       |   |

1. Allumer la plaque de cuisson et régler les zones de cuisson souhaitées.
2. Appuyez sur la touche Minuteur pour démarrer le minuteur.
  - ▷ Un double zéro (00) apparaît dans l'affichage du minuteur.
  - ▷ Vous pouvez régler une alarme de minuteur de cuisine.

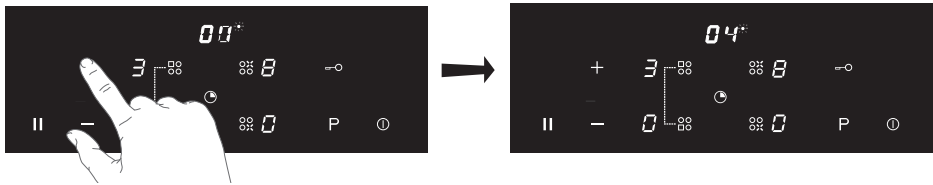


3. Appuyez à nouveau sur la touche Minuteur dans les 10 secondes.
  - ▷ Vous pouvez régler un minuteur de cuisson.
  - ▷ Appuyez plusieurs fois sur la touche Minuteur pour sélectionner la zone de cuisson souhaitée (consultez le tableau).

# FONCTIONNEMENT



4. Sélectionnez une zone de cuisson dans les 10 secondes à l'aide des touches plus (+) et moins (-).



5. Le minuteur est réglé.

- ▶ *Le voyant lumineux du minuteur se met à clignoter.*
- ▶ *La zone de cuisson s'éteint une fois que le temps de cuisson défini est écoulé.*
- ▶ *L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé.*
- ▶ *Touchez la touche Minuteur pour stopper l'alarme.*

## Modification du temps de cuisson prédéfini

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

1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson active pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur (consultez le tableau).
2. Touchez dans les 10 secondes les touches plus (+) et moins (-) pour modifier l'heure. *Si le temps de cuisson n'est pas modifié dans les 10 secondes à compter du moment où vous avez appuyé sur les touches, le minuteur conserve le décompte défini avant la modification.*

## Vérification du temps de cuisson restant

- L'affichage du minuteur indique le temps restant de la zone de cuisson pendant lequel le point adjacent à l'affichage du minuteur clignote. Lorsque plus d'un minuteur de cuisson est réglé, la durée la plus courte est affichée à l'écran.
1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson active pour laquelle vous souhaitez modifier le temps restant.
    - ▶ *Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.*

## Arrêter le minuteur

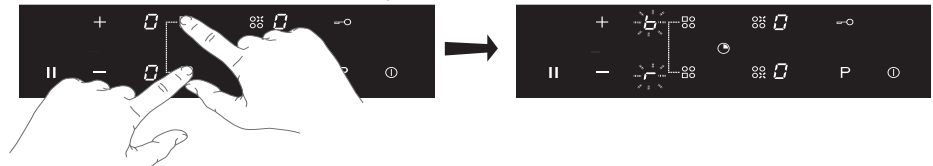
Si vous souhaitez arrêter le minuteur avant la fin du temps défini :

1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez désactiver le minuteur.
2. Appuyez sur la touche moins (-) jusqu'à la valeur « 0 ». *Le voyant affecté à la zone de cuisson s'éteint.*

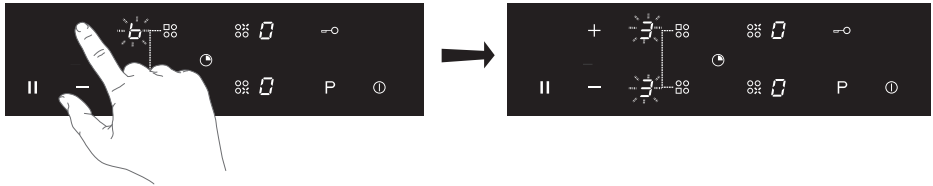
# FONCTIONNEMENT

## Comment coupler des zones de cuisson Bridge

1. Activez la plaque de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les deux touches de sélection de zone de cuisson Bridge de gauche pendant environ 2 secondes pour coupler les zones Bridge jusqu'à ce que vous entendiez un double signal audio.
  - ▷ Des symboles Bridge clignotent sur les affichages de gauche. Ces symboles clignotent en alternance avec le niveau de puissance.



3. Appuyez sur la touche plus (+) ou moins (-) pour régler un niveau de puissance (pour les deux zones couplées).



## **Désactivation du mode Bridge**

1. Appuyez simultanément sur les deux touches de sélection de zone de cuisson Bridge de gauche pour désactiver la fonction Bridge.

## Fonctions de cuisson spéciales (uniquement pour le type KIF260ZT)

1. Appuyez un certain nombre de fois sur la touche de sélection de la zone de cuisson avant droite ou arrière droite pour sélectionner les fonctions de cuisson spéciales :
  - ▷ Appuyez sur la touche deux fois pour sélectionner la fonction Cuisson ;
  - ▷ Appuyez sur la touche trois fois pour sélectionner la fonction Cuisson au four ;
  - ▷ Appuyez sur la touche quatre fois pour sélectionner la fonction Réchauffage ;
  - ▷ Appuyez sur la touche cinq fois pour sélectionner Fonte de chocolat ;
- Les fonctions de cuisson spéciales sont uniquement disponibles sur les deux zones de cuisson situées à droite.
- Les fonctions Cuisson et Cuisson au four ne peuvent pas être sélectionnées en même temps.

## Arrêt d'une zone de cuisson

1. Sélectionnez une zone de cuisson et appuyez sur la touche moins (-) pour mettre le niveau de puissance à zéro (0) ou utilisez la touche Marche/Arrêt pour éteindre la plaque de cuisson.

# FONCTIONNEMENT

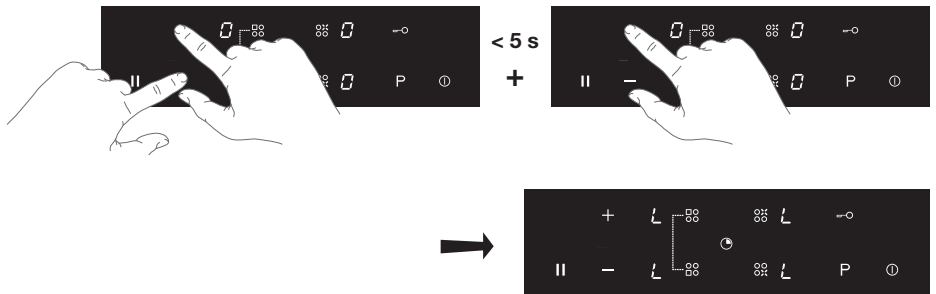


Appuyez simultanément sur les touches plus (+) et moins (-) pour régler directement la zone de cuisson sélectionnée au niveau zéro (0).

## Mode de sécurité enfant

### Mode de sécurité enfant activé

1. Activez la plaque de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches plus (+) et moins (-) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
3. Appuyez de nouveau sur la touche plus (+).
  - ▶ Les affichages de la zone de cuisson affichent les symboles de sécurité enfant.
  - ▶ Le mode sécurité enfant est activé.
  - ▶ À chaque démarrage, appuyez simultanément sur les touches plus (+) et moins (-), jusqu'à ce que vous entendiez un signal audio. Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson jusqu'à ce que vous l'éteigniez avec la touche Marche/Arrêt.



### Mode de sécurité enfant désactivé

1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
  - ▶ Les affichages de la zone de cuisson affichent les symboles de sécurité enfant.
2. Appuyez simultanément sur les touches plus (+) et moins (-) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore..
3. Appuyez de nouveau sur la touche moins (-).
  - ▶ « 0 » apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.
  - ▶ Le mode sécurité enfant est désactivé.

# FONCTIONNEMENT

## Le mode de sécurité enfant est désactivé.

- La plaque de cuisson est en marche.
- 1. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant au moins 2 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
  - ▷ L'indicateur de verrouillage des touches s'affiche.
  - ▷ Le verrouillage des touches est activé.



- Le verrouillage des touches empêche l'utilisation de toutes les touches, à l'exception de la touche Marche/Arrêt. La plaque de cuisson peut être arrêtée à tout moment.
- Pour désactiver cette fonction, appuyez de nouveau sur la touche de verrouillage pendant au moins 2 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

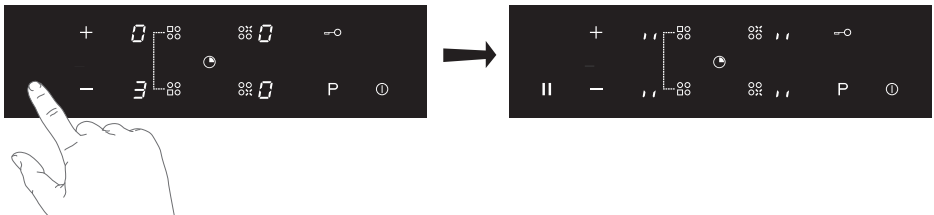


**Activez le verrouillage des touches avant de commencer à nettoyer la plaque de cuisson.**

**Vous éviterez ainsi de mettre la plaque en marche accidentellement.**

## Pause cuisson

1. Appuyez sur la touche pause lorsque vous utilisez la table de cuisson et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un signal audio.
  - ▷ Les symboles de pause s'affichent sur les affichages des zones de cuisson. Ces symboles clignotent en alternance avec le niveau de puissance.
  - ▷ La pause de cuisson est activée.
  - ▷ En mode pause, les minuteurs de cuisson sont en pause, le minuteur de cuisine maintient le compte à rebours.
  - ▷ Appuyez de nouveau sur la touche Pause pour mettre fin au mode pause. Les zones de cuisson reprennent les niveaux de puissance sélectionnés précédemment. Les minuteurs de cuisson reprennent leurs décomptes.



## Nettoyage

---



### Conseil

- Activez la sécurité enfant avant de nettoyer la plaque de cuisson.

### Nettoyage quotidien

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

### Taches tenaces

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



### Ne jamais utiliser

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



# DIAGNOSTIC DES PANNES

## Généralités

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

## Tableau de dépannage

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

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

## DIAGNOSTIC DES PANNES

| Symptôme  | Cause possible   | Solution  |
|---|--|---|
| La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide. | Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement. | Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).   |
| Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.  | La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.   | Faites vérifier la connexion électrique.  |
| Le symbole <b>L</b> s'affiche.                                  | La fonction Sécurité enfant est désactivée.  | Désactivez la fonction de verrouillage. Allumez la plaque de cuisson. Appuyez simultanément sur les touches plus (+) et moins (-). Appuyez de nouveau sur la touche plus (+).             |
| Code d'erreur E1.   | Erreur du ventilateur à gauche ou à droite.<br>Évacuation d'air obstruée, par exemple, par du papier.  | Vérifiez que l'évacuation d'air du ventilateur est libre.   |
| Code d'erreur E3/E4.  | La tension ou la fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales.                        | Éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît de l'affichage). Allumez la plaque de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien SAV agréé. |
| Code d'erreur E5.   | La température interne de la plaque de cuisson est trop élevée.  | Éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît de l'affichage). Allumez la plaque de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien SAV agréé. |
| Code d'erreur F.  | Le panneau de commande est sale ou mouillé.  | Nettoyez le panneau de commande.  |
| Autres codes de panne.  | Générateur défectueux.   | Prenez contact avec le service après-vente.   |

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

### Mesures conformes à la norme EN60350-2

| Identification du modèle   | <b>KI160ZT</b>                          |         | <b>KI260ZT</b>                          |         |
|--|---|---------|---|---------|
| Type de plaque de cuisson  | Plaque de cuisson à induction           |         | Plaque de cuisson à induction           |         |
| Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques   | 4                                       |         | 4                                       |         |
| Technologie de chauffe   | Zones et espaces de cuisson à induction |         | Zones et espaces de cuisson à induction |         |
| Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm | 2x 16.0                                 | 2x 21.0 | 2x 16.0                                 | 2x 21.0 |
| Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ( $CE_{\text{cuisson électrique}}$ ) en Wh/kg           | 182,0                                   | 182,0   | 182,0                                   | 182,0   |
| Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ( $CE_{\text{plaque de cuisson électrique}}$ ) en Wh/kg       | 182,0                                   |         | 182,0                                   |         |

| Identification du modèle   | <b>KI278ZT</b>                          |         | <b>KIF260ZT</b>                         |         |
|--|---|---------|---|---------|
| Type de plaque de cuisson  | Plaque de cuisson à induction           |         | Plaque de cuisson à induction           |         |
| Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques   | 4                                       |         | 4                                       |         |
| Technologie de chauffe   | Zones et espaces de cuisson à induction |         | Zones et espaces de cuisson à induction |         |
| Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm | 2x 16.0                                 | 2x 21.0 | 3x 16.0                                 | 1x 21.0 |
| Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ( $CE_{\text{cuisson électrique}}$ ) en Wh/kg           | 182,0                                   | 182,0   | 182,0                                   | 182,0   |
| Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ( $CE_{\text{plaque de cuisson électrique}}$ ) en Wh/kg       | 182,0                                   |         | 182,0                                   |         |

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

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

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

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

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



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

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

### Déclaration de conformité



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

# INHALT

---

## ***Ihr Induktionskochfeld***

---

|              |   |
|--------------|---|
| Einführung   | 4 |
| Beschreibung | 5 |
| Bedienleiste | 6 |

## ***Sicherheit***

---

|                    |   |
|--------------------|---|
| Überhitzungsschutz | 7 |
| Kochzeitbegrenzung | 7 |
| Gesund kochen      | 7 |

## ***Verwendung***

---

|   |    |
|---|----|
| Induktionsgeräusche                       | 8  |
| Kochgeschirr                              | 8  |
| Leistungsstufen einstellen                | 9  |
| Kochgeschirrererkennung                   | 10 |
| Anzeigen auf dem Display                  | 10 |
| Zeitsteuerung der Garzeit und Kurzzeituhr | 10 |
| Tabelle der Kochfeldfunktionen            | 11 |
| Leistungsstufen                           | 13 |

## ***Bedienung***

---

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Verwendung des Induktionskochfelds | 14 |
| Garzeit/Kurzzeituhr einstellen     | 15 |
| Brückenzonen verbinden             | 17 |
| Special cooking functions          | 17 |
| Ausschalten einer Kochzone         | 17 |
| Lock mode                          | 18 |
| Unterbrechen des Kochvorgangs      | 19 |

## ***Pflege***

---

|           |    |
|-----------|----|
| Reinigung | 20 |
|-----------|----|

## ***Fehlerbehebung***

---

|                 |    |
|-----------------|----|
| Allgemeines     | 21 |
| Störungstabelle | 21 |

## ***Technische Daten***

---

|   |    |
|---|----|
| Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014 | 23 |
|---|----|

## ***Umweltschutz***

---

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Entsorgung von Gerät und Verpackung | 24 |
|-------------------------------------|----|

## *Einführung*

---

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

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

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

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

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

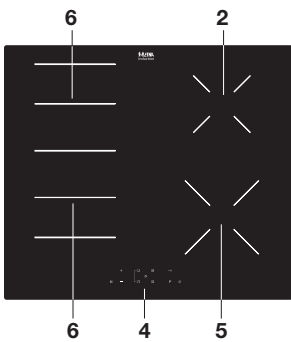
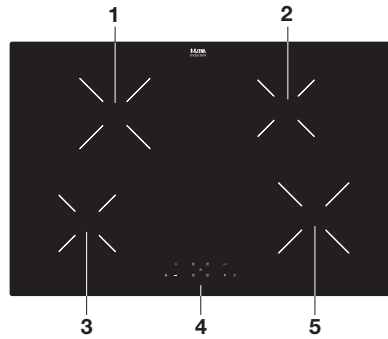
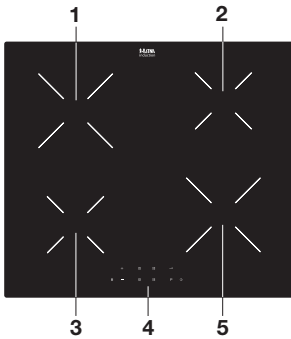
Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker. **Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen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

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

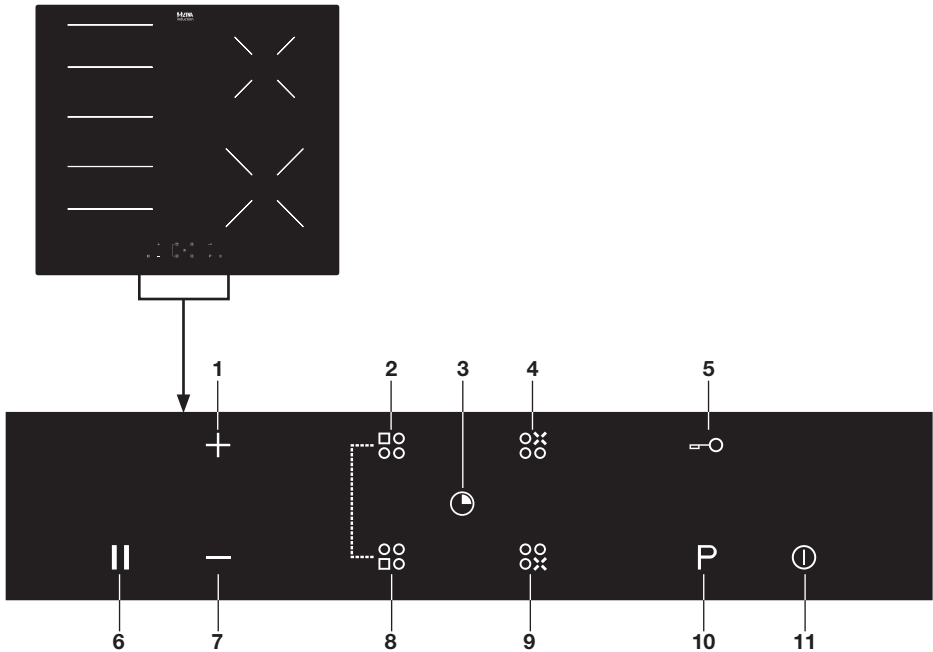
# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Beschreibung



1. Kochzone  $\varnothing$  21 cm / 2,1 kW (Boost 2,5 kW)
2. Kochzone  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW (Boost 1,8 kW)
3. Kochzone  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW (Boost 1,8 kW)
4. Bedienleiste
5. Kochzone  $\varnothing$  21 cm / 2,1 kW (Boost 2,5 kW)
6. Brücken-Induktionszone  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW (Boost 1,8 kW)

## Bedienleiste



1. Plus-taste „+“
2. Auswahltaste Kochzone hinten links
3. Zeitsteuerungstaste
4. Auswahltaste Kochzone hinten rechts
5. Sperrtaste
6. Pausentaste
7. Minustaste „-“
8. Auswahltaste Kochzone vorn links
9. Auswahltaste Kochzone vorn rechts
10. Boost-Taste
11. EIN-/AUS-Taste



Bestimmte Bedienfunktionen sind nur bei speziellen Modellen verfügbar.





## Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

### Überhitzungsschutz

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

### Kochzeitbegrenzung



Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie schaltet sich automatisch ein, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

| Leistungsstufe | Maximale Betriebszeit |
|----------------|-----------------------|
| 1 bis 2        | 6 Stunden             |
| 3 bis 4        | 5 Stunden             |
| 5              | 4 Stunden             |
| 6 bis 9        | 1,5 Stunden           |

### Gesund kochen

#### **Rauchpunkte verschiedener Ölsorten**

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

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

# VERWENDUNG

## Induktionsgeräusche

### Ticken

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

### Töpfe geben Geräusche von sich

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

### Lüfter gibt Geräusche von sich

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

## Kochgeschirr

Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone. Verwenden Sie bei der Brückenfunktion stets eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.

### Geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochen

Für das Induktionskochen werden spezielle Töpfe/Pfannen benötigt.



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

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
  - ▷ Bodenstärke mindestens 2,25 mm
  - ▷ flachem Boden
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem Gütezeichen „Class Induction“.



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

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



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

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

### **Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen**

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens
  - ▷ 11 cm betragen (bei Kochzonen  $\varnothing$  16–21 cm).
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.
- Eine ovale (Fisch-)Pfanne für die Brückenzone muss mindestens 20 cm lang sein.

### **Schnellkochtöpfe**

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

### **Leistungsstufen einstellen**

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen. Außerdem gibt es noch eine Boost-Leistung. Nach dem Einschalten des Kochfelds können Sie innerhalb von 10 Sekunden die gewünschte Kochzone auswählen. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die Leistungsstufe ein (siehe: Verwendung des Induktionskochfelds).

### **Leistungsverteilung Kochzonen**

- Die Kochzonen auf der rechten Seite beeinflussen sich gegenseitig. Auch die Kochzonen auf der linken Seite beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Bis zur Stufe 9 hat dies keinerlei Auswirkungen. Wenn Sie jedoch die Kochzone auf die Boost-Stufe stellen, wird die andere Kochzone automatisch in eine niedrigere Stufe geschaltet.
- Wenn eine Kochzone auf Boost steht und Sie die andere Zone auf Stufe 9 oder Boost setzen möchten, wird die auf Boost eingestellte Zone automatisch in eine niedrigere Stufe geschaltet.
- Die rechte und linke Kochzonen beeinflussen sich nicht gegenseitig. Sie können beide Kochzonen auf der Boost-Stufe betreiben.

## Kochgeschirrererkennung

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

## Anzeigen auf dem Display

| Auf dem Display | Status   |
|-----------------|--|
| 1 9             | Leistungsstufe Kochzone, 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe   |
| P               | Boost-Funktion aktiv   |
| <u>  </u>       | Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Symbol für Kochgeschirrererkennung)   |
| L               | Kindersicherungsfunktion ausgewählt  |
| b r             | Brückenfunktion ausgewählt   |
| b               | „Köcheln“ aktiviert  |
| F               | „Backen“ aktiviert   |
| u               | „Warmhalten“ aktiviert   |
| c               | „Schokolade schmelzen“ aktiviert   |
| H               | Restwärmeanzeige. Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist!<br>Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren. Gefahr! Verbrennungsgefahr. |
| ..              | Pausenfunktion ausgewählt  |
| E               | Fehlercode; siehe „Störungstabelle“  |




## Zeitsteuerung der Garzeit und Kurzzeituhr

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



### Gewünschte Funktion auswählen:

- **Garzeit** – Zeitsteuerung ist mit der aktiven Kochzone gekoppelt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- **Kurzzeituhr** – Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustischer Alarm wiedergegeben.

### Tabelle der Kochfeldfunktionen

| Funktion       | Zu verwendende Taste(n)  | Beschreibung   |
|----------------|--|--|
| <b>Brücke</b>  | Drücken Sie gleichzeitig beide Brückenzonentasten.                                     | Die Brücken-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Durch das Verbinden benachbarter Zonen entsteht eine größere Zone, zum Beispiel für eine große Fischpfanne oder einen sehr großen Kochtopf. <ul style="list-style-type: none"> <li>▸ Bei verbundenen Zonen ist die Boost-Funktion nicht verfügbar.</li> <li>▸ Verwenden Sie eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.</li> </ul> |
| <b>„Boost“</b> |     | Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 8 Minuten mit höchster Leistung kochen. Die Boost-Funktion kann nur aktiviert werden, wenn sie für die ausgewählte Kochzone anwendbar ist. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, blinkt in der zugehörigen Anzeige der Buchstabe <b>P</b> abwechselnd mit der Leistungsstufe.   |
| <b>Köcheln</b> | 2x  | Wasser zum Sieden bringen und seine Temperatur in der Nähe des Siedepunktes halten. Ist „Köcheln“ aktiviert, wird auf der zugehörigen Anzeige „a b“ angezeigt. Über das Kochfeld wird ein Signalton wiedergegeben, mit dem auf den Siedezustand des Wassers hingewiesen wird.  |
| <b>Backen</b>  | 3x  | Öl auf 160 °C erhitzen. Ist „Backen“ aktiviert, wird auf der zugehörigen Anzeige „F“ angezeigt. Über das Kochfeld wird ein Signalton wiedergegeben, mit dem auf die Backbereitschaft des Öls hingewiesen wird.   |

## VERWENDUNG

|                             |  |  |
|-----------------------------|--|--|
| <b>Warmhalten</b>           | 4x  | Temperatur einer Speise auf ca. 50 °C halten. Ist „Warmhalten“ aktiviert, wird auf der zugehörigen Anzeige „u“ angezeigt.  |
| <b>Schokolade schmelzen</b> | 5x  | Schokolade oder ähnliche Speise bei ca. 40 °C schmelzen. Ist „Schokolade schmelzen“ aktiviert, wird auf der zugehörigen Anzeige „C“ angezeigt.   |
| <b>Zeitsteuerung</b>        |     | Für jede Kochzone kann eine separate Zeitsteuerung eingestellt werden. Einstellen lassen sich Kochzeiten bis 99 Minuten. Wird das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen, wird die Zeitzählung sofort angehalten. Wird das Geschirr wieder aufgestellt, wird die Zeitzählung fortgesetzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben. Das Tonsignal stoppt automatisch nach 2 Minuten oder nach Berührung der Taste. Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Ist keine Kochzone ausgewählt, funktioniert die Zeitschaltung wie eine Kurzzeituhr (keine Abschaltung von Kochzonen). |
| <b>Pause</b>                |     | Wenn die Pausenfunktion aktiviert ist, wird die Leistungsstufe aller verwendeten Kochzonen reduziert. Wenn Sie die Pausenfunktion wieder deaktivieren, werden für alle Kochzonen wieder die ursprünglichen Leistungsstufen aktiviert. Wird die Pausenfunktion nicht innerhalb von 30 Minuten deaktiviert, wird das Kochfeld ausgeschaltet.   |
| <b>Sperre</b>               |     | <b>Tastensperre:</b> Tastensperre während des Betriebs. Bei aktivierter Tastensperre sind alle Bedienvorgänge über Tasten blockiert. Sie können jedoch weiterhin mit der EIN/AUS-Taste das Kochfeld ein-/ausschalten.<br><b>Kindersicherung:</b> Aktivieren Sie die Kindersicherung, um das Gerät zu sperren. Auf diese Weise verhindern Sie, dass Kinder versehentlich Gerätefunktionen aktivieren und sich möglicherweise verletzen. Sie lässt sich nur aktivieren, wenn keine Kochzone ausgewählt oder aktiv ist.   |



Bestimmte Bedienfunktionen sind nur bei speziellen Modellen verfügbar.

## Leistungsstufen

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

### **Boost-Stufe verwenden für:**

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Wok-Garen

### **Leistungsstufe 9 verwenden für:**

- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- Gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

### **Leistungsstufen 7 und 8 verwenden für:**

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- Rohe Kartoffeln kochen
- Arme Ritter backen
- Panierten Fisch braten
- Pasta gar kochen
- Dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

### **Leistungsstufen 4–6 verwenden für:**

- Große Mengen Speisen fertig garen
- Gefrorenes hartes Gemüse auftauen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

### **Leistungsstufen 1–3 verwenden für:**

- Bouillon köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- Pochieren
- Käse schmelzen

## Verwendung des Induktionskochfelds

### Touch-Tasten verwenden

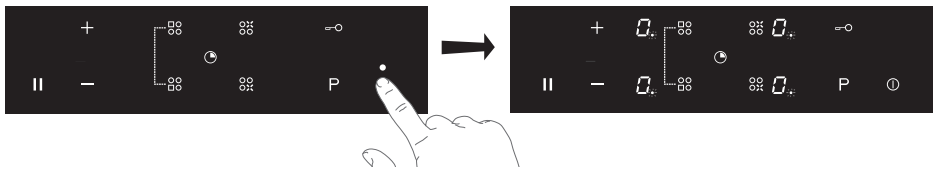
Legen Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten. Nicht aufdrücken!

Die Touch-Tasten reagieren auf leichte Berührungen. Bedienen Sie die Touch-Tasten nur mit Fingern.

**Bei Berührung der Touch-Tasten wird ein kurzes Tonsignal wiedergegeben.**

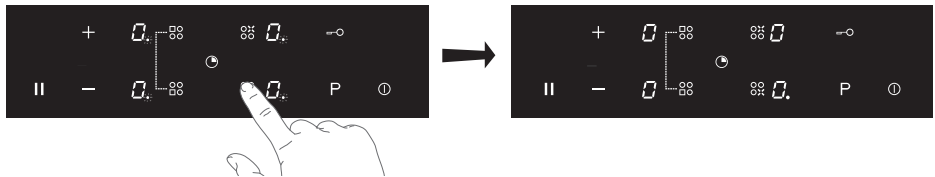
1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.

- ▶ Die Kochzone ist eingeschaltet.
- ▶ Auf allen Anzeigen wird Null „0“ angezeigt.



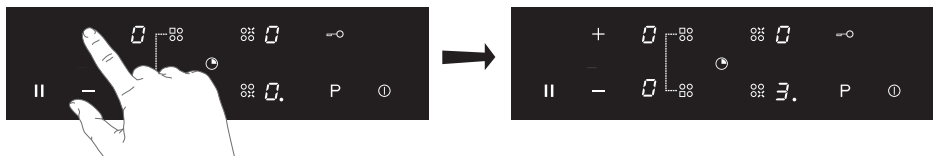
2. Tippen Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden auf eine Auswahltaste für eine Kochzone.

- ▶ Ein kurzes akustisches Signal wird wiedergegeben.



3. Wählen Sie mit „-“ und „+“ eine Leistungsstufe aus. Tippen Sie bei Bedarf auf die Boost-Taste, um die Boost-Leistung zu aktivieren.

- Tippen Sie auf „-“. Das Garen wird mit Stufe 9 gestartet.
- Tippen Sie auf „+“. Das Garen wird mit Stufe 4 gestartet.
  - ▶ Die Kochzone wird automatisch mit der Leistung eingeschaltet, die auf dem Display angezeigt wird.
  - ▶ Bei aktivierter Boost-Funktion blinken in der Anzeige abwechselnd „P“ und die zuvor eingestellte Leistungsstufe. Nach 8 Minuten Betrieb mit Boost-Leistung wird automatisch wieder die ursprüngliche Stufe aktiviert.
  - ▶ Zum vorzeitigen Ausschalten der Boost-Stufe erneut auf Boost-Taste tippen. Wenn zwei Signaltöne wiedergegeben werden, wählen Sie zuerst eine Kochzone aus.





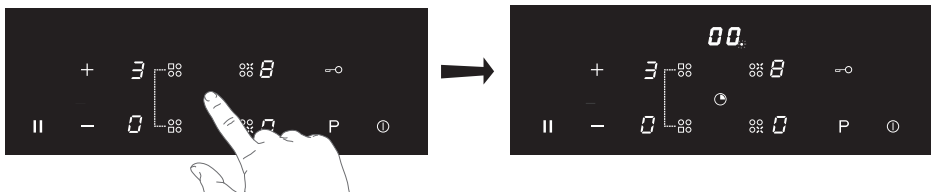
## Garzeit/Kurzzeituhr einstellen

### Elemente der Zeitanzeige



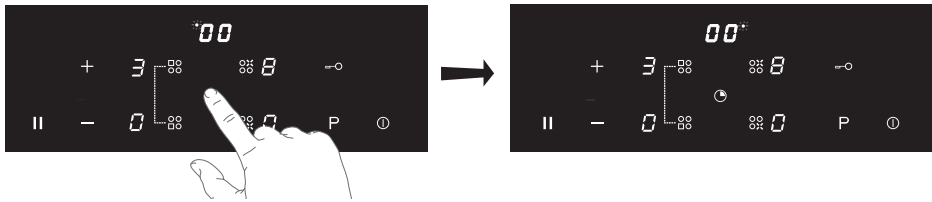
|   | <b>Blinkende Anzeige:</b>                           | <b>Blinkt nach Betätigung Zeitsteuerungstaste 10 Sekunden</b>                          | <b>Blinkt nach Betätigung Zeitsteuerungstaste länger als 10 Sekunden</b>                       |
|---|---|--|--|
| 1 | für aktive Kochzone links hinten                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ausschaltzeit einstellen oder ändern</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>verbleibende Zeit bis zum Ausschalten prüfen</li> </ul> |
| 2 | für aktive Kochzone rechts hinten                   |  |  |
| 3 | für aktive Kochzone links vorn                      |  |  |
| 4 | für aktive Kochzone rechts vorn                     |  |  |
| 5 | für Einstellung Kurzzeituhr (ohne Abschaltung Zone) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kurzzeituhr einstellen</li> </ul>               |  |

- Schalten Sie das Kochfeld ein. Wählen Sie die gewünschten Kochzonen aus.
- Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.
  - ▷ In der Zeitanzeige wird „00“ angezeigt.
  - ▷ Sie können jetzt die Kurzzeituhr einstellen.

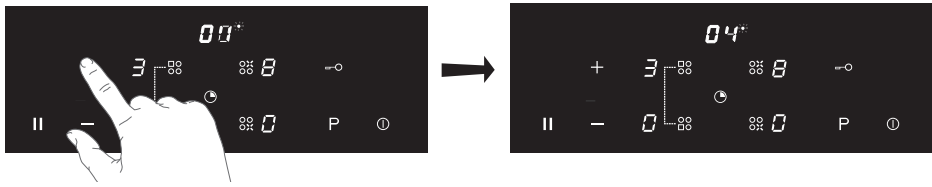


- Tippen Sie innerhalb von 10 Sekunden erneut auf die Zeitsteuerungstaste.
  - ▷ Sie können jetzt eine Garzeit einstellen.
  - ▷ Drücken Sie mehrmals die Zeitsteuerungstaste, um die gewünschte Kochzone auszuwählen (siehe Tabelle).

# BEDIENUNG



4. Wählen Sie innerhalb von 10 Sekunden mit „+“ und „-“ eine Garzeit.



5. Zeitsteuerung ist eingestellt.

- ▶ Der Punkt für die Zeitsteuerung blinkt.
- ▶ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.
- ▶ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben.
- ▶ Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.

## Ändern der eingestellten Kochzeit

Die Kochzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Tippen Sie so oft wie nötig auf die Zeitsteuerungstaste, um die gewünschte Kochzone auszuwählen, für die Sie die Zeitsteuerung ändern wollen (siehe Tabelle).
2. Ändern Sie innerhalb von 10 Sekunden mit „+“ und „-“ eine Garzeit.
  - ▶ Wenn mehr als 10 Sekunden keine Tastenbetätigung erfolgt, läuft die Zeitsteuerung unverändert weiter.

## Prüfen der verbleibenden Garzeit

- In der Zeitanzeige wird die Restzeit für die Kochzone angezeigt, die zum blinkenden Punkt gehört. Sind mehrere Garzeiten eingestellt, wird in der Anzeige die kürzeste eingestellte Zeit angezeigt.
1. Tippen Sie mehrfach auf die Zeitsteuerungstaste, um die gewünschte Kochzone auszuwählen, für die Sie die Restzeit anzeigen wollen.
    - ▶ In der Zeitanzeige wird die verbleibende Garzeit angezeigt.

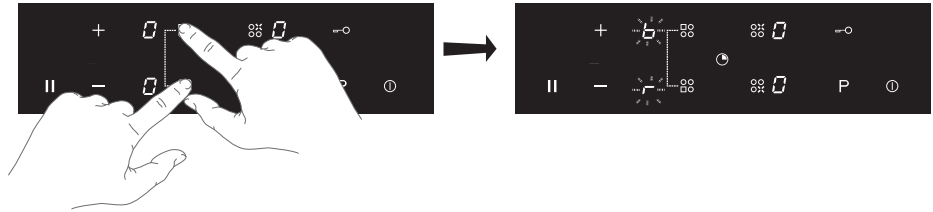
## Zeitsteuerung ausschalten

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

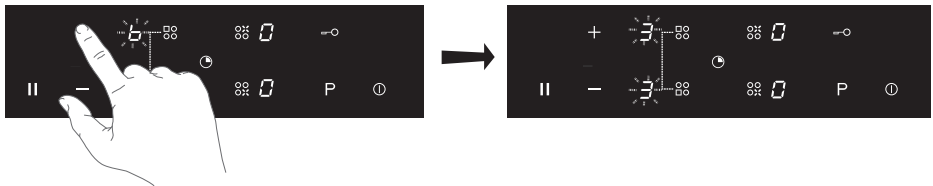
1. Tippen Sie mehrfach auf die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, deren Zeitsteuerung Sie deaktivieren möchten.
2. Stellen Sie mit „-“ den Wert „0“ ein.
  - ▶ Der entsprechende Punkt in der Zeitanzeige erlischt.

## Brückenzonen verbinden

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Um die Brücken-Induktionszonen zu aktivieren, halten Sie beide linken Brücken-Tasten 2 Sekunden gleichzeitig gedrückt, bis zwei Tonsignale wiedergegeben werden.
  - ▶ In den linken Anzeigen blinkt das Brückensymbol abwechselnd mit der Leistungsstufe.



3. Wählen Sie mit „-“ und „+“ eine Leistungsstufe aus.



## **Deaktivierung des Brückenmodus**

1. Um die Brücken-Induktionszonen zu deaktivieren, halten Sie beide linken Brücken-Tasten gleichzeitig gedrückt.

## Spezielle Kochfunktionen (nur für Typ KIF260ZT)

1. Tippen Sie mehrmals auf eine der Auswahltasten für die Kochzonen vorn rechts oder hinten rechts, um die speziellen Kochfunktionen zu aktivieren:
  - ▶ *Doppelt tippen, um „Köcheln“ zu aktivieren;*
  - ▶ *Dreimal tippen, um „Backen“ zu aktivieren;*
  - ▶ *Viermal tippen, um „Warmhalten“ zu aktivieren;*
  - ▶ *Fünfmal tippen, um „Schokolade schmelzen“ zu aktivieren.*
- Die speziellen Kochfunktionen sind ausschließlich für die beiden rechten Kochzonen verfügbar.
- „Köcheln“ und „Backen“ sind nicht gleichzeitig aktivierbar.

## Ausschalten einer Kochzone

1. Wählen Sie eine Kochzone und stellen Sie mit „-“ die Leistung „0“ ein, oder schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste aus.

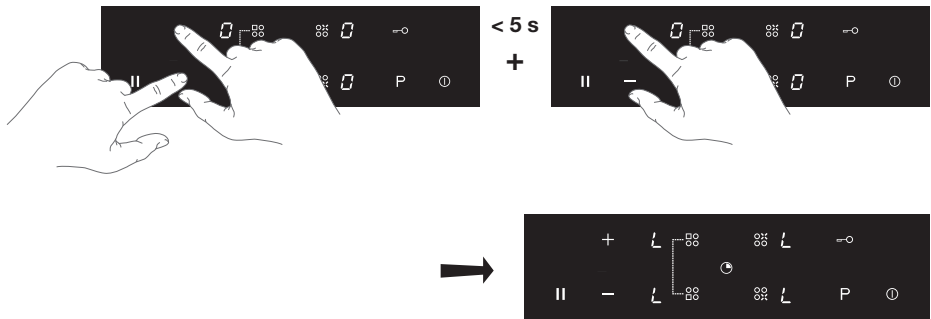
# BEDIENUNG



Um die ausgewählte Kochzone direkt auf „0“ zu setzen, „-“ und „+“ gleichzeitig drücken.

## Aktivieren der Kindersicherung

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie „-“ und „+“ gleichzeitig gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
3. Tippen Sie auf die Plustaste „+“.
  - ▶ In den Anzeigen der Kochzonen wird das Symbol für die Kindersicherung angezeigt.
  - ▶ Die Kindersicherung ist aktiviert.
  - ▶ Zum Starten „-“ und „+“ gleichzeitig gedrückt halten, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird. Die können das Kochfeld verwenden und mit der EIN/AUS-Taste ausschalten.

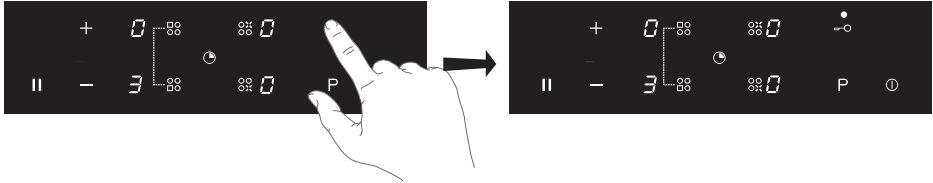


## Deaktivieren der Kindersicherung

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
  - ▶ In den Anzeigen der Kochzonen wird das Symbol für die Kindersicherung angezeigt.
2. Halten Sie „-“ und „+“ gleichzeitig gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
3. Tippen Sie auf „-“.
  - ▶ In der Kochzonenanzeige wird „0“ angezeigt.
  - ▶ Die Kindersicherung ist deaktiviert.

## Aktivieren der Tastensperre

- Das Kochfeld befindet sich im Betrieb.
1. Halten Sie die Sperrtaste mindestens 2 Sekunden gedrückt. Ein Signalton wird wiedergegeben.
    - ▷ *Das Symbol für die Tastensperre wird angezeigt.*
    - ▷ *Die Tastensperre ist aktiviert.*



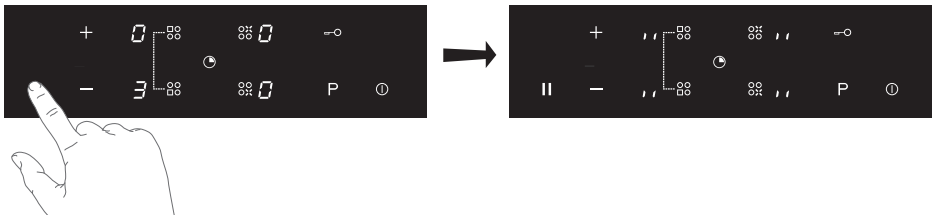
- Alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste sind gesperrt. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.
- Halten Sie die Sperrtaste mindestens 2 Sekunden gedrückt, bis ein Signalton wiedergegeben wird.



**Aktivieren Sie die Tastensperre, bevor Sie das Kochfeld reinigen.  
So verhindern Sie, dass es versehentlich eingeschaltet wird.**

## Unterbrechen des Kochvorgangs

1. Halten Sie die Pausentaste gedrückt, während Sie das Kochfeld verwenden, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
  - ▷ *In den Anzeigen der Kochzonen wird das Symbol für die Pause angezeigt. Das Symbol blinkt im Wechsel mit der Leistungsstufe.*
  - ▷ *Die Pause ist aktiviert.*
  - ▷ *Im Pausenmodus sind die Garzeiten pausiert, der Kurzzeitwecker läuft allerdings weiter.*
  - ▷ *Tippen Sie erneut auf die Pausentaste, um die Pause zu beenden. Die Kochzonen werden mit den ursprünglichen Leistungsstufen aktiviert. Eventuell eingestellte Garzeiten laufen weiter.*



## Reinigung

---



### Tipp

- Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

### Tägliche Reinigung

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

### Hartnäckige Flecken

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



### Auf keinen Fall verwenden

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

## Allgemeines

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

## Störungstabelle

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

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

## FEHLERBEHEBUNG

| Symptom  | Mögliche Ursache   | Lösung   |
|--|--|--|
| Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.          | Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung. | Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).  |
| Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch. | Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.   | Elektrische Anschlüsse überprüfen lassen.  |
| Auf dem Display wird <b>L</b> angezeigt.                               | Kindersicherungsfunktion ist aktiviert.  | Deaktivieren der Tastensperre: Schalten Sie das Kochfeld ein. Halten Sie „-“ und „+“ gleichzeitig gedrückt. Tippen Sie auf die Plustaste „+“.  |
| Fehlercode E1.   | Störung Lüftung links oder rechts.<br>Abluftleitung blockiert, zum Beispiel durch Papier.      | Vergewissern Sie sich, dass die Abluftleitung frei ist.  |
| Fehlercode E3/E4.  | Versorgungsspannung oder -frequenz weicht von Nennwerten ab.                                   | Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (bis auf den Displays „H“ ausgeblendet wird). Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker. |
| Fehlercode E5.   | Innentemperatur des Kochfelds überschreitet zulässigen Wert.                                   | Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (bis auf den Displays „H“ ausgeblendet wird). Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker. |
| Fehlercode F.  | Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es befindet sich Wasser darauf.                            | Reinigen Sie das Bedienfeld.   |
| Weitere Fehlercodes.   | Der Generator ist defekt.  | Wenden Sie sich an den Kundendienst.   |



# TECHNISCHE DATEN

## Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

### Messungen gemäß EN60350-2

| Modellbezeichnung  | KI160ZT                              |         | KI260ZT                              |         |
|--|--------------------------------------|---------|--------------------------------------|---------|
| Typ des Kochfelds  | Induktionskochfeld                   |         | Induktionskochfeld                   |         |
| Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche   | 4                                    |         | 4                                    |         |
| Heiztechnologie  | Induktionskochzonen und Kochbereiche |         | Induktionskochzonen und Kochbereiche |         |
| Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm                | 2x 16,0                              | 2x 21,0 | 2x 16,0                              | 2x 21,0 |
| Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ( $EC_{\text{Elektrokochfeld}}$ ) in Wh/kg | 182,0                                | 182,0   | 182,0                                | 182,0   |
| Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ( $EC_{\text{Elektrokochfeld}}$ ) in Wh/kg              | 182,0                                |         | 182,0                                |         |

| Modellbezeichnung  | KI278ZT                              |         | KIF260ZT                             |         |
|--|--------------------------------------|---------|--------------------------------------|---------|
| Typ des Kochfelds  | Induktionskochfeld                   |         | Induktionskochfeld                   |         |
| Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche   | 4                                    |         | 4                                    |         |
| Heiztechnologie  | Induktionskochzonen und Kochbereiche |         | Induktionskochzonen und Kochbereiche |         |
| Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm                | 2x 16,0                              | 2x 21,0 | 3x 16,0                              | 1x 21,0 |
| Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ( $EC_{\text{Elektrokochfeld}}$ ) in Wh/kg | 182,0                                | 182,0   | 182,0                                | 182,0   |
| Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ( $EC_{\text{Elektrokochfeld}}$ ) in Wh/kg              | 182,0                                |         | 182,0                                |         |

## Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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

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

## **Konformitätserklärung**



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





Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.

The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

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

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.

When contacting the service department,  
have the complete type number to hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,  
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaal.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.



783100

783100 / VER 2 / 21-11-2018

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

 **ETNA**<sup>®</sup>  
KEUKENAPPARATUUR