

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

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

KI560K\_  
KIS560K\_

---

NL	Handleiding	NL 3 - NL 18
FR	Manual	FR 3 - FR 18
DE	Manual	DE 3 - DE 18
EN	Manual	EN 3 - EN 18

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



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



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

## ***Uw inductiekookplaat***

---

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	5

## ***Veiligheid***

---

Temperatuurbeveiliging	6
Kookduurbegrenzer	6
Vermogensbegrenzer	6

## ***Voor het eerste gebruik***

---

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

## ***Bediening***

---

Inschakelen en vermogen instellen	10
Boostfunctie	10
Klaar met koken	10
Pandetectiesymbool	11
Timerbediening	11
Vergrendelfunctie	12
Kinderslot	12

## ***Onderhoud***

---

Reiniging	13
-----------	----

## ***Problemen oplossen***

---

Algemeen	14
Probleemoplossingstabel	14

## ***Technische specificaties***

---

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	17
---	----

## ***Milieuaspecten***

---

Verpakking en apparaat afdanken	18
---------------------------------	----

## *Inleiding*

---

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

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



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

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

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

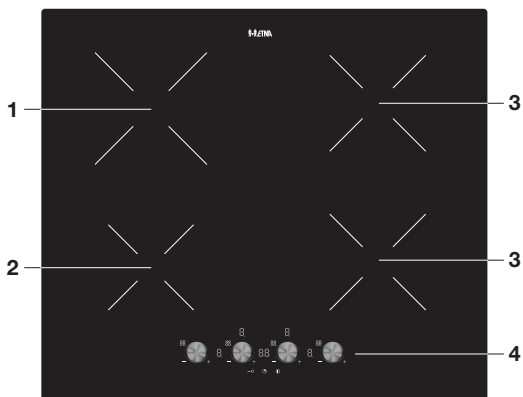
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

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

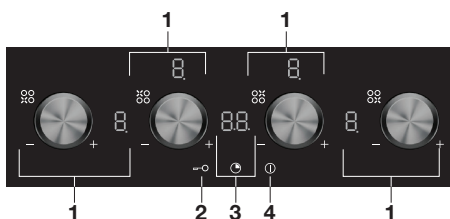
# UW INDUCTIEKOOKPLAAT

## Beschrijving



1. Kookzone Ø 210 mm (2,3 kW/2,6 kW boost)
2. Kookzone Ø 160 mm (1,3 kW/1,5 kW boost)
3. Kookzone Ø 180 mm (1,8 kW/2,0 kW boost)
4. Bedieningspaneel

## Bedieningspaneel



1. Knop voor vermogensregeling met display / knop voor instellen van de tijd
2. Vergrendeltoets
3. Timertoets met timerdisplay
4. Aan-/uittoets

Display	Beschrijving
	Kookplaat/kookzone staat stand-by
	Vermogensniveau van een kookzone
	Boost
	Pandetectiesymbool
	Restwarmtesymbool
	Vergrendelsymbool
	Ingestelde timer



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

### Temperatuurbeveiliging

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

### Kookduurbegrenzer



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

Kookstand	Maximale gebruikstijd (in uren)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2
P (boost)	5 minuten • Na 5 minuten wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

### Vermogensbegrenzer



Bij de KIS560K\_\_ wordt het beschikbaar vermogen verdeeld over alle 4 zones. Zodra het maximale vermogen wordt overschreden, wordt de voor- of achterliggende zone in vermogen verlaagd of uitgeschakeld.



Bij de KI560K\_\_ wordt het beschikbaar vermogen verdeeld over de 2 linker en de 2 rechter zones. Zodra het maximale vermogen wordt overschreden, wordt de voor- of achterliggende zone in vermogen verlaagd. Bij gebruik van boostfunctie kan de voor-/ achterliggende zone maximaal op stand 7.

# VOOR HET EERSTE GEBRUIK

## Gebruik van de aanraaktoetsen

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

## Inductiegeluiden

### **Een tikkend geluid**

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

### **Pannens maken geluid**

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

### **De ventilator maakt geluid**

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

## Geschikte pannens

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



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



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



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

# VOOR HET EERSTE GEBRUIK

## Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem is 140mm.
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.



### Let op

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

## *Pandetectie*

---

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

## *Vermogen instellen*

---

De kookzones hebben 10 vermogenniveaus (0-9) en een boostniveau (P). Stel het vermogen in door de knop van de betreffende zone met de klok mee te draaien. De kookzone begint op de ingestelde stand te verwarmen.

## **Boostfunctie**

U kunt de boostfunctie gebruiken om gedurende een korte periode (maximaal 5 minuten) op het hoogste vermogensniveau te koken. Na 5 minuten wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.



## ***Kookinstellingen***

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

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

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;

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

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

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

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

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

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

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

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

# BEDIENING



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

## *Inschakelen en vermogen instellen*



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

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk op de aan-/uittoets totdat u een geluidssignaal hoort.
  - Op alle kookzonedisplays verschijnt een '-'.
3. Draai de knop van de betreffende zone met de klok mee om het gewenste vermogen in te stellen.
  - In de display verschijnt het gekozen niveau.
  - De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
  - Stel een hoger of lager vermogen in door aan de knop te draaien.



De kookplaat gaat uit als er binnen 1 minuut geen instelling wordt gedaan of een functie wordt gekozen.

## *Boostfunctie*

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste kookstand te koken.

1. Draai de knop van de betreffende zone helemaal met de klok mee tot 'P' in het display verschijnt.
  - Na 5 minuten wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.



Draai de knop van de betreffende zone terug om de boostfunctie voortijdig te stoppen.

## *Klaar met koken*

1. Draai de knop van de betreffende zone helemaal terug totdat '0' in de display verschijnt.
2. Druk 1 seconde op de aan-/uittoets om de inductiekookplaat uit te schakelen.



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

# BEDIENING



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

## Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie op het display knippert:

- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
  - ▷ De kookzone werkt niet totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.

## Timerbediening

De timer is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. De timer kan op maximaal 99 minuten worden ingesteld.

### **De timer gebruiken**

1. Schakel de gewenste kookzone in door aan de knop van de betreffende zone te draaien.
2. Raak, zolang het ingestelde vermogen knippert, de timertoets aan om de timer in te schakelen.
  - ▷ Een rode stip naast de display van de betreffende kookzone gaat branden.
  - ▷ In de timerdisplay knippert '10'.
3. Stel een tijd in door aan de knop van de betreffende zone te draaien.



Draai de knop van een kookzone met active timer 1 slag om de tijd in stappen van 1 minuut in te stellen.

- ▷ Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer direct met aftellen.
- ▷ De rode stip naast de display van de betreffende kookzone gaat knipperen.
- ▷ Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven.
- ▷ De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.
- ▷ Er klinkt een kort geluidssignaal.
- ▷ Op het timerdisplay verschijnt '--'.



Draai de knop van de betreffende kookzone 1 slag, druk daarna op de timertoets en draai aan de knop om de tijd aan te passen. Stel de tijd in op '00' om de timer uit te schakelen.

## Meerdere timers in gebruik



Voor elke actieve kookzone kan een timer worden ingesteld. De tijd die wordt getoond in de timerdisplay, is van de kookzone die als eerste wordt uitgeschakeld. De rode stip van deze kookzone knippert.



Draai de knop van een kookzone met actieve timer 1 slag zodat het vermogen gaat knipperen. De rode stip naast de display van de betreffende kookzone is statisch. Nu wordt de resterende tijd van deze zone in het timerdisplay getoond. Druk nu op de timertoets om de ingestelde tijd voor deze kookzone te wijzigen. Draai aan de knop om de tijd aan te passen of stel de tijd in op '00' om de timer uit te schakelen.

## Vergrendelfunctie

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

De kookplaat is ingeschakeld en één of meerdere kookzones worden gebruikt.

1. Druk circa 3 seconden op de vergrendeltoets.
  - Er klinkt een kort geluidssignaal.
  - In het display van de timer knippert 'Lo'.
  - De vergrendelfunctie is geactiveerd.
2. Druk weer circa 3 seconden op de vergrendeltoets.
  - Er klinkt een kort geluidssignaal.
  - In het display van de timer verdwijnt 'Lo'.
  - De vergrendelfunctie is gedeactiveerd.

## Kinderslot

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

De kookplaat is uitgeschakeld.

1. Druk circa 3 seconden op de vergrendeltoets.
  - Er klinkt een kort geluidssignaal.
  - In het display van de timer knippert 'Lo'.
  - Het kinderslot is geactiveerd.
  - Bij het opnieuw inschakelen van de kookplaat is het kinderslot actief.
2. Druk weer circa 3 seconden op de vergrendeltoets.
  - Er klinkt een kort geluidssignaal.
  - In het display van de timer verdwijnt 'Lo'.
  - Het kinderslot is gedeactiveerd.

## *Reiniging*

---

### **Dagelijkse reiniging**

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

### **Hardnekkige vlekken**

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



### **Nooit gebruiken!**

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

# 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.

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 $\frac{L}{L}$ .	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter. Er staat geen (geschikte) pan op de kookzone.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Normale werking.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (bij een vaste aansluiting).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Laat de elektrische aansluiting controleren.

## PROBLEMEN OPLOSSEN


Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
In het display wordt symbool <b>Lo</b> weergegeven.	De vergrendelfunctie/het kinderslot is actief.	Deactiveer de vergrendelfunctie/het kinderslot.
De bediening reageert slecht.	Er kan een dun laagje water op de kookplaat of op een vinger zijn waardoor de bediening slecht reageert.	Zorg dat de kookplaat en/of vinger schoon is.

### Foutcodes tijdens het gebruik van het toestel

Foutcode	Probleem	Oplossing
E1	Storing temperatuursensor - open circuit.	Neem contact op met de servicedienst.
E2	Storing temperatuursensor - kortsluiting.	
E7	Storing temperatuursensor.	
C1	Hoge temperatuur van de sensor van de kookplaat.	Laat het toestel afkoelen. Schakel de kookplaat daarna weer in.
E3	Storing temperatuursensor.	Neem contact op met de servicedienst.
E4	Storing temperatuursensor.	
C2	Een te hoge interne temperatuur.	Laat het toestel afkoelen. Schakel de kookplaat daarna weer in.
EL	Voedingsspanning is lager dan de nominale spanning.	Controleer de elektrische aansluiting.
EH	Voedingsspanning is hoger dan de nominale spanning.	
EU	Communicatiefout in de kookplaat.	Reset het toestel door de elektrische aansluiting kortstondig te verbreken. Helpt dit niet, neem dan contact op met de servicedienst.

## PROBLEMEN OPLOSSEN

### Specifieke storingen en oplossingen

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

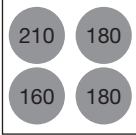
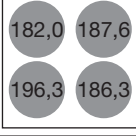
Neem bij andere problemen contact op met de servicedienst.



# TECHNISCHE SPECIFICATIES

## Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

### Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	<b>KI560K__</b> <b>KIS560K__</b>
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4
Verwarmingstechnologie	Kookzones/ gebieden op basis van inductie
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone	
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ( $EC_{\text{elektrische kookplaat}}$ ) in Wh/kg	
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ( $EC_{\text{elektrische kookplaat}}$ ) in Wh/kg	188,1

## Verpakking en apparaat afdanken

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

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

De overheid kan u hierover informatie verstrekken.

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

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

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



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

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

## **Verklaring van conformiteit**

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

# SOMMAIRE

---

## Votre plaque de cuisson à induction

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	5

## Sécurité

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

## Avant la première utilisation de l'appareil

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

## Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance	10
La fonction Boost	10
Finir la cuisson	10
Symbole de détection de casserole	11
Commande du minuteur	11
Fonction de verrouillage	12
Sécurité enfant	12

## Entretien

Nettoyage	13
-----------	----

## Diagnostic des pannes

Généralités	14
Tableau de dépannage	14

## Spécifications techniques

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	17
--	----

## Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	18
---	----

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## *Introduction*

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

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



**Veillez lire attentivement les consignes de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil.**

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

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

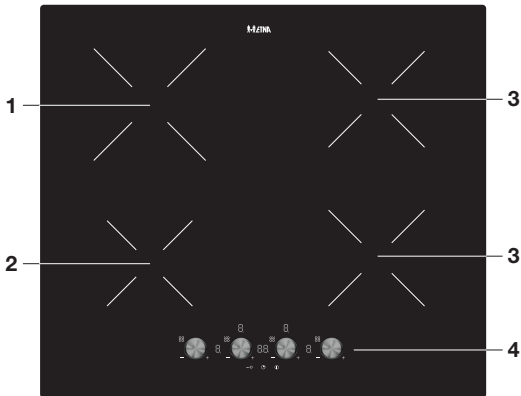
Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

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

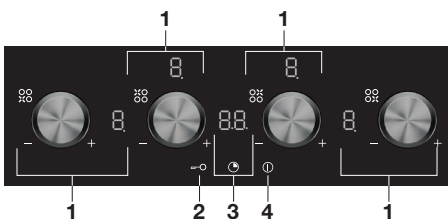
# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## Description



1. Zone de cuisson Ø 210 mm (2,3 kW/2,6 kW boost)
2. Zone de cuisson Ø 160 mm (1,3 kW/1,5 kW boost)
3. Zone de cuisson Ø 180 mm (1,8 kW/2,0 kW boost)
4. Panneau de commande

## Panneau de commande



1. Bouton de réglage de la puissance avec affichage / bouton pour régler l'heure
2. Touche de verrouillage
3. Touche de minuteur avec affichage de minuteur
4. Touche Marche/Arrêt


Affichage	Description
	La table de cuisson / zone de cuisson est en veille
	Niveau de puissance pour une zone de cuisson
	Boost
	Symbole de détection de casserole
	Symbole de chaleur résiduelle
	Symbole de verrouillage / sécurité enfant
	La minuterie est réglée

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

### Sécurité antisurchauffe


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


### Limiteur de temps de cuisson

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

Niveau de puissance	Durée de fonctionnement maximale (en heures)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2
P (boost)	5 minutes • Au bout de 5 minutes, la puissance est ramenée au réglage 9.

### Limiteur de puissance

 Avec le KIS560K... ; la puissance disponible est répartie sur les 4 zones. Dès que la puissance maximale est dépassée, la zone avant ou arrière est réduite en puissance ou est mise hors service.

 Avec le KI560K... ; la puissance disponible est répartie sur les 2 zones gauche et 2 droite. Dès que la puissance maximale est dépassée, la zone avant ou arrière est réduite en puissance. Lors de l'utilisation de la fonction boost, la zone avant/arrière peut être réglée sur un maximum de 7.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

## Utilisation des touches tactiles

Placez le bout du doigt à plat sur une touche pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'exercer une quelconque pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être actionnées par un quelconque autre objet.

## Bruits de l'induction

### **Un cliquetis**

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

### **Bruit de casserole**

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

### **Ventilation bruyante**

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

## Casseroles appropriées

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



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



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



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

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

## Diamètre minimal de la casserole

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins 140mm.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si la casserole est trop petite, la zone de cuisson ne fonctionne pas.



### Attention

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

## Détection de casserole

- Si, après avoir réglé la puissance, la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse), le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage. Après 1 minute, la zone de cuisson s'éteint.
- Si vous enlevez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous remettez la casserole en place. La zone de cuisson se rallume à la puissance réglée précédemment.

## Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 10 niveaux de puissance (0-9) et un niveau boost (P). Réglez la puissance en tournant le bouton de la zone concernée dans le sens des aiguilles d'une montre. La zone de cuisson commence à chauffer au niveau réglé.

### Fonction Boost

La fonction Boost permet une cuisson à puissance maximale pendant une courte durée (5 minutes maximum). Au bout de 5 minutes, la puissance est ramenée au réglage 9.



---

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

---

## ***Réglages de cuisson***

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

### **Utilisez le niveau « boost » pour :**

- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,

### **Utilisez le niveau 9 pour :**

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

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

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

### **Utilisez les niveaux 4 à 6 :**

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

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

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

# FONCTIONNEMENT



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

## Mise en marche et réglage de la puissance



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

1. Placez une casserole au centre d'un zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche marche / arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
  - ▷ Un « - » apparaît sur tous les affichages des zones de cuisson.
3. Tournez le bouton de la zone correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le niveau de puissance souhaité.
  - ▷ Le niveau sélectionné s'affiche dans l'affichage.
  - ▷ La zone de cuisson démarre automatiquement dans la puissance réglée.
  - ▷ Réglez un niveau de puissance supérieur ou inférieur en tournant le bouton.



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

## La fonction Boost

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner pendant max. 5 minutes au niveau de cuisson le plus élevé.

1. Tournez le bouton de la zone concernée à fond dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que « P » apparaisse dans l'affichage.
  - ▷ Au bout de 5 minutes, la puissance est ramenée au réglage 9.



Tournez le bouton de la zone concernée de retour pour arrêter prématurément la fonction boost.

## Finir la cuisson

1. Tournez le bouton de la zone concernée à fond vers l'arrière jusqu'à ce que « 0 » apparaisse dans l'affichage.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 1 seconde pour éteindre la table de cuisson à induction.



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

# FUNCTIONNEMENT



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

## Symbole de détection de casserole

Lorsque le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage :

- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante ;
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisine par induction ;
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
  - ▷ La zone de cuisson ne fonctionne pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.

## Commande du minuteur

Le minuteur de cuisson est liée à une zone de cuisson active. Une fois le temps programmé écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement. Le minuteur de cuisson peut être réglé sur un maximum de 99 minutes.

### **Utilisation du minuteur de cuisson**

1. Allumez la zone de cuisson souhaitée en tournant le bouton de la zone correspondante.
2. Pendant que le niveau de puissance réglé clignote, appuyez sur la touche de minuterie pour activer la minuterie.
  - ▷ Un point rouge s'allume à côté de l'écran de la zone de cuisson concernée.
  - ▷ Dans l'affichage de la minuterie, « 10 » clignote.
3. Réglez l'heure en tournant le bouton de la zone concernée.



Tournez le bouton d'une zone de cuisson avec minuterie active de 1 tour pour régler la durée par incréments d'une minute.

- ▷ Lorsque la durée est réglée, le minuteur commence immédiatement à décompter.
- ▷ Le point rouge situé à côté de l'affichage commence à clignoter.
- ▷ L'affichage du minuteur de cuisson affiche le temps restant.
- ▷ La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement à l'issue du temps programmé.
- ▷ Un bref signal sonore retentit.
- ▷ L'affichage du minuteur indique "--".



Tournez le bouton de la zone de cuisson concernée d'un tour, puis appuyez sur la touche Timer et tournez le bouton pour régler le temps. Réglez l'heure sur « 00 » pour désactiver la minuterie.

# FONCTIONNEMENT

## Plusieurs minuteriers de cuisson en cours d'utilisation



Une minuterie peut être réglée pour chaque zone de cuisson active. L'affichage du minuteur indique toujours le minuteur avec le temps le plus court ; le point rouge à côté de l'affichage de cette zone de cuisson clignote.



Tournez le bouton d'une zone de cuisson avec minuterie active d'un tour de manière à ce que le niveau de puissance clignote. Le point rouge à côté de l'écran de cette zone de cuisson est statique. Le temps restant pour cette zone de cuisson s'affiche sur l'écran de la minuterie. Appuyez maintenant sur la touche de minuterie pour modifier la durée réglée pour cette zone de cuisson. Tournez le bouton pour ajuster le temps ou réglez le temps sur "00" pour désactiver le minuteur.

## Fonction de verrouillage

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

La table de cuisson est allumée et une ou plusieurs zones de cuisson sont utilisées.

1. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant environ 3 secondes.
  - Un bref signal sonore retentit.
  - « Lo » clignote dans l'affichage du minuteur.
  - La fonction de verrouillage est activée.
2. Appuyez à nouveau sur la touche de verrouillage pendant environ 3 secondes.
  - Un bref signal sonore retentit.
  - 'Lo' disparaît dans l'affichage du minuteur.
  - La fonction de verrouillage est désactivée.

## Sécurité enfant

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

La table de cuisson est éteinte.

1. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant environ 3 secondes.
  - Un bref signal sonore retentit.
  - « Lo » clignote dans l'affichage du minuteur.
  - La sécurité enfants est activée.
  - La sécurité enfants est active lorsque la table de cuisson est à nouveau allumée.
2. Appuyez à nouveau sur la touche de verrouillage pendant environ 3 secondes.
  - Un bref signal sonore retentit.
  - « Lo » disparaît dans l'affichage du minuteur.
  - La sécurité enfants est désactivée.

## ***Nettoyage***

---

### **Nettoyage quotidien**

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

### **Taches tenaces**

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



### **Ne jamais utiliser**

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


# 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.

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

## 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>Lo</b> s'affiche.	La fonction de verrouillage / la sécurité enfant est activée.	Désactivez la fonction de verrouillage / la sécurité enfant.
Les touches répondent mal.	Il peut y avoir une fine couche d'eau sur la table de cuisson ou sur un doigt, provoquant une mauvaise réponse des touches.	Assurez-vous que la table de cuisson et/ou le doigt sont propres.

### Codes d'erreur pendant le fonctionnement de l'appareil

Code	Problème	Solution
E1	Défaut du capteur de température - circuit ouvert.	Prenez contact avec le service après-vente.
E2	Défaut capteur de température - court-circuit.	
E7	Défaut capteur de température.	
C1	Température élevée du capteur de la table de cuisson.	Laissez l'appareil refroidir. Remettez ensuite la table de cuisson en marche.
E3	Défaut du capteur de température.	Prenez contact avec le service après-vente.
E4	Défaut capteur de température.	
C2	Une température interne trop élevée.	Laissez l'appareil refroidir. Remettez ensuite le réchaud en marche.
EL	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Vérifiez la connexion électrique
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Défaut de communication dans la table de cuisson.	Réinitialisez l'appareil en débranchant brièvement la connexion électrique. Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.

# DIAGNOSTIC DES PANNES

## Défauts spécifiques et solutions

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

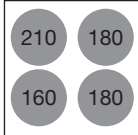

En cas d'autres problèmes, contactez le service après-vente.



# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

### Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	<b>KI560K__</b> <b>KIS560K__</b>
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ( $CE_{\text{cuisson électrique}}$ ) en Wh/kg	
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	188,1

### 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	5

## ***Sicherheit***

---

Überhitzungsschutz	6
Kochzeitbegrenzung	6
Leistungsbegrenzer	6

## ***Vor der ersten Verwendung***

---

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

## ***Bedienung***

---

Einschalten und Einstellen der Stufe	10
Boost-Funktion	10
Kochvorgang beenden	10
Kochgeschirrerkennungssymbol	11
Timer-Steuerung	11
Sperrfunktion	12
Kindersicherung	12

## ***Pflege***

---

Reinigung	13
-----------	----

## ***Fehlerbehebung***

---

Allgemeines	14
Störungstabelle	14

## ***Technische Daten***

---

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	17
---	----

## ***Umweltschutz***

---

Entsorgung von Gerät und Verpackung	18
-------------------------------------	----

## ***Einführung***

---

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

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



## **Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise.**

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

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

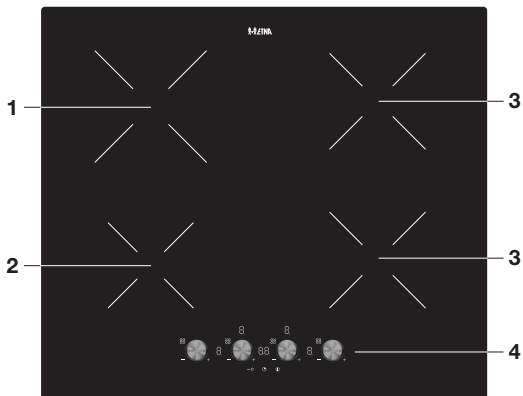
Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

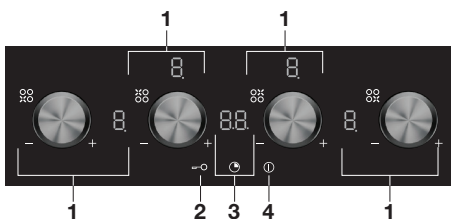
# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Beschreibung



1. Kochzone Ø 210 mm (2,3 kW/2,6 kW Boost)
2. Kochzone Ø 160 mm (1,3 kW/1,5 kW Boost)
3. Kochzone Ø 180 mm (1,8 kW/2,0 kW Boost)
4. Bedienleiste

## Bedienleiste



1. Knopf zum Einstellen der Leistung mit Display / Einstellen der Uhrzeit
2. Sperrtaste
3. Timertaste mit Timerdisplay
4. Ein/Aus-Taste

Display	Beschreibung
	Kochfeld/Kochzone ist Standby
	Leistungsstufe für eine Kochzone
	Boost
	Topferkennungssymbol
	Restwärmeanzeige
	Sperrsymbol / Kindersicherungssymbol
	Eingestellte Timer



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

### Überhitzungsschutz

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

### Kochzeitbegrenzung



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

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit (in Stunden)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2
P (Boost)	5 Minuten • Nach 5 Minuten wird die Leistung auf die Einstellung 9 reduziert.

### Leistungsbegrenzer



Beim KIS560K... wird die verfügbare Leistung auf alle 4 Zonen verteilt. Sobald die maximale Leistung überschritten wird, wird die vor- oder hintengeschaltete Zone in der Leistung reduziert oder abgeschaltet.



Beim KI560K... wird die verfügbare Leistung auf die 2 linken und 2 rechten Zonen aufgeteilt. Sobald die maximale Leistung überschritten wird, wird die Leistung der vordere/hintere Zone reduziert. Bei Verwendung der Boost-Funktion kann die vordere/hintere Zone auf maximal 7 eingestellt werden.

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

## Verwendung der Touch-Tasten

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

## Induktionsgeräusche

### **Ticken**

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

### **Töpfe geben Geräusche von sich**

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

### **Lüfter gibt Geräusche von sich**

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

## Geeignetes Kochgeschirr

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



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



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



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

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

## Minstdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens 140mm betragen.
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.



### Achtung

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

## Kochgeschirrererkennung

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

## Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen verfügen über 10 Leistungsstufen (0-9) und eine Boost-Stufe (P). Stellen Sie die Leistung ein, indem Sie den Knopf der entsprechenden Zone im Uhrzeigersinn drehen. Die Kochzone beginnt mit dem Aufheizen auf der eingestellten Stufe.

### Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion (P) können Sie kurzzeitig (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach 5 Minuten wird die Leistung auf die Einstellung 9 reduziert.



## Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe

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

### **Boost-Funktion:**

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen

### **Stufe 9:**

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

### **Stufen 7 und 8:**

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

### **Stufe 4 bis 6:**

- große Mengen Speisen fertig garen
- tiefgefrorenes Gemüse auftauen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

### **Stufe 1 bis 3:**

- Brühe köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- pochieren
- Käse schmelzen

# BEDIENUNG



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

## Einschalten und Einstellen der Stufe



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

1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte einer Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Ein-/Austaste, bis Sie einen Signalton hören.
  - Auf allen Kochzonendisplays erscheint eine „-“.
3. Drehen Sie den Knopf der entsprechenden Zone im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Leistung einzustellen.
  - Im Display erscheint die gewählte Stufe.
  - Die Kochzone startet automatisch auf der eingestellten Stufe.
  - Stellen Sie eine höhere oder niedrigere Leistung ein, indem Sie den Knopf der entsprechenden Zone drehen.



Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn innerhalb von 1 Minute keine Einstellung vorgenommen oder eine Funktion gewählt wird.

## Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten mit höchster Leistungsstufe kochen.

1. Drehen Sie den Drehknopf der jeweiligen Kochzone ganz im Uhrzeigersinn, bis „P“ auf dem Display erscheint.
  - Nach 5 Minuten wird die Leistung auf Stufe 9 reduziert.



Drehen Sie den Drehknopf der jeweiligen Zone wieder zurück, um die Boost-Funktion vorzeitig zu beenden.

## Kochvorgang beenden

1. Drehen Sie den Drehknopf der entsprechenden Zone ganz zurück, bis auf der Anzeige „0“ erscheint.
2. Drücken Sie auf die Ein-/Austaste 1 Sekunde lang, um das Kochfeld auszuschalten.



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



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

## Kochgeschirrererkennungssymbol

Wenn das Symbol „Kochgeschirrererkennung“ auf dem Display blinkt:

- Kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder Kochgeschirr steht auf der falschen Zone;
- Das Kochgeschirr ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet;
- Das Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone;
  - ▷ Die Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passendes Kochgeschirr darauf steht.

## Timer-Steuerung

Der Timer ist mit einer aktiven Kochzone verknüpft. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus. Der Abschalttimer kann auf maximal 99 Minuten eingestellt werden.

### **Einstellen der Abschalttimer**

1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, indem Sie den Drehknopf der jeweiligen Zone drehen.
2. Während die eingestellte Leistungsstufe blinkt, berühren Sie die Timer-Taste, um den Timer einzuschalten.
  - ▷ Ein roter Punkt neben der Anzeige der jeweiligen Kochzone leuchtet auf.
  - ▷ In der Timer-Anzeige blinkt „10“.
3. Stellen Sie eine Zeit ein, indem Sie den Drehknopf der betreffenden Kochzone drehen.



Drehen Sie den Drehknopf einer Kochzone mit aktivem Timer 1 Umdrehung, um die Zeit in Schritten von 1 Minute einzustellen.

- ▷ Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Herunterzählen.
- ▷ Der rote Punkt neben dem Display der jeweiligen Kochzone blinkt.
- ▷ Die verbleibende Zeit wird auf dem Timer-Anzeige angezeigt.
- ▷ Die ausgewählte Kochzone schaltet sich automatisch aus, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- ▷ Es ertönt ein kurzes akustisches Signal.
- ▷ Die Timeranzeige zeigt „--“.



Drehen Sie den Drehknopf der entsprechenden Kochzone um 1 Umdrehung, drücken Sie dann die Timer-Taste und drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit einzustellen. Stellen Sie die Zeit auf ,00', um den Timer auszuschalten.

## Mehrere Abschalttimer im Einsatz



Für jede aktive Kochzone kann eine eigene Abschalttimer eingestellt werden. Die im Timer-Anzeige angezeigte Zeit ist die der zuerst ausgeschalteten Kochzone. Der rote Punkt dieser Kochzone blinkt.



Drehen Sie den Drehknopf einer Kochzone mit aktivem Timer eine Umdrehung, so dass die Leistungsstufe blinkt. Der rote Punkt neben der Anzeige dieser Kochzone ist statisch. In der Timer-Anzeige wird nun die Restzeit für diese Kochzone angezeigt. Drücken Sie nun die Timer-Taste, um die eingestellte Zeit für diese Kochzone zu ändern. Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit einzustellen oder stellen Sie die Zeit auf „00“, um den Timer auszuschalten.

## Sperrfunktion

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

Das Kochfeld ist eingeschaltet und eine oder mehrere Kochzonen sind in Betrieb.

1. Halten Sie die Sperrtaste etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
  - ▷ Es ertönt ein kurzes akustisches Signal.
  - ▷ „Lo“ blinkt in der Timeranzeige.
  - ▷ Die Sperrfunktion ist aktiviert.
2. Halten Sie die Sperrtaste erneut etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
  - ▷ Es ertönt ein kurzes akustisches Signal.
  - ▷ „Lo“ erlischt in der Timeranzeige.
  - ▷ Die Sperrfunktion ist deaktiviert.

## Kindersicherung

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

Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Halten Sie die Sperrtaste etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
  - ▷ Es ertönt ein kurzes akustisches Signal.
  - ▷ „Lo“ blinkt in der Timeranzeige.
  - ▷ Die Kindersicherung ist aktiviert.
  - ▷ Die Kindersicherung ist aktiv, wenn das Kochfeld wieder eingeschaltet wird.
2. Halten Sie erneut die Sperrtaste etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
  - ▷ Es ertönt ein kurzes akustisches Signal.
  - ▷ „Lo“ erlischt in der Timeranzeige.
  - ▷ Die Kindersicherung ist deaktiviert.

## **Reinigung**

---

### **Tägliche Reinigung**

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

### **Hartnäckige Flecken**

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



### **Auf keinen Fall verwenden**


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

## Allgemeines

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

## Störungstabelle

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

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber in der Anzeige wird weiter  angezeigt.	Das verwendete Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
	Es steht kein (geeigneter) Topf auf der Kochzone.	
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Das ist normal.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).

## FEHLERBEHEBUNG


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

### Fehlercodes während des Betriebs des Geräts

Fehlercode	Problem	Lösung
E1	Störung des Temperaturlühlers - offener Stromkreis.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E2	Störung des Temperaturlühlers - Kurzschluss	
E7	Störung temperatursensor.	
C1	Hohe Temperatur des Fühlers des Kochfeldes.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Schalten Sie dann das Kochfeld wieder ein.
E3	Störung des Temperaturlühlers.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E4	Störung des Temperaturlühlers.	
C2	Eine zu hohe Innentemperatur.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Schalten Sie dann das Kochfeld wieder ein.
EL	Die Versorgungsspannung ist niedriger als die Nennspannung.	Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss
EH	Die Versorgungsspannung ist höher als die Nennspannung.	
EU	Kommunikationsfehler in den Kochfeld.	Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie kurzzeitig die elektrische Verbindung trennen. Wenn dies nicht hilft, wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung.

# FEHLERBEHEBUNG

## Spezifische Fehlfunktionen und Lösungen

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

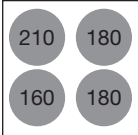

Bei anderen Problemen wenden Sie sich an den Kundendienst.



# TECHNISCHE DATEN

## Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

### Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	<b>KI560K__</b> <b>KIS560K__</b>
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/ oder -bereiche	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ( $EC_{\text{Elektrokochfeld}}$ ) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ( $EC_{\text{Elektrokochfeld}}$ ) in Wh/kg	188,1

## 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.

# CONTENTS

---

## ***Your induction hob***

---

Introduction	4
Description	5
Control panel	5

## ***Safety***

---

Temperature safety	6
Cooking-time limiter	6

## ***Before first use***

---

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

## ***Operation***

---

Switching on and power setting	10
Boost function	10
Finish cooking	10
Pan detection symbol	11
Timer control	11
Lock function	12
Child safety lock	12

## ***Maintenance***

---

Cleaning	13
----------	----

## ***Troubleshooting***

---

General	14
Troubleshooting table	14

## ***Technical specifications***

---

Information according regulation (EU) 66/2014	17
---	----

## ***Environmental aspects***

---

Disposal of packaging and appliance	18
-------------------------------------	----

# YOUR INDUCTION HOB

---

## *Introduction*

---

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

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



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

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

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

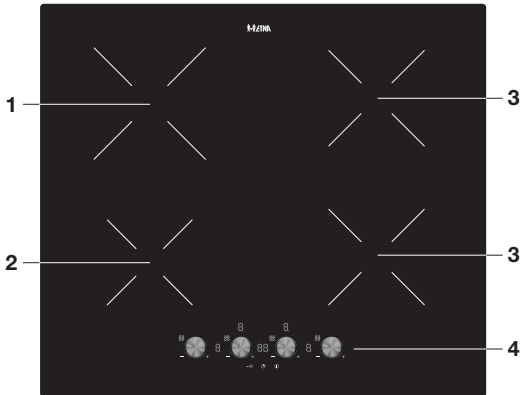
The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

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

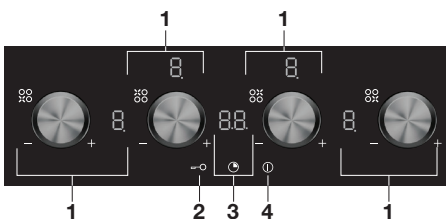
# YOUR INDUCTION HOB

## Description



1. Cooking zone Ø 210 mm (2,3 kW/2,6 kW boost)
2. Kookzone Ø 160 mm (1,3 kW/1,5 kW boost)
3. Kookzone Ø 180 mm (1,8 kW/2,0 kW boost)
4. Control panel

## Control panel



1. Button for power control with display / button for setting the time
2. Lock key
3. Timer key with timer display
4. On/off key

Display	Description
	Hob/cooking zone in standby
	Power level cooking zone
	Boost
	Pan detection symbol
	Residual heat indicator
	Lock symbol
	Timer has been set

## 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 cooking level you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Cooking level	Maximum operating time ( in hours)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2
P (boost)	5 minutes • After 5 minutes, the power is reduced to setting 9.

### Power limiter



With the KIS560K... the available power is distributed across all 4 zones. As soon as the maximum power is exceeded, the upstream or downstream zone is reduced in power or switched off.



With the KI560K... the available power is divided over the 2 left and 2 right zones. As soon as the maximum power is exceeded, the front or rear zone is reduced in power. When using the boost function, the front/rear cooking zone can be set to a maximum of level 7.

# BEFORE FIRST USE

## Use of the touch keys

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

## Induction noises

### **A ticking sound**

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

### **Pans are making noise**

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

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

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

## Appropriate pans

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



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



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



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

## BEFORE FIRST USE

---

### Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least 140mm.
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the cooking zone will not work.



### Attention

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

### *Pan detection*

---

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

### *Power level setting*

---

The cooking zones have 10 power levels (0-9) and a 'boost' level (P). Set the cooking level by turning the knob clockwise. The cooking zone starts to operate at the level set.

### Boost function

You can use the boost function to cook at the highest power level during a short period of time (max. 5 minutes). After 5 minutes, the power is reduced to setting 9.



# BEFORE FIRST USE

---

## Cooking settings

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

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

- bring the food or liquid to the boil quickly;

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

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

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

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

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

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

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

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

## OPERATION



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

### Switching on and power setting



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

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
2. Touch the on/off key until you hear an audio signal.
  - On all cooking zone displays a '-' appears.
3. For the zone required, turn the knob clockwise to set it to the desired power.
  - The display of the selected cooking zone shows the level that has been set.
  - The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
  - Turn the knob accordingly to adjust the power.



The hob switches off if no setting is made or a function is selected within 1 minute.

### Boost function

You can use the boost function to cook for max. 5 minutes at the highest cooking level.

1. Turn the knob of the relevant zone all the way clockwise until 'P' shows on the display.
  - After 5 minutes, the power is reduced to setting 9.



Turn back the knob of the corresponding zone to stop the boost function prematurely.

### Finish cooking

1. Turn the knob of the relevant zone all the way back until the display shows '0'.
2. Touch the on/off key for 1 second to switch off the induction hob.



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



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

## ***Pan detection symbol***

When the pan detection symbol is blinking on the display:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone;
- the pan you're using is not suitable for induction cooking;
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
  - ▷ The cooking zone does not work until a suitable pan is placed on the cooking zone.

## ***Timer control***

The cooking timer is connected to an active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone switches off automatically. The cooking timer can be set to a maximum of 99 minutes.

### **Using the cooking timer**

1. Switch on the desired cooking zone by turning the knob of the respective zone.
2. While the set power is flashing, touch the timer key to activate the timer.
  - ▷ A red dot next to the display of the corresponding cooking zone lights up.
  - ▷ The display will show the blinking '10'.
3. Set a cooking time by turning the knob of the respective zone.



Turn the knob of a cooking zone (with an active timer) one turn to set the time in steps of 1 minute.

- ▷ When the time is set, it will begin to countdown immediately.
- ▷ The red dot next to the display of the corresponding cooking zone starts blinking.
- ▷ The display will show the remaining time.
- ▷ The cooking zone will switch off automatically after the set time has passed.
- ▷ You will hear an audio signal.
- ▷ "--" appears on the timer's display.



Turn the knob of the relevant cooking zone one turn, then touch the timer key and turn the knob to adjust the time. Set the time to '00' to switch of the timer.

## OPERATION

### Multiple cooking timers in use



A cooking timer can be set for each active cooking zone. The time shown in the display is of the cooking zone that will be switched off first. The red dot of this cooking zone is blinking.



Rotate the knob of a cooking zone (with an active timer) one turn, so the power level starts blinking. The red dot next to the display of the relevant cooking zone is static. The remaining time for this zone is now shown in the timer display. Now touch the timer key to change the set time for this cooking zone. Rotate the knob to adjust the time or set the time to '00' to switch off the timer.

### Lock function

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

The hob is switched on and one or more cooking zones are in use.

1. Touch the lock key for about 3 seconds.
  - ▷ You will hear an audio signal.
  - ▷ 'Lo' is blinking in the timer display.
  - ▷ The lock function is activated.
2. Touch the lock key again for about 3 seconds.
  - ▷ You will hear an audio signal.
  - ▷ 'Lo' disappears in the timer display.
  - ▷ The lock function is deactivated.

### Child safety lock

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

The hob is switched off.

1. Touch the lock key for about 3 seconds.
  - ▷ You will hear an audio signal.
  - ▷ 'Lo' is blinking in the timer display.
  - ▷ The child safety lock is activated.
  - ▷ When you switch on the hob again, the child safety lock is active.
2. Touch the lock key again for about 3 seconds.
  - ▷ You will hear an audio signal.
  - ▷ 'Lo' disappears in the timer display.
  - ▷ The child safety lock is deactivated.

## *Cleaning*

---

### **Daily cleaning**

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

### **Stubborn stains**

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



### **Never use**

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


# 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.

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

## TROUBLESHOOTING


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

### Error codes appliance

Error code	Problem	Solution
E1	Temperature sensor failure - open circuit.	Contact the service department.
E2	Temperature sensor failure - short circuit.	
E7	Temperature sensor failure.	
C1	High temperature of the hob's sensor.	Allow the appliance to cool down. Then switch the hob on again.
E3	Temperature sensor failure	Contact the service department.
E4	Temperature sensor failure	
C2	An internal temperature that is too high.	Allow the appliance to cool down. Then switch on the hob again.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error in the hob.	Reset the device by briefly disconnecting the electrical connection. If this does not help, please contact the service department.

# TROUBLESHOOTING

## Specific Failures & Solutions

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

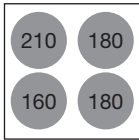

In case of other problems, please contact the service department.



# TECHNICAL SPECIFICATIONS

## Information according regulation (EU) 66/2014

### Measurements according EN60350-2

Model identification	<b>KI560K__</b> <b>KIS560K__</b>
Type of hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg	188.1

# ENVIRONMENTAL ASPECTS

## 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.





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

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

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

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.  
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

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

[www.etna.nl](http://www.etna.nl)  
[www.etna.be](http://www.etna.be)



908147

908147 / VER 1 / 29-08-2023

ETNA maakt **kwiteit** betaalbaar

  
KEUKENAPPARATUUR