

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

**»»» KERAMISCHE KOOKPLAAT  
PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE  
KERAMIKKOCHFELD  
CERAMIC HOB**

EKP358RVS  
EKP358WIT

---

NL	Handleiding	NL 3 - NL 14
FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 14
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 14
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 14

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



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wichtiger Hinweis - Important information



Tip - Conseil - Tipp

# INHOUDSOPGAVE

---

## ***Uw keramische kookplaat***

Inleiding	4
Bediening	5

## ***Gebruik***

Bediening van de kookzones	6
Controlelampje	6
Restwarmte-indicatie	6
Pannen	6

## ***Koken***

Gezond koken	8
Kookstanden	9

## ***Onderhoud***

Reinigen	10
----------	----

## ***Storingen***

Algemeen	11
Storingstabel	11

## ***Installatie***

Opstellen	12
Elektrische aansluiting	12
Technische gegevens	13

## ***Milieu aspecten***

Afvoeren toestel en verpakking	14
--------------------------------	----

## *Inleiding*

---

Deze keramische kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De kookplaat is voorzien van Highlight elementen. Dit zijn zeer snel opwarmende stralingselementen die een hoog rendement hebben, wat zeer gunstig is voor de aankooktijd. Bovendien hebben deze elementen een zeer goede warmteverdeling. De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken ook comfortabel.

Koken op een keramische kookplaat verschilt van koken op een traditioneel toestel. Keramisch koken maakt gebruik van warmtestraling door de glasplaat.

Voor optimale veiligheid is de keramische kookplaat uitgerust met een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

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

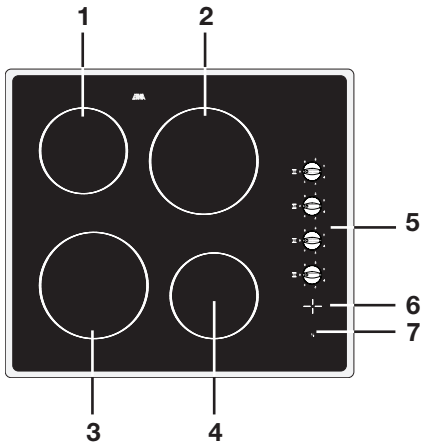
**Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde toestel-identificatieplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het toestel-identificatieplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

# UW KERAMISCHE KOOKPLAAT

## Bediening

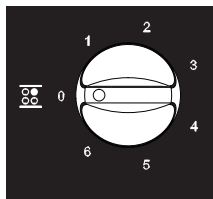


1. Kookzone Ø 145 1,2 kW
2. Kookzone Ø 180 1,7 kW
3. Kookzone Ø 180 1,7 kW
4. Kookzone Ø 145 1,2 kW
5. Bedieningsknoppen
6. Restwarmte-indicatie
7. Aan-uitsignalering



**Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!**

### **Bediening van de kookzones**



U bedient de kookplaten met de knoppen op het bedieningspaneel. De kookstanden zijn aangegeven van 1 tot 6. Stand 1 is de laagste kookstand en stand 6 de hoogste. In de 0 stand is het element uitgeschakeld. Tussenstanden worden traploos gekozen en ingesteld. U kunt de knoppen voor de traploos instelling in beide richtingen draaien. De kookplaat wordt volledig uitgeschakeld door de knop in de 0 stand te draaien.

### **Controlelampje**



Zodra u een kookzone inschakelt, gaat het controlelampje branden.

### **Restwarmte-indicatie**



De indicatie geeft aan dat de kookzone nog warm is en dooft zodra de glasplaat een veilige temperatuur bereikt heeft. Restwarmte wordt met een lampje op de glasplaat weergegeven.

### **Pannen**

#### **Pannen voor keramisch koken**

Keramisch koken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

#### **Let op!**

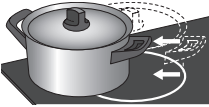
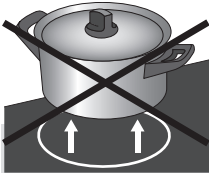
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken met:
  - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
  - een vlakke bodem.



## GEBRUIK

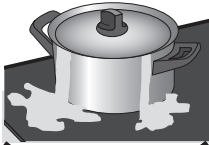
Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

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



### Let op

- Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee voorkomt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terechtkomen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen. Bovendien kunnen de handgrepen te heet worden en gaat er veel energie verloren.
- Gebruik nooit aluminiumfolie, zoals bakjes van kant-en-klaar gerechten, om voedsel in te bereiden. Wanneer aluminiumfolie op de kookzone smelt, is het niet meer te verwijderen. Aluminiumfolie heeft bovendien een zeer slechte warmteoverdracht.



### Let op

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

### Tip

- Schuif de panbodem over een licht vochtige doek, voordat u de pan op de kookzone zet. Dit voorkomt dat er vuil op het kookvlak terecht komt.
- De kookzone kan 5 tot 10 minuten voordat de kooktijd is verstreken, uit worden geschakeld. Het gerecht gaart dan na op de restwarmte, mits u het deksel op de pan houdt.



## Gezond koken

### **Rookpunt van verschillende oliesoorten**

Om gezond te bakken, adviseert Etna om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel ziet u de rookpunten van verschillende oliesoorten.

<b>Olie</b>	<b>Rookpunt °C</b>
Extra vierge olijfolie	160 °C
Boter	177 °C
Kokosolie	177 °C
Raapzaadolie	204 °C
Vierge olijfolie	216 °C
Zonnebloemolie	227 °C
Maisolie	232 °C
Arachideolie	232 °C
Olijfolie	242 °C
Rijstolie	255 °C



## Kookstanden

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

### **Gebruik stand 6 voor:**

- Aan de kook brengen van alle gerechten. Slinken van bladgroenten. Aanbraden van vlees. Bakken van biefstuk, vis en aardappelen.

### **Gebruik stand 5 voor:**

- Bakken van flensjes. Wentelteefjes, frituren.

### **Gebruik stand 4 voor:**

- Bakken van pannenkoeken, drie in de pan.

### **Gebruik stand 3 voor:**

- Doorbakken van vis en klein vlees.
- Doorbraden van groot vlees, uien fruiten.

### **Gebruik stand 2 voor:**

- Doorkoken van gerechten met een kooktijd van meer 10 minuten. Smoren van groenten. Ontdooien van diepgevroren bladgroenten.

### **Gebruik stand 1 voor:**

- Trekken van bouillon, vlees stoven, warmhouden van gerechten, doorkoken van kleine hoeveelheden.

### **Gebruik stand 0 voor:**

- Op deze stand is het element uitgeschakeld. Doorkoken van gerechten met een kooktijd korter dan 10 minuten, nadat het gerecht eerst op een hogere stand aan de kook is gebracht.

## Reinigen

---

### Dagelijkse reiniging

- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.
- Speciale reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten hebben als voordeel dat er een dun laagje achterblijft op de glasplaat zodat overgekookt voedsel en kalk minder gemakkelijk inbranden en de kookplaat de volgende keer dus eenvoudiger schoon te maken is.
- U kunt het beste wachten met schoonmaken totdat de kookplaat afgekoeld is.
- Overgekookt voedsel met veel suiker en zuren, bijvoorbeeld appelmoes, rabarber of rode kool, kunt u het beste meteen verwijderen met een vochtige vaatdoek om te voorkomen dat het inbrandt. Wees voorzichtig met de hete kookzone!

### Hardnekkige vlekken

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

### Nooit gebruiken

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



# STORINGEN

## Algemeen

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

## Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw keramische kookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventilatieer de keuken.
U hoort een tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door het in- en uitschakelen van de elementen. Ook bij lage kookstanden kan een tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookplaat werkt niet.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering(en).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.

## Opstelling

### Plaatsen

- Plaats de kookplaat op een vlakke, stabiele en horizontale ondergrond.
- Houd rondom de kookplaat een vrije ruimte van minimaal 5 cm.
- Het stopcontact moet na installatie altijd bereikbaar blijven.
- Geen licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direkt onder de kookplaat zetten.

## Elektrische aansluiting

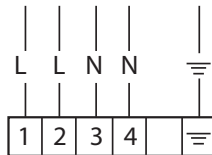
- Stop de stekker in een stopcontact.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met onderdelen die heet worden.



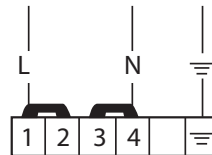
### Belangrijk

**Het toestel is aangesloten volgens het schema 2L-2N, 230Vac.**

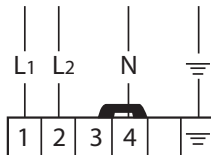
Wanneer een andere aansluiting is vereist, laat dan een erkend installateur de aansluiting verzorgen. Bij verkeerde aansluiting kunnen de elementen doorbranden. Dit valt niet onder de garantie. Indien de voedingskabel is beschadigd, dient deze door een erkend installateur of de Etna service dienst vervangen te worden.



2L-2N 230V ~



L - N 230V ~



2~-1N 230V ~

# INSTALLATIE

## Technische gegevens

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

<b>Type kookplaat</b>	<b>EKP358</b>
Aansluiting	230V - 50Hz
<b>Max. vermogen kookzones</b>	
Linksvoor	1,7 kW
Linksachter	1,2 kW
Rechtsachter	1,7 kW
Rechtsvoor	1,2 kW
Totale aansluitwaarde	5,8 kW
<b>Maten (mm)</b>	
Toestel lengte x breedte x hoogte	52 x 60 x 6,5 cm

### Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

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



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

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

# SOMMAIRE

---

## ***Votre plaque de cuisson vitrocéramique***

Introduction	4
Commande	5

## ***Utilisation***

Réglage des zones de cuisson	6
Témoin lumineux	6
Voyant de chaleur résiduelle	6
Casseroles	6

## ***Cuisson***

Cuisson saine	8
Réglages de la cuisson	9

## ***Entretien***

Nettoyage	10
-----------	----

## ***Problèmes***

Généralités	11
Tableau de dépannage	11

## ***Installation***

Mise en place	12
Branchement électrique	12
Détails techniques	13

## ***Aspects environnementaux***

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	14
---	----

## *Introduction*

---

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Elle est équipée d'éléments chauffants très performants. Il s'agit d'éléments radiants qui chauffent très rapidement et très efficacement, ce qui est un avantage majeur notamment en ce qui concerne le temps de chauffage. Ces éléments assurent en outre une excellente répartition de la chaleur. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

La cuisson sur une plaque vitrocéramique est différente de la cuisson sur un appareil traditionnel. La cuisson sur une plaque vitrocéramique utilise la radiation thermique à travers la surface en verre.

Afin d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson vitrocéramique est équipée d'un voyant de chaleur résiduelle qui signale les zones de cuisson encore chaudes.

Ce manuel décrit comment utiliser la plaque vitrocéramique 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.

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

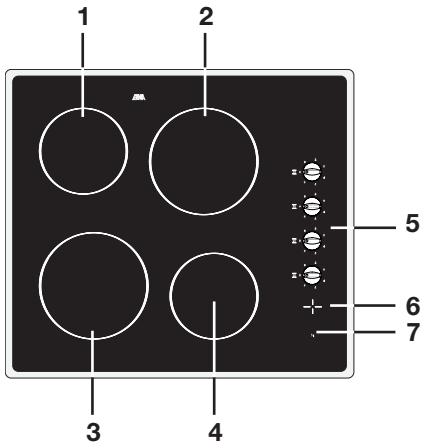
Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Veillez par conséquent coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel.** La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service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

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !



# VOTRE PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

## Commande

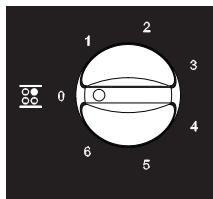


1. Zone de cuisson Ø 145 1,2 kW
2. Zone de cuisson Ø 180 1,7 kW
3. Zone de cuisson Ø 180 1,7 kW
4. Zone de cuisson Ø 145 1,2 kW
5. Boutons de commande
6. Voyant de chaleur résiduelle
7. Voyant marche/arrêt



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

### Réglage des zones de cuisson



Les zones de cuisson sont réglées au moyen de boutons disposés sur le panneau de commande de la plaque de cuisson. Les degrés de chaleur sont indiqués de 1 à 6, soit de la position de réglage la plus basse à la position de réglage la plus élevée. En position 0, l'élément est éteint. Vous pouvez en outre sélectionner des positions intermédiaires et les régler par étapes. La rotation du bouton est possible dans les deux sens.

### Témoin lumineux



Lorsque vous activez une zone de cuisson, le témoin lumineux s'allume.

### Voyant de chaleur résiduelle



Ce voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il s'éteint dès que la température de la surface du verre ne présente plus de danger. La chaleur résiduelle est indiquée par un voyant sur la plaque de verre.

### Casseroles

#### Casseroles adaptées à la cuisson sur une plaque vitrocéramique

La cuisson sur une plaque vitrocéramique nécessite une qualité de casserole spécifique.

#### Attention

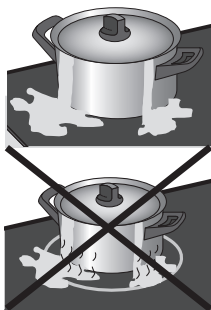
- Utilisez uniquement des casseroles adaptées à la cuisson électrique possédant :
  - un fond épais (minimum 2,25 mm),
  - un fond plat.



## UTILISATION

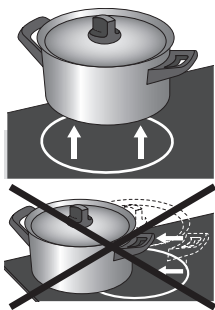
Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

- l'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si la zone de cuisson est réglée sur une position élevée alors que la casserole est (trop) sèche ;
- le fond de la casserole peut se déformer en raison, par exemple, d'une surchauffe ou d'un réglage trop puissant.



### Attention

- N'utilisez pas de casseroles de diamètre inférieur à celui de la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi que des morceaux d'aliments ne tombent sur la surface de la zone de cuisson très chaude. Les résidus alimentaires carbonisés sont difficiles à nettoyer. De plus, les poignées chauffent excessivement et la perte d'énergie est très importante.
- N'utilisez pas de récipients en aluminium, comme les barquettes des plats préparés, pour cuire des aliments. Si le papier d'aluminium fond sur la surface de la plaque de cuisson, il sera impossible de l'enlever. La conductivité thermique du papier d'aluminium est en outre très médiocre.



### Attention

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre sur la surface de cuisson et soulevez-les toujours pour les retirer de la plaque (ne les faites pas glisser).
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson afin d'éviter une perte d'énergie.

### Conseil

- Faites glisser le fond de la casserole sur un chiffon légèrement humide avant de placer la casserole sur la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi de salir la surface de cuisson.
- Vous pouvez éteindre la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. La chaleur résiduelle terminera la cuisson du plat moyennant que vous laissiez le couvercle sur la casserole.



## Cuisson saine

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

Afin que la friture de vos aliments soit aussi saine que possible, Etna recommande 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.

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

## Réglages de la cuisson

Les réglages dépendent de la quantité et de la composition du contenu de la casserole. Le tableau ci-dessus est donc uniquement fourni à titre indicatif.

### **Utilisez le réglage 6 pour :**

- Porter à ébullition des aliments et des liquides. Réduire des légumes à feuilles. Saisir les viandes. Faire cuire un steak, du poisson et des pommes de terre.

### **Utilisez le réglage 5 pour :**

- Faire des crêpes, du pain perdu, de la friture.

### **Utilisez le réglage 4 pour :**

- Faire des crêpes (ou pancakes écossaises).

### **Utilisez le réglage 3 pour :**

- Faire cuire du poisson ou des petits morceaux de viande. Faire cuire à l'étouffée de gros morceaux de viande, faire frire des oignons.

### **Utilisez le réglage 2 pour :**

- Mijoter des légumes dont le temps de cuisson est supérieur à 10 minutes, faire cuire à l'étouffée des légumes, décongeler des légumes à feuilles.

### **Utilisez le réglage 1 pour :**

- Mijoter de la viande, garder des plats au chaud, mijoter de petites quantités.

### **Utilisez le réglage 0 pour :**

- Sur ce réglage, l'élément de la zone de cuisson est désactivé. Mijoter des aliments dont le temps de cuisson est inférieur à 10 minutes, une fois qu'ils ont été portés à ébullition à un réglage plus élevé.

## Nettoyage

### **Nettoyage quotidien**

- Pour le nettoyage quotidien, le mieux est d'utiliser un chiffon humide et un produit d'entretien doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.
- Les produits de nettoyage spéciaux pour plaques vitrocéramiques ont l'avantage de laisser une fine pellicule sur la surface du verre qui évite que les aliments qui ont débordés et le tartre ne se carbonisent facilement, ce qui facilite le prochain nettoyage de la plaque de cuisson.
- Il est préférable de laisser la plaque de cuisson refroidir avant de la nettoyer.
- Les aliments trop cuits contenant beaucoup de sucre et d'acides, comme la compote de pommes, la rhubarbe ou le chou rouge, doivent être enlevés immédiatement avec un torchon humide pour éviter qu'ils ne brûlent sur la plaque de cuisson. Faites preuve de prudence avec la zone de cuisson chaude !

### **Taches tenaces**

- Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez également 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. Des produits spéciaux sont disponibles.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments répandus sur la plaque. Procédez de même pour retirer le plastique et le sucre fondus.

### **Ne jamais utiliser**

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



## Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), éteignez immédiatement la plaque de cuisson, 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 en vérifiant les points indiqués ci-après.

Symptôme	Cause possible	Solution
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ce phénomène est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un cliquetis dans votre plaque de cuisson.	Il est dû au limiteur de capacité des zones avant et arrière. Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.	Fonctionnement normal.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble ou d'un branchement défectueux.	Vérifiez les fusibles.
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson n'est pas branchée correctement.	Vérifiez les branchements électriques.

## Mise en place

- Placez la plaque sur une surface solide et plane.
- Maintenez un espace minimal de 5 cm autour de la plaque de cuisson.
- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Ne placez pas de quelconques objets inflammables ou déformables directement en dessous de la plaque de cuisson.

## Branchement électrique

- Insérez la fiche dans une prise.
- Assurez-vous que le câble de branchement n'est pas en contact avec les parties du four qui deviennent chaudes.

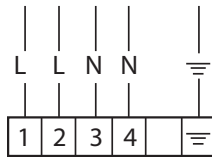


### IMPORTANT

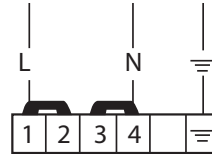
**Le schéma de branchement de l'appareil est 2L-2N, 230 V CA.**

Si un branchement différent est requis, l'appareil devra impérativement être raccordé par un installateur qualifié. Tout branchement inapproprié risque de détériorer la plaque de cuisson. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.

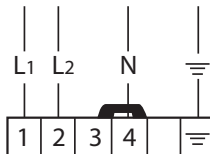
Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra impérativement être remplacé par un technicien SAV qualifié ou par le SAV d'Etna.



2L-2N 230V ~



L - N 230V ~



2~-1N 230V ~



## Détails techniques

Cet appareil est en conformité avec toutes les directives CE applicables.

<b>Modèle</b>	<b>EKP358</b>
Branchement	230 V - 50 Hz
<b>Capacité maximale des zones de cuisson</b>	
Avant gauche	1,7 kW
Arrière gauche	1,2 kW
Arrière droit	1,7 kW
Avant droit	1,2 kW
Charge totale raccordée	5,8 kW
<b>Dimensions (mm)</b>	
Largeur x profondeur x hauteur de l'appareil	52 x 60 x 6,5 cm

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de service. Pour toute information à ce sujet, consultez l'administration compétente de votre pays.

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

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

Éliminez ces matériaux de façon 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 réaliser des économies d'énergie et de ressources substantielles en recyclant les matériaux constitutifs.

# INHALT

---

## ***Ihr Glaskeramik-Kochfeld***

Einführung	4
Steuerung	5

## ***Verwendung***

Einstellung der Kochzonen	6
Kontrolllampe	6
Restwärmeanzeige	6
Kochgeschirr	6

## ***Garen***

Gesund kochen	8
Leistungsstufen	9

## ***Pflege***

Reinigung	10
-----------	----

## ***Störungen***

Allgemeines	11
Störungstabelle	11

## ***Installation***

Positionierung	12
Elektroanschluss	12
Technische Daten	13

## ***Umweltschutz***

Entsorgung von Gerät und Verpackung	14
-------------------------------------	----

## Einführung

---

Dieses Kochfeld wurde für echte Koch-Fans entwickelt! Das Kochfeld ist mit „Highlight“-Elementen ausgestattet. Dabei handelt es sich um sehr schnell aufheizende Strahlungselemente mit einer sehr hohen Effizienz. Außerdem erfolgt bei diesen Elementen eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung. Der großzügige Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

Das Kochen auf einer Glaskeramik-Kochzone ist nicht mit dem Kochen auf einem herkömmlichen Herd zu vergleichen. Bei Keramikkochfeldern wird die durch die Glasplatte strahlende Wärme genutzt.

Für optimale Sicherheit ist die Kochplatte mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet, mit der signalisiert wird, welche Platten noch heiß sind.

In dieser Bedienungsanleitung ist beschrieben, wie Sie das Keramikkochfeld optimal nutzen können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produkts hilfreich sein können.

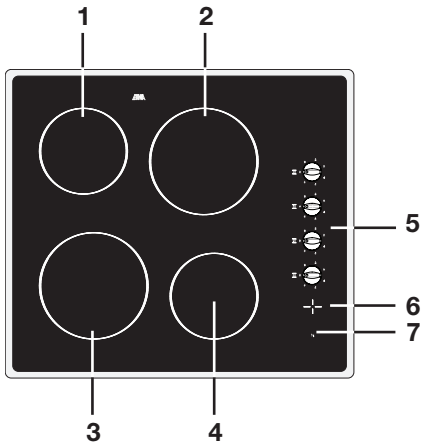
**Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie sie zum späteren Nachlesen gut auf.**

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

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

# IHR GLASKERAMIK-KOCHFELD

## Steuerung

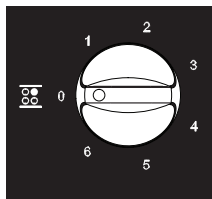


1. Kochzone Ø 145 1,2 kW
2. Kochzone Ø 180 1,7 kW
3. Kochzone Ø 180 1,7 kW
4. Kochzone Ø 145 1,2 kW
5. Drehschalter
6. Restwärmeanzeige
7. Betriebsanzeige



**Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!**

## **Einstellung der Kochzonen**



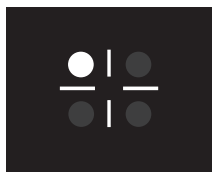
Die Steuerung der Kochzonen erfolgt mit Drehschaltern an der Bedienleiste des Kochfelds. Einstellbar sind die Kochstufen 1 bis 6. Auf Position 0 ist das jeweilige Element ausgeschaltet. Es können auch Zwischeneinstellungen ausgewählt werden. Der Drehschalter kann in beide Richtungen gedreht werden.

## **Kontrolllampe**



Nach dem Einschalten einer Kochzone leuchtet die zugehörige Kontrolllampe.

## **Restwärmeanzeige**



Die Anzeige signalisiert, dass die betreffende Kochzone noch heiß ist. Die Anzeige wird ausgeschaltet, sobald die Glasoberfläche eine sichere Temperatur erreicht hat. Die Restwärme wird mit einer Lampe in der Glasoberfläche signalisiert.

## **Kochgeschirr**

### **Töpfe für Keramikkochfelder**

Töpfe, die auf Keramikkochfeldern verwendet werden, müssen bestimmte Eigenschaften aufweisen.

### **Achtung**

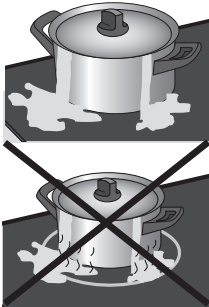
- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde geeignet sind:
  - Bodenstärke mindestens 2,25 mm
  - flacher Boden



# VERWENDUNG

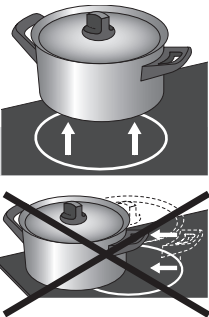
Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr:

- Auf einer höheren Kochstufe kann das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist
- bei überhöhter Heizleistung kann sich der Topfboden verformen



## Achtung

- Benutzen Sie keine Kochtöpfe, die einen kleineren Durchmesser haben als die Kochzone. So vermeiden Sie, dass Speisen auf die heiße Kochzone gelangen. Eingebraunte Speisereste lassen sich nur schwer entfernen. Außerdem können die Griffe des Kochtopfes zu heiß werden, und es geht viel Energie verloren.
- Benutzen Sie zum Kochen keine Aluminiumfolie, wie z. B. Schalen von Fertigmahlzeiten. Die Folie schmilzt auf der Kochfläche und lässt sich nicht mehr entfernen. Außerdem ist Aluminiumfolie ein sehr schlechter Wärmeleiter.



## Achtung

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie deshalb nur Töpfe mit sauberen Böden auf die Kochzonen. Heben Sie die Töpfe beim Bewegen immer hoch.
- Um Energieverlust zu vermeiden, kochen Sie immer mit geschlossenem Deckel.

## Tip

- Wischen Sie den Topfboden mit einem leicht feuchten Tuch ab, bevor Sie den Topf auf die Kochzone stellen. So kann kein Schmutz auf die Kochzone gelangen.
- Die Kochzone kann 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Kochzeit ausgeschaltet werden. Das Gericht kann mit der Restwärme fertig gegart werden, sofern der Topf geschlossen bleibt.



## Gesund kochen

### **Rauchpunkte verschiedener Ölsorten**

Für ein gesundes Braten empfiehlt Etna, die Ölsorte 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.

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



## Leistungsstufen

Die Einstellungen richten sich nach dem Inhalt und der Zusammensetzung des Topfes.

Folgende Tabelle dient deshalb nur als Richtlinie.

### **Leistungsstufe 6 verwenden für:**

- Um beliebige Speisen und Flüssigkeiten zum Kochen zu bringen.  
Um Blattgemüse zu blanchieren. Zum Anbraten von Fleisch. Zum Braten von Steaks, Fisch und Kartoffeln.

### **Leistungsstufe 5 verwenden für:**

- Backen von Crêpes und Armer Ritter, Frittieren.

### **Leistungsstufe 4 verwenden für:**

- Backen von Pfannkuchen.

### **Leistungsstufe 3 verwenden für:**

- Braten von Fisch und kleiner Fleischstücke. Schmoren großer Fleischstücke, Braten von Zwiebeln.

### **Leistungsstufe 2 verwenden für:**

- Köcheln von Gemüse mit einer Garzeit von mehr als 10 Minuten, Schmoren von Gemüse, Auftauen von Blattgemüse.

### **Leistungsstufe 1 verwenden für:**

- Schmoren von Fleisch, Warmhalten von Speisen, Köcheln kleiner Mengen.

### **Leistungsstufe 0:**

- Bei dieser Einstellung ist das Element ausgeschaltet. Zum Köcheln von Speisen mit einer Garzeit von unter 10 Minuten, nachdem sie zunächst auf einer höheren Einstellung einmal gekocht haben.

## Reinigung

---

### Tägliche Reinigung

- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.
- Spezialreiniger für Keramik Kochfelder haben den Vorteil, dass sie einen dünnen Film auf der Glaskeramikplatte hinterlassen, so dass übergekochte Speisen und Kalk weniger leicht in die Kochzone einbrennen und diese beim nächsten Mal leichter gereinigt werden kann.
- Das Kochfeld sollte vor der Reinigung abkühlen.
- Verschüttete säure- oder zuckerhaltige Speisen wie Apfelsauce, Rotkraut, Rhabarber sofort mit einem feuchten Lappen entfernen, damit sie nicht einbrennen! Vorsicht bei heißen Kochzonen!

### 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.

# STÖRUNGEN

## Allgemeines

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

## Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie stets zuerst die Punkte der nachfolgenden Tabelle.

<b>Symptom</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Im Kochfeld ist ein leichtes Ticken zu hören.	Dieses Geräusch wird von den Leistungsbegrenzern für die vorderen und hinteren Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das ist normal.
Das Kochfeld funktioniert nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Kontrollieren Sie die Sicherungen.
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.

## Positionierung

- Stellen Sie das Kochfeld auf eine stabile, ebene Fläche.
- Rund um das Kochfeld müssen 5 cm Platz frei bleiben.
- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.
- Keine brennbaren oder verformbaren Objekte direkt unter das Kochfeld platzieren.

## Elektroanschluss

- Stecken Sie den Stecker in die Wandsteckdose.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kabel nicht mit Teilen des Backofens in Kontakt sind, die heiß werden können.

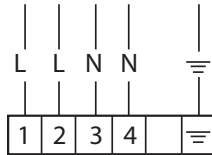


### WICHTIG

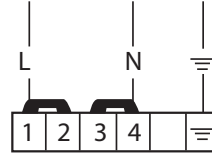
**Der Anschluss des Geräts erfolgt nach Schaltplan  
2L-2N, 230 V AC.**

Wird ein anderer Anschluss benötigt, darf das Gerät nur von einem Elektriker angeschlossen werden. Bei fehlerhaftem Anschließen können die Heizplatten ausbrennen. Diese Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.

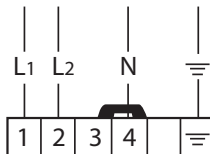
Eine beschädigte Zuleitung muss vom Etna-Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.



2L-2N 230V ~



L - N 230V ~



2~1N 230V ~

## Technische Daten

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

<b>Kochfeldtyp</b>	<b>EKP358</b>
Anschluss	230 V – 50 Hz
<b>Maximale Kochzonenleistung</b>	
Links vorn	1,7 kW
Links hinten	1,2 kW
Rechts hinten	1,7 kW
Rechts vorn	1,2 kW
Gesamtanschlusswert	5,8 kW
<b>Abmessungen (mm)</b>	
Breite, Tiefe und Höhe des Geräts	52 × 60 × 6,5 cm

## 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.

---

# CONTENTS

---

## ***Your ceramic hob***

Introduction	4
Control	5

## ***Use***

Setting the cooking zones	6
Control light	6
Residual-heat indicator	6
Pans	6

## ***Cooking***

Healthy cooking	8
Cooking settings	9

## ***Maintenance***

Cleaning	10
----------	----

## ***Faults***

General	11
Troubleshooting table	11

## ***Installation***

Positioning	12
Electrical connection	12
Technical details	13

## ***Environmental aspects***

Disposal of packaging and appliance	14
-------------------------------------	----

## *Introduction*

---

This hob has been designed for the real lover of cooking. The hob is equipped with 'Highlight' elements. These are very rapid-heating, radiant elements with a high efficiency, which is very favourable for heating-up times. What's more, these elements also have very good heat distribution. The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

Cooking on a ceramic hob is different from cooking on a traditional appliance. Ceramic cooking makes use of heat radiation through the glass top.

For optimum safety the ceramic hob is equipped with 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 ceramic hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product.

**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.

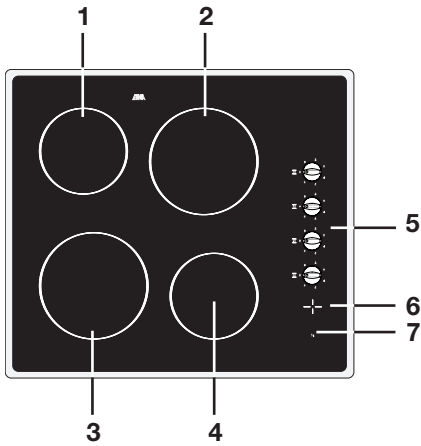
Enjoy your cooking!



# YOUR CERAMIC HOB

## Control

---

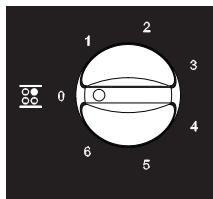


1. Cooking zone Ø 145 1,2 kW
2. Cooking zone Ø 180 1,7 kW
3. Cooking zone Ø 180 1,7 kW
4. Cooking zone Ø 145 1,2 kW
5. Control knobs
6. Residual heat indicator
7. On-off indication



**Read the separate safety instructions before using the device!**

## **Setting of the cooking zones**



The cooking zones are controlled by knobs mounted on the control panel of the cooker. The heating degrees are marked from 1 to 6, whereby position 1 is the lowest and position 6 respectively the highest setting. The element is switched off in position 0. The intermediate settings can also be selected and set in stages. The knob can be turned in both directions.

## **Control light**



When you switch on a cooking zone, the control light will burn.

## **Residual-heat indicator**



The indicator shows that the cooking zone is still hot, and goes out as soon as the glass top reaches a safe temperature. Residual heat is indicated with a light on the glass top.

## **Pans**

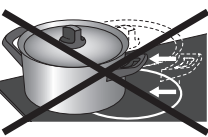
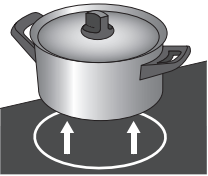
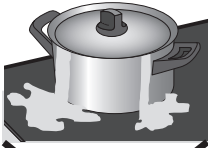
### **Pans for ceramic cooking**

Ceramic cooking requires a particular quality of pan.

### **Attention**

- Only use pans that are suitable for electric cooking with:
  - a thick base (minimum 2.25 mm);
  - a flat base.





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 to, for example, overheating or the use of too high a power level.

### Attention

- Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This will prevent food remains ending up on the red-hot cooking zone. Burnt-on food remains are difficult to remove. In addition, the handles may become too hot and a lot of energy is lost.
- Do not use aluminium foil, such as the trays from ready-made meals, for cooking food in. If aluminium foil melts on the cooking surface, it cannot be removed. Aluminium foil is also a very poor conductor of heat.

### Attention

- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.

### Tip

- Slide the bottom of the pan over a slightly damp cloth, before placing the pan on the cooking zone. This prevents dirt getting on to the cooking surface.
- The cooking zone can be switched off 5 to 10 minutes before the end of the cooking time. The dish will then finish cooking on the residual heat, provided you keep the lid on the pan.



## Healthy cooking

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

To ensure your food is fried as healthily as possible, Etna recommends choosing 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.

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

## 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 6 to:**

- Bringing all foods and liquids to the boil. Reducing leaf vegetables. Sealing meats. Frying steak, fish and potatoes.

### **Use setting 5 to:**

- Frying crêpes, French toast, deep frying.

### **Use setting 4 to:**

- Frying (Scotch) pancakes.

### **Use setting 3 to:**

- Frying fish and small cuts of meat. Braising large joints of meat, frying onions.

### **Use settings 2 to:**

- Simmering vegetables with a cooking time of more than 10 minutes, braising vegetables, thawing frozen leaf vegetables.

### **Use settings 1 to:**

- Stewing meats, keeping dishes warm, simmering small quantities.

### **Use settings 0 to:**

- In this setting the element is switched off. Simmering food with a cooking time shorter than 10 minutes, once it has first been brought to the boil at a higher setting.

## *Cleaning*

---

### **Daily cleaning**

- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry teacloth.
- Special cleaning agents for ceramic hobs have the advantage that a thin film remains on the glass surface so that over-cooked food and lime scale are less likely to get burnt into the hob, making it easier to clean the next time.
- It is best to let the hob cool down before cleaning it.
- Over-cooked food containing a lot of sugar and acids, such as apple sauce, rhubarb or red cabbage are best removed immediately with a damp dish cloth to prevent them getting burnt into the hob. Be careful with the hot cooking zone!

### **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.

# FAULTS

## **General**

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

## **Troubleshooting table**

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below.

<b>Symptom</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The hob is not working.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses.
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.

# INSTALLATION

## Positioning

- Place the hob on a firm, flat surface.
- Keep a minimum space of 5 cm around the hob.
- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- Do not place any inflammable or deformable objects immediately under the hob.

## Electrical connection

- Put the plug in a socket.
- Make sure that the connecting cable does not come into contact with parts that become hot.

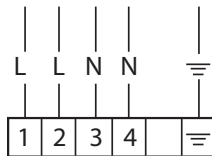


### IMPORTANT

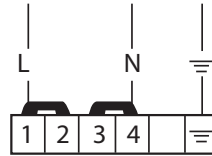
The appliance is connected according to the connection scheme 2L-2N, 230VAC.

If a different connection is needed, the appliance should only be connected by a qualified fitter. Improper connection can cause the hotplates to burn out. This is not covered by the guarantee.

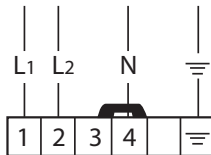
If the connection cable is damaged, it should be replaced by a qualified service engineer or by the Etna service department.



2L-2N 230V ~



L - N 230V ~



2~-1N 230V ~



# INSTALLATION

## Technical details

This appliance complies with all relevant CE directives.

<b>Hob type</b>	<b>EKP358</b>
Connection	230V - 50Hz
<b>Max. capacity cooking zones</b>	
Front left	1.7 kW
Rear left	1.2 kW
Rear right	1.7 kW
Front right	1.2 kW
Total connected load	5.8 kW
<b>Dimensions (mm)</b>	
Appliance width x depth x heights	52 x 60 x 6,5 cm

### 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.





716178

716178 / VER 1 / 23-04-2018

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

