

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

**»»» KERAMISCHE KOOKPLAAT
CERAMIC HOB
TABLE DE CUISSON CÉRAMIQUE
KERAMIKKOCHFELD**

KCV154WIT

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

**ETNA**[®]
KEUKENAPPARATUUR

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

Gebuiikte pictogrammen – Pictograms used
Pictogrammes utilisés – Verwendete Piktogramme



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



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



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

INHOUDSOPGAVE

Uw kookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5

Gebruik

Pannen	6
--------	---

Bediening

Bereiding starten	7
Kookinstellingen	7

Onderhoud

Reiniging	9
-----------	---

Problemen oplossen

Algemeen	10
Storingstabel	10

Installatie

Afmetingen	11
Plaatsing	11

Technische specificaties

12

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken	14
---------------------------------	----

UW KOOKPLAAT

Inleiding

Deze keramische kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De kookplaat is voorzien van Cooklight 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.

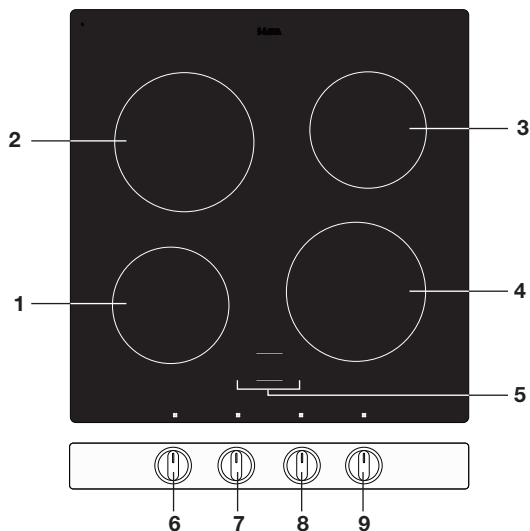
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

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 KOOKPLAAT

Beschrijving



1. Kookzone linksvoor Ø 14 cm / 1200 W
2. Kookzone linksachter Ø 18 cm / 1800 W
3. Kookzone rechtsachter Ø 14 cm / 1200 W
4. Kookzone rechtsvoor Ø 18 cm / 1800 W
5. Restwarmte indicatie
6. Bedieningsknop zone linksvoor
7. Bedieningsknop zone linksachter
8. Bedieningsknop zone rechtsachter
9. Bedieningsknop zone rechtsvoor



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het toestel gaat gebruiken.

Pannen

Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.

Pannen voor keramisch koken

Voor keramisch koken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken. Deze moeten beschikken over:
 - ▷ *een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);*
 - ▷ *een vlakke bodem.*



Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal. Als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is, kan het email losspringen (het email laat los van het staal). Ook kan de panbodem kromtrekken door bijvoorbeeld oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

Minimale pandiameter



Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee voorkomt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terecht komen. Ingebrachte voedselresten zijn moeilijk te verwijderen. Bovendien kunnen de handgrepen te heet worden en gaat er veel energie verloren. Gebruik een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone.

- Pannen van gehard glas mogen gebruikt worden als de diameter van de pan overeenkomt met de diameter van de kookzone. Pannen met een grotere diameter kunnen barsten.
- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor keramisch koken.
- Schuiven met pannen kan krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn.
- Zet alleen pannen met een schone en droge bodem op het kookvlak. U voorkomt hiermee dat er moeilijk te verwijderen vlekken ontstaan.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.
- 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.

Bereiding starten

Inschakelen en uitschakelen

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Druk de bedieningsknop in en draai deze rechtsom in de gewenste stand. Raadpleeg het overzicht met kookinstellingen om de juiste stand te kiezen.
 - ▷ De kookzone zal nu warm worden.
 - ▷ De kookzone schakelt automatisch aan en uit om het door u ingestelde vermogen te leveren. Bij lagere standen is de kookzone lang uit en af en toe aan. Bij hogere standen is de kookzone lang aan en af en toe uit.
3. Draai de bedieningsknop op '0' om de kookzone uit te schakelen.



Elke kookzone heeft een signaallampje die gaat branden als de kookzone te heet is om te worden aangeraakt. Het lampje gaat uit 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.

Kookinstellingen

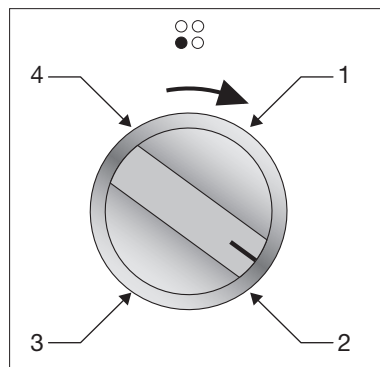
Aangezien de instellingen afhankelijk zijn van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht in de pan, geldt de onderstaande tabel alleen als richtlijn.

Gebruik de laagste positie (1) voor:

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.
- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pocheren;
- smelten van kaas.

Gebruik de midden positie (2) 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;



BEDIENING

Gebruik midden positie (3) voor:

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

Gebruik de hoogste positie (4) voor:

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

Reiniging



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

Dagelijkse reiniging

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

Zwaar bevuild glas

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



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



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

PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

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

Storingstabel

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

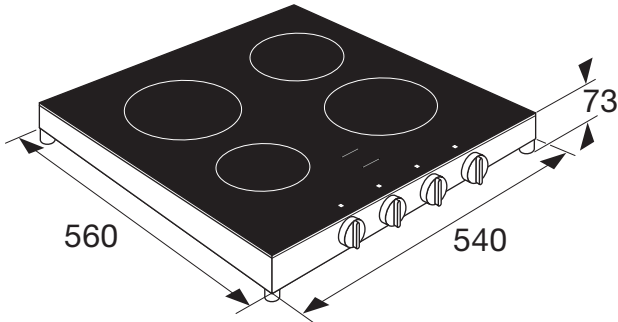
Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door het in- en uitschakelen van de elementen. 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 of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.

INSTALLATIE



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

Afmetingen



Dit apparaat moet op een meer-fase netvoeding worden aangesloten. Raadpleeg het separate installatievoorschrift!

Plaatsing

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

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaattype	KCV154WIT
Keramisch	x
Aansluiting	220-240V 50/60Hz
Aantal fasen	2
Aansluitstekker	Perilex
Max. vermogen kookzones en diameter in cm	
Linksvoor	1,2 kW (Ø 14 cm)
Linksachter	1,8 kW (Ø 18 cm)
Rechtsachter	1,2 kW (Ø 14 cm)
Rechtsvoor	1,8 kW (Ø 18 cm)
Aansluitwaarde	
Totale aansluitwaarde	6 kW
Maten	
Toestel breedte x diepte	54 x 56 cm

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	KCV154WIT	
Type kookplaat	Keramische kookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4	
Verwarmingstechnologie	Ceran kookzones	
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	2x 18,0	2x 14,0
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	191,9	197,0
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	194,5	

Tips om energiezuinig te koken

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

Verpakking en apparaat afdanken

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

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

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

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



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

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

Verklaring van conformiteit



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

CONTENTS

Your hob

Introduction	4
Description	5

Use

Pans	6
------	---

Operation

Start cooking	7
Cooking settings	7

Maintenance

Cleaning	9
----------	---

Troubleshooting

General	10
Troubleshooting table	10

Installation

Dimensions	11
Placing	11

Technical specifications

12

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 'Cooklight' 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 child lock, a cooking time limiter and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

This manual describes how you can make the best possible use of the ceramic hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product.

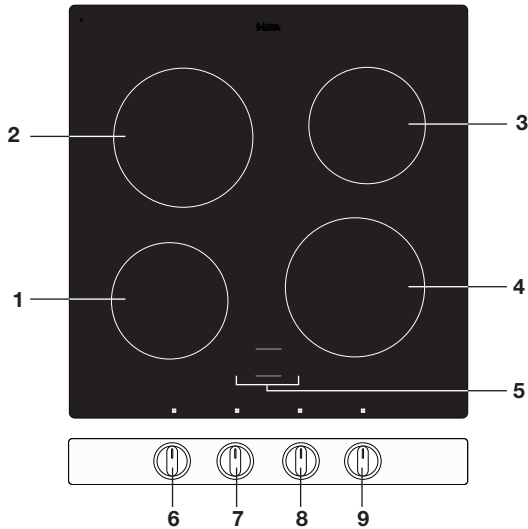
Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

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 HOB

Description



1. Cooking zone Left front Ø 14 cm / 1200 W
2. Cooking zone Left back Ø 18 cm / 1800 W
3. Cooking zone right back Ø 14 cm / 1200 W
4. Cooking zone right front Ø 18 cm / 1800 W
5. Residual heat indication
6. Control knob zone left front
7. Control knob zone left back
8. Control knob zone right back
9. Control knob zone right front



Before use, read the separate safety instructions first!

Pans

Always place a pan in the middle of a cooking zone.

Pans for ceramic cooking

Ceramic cooking requires a particular quality of pan.

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

Minimale pandiameter



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.

- Tempered glass cookware with special ground bottom may be used on the cooking zones if its diameter fits that of the cooking zones. Cookware with larger diameter may crack due to thermal tension.
- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on a ceramic hob.
- Sliding pans can cause scratches that cannot be removed.
- Only place pans with clean, dry bottoms on the cooking surface. This will avoid causing stains that are difficult to remove.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.
- 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.

OPERATION

Start cooking

Switching On and Off

1. Place a pan on a cooking zone.
2. Press the control knob and turn it clockwise to the desired position. Consult the overview of cooking settings to choose the correct mode.
 - ▷ The cooking zone will then heat up.
 - ▷ The cooking zone switches on and off automatically to provide the power you have set. At lower settings the cooking zone is off for a long time and on from time to time. At higher settings the cooking zone is on for a long time and off from time to time.
3. Turn the knob to '0' to switch Off the cooking zone.



A heat residual indication will light up of the cooking zone which is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat other pans, use the cooking zone that is still hot.

Cooking settings

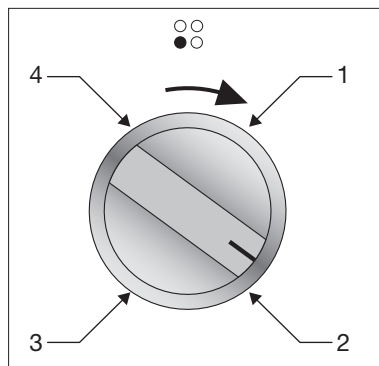
Because the settings depend on the quantity and composition of the contents of the pan, the table below is intended as a guideline only.

Use lowest position (1) to:

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of (breaded) meat;
- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese.

Use the middle position (2) 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;



OPERATION

Use the middle position (3) to:

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

Use the high position (4) to:

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

MAINTENANCE

Cleaning



We recommend that you clean the appliance after each use. This prevents that over cooked food can damage the glass surface.

Daily cleaning

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

Heavily polluted glass

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



Do not use abrasive cleaning agents, because they can cause scratches.

Do not use steelwool, scourers or any type of sharp objects to clean the appliance.



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

TROUBLESHOOTING

General

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

Troubleshooting table

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

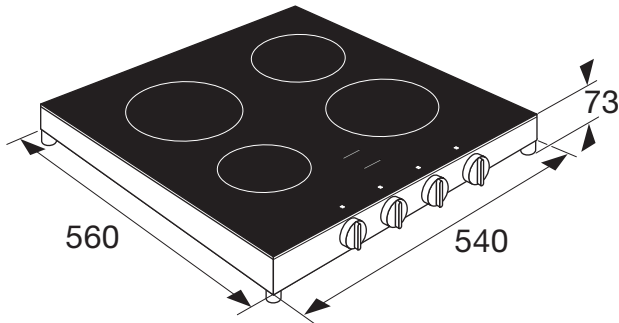
Symptom	Possible cause	Solution
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from 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.
The hob is not working.	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.	Check the electrical connections.

INSTALLATION



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

Dimensions



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

Placing

- Install the hob on a flat, stable and horizontal base.
- Keep a free space of at least 2,5 cm around the hob.
- After installation, the socket or switch (in case of a fixed connection) must always be accessible.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85 °C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of the hot pan could discolour or deform the wall.
- Ensure that the power cord will not come in contact with parts that can become hot.
- Do not place any inflammable or deformable objects directly beneath the hob.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

This appliance meets all relevant CE guidelines.

Hob type	KCV154WIT
Ceramic	x
Connection	220-240V 50/60Hz
Number of phases	2
Plug	Perilex
Maximum power cooking zones and diameters in cm	
Front left	1.2 kW (Ø 14 cm)
Rear left	1.8 kW (Ø 18 cm)
Rear right	1.2 kW (Ø 14 cm)
Front right	1.8 kW (Ø 18 cm)
Connected load	
Total connected load	6 kW
Dimensions	
Appliance width x depth	54 x 56 cm

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	KCV154WIT	
Type of hob	Ceramic hob	
Number of electric cooking zones and/or areas	4	
Heating technology	Ceramic cooking zones	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	2x 18.0	2x 14.0
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	191.9	197.0
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	194.5	

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Tips for energy-efficient cooking with hobs

- Always use the right size of pan for the amount of food you are cooking.
- Put just enough water in the pan to cover vegetables.
- Choose the right size of burner or ring for the pan. Always put lids on pans to keep the heat in.
- Turn down or turn off the cooking zone/area or burner once the cooking temperature or state is reached.
- Use a steamer to cook vegetables, that way you can layer a number of vegetables on top of each other and still use one ring, or use a pan with a divider.
- Use a pressure cooker for cooking pulses, and even joints of meat, whole meals, or stews. It speeds up the cooking process.
- If you're using an electric hob, choose flat-bottomed pans so the pan is in full contact with the ring.

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.

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson

Introduction	4
Description	5

Utilisation

Casseroles	6
Lancer la cuisson	7
Réglages de cuisson	7

Entretien

Nettoyage	9
-----------	---

Diagnostic des pannes

Généralités	10
Tableau de dépannage	10

Installation

Dimensions	11
Mise en place	11

Spécifications techniques

12

Aspects environnementaux

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

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Introduction

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Elle est équipée d'éléments « cuisine légère ». Il s'agit d'éléments radiants qui chauffent très rapidement et très efficacement, ce qui est un avantage majeur 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.

Pour une sécurité optimale, la plaque vitrocéramique est équipée d'une sécurité enfant, d'un limiteur de durée de cuisson et d'un indicateur 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.

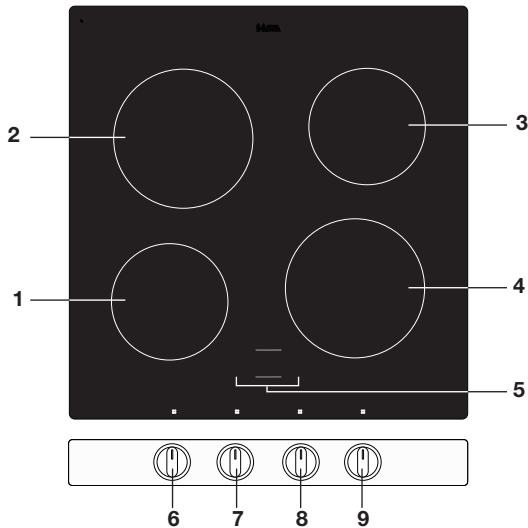
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

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

Description



1. Zone de cuisson avant gauche Ø 14 cm / 1200 W
2. Zone de cuisson arrière gauche Ø 18 cm / 1800 W
3. Zone de cuisson arrière droite Ø 14 cm / 1200 W
4. Zone de cuisson avant droite Ø 18 cm / 1800 W
5. Indicateur de chaleur résiduelle
6. Bouton de commande zone avant gauche
7. Bouton de commande zone arrière gauche
8. Bouton de commande zone arrière droite
9. Bouton de commande zone avant droite



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

Casseroles

Placez toujours une casserole au centre d'une zone de cuisson.

Casseroles adaptées à la cuisson sur une plaque vitrocéramique

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

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



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

Diamètre minimal de la casserole



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 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.

- Les plats de cuisson en verre trempé dotés d'un fond spécial cuisson peuvent être utilisés sur les zones de cuisson si leur diamètre correspond exactement à celui de la zone de cuisson utilisée. Les plats dont le diamètre est supérieur risquent de se fissurer sous l'effet de la tension thermique.
- Les casseroles qui ont été utilisées sur une plaque de cuisson à gaz ne sont plus adaptées à la cuisson sur une plaque vitrocéramique.
- Le glissement de casseroles sur la plaque provoque des rayures impossibles à enlever.
- Posez uniquement des casseroles dont la base est propre et sèche sur la surface de cuisson. Vous éviterez ainsi la formation de taches difficiles à éliminer.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson afin d'éviter une perte d'énergie.
- Essuyez le fond de la casserole sur un chiffon légèrement humide avant de la placer sur la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi de salir la surface de cuisson.

FONCTIONNEMENT

Lancer la cuisson

Allumer et éteindre l'appareil

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position désirée. Reportez-vous à la section des réglages de cuisson pour sélectionner le mode adapté.
 - La zone de cuisson commence à chauffer.
 - La zone de cuisson s'éteint et s'allume automatiquement pour fournir la puissance que vous avez sélectionnée. Aux réglages plus bas, la zone de cuisson reste éteinte pendant longtemps et se rallume de temps en temps. Aux réglages plus élevés, la zone de cuisson reste allumée pendant longtemps et s'éteint de temps en temps.
3. Tournez le bouton sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.



Un indicateur de chaleur résiduelle s'affiche pour la zone de cuisson trop chaude et qu'il ne faut pas toucher. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer d'autres casseroles.

Réglages de cuisson

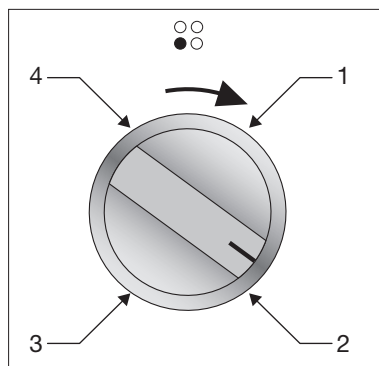
Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, le tableau ci-dessous ne doit être utilisé qu'à titre indicatif.

Utilisez le réglage le plus bas (1) pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches fines de viande (panée).
- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

Utilisez le réglage moyen (2) pour :

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



FONCTIONNEMENT

Utilisez le réglage moyen (3) pour :

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

Utilisez le réglage élevé (4) pour :

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

Nettoyage



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

Nettoyage quotidien

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

Vitre fortement encrassée

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



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



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

DIAGNOSTIC DES PANNES

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. Pour ce faire, vérifiez les points suivants ou consultez le site « www.etna.nl/www.etna.be » pour plus d'informations.

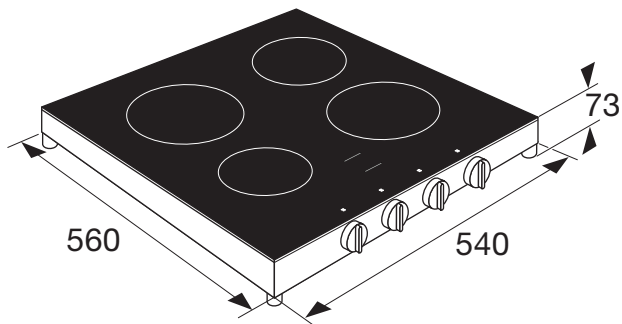
Symptôme	Cause possible	Solution
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission 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.
La plaque de cuisson de fonctionne pas.	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.	Vérifiez les raccordements électriques.

INSTALLATION



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

Dimensions



Cet appareil doit être raccordé à une alimentation multiphase. Consultez les instructions pour l'installation fournies séparément !

Mise en place

- Installez la plaque sur une surface horizontale plane et stable.
- Prévoyez un espace libre d'au moins 2,5 cm tout autour de la plaque de cuisson.
- Après l'installation, assurez-vous que la prise ou l'interrupteur (dans le cas d'un branchement permanent) est toujours parfaitement accessible.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température d'au moins 85 °C. Bien que l'appareil proprement dit ne chauffe pas, la chaleur dégagée par les casseroles chaudes peut décolorer et déformer les parois.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les éléments susceptibles de chauffer.
- Ne placez pas de quelconques objets inflammables ou déformables directement en dessous de la plaque de cuisson.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cet appareil est conforme à toutes les directives européennes applicables.

Modèle	KCV154WIT
Céramique	x
Branchement	220-240 V 50/60 Hz
Nombre de phases	2
Prise	Perilex
Puissance maximale des zones de cuisson et diamètres en cm	
Avant gauche	1,2 kW (Ø 14 cm)
Arrière gauche	1,8 kW (Ø 18 cm)
Arrière droit	1,2 kW (Ø 14 cm)
Avant droit	1,8 kW (Ø 18 cm)
Charge raccordée	
Charge totale raccordée	6 kW
Dimensions	
Appareil largeur x profondeur	54 x 56 cm

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	KCV154WIT	
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson vitrocéramique	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4	
Technologie de chauffe	Zones de cuisson vitrocéramiques	
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	2x 18,0	2x 14,0
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	191,9	197,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	194,5	

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Conseils pour une utilisation non énergivore des plaques de cuisson

- Utilisez toujours une casserole de taille adéquate pour la quantité d'aliments que vous allez cuire.
- Utilisez uniquement une quantité d'eau suffisante pour couvrir les légumes.
- Sélectionnez la taille de la zone de cuisson qui correspond à celle de la casserole. Placez toujours un couvercle sur la casserole pour éviter la déperdition de chaleur.
- Réduisez la puissance ou éteignez la zone/l'espace de cuisson dès que la température ou l'état de cuisson est atteint(e).
- Utilisez un cuiseur à vapeur pour les légumes afin de les cuire sur plusieurs niveaux, mais en n'utilisant qu'une seule zone de cuisson, ou utilisez une casserole avec un séparateur d'aliments.
- Utilisez un autocuiseur pour la cuisson de légumineuses, et même de morceaux ou pièces de viande ou de ragoûts. Le processus de cuisson sera plus rapide.
- Si vous utilisez une plaque de cuisson électrique, choisissez des récipients à fond plat afin que la surface de contact avec l'anneau de cuisson soit totale.

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. 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 peut contenir les matériaux suivants :

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

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



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

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

Déclaration de conformité



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

INHALT

Ihr Kochfeld

Einführung	4
Beschreibung	5

Verwendung

Kochgeschirr	6
Kochvorgang starten	7
Leistungsstufen	7

Pflege

Reinigung	9
-----------	---

Fehlerbehebung

Allgemeines	10
Störungstabelle	10

Aufstellung

Abmessungen	11
Aufstellung	11

Technische Daten

12

Umweltschutz

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

Einführung

Dieses Kochfeld wurde für echte Koch-Fans entwickelt! Das Kochfeld ist mit „Cooklight“-Elementen ausgestattet. Dabei handelt es sich um sehr schnell aufheizende Strahlungselemente sehr hoher 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 Keramikfeldern wird die durch die Glasplatte strahlende Wärme genutzt.

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

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

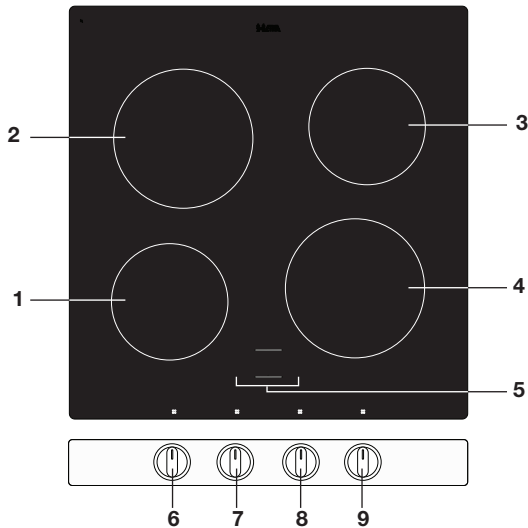
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und heben Sie sie zum späteren Nachlesen gut auf.

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 KOCHFELD

Beschreibung



1. Kochzone links vorn ø 14 cm / 1200 W
2. Kochzone links hinten ø 18 cm / 1800 W
3. Kochzone rechts hinten ø 14 cm / 1200 W
4. Kochzone rechts vorn ø 18 cm / 1800 W
5. Restwärmeanzeige
6. Drehknopf Zone links vorn
7. Drehknopf Zone links hinten
8. Drehknopf Zone rechts hinten
9. Drehknopf Zone rechts vorn



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Kochgeschirr

Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone.

Töpfe für Keramik Kochfelder

Töpfe, die auf Keramik Kochfeldern verwendet werden, müssen bestimmte Eigenschaften aufweisen.

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



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

Mindest-Topfdurchmesser



Benutzen Sie keine Kochtöpfe, die einen kleineren Durchmesser haben als die Kochzone. So vermeiden Sie, dass Speisen auf die heiße Kochzone gelangen.

Eingebrannte Speisereste lassen sich nur schwer entfernen. Außerdem können die Griffe des Kochtopfes zu heiß werden, und es geht viel Energie verloren.

- Sicherheitsglas-Kochgeschirr mit speziellem Boden kann auf den Kochzonen verwendet werden, wenn der Durchmesser mit der verwendeten Kochzone übereinstimmt. Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser kann wegen thermischer Spannungen brechen.
- Töpfe und Pfannen, die vorher bereits auf einem Gasherd benutzt wurden, sind für Keramik Kochfelder nicht mehr geeignet.
- Das Schieben von Töpfen kann zu Kratzern führen, die sich nicht entfernen lassen.
- Setzen Sie ausschließlich Töpfe mit sauberen und trockenen Böden auf die Kochfläche. So vermeiden Sie schwer zu entfernende Flecken.
- Um Energieverlust zu vermeiden, kochen Sie immer mit geschlossenem Deckel.
- 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.

Kochvorgang starten

Ein- und Ausschalten

1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position. Hinweise zur Auswahl der optimalen Leistungsstufe finden Sie in der Übersicht zu den Leistungsstufen.
 - Die Kochzone wird erwärmt.
 - Die Kochzone wird automatisch ein- und ausgeschaltet, um die eingestellte Leistung bereitzustellen. Bei niedrigeren Einstellungen ist die Kochzone lange ausgeschaltet und wird nur gelegentlich aktiviert. Bei höheren Einstellungen ist die Kochzone lange eingeschaltet und wird nur gelegentlich deaktiviert.
3. Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie den Drehknopf auf „0“.



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

Leistungsstufen

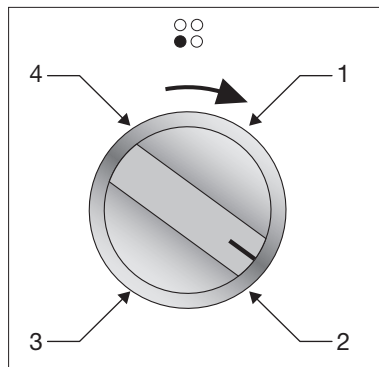
Weil die Einstellungen von der Menge und der Zusammensetzung der Speisen in den Kochgeschirren abhängen, können die Angaben in der folgenden Tabelle lediglich als Anhaltspunkte gelten.

Leistungsstufe 1 verwenden für:

- Große Mengen Speisen fertig garen
- Gefrorenes hartes Gemüse auftauen
- Dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten
- Bouillon köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- Pochieren
- Käse schmelzen

Leistungsstufe 2 verwenden für:

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- Rohe Kartoffeln kochen
- Armer Ritter backen
- Panierten Fisch braten
- Nudeln gar kochen.



Leistungsstufe 3 verwenden für:

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

Leistungsstufe 4 verwenden für:

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

Reinigung



Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. So verhindern Sie, dass übergekochte Speisen die Glasoberfläche beschädigen.

Tägliche Reinigung

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

Stark verschmutztes Glas

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



Keine Reinigungsprodukte verwenden, die Scheuermittel enthalten.

Keine Stahlwolle, Kratzschwämme oder anderen scharfen Objekte verwenden.



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

Allgemeines

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

Störungstabelle

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

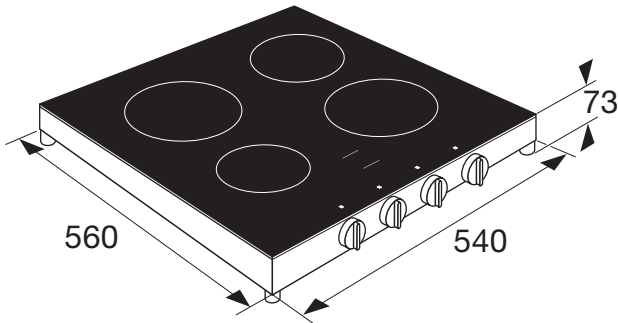
Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	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.
Das Kochfeld funktioniert nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.

AUFSTELLUNG



Lesen Sie vor der Aufstellung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Abmessungen



Dieses Gerät muss an eine Zwei- oder Dreiphasen-Stromversorgung angeschlossen werden. Beachten Sie die separate Installationsanleitung!

Aufstellung

- Stellen Sie das Kochfeld auf eine stabile und waagerechte Oberfläche.
- Rund um das Kochfeld müssen 2,5 cm Platz frei bleiben.
- Auch nach der Installation müssen Steckdose oder Schalter (je nach Anschlussart) jederzeit erreichbar bleiben.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem Material bestehen (> 85 °C). Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zur Verfärbung oder Verformung der Wand führen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Keine brennbaren oder verformbaren Objekte direkt unter dem Kochfeld platzieren.

TECHNISCHE DATEN

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	KCV154WIT
Keramik	x
Anschluss	220–240 V, 50/60 Hz
Anzahl Phasen	2
Stecker	Perilex
Maximale Leistung Kochzonen und Durchmesser in cm	
Links vorn	1,2 kW (ø 14 cm)
Links hinten	1,8 kW (ø 18 cm)
Rechts hinten	1,2 kW (ø 14 cm)
Rechts vorn	1,8 kW (ø 18 cm)
Anschlusswert	
Gesamtanschlusswert	6 kW
Abmessungen	
Gerät des Ausschnitts	54 × 56 cm

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	KCV154WIT	
Typ des Kochfelds	Keramikkochfeld	
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4	
Heiztechnologie	Keramik-Kochzonen	
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	2 × 18,0	2 × 14,0
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg (EC _{Elektrokochfeld}) in Wh/kg	191,9	197,0
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg (EC _{Elektrokochfeld}) in Wh/kg	194,5	

Tipps zum energieeffizienten Kochen mit Kochfeldern

- Immer Pfannen und Töpfe passender Größe für die zubereitete Speise verwenden.
- Gerade genug Wasser in den Topf geben, damit das Gemüse bedeckt ist.
- Passende Zonen- oder Brennergröße für Pfanne/Topf auswählen. Pfannen/Töpfe immer mit Deckel verschließen, damit die Wärme nicht abgestrahlt wird.
- Sobald die Gartemperatur oder der gewünschte Garzustand erreicht ist, Kochzone/-bereich oder Brenner herunterregeln oder ausschalten.
- Zum Garen von Gemüse Dampfgarer verwenden. Sie können dann Gemüse in mehreren Ebenen aufschichten und kommen mit einer einzelnen Zone aus. Es gibt auch Töpfe mit Trennern.
- Verwenden Sie für Hülsenfrüchte, Fleischstücke, komplette Mahlzeiten und Eintöpfe einen Schnellkochtopf. Damit können Sie den Garvorgang beschleunigen.
- Verwenden Sie Töpfe/Pfannen mit flacher Bodenplatte, die vollständig mit der Kochzonenoberfläche in Kontakt kommt.

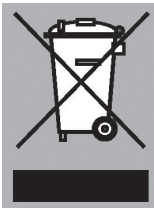
Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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

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

Konformitätserklärung



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



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

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

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

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

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

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

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

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

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

De gebruiksaanwijzing is ook te vinden op onze website:

The instructions for use can also be found on our website:

La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web :

Die Bedienungsanleitung finden Sie auch auf unserer Internetseite:

www.etna.nl

www.etna.be



805051

805051 / VER 1 / 13-06-2019

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

 **ETNA**[®]
KEUKENAPPARATUUR