

A large, stylized graphic of a mountain range in the background, composed of various shades of gray and white geometric shapes.

GEBRUIKSAANWIJZING INSTRUCTIONS FOR USE

KERAMISCHE KOOKPLAAT
CERAMIC HOB

EKP358

NL

Handleiding

NL 3 - NL 16

GB

Manual

GB 3 - GB 16

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

INHOUDSOPGAVE

Uw keramische kookplaat

Inleiding	NL 4
Bediening	NL 5

Veiligheid

Waar u op moet letten	NL 6
Aansluiten en reparatie	NL 6
Tijdens gebruik	NL 6

Gebruik

Bediening van de kookzones	NL 8
Controlelampje	NL 8
Restwarmte-indicatie	NL 8
Pannen	NL 8

Koken

Gezond koken	NL 10
Kookstanden	NL 11

Onderhoud

Reinigen	NL 12
----------	-------

Storingen

Algemeen	NL 13
Storingstabel	NL 13

Installatie

Opstellen	NL 14
Elektrische aansluiting	NL 14
Technische gegevens	NL 15

Milieu aspecten

Afvoeren toestel en verpakking	NL 16
--------------------------------	-------

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.

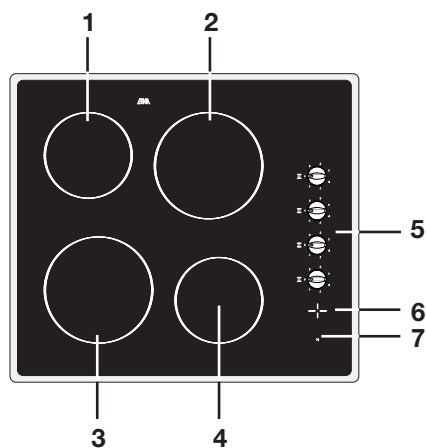
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

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

Waar u op moet letten



- Keramisch koken is uiterst veilig. De kookplaat is uitgerust met restwarmtesignalering. Toch is er net als bij elk toestel een aantal zaken waar u op moet letten.

Aansluiten en reparatie



- Alleen een erkend installateur mag dit toestel aansluiten.
- Open nooit de behuizing van het toestel. Alleen een service-technicus mag het toestel openen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te nemen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten bij een vaste aansluiting.
- Wanneer de aansluitkabel is beschadigd mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

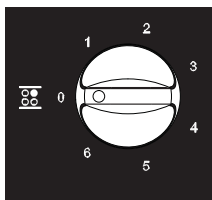
Tijdens gebruik



- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Houd rekening met de zeer hoge temperaturen op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.
- Let op dat pannen niet droogkoken. De kookplaat zelf is beveiligd tegen oververhitting, de pan wordt echter zeer heet en kan beschadigd raken.
- Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats of werkvlak.
- De kookzones worden heet tijdens gebruik en blijven na gebruik ook nog een tijd heet. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en na het koken.

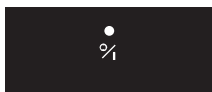
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Ga niet te dicht bij de pan staan. Wanneer olie vlam vat, het vuur nooit doven met water. Leg onmiddellijk een deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Flambeer nooit onder de afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.
- Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit, maak het spanningsloos om elektrische schokken te voorkomen en bel de servicedienst.
- Leg geen voorwerpen op de kookzone. Deze kunnen zeer snel heet worden en brandwonden veroorzaken.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Zodra u de kookzone uitzet, stopt automatisch het doorverwarmen door het stralingselement, echter het element en de glasplaat blijven nog lang heet. Raak de kookplaat niet aan en haal de pan van de kookzone.
- Wen uzelf aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Bediening van de kookzones



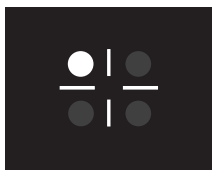
U bedient de kookplaten met de knoppen op het bedieningspaneel. De kookstanden zijn aangegeven van 1 tot 6. Stand 1 is de laagste kookstand en stand 6 de hoogste. In de 0 stand is het element uitgeschakeld. Tussenstanden worden traploos gekozen en ingesteld. U kunt de knoppen voor de traploos instelling 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.

Pannan

Pannan voor keramisch koken

Keramisch koken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannan.

Let op

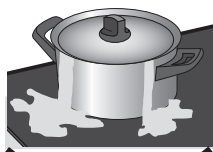
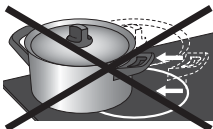
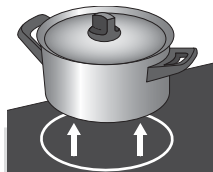
- Gebruik alleen pannan die geschikt zijn voor elektrisch koken met:
 - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
 - een vlakke bodem.

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannan:

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



GEBRUIK



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 terechtkomt.
- De kookzone kan 5 tot 10 minuten voordat de kooktijd is verstreken, uit worden geschakeld. Het gerecht gaat 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.

Olie	Rookpunt °C
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. 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(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 direct onder de kookplaat zetten.

Elektrische aansluiting

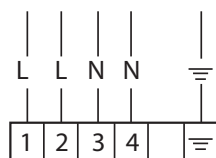
- Stop de stekker in een stopcontact.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met onderdelen die heet worden.



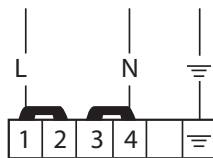
Belangrijk

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

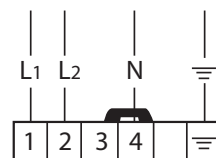
Wanneer een andere aansluiting is vereist, laat dan een erkend installateur de aansluiting verzorgen. Bij verkeerde aansluiting kunnen de elementen doorbranden. Dit valt niet onder de garantie. Indien de voedingskabel is beschadigd, dient deze door een erkend installateur of de Etna service dienst vervangen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



2L-2N 230V ~



L - N 230V ~



2~1N 230V ~

INSTALLATIE

Technische gegevens

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Type kookplaat	EKP358
Aansluiting	230V - 50Hz
Max. vermogen kookzones	
Linksvoor	1,7 kW
Linksachter	1,2 kW
Rechtsachter	1,7 kW
Rechtsvoor	1,2 kW
Totale aansluitwaarde	5,8 kW
Maten (mm)	
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.

CONTENTS

Your ceramic hob

Introduction	GB 4
Control	GB 5

Safety instructions

What you should pay attention to	GB 6
Connection and repair	GB 6
During use	GB 6

Use

Setting the cooking zones	GB 8
Control light	GB 8
Residual-heat indicator	GB 8
Pans	GB 8

Cooking

Healthy cooking	GB 10
Cooking settings	GB 11

Maintenance

Cleaning	GB 12
----------	-------

Faults

General	GB 13
Troubleshooting table	GB 13

Installation

Positioning	GB 14
Electrical connection	GB 14
Technical details	GB 15

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	GB 16
-------------------------------------	-------

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.

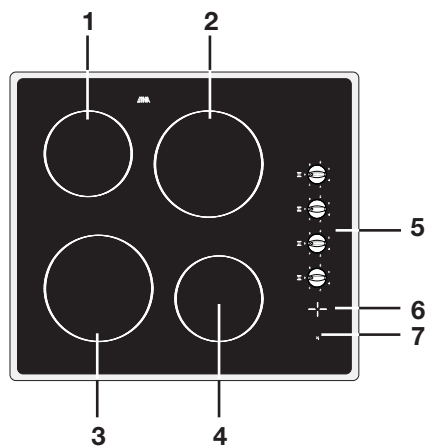
The manual also serves as reference material for service technicians.

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

What you should pay attention to



- Ceramic cooking is extremely safe. Various devices have been incorporated in the hob such as a residual heat indicator and a cooking time limiter. There are nevertheless a number of precautions you should take.

Connection and repair



- This appliance may only be connected by a qualified installer.
- Never open the casing. The casing may only be opened by an authorized service technician.
- Disconnect the electricity from the appliance before starting any repair work. Preferably unplug the appliance, switch the (automatic) fuse(s) off or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero.
- When the cable is damaged it may only be replaced by the manufacturer, its service organization or equally qualified persons, to avoid dangerous situations.

During use

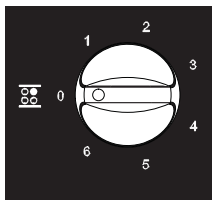


- Do not use the hob in temperatures below 5 °C.
- This cooking appliance is designed for household use. It is to be used for food preparation only.
- When you use the hob for the first time you will notice a “new smell”. This is normal. If the kitchen is well ventilated the smell will soon disappear.
- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be incredibly short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone on a high setting.
- Do not allow pans to boil dry. The hob itself is protected against overheating but the pan will get very hot indeed and could be damaged.
- The guarantee does not cover any damage caused by an unsuitable pan or a pan boiling dry.
- Do not use the cooking area as storage space or worktop.
- The zones heat up during use and stay hot for some time afterwards. Keep young children away from the hob during and after cooking.

SAFETY

- Grease and oil are inflammable when overheated. Do not stand too close to the pan. Should oil catch fire, never try to extinguish the fire with water. Put a lid on the pan immediately and switch the cooking zone off.
- Never flambé food under the cooker hood. The high flames could cause a fire, even if the cooker hood is switched off.
- The ceramic top is extremely strong, but not unbreakable. A spice jar or pointed utensil falling on it, for example, could cause it to break.
- Stop using the hob if a break or crack appears. Switch the appliance off immediately, unplug it to avoid electric shocks, and call the service department.
- Never put any objects on the cooking zone. These can heat up extremely quickly and cause burns.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- As soon as you switch off the cooking zone, the activity of the heating element automatically stops. However, the heating element and the glass plate will remain hot for a long time. Do not touch the hob and remove the pan from the cooking zone.
- Accustom yourself to stop the cooking zone or hob manually to avoid unintended switching on of the ceramic hob.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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.



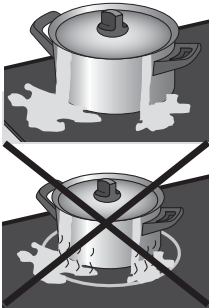
Attention

- 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:

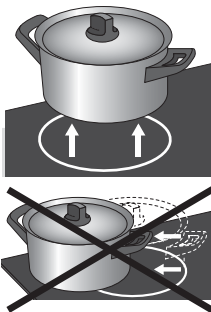
- the enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry;
- the base of the pan may warp - due to, for example, overheating or the use of too high a power level.

USE



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.

Oil	Smoke point °C
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.

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.
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.

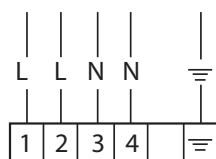


IMPORTANT

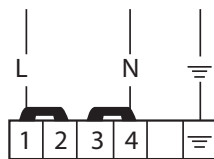
The appliance is connected according to the connection scheme 2L-2N, 230VAC.

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.

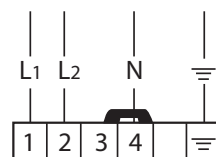
If the connection cable is damaged, it should be replaced by a qualified service engineer or by the Etna service department.



2L-2N 230V ~



L - N 230V ~



2~1N 230V ~

INSTALLATION

Technical details

This appliance complies with all relevant CE directives.

Hob type	EKP358
Connection	230V - 50Hz
Max. capacity cooking zones	
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
Dimensions (mm)	
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.