

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

**»»» ELEKTRISCHE KOOKPLAAT**  
**PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE**  
**ELEKTRISCHES KOCHFELD**  
**ELECTRIC HOB**

KEV158WIT

---

NL	Handleiding	NL 3 - NL 10
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 10
DE	Anleitung	DE 3 - DE 10
EN	Manual	EN 3 - EN 10

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



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



Tip - Conseil - Tipp

# INHOUDSOPGAVE

---

## ***Uw kookplaat***

---

Inleiding	4
Beschrijving	5

## ***Gebruik***

---

Gebruik van de kookplaat	6
--------------------------	---

## ***Bediening***

---

Bediening van de kookplaat	7
De 7-standen bedieningsknop	7

## ***Onderhoud***

---

Reinigen	8
----------	---

## ***Plaatsen en aansluiten***

---

Plaatsen	9
Elektrische aansluiting	9

## ***Milieuaspecten***

---

Afvoeren toestel en verpakking	10
--------------------------------	----

## *Inleiding*

---

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.



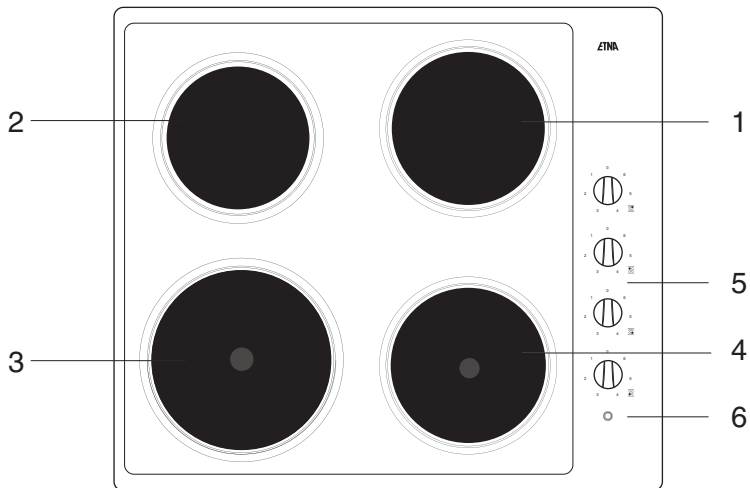
**Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!**

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

Veel kookplezier!

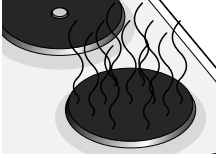
# UW KOOKPLAAT

## Beschrijving



1. Snelkookplaat  $\varnothing$  18 cm / 1500 W
2. Snelkookplaat  $\varnothing$  14,5 cm / 1000 W
3. Snelkookplaat  $\varnothing$  18 cm / 2000 W
4. Snelkookplaat  $\varnothing$  14,5 cm / 1500 W
5. Bedieningsknoppen
6. Aan/uit signalering

## Gebruik van de kookplaat



### Kookplaat inschakelen

- Voordat u de kookplaat in gebruik gaat nemen dient elk element gedurende 3 à 4 minuten op de hoogste stand te worden ingeschakeld zonder dat er een pan op wordt geplaatst.
- Elk kookelement is door de fabrikant voorzien van een speciale roestwerende laag. Als de kookplaat voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een schroeilucht waarnemen. Dit is normaal.

### Toestelinformatie

- De kookelementen zijn vervaardigd van gietijzer. De warmte wordt verkregen door gloeispiralen die ringsgewijs in het element liggen.
- De warmte wordt door directe geleiding aan de panbodem afgegeven. Elk element is gevat in een roestvrijstalen afsluitrand.
- Bij gebruik van een of meerdere elementen gaat op het bedieningspaneel de controlelamp aan.

### Pannen

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken. Dus pannen met een dikke vlakke bodem. Wanneer de bodem hol of bol is gaat er veel energie verloren. Het kookproces duurt erg lang. Het element kan oververhit raken en krom trekken.
- Zet alleen pannen met een droge bodem op het element. Vocht op de elementen kan roest veroorzaken.
- Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee vermijdt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terecht komen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen.

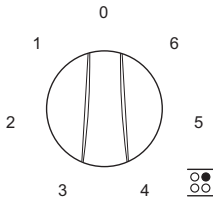


*goed*



*fout*

## Bediening van de kookplaat



Een symbool naast de bedieningsknop geeft aan welk element wordt bediend.

### **Instellen**

De bedieningsknoppen kunt u zowel links- als rechtsom draaien.

### **Controlelampje**

Zodra u een kookplaat inschakelt, gaat het controlelampje branden.

### **Uitschakelen**

U kunt de kookplaat 5 tot 10 minuten voordat de kooktijd verstreken is, uitschakelen. Het element blijft nog geruime tijd warm. Van deze restwarmte kunt u gebruik maken. Laat de deksel op de pan.

## De 7-standen bedieningsknop

### **Stand 6**

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

### **Stand 5**

- Bakken van flensjes. Wentelteeftjes, frituren.

### **Stand 4**

- Bakken van pannenkoeken, drie in de pan.

### **Stand 3**

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

### **Stand 2**

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

### **Stand 1**

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

### **Stand 0**

- 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*

---

- De kookplaten reinigen kunt u het beste met een vochtige doek of keukenpapier.  
Verwijder overkooksel zo snel mogelijk. Vooral rode kool, rabarber en appelmoes werken in op de lak of op het roestvrijstaal.
- Hardnekkige vlekken op het emaille verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel of kunststof schuursponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en groene schuursponsjes.
- Na het reinigen de kookplaten even inschakelen om het vocht te laten verdampen.
- Onderhoud van de kookplaten. Van tijd tot tijd de platen inwrijven met zuurvrije olie (naaimachine olie), vaseline of met een speciaal onderhoudsmiddel.



## 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.
- Plaats het toestel op een hittebestendige tafel of werkblad (> 90 °C).

## Elektrische aansluiting

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

### **Belangrijk**

- Het apparaat is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsstandaarden. Desondanks adviseren wij personen met psychische of motorische stoornissen, mentale achterstand of zwakbegaafdheid het apparaat niet te gebruiken zonder toezicht van een bekwaam persoon.
- **Het toestel is aangesloten volgens het schema 230 V 2L+2N ac.** Wanneer een andere aansluiting is vereist, laat dan een erkend installateur de aansluiting verzorgen (Zie aansluitschema's op de onderzijde van het toestel).

**Bij verkeerde aansluiting kunnen de elementen doorbranden.**

**Dit valt niet onder de garantie.**

- Wanneer de aansluitkabel is beschadigd mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceorganisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

### 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.



**Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.**

#### **Conformiteitsverklaring**



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

---

# SOMMAIRE

---

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

Introduction	4
Description	5

## ***Utilisation***

Utilisation de la plaque de cuisson	6
-------------------------------------	---

## ***Fonctionnement***

Fonctionnement de la plaque de cuisson	7
Les 7 réglages du bouton de commande	7

## ***Entretien***

Nettoyage	8
-----------	---

## ***Mise en place et branchement***

Mise en place	9
Branchement électrique	9

## ***Aspects environnementaux***

Élimination de l'appareil et de l'emballage	10
---	----

## *Introduction*

---

Ce mode d'emploi est un aperçu de toutes les fonctions que l'appareil peut vous offrir. Il vous fournit des renseignements précieux sur la sécurité et le bon entretien de l'appareil. Vous y trouverez en outre des conseils en matière d'environnement et des instructions pouvant vous aider à économiser de l'énergie.



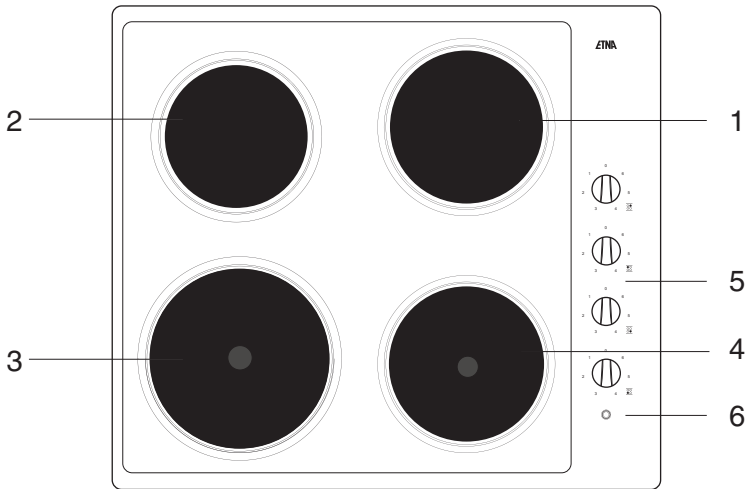
**Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !**

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

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

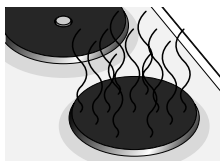
# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

## Description



1. Plaque rapide  $\varnothing$  18 cm / 1500 W
2. Plaque rapide  $\varnothing$  14,5 cm / 1000 W
3. Plaque rapide  $\varnothing$  18 cm / 2000 W
4. Plaque rapide  $\varnothing$  14,5 cm / 1500 W
5. Boutons de commande
6. Voyant marche/arrêt

## Utilisation de la plaque de cuisson



### Mise en marche de la plaque de cuisson

- Avant d'utiliser votre plaque de cuisson pour la première fois, allumez chaque élément à la puissance la plus élevée pendant 3 à 4 minutes sans poser de casserole.
- Le fabricant a appliqué une couche d'antirouille sur chaque élément. Une odeur de brûlé sera perceptible la première fois que la plaque de cuisson chauffe. Ce phénomène est normal.
- Informations sur l'appareil
- Les éléments chauffants sont en fonte. La chaleur est générée par des filaments enroulés en spirale qui se trouvent dans l'élément en forme d'anneau.
- La chaleur est transmise à la base de la casserole par conduction directe. Chaque élément est doté d'un pourtour étanche en acier inoxydable.
- Dès qu'une ou plusieurs plaques sont utilisées, le témoin lumineux s'allume sur le panneau de commande.

### Casseroles



Correct



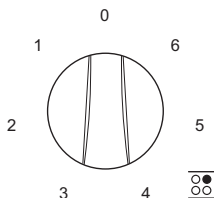
Incorrect

- Utilisez des casseroles qui sont adaptées pour la cuisson électrique. Utilisez des casseroles avec une base plate et épaisse. Si la base est concave ou convexe, la perte d'énergie est considérable. La cuisson sera très longue. L'élément peut surchauffer et se déformer.
- Posez sur l'élément uniquement des casseroles dont la base est sèche. L'humidité sur les éléments de cuisson peut provoquer de la rouille.
- N'utilisez pas de casseroles de diamètre inférieur à celui de la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi que des aliments ne tombent sur la surface de la zone de cuisson très chaude. Les résidus d'aliments carbonisés sont difficiles à nettoyer.

# FONCTIONNEMENT

## Fonctionnement de la plaque de cuisson

Le symbole près du bouton de commande indique quel élément est en cours d'utilisation.



### **Mise en marche**

Vous pouvez tourner le bouton vers la gauche ou vers la droite.

### **Témoin lumineux**

Lorsque vous allumez la plaque de cuisson, le témoin lumineux s'allume.

### **Arrêt**

Vous pouvez arrêter 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.

## Les 7 réglages du bouton de commande

### **Niveau 6**

- 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.

### **Niveau 5**

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

### **Niveau 4**

- Faire des crêpes (ou pancakes écossaises).

### **Niveau 3**

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

### **Niveau 2**

- 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.

### **Niveau 1**

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

### **Niveau 0**

- 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*

---

- Nettoyez la plaque de cuisson de préférence avec un torchon humide ou du papier absorbant. Ôtez tous les déversements dès que possible. Le chou rouge, la rhubarbe et la compote de pommes ont un effet corrosif sur le vernis ou l'acier inoxydable.
- Éliminez les taches tenaces sur la surface émaillée avec une crème non abrasive ou une éponge douce. N'utilisez jamais de poudres à récurer, d'agents nettoyants agressifs ou de tampons à récurer verts.
- Après le nettoyage, allumez la plaque brièvement pour permettre à l'humidité de s'évaporer.
- Entretien des plaques. Frottez les plaques avec de l'huile sans acide (huile pour machine à coudre) ou avec un agent protecteur.



# MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT

## 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.
- Vous pouvez placer l'appareil sur une table ou une surface de travail.  
La surface doit être résistante à la chaleur (>90 °C).

## 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**

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins d'être supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité.
- **L'appareil est raccordé selon le schéma de branchement 230 V 2L+2N ac.** Si un branchement différent est requis, l'appareil devra impérativement être raccordé par un installateur qualifié (voir les schémas de câblage sur la face inférieure de l'appareil).

### **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 doit uniquement être remplacé par le fabricant ou son agent de maintenance ou une autre personne qualifiée, afin d'éviter toute situation dangereuse.

### Élimination de l'appareil et de l'emballage

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux durables. Toutefois, il doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Les autorités locales vous renseigneront à ce sujet.

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

- carton,
- feuille de 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. Cela signifie qu'à la fin de son cycle de vie, l'appareil ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou un point de vente qui s'en chargera pour vous.

La collecte séparée des appareils électroménagers nous permet d'éviter les retombées négatives sur l'environnement et la santé qui pourraient résulter d'une élimination incorrecte. Les matériaux qui ont servi à fabriquer cet appareil peuvent être réutilisés, ce qui signifie d'énormes économies d'énergie et de matières premières.



**Remarque ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique cassée dans le bac de recyclage du verre, mais déposez-la au centre de recyclage des déchets de votre municipalité.**



#### **Déclaration de conformité**

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et réglementations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

# INHALT

---

## ***Ihr Kochfeld***

---

Einführung	4
Beschreibung	5

## ***Verwendung***

---

Verwendung des Kochfeldes	6
---------------------------	---

## ***Bedienung***

---

Bedienung des Kochfeldes	7
Die 7 Einstellungen des Drehschalters	7

## ***Pflege***

---

Reinigung	8
-----------	---

## ***Positionierung und Anschließen***

---

Positionierung	9
Elektroanschluss	9

## ***Umweltschutz***

---

Entsorgung von Verpackung und Gerät	10
-------------------------------------	----

## Einführung

In diesem Handbuch erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät optimal verwenden. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Ergänzend finden Sie Hinweise zum Umweltschutz und zum Energiesparen.

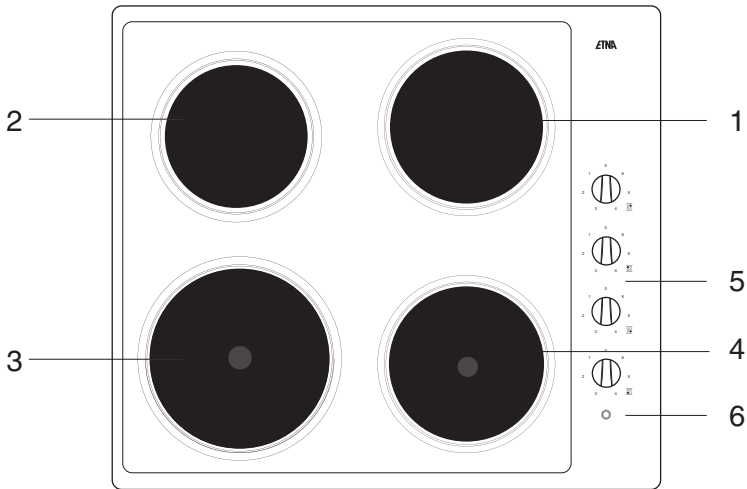


**Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!**

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

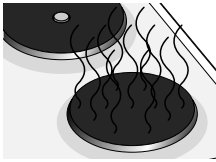
Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

## Beschreibung



1. Schnelle Platte ø 18 cm / 1500 W
2. Schnelle Platte ø 14,5 cm / 1000 W
3. Schnelle Platte ø 18 cm / 2000 W
4. Schnelle Platte ø 14,5 cm / 1500 W
5. Drehschalter
6. Kontrolllampe Ein/Aus

## Verwendung des Kochfeldes



### Schalten Sie das Kochfeld ein.

- Bevor Sie das Kochfeld erstmals verwenden, sollten Sie jedes Element ohne Topf 3–4 Minuten auf die höchste Stufe einstellen.
- Die einzelnen Elemente sind mit einer Anti-Rost-Beschichtung versehen. Beim ersten Erhitzen des Herds ist deshalb ein Geruch nach Verbranntem wahrnehmbar. Das ist normal.
- Geräteinformationen
- Die Heizelemente sind aus Gusseisen hergestellt. Die Hitze wird durch Spiralfäden erzeugt, die innerhalb des Elements in Ringen angeordnet sind.
- Die Wärmeübertragung auf den Topfboden erfolgt durch direkte Wärmeleitung. Jedes Element hat eine Dichtefassung aus Edelstahl.
- Wenn einzelne oder mehrere Platten in Benutzung sind, leuchtet auf dem Bedienfeld die Kontrolllampe.



Richtig



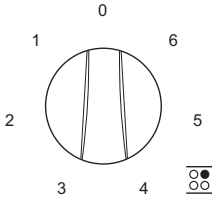
Falsch

### Kochgeschirr

- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde geeignet sind. Verwenden Sie Töpfe mit dickem und flachem Boden. Wenn der Boden nach innen oder außen gebogen ist, geht sehr viel Energie verloren. Der Garvorgang wird sehr lange dauern. Das Element kann sich überhitzen und wellen.
- Töpfe nur bei trockenem Boden auf das Element stellen. Feuchtigkeit auf Kochelementen kann zu Rost führen.
- Benutzen Sie keine Kochtöpfe, die einen kleineren Durchmesser haben als die Kochzone. So vermeiden Sie, dass Spritzer und Speisen auf die äußerst heiße Kochzone gelangen. Eingebraunte Speisereste lassen sich nur schwer entfernen.

## Bedienung des Kochfeldes

Ein Symbol neben dem Drehschalter zeigt an, welches Element in Betrieb ist.



### **Einschalten**

Der Drehschalter kann in beide Richtungen gedreht werden.

### **Kontrolllampe**

Beim Einschalten des Herds leuchtet die Kontrolllampe.

### **Ausschalten**

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.

## Die 7 Einstellungen des Drehschalters

### **Stufe 6**

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

### **Stufe 5**

- Backen von Crêpes und Armer Ritter, Frittieren.

### **Stufe 4**

- Backen von Pfannkuchen.

### **Stufe 3**

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

### **Stufe 2**

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

### **Stufe 1**

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

### **Stufe 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*

---

- Reinigen Sie die Kochfelder mit einem feuchten Tuch oder Küchenpapier. Verschüttete Speisen so schnell wie möglich entfernen. Besonders Rotkraut, Rhabarber und Apfelmus greifen die Firnis und den Edelstahl an.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken auf der Emailleoberfläche mit einer nicht scheuernden Milch oder einem weichen Schwamm. Verwenden Sie niemals Scheuerpulver, aggressive Reinigungsmittel oder Bio-Scheuermittel.
- Nach dem Reinigen von Platten, diese kurz einschalten, damit die Feuchtigkeit verdampfen kann.
- Pflege der Platten. Reiben Sie die Platten mit säurefreiem Öl (Nähmaschinenöl) oder mit einem Schutzmittel ein.



## 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.
- Das Gerät muss auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte gestellt werden.  
Die Oberfläche muss hitzebeständig sein (> 90 °C).

## 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.

### **Importieren**

- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von im Umgang mit elektrischen Geräten unerfahrenen Personen verwendet werden, es sei denn, diese werden von Personen beaufsichtigt und angeleitet, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind.
- **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 (siehe Schaltpläne auf Unterseite des Geräts).

**Bei fehlerhaftem Anschließen können die Heizplatten ausbrennen. Diese Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.**

- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder Elektrikern ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

## Entsorgung von Verpackung und Gerät

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Allerdings muss es nach Ablauf seiner Nutzungsdauer verantwortungsbewusst entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Pappe
- 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. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. 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.



**Wichtiger Hinweis! Entsorgen Sie einen zerbrochenen Keramikglasteller nicht im Glascontainer, sondern bringen Sie ihn zu Ihrem kommunalen Abfallsammelpunkt.**



### **Konformitätserklärung**

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

# CONTENTS

---

## ***Your hob***

---

Introduction	4
Description	5

## ***Use***

---

Using the hob	6
---------------	---

## ***Operation***

---

Operating the hob	7
The 7 settings control knob	7

## ***Maintenance***

---

Cleaning	8
----------	---

## ***Positioning and connecting***

---

Placing	9
Electrical connection	9

## ***Environmental aspects***

---

Disposal of packaging and appliance	10
-------------------------------------	----

## *Introduction*

---

When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

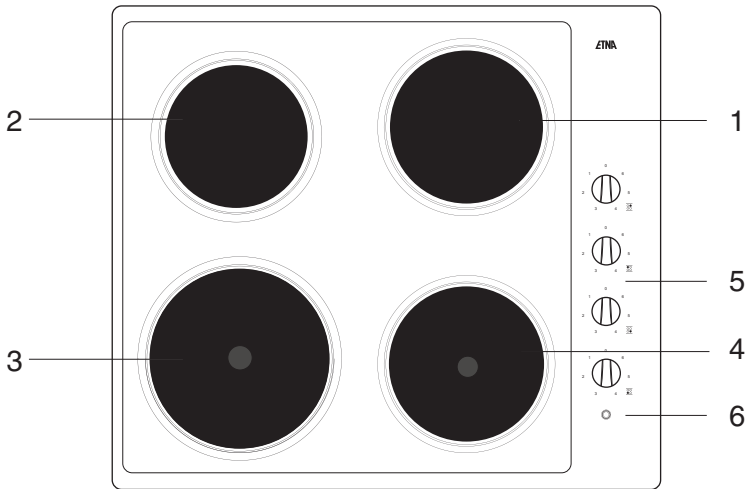


**Read the separate safety instructions before using the device!**

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

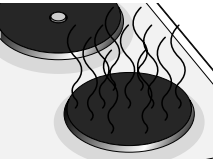
Enjoy your cooking!

## Description



1. Fast plate  $\varnothing$  18 cm / 1500 W
2. Fast plate  $\varnothing$  14,5 cm / 1000 W
3. Fast plate  $\varnothing$  18 cm / 2000 W
4. Fast plate  $\varnothing$  14,5 cm / 1500 W
5. Control knobs
6. On/off control light

## Using the hob



### Switch on the hob

- Before using your hob for the first time, each element should be switched on to the highest setting for 3-4 minutes, without a pan.
- fig. 1
- The manufacturer has applied a layer of rust-preventer to each element. When the hob is heated for the first time a burning smell will be noticeable. This is normal.
- Appliance information
- The heating elements are made of cast iron. The heat is created by spiral filaments which lie in the element in rings.
- The heat is transmitted to the base of the pan by direct conduction. Each element is fitted in a stainless steel sealing rim.
- When one or more plates are in use the control light on the panel will go on.



*Good*



*Wrong*

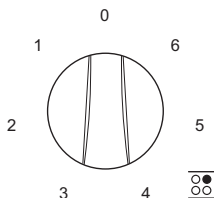
### Pans

- Use pans that are suitable for cooking by electricity. Use pans with a thick and flat base. If the base is concave or convex a lot of energy is lost. The cooking process will take very long. The element can become overheated and warp.
- Only place pans with a dry base on the element. Moisture on the cooking elements can cause rust.
- Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This will prevent food spills on the very hot cooking zone. Burnt-on food spills are difficult to remove.

## OPERATION

### Operating the hob

A symbol next to the control knob indicates which element is being operated.



#### **Switching on**

You may turn the switch either to the left or the right.

#### **Control light**

When you switch on the hob, the control light .

#### **Switching off**

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.

### The 7 settings control knob

#### **Level 6**

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

#### **Level 5**

- Frying crêpes, French toast, deep frying.

#### **Level 4**

- Frying (Scotch) pancakes.

#### **Level 3**

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

#### **Level 2**

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

#### **Level 1**

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

#### **Level 0**

- 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*

---

- The hobs are best cleaned with a damp cloth or kitchen paper. Remove all spillages as soon as possible. Red cabbage, rhubarb and apple sauce in particular will corrode the varnish or stainless steel.
- Remove stubborn stains on the enamel surface with a non-abrasive cream or a soft sponge. Never use scouring powders, aggressive cleaning agents, green scours.
- After cleaning, switch the plate on briefly to allow the moisture to evaporate.
- Maintenance of the plates. Rub the plates with non-acidic oil (sewing machine oil) or with a protectant.



# POSITIONING AND CONNECTING

## 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.
- The appliance may be placed on top of a table or work top. The surface has to be heat resistant (>90 °C).

## Electrical connection

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



### **Importeren**

- 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
- **The appliance is connected according to the connection scheme 230 V 2L+2N ac.** If a different connection is needed, the appliance should only be connected by a qualified fitter (See wiring diagrams on the bottom of the appliance).

**Improper connection can cause the hotplates to burn out. This is not covered by the guarantee.**

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## *Disposing of the appliance and the packaging*

This product is made from sustainable materials. However, it must be disposed of in a responsible manner at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

You should dispose of these materials in a responsible manner, according to the government regulations.



The product shows a pictogram of a crossed-out waste container to point out that domestic electrical appliances must be disposed of separately. Thus the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. It must be handed in at a special municipal waste depot or at a sales outlet which does this for you.

By collecting household appliances separately, we prevent negative consequences to the environment and our health which could be the result of incorrect disposal. The materials used to make this appliance can be re-used, which means tremendous savings in energy and raw materials.



**Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.**



### **Declaration of conformity**

We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.





716621

716621 / VER 1 / 23-04-2018

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

