GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTIONS FOR USE
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG

KERAMISCHE KOOKPLAAT
CERAMIC HOB
TABLE DE CUISSON CÉRAMIQUE
KERAMIKKOCHFELD

KC130ZT
KC260ZT
KC360ZT
KC360RVS
KC380ZT

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

ETNA®
KEUKENAPPARATUUR

NL	Gebruiksaanwijzing	NL 3 - NL 20
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 20
FR	Mode d’emploi	FR 3 - FR 20
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 20

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used - Pictogrammes utilisés
Benutzte Piktogramme

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

Tip - Conseil - Tipp

INHOUD

Uw kookplaat

Inleiding 4
Keramische kookplaat 5
Bedieningspaneel 6

Veiligheidsinstructies

Eerste gebruik 7
Kookduurbegrenzer 7

Gebruik

De aanraaktoetsen gebruiken 8
Pannen 8
Vermogen instellen 9
Snelkookfunctie 9
Stop & Go (pauze) 10
Meldingen op de display 10
Kookstanden 11

Bediening

De kookplaat inschakelen en het vermogen instellen 12
De timer of kookwekker instellen 12
De automatische opwarmfunctie inschakelen 14
Een kookzone of de kookplaat uitschakelen 14
Pauzeren 14
De kinderslotfunctie gebruiken 15
De herstel functie 15

Instellingen

Akoestisch signaal en automatisch vergrendelen instellen 16

Onderhoud

Reinigen 18

Storingen

Algemeen 19
Tabel voor probleemoplossing 19

Milieuaspecten

Verpakking en toestel afvoeren 20

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 (kinder)slot, kookduurbegrenzing en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

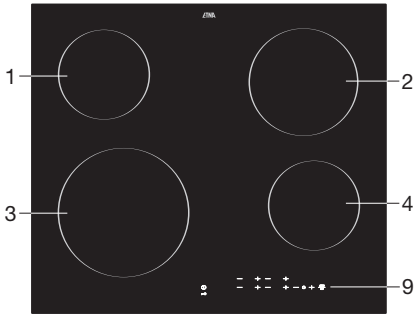
In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de keramische kookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

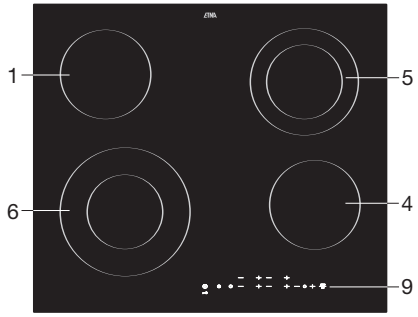
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

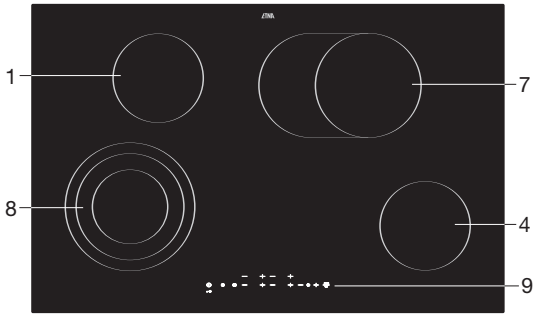
De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. Plak daarom het los bijgeleverde toestel-identificatieplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding. Het toestel-identificatieplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen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

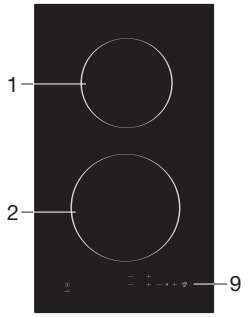
Veel kookplezier!

Keramische kookplaat



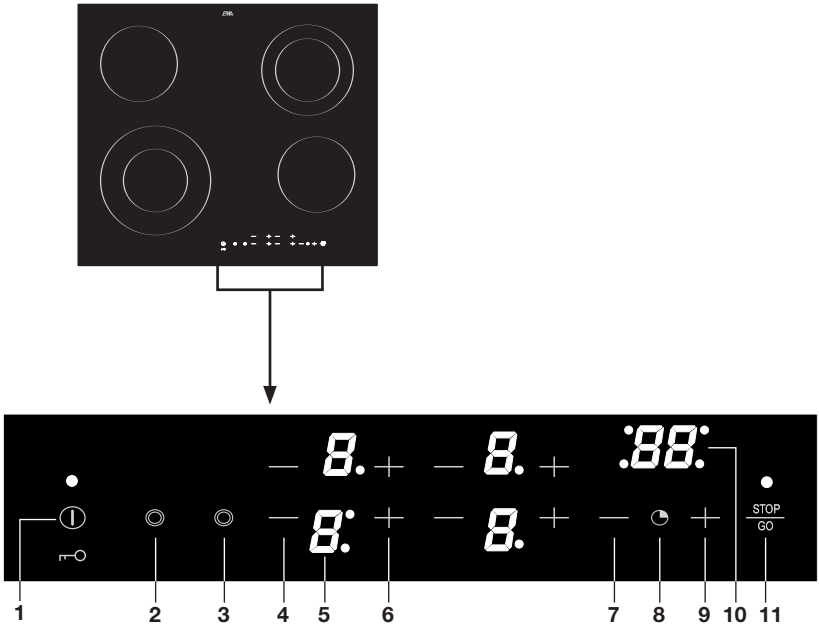






1. Kookzone Ø 145 / 1200 W
2. Kookzone Ø 180 / 1800 W
3. Kookzone Ø 210 / 2300 W
4. Kookzone Ø 145 / 1200 W
5. Uitbreidbare kookzone Ø 180-120 / 1700-700 W
6. Uitbreidbare kookzone Ø 210-120 / 2200-800 W
7. Ovale kookzone Ø 170x265 / 2400-1500 W
8. Uitbreidbare (triple) kookzone Ø 210-175-120 / 2300-1600-800 W
9. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Aan-/uittoets kookplaat / kinderslot toets
2. Aan-/uittoets extra verwarmingsring(en) linker uitbreidbare zone
3. Aan-/uittoets extra verwarmingsring rechter uitbreidbare zone
4. ‘-’ toets voor instellen lager vermogen
5. Displays voor vermogen aanduiding / restwarmte indicatie
6. ‘+’ toets voor instellen hoger vermogen
7. ‘-’ toets voor instellen kortere timer tijd
8. Timer toets / kookwekker toets
9. ‘+’ toets voor instellen langere timer tijd
10. Display voor timer
11. Stop & Go (pauze) toets

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

Eerste gebruik

Bij het aansluiten van de kookplaat op het elektriciteitsnet voert het toestel een zelfcontrole uit. Alle controlelampjes en led's lichten kortstondig op.
Van sommige kookzone's kan de restwarmte indicatie 'H' gaan knipperen.
De indicatie gaat vanzelf na verloop van tijd uit. Dit is een normale procedure van de kookplaat bij het aansluiten van het toestel op het elektriciteitsnet.

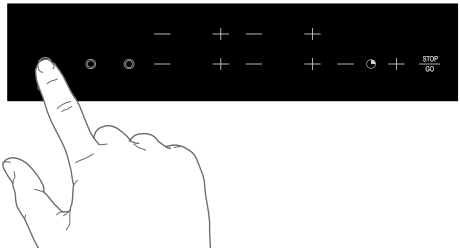
Kookduurbegrenzer

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

Kookstand	**De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:**
u	8 uur
1	8 uur
2	8 uur
3	6 uur
4	6 uur
5	4 uur
6	4 uur
7	2 uur
8	1,5 uur
9	1,5 uur

De aanraaktoetsen gebruiken

Plaats uw vingertop plat op een toets. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen niet met andere objecten. Na activering van een toets klinkt er een geluidssignaal.



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 terechtkomen. Ingebrande 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 terechtkomt.

Vermogen instellen

De kookzones hebben 9 standen en een warmhoudstand.

- Tip met uw vinger op de ‘+’ toets of ‘-’ toets van de gewenste kookzone.
  - ▹ Drukt u de eerste keer op de ‘+’ toets, dan verschijnt stand “9”.
  - ▹ Drukt u de eerste keer op de ‘-’ toets, dan verschijnt stand “4”.
- Stel met de ‘+’ toets of ‘-’ toets van de gewenste kookzone de gewenste stand in.
- *De kookzone start automatisch in de ingestelde stand.*

Warmhoudstand

Met de warmhoudstand kan een gerecht wat al gekookt is warm gehouden worden.

- Zet eerst met de ‘-’ toets de zone op vermogen stand 1.
- Druk daarna opnieuw op de ‘-’ toets om de warmhoudstand te selecteren. *Symbool ‘u’ verschijnt in de display.*

Automatisch aankookfunctie

Met deze functie wordt de kookzone op maximaal vermogen opgewarmd om deze snel op de vereiste temperatuur te brengen. Na een bepaalde periode keert het vermogen automatisch terug naar de gekozen instelling. Dit kan voor elk van de vermogensinstellingen van de zones worden ingeschakeld, behalve voor instelling "9", waarbij het vermogen voortdurend maximaal is ingesteld.

Kookstand	**Automatische opwarmtijd (seconden)**
u	30
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270

Stop & Go (pauze)

De stop & Go functie is alleen te gebruiken wanneer minimaal één zone ingeschakeld is. De maximale pauze duur is 10 minuten. Na 10 minuten op pauze stand schakelt kookplaat uit. Binnen 10 minuten kan het koken worden hervat door op de stop/go toets te drukken.

Terwijl de pauzefunctie actief is:

- Alle timers (ook de kookwekker) die zijn ingesteld voordat de pauze werd ingeschakeld, worden gestopt tijdens de pauzeperiode en worden weer hervat wanneer de pauzemodus wordt verlaten.

Meldingen op de display

Op display	Status
1 9	Vermogen van kookzone: 1 = lage stand, 9 = hoge stand
A	Snelkookfunctie geselecteerd
u	Warmhoudfunctie is geselecteerd
L	Kinderslot geselecteerd
H	Restwarmte indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een indicator voor de aanwezige warmte waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is. Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
r	Foutcode: zie de tabel voor probleemoplossing
F	Foutcode: zie de tabel voor probleemoplossing

Kookstanden

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

Gebruik stand 9 voor:
- het aanbraden van vlees;
- het bereiden van vis;
- het bakken van omeletten;
- het bakken van gekookte aardappelen;
- het frituren van voedsel.

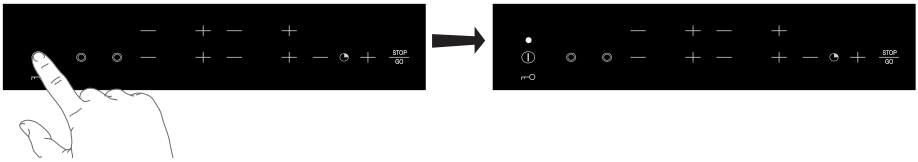
Gebruik stand 7 en 8 voor:
- het bakken van dikke pannenkoeken;
- het bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- het bakken van bacon (vet);
- het koken van rauwe aardappelen;
- het bakken van wentelteefjes;
- het bakken van gepaneerde vis;
- het doorkoken van pasta;
- het bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

Gebruik stand 4-6 voor:
- het doorkoken van grote hoeveelheden;
- het ontdooien van harde groenten;
- het bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

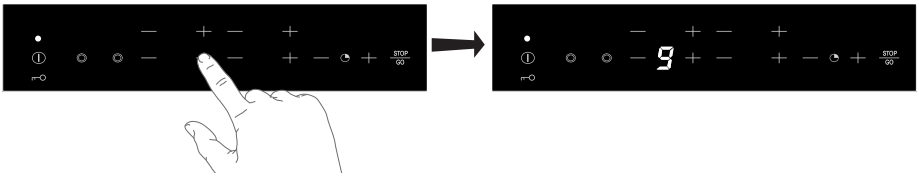
Gebruik stand 1-3 voor:
- het trekken van bouillon;
- het stoven van vlees;
- het zacht koken van groenten;
- het smelten van chocolade;
- pocheren;
- het smelten van kaas.

De kookplaat inschakelen en het vermogen instellen

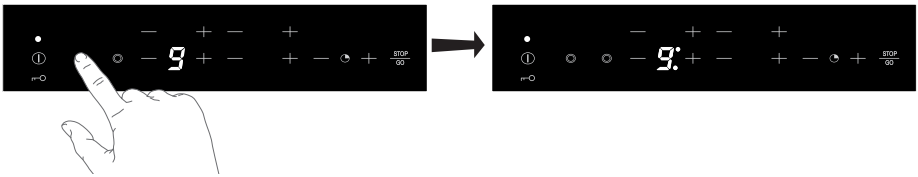
1. Druk op de aan-/uittoets. *Er klinkt een kort geluidssignaal.*



2. Druk binnen 10 seconden op de '-' of '+' toets om een kookzone en vermogensstand te kiezen. *Er klinkt een kort geluidssignaal.*

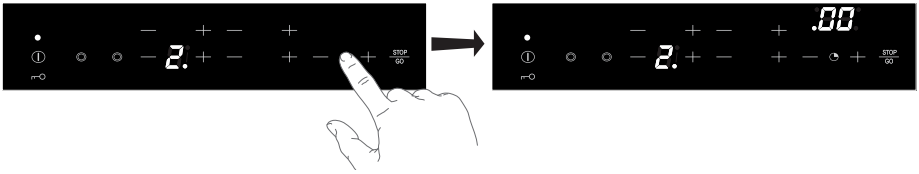


3. Druk op de linker of rechter extra verwarmingsring toets om de tweede verwarmingsring in te schakelen. Druk nog een keer op de toets om de derde verwarmingsring (indien aanwezig) in te schakelen.



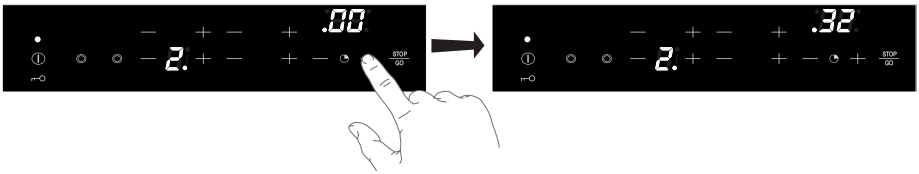
De timer (kookwekker) instellen

1. Schakel de kookplaat in, selecteer een kookzone en een vermogensstand.
2. Druk op de timer toets om de timer in te schakelen.
   - ▹ Op het display van de timer knippert "00".
3. *Druk opnieuw op de timertoets.*
   - ▹ *De punt van de relevante kookzone naast de timer display en de tijd gaan knipperen.*



- ▹ Druk zo vaak als nodig is op de timertoets om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt instellen.

4. Druk binnen 10 seconden op de ‘-’ of ‘+’ toets om een timer tijd in te stellen.
   - ▹ *De punt van de relevante kookzone naast de timer display gaat knipperen.*



5. De timer is ingesteld.
   - ▹ Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.
   - ▹ Selecteer geen kookzone wanneer de timer wordt gebruikt als kookwekker.
   - ▹ Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
     Druk op de timertoets om het alarm te stoppen.

De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Druk op de timertoets zo vaak als nodig is om de kookzone te selecteren waarvoor u de tijd wilt aanpassen.
   - ▹ De zone wordt aangegeven met een knipperende punt naast de timer display.
2. Druk op de '-' of '+' toetsen om de tijd te wijzingen.

De resterende kookduur controleren

Op het display van de timer worden alle ingestelde timerstanden weergegeven. De verschillende tijden worden om de beurt met de klok mee weergegeven in de display.

1. Druk op de timertoets om de kookzone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt zien.
   - ▹ De zone wordt aangegeven met een knipperende punt naast de timer display.
   - ▹ Op de timer wordt de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.

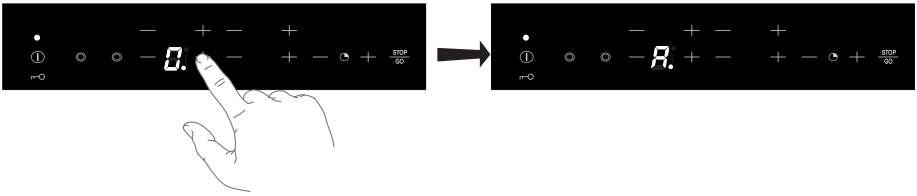
De timer uitschakelen

Voer de volgende stappen uit om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Druk op de timertoets zo vaak als nodig is om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
2. Druk gelijktijdig op de ‘-’ en ‘+’ toetsen van de timer. *De verlichte punt naast de display gaat uit.*

De automatische aankookfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in.
2. Houd de '+' toets ingedrukt tot er een 'A' in de display verschijnt.
3. Kies een vermogensstand met automatisch opwarmen met de '-' toets.
   'A' en het geselecteerde vermogen knipperen afwisselend in de display.

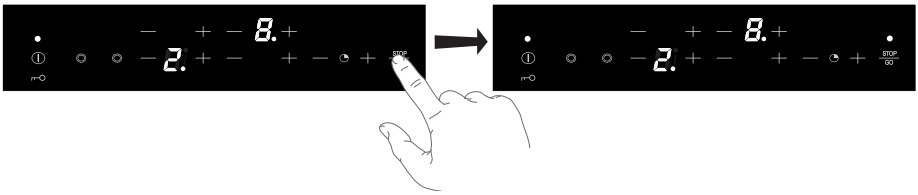


Een kookzone of de kookplaat uitschakelen

- Schakel de betreffende kookzone uit door het vermogen op '0' in te stellen met de '-' toets.
- Druk gelijktijdig op de '-' en '+' toetsen om de kookzone direct uit te schakelen.
- Druk op de aan-/uittoets om de kookplaat uit te schakelen.

Pauzeren

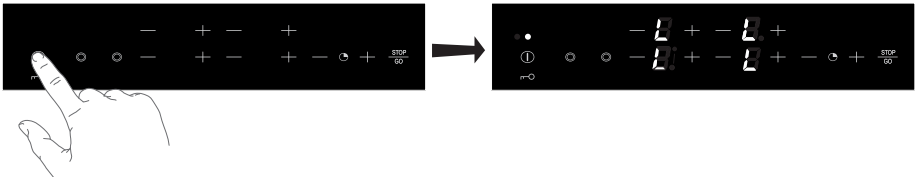
1. Druk op de Stop & Go pauzetoets.
   ▹ *Het lampje boven de pauzetoets gaat knipperen (samen met de vermogensstand).*



2. Druk opnieuw op de Stop & Go pauze toets om de pauze stand op te heffen.

De kinderslotfunctie gebruiken

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk gedurende 3 seconden op de aan-/uittoets.
   ▹ *Op alle displays wordt 'L' weergegeven.*



- De kookplaat is nu vergrendeld. De kookplaat schakelt automatisch uit na 5 seconden.
- Om te ontgrendelen druk opnieuw 3 seconden op de aan/uit-toets.
  ▹ *Het kinderslot is gedeactiveerd.*

Als de kinderslotfunctie in het instellingen menu is geactiveerd (zie hoofdstuk 'instellingen'), dan wordt de kookplaat bij elke uitschakeling automatisch vergrendeld.

De herstel functie

Als de bediening onbedoeld is uitgeschakeld met de aan/uit-toets, kunnen alle instellingen worden hersteld met behulp van de oproepfunctie.

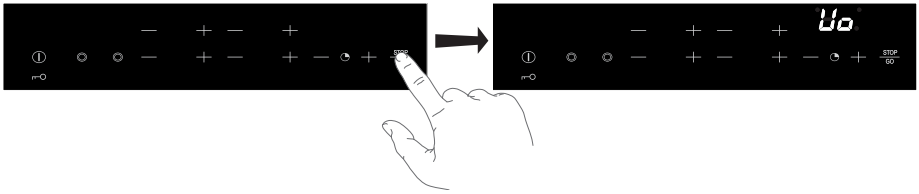
1. Druk binnen 5 seconden op de aan/uit-toets.
2. Bevestig uw keuze door binnen 5 seconden op de Stop & Go pauze toets te drukken.

Akoestisch signaal en automatisch vergrendelen instellen

U kunt het volume van het geluidssignaal, de duur van het akoestische alarm en automatische vergrendelen aanpassen in het instellingen menu.

Het instellingen menu activeren:

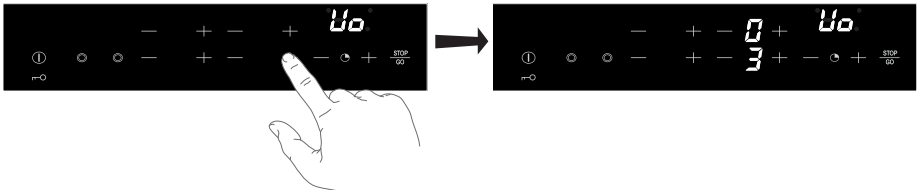
1. Schakel de kookplaat uit.
2. Druk op de Stop & Go pauze toets en houd deze ongeveer 3 seconden ingedrukt.
   - ▹ De eerste parameter “Uo” verschijnt op het timerdisplay en geeft het volume van akoestische signalen aan.



Druk op de ‘-’ of ‘+’ toets van de timer om de juiste instelling te selecteren:

- ▹ Uo - akoestisch signaal en alarmvolume (luidheid)
- ▹ So - alarmduur
- ▹ Lo - Automatisch vergrendelen

- De actuele waarde verschijnt op de rechter kookzone displays. De waarde kan worden aangepast met de ‘-’ of ‘+’ toetsen van de kookzone rechtsvoor.
- Bevestigd de gewijzigde instellingen door de Stop & Go pauze toets gedurende 2 seconden ingedrukt te houden. *Er klinkt u een korte pieptoon.*
- Als u de nieuwe waarde niet wilt opslaan, sluit u het instellingen menu door op de aan-/uit-toets te drukken.



Akoestisch signaal en alarmvolume (luidheid) “Uo”

De volgende waarden kunnen worden ingesteld:

- ▹ 00 op het display = uit (geldt niet voor akoestisch alarm en alarm)
- ▹ 01 op het display = minimum volume
- ▹ 02 op het display = gemiddeld volume
- ▹ 03 op het display = maximaal volume (standaardinstelling)

• Bij elke wijziging klinkt er een kort geluidssignaal met het nieuw ingestelde volume.

Akoestische alarmduur “So”

De volgende waarden kunnen worden ingesteld:

- ▹ 0,5 op het display = 5 seconden
- ▹ 1,0 op het display = 1 minuut
- ▹ 2,0 op het scherm = 2 minuten (standaardinstelling)

Kinderslot “Lo”

Als de automatische vergrendelfunctie is geactiveerd in het instellingen menu, wordt de kookplaat bij elke uitschakeling automatisch vergrendeld.

- ▹ 00 op het display = uit (standaardinstelling)
- ▹ 01 op het display = aan

Reinigen

Stel eerst het kinderslot in voordat u de kookplaat gaat reinigen.

Dagelijkse reiniging

- 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!
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het best een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Droog de glasplaat vervolgens met keukenpapier of met een droge doek.

Hardnekkige vlekken

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

Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krassen waarin zich kalk en vuil kunnen ophopen.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol of schuursponsjes.

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 servicedienst.

Tabel voor probleemoplossing

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

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.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op de ‘+’ of ‘-’ toets van de kook-/eierwekker te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	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.
Foutcode ⌐	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoon-maken.
	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar één toets tegelijk.
Foutcode F	Ander defect.	Neem contact op met de servicedienst.

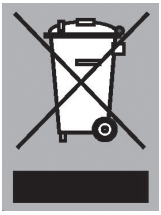
Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruikgemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het einde 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;
- polyetheenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

U moet deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



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

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

Verklaring van conformiteit

CE 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 waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your hob

Introduction 4
Ceramic hob 5
Control panel 6

Safety instructions

First use 7
Cooking-time limiter 7

Use

Using the touch keys 8
Pans 8
Power levels 9
Automatic heat up 9
Stop & go (pause) function 10
Indications in the display 10
Cooking settings 11

Operation

Switching on the hob and setting the power 12
Setting the (kitchen) timer 12
Switch on the Automatic heat-up function 14
Switch off a cooking zone 14
Pause cooking 14
Using the (child) lock function 15
Recall function 15

Settings

Setting the acoustic signal and lock parameters 16

Maintenance

Cleaning 18

Faults

General 19
Troubleshooting table 19

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance 20

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.

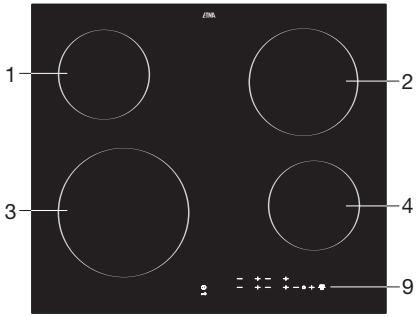
This manual describes how you can make the best possible use of the ceramic hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product.

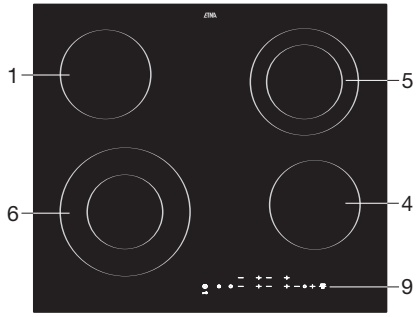
Read the manual thorougly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

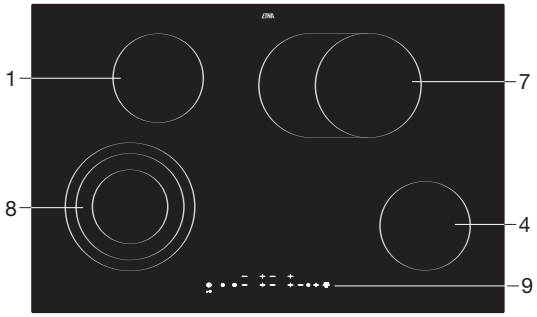
The manual also serves as reference material for service technicians. Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual. The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

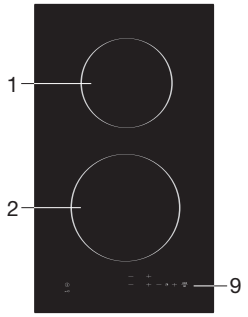
Enjoy your cooking!

Ceramic hob



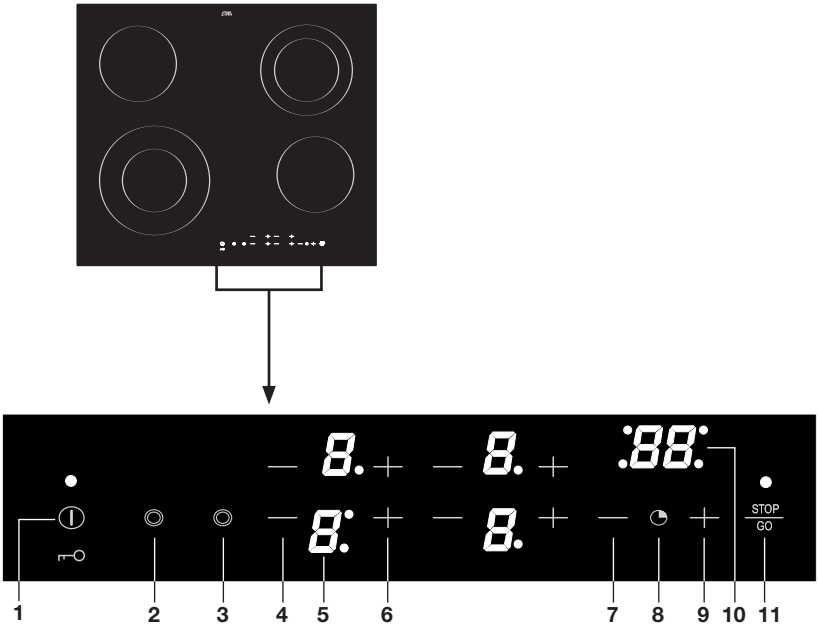






1. Cooking zone Ø 145 / 1200 W
2. Cooking zone Ø 180 / 1800 W
3. Cooking zone Ø 210 / 2300 W
4. Cooking zone Ø 145 / 1200 W
5. Expandable cooking zone Ø 180-120 / 1700-700 W
6. Expandable cooking zone Ø 210-120 / 2200-800 W
7. Oval cooking zone Ø 170x265 / 2400-1500 W
8. Expandable (triple) cooking zone Ø 210-175-120 / 2300-1600-800 W
9. Control panel

Control panel



1. On/off key / Child lock key
2. On/off key left extended heating zone
3. On/off key right extended heating zone
4. '-' key for power decrease
5. Power level / residual heat display
6. '+' key for power increase
7. '-' key for timer settings decrease
8. Timer key / kitchen timer key
9. '+' key for timer settings increase
10. Timer display
11. Stop & Go (pause) key

Before use, read the separate safety instructions first!

First use

When connecting the hob to the power supply, the device performs a self-check. All indicator lights and LEDs light up briefly. The residual heat indication ‘H’ may go flashing for some cooking zones. The indication goes out automatically after a while. This is a normal procedure when connecting the appliance to the power supply.

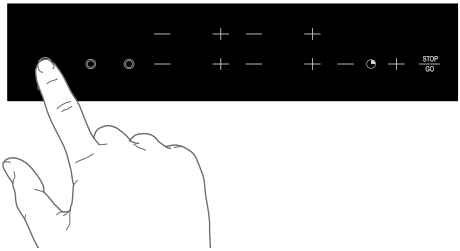
Cooking-time limiter

The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob. Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Cooking level	**The cooking zone switches off automatically after:**
u	8 hours
1	8 hours
2	8 hours
3	6 hours
4	6 hours
5	4 hours
6	4 hours
7	2 hours
8	1,5 hours
9	1,5 hours

Using the touch keys

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



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.

Power level setting

The cooking zones have 9 levels and a stay-warm.

- Tap the '+' or '-' key of the desired cooking zone.
  - ▹ Tapping the '+' key for the first time displays setting '9'.
  - ▹ Tapping the '-' key for the first time displays setting '4'.
- Use the '+' or the '-' key of the desired cooking zone to choose the desired power setting.

The cooking zone starts at the selected power level.

Stay-warm function

The stay-warm function is intended for keeping food warm that is already cooked.

- Press the '-' key to select level 1
- Again press the '-' key to select the stay warm function. *Symbol 'u' will appear in the display.*

Automatic heat up

This function preheats the cooking zone on maximum power in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns spontaneously to the established setting. It may be switched on in any of the zones for all power settings except for setting "9" where power is set at maximum all the time.

Cooking level	**The cooking zone switches off automatically after (seconds):**
u	30
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270

Stop & go (pause) function

The stop & go (pause) function can only be used when at least one zone is switched on.
The maximum break duration is 10 minutes. After 10 minutes at pause, the hob switches off.
Cooking can be resumed within 10 minutes by pressing the stop & go key.

While the Pause function is active:

- Any Timer (also Alarm timer) set before the pause will be stopped during the pause and continue when pause mode is quitted.

Indications in the display

In display	Status
1 9	Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting
A	Automatic heat-up function selected
u	Stay warm function selected
L	Child lock function selected
H	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator ‘H’ will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. Danger! Risk of burns.
r	Fault code; See ‘Troubleshooting table’
F	Fault code; See ‘Troubleshooting table’

Cooking settings

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

Use setting 'boost' to:
- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- wok

Use setting 9 to:
- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

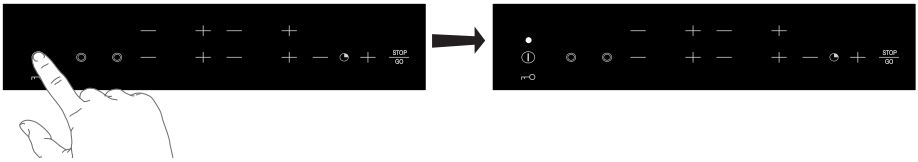
Use setting 7 and 8 to:
- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish;
- cook through pasta;
- fry thin slices of (breaded) meat;

Use setting 4-6 to:
- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of breaded meat.

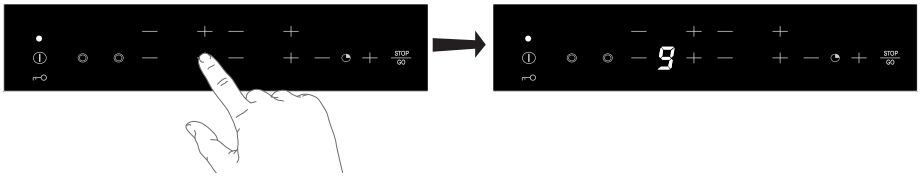
Use settings 1-3 to:
- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese;

Switching on the hob and set a power level

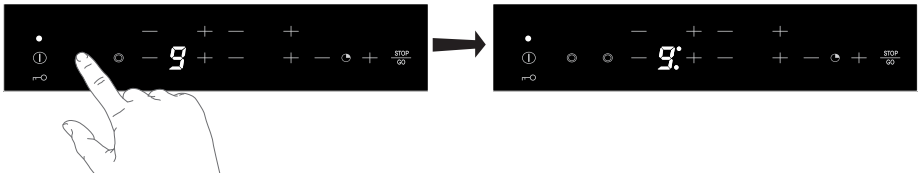
1. Press the on/off key. *A short acoustic signal will sound.*



2. Press within 10 seconds the '-' or '+' key to select a cooking zone and power setting. *A short acoustic signal will sound.*

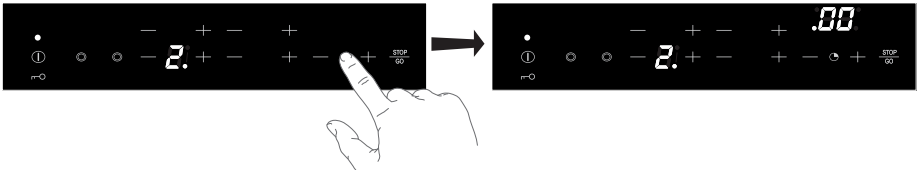


3. Press the left or right extended heating zone key to switch on the extension ring. Press the key again to switch on a third extention ring (if present).



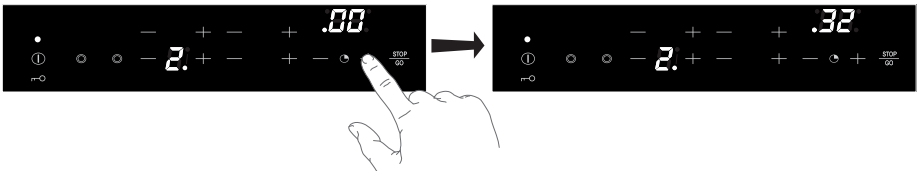
Setting the (kitchen) timer

1. Switch on the hob and select a cooking zone and power level.
2. Press the timer key to switch on the timer.
   - ▹ *In the timer's display flashes "00".*
3. Press the timer key again.
   - ▹ *The point from the relevant cooking zone next to the timer display and the time are flashing.*



- ▹ Press the timer key as many times as necessary, to select the cooking zone of which you want to set the timer.

4. Within 10 seconds select a cooking time with the '+' and '-' timer keys.
   - ▹ The point from the relevant cooking zone next to the timer display is flashing.



5. The timer has been set.
   - ▹ *The cooking zone will switch off after the set time has passed.*
   - ▹ *Don't select a cooking zone when the timer is used as a kitchen timer!*
   - ▹ *The timer alarm beeps after the set time has passed.*
   - ▹ *Press the timer key to stop the alarm.*

Changing preset cooking time

Cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Press the timer key as many times as necessary, to select the zone of which you want to adjust the timer.
   - ▹ The zone is identified by a lighting point next to the timer display.
2. Press the '+' or '-' keys to change the time.

Checking remaining cooking time

The timer display shows all timer settings. The different timer settings are shown clockwise in the display in turn.

1. Press the timer key as many times as necessary, to select the zone of which you want to see the remaining time.
   - ▹ *The zone is identified by a lighting point next to the timer display.*
   - ▹ *The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.*

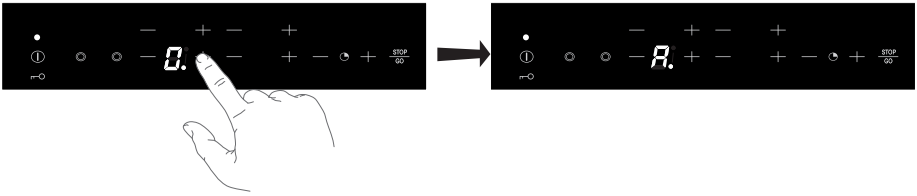
Turning the timer off

If you want to switch off the timer prior the end of preset time:

1. Press the timer key as many times as necessary, to select the zone of which you want to disable the timer.
1. Simultaneously press the '+' and '-' keys from the timer.
   - ▹ The illuminated point next to the display is turned off.

Switch on the Automatic heat-up function

1. Switch on the hob.
2. Press and hold the '+' key until an 'A' appears in the display.
3. Press the '-' or '+' key to select a power setting with automatic heat-up.
   - ▹ *'A' and the selected power flash alternately in the display.*

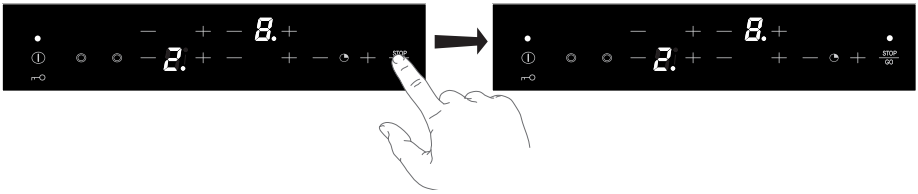


Switch off a cooking zone

- To switch off a cooking zone, use the relevant "–" key to set the value to "0".
- To quickly switch off the cooking zone, press the relevant "–" and '+' keys simultaneously.
- Press the on/off key to switch off the hob.

Pause cooking

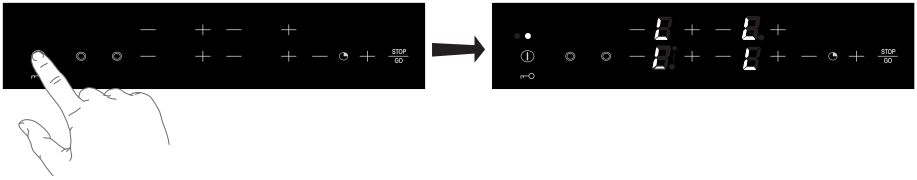
1. Press the Stop & Go key.
   - ▹ *The light above the pause key is flashing (together with the power setting).*



2. Press the Stop & Go pauze key again to turn off the pause function.

Using the (child) lock function

1. Switch on the hob.
2. Press the on/off key for approximately 3 seconds.
   - ▹ *All displays show 'L'.*



- The ceramic hob is now locked. After 5 seconds, the hob will switch off automatically.
- To unlock press the on/off key again for approx. 3 second.
  - ▹ *Child lock is now de-activated.*

If the child lock function is activated in the settings menu (see chapter 'settings') then the hob will be automatically locked every time it is switched off.

Recall function

If the control was accidentally switched off through the on/off key all settings can be restored using the recall function.

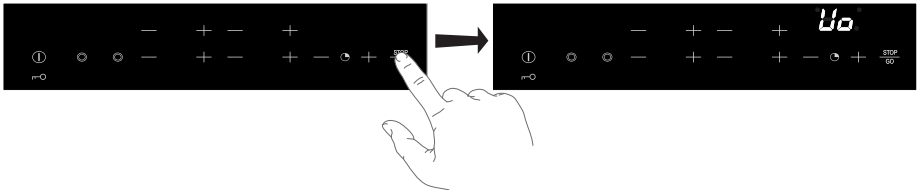
1. Press within 5 seconds the on/off key.
2. Confirm to continue by pressing within 5 seconds the Stop & Go key.

Setting the acoustic signal and lock parameters

You can adjust the volume of the acoustic signal, duration of acoustic alarm, and automatic lock settings.

Activate the setting menu:

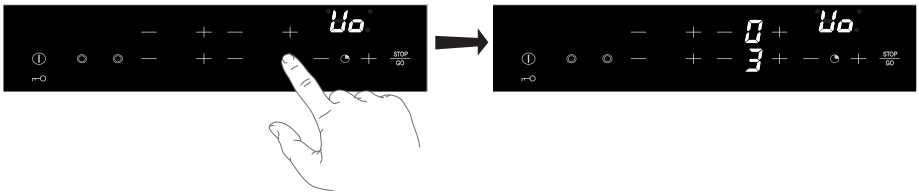
1. Switch off the appliance.
2. Press and hold the Stop & Go key for approx. 3 seconds.
   - ▹ The first parameter “Uo” will appear on the timer display, indicating the volume (loudness) of acoustic signals.



Press the ‘–’ or ‘+’ timer keys to select the type of parameter:

- ▹ Uo - acoustic signal and alarm volume (loudness)
- ▹ So - alarm duration
- ▹ Lo - Automatic lock

- The currently set value will appear on the right cooking zone power level displays. The value can be adjusted by pressing the ‘–’ or ‘+’ keys for the front right cooking zone.
- All parameters can be confirmed and stored by pressing and holding the Stop & Go key for 2 seconds. *Then, a short beep will be heard.*
- If you do not wish to store the new parameter settings, close the user settings mode by pressing the on/off key.



Acoustic signal and alarm volume (loudness) ‘Uo’

The following values can be set:

- ▹ 00 on the display = off (does not apply to alarm and error acoustic signal)
- ▹ 01 on the display = minimum volume
- ▹ 02 on the display = medium volume
- ▹ 03 on the display = maximum volume (default)

• A short acoustic signal will be sounded upon every change, with the newly set volume.

Acoustic alarm duration ‘So’

The following values can be set:

- ▹ 0.5 on the display = 5 seconds
- ▹ 1.0 on the display = 1 minute
- ▹ 2.0 on the display = 2 minutes (default)

Child safety lock ‘Lo’

If the automatic lock function is activated in the user settings mode, the cooking hob will be automatically locked every time it is switched off.

- ▹ 00 on the display = off (default)
- ▹ 01 on the display = on

Cleaning

Set the child lock before you start cleaning the hob.

Daily cleaning

- Special cleaning agents for ceramic hobs have the advantage that a thin layer 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!
- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry towel.

Stubborn stains

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

Never use

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

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**'.

Symptom	**Possible cause**	**Solution**
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
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.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the bleep by pressing the timer key.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Error code ⌐	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
Error code F	Other defect	Contact the service department.

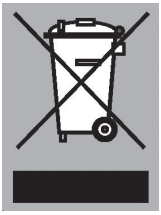
Disposal of packaging and appliance

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

CE 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
Plaque de cuisson vitrocéramique 5
Panneau de commande 6

Sécurité

Première utilisation 7
Limiteur de temps de cuisson 7

Utilisation

Utilisation des touches tactiles 8
Casseroles 8
Réglage de la puissance 9
Réchauffage automatique (sur certains modèles) 9
Fonction Pause 10
Indications dans l'affichage 10
Réglages de cuisson 11

Commande

Mise en marche de la plaque de cuisson et réglage du niveau de puissance 12
Réglage du minuteur (de cuisine) 12
Activation de la fonction Réchauffage automatique 14
Arrêt d'une zone de cuisson 14
Pause cuisson 14
Utilisation de la fonction Sécurité enfant 15
Fonction Rappel 15

Réglages

Réglage des paramètres du signal sonore et de verrouillage 16

Entretien

Nettoyage 18

Diagnostic des pannes

Généralités 19
Tableau de dépannage 19

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l’appareil et de l’emballage 20

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, réduisant les temps de réchauffage. 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.

Cuisiner sur une plaque vitrocéramique est différent de l'utilisation d'un appareil traditionnel. La cuisson sur 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.

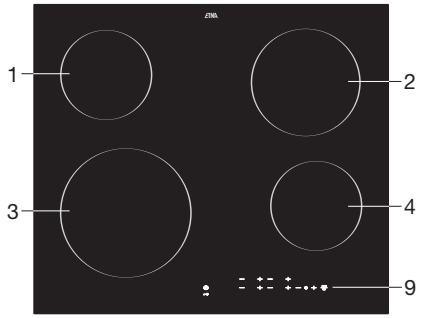
Ce manuel décrit comment utiliser la plaque vitrocéramique de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

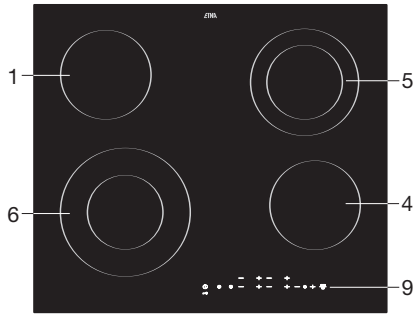
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

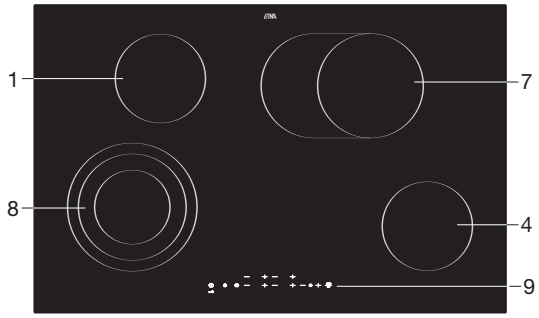
Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. Veuillez par conséquent coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel. La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service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

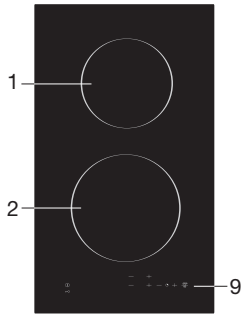
Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

Plaque de cuisson vitrocéramique



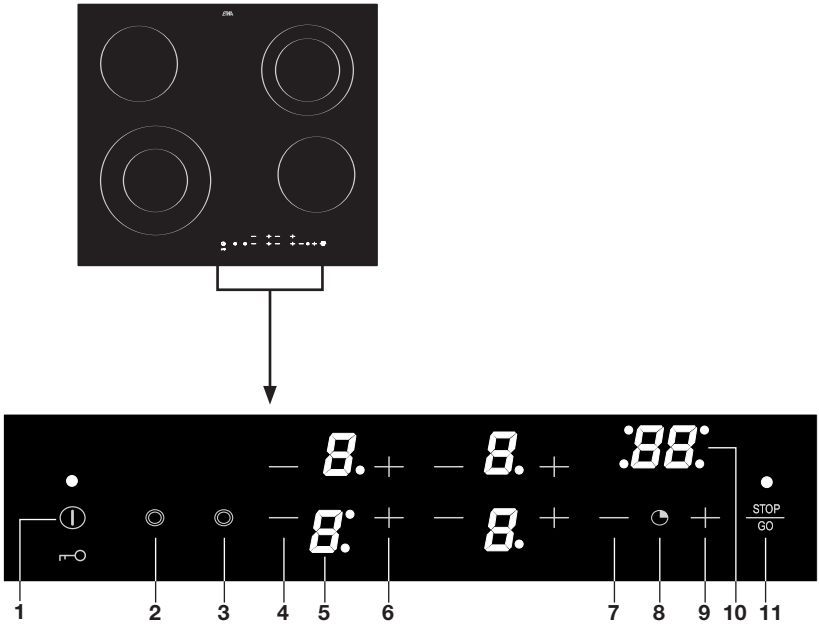






1. Zone de cuisson Ø 145 / 1200 W
2. Zone de cuisson Ø 180 / 1800 W
3. Zone de cuisson Ø 210 / 2300 W
4. Zone de cuisson Ø 145 / 1200 W
5. Zone de cuisson combinée Ø 180-120 / 1700-700 W
6. Zone de cuisson combinée Ø 210-120 / 2200-800 W
7. Zone de cuisson ovale Ø 170 x 265 / 2400-1500 W
8. Zone de cuisson combinée (triple) Ø 210-175-120 / 2300-1600-800 W
9. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Touche Marche/arrêt / touche Sécurité enfant
2. Touche Marche/arrêt, zone de cuisson combinée gauche
3. Touche Marche/arrêt, zone de cuisson combinée droite
4. Touche « - » pour réduire la puissance
5. Affichage du niveau de puissance / de la chaleur résiduelle
6. Touche « + » pour augmenter la puissance
7. Touche « - » pour réduire les réglages du minuteur
8. Touche Minuteur / touche Minuteur de cuisine
9. Touche « + » pour augmenter les réglages du minuteur
10. Affichage du minuteur
11. Touche Stop & Go (pause)

Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation de la plaque !

Première utilisation

Lorsque vous branchez la plaque à l'alimentation électrique, elle procède à un contrôle automatique.
Tous les indicateurs lumineux et toutes les LED s'allument brièvement. L'indicateur de chaleur résiduelle « H » peut clignoter pour certaines zones de cuisson. Il s'éteindra automatiquement après un certain temps. C'est une procédure normale lors du branchement de l'appareil à l'alimentation électrique.

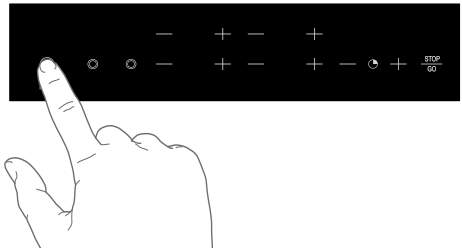
Limiteur de temps de cuisson

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

Niveau de cuisson	**La zone de cuisson s'arrête automatiquement après :**
u	8 heures
1	8 heures
2	8 heures
3	6 heures
4	6 heures
5	4 heures
6	4 heures
7	2 heures
8	1,5 heure
9	1,5 heure

Utilisation des touches tactiles

Placez le bout du doigt à plat sur la touche pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'appuyer. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être pilotées par un quelconque objet. Chaque activation d'une touche est suivie d'un signal sonore.



Casseroles

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

Casseroles adaptées à la cuisson sur plaque vitrocéramique
La cuisson sur 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 jamais de casseroles plus petites que la zone de cuisson. Vous évitez ainsi que des restes alimentaires tombent sur la zone de cuisson très chaude. Il est difficile d'éliminer des restes alimentaires qui ont brûlé. Les poignées risquent d'être trop chaudes, mais une grande perte d'énergie risque aussi de se produire.

- 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 appropriées pour être utilisées sur une plaque de cuisson en céramique.
- En faisant glisser les casseroles, vous risquez de produire des griffures qui ne vont plus pouvoir s'enlever.

- Ne posez sur la surface de cuisson que des casseroles qui ont un fond sec et propre. De cette manière, vous n'aurez pas le problème d'éliminer des tâches difficiles.
- Effectuez toujours la cuisson en mettant toujours le couvercle sur la casserole pour éviter toute perte d'énergie.
- Glissez toujours le fond de la casserole sur une serviette humide avant de la mettre sur la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi à des salissures de tomber sur la surface de cuisson.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson possèdent 9 niveaux de réglage et une fonction de réchauffage.

- Tapez sur la touche « + » ou « - » de la zone de cuisson voulue.
  - ▹ Lorsque vous tapez sur la touche « + » pour la première fois, le réglage « 9 » s'affiche.
  - ▹ Lorsque vous tapez sur la touche « - » pour la première fois, le réglage « 4 » s'affiche.
- Utilisez la touche « + » ou « - » de la zone de cuisson voulue pour sélectionner le réglage de puissance souhaité.

La zone de cuisson démarre à la puissance sélectionnée.

Fonction Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud est prévue pour maintenir chaud un plat qui est déjà cuit.

- Appuyez sur la touche « - » pour sélectionner le niveau « 1 ».
- Appuyez de nouveau sur la touche « - » pour sélectionner la fonction Maintien au chaud. *Le symbole « u » s'affiche.*

Réchauffage automatique

Cette fonction préchauffe la zone de cuisson à la puissance maximale afin de la porter rapidement à la température requise. Après un certain temps, le niveau de puissance revient spontanément au réglage défini. Cette fonction peut être activée pour chaque zone de cuisson à tous les réglages de la puissance, sauf « 9 » qui est toujours la puissance maximale.

Niveau de cuisson	Temps de chauffage automatique (secondes)
u	30
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270

Fonction Pause

L'activation de cette fonction est uniquement possible si au moins une zone de cuisson est utilisée. L'utilisation de la fonction Stop & Go (pause) est uniquement possible lorsqu'une zone de cuisson au moins est activée. La durée de pause maximale est de 10 minutes. Après ce délai, la plaque s'éteint. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur la touche Stop & Go dans les 10 minutes.

Lorsque la fonction Pause est activée :

- Tout réglage du minuteur (y compris l'alarme) effectué avant la pause est interrompu pendant la pause et reprend dès que le mode Pause est désactivé.

Indications dans l'affichage

Affichage	État
1 9	Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé
A	Fonction Réchauffage automatique sélectionnée
u	Fonction Maintien au chaud sélectionnée
L	Fonction Sécurité enfant sélectionnée
H !	Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur est affiché. Danger ! Risque de brûlures.
r	Code Erreur ; voir le « Tableau de dépannage »
F	Code Erreur ; voir le « Tableau de dépannage »

Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, vous ne pouvez utiliser le tableau ci-dessous qu'à titre informatif.

Utilisez la fonction « Boost » pour :
- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,
- « blanchir » les légumes,
- chauffer l'huile et la graisse,
- un wok.

Utilisez le réglage 9 pour :
- saisir les viandes,
- cuisiner le poisson,
- cuire les omelettes,
- frire les pommes de terre cuites à l'eau,
- frire les aliments en bain d'huile.

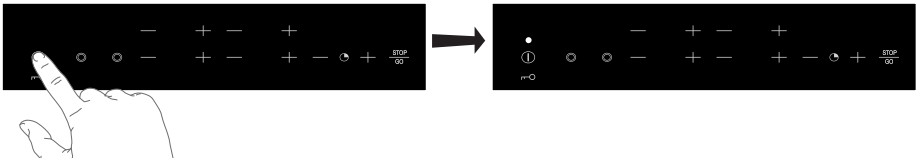
Utilisez les réglages 7 et 8 pour :
- cuire les crêpes épaisses,
- frire les tranches épaisses de viande panée,
- frire le bacon (gras),
- cuire les pommes de terre crues,
- préparer du pain perdu,
- frire du poisson pané,
- cuire des pâtes,
- frire des tranches fines de viande (panée).

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :
- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler les légumes durs,
- frire les tranches épaisses de viande panée.

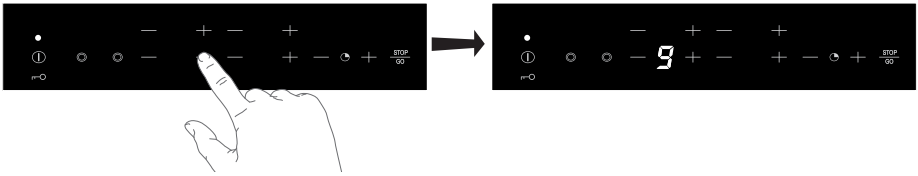
Utilisez les réglages 1 à 3 pour :
- faire frémir du bouillon,
- faite mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

Mise en marche de la plaque de cuisson et réglage du niveau de puissance

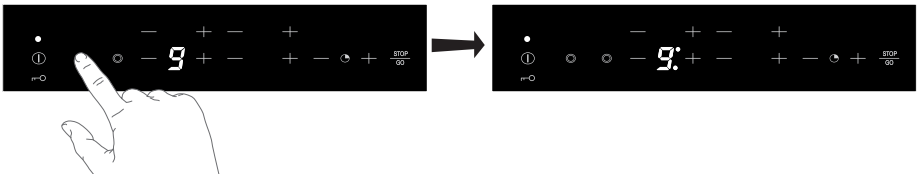
1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt. *Un bref signal sonore retentit.*



2. Appuyez sur la touche « - » ou « + » dans les 10 secondes pour sélectionner une zone de cuisson et un réglage de puissance.
   Un bref signal sonore retentit.

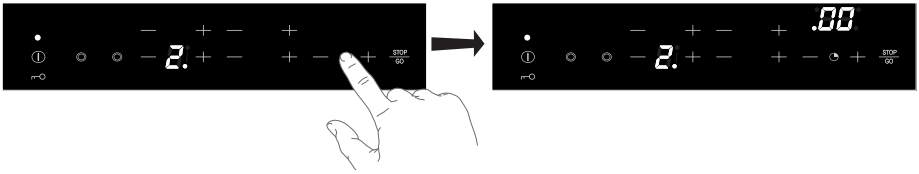


3. Appuyez sur la touche de la zone d'induction combinée gauche ou droite pour activer le module d'extension. Appuyez de nouveau sur cette touche pour activer un troisième module d'extension (si disponible).



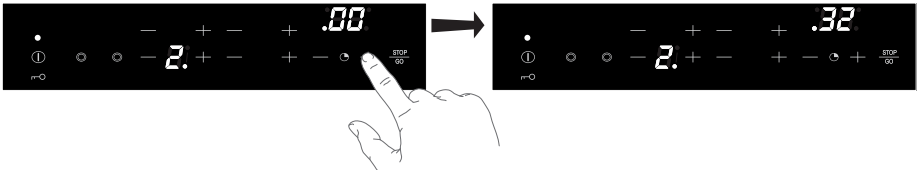
Réglage du minuteur (de cuisine)

1. Allumez la plaque de cuisson et sélectionnez une zone de cuisson et un niveau de réglage.
2. Appuyez sur la touche Minuteur pour activer le minuteur.
   - ▹ *Le minuteur affiche « 00 ».*
3. Appuyez de nouveau sur la touche Minuteur.
   - ▹ *Le point de la zone de cuisson correspondante à côté de l'affichage du minuteur et la durée sélectionnée clignotent.*



Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.

4. Sélectionnez une durée de cuisson dans les 10 secondes à l'aide des touches « + » et « - ».
   - ▹ Le point de la zone de cuisson correspondante à côté de l'affichage du minuteur clignote.



5. Le minuteur est réglé.
   - ▹ *La zone de cuisson s'éteint une fois que le temps de cuisson défini est écoulé.*
   - ▹ *Ne sélectionnez pas une zone de cuisson lorsque le minuteur est utilisé comme minuteur de cuisine !*
   - ▹ *L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé.*
   - ▹ *Appuyez sur la touche Minuteur pour stopper l'alarme.*

Modification du temps de cuisson prédéfini

Vous pouvez, à tout moment, modifier le temps de cuisson durant le fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire afin de sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur.
   - ▹ La zone est identifiée par un point lumineux à côté de l'affichage du minuteur.
2. Appuyez sur la touche « + » ou « - » pour modifier le temps de cuisson.

Vérification du temps de cuisson restant

L'affichage du minuteur indique tous les réglages du minuteur. Les différents réglages du minuteur s'affichent tour à tour dans le sens horaire.

1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez vérifier le temps de cuisson restant.
   - ▹ *La zone est identifiée par un point lumineux à côté de l'affichage du minuteur.*
   - ▹ *Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.*

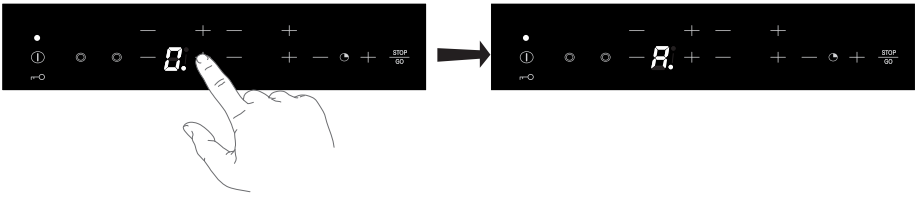
Arrêt du minuteur

Si vous souhaitez arrêter le minuteur avant la fin du temps défini :

1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur.
2. Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » du minuteur.
   - ▹ Le point lumineux à côté de l'affichage s'éteint.

Activation de la fonction Réchauffage automatique

1. Allumez la plaque de cuisson.
2. Appuyez sur la touche « + » et maintenez jusqu'à ce qu'un 'A' apparaisse sur l'affichage.
3. Appuyez sur la touche « - » ou « + » pour sélectionner un réglage de puissance avec la fonction Réchauffage automatique.
   ▹ *« A » et la puissance sélectionnée clignotent alternativement dans l'affichage.*

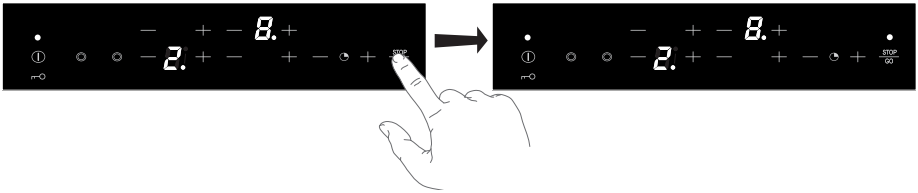


Arrêt d'une zone de cuisson

- Pour arrêter une zone de cuisson, utilisez la touche « - » correspondante afin de régler la valeur sur « 0 ».
- Pour un arrêt rapide de la zone de cuisson, appuyez simultanément sur les touches « - » et « + ».
- Appuyez sur la touche Marche/arrêt pour arrêter l'appareil.

Pause cuisson

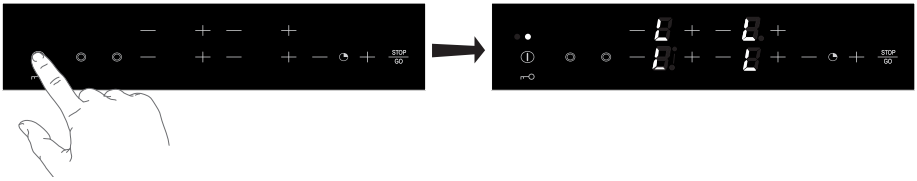
1. Appuyez sur la touche Stop & Go.
   ▹ *Le témoin au-dessus de la touche Pause clignote (ainsi que le réglage de la puissance).*



2. Appuyez de nouveau sur la touche Stop & Go pour désactiver la fonction Pause.

Utilisation de la fonction Sécurité enfant

1. Allumez la plaque de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/arrêt pendant 3 secondes environ.
   ▹ *« L » apparaît sur tous les affichages.*



- La plaque vitrocéramique est maintenant verrouillée. Après 5 secondes, la plaque s'éteint automatiquement.
- Pour déverrouiller la plaque, appuyez de nouveau sur la touche Marche/arrêt pendant 3 secondes environ.
  La fonction Sécurité enfant est maintenant désactivée.

Si la fonction Sécurité enfant est activée dans le menu des réglages (voir chapitre « Réglages »), la plaque sera automatiquement verrouillée chaque fois mise hors tension.

Fonction Rappel

En cas de désactivation accidentelle du réglage par la touche Marche/arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Rappel.

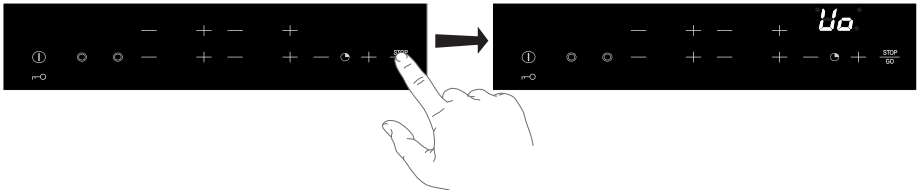
1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt dans les 5 secondes.
2. Appuyez dans les 5 secondes sur la touche Stop & Go pour confirmer et continuer.

Réglage des paramètres du signal sonore et de verrouillage

Vous pouvez ajuster le volume du signal sonore, la durée de l'alarme sonore et les paramètres de verrouillage automatique.

Activation du menu des réglages :

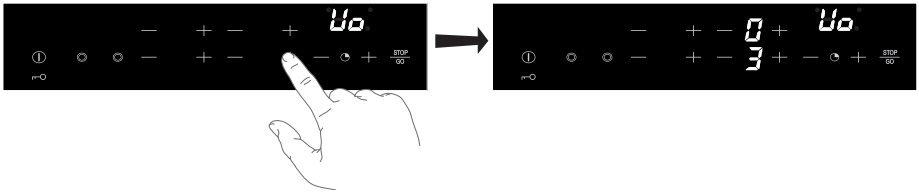
1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Appuyez sur la touche Stop & Go maintenez la pression pendant environ 3 secondes.
   - ▹ Le premier paramètre « Uo » apparaît dans l'affichage du minuteur indiquant le volume des signaux sonores.



Appuyez sur la touche « – » ou « + » pour Minuteur pour sélectionner le type de paramètre :

- ▹ Uo - signal sonore et volume de l'alarme (sonore)
- ▹ So - durée de l'alarme
- ▹ Lo - verrouillage automatique

- La valeur alors définie apparaît dans les affichages du niveau de puissance de la zone de cuisson droite.
  Pour modifier la valeur, appuyez sur la touche « – » ou « + » pour la zone de cuisson avant droite.
- Appuyez sur la touche Stop & Go et maintenez la pression pendant 2 secondes pour confirmer et enregistrer tous les paramètres. *Un bref bip est alors émis.*
- Si vous ne souhaitez pas enregistrer les nouveaux réglages des paramètres, appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour fermer le mode Réglages utilisateur.



Signal sonore et volume de l'alarme (sonore) « Uo »
Les réglages suivants sont disponibles :

- ▹ 00 affiché = arrêt (ne concerne pas l'alarme et le signal sonore d'erreur)
- ▹ 01 affiché = volume minimal
- ▹ 02 affiché = volume moyen
- ▹ 03 affiché = volume maximal (par défaut)

• Un signal sonore bref retentit à chaque changement avec le nouveau volume réglé.

Durée de l'alarme sonore « So »
Les réglages suivants sont disponibles :

- ▹ 0.5 affiché = 5 secondes
- ▹ 1.0 affiché = 1 minute
- ▹ 2.0 affiché = 2 minutes (par défaut)

Verrouillage sécurité enfants « Lo »
Si la fonction Verrouillage automatique est activée dans le menu Réglages utilisateur, la plaque de cuisson sera automatiquement verrouillée chaque fois qu'elle est allumée.

- ▹ 00 affiché = arrêt (par défaut)
- ▹ 01 affiché = en marche

Nettoyage

Activez la sécurité enfant avant de nettoyer la plaque de cuisson.

Nettoyage quotidien

- Les produits de nettoyage spéciaux pour plaque céramique présentent l'avantage de laisser une fine couche à la surface du verre, de sorte que les aliments trop cuits et le tartre risquent moins de brûler sur la plaque de cuisson, facilitant le prochain nettoyage.
- Il est préférable de laisser la plaque de cuisson refroidir avant de la nettoyer.
- Les aliments trop cuits contenant beaucoup de sucre et d'acides, comme par exemple la compote de pomme, la rhubarbe ou le chou rouge, il est préférable de les nettoyer immédiatement avec un torchon humide pour éviter qu'ils ne brûlent sur la plaque de cuisson. Faites preuve de prudence avec la zone de cuisson chaude !
- Pour le nettoyage quotidien, il est bien d'utiliser un chiffon humide et un produit d'entretien doux.
- Séchez la plaque avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

Taches tenaces

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

Ne jamais utiliser

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

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la plaque de cuisson, débranchez la plaque, désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) au niveau du compteur électrique ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro. Prenez contact avec le service après-vente.

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux.
Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points suivants ou consultez pour plus d'informations le site « **www.etna.nl** ».

Symptôme	**Cause possible**	**Solution**
L'affichage s'allume lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
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 beaucoup de 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.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur la touche Minuteur pour arrêter le signal sonore.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	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 est mal raccordée.	Vérifiez les raccordements électriques.
Code d'erreur ⌐	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
	Vous avez appuyé sur deux ou plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
Code d'erreur F	Autre dysfonctionnement	Prenez contact avec le service après-vente.

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

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

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

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

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

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

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

Déclaration de conformité

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

INHALT

Ihr Kochfeld

Einführung 4
Keramikkochfeld 5
Bedienleiste 6

Sicherheit

Erste Verwendung 7
Kochzeitbegrenzung 7

Verwendung

Sensortasten verwenden 8
Kochgeschirr 8
Leistungsstufen einstellen 9
Automatisches Aufwärmen (einzelne Modelle) 9
Funktion „Pause” 10
Anzeigen auf dem Display 10
Leistungsstufen 11

Bedienung

Kochfeld einschalten und Leistung einstellen 12
Einstellen der Zeitschaltuhr 12
Einschalten der Ankochautomatik 14
Ausschalten einer Kochzone 14
Unterbrechen des Kochvorgangs 14
Kindersicherungsfunktion verwenden 15
Wiederherstellungsfunktion 15

Einstellungen

Einstellung des akustischen Signals und der Sperrparameter 16

Pflege

Reinigung 18

Fehlerbehebung

Allgemeines 19
Störungstabelle 19

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung 20

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 mit einer sehr hohen Effizienz, die sich äußerst günstig auf die Aufheizzeiten auswirkt. Außerdem sorgen diese Elemente für 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 Kochzonen 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.

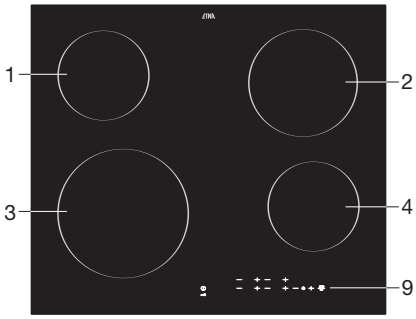
In dieser Bedienungsanleitung ist beschrieben, wie Sie das Keramikkochfeld optimal nutzen können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produkts hilfreich sein können.

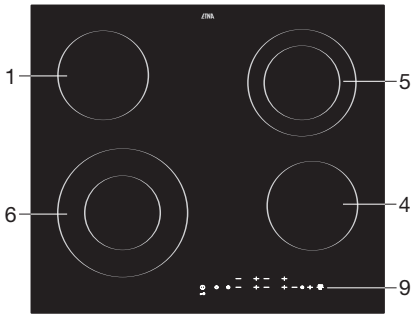
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie sie zum späteren Nachlesen gut auf.

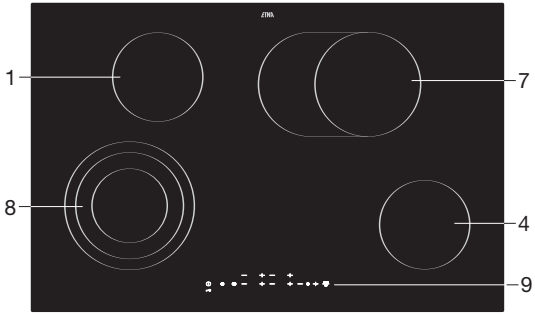
Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker. Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung. Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen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

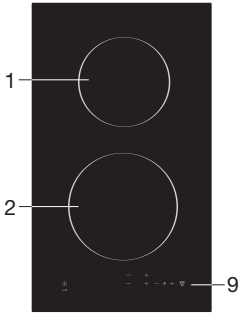
Viel Spaß beim Kochen!

Keramikkochfeld



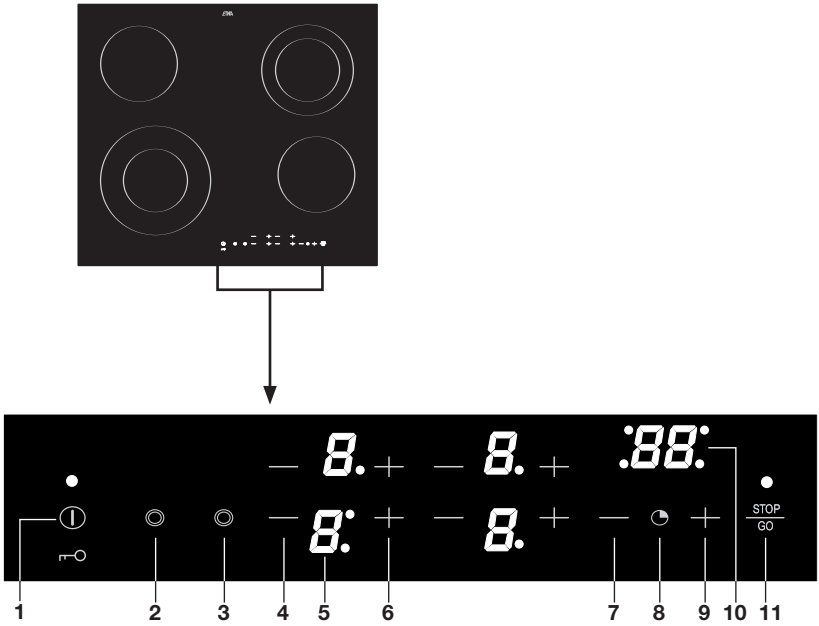






1. Kochzone Ø 145 / 1200 W
2. Kochzone Ø 180 / 1800 W
3. Kochzone Ø 210 / 2300 W
4. Kochzone Ø 145 / 1200 W
5. Erweiterbare Kochzone Ø 180–120 / 1700–700 W
6. Erweiterbare Kochzone Ø 210–120 / 2200–800 W
7. Ovale Kochzone Ø 170 × 265 / 2400–1500 W
8. (Dreifach) erweiterbare Kochzone Ø 210–175–120 / 2300–1600–800 W
9. Bedienleiste

Bedienleiste



1. EIN/AUS-Taste / Kindersicherungstaste
2. EIN/AUS-Taste linke erweiterte Kochzone
3. EIN/AUS-Taste rechte erweiterte Kochzone
4. Taste „–“ für Leistungsreduzierung
5. Leistungsstufe / Restwärmeanzeige
6. Taste „+“ für Leistungserhöhung
7. Taste „–“ für Reduzierung der Zeiteinstellung
8. Zeitsteuerungstaste / Kurzzeituhrtaste
9. Taste „+“ für Erhöhung der Zeiteinstellung
10. Zeitanzeige
11. Stop & Go (Pausentaste)

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Erste Verwendung

Wenn das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen wird, führt das Gerät einen Selbsttest durch.
Alle Anzeigen und LEDs leuchten kurz auf. Die Restwärmeanzeige „H“ wird möglicherweise in einigen Kochzonen blinken. Nach einer Weile wird dieses Signal automatisch ausgeschaltet. Dies ist ein normaler Vorgang beim Anschließen des Geräts an das Stromnetz.

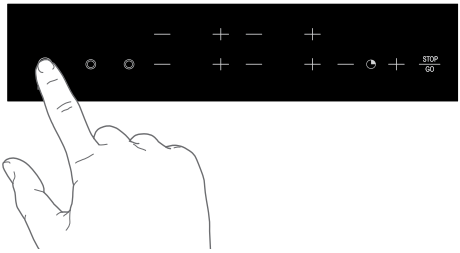
Kochzeitbegrenzung

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

Leistungsstufe	**Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:**
u	8 Stunden
1	8 Stunden
2	8 Stunden
3	6 Stunden
4	6 Stunden
5	4 Stunden
6	4 Stunden
7	2 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden

Sensortasten verwenden

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie nur auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren. Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu betätigen. Nach jeder Betätigung einer Taste wird ein akustisches Signal wiedergegeben.



Kochgeschirr

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

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

- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde geeignet sind:
  - ▹ Bodenstärke mindestens 2,25 mm
  - ▹ flacher 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, z. B. bei Überhitzung, oder wenn die Kochzone auf eine zu hohe Leistung eingestellt ist.

Mindest-Topfdurchmesser

Benutzen Sie keine Töpfe, die kleiner als die Kochzone sind. Damit wird vermieden, daß Speisereste auf die glühend heiße Kochzone fallen. Eingebrannte Speisereste lassen sich schwer entfernen. Außerdem können die Griffe zu heiß werden, und viel Energie geht 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, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Glaskeramik-Kochfelder geeignet.

- Beim Verschieben von Töpfen können Kratzer entstehen, die sich nicht mehr entfernen lassen.
- Stellen Sie nur Töpfe mit sauberem und trocknem Boden auf die Kochfläche. Sie vermeiden damit, dass schwer zu entfernende Flecken entstehen.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.
- Schieben Sie den Topfboden über ein angefeuchtetes Tuch, bevor Sie ihn auf die Kochzone stellen. Damit wird Schmutz auf der Kochfläche vermieden.

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen sowie eine Aufwärmfunktion.

- Berühren Sie die Taste „+“ oder „–“ der gewünschten Kochzone.
  - ▹ Wenn Sie die Taste „+“ zum ersten Mal berühren, wird die Leistungsstufe „9“ angezeigt.
  - ▹ Wenn Sie die Taste „–“ zum ersten Mal berühren, wird die Leistungsstufe „4“ angezeigt.
- Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „–“ für die gewünschte Kochzone die gewünschte Leistung ein.

Die Kochzone wird mit der ausgewählten Leistung eingeschaltet.

Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können Sie fertig gekochte Speisen warm halten.

- Drücken Sie die Taste „–“, um Stufe 1 auszuwählen.
- Drücken Sie die Taste „–“ erneut, um die Warmhaltefunktion auszuwählen. *Auf der Anzeige wird „u“ angezeigt.*

Automatisches Aufwärmen

Mit dieser Funktion wird die Kochzone mit maximaler Leistung vorgeheizt, um sie schnell auf die notwendige Temperatur zu bringen. Nach einer gewissen Wartezeit wird die Leistung wieder auf die vorgegebene Stufe zurückgeschaltet. Die Funktion kann bei allen Kochzonen für alle Leistungsstufen außer „9“ aktiviert werden (bei „9“ ist dauerhaft maximale Leistung aktiviert).

Leistungsstufe	**Zeit für automatisches Aufwärmen (Sekunden)**
u	30
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270

Funktion „Pause”

Diese Funktion lässt sich nur aktivieren, wenn mindestens eine Zone eingeschaltet ist.
Die Stop & Go-Funktion (Pause) lässt sich nur aktivieren, wenn mindestens eine Zone eingeschaltet ist. Die maximale Pausendauer beträgt 10 Minuten. Nach 10 Minuten Pausenmodus wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet. Um innerhalb dieser 10 Minuten das Garen fortzusetzen, drücken Sie die Stop & Go-Taste (Pausentaste).

Bei aktivierter Pausenfunktion:

- Alle vor der Pause aktivierten Zeitschaltungen (auch Kurzzeitwecker) werden während der Pause gestoppt. Nach dem Ende des Pausenmodus werden sie fortgesetzt.

Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	**Status**
1 9	Leistungsstufe Kochzone, 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe
A	Ankochautomatik ausgewählt
u	Warmhaltefunktion ausgewählt
L	Kindersicherungsfunktion ausgewählt
H	Restwärmeanzeige. Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
r	Fehlercode; siehe „Störungstabelle“.
F	Fehlercode; siehe „Störungstabelle“.

Leistungsstufen

Da 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.

Boost-Stufe verwenden für:
- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Wok-Garen

Leistungsstufe 9 verwenden für:
- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- Gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

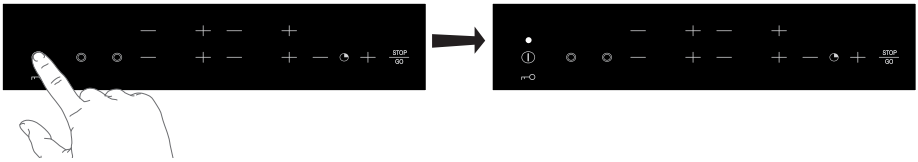
Leistungsstufen 7 und 8 verwenden für:
- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- Rohe Kartoffeln kochen
- Arme Ritter backen
- Panierten Fisch braten
- Pasta gar kochen
- Dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

Leistungsstufen 4–6 verwenden für:
- Große Mengen Speisen fertig garen
- Hartes gefrorenes Gemüse aufzutauen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

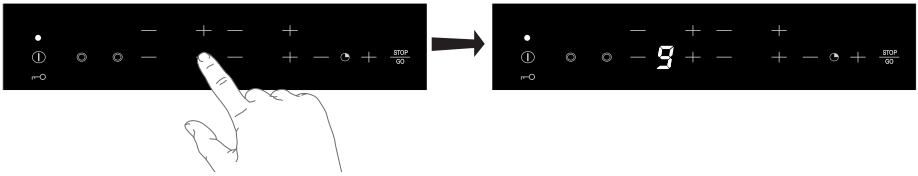
Leistungsstufen 1–3 verwenden für:
- Bouillon köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- Pochieren
- Käse schmelzen

Kochfeld einschalten und Leistung einstellen

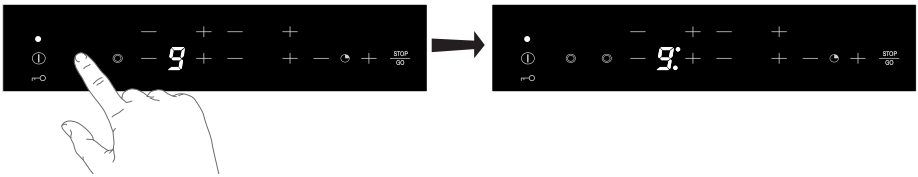
1. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste. *Ein kurzes akustisches Signal wird wiedergegeben.*



2. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden „–“ oder „+“, um eine Kochzone und Leistung auszuwählen.
   Ein kurzes akustisches Signal wird wiedergegeben.

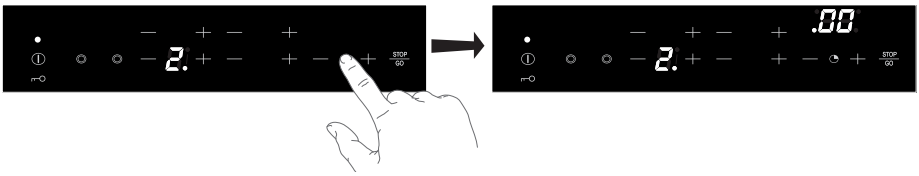


3. Drücken Sie die Taste für die linke oder rechte erweiterte Kochzone, um den Erweiterungsring einzuschalten. Drücken Sie die Taste erneut, um einen dritten Erweiterungsring einzuschalten (falls vorhanden).



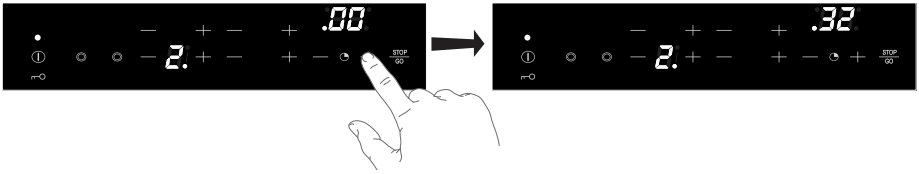
Einstellen der Zeitschaltuhr

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, und wählen Sie eine Kochzone und eine Leistungsstufe.
2. Betätigen Sie die Zeitsteuerungstaste, um die Zeitschaltung zu aktivieren.
   ▹ *In der Zeitanzeige blinkt „00“.*
3. Drücken Sie die Zeitsteuerungstaste erneut.
   ▹ *Der Punkt der zugehörigen Kochzone neben der Zeitanzeige sowie die Zeit blinken.*



- ▹ Betätigen Sie die Zeitsteuerungstaste so oft wie nötig, um die Kochzone auszuwählen, für die der Timer eingestellt werden soll.

4. Wählen Sie innerhalb von 10 Sekunden mit den Zeitsteuerungstasten „+“ und „–“ eine Kochzeit.
   - ▹ Der Punkt der zugehörigen Kochzone neben der Zeitanzeige blinkt.



5. Der Timer ist jetzt eingestellt.
   - ▹ *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.*
   - ▹ *Wählen Sie keine Kochzone, wenn die Zeitschaltung als Küchenuhr verwendet wird!*
   - ▹ *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustischer Alarm wiedergegeben.*
   - ▹ *Drücken Sie die Zeitsteuerungstaste, um das akustische Signal zu beenden.*

Ändern der eingestellten Kochzeit

Die Kochzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Betätigen Sie die Zeitsteuerungstaste so oft wie nötig, um die Zone auszuwählen, für welche die Zeitschaltung angepasst werden soll.
   - ▹ Welche Zone ausgewählt ist, wird mit einem Leuchtpunkt neben der Zeitanzeige signalisiert.
2. Ändern Sie auf Zeit mit „+“ und „–“.

Prüfen der verbleibenden Kochzeit

In der Zeitanzeige werden alle Timer-Einstellungen angezeigt. Die unterschiedlichen Timer-Einstellungen werden in der Anzeige im Uhrzeigersinn angezeigt.

1. Betätigen Sie die Zeitsteuerungstaste so oft wie nötig, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Restzeit anzeigen wollen.
   - ▹ *Welche Zone ausgewählt ist, wird mit einem Leuchtpunkt neben der Zeitanzeige signalisiert.*
   - ▹ *Der Timer zeigt die verbleibende Kochzeit der ausgewählten Kochzone an.*

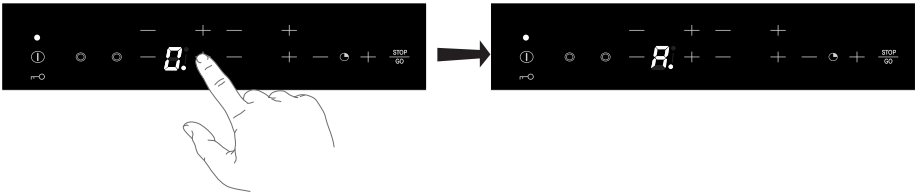
Zeitsteuerung ausschalten

Gehen Sie zum Ausschalten des Timers vor Ablauf der eingestellten Zeit wie folgt vor:

1. Betätigen Sie die Zeitsteuerungstaste so oft wie nötig, um die Zone auszuwählen, für die der Timer ausgeschaltet werden soll.
2. Drücken Sie gleichzeitig die Zeitsteuerungstasten „+“ und „–“.
   - ▹ Der leuchtende Punkt neben der Anzeige wird ausgeschaltet.

Einschalten der Ankochautomatik

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie die Taste „+“ gedrückt bis ein „A“ auf dem Display erscheint.
3. Drücken Sie die Taste „+“ oder „–“, um eine Leistungsstufe mit Ankochautomatik auszuwählen.
   - ▹ *Im Display blinkt abwechselnd „A“ und die Leistungsstufe.*

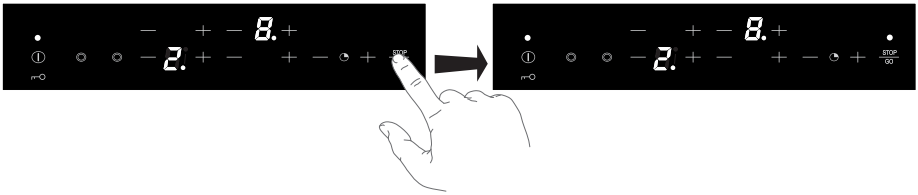


Ausschalten einer Kochzone

- Um eine Kochzone auszuschalten, stellen Sie die Leistung mit der zugehörigen Taste „–“ auf „0“.
- Um die Kochzone schnell auszuschalten, halten Sie die zugehörigen Tasten „+“ und „–“ gleichzeitig gedrückt.
- Um das gesamte Kochfeld auszuschalten, drücken Sie die EIN/AUS-Taste.

Unterbrechen des Kochvorgangs

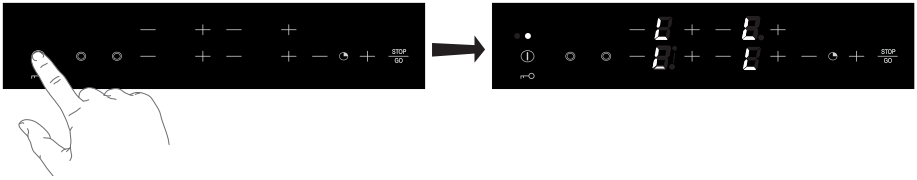
1. Drücken Sie die Stop & Go-Taste (Pausentaste).
   - ▹ *Die Anzeige über der Pausentaste blinkt (zusammen mit der Leistungsstufe).*



2. Drücken Sie die Stop & Go-Taste (Pausentaste) erneut, um die Pause zu beenden.

Kindersicherungsfunktion verwenden

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie die EIN/AUS-Taste ungefähr 3 Sekunden gedrückt.
   ▹ *Auf allen Anzeigen wird „L“ angezeigt.*



- Das Keramikkochfeld ist nun gesperrt. Nach 5 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.
- Zum Entsperren, EIN/AUS-Taste erneut ungefähr 3 Sekunden gedrückt halten.
  Die Kindersicherung ist nun deaktiviert.

Wurde die Kindersicherung im Menü „Einstellungen“ aktiviert (siehe Kapitel „Einstellungen“), wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch gesperrt.

Wiederherstellungsfunktion

Wenn die Regelung versehentlich mit der EIN/AUS-Taste ausgeschaltet wurde, können Sie mit der Wiederherstellungsfunktion alle Einstellungen wiederherstellen.

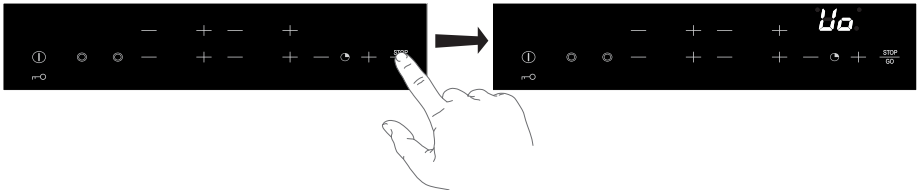
1. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die EIN/AUS-Taste.
2. Um die Fortsetzung zu bestätigen, drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die Stop & Go-Taste (Pausentaste).

Einstellung des akustischen Signals und der Sperrparameter

Einstellbar sind die Lautstärke des akustischen Signals, die Dauer des akustischen Alarms und die Einstellungen für die automatische Sperre.

So aktivieren Sie das Menü „Einstellungen“:

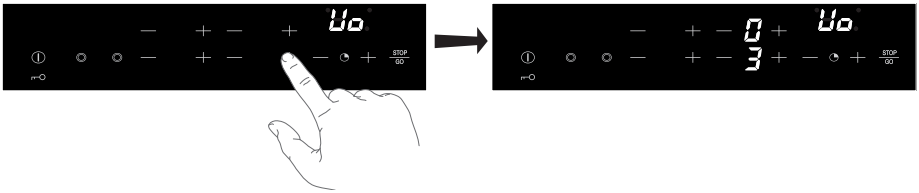
1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Halten Sie 3 Sekunden die Stop & Go-Taste gedrückt.
   - ▹ Auf der Zeitanzeige wird der erste Parameter angezeigt („Uo“). Er steht für die Lautstärke akustischer Signale.



Drücken Sie die Zeitsteuerungstasten „+“ oder „–“ um den gewünschten Parameter auszuwählen.

- ▹ Uo – Lautstärke akustisches Signal und Alarm
- ▹ So – Alarmdauer
- ▹ Lo – Automatische Sperre

- Der aktuell konfigurierte Wert wird in den Leistungsanzeigen der Kochzone vorne rechts angezeigt.
  Wählen Sie mit den Tasten „+“ und „–“ der vorderen Kochzone den gewünschten Wert aus.
- Um alle Parameter zu bestätigen und zu speichern, halten Sie 2 Sekunden die Stop & Go-Taste gedrückt. *Es kurzes akustisches Signal wird wiedergegeben.*
- Wenn Sie die neuen Parametereinstellungen nicht speichern wollen, drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um den Einstellungsmodus zu beenden.



Lautstärke akustisches Signal und Alarm „Uo“

Sie können folgende Werte auswählen:

- ▹ 00 auf der Anzeige = AUS (gilt nicht für akustische Signale Alarm und Fehler)
- ▹ 01 auf der Anzeige = minimale Lautstärke
- ▹ 02 auf der Anzeige = mittlere Lautstärke
- ▹ 03 auf der Anzeige = maximale Lautstärke (Standardeinstellung)

- Bei jeder Änderung wird ein kurzes akustisches Signal mit der neu eingestellten Lautstärke wiedergegeben.

Dauer akustischer Alarm „So“

Sie können folgende Werte auswählen:

- ▹ 0,5 auf der Anzeige = 5 Sekunden
- ▹ 1,0 auf der Anzeige = 1 Minute
- ▹ 2,0 auf der Anzeige = 2 Minuten (Standardeinstellung)

Kindersicherung „Lo“

Wurde die automatische Sperre im Menü „Einstellungen“ aktiviert, wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch gesperrt.

- ▹ 00 auf der Anzeige = AUS (Standardeinstellung)
- ▹ 01 auf der Anzeige = EIN

Reinigung

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

- Spezialreiniger für Keramikkochplatten haben den Vorteil, dass ein dünner Film auf der Glasplatte verbleibt, sodass übergekochte Speisen und Kalk weniger leicht in die Kochplatte einbrennen und die Kochplatte beim nächsten Mal leichter gereinigt werden kann.
- Die Kochplatte sollte vor der Reinigung abkühlen.
- Übergekochte Speisen mit einem hohen Zucker- und Säuregehalt (z. B. Apfelmus, Rhabarber oder Rotkohl) sollten am besten sofort mit einem feuchten Spültuch entfernt werden, um zu verhindern, dass sie in die Kochplatte einbrennen. Vorsicht an der heißen Kochzone!
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

Hartnäckige Flecken

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

Auf keinen Fall verwenden

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

Allgemeines

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

Störungstabelle

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

Symptom	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Signalton wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Drücken Sie die Zeitsteuerungstaste, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Fehlercode ⌐	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie die Bedienleiste.
	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
Fehlercode F	Anderer Defekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus vorschriftsmäßig entsorgt werden. Erkundigen Sie sich diesbezüglich 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.

Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Es zeigt an, dass Haushaltsgeräte getrennt 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

CE 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.

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

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.

713403 / VER 2 / 07-05-2018

713403

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

ETNA® KEUKENAPPARATUUR