

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

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

KE129_...

KE158_...

NL	Handleiding	NL 3 - NL 14
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 14
DE	Anleitung	DE 3 - DE 14
EN	Manual	EN 3 - EN 14

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés
Benutzte Piktogramme - Pictograms used



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



Tip - Conseil - Tipp

INHOUDSOPGAVE

Uw kookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5

Gebruik

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

Bediening

Bediening van de kookplaat	7
De 7-standen bedieningsknop	7

Onderhoud

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

Problemen oplossen

Probleemoplossingstabel	9
-------------------------	---

Installatie

Waar u op moet letten	10
Montage	13
Informatie over EU-verordening 66/2014	13

Milieuaspecten

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

Inleiding

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de 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 afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

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

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.

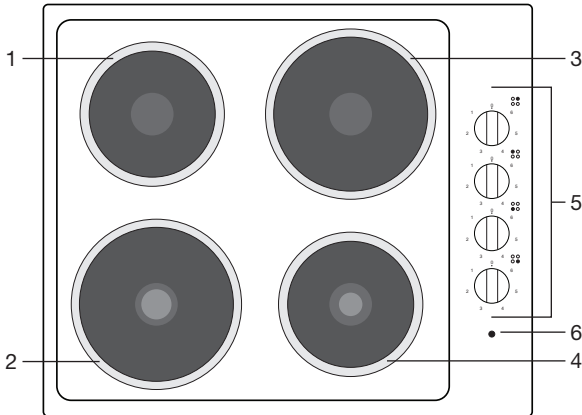
Veel kookplezier!

Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

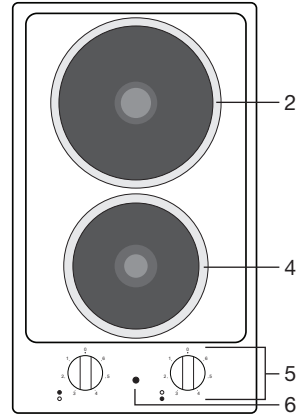
UW KOOKPLAAT

Beschrijving

KE158...

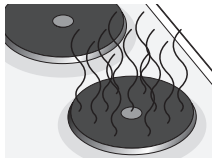


KE129...



1. Kookplaat \varnothing 145 mm / 1000 W
2. Snelkookplaat \varnothing 180 mm / 2000 W
3. Kookplaat \varnothing 180 mm / 1500 W
4. Snelkookplaat \varnothing 145 mm / 1500 W
5. Bedieningsknoppen
6. Controlelampje

Gebruik van de kookplaat



Kookplaat inschakelen

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

Toestelinformatie

- De kookelementen zijn vervaardigd van gietijzer. De warmte wordt verkregen door gloeispiralen die ringsgewijs in het element liggen.
- De warmte wordt door direkte geleiding aan de panbodem afgegeven. Elk element is gevat in een roestvrijstalen afsluitrand.
- Bij gebruik van een of meerdere elementen gaat op het bedieningspaneel het controlelampje aan.
- Gebruik de kookplaat nooit zonder pan. Het bovengedeelte van de kookplaat zou anders kunnen vervormen.

Pannen

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken. Dus pannen met een dikke vlakke bodem. Wanneer de bodem hol of bol is gaat er veel energie verloren. Het kookproces duurt erg lang. Het element kan oververhit raken en krom trekken.
- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor elektrisch koken.
- Zet alleen pannen met een droge bodem op het element. Vocht op de elementen kan roest veroorzaken.
- De diameter van de panbodem moet de kookzone volledig afdekken. Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee vermijdt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terecht komen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen.
- Gebruik altijd een deksel tijdens het koken i.v.m. energieverlies.



goed



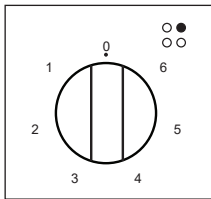
fout

Bediening van de kookplaat



- Een symbool naast de bedieningsknop geeft aan welk element wordt bediend.
- De bedieningsknoppen kunt u zowel links- als rechtersom draaien.
- Zodra u een kookplaat inschakelt, gaat het controlelampje aan.
- U kunt de kookplaat 5 tot 10 minuten voordat de kooktijd verstreken is, uitschakelen. Het element blijft nog geruime tijd warm. Van deze restwarmte kunt u gebruik maken. Laat de deksel op de pan.

De 7-standen bedieningsknop



Stand 6

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

Stand 5

- Bakken van flensjes, wentelteefjes, frituren.

Stand 4

- Bakken van pannenkoeken, drie in de pan.

Stand 3

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

Stand 2

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

Stand 1

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

Stand 0

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

Reinigen



Waarschuwing

Schakel het toestel uit en laat het volledig afkoelen voordat u met schoonmaakwerkzaamheden gaat beginnen.

- De kookplaten kunt u het beste reinigen met een vochtige doek of keukenpapier.
- Verwijder overgekookt voedsel zo snel mogelijk. Vooral rode kool, rabarber en appelmoes werken in op de lak of op het roestvrijstaal.
- Gebruik nooit schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en groene schuursponsjes.
- Na het reinigen de kookplaten even inschakelen om het vocht te laten verdampen.

Onderhoud van de kookplaten

Van tijd tot tijd de platen inwrijven met zuurvrije olie (naaimachine olie) of met een onderhoudsmiddel.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleemoplossingstabel

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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden.	Er is geen stroomvoorziening.	Controleer de zekering voor het toestel.
		Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen.
De kookplaat geeft bij de eerste paar kookbeurten een lichte geur af.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt wanneer het toestel een paar keer is gebruikt. Verwarm gedurende 30 minuten op iedere kookzone een steelpan gevuld met water. Ventileer de keuken.

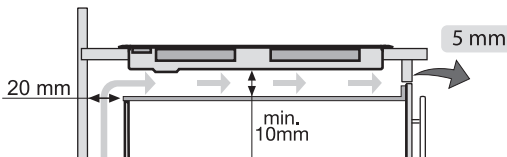
Waar u op moet letten



Waarschuwing

Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

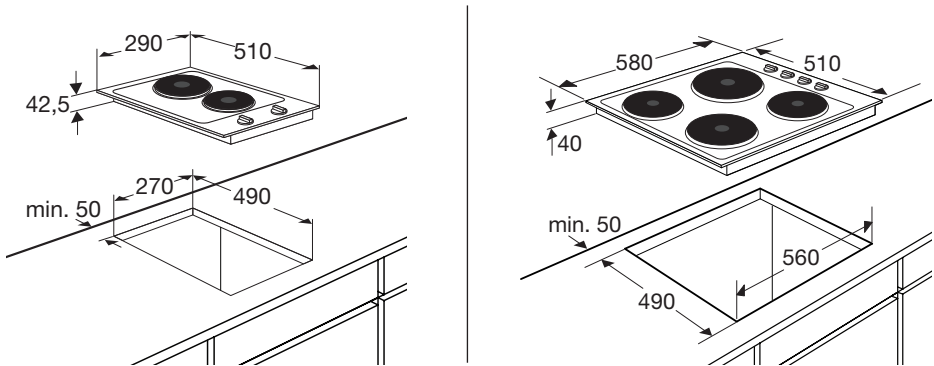
- Op het gegevensplaatje staan de aansluitwaarde en de vereiste netspanning aangegeven. Het aansluiten moet gebeuren in overeenstemming met de nationale en lokale voorschriften.
- Wanneer het toestel niet is voorzien van een aansluitsnoer met stekker, dan dient het alleen door een erkend installateur op het elektriciteitsnet te worden aangesloten.
- De afdichting tussen kookplaat en aanrechtblad moet vocht dicht zijn. Het aanrechtblad moet waterpas liggen, de kookplaat natuurlijk ook!
- Als een aanrechtblad betegeld is, kan het zijn dat de afdichtstrip beter vervangen kan worden door vloeibare siliconenrubber.
- Het fineer of de panelen van het keukenkastje moeten met hittebestendige lijm zijn gelijmd (105 °C), anders kunnen ze verkleuren.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 105 °C hittebestendig zijn.
- Plaats een kookplaat niet direct boven een onderbouw-koelkast of onderbouw vrieskast en niet boven een vaatwasser, wasmachine of droger. Indien de kookplaat toch boven een koel- of vrieskast wordt geplaatst, zorg dan voor een goede isolatie van de kookplaat.
- Het keukenkastje mag geen lade hebben. Als in het keukenkastje een horizontaal tussenschot is ingebouwd, moet dit minimaal 15 cm van de onderkant van het werkblad verwijderd zijn. De ruimte tussen het schot en de kookplaat moet leeg zijn. U mag hier geen voorwerpen in leggen.



- Het elektrische huishoudelijke apparaat is bestemd voor inbouw in een werkblad, zoals wordt geïllustreerd op de specifieke afbeelding.

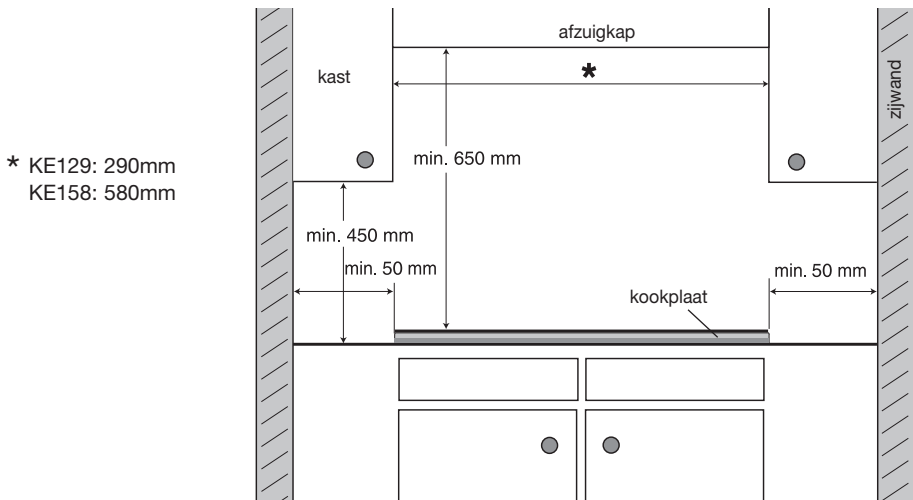
INSTALLATIE

Inbouwmaten



Benodigde vrije ruimte rondom

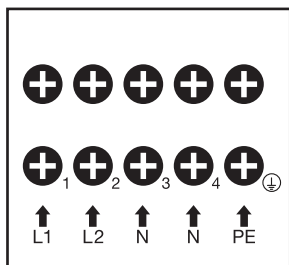
Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.



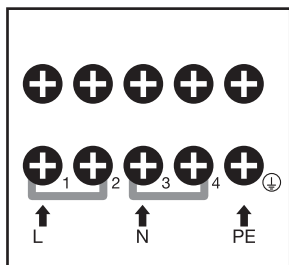
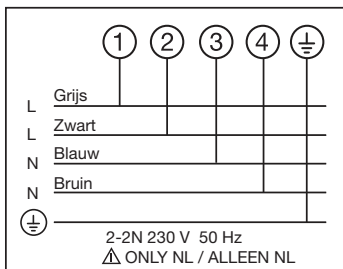
INSTALLATIE

Elektrische aansluiting

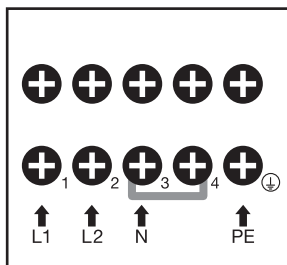
- 230 V - 50 Hz
- Stekker en stopcontact moeten na installatie van het toestel goed bereikbaar blijven.
- De **KE158RVS** is voorzien van aansluitkabel zonder stekker.
220-240V / 380-415V 50/60Hz 6000W
- De **KE129RVS** is voorzien van aansluitsnoer met stekker.
220-240V 50/60 Hz 3500W
- **KE158RVS:** het aansluitblokje in de kookplaat is voorzien van een 5 aderige kabel 5 x 1,5mm en aangesloten volgens 2L2N (2x 230V).



H05VV-F 5x 1,5mm² 2L2N~



H05VV-F 3x 2,5mm²~

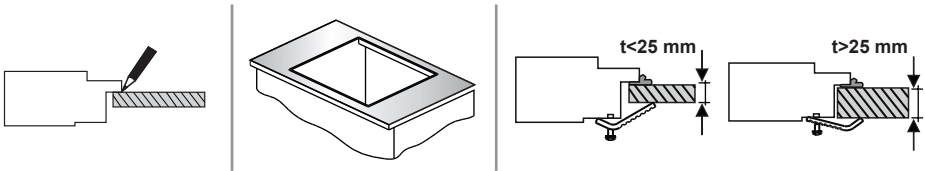


H05VV-F 4x 1,5mm² 2N~

- In het geval dat er een andere aansluiting wordt gemaakt, gebruik dan een geschikte kabel, H05VV-f 3x2,5 mm² (1L 1N 230v ~) of H05VV-F 4x1.5 mm² (2N 380V ~).
- Als u een rechtstreekse aansluiting wenst, moet een meerpoleige schakelaar worden aangebracht met een opening van tenminste 3 mm tussen de contacten, die geschikt is voor het vermogen die aan gegeven staat op het typeplaatje en voldoet aan de geldende normen (de groengele aardgeleider mag niet door de schakelaar worden onderbroken). Na het installeren van de apparatuur moet de meerpoleige schakelaar makkelijk te bereiken zijn.

Montage

1. Plaats de kookplaat in de uitsparing. Markeer de plaats van de kookplaat op het werkblad.
2. Verwijder de kookplaat. Plaats het afdichtband op de door u gemarkeerde lijn. Zorg ervoor dat de lijn zich in het midden van het afdichtband bevindt. Zorg dat de naden bij de hoeken overlappen en dat er geen gat langs het afdichtmateriaal achterblijft.
3. Plaats het toestel in de opening en zet vast op zijn plek met de beugels en schroeven. Pas de positie van de beugels aan naar de dikte van het aanrechtblad en draai de schroeven gelijkmatig vast. Snij het overtollige afdichtband voorzichtig rond het toestel weg.



4. Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. Het toestel is nu gebruiksklaar.
5. Controleer de werking.

- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- Aarding van het apparaat is bij de wet verplicht.

Informatie over EU-verordening 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Modelaanduiding	KE129_...		KE158_...	
Type kookplaat	Electrische kookplaat		Electrische kookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	2		4	
Verwarmingstechnologie	Elektrische kookzones		Elektrische kookzones	
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm	Ø 145	Ø 180	Ø 145 Ø 180	Ø 180 Ø 145
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	194	194	193 194	193 194
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	194		194	

Afvoeren toestel en verpakking

Dit toestel is gemaakt van duurzame materialen. Het toestel moet aan het einde van zijn levensduur op verantwoorde wijze worden afgedankt. Informeer bij de plaatselijke autoriteiten hoe u dit kunt doen.

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

- Karton.
- Polyethyleenfolie (PE).
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim).

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



Het toestel is gemarkeerd met een vuilnisbaksymbool met een kruis erdoor om u erop te wijzen dat elektrische huishoudelijke apparaten afzonderlijk moeten worden afgedankt. Dit houdt in dat het toestel aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het toestel moet naar een speciale gemeentelijke afvalverwerkingslocatie voor gescheiden afval worden gebracht of naar een dealer die deze service verleent.

Negatieve gevolgen voor mens en milieu worden voorkomen door huishoudelijke apparaten apart in te zamelen en op de juiste wijze af te danken. Dit zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, kunnen worden teruggewonnen en aanzienlijke besparingen op energie en grondstoffen kunnen worden gerealiseerd.

Conformiteitsverklaring



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

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson

Introduction	4
Description	5

Utilisation

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

Fonctionnement

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

Entretien

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

Diagnostic des pannes

Tableau de dépannage	9
----------------------	---

Installation

Les points qui méritent votre attention	10
Montage	13
Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	13

Aspects environnementaux

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

Introduction

Ce manuel décrit la manière d'utiliser au mieux la plaque de cuisson. En plus d'une information sur l'opération, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile pour utiliser ce produit.



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

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

Le manuel sert de référence au service après-vente. **Il vous faut donc coller la plaquette signalétique située sur la plaque en verre au dos de ce manuel dans le cadre prévu à cet effet.** Les données qui se trouvent sur cette plaquette vous seront demandées par les employés du service après-vente dès que vous les contactez. Si vous ne détenez pas ces données, il sera plus difficile de fournir un service correct.

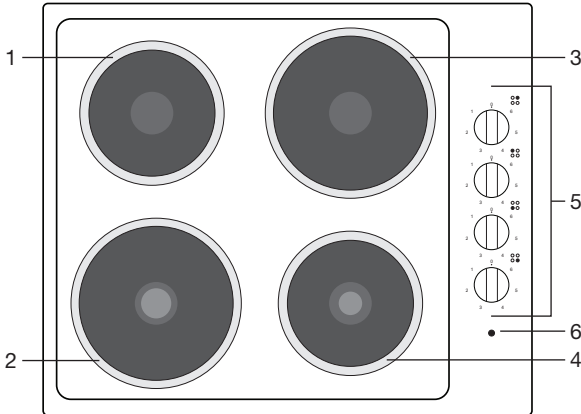
Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

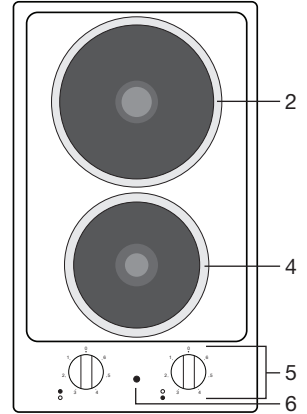
VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Description

KE158...

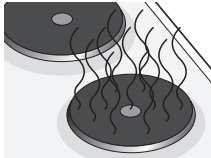


KE129...



1. Plaque de cuisson \varnothing 145 mm / 1000 W
2. Plaque de cuisson rapide \varnothing 180 mm / 2000 W
3. Plaque de cuisson \varnothing 180 mm / 1500 W
4. Plaque de cuisson rapide \varnothing 145 mm / 1500 W
5. Boutons de commande
6. Témoin de contrôle

Utilisation de la plaque de cuisson



Mise en marche de la plaque de cuisson

- Avant d'utiliser votre plaque de cuisson pour la première fois, allumez chaque élément à la puissance la plus élevée pendant 3 à 4 minutes sans poser de casserole.
- Le fabricant a appliqué une couche d'antirouille sur chaque élément. Une odeur de brûlé sera perceptible la première fois que la plaque de cuisson chauffe. Ce phénomène est normal.

Informations sur l'appareil

- Les éléments chauffants sont en fonte. La chaleur est générée par des filaments enroulés en spirale qui se trouvent dans l'élément en forme d'anneau.
- La chaleur est transmise à la base de la casserole par conduction directe. Chaque élément est doté d'un pourtour étanche en acier inoxydable.
- Dès qu'une ou plusieurs plaques sont utilisées, le témoin lumineux s'allume sur le panneau de commande.
- N'utilisez jamais la table de cuisson sans casserole. Sinon, la partie supérieure de la table de cuisson pourrait se déformer.

Casseroles

- Utilisez des casseroles qui sont adaptées pour la cuisson électrique. Utilisez des casseroles avec une base plate et épaisse. Si la base est concave ou convexe, la perte d'énergie est considérable. La cuisson sera très longue. L'élément peut surchauffer et se déformer.
- Les casseroles qui ont été utilisées sur une table de cuisson à gaz, ne conviennent plus à la cuisson électrique.
- Posez sur l'élément uniquement des casseroles dont la base est sèche. L'humidité sur les éléments de cuisson peut provoquer de la rouille.
- Le diamètre du fond de la casserole doit couvrir entièrement la zone de cuisson. N'utilisez pas de casseroles de diamètre inférieur à celui de la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi que des aliments ne tombent sur la surface de la zone de cuisson très chaude. Les résidus d'aliments carbonisés sont difficiles à nettoyer.
- Placez toujours un couvercle sur votre casserole afin d'éviter le gaspillage d'énergie.



Correct



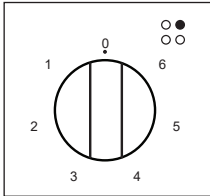
Incorrect

Fonctionnement de la plaque de cuisson



- Le symbole près du bouton de commande indique quel élément est en cours d'utilisation.
- Vous pouvez tourner le bouton vers la gauche ou vers la droite.
- Lorsque vous allumez la plaque de cuisson, le témoin lumineux s'allume.
- Vous pouvez arrêter la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. La chaleur résiduelle terminera la cuisson du plat moyennant que vous laissiez le couvercle sur la casserole.

Les 7 réglages du bouton de commande



Niveau 6

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

Niveau 5

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

Niveau 4

- Faire des crêpes (ou pancakes écossaises).

Niveau 3

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

Niveau 2

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

Niveau 1

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

Niveau 0

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

Nettoyage



Avertissement

Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de commencer tout travail de nettoyage.

- Nettoyez la plaque de cuisson de préférence avec un torchon humide ou du papier absorbant.
- Ôtez tous les déversements dès que possible. Le chou rouge, la rhubarbe et la compote de pommes ont un effet corrosif sur le vernis ou l'acier inoxydable.
- N'utilisez jamais de poudres à récurer, d'agents nettoyants agressifs ou de tampons à récurer verts.
- Après le nettoyage, allumez la plaque brièvement pour permettre à l'humidité de s'évaporer.

Entretien des plaques

Frottez les plaques avec de l'huile sans acide (huile pour machine à coudre) ou avec un agent protecteur.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez d'abord de résoudre le problème par vous-même en vérifiant les points indiqués ci-dessous ou consultez le site Web pour plus d'informations.

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation.	Vérifiez le fusible de l'appareil.
		Vérifiez s'il y a une panne de courant en essayant d'autres équipements électroniques.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Faites chauffer une casserole remplie d'eau sur chaque zone de cuisson pendant 30 minutes. Aérez la cuisine.

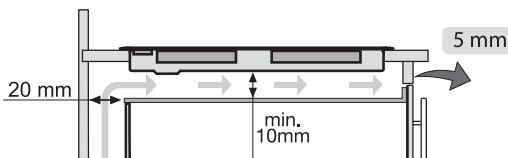
Les points qui méritent votre attention



Avertissement

Cet appareil ne doit être installé que par du personnel de service autorisé ou un électricien qualifié et conformément aux instructions de ce manuel et conformément aux réglementations locales applicables.

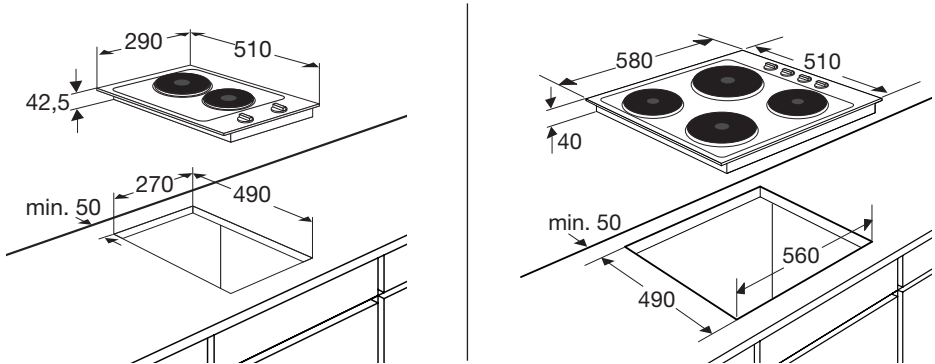
- Valeurs de raccordement et tension sont mentionnées sur la fiche signalétique. L'installation doit s'effectuer conformément aux normes nationales et locales.
- Pour les appareils sans câble à fiche, ne les faites brancher sur l'électricité que par un installateur agréé.
- L'encastrement de la plaque de cuisson dans le plan de travail doit être étanche. Le plan de travail et la plaque de cuisson doivent être de niveau.
- Si le plan de travail est carrelé, il vaut mieux enlever la bande étanche et la remplacer par un joint de silicone.
- Le placage ou les parois du meuble de cuisine doivent être collés avec de la colle résistante à la chaleur (105 °C), ils risquent sinon de se décolorer.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température d'au moins 105 °C.
- Ne placez pas une plaque de cuisson directement au-dessus d'un réfrigérateur ou d'un congélateur encastré et pas au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge. Si la plaque de cuisson doit être placée audessus d'un réfrigérateur ou d'un congélateur, assurez-vous que la plaque est bien isolée.
- Le meuble de cuisine doit être sans tiroirs. Si le meuble de cuisine comporte une paroi horizontale, celle-ci doit être au moins à 15 cm de la surface inférieure du plan de travail. L'espace entre cette paroi et la plaque de cuisson doit être vide. Ne mettez ici aucun objet.



- L'appareil électroménager est réalisé pour être encastré dans un plan de travail, suivant l'illustration sur la figure spécifique.

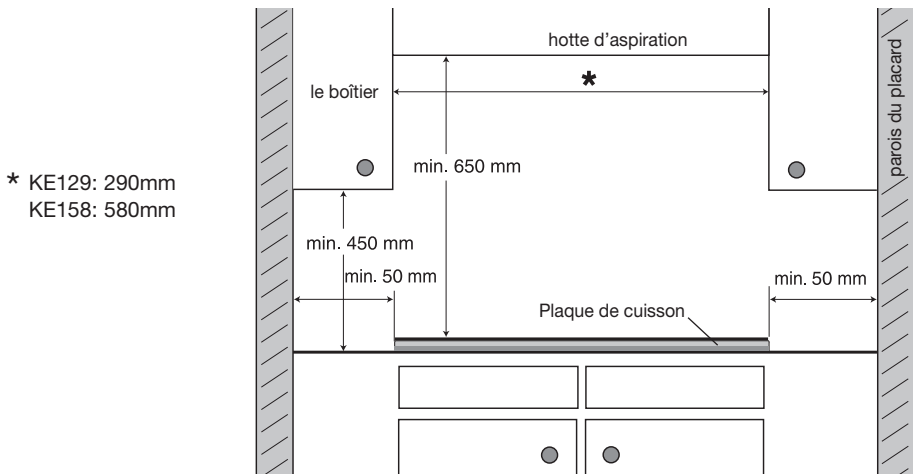
INSTALLATION

Dimensions d'encastement



Périmètre de sécurité

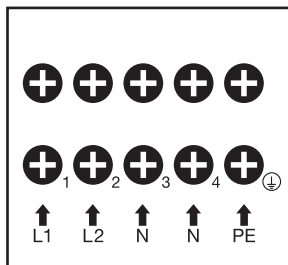
Pour garantir une utilisation sans danger, il est nécessaire de laisser suffisamment d'espace libre autour de la plaque de cuisson. Assurez-vous que cet espace libre est respecté.



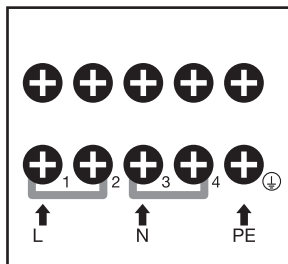
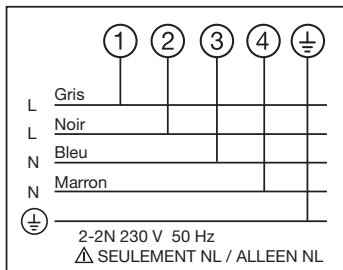
INSTALLATION

Raccordement électrique

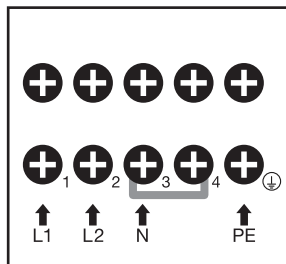
- 230 V - 50 Hz
- Après l'installation, la fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.
- Le **KE158RVS** est équipé d'un câble de raccordement sans prise.
220-240V / 380-415V 50/60Hz 6000W
- Le **KE129RVS** est équipé d'un câble de raccordement avec prise.
220-240V 50/60 Hz 3500W
- **KE158RVS**: Le bloc de connexion dans la table de cuisson est équipé d'un câble à 5 conducteurs 5 x 1,5 mm et connecté selon 2L2N (2x 230V).



H05VV-F 5x 1,5mm² 2L2N~



H05VV-F 3x 2,5mm²~



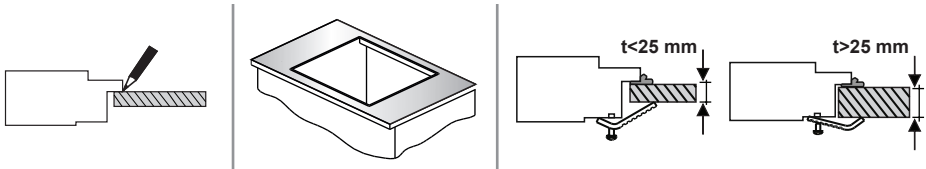
H05VV-F 4x 1,5mm² 2N~

- Si une autre connexion est établie, veuillez utiliser un câble approprié, H05VV-f 3x2,5 mm² (1L 1N 230v ~) ou H05VV-F 4x1.5 mm² (2N 380V ~).
- Si on souhaite une connexion directe à la ligne électrique, il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire, ayant un orifice minimum de 3 mm entre les contacts, s'adaptant à la charge figurant sur la plaquette et conforme aux normes en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être coupé par le commutateur). Une fois l'installation de l'appareillage terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur omnipolaire.

INSTALLATION

Montage

1. Placez la table de cuisson dans la niche. Marquez la position de la table de cuisson sur le plan de travail.
2. Retirez la table de cuisson. Placez le ruban d'étanchéité sur la ligne que vous avez marquée. Assurez-vous que la ligne est au centre de la bande d'étanchéité. Assurez-vous que les coutures se chevauchent dans les coins et qu'aucun espace n'est laissé le long du matériau d'étanchéité.
3. Placez l'unité dans l'ouverture et fixez-la en place avec les supports et les vis. Ajustez la position des supports à l'épaisseur du plan de travail et serrez les vis uniformément. Coupez soigneusement l'excédent de ruban d'étanchéité autour de l'appareil.



4. Raccordez l'appareil au secteur. L'appareil est prêt à l'emploi.
5. Vérifiez le fonctionnement.

- N'utilisez pas d'adaptateurs, de fiches multiprises et/ou de rallonges.
- La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	KE129__		KE158__	
Type de table de cuisson	Table de cuisson électrique		Table de cuisson électrique	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	2		4	
Technologie de chauffe	Zones de cuisson électrique		Zones de cuisson électrique	
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en mm	Ø 145	Ø 180	Ø 145	Ø 180
			Ø 180	Ø 145
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	194	194	193	193
			194	194
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	194		194	

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

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux durables. Il doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Prenez contact avec les autorités locales pour en savoir plus sur la manière de procéder.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est susceptible de contenir les matériaux suivants :

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

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément aux réglementations locales en vigueur.



Cet appareil porte le symbole d'une poubelle barrée d'une croix afin d'attirer votre attention sur le tri sélectif et la nécessité d'éliminer les appareils ménagers domestiques séparément des ordures ménagères. Cela signifie qu'à la fin de son cycle de service, l'appareil ne peut pas être mis au rebut avec les déchets ménagers non sujets au tri sélectif. Cet appareil doit être déposé dans un centre municipal spécial de collecte et de tri des déchets, ou chez un revendeur assurant ce service.

La collecte et la mise au rebut séparées des appareils ménagers évitent les conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Cela permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs de l'appareil afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

Déclaration de conformité



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

INHALT

Ihr Kochfeld

Einführung	4
Beschreibung	5

Verwendung

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

Bedienung

Bedienung des Kochfeldes	7
Die 7 Einstellungen des Drehschalters	7

Pflege

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

Fehlerbehebung

Störungstabelle	9
-----------------	---

Installation

Worauf Sie achten müssen	10
Montage	13
Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	13

Umweltschutz

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

Einführung

In dieser Gebrauchsanweisung ist beschrieben, wie Sie das Kochfeld optimal nutzen können. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

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

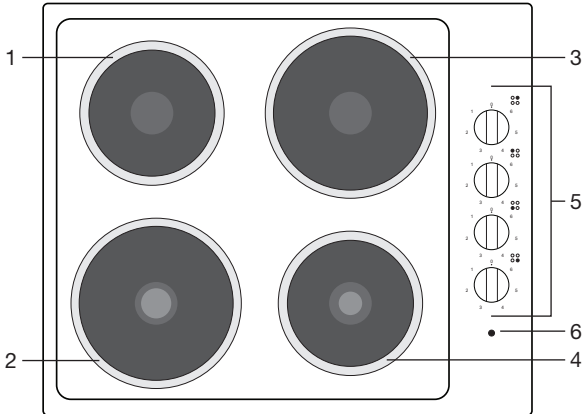
Dieser Gebrauchsanweisung dient eventuell als Nachweis für den Servicedienst. **Kleben Sie deshalb bitte die beigefügte lose Datenabbildung in das, dafür hinten in der Gebrauchsanweisung, vorgesehene Kästchen.** Die Datenkarte enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

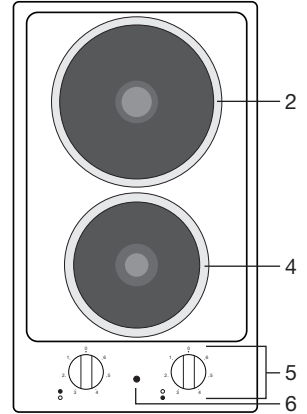
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Beschreibung

KE158...

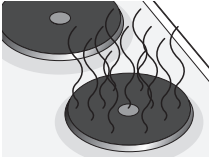


KE129...



1. Kochplatte \varnothing 145 mm / 1000 W
2. Schnelle Kochplatte \varnothing 180 mm / 2000 W
3. Kochplatte \varnothing 180 mm / 1500 W
4. Schnelle Kochplatte \varnothing 145 mm / 1500 W
5. Drehschalter
6. Kontrolleuchte

Verwendung des Kochfeldes



Schalten Sie das Kochfeld ein.

- Bevor Sie das Kochfeld erstmals verwenden, sollten Sie jedes Element ohne Topf 3–4 Minuten auf die höchste Stufe einstellen.
- Die einzelnen Elemente sind mit einer Anti-Rost-Beschichtung versehen. Beim ersten Erhitzen des Herds ist deshalb ein Geruch nach Verbranntem wahrnehmbar. Das ist normal.

Geräteinformationen

- Die Heizelemente sind aus Gusseisen hergestellt. Die Hitze wird durch Spiralfäden erzeugt, die innerhalb des Elements in Ringen angeordnet sind.
- Die Wärmeübertragung auf den Topfboden erfolgt durch direkte Wärmeleitung. Jedes Element hat eine Dichteinfassung aus Edelstahl.
- Wenn einzelne oder mehrere Platten in Benutzung sind, leuchtet auf dem Bedienfeld die Kontrolllampe.
- Benutzen Sie das Kochfeld niemals ohne Topf. Der obere Teil des Kochfelds könnte sich sonst verformen.

Kochgeschirr

- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde geeignet sind. Verwenden Sie Töpfe mit dickem und flachem Boden. Wenn der Boden nach innen oder außen gebogen ist, geht sehr viel Energie verloren. Der Garvorgang wird sehr lange dauern. Das Element kann sich überhitzen und wellen.
- Töpfe, mit denen bereits auf einer Gaskochplatte gekocht wurde, sind nicht mehr geeignet für elektrisches Kochen.
- Töpfe nur bei trockenem Boden auf das Element stellen. Feuchtigkeit auf Kochelementen kann zu Rost führen.
- Der Durchmesser des Topfbodens muß die Kochzone vollständig bedecken. Benutzen Sie keine Kochtöpfe, die einen kleineren Durchmesser haben als die Kochzone. So vermeiden Sie, dass Spritzer und Speisen auf die äußerst heiße Kochzone gelangen. Eingebrennte Speisereste lassen sich nur schwer entfernen.
- Gebrauchen Sie jederzeit einen Deckel während des Kochens, um Wärmeverlust zu vermeiden.



Richtig



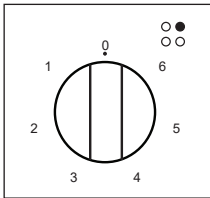
Falsch

Bedienung des Kochfeldes



- Ein Symbol neben dem Drehschalter zeigt an, welches Element in Betrieb ist.
- Der Drehschalter kann in beide Richtungen gedreht werden.
- Beim Einschalten des Herds leuchtet die Kontrolllampe.
- Die Kochzone kann 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Kochzeit ausgeschaltet werden. Das Gericht kann mit der Restwärme fertig gegart werden, sofern der Topf geschlossen bleibt.

Die 7 Einstellungen des Drehschalters



Stufe 6

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

Stufe 5

- Backen von Crêpes und Armer Ritter, Frittieren.

Stufe 4

- Backen von Pfannkuchen.

Stufe 3

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

Stufe 2

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

Stufe 1

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

Stufe 0

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

Reinigung



Achtung

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Reinigen Sie die Kochfelder mit einem feuchten Tuch oder Küchenpapier.
- Verschüttete Speisen so schnell wie möglich entfernen. Besonders Rotkraut, Rhabarber und Apfelsauce greifen die Firnis und den Edelstahl an.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel oder Bio-Scheuermittel.
- Nach dem Reinigen von Platten, diese kurz einschalten, damit die Feuchtigkeit verdampfen kann.

Pflege der Platten

Reiben Sie die Platten mit säurefreiem Öl (Nähmaschinenöl) oder mit einem Schutzmittel ein.

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 oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten.	Es gibt keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Sicherung für das Gerät.
		Prüfen Sie auf Stromausfall, indem Sie andere elektronische Geräte ausprobieren.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch entsteht durch die Erwärmung des Geräts.	Das ist normal. Der Geruch verschwindet nach und nach. Auf jeder Kochzone einen mit Wasser gefüllten Topf für 30 Minuten erhitzen. Lüften Sie die Küche.

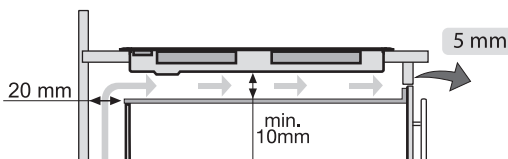
Worauf Sie achten müssen



Achtung

Dieses Gerät sollte nur von autorisiertem Servicepersonal oder einem qualifizierten Elektriker und in Übereinstimmung mit den Anweisungen in diesem Handbuch und in Übereinstimmung mit den geltenden örtlichen Vorschriften installiert werden.

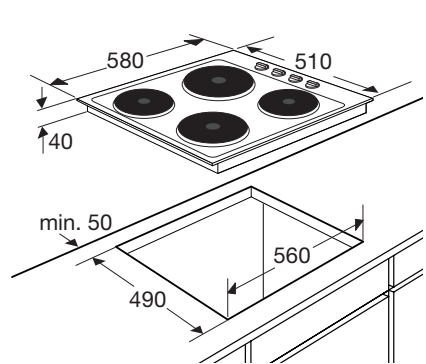
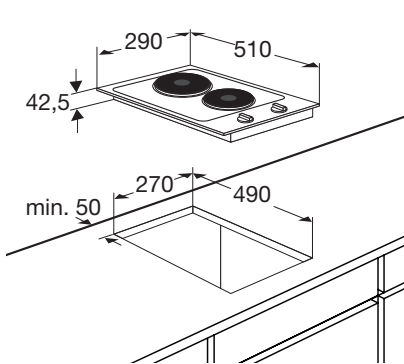
- Auf dem Schild mit elektrischen Angaben wird der Anschlußwert und die erforderliche Netzspannung angegeben. Das Anschließen des Gerätes hat nach den örtlich und national geltenden Vorschriften zu erfolgen.
- Wenn das Gerät nicht mit einem Anschlußkabel mit Stecker ausgestattet ist, ist es ausschließlich von einem Fachman an das Lichtnetz anzuschließen.
- Die Abdichtung zwischen Kochmulde und Arbeitsplatte muß gegen Feuchtigkeit schützen. Die Arbeitsplatte muß waagrecht sein, die Kochmulde natürlich auch!
- Falls die Arbeitsplatte gekachelt ist, kann es nötig sein, daß der Dichtungsstreifen durch flüssigen Silicongummi ersetzt wird.
- Das Furnier bzw. die Paneele des Küchenschrank müssen mit hitzebeständigem (105 °C) Leim verleimt sein, ansonsten können Verfärbungen auftreten.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem (>105 °C) Material sein.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht direkt über einem Tisch-Kühl- oder Gefrierschrank ein und nicht über einen Geschirrspüler, eine Waschmaschine oder einen Trockner. Wenn das Kochfeld dennoch über einem Kühl- oder Gefrierschrank platziert wird, sorgen Sie für eine gute Isolierung des Kochfelds.
- Der Küchenschrank darf keine Schublade haben. Wenn der Küchenschrank über eine horizontale Zwischenplatte verfügt, muss sich diese mindestens 15 cm unterhalb der Arbeitsplatte befinden. Der Raum zwischen dieser Zwischenplatte und der Kochmulde muss leer sein. Sie dürfen hier keine Gegenstände aufbewahren.



- Das Elektrogerät ist zur Einlassung in ein Arbeitsfeld konzipiert, wie in der zutreffenden Abbildung zu sehen ist.

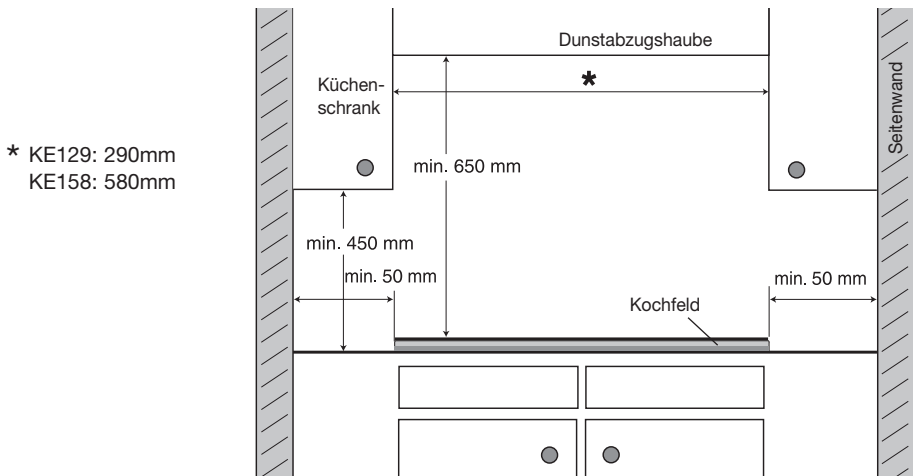
INSTALLATION

Einbaumaße



Benötigter freier Platz

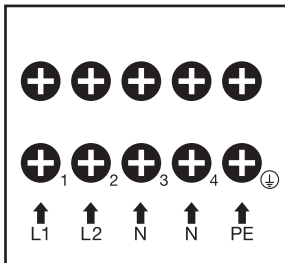
Für eine sichere Verwendung ist ausreichend Raum um das Kochfeld herum erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser Raum vorhanden ist.



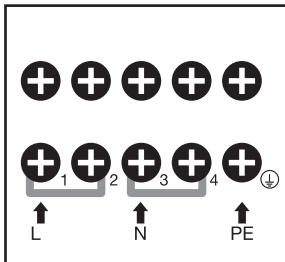
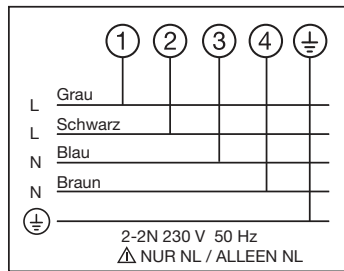
INSTALLATION

Elektrischer Anschluß

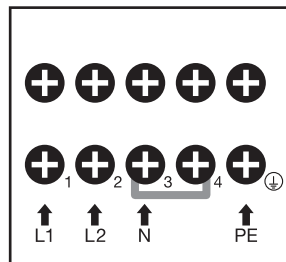
- 230 V - 50 Hz
- Steckdose und Stecker müssen nach Einbau immer gut erreichbar sein.
- Der **KE158RVS** ist mit einem Anschlusskabel ohne Stecker ausgestattet..
220-240V / 380-415V 50/60Hz 6000W
- Der **KE129RVS** ist mit einem Anschlusskabel mit Stecker ausgestattet.
220-240V 50/60 Hz 3500W
- **KE158RVS:** Der Anschlussblock im Kochfeld ist mit einem 5-adrigen Kabel 5 x 1,5 mm ausgestattet und nach 2L2N (2x 230V) angeschlossen.



H05VV-F 5x 1,5mm² 2L2N~



H05VV-F 3x 2,5mm²~



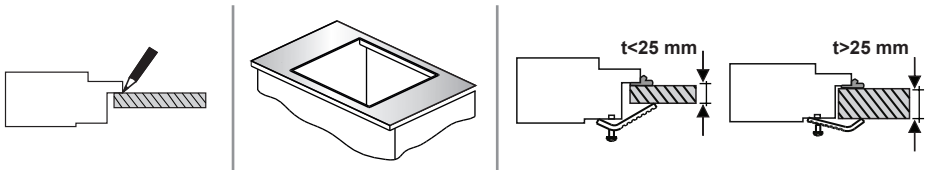
H05VV-F 4x 1,5mm² 2N~

- Falls eine andere Verbindung hergestellt wird, verwenden Sie bitte ein geeignetes Kabel, H05VV-f 3x2,5 mm² (1L 1N 230v ~) oder H05VV-F 4x1.5 mm² (2N 380V ~).
- Ist ein Direktanschluß an die Stromleitung gewünscht, muß ein allpoliger Schalter mit 3 mm Mindestöffnung zwischen den Kontakten angebracht werden, der für die auf dem Schild angegebene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht (der gelb/ grüne Erdungsleiter darf nicht durch den Umschalter unterbrochen sein). Bei beendeter Gerätinstallation muß der allpolige Schalter leicht erreichbar sein.

INSTALLATION

Montage

1. Stellen Sie das Kochfeld in die Nische. Markieren Sie die Position des Kochfeldes auf der Arbeitsplatte.
2. Entfernen Sie das Kochfeld. Bringen Sie das Dichtungsband an der markierten Linie an. Achten Sie darauf, dass sich die Linie in der Mitte des Dichtbandes befindet. Achten Sie darauf, dass sich die Nähte an den Ecken überlappen und entlang des Dichtungsmaterials kein Spalt verbleibt.
3. Platzieren Sie das Gerät in der Öffnung und befestigen Sie es mit den Halterungen und Schrauben. Passen Sie die Position der Halterungen an die Dicke der Arbeitsplatte an und ziehen Sie die Schrauben gleichmäßig an. Schneiden Sie vorsichtig das überschüssige Dichtungsband um das Gerät herum ab.



4. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Gerät ist jetzt gebrauchsfertig.
 5. Überprüfen Sie den Betrieb.
- Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungskabel.
 - Die Erdung ist laut Gesetz vorgeschrieben.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	KE129_...		KE158_...	
Typ des Kochfelds	Elektrisches Kochfeld		Elektrisches Kochfeld	
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	2		4	
Heiztechnologie	Elektrische Kochzonen		Elektrische Kochzonen	
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in mm	Ø 145	Ø 180	Ø 145 Ø 180	Ø 180 Ø 145
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	194	194	193 194	193 194
Energieverbrauch des Kochfelds je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	194		194	

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Das Gerät ist mit dem Symbol einer durchstrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dieses Symbol weist darauf hin, dass Elektrogeräte getrennt entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

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

Konformitätserklärung



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

CONTENTS

Your hob

Introduction	4
Description	5

Use

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

Operation

Operating the hob	7
The 7 settings control knob	7

Maintenance

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

Troubleshooting

Troubleshooting table	9
-----------------------	---

Installation

What you need to consider	10
Mounting	13
Information according regulation (EU) 66/2014	13

Environmental aspects

Disposing of the appliance and the packaging	14
--	----

Introduction



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

Read the separate safety instructions before using the device!

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

The manual also serves as reference material for service technicians.

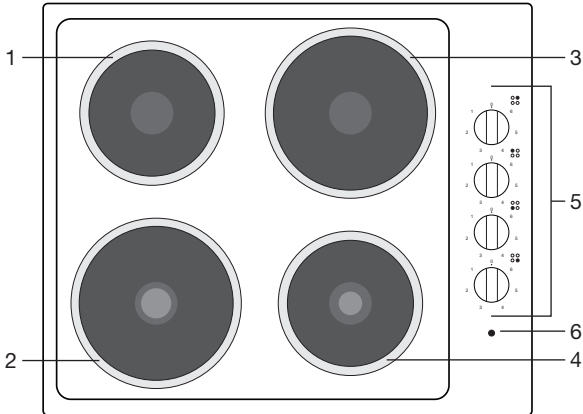
Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual. The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

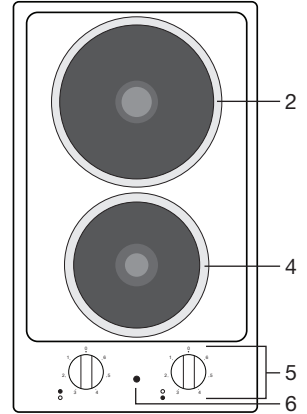
Enjoy your cooking!

Description

KE158...

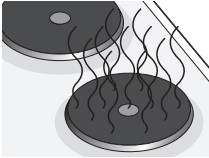


KE129...



1. Cooking plate \varnothing 145 mm / 1000 W
2. Fast cooking plate \varnothing 180 mm / 2000 W
3. Cooking plate \varnothing 180 mm / 1500 W
4. Fast cooking plate \varnothing 145 mm / 1500 W
5. Control knobs
6. Control light

Using the hob



Switch on the hob

- Before using your hob for the first time, each element should be switched on to the highest setting for 3-4 minutes, without a pan.
- The manufacturer has applied a layer of rust-preventer to each element. When the hob is heated for the first time a burning smell will be noticeable. This is normal.

Appliance information

- The heating elements are made of cast iron. The heat is created by spiral filaments which lie in the element in rings.
- The heat is transmitted to the base of the pan by direct conduction. Each element is fitted in a stainless steel sealing rim.
- When one or more plates are in use the control light on the panel will go on.
- Never use the hob without a pan. The top part of the hob could otherwise deform.

Pans

- Use pans that are suitable for cooking by electricity. Use pans with a thick and flat base. If the base is concave or convex a lot of energy is lost. The cooking process will take very long. The element can become overheated and warp.
- Pans which have previously been used on gas hobs are no longer suitable for electric cooking.
- Only place pans with a dry base on the element. Moisture on the cooking elements can cause rust.
- The diameter of the base of the pan should cover the zone completely. Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This will prevent food spills on the very hot cooking zone. Burnt-on food spills are difficult to remove.
- Always use a lid during cooking to minimise the loss of energy.



Good



Wrong

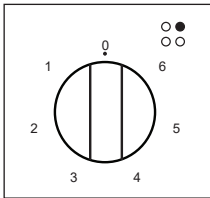
OPERATION

Operating the hob



- A symbol next to the control knob indicates which element is being operated.
- You may turn the switch either to the left or the right.
- When you switch on the hob, the control light .
- The cooking zone can be switched off 5 to 10 minutes before the end of the cooking time. The dish will then finish cooking on the residual heat, provided you keep the lid on the pan.

The 7 settings control knob



Level 6

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

Level 5

- Frying crêpes, French toast, deep frying.

Level 4

- Frying (Scotch) pancakes.

Level 3

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

Level 2

- Simmering vegetables with a cooking time of more than 10 minutes.
- Braising vegetables.
- Thawing frozen leaf vegetables.

Level 1

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

Level 0

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

Cleaning



Attention

Switch off the appliance and let it cool down completely before starting any cleaning work.

- The hobs are best cleaned with a damp cloth or kitchen paper.
- Remove all spillages as soon as possible. Red cabbage, rhubarb and apple sauce in particular will corrode the varnish or stainless steel.
- Never use scouring powders, aggressive cleaning agents, green scours.
- After cleaning, switch the plate on briefly to allow the moisture to evaporate.

Maintenance of the plates

Rub the plates with non-acidic oil (sewing machine oil) or with a protectant.

TROUBLESHOOTING

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.

Problem	Possible cause	Solution
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the fuse for the device.
		Check for power failure by trying other electronic equipment.
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. Heat a pan filled with water on each cooking zone for 30 minutes. Ventilate the kitchen.

INSTALLATION

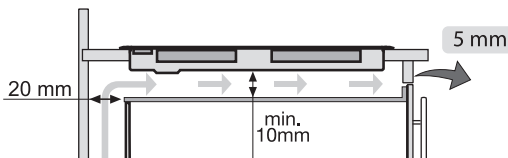
What you need to consider



Attention

This appliance should only be installed by authorized service personnel or a qualified electrician and in accordance with the instructions in this manual and in accordance with applicable local regulations.

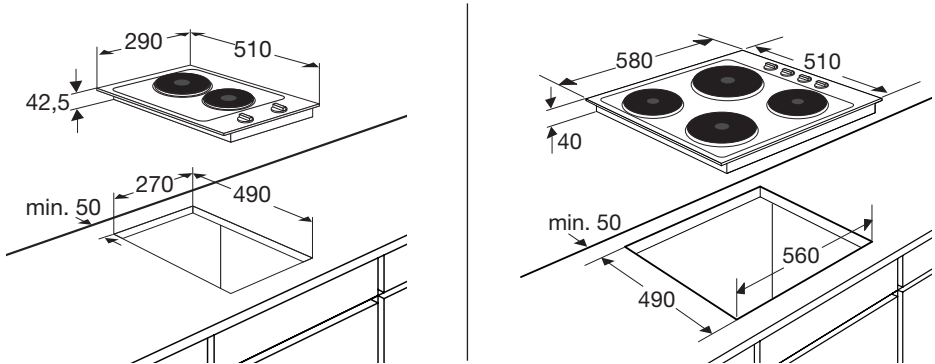
- The power rating and required mains voltage are shown on the rating plate at the back of the oven. Connection should take place according to national and local regulations.
- When the appliance does not have a connecting cable and plug, then it may be connected to the mains only by an approved installer.
- The seal between the hob and the work surface must be moisture-proof. The work surface must be absolutely level, as must the hob of course!
- If the work surface is tiled it could be necessary to use liquid silicone rubber instead of the sealing strip.
- Panels and furniture lining of the kitchen cabinet receiving the hob must be treated with temperature resistant adhesives (105°C), otherwise they might be discoloured or deformed because of inadequate temperature resistance.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 105 °C.
- A hob should not be positioned immediately above a refrigerator or freezer built-in below the worktop and not above a dishwasher, washing machine or dryer. If the hob has to be fitted above a refrigerator or freezer, ensure that the hob is well insulated.
- Bottom kitchen element must not be equipped with a drawer. If the kitchen element has a built-in horizontal shelf, it must be at a distance of not less than 15 cm from the bottom surface of the worktop. The space between the shelf and the cooktop must be empty and may not be used for storage of utensils.



- The domestic appliance is designed to be built into a worktop as illustrated in the specific figure.

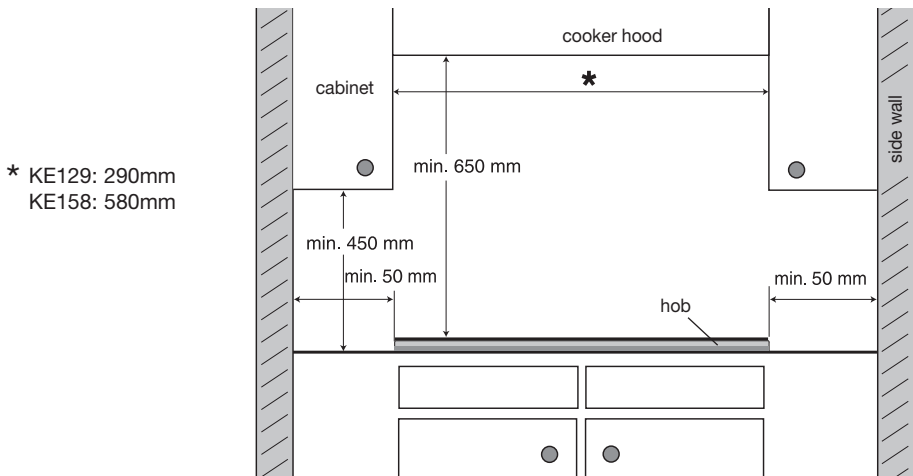
INSTALLATION

Built-in dimensions



Clearance

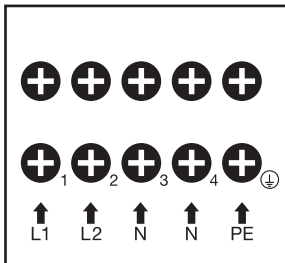
Sufficient all-round clearance is essential to the safe use of the hob. Check that there is enough clearance.



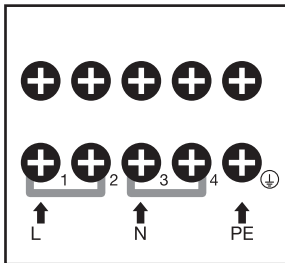
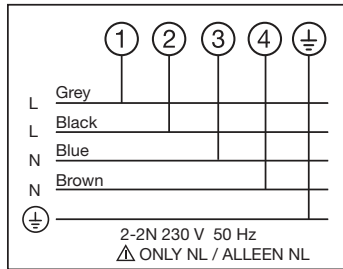
INSTALLATION

Power requirements

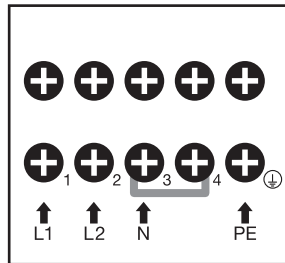
- 230 V - 50 Hz
- After installation the wall socket and plug must be accessible at all times.
- The **KE158RVS** is provided with a connection cable without a plug.
220-240V / 380-415V 50/60Hz 6000W
- The **KE129RVS** is provided with a connection cable with a plug.
220-240V 50/60 Hz 3500W
- **KE158RVS:** The connection block in the hob is equipped with a 5 core cable 5 x 1.5 mm and connected according to 2L2N (2x 230V).



H05VV-F 5x 1,5mm² 2L2N~



H05VV-F 3x 2,5mm²~



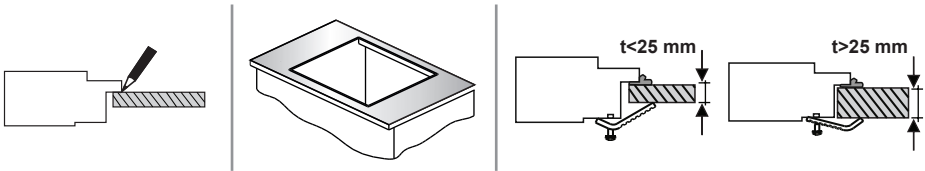
H05VV-F 4x 1,5mm² 2N~

- In case another connection is made, please use a suitable cable, H05VV-f 3x2,5 mm² (1L 1N 230v ~) or H05VV-F 4x1.5 mm² (2N 380V ~).
- If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be interposed with a minimum opening of 3 mm between the contacts and suited to the load indicated on the plate and conform to the regulations in force (the yellow/green ground conductor must not be interrupted by the switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

INSTALLATION

Mounting

1. Place the hob in the cut out. Mark the location of the hob on the cooktop.
2. Remove the hob. Place the sealant on the line you marked. Make sure that the line centres the sealant. Ensure that the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.
3. Place the hob in the cut out and fix in position using the brackets and screws. Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop and tighten the screws evenly. Carefully trim away any excess sealing material from around the appliance.



4. Connect the appliance to the mains. The appliance is ready for use.
5. Check the operation.

- Do not use adapters, multi-way plugs and/or extension cables.
- Earthing is obligatory by law.

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	KE129_...		KE158_...	
Type of hob	Electric hob		Electric hob	
Number of electric cooking zones and/or areas	2		4	
Heating technology	Electric cooking zones		Electric cooking zones	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm	Ø 145	Ø 180	Ø 145 Ø 180	Ø 180 Ø 145
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	194	194	193 194	193 194
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	194		194	

Disposing of the appliance and the packaging

This appliance is made from sustainable materials. This appliance must be disposed of in a responsible manner at the end of its service life. Contact the local authorities for information about the method.

The packaging of the appliance is recyclable. The following materials may have been used:

- Cardboard.
- Polyethylene foil (PE).
- CFC-free polystyrene (hard PS foam).

These materials must be disposed of in a responsible manner and in accordance with government regulations.



The appliance is marked with a crossed out wheeled bin symbol to draw your attention to the requirement for the separate disposal of domestic electrical appliances. This means that the appliance may not be disposed of in unsorted household waste at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal waste processing location for separated waste or to a dealer who provides this service.

Collecting and disposing of domestic appliances separately avoids detrimental consequences for humans and the environment. This ensures that the materials used to make the appliance can be recovered and that substantial savings in the use of energy and raw materials can be achieved.

Declaration of conformity



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

Het gegevensplaatje bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.
La fiche signalétique de l'appareil se trouve sur le dessous de celui-ci.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak het gegevensplaatje van het toestel hier.
Collez-la fiche signalétique ici.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Houd het volledige typenummer bij de hand als u de technische dienst belt.
Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit, wenn Sie mit dem Kundendienst Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

U vindt de adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie op de garantiekaart.
Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

www.etna.nl
www.etna.be



886429

886429 / VER 1 / 06-07-2022

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

 **ETNA**[®]
KEUKENAPPARATUUR