

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

**>>> GASKOOKPLAAT
GAS HOB
TABLE DE CUISSON À GAZ
GASKOCHFELD**

KGG860ZTA
KGG673ZTA
KGGF875ZTA
KGGF890ZTA

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar



NL	Gebruiksaanwijzing	NL 3 - NL 9
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 9
FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 9
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 9

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



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



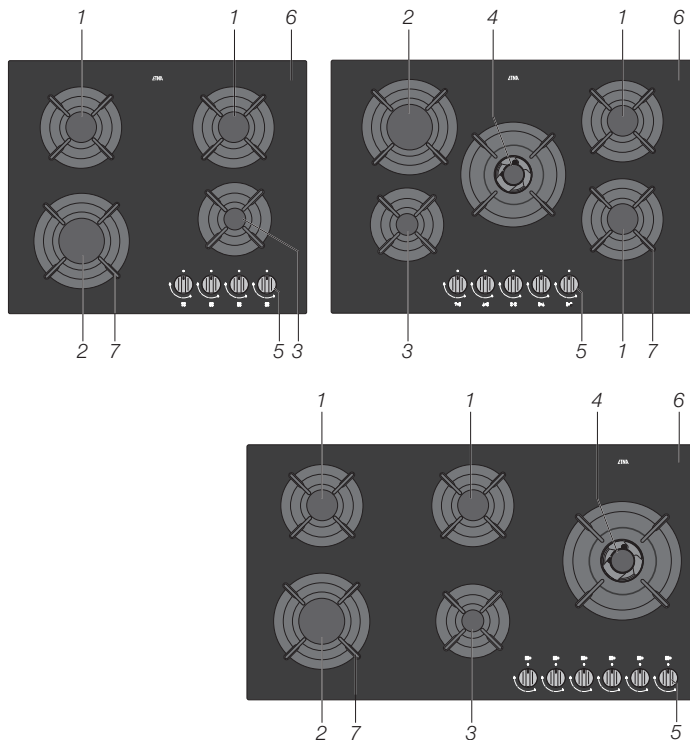
Tip - Conseil - Tipp

BEDIENING



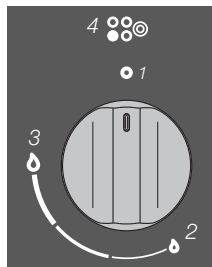
Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Beschrijving



1. normaalbrander
2. sterkbrander
3. sudderbrander
4. wokbrander
5. bedieningsknop
6. glazen vangschaal
7. pandrager

Ontsteken en instellen



1. 0-stand
2. Kleinstand
3. Volstand
4. zone aanduiding

Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

BEDIENING

Branders met elektrische vonkontsteking:

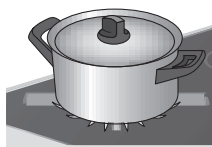
- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. De brander ontsteekt.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen volstand en kleinstand.

De thermokoppelbeveiliging is nu geactiveerd.

Gebruik



fout



goed

Pannen

- Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen van de pan dan te heet worden.
- Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Kleinere pannen staan niet stabiel.

De aanbevolen panbodemdiameters zijn:

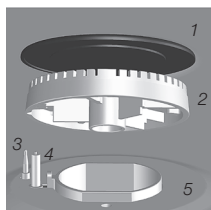
- | | |
|----------------|----------------|
| • sterbrand | minimaal 22 cm |
| • normaalbrand | minimaal 18 cm |
| • sudderbrand | minimaal 14 cm |
| • wokbrand | minimaal 24 cm |

Pandrager

- Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de glasplaat te schuiven.

Branders

Zet de branderdelen in de juiste volgorde en goed passend in elkaar.



1. Branderdeksel
2. Branderkelk
3. Thermokoppel
4. Bougie
5. Branderhuis

ONDERHOUD

Onderhoud

Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel. Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de glasplaat. Hiermee voorkomt u dat de glasplaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.



Let op! Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden!

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen, vangschalen)

Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel of een kunststof schuursponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Hardnekkige vlekken op de glasplaat

Maak de glasplaat schoon met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische kookplaten. Waterkringen of kalkresten reinigt u het makkelijkst met behulp van schoonmaakazijn.

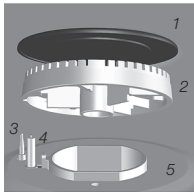


Raadpleeg de website www.etnaservice.nl voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

STORINGEN

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw gaskookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.etnaservice.nl'.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het ruikt naar gas bij het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de gashoofdkraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet. 	Stekker niet in stopcontact. Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld. Bougie (4) vervuild/vochtig. Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/vochtig. Hoofdgaskraan gesloten. Storing aan het gasnet. Gasfles of -tank is leeg. Verkeerd soort gas gebruikt.	Steek de stekker in het stopcontact. Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in. Reinig/droog de bougie. Zet de branderdelen in de juiste volgorde en goed passend in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. Open de hoofdgaskraan. Informeer bij uw gas-leverancier. Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/vochtig. Verkeerd soort gas gebruikt.	Zet de branderdelen in de juiste volgorde en goed passend in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.

STORINGEN

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Brander dooft na het ontsteken.	U heeft de bedieningsknop niet lang en/of diep genoeg (minimaal 3 seconden) ingedrukt gehouden. Thermokoppel (3) is vervuild.	Houd de bedieningsknop minimaal 3 sec. volledig ingedrukt tussen de vol- en de kleinstand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas. Reinig/droog het thermokoppel
Glasplaat gebroken.	Voorwerp op gevallen.	Sluit de gashoofdkraan en neem de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met uw installateur.

Wanneer de GAD typeonderzoek certificaten van KIWA verwijzen naar de categorie appliance “I2EK” dan wordt hieronder verstaan:

Dit toestel is afgesteld voor de toestelcategorie K (I2k) en is geschikt voor het gebruik van G en G+ distributiegassen volgens de specificaties zoals die zijn weergegeven in de NTA 8837:2012 Annex D met een Wobbe-index van $43 < 46 - 45,3 \text{ MJ/m}^3$ (droog, 0 °C, bovenwaarde) of $41,23 - 42,98$ (droog, 15 °C, bovenwaarde).

Dit toestel kan daarnaast worden omgebouwd en/of opnieuw worden afgeregeld voor de toestelcategorie E (I2E). Dit houdt derhalve in dat het toestel: “geschikt is voor G+-gas en H-gas, dan wel aantoonbaar geschikt is voor G+-gas en aantoonbaar geschikt is te maken voor H-gas” in de zin van het “Besluit van 10 mei 2016 tot wijziging van het Besluit gastoestellen....”

TECHNISCHE GEGEVENS

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Identificatie van het model		KGG860ZTA	KGG673ZTA	KGGF875ZTA	KGGF890ZTA
Type kookplaat		Gaskookplaat	Gaskookplaat	Gaskookplaat	Gaskookplaat
Aantal gasbranders		4	5	5	5
Verwarmingstechnologie		Gasbranders	Gasbranders	Gasbranders	Gasbranders
Energie-efficiëntie per gasbrander (EEgasbrander) in %	normaalbrander:	58,5	58,5	58,5	58,5
	sterkbrander:	54,8	54,8	54,8	54,8
	wokbrander:	-	52,2	54,1	54,1
Energie-efficiëntie van de gaskookplaat (EEgaskookplaat) in %		57,3	56,0	56,5	56,5

Tips om energiezuinig te koken met kookplaten

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

MILIEU ASPECTEN

Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- papier;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim);
- polypropyleenband (PP).

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 doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Conformiteitsverklaring



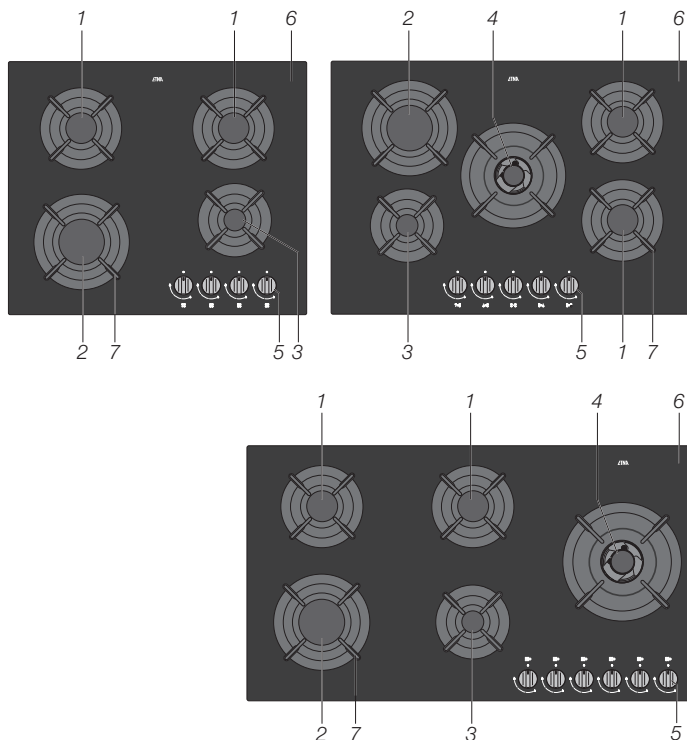
Hiermee verklaren wij dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

OPERATION



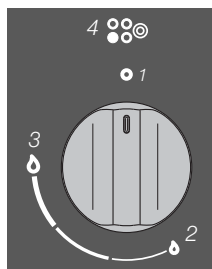
Read the separate safety instructions before using the device!

Description



1. standard burner
2. rapid burner
3. simmer burner
4. wok burner
5. control knob
6. glass top
7. pan support

Igniting and setting



1. 0 setting
2. Low setting
3. High setting
4. zone indication

Each burner can be adjusted continuously between high and low heat.

OPERATION

Burners with electric ignition:

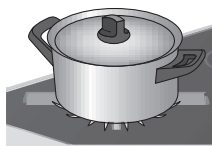
- Press the control knob and turn it anticlockwise. The burner ignites.
- Keep the control knob fully pressed for at least 3 seconds between high and low settings.

The thermocouple safeguard is activated.

Use



incorrect



correct

Pans

- Ensure that the flames always remain underneath the pan. If flames play around the pan, a great deal of energy is wasted. The handles can also become too hot.
- Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans are not stable.

The recommended pan base diameters are:

- | | |
|-------------------|----------------|
| • rapid burner | at least 22 cm |
| • standard burner | at least 18 cm |
| • simmer burner | at least 14 cm |
| • wok burner | at least 24 cm |

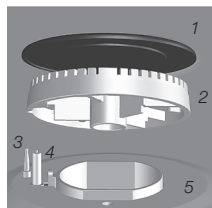
Pan support

Put the pan supports down vertically without sliding them over the glass top.

Burners

Put the parts of the burner in the correct order so they fit together properly.

1. Burner cover
2. Burner distributor
3. Thermocouple
4. Spark plug
5. Burner housing



MAINTENANCE

Maintenance

Regular maintenance immediately after use prevents spilt food from setting too long and creating stubborn stains that are difficult to remove. Use a mild cleaning agent. First clean the control knobs, burners and pan supports, and lastly the glass cover. This avoids making the glass cover dirty again during the cleaning process.



Note! Do not clean burner parts in the dishwasher. The detergent may harm the parts!

Persistent stains on enamel (pan supports, burner caps)

Persistent stains can best be removed with a fluid detergent or a plastic scouring sponge. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

Persistent stains on the glass cover

Clean the glass cover with a special cleaning product for ceramic hobs. Water stains or limescale are best cleaned using cleaning vinegar.

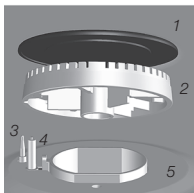


Refer to the website www.etnaservice.nl for extra maintenance and cleaning instructions!

MALFUNCTIONS

Malfunction list

If you are in doubt that your gas hob is not working properly, this does not automatically mean there is a defect. Try to address the problem yourself first by checking the points mentioned below or visit the 'www.etnaservice.nl' website for more information.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
You can smell gas near the appliance.	The connection to the appliance is leaking.	Turn off the main gas valve. Contact your technician.
A burner does not ignite. 	Plug not in socket. Faulty fuse/fuse in meter cupboard is switched off.	Put the plug into the socket. Fit a new fuse or switch the fuse back on.
	Spark plug (4) dirty/damp.	Clean/dry the spark plug.
	Burner parts not installed correctly.	Put the parts of the burner in the correct order so they fit together properly.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Main gas valve closed.	Open the main gas valve.
	Gas mains failure.	Contact your gas supplier.
	Gas cylinder or tank is empty.	Connect a new gas cylinder or have the gas tank filled.
The burner is not burning evenly.	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. If it is not correct, contact your technician.
	Burner parts are not installed correctly.	Put the parts of the burner in the correct order so they fit together properly.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. If it is not correct, contact your technician.

MALFUNCTIONS

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner extinguishes out after igniting.	You did not press the control knob long and/or deep enough (at least 3 seconds).	Keep the control knob fully pressed for at least 3 seconds between high and low settings. This can be longer the first time, because of the supply of gas.
	Thermocouple (3) is dirty.	Clean/dry the thermocouple.
Glass plate broken.	Object fallen onto it.	Close the gas main switch and pull the plug out of the socket. Contact the your installer.

Where the GAD type examination certificates of KIWA refer to the appliance category “I2EK” this is understood as:

This appliance was configured for the appliance category K (I2K) and is suitable for the use of G and G+ distribution gases according to the specifications as included in the NTA 8837:2012 Annex D with a Wobbe index of 43.46 – 45.3 MJ/m³ (dry, 0 °C, upper value) or 41.23 – 42.98 (dry, 15 °C, upper value).

This appliance can moreover be converted and/or again be calibrated for the appliance category E (I2E) This therefore implies that the appliance: “is suitable for G+ gas and H gas or is demonstrably suitable for G+ gas and can demonstrably be made suitable for H gas” within the meaning of the “Dutch Decree of 10 May 2016 regarding amendment of the Dutch Gas Appliances Decree....”

TECHNICAL DATA

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification		KGG860ZTA	KGG673ZTA	KGGF875ZTA	KGGF890ZTA
Type of hob		Gas hob	Gas hob	Gas hob	Gas hob
Number of gas burners		4	5	5	5
Heating technology		Gas burner	Gas burner	Gas burner	Gas burner
Energy efficiency per gas burner (EEgas burner) in %	standard burner:	58,5	58.5	58.5	58.5
	rapid burner:	54.8	54.8	54.8	54.8
	wok burner:	-	52.2	54.1	54.1
Energy efficiency for the gas hob (EEgas hob) in %		57.3	56.0	56.5	56.5

Tips for energy-efficient cooking with hobs

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

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials were used in the manufacture of this appliance.

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

- cardboard;
- paper;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam);
- polypropylene tape (PP).

The materials should be disposed of in a responsible manner and in accordance with government regulations.



The requirement for separate collection of household electrical appliances is highlighted by the symbol of a crossed-out dustbin which is attached to the product.

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 such as this hob separately avoids possible negative consequences for the environment and health and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

Declaration of conformity



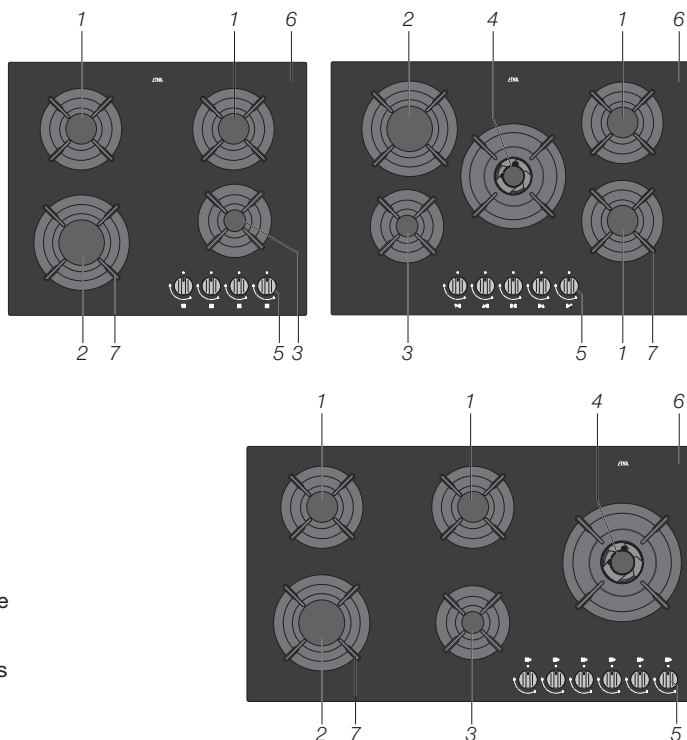
We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

COMMANDE



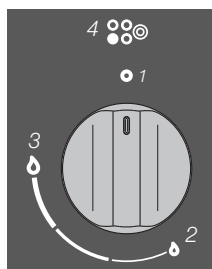
Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Description



1. brûleur semi-rapide
2. brûleur rapide
3. brûleur mijoteur
4. brûleur wok
5. bouton de commande
6. plateau de verre
7. support de casseroles

Allumage et réglage



1. Position 0
2. Position minimum
3. Position maximum
4. indicateur spatial

Tous les brûleurs sont réglables en continu du minimum au maximum.

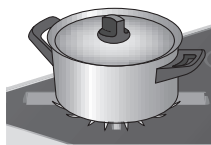
Brûleurs avec allumage piézo-électrique :

- Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche. Le brûleur s'allume.
- Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes, entre la position maximum et la position minimum. *La sécurité du thermocouple est à présent activée.*

Utilisation



incorrect



correct

Casseroles

- Veillez à ce que les flammes restent toujours sous le fond de la casserole. Si les flammes dépassent sur les flancs de la casserole, vous gaspillez beaucoup d'énergie. De plus, les poignées risquent de s'échauffer.
- N'utilisez pas de casserole dont le fond fait moins de 12 cm de diamètre. Les casseroles de petites dimensions ne sont pas stables.

Les diamètres de casserole recommandés sont :

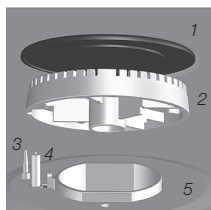
- | | |
|-----------------------|---------------|
| • brûleur rapide | minimum 22 cm |
| • brûleur semi-rapide | minimum 18 cm |
| • brûleur mijoteur | minimum 14 cm |
| • brûleur wok | minimum 24 cm |

Support de casseroles

Pour mettre en place les supports de casseroles, posez-les verticalement, en évitant de les faire glisser sur le fond de la plateau de verre.

Brûleurs

Placez les éléments du brûleur dans le bon ordre, en les emboîtant correctement.



1. Capuchon de brûleur
2. Coupelle de brûleur
3. Thermocouple
4. Bougie
5. Logement du brûleur

ENTRETIEN

Entretien

Un entretien régulier, juste après utilisation, évite que les débordements d'aliments ne puissent s'incruster et causer des taches tenaces, difficiles à éliminer. Utilisez un détergent doux pour ce nettoyage. Commencez par nettoyer les boutons, les brûleurs et les supports, et ensuite seulement le fond de la plaque de verre. Vous évitez ainsi qu'elle ne se salisse de nouveau durant le nettoyage des autres composants.



Attention ! Ne nettoyez jamais les composants des brûleurs dans un lave-vaisselle. Le lave-vaisselle peut endommager ces composants !

Taches tenaces sur l'émail (supports de casseroles, capuchons de brûleurs, fond de la plaque de cuisson)

Nettoyez de préférence les taches tenaces avec un détergent liquide ou une éponge à récuser synthétique. N'utilisez jamais de poudre ou de tampon abrasif, d'ustensile acéré, ou de produits nettoyants agressifs.

Taches tenaces sur le fond de la plaque de cuisson

Nettoyez la plaque de verre avec un détergent spécial pour vitrocéramique. Les taches d'eau ou de tartre s'enlèvent avec du vinaigre de ménage

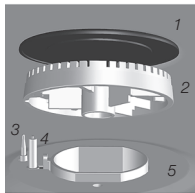


Consultez le site web www.etnaservice.nl pour de plus amples instructions d'entretien et de nettoyage !

PANNES

Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant, ou consultez le site web 'www.etnaservice.nl' pour de plus amples informations.

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Odeur de gaz à proximité.	Fuite au niveau du raccord de l'appareil.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas. 	La fiche n'est pas branchée sur le secteur. Fusible défectueux / débranché dans le tableau électrique. Bougie (4) sale/humide. Composants mal montés. Composants du brûleur sales/humides. Robinet d'alimentation principal du gaz fermé. Panne d'alimentation sur le réseau de gaz. La bonbonne ou le réservoir de gaz est vide. Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Branchez la prise sur le secteur. Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur. Nettoyez/séchez la bougie. Placez les éléments du brûleur dans le bon ordre, en les emboîtant correctement. Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés. Ouvrez le robinet d'alimentation principal du gaz. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz. Raccordez une nouvelle bouteille ou faites remplir le réservoir. Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur ne brûle pas uniformément.	Des composants sont mal montés. Composants du brûleur sales/humides. Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Placez les éléments du brûleur dans le bon ordre, en les emboîtant correctement. Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés. Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.

PANNES

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur s'éteint après l'allumage.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande suffisamment longtemps (3 secondes minimum) ou profondément enfoncé. Le thermocouple (3) est encrassé.	Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes minimum, entre la position maximum et la position minimum. Lors d'une première utilisation, ceci peut prendre plus longtemps à cause du retard d'arrivée du gaz. Nettoyez/séchez le thermocouple.
La plaque de verre cassée.	Un objet est tombé dessus.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz et débranchez la prise. Contactez votre installateur.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations sur la réglementation (EU) 66/2014

Mesures selon EN 60350-2

Identification du modèle		KGG860ZTA	KGG673ZTA	KGGF875ZTA	KGGF890ZTA
Type de plaque		Plaque de cuisson gaz	Plaque de cuisson gaz	Plaque de cuisson gaz	Plaque de cuisson gaz
Nombre de brûleurs à gaz		4	5	5	5
Technologie de chauffage		Brûleur à gaz	Brûleur à gaz	Brûleur à gaz	Brûleur à gaz
Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EEbrûleur à gaz) en %	brûleur semi-rapide:	58,5	58,5	58,5	58,5
	brûleur rapide:	54,8	54,8	54,8	54,8
	brûleur pour wok:	-	52,2	54,1	54,1
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz (EEplaque de cuisson au gaz) en %		57,3	56,0	56,5	56,5

Conseils pour cuisiner économique dans la plaque de cuisson

- Choisir des casseroles de diamètre adapté à la quantité des aliments.
- Couvrir les légumes à bouillir avec le minimum d'eau.
- Choisissez la bonne taille de brûleur pour la casserole.
- Lorsque vous cuisinez, n'oubliez pas le couvercle sur la casserole. Sans quoi, il faut 3 fois plus de temps et d'énergie.
- Baissez ou éliminez la zone de cuisson ou le brûleur lorsque la température de cuisson ou l'état est atteint.
- Les « cuit-vapeur » à étages permettent la cuisson de plusieurs aliments en même temps et donc d'économiser l'énergie.
- Une casserole à pression permet de cuire beaucoup plus rapidement les aliments.
- Si vous utilisez une plaque de cuisson électrique, choisir des casseroles à fond plat.

CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Évacuation de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- du carton ;
- du papier ;
- du film de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS) ;
- des bandes de polypropylène (PP).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager tel que cette plaque de cuisson permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Déclaration de conformité



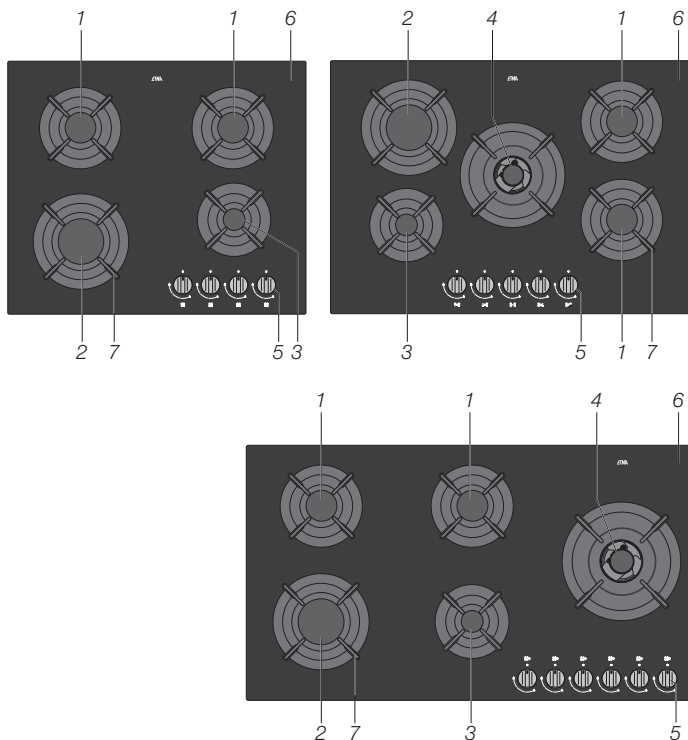
Nous déclarons par la présente que nos produits satisfont aux directives, mesures et ordonnances européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

BEDIENUNG



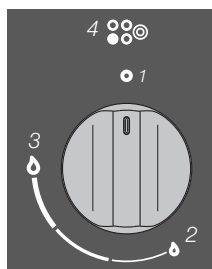
Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

Beschreibung



1. Normalbrenner
2. Wokbrenner
3. Starkbrenner
4. Schmorbrenner
5. Bedienungsknopf
6. Glassplatte
7. Topfträger

Anzünden und Einstellen



1. 0-Stufe
2. Kleinstufe
3. Vollstufe
4. Zonenanzeige

Jeder Brenner kann stufenlos von der Klein- bis zur Vollstufe eingestellt werden.

BEDIENUNG

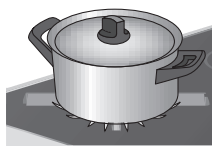
Brenner mit elektrischer Funkenzündung:

- Drücken Sie auf den Bedienknopf, und drehen Sie ihn nach links. Der Brenner wird angezündet.
- Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden lang vollständig zwischen der höchsten und der niedrigsten Stufe gedrückt. *Die Thermoelementsicherung ist aktiviert.*

Verwendung



falsch



richtig

Kochgeschirr

- Achten Sie immer darauf, dass die Flammen unter dem Kochgeschirr bleiben. Wenn Flammen seitlich neben dem Kochgeschirr hochschlagen, geht viel Energie verloren. Darüber hinaus können dadurch die Handgriffe heiß werden.
- Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit einem Bodendurchmesser von weniger als 12 cm. Kleinere Töpfe/Pfannen stehen nicht stabil.

Die empfohlenen Topf-/Pfannenbodendurchmesser sind:

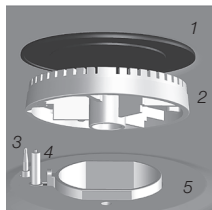
- | | |
|-----------------|------------------|
| • Starkbrenner | mindestens 22 cm |
| • Normalbrenner | mindestens 18 cm |
| • Schmorbrenner | mindestens 14 cm |
| • Wokbrenner | mindestens 24 cm |

Topfträger

Setzen Sie die Topfträger senkrecht nach unten, ohne die Glassplatte zu verschieben.

Brenner

Setzen Sie die Brennerteile in der richtigen Reihenfolge und korrekt passend zusammen.



1. Brennerdeckel
2. Brennerkelch
3. Thermoelement
4. Zündkerze
5. Brennergehäuse

WARTUNG

Wartung

Eine regelmäßige Wartung direkt nach der Verwendung verhindert, dass übergekochte Speisen lange einwirken und hartnäckige, schwer zu entfernende Verunreinigungen verursachen. Verwenden Sie dazu ein mildes Reinigungsmittel.

Reinigen Sie zuerst die Bedienungsknöpfe, Brenner und Topfträger und dann erst die Glassplatte. Dadurch verhindern Sie, dass die Glassplatte während der Reinigung erneut verschmutzt wird.



Achtung! Brennerteile dürfen nicht in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Teile können vom Geschirrspülmittel angegriffen werden!

Hartnäckige Flecken auf dem Email (Topfträger, Brennerkappen)

Hartnäckige Flecken entfernen Sie am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder einem Scheuerschwamm aus Kunststoff.

Verwenden Sie keine Scheuerpulver, Scheuerpads, scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel.

Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte

Reinigen Sie die Glasplatte mit einem speziell für keramische Kochplatten geeigneten Reinigungsmittel. Wasserringe oder Kalkreste entfernen Sie am besten mit Reinigungssessig.

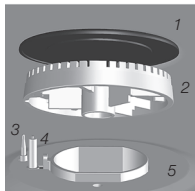


Weitere Wartungs- und Reinigungshinweise finden Sie auf der Website www.etnaservice.nl.

STÖRUNGEN

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihre Gaskochplatte korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte in der nachfolgenden Tabelle, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website "www.etnaservice.nl".

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
In der Nähe des Geräts riecht es nach Gas.	Der Anschluss des Geräts ist undicht.	Schließen Sie den Gashaupthahn. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf.
Ein Brenner lässt sich nicht anzünden. 	Stecker nicht in der Steckdose. Sicherung defekt/ Sicherung im Zählerkasten ausgeschaltet. Zündkerze (4) verschmutzt/feucht. Brennerteile nicht korrekt eingesetzt. Brennerteile verschmutzt/feucht. Hauptgashahn geschlossen. Störung im Gasnetz. Die Gasflasche oder der Gastank ist leer. Die falsche Gasart wird verwendet.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose. Setzen Sie eine neue Sicherung ein, oder schalten Sie die Sicherung wieder ein. Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze. Setzen Sie die Brennerteile in der richtigen Reihenfolge und korrekt passend zusammen. Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind. Öffnen Sie den Hauptgashahn. Informieren Sie sich bei Ihrem Gaslieferanten. Schließen Sie eine neue Gasflasche an, oder lassen Sie den Tank füllen. Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.

STÖRUNGEN

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht korrekt eingesetzt. Brennerteile verschmutzt/feucht. Die falsche Gasart wird verwendet.	Setzen Sie die Brennerteile in der richtigen Reihenfolge und korrekt passend zusammen. Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind. Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Brenner erlischt nach dem Anzünden.	Sie haben den Bedienungsknopf nicht lang/tief (mindestens 3 Sekunden) gedrückt gehalten. Thermoelement (3) ist verschmutzt.	Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der Voll- und der Kleinstufe gedrückt. Bei der ersten Verwendung kann dies wegen der Anfuhr des Gases eventuell länger dauern. Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement
Die Glasplatte ist gebrochen.	Ein Gegenstand ist auf die Platte gefallen.	Schließen Sie den Gashauptahn, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN 60350-2

Modellkennung		KG860ZTA	KG673ZTA	KG875ZTA	KG890ZTA
Art der Kochmulde		Gaskochmulde	Gaskochmulde	Gaskochmulde	Gaskochmulde
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		4	5	5	5
Heiztechnik		Gasbrenner	Gasbrenner	Gasbrenner	Gasbrenner
Energieeffizienz je Gasbrenner (EEGasbrenner) in %	Normalbrenner:	58,5	58,5	58,5	58,5
	Starkbrenner:	54,8	54,8	54,8	54,8
	Wokbrenner:	-	52,2	54,1	54,1
Energieeffizienz der Gaskochmulde (EEGaskochmulde) in %		57,3	56,0	56,5	56,5

Tipps: Energiesparend Kochen mit einer Kochmulde

- Wählen Sie den Topf immer passend zum Gericht aus.
- Garen Sie die Speisen, besonders Kartoffeln und Gemüse, mit möglichst wenig Wasser.
- Wählen Sie den Gasbrenner immer passend für den Topf aus.
- Kochen mit Deckel kostet ein Drittel weniger Energie.
- Reduzieren Sie beim Kochen rechtzeitig die Kochstufe, oder schalten Sie die Kochmulde rechtzeitig ganz aus.
- Kochen Sie im Dampfkochtopf.
- Setzen Sie bei Gerichten mit langer Gardauer einen Schnellkochtopf ein.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte möglichst eben sein wenn Sie einen elektrischen Kochmulde benutzen.

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden.

Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum);
- Polypropylenband (PP).

Diese Materialien sind auf verantwortungsbewusste und vorschriftsmäßige Weise zu entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zu getrennter Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Mülleimers angebracht.

Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer NICHT zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Zudem wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht, ermöglicht, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen sowie die Anforderungen der angegebenen Normen erfüllen.



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.



709935

709935 / VER 1 / 26-01-2018

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

 **ETNA**[®]
KEUKENAPPARATUUR