



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.

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.

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.

GEBRUIKSAANWIJZING

INSTRUCTIONS FOR USE

GASKOOKPLAAT
GAS HOB

A123VWRVS
A123VWZT
A150VWRVS

NL

Handleiding

NL 3 - NL 8

EN

Manual

EN 3 - EN 8

**Lees voor gebruik eerst de separate
veiligheidsinstructies!**

Before use, read the separate safety instructions first!

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



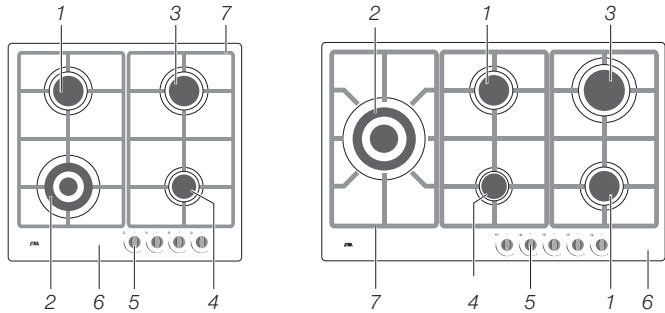
Belangrijk om te weten - Important information



Tip - Tip

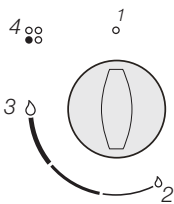
BEDIENING

Beschrijving



1. normaalbrander
2. wokbrander
3. sterkbrander
4. sudderbrander
5. bedieningsknop
6. 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.

Ontsteken en instellen:

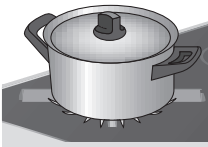
- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. De brander ontsteekt.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen volstand en kleinstand.

De thermokoppelbeveiliging is 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 dan te heet worden.
- Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Kleinere pannen staan niet stabiel.

De aanbevolen panbodemdiameters zijn:

- sterkbrander minimaal 24 cm.
- normaalbrander minimaal 20 cm.
- sudderbrander minimaal 12 cm.
- wokbrander minimaal 24 - 26 cm.

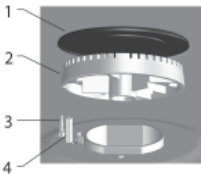
Pandrager

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

Branders

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

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



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 vangschaal. Hiermee voorkomt u dat de vangschaal 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 schuurponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Hardnekkige vlekken op roestvaststaal (vangschalen)

Wanneer u hardnekkige vlekken op roestvaststaal wilt verwijderen kunt u het beste een speciaal roestvaststaal-reinigingsmiddel gebruiken. Poets dan wel altijd met de structuur van het staal mee om glansplekken te voorkomen (schades die hierdoor ontstaan vallen niet onder de garantie!) Het oppervlak van roestvaststalen oppervlak kan na verloop van tijd enigszins verkleurt.

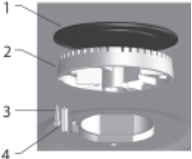


Raadpleeg de website www.etnaservice.nl voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

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.	Steek de stekker in het stopcontact. Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie (4) vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen in de juiste volgorde en goed passend in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gas-leverancier.
	Gasfles of -tank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.
Verkeerd soort gas gebruikt.	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.	Zet de branderdelen in de juiste volgorde en goed passend in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Verkeerd soort gas gebruikt.	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

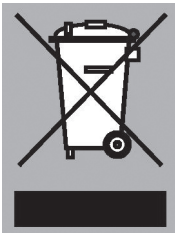
Afvoeren toestel en verpakking

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.

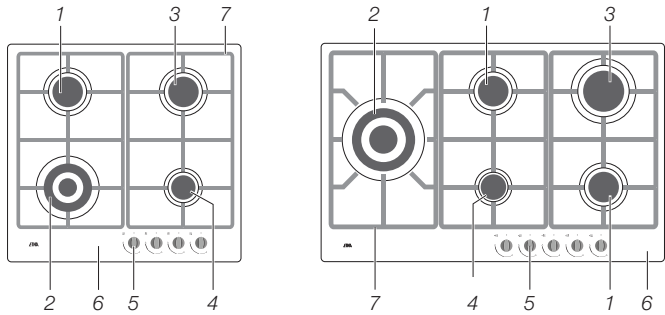
Conformiteitsverklaring



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.

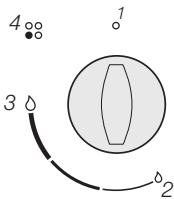
OPERATION

Description



1. standard burner
2. wok burner
3. rapid burner
4. simmer burner
5. control knob
6. drip tray
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.

Ignition and settings:

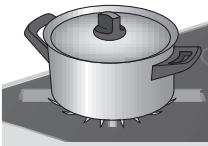
- Press the control knob and turn it anticlockwise. The burner ignites.
- Keep the control knob fully pressed for at least 3 seconds between high and low settings. *The thermocouple safeguard is activated.*

OPERATION

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:

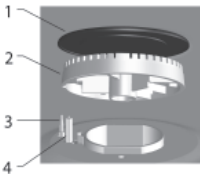
- rapid burner at least 24 cm.
- standard burner at least 20 cm.
- simmer burner at least 12 cm.
- wok burner at least 24 - 26 cm.

Pan support

- Put the pan supports down vertically without sliding them over the drip tray.

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 (some models)

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 drip tray. This avoids making the drip tray dirty again during the cleaning process.



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

Stubborn stains on enamel (pan supports, burner covers, drip trays)

The best way to remove stubborn stains is with a liquid cleaning agent or a plastic scourer. Never use abrasive powder, abrasive pads, sharp objects or caustic cleaning agents.

Stubborn stains on stainless steel (drip trays)

The best way to remove stubborn stains from stainless steel is with a special stainless steel cleaning agent. Always wipe in the direction of the structure of the steel to avoid glossy patches (damage caused this way is not covered by the warranty!). The surface of stainless steel can fade slightly after a while.

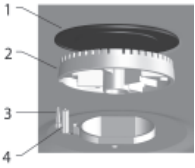


Refer to the website www.etnaservice.nl for extra maintenance and cleaning instructions!

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

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). Thermocouple (3) is dirty.	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. Clean/dry the thermocouple.

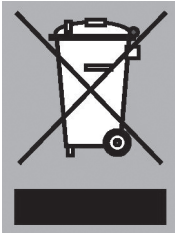
Disposal of the appliance and packaging

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.