Gebruiksaanwijzing
Instructions for use

Gaskookplaat
Gas hob

KGV158___
KGV358___
KGV558___

ETNA®

NL Handleiding NL 3 - NL 10

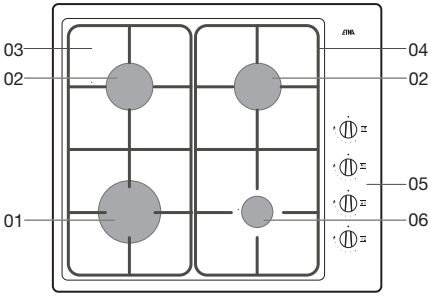
EN Manual EN 3 - EN 10

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used

Belangrijk om te weten - Important information

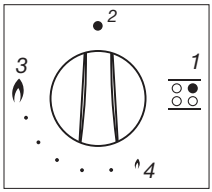
Tip

Beschrijving



1. Sterkbrander of wokbrander (KGV558W)
2. Normaalbrander
3. Vangschaal
4. Pandragers geëmailleerd of gietijzer (KGV558W)
5. Bedieningspaneel
6. Sudderbrander

Ontsteken en instellen



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

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

- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. Ontsteek de brander met een lucifers of een aansteker. De vlam is traploos in te stellen, van groot naar klein.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen volstand en kleinstand. De thermokoppelbeveiliging is geactiveerd.

Elektrische vonkontsteking (indien van toepassing)

- Druk de bedieningsknop in en draai hem linksom. De brander ontsteekt. De vlam is traploos in te stellen, van groot naar klein.
- Mocht de brander na herhaalde pogingen niet ontsteken, controleer dan of de branderdop goed op z'n plaats ligt.

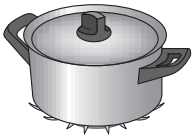
Vlambeveiliging

- De vlambeveiliging zorgt ervoor dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.
- Houd de bedieningsknop minimaal 5 seconden volledig ingedrukt tussen volstand en kleinstand. De thermokoppelbeveiliging is nu geactiveerd.

Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!

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 panbodem diameters zijn:

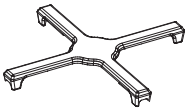
- sterkbrander minimaal 24 cm
- normaalbrander minimaal 20 cm
- sudderbrander minimaal 12 cm

Tip

Kook met een deksel op de pan en u bespaart tot 50% energie. Schone pannen nemen beter warmte op.

Pandrager

Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven. Positioneer de pandragers op de vangschaal met behulp van de positioneernokken.



Verkleinrooster

Het verkleinrooster dat is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt ervoor dat u extra kleine pannen kunt gebruiken.

Wokring

De wokring dat ten behoeve van de wokbrander is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een ronde bodem.

Onderhoud

Reinig het toestel dagelijks met een sopje van afwasmiddel of allesreiniger. Gebruik niet te veel vocht, omdat dit de brander of ventilatieopeningen binnen kan dringen.

- Hardnekkige vlekken op email verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel of kunststof schuursponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en groene schuursponsjes.
- Schuursponsjes bevatten schuurmiddelen die krassen veroorzaken op roestvrijstaal. Het roestvrijstaal is voorzien van een structuur. Bij schuren of polijsten ontstaan (glanzende) vlekken in het oppervlak. Deze schades vallen niet onder de garantie.

Let op:
Hete branderdoppen en pandragers nooit onderdompelen in koud water. Door de sterke afkoeling kan het email beschadigd raken.

Raadpleeg de website voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

Algemeen
Dit toestel mag alleen door een erkend gas-technisch installateur aangesloten worden.

Let op:
Dit toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal. Zorg dus voor voldoende ventilatie.

Elektrische aansluiting
230 V - 50 Hz.

Dit toestel voldoet aan de voorschriften van de richtlijn 89/336/EEG inzake elektro-magnetische compatibiliteit.

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland is dit onder andere NEN 1010.
- Stopcontact en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

Gasaansluiting: RC 1/2” (ISO 228/RC 1/2”)
- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland zijn dit onder andere de GAVO-voorschriften (NEN 1078).
- Deze bepalen onder andere dat:
  – uitsluitend goedgekeurde materialen gebruikt mogen worden.

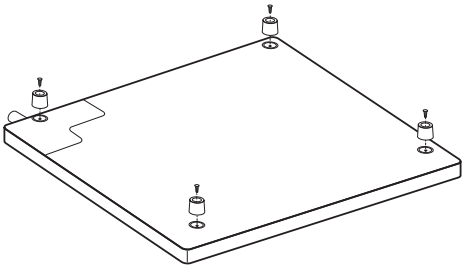
Let op:
De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.

- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang. In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

Let op:
Wanneer de kookplaat wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 100 mm afstand tussen de kookplaat en deze wanden. Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.

- Alvorens het toestel in gebruik te nemen de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.
- Controleer na installatie van het toestel of de branders goed werken; het vlambeeld moet regelmatig en stabiel zijn in volstand, terwijl de branders niet mogen uitgaan in kleinstand.

Monteren rubber voetjes
Schroef de 4 rubber voetjes handvast op de onderzijde van het toestel (zie figuur).



Toestel gegevens:

Kookplaat	**KGV158**	**KGV358H**	**KGV358**	**KGV558**
Elektrisch:				
Aansluiting 230 V - 50Hz	✓	-	✓	✓
Vonkontsteking	✓	-	✓	✓
Gas:				
Aansluiting G1/2”	✓	✓	✓	✓

Verordening (EU) 2023/826:

P_{off}-stand: <0,5 W.

De kookplaat gaat direct naar de uitstand zodra alle functies zijn voltooid.

De kookplaat is standaard ingesteld voor Nederlands gas (G25/G25.3-25 mbar).

Spuitstuk diameter en belastingen gemeten op bovenwaarde:

	G25/G25.3 (25 mbar)		**G30** (28-30 mbar)	
Sterkbrander	1,25 mm	**3,0 kW**	0,85 mm	**3,0 kW**
Sudderbrander	0,72 mm	1,0 kW	0,50 mm	1,0 kW
Normaalbrander	0,94 mm	1,75 kW	0,65 mm	1,75 kW
Wokbrander	1,48 mm	3,8 kW	0,98 mm	3,8 kW

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**'.

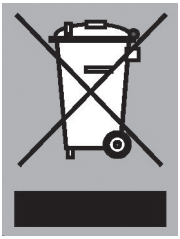
SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het ruikt naar gas bij het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de gashoofdkraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet (elektrische vonkontsteking).	Stekker niet in stopcontact. Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.	Steek de stekker in het stopcontact. Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Brander vervuild/vochtig.	Reinig/droog de brander. 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.	Brander vervuild/vochtig.	Reinig/droog de brander. 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.
Brander dooft na het ontsteken.	U heeft de bedieningsknop niet lang en/of diep genoeg (minimaal 5 seconden) ingedrukt gehouden.	Houd de bedieningsknop minimaal 5 sec. volledig ingedrukt tussen de vol- en de klein-stand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas.
	Thermokoppel is vervuild.	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 overheids-bepalingen afvoeren.

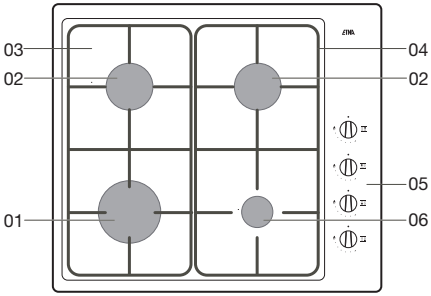


Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.
Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een 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

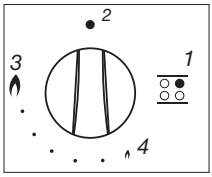
Hiermee verklaren wij dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

Description



1. Rapid or wok burner (KGV558W)
2. Standard burner
3. Drip tray
4. Pan support enamelled or cast iron (KGV558W)
5. Control knobs
6. Simmer burner

Ignition and adjustment



1. Zone indication
2. 0 position
3. High setting
4. Low setting

Each burner is fully adjustable between high and low settings.

- While keeping the knob of the burner depressed, turn the knob to the left and light the burner with a match. The gas flame can now be smoothly adjusted from high to low.
- Keep the control knob fully depressed for at least 5 seconds between high and low settings. The thermocouple safety pilot has been activated.

Electrical spark switch (if applicable)

- Press the control knob and turn it anti-clockwise. The burner ignites. The gas flame can now be smoothly adjusted from high to low.
- If the burner fails to light after repeated attempts, check to ensure that the burner cap is properly positioned.

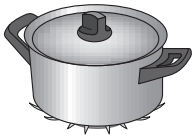
Flame failure device

- The flame failure device ensures that the gas supply is closed if the flame goes out during the cooking process.
- Keep the control knob fully depressed for at least 5 seconds between high and low settings. The thermocouple safety pilot has been activated.

Read the separate safety instructions before using the device!

Use

error



good

Pans

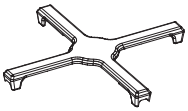
- Always ensure than the flames stay under the pan. A lot of energy is lost if flames burn around the pan. The handles may also become too hot.
- Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans are not as stable.

The recommended saucepan diameters are:

- rapid burner minimum 24 cm
- semi-rapid burner minimum 20 cm
- simmer burner minimum 12 cm.

Tip

Cooking with a lid on the pan saves up to 50% on energy.
Clean saucepans absorb heat more efficiently



Pan support

Place the pan supports vertically, without sliding over the drip tray. Use the leads to position the pan supports on the drip tray.

Wok ring

The wok ring for use with the wok burner supplied or obtainable as an accessory provides extra stability for woks with a round base.

Maintenance

Clean the appliance daily with water and a detergent or all purpose cleaner. Avoid using too much water to prevent it entering the burner or ventilation openings.

- Remove stubborn stains on enamel with a non-abrasive cream or a soft sponge.
  Never use scouring powders, aggressive cleaning agents, green scours.
- Scourers contain abrasives that cause scratches on stainless steel. The stainless steel has a surface structure. Scouring or polishing will cause (shiny) patches on the surface. This damage is excluded from the guarantee.

Please note:
Do not drop hot burner caps or pan supports in cold water. Because of the strong cooling they might get damaged.

Consult the website for additional maintenance and cleaning instructions!

General

The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.

Please note:

This appliance is not connected to a flue duct. Take care to ensure that there is sufficient ventilation.

Electrical connection (solely for appliances with a spark switch) 230 V - 50 Hz.

This appliance complies the regulations concerning electromagnetic compatibility in directive 89/336/EEC.

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- Wall socket and plug must be accessible at all times.

Gasconnection RC 1/2” (ISO 228/RC 1/2”)

- The gas connection must comply with national and local regulations.
- Amongst other things these regulations instruct that:
  – only approved materials are to be used;

Please note:

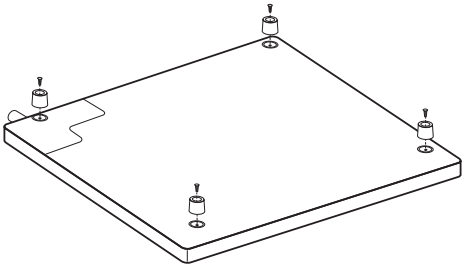
The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the data badge.

- We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted. In all cases the connection tap for the appliance must be positioned such that it is easily accessible, in an adjacent kitchen cupboard, for example.

Attention:
If the hob is fitted next to a high cupboard or next to some other structure that is made of a flammable material, maintain a minimum distance of 100 mm between the hob and these structures. Maintain a minimum distance of 650 mm between the hob and any extractor hood that is fitted above it.

- Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.
- After installation check that the appliance and the burners are working properly; the gas flames should be regular and stable when full on and the burners should not go out when turned to the lowest setting.

Mounting carrier feet
Screw the carrier feet on the bottom cover of the appliance with low clamping force (see figure).



Appliance specifications:

Model number	**KGV158**	**KGV358H**	**KGV358**	**KGV558**
Electric:				
Connection 230 V - 50Hz	✓	-	✓	✓
Spark ignition	✓	-	✓	✓
Gas:				
Connection G1/2”	✓	✓	✓	✓

Regulation (EU) 2023/826:

P_{off} mode: <0.5 W.

The hob goes directly to off mode as soon as all functions are completed.

The hob is default usable for natural gas (G25/G25.3-25 mbar).
Injector diameter and heat input measured on gross C.V.

	G25/G25.3 (25 mbar)		**G30** (28-30 mbar)	
Rapid burner	1.25 mm	**3.0 kW**	0.85 mm	**3.0 kW**
Simmer burner	0.72 mm	1.0 kW	0.50 mm	1.0 kW
Semi-rapid burner	0.94 mm	1.75 kW	0.65 mm	1.75 kW
Wok burner	1.48 mm	3.8 kW	0.98 mm	3.8 kW

Fault list

If your gas hob 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 below or check the '**www.etnaservice.nl**' website for more information.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
You smell gas near the appliance.	The appliance connection is leaking.	Close the main gas switch. Contact the your installer.
A burner does not ignite (spark ignition).	Plug not in socket. Fuse defective/fuse switched off in fuse cupboard.	Put the plug into the socket. Put in a new fuse or switch on the fuse in the fuse box.
	Spark plug dirty/damp.	Clean/dry the spark plug.
	Burner parts not placed correctly.	Use the centring leads to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Main gas tap closed.	Open the main gas tap.
	Fault in gas mains.	Consult you gas supplier.
	Gas bottle or tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank refilled.
	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
The burner does not burn evenly.	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. Contact your technician if it is not correct.
Burner extinguishes after igniting.	The control knob has not been depressed long or deep enough (at least 5 seconds).	Keep the control knob fully depressed for at least 5 seconds between high and low settings. This can take longer the first time because of the gas supply.
	Thermocouple is dirty.	Clean/dry thermocouple.

NL

EN

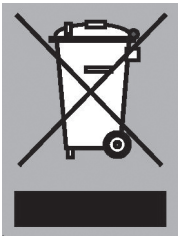
Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during 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).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



To designate the requirement for separate collection of household electrical appliances, the symbol of a crossed-out dustbin is applied 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, resulting in 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.

NL

EN

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.

620946

620946 / VER 2 / 10-04-2025

ETNA®