

1. Veiligheids- en gebruiksvoorschriften	62
2. Plaatsing van het bovenblad	63
2.1 Bevestiging aan de steunstructuur	63
3. Elektrische aansluiting	65
4. Gasaansluiting	66
4.1 Aansluiting op vloeibaar gas	66
4.2 Ventilatie van de vertrekken	67
4.3 Afvoer van verbrandingsproducten	67
5. Regeling van het gas	68
5.1 Aanpassing aan de verschillende gassoorten	68
5.2 Verwijdering van de plaat	68
5.3 Instelling voor vloeibaar gas	69
5.4 Instelling voor methaangas	70
5.5 Instelling van de primaire lucht	71
5.6 Hermontage van de plaat	71
5.7 Instelling van het minimum voor methaangas	71
5.8 Instelling van het minimum voor vloeibaar gas	72
5.9 Rangschikking van de branders op de kookplaat	72
5.10 Smering van de gaskranen	72
6. Beschrijving van de bediening	73
6.1 Het frontpaneel	73
7. Gebruik van de kookplaat	74
7.1 Ontsteking van de branders met veiligheidsvoorziening	74
7.2 Praktische wenken voor het gebruik van de branders	74
7.3 Diameter van de pannen	74
8. Reiniging en onderhoud	75
8.1 Reiniging van roestvrij staal	75
8.2 Reiniging van de componenten	75

DEZE INSTRUCTIES ZIJN ALLEEN GELDIG VOOR DE LANDEN VAN BESTEMMING WAARVAN DE IDENTIFICATIESYMBOLLEN OP DE VOORZIJDEN VAN DEZE HANDLEIDING STAAN. DEZE INBOUWKOOKPLAAT BEHOORT TOT DE KLASSE 3.



INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR: zijn bestemd voor de **gekwalificeerde technicus** die de gasinstallatie moet controleren en de installatie, de inbedrijfstelling en de keuring van het apparaat moet uitvoeren.



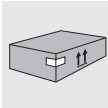
INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER: geven gebruiksaanwijzingen, beschrijving van de bedieningen en de juiste reinigings- en onderhoudswerkzaamheden voor het apparaat.

1. Veiligheids- en gebruiksvorschriften

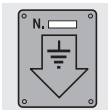


DEZE HANDLEIDING MAAKT DEEL UIT VAN HET APPARAAT EN MOET DERHALVE IN ZIJN GEHEEL BINNEN HANDBEREIK ERVAN BEWAARD WORDEN GEDURENDE DE HELE LEVENSDUUR VAN DE KOOKPLAAT. WIJ ADVISEREN DEZE HANDLEIDING EN ALLE AANWIJZINGEN ERIN AANDACHTIG DOOR TE LEZEN ALVORENS DE KOOKPLAAT TE GEBRUIKEN. BEWAAR OOK DE SERIE BIJGELEVERDE MONDSTUKKEN. HET APPARAAT MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL MET INACHTNEMING VAN DE GELDENDE NORMEN. DIT APPARAAT IS BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN VOLDOET AAN DE **GELDENDE NORMEN** DIE OP DIT MOMENT VAN KRACHT ZIJN. HET APPARAAT IS GEBOUWD OM DE VOLGENDE FUNCTIE TE VERVULLEN: **BEREIDING EN OPWARMEN VAN VOEDSEL**; IEDER ANDERSOORTIGE GEBRUIK DIEN ALS ONEIGENLIJK GEBRUIK TE WORDEN BESCHOUWD.

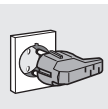
DE FABRIKANT WIJST ELKE AANSPRAKELIJKHEID VOOR ANDER GEBRUIK DAN IS AANGEGEVEN, AF.



LAAT DE RESTEN VAN DE VERPAKKING NIET ONBEWAAKT IN HUIS ACHTER. SCHEID DE VERSCHILLENDE AFVALMATERIALEN VAN DE VERPAKKING EN OVERHANDIG HEN AAN HET DICTSTBIJZIJNDE CENTRUM VOOR GESCHIEDEN AFVALVERWERKING.



VERBINDING MET DE AARDE IS VERPLICHT VOLGENS DE TOEPASSELIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE.



DE STEKKER DIE AAN DE VOEDINGSKABEL EN HET BIJBEHORENDE STOPCONTACT MOETEN WORDEN BEVESTIGD, MOETEN VAN HETZELFDE TYPE ZIJN, EN AAN DE GELDENDE VORSCHRIFTEN VOLDOEN.

BIJ EEN INGEBOUWD APPARAAT MOET HET STOPCONTACT BEREIKBAAR ZIJN.

TREK DE STEKKER NOOIT AAN DE KABEL UIT HET STOPCONTACT.



KEUR DE KOOKPLAAT ONMIDDELIJK NA INSTALLATIE AAN DE HAND VAN DE INSTRUCTIES DIE VERDEROP GEGEVEN WORDEN. IN GEVAL VAN SLECHTE WERKING MOET HET APPARAAT WORDEN AFGEKOPPELD VAN HET ELEKTRICITEITSNET EN MOET HET DICTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE SERVICECENTRUM WORDEN GECONTACTEERD.

PROBEER NOOIT HET APPARAAT TE REPAREREN.



CONTROLEER TELKENS NA HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT OF DE BEDIENINGSKNOPPEN IN DE STAND "NUL" (UIT) STAAN.



ZET GEEN PANNEN OP DE ROOSTERS VAN DE KOOKPLAAT DIE NIET VOLKOMEN GLAD EN REGELMATIG ZIJN.



GEBRUIK GEEN SCHALEN OF (GRILL)PANNEN DIE DE OMTREK VAN DE KOOKPLAAT TE BUITEN GAAN.



DE IDENTIFICATIEPLAAT MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN DE MARKERING IS ZICHTBAAR ONDER DE KAP, IS BIJ DEZE HANDLEIDING GEVOEGD EN IS AFGEBEELD OP HET KWALITEITSCERTIFICAAT.

DE PLAAT OP DE KAP MAG IN GEEN GEVAL WORDEN VERWIJDERD.



HET APPARAAT IS BESTEMD VOOR GEBRUIK DOOR VOLWASSENEN. STA HET NIET TOE DAT DE KOOKPLAAT GEBRUIKT WORDT ALS SPEELGOED DOOR KINDEREN, ZONDER VOLDOEND TOEZICHT.



DIT APPARAAT IS VOORZIEN VAN HET MERKTEKEN IN DE ZIN VAN DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR – AEEA (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE). DEZE RICHTLIJN BEPAALT DE NORMEN VOOR HET INZAMELEN EN RECYCLEN VAN DE AFGEDANKTE APPARATUUR WELKE GELDEN VOOR HET VOLLEDIGE TERRITORIUM VAN DE EUROPESE UNIE.



De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor persoonlijk letsel of materiële schade af die veroorzaakt worden door het veronachtzamen van bovenstaande voorschriften of door het onklaar maken van afzonderlijke onderdelen van het apparaat, of door gebruik van niet-originele vervangingsonderdelen.



2. Plaatsing van het bovenblad

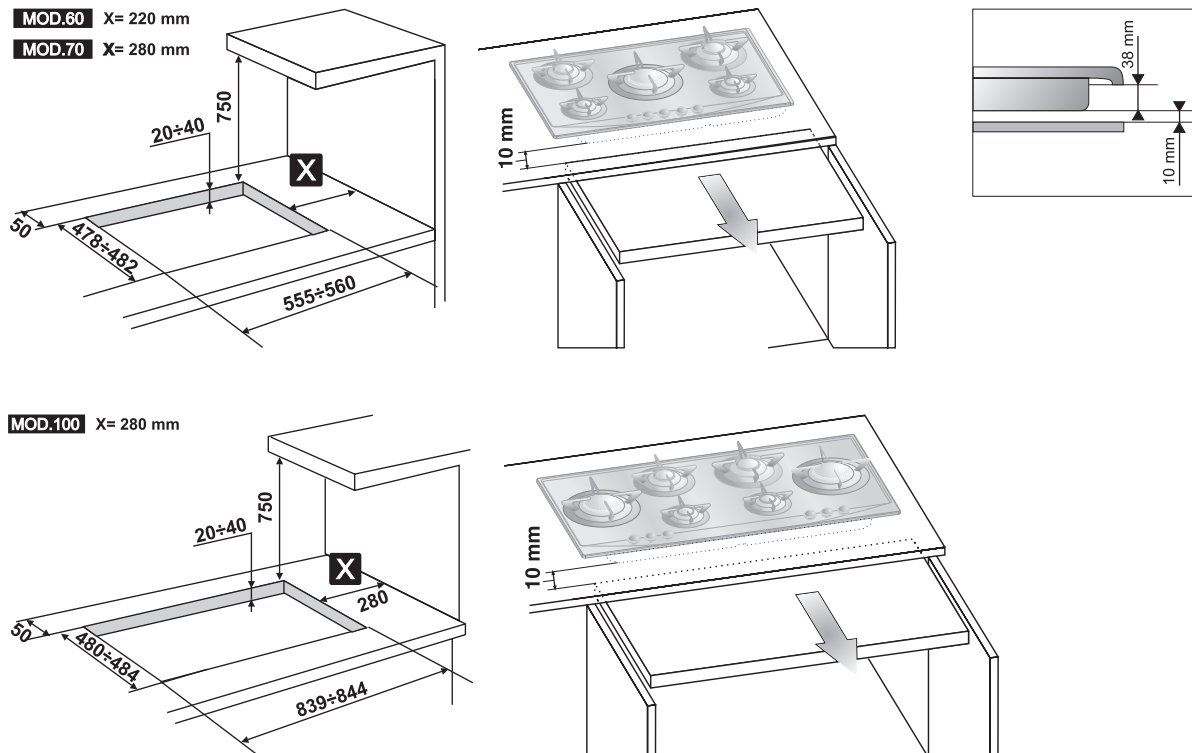


De volgende ingreep vergt metsel- of timmerwerk en moet derhalve worden verricht door een technicus die op dit vlak bekwaam is.

De installatie is mogelijk op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met plastic gelamineerd hout, als het maar hittebestendig is ($T 90^{\circ}\text{C}$).

2.1 Bevestiging aan de steunstructuur

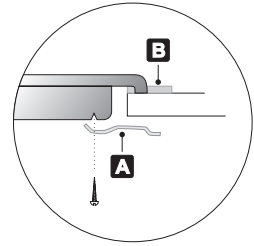
Maak een opening in het bovenblad van het meubel met de afmetingen die op de afbeelding worden vermeld, en houd daarbij een minimum afstand tot de achterrand van **50 mm**. Dit apparaat mag tegen wanden worden gezet die hoger zijn dan het werkblad, op voorwaarde dat de afstand "X" wordt aangehouden zoals op de afbeelding, om beschadiging aan de wand door oververhitting te vermijden. Vergewis u ervan dat de vuren van de fornuizen een minimum afstand tot een eventuele verticale plank erboven hebben van **750 mm**. In geval van installatie op een neutrale ruimte moet er een scheidingspaneel worden geplaatst onder de kookplaat. Houd een minimum afstand van **10 mm** tussen de onderkant van het apparaat en de bovenkant van het paneel aan, dat bovendien gemakkelijk moet kunnen worden weggenomen om gemakkelijk bij de kookplaat te kunnen komen in geval van eventuele technische ingrepen.





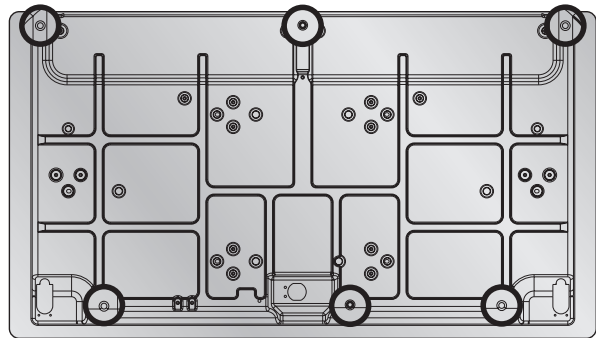
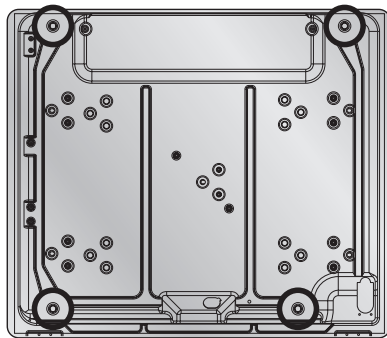
Instructies Voor de Installateur

Voordat u het apparaat op het meubel bevestigt moet u op het oppervlak van het glas het meegeleverde zelfklevende sponsje uitspreiden dat het glazen oppervlak zal moeten scheiden van dat van het meubel.



Na op het oppervlak het meegeleverde zelfklevende sponsje (B) te hebben aangebracht, moet u het apparaat op het meubel bevestigen met behulp van de speciale bevestigingsbeugels (A) (geleverd met het apparaat) zoals afgebeeld in de nevenstaande figuur.

Gebruik bij het aansluiten van de pinnen alleen de hiertoe bestemde openingen, zoals hier geïllustreerd.

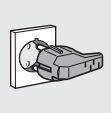




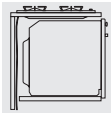
3. Elektrische aansluiting



Controleer of het voltage en de dimensionering van de voedingslijn corresponderen met de eigenschappen op het plaatje onder de kap van het apparaat. **Dit plaatje mag in geen geval worden verwijderd.**



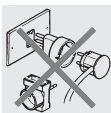
De stecker aan het uiteinde van de snoer moet overeenstemmen met het stopcontact en moet bovendien aan de desbetreffende geldende voorschriften conform zijn. Controleer of de voedingslijn naar behoren geaard is.



Laat de voedingskabel langs de achterkant van het meubel lopen en let ervoor op dat hij niet in aanraking komt met het onderste carter van de kookplaat of met een eventuele ingebouwde oven eronder.



Breng op de voedingslijn van het apparaat een veelpolig onderbrekingsmechanisme aan met een afstand tussen de contacten van minstens **3 mm**, op een gemakkelijk toegankelijke plaats en in de buurt van het apparaat.




Gebruik geen reductoren, adapters of aftakmoffen.

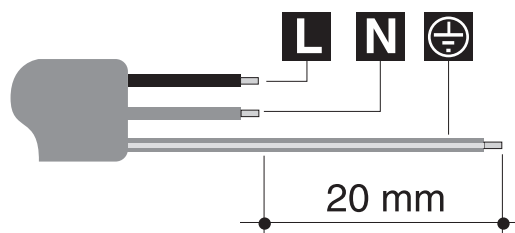


In geval van vervanging van de voedingskabel, mag de doorsnede van de draden van de nieuwe kabel niet minder zijn dan 0.75 mm^2 (kabel van 3×0.75), en denk eraan dat het uiteinde dat met het apparaat verbonden moet worden een minstens 20 mm langere aardingsdraad (geel-groen) moet hebben. Gebruik uitsluitend een snoer van type H05V2V2-F of gelijkwaardig die bestendig is tegen een temperatuur van 90°C . Het vervangen van de snoer mag slechts door een gespecialiseerd technicus worden uitgevoerd die aansluiting op het stroomnet volgens het hiernavolgende schema zal moeten uitvoeren.

L = bruin

N = blauw

 = geel-groen



Om elk risico te voorkomen mag de voedingskabel uitsluitend door de fabrikant of een erkende servicedienst worden vervangen.



Voor persoonlijk letsel of materiële schade, veroorzaakt door het veronachtzamen van bovenstaande voorschriften of door onklaar maken van een afzonderlijk deel van het apparaat: de fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af.



Instructies Voor de Installateur

4. Gasaansluiting

Bij installatie van het apparaat op een oven moet worden vermeden dat de gasbuis langs de achterkant van de oven loopt om oververhitting ervan te voorkomen.

De aansluiting op het gasnet kan worden verricht met een **starre koperbuis** of met een **flexibele buis** met doorgaande wand en in overeenstemming met de voorschriften van de normen. Om de aansluiting ervan te vergemakkelijken kan, bij sommige modellen het koppelstuk **A** aan de achterkant van het apparaat zijdelings worden gedraaid; om de aansluiting te vergemakkelijken kan de verbinding **A** aan de achterkant van het apparaat zijwaarts worden gericht; draai de zeskantmoer **B** los, draai de verbinding **A** in de gewenste positie en span de zeskantmoer **B** opnieuw (de afdichting ervan wordt verzekerd door een biconische messing ring). Controleer na de handeling met behulp van een zeepoplossing, en nooit met een vlam, of de afdichting perfect is. De kookplaat is goedgekeurd voor **methaangas G25 (2L 3B/P)** (NL) - **G20/G25 (2E+)** (BE) met een druk van 25 mbar (NL) - 20/25 mbar (BE). Voor voeding met andere types gas zie Hoofdstuk "5. REGELING VAN HET GAS". Het verbindingsstuk heeft een externe schroefdraad van 1/2" gas (ISO 7-1 (NL) / ISO 228-1 (BE)).



Aansluiting met flexibele buis (alle modellen): gebruik uitsluitend flexibele buisen volgens de geldende voorschriften (op de buis moet het opschrift AGREE AGB/BGV leesbaar zijn) en zet altijd tussen het verbindingsstuk **A** en de flexibele buis **E** een geschikte adaptor **D**. De adaptor **D** moet voorzien zijn van een interne cilindrische leiddraad (ISO 228-1) aan het uiteinde zodat deze met het apparaat aangesloten kant worden en een externe kegelvormige leiddraad (ISO 7-1) aan het uiteinde om aan de buis te sluiten. Altijd de geleverde pakking **B** tussen het verbindingsstuk **A** en de adaptor **D** zetten.



De flexibele buis moet zo worden gelegd dat de lengte van de leidingen niet meer is dan 1.5 meter in maximale extensie; controleer of de leidingen niet in aanraking komen met beweegbare delen of bekneld raken.

4.1 Aansluiting op vloeibaar gas



Gebruik een drukregelaar en sluit de fles aan volgens de voorschriften van de normen. Vergewis u ervan dat de voedingsdruk de waarden in acht neemt die worden aangegeven in de tabel in Hoofdstuk "5.3 Instelling voor vloeibaar gas".



4.2 Ventilatie van de vertrekken



Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd in ruimten met permanente ventilatie, zoals voorzien door de normen. In het vertrek waarin het apparaat geïnstalleerd is moet zoveel lucht kunnen toestromen als nodig is voor de reguliere verbranding van het gas en de nodige luchtverversing in het vertrek zelf. De luchtinlaatopeningen, beschermd door roosters, moeten correct gedimensioneerd zijn (voorschriften van de normen) en zodanig geplaatst dat ze niet geheel of gedeeltelijk verstopt kunnen raken. De ruimte moet naarbehoren geventileerd worden om de warmte en de vochtigheid, die door het bakken worden veroorzaakt, te verwijderen: vooral, na langdurig gebruik, wordt aanbevolen een raam te openen of eventueel de snelheid van de ventilatoren te verhogen.

4.3 Afvoer van verbrandingsproducten



De afvoer van verbrandingsproducten moet worden verzekerd via wasemkappen die zijn verbonden met een schouw met natuurlijke trek en de juiste doelmatigheid, door geforceerde afzuiging. Een doelmatig afzuigstelsel vereist een nauwgezet ontwerp door een specialist die daartoe bevoegd is, met inachtneming van de posities en afstanden die door de normen worden opgelegd. Na de werkzaamheden moet de installateur een conformiteitsverklaring afgeven.



5. Regeling van het gas



Alvorens reiniging of onderhoud te gaan plegen moet het apparaat elektrisch uitgeschakeld worden.

5.1 Aanpassing aan de verschillende gassoorten

De kookplaat is goedgekeurd voor methaangas G25 (2L 3B/P) ^(NL) - G20/G25 (2E+) ^(BE) met een druk van 25 mbar ^(NL) - 20/25 mbar ^(BE).

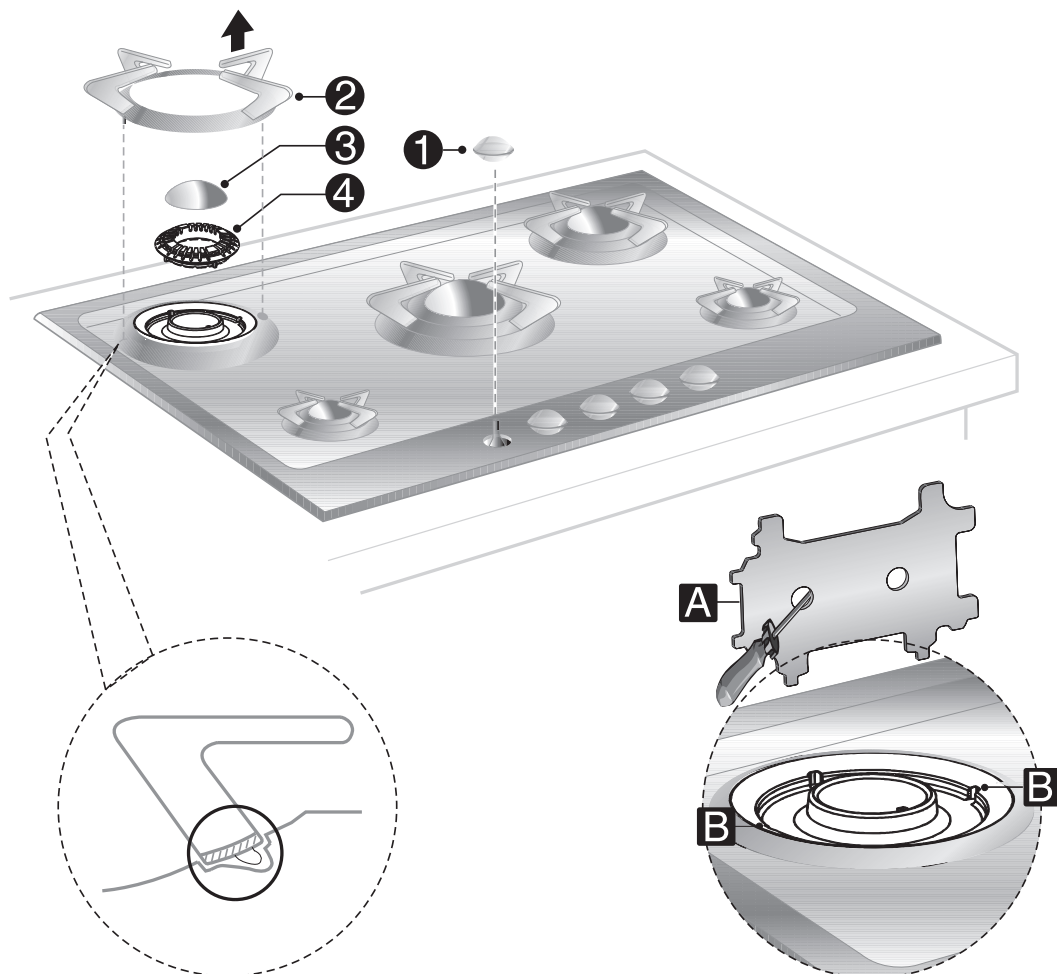
In geval van werking met andere types gas moeten de mondstukken worden vervangen en moet de primaire lucht worden ingesteld.

Om de mondstukken te vervangen en de branders in te stellen, moet de plaat worden weggehaald zoals beschreven in de volgende paragraaf.

5.2 Verwijdering van de plaat

Verwijder alle componenten van de brander in de volgorde die op de afbeelding wordt getoond:

- neem de knoppen (1) weg door hen omhoog te trekken;
- verwijder de roosters (2) door één van de twee horizontale staven op te tillen;
- neem de kapjes (3) en de kransen (4) weg;
- open de bajonetsluiting van de branderringen met behulp van de bijgeleverde sleutel A door de geleiders B op te lichten;
- na alle bovenstaande componenten te hebben verwijderd, de plaat optillen om bij de branders en de gaskranen te kunnen komen.





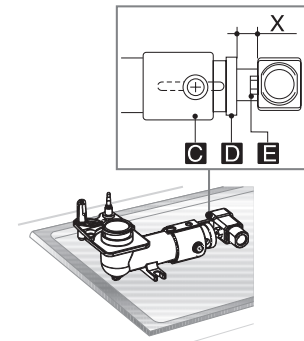
5.3 Instelling voor vloeibaar gas

Draai de schroef C los en duw de luchtregelaar D zo ver mogelijk.

Verwijder het mondstuk E met een sleutel van 7 mm en vervang het met het geschikte exemplaar volgens de aanwijzingen in de referentietabellen voor het gebruikte type gas. Het aanhaalkoppel van het mondstuk mag niet groter zijn dan 3 Nm.

Regel de lucht door de regelaar D te verschuiven totdat u de afstand "X" uit de tabel van. "5.5 Instelling van de primaire lucht" verkrijgt.

Blokkeer de regelaar D door de schroef C vast te draaien.

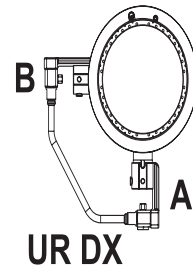
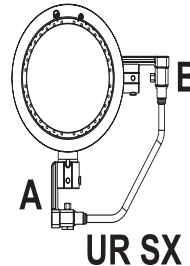


Brander	Nominaal warmtevermogen (kW)	Vloeibaar gas – G30/G31 28/37 mbar					
		Diameter mondstuk 1/100 mm	By-pass mm 1/100		Beperkt debiet (W)	Debiet g/h G30	Debiet g/h G31
Hulpbrander	1.0	48	30(**)	30(*)	450	73	72
Halfsnelle	1.65	62	30(**)	33(*)	500	116	114
Snell	2.3	75	40(**)	40(*)	700	167	164
Snell grote	3.0	82	40(**)	45(*)	800	218	215
UR	A	76	48(**)	50(*)	1000	261	257
	B	48					

*/**: de met * en ** aangeduide diameters moeten respectievelijk op de met * en ** aangeduide kraantjes worden gemonteerd, zoals afgebeeld in paragraaf "5.7 Instelling van het minimum voor methaangas"



LET OP: voor de referenties **A** en **B** van de rechter en linker US branders verwijzen wij naar de tekening hiernaast.





Instructies Voor de Installateur

5.4 Instelling voor methaangas

De kookplaat is goedgekeurd voor **methaangas G20/G25 (2E+)** ^(BE) - G25 (2L 3B/P) ^(NL) bij een druk van 20/25 mbar ^(BE) - 25 mbar ^(NL). Om het apparaat in de bedrijfsomstandigheden voor dit type gat te brengen, moeten dezelfde handelingen worden verricht als beschreven in paragraaf "5.3 Instelling voor vloeibaar gas" maar nu met de mondstukken en de primaire lucht voor methaangas, zoals vermeld in de volgende tabel en in paragraaf "5.5 Instelling van de primaire lucht".

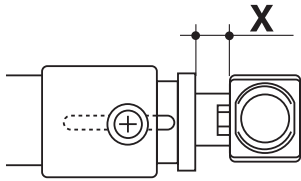
Brander		Nominaal warmtevermogen (kW)	Methaangas – G20/G25 20/25 mbar	
			Diameter mondstuk 1/100 mm	Beperkt debiet (W)
Hulpbrander		1.0	73	400
Halfsnelle		1.65	92	500
Snell		2.3	110	700
Snell grote		3.0	126	800
UR	A	3.6	115	1000
	B		73	

Brander		Nominaal warmtevermogen (kW)	Methaangas – G25 25 mbar	
			Diameter mondstuk 1/100 mm	Beperkt debiet (W)
Hulpbrander		1.0	75 – h049	400
Halfsnelle		1.65	98 – h049	500
Gemiddelde		2.3	112 – h048	700
Snelle grote		3.0	128 – h047	800
UR	A	3.6	123 – h049	1000
	B		75– h049	



5.5 Instelling van de primaire lucht

Op grond van de afstand "X" in mm.

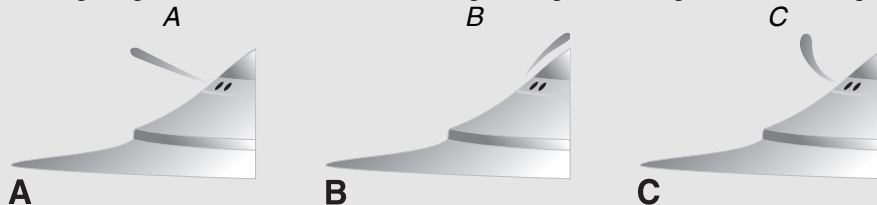


BRANDER	G25 25 mbar	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Hulpbrander	2	4	gespleten
Halfsnelle	2.5	3	2
Snell	4	2	2
Snell grote	2	2	2.5
UR	A	2	14
	B	2	14

Konsultieren Sie zur Identifikation der Brenner Ihrer Kochmulde die Zeichnungen im Abschnitt "5.9 Anordnung der Brenner auf der Kochmulde"



Als, na de regeling van de lucht, de vlam zich gedraagt zoals afgebeeld in de figuur,



moeten de volgende wijzigingen worden aangebracht:

A: de vlam is "lawaaig", niet stabiel en "komt los" van de brander: de primaire lucht is te ver geopend.

B: De vlam is mat, niet erg helder of heeft gele punten en "wikkelt" zich om de brander: de primaire lucht is te ver gesloten.

C: De vlam is blauw, helder en stabiel, "komt niet los" van de brander en "wikkelt" zich er niet omheen: de lucht is op juiste wijze afgesteld.

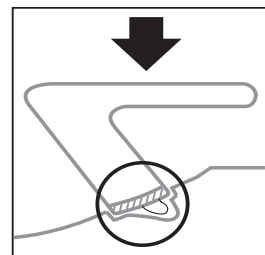
5.6 Hermontage van de plaat

Verricht de instructies uit paragraaf "5.2 Verwijdering van de plaat" in omgekeerde volgorde.



Denk er bij het hermonteren van de ringen van de branders aan, dat zij tegen de aanslag moeten worden vastgedraaid met de bijgeleverde speciale sleutel: als de ringen niet volledig zijn aangedraaid corresponderen de onderbrekingszones van de kranen niet met de staven van de roosters.

Plaats de rooster en let erop dat de stiften corresponderen met de behuizingen op de plaat, en druk er vervolgens op met de palm van de hand totdat u de hem met een klik hoort blokkeren.

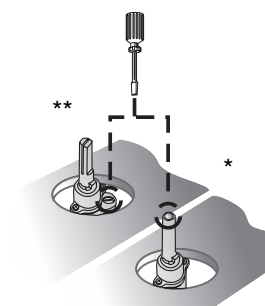


5.7 Instelling van het minimum voor methaangas

Plaats de componenten terug op de brander en steek de knoppen op de staafjes van de kranen.

Zet de brander aan en breng hem in de minimum stand . Neem de knop opnieuw weg en draai aan de stelschroef in of naast het staafje van de kraan (afhankelijk van het model), totdat u de kleinste regelmatige vlam bereikt.

Hermonteer de knop en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander (door de knop snel van de maximum naar de minimum stand te draaien, mag de vlam niet doven).





Instructies Voor de Installateur

5.8 Instelling van het minimum voor vloeibaar gas

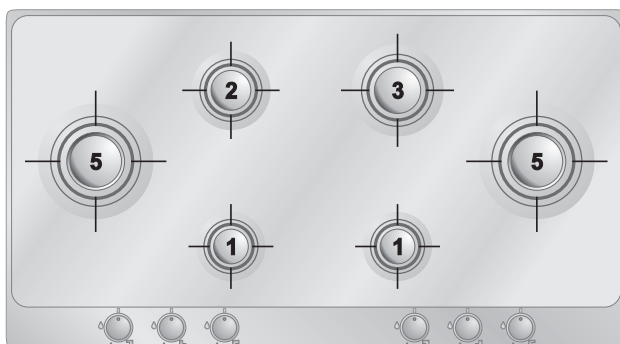
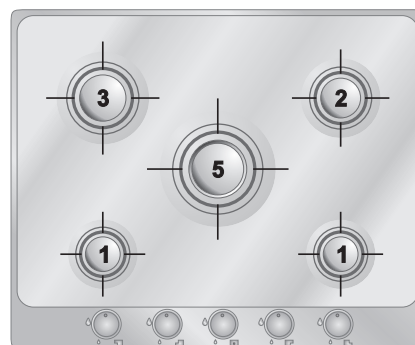
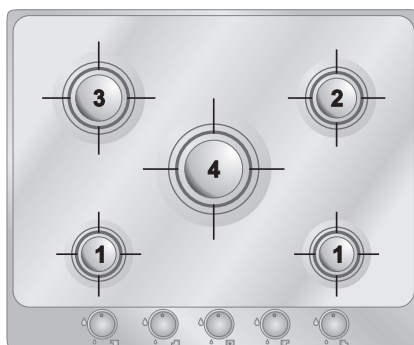
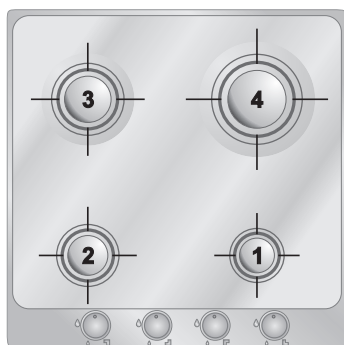
Voor de instelling van het minimum voor vloeibaar gas moet de schroef die in of naast het staafje van de kraan zit (afhankelijk van de modellen) helemaal met de klok mee worden gedraaid.

De diameters van de by-pass voor elke brander afzonderlijk worden vermeld in de tabel "5.3 Instelling voor vloeibaar gas".



Na instelling voor een andere gassoort dan waarvoor het apparaat goedgekeurd is, moet het etiket op de kap van het apparaat worden vervangen door het etiket dat correspondeert met de nieuwe gassoort. Deze Etiketten bevinden zich in der Tüte mit den mitgelieferten Düsen.

5.9 Rangschikking van de branders op de kookplaat



BRANDER

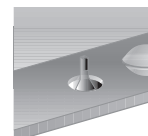
- 1 Hulpbrander
- 2 Halfsnelle
- 3 Gemiddelde
- 4 Snelle grote
- 5 US



Als de vlam van de US branders onvast is (vlamkroon wil niet - of slechts moeilijk gaan branden) moet u de kroon zorgvuldig schoonmaken om eventueel in de gaten afgezet vuil te verwijderen. Indien, na een dergelijke schoonmaakbeurt, het probleem niet is opgelost, moet u zich tot een erkende servicedienst wenden.

5.10 Smering van de gaskranen

In de loop der tijd kan het zijn dat de gaskraan moeilijker gaat draaien en blokkeert. Maak hem dan van binnen schoon en ververs het smeervet. **Dit moet worden gedaan door een gespecialiseerd technicus.**





6. Beschrijving van de bediening

6.1 Het frontpaneel

Alle bedieningen en controles van de plaat zijn ondergebracht op het frontpaneel.

BEDIENINGSPANEEL MODEL 60



BEDIENINGSPANEEL MODEL 70



BEDIENINGSPANEEL MODEL 100

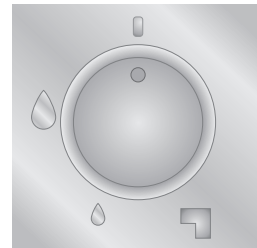


BESCHRIJVING VAN DE KNOP

De vlam wordt ontstoken door de knop in te drukken en tegelijkertijd tegen de klok in te draaien, op het symbool van de kleinste vlam.

Draai om de vlam te regelen de knop in het gebied tussen de maximum en het minimum.

De brander wordt uitgezet door de knop weer terug te brengen in de stand.



RANGSCHIKKING VAN DE BRANDERS – Beschrijving van de symbolen



RECHTS ACHTER
(LINKS ACHTER OP 100 CM MOD.)



LINKS ACHTER
(RECHTS ACHTER OP 100 CM MOD.)



RECHTS VOOR
(LINKS VOOR OP 100 CM MOD.)



LINKS VOOR
(RECHTS VOOR OP 100 CM MOD.)



LINKS MIDDEN



RECHTS MIDDEN



MIDDEN



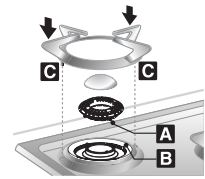
Instructies Voor de Gebruiker

7. Gebruik van de kookplaat



Vergewis u ervan dat de vlamverdelers, de kapjes en de roosters correct gemonteerd zijn.

De stiften **A** van de vlamverdelers moeten in de uitsparingen **B** van de branderingen vallen en de stiften **C** van de roosters moeten geblokkeerd worden in de respectievelijke behuizingen in de plaat.



7.1 Ontsteking van de branders met veiligheidsvoorziening



Ter hoogte van elke knop wordt de bijbehorende brander aangegeven (het voorbeeld hiernaast correspondeert met de brander links voor).

Het apparaat is voorzien van een elektronische ontsteking. Het is voldoende de knop in te drukken en tegelijkertijd tegen de klok in te draaien op het symbool van de kleinste vlam, totdat de ontsteking heeft plaatsgevonden. Houd de knop ongeveer 2 seconden ingedrukt om de vlam brandend te houden en om de veiligheidsvoorziening te activeren. Het kan gebeuren dat de brander uitgaat op het moment dat u de knop loslaat. In dat geval moet de handeling worden herhaald en de knop langer ingedrukt gehouden worden.

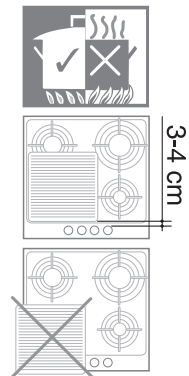


Als de branders per ongeluk uitgaan, blokkeert de veiligheidsvoorziening na ongeveer 20 seconden de gastoevoer, ook als de kraan open staat.

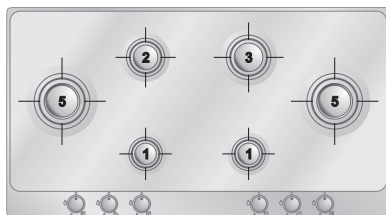
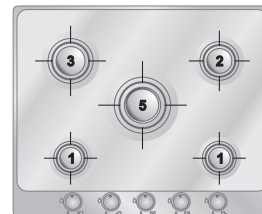
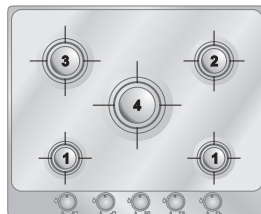
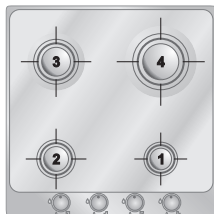
7.2 Praktische wenken voor het gebruik van de branders

Voor een beter rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten er pannen met een vlakke, regelmatige bodem worden gebruikt en met een deksel, met de juiste afmeting ten opzichte van de brander (zie paragraaf "7.3 Diameter van de pannen").

Vermijd tijdens het koken brandwonden of beschadiging van het werkblad door alle schalen of (grill)pannen binnen de omtrek van de kookplaat te houden met een minimum afstand van **3-4 cm** tot de knoppen.



7.3 Diameter van de pannen



BRANDERS

Ø min. en max. (in cm)

1	Hulpbrander	7-18
2	Halfsnelle	10-24
3	Gemiddelde	18-24
4	Snelle grote	20-24
5	UR	20-28



8. Reiniging en onderhoud



Gebruik voor het reinigen van het apparaat geen stoomstraal.



Voor alle werkzaamheden moet de elektrische voeding van het apparaat worden uitgeschakeld.

8.1 Reiniging van de kookplaat



Om de kookplaat in goede staat te houden moet hij regelmatig, na elk gebruik, worden schoongemaakt nadat hij is afgekoeld.

8.1.1 Gewone dagelijkse reiniging van de plaat

Gebruik voor het schoonmaken en conserveren van de roestvrij stalen oppervlakken altijd specifieke producten die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Gebruikswijze: giet het product op een vochtige doek en maak hiermee het oppervlak schoon, nauwkeurig afnemen en drogen met een zachte doek of een zeem van damhertenleer.

8.1.2 Voedselvlekken of -restanten

Gebruik beslist geen metalen sponsjes of scherpe schrapers, om de oppervlakken niet te beschadigen.

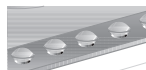
Gebruik normale producten voor staal, niet-schurend, en niet-krassende sponsjes en eventueel werktuigen van hout of plastic.

Nauwkeurig afnemen en drogen met een zachte doek of een zeem van damhertenleer.



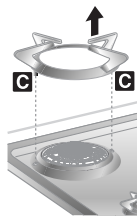
8.2 Reiniging van de componenten

8.2.1 De knoppen



De knoppen zijn van roestvrij staal en moeten derhalve op dezelfde manier worden schoongemaakt als de kookplaat zelf.

8.2.2 De roosters en de kapjes



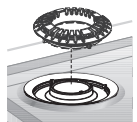
Bij het gewone gebruik van de kookplaat worden de roosters en de kapjes bruin vanwege de hoge temperatuur. Dit is normaal. Verwijder het kapje en trek **één van de twee horizontale staven** van het rooster omhoog om hem van zijn plaats te halen. Maak deze onderdelen schoon met fijne schuursponsjes of dergelijke producten die in de handel verkrijgbaar zijn. Wrijf hen vervolgens in met speciale polijstpasta's om het roestvrij staal zijn glans terug te geven.

Hermonteer de kapjes op de respectievelijke kranen; plaats de roosters en let erop dat de stiften **C** corresponderen met de behuizingen op de plaat, druk er vervolgens op met de palm van de hand totdat u hem hoort blokkeren met een klik.

LET OP: De volgende onderdelen mogen niet in de vaatwasser worden gewassen.

Bij uw plaatselijke erkende technicus vindt u professionele producten voor het reinigen en behandelen van huishoudelijke apparaten.

8.2.3 De vlamverdelerkranen



De vlamverdelerkranen kunnen worden weggenomen. Was hen af met warm water en een niet-schurend reinigingsmiddel, en verwijder alle afzettingen.

Plaats hen weer terug nadat u gecontroleerd heeft of ze **perfect droog** zijn en correct in hun behuizingen zijn aangebracht (zie hoofdst. "7. Gebruik van de kookplaat").

8.2.4 De bougies en veiligheidsvoorzieningen



Voor een goede werking moeten de ontstekingsbougies en de veiligheidsvoorzieningen altijd goed schoon gehouden worden.

Controleer hen regelmatig en maak hen indien nodig schoon met een vochtige doek.