

1. WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK.....	90
2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID .....	92
3. ZORG VOOR HET MILIEU.....	94
4. HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT .....	95
5. REINIGING EN ONDERHOUD .....	97
6. PLAATSING VAN HET WERKBLAD.....	100
7. ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	102
8. GASAANSLUITING .....	103
9. AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GASTYPES .....	105

DEZE AANWIJZINGEN ZIJN ENKEL GELDIG VOOR DE LANDEN VAN BESTEMMING WAARVAN DE IDENTIFICATIESYMBOLLEN AANGEDUID WORDEN OP DE COVER VAN DEZE HANDLEIDING.



**AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER:** hier vindt u advies betreffende het gebruik, de beschrijving van de bedieningen en de correcte handelingen voor de reiniging en het onderhoud van het toestel.



**AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR:** deze zijn bedoeld voor de gekwalificeerde technicus die de installatie, de indienststelling en de keuring van het toestel moet uitvoeren.



## 1. WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK



DEZE HANDLEIDING IS EEN INTEGREREND DEEL VAN HET TOESTEL. ZE MOET INTEGER EN BINNEN HANDBEREIK BEWAARD WORDEN VOOR DE VOLLEDIGE GEBRUIKSDUUR VAN DE KOOKPLAAT. ER WORDT AANGERADEN OM DEZE HANDLEIDING EN ALLE AANDUIDINGEN AANDACHTIG DOOR TE LEZEN VOORDAT DE KOOKPLAAT GEBRUIKT WORDT. BEWAAR EVENEENS DE REEKS BIJGELEVERDE STRAALPIJPEN. DE INSTALLATIE MOET UITGEVOERD WORDEN DOOR GEKwalificeerd personeel en door de van kracht zijnde normen te respecteren. DIT TOESTEL IS BESTEMD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN IS CONFORM DE EEG-RICHTLIJNEN DIE ACTUEEL VAN KRACHT ZIJN. HET TOESTEL WERD GEBOUWD VOOR DE VOLGENDE FUNCTIE: HET BEREIDEN EN VERWARMEN VAN VOEDSEL; ELK ANDER GEBRUIK DIENT ALS ONEIGENLIJK TE WORDEN BESCHOUWD. DE CONSTRUCTEUR KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR ANDERE DAN DE VERMELDE GEBRUIKSTOEPASSINGEN.



WANNEER HET TOESTEL IN BOTEN OF CARAVANS GEÏNSTALLEERD WORDT, MAG HET NIET GEBRUIKT WORDEN OM DE OMGEVINGEN TE VERWARMEN.



GEBRUIK DIT TOESTEL NOOIT VOOR DE VERWARMING VAN DE WONING.



DIT TOESTEL IS VOORZIEN VAN HET MERKTEKEN VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG IN VERBAND MET ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE TOESTELLEN (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE). DEZE RICHTLIJN BEPAALT DE NORMEN VOOR HET INZAMELEN EN RECYCLEREN VAN AFGEDANKTE TOESTELLEN, EN GELDT VOOR HET VOLLEDIGE GRONDGEBIED VAN DE EUROPESE UNIE.



VOORDAT U HET TOESTEL IN WERKING STELT, MOET U VERPLICHT ALLE BESCHERMENDE FOLIES VERWIJDEREN.



ER WORDT AANBEVOLEN OM VOOR ELKE HANDELING SPECIALE THERMISCHE HANDSCHOENEN TE DRAGEN.



GEBRUIK ABSOLUUT GEEN STALEN SPONZEN OF SCHERPE KRABBERS ZODAT DE VLAKKEN NIET WORDEN BESCHADIGD. GEBRUIK NORMALE EN NIET-SCHURENDE PRODUCTEN, EN EVENTUEEL HOUTEN OF PLASTIC KEUKENGEREI. SPOEL ZORGVULDIG, EN DROOG MET EEN ZACHTE DOEK OF MET EEN DOEK IN MICROFIBER.



LAAT HET TOESTEL NIET ONBEWAAKT ACHTER TIJDENS BEREIDINGEN WAAR VETTEN EN OLIES KUNNEN VRIJKOMEN. DE VETTEN EN DE OLIES KUNNEN VLAM VATTEN.



## Algemene waarschuwingen

NL-BE



NA HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT MOET STEEDS GECONTROLEERD WORDEN OF DE BEDIENINGSKNOPPEN ZICH IN DE POSITIE  (UIT) BEVINDEN.



PLAATS NOOIT PANNEN DIE GEEN PERFECT EFFEN EN REGELMATIGE BODEM HEBBEN OP DE ROOSTERS VAN DE KOOKPLAAT.



GEBRUIK GEEN RECIPIËNTEN DIE GROTER ZIJN DAN DE BUITENOMTREK VAN HET VLAK.



## 2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

RAADPLEEG DE AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE VOOR DE VEILIGHEIDSNORMEN VOOR ELEKTRISCHE TOESTELLEN OF TOESTELLEN OP GAS, EN VOOR DE VENTILATIEFUNCTIES.

IN HET BELANG VAN UW VEILIGHEID WERD BIJ WET BEPAALD DAT DE INSTALLATIE EN DE ASSISTENTIE VAN ALLE ELEKTRISCHE TOESTELLEN MOET UITGEVOERD WORDEN DOOR BEVOEGD PERSONEEL, MET INACHTNEMING VAN DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN.

ONZE ERKENDE INSTALLATEURS GARANDEREN HET BESTE RESULTAAT. ELEKTRISCHE TOESTELLEN OF TOESTELLEN OP GAS MOETEN STEEDS DOOR BEKWAME PERSONEN WORDEN WEGGENOMEN.



CONTROLEER VOORDAT HET TOESTEL AANGESLOTEN WORDT OP HET STROOMNET OF DE GEGEVENS DIE AANGEDUID WORDEN OP DE PLAAT OVEREENKOMEN MET DIEGENE VAN HET STROOMNET ZELF.



DE IDENTIFICATIEPLAAT MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN DE MERKING IS ZICHTBAAR ONDER DE CARTER GEPLAATST.

**HET PLAATJE OP DE CARTER MAG NIET VERWIJDERD WORDEN.**

VOORDAT HET TOESTEL WORDT AANGESLOTEN, MOET GECONTROLEERD WORDEN OF HET GEREGELD IS VOOR HET TYPE VAN GAS DAT ZAL GEBRUIKT WORDEN; RAADPLEEG HET ETIKET DAT ONDER DE CARTER IS AANGEBRACHT.



VOORDAT DE HANDELINGEN VAN DE INSTALLATIE / ONDERHOUD UITGEVOERD WORDEN, MOET GECONTROLEERD WORDEN OF HET TOESTEL NIET VAN STROOM WORDT VOORZIEN.



DE STEKKER DIE AANGESLOTEN MOET WORDEN OP DE STROOMKABEL EN HET RELatieve STOPCONTACT MOETEN VAN HETZELFDE TYPE EN CONFORM DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN ZIJN.

HET STOPCONTACT MOET BEREIKBAAR BLIJVEN NA INBOUW VAN HET TOESTEL. TREK NOOIT AAN DE KABEL OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE VERWIJDEREN.



ALS DE STROOMKABEL BESCHADIGD IS, MOET ONMIDDELIJK DE TECHNISCHE ASSISTENTIEDIENST GECONTACTEERD WORDEN DIE VOOR DE VERVANGING VAN DE KABEL ZAL ZORGEN.



DE AARDING MOET VERPLICHT VOORZIEN WORDEN VOLGENS DE VOORZIENE VEILIGHEIDSNORMEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE.



VOER ONMIDDELIJK NA DE INSTALLATIE EEN KORTE KEURING VAN HET TOESTEL UIT, VOLGENS DE AANWIJZINGEN DIE VERDER WORDEN AANGEDUID. BIJ EEN SLECHTE WERKING MOET HET TOESTEL LOSGEKOPPELD WORDEN VAN HET ELEKTRICITEITSNET, EN MOET U HET DICHTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE ASSISTENTIECENTRUM CONTACTEREN.

PROBEER NOOIT OM HET TOESTEL ZELF TE HERSTELLEN.



HET TOESTEL WORDT TIJDENS HET GEBRUIK ZEER HEET. LET ERVOOR OP DAT U DE WARMTE-ELEMENTEN NIET AANRAAKT.



## Algemene waarschuwingen

NL-BE



DIT TOESTEL MAG NIET GEBRUIKT WORDEN DOOR PERSONEN (KINDEREN INBEGREPEN) MET VERMINDERDE FYSISCHE OF PSYCHISCHE VERMOGENS, OF DOOR PERSONEN DIE GEEN ERVARING HEBBEN MET HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATUUR, TENZIJ DIT GEBEURT ONDER TOEZICHT OF INSTRUCTIE VAN VOLWASSENEN DIE VOOR HUN VEILIGHEID INSTAAN.



HOU KINDEREN UIT DE BUURT VAN HET TOESTEL WANNEER HET INGESCHAKELD IS, EN LAAT ZE ER NIET MEE SPELEN.



PLAATS GEEN METALEN EN PUNTIGE VOORWERPEN (BESTEK OF GEREEDSCHAPPEN) IN DE SPLETEN VAN HET TOESTEL.



GEBRUIK GEEN STOOMSTRAAL OM HET TOESTEL TE REINIGEN. DE STOOM ZOU DE ELEKTRISCHE DELEN KUNNEN BEREIKEN, ZODAT DEZE BESCHADIGD KUNNEN WORDEN EN KORTSLUITING KUNNEN VEROORZAKEN.



VOER GEEN WIJZIGINGEN AAN DIT TOESTEL UIT.



GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN NABIJ HET TOESTEL WANNEER HET IN WERKING IS.  
GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN WANNEER HET TOESTEL NOG WARM IS.



**De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar een enkel onderdeel van het toestel of door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.**



## 3. ZORG VOOR HET MILIEU

### 3.1 Onze zorg voor het milieu

---



Aldus de Richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in verband met de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische toestellen, en ook de verwerking van afval: Het symbool van de doorkruiste vuilbak, aangebracht op de apparatuur, duidt aan dat het product op het einde van zijn gebruiksduur gescheiden ingezameld moet worden. De gebruiker moet de apparatuur dus op het einde van de gebruiksduur toekennen aan geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw overeenkomstig toestel wordt gekocht. Een gepaste gescheiden afvalinzameling voor de volgende recyclage van de apparatuur en voor de behandeling en de ecologisch compatibele verwerking draagt bij tot het vermijden van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en voor de gezondheid, en bevordert het recycleren van het materiaal waarvan de apparatuur gemaakt is. Wanneer de gebruiker het product illegaal verwerkt, zullen administratieve sancties getroffen worden.

Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

### 3.2 Uw zorg voor het milieu

---

Voor het verpakken van onze producten worden niet-vervuilende materialen gebruikt die het milieu niet schaden, en die recycleerbaar zijn. We verzoeken om hieraan mee te werken, en om te zorgen voor een correcte verwerking van de verpakking. Vraag bij uw verkoper of bij de bevoegde diensten naar de adressen van inzamel-, afvalverwerkings- en recyclagecentra.



**Gooi de verpakking, of delen ervan, niet zomaar weg. Deze kunnen voor kinderen gevaar op verstikking vormen; vooral plastic zakken zijn gevaarlijk.**

Ook uw oude toestel moet correct verwerkt worden.

**Belangrijk:** lever het toestel in bij de plaatselijke dienst of zaak die verantwoordelijk is voor de inzameling van afgedankte huishoudtoestellen. Met een correcte verwerking kunnen kostbare materialen gerecupereerd worden.

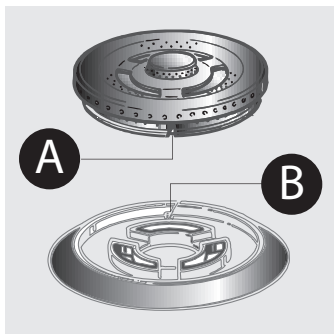
Voordat u het toestel weggooit, is het belangrijk dat u de deuren verwijdert en de werkvlakken niet verwijdert; dit om te vermijden dat kinderen zich al spelend in de oven zouden kunnen opsluiten. Bovendien moet de stroomkabel doorgesneden worden en samen met de stekker verwijderd worden.



## 4. HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT



Controleer of de branders, de vlamverdelers en de roosters correct gemonteerd zijn. Voor de zeer snelle brander moet de insnijding **A** gecentreerd worden met de pin **B**.



### 4.1 Inschakeling van de branders

Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het toestel is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om op de knop te drukken en hem in tegenwijzerszin te draaien op het symbool van de minimum vlam, tot de brander wordt aangeschakeld. Hou de knop voor ongeveer 2 seconden ingedrukt, zodat de vlam aanblijft, om het veiligheidsmechanisme in te schakelen. Het kan zijn dat de brander uitgaat wanneer de knop wordt losgelaten. In dit geval moet de handeling herhaald worden, en moet de knop dus langer ingedrukt gehouden worden.

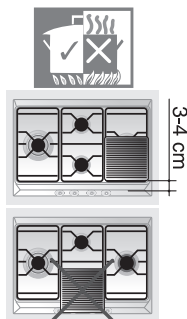


Als de branders, bij de modellen met kleppen, toevallig uitgaan grijpt na ongeveer 20 seconden een veiligheidsmechanisme in dat de levering van het gas blokkeert, ook al staat de kraan open.



## 4.2 Praktisch advies voor het gebruik van de branders

Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten recipiënten gebruikt worden met een platte bodem en met een deksel, die geschikt zijn voor de brander (raadpleeg de paragraaf "4.3 Diameter van de recipiënten").



Om brandwonden te vermijden of schade aan het werkblad en de glazen bedekking (waar voorzien) te voorkomen, moeten tijdens de bereiding alle recipiënten en vleesroosters binnen de omtrek van de kookplaat blijven, en moet een minimum afstand van 3-4 cm van de knoppen gehouden worden.



Let op dat het glas van de bedekking niet in aanraking komt met nog hete potten en pannen. Het glas zou kunnen barsten en scheuren als gevolg van de hitte.

## 4.3 Diameter van de recipiënten



(*)	Brander	Ø min. en max. (in cm)
1	Hulpbrander	12 - 14
2	Halfsnelle brander	16 - 24
3	Snelle brander (3)	18 - 26
4	Snelle brander (4)	22 - 26
5	Zeer snelle brander	22 - 26

(\*) Voor de numerieke schikking van de branders op de kookplaat moet de paragraaf "9.6 Plaats van de branders op de kookplaat" geraadpleegd worden.

## 4.4 Gebruik van een vleesrooster

Wanneer u een vleesrooster wilt gebruiken, moet het volgende advies opgevolgd worden:

- hou de zijwand op 160 mm van de rand van het vleesrooster;
- als één van de branders nabij de houten achterwand een driedubbele vlamverdeler is, moet van die wand een afstand van 160 mm van de rand van het vleesrooster gehouden worden;
- let op dat de vlammen van de branders niet voorbij de rand van het vleesrooster komen;
- schakel de branders onder het vleesrooster 10 minuten in aan het maximum vermogen, en stel daarna het minimum vermogen in. Gebruik het vleesrooster maximaal 45 minuten.





## 5. REINIGING EN ONDERHOUD



**Belangrijk: GEBRUIK GEEN STOOMSTRALEN OM DE KOOKPLAAT TE REINIGEN.**



**Voordat eender welke handeling wordt uitgevoerd, moet de stroomtoevoer naar het toestel uitgeschakeld worden.**

### 5.1 Reiniging van de kookplaat



**Om de kookplaat in goede staat te houden, moet ze na elk gebruik gereinigd worden nadat ze afgekoeld is.**

#### 5.1.1 Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik voor het reinigen en bewaren van de oppervlakken steeds en **uitsluitend** specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

**Gebruiksaanwijzing:** giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een doek in microfiber.

#### 5.1.2 Voedselvlekken of -resten

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers, zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet-schurende producten voor staal, en eventueel houten of plastic gereedschappen.

Voor normaal vuil, kalkvlekken en kringen wordt aanbevolen om Inoxcrème Crema Inox en een doek in microfiber te gebruiken; voor hardnekkig en verbrand vuil moet Puliforno en een doek in microfiber gebruikt worden.

Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een doek in microfiber.



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.



## 5.2 Reiniging van de onderdelen

### 5.2.1 De knoppen

De knoppen moeten gereinigd worden met lauw water en een afwasmiddel. Om de reiniging te vergemakkelijken, kunnen de knoppen verwijderd worden. Droog de knoppen zorgvuldig nadat ze gereinigd werden.



Gebruik voor de reiniging van de knoppen geen agressieve producten die alcohol bevatten of producten voor de reiniging van staal en van glas, omdat deze permanente schade kunnen veroorzaken.

### 5.2.2 De roosters

Verwijder de roosters en reinig ze met lauw water en een niet-schurend reinigingsmiddel, en verwijder alle afzettingen. Hermonteer ze op de kookplaat.

Deze onderdelen mogen niet in de afwasmachine gestopt worden.



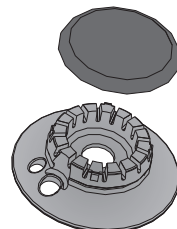
### 5.2.3 De vlamverdelers

De vlamverdelers kunnen verwijderd worden. Reinig ze met warm water en een niet-schurend reinigingsmiddel, en verwijder alle afzettingen.

Om hardnekkig en verkoold vuil te verwijderen, moet u ze laten weken in warm water en afwasmiddel, en moet u ze daarna reinigen met behulp van een "scotch brite" sponsje.

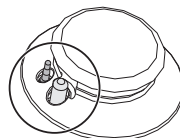
Om minder hardnekkig vuil te verwijderen en om te poetsen, moet Inoxcrème Crema Inox samen met een doek in microfiber gebruikt worden.

Herplaats ze zorgvuldig, en controleer of ze **perfect droog** zijn en correct geplaatst werden.



### 5.2.4 De vonkinstekers en de thermokoppels

Voor een goede werking van de vonkinstekers en de thermokoppels moeten deze steeds rein gehouden worden. Controleer ze regelmatig, en reinig ze indien nodig met een vochtige doek. Eventuele droge resten moeten verwijderd worden met een houten tandenstoker of met een naald.





## 5.2.5 De bedekking



Voor de modellen met een bedekking in glas of staal moet voor de reiniging lauw water gebruikt worden, en mogen alleszins geen ruwe of schurende stoffen. Om de reiniging van de achterste zone van de kookplaat te vergemakkelijken, kan de bedekking compleet verwijderd worden door het op te tillen.

Monteer de complete bedekking weer correct na de reiniging.

Voordat de bedekking wordt geopend, moeten eventuele gemorste vloeistoffen gedroogd worden.

**Sluit de bedekking niet wanneer de branders ingeschakeld of nog heet zijn.**



Na de reinigingshandelingen moet het toestel zorgvuldig gedroogd worden omdat eventueel gedruipt reinigingsmiddel en water de correcte werking van het toestel kunnen schaden en het uitzicht kunnen aantasten.



## 6. PLAATSING VAN HET WERKBLAD

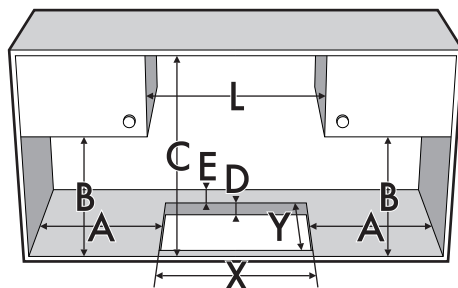


De volgende ingreep vergt metsel- en/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus.

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°C).

### 6.1 Bevestiging op de steunende structuur

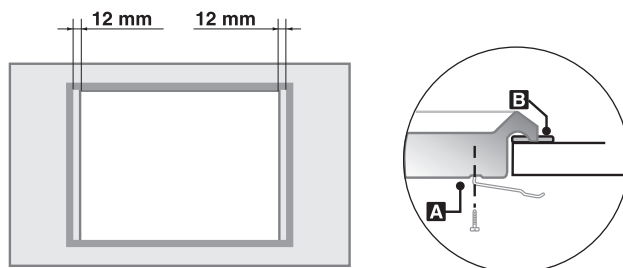
Maak een opening in het bovenblad van het meubel met de afmetingen die op de afbeelding worden vermeld.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
min 110	min 460	min 750	20÷40	min 50	600	555÷560	478÷482

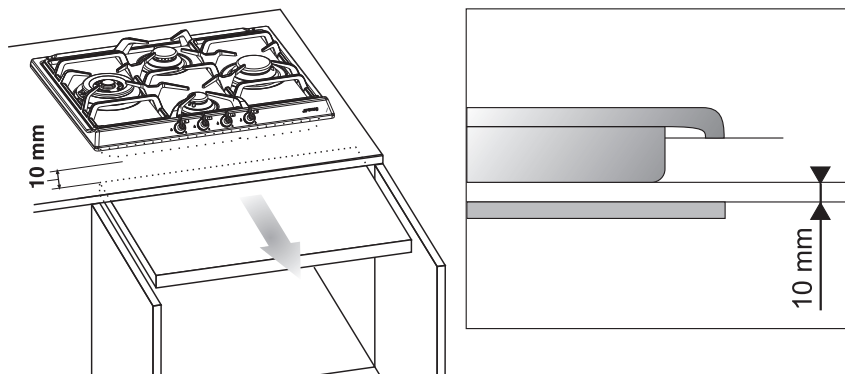
Plaats zorgvuldig de bijgeleverde isolerende pakking op de externe omtrek van het gat dat gemaakt werd in het bovenblad, zoals wordt aangeduid in de onderstaande afbeelding, en zorg ervoor dat het goed hecht door er op te drukken met uw vingers. Raadpleeg de posities die aangeduid worden in de figuur in functie van het model van blad dat geplaatst moet worden, en hou er rekening mee dat voor beide modellen de voor- en achterzijde de opening net moet raken. Bevestig de kookplaat op de structuur met behulp van de daarvoor bestemde bijgeleverde beugels **A**. Snij de rand van de pakking **B** die te veel is zorgvuldig af.

De afmetingen van de volgende tekening verwijzen vanaf het gat tot de binnenkant van de pakking.





Bij installatie op een open onderkast met deurtjes moet in elk geval onder de kookplaat een scheidingspaneel worden geplaatst. Bewaar een minimum afstand van 10 mm tussen de onderkant van het toestel en het oppervlak van het scheidingspaneel dat bovendien makkelijk verwijderbaar moet zijn om voldoende toegang te laten in geval technische bijstand wordt vereist.





## 7. ELEKTRISCHE AANSLUITING



Controleer of het voltage en de afmetingen van de stroomtoevoerlijn overeenstemmen met de kenmerken die aangeduid worden op de plaat die zich onder de carter van het toestel bevindt. **Deze plaat mag in geen geval worden verwijderd.**



De stekker van de stroomkabel en het stopcontact op de wand moeten van hetzelfde type en conform de van kracht zijnde normen betreffende elektrische installaties zijn. Controleer of de stroomtoevoerlijn voorzien is van een geschikte aarding.



Laat de stroomkabel achteraan het meubel passeren, en let op dat hij niet in contact komt met de ondercarter van de kookplaat of met een eventuele daaronder ingebouwde oven.



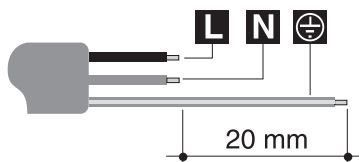
Wanneer een vaste aansluiting gebruikt wordt, moet op de toevoerlijn van het toestel een omnipolair onderbrekingsmechanisme aanwezig zijn met openingsafstand van de contacten van minstens 3 mm, op een positie die makkelijk bereikbaar is en die zich nabij het toestel bevindt.



Vermijd het gebruik van adapters, reducties of aftakkingen.




In geval de stroomkabel wordt vervangen, mag de diameter van de draden van de nieuwe kabel niet kleiner zijn dan  $0.75 \text{ mm}^2$  (kabel van  $3 \times 0.75$ ), door er mee rekening te houden dat het uiteinde dat op de oven moet aangesloten worden een aarddraad moet hebben (geel-groen) die minstens



20 mm langer is. Gebruik uitsluitend een kabel van het type H05V2V2-F of analoog die bestand is tegen een maximum temperatuur van  $90^\circ\text{C}$ . De vervanging moet uitgevoerd worden door een bevoegd technicus, die de aansluiting op het net moet uitvoeren volgens het onderstaande schema.

L = bruin

N = blauw

 = geel-groen



De vervanging van de stroomkabel moet uitgevoerd worden door personeel van een erkend assistentiecentrum, zodat eender welk risico vermeden wordt.



De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor persoonlijke letsels of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van die voorschriften of door het onklaar maken van eender welk deel van het toestel.



## 8. GASAANSLUITING

Als het toestel geïnstalleerd wordt op een oven moet vermeden worden dat de gasleiding achteraan de oven passeert, zodat oververhittingen worden vermeden.

De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een **vaste koperen buis** of met een **flexibele stalen buis** op een rechte wand, en volgens de voorschriften die aangeduid worden door de van kracht zijnde norm.

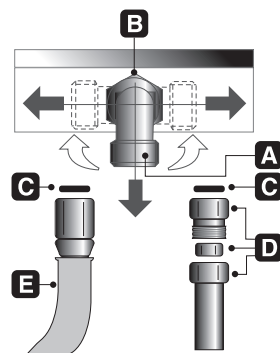
Om de aansluiting te vergemakkelijken kan de verbinding **A** op het achterste deel van het toestel zijdelings gericht worden; los de zeskantmoer **B**, draai de verbinding **A** in de gewenste positie, en draai de zeskantmoer **B** weer vast (de dichting wordt verzekerd door een rubberen pakking). Controleer na de handeling of de dichting perfect is, door gebruik te maken van een zeepoplossing maar nooit met een vlam.

De kookplaat werd gekeurd voor **methaan G25** (2L 3B/P) NL - **G20/G25** (2E+) BE aan een druk van 25 mbar NL - 20/25 mbar BE. Raadpleeg voor de voeding met andere gastypes het hoofdstuk "9. AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GASTYPES". De toevoerverbinding van het gas heeft een schroefdraad 1/2" gas extern (ISO 7-1 NL / ISO 228-1 BE).

**Aansluiting met een vaste koperen buis:** De aansluiting op het gasnet moet zodanig uitgevoerd worden dat op het toestel geen belastingen veroorzaakt worden.

De aansluiting kan uitgevoerd worden op een adaptergroep **D** met dubbelkegel, door steeds de bijgeleverde pakking **C** te plaatsen.

**Aansluiting met een flexibele stalen buis:** Gebruik enkel buizen in roestvrij staal op de rechte wand conform de van kracht zijnde norm, door steeds de bijgeleverde pakking **C** te plaatsen tussen de verbinding **A** en de flexibele buis **E**.



Het aansluiten met een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de bebuizing niet langer is dan 2 meter van de maximale uitrekking; controleer of de buizen niet in aanraking komen met bewegende delen of verpletterd worden.



### **8.1 Aansluiting op vloeibaar gas**

---



Gebruik een drukregelaar, en realiseer de aansluiting op de gasfles volgens de voorschriften die bepaald worden door de van kracht zijnde normen.

Controleer of de druktoevoer de waarden respecteert die worden aangeduid in de tabel in de paragraaf “3.2 Tabellen met kenmerken van de branders en de vlamverdelers”.

### **8.2 Ventilatie in de ruimte**

---



Het toestel mag enkel in permanent geventileerde ruimten worden geïnstalleerd, zoals voorzien wordt door de van kracht zijnde normen. In de ruimte waar het toestel geïnstalleerd is, moet een voldoende luchttoevoer aanwezig zijn die nodig is voor de regelmatige gasverbranding en de luchtverversing van de ruimte zelf. De luchtinlaatopeningen, die beschermd worden door roosters, moeten afmetingen conform de van kracht zijnde normen hebben, en moeten zodanig geplaatst zijn dat ze niet, ook niet gedeeltelijk, verstopt worden.

De ruimte moet goed geventileerd worden zodat de hitte en de vochtigheid geëlimineerd worden die geproduceerd worden door de bereidingen: vooral nadat het toestel voor lange tijd niet gebruikt werd, wordt aanbevolen om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.

### **8.3 Afvoer van de verbrandingsproducten**

---



De afvoer van de verbrandingsproducten moet verzekerd worden door middel van afzuigkappen, die verbonden zijn op een rookkanaal met een efficiënte trek of met een geforceerde afzuiging. Een efficiënt afzuigstelsel moet zorgvuldig ontworpen worden door een bevoegde specialist, en moet uitgevoerd worden door de posities en de afstanden te respecteren die voorzien worden door de normen. Na de handeling moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.





## 9. AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GASTYPES



Voordat de volgende handelingen uitgevoerd worden, moet de stroomtoevoer naar het toestel uitgeschakeld worden.

De kookplaat werd gekeurd voor **methaan G25** (2L 3B/P) **NL** - **G20/G25** (2E+) **BE** aan een druk van 25 mbar **NL** - 20/25 mbar **BE**. Wanneer andere gastypes worden gebruikt, moeten de straalpijpen op de branders vervangen worden en moet de primaire lucht geregeld worden.

Voor de vervanging van de straalpijpen en de regeling van de branders moet het vlak verwijderd worden zoals beschreven wordt in de volgende paragraaf.

### 9.1 Verwijdering van het vlak

- 1 Verwijder alle knoppen, de roosters, de deksels en de vlamverdelers;
- 2 verwijder de schroeven en de moeren **A** die de houders van de branders bevestigen;
- 3 til het vlak uit zijn zitting;
- 4 vervang de straalpijpen van de brander volgens de in de referentietabel voor het te gebruiken gas;
- 5 regel de primaire lucht zoals wordt beschreven in de paragraaf "9.4 Regeling van de primaire lucht".

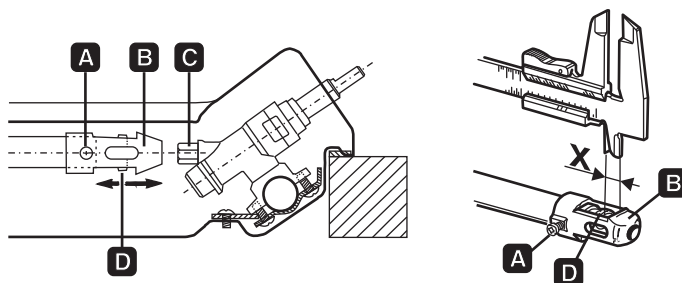




## 9.2 Regeling voor vloeibaar gas

Los de schroef **A** en duw de houder **B** helemaal in. Verwijder met behulp van een vaste sleutel de straalpijp **C**, en monteer de geschikte straalpijp door de aanwijzingen te volgen die aangeduid worden in de referentietabellen voor het te gebruiken gas. Het aanhaalkoppel van de straalpijp mag niet meer dan **3 Nm** bedragen. Stel de houder **B** weer in de aanvankelijke stand zodat de straalpijp **C** perfect wordt bedekt.

Regel de luchtdoorstroom door de Venturi leiding **D** te verplaatsen tot een afstand "X" wordt verkregen die wordt aangeduid in de tabel in de paragraaf "5.5 Regeling van de primaire lucht", en bevestig met de schroef **A**. Herstel de zegel met zegellak of gelijksoortig materiaal nadat de regelingen werden uitgevoerd.



Brander	Nominiaal thermisch verbruik (kW)	Vloeibaar gas - G30/G31 28/37 mbar					
		Diameter straalpijp 1/100 mm	By-pass mm 1/100		Beperkt verbruik (W)	Verbruik g/h G30	Verbruik g/h G31
Hulpbrander (1)	1.05	48	30	33 (*)	380	76	75
Halfsnelle brander (2)	1.65	62	30	33 (*)	380	120	118
Snelle brander (3)	2.55	76	37	40 (*)	650	185	182
Snelle brander (4)	3.1	85	43	45 (*)	750	225	222
Zeer snelle brander (5)	3.9	95	65		1600	283	279

(\*) Waarde van de by-pass betreffende toestellen zonder kleppen.



## 9.3 Regeling voor methaan

De kookplaat werd gekeurd voor **methaan G25** (2L 3B/P) <sup>NL</sup> - **G20/G25** (2E+) <sup>BE</sup> aan een druk van 25 mbar <sup>NL</sup> - 20/25 mbar <sup>BE</sup>. Om het toestel in de conditie te brengen voor de werking van dit type van gas, moeten dezelfde handelingen uitgevoerd worden die beschreven worden in de paragraaf "9.2 Regeling voor vloeibaar gas", door de straalpijpen te kiezen en de primaire lucht te regelen conform methaan zoals aangeduid wordt in de volgende tabel en in de paragraaf "9.4 Regeling van de primaire lucht". Herstel de zegel met zegellak of gelijksoortig materiaal nadat de regelingen werden uitgevoerd.

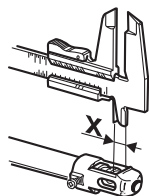
Brander	Nominaal thermisch verbruik (kW)	Methaan - G20/G25 20/25 mbar	
		Diameter straalpijp 1/100 mm	Beperkt verbruik (W)
Hulpbrander (1)	1.05	73	420
Halfsnelle brander (2)	1.65	92	480
Snelle brander (3)	2.55	115	650
Snelle brander (4)	3.1	126	750
Zeer snelle brander (5)	3.9	140	1400

Brander	Nominaal thermisch verbruik (kW)	Methaan - G25 25 mbar	
		Diameter straalpijp 1/100 mm	Beperkt verbruik (W)
Hulpbrander (1)	1.05	76	380
Halfsnelle brander (2)	1.65	110	380
Snelle brander (3)	2.55	123	650
Snelle brander (4)	3.1	130	750
Zeer snelle brander (5)	3.9	150	1400



## 9.4 Regeling van de primaire lucht

Betreffende de afstand "X" in mm.



BRANDER	G20/G25 20/25 mbar	G25 25 mbar	G30/G31 28/37 mbar
	BE	NL	NL-BE
Hulpbrander (1)	2.0	1.5	2.0
Halfsnelle brander (2)	1.5	1.0	1.5
Snelle brander (3)	2.0	1.0	5.0
Snelle brander (4)	2.5	1.5	10.0
Zeer snelle brander (5)	2.0	1.5	4.0

Om de branders van uw kookplaat te identificeren, moeten de tekeningen in paragraaf 9.6 Plaats van de branders op de kookplaat geraadpleegd worden.

## 9.5 Afsluitende handelingen

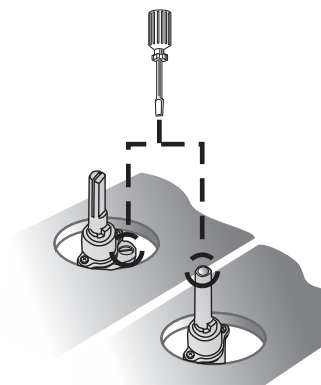
Na de regelingen moet het toestel weer gemonteerd worden door de omgekeerde zin te volgen van de aanwijzingen die aangeduid worden in de paragraaf 9.1 Verwijdering van het vlak.

### 9.5.1 Regeling van het minimum voor stadsgas en voor methaan

Plaats de onderdelen weer op de brander, en plaats de knoppen op de stangetjes van de kranen.

Schakel de brander aan en plaats de knop op de minimum positie. Verwijder de knop weer, en handel op de regelschroef in of naast het stangetje van de kraan (afhankelijk van het model) tot een regelmatige minimum vlam wordt verkregen.

Monteer de knop weer, en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander (als de knop snel van het maximum naar het minimum gedraaid wordt, mag de vlam niet uitgaan).





## 9.5.2 Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

Voor de regeling van het minimum met vloeibaar gas moet de schroef in of naast het stangetje van de kraan (afhankelijk van het model) helemaal in wijzerszin gedraaid worden.

De diameters van de by-pass voor elke brander worden aangeduid in de tabel "9.2 Regeling voor vloeibaar gas".



Na de regeling met een ander gas dan dat van de keuring moet het etiket voor de regeling van het gas, dat werd aangebracht op de carter van het toestel, vervangen worden met hetgene voor het nieuwe gas. Het etiket bevindt zich in het zakje met de bijgeleverde straalpijpen.



## 9.6 Plaats van de branders op de kookplaat

---



### BRANDERS

- 1 Hulpbrander
- 2 Halfsnelle brander
- 3 Snelle brander  
Medium
- 4 Snelle brander
- 5 Zeer snelle brander

## 9.7 Smering van de gaskranen

---



Het kan zijn dat de gaskranen mettertijd moeilijk draaien en geblokkeerd raken. Reinig ze intern, en vervang het smeervet.

**Deze handeling moet uitgevoerd worden door een gespecialiseerd technicus.**