

1 _ VEILIGHEIDS- EN GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN _____	129
2 _ PLAATSING VAN HET BOVENBLAD _____	131
3 _ ELEKTRISCHE AANSLUITING _____	133
4 _ GASAANSLUITING _____	134
5 _ AANPASSING AAN DE VERSCHILLENDE GASOORTEN _____	136
6 _ LAATSTE HANDELINGEN _____	141
7 _ GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT _____	144
8 _ REINIGING EN ONDERHOUD _____	147

DEZE INSTRUCTIES ZIJN ALLEEN GELDIG VOOR DE LANDEN VAN BESTEMMING WAARVAN DE IDENTIFICATIESYMBOLLEN OP DE VOORZIJDEN VAN DEZE HANDLEIDING STAAN.



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 gebruikadviezen, beschrijving van de bedieningen en de juiste reinigings- en onderhoudswerkzaamheden voor het apparaat.

1 VEILIGHEIDS- EN GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN



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 DIENT 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 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE.

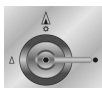


DE STEKKER DIE AAN DE VOEDINGSKABEL EN HET BIJBEHORENDE STOPCONTACT MOETEN WORDEN BEVESTIGD, MOETEN VAN HETZELFDE TYPE ZIJN, EN AAN DE GELDENDE VOORSCHRIFTEN VOLDOEN.

TREK DE STEKKER NOOIT AAN DE KABEL UIT HET STOPCONTACT.



KEUR DE KOOKPLAAT ONMIDDELLIJK 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.



DE IDENTIFICATIEPLAAT MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN DE MARKERING IS ZICHTBAAR GEPLAATST ONDER DE KAP. **DE PLAAT OP DE KAP MAG IN GEEN GEVAL WORDEN VERWIJDERD.**

VOÛR HET AANSLUITEN VAN HET APPARAAT, ZICH ALTIJD ERVAN VERZEKEREN DAT HET OP HETZELFDE SOORT GAS AFGESTEMD IS DAT HET ZAL VOEDEN. KONTROLEER DAAROM HET PLAATJE ONDER AAN HET KAP.



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.



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.



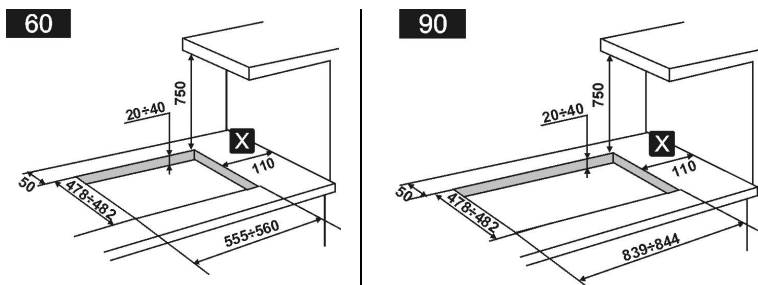
2 PLAATSING VAN HET BOVENBLAD



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 ($T 90^{\circ}\text{C}$).

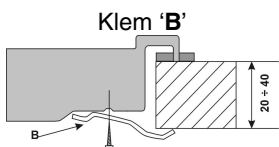
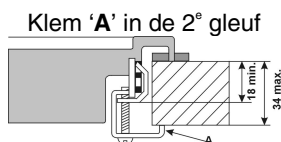
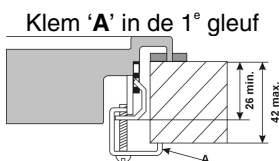
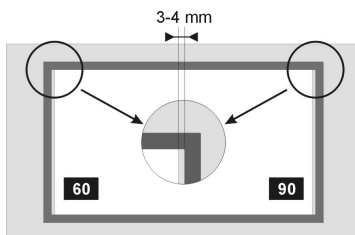
2.1 Bevestiging aan de steunstructuur

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 is geclassificeerd als "type Y" voor wat betreft brandgevaar, en geplaatst worden tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad op voorwaarde dat de afstand "X" in acht genomen wordt die op de afbeelding wordt aangeduid, om beschadigingen 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**.



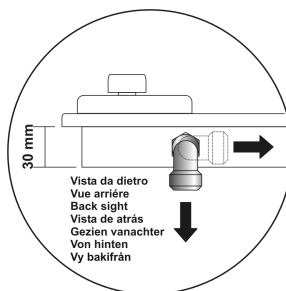
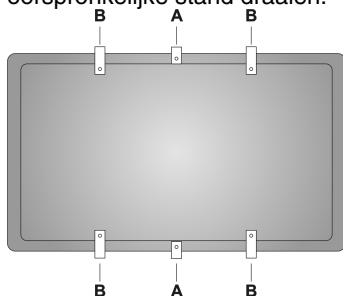
Plaats de bijgeleverde isolerende pakking nauwkeurig over de buitenomtrek van de opening die in het werkblad gemaakt is zoals op de onderstaande afbeeldingen, en probeer hem over het hele oppervlak te laten aansluiten door hem lichtjes met de handen aan te drukken. Al naar gelang het model kookplaat dat geïnstalleerd moet worden, dient u de maten in aanmerking te nemen die op de afbeelding worden aangegeven en moet u eraan te denken dat voor beide modellen de voor- en achterkant moet aansluiten op de opening. Bevestig de kookplaat aan het meubel met behulp van de bijgeleverde beugeltjes **A/B** Snijd op rand **C** het teveel aan pakking af.

De maten van de volgende tekening zijn genomen op de opening vanaf de binnenkant van de pakking.



2.2 Bevestiging van de 90 cm bladen op een basismeubel van 60 cm

Bij plaatsing van een blad van 90 cm op een basismeubel van 60 cm moeten, afgezien van de klemmen aan de zijkant "B", ook de 2 centrale klemmen "A" worden gebruikt, zoals afgebeeld in de onderstaande tekening. Verder moet u de gasfitting 90° ten opzichte van de oorspronkelijke stand draaien.

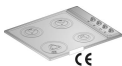




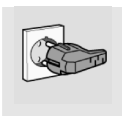
Instructies Voor de Installateur

NL-BE

3 ELEKTRISCHE AANSLUITING



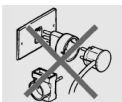
Controleer of het voltage en de dimensionering van de voedingslijn corresponderen met de eigenschappen op het plaatje onder de kap van het apparaat. **Dit plaatje mag in geen geval worden verwijderd.**



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.



Breng op de voedingslijn van het apparaat een veelpolig onderbrekingsmechanisme aan met en 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.

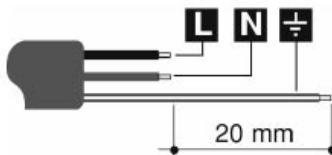


In geval van vervanging van de voedingskabel, mag de doorsnede van de draden van de nieuwe kabel niet minder zijn dan 1.5 mm² (kabel van 3 x 1.5), en denk eraan dat het uiteinde dat met het apparaat verbonden moet worden een minstens 20 mm langere aardingsdraad (geel-groen) moet hebben. Gebruik uitsluitend 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



*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.***



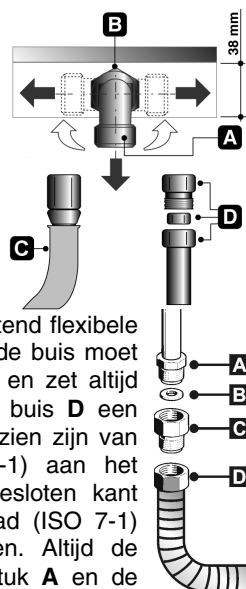
4 GASAANSLUITING

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 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).

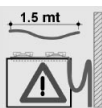
Controleer na de handeling met behulp van een zeepoplossing, en nooit met een vlam, of de afdichting perfect is. De kookplaat is goedgekeurd voor **methaangas G25** (2L 3B/P) (NL) - **G20/G25** (2E+) (BE) met een druk van 25 mbar (NL) - 20/25 mbar (BE). Voor voeding met andere types gas zie Hoofdstuk "5. REGELING VAN HET GAS". Het verbingsstuk heeft een externe schroefdraad van 1/2" gas (ISO 7-1 (NL) / ISO 228-1 (BE)).

Aansluiting met starre koperbuis: de aansluiting op het gasnet moet zodanig geschieden dat het geen belastingen van welke aard dan ook op het apparaat veroorzaakt. De aansluiting kan gebeuren met een adapter **D** met biconus.

Aansluiting met flexibele buis: gebruik uitsluitend flexibele buisen volgens de geldende voorschriften.



Aansluiting met flexibele buis: gebruik uitsluitend flexibele buisen volgens de geldende voorschriften (op de buis moet het opschrift AGREE AGB/BGV leesbaar zijn) en zet altijd tussen het verbingsstuk **A** en de flexibele buis **D** een geschikte adaptor **C**. De adaptor **C** moet voorzien zijn van een interne cilindrische leiddraad (ISO 228-1) aan het uiteinde zodat deze met het apparaat aangesloten kan 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 verbingsstuk **A** en de adaptor **C** 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.



Instructies Voor de Installateur



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 paragraaf "5.3 Instelling voor vloeibaar gas".

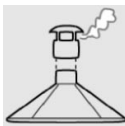
4.2 Ventilatie van de vertrekken



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: voraal, 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 AANPASSING AAN DE VERSCHILLENDE GASSOORTEN

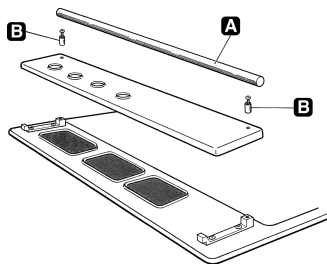
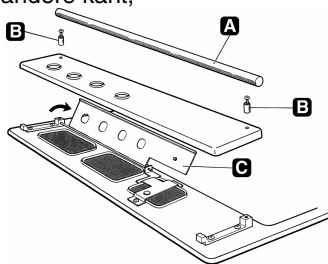


Alvorens reiniging of onderhoud te gaan plegen moet het apparaat elektrisch uitgeschakeld worden.

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). 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.

5.1 Verwijdering van de loskoppelbaar bedieningspaneel (modellen met loskoppelbaar bedieningspaneel)

1. Trek de knoppen en de knoppenbeschermstang 'A' naar boven om ze te verwijderen;
2. Verwijder met een kruiskopschroevendraaier de schroeven en de twee ronde staafjes 'B';
3. Til de linkerkant van het bedieningspaneel iets op en schuif hem naar rechts om hem volledig te verwijderen;
4. Bij de modellen met een elektrisch kookplaatje moet u eerst het gedeelte van het controlelampje eruit schuiven;
5. Til het dwarsplaatje voor de ontsteking 'C' op en draai hem naar de andere kant;



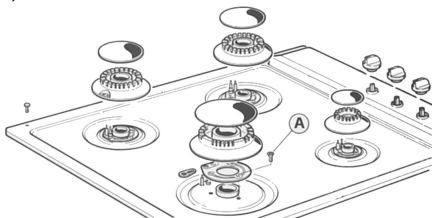


Instructies Voor de Installateur

NL-BE

5.2 Verwijdering van de plaat (modellen met geïntegreerd bedieningspaneel)

1. Verwijder de knoppen, roosters, branderdeksels, vlamverdelers en de twee doppen aan de achterkant;
2. Verwijder de stelschroeven 'A' van de branderhouders;
3. Til de vangschaal op en schuif hem over de ontstekingsstiften en/of de warmtekoppels en over de staafjes van de kraantjes;
4. Til het dwarsplaatje voor de ontsteking op en draai hem naar de andere kant;

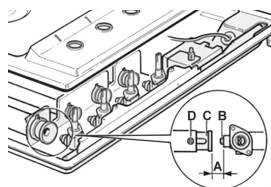
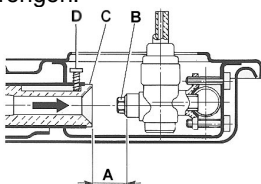




5.3 Instelling voor vloeibaar gas

Controleer of de aansluiting is uitgevoerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Aansluiting op het gas".

Draai de schroef "D" los en druk de luchtregelaar "C" volledig in. Verwijder de mondstukken "B" met een steeksleutel en monteer de geschikte modellen in overeenstemming met de aanwijzingen in de tabellen voor het vloeibare gas **G30/G31** – 28/37 mbar. Het aanhaalmoment van het mondstuk mag niet hoger dan 3 Nm zijn. U kunt de luchttoevoer regelen door de venturibuis "C" te verplaatsen tot de in de tabel in paragraaf "5.5 Instelling van de primaire lucht" vermelde afstand "A" is verkregen, waarna hij met schroef "D" moet worden vastgezet. Als de regelingen zijn uitgevoerd moet u de oorspronkelijke zegels weer met zegellak of vergelijkbaar materiaal aanbrengen.



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	1.05	48	30	360	76	75
Halfsnelle	1.7	62	30	360	124	121
Snelle	2.55	76	40	650	185	182
Snelle groot	3.1	85	45	800	225	222
Vispan	2.9	82	50	950	211	207
Zeer snel	4.0	95	65	1600	291	286



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 gas 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”. Na alle afstellingen uitgevoerd te hebben, de zegels met waslak of gelijkwaardig materiaal herstellen.

Brander	Nominaal warmtevermogen (kW)	Methaangas – G20/G25 20/25 mbar	
		Diameter mondstuk 1/100 mm	Beperkt debiet (W)
Hulpbrander	1.05	73	360
Halfsnelle	1.7	93	360
Snel	2.55	115	650
Snel groot	3.1	128	750
Vispan	2.9	123	950
Zeer snel	4.0	142	1400

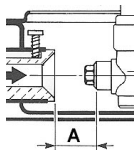
Brander	Nominaal warmtevermogen (kW)	Methaangas – G25 25 mbar	
		Diameter mondstuk 1/100 mm	Beperkt debiet (W)
Hulpbrander	1.05	76	360
Halfsnelle	2.15	110	360
Snel	2.8	123	650
Snel groot	3.3	132	750
Vispan	2.9	126	950
Zeer snel	4.1	150	1400



5.5 Instelling van de primaire lucht

Op grond van de afstand "A" in mm.

60 cm kookplaten met loskoppelbaar bedieningspaneel.

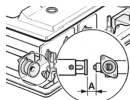


Brenner	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28/37 mbar	G25 25 mbar
Hulpbrander (1)	3.0	2.5	2.5
Halfsnelle (2)	1.0	2.0	0.5
Halfsnelle (3)	1.0	1.5	0.5
Snel groot (4)	1.0	2.5	0.0
Zeer snel (5)	1.5	4.0	2.0

90 cm kookplaten met loskoppelbaar bedieningspaneel.

Brenner	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28/37 mbar	G25 25 mbar
Hulpbrander (1)	2.5	2.5	2.0
Halfsnelle (2)	1.0	2.0	0.5
Snel (3)	1.5	1.5	-0.5
Vispan (4)	0.5	8.0	-1.0
Zeer snel (5)	1.5	5.5	1.5

60 cm kookplaten met geïntegreerd bedieningspaneel.



Brenner	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28/37 mbar	G25 25 mbar
Hulpbrander (1)	3.0	2.5	2.5
Halfsnelle (2)	1.0	2.5	0.5
Halfsnelle (3)	1.0	2.0	0.5
Snel (4)	1.0	2.5	0.0
Zeer snel (5)	1.0	3.0	1.0

Om de branders op uw kookplaat te herkennen verwijzen wij naar de tekeningen in paragraaf "6.3/6.4 Rangschikking van de branders op de kookplaat"



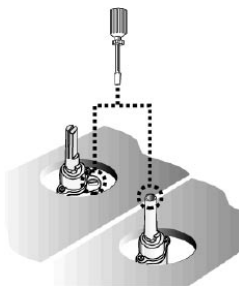
6 LAATSTE HANDELINGEN

Na bovenstaande instellingen te hebben uitgevoerd, het apparaat weer in elkaar zetten door de instructies uit paragraaf “5.1 Verwijdering van de loskoppelbaar bedieningspaneel / 5.2 Verwijdering van de plaat” in omgekeerde volgorde uit te voeren.

6.1 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).



6.2 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”.



Nach der Einstellung für ein anderes als das geprüfte Gas muß die Etikette auf dem Gehäuse des Geräts mit der Etikette für das neue Gas ersetzt werden. Diese Etiketten befinden sich in der Tüte mit den mitgelieferten Düsen.



6.3 Rangschikking van de branders op de kookplaat (Kookplaat met loskoppelbaar bedieningspaneel)

60 cm kookplaten.



BRANDER

1. Hulpbrander
2. Halsnelle
3. Halsnelle
4. Snel groot
5. Zeer snel

90 cm kookplaten.



BRENNER

1. Hulpbrander
2. Halsnelle
3. Snel
4. Vispan
5. Zeer snel



Instructies Voor de Installateur

NL-BE

6.4 Rangschikking van de branders op de kookplaat (Kookplaat met geïntegreerd bedieningspaneel)

60 cm kookplaten.



BRENNER

1. Hulpbrander
2. Halfsnelle
3. Halfsnelle
4. Snel groot
5. Zeer snel

6.5 Smering van de gaskranen

Het kan zijn dat de gaskranen in de loop der tijd moeilijker gaan draaien en blokkeren. Maak hen dan aan de binnenkant schoon en ververs het smeervet. Dit dient te worden gedaan door een gespecialiseerd technicus.

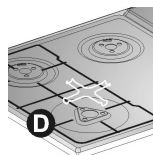
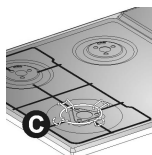
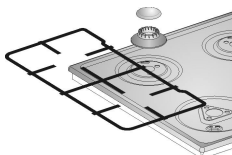
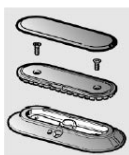
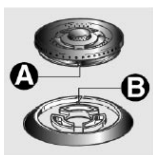




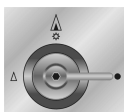
7 GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT



Alvorens de branders in te schakelen dient te worden gecontroleerd of de vlamverdelers, de kapjes en de rooster op de juiste manier zijn gemonteerd. In de snelbrander moet de nis A samenvallen met de pen B. Het bijgeleverde rooster C moet worden gebruikt voor de wok (Chinese pan). De reductie D wordt alleen geleverd bij de modellen met open roosters en moet worden gebruikt voor kleine pannen.



7.1 Ontsteking van de branders



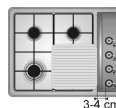
De gaspitten zijn voorzien van elektronische ontsteking. Het is voldoende om de draaiknop tegen de klok in op het symbool van minimale vlam te draaien en in te drukken, totdat het gaspit aangestoken is. Bij de met een veiligheidsklep uitgeruste modellen moet u de knop eerst op het ontstekingssymbool  zetten om de vlam te ontsteken en hem vervolgens nog ongeveer 2 seconden lang ingedrukt houden zodat de vlam blijft branden en de beveiliging wordt ingeschakeld. Mocht de vlam van een brander uitgaan zodra de knop losgelaten wordt, dan moet de handeling opnieuw verricht worden en de knop dient langer ingedrukt gehouden te worden.



In de modellen die van beveiligingskleppen voorzien zijn zal, in het geval dat de branders per ongeluk uit gaan, na een pauze van ca. 20 seconden het automatische beveiligingssysteem het doorlaten van het gas blokkeren, zelfs 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").



3-4 cm

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.

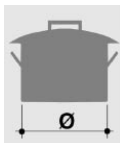




Instructies Voor de Gebruiker

NL-BE

7.3 Diameter van de pannen

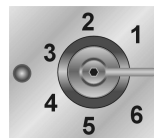


Brenner	Ø min. en max. (in cm)
Hulpbrander	12-14
Halfsnelle	16-20
Snel	22-26
Snel groot	22-26
Zeer snel	22-26
Vispan	Speciale ovale pannen

7.4 Elektrische platen

7.4.1 Ontsteking elektrische platen

De kookplaten kunnen zijn voorzien van een elektrische plaat met verschillende diameters. Deze worden bediend door een schakelaar en de ontsteking vindt plaats door de knop in de gewenste positie te draaien.



7.4.2 Het gebruik van de elektrische platen

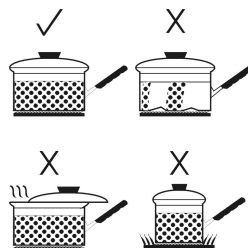
Zuiver als aanwijzingen vermelden wij een instellingstabel.

STAND	WARMTE-INTENSITEIT	MOGELIJKE BEREIDINGEN
0	Uit	
1	Minimum	Om boter en chocolade enz. te smelten. Om kleine hoeveelheden vloeistof te verwarmen.
2	Laag	Om grotere hoeveelheden vloeistof te verwarmen.
3	Matig	Om diepvriesvoedsel te ontdooien en voor het bereiden van stoofschotels, voedsel te koken op het kookpunt of net eronder.
4	Normaal	Om voedsel te koken dat tot het kookpunt moet worden gebracht, voor zacht braadvlees en vis.
5	Hoog	Voor braadvlees, karbonades, biefstuk en grote stukken kookvlees.
6	Maximaal	Om grote hoeveelheden water tot het kookpunt te brengen, om te frituren.



WAARSCHUWINGEN

Bij de eerste inschakeling of hoe dan ook als de plaat lange tijd niet gebruikt is moet hij, om eventuele vochtigheid die is geabsorbeerd door het isolerende materiaal te elimineren, worden gedroogd door de plaat 30 minuten in te schakelen op stand 1 van de schakelaar.



Denk er voor een goed gebruik aan:

- De plaat pas aan te zetten nadat u de pan erop heeft gezet.
- Pannen te gebruiken met een vlakke, dikke bodem.
- Nooit pannen te gebruiken die kleiner zijn dan de plaat.
- De bodem van de pan droog te maken alvorens hem op de plaat te zetten.
- Tijdens de bereiding van voedsel met olie en vet dat gemakkelijk kan ontvlammen, mag de gebruiker zich niet van het apparaat verwijderen.
- Ook na het gebruik blijven de platen nog geruime tijd warm: om brandwonden te vermijden moet u er niet met uw handen aan komen of er voorwerpen op leggen.
- Zodra u barsten in het oppervlak van de platen ziet, moet het apparaat onmiddellijk worden afgekoppeld van de netvoeding en dient u contact op te nemen met het dichtstbijzijnde erkende technische assistentiecentrum.
- Leg geen dun aluminiumfolie rechtstreeks op het oppervlak van het plaatje.

7.5 Gebruik van een grillplaat

Bij gebruik van een grillplaat moet u met het volgende rekening houden:

- handhaaf een afstand van 160 mm tussen de rand van de grillplaat en de zijwand;
- indien één van de branders in de buurt van de houten achterwand een driedubbele kroonbrander is, dan moet u vanaf die wand een afstand van 160 mm tot aan de rand van de grillplaat handhaven;
- let ervoor op dat de vlammen van de branders niet buiten de rand van de grillplaat komen;
- laat de branders onder de grillplaat 10 minuten lang op het maximumvermogen branden waarna u ze in de minimumstand kunt zetten. Gebruik de plaat nooit langer dan 45 minuten.



Instructies Voor de Gebruiker

NL-BE

8 REINIGING EN ONDERHOUD

Gebruik voor het reinigen van het apparaat geen stoomstraal.



Vóór elke ingreep, altijd eerst de stroom afsluiten.

8.1 Reiniging



Voor een lange levensduur van het kookvlak is het noodzakelijk het regelmatig schoon te maken na elk gebruik en nadat het afgekoeld is.

8.1.1 Normale tägliche Reinigung der Kochmulde

Om de werkvlakken schoon te maken en in goede staat te houden, slechts geschikte producten gebruiken die geen schuurmiddelen of zure bestanddelen op basis van chloor 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.

De normale producten (geen schuurmiddelen) gebruiken met een niet krassende spons en eventueel hout of plastic Okeukengerei.

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





8.2 Reiniging van de onderdelen van de kookplaat

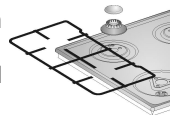
LET OP: De volgende onderdelen mogen niet in de vaatwasser worden gewassen.

Bij het normale gebruik van de kookplaat zullen de roestvrijstalen pandragers en branderdekseksels iets gebruikt raken als gevolg van de hoge temperatuur. U kunt deze componenten schoonmaken met uiterst fijne schuursponsjes of vergelijkbare, in de handel beschikbare producten. Gebruik vervolgens specifieke glanspasta's om het staal opnieuw te laten schitteren. Bij uw plaatselijke erkende technicus vindt u professionele producten voor het reinigen en behandelen van huishoudelijke apparaten.

De roosters, hoedjes, kronen en branders kan men verwijderen, hetgeen de reiniging vergemakkelijkt.

Reinig hen in warm water met een niet schurend detergens en let er op dat u alle resten verwijdt.

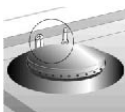
Wacht tot zij volledig droog zijn alvorens hen terug te plaatsen. Eventueel in de openingen van de brander achtergebleven vochtresten zouden er de goede werking namelijk van kunnen beïnvloeden.



8.2.1 De bougies en veiligheidsvoorzieningen

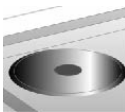
Voor een goede werking moeten de ontstekingsbougies en de veiligheidsvoorzieningen altijd goed schoon gehouden worden.

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



8.2.2 Elektrische plaat

Na het gebruik moet de elektrische plaat, om hem in goede staat te houden en ervoor te zorgen dat het oppervlak altijd schoon en glanzend is, worden behandeld met de speciaal hiervoor verkrijgbare middelen. Dit is nodig om eventuele oxidatie (roest) te voorkomen.



8.2.3 Het deksel

Bij de modellen met glazen of stalen deksel moet de reiniging worden verricht met lauw water, zonder gebruik te maken van ruwe doeken of schurende middelen.

Alvorens het deksel te openen moeten eventuele vloeistoffen die erop gevallen zijn, worden weggenomen.

Sluit het deksel niet als de branders of de elektrische plaat ingeschakeld of nog warm zijn.



Belangrijk: in geval van oververhitting kan het glazen deksel barsten. Men moet zich ervan verzekeren dat de brander uitgeschakeld en afgekoeld zijn alvorens het deksel te sluiten.