

1. AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK.....	44
2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE AFVALVERWERKING – ONZE ZORG VOOR HET MILIEU.....	45
3. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID	46
4. KEN UW TOESTEL	47
5. VÓÓR DE INSTALLATIE.....	48
6. HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT	49
7. REINIGING EN ONDERHOUD.....	51
8. DE INSTALLATIE VAN HET TOESTEL	52
9. GASAANSLUITING	58
10. REGELING VAN HET GAS	60
11. UITEINDELIJKE HANDELINGEN VOOR DE GASTOESTELLEN	62



AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER: duiden advies voor het gebruik, de beschrijving van de bedieningen en de correcte reinigings- en onderhoudshandelingen van het toestel aan.



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

1. AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK



DEZE HANDLEIDING IS EEN INTEGREREND DEEL VAN HET TOESTEL. DEZE MOET INTEGER EN BINNEN HANDBEREIK BEWAARD WORDEN VOOR DE VOLLEDIGE GEBRUIKSDUUR VAN HET KOOKVLAK.

WE RADEN AAN DEZE HANDLEIDING EN ALLE AANWIJZINGEN AANDACHTIG DOOR TE LEZEN ALVORENS HET TOESTEL IN GEBRUIK TE NEMEN.

DE INSTALLATIE MOET UITGEVOERD WORDEN DOOR BEVOEGD PERSONEEL EN VOLGENS DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN. DIT TOESTEL IS BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN IS IN OVEREENSTEMMING MET DE **GELDENDE NORMEN** DIE ACTUEEL VAN KRACHT ZIJN. HET TOESTEL WERD GEBOUWD VOOR DE VOLGENDE FUNCTIE: **DE BEREIDING EN VERWARMING VAN VOEDSEL**; ELK ANDER GEBRUIK MOET ALS ONGESCHIKT BESCHOUWD WORDEN.

DE CONSTRUCTEUR WIJST ELKE AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR ANDER GEBRUIK DAN HETGENE DAT AANGEDUID WORDT.

GEBRUIK DIT TOESTEL NOOIT VOOR DE VERWARMING VAN DE WONING.



LAAT DE RESTEN VAN DE VERPAKKING NIET ONBEWAAKT IN HUIS ACHTER. SORTEER DE VERSCHILLENDE VERPAKKINGSAFVALMATERIALEN EN BEZORG ZE AAN HET DICTSTBIJZIJNDE CENTRUM VOOR GESCHEIDEN AFVALVERWERKING.



HET AFGEDANKTE TOESTEL MOET OVERHANDIGD WORDEN AAN EEN CENTRUM VOOR GESCHEIDEN AFVALINZAMELING.



ZORG ERVOOR DAT DE OPENINGEN EN DE SPLETEN VOOR DE VENTILATIE EN DE WARMTE-AFVOER NIET VERSTOPT RAKEN.



HET IDENTIFICATIEPLAATJE, DAT DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN DE MARKERING BEVAT, WERD AANGEBRACHT ONDER DE CARTER.

DIT PLAATJE MAG NOOIT VERWIJDERD WORDEN.



Waarschuwingen voor de afvalverwerking



2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE AFVALVERWERKING – ONZE ZORG VOOR HET MILIEU

Voor het verpakken van onze producten worden niet-vervuilende materialen gebruikt die het milieu niet schaden, en die recycleerbaar zijn. Wij 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 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 het 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.

Bovendien is het nodig dat u de elektriciteitskabel doorsnijdt, en samen met de stekker verwijdert.

3. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID



RAADPLEEG DE INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE VOOR DE VEILIGHEIDSNORMEN VOOR ELEKTRISCHE TOESTELLEN OF TOESTELLEN OP GAS, EN DE VENTILATIEVOORZIENINGEN.

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, EN DOOR DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN TE RESPECTEREN.

ONZE ERKENDE INSTALLATEURS GARANDEREN HET BESTE RESULTAAT.

ELEKTRISCHE TOESTELLEN OF TOESTELLEN OP GAS MOETEN STEEDS DOOR BEKWAME PERSONEN WORDEN WEGGENOMEN.



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.

VERWIJDER DE STEKKER NOOIT DOOR AAN DE KABEL TE TREKKEN.



DE AARDING IS VERPLICHT VOLGENS DE VOORZIENE VEILIGHEIDSNORMEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE.



VOER ONMIDDELLIJK 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 DICTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE ASSISTENTICENTRUM INLICHTEN.

PROBEER NOOIT OM HET TOESTEL ZELF TE HERSTELLEN.



HET TOESTEL WORDT TIJDENS HET GEBRUIK ZEER HEET. ER WORDT AANBEVOLEN OM VOOR ELKE HANDELING SPECIALE THERMISCHE HANDSCHOENEN TE DRAGEN.



HET TOESTEL MAG ENKEL GEBRUIKT WORDEN DOOR VOLWASSENEN. STA NIET TOE DAT KINDEREN IN DE BUURT KOMEN OF ERMEE SPELEN.



CONTROLEER NA ELK GEBRUIK VAN DE TOESTEL STEEDS OF DE BEDIENINGSKNOPPEN ZICH IN DE POSITIE 0 (UIT) BEVINDEN.



De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor letsels aan personen of materiële schade af die wordt veroorzaakt door 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.

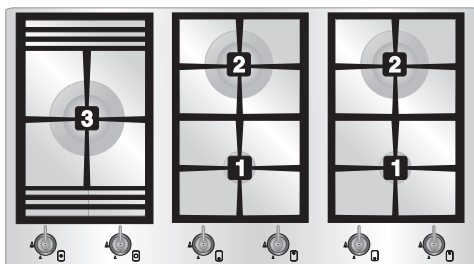


Aanwijzingen voor de gebruiker

NL

Downloaded from www.vandenborre.be

4. KEN UW TOESTEL



1 Hulpbrander (AUX)

2 Snelbrander (R)

3 Zeer snelle brander
Dual (URP)



5. VÓÓR DE INSTALLATIE



Laat de resten van het verpakkingsmateriaal niet onbewaakt achter in de huishoudelijke omgeving. Scheidt de verschillende afvalmaterialen van de verpakking, en breng ze naar het dichtstbijzijnde centrum voor gescheiden afvalinzameling.



Nadat u alle fabrikatieresten heeft verwijderd, wordt aangeraden om het toestel te reinigen. Meer informatie in verband met de reiniging vindt u in het hoofdstuk "7. REINIGING EN ONDERHOUD".



Wanneer de elektrische platen en de barbecue (indien voorzien) voor het eerst worden gebruikt, wordt aangeraden om op te warmen tot de maximum temperatuur, en dit lang genoeg zodat eventuele oliehoudende productieresten verbrand worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen.



Aanwijzingen voor de gebruiker

NL

Downloaded from www.vandenborre.be

6. HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

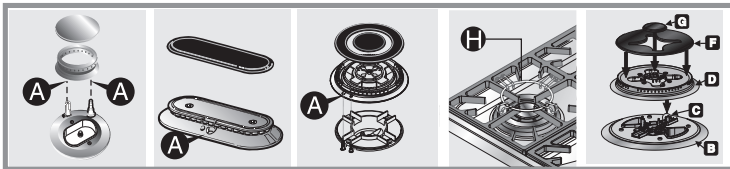
6.1 Kookplaat op gas



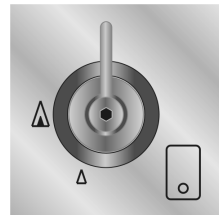
Voor dat u de branders van de kookplaat ontsteekt moet u controleren of de vlamverdelers in hun zetels liggen met de bijbehorende deksels, waarbij u ervoor moet opletten dat de gaten **A** van de vlamverdelers overeenstemmen met de vonkontstekers en thermokoppels.

Bij de UR2 dual brander moet u de deksels **G** en **F** perfect op de brander **D** laten vallen. Deze laatste moet op zijn beurt weer goed in de zetel **B**, waar hij op rust vallen (gebruik pin **C** als referentiepunt). De bijgevoegde pandrager **H** dient voor gebruik met "woks" (Chinese koekenpan).

De op verzoek beschikbare pandrager **H** moet worden gebruikt voor "woks" (chinese koekenpan).



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 maximum vlam, tot de brander wordt aangeschakeld. Wanneer de aanschakeling niet binnen 15 seconden gebeurt, moet de knop op 0 geplaatst worden en moet 60 seconden gewacht worden.



Bij de modellen met klep moet na de aanschakeling de knop nog enkele seconden ingedrukt gehouden worden, zodat het thermokoppel warm wordt. Het kan gebeuren dat de brander uitgaat op het moment dat u de knop loslaat: dit betekent dat het thermokoppel nog niet voldoende verwarmd is. Wacht enkele ogenblikken, en herhaal de handeling maar hou de knop langer ingedrukt. Bij de branders zonder thermokoppel is deze handeling niet nodig. Nadat de brander aangeschakeld is, kan de vlam naar wens geregeld worden. Na elk gebruik van de kookplaat moet steeds gecontroleerd worden of de bedieningsknoppen zich in de positie **O** (uit) bevinden.



Wanneer de branders toevallig zouden uitgaan, zal na een tijdsinterval van ongeveer 20 seconden een veiligheidsmechanisme de gastoevoer blokkeren, ook wanneer de kraan open staat. In dit geval moet de knop in de positie uit geplaatst worden, en mag voor minstens 60 seconden niet weer geprobeerd worden om de brander aan te schakelen.



6.2 Praktisch advies voor het gebruik van de branders

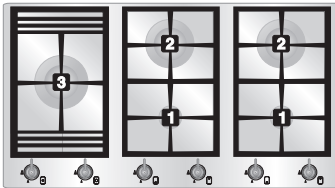
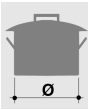


Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten recipiënten gebruikt worden met een platte bodem en met een deksel, en die geschikt zijn voor de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijkanten lekt (raadpleeg de paragraaf "6.3 Diameter van de recipiënten"). Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam zodanig verminderd worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt.

Om brandwonden en schade aan de kookplaat te voorkomen, moeten tijdens de bereiding alle recipiënten en vleesroosters binnen de omtrek van de kookplaat blijven.

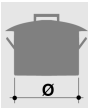
Wanneer olies of vetten worden gebruikt, moet goed opgelet worden dat ze bij het heet worden niet gaan branden.

6.3 Diameter van de recipiënten



BRANDERS	Ø MIN. EN MAX. (IN CM)
1 Hulpbrander	12 - 16
2 Snelle brander	18 - 26
3 Zeer snelle brander	20 - 31

Vervolgens worden de diameters van de pannen aangeduid die gebruikt kunnen worden met het verhoogde rooster:



BRANDERS	Ø MIN. EN MAX. (IN CM)
1 Hulpbrander	16 - 24
2 Snelle brander	26 - 28



Wanneer u over de plaat Tepanyaki (optional, niet bijgeleverd) beschikt, mag ze niet gebruikt worden op de zeer snelle brander.



Aandacht:

Na bereidingen die uitgevoerd werden met recipiënten met een aluminium bodem, kunnen witte resten overblijven op de **gietijzeren roosters**. Gewoonlijk worden deze resten veroorzaakt door de wrijving van de bodem van de recipiënten op de roosters, en kunnen moeilijk verwijderd worden met een normale reiniging. Het gebruik van schurende of te agressieve producten voor de reiniging van het rooster zou het email van het rooster zelf kunnen beschadigen.



Aanwijzingen voor de gebruiker

NL

Downloaded from www.vandenborre.be

7. REINIGING EN ONDERHOUD



GEbruik GEEN STOOMSTRAAL VOOR DE REINIGING VAN HET TOESTEL.



Vóór elke handeling moet de stroomtoevoer naar het toestel uitgeschakeld worden.

7.1 Reiniging van roestvrij staal



Om het roestvrij staal in goede staat te houden, moet het na elk gebruik gereinigd worden nadat de toestel afgekoeld is.

7.1.1 Gewone dagelijkse reiniging

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

Gebruiksaanwijzing: giet het product op een vochtige doek en reinig hiermee het oppervlak, spoel grondig, en droog met een zacht doek of met een zeemvel.

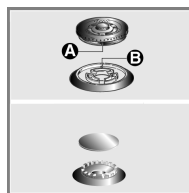
7.1.2 Voedselvetten of -resten

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 materiaal. Spoel goed, en droog met een zachte doek of met een zeemvel.

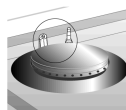


7.2 Reiniging van de gasonderdelen

De roosters, de deksels, de vlamverdelers en de branders kunnen verwijderd worden om de reiniging te vergemakkelijken; was ze in warm water en een niet-schurend reinigingsmiddel, verwijder de afzettingen en wacht tot ze **perfect droog zijn**. Hermonteer de deksels op de relatieve kronen, en controleer of de insnijdingen **A** gecentreerd worden met de pinnen **B** van de branders.



Voor een goede werking van de vonkontstekers 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.





8. DE INSTALLATIE VAN HET TOESTEL

8.1 De plaatsing van het bovenblad



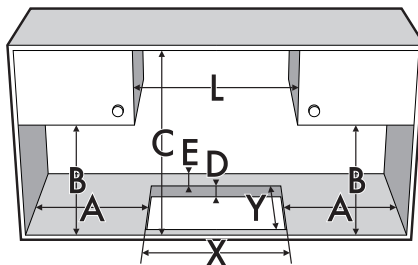
Dit is een toestel klasse 3.

Voor de volgende handelingen moeten metsel- en/of houtwerken uitgevoerd worden, waarvoor een bevoegd technicus moet zorgen.

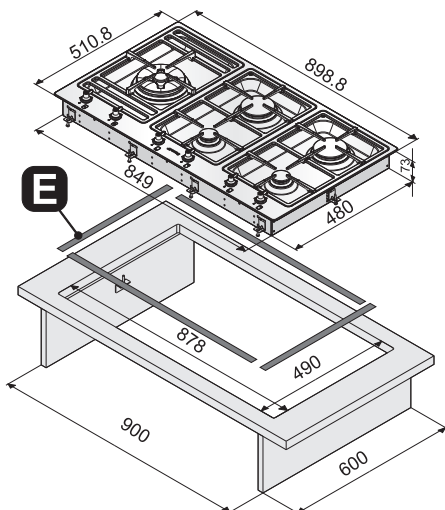
De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met plastic gelamineerd hout, als het maar hittebestendig is ($T 90^{\circ}\text{C}$).

8.1.1 Bevestiging van de steunende structuur

Maak een opening in het bovenblad van het meubel, met de afmetingen die op de figuur 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÷50	min 50	900	878	490



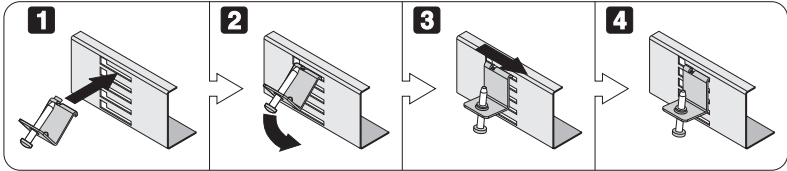
Plaats zorgvuldig de bijgeleverde isolerende pakking (E) op de externe omtrek van het gat dat gemaakt werd in het bovenblad, en zorg ervoor dat het goed op hecht door er op te drukken met uw vingers. Na de bevestiging van het blad moet het teveel aan materiaal verwijderd worden met een cutter-mesje.



Aanwijzingen voor de installateur

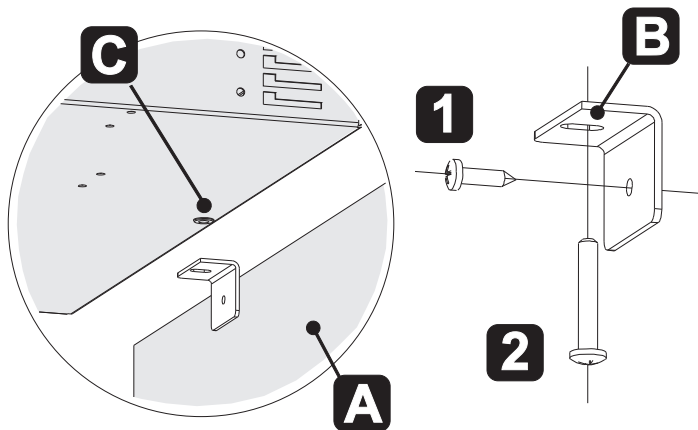
NL

Om de kookplaat stevig vast te maken op het bovenblad moeten de 10 bijgeleverde beugels gebruikt worden, door de schroeven vast te draaien zodat het product in zijn zit geblokkeerd wordt. De onderstaande figuren tonen hoe deze beugels vastgekoppeld moeten worden aan de onderste carter van het product.



Dit toestel kan eveneens geïnstalleerd worden in een **basis van 90 cm**. Voor de bevestiging moet de kookplaat in de opening geplaatst worden die in het bovenblad gemaakt werd, en de rand moet op het bovenblad zelf rusten. Om de kookplaat zijdelings vast te maken, moeten de twee L-vormige winkelhaakjes op de zijkanten van het meubel (**A**) bevestigd worden met behulp van de daarvoor bestemde bijgeleverde schroeven (**1**), en moet opgelet worden dat het gat (**B**) in het winkelhaakje uitgelijnd is met de kinknagel (**C**) op de onderkant van het product. Bevestig daarna de kookplaat door de schroef (**2**) vast te draaien in de relatieve kinknagel (**C**).

Vervolledig de bevestiging van de voorkant en de achterkant van de kookplaat zoals beschreven werd in de vorige paragraaf.

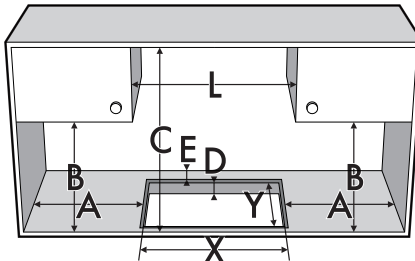




Downloaded from www.vandenborre.be

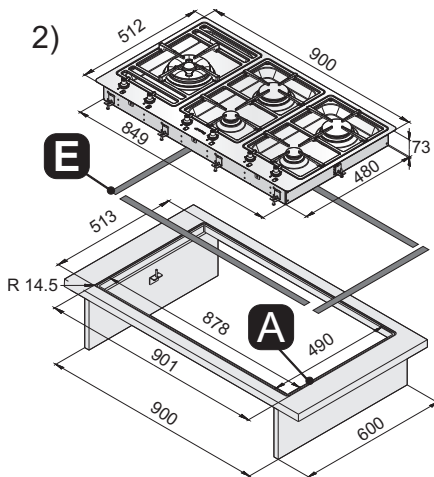
8.1.2 Bevestiging van de steunende structuur, inbouwmodel

Maak een opening in het bovenblad van het meubel, met de afmetingen die op de figuur 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	900	878	490

Voor dit type van toestel moet een freesbewerking uitgevoerd worden van 3 mm diep op het bovenblad, waarvan de afmetingen aangeduid worden in figuur 2 (**detail A**). Voordat de kookplaat geplaatst wordt, moet op het volledige oppervlak van de freesbewerking met het bijgeleverde kleverige sponsje "E" gewreven worden (fig. 2).

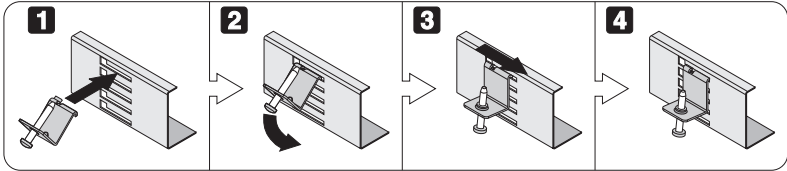




Aanwijzingen voor de installateur

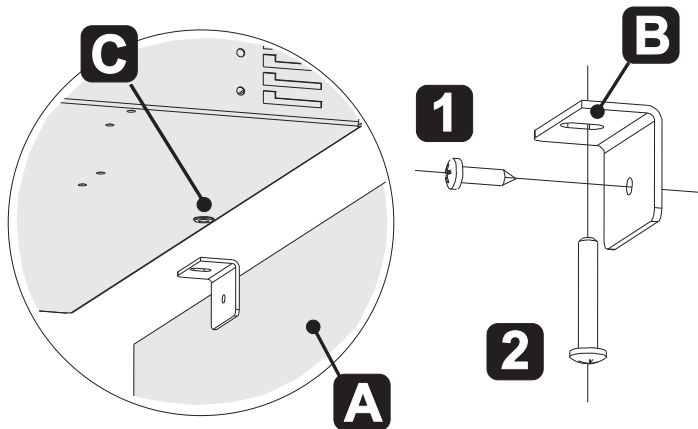
NL

Om de kookplaat stevig vast te maken op het bovenblad moeten de 10 bijgeleverde beugels gebruikt worden, en moeten de schroeven vastgedraaid worden zodat het product in zijn zit geblokkeerd wordt. De onderstaande figuren tonen hoe deze beugels vastgekoppeld moeten worden aan de onderste carter van het product.



Dit toestel kan eveneens geïnstalleerd worden in een **basis van 90 cm**. Voor de bevestiging moet de kookplaat in de opening geplaatst worden die in het bovenblad gemaakt werd, en de rand moet op het bovenblad zelf rusten. Om de kookplaat zijdelings vast te maken, moeten de twee L-vormige winkelhaakjes op de zijkanten van het meubel (**A**) bevestigd worden met behulp van de daarvoor bestemde bijgeleverde schroeven (**1**), en moet opgelet worden dat het gat (**B**) in het winkelhaakje uitgelijnd is met de kinknagel (**C**) op de onderkant van het product. Bevestig daarna de kookplaat door de schroef (**2**) vast te draaien in de relatieve kinknagel (**C**).

Vervolledig de bevestiging van de voorkant en de achterkant van de kookplaat zoals beschreven werd in de vorige paragraaf.





Belangrijk: andere installatietypes zijn mogelijk onder toezicht van de constructeur.



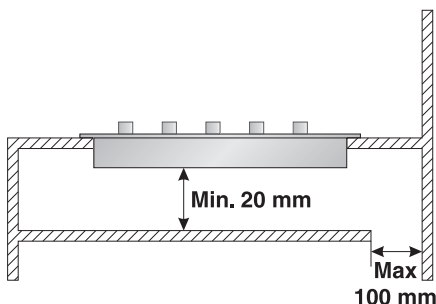
Belangrijk: voor de bevestiging van dit product op de steunende structuur wordt aangeraden om geen mechanische of elektrische schroevendraaiers te gebruiken, en om niet te krachtig te drukken op de bevestigingsmechaniek.



Belangrijk: voor de bevestiging van het product moeten op alle bevestigingspunten de bijgeleverde beugels gebruikt worden.



Wanneer dit product boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze voorzien worden van een ventilator voor de koeling.



Belangrijk : wanneer het toestel op een meubel gemonteerd is, moet u een scheidend vlak installeren zoals wordt afgebeeld in de figuur.

Wanneer het toestel zich daarentegen boven een onder de plaat geïnstalleerde oven bevindt, is een dergelijk vlak niet nodig.

Wanneer de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, mag dit uitsluitend boven een oven die met een koelventilator is uitgerust.

8.2 Elektrische aansluiting



Controleer of het voltage en de afmetingen van de stroomtoevoerlijn overeenstemmen met de kenmerken die aangeduid worden op het plaatje onder de carter van het toestel.

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.

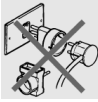


Aanwijzingen voor de installateur

NL



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.

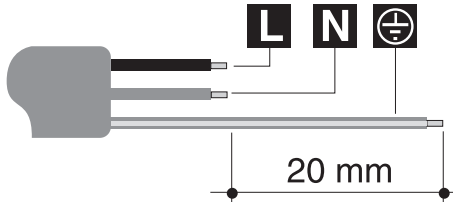


In geval van vervanging van de voedingskabel, mag de doorsnede van de draden van de nieuwe kabel niet minder zijn dan 0.75 mm² (kabel van 3 x 0.75), en denk eraan dat het uiteinde dat met het apparaat verbonden moet worden een minstens 20 mm langere aardingsdraad (geel-groen) moet hebben. Gebruik uitsluitend 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



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.**



9. GASAANSLUITING

Vóór de installatie moet u controleren of de plaatselijke distributieomstandigheden (aard en druk van het gas) en de wijze waarop het apparaat is afgesteld, overeenstemmen.

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. Controleer na de handeling met behulp van een zeepoplossing, en nooit met een vlam, of de afdichting perfect is.

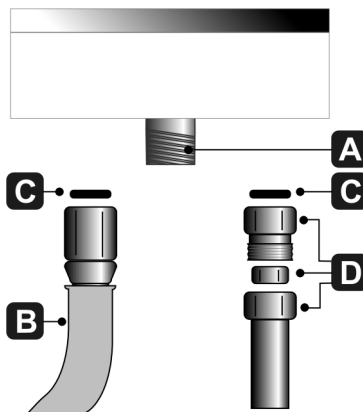
De kookplaat is goedgekeurd voor **methaangas G25** (2L) met een druk van 25 mbar. Voor voeding met andere types gas zie Hoofdstuk "10. REGELING VAN HET GAS". Het verbindingsstuk heeft een externe schroefdraad van 1/2" gas (ISO 7-1).

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, waarbij altijd de bijgeleverde pakking **C** ertussen moet worden aangebracht.

Aansluiting met flexibele buis:

gebruik uitsluitend flexibele buisen volgens de geldende voorschriften en zet altijd tussen het verbindingsstuk **A** en de flexibele buis **E** de geleverde pakking **C**.



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.

9.1 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 "10.2 Tabellen met eigenschappen van branders en sproeiers".



Aanwijzingen voor de installateur

NL

Downloaded from www.leidenborre.be

9.2 Ventilatie van de ruimten



Het apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd in permanent geventileerde ruimten, zoals voorzien door de plaatselijk geldende normen. In de ruimte waar het apparaat is geplaatst moet voldoende lucht kunnen toestromen als vervanging van die noodzakelijk voor de normale verbranding van het gas en als normale verversing van de lucht in de ruimte zelf. De door roosters beschermde luchtinlaatopeningen moeten voldoende groot zijn, in overeenstemming met de plaatselijk geldende normen, en zo zijn geplaatst dat ze, ook niet gedeeltelijk, verstopt kunnen raken. De ruimte moet altijd voldoende worden geventileerd om de door het koken veroorzaakte hitte en vocht af te voeren: vooral na langdurig gebruik verdient het aanbeveling om een venster te openen of de snelheid van de eventuele ventilatoren te verhogen.

9.3 Afvoer van de verbrandingsproducten



De afvoer van de verbrandingsproducten moet verzekerd worden met behulp van afvoerkappen aangesloten op een schoorsteen met voldoende trek, of met een geforceerde afvoer. Een efficiënt afzuigstelsysteem vereist een zorgvuldige planning door een voor deze werkzaamheden bevoegde specialist, die zich zal moeten houden aan de door de normen voorgeschreven posities en afstanden. Na voltooiing van de werkzaamheden zal de installateur een verklaring van overeenstemming moeten afgeven.



10. REGELING VAN HET GAS

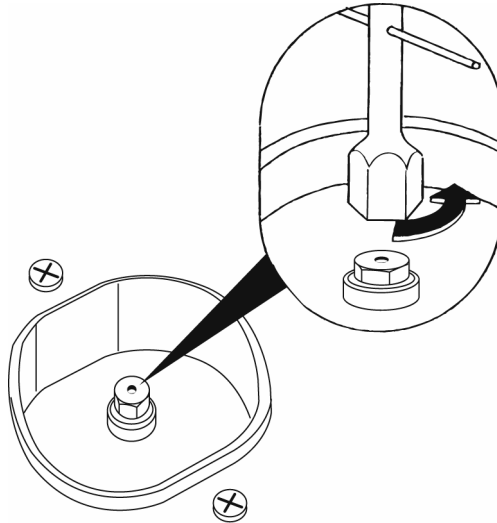
Voor de werkzaamheden moet altijd de elektrische voeding naar het apparaat worden uitgeschakeld.



De kookplaat is goedgekeurd voor **methaangas G25** (2L) met een druk van 25 mbar. Voor voeding met andere types gas zie Hoofdstuk "10. REGELING VAN HET GAS". Het verbindingsstuk heeft een externe schroefdraad van 1/2" gas (ISO 7-1).

10.1 Vervanging van de straalpijpen van de kookplaat

- 1 Verwijder de pandragers, de branderdeksels en vlamverdelers;
- 2 Schroef de spuitstukken van de branders los met een pijpsleutel van 7 mm;
- 3 Vervang de spuitstukken van de branders op grond van het te gebruiken type gas (zie paragraaf "10.2 Tabellen met eigenschappen van branders en sproeiers").
- 4 Plaats de branders weer terug in hun zetels.





Aanwijzingen voor de installateur

NL

Downloaded from www.vandenborre.be

10.2 Tabellen met eigenschappen van branders en sproeiers

Brander	NOMINAAL WARMTEVERMOGEN (kW)	VLOEIBAAR GAS - G30/G31 30/37mbar				
		Diameter mondstuk 1/100 mm	By-pass mm 1/100	Beperkt debiet (W)	Debiet g/h G30	Debiet g/h G31
Hulpbrander (1)	1.05	50	30	400	76	75
Snel (2)	2.5	79	42	800	182	179
Ultrasnel int (3)	0.9	46	30	400	65	64
Ultrasnel ext (3)	3.6	68+68	63	1600	262	257

Brander	NOMINAAL WARMTEVERMOGEN (kW)	METHAANGAS - G25 25mbar	
		Diameter mondstuk 1/100 mm	Beperkt debiet (W)
Hulpbrander (1)	1.05	72	400
Snel (2)	2.5	115	800
Ultrasnel int (3)	1.0	77 (8) *	400
Ultrasnel ext (3)	3.7	105+105	1600

* Monteer de straalpijp met diameter 0.77 mm die gemerkt is met het nummer 8



Om de branders van uw kookplaat te identificeren, moeten de tekeningen in paragraaf "4. KEN UW TOESTEL" geraadpleegd worden.



11. UITEINDELIJKE HANDELINGEN VOOR DE GASTOESTELLEN

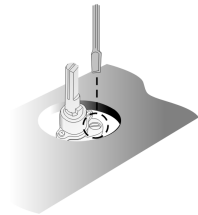
Na de regelingen moet het toestel weer gemonteerd worden door de omgekeerde zin te volgen van de aanwijzingen die aangeduid worden in paragraaf "10.2 Tabellen met eigenschappen van branders en sproeiers".



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 dat voor het nieuwe gas. Het etiket is verkrijgbaar bij het dichtst bijzijnde Erkend Assistentiecentrum.

11.1 Regeling van het minimum voor stadsgas en voor methaan

Schakel de brander aan, en plaats hem op de minimumstand. Verwijder de knop van de gaskraan en handel op de regelschroef die zich intern of naast het staafje van de kraan bevindt (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 (wanneer de knop snel van de maximum positie naar de minimum positie wordt gedraaid, mag de vlam niet doven). Herhaal deze handeling voor alle gaskranen.



11.2 Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

Voor de regeling van het minimum met vloeibaar gas moet de schroef die zich intern of naast het staafje van de kraan bevindt volledig in wijzerszin gedraaid worden (afhankelijk van het model). De diameters van de bypass voor elke brander kan u vinden in de tabel "10.2 Tabellen met eigenschappen van branders en sproeiers".

11.3 Smering van de gaskranen

Het kan zijn dat de gaskranen metertijd moeilijk draaien en geblokkeerd raken. Reinig ze intern, en vervang het smeervet. **Deze handeling moet uitgevoerd worden door een gespecialiseerd technicus.**

