

1	VEILIGHEIDS-EN GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN _____	150
2	WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID _____	152
3	ZORG VOOR HET MILIEU _____	155
4	PLAATSING VAN HET BOVENBLAD _____	156
5	ELEKTRISCHE AANSLUITING _____	158
6	GASAANSLUITING _____	159
7	AANPASSING AAN DE VERSCHILLENDE GASOORTEN _____	161
8	LAATSTE HANDELINGEN _____	166
9	GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT _____	169
10	REINIGING EN ONDERHOUD _____	172

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

1 VEILIGHEIDS-EN GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN



DE HANDLEIDING IS EEN INTEGREREND DEEL VAN HET TOESTEL. DEZE MOET INTEGER EN BINNEN HANDBEREIK BEWAARD WORDEN VOOR DE VOLLEDIGE GEBRUIKSDUUR VAN DE KOOKPLAAT. ER WORDT AANGERADEN 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: **DE BEREIDING EN HET VERWARMEN VAN VOEDSEL**; ELK ANDER GEBRUIK MOET ALS ONEIGENLIJK BESCHOUWD WORDEN. **DE FABRIKANT 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.



HET IDENTIFICATIEPLAATJE MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN DE MARKERING IS ZICHTBAAR AANGEBRACHT OP HET TOESTEL.

DIT PLAATJE MAG NOOIT VERWIJDERD WORDEN.



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



CONTROLEER NA ELK GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT STEEDS OF DE BEDIENINGSKNOPPEN IN POSITIE "O" (UIT) STAAN.



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 DE KOOKPLAAT.

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 PRSONEEL, MET INACHTNEMING VAN DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN.

ONZE ERKENDE INSTALLATEURS GARANDEREN HET BESTE RESULTAAT.

ELEKTRISCHE OF GASAPPARATEN MOETEN STEEDS DOOR EXPERTS WORDEN LOSGEKOPPELD.



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



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

HET PLAATJE OP DE BEHUIZING MAG NOOIT VERWIJDERD WORDEN.



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 ONMIDDELLIJK DE TECHNISCHE ASSISTENTIEDIENST GECONTACTEERD WORDEN DIE VOOR DE VERVANGING VAN DE KABEL ZAL ZORGEN.



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



ONMIDDELIJK NA DE INSTALLATIE MOET HET TOESTEL KORT GETEST WORDEN DOOR DE AANWIJZINGEN TE VOLGEN DIE VERVOLGENS WORDEN AANGEDUID. BIJ EEN SLECHTE WERKING MOET HET TOESTEL LOSGEKOPPELD WORDEN VAN HET ELEKTRICITEITSNET EN MOET U HET DICTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE ASSISTENTICENTRUM INLICHTEN.



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



DIT TOESTEL MAG NIET WORDEN GEBRUIKT 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.



HOUD KINDEREN UIT DE BUURT VAN HET TOESTEL WANNEER HET AANGESCHAKELD 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 VEROOZAKEN.



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 wijst iedere 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.

3 ZORG VOOR HET MILIEU

Voor het verpakken van onze producten worden niet-vervuilende materialen gebruikt die het milieu niet belasten, 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 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.

3.1 Uw zorg voor het milieu

Voor het verpakken van onze producten worden niet-vervuilende materialen gebruikt die het milieu niet belasten, 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 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.



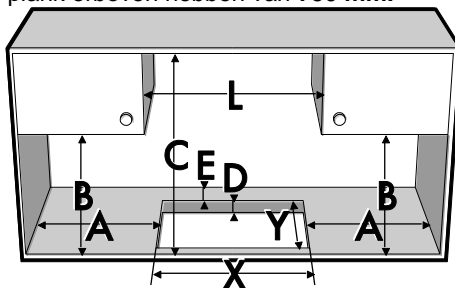
4 PLAATSING VAN HET BOVENBLAD



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

4.1 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**.



MOD	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
60	min 110	min 460	min 750	20÷40	min 50	585	555÷560	478÷482
90	min 110	min 460	min 750	20÷40	min 50	860	839÷844	478÷482

Plaats zorgvuldig de bijgeleverde isolerende pakking op de externe omtrek van de opening die gemaakt werd in het bovenblad, zoals aangeduid wordt in **figuur 4** (de aangeduide posities verwijzen van de opening naar de binnenkant van de pakking), en zorg ervoor dat het goed op hecht door er op te drukken met uw vingers. Bevestig de kookplaat op het meubel door middel van de beugels **B** en de afstandhouder **A** zoals aangeuid wordt op de afbeeldingen **1**, **2** en **3**. De afstandhouder **A** helpt om de plaat op de juiste afstand van het bovenblad te houden zodat een eventuele oververhitting tijdens de werking wordt vermeden, **en mag enkel gebruikt worden in de linker hoek vooraan het toestel**. Snij de rand van de pakking **C** die te veel is zorgvuldig af (**Fig.5**).



Instructies Voor de Installateur

NL-BE

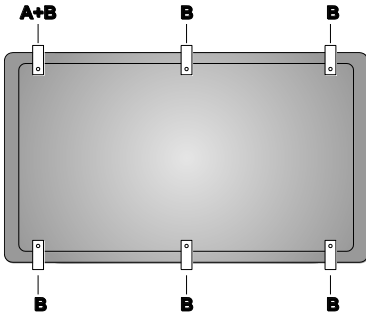


Fig.1

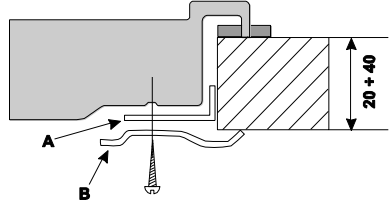


Fig.2

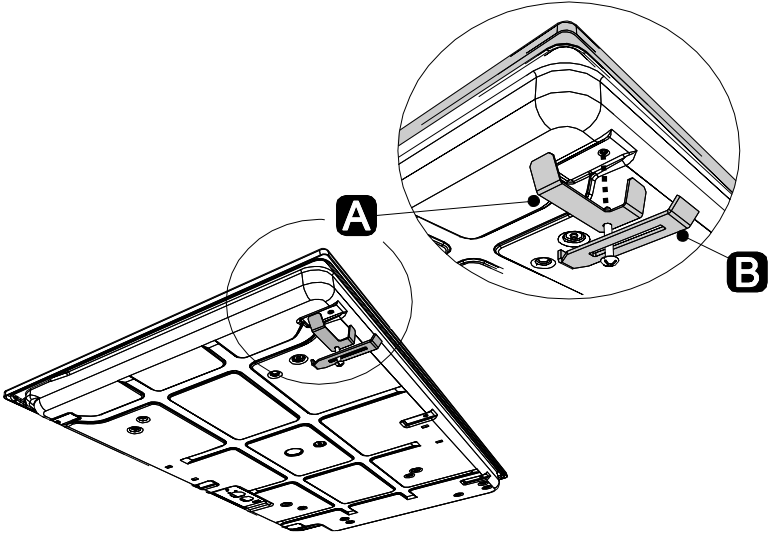


Fig.3

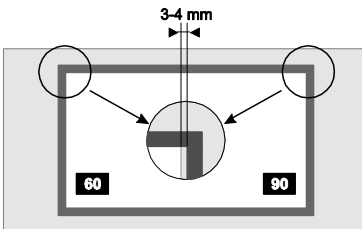


Fig.4

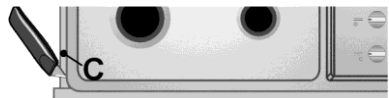


Fig.5



5 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.**



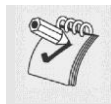
De stecker aan het uiteinde van de snoer moet overeenstemmen met het stopcontact en moet bovendien aan de desbetreffende geldende voorschriften conform zijn. Controleer of de voedingslijn naar behoren geaard is.



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.

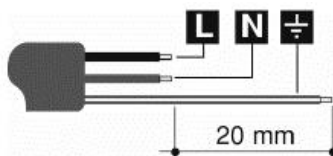


In geval van vervanging van de voedingskabel, mag de doorsnede van de draden van de nieuwe kabel niet minder zijn dan 1.5 mm^2 (kabel van 3×1.5), en denk eraan dat het uiteinde dat met het apparaat verbonden moet worden een minstens 20 mm langere aardingsdraad (geel-groen) moet hebben. Gebruik uitsluitend 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.***



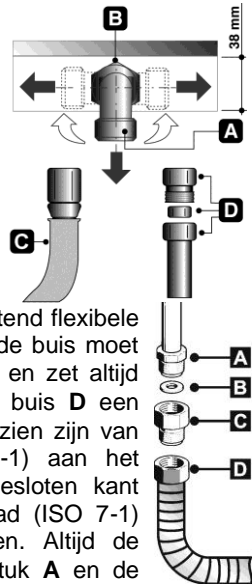
6 GASAANSLUITING

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. Voor voeding met andere types gas zie Hoofdstuk "7. REGELING VAN HET GAS". Het verbindingstuk 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 adaptor **D** met biconus.

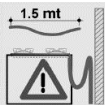
Aansluiting met flexibele buis: gebruik uitsluitend flexibele buisen volgens de geldende voorschriften.



NL

BE

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 verbindingstuk **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 kant worden en een externe kegelvormige leiddraad (ISO 7-1) aan het uiteinde om aan de buis te sluiten. Altijd de geleverde pakking **B** tussen het verbindingstuk **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.

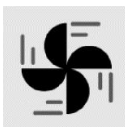


6.1 Aansluiting op vloeibaar gas



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 "7.3 Instelling voor vloeibaar gas".

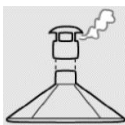
6.2 Ventilatie van de vertrekken



Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd in ruimten met permanente ventilatie, zoals voorzien door de normen. In het vertrek waarin het apparaat geïnstalleerd is moet zoveel lucht kunnen toestromen als nodig is voor de reguliere verbranding van het gas en de nodige luchtverversing in het vertrek zelf. De luchtinlaatopeningen, beschermd door roosters, moeten correct gedimensioneerd zijn (voorschriften van de normen) en zodanig geplaatst dat ze niet geheel of gedeeltelijk verstopt kunnen raken.

De ruimte moet naarbehoren geventileerd worden om de warmte en de vochtigheid, die door het bakken worden veroorzaakt, te verwijderen: vooral, na langdurig gebruik, wordt aanbevolen een raam te openen of eventueel de snelheid van de ventilatoren te verhogen.

6.3 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.



7 AANPASSING AAN DE VERSCHILLENDE GASSOORTEN



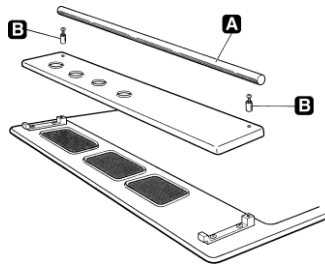
Alvorens reiniging of onderhoud te gaan plegen moet het apparaat elektrisch uitgeschakeld worden.

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.

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

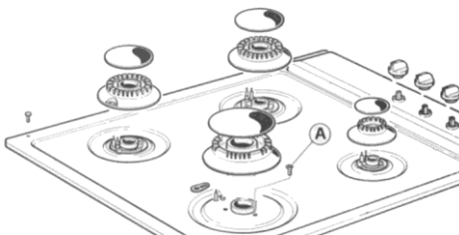
1. Trek de knoppen en de knoppenbeschermstang 'A' naar boven om ze te verwijderen;
2. Verwijder met een kruiskopschroevendraaier de schroeven en de twee ronde staafjes 'B';
3. Til de linkerkant van het bedieningspaneel iets op en schuif hem naar rechts om hem volledig te verwijderen;
4. Bij de modellen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





7.2 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;

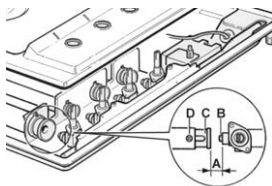
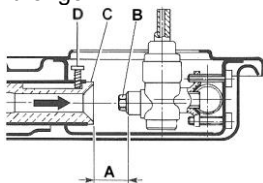




7.3 Instelling voor vloeibaar gas

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 "7.5 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	Nominiaal warmtevermogen (kW)	Vloeibaar gas – G30/G31 28/37 mbar			
		Diameter mondstuk 1/100 mm	Beperkt debiet (W)	Debiet g/h G30	Debiet g/h G31
Hulpbrander	1.05	48	450	76	75
Halfsnelle	1.8	62	500	131	129
Snelle	2.55	76	750	185	182
Snelle groot	3.1	85	850	225	222
Vispan	2.9	82	950	211	207
Zeer snel	4.0	95	1600	291	286



7.4 Instelling voor methaangas

Om het apparaat in de bedrijfsomstandigheden voor dit type gat te brengen, moeten dezelfde handelingen worden verricht als beschreven in paragraaf “7.3 Instelling voor vloeibaar gas” maar nu met de mondstukken en de primaire lucht voor methaangas, zoals vermeld in de volgende tabel en in paragraaf “7.5 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	400
Halfsnelle	1.8	93	450
Snel	2.55	115	750
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	400
Halfsnelle	1.5	98	450
Snel	2.55	120	750
Snel groot	3.3	132	750
Vispan	2.9	126	950
Zeer snel	4.1	150	1400



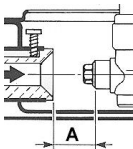
Instructies Voor de Installateur

NL-BE

7.5 Instelling van de primaire lucht

Op grond van de afstand "A" in mm.

60 cm kookplaten met loskoppelbaar bedieningspaneel.

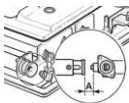


Brenner	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28/37 mbar	G25 25 mbar
Hulpbrander (1)	3.0	4.0	2.5
Halfsnelle (2)	1.0	2.0	1.0
Halfsnelle (3)	1.0	2.5	1.0
Snel groot (4)	1.0	3.5	0.0
Zeer snel (5)	1.0	5.0	1.0

90 cm kookplaten met loskoppelbaar bedieningspaneel.

Brenner	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28/37 mbar	G25 25 mbar
Hulpbrander (1)	2.5	3.0	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	3.0	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	4.0	2.5
Halfsnelle (2)	1.0	2.0	0.5
Halfsnelle (3)	1.0	2.0	0.5
Snel (4)	1.5	1.5	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 "8.3/8.4 Rangschikking van de branders op de kookplaat"



8 LAATSTE HANDELINGEN

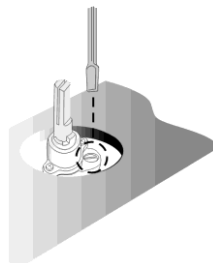
Na bovenstaande instellingen te hebben uitgevoerd, het apparaat weer in elkaar zetten door de instructies uit paragraaf "7.1 Verwijdering van de loskoppelbaar bedieningspaneel / 7.2 Verwijdering van de plaat" in omgekeerde volgorde uit te voeren.

8.1 Instelling van het minimum voor methaangas

Plaats de onderdelen terug op de brander en schuif de bedieningsknoppen op de schachten van de gaskranen.

Ontsteek de brander en zet hem op de minimumstand. Haal de bedieningsknop er opnieuw af en regel de vlam met de afstelschroef naast de schacht van de gaskraan; de vlam moet klein en bestendig zijn.

Breng de bedieningsknop terug aan en controleer de stabiliteit van de vlam door de knop snel van de maximum- naar de minimumstand te verdraaien; de vlam mag hierdoor niet doven.



8.2 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 "7.3 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.

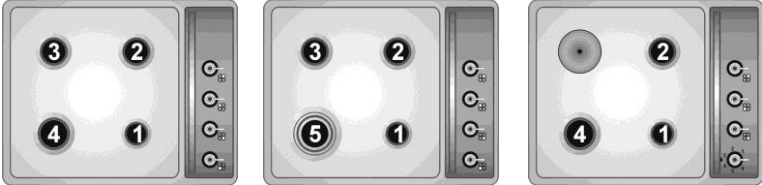


Instructies Voor de Installateur

NL-BE

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

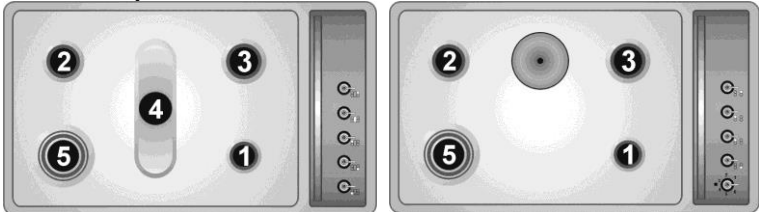
60 cm kookplaten.



BRANDER

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

90 cm kookplaten.



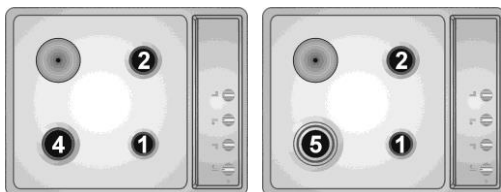
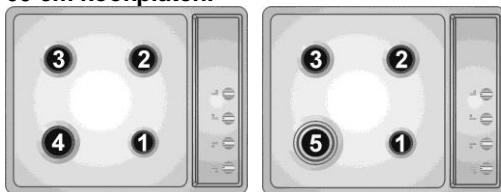
BRENNER

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



8.4 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

8.5 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.





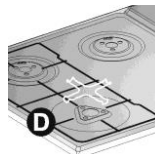
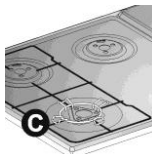
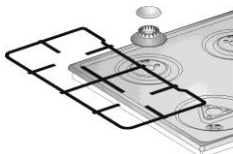
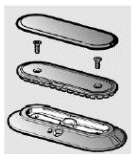
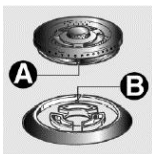
Instructies Voor de Gebruiker

NL-BE

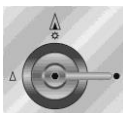
9 GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT




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.



9.1 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 ontstekingsymbool  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.

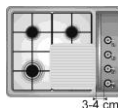


In de modellen die van beveiligingskleppen voorzien zijn zal, in het geval dat de branders per ongeluk uit gaan, na een pauze van ca. 20 seconden het automatische beveiligingssysteem het doorlaten van het gas blokkeren, zelfs als de kraan open staat.

9.2 Praktische wenken voor het gebruik van de branders

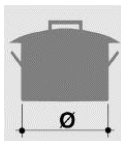
Voor een beter rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten er pannen met een vlakke, regelmatige bodem worden gebruikt en met een deksel, met de juiste afmeting ten opzichte van de brander (zie paragraaf "9.3 Diameter van de pannen").

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





9.3 Diameter van de pannen

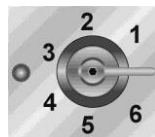


Brenner	Ø min. en max. (in cm)
Hulpbrander	12-14
Halfsnelle	16-20
Snel	22-26
Snel groot	22-26
Zeer snel	22-26
Vispan	Speciale ovale pannen

9.4 Elektrische platen

9.4.1 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.



9.4.2 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.

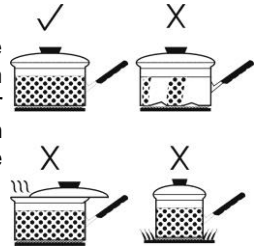


Instructies Voor de Gebruiker

NL-BE

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.

9.5 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.



10 REINIGING EN ONDERHOUD

Gebruik voor het reinigen van het apparaat geen stoomstraal.



Vóór elke ingreep, altijd eerst de stroom afsluiten.



10.1 Reiniging



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

10.1.1 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.

10.1.2 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 0keukengerei.

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





Instructies Voor de Gebruiker

NL-BE

10.2 Reiniging van de onderdelen van de kookplaat

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

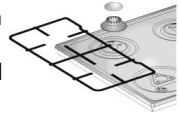
Bij het normale gebruik van de kookplaat zullen de roestvrijstalen pandragers en branderdeksels iets gebruineerd raken als gevolg van de hoge temperatuur. U kunt deze componenten schoonmaken met uiterst fijne schuursponsjes of vergelijkbare, in de handel beschikbare producten. Gebruik vervolgens specifieke 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.

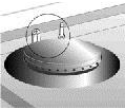
Wacht tot zij volledig droog zijn alvorens hen terug te plaatsen. Eventueel in de openingen van de brander achtergebleven vochtresten zouden er de goede werking namelijk van kunnen beïnvloeden.



10.2.1 De bougies en veiligheidsvoorzieningen

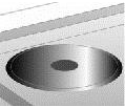
Voor een goede werking moeten de ontstekingsbougies en de veiligheidsvoorzieningen altijd goed schoon gehouden worden.

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



10.2.2 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.



10.2.3 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 her deksel te sluiten.

