

|    |                                       |    |
|----|---------------------------------------|----|
| 1. | VEILIGHEIDS- EN GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN | 39 |
| 2. | PLAATSING VAN HET BOVENBLAD           | 41 |
| 3. | ELEKTRISCHE AANSLUITING               | 43 |
| 4. | GASAANSLUITING                        | 44 |
| 5. | REGELING VAN HET GAS                  | 46 |
| 6. | LAATSTE HANDELINGEN                   | 50 |
| 7. | GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT              | 52 |
| 8. | REINIGING EN ONDERHOUD                | 54 |

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 ONMIDDELIJK NA INSTALLATIE AAN DE HAND VAN DE INSTRUCTIES DIE VERDEROP GEGEVEN WORDEN. IN GEVAL VAN SLECHTE WERKING MOET HET APPARAAT WORDEN AFGEKOPPELD VAN HET ELEKTRICITEITSNET EN MOET HET DICTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE SERVICECENTRUM WORDEN GECONTACTEERD. **PROBEER NOOIT HET APPARAAT TE REPAREREN.**



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



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 of 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



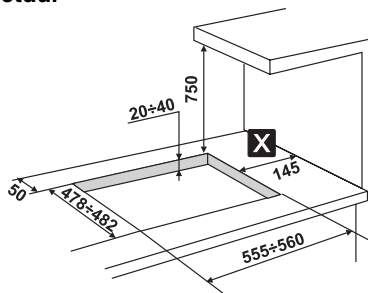
De volgende ingreep vergt metsel- of timmerwerk en moet derhalve worden verricht door een technicus die op dit vlak bekwaam is.

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°C).

Gebruik voor de installatie van het apparaat geen siliconen of ander isolatiemateriaal maar uitsluitend de geleverde kneedgum.

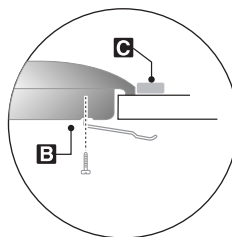
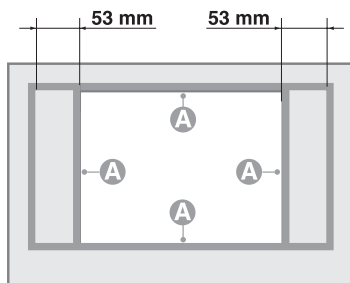
### 2.1.1 Bevestiging aan de steunstructuur

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**. Deze machine is geclassificeerd onder "type Y" v.w.b. brandrisico's en mag dichtbij wanden gezet worden die hoger als de werktafel zijn, mits een afstand van **145 mm** word aangehouden, zoals in de tekening is afgebeeld. Dit om schade veroorzaakt door oververhitting te vermijden.



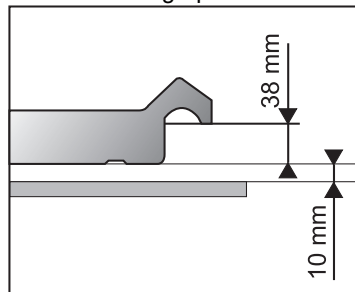
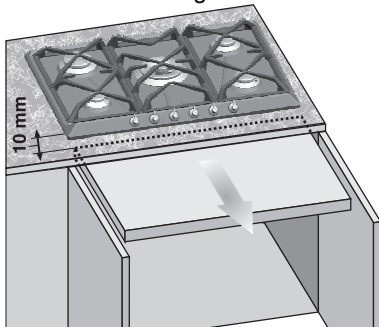
Vergewis u ervan dat de vuren van de fornuizen een minimum afstand tot een eventuele verticale plank erboven hebben van **750 mm**.

Plaats de bijgeleverde isolerende pakking nauwkeurig op de omtrek van de opening in het bovenblad, zoals op onderstaande afbeeldingen, en laat hem over de hele omtrek aansluiten door er met de handen tegen te duwen. Zich refereren aan de in de tekening afgebeelde maten, erop lettend dat de zijden **A** nabij het gat moeten zijn. Bevestig de kookplaat aan het meubel met behulp van de bijgeleverde beugeltjes **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.





In geval van installatie op een neutrale ruimte met deurtjes moet er een scheidingspaneel worden geplaatst onder de kookplaat. Houd een minimum afstand van **10 mm** tussen de onderkant van het apparaat en de bovenkant van het paneel aan, dat bovendien gemakkelijk moet kunnen worden weggenomen om gemakkelijk bij de kookplaat te kunnen komen in geval van eventuele technische ingrepen.





# Instructies Voor de Installateur

NL-BE

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.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 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.

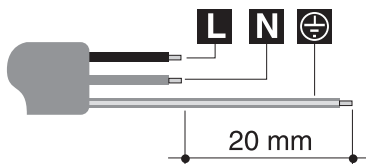


In geval van vervanging van de voedingskabel, mag de doorsnede van de draden van de nieuwe kabel niet minder zijn dan  $0.75 \text{ mm}^2$  (kabel van  $3 \times 0.75$ ), en denk eraan dat het uiteinde dat met het apparaat verbonden moet worden een minstens 20 mm langere aardingsdraad (geel-groen) moet hebben. Gebruik uitsluitend een snoer van type H05V2V2-F of gelijkwaardig die bestendig is tegen een temperatuur van  $90^\circ\text{C}$ . 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 verbindingstuk heeft een externe schroefdraad van 1/2" gas (ISO 7-1).

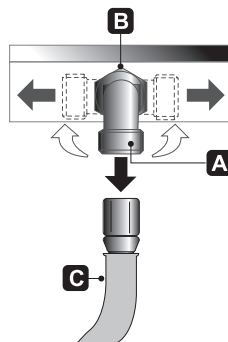
Plaats altijd een geschikte afdichting tussen het verbindingstuk A en buis C (bijvoorbeeld teflon pakkingtape).

NL

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

BE

**Aansluiting met flexibele buis:** gebruik uitsluitend flexibele buisen volgens de geldende voorschriften (op de buis moet het opschrift AGREE AGB/BGV leesbaar zijn).



*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.*



*Voor de aansluiting van het apparaat op het gasnet moet u een flexibele metalen buis gebruiken.*



# Instructies Voor de Installateur



Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## 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: vooral, na langdurig gebruik, wordt aanbevolen een raam te openen of eventueel de snelheid van de ventilatoren te verhogen.

## 4.3 Afvoer van verbrandingsproducten



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





## 5. REGELING VAN HET GAS



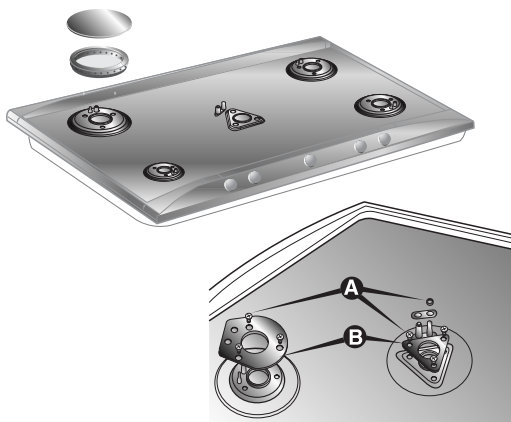
**Alvorens reiniging of onderhoud te gaan plegen moet het apparaat elektrisch uitgeschakeld worden.**

### 5.1 Aanpassing aan de verschillende gassoorten

De kookplaat is goedgekeurd voor **methaangas G25** (2L 3B/P) **(NL)** - **G20/G25** (2E+) **(BE)** met een druk van 25 mbar **(NL)** - 20/25 mbar **(BE)**. In geval van werking met andere types gas moeten de mondstukken worden vervangen en moet de primaire lucht worden ingesteld. Om de mondstukken te vervangen en de branders in te stellen, moet de plaat worden weggehaald zoals beschreven in de volgende paragraaf.

### 5.2 Verwijdering van de plaat

1. Alle draaiknoppen, roosters, afdekkingen en vlamverdelingskronen verwijderen;
2. de schroeven en moeren **A** die de brandersteunen vasthouden verwijderen;
3. de plaatjes **B** verwijderen;
4. de niveauregelaar geheel van zijn plaats lichten;
5. vervolgens de brandermondstukken volgens het referentie gasschema, vervangen;
6. de primaire lucht afstellen zoals in paragraaf "5.3 Instelling voor vloeibaar gas" beschreven wordt.



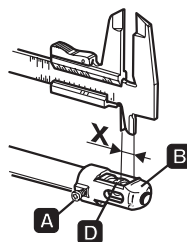
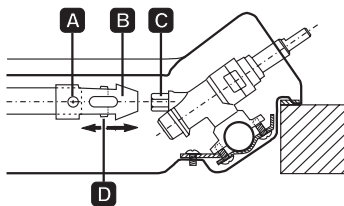


# Instructies Voor de Installateur

NL-BE

## 5.3 Instelling voor vloeibaar gas

Schroef **A** losdraaien en steun **B** diep induwen. M.b.v. een vaste sleutel het brandermondstuk **C** verwijderen en de juiste, geschikt voor het type gas dat gebruikt wordt en de instructies in de referentie tabellen volgens monteren. De kracht voor het vastschroeven van het brandermondstuk mag de **3 Nm** niet overschrijden. Breng steun **B** terug in de oorspronkelijke positie, zodat brandermondstuk **C** perfect bedekt wordt. De luchttoevoer regelen door de buis Venturi **D** te schuiven totdat de afstand "**X**", die in de tabel in paragraaf "5.5 Instelling van de primaire lucht" wordt aangegeven, bereikt is en met schroef **A** vastzetten. Na alle afstellingen uitgevoerd te hebben, de zegels met waslak of gelijkwaardig materiaal herstellen.



| Brander               |            | Nominaal<br>warmtevermogen<br>(kW) | Vloeibaar gas – G30/G31 28/37 mbar <span>NL-BE</span><br>30/30 mbar <span>NL</span> |                        |        |                          |                   |                   |
|-----------------------|------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------|--------------------------|-------------------|-------------------|
|                       |            |                                    | Diameter<br>mondstuk<br>1/100 mm                                                    | By-pass<br>mm<br>1/100 |        | Beperkt<br>debiet<br>(W) | Debiet<br>g/h G30 | Debiet<br>g/h G31 |
| Auxiliair (1)         |            | 1.05                               | 48                                                                                  | 30                     | 33 (*) | 380                      | 76                | 75                |
| Half snel (2)         |            | 1.65                               | 62                                                                                  | 30                     | 33 (*) | 380                      | 120               | 118               |
| Middelmaat snel (3)   |            | 2.55                               | 76                                                                                  | 37                     | 40 (*) | 750                      | 185               | 182               |
| Groot snel (4)        |            | 3.1                                | 85                                                                                  | 45                     |        | 800                      | 225               | 222               |
| Drievoudige kroon (5) |            | 3.9                                | 95                                                                                  | 65                     |        | 1700                     | 283               | 279               |
| Drievoudige kroon (6) |            | 3.3                                | 87                                                                                  | 65                     |        | 1700                     | 240               | 236               |
| Dubbele<br>kroon      | intern (7) | 1.15                               | 48                                                                                  | 30                     | 33 (*) | 380                      | 84                | 82                |
|                       | extern (7) | 3.8                                | 93                                                                                  | 55                     |        | 1200                     | 276               | 271               |

(\*) By-passwaarde met betrekking tot apparaten zonder kleppen.



## 5.4 Instelling voor methaangas

De kookplaat is goedgekeurd voor methaangas G20/G25 (2E+) - G25 (2L 3B/P) bij een druk van 20/25 mbar - 25 mbar. 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<br>warmtevermogen<br>(kW) | Methaangas – G20/G25 20/25 mbar |                       |
|-----------------------|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|
|                       |                                    | Diameter mondstuk<br>1/100 mm   | Beperkt debiet<br>(W) |
| Auxiliair (1)         | 1.05                               | 73                              | 420                   |
| Half snel (2)         | 1.65                               | 92                              | 480                   |
| Middelmaat snel (3)   | 2.55                               | 115                             | 750                   |
| Groot snel (4)        | 3.1                                | 126                             | 800                   |
| Drievoudige kroon (5) | 3.9                                | 140                             | 1400                  |
| Drievoudige kroon (6) | 3.3                                | 130                             | 1400                  |
| Dubbele kroon         | intern (7)                         | 73                              | 380                   |
|                       | extern (7)                         | 140                             | 1200                  |

| Brander               | Nominaal<br>warmtevermogen<br>(kW) | Methaangas – G25 25 mbar      |                       |
|-----------------------|------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
|                       |                                    | Diameter mondstuk<br>1/100 mm | Beperkt debiet<br>(W) |
| Auxiliair (1)         | 1.05                               | 76                            | 380                   |
| Half snel (2)         | 2.15                               | 110                           | 380                   |
| Middelmaat snel (3)   | 2.8                                | 123                           | 600                   |
| Groot snel (4)        | 3.1                                | 130                           | 800                   |
| Drievoudige kroon (5) | 3.9                                | 150                           | 1400                  |
| Drievoudige kroon (6) | 3.3                                | 135                           | 1400                  |
| Dubbele kroon         | intern (7)                         | 76                            | 380                   |
|                       | extern (7)                         | 150                           | 1200                  |



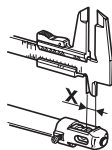
# Instructies Voor de Installateur

NL-BE

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## 5.5 Instelling van de primaire lucht

Op grond van de afstand "X" in mm.



| Brander               |        | G20/G25<br>20/25 mbar | G30/G31<br>28/37 mbar<br>30/30 mbar | G25<br>25 mbar |
|-----------------------|--------|-----------------------|-------------------------------------|----------------|
| Hulpbrander (1)       |        | 1.5                   | 1.0                                 | 1.0            |
| Halfsnelle (2)        |        | 1.5                   | 1.5                                 | 0.5            |
| Snel (3)              |        | 1.5                   | 1.5                                 | 0.5            |
| Snel groot (4)        |        | 1.5                   | 2.5                                 | 1.0            |
| Drievoudige kroon (5) |        | 2.0                   | 3.5                                 | 1.0            |
| Drievoudige kroon (6) |        | 1.0                   | 2.5                                 | 1.0            |
| Dubbele kroon (6)     | Intern | 4.5                   | 6.0                                 | 1.0            |
|                       | Extern | 3.0                   | 10.0                                | 1.5            |

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



## 6. LAATSTE HANDELINGEN

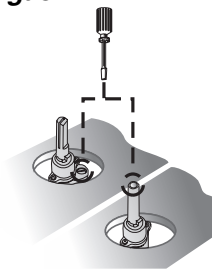
Na bovenstaande instellingen te hebben uitgevoerd, het apparaat weer in elkaar zetten door de instructies uit paragraaf "5.2 Verwijdering van de plaat" in omgekeerde volgorde uit te voeren.

### 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".



*Na de inregeling met een gas anders als dat van het proefdraaien, het plaatje dat zich op de carter van het apparaat bevindt vervangen door een ander dat overeenkomt met het nieuwe type gas. Het plaatje bevindt zich in het zakje samen met de geleverde brandermondstukken.*



## Instructies Voor de Installateur

NL-BE

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

### 6.3 Rangschikking van de branders op de kookplaat



#### BRANDER

- 1 Auxiliair
- 2 Half snel
- 3 Middelmaat snel
- 4 Groot snel
- 5-6 Drievoudige kroon
- 7 Dubbele kroon

### 6.4 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



Zich ervan verzekeren dat de vlamverdelingskronen, de afdekkingen en de roosters korrekt gemonteerd zijn. Het bijgeleverde rooster **A** wordt voor pannen van het type “wok” (chinese braadpan) gebruikt. De bijgeleverde verkleining **B** wordt gebruikt voor kleine pannetjes.



### 7.1 Aansteking van de branders die voorzien zijn van beveiligingsinrichting



Bij iedere draaiknop is de positie van de desbetreffende gaspit aangegeven. 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 modellen die met beveiligingskleppen uitgerust zijn, de knop voor ongeveer 2 seconden ingedrukt houden om het doorlaten van het gas en de beveiligingsinrichting te activeren. 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”).

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.



3-4 cm



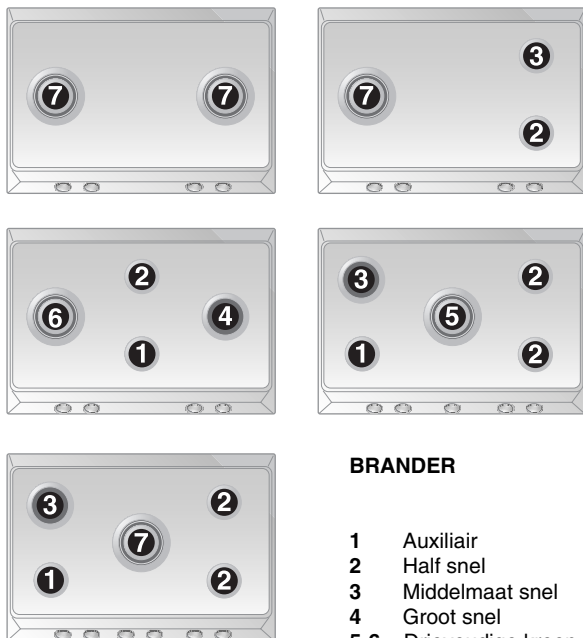
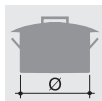


# Instructies Voor de Gebruiker

NL-BE

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## 7.3 Diameter van de pannen



### BRANDER

Ø min. en  
max. (in cm)

|     |                   |       |
|-----|-------------------|-------|
| 1   | Auxiliair         | 7-18  |
| 2   | Half snel         | 10-24 |
| 3   | Middelmaat snel   | 12-24 |
| 4   | Groot snel        | 14-28 |
| 5-6 | Drievoudige kroon | 22-26 |
| 7   | Dubbele kroon     | 12-34 |

## 7.4 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.





## 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 Gewone dagelijkse reiniging van de plaat

Om de werkvlakken schoon te maken en in goede staat te houden, slechts geschikte produkten 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 produkten (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.





# Instructies Voor de Gebruiker

NL-BE

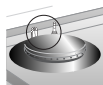
## 8.2 Reiniging van de onderdelen van de kookplaat



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

Bij het normale gebruik van de kookplaat zullen de roestvrijstalen pandragers en branderdeksele 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 verwijderd. **Wacht tot zij volledig droog zijn** alvorens hen terug te plaatsen.



### 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.



**BB3679**

**Bistecchiera in ghisa** per i modelli 30, 60, 70, 90 cm.

**Cast iron griddle plate** for 30, 60, 70 and 90 cm models.

**Grille-viande en fonte** pour les modèles 30, 60, 70, 90 cm.

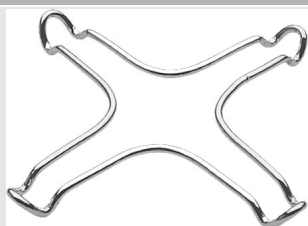


**DICAR**

**Diffusore calore in refrattario** • piastra ideale per le cotture lente

**Refractory heat diffuser** • ideal plate for slow cooking

**Diffuseur de chaleur en réfractaire** • plaque idéale pour les cuissons lentes

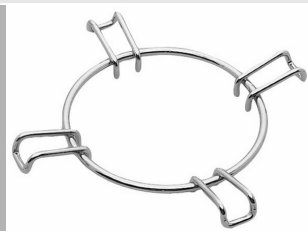


**GRM**

**Griglia riduzione moka** adatta a tutte le griglie (piani, cucine, prodotti speciali)

**Moka pan stand** suitable for all grids (hobs, cookers, special products)

**Réducteur à cafetière Moka** adapté à toutes les grilles (tables de cuisson, cuisinières, produits spéciaux)



**GRW**

**Griglia riduzione wok** adatta a tutte le griglie (piani, cucine, prodotti speciali)

**Wok pan stand** suitable for all grids (hobs, cookers, special products).

**Réducteur à wok** adapté à toutes les grilles (tables de cuisson, cuisinières, produits spéciaux)



**XSPLEND**

**Detergente per la pulizia** quotidiana delle parti inox

**Detergent for everyday cleaning** of stainless steel parts

**Détergent pour le nettoyage** quotidien des parties inox



**PAIX**

**Pasta per pulizia** • tipo professionale adatta alle superfici in acciaio inox

**Cleaning paste** • professional type suitable for stainless steel surfaces

**Pâte de nettoyage** • type professionnel adapté aux surfaces en acier inox



914773176/ A