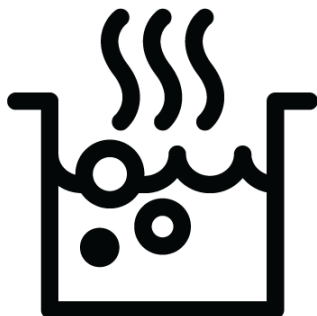




## Inbouwkookplaat

Gebruiker Handleiding



HIGG 64123 SX

185928839\_3/ NL/ R.AF/ 25.11.24 12:58  
7754783864

## Welkom!

---

Beste klant,

Hartelijk dan voor uw keuze van het Beko product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. De garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

### De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-  
KING**

Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Inhoudsopgave

|                                                                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Veiligheidsinstructies .....</b>                                                                          | <b>4</b>  |
| 1.1 Beoogd gebruik.....                                                                                        | 4         |
| 1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren.....                                             | 4         |
| 1.3 Elektrische veiligheid.....                                                                                | 5         |
| 1.4 Veiligheid tijdens het werken met gas.....                                                                 | 7         |
| 1.5 Veiligheid tijdens het transport....                                                                       | 8         |
| 1.6 Veiligheid tijdens de installatie ....                                                                     | 9         |
| 1.7 Veiligheid tijdens gebruik.....                                                                            | 10        |
| 1.8 Temperatuur waarschuwingen ....                                                                            | 10        |
| 1.9 Veiligheid tijdens de bereiding.....                                                                       | 11        |
| 1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging .....                                                    | 11        |
| <b>2 Milieuriichtlijnen .....</b>                                                                              | <b>12</b> |
| 2.1 Afvalrichtlijn .....                                                                                       | 12        |
| 2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur: ..... | 12        |
| 2.2 Informatie over de verpakking .....                                                                        | 12        |
| 2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing .....                                                                  | 12        |
| <b>3 Uw product .....</b>                                                                                      | <b>12</b> |
| 3.1 Inleiding van het product.....                                                                             | 13        |
| 3.2 Technische specificaties.....                                                                              | 14        |
| <b>4 Installatie.....</b>                                                                                      | <b>17</b> |
| 4.1 Voor installatie.....                                                                                      | 17        |
| 4.2 Elektrische aansluiting .....                                                                              | 19        |
| 4.3 Gasaansluiting.....                                                                                        | 20        |
| 4.4 Het installeren van de producten.                                                                          | 25        |
| 4.5 Gasconversie .....                                                                                         | 27        |
| <b>5 Eerste gebruik.....</b>                                                                                   | <b>29</b> |
| 5.1 Eerste reiniging .....                                                                                     | 29        |
| <b>6 De kookplaat gebruiken.....</b>                                                                           | <b>30</b> |
| 6.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat .....                                                | 30        |
| 6.2 Bediening van de kookplaat.....                                                                            | 31        |
| <b>7 Algemene informatie bij het bakken .....</b>                                                              | <b>31</b> |
| 7.1 Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat.....                                             | 32        |
| <b>8 Onderhoud en reiniging.....</b>                                                                           | <b>32</b> |

|                                        |           |
|----------------------------------------|-----------|
| 8.1 Algemene reinigingsinformatie ...  | 32        |
| 8.2 De kookplaat reinigen .....        | 33        |
| 8.3 Het bedieningspaneel reinigen .... | 35        |
| <b>9 Probleemoplossing .....</b>       | <b>35</b> |



## 1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
- U mag geen enkel onderdeel van het product repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.



### 1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.



### 1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen die onderontwikkeld zijn in fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, zolang ze onder toezicht staan of getraind zijn over het veilige gebruik en de gevaren van het product.

- Kinderen mogen niet met het product spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Dit product mag niet worden gebruikt door mensen met een beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteit (inclusief kinderen), tenzij ze onder toezicht worden gehouden of de nodige instructies krijgen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Elektrische producten en/of producten met gas zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet met het product spelen, erop klimmen of erin komen.
- Plaats geen voorwerpen die kinderen kunnen bereiken op het product.
- Draai het handvat van de potten en pannen naar de zijkant van het aanrecht, zodat kinderen niet kunnen grijpen en branden.
- **WAARSCHUWING!** Tijdens het gebruik zijn de toegankelijke oppervlakken van het product heet. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Er is gevaar voor letsel en verstikking.
- Voor het weggooien van versleten en nutteloze producten:
  1. Trek de stekker uit het stopcontact en haal deze uit het stopcontact.
  2. Snijd het netsnoer af en koppel het los met de stekker van het product.
  3. Neem voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen het product binnendringen.
  4. Laat kinderen niet met het product spelen wanneer het in de ruststand staat.



### 1.3 Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden.

Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.

- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft, mag u enkel de verbindingskabel gebruiken die wordt beschreven in het hoofdstuk "Technische specificaties".
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage of reiniging.

- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
- Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.
- Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum of de importeur om de goedgekeurde adapter te gebruiken in gevallen waarin het gebruik van een converteradapter (voor stekkertype) nodig is.
- Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
- Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.

Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:

- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het

stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.

- Sluit het apparaat niet op stopcontacten die vettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.
- Raak de stekker nooit aan met natte handen!
- Trek de stekker uit het stopcontact aan de stekker zelf in plaats van aan het snoer.



#### **1.4 Veiligheid tijdens het werken met gas**

- **WAARSCHUWING!** Het gebruik van gaskookproducten veroorzaakt de vorming van stoffen die vrijkomen als gevolg van warmte, vochtigheid en verbranding in de ruimte. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral bij gebruik van het product: houd de natuurlijke ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilatie-inrichting (mechanische afzuigkap / afzuigkap). Intensief langdurig gebruik van het product kan extra ventilatie vereisen: bijvoorbeeld het openen van een raam of

effectievere ventilatie, het verhogen van het niveau van het mechanische ventilatieapparaat, indien aanwezig, enz.

- Dit product moet worden gebruikt in een ruimte met een goed afgestelde en functionerende koolmonoxidesensor. Zorg ervoor dat de koolmonoxidesensor goed werkt en onderhoud de sensor regelmatig. De koolmonoxidesensor mag niet meer dan 2 meter van het product worden geplaatst.
- De instelvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het etiket (of op het gegevensplaatje)
- Een goede verbranding is vereist in gaskookproducten. Bij onvolledige verbranding kan koolmonoxide (CO) ontstaan. Koolmonoxide is een kleurloos, reukloos en zeer giftig gas, dat zelfs in zeer kleine doses een dodelijk effect heeft. Je kunt begrijpen dat het gas goed brandt als de vlammen continu en blauw zijn. Als de vlammen golvend, gesneden en intens geel zijn, brandt het gas niet goed.
- Producten en systemen voor gaskoken moeten regelmatig worden gecontroleerd op goede werking. Regelaar, slang en

de klem moeten regelmatig worden gecontroleerd en vervangen binnen de door de fabrikant aanbevolen perioden of indien nodig.

- Reinig het fornuis regelmatig. Zorg ervoor dat het gas correct brandt na de reinigen.
- Gebruik geen potten / pannen die groter zijn dan de afmetingen vermeld in de handleiding. Het gebruik van potten / pannen die groter zijn dan gespecificeerde afmetingen kunnen koolstofmonoxidevergiftiging veroorzaken en oververhitting van aanpalende oppervlakken en bedieningsknoppen. Het gebruik van kleineren pannen / potten kan brandwonden veroorzaken door de vlammen.
- Vraag informatie over noodnummers voor gas en veiligheidsmaatregelen in geval van gasgeur bij uw lokale gasleverancier.

**⚠ Wat te doen als je gas ruikt!**

- Gebruik geen open vuur of rook niet. Gebruik geen elektrische knoppen (bijv. lampknop of deurbel). Gebruik geen vaste of mobiele telefoons.
- Open de deuren en ramen.

- Schakel alle kleppen van gas-kookproducten en gasmeter uit bij de hoofdregelklep, tenzij deze zich in een besloten ruimte of kelder bevindt.
- Controleer alle buizen en verbindingen op dichtheid. Als je nog steeds gas ruikt, verlaat dan het huis.
- Waarschuw de bureu.
- Bel de brandweer. Gebruik een telefoon buiten het huis.
- Bel de geautoriseerde service en uw gasdistributiebedrijf.



## **1.5 Veiligheid tijdens het transport**

- Voor u het product verplaatst, moet u het loskoppelen van het elektrisch net en de gas-aansluitingen ontkoppelen.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.

## 1.6 Veiligheid tijdens de installatie

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Gebruik geen warmte-isolerende materialen om het interieur van de meubels die worden geïnstalleerd te bedekken.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gaskachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Er bestaat een risico dat de vlammen van de kookplaat gordijnen en brandbaar materiaal rond de kookplaat in brand zullen steken. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerei omkantelen.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het product niet in contact komt met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.
- Er mag geen gasaansluiting, plastic waterleiding en aansluiting aanwezig zijn op de achterzijde of de zijmuur op de locatie waar het product wordt geïnstalleerd. Zo niet kunnen deze vervormen door de hitte wanneer de kookplaat wordt bediend en dit kan een veiligheidsrisico veroorzaken.
- Sluit de gastoevoer af voor u begint te werken aan de gasinstallatie. Er bestaat ontplofingsgevaar.
- De aansluiting van het product met het gasdistributiesysteem mag enkel worden uitgevoerd door een geautoriseerde en gekwalificeerde persoon. Er bestaat een ontplofings- en vergiftigingsgevaar indien reparaties worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen.

- De gasleiding moet zodanig worden aangesloten dat ze niet in aanraking komt met de bewegende onderdelen in de installatiezone en dat ze niet wordt geklemd door de bewegende delen (bijv. een lade). De gasleiding mag bovendien niet worden aangebracht in ruimten waar ze geklemd kan raken.
- De gasleiding mag niet worden geklemd, gevouwen, geplet of in aanraking komen met hete onderdelen van het product en het keukengerei op het product. Er bestaat ontploffingsgevaar vanwege schade aan de gasleiding.
- Zorg ervoor dat er geen gaslekken zijn nadat u de gasaansluiting van uw product tot stand hebt gebracht. Zorg ervoor dat er geen gaslekken zijn. Gebruik het product niet als er een gaslek is.



## 1.7 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het ap-

paraat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast. Sluit de hoofdgaskraan.

- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- U mag nooit op het apparaat stappen.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.



## 1.8 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Houd het product uit de

buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.

- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.



### 1.9 Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Bij bereidingen met vaste of vloeibare olie is het gevaarlijk de oven te verlaten. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een dergelijke brand te blussen met water maar ontkoppel het product van het elektrisch net en dek de vlam af met een Kleiding of een branddeken (etc.).

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampst aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.
- Plaats het keukengerei in het midden van de kookplaat. Let erop dat het vuur in de kookplaat met het keukengerei niet overstroomt over de zijkant van het keukengerei.



### 1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.

## 2 Milieuriichtlijnen

### 2.1 Afvalrichtlijn

#### 2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informeren over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

#### Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

## 3 Uw product

In deze sectie vindt u het overzicht van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

### 2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

### 2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

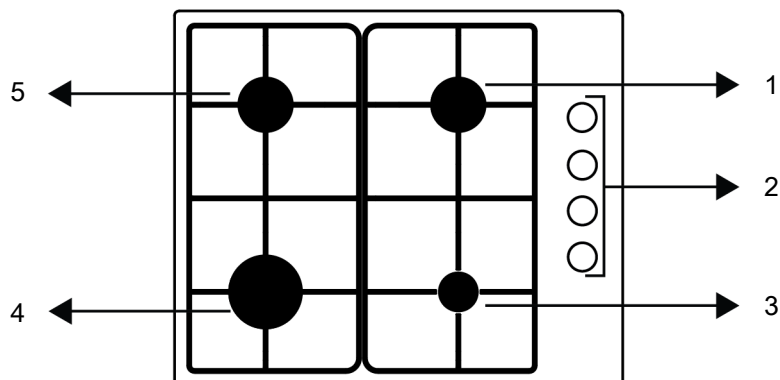
In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd de kookplaten en bodems van de potten/pannen schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookplaat en de bodem van de pot.

### 3.1 Inleiding van het product

NL



1 Normale brander

3 Secundaire brander

5 Normale brander

2 Kookplaat bedieningsknoppen

4 Snelle brander

## 3.2 Technische specificaties

|                                                                                       |                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Algemene specificaties van het fornuis                                                |                                          |
| Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte) (mm)                       | 44 / 610 / 510                           |
| Installatie-afmetingen van het fornuis (hoogte/breedte/diepte)                        | 560 / 480-490                            |
| Spanning/Frequentie                                                                   | 220-240 V ~ 50 Hz                        |
| Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product | min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup> |
| Totaal gasverbruik (kW)                                                               | 7,9 (574 g/h - G30)                      |

### Kookzones

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| Links vooraan | Snelle brander         |
| Stroom        | 2,9 kW (211 g/u – G30) |

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Rechts vooraan | Secundaire brander    |
| Stroom         | 1,0 kW (73 g/u – G30) |

|                 |                        |
|-----------------|------------------------|
| Links achteraan | Normale brander        |
| Stroom          | 2,0 kW (145 g/u – G30) |

|                  |                        |
|------------------|------------------------|
| Rechts achteraan | Normale brander        |
| Stroom           | 2,0 kW (145 g/u – G30) |

|                                                        |  |
|--------------------------------------------------------|--|
| <b>Gastype / druk waarop het product is ingesteld:</b> |  |
| G20/G25 20/25 mbar                                     |  |
| G20 20 mbar                                            |  |

### Categorie van gasproduct

|               |
|---------------|
| Cat II 2E+3+  |
| Cat II 2H3B/P |
| Cat II 2H3+   |
| Cat I 2E      |

### Gastypen / drukken waarop het product kan worden omgezet:

|                       |
|-----------------------|
| G20 13 mbar           |
| G30 30 mbar           |
| G30/G31 28-30/37 mbar |



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

### Landgascategorieën/types/druk

In de onderstaande tabel vindt u het gastype, de druk en de gascategorie die kan worden gebruikt voor het land waar het product zal worden geïnstalleerd.

| LANDCODES | CATEGORIE |           | GASTYPE EN DRUK |                |                |             |
|-----------|-----------|-----------|-----------------|----------------|----------------|-------------|
| FR        | Cat II    | 2E+3+     | G20,20 mbar     | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| BE        | Cat II    | 2E+3+     | G20,20 mbar     | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| RU        | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar     | G30,30 mbar    | G20,13 mbar    | G20,10 mbar |
| CZ        | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| NL        | Cat II    | 2EK3B/P   | G25.3,25 mbar   | G20,20 mbar    | G30,30 mbar    |             |
| GB        | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IE        | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| ES        | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PT        | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CH        | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IT        | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SK        | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CY        | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SI        | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| GR        | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PL        | Cat II    | 2ELS3B/P  | G20,20 mbar     | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar    |             |
|           | Cat II    | 2E3P(B/P) | G20,20 mbar     | G30,37 mbar    |                |             |
| DE        | Cat II    | 2E3B/P    | G20,20 mbar     | G30,50 mbar    |                |             |
| AT        | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar     | G30,50 mbar    |                |             |
| SE        | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar     | G30,30 mbar    |                |             |
| LT        | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar     | G30,30 mbar    |                |             |
| NO        | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar     | G30,30 mbar    |                |             |
| MK        | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar     | G30,30 mbar    |                |             |
| XK        | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar     | G30,30 mbar    |                |             |
| RS        | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar     | G30,30 mbar    |                |             |
| RO        | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar     | G30,30 mbar    |                |             |

| LANDCODES | CATEGORIE |        | GASTYPE EN DRUK |             |  |  |
|-----------|-----------|--------|-----------------|-------------|--|--|
| DK        | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar     | G30,30 mbar |  |  |
| EE        | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar     | G30,30 mbar |  |  |
| MA        | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar     | G30,30 mbar |  |  |
| FI        | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar     | G30,30 mbar |  |  |
| HR        | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar     | G30,30 mbar |  |  |
| TR        | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar     | G30,30 mbar |  |  |
| MT        | Cat I     | 3B/P   | G30,30 mbar     |             |  |  |
| IS        | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar     |             |  |  |
| LV        | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar     |             |  |  |
| LU        | Cat I     | 2E     | G20,20 mbar     |             |  |  |
| BG        | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar     |             |  |  |
|           | Cat I     | 3B/P   | G30,30 mbar     |             |  |  |
| HU        | Cat I     | 2H     | G20,25 mbar     |             |  |  |
|           | Cat I     | 3B/P   | G30,30 mbar     |             |  |  |

## Injektorbord

Tabellen nedenfor giver injektorværdier for alle gastyper af brændbart materiale til gas-konvertering. Du kan nå dine injektorværdier ved at se på den tekniske tabel for de gastyper, du kan konvertere i henhold til dit brændstof og land. Injektorer følger muligvis ikke med dit produkt. Du kan få det fra autoriserede tjenester eller fra det sted, hvor du købte produktet.

| Kookzones |                                  |                                     |                |                |                |                  |                   |                |                |
|-----------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|-------------------|----------------|----------------|
| Stroom    | G20,20<br>mbar<br>G25,25<br>mbar | G30,28 30<br>mbar<br>G31,37<br>mbar | G20,10<br>mbar | G20,13<br>mbar | G20,25<br>mbar | G25.3,25<br>mbar | G2.350,13<br>mbar | G30,37<br>mbar | G30,50<br>mbar |
| 1 kW      | 72                               | 50                                  | 90             | 84             | 68             | 80               | 95                | 47             | 43             |
| 2 kW      | 103                              | 72                                  | 125            | 116            | 97             | 110              | 131               | 66             | 60             |
| 2,9 kW    | 115                              | 87                                  | 155            | 145            | 108            | 130              | 165               | 80             | 75             |

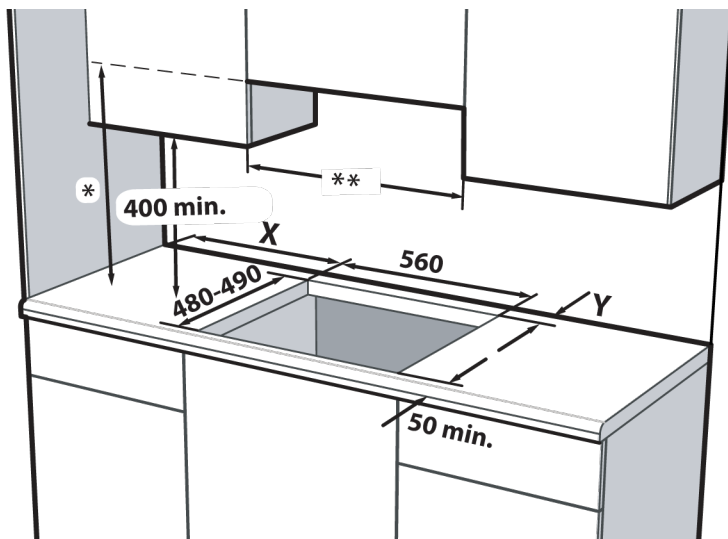


### Algemene waarschuwingen

- Raadpleeg de dichtstbijzijnde geautoriseerde servicemedewerker voor installatie van het product. Zorg ervoor dat de elektrische en gasinstallaties op hun plaats zijn voordat u de geautoriseerde serviceagent belt om het product klaar te hebben voor gebruik. Zo niet, bel dan een gekwalificeerde elektricien en monteur om de vereiste regelingen te laten treffen. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade die voortvloeit uit procedures die door onbevoegden zijn uitgevoerd en die ook de garantie kunnen doen vervallen.
- Het is de verantwoordelijkheid van de klant om de locatie voor te bereiden waar het product moet worden geplaatst en ook stroom- en/of gasvoorziening te laten voorbereiden.
- De regels die zijn gespecificeerd in lokale normen voor elektrische en/of gasinstallaties (wettelijke regels voor installatie) moeten worden gevolgd tijdens de installatie van het product./Paragraaf
- Controleer vóór de installatie op schade aan het apparaat. Laat het niet installeren als het apparaat beschadigd is. Beschadigde producten brengen risico's met zich mee voor uw veiligheid.

### 4.1 Voor installatie

- De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.
- Dit product is een klasse 3 apparaat volgens de norm EN 30-1-1.
- Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte. Als er geen maat is gedefinieerd in de handleiding van de afzuigkap, moet deze hoogte minimaal 650 mm zijn.
- Eventueel keukenmeubilair naast het apparaat moet hittebestendig zijn (min. 100 °C).



X Minimumafstand tussen de uitsnijding en de zijmuur.

Y Minimumafstand tussen de achtermuur van de uitsnijding en de zijmuur.

| Kookplaat bedieningstype | Branderplaat type | Kookplaat breedte# (mm)                 | X (mm) | Y (mm) |
|--------------------------|-------------------|-----------------------------------------|--------|--------|
| Zijde regelknop          | Metaal            | 580 / 610                               | 100    | 60     |
| Zijde regelknop          | Glas              | 590 / 600 / 601 / 641 / 646             | 100    | 50     |
| Vooraan regelknop        | Metaal / Glas     | 580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646 | 170    | 50*    |
| Vooraan regelknop        | Metaal / Glas     | 750 / 751                               | 170    | 70     |

\* Deze afmeting is 60mm in modellen met 9-stappen gaskranen.

# Raadpleeg de breedte afmetingen in de technische tabel van de handleiding.

## Ruimteventilatie

Alle kamers hebben een open raam nodig, of gelijkwaardig, en sommige kamers hebben ook een permanente ontluftung nodig. De verbrandingslucht wordt uit de ruimtelucht gehaald en de uitlaatgassen worden rechtstreeks in de ruimte uitgestoten. Goede ventilatie is essentieel voor een veilige werking van uw apparaat.

### Kamers met deuren en/of ramen die direct openen naar de buitenomgeving

De deuren en/of ramen die rechtstreeks naar de buitenomgeving openen, moeten een totale ventilatieopening hebben van de afmetingen die in de onderstaande tabel zijn gespecificeerd en die is gebaseerd op het totale gasvermogen van het apparaat (het totale gasverbruik van het apparaat wordt weergegeven in de tabel met techni-

sche specificaties van deze gebruikershandleiding). Als de deuren en/of ramen geen totale ventilatieopening hebben die overeenkomt met het totale gasverbruik van het apparaat zoals gespecificeerd in de onderstaande tabel, dan moet er zeker een extra vaste ventilatieopening in de kamer zijn om ervoor te zorgen dat de totale minimale ventilatievereisten voor het totale gasverbruik van het apparaat worden bereikt. De vaste ventilatieopening kan openingen bevatten voor bestaande luchtstenen, de openingsafmeting van de afzuigkap, enz.

| Totaal gasverbruik (kW) | Min. ventilatieopening (cm <sup>2</sup> ) |
|-------------------------|-------------------------------------------|
| 0-2                     | 100                                       |
| 2-3                     | 120                                       |
| 3-4                     | 175                                       |

|         |      |
|---------|------|
| 4-6     | 300  |
| 6-8     | 400  |
| 8-10    | 500  |
| 10-11,5 | 600  |
| 11,5-13 | 700  |
| 13-15,5 | 800  |
| 15,5-17 | 900  |
| 17-19   | 1000 |
| 19-24   | 1250 |

### **Kamers die geen openslaande deuren en/of ramen hebben die rechtstreeks naar de buitenomgeving openen**

Als de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd geen deur en/of een raam heeft dat rechtstreeks opent naar de externe omgeving, moeten andere producten worden gezocht die zeker een vaste niet-verstelbare en niet-afsluitbare ventilatieopening bieden die voldoet aan de totale minimale ventilatieopeningseisen voor het totale gasverbruik van het apparaat zoals aangegeven in de bovenstaande tabel. Ook de toepasselijke bouwvoorschriften moeten worden opgevolgd.

Wanneer een kamer of interne ruimte meer dan één gastoestel bevat, moet er een extra ventilatiegebied worden voorzien bovenop de vereiste in de bovenstaande tabel. De grootte van het extra ventilatiegebied moet geschikt zijn voor de voorschriften van andere gastoestellen.

Er moet ook een minimale speling van 10 mm zijn aan de onderrand van de deur die opent naar de binnenomgeving in de kamer waar het apparaat is geïnstalleerd. U moet ervoor zorgen dat items zoals tapijten en andere vloerbedekkingen enz. geen invloed hebben op de speling wanneer de deur gesloten is.

Het fornuis kan zich bevinden in een keuken, keuken/eetkamer of een zit-slaapkamer, maar niet in een kamer met een bad of een douche. Het fornuis mag niet worden geïnstalleerd in een bed-zitkamer van minder dan 20 m<sup>3</sup>.

Installeer dit apparaat niet in een kamer onder het maaiveld tenzij het aan ten minste één kant open is tot het maaiveld.

## **4.2 Elektrische aansluiting**



### **Algemene waarschuwingen**

- Koppel het product los van de elektrische aansluiting voordat u begint met werkzaamheden aan de elektrische installatie. Er is gevaar voor een elektrische schok.
- Sluit het product aan op een geaard stopcontact/lijn beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie maken door een gekwalificeerde elektricien tijdens het gebruik van het product met of zonder transformator. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat als gevolg van het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie in overeenstemming met de lokale voorschriften.
- Het product kan alleen door een bevoegd en gekwalificeerd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten en de garantie van het product begint pas na correcte installatie. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele schade die kan ontstaan als gevolg van handelingen door onbevoegden.
- De elektrische kabel mag niet worden verbrijzeld, gevouwen, vastgelopen of hete delen van het product aanraken. Als de elektrische kabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien. Anders is er een elektrische schok, kortsluiting of brandgevaar!
- De voedingsgegevens moeten overeenkomen met de gegevens die zijn gespecificeerd op het type-etiket van het product. Het type-etiket bevindt zich aan de achterkant van de behuizing van het product. De voedingskabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

- De stekker van het netsnoer moet na installatie binnen handbereik zijn (leid deze niet boven de kookplaat). Gebruik geen verlengstuk of meerdere stopcontacten in de stroomaansluiting.
- en moet de juiste contactdoos/leiding en stekker voor de oven gebruiken. In het geval dat de vermogenslimieten van het product buiten het huidige draagvermogen van stekker en stopcontact/lijn vallen, moet het product rechtstreeks via een vaste elektrische installatie worden aangesloten zonder stekker en stopcontact/lijn te gebruiken.

#### **Als uw apparaat een snoer en stekker heeft:**

Voer de elektrische aansluiting van uw apparaat uit door deze aan te sluiten op een geaard stopcontact.

### **4.3 Gasaansluiting**

#### **Algemene waarschuwingen**

- Er bestaat explosiegevaar, er kan brand en vergiftiging optreden als de installatie, reparatie of aansluiting wordt uitgevoerd door een onbevoegde/niet-gelicentieerde/ niet-gekwaliceerde persoon of technicus.
- Voordat u het product plaatst, moet u ervoor zorgen dat de lokale distributieomstandigheden (gassoort en druk) en of de gasinstelling van het product aan deze voorwaarden voldoet. De gasaanpassingsvoorwaarden en -waarden van het product bevinden zich op de etiketten (of het type-etiket).
- Als uw landcode niet op het etiket staat, volgt u de lokale technische instructies voor uw land voor gasaansluiting en conversie.
- Het product kan alleen op het gastoevoersysteem worden aangesloten door een geautoriseerde/gelicentieerde/ gekwalificeerde persoon of technicus.
- Fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade die voortvloeit uit procedures die worden uitge-

voerd door onbevoegde/niet-gelicentieerde/ niet-gekwaliceerde persoon of technicus.

- Voordat u met werkzaamheden aan de gasinstallatie begint, moet u de gastoevoer loskoppelen. Er bestaat explosiegevaar!
- Als u uw product later met een ander type gas moet gebruiken, moet u de geautoriseerde/gelicentieerde/ gekwalificeerde persoon of technicus raadplegen voor de bijbehorende conversieprocedure.
- Zorg ervoor dat de gasaansluiting na elk gebruik goed wordt gecontroleerd op dichtheid. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele schade die kan ontstaan als gevolg van gaslekkage die kan optreden als gevolg van gasaansluiting of conversie door onbevoegde/niet-gelicentieerde personen.

#### **Brandgevaar:**

- Als u de aansluiting niet volgens de onderstaande instructies maakt, bestaat het risico op gaslekkage en brand. Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die hieruit voortvloeit.
- Gasaansluiting mag alleen worden gemaakt door een geautoriseerde/gelicentieerde/ gekwalificeerde persoon of technicus.
- Zorg ervoor dat de gasslang die in de gasaansluiting moet worden gebruikt, voldoet aan de lokale gasnormen.
- De flexibele gasslang moet zo worden aangesloten dat deze niet in contact komt met de bewegende delen en hete oppervlakken (zie onderstaande afbeeldingen) eromheen en niet bekneld raakt wanneer de bewegende delen bewegen. (bijv. laden). Bovendien mag het niet in ruimtes worden geplaatst waar het kan worden geperst.
- Verplaatst het product waarvan de gasaansluiting compleet is niet. Als het wordt verplaatst, kan er een risico op gaslekkage zijn.
- Voor gasaansluiting en conversie moet een sleutel worden gebruikt.

## Onderdelen voor gasaansluiting

De visuele onderdelen en gereedschappen, die nodig kunnen zijn voor de gasaansluiting, worden hieronder gegeven. Afhankelijk van het model mogen deze onderdelen niet bij het product worden meegegeven. De te gebruiken onderdelen van de gasaansluitingen kunnen variëren afhankelijk van het gastype en de nationale voorschriften.

Lekafdichting:



Aansluitstuk EN 10226 R1/2" :



Aansluitstuk voor vloeibaar gas (G30,G31) :



Aansluitstuk gasuitlaat:



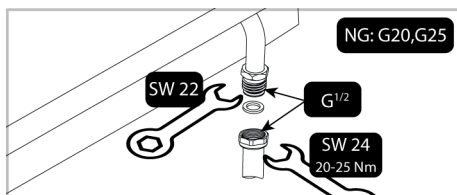
## Maken van de gasaansluiting - NG

- Aardgasinstallatie moet op passende wijze worden voorbereid voor de montage voordat het product wordt geïnstalleerd. Er moet een aardgasklep zijn bij de uitlaat van het gassysteem om op het product te worden aangesloten.
- Zorg ervoor dat de aardgasklep goed toegankelijk is.
- Sluit uw product aan op het aardgassysteem in uw huis met een flexibele gas slang die voldoet aan de lokale normen.
- Tijdens het maken van de gasaansluiting moet een nieuwe afdichtingspakking worden gebruikt.

- De gastoevoer moet worden aangesloten via een gasleiding of een veiligheidsgas slang met schroefdraadfittingen aan beide uiteinden.

## EN ISO 228 G1/2" type aansluiting

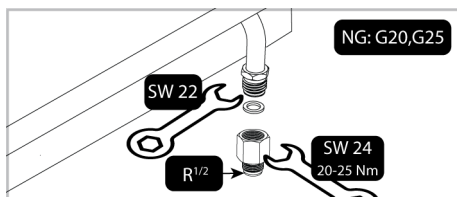
1. Steek de nieuwe afdichtingspakking in de veiligheidsgas slang/-leiding. Zorg ervoor dat de pakking goed zit.
2. Bevestig het gasaansluitstuk aan het apparaat met behulp van een steeksleutel van 22 mm en plaats het aansluitstuk in het aansluitstuk met behulp van een steeksleutel van 24 mm.



3. U moet controleren op lekkage van het verbindingsdeel na aansluiting.

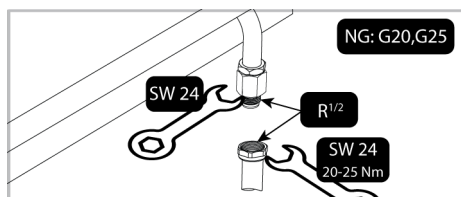
## EN 10226 R1/2" type aansluiting

1. Plaats de nieuwe afdichting in het verbindingsstuk en zorg ervoor dat de afdichting goed vastzit.
2. Terwijl u de gasaansluitingsuitlaat van het product vasthoudt met een 22-sleutel, sluit u het verbindingsstuk met een 24-sleutel aan op de gasuitlaat van het product en draait u het stevig vast.



3. Steek de nieuwe afdichtingspakking in de veiligheidsgas slang/-leiding. Zorg ervoor dat de pakking goed zit.
4. Sluit het schroefdraadgedeelte van de veiligheidsgas slang/-leiding aan op de interconnector met de steeksleutel van

24 mm en draai deze stevig vast, waarbij u de interconnector op zijn plaats houdt met de steeksleutel van 24 mm.



5. U moet controleren op lekkage van het verbingsdeel na aansluiting.

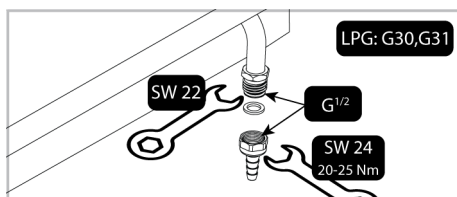
### Het maken van de gasaansluiting - LPG

- Uw product moet zo worden aangesloten dat het zich dicht bij de gasaansluiting bevindt om gaslekkage te voorkomen.
- Voordat u uw gasaansluiting maakt, moet u zorgen voor een plastic gas slang en een geschikte montageklem. De binnendiameter van de kunststof gas slang moet 10 mm zijn en de lengte mag niet langer zijn dan 150 cm. De kunststof slang moet lek dicht en controleerbaar zijn.
- Gastoestellen en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op goede werking. Regelaar, slang en de klem moeten regelmatig worden gecontroleerd en vervangen binnen de door de fabrikant aanbevolen perioden of indien nodig.
- Tijdens het maken van de gasaansluiting moet een nieuwe afdichtingspakking worden gebruikt.
- De gasaansluiting dient te geschieden via een gas slang of een vaste aansluiting.

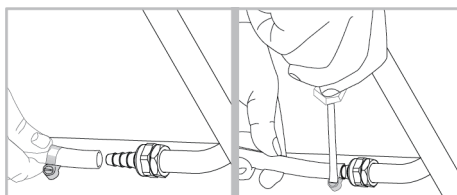
### Aansluiting met geklemde (schroefdraad-loze) gas slang

1. Plaats de nieuwe afdichting in het verbingsstuk voor vloeibaar gas en zorg ervoor dat de afdichting correct is geplaatst.
2. Bevestig de uitlaat van de gasaansluiting van het product met een moersleutel van 22 mm, sluit het verbingsstuk

aan op de gasaansluiting van het product met een moersleutel van 24 mm en draai het stevig vast.



3. Monteer de montageklem aan één uiteinde van de gas slang. Verzacht het uiteinde van de gas slang waaraan u de klem hebt bevestigd door deze gedurende één minuut in kokend water te plaatsen.
4. Steek de verzachte gas slang helemaal in het aansluitstuk. Draai de klem stevig vast met een schroevendraaier.



5. U moet controleren op lekkage van het verbingsdeel na aansluiting.

### Lekkagecontrole bij het aansluitpunt

- Zorg ervoor dat alle knoppen op het product zijn uitgeschakeld. Zorg ervoor dat de gastoevoer open is. Bereid zeep-schuim voor en breng het aan op het aansluitpunt van de slang voor gaslekkagecontrole.
- Het zeepgedeelte schuimt als er een gaslekkage is. Inspecteer in dit geval nogmaals de gasaansluiting.
- In plaats van zeep kun je in de handel verkrijgbare sprays gebruiken voor gaslekkagecontrole.
- Als er een gaslek is, sluit dan de gastoevoer af en ventileer de ruimte.
- Gebruik nooit een lucifer of aansteker om de gaslekkage te beheersen.

### Voor België aansluiting op gas Aansluiting op gas

## Voorzorgsmaatregelen:

De wanden naast het apparaat moeten van hittebestendig materiaal zijn of hiermee zijn bedekt.

## Verluchting

Gasverbranding verbruikt zuurstof. Daarom moet de lucht voortdurend worden ververst en moeten de verbrande gassen worden afgevoerd. De luchttoevoer moet minstens 2m<sup>3</sup> per kW per uur zijn.

## België:

## België:

Overeenkomstig de bepalingen van de norm NBN D 51-003 "Aardgas binneninstallaties", zijn elastomeren (rubberen) slangen met mechanische opzetstukken uitsluitend bestemd voor de aansluiting van losse huishoudelijke kooktoestellen gevoed door aardgas onder een maximale druk van 200 mbar. Gebruik uitsluitend flexibele aansluitstukken gemaakt van goedgekeurd elastomeer, te herkennen aan de markering "AGB/BGV".

## Twee generaties elastomeren flexibele aansluitstukken

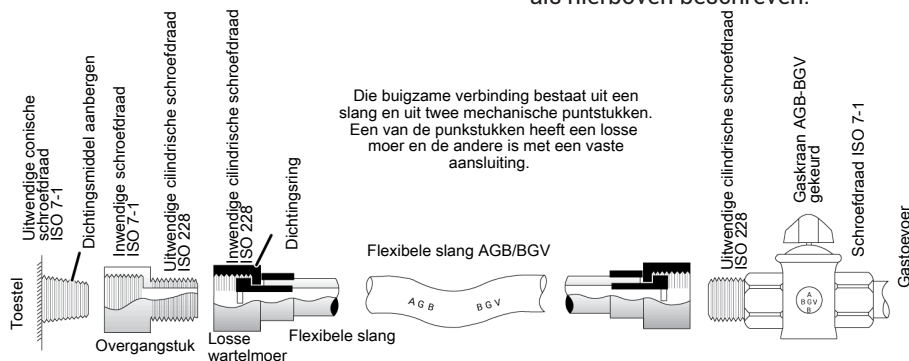
De elastomeren flexibele aansluitstukken van de oude generatie zijn uitgerust met een losse wartelmoer met een geïntegreerde dichtingsring en een vaste wartelmoer. De elastomeren flexibele aansluitstukken van de nieuwe generatie zijn aan weerszijden uitgerust met een losse wartelmoer

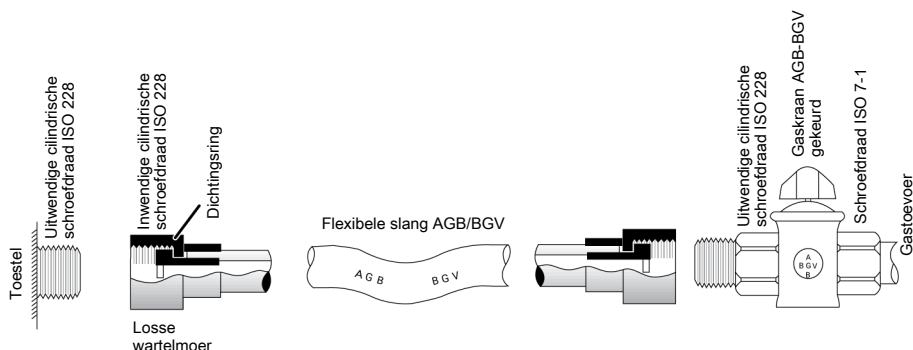
met geïntegreerde dichtingsring. Bij het vervangen of het verplaatsen van het apparaat, moet het flexibele aansluitstuk volgens de norm worden vervangen door een nieuw flexibel aansluitstuk van de nieuwe generatie.

## Aansluiting

Oudere toestellen zijn uitgerust met een schroefdraad ISO-7/1. Deze schroefdraad is lichtjes conisch. Volg de volgende stappen bij de montage:

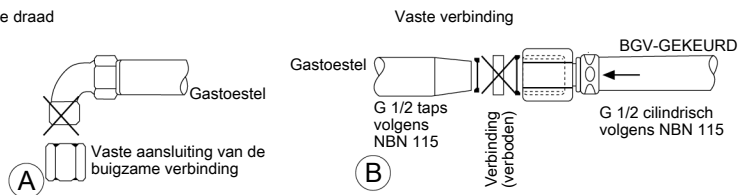
1. Breng een dichtingsmiddel aan op de schroefdraad van het toestel: teflonband, of schroefdraadpasta (colmat) + acrylkoord
2. Schroef de adapter met een sleutel vast op het gastoestel
3. Controleer of de rubberen dichtingsring goed in het koppelstuk van het elastomeren flexibele aansluitstuk zit
4. Schroef het elastomeren flexibele aansluitstuk (nieuwe generatie) aan weerszijden handmatig vast
5. Schroef nog een halve draai vast met een sleutel
6. Open de kraan en controleer met zeepwater en een borstel of er geen lekken in de verbindingen zijn (te herkennen aan zeepbellen). Nieuwe toestellen zijn uitgerust met een parallelle schroefdraad ISO228-1 (verplicht vanaf 1 januari 2005). Volg stap 3, 4, 5 en 6 zoals hierboven beschreven.





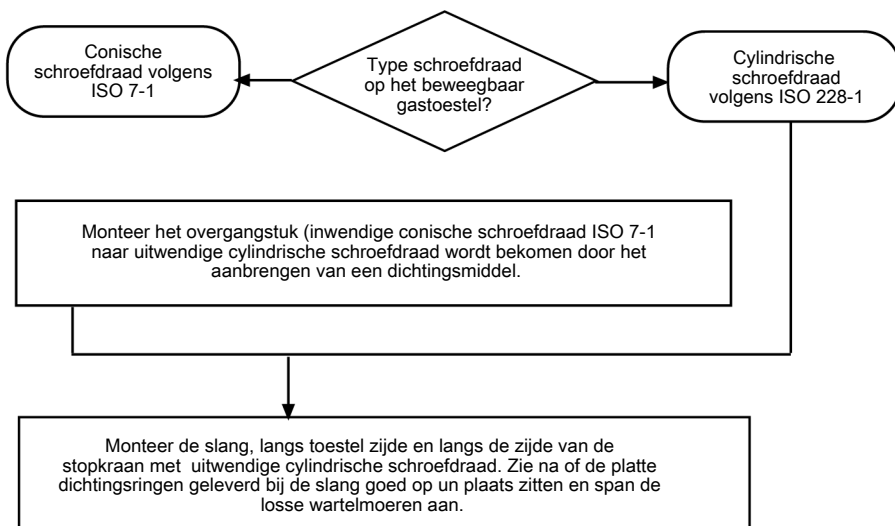
Voor de montage is het onontbeerlijk in de eerste plaats de vaste aansluiting van de buigzame verbinding op de ingang van het toestel te vizen na er de onderdelen op gemonteerd te hebben die eventueel nodig waren door de vorm van de aansluiting; de dichtheid in de draad wordt gerealiseerd met een goedgekeurd product. (zie INFOGAZ nr. 4/1982)

#### Cilindrische draad



De verbinding mag niet gebeuren met een haaks hulpstuk met cilindrische draad zoals vroeger gebruikt bij de buigzame verbindingen in de handel (geval A). Anderzijds mag men bij de huidige montage geen dichtingsring gebruiken (geval B).

**Montage** Op grond van het type schroefdraad dat wordt gebruikt voor de aansluiting op het toestel (ISO 7/1 of NBN EN ISO 228-1), moet de slang gemonteerd worden zoals aangegeven in Fig. 2.



Figuur 2 - montageschema

**De aansluiting op butaan/propaan:** I3, butaan (28-30 mbar), propaan (37 mbar) moet worden uitgevoerd door een erkende installateur. De aansluiting gebeurt door de moer en de butaanadapter aan te sluiten op de losse wartelmoer.

### Voorzorgsmaatregelen

De slang moet zodanig gemonteerd worden dat deze niet wordt blootgesteld aan mechanische belastingen zoals wringen, samendrukken, trekkracht. De slang moet een kromtestraal hebben die ten minste gelijk is aan tien maal de buitendiameter. De slang mag niet in contact komen met hete oppervlaktes, moet afgeschermd worden van de zon en UV-stralen en mag niet in een te warme omgeving geplaatst worden.

### Periodieke controle en vervanging

Minstens één keer per jaar moet gecontroleerd worden of de slang geen zichtbare beschadiging vertoont. De slang moet uiterlijk op de aangegeven vervangingsdatum worden vervangen.

## 4.4 Het installeren van de producten

1. Verwijder de branders, de branderdekseis en de roosters van de kookplaat van het product.

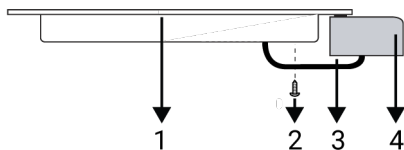
2. Draai de kookplaat om en leg deze op een vlak oppervlak.
3. Om te voorkomen dat vreemde stoffen en vloeistoffen tussen de kookplaat en het aanrecht binnendringen, dient u de in de verpakking meegeleverde stopverf op de contouren van de onderste behuizing van de kookplaat aan te brengen, maar zorg ervoor dat de stopverf niet overlapt.
4. Vul de hoeken door bochten te vormen op de hoeken zoals geïllustreerd in de figuur. Vorm zoveel bocht als nodig is om de opening in de hoeken te vullen.



**i** Zorg ervoor dat de plintsecties op de onderste behuizing van de kookplaat gevuld zijn met stopverf.

5. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijn deze uit.

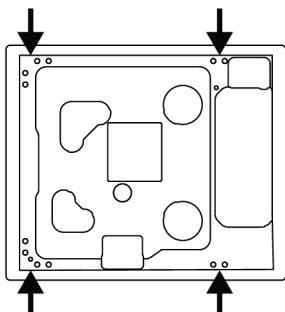
6. Maak de kookplaat vast met gebruik van de installatieklemmen door deze door de gaten op de onderste behuizing te passen.



- 1 Kookplaat
- 2 Schroef
- 3 Installatieklem
- 4 Werkblad

### Achteraanzicht (aansluitopeningen)

De locatie van de verbindingsgaten op onderstaande afbeelding zijn schematisch en kunnen verschillen afhankelijk van het model. Deze moeten worden aangepast in functie van de verbindingsgaten die op uw product zijn aangebracht.



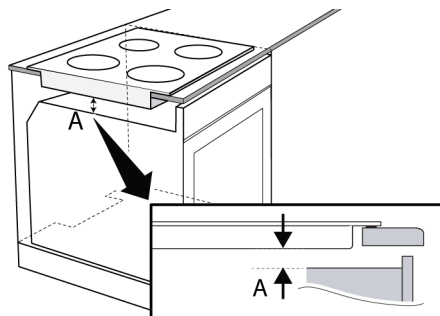
Na montage de branderplaten, de kappen van de branderplaten en grills terug op hun plaats zetten.

**i** Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsmaatregel, aangezien het het gas- en elektriciteitssysteem kan beschadigen.

**i** Kookplaat bevat onderdelen die op gas en stroom werken. Daarom moet de kookplaat uitsluitend op een werkblad worden bevestigd door middel van de bevestigingsgaten, en uitsluitend met de vergrendelelementen en schroeven die zijn meegeleverd en zoals aangegeven in de handleiding. Anders bestaat er gevaar voor leven en eigendom.

### Als er een ingebouwde oven onder de kookplaat zit;

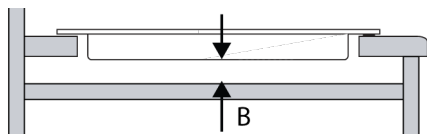
Bij installatie van de kookplaat op een inbouwoven moet er een afstand worden gelaten tussen de bovenwand van de oven en de onderste behuizing van de kookplaat, zoals weergegeven in de afbeelding.



A min. 5 mm

### Als er een lade/kast onder de kookplaat zit;

Bij de installatie van de kookplaat op een kastje dient er een plank geïnstalleerd te worden om de kast van de kookplaat af te scheiden, zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding. Dit is niet nodig indien er geïnstalleerd wordt op een inbouwoven. Indien het bijvoorbeeld mogelijk is de onderkant van het product aan te raken bij installatie op een lade dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.



B min. 15 mm

### Laatste controle

1. Steek de stekker van het product weer in het stopcontact.
2. Controleer de elektrische functies.
3. Open gastoevoer.
4. Controleer of de gasaansluitingen goed vastzitten en of er lekkages zijn.
5. Steek de branders aan en controleer het uiterlijk van de vlam.



Vlam moet blauw zijn en een regelmatige vorm hebben. Als de vlam geelachtig is, controleer dan of de branderkap goed vastzit of reinig de brander.

## 4.5 Gasconversie

### ⚠ Algemene waarschuwingen

- Voordat u met werkzaamheden aan de gasinstallatie begint, moet u de hoofdleiding van het gas loskoppelen. Er bestaat explosiegevaar!
- Alle gasinjectoren moeten worden vervangen en de brandende aanpassing van de gaskranen moet in een lagere debietpositie worden uitgevoerd om het product geschikt te maken voor gebruik met een ander gas.
- Nadat het gastype is gewijzigd, moet het nieuwe gastype-etiket op de reservezak worden aangebracht op het huidige etiket dat al op de achterwand van het product is aangebracht.
- Het type converteerbaar gas en de gascategorieën van uw product per land worden gegeven in de sectie "Landgascategorieën/types/druk". Bekijk de tabel in deze tabel voor de soorten gas die u in

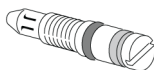
uw omgeving kunt omzetten. U kunt niet converteren naar niet-gespecificeerde gassoorten in deze tabel.

- Reserve-injector geschikt voor het type gas dat u wilt converteren, wordt mogelijk niet bij het product geleverd. U kunt de injectoren verkrijgen bij de geautoriseerde service of op de plaats waar u het product hebt gekocht.
- Injectorwaarden en gassoorten die voor branders moeten worden gebruikt, worden aan het einde van de sectie vermeld. Maak de aansluiting van het om te bouwen gassoort zoals beschreven in het onderdeel gasaansluiting.

### Onderdelen voor gasconversie

De beelden van de onderdelen en gereedschappen, kunnen nodig zijn voor de gasconversie, worden hieronder gegeven. Afhankelijk van het model mogen deze onderdelen niet bij het product worden meegegeven.

#### Omloopsproeier:

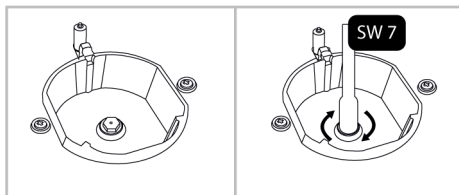


#### Branderinjector:

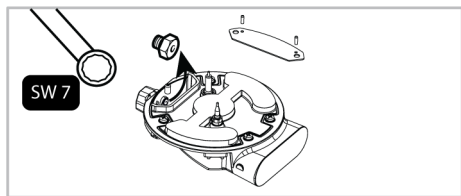


### Vervanging van de injector voor de branders

1. Draai alle bedieningsknoppen naar de uitpositie op het bedieningspaneel.
2. Sluit de gastoevoer af.
3. Verwijder de pansteunen, de dop en de kop van de kookplaatbranders.
4. Verwijder de gasinjectoren door tegen de klok in te draaien. (sleutel 7)



5. Als uw product een wokbrander heeft met een zij-injector, verwijder dan de injector met een steeksleutel nummer 7.



Op sommige kookplaatbranders is de injector bedekt met een metalen stuk. Deze metalen afdekking moet worden verwijderd voor vervanging van de injector.

6. Installeer de nieuwe gasinjectoren. (Aanhaalmoment 4 Nm)
7. Controleer alle aansluitingen om er zeker van te zijn dat ze veilig zijn geïnstalleerd.



Nieuwe injectoren waarvan de positie op hun verpakings- of injectortafel is aangegeven, kunnen worden geraadpleegd.

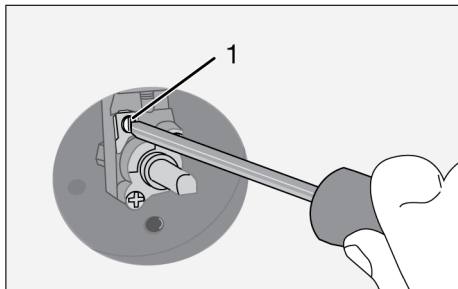
8. U moet controleren op lekkage-injectoren na aansluiting.



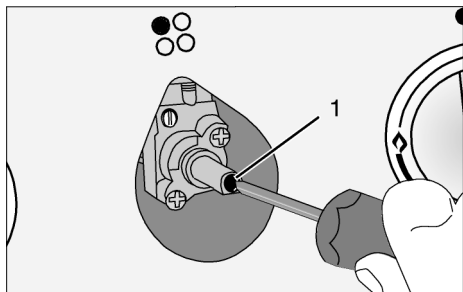
Probeer de kranen van de gasbrander niet te verwijderen, tenzij er sprake is van een abnormale toestand. U moet een geautoriseerde servicemedewerker of technicus met een licentie bellen als het nodig is om de tikken te wijzigen.

## Instelling gereduceerd gasdebiet voor kookplaatkranen

1. Steek de af te stellen brander aan en draai de knop naar de gereduceerde stand.
2. Verwijder de knop van de gaskraan.
3. Gebruik een schroevendraaier van de juiste grootte om de stelschroef voor de stroomsnelheid aan te passen.
4. Draai bij LPG (Butaan - Propan) de schroef met de klok mee. Voor het aardgas moet u de schroef eenmaal tegen de klok in draaien.
  - ⇒ De normale lengte van een rechte vlam in de gereduceerde stand moet 6-7 mm zijn.
5. Als de vlam hoger is dan de gewenste positie, draait u de schroef met de klok mee. Als het kleiner is, draai dan tegen de klok in.
6. Zet voor de laatste regeling de brander zowel in de hoge als in de gereduceerde stand en controleer of de vlam aan of uit staat.
7. Afhankelijk van het type gaskraan dat in uw apparaat wordt gebruikt, kan de positie van de stelschroef variëren.



1 Aanpassingsschroef debiet

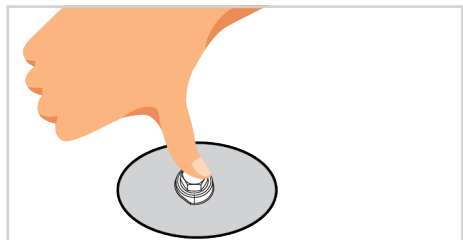


1 Aanpassingsschroef debiet

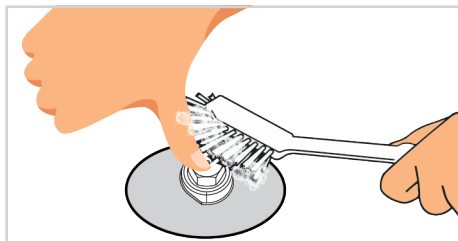
### Lekkagecontrole bij de injectoren

Voordat u de conversie op het product uitvoert, moet u ervoor zorgen dat alle bedieningsknoppen in de uit-stand staan. Na de juiste ombouw van injectoren dient voor elke injector gaslekkage gecontroleerd te worden.

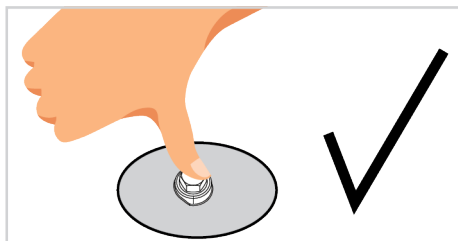
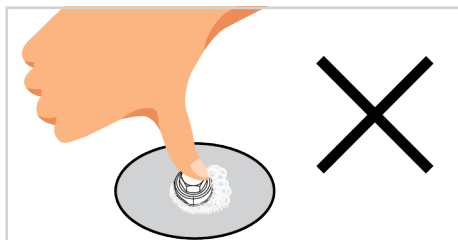
1. Zorg ervoor dat de gastoevoer naar het product is ingeschakeld, waarbij alle bedieningsknoppen nog steeds in de uit-stand staan.
2. Elk injectorgat wordt geblokkeerd met een vinger die redelijke kracht uitoefent om de gaslekkage te stoppen wanneer de bijbehorende bedieningsknop wordt ingeschakeld en in de ingedrukte positie wordt gehouden om gas de injector te laten bereiken.



3. Breng voorbereid zeepwater aan bij de injectoraansluiting met een kleine borstel. Als er gas lekt bij de injectoraansluiting, zal het zeepwater beginnen te schuimen. Draai in dit geval de injector met een redelijke kracht vast en herhaal het proces van stap 3 opnieuw.



4. Als het schuim nog steeds aanhoudt, moet u het gas dat op het product is aangebracht onmiddellijk uitschakelen en een geautoriseerde serviceagent of technicus met een licentie bellen. Gebruik het product niet voordat de geautoriseerde service in het product heeft ingegrepen.



## 5 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

### 5.1 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

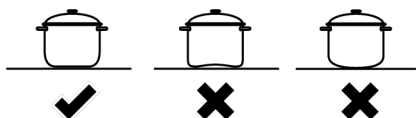
**OPMERKING:** Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

## 6 De kookplaat gebruiken

### 6.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

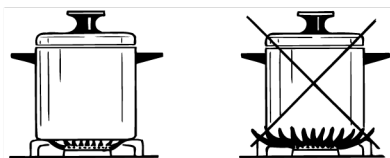
#### Algemene waarschuwingen

- Plaats potten en pannen zodanig dat de handvaten niet over de branders komen om oververhitting te voorkomen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.



- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U mag de branders niet ontsteken zonder een pot of een pan op de respectieve brander.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.

- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.
- De grootte van de kookpannen/potten moet overeenstemmen met de grootte van de vlam. Stel de gasvlammen in zodat ze niet van onder de basis van de potten/pannen uitkomen en plaats de potten/pannen op de pothouder om ze te centreren. Gebruik geen grote pannen/potten om meer dan één brander te bedekken.



#### Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

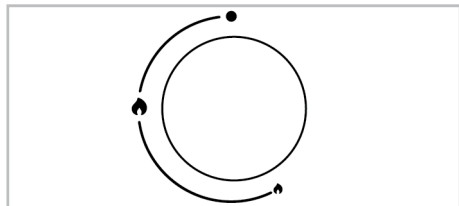
| Kookplaat brandertype | Pot diameter - cm |
|-----------------------|-------------------|
| Secundaire brander    | 12 – 18           |
| Normale brander       | 18 – 20           |
| Snelle brander        | 22 – 24           |
| Wokbrander            | 20 – 26           |

Gebruik geen potten/pannen die groter zijn dan de vermelde afmetingen. Het gebruik van potten / pannen die groter zijn dan gespecificeerde afmetingen kunnen koolmonoxidevergiftiging veroorzaken en oververhitting van aanpalende oppervlakken en

knoppen. Als het kookoppervlak van uw product van glas is, zal er bovendien oververhitting optreden op dit oppervlak en zal het product beschadigd raken. Het gebruik van kleineren pannen / potten kan brandwonden veroorzaken door de vlammen.

## 6.2 Bediening van de kookplaat

### Bedieningsknop gasbrander



- Uit-stand
- ▲ Kleine vlam: Laagste gasvermogen
- ▲ Grote vlam: Hoogste gasvermogen

U kunt uw fornuis bedienen met de bedieningsknoppen. Elke knop bedient de bijbehorende brander. U kunt afleiden welke brander bediend wordt uit de symbolen op het bedieningspaneel.

Wanneer uitgeschakeld (bovenste positie), wordt de brander niet gevoed met gas. Nadat u de brander heeft ontstoken, kunt u koken door het gasniveau met de knop in te stellen. Stel de gewenste kookkracht in door de knop uit te lijnen op het betreffende symbool.

#### De gasbranders ontsteken

- ✓ De gasbranders worden ontstoken met de bedieningsknoppen.
1. Druk op de branderknop.
  2. Draai de knop met de klok mee naar het grote vlamsymbool terwijl u op de knop drukt.
  3. Met de resulterende vonk wordt het gas ontstoken.
  4. Blijf na de eerste ontsteking 3-5 seconden op de knop drukken.
  5. Als het gas niet wordt ontstoken nadat de knop is ingedrukt en losgelaten, herhaal dan hetzelfde proces door 15 seconden op de knop te drukken.



Laat de knop los als de brander niet binnen 15 seconden wordt ontstoken. Wacht minimaal 1 minuut voordat je het opnieuw probeert. Er bestaat het risico van gasophoping en explosie!

6. Pas het gewenste vermogensniveau aan.

#### De gasbranders uitschakelen

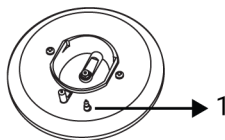
Breng de branderknop naar de uit-stand (bovenkant).



Als de vlammen van de brander per ongeluk worden gedoofd, zet dan de bedieningsknop uit. Probeer de brander tenminste 1 minuut niet opnieuw aan te steken.

#### Veiligheidsmechanisme voor gasafschakeling

Als voorzorgsmaatregel tegen uitblazen als gevolg van overlopen over de bovenste branders, gaat een veiligheidsmechanisme werken en wordt het gas onmiddellijk afgesloten.



- 1 Veiligheidsmechanisme voor gasafschakeling

Om het veiligheidsmechanisme voor gasafschakeling te activeren, houdt u de bedieningsknop nog 3-5 seconden ingedrukt nadat u het fornuis hebt ontstoken.



Laat de knop los als de brander niet binnen 15 seconden wordt ontstoken. Wacht minimaal 1 minuut voordat je het opnieuw probeert. Er bestaat het risico van gasophoping en explosie!

## 7 Algemene informatie bij het bakken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

## 7.1 Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

### Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- Vul de pan nooit voor meer dan een derde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water! Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.
- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieue richtlijnen".

## 8 Onderhoud en reiniging

### 8.1 Algemene reinigingsinformatie

#### Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigingsproducten voor het reinigen.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).

- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen enkel onderdeel van uw apparaat in de vaatwasser, tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

#### Scharnieren voor de kookplaten:

- Zuurhoudend vuil zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen permanente vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de kookplaat de meerzijdige. U moet alle eventuele vloeistofspatten onmiddellijk reinigen nadat u de kookplaat hebt afgekoeld door ze uit te schakelen.
- Woktype kookplaten die aan hoge temperaturen worden gebruikt, kunnen verkleuren. Dit is normaal.
- Het verplaatsen van keukengerei kan metalen markeringen maken op de pottenhouders. Schuif de potten en pannen niet over het oppervlak.
- Wanneer de kookplaatdoppen direct in contact komen met het vuur en worden blootgesteld aan hoge temperaturen is een verandering en verlies van kleur na

verloop van tijd normaal. Dit veroorzaakt geen problemen tijdens het gebruik van de kookplaat.

### **Roestvrij stalen oppervlakken**

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

### **Glazen oppervlakken**

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.

- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

### **Plastic onderdelen en geleverde oppervlakken**

- Reinig de plastic onderdelen en geleverde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

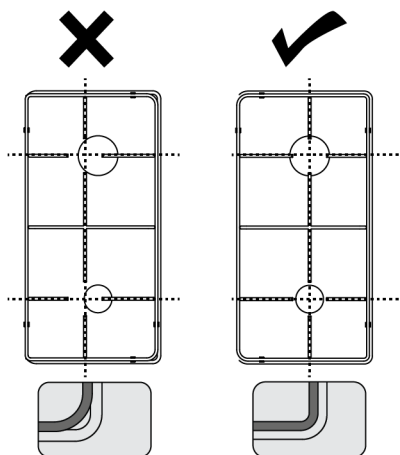
## **8.2 De kookplaat reinigen**

### **De gasbranders reinigen**

1. Voor u de kookplaat reinigt, moet u de pothouders, branderdoppen en koppen verwijderen van de kookplaat.
2. Reinig het oppervlak van de kookplaat volgens de aanbevelingen omvat in de algemene reinigingsinformatie naargelang het type oppervlak (email, glas, roestvrij staal, etc.).
3. Reinig de kamer van de brander met een doek ondergedompeld in wasmiddel of met een niet-krassende, zachte borstel. Zorg ervoor dat er geen etensresten achterblijven.
4. Reinig de bougies en verwarmingselementen (in modellen met een ontstekings- en verwarmingselement) met een goed uitgewrongen doek. Droog daarna

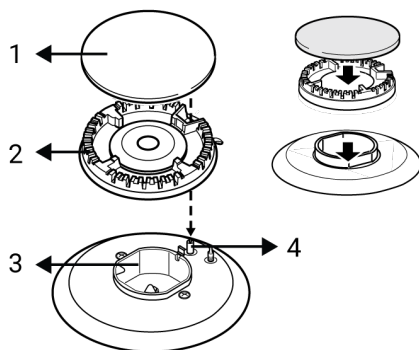
met een droge doek. Zorg ervoor dat de bougie en het verwarmingselement volledig droog zijn.

5. Reinig de branderdoppen en -koppen met wasmiddel na elk gebruik en droog ze.
6. Voor hardnekkige vlekken kunt u de branderdoppen en -koppen laten weken in wasmiddel of een zeepsopje gedurende ten minste 15 minuten. Reinig met een niet-metalen en niet-krassende borstel.
7. U kunt de Quick&Shine reinigingsmiddelen gebruiken voor de binnenzijde van de oven en roosters, gebruikt op email oppervlakken en aanbevolen door de geautoriseerde dienst, in het bijzonder voor hardnekkige vlekken op email branderdoppen.
8. Vermijd contact van de branderdoppen met agressieve wasmiddelen zoals reinigingsmiddelen voor de binnenzijde van ovens, ontkalkers tijdens de reiniging want dit kan verkleuringen veroorzaken.
9. Reinig de pothouders met wasmiddel en een niet-krassende, zachte borstel na elk gebruik en droog ze.
10. Als de branderdoppen en pothouders nat worden gebruikt, kunnen er permanente kalkvlekken optreden als resultaat van de warmte. Zorg ervoor dat ze worden gedroogd voor gebruik.
11. Breng de branderkoppen, doppen en pothouders opnieuw aan.
12. Wanneer u de pothouders aanbrengt, moet u ervoor zorgen ze te centreren op de branders. Plaats bij pinmodellen de pinnen op de branderplaat in de peng-leuven op de pannenlappen.



### De onderdelen van de branders monteren

1. Monteer de onderdelen zoals aange-toond in de afbeelding na het reinigen van de branders.
2. Breng de branderkop aan en zorg ervoor dat hij door de bougie van de brander loopt (4). Draai de branderkop naar rechts en links om zeker te zijn dat hij correct is aangebracht in de branderkamer.
3. Plaats de dop van de brander op de kop.



1. Branderdop
2. Branderkop
3. Branderkamer
4. Bougie (in modellen met ontsteking)

### 8.3 Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

## 9 Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

### Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.

### Er is geen ontstekingsvonk.

- Er is geen stroom. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringkast.

### Er is geen gas.

- Hoofdgasklep is gesloten. >>> Open de gasklep.
- De gasleiding is gebogen. >>> Installeer de gasleiding goed.

### Branders branden niet goed of helemaal niet.

- De branders zijn vuil. >>> Reinig de branderdelen.

- Branders zijn nat. >>> Droog de branderdelen.
- Brander kap is niet veilig gemonteerd. >>> Plaats de branderdop op de juiste manier.
- Gasklep is gesloten. >>> Open de gasklep.
- Gasfles is leeg (bij gebruik van LPG). >>> Vervang de gasfles.

