

# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>92</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	92
1.2 Aansprakelijkheid van de constructeur	93
1.3 Beoogd gebruik	93
1.4 Verwerking	93
1.5 Identificatieplaatje	94
1.6 Deze gebruiksaanwijzing	94
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	94
<b>2 Beschrijving</b>	<b>95</b>
2.1 Algemene beschrijving	95
2.2 Symbolen	96
2.3 Beschikbare accessoires	96
<b>3 Gebruik</b>	<b>97</b>
3.1 Waarschuwingen	97
3.2 Eerste gebruik	97
3.3 Het gebruik van de kookplaat	98
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>100</b>
4.1 Waarschuwingen	100
4.2 Reiniging van het toestel	100
<b>5 Installatie</b>	<b>102</b>
5.1 Veiligheidswaarschuwingen	102
5.2 Insnijding van het werkblad	102
5.3 Inbouw	103
5.4 Bevestigingsbeugels	104
5.5 Gasaansluiting	104
5.6 Aanpassing aan de verschillende gastypes	106
5.7 Elektrische aansluiting	112

Deze aanwijzingen zijn uitsluitend geldig in de landen die op het plaatje van het apparaat zijn aangeduid.

Deze inbouw kookplaat behoort tot klasse 3.

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het toestel te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Waarschuwingen

### 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

#### Persoonlijk letsel

- Het toestel en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik.
- Raak geen verwarmde delen aan tijdens gebruik van het toestel.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het toestel.
- Laat kinderen niet spelen met het toestel.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het toestel tijdens gebruik ervan.
- Schakel het toestel uit na gebruik ervan.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het toestel uit en bedek de vlam met een deksel of een brandwerende deken.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Voer geen wijzigingen uit op het toestel.

- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het toestel.
- Probeer nooit om zelf het toestel te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.

#### Beschadiging van het toestel

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Ga niet op het toestel zitten.
- Reinig het toestel niet met een stoomreiniger.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Laat het toestel niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- Gebruik het toestel nooit om de ruimte te verwarmen.



## 1.2 Aansprakelijkheid van de constructeur

De constructeur kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen tengevolge:

- van een ander dan het beoogde gebruik van het toestel,
- van de niet-naleving van de voorschriften in de gebruiksaanwijzing,
- van het forceren van ook slechts één deel van het toestel,
- van het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

## 1.3 Beoogd gebruik

Dit toestel is bestemd voor het bereiden van voedsel in een huisgezin. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde fysische of psychische vermogens, of door personen die geen ervaring hebben in het gebruik van elektrische apparatuur, tenzij dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan.

## 1.4 Verwerking



Het toestel moet op het einde van zijn gebruiksduur afzonderlijk ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Verwerking van het toestel:



### Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de elektrische kabel en de stekker.
- De gebruiker moet de apparatuur dus aan het einde van de gebruiksduur toekennen aan geschikte centra voor gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig toestel wordt gekocht.

Het toestel zit verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



### Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.



# Waarschuwingen

## 1.5 Identificatieplaatje

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.

## 1.6 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een integrerend deel van het toestel en moet gedurende de volledige levensduur intact en op een gemakkelijk bereikbare plaats worden bewaard. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

## 1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

### Waarschuwingen



Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.

### Beschrijving



Beschrijving van het toestel en de accessoires.

### Gebruik



Informatie over het gebruik van het toestel en de accessoires, kooktips.

### Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het toestel.

### Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



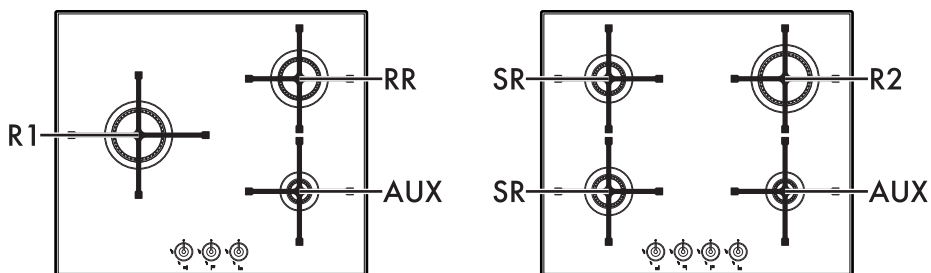
Suggestie

1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.
  - Enkele gebruiksaanwijzing.

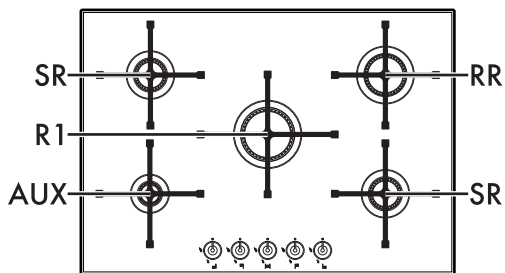


## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



60 cm



70 cm

AUX = Hulpbrander

SR = Halfsnelle brander

RR = Gered. snelle brander

R1 = Snelle brander groot

R2 = Snelle brander medium





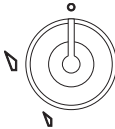
# Beschrijving





## 2.2 Symbolen

### Kookzones

- Links vooraan
- Links achteraan
- Centraal brander
- Rechts achteraan
- Rechts vooraan
- Centraal links

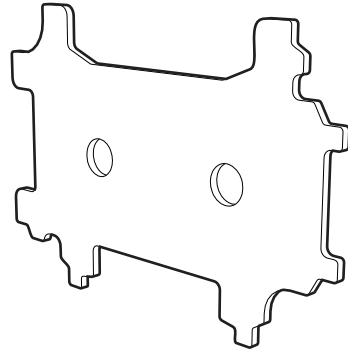
### Knoppen branders



Nuttig voor de inschakeling en de regeling van de branders van de plaat. Druk op de knoppen, en draai deze in linksom op de waarde  om de overeenkomstige branders te ontsteken. Om de vlam te regelen, moet de knop in de zone tussen het maximum  en het minimum  gedraaid worden. Om de branders uit te schakelen, moeten de knoppen op positie  geplaatst worden.

## 2.3 Beschikbare accessoires

### Sleutel voor branders (uitsluitend voor de installateur)



Nuttig voor de de- en hermontage van de branders van de kookplaat.

**i** De bijgeleverde of optionele accessoires zijn verkrijgbaar bij erkende verkopers. Gebruik enkel de originele accessoires van de constructeur.



## 3 Gebruik

### 3.1 Waarschuwingen



#### Incorrect gebruik Gevaar op verbranding

- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct gepositioneerd zijn in de zittingen.
- Hete vetten en oliën kunnen vlam vatten. Let erg goed op.
- Laat het toestel niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en olies kunnen vrijkomen.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het toestel.
- Raak de warmte-elementen niet aan als het toestel in werking is. Laat ze afkoelen voor u het toestel eventueel reinigt.
- Houd kinderen van jonger dan 8 jaar uit de buurt wanneer het toestel in werking is.



#### Incorrect gebruik Beschadiging van de oppervlakken

- Dek de branders of de kookplaat niet af met zilverfolie.
- De recipiënten of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle recipiënten moeten een effen en regelmatig bodem hebben.
- In geval van overstroming moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Er wordt afgeraden om potten in aardewerk of speksteen te gebruiken om voedsel te bereiden of te verwarmen.

### 3.2 Eerste gebruik

1. Verwijder eventueel aanwezige beschermende folie aan de binnen- en buitenzijde van het toestel en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires.
3. Verwijder en was alle accessoires van het toestel (zie 4 Reiniging en onderhoud).



## 3.3 Het gebruik van de kookplaat

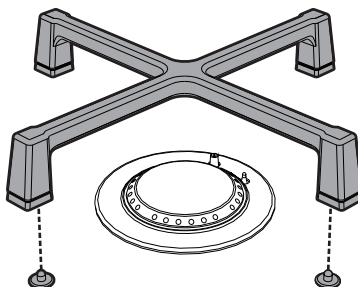
Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het toestel is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om op de knop te drukken en hem linksom te draaien op het symbool van de maximum vlam, tot de brander wordt ingeschakeld. Als de brander niet wordt ontstoken binnen 15 seconden, moet de knop op  geplaatst worden en moet 60 seconden gewacht worden tot de volgende poging. Na de ontsteking moet de knop enkele seconden ingedrukt gehouden worden, zodat het thermokoppel kan opwarmen. Het kan voorvallen dat de brander uitgaat wanneer de knop wordt losgelaten: dit betekent dat het thermokoppel onvoldoende is opgewarmd. Wacht enkele ogenblikken, en herhaal de handeling. Houd de knop langer ingedrukt.



In geval van een toevallige uitschakeling zorgt een veiligheidssysteem voor de blokkering van de gaslevering, ook wanneer de kraan open staat. Plaats de knop op  en wacht minstens 60 seconden om nogmaals te ontsteken.

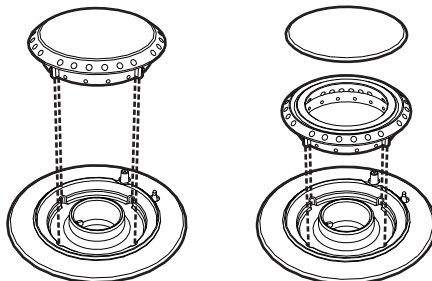
### De roosters correct plaatsen

Plaats de roosters boven de branders parallel, en dus niet haaks, aan het bedieningspaneel.



### Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels

Voordat de branders van de kookplaat ingeschakeld worden, moet gecontroleerd worden of de vlamverdelers correct gepositioneerd zijn met de respectievelijke deksels. Let op dat de openingen van de brander overeenstemmen met de vonkontstekers en de thermokoppels. Controleer bovendien of de pinnen van de vlamverdelers perfect in de openingen van de brander zijn aangebracht.







## Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

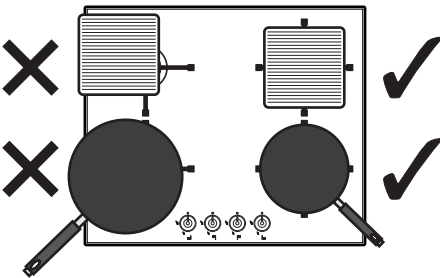
Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten recipiënten gebruikt worden met een deksel en die geschikt zijn voor de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijkanten lekt. Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam zodanig verminderd worden om te vermijden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



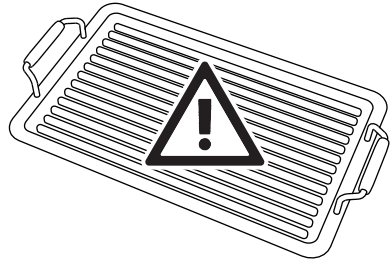
Diameter van de recipiënten:

- Hulpbrander: 7 - 18 cm.
- Halfsnelle brander: 10 - 24 cm.
- Gered. snelle brander: 18 - 24 cm.
- Snelle brander medium: 20 - 26 cm.
- Snelle brander groot: 20 - 26 cm.

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



## Gebruiksbeperkingen van de vleesroosters



**Incorrect gebruik**

**Beschadiging van de oppervlakken**

- gebruik geen vleesroosters van gietijzer.

Wanneer u een vleesrooster wilt gebruiken, moet het volgende advies opgevolgd worden:

- gebruik vleesroosters van aluminium en eventueel een antiaanbaklaag met het maximum formaat van 35 x 26 cm;
- om schade aan toestel en de teflon bekleding te vermijden, mogen de aluminium vleesroosters met teflonlaag maximaal 5 minuten leeg worden opgewarmd. Breng vervolgens het voedsel aan op het vleesrooster en bereid het. Gebruik het vleesrooster maximaal 40 minuten lang;
- let erop dat de vlammen van de brander niet onder de rand van het vleesrooster uit komen;
- houd de zijwand op minimaal 150 mm van de rand van het vleesrooster;
- plaats het vleesrooster niet op meerdere branders tegelijkertijd.



## 4 Reiniging en onderhoud

### 4.1 Waarschuwingen



#### **Incorrect gebruik Beschadiging van de oppervlakken**

- Reinig het toestel niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Laat de kookplaat afkoelen en maak onmiddellijk schoon bij aanraking met te agressieve reinigingsmiddelen, hard water of overgekookte producten (water, sauzen, koffie, enz.).
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.

### 4.2 Reiniging van het toestel

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat de oven afgekoeld is.

### Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik steeds en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig af, en droog met een zachte doek of met een microfiber doek.

### Voedselvlekken of -resten

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic gerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een doek van microfiber.

Vermijd om etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) te laten drogen, dit kan het email binnenin aantasten.



## Roosters van de kookplaat

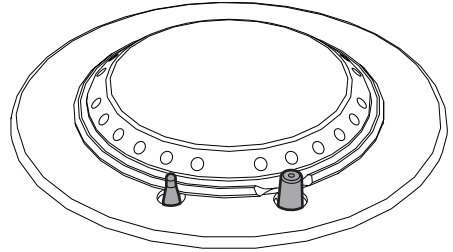
Verwijder de roosters, en reinig deze met behulp van lauw water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen. Droog de roosters, en plaats ze weer op de kookplaat.



De roosters staan steeds in contact met de vlam zodat de glans van de delen van het staal, die het meest de warmte moeten verdragen, mettertijd kan verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel dat de functionaliteit van dit onderdeel absoluut niet schaadt.

## Vonkontstekers en thermokoppels

Voor een goede werking moeten de vonkontstekers en de thermokoppels steeds rein gehouden worden. Controleer ze regelmatig, en reinig ze indien nodig met een vochtige doek. Eventuele droge resten moeten verwijderd worden met een houten tandenstoker of met een naald.



## Vlamverdelers en deksels

De deksels en de vlamverdelers kunnen verwijderd worden om de reiniging te vergemakkelijken. Reinig deze delen met behulp van heet water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen en wacht tot alles perfect droog is. Monteer de vlamverdelers weer, en controleer of ze correct gepositioneerd zijn in de zittingen met de respectievelijke deksels.



## 5 Installatie

### 5.1 Veiligheidswaarschuwingen



**Warmteontwikkeling tijdens werking van het toestel**  
**Brandgevaar**

- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.

Fineerbewerkingen, kleefstoffen of kunststof bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn ( $>90^{\circ}\text{C}$ ), anders kunnen deze mettertijd vervormen.



De minimum afstand die gerespecteerd moet worden tussen afzuigkappen en de kookvlakken moet minstens overeenkomen met diegene die aangeduid wordt in de aanwijzingen voor de montage van de afzuigkap.

Ook de minimum afstanden van de vrije delen van het vlak op de achterzijde moeten gerespecteerd worden, zoals wordt aangeduid op de afbeelding van de montage.

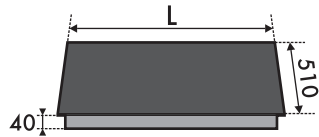
### 5.2 Insnijding van het werkblad



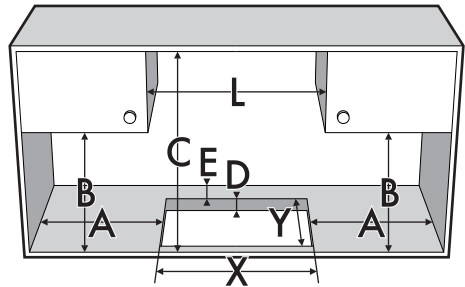
De volgende ingreep vergt metsel- en/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus.

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

Maak een opening (zie de aangeduide afmetingen) in het werkblad van het meubel.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
600 - 720	560÷564	482÷486



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 150	min 460	min 750	20÷60	min 50

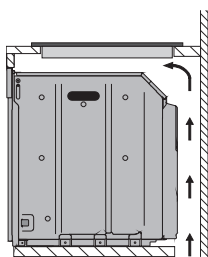


## 5.3 Inbouw

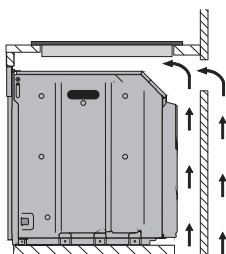
### Op inbouwruimte voor oven

De afstand tussen de kookplaat en de keukenmeubels of de inbouwtoestellen moet zodanig zijn dat een voldoende ventilatie en een voldoende luchtafvoer gegarandeerd wordt.

Bij installatie boven een oven moet een tussenruimte worden gelaten tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenzijde van het onderaan geplaatste toestel.



met opening onderaan



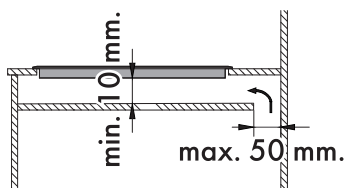
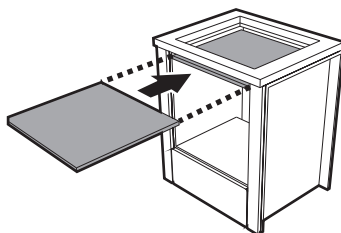
met opening onderaan en achteraan



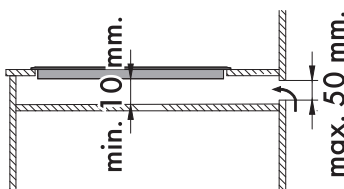
Wanneer de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze voorzien worden van een ventilator voor de koeling.

### Op neutrale ruimte of laden

Wanneer andere meubelen (zijwanden, laden, enz.), afwasautomaten of koelkasten aanwezig zijn onder de kookplaat, moet een dubbele houten bodem worden geïnstalleerd op een minimum afstand van **10 mm** van de onderkant van de kookplaat, zodat toevallig contact wordt vermeden. De dubbele bodem mag alleen met geschikt gereedschap worden verwijderd.



met opening onderaan



met opening achteraan



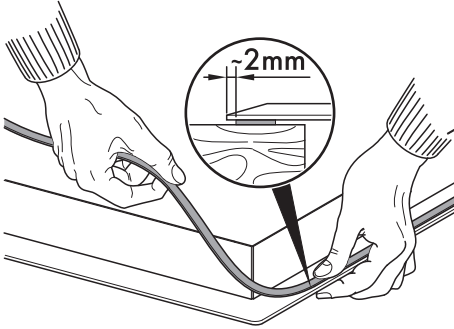
Als geen dubbele houten bodem wordt geïnstalleerd, kan de gebruiker ongewenst hete of scherpe onderdelen raken.



# Installatie

## 5.3 Pakking van de kookplaat

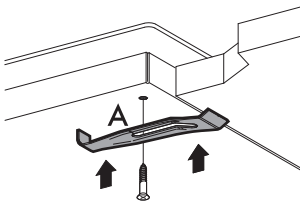
Voordat de montage wordt uitgevoerd, moet de bijgeleverde pakking langs de omtrek van de kookplaat worden aangebracht om te voorkomen dat vloeistoffen tussen de omlijsting van de kookplaat en het werkblad kunnen komen.



Bevestig de kookplaat niet met behulp van silicone. Indien dit toch wordt gedaan, kan de kookplaat niet verwijderd worden zonder deze te beschadigen.

## 5.4 Bevestigingsbeugels

Draai de bevestigingsbeugels (A) vast in de daarvoor bestemde openingen in de zijkanten van de carter onderaan om de kookplaat correct op de structuur te bevestigen.



## 5.5 Gasaansluiting



**Gaslek  
Explosiegevaar**

- Na elke ingreep moet gecontroleerd worden of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.
- Gebruik, waar dit wordt gevraagd, een drukregelaar in overeenstemming met de van kracht zijnde norm.
- Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.
- De buizen mogen niet in aanraking komen met beweegbare delen, en mogen niet verpletterd worden.

## Algemene informatie

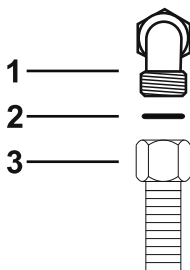
De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een vaste koperen buis of met een flexibele stalen buis op een doorlopende wand volgens de voorschriften van de van kracht zijnde norm. Het toestel werd gekeurd voor methaan G20 (2H) aan een druk van 20 mbar. Raadpleeg voor de voeding met andere gastypes het hoofdstuk "5.6 Aanpassing aan de verschillende gastypes". De toevoerverbinding van het gas heeft een schroefdraad 1/2" gas extern (ISO 228-1).

## Aansluiting met een flexibele stalen buis

Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.



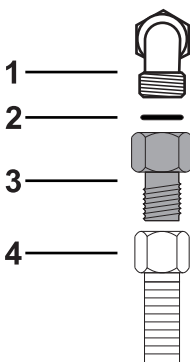
Draai de verbinding **3** zorgvuldig vast op de gasverbinding **1** van het toestel, en voorzie steeds de bijgeleverde pakking **2**.



## Aansluiting met een flexibele stalen buis met conische verbinding

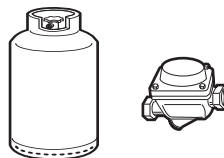
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

Draai de verbinding **3** zorgvuldig vast op de gasverbinding **1** (schroefdraad 1/2" ISO 228-1) van het toestel, en breng altijd de bijgeleverde pakking **2** aan. Breng isolatiemateriaal aan op de schroefdraad van de verbinding **3**, en draai de flexibele stalen leiding **4** vast op de verbinding **3**.



## Aansluiting op vloeibaar gas

Gebruik een drukregelaar, en realiseer de aansluiting op de gasfles volgens de voorschriften die bepaald worden door de van kracht zijnde normen.



De toevoerdruk moet de waarden respecteren die worden aangeduid in de tabel "Type van gas en toebehorende landen"

## Ventilatie van de vertrekken

Het toestel mag enkel in permanent geventileerde ruimten worden geïnstalleerd, zoals voorzien wordt door de van kracht zijnde normen. In de ruimte waar het toestel geïnstalleerd is, moet een voldoende luchttoevoer aanwezig zijn die nodig is voor de regelmatige gasverbranding en de luchtverversing van de ruimte zelf. De luchtinlaatopeningen, die beschermd worden door roosters, moeten afmetingen conform de van kracht zijnde normen hebben, en moeten zodanig geplaatst zijn dat ze niet, ook niet gedeeltelijk, verstopt worden.

De ruimte moet goed geventileerd worden zodat de hitte en de vochtigheid geëlimineerd worden die geproduceerd worden door de bereidingen: vooral nadat het toestel lang niet gebruikt werd, wordt aanbevolen om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.





# Installatie

## Afvoer van de verbrandingsproducten

De afvoer van de verbrandingsproducten moet verzekerd worden door middel van afzuigkappen, die aangesloten zijn op een rookkanaal met een efficiënte trek of met een geforceerde afzuiging. Een efficiënt afzuigstelsel moet zorgvuldig ontworpen worden door een bevoegde specialist, en moet uitgevoerd worden door de posities en de afstanden te respecteren die voorzien worden door de normen.

Na de handeling moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.

1 Evacuatie door middel van een afzuigkap

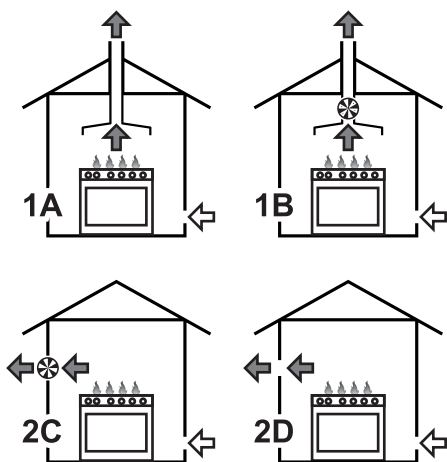
2 Evacuatie zonder afzuigkap

A Evacuatie in enkel rookkanaal met natuurlijke trek

B Evacuatie in enkel rookkanaal met elektrische ventilator

C Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer met elektrische ventilator op de wand of in de ruit

D Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer via de wand



← Lucht

← Verbrandingsproducten

⊗ Elektrische ventilator

## 5.6 Aanpassing aan de verschillende gastypes



Het toestel werd gekeurd voor methaan G20 aan een druk van 20 mbar.

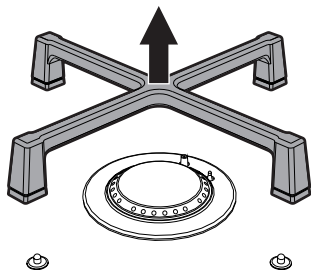
Wanneer andere gastypes worden gebruikt, moeten de straalpijpen op de branders vervangen worden en moet de primaire lucht geregeld worden. Voor het vervangen van de straalpijpen en het afstellen van de branders moet het vlak verwijderd worden.



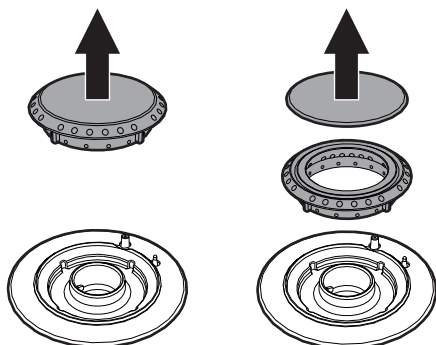


## Verwijdering van het vlak

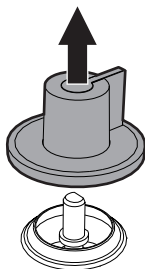
1. Verwijder de roosters van het vlak.



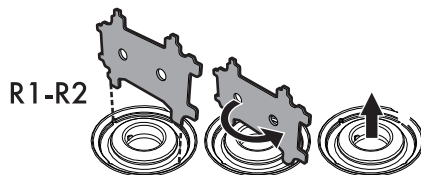
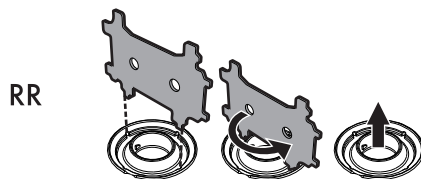
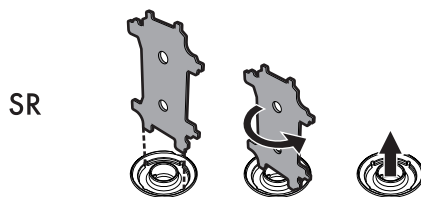
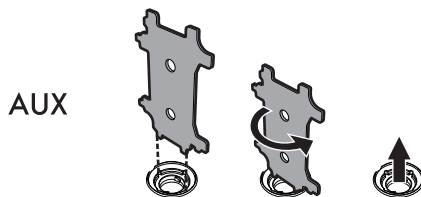
2. Verwijder de vlamverdelers en de deksels.



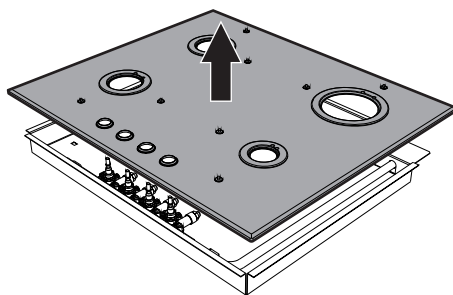
3. Verwijder de knoppen door ze omhoog te trekken.



4. Draai de ringen van de branders los met de meegeleverde sleutel.



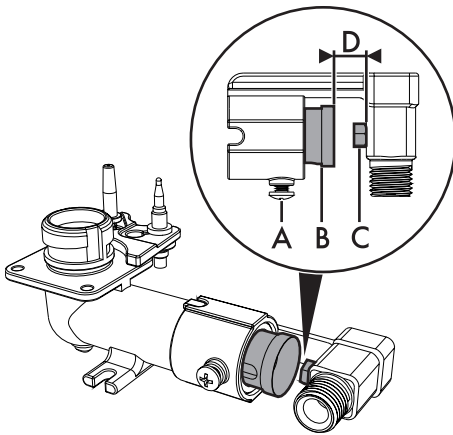
5. Verwijder het vlak.





## Installatie

### Vervanging van de straalpijpen



1. Draai de schroef **A** los en duw de luchtregelaar **B** helemaal in.
2. Verwijder de straalpijpen **C** met een steeksleutel en monteer de straalpijpen die voor het nieuwe gastype geschikt zijn, neem daarbij de aanwijzingen van de desbetreffende tabellen in acht (zie "Type van gas en toebehorende landen").



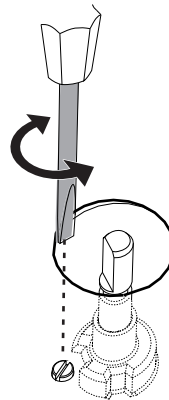
Het aandraaimoment van de straalpijp mag niet meer dan 3 Nm bedragen.

3. Stel de luchtstroom af door de luchtregelaar **B** te verplaatsen tot u de afstand **D**, aangeduid in de desbetreffende tabel (zie "Type van gas en toebehorende landen"), heeft verkregen.
4. Hermonteer het apparaat op correcte wijze als u iedere brander heeft afgesteld.

### Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

Schakel de brander in, en stel in op de minimum positie. Verwijder de knop van de gaskraan, en handel op de regelschroef die zich naast het staafje van de kraan bevindt (afhankelijk van het model) tot een regelmatige minimum vlam wordt verkregen.

Monteer de knoppen opnieuw, en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander. Draai de knop snel vanaf de maximum positie naar de minimum positie: de vlam zou niet mogen uitgaan. Herhaal deze handeling voor alle gaskranen.





## Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

Draai de schroef naast het staafje van de kraan helemaal rechtsom.



Na de regeling met een ander gas dan dat van de fabrieksafstelling moet het etiket voor de regeling van het gas, dat werd aangebracht op het toestel, vervangen worden door het etiket voor het nieuwe gas. Het etiket is bij de straalpijpen gevoegd (indien aanwezig).

## Smering van de gaskranen

Het kan zijn dat de gaskranen mettertijd moeilijk draaien en geblokkeerd raken. Reinig ze intern, en vervang het smeervet.



De smering van de gaskranen moet uitgevoerd worden door een gespecialiseerde technicus.



# Installatie

## Type van gas en toebehorende landen

Nr	Gastype	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK
<b>1 Methaan G20</b>												
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•
G20/25	20/25 mbar			•								
<b>2 Methaan G25</b>												
G25	25 mbar						•					
<b>3 Methaan G25</b>												
G25	20 mbar				•							
<b>4 Vloeibaar gas G30/31</b>												
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•	
G30/31	30/37 mbar	•							•			
G30/31	30/30 mbar						•			•		•
<b>5 Vloeibaar gas G30/31</b>												
G30/31	50 mbar				•	•						
<b>6 Stadsgas G110</b>												
G110	8 mbar	•								•		•
<b>7 Stadsgas G120</b>												
G120	8 mbar									•		



Naargelang het land waar de kookplaat wordt geïnstalleerd kunt u de beschikbare gastypes vaststellen. Zie het nummer in de aanhef voor de juiste waarden in de "Tabellen met kenmerken van de branders en de straalpijpen".



## Tabellen met kenmerken van de branders en de straalpijpen

<b>1</b>	<b>Methaan G20</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	1.7	2.6	3.2	3.0
	Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	76	95	117	130	126
	Gereduceerd verbruik (W)	400	500	750	1050	1050
	Primaire lucht (mm)	1.0	1.0	1.0	1.5	1.5
<b>2</b>	<b>Methaan G25</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	3.0
	Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	76	95	117	130	126
	Gereduceerd verbruik (W)	400	500	750	1050	1050
	Primaire lucht (mm)	1.0	1.0	1.0	1.5	1.5
<b>3</b>	<b>Methaan G25</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	1.7	2.6	3.2	3.0
	Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	82	105	126	145	135
	Gereduceerd verbruik (W)	400	500	750	1050	1050
	Primaire lucht (mm)	1.0	1.0	1.0	1.5	1.5
<b>4</b>	<b>Vloeibaar gas G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	1.7	2.6	3.2	3.0
	Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	48	62	76	85	82
	Gereduceerd verbruik (W)	400	500	750	1050	1050
	Primaire lucht (mm)	4	2	2	10	3
	Nominaal verbruik G30 (g/h)	80	124	189	233	218
	Nominaal verbruik G30 (g/h)	79	121	186	229	214
<b>5</b>	<b>Vloeibaar gas G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	1.7	2.6	3.2	3.0
	Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	42	54	67	73	73
	Gereduceerd verbruik (W)	450	550	850	1050	1050
	Primaire lucht (mm)	2	1	0.5	1.5	1.5
	Nominaal verbruik G30 (g/h)	80	131	189	233	218
	Nominaal verbruik G30 (g/h)	79	129	186	229	214
<b>6</b>	<b>Stadsgas G110</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	1.7	2.6	3.2	2.9
	Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	132	165	230	270	250
	Gereduceerd verbruik (W)	400	500	750	1050	1050
	Primaire lucht (mm)	1.0	0.5	1	1	1
<b>7</b>	<b>Stadsgas G120</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	1.7	2.6	3.2	3.0
	Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	126	160	210	240	230
	Gereduceerd verbruik (W)	400	500	750	1050	1050
	Primaire lucht (mm)	1	0.5	1	1	1

De straalpijpen die niet worden bijgeleverd kunt u bestellen bij erkende servicecentra.



## 5.7 Elektrische aansluiting

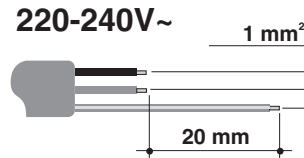


### Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Laat het toestel aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik een persoonlijk beschermingsmiddel.
- De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5 - 2 Nm bedragen.

Het toestel kan op de volgende manieren functioneren:

- 220-240 V 1N~



Gebruik een **driepolige** kabel **3 x 1 mm<sup>2</sup>**.



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.

### Vaste aansluiting

Voorzie een meerpoleige onderbreking voor de voeding, overeenkomstig de installatienormen.

De onderbreking moet gemakkelijk bereikbaar zijn, in de nabijheid van het toestel.

### Aansluiting met stekker en stopcontact

Controleer of de stekker en het stopcontact van hetzelfde type zijn.

Gebruik geen verloopstekkers, adapters of aftakkingen, omdat ze oververhitting of brand zouden kunnen veroorzaken.

### Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje. Het identificatieplaatje met de technische gegevens, het serienummer en de markering is zichtbaar op het toestel aangebracht.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Voorzie de aarding met een kabel van minimaal 20 mm langer dan de andere.