

1.	AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK	42
2.	WAARSCHUWINGEN VOOR DE AFVALVERWERKING – ONZE ZORG VOOR HET MILIEU	43
3.	WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID.....	44
4.	KEN UW TOESTEL	45
5.	HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT.....	46
6.	REINIGING EN ONDERHOUD.....	48
7.	DE INSTALLATIE VAN HET TOESTEL.....	49
8.	GASAANSLUITING.....	55
9.	AANPASSING AAN DE VERSCHILLENDE GASTYPES	57
10.	UITEINDELIJKE HANDELINGEN VOOR DE GASTOESTELLEN ..	59



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



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

1. AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK



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

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

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

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

GEBRUIK DIT TOESTEL NOOIT VOOR DE VERWARMING VAN DE WONING.



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



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



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



HET TOESTEL IS BEDOELD VOOR DE BEREIDING VAN VOEDSEL, EN MAG NIET GEBRUIKT WORDEN OM DE WONING TE VEWARMEN.



GEBRUIK GEEN SPIJTBUSSEN NABIJ HET TOESTEL WANNEER HET IN WERKING IS.



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

DIT PLAATJE MAG NOOIT VERWIJDERD WORDEN.



Waarschuwingen voor de afvalverwerking

NL

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

Voor het verpakken van onze producten worden niet-vervuilende materialen gebruikt die het milieu niet schaden, en die recycleerbaar zijn. Wij verzoeken om hieraan mee te werken, en om te zorgen voor een correcte verwerking van de verpakking. Vraag bij uw verkoper of bij de bevoegde diensten naar de adressen van afvalverwerkings- en recyclagecentra.

Gooi de verpakking, of delen ervan, niet zomaar weg. Deze kunnen voor kinderen gevaar op verstikking vormen; vooral plastic zakken zijn gevaarlijk.

Ook het oude toestel moet correct verwerkt worden.

Belangrijk: lever het toestel in bij de plaatselijke dienst of zaak die verantwoordelijk is voor de inzameling van afgedankte huishoudtoestellen. Met een correcte verwerking kunnen kostbare materialen gerecupereerd worden.

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

3. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID



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

IN HET BELANG VAN UW VEILIGHEID WERD BIJ WET BEPAALD DAT DE INSTALLATIE EN DE ASSISTENTIE VAN ALLE ELEKTRISCHE TOESTELLEN MOET UITGEVOERD WORDEN DOOR BEVOEGD PERSONEEL, EN DOOR DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN TE RESPECTEREN.

ONZE ERKENDE INSTALLATEURS GARANDEREN HET BESTE RESULTAAT.

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



DE STEKKER DIE AANGESLOTEN MOET WORDEN OP DE STROOMKABEL EN HET RELATIEVE STOPCONTACT MOETEN VAN HETZELFDE TYPE EN CONFORM DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN ZIJN.

HET STOPCONTACT MOET BEREIKBAAR BLIJVEN NA INBOUW VAN HET TOESTEL.

VERWIJDER DE STEKKER NOOIT DOOR AAN DE KABEL TE TREKKEN.



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



VOER ONMIDDELIJK NA DE INSTALLATIE EEN KORTE KEURING VAN HET TOESTEL UIT, VOLGENS DE AANWIJZINGEN DIE VERDER WORDEN AANGEDUID. BIJ EEN SLECHTE WERKING MOET HET TOESTEL LOSGEKOPPELD WORDEN VAN HET ELEKTRICITEITSNET, EN MOET U HET DICTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE ASSISTENTICENTRUM CONTACTEREN.

PROBEER NOOIT OM HET TOESTEL ZELF TE HERSTELLEN.



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



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



WANNEER HET TOESTEL IN BOTEN OF CARAVANS GEÏNSTALLEERD WORDT, MAG HET NIET GEBRUIKT WORDEN ALS VERWARMING.



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



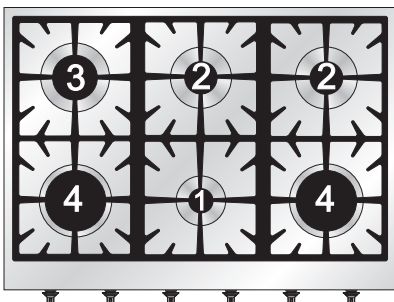
De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor letsels aan personen of materiële schade af die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar een enkel onderdeel van het toestel, of door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.



Aanwijzingen voor de gebruiker

NL

4. KEN UW TOESTEL



- | | |
|----------|---------------------------|
| 1 | Hulpbrander (AUX) |
| 2 | Halfsnelle brander (SR) |
| 3 | Snelle brander (R) |
| 4 | Zeer snelle brander (URP) |



5. HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

5.1 Kookplaat op gas



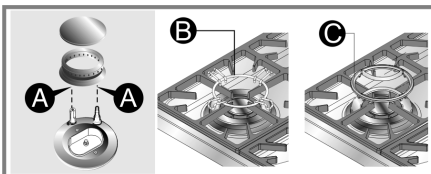
Voordat de branders van de kookplaat aangeschakeld worden, moet gecontroleerd worden of de vlamverdelers in hun zitten met de bijbehorende deksels geplaatst zijn, door op te letten dat de gaten **A** van de vlamverdelers overeenkomen met de vonkontstekers en de thermokoppels.



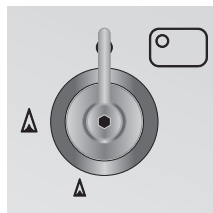
Wanneer de elektrische platen en de barbecue (indien voorzien) voor het eerst worden gebruikt, wordt aangeraden om op te warmen tot de maximum temperatuur, en dit lang genoeg zodat eventuele oliehoudende productieresten verbrand worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen.



Het rooster **B** moet gebruikt worden om te "wokken" (chinese kookpan). Om slijtage van de kookplaat te vermijden, werd het product uitgerust met een verhoogd rooster **C**. Deze moet onder de pannen geplaatst worden die een grotere diameter hebben dan wordt aangeduid in de paragraaf "5.3 Diameter van de recipiënten". **Het rooster C mag alleszins niet gebruikt worden op de zeer snelle brander.**



Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het toestel is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om op de knop te drukken en hem in wijzerszin te draaien op het symbool van de maximum vlam, tot de brander wordt aangeschakeld. Wanneer de aanschakeling niet binnen 15 seconden gebeurt, moet de knop op 0 geplaatst worden en moet 60 seconden gewacht worden.



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



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



Aanwijzingen voor de gebruiker

NL

5.2 Praktisch advies voor het gebruik van de branders



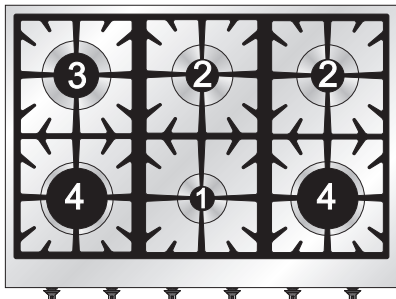
Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten recipiënten gebruikt worden met een platte bodem en met een deksel, en die geschikt zijn voor de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijkanten lekt (raadpleeg de paragraaf "5.3 Diameter van de recipiënten"). Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam zodanig verminderd worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt.



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

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

5.3 Diameter van de recipiënten



BRANDERS	Ø MIN. EN MAX. (IN CM)
1 Hulpbrander	12 - 14
2 Halfsnelle brander	16 - 20
3 Snelle brander	18 - 24
4 Zeer snelle brander	20 - 26

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



BRANDERS Ø MIN. EN MAX. (IN CM)

1 Hulpbrander	16 - 24
2 Snelle brander	26 - 28



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



Aandacht:

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



6. REINIGING EN ONDERHOUD



GEBRUIK GEEN STOOMSTRAAL VOOR DE REINIGING VAN HET TOESTEL.



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



6.1 Reiniging van roestvrij staal

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

6.1.1 Gewone dagelijkse reiniging

Gebruik voor het reinigen en bewaren van de roestvrije stalen oppervlakken **uitsluitend** specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten. **Gebruiksaanwijzing:** giet het product op een vochtige doek en reinig hiermee het oppervlak, spoel grondig, en droog met een zacht doek of met een zeemvel.

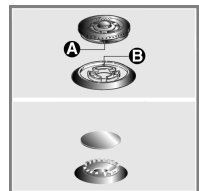
6.1.2 Voedselvlekken of -resten

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers, zodat de oppervlakken niet worden beschadigd. Gebruik normale en niet schurende producten voor staal, en eventueel houten of plastic materiaal. Spoel goed, en droog met een zachte doek of met een zeemvel.

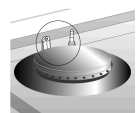


6.2 Reiniging van de gasonderdelen

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



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





Aanwijzingen voor de gebruiker

NL

7. DE INSTALLATIE VAN HET TOESTEL

7.1 Plaatsing

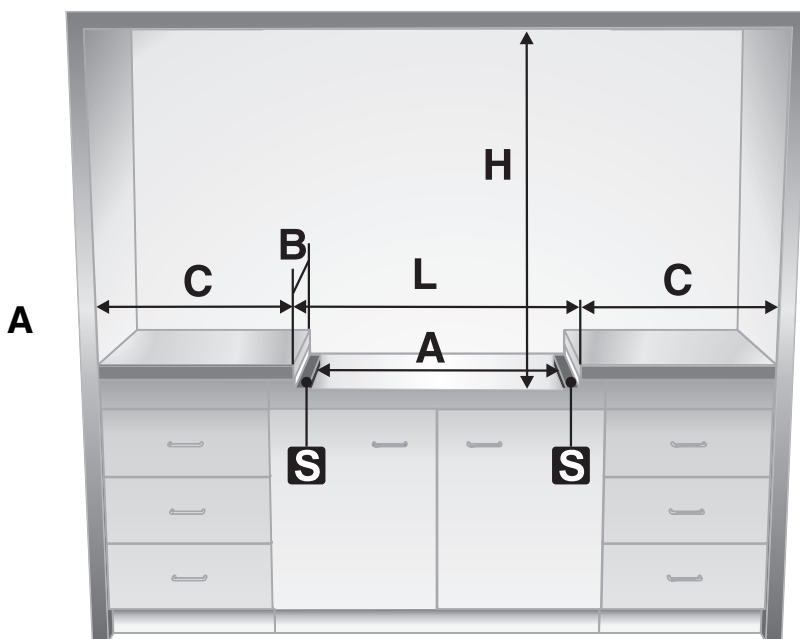


Dit is een toestel klasse 3.

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

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

7.2 Quotes voor type A van installatie (lege basis)



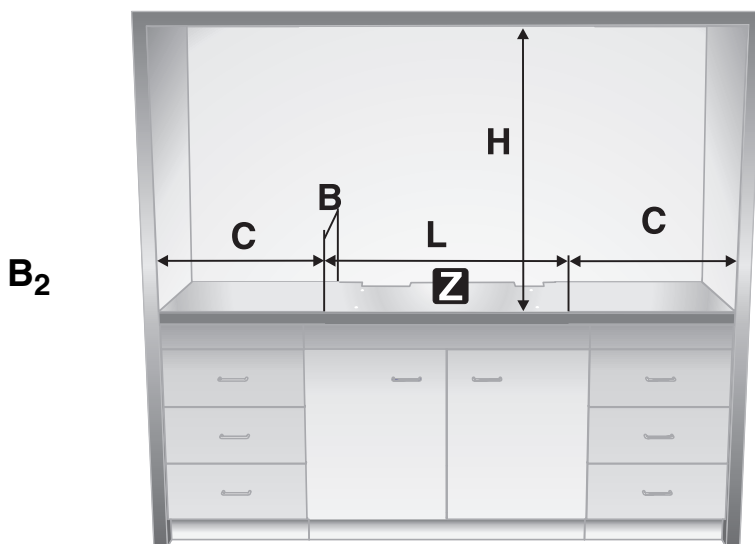
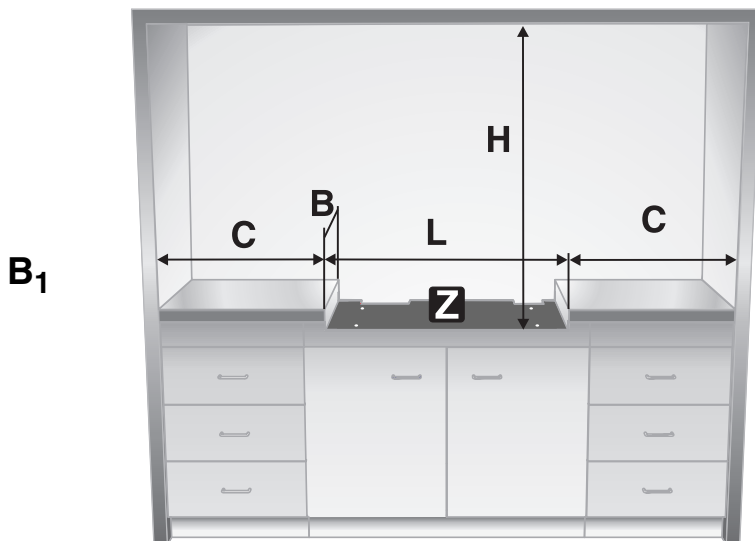
AFSTANDEN	A	B	C	L	H
MINIMUM	866 mm	630 mm	50 mm	904 mm	750 mm
MAXIMUM	866 mm	650 mm	-	-	-



De steunlatten **S** moeten op maat gebracht worden en bevestigd worden op de basis zodat het gewicht van het product en het gebruik ervan ondersteund wordt.



7.3 Quotes voor type B van installatie (complete basis)



AFSTANDEN	B	C	L	H
MINIMUM	630 mm	50 mm	904 mm	750 mm
MAXIMUM	650 mm	-	-	-



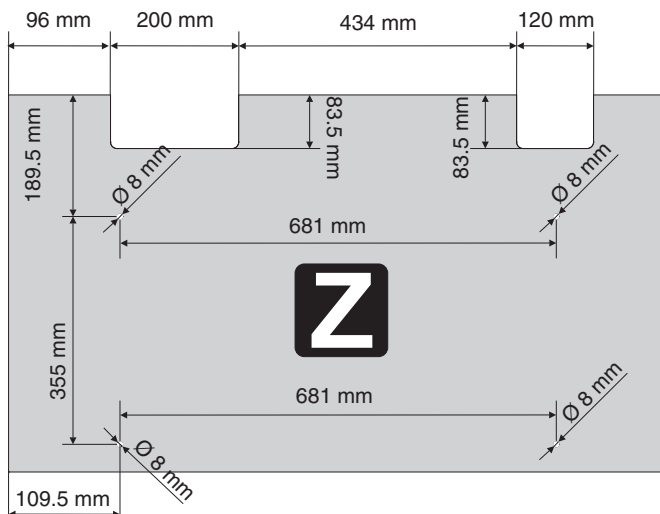
Aanwijzingen voor de installateur

NL

7.3.1 Steunbasis



Maak twee gaten in het achterdeel van de steunbasis zoals beschreven wordt in de onderstaande figuur. De linker opening moet gebruikt worden voor de gasaansluiting, en de rechter opening voor de elektriciteitsaansluitingen. Voordat de kookplaat bevestigd wordt op de steunbasis, moeten 4 gaten met een diameter van 8 mm gemaakt worden op de punten die aangeduid worden, waarin de schroeven in de klinknagels moeten geplaatst worden die zich onderaan het product bevinden.

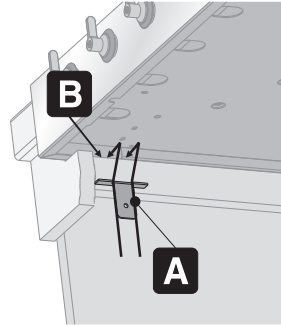


De afstanden van de gaten en de afmetingen van de gaten verwijzen naar een kookplaat die tegen een achterwand geïnstalleerd is.



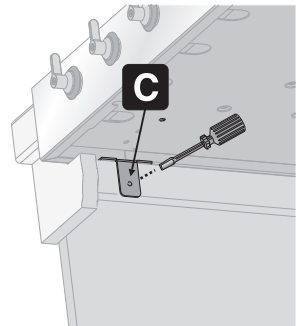
7.4 Bevestiging voor installaties van type A

Nadat de kookplaat correct in de zit geplaatst is, moeten de winkelhaakjes (A) op de onderkant van het product geplaatst worden (B). Voor elke zijkant van de kookplaat zijn twee winkelhaakjes nodig.



1)

Bevestig de winkelhaakjes op de wanden van de basis, door de bijgeleverde schroeven vast te draaien in de daarvoor bestemde gaten (C). Op deze manier wordt de bevestiging van het volledige product stabiel gemaakt.



2)



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

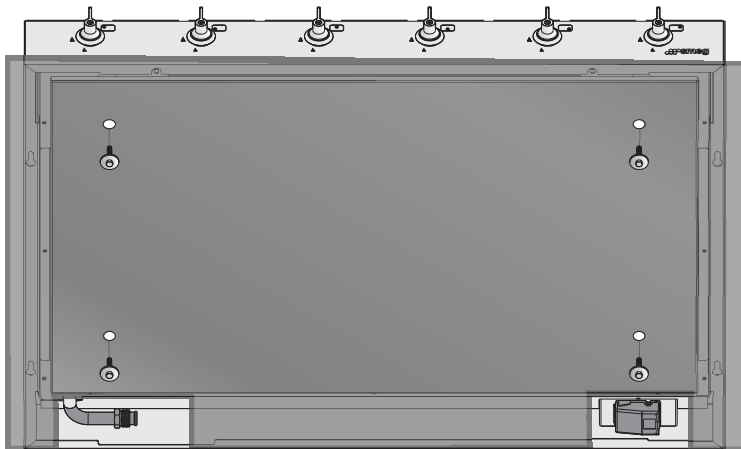


Aanwijzingen voor de installateur

NL

7.5 Bevestiging voor installaties van type B

Nadat de kookplaat correct op de steunbasis geplaatst is, moet het product bevestigd worden door gebruik te maken van de vier bijgeleverde metrische schroeven, door ze in de gaten met $\text{\O} 8\text{mm}$ te stoppen die vóór de installatie uitgevoerd werden. Controleer of de gaten in de structuur gecentreerd zijn met diegene op de onderkant van het product.



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



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



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



7.6 Elektrische aansluiting



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

Dit plaatje mag in geen geval worden verwijderd.



De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.



Wanneer een vaste aansluiting wordt gebruikt, moet op de stroomtoevoerlijn van het toestel een omnipolair onderbrekingsmechanisme worden aangebracht waarvan de openingsafstand van de contacten minstens **3 mm** bedraagt, en dat zich op een makkelijk bereikbare plaats nabij het toestel bevindt.

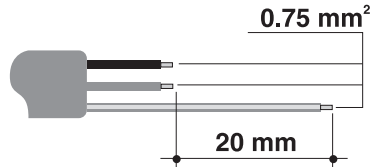


Wanneer een verbinding met stekker en stopcontact wordt gebruikt, moet gecontroleerd worden of deze van hetzelfde type zijn. Gebruik geen verloopstekkers, adapters of aftakkingen, omdat die oververhitting of brand zouden kunnen veroorzaken.



Werking op 220-240 V~: gebruik een driepolige kabel van het type H05V2V2-F (kabel van 3 x 0,75 mm²).

Het uiteinde dat met het toestel moet worden verbonden, moet een (geel-groene) aardingsdraad hebben die minstens 20 mm langer is.



De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet respecteren van de voorschriften of als gevolg van geknoei aan het toestel of aan een deel van het toestel.



8. GASAANSLUITING

Vóór de installatie moet gecontroleerd worden of de plaatselijke distributiecondities (de aard en de druk van het gas) en de staat van de regeling van het toestel compatibel zijn.

Om de kookplaat aan te sluiten op het gasnet moet een flexibele verbinding **B** gebruikt worden voor de aansluiting met de gasinvoer van de kookplaat **A**. Plaats steeds een pakking **C** tussen de twee verbindingen (Fig.1), en draai de onderdelen vast met een maximum aanhaalkoppel van 10 Nm.

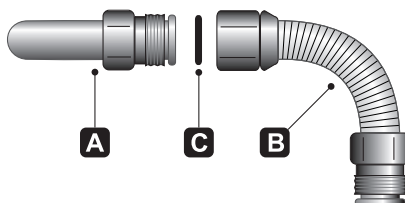


Fig. 1

De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een **vaste koperen buis** of met een **flexibele stalen buis** op een rechte wand, en volgens de voorschriften die aangeduid worden door de norm UNI-CIG 7129.

Controleer na de handeling of de dichting perfect is, door gebruik te maken van een zeepoplossing en nooit met een vlam. De kookplaat is goedgekeurd voor **methaangas G25** (2L) met een druk van 25 mbar. Voor voeding met andere types gas zie Hoofdstuk 9. AANPASSING AAN DE VERSCHILLENDE GASTYPES.

Het verbindingsstuk heeft een externe schroefdraad van 1/2" gas (ISO 7-1).

Aansluiting met een vaste koperen buis:

De aansluiting op het gasnet moet zodanig uitgevoerd worden dat op het toestel geen belastingen veroorzaakt worden. De aansluiting kan uitgevoerd worden door gebruik te maken van de adaptergroep **D** met dubbelkegel, maar door steeds de bijgeleverde pakking **C** aan te brengen. Draai de onderdelen vast met een maximum aanhaalkoppel van 10 Nm.

Aansluiting met een flexibele stalen buis:

Gebruik enkel buizen in roestvrij staal op de rechte wand conform de norm UNI-CIG 9891, door steeds de bijgeleverde pakking **C** te plaatsen tussen de verbinding **A** en de flexibele buis **B**. Draai de onderdelen vast met een maximum aanhaalkoppel van 10 Nm.

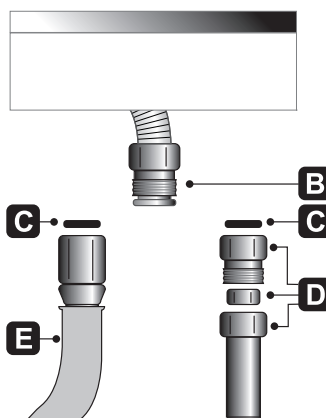
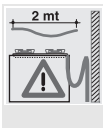


Fig. 2



Het aansluiten met een een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de bebuizing niet langer is dan 2 meter van de maximale uitrekking; controleer dat de buizen niet in aanraking komt met bewegende delen of verpletterd worden.

8.1 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. Controleer of de druktoevoer de waarden respecteert die worden aangeduid in de tabel in de paragraaf "9.2 Tabel met kenmerken van de branders en de straalpijpen".

8.2 Ventilatie van de ruimte



Het toestel mag enkel geïnstalleerd worden in en ruimte die permanent geventileerd wordt zoals voorzien wordt door de normen UNI-CIG 7129 / 7131. In de ruimte waarin 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 openingen voor de luchtinlaat, die beschermd worden door roosters, moeten afmetingen hebben conform UNI CIG 7129 / 7131, 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 voor lange tijd niet gebruikt werd, wordt aangeraden om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.

8.3 Afvoer van de verbrandingsproducten



De afvoer van de verbrandingsproducten moet verzekerd worden door middel van afzuigkappen, die verbonden zijn aan 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 worden voorzien door de normen. Na de handeling moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.



9. AANPASSING AAN DE VERSCHILLENDE GASTYPES



Voordat de volgende handelingen uitgevoerd worden, moet de stroomtoevoer naar het toestel uitgeschakeld worden.

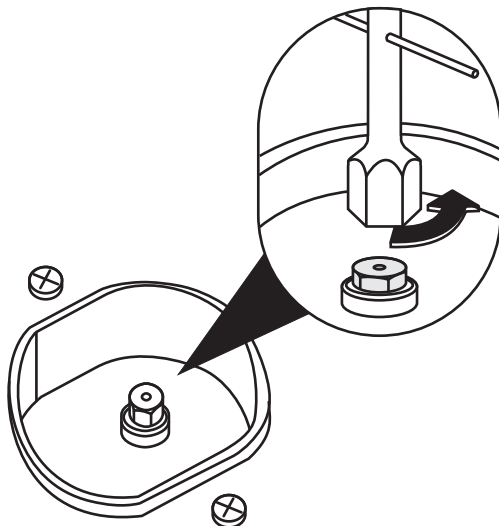
De kookplaat is goedgekeurd voor **methaangas G25** (2L) met een druk van 25 mbar. Voor voeding met andere types gas zie Hoofdstuk "9. AANPASSING AAN DE VERSCHILLENDE GASTYPES". Het verbindingsstuk heeft een externe schroefdraad van 1/2" gas (ISO 7-1).

9.1 Vervanging van de straalpijpen van de kookplaat

- 1 Verwijder de roosters, alle deksels en de vlamverdelers;
- 2 Draai alle straalpijpen van de branders los, met een buissleutel van 7 mm;
- 3 Vervang de straalpijpen van de branders met diegene voor het gas dat gebruikt zal worden (raadpleeg paragraaf "9.2 Tabel met kenmerken van de branders en de straalpijpen").
- 4 Plaats de branders weer correct in de gepaste zitten.



De straalpijpen en de gegevens in verband met het stadsgas (G110 – 8 mbar) kunnen gevonden worden bij de Erkende Assistentiecentra.





9.2 Tabel met kenmerken van de branders en de straalpijpen

Brander	NOMINAAL WARMTE- VERMOGEN (kW)	VLOEIBAAR GAS - G30/G31 30/37mbar				
		Diameter van de straalpijp 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Gereduceerd verbruik (W)	Verbruik g/h G30	Verbruik g/h G31
Hulpbrander (1)	1.05	50	30	400	76	75
Halfsnelle brander (2)	1.8	65	33	500	131	129
Snelle brander (3)	3	85	45	800	218	214
Zeer snelle brander (4)	3.9	100	65	1600	284	279
Brander	NOMINAAL WARMTE- VERMOGEN (kW)	METHAAN - G25 25mbar				
		Diameter van de straalpijp 1/100 mm	Gereduceerd verbruik (W)			
Hulpbrander (1)	1.05	72	400			
Halfsnelle brander (2)	1.8	94	500			
Snelle brander (3)	3	121	800			
Zeer snelle brander (4)	3.9	145	1600			

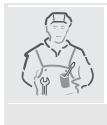


Om de branders van uw kookplaat te identificeren, moeten de tekeningen in paragraaf 4. KEN UW TOESTEL geraadpleegd worden.



10. UITEINDELIJKE HANDELINGEN VOOR DE GASTOESTELLEN

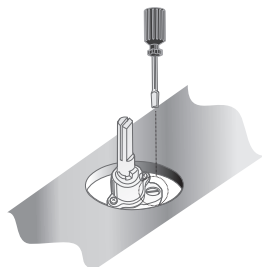
Na de regelingen moet het toestel weer gemonteerd worden door de omgekeerde zin te volgen van de aanwijzingen die aangeduid worden in paragraaf "9.1 Vervanging van de straalpijpen van de kookplaat".



Na de regeling met een ander gas dan dat van de keuring moet het etiket voor de regeling van het gas, dat werd aangebracht op de carter van het toestel, vervangen worden met dat voor het nieuwe gas. Het etiket is verkrijgbaar bij het dichtst bijzijnde Erkend Assistentiecentrum.

10.1 Regeling van het minimum voor stadsgas en voor methaan

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

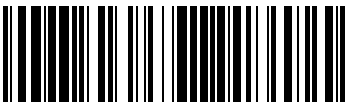


10.2 Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

Voor de regeling van het minimum met vloeibaar gas moet de schroef die zich intern of naast het staafje van de kraan bevindt volledig in wijzerszin gedraaid worden (afhankelijk van het model). De diameters van de bypass voor elke brander kan u vinden in de tabel "9.2 Tabel met kenmerken van de branders en de straalpijpen".

10.3 Smering van de gaskranen

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



914773367/ B