

1.	AANWIJZINGEN VOOR DE VEILIGHEID EN HET GEBRUIK	36
2.	PLAATSING VAN DE BOVENPLAAT	38
3.	AANPASSING OP VERSCHILLENDE SOORTEN GAS	44
4.	LAATSTE HANDELINGEN	46
5.	GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT	47
6.	REINIGING EN ONDERHOUD	49

DEZE INSTRUCTIES ZIJN ALLEEN GELDIG IN DE LANDEN VAN BESTEMMING WAARVAN DE INDICATIEVE SYMBOLEN AFGEBEELD ZIJN OP DE OMSLAG VAN DEZE HANDLEIDING.



*INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR: deze zijn bedoeld voor de **gekwalificeerde technicus** die de gasinstallatie dient te controleren, het apparaat moet installeren, in bedrijf moet stellen en aan moet sluiten.*



INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER: hierin staan de aanwijzingen voor het gebruik, de beschrijving van de bedieningsmogelijkheden en de juiste handelingen voor de reiniging en het onderhoud van het apparaat.

1. AANWIJZINGEN VOOR DE VEILIGHEID EN HET GEBRUIK



DEZE HANDLEIDING MAAKT WEZENLIJK DEEL UIT VAN HET APPARAAT. DEZE MOET IN ZIJN GEHEEL EN BINNEN HANDBEREIK BEWAARD WORDEN GEDURENDE DE GEHELE LEVENSDUUR VAN DE KOOKPLAAT. WIJ ADVISEREN U DEZE HANDLEIDING EN ALLE HIERIN GENOEMDE ADVIEZEN AANDACHTIG TE LEZEN, VOORDAT U DE KOOKPLAAT IN GEBRUIK NEEMT. BEWAAR OOK DE SET BIJGELEVERDE SPROEIERS. DE INSTALLATIE MOET VERRICHT WORDEN DOOR GEKWALIFICEERDE VAKMENSEN, MET IN ACHTNEMING VAN DE HEERSENDE VOORSCHRIFTEN. DIT APPARAAT IS BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN VOLDOET AAN DE **EEG RICHTLIJNEN** DIE TEGENWOORDIG VAN KRACHT ZIJN. HET APPARAAT IS ONTWERPEN VOOR DE VOLGENDE-FUNCTIE: **BEREIDING EN VERWARMING VAN LEVENSMIDDELEN**; ELK ANDER GEBRUIK MOET ALS ONEIGENLIJK WORDEN BESCHOUWD.

DE FABRIKANT KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR GEVOLGEN VEROORZAAKT DOOR ANDER GEBRUIK DAN IS AANGEGEVEN.



DE RESTEN VAN HET VERPAKKINGSMATERIAAL NIET ONBEHEERDIN OF OM HET HUIS ACHTERLATEN. DE VERSCHILLENDE AFVALMATERIALEN VAN DE VERPAKKING SCHEIDEN EN INLEVEREN BIJ HET DICTSTBIJZIJNDE AFVALDEPOT VOOR GESCHEIDEN INZAMELING.



EEN AARDLEIDING CONFORM DE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE IS VERPLICHT.



DE STEKKER WAARMEE DE VOEDINGSKABELAANGESLOTEN WORDT OP HET STOPCONTACT MOET VAN HETZELFDE TYPE ZIJN EN CONFORM DE HEERSENDE VOORSCHRIFTEN.

DE STEKKER MOET TOEGANKELIJK ZIJN BIJ INBOUWAPPARATUUR.

NOOIT DE STEKKER ERUIT TREKKEN DOOR AAN HET SNOER TE TREKKEN.



METEEN NA DE INSTALLATIE EEN KORTE CONTROLE VERRICHTEN VAN DE KOOKPLAAT VOLGENS DE HIERNAVOLGENDE AANWIJZINGEN. INDIEN HET APPARAAT NIET FUNCTIONEERT, DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT HALEN EN CONTACT OPNEMEN MET DE DICTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE DIENST.

NOOIT PROBEREN HET APPARAAT TE REPAREREN.



NA AFLOOP VAN ELK GEBRUIK VAN DE PLAAT, ALTIJD CONTROLEREN OF DE BEDIENINGSKNOPPEN IN DE JUISTE STAND  (UIT) STAAN.



HET IDENTIFICATIEPLAATJE, MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET REGISTRATIENUMMER EN HET MERK BEVINDT ZICH GOED ZICHTBAAR ONDER HET CARTER.

HET PLAATJE OP HET CARTER MAG NOOIT VERWIJDERD WORDEN.



NOOIT PANNEN MET EEN RUWE EN ONREGELMATIGE BODEM OP DE ROOSTERS VAN DE KOOKPLAAT PLAATSEN.



GEEN PANNEN GEBRUIKEN DIE GROTER ZIJN DAN DE BUITENKANTEN VAN DE PLAAT.



HET APPARAAT IS BEDOELD VOOR GEBRUIK DOOR VOLWASSENEN. KINDEREN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT LATEN KOMEN OF ER SPEELGOED VAN LATEN MAKEN.



DIT APPARAAT IS VOORZIEN VAN HET MERKTEKEN IN DE ZIN VAN DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR – AEEA (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).•DEZE RICHTLIJN BEPAALT DE NORMEN VOOR HET INZAMELEN EN RECYCLEN VAN DE AFGEDANKTE APPARATUUR WELKE GELDEN VOOR HET VOLLEDIGE TERRITORIUM VAN DE EUROPESE UNIE.



De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen of zaken, die veroorzaakt is door het niet opvolgen van de aanwijzingen of door verkeerde behandeling van welk onderdeel ook van het apparaat en door het gebruik van niet-originele onderdelen.



2. PLAATSING VAN DE BOVENPLAAT

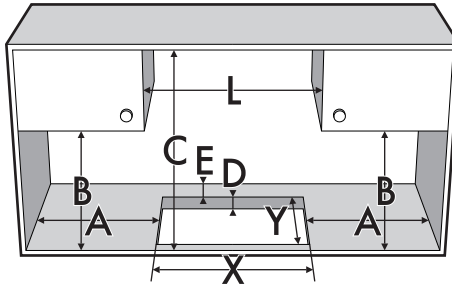


De volgende ingreep vereist metsel- en/of timmerwerk en dient derhalve door een deskundige vakman te worden verricht.

De installatie kan verricht worden op verschillende soorten materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en gelamineerd hout, mits dit hittebestendig ($T 90^{\circ}\text{C}$) is.

2.1 Montage aan de dragende constructie van een traditioneel inbouw-model

In de bovenplaat van het meubel een opening maken volgens de in de figuur afgebeelde afmetingen.



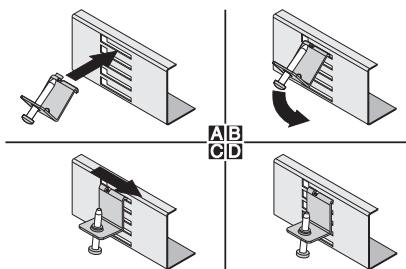
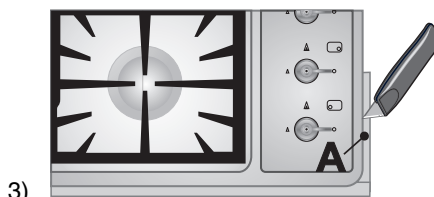
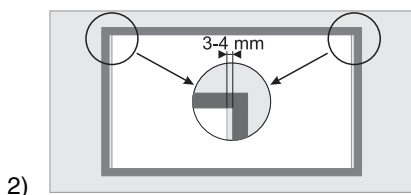
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
min 110	min 460	min 750	20÷50	min 50	870	482	847

Zorgvuldig de bijgeleverde isolatiebekleding langs de buitenste omtrek van de opening in het bovenblad aanbrengen, zoals afgebeeld in figuur 2, waarbij u probeert deze met een lichte druk van de handen aan het oppervlak te hechten. De voor- en achterkanten van de bekleding moeten rakelings langs de opening lopen. Na deze handelingen moet u de kookplaat op de isolerende pakking leggen en met behulp van de schroeven en bevestigingsbeugels (fig. 4) vastzetten op de draagconstructie tot hij perfect vlak ligt.

Verwijder zorgvuldig de overtollige pakking langs de rand C (Fig. 3). De waarden van figuur 2 verwijzen naar de afstand tussen het gat en de binnenzijde van de pakking. De beugels van fig. 4 moeten pas na de inbouw van de kookplaat worden aangebracht.

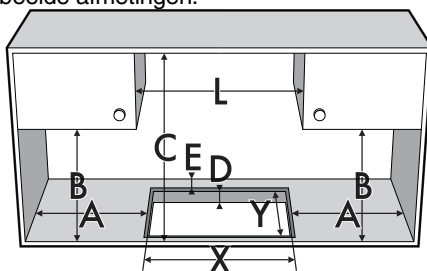


Instructies voor de installateur



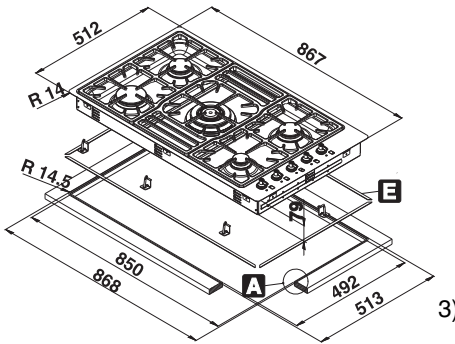
2.2 Bevestiging aan de dragende constructie van een vlak inbouwmodel

In de bovenplaat van het meubel een opening maken volgens de in de figuur afgebeelde afmetingen.

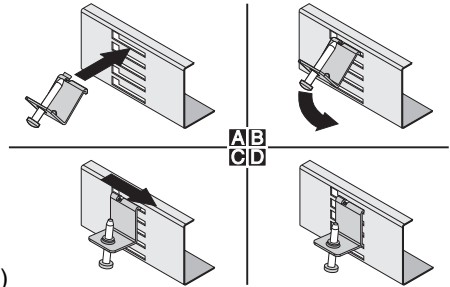


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
min 110	min 460	min 750	20÷40	min 50	870	482	847

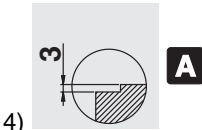
Voor dit soort apparaten moet het werkblad voorts 3 mm diep worden uitgefreesd. De afmetingen staan vermeld in figuur 4 (detail A van figuur 2). Voordat het blad geplaatst wordt moet langs de gehele afstand van het freeswerk het bijgeleverde zelfklevende schuimrubberen band "E" worden aangebracht (fig. 2). Na deze handelingen moet u de kookplaat op de uitgefreesde rand leggen en met de schroeven en bevestigingsbeugels (sequentie van fig. 3) vastzetten op de draagconstructie tot hij perfect vlak ligt. De beugels van fig. 3 moeten pas na de inbouw van de kookplaat worden aangebracht.



2)



3)



4)



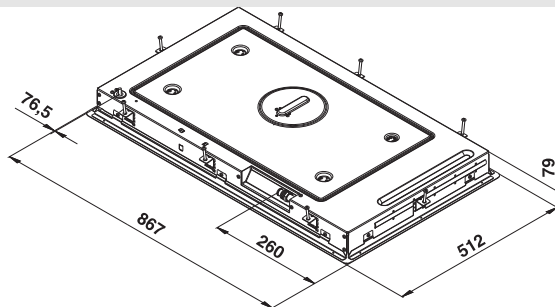
Over het freeswerk een laagje anti-lekkage "primer" aanbrengen



Belangrijk: Andere installatiewijzen zijn mogelijk onder de supervisie van de fabrikant.



Buitenafmetingen: positie aansluitingen gas en elektriciteit (afmetingen in mm).



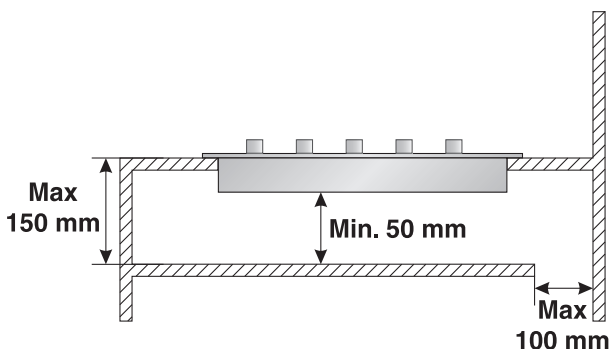
Waarschuwing: de temperatuur van de onderkant van de plaat kan hoger worden dan 125° C.

Om gevaar te voorkomen moet de toegang tot het gedeelte onder de plaat worden beperkt. Houdt u zich aan de installatie-instructies



Instructies voor de installateur

NL



BELANGRIJK: wanneer het apparaat op een meubel is gemonteerd, moet u een afscheidend schap installeren, zoals afgebeeld in de figuur. Wanneer het apparaat zich daarentegen boven een onder de plaat geïnstalleerde oven bevindt is een dergelijk schap niet nodig. Onder de kookplaat mogen uitsluitend ovens worden geïnstalleerd die zijn uitgerust met een koelventilator.

2.3 Elektrische aansluiting



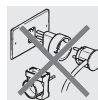
Controleren of het voltage en de spanning van de aanvoerleiding overeenkomen met de kenmerken die op het plaatje staan dat bevestigd is onder het carter van het apparaat. **Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.**



De stekker aan het uiteinde van de voedingskabel en het stopcontact moeten van hetzelfde type zijn en in overeenstemming met de heersende voorschriften met betrekking tot elektrische installaties. Controleren of de voedingskabel voorzien is van adequate aarding.



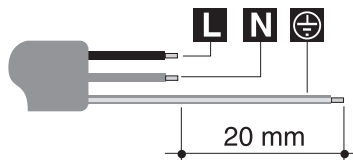
Zorg voor een omnipolaire schakelaar op de aanvoerleiding van het apparaat met een opening tussen de contactpunten gelijk aan of groter dan **3 mm**, deze dient makkelijk bereikbaar en in de buurt van het apparaat te worden geplaatst.



Vermijd het gebruik van verloopstekkers, adapters of aftakkingen.



In het geval van vervanging van de voedingskabel, mogen de sectie draden van de nieuwe kabel niet kleiner zijn dan 0.75 mm^2 (kabel van 3×0.75), rekening houdend met het feit dat het aan te sluiten uiteinde aan het apparaat voorzien moet zijn van de aardedraad





(geel-groen), die minstens 20 mm. langer moet zijn. Gebruik uitsluitend een kabel van het type H05V2V2-F of een die vergelijkbaar is en die bestendig is tegen een maximale temperatuur van 90°C. De vervanging dient gedaan te worden door een gespecialiseerde vakman, die de aansluiting op het net volgens het onderstaand schema dient uit te voeren.

L = bruin

N = blauw

 = geel-groen



De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen of zaken, die veroorzaakt is door het niet opvolgen van de aanwijzingen of door verkeerde behandeling van welk onderdeel ook van het apparaat en door het gebruik van niet-originele onderdelen.

2.4 Ventilatie van de ruimtes



Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd in ruimten met permanente ventilatie, zoals voorzien door de normen.

In de ruimte waar het apparaat geïnstalleerd wordt dient zoveel lucht binnen te stromen als vereist is voor de normale gasverbranding en voor de normale luchtverversing in de ruimte zelf. De luchtinlaatopeningen, beschermd met roosters, dienen de juiste afmetingen te hebben en zodanig te zijn geplaatst dat ze niet geblokkeerd kunnen worden, zelfs niet gedeeltelijk.

De ruimte dient altijd een adequate ventilatie te hebben om de warmte en de vochtigheid, veroorzaakt door de bereidingen af te voeren: het is aan te bevelen, in het bijzonder na langdurig gebruik, een raam te openen of de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.

2.5 Afvoer van verbrandingsproducten



De afvoer van verbrandingsproducten moet altijd verzekerd zijn door middel van afzuigkappen die aangesloten zijn op een veiligwerkende schoorsteenpijp met natuurlijke, of door middel van geforceerde afzuiging. Een efficiënt afzuigstelsel vereist een zorgvuldig ontwerp door een deskundige die in staat is dit systeem te realiseren, met inachtneming van de voorgeschreven posities en afstanden. Na plaatsing zal de installateur het certificaat van conformiteit moeten afgeven.

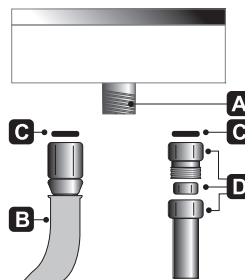


2.6 Gasaansluiting

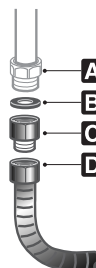
De aansluiting op het gasnet kan worden verricht met een **starre koperbuis** of met een **flexibele buis** met doorgaande wand en in overeenstemming met de voorschriften van de normen. Controleer na de handeling met behulp van een zeepoplossing, en nooit met een vlam, of de afdichting perfect is. De kookplaat is goedgekeurd voor **methaangas G25** (2L) met een druk van 25 mbar. Voor voeding met andere types gas zie Hoofdstuk "3 REGELING VAN HET GAS". Het verbindingsstuk heeft een externe schroefdraad van 1/2" gas (ISO 7-1).

Aansluiting met starre koperbuis: de aansluiting op het gasnet moet zodanig geschieden dat het geen belastingen van welke aard ook op het apparaat veroorzaakt. De aansluiting kan gebeuren met een adapter **D** met biconus, waarbij altijd de bijgeleverde pakking **C** ertussen moet worden aangebracht.

Aansluiting met flexibele buis: gebruik uitsluitend flexibele buisen volgens de geldende voorschriften en zet altijd tussen het verbindingsstuk **A** en de flexibele buis **E** de geleverde pakking **C**.



Aansluiting met flexibele buis: gebruik uitsluitend flexibele buisen volgens de geldende voorschriften (op de buis moet het opschrift AGREE AGB/BGV leesbaar zijn) en zet altijd tussen het verbindingsstuk **A** en de flexibele buis **D** een geschikte adaptor **C**. De adaptor **C** moet voorzien zijn van een interne cilindrische leiddraad (ISO 228-1) aan het uiteinde zodat deze met het apparaat aangesloten kan worden en een externe kegelvormige leiddraad (ISO 7-1) aan het uiteinde om aan de buis te sluiten. Altijd de geleverde pakking **B** tussen het verbindingsstuk **A** en de adaptor **C** zetten.



De aansluiting met de flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat het buizenstelsel niet langer is dan 1,5 meter maximaal; zorg ervoor dat de buizen niet in aanraking komen met delen van meubels of dat zij platgedrukt worden.



2.7 Aansluiting op vloeibaar gas

Gebruik een drukregelaar en sluit de fles aan volgens de voorschriften van de normen. Vergewis u ervan dat de voedingsdruk de waarden in acht neemt die worden aangegeven in de tabel in paragraaf "3.2 Tabellen met eigenschappen van branders en sproeiers".



3. AANPASSING OP VERSCHILLENDE SOORTEN GAS

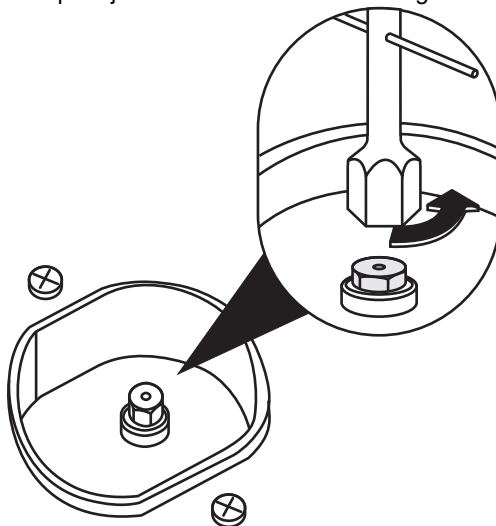


Voordat u de volgende handelingen gaat verrichten, het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet.

Het apparaat is geschikt voor **aardgas G20** (2H) met een druk van 20 mbar. In het geval van gebruik van andere soorten gas, dienen de sproeiers van de branders vervangen te worden en dient de minimale vlam van de gaskranen opnieuw geregeld te worden. Voor de vervanging van de sproeiers, te werk volgens volgens de beschrijving in de volgende paragrafen.

3.1 Vervanging van de sproeiers van de kookplaat

1. De pannenroosters weghalen, alle branderdeksels en vlamkronen verwijderen;
2. Met een pijpsleutel van 7 mm de sproeiers van de branders losschroeven;
3. De sproeiers van de branders vervangen volgens de te gebruiken gassoort (zie paragraaf "3.2 Tabellen kenmerken branders en sproeiers).
4. De branders op de juiste manier in hun behuizingen terug plaatsen.






Instructies voor de installateur



3.2 Tabellen kenmerken branders en sproeiërs

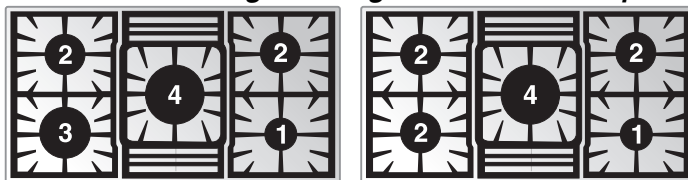
Brander	Nominaal warmtevermogen (kW)	Vloeibaar gas – G30/G31 28/37 mbar					
		Diameter mondstuk 1/100 mm	By-pass mm 1/100		Beperkt debiet (W)	Debiet g/h G30	Debiet g/h G31
Hulpbrander (1)	1.05	50	30 (*)	28/30 (**)	400	76	75
Halfsnelle (2)	1.75	65	30 (*)	32/33 (**)	500	130	128
Snel (3)	2.3	75	45 (*)	42/45 (**)	800	166	164
Ultrasnel (4)	3.9	100	65 (*)	63/65 (**)	1600	284	279

 De kookplaat is getest en kan uitsluitend op **G25** gas met een druk van 25 mbar functioneren, en hoeft dus niet meer te worden afgesteld.

Brander	Nominaal warmtevermogen (kW)	Methaangas – G25 25 mbar	
		Diameter mondstuk 1/100 mm	Beperkt debiet (W)
Hulpbrander	1.05	72	400
Halfsnelle	1.75	94	500
Snel	2.3	115	800
Ultrasnel	4.2	148	1600

*/**: de met * en ** aangeduide diameters moeten respectievelijk op de met * en ** aangeduide kraantjes worden gemonteerd, zoals afgebeeld in paragraaf "4.1 Instelling van het minimum voor methaangas".

3.3 Rangschikking van de branders op de kookplaat



BRANDERS

- 1 Hulpbrander
- 2 Semi snel
- 3 Snel
- 4 Ultra snel



4. LAATSTE HANDELINGEN

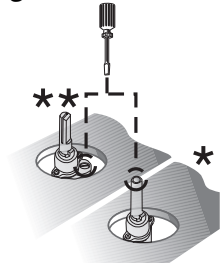
Na bovenstaande instellingen te hebben uitgevoerd, het apparaat weer in elkaar zetten door de instructies uit paragraaf "3.1 Vervanging van de kookplaat" in omgekeerde volgorde uit te voeren.



Na de instelling met een andere soort gas dan bij de keuring dient het etiket in de opwarmruimte voor het voedsel te worden vervangen door het etiket dat correspondeert met de nieuwe gassoort. Het etiket is verkrijgbaar bij het dichtstbijzijnde Erkende Assistentiecentrum.

4.1 Instelling van het minimum voor methaangas

Steek de brander aan en zet hem op de kleinste stand. Neem de knop van de gaskraan weg en draai aan de stelschroef die in of naast het staafje van de kraan zit (dit is afhankelijk van de modellen), totdat er een regelmatige minimale vlam ontstaat. Hermonteer de knop en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander (als de knop snel van de grootste naar de kleinste stand gedraaid wordt, mag de vlam niet uitgaan). Herhaal deze operatie op alle gaskranen.



4.2 Instelling van het minimum voor vloeibaar gas

Voor de instelling van het minimum voor vloeibaar gas moet de schroef die in of naast het staafje van de kraan zit (afhankelijk van de modellen) helemaal met de klok mee worden gedraaid.

De diameters van de by-pass voor elke brander afzonderlijk worden vermeld in de tabel "3.2 Tabellen met eigenschappen van branders en sproeiers".

4.3 Smering van de gaskranen

Het kan zijn dat de gaskranen in de loop der tijd moeilijker gaan draaien en blokkeren. Maak hen dan aan de binnenkant schoon en ververs het smeervet. **Dit dient te worden gedaan door een gespecialiseerd technicus.**





5. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

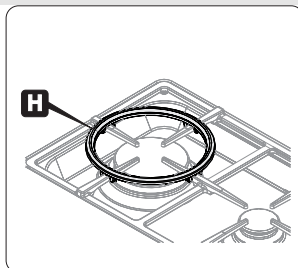
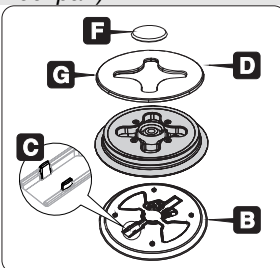
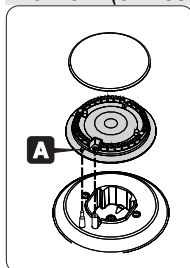
5.1 Het aansteken van de branders van de kookplaat




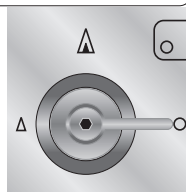
Voor het aansteken van de branders van de kookplaat controleren of de vlamkronen op hun eigen plaats zitten met hun bijbehorende branderdeksels, opletten dat de gaatjes **A** van de kronen samenvallen met de pinnetjes en de thermokoppels.



Om slijtage van het werkblad te voorkomen, werd een verhoogd rooster **H** voorzien: het moet onder de pannen geplaatst worden die een grotere diameter hebben dan wat wordt aangeduid in de tabel van de paragraaf "5.3 Diameter van de pannen". In elk geval mogen pannen met een grotere diameter dan 28 cm uitsluitend gebruikt worden op de centrale brander. Het rooster **H** moet gebruikt worden voor recipiënten om te "wokken" (chinese kookpan).




Bij elke knop staat de bijbehorende brander vermeld. Het apparaat is voorzien van een elektrische vonkontsteking. Het is voldoende om de knop in te drukken en naar links naar het symbool van de grootste vlam, te draaien , tot de vlam is aangegaan.



In de modellen met ventielen, na het ontbranden van de vlam, de knop enkele seconden ingedrukt houden zodat de thermokoppels warm kunnen worden. Het is mogelijk dat de brander uitgaat zodra u de knop loslaat: dat betekent dat het thermokoppel niet warm genoeg geworden is.

Een ogenblik wachten en de handeling herhalen en de knop langer ingedrukt houden. Een dergelijke handeling is niet nodig voor branders die niet voorzien van thermokoppels. Nadat de brander eenmaal is aangestoken kunt u de vlam naar wens regelen.

Na afloop van elk gebruik van de plaat, altijd controleren of de bedieningsknoppen in de juiste stand  (uit) staan.



Als de branders per ongeluk uit zouden gaan, zal er na ongeveer 20 seconden een veiligheidsvoorziening in werking treden die de gastoevoer af zal sluiten, ook als de kraan open staat.



5.2 Praktische wenken voor het gebruik van de branders

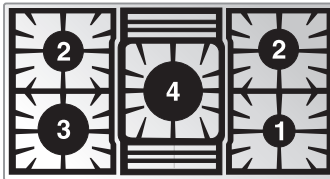
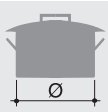
Voor een beter rendement van de branders en een minimaal gasverbruik dient u gebruik te maken van pannen met platte, regelmatige bodem met deksel en passend bij de maat van de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijkanten van de pannen lekt (zie paragraaf "5.3 Diameter van de pannen"). Op het moment van het kookpunt de vlam zo laag draaien dat de vloeistof niet kan overkoken.



Om brandwonden of beschadigingen aan het werkblad te voorkomen, moeten alle pannen of vleesroosters, gedurende de bereiding, geplaatst worden binnen de omtrek van de kookplaat.

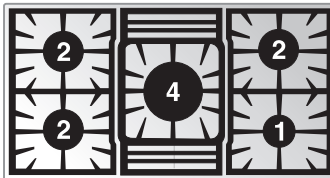
Bij gebruik van vetten of oliën, de grootste voorzichtigheid betrachten, want deze kunnen, wanneer ze verwarmd worden, vlam vatten.

5.3 Diameter van de pannen



BRANDERS VAN DE PLAAT **Ø min. en Max. (in cm)**

- | | | |
|----|-------------|---------|
| 1. | Hulpbrander | 12 – 20 |
| 2. | Semi snel | 16 – 24 |
| 3. | Snel | 18 – 26 |
| 4. | Ultra snel | 20 – 26 |



Onderstaand vindt u de diameters van de pannen die geschikt zijn voor gebruik met de verhoogde pandrager.

Ø min. en max. (cm)

- | | | |
|----|-------------|-------|
| 1. | Hulpbrander | 16-26 |
| 2. | Semi snel | 22-26 |
| 3. | Snel | 24-28 |
| 4. | Ultra snel | 26-34 |



Instructies voor de gebruiker



6. REINIGING EN ONDERHOUD



Voordat u enige handeling verricht, het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet.



6.1 Reiniging van roestvrij staal

Voor het behoud van roestvrij staal, dient dit regelmatig na elk gebruik schoongemaakt te worden, nadat u het eerst heeft laten afkoelen.

6.1.1 Gewone, dagelijkse reiniging

Om oppervlakken van roestvrij staal schoon te maken en te onderhouden **uitsluitend** speciale producten gebruiken die geen schuurmiddelen of zure bestanddelen op basis van chloor bevatten.

Gebruiksaanwijzing: het product op een vochtige doek spuiten en hiermee over het oppervlak vegen, zorgvuldig afspoelen en met een zachte doek of een zeem afdrogen.

6.1.2 Vlekken van voedsel of resten

Nooit metalen schuurponsjes en krabbers gebruiken om de oppervlakken niet te beschadigen.

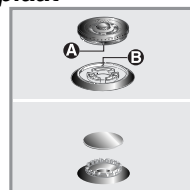
De normale producten voor staal gebruiken, geen schuurmiddelen, eventueel gebruik maken van houten of plastic keukengerei.

Zorgvuldig afspoelen en afdrogen met een zachte doek of een zeem.

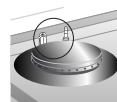


6.2 Reiniging van de onderdelen van de kookplaat

De roosters, de branderdeksels, de vlamkronen en de branders kunnen verwijderd worden om het schoonmaken te vergemakkelijken; was ze in warm water met niet-schurend afwasmiddel en zorg ervoor dat alle korsten verwijderd worden en wacht tot ze **helemaal droog zijn**. De branderdeksels op de bijbehorende kronen zetten, er voor zorgen dat de uitsparingen **A** samenvallen van de pinnen **B** van de branders.

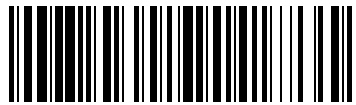
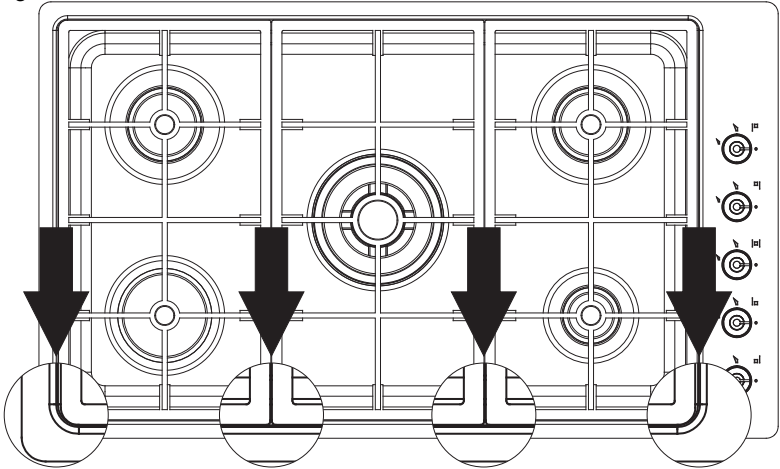


Voor een goede werking moeten de vonkontstekers en de thermokoppels altijd heel goed schoon zijn. Controleer ze regelmatig en maak ze, indien nodig, met een vochtige doek schoon. Eventueel opgedroogde resten verwijderen met een houten stokje of met een naald.





Monteer, bij de modellen die ermee zijn uitgerust, de in de figuur afgebeelde roosters, waarbij u ervoor moet opletten dat u de juiste profielen aanhoudt. Gebruik de uitvergroete details in de onderstaande figuur als leidraad.



9 1 4 7 7 3 2 4 1 / G