

INSTRUCTIES EN RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK, DE INSTALLATIE EN HET ONDERHOUD VAN DE INGEBOUWDE GLAZEN KOOKPLATEN

Geachte klant,

Uw keuze is gevallen op een van onze producten, waarvoor wij u hartelijk danken. Wij zijn ervan overtuigd dat dit nieuwe, moderne, functionele en praktische, uit de allerbeste materialen vervaardigde apparaat aan al uw wensen zal voldoen. Dit apparaat is eenvoudig in gebruik, maar om een zo goed mogelijk resultaat te behalen is het belangrijk de instructies van deze handleiding aandachtig te lezen.

Deze instructies zijn alleen geldig voor het land van bestemming waarvan de herkenningstekens zijn aangegeven op het voorblad van de handleiding en op het apparaat zelf.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade aan personen of goederen die te wijten zijn aan een onjuist uitgevoerde installatie of onjuist gebruik van het apparaat.

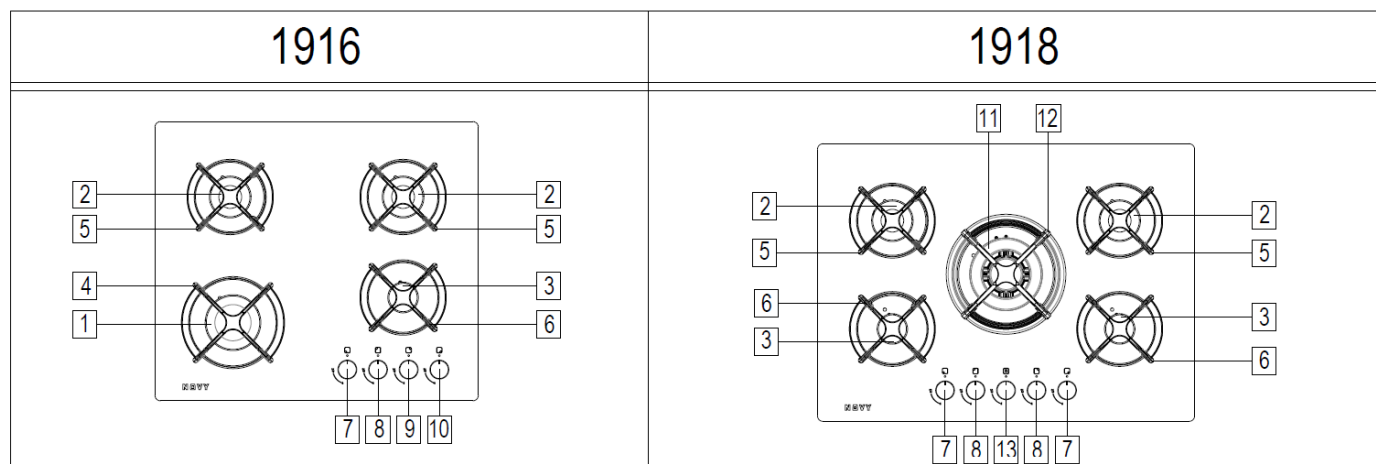
NOVY®

INSPIRED BY QUALITY

BE

De fabrikant is niet aansprakelijk voor mogelijke onnauwkeurigheden vanwege in deze handleiding voorkomende druk- of overschrijvingsfouten. Ook de illustraties zijn louter indicatief. De fabrikant behoudt zich evenwel het recht voor om noodzakelijk of nuttig geachte wijzigingen aan te brengen aan de producten, tevens in het belang van de gebruiker, zonder afbreuk te doen aan de voor functionaliteit en veiligheid fundamentele eigenschappen van de producten zelf.

BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLATEN



- | | | |
|-----|---|-------|
| 1. | Snelle brander | 3000W |
| 2. | Halfsnelle brander | 1750W |
| 3. | Hulpbrander | 1000W |
| 4. | Rooster van geëmailleerd staal snelle brander | |
| 5. | Rooster van geëmailleerd staal halfsnelle | |
| 6. | Rooster van geëmailleerd staal hulpbrander | |
| 7. | Bedieningsknop brander n° 1 | |
| 8. | Bedieningsknop brander n° 2 (links) | |
| 9. | Bedieningsknop brander n° 2 (rechts) | |
| 10. | Bedieningsknop brander n° 3 (voor) | |
| 11. | Ultra snelle brander | 3350W |
| 12. | Rooster van geëmailleerd staal ultra snelle brander | |
| 13. | Bedieningsknop brander n° 11 | |

OPGELET: dit apparaat is vervaardigd voor alleen huishoudelijk en particulier gebruik.

GEBRUIK

1) BRANDERS

Op het werkblad van de kookplaat is een schema aangebracht waarop vermeld wordt op welke brander de bedieningsknop betrekking heeft. De kraan van de gastoevoer van het distributienet of de gasfles opendraaien, en de branders als volgt aansteken:

- Automatische elektrische ontsteking

U draait de overeenkomende knop van de brander naar links, u brengt hem op de hoogste stand (grote vlam afb. 1) en u drukt vervolgens de knop in.

- Ontsteking van met thermo-elementen beveiligde branders

U moet de knoppen van met thermo-elementen beveiligde branders naar links draaien, op de hoogste stand brengen (grote vlam afb. 1) tot deze niet verder kan. Vervolgens de knop indrukken en de hierboven aangegeven handelingen herhalen.

De knop na ontsteking nog ongeveer 10 seconden ingedrukt houden.

HOE GEBRUIKT U DE BRANDERS

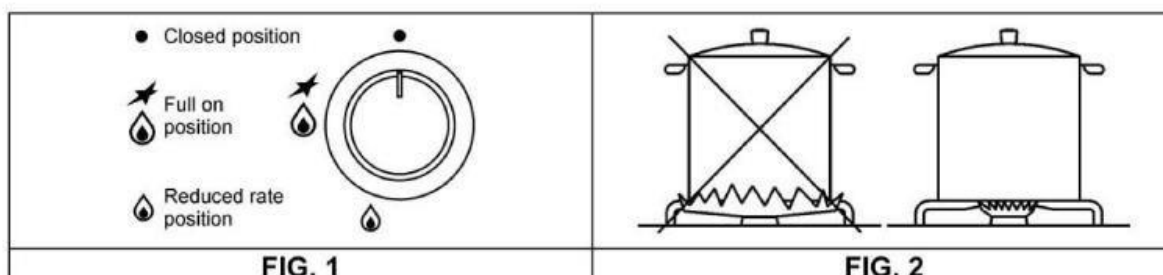
Om een zo hoog mogelijk rendement te verkrijgen met een zo laag mogelijk gasverbruik dient u het volgende in acht te nemen:

- Gebruik pannen die geschikt zijn voor de branders (zie onderstaande tabel en afb. 2).
- Zet zodra het kookpunt is bereikt de knop op de laagste stand (kleine vlam afb. 1).
- Gebruik altijd pannen met deksel.

Branders	Vermogen	Bodemoppervlak pannen in cm
Ultra snel	3350	24 ÷ 26
Snel	3000	20 ÷ 22
Half snel	1750	16 ÷ 18
Hulp	1000	10 ÷ 14

WAARSCHUWING:

- **Met thermo-elementen beveiligde branders kunnen alleen worden aangestoken als de knop op maximum staat (grote vlam afb. 1).**
- **Bij uitvallen van de elektriciteit kunt u de branders aansteken met een lucifer.**
- **Laat het apparaat wanneer de branders in gebruik zijn niet onbewaakt achter, en zorg ervoor dat er zich geen kinderen in de nabijheid bevinden. Verzekert u met name van dat de handgrepen van de pan in de juiste stand staan en blijf in de buurt wanneer u gerechten bereidt waarbij u gebruik maakt van gemakkelijk ontvlambare olie en vetten.**
- **Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van de kookplaat als deze in gebruik is.**
- **Schuif de pannen niet over de glazen plaat omdat er hierdoor krassen op de plaat kunnen komen.**



GEBRUIK

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen zijn heet tijdens het gebruik.

Het aanraken van de verwarmingselementen dient te worden vermeden.

Kinderen jonger dan 8 jaar dienen continu in de gaten of op afstand te worden gehouden.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, mensen met een lichamelijke handicap, gehoorprobleem, psychische aandoeningen of door mensen met een gebrek aan ervaring of kennis; mits toezicht is gewaarborgd of informatie aan hen wordt verstrekt over de gevaren. Let er op dat kinderen het apparaat niet manipuleren. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

WAARSCHUWING: Het gebruik van het apparaat door onzorgvuldig te koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken.

Probeer **NOOIT** het vuur met water te blussen, maar sluit het apparaat af van het elektriciteitsnet en bedek vervolgens de vlam met een deksel of branddeken.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: gebruik het kookoppervlak niet als opslagplaats van materiaal.

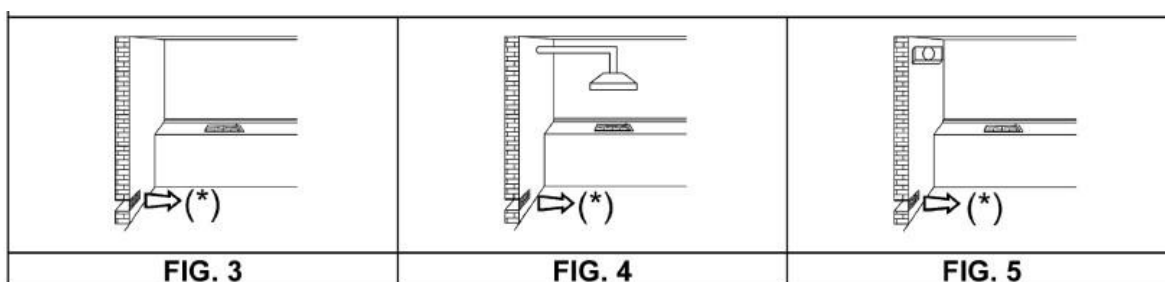
WAARSCHUWING: Als het oppervlak barsten vertoont, dan dient u het apparaat af te sluiten van het elektriciteitsnet om het gevaar van elektrische schokken te voorkomen.

N.B.:

Bij gebruik van een gaskookplaat wordt er warmte en vocht voortgebracht in de ruimte waarin de plaat zich bevindt. Derhalve is een goede luchtdoorstroming in deze ruimte noodzakelijk, tevens moet u ervoor zorgen dat de natuurlijke ventilatieopeningen (afb. 3) vrij zijn en dat u het mechanische ventilatiesysteem (aanzuigkap of elektroventilator, afb. 4 en afb. 5) in werking stelt.

Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat, kan extra luchttoevoer noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam of een doelmatiger afzuigsysteem, indien aanwezig.

(*) LUCHTINGANG: ZIE HOOFDSTUK INSTALLATIE (PARAGRAFEN 5 EN 6)



GEBRUIK

WAARSCHUWING:

Indien de kookplaat voor de eerste keer wordt aangezet, of wanneer hij voor een langere tijd niet is gebruikt, dient hij gedurende 30 minuten op schakelstand no. 1 te worden gedroogd. Hierdoor wordt alle vocht verwijderd dat door het isolerende materiaal kan zijn geabsorbeerd.

Onthoud voor het correct gebruik van het toestel:

- *Een pan op de kookplaat te plaatsen voordat u deze aanzet.*
- *Steeds pannen te gebruiken met een vlakke en dikke bodem (zie afb. 7).*
- *Geen pannen te gebruiken die kleiner zijn dan de diameter van de kookplaat.*
- *De bodem van de pan te drogen voordat u hem op de kookplaat plaatst.*
- *Laat het apparaat wanneer de branders in gebruik zijn niet onbewaakt achter en zorg ervoor dat er zich geen kinderen in de nabijheid bevinden. Verzekert u met name van dat de handgrepen in de juiste stand staan en blijf in de buurt wanneer u gerechten bereidt met gebruik van gemakkelijk ontvlambare olie en vetten.*
- *De kookplaten zullen voor een lange tijd heet blijven, zeker na herhaald gebruik, raak ze nooit aan met de handen of andere voorwerpen om brandwonden te voorkomen.*
- *Sluit het apparaat onmiddellijk af van het elektriciteitsnet zodra u barsten constateert op de oppervlakken van de kookplaten.*

Waarschuwing: pannen mogen niet buiten de rand van de kookplaat uitsteken!

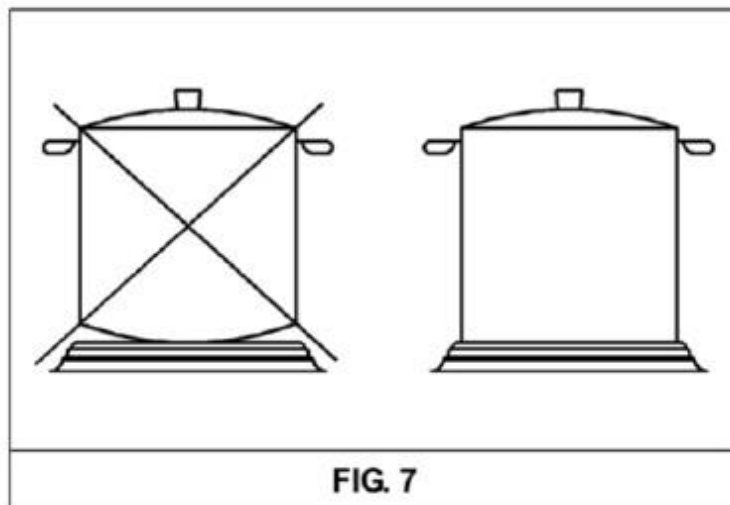


FIG. 7

REINIGING

LET OP:

Ontkoppel de kookplaat van gas-of elektriciteitsleiding alvorens u overgaat tot de reiniging van het toestel.

2) KOOKPLAAT

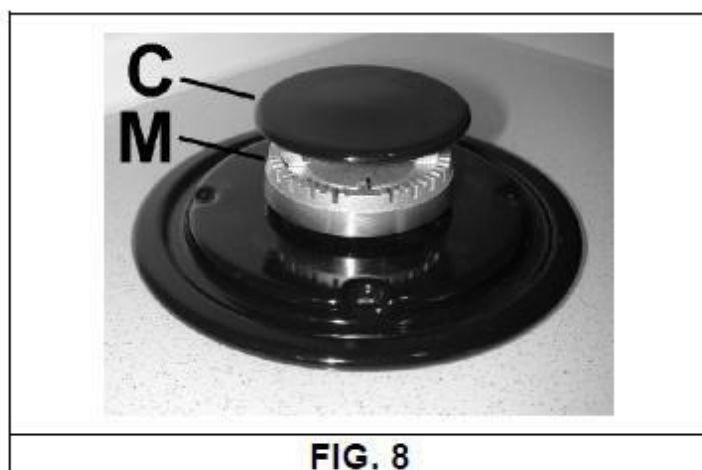
Reinig regelmatig de kookplaat, de geëmailleerde stalen roosters, de geëmailleerde dekseltjes "C", de branderkoppen "M" (zie afb. 8) met lauw zeepsop, spoel ze en droog ze vervolgens zorgvuldig af.

Het reinigen dient te gebeuren wanneer het werkvlak en de onderdelen niet warm zijn en u mag geen metalen sponsjes, schuurpoeder of bijtende sprays gebruiken. Laat niet toe dat azijn, koffie, melk, zoutwater en citroen- of tomatensap lange tijd in contact blijven met de oppervlakken.

WAARSCHUWING:

Volg de volgende instructies op voordat u de onderdelen terugplaatst:

- ***Controleer voor u de vlamverdeler "M" (afb. 8) terugplaatst dat de gasopeningen niet verstopt zijn door vreemde voorwerpen.***
- ***Vergewis u ervan dat het geëmailleerde kapje "C" (afb. 8) juist op de branderkop geplaatst is. Het kapje moet volledig stabiel op de branderkop rusten.***
- ***De exacte positie van de pannendragers wordt bepaald door de afgeronde hoeken die naar de zijrand van de kookplaat dienen te worden geplaatst.***
- ***Indien het open -en dichtdraaien van een kraantje niet meer soepel verloopt, deze niet forceren maar onmiddellijk de hulp inroepen van de technische klantenservice.***
- ***Gebruik geen stoomstraal om het apparaat reinigen.***



INSTALLATIE

****Deze informatie is bestemd voor de persoon die het apparaat installeert of iemand van de technische dienst, die verantwoordelijk is voor de montage, aansluiting en inbedrijfstelling. Indien u het apparaat zelf installeert of pogingen onderneemt om het te repareren/af te stellen dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor om het even welke schade. De installatie mag alleen worden uitgevoerd door een volledig gekwalificeerde elektricien die er op dient toe te zien dat de installatie/inbedrijfstelling volgens de gestelde voorschriften wordt verricht. Een erkende gastechnicus moet worden geïnstrueerd voor de installatie en inbedrijfstelling van gasapparaten.***

TECHNISCHE INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR

De installatie en hier genoemde onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door speciaal hiervoor opgeleid personeel worden uitgevoerd.

Een onjuist uitgevoerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren en dingen waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk gesteld kan worden.

Aan beveiligingen of automatische afstellingen van de apparaten mogen tijdens de duur van de installatie alleen door de fabrikant of een daartoe geautoriseerde leverancier worden aangebracht.

3) INSCHAKELING VAN DE KOOKPLAAT

Na het verwijderen van de verschillende losse onderdelen uit de buiten-en binnenverpakking moet u controleren of de kookplaat in goede staat is aangekomen. Bij twijfelgevallen moet u het apparaat niet in gebruik nemen maar u tot gespecialiseerd technisch personeel wenden.

De verpakkingsonderdelen (karton, zakjes, schuimplastic, spijkers...) kunnen gevaar opleveren en moeten altijd buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

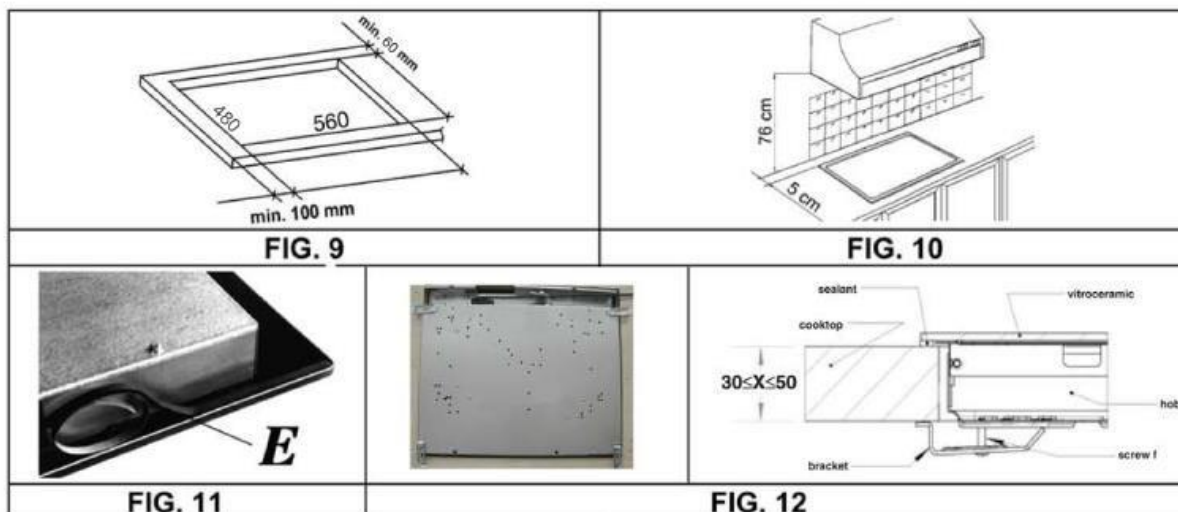
U moet in de aanbouwkeuken voor de kookplaat een opening maken van de in afbeelding 9 aangegeven afmetingen, waarbij u zich ervan moet verzekeren dat de beschikbare afmetingen voor de inbouw van het apparaat (zie afb. 10) worden aangehouden.

Het toestel is geclassificeerd in klasse 3 en is daarom onderworpen aan de voor dergelijke apparaten geldende voorschriften.

4) VASTZETTEN VAN DE KOOKPLAAT

De kookplaat is voorzien van een speciale dichting om te voorkomen dat er vocht in het meubel komt. Voor het correct aanbrengen van deze dichting dient u zich nauwkeurig te houden aan de volgende specificaties:

- Alle losse delen van de kookplaat wegnemen.
- De dichting in 4 delen snijden volgens de nodige lengte, om zo onder de 4 randen van het glas te kunnen aanbrengen.
- Draai de plaat om en breng dichting "E" (afb. 11) aan op zijn plaats onder de rand van de plaat, zodat de buitenkant van de dichting precies op de buitenste rand van de glas kookplaat past. De uiteinden van de stroken moeten op elkaar aansluiten zonder elkaar te overlappen.
- Druk de dichting op uniforme wijze met een vinger vast.
- Plaats de kookplaat in de opening van het meubel en maak de bevestigingshaken vast met behulp van de schroeven (zie afb. 12).



INSTALLATIE

BELANGRIJKE INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

Wij wijzen de installateur erop dat de eventuele zijwanden niet hoger mogen zijn dan de kookplaat. Bovendien moeten de achterwanden de oppervlakken die aan de kookplaat grenzen of er omheen staan, bestand zijn tegen een overtemperatuur van 65K.

De lijm waarmee het plastic laminaat aan het meubel is bevestigd moet bestand zijn tegen temperaturen van minstens 150°C om te vermijden dat de bekleding los komt.

De installatie van het toestel moet conform de voorschriften van de normen zijn.

Dit toestel is niet aangesloten op een apparaat voor de verwijdering van de verbrandingsproducten. Het dient daarom te worden aangesloten in overeenstemming met de eerder genoemde installatieregels. U dient bijzondere aandacht te besteden aan de hieronder vermelde bepalingen die van toepassing zijn voor ventilatie en verluchting.

5) VENTILATIE

Het is noodzakelijk dat de ruimte waar het toestel wordt geïnstalleerd voortdurend geventileerd is om een goede werking ervan te garanderen. De benodigde hoeveelheid lucht is de hoeveelheid die nodig is voor de juiste verbranding van het gas en voor de ventilatie van het vertrek, met een volume van minstens 20 m³. De natuurlijke luchttoevoer dient rechtstreeks te gebeuren door permanente openingen in de wanden van het vertrek naar buiten, met een minimum doorsnede van 100 cm² (zie afb. 3). Deze openingen moet zodanig worden uitgevoerd dat ze niet kunnen worden verstopt. Ook indirecte ventilatie is toegelaten, door middel van de opname van de lucht uit ruimte die aan het te ventileren vertrek grenzen, op voorwaarde dat de voorschriften van de normen strikt worden opgevolgd.

OPGELET: indien de branders van het werkvlak niet voorzien zijn van een veiligheidsthermokoppel, moet de ventilatieopening een doorsnede hebben van minimum 200 cm².

6) PLAATS EN ONTLUCHTING

De gaskooktoestellen moeten altijd de verbrandingsproducten afvoeren door dampkappen die zijn aangesloten op schoorstenen, rookpijpen of rechtstreeks naar buiten. Indien het niet mogelijk is een dampkap te gebruiken is ook het gebruik van een ventilator toegestaan, die geïnstalleerd is in een venster of een wand naar buiten (zie afb. 4), en die tegelijkertijd met het toestel ingeschakeld moet worden (zie afb. 5), op voorwaarde dat de bepalingen betreffende de ventilatie die zijn opgesomd in de normen strikt worden nageleefd.

INSTALLATIE

7) GASAANSLUITING

Controleer alvorens u het apparaat aansluit dat de gegevens op het etiket, dat aan de onderkant van de kookplaat is aangebracht, overeenkomen met die van het gasdistributie of elektriciteitsnet in het huis.

Een op het apparaat aangebracht etiket geeft de afstellingsvoorwaarden aan: het soort gas en de bedrijfsdruk. De gasaansluiting moet overeenkomstig de geldende wettelijke voorschriften worden uitgevoerd.

Bij kanaaldistributie van het gas moet u het apparaat aansluiten op de gastoevoer- installatie:

- o Ofwel met een rigide stalen buis. De verbindstukken van deze buis dienen te bestaan uit schroefdraadaansluitingen overeenkomstig de UNI-ISO norm 7/1.
- o Ofwel met een koperen buis. De verbindstukken van deze buis dienen te bestaan uit mechanische afdichtingen.
- o Ofwel met een roestvrij stalen flexibele buis uit een stuk. De lengte van deze buis dient maximaal 2 meter te zijn en de afdichtingen dienen overeenkomstig de normen te zijn.

Indien het gas rechtstreeks vanuit een gasfles wordt aangevoerd dient het apparaat te worden gevoed met een drukregelaar overeenkomstig de normen en te worden aangesloten:

- o Ofwel met een koperen buis. De verbindstukken van deze buis dienen te bestaan uit mechanische afdichtingen.
- o Ofwel met roestvrij stalen flexibele buis uit één stuk. De lengte van deze buis dient maximaal 2 meter te zijn en de afdichtingen dienen overeenkomstig de normen te zijn. Aanbevolen wordt om de speciale adapter aan te brengen op de flexibele buis. Deze is eenvoudig in de winkel te verkrijgen en dient voor de verbinding met het slangstuk van de op de gasfles geïnstalleerde drukregelaar.
- o Ofwel met een rubberen slang in overeenstemming met de normen. De diameter van deze slang dient 8 mm te zijn met een minimale lengte van 400 mm en niet langer dan 1500 mm. Hij dient aan het slangstuk te worden bevestigd door middel van veiligheids- klemmen volgens de normen.

Controleer de gasdichtheid aan het verbindingseinde door een zeepoplossing te gebruiken, nooit een vlam.

WAARSCHUWING:

- **Het verbindingsstuk voor de gastoevoer naar het apparaat heeft een interne ronde bedrading van 1/2", mannelijk, overeenkomstig de UNI ISO 228-1 normen.**
- **Het apparaat is conform de voorschriften van de hieronder genoemde Europese Richtlijnen: EEG 2009/142 betreffende de veiligheid van gastoeuvelen.**

De installateur moet er rekening mee houden dat het gecombineerde apparaat van het y-type is. De achterwand, de aangrenzende en omliggende oppervlakken moeten daarom bestendig zijn tegen een overtemperatuur van 65 K.

INSTALLATIE

8) AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

De elektrische verbinding moet overeenkomstig de geldende wettelijke voorschriften en normen worden uitgevoerd.

- Alvorens u overgaat tot aansluiting moet u controleren dat de schakeldoos of installatie voorzien is van een volgens de op dit moment geldende wettelijke bepalingen adequate aardeverbinding. Iedere aansprakelijkheid voor niet inachtneming van deze voorschriften wordt door de fabrikant afgewezen.

In geval aansluiting op het elektriciteitsnet plaatsvindt via een schakeldoos:

- Een voedingskabel met een voor de op het etiket aangegeven belasting aangepaste genormaliseerde stekker gebruiken. De snoeren aansluiten volgens het schema van afb. 13, waarbij u ervoor moet zorgen dat de hieronder aangegeven aanwijzingen worden opgevolgd:

Letter L (fase) = bruine draad; Letter

N (neutraal) = blauwe draad;

Aarde symbol = groen/gele draad.

- De voedingskabel moet zodanig geplaatst zijn dat er op geen enkel punt een overtemperatuur van 65K plaatsvindt.
- Gebruik voor de aansluiting geen connectors of adapters of verdeelschakelaars die los contact kunnen veroorzaken met daaruit voortkomende gevaarlijke oververhitting.

Indien het apparaat rechtstreeks is aangesloten op het elektriciteitsnet:

- Plaats een meerpolige schakelaar tussen het apparaat en het elektriciteitsnet. Deze schakelaar moet worden gekalibreerd op basis van de belastbaarheid van het apparaat en dient te beschikken over een ruimte van minimaal 3 mm tussen de contacten.
- Let er op dat de aarddraad niet door de schakelaar mag worden onderbroken.
- Als alternatief kan de elektrische aansluiting ook worden beschermd door een differentieel-schakelaar van hoge gevoeligheid.

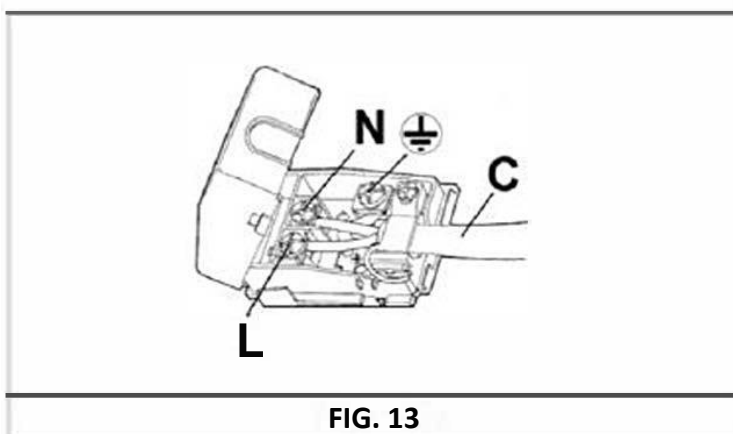
U wordt ten zeerste aangeraden om de betreffende geelgroene aarddraad aan te sluiten op een competent geaard systeem.

WAARSCHUWING:

Alle onze toestellen zijn ontworpen en gefabriceerd volgens de Europese normen EN 60 335-1 en EN 60 335-2-6 en desbetreffende amendementen.

Het apparaat is conform de voorschriften van de hieronder genoemde Europese Richtlijnen:

- 2006/95/EEG richtlijn betreffende de Laagspanning.
- 2004/108/EEG richtlijn betreffende de Elektromagnetische Compatibiliteit.



AFSTELLINGEN

****Deze informatie is bestemd voor de persoon die het apparaat installeert of iemand van de technische dienst, die verantwoordelijk is voor de montage, aansluiting en inbedrijfstelling. Indien u het apparaat zelf installeert of pogingen onderneemt om het te repareren/af te stellen dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor om het even welke schade. De installatie mag alleen worden uitgevoerd door een volledig gekwalificeerde elektricien die er op dient toe te zien dat de installatie/inbedrijfstelling volgens de gestelde voorschriften wordt verricht. Een erkende gastechnicus moet worden geïnstrueerd voor de installatie en inbedrijfstelling van gasapparaten.***

Alvorens u overgaat tot een afstelling moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet.

Wanneer de afstelling of voorafstelling klaar is moet de installateur de eventueel verwijderde verzegeling weer terugplaatsen.

Regulatie van de primaire lucht is bij onze branders niet nodig.

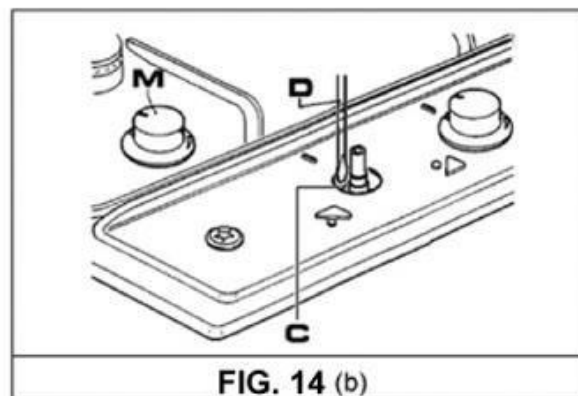
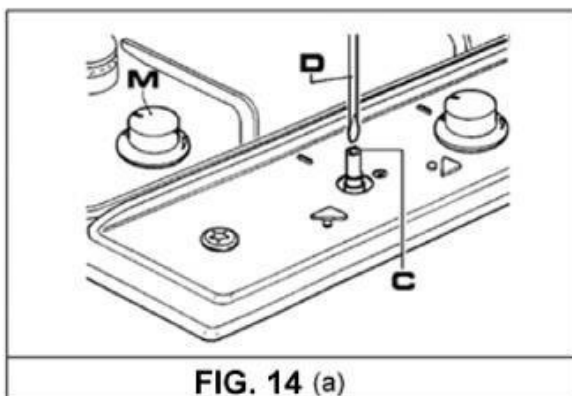
9) KRANEN

Regulatie van het "Minimum":

- De brander aansteken en de knop op de "Minimum" stand zetten (kleine vlam afb.1).
- De knop "M" afhalen (afb. 14 a/b) van de kraan door een eenvoudige druk op de kraanstang.
- Een kleine schroevendraaier "D" (afb. 14 a/b) in het gat "C" steken en de schroef naar rechts of naar links draaien tot dat de vlam van de brander goed is afgesteld op het "Minimum".

Vergewis u ervan dat wanneer u snel van de "Maximumstand" naar de "Minimumstand" gaat de vlam niet uitgaat.

Indien de branders op G30 or G31 functioneren, moet de schroef helemaal aangedraaid worden (met de klok mee draaien).



TRANSFORMERINGEN

***Deze informatie is bestemd voor de persoon die het apparaat installeert of iemand van de technische dienst, die verantwoordelijk is voor de montage, aansluiting en inbedrijfstelling. Indien u het apparaat zelf installeert of pogingen onderneemt om het te repareren/af te stellen dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor om het even welke schade. De installatie mag alleen worden uitgevoerd door een volledig gekwalificeerde elektricien die er op dient toe te zien dat de installatie/inbedrijfstelling volgens de gestelde voorschriften wordt verricht. Een erkende gastechnicus moet worden geïnstrueerd voor de installatie en inbedrijfstelling van gasapparaten.**

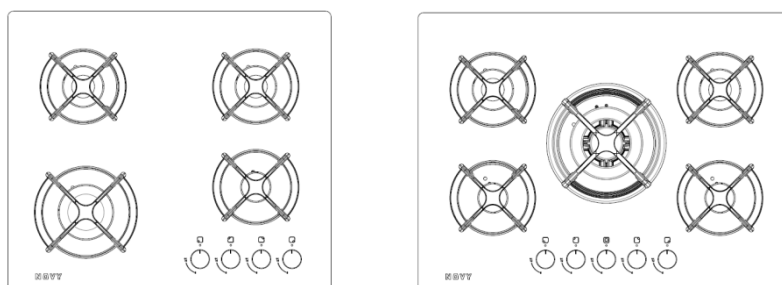
10) VERVANGING MONDSTUKKEN

De branders kunnen worden aangepast aan de diverse soorten gas door mondstukken te monteren die overeenstemmen met het gebruikte gas. Om dit te doen is het nodig de koppen van de branders af te halen met een rechte sleutel "B", vervolgens het mondstuk "A" (zie afb. 15) los te schroeven en te vervangen door een mondstuk dat overeenstemt met het gebruikte gas. Zorg ervoor dat u het mondstuk krachtig wordt vastgezet.

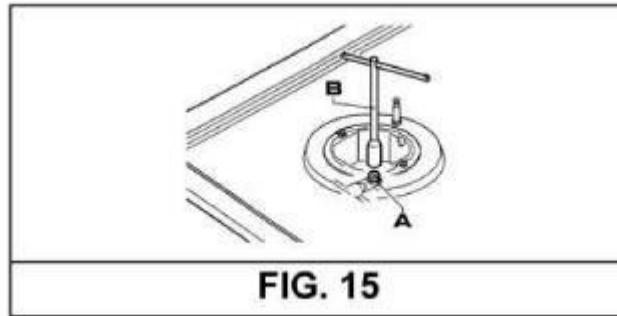
Nadat hij deze vervangingen heeft gedaan moet de technicus verdergaan met het regelen van de branders zoals beschreven in paragraaf 8, de eventuele organen voor regeling of voorafgaande regeling verzegelen en op het toestel het aanwezige etiket vervangen door het etiket dat overeenstemt met de nieuwe gasregeling. Dit etiket zit in de verpakking van de vervangingsmondstukken.

Voor het gemak van de installateur is hieronder een tabel opgenomen met de capaciteiten, de thermische capaciteiten van de branders, de diameter van de mondstukken en de werkdruk voor de diverse soorten gas.

PLAATS VAN DE BRANDERS OP DE KOOKPLAAT TABEL



BRANDERS		GAS	NORMALE WERKINGS-DRUK mbar	NORMALE CAPACITEIT		DIAMETER MONDSTUK 1/100 mm	NOMINALE THERMISCHE CAPACITEIT		BY PASS 1/100 mm
No.	BENAMING			g/h	l/h		MIN.	MAX.	
1	SNEL	G30 - BUTAAN G31	28-30	218	286	88	750	3000	41
		- PROPAAN G20 -	37	214		88	750	3000	41
		AARDGAS	20			117 Y	750	3000	41
2	HALF SNEL	G30 - BUTAAN G31	28-30	127	167	68	500	1750	32
		- PROPAAN G20 -	37	125		68	500	1750	32
		AARDGAS	20			98 Z	500	1750	32
3	HULP	G30 - BUTAAN G31	28-30	73	95	50	400	1000	30
		- PROPAAN G20 -	37	71		50	400	1000	30
		AARDGAS	20			75 X	400	1000	30
4	ULTRA SNEL	G30 - BUTAAN G31	28-30	224	343	93	1400	3350	62
		- PROPAAN G20 -	37	239		93	1400	3350	62
		AARDGAS	20			132 Y	1400	3350	62



ONDERHOUD

**Deze informatie is bestemd voor de persoon die het apparaat installeert of iemand van de technische dienst, die verantwoordelijk is voor de montage, aansluiting en inbedrijfstelling. Indien u het apparaat zelf installeert of pogingen onderneemt om het te repareren/af te stellen dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor om het even welke schade. De installatie mag alleen worden uitgevoerd door een volledig gekwalificeerde elektricien die er op dient toe te zien dat de installatie/inbedrijfstelling volgens de gestelde voorschriften wordt verricht. Een erkende gastechnicus moet worden geïnstrueerd voor de installatie en inbedrijfstelling van gasapparaten.*

Alvorens u met het onderhoud begint moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteits- en gasnet.

11) VERVANGING VAN ONDERDELEN

Om de onderdelen die zich binnen in de plaat bevinden te vervangen moet u de kookplaat uit het meubel verwijderen, hem omkeren en het onderstel "T" verwijderen (zie afb. 16). Na verrichting van bovengenoemde handelingen kunt u de branders (afb. 17), de kranen (afb. 18) en de elektrische componenten (afb. 19) vervangen.

Het verdient aanbeveling de dichting "D" iedere keer dat u een kraan vervangt door een nieuwe dichting te vervangen teneinde een perfecte afdichting tussen lichaam en oplooppstuk te verzekeren.

Het invetten van de kranen (afb. 20 - 21)

Als een kraan niet meer soepel open of dicht gaat, dient u hem onverwijld in te vetten, waarbij u de volgende aanwijzingen opvolgt:

- De kraan demonteren.
- De kegel en zijn behuizing met een in een oplosmiddel gedrenkte doek schoonmaken.
- De kegel licht met het speciaal daartoe bestemde vet invetten.
- De kegel op zijn plaats zetten, waarbij u hem meermalen beweegt, de kegel er opnieuw uithalen, het overtollige vet verwijderen en controleren of de doorstroomopeningen van het gas niet verstopt zijn.
- Alle delen weer in omgekeerde volgorde terugmonteren.
- Controleer de gasdichtheid door een zeepoplossing te gebruiken. **Het ontsteken van een vlam is verboden.**

Voor het gemak van de onderhoudsreparateur volgt hieronder een tabel met de soorten en doorsneden van de voedingskabels en het vermogen van de elektrische componenten.

<p>FIG. 16</p>	<p>FIG. 17</p>	<p>FIG. 18</p>
<p>FIG. 19</p>	<p>FIG. 20</p>	<p>FIG. 21</p>

Verwijder de schroeven en knoppen afgebeeld met V die de branders met het glas verbinden. Na het verwijderen van de onderste schroeven afgebeeld met Y, kunt u de elektrische componenten vervangen.

De putjes waarin de brander zit, zijn aan het glas bevestigd met siliconen, verwijder deze niet.

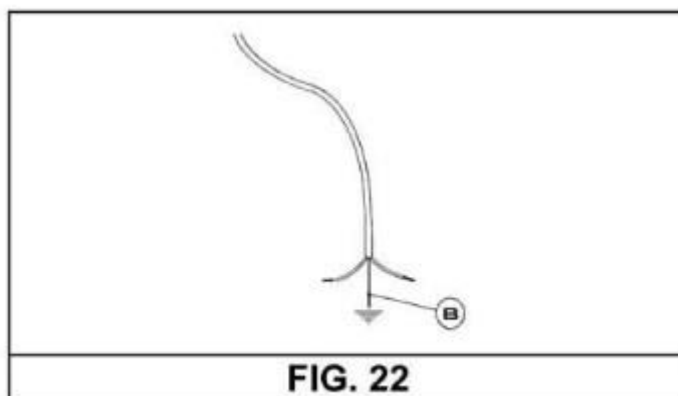
ONDERHOUD

SOORT EN DOORSNEDE VOEDINGSKABELS

SOORT KOOKPLAAT	SOORT KABEL	ENKELVOUDIGE FASE VOEDING
Gaskookplaat	H05 RR - F / H05 VV-F	Doorsnede 3 x 0.75 mm ²

N.B.:

Bij vervanging van de voedingskabel moet de installateur de aardegeleider langer houden dan de fasegeleiders (afb. 22) en bovendien de aanbevelingen in paragraaf 9 in acht nemen.



OP GEGEVENSPLAATJE AANGEGEVEN TECHNISCHE GEGEVENS

4 BRANDERS	5 BRANDERS MET CENTRALE
<p>CATEGORIE = II2H3+</p> <p>G30 - BUTAGAS = 28-30 mbar G31 - PROPAANGAS = 37 mbar G20 - AARDGAS = 20 mbar</p> <p>Tot. Gas Vermogen = 7.5 kW Tot. Nom. G.p.l. Vermogen = 545 g/h</p> <p>Spanning = 230 V ~ Frequentie = 50/60Hz</p>	<p>CATEGORIE = II2H3+</p> <p>G 30 - BUTAGAS = 28 - 30 mbar G 31 - PROPAANGAS = 37 mbar G 20 - AARDGAS = 20 mbar</p> <p>Tot. Gas Vermogen = 9.1 kW Tot. Nom. G.p.l. Vermogen = 8.85 kW Tot. Nom. G.p.l.= 643 g/h</p> <p>Spanning = 230 V ~ Frequentie = 50/60 Hz</p>

TECHNISCHE KLANTENSERVICE EN ONDERDELEN

De apparatuur wordt voordat het de fabriek verlaat door vakbekwaam en gespecialiseerd personeel getest en afgesteld, zodat uitstekende resultaten gegarandeerd kunnen worden.

Alle eventueel later noodzakelijke reparaties of afstellingen moeten met de grootste zorg en precisie door speciaal daarvoor opgeleid personeel worden uitgevoerd.

Wij raden u daarom aan u altijd te wenden tot de Klantenservice onder vermelding van het soort defect en het model apparaat in uw bezit.

Houd er tevens rekening mee dat de originele onderdelen alleen verkrijgbaar zijn bij onze eigen Klantenservice en bij geautoriseerde winkels.

De informatie hieronder zal worden afgedrukt op het gegevensplaatje op het product zelf en ook op het etiket van de verpakking, noteer deze nummers in de ruimte hieronder om de gegevens bij de hand te hebben wanneer u contact opneemt met de Klantenservice.

Merk:

Model:.....

Serie nr.:.....

Datum van aankoop:

PRODUCTGEGEVENS	
Beschrijving model (incl. versie)	1916
Type kookplaat	Gaskookplaat
Aantal kookzones en/of oppervlaken	4
Energieverbruik per gasbrander (EE-gasbrander)	
Voorzijde links	58,7
Achterzijde links	56,8
Voorzijde midden	
Achterzijde midden	
Voorzijde rechts	
Achterzijde rechts	56,8
Energieverbruik voor de gaskookplaat (EE-gaskookplaat)	57,4

PRODUCTGEGEVENS	
Beschrijving model (incl. versie)	1918
Type kookplaat	Gaskookplaat
Aantal kookzones en/of oppervlaken	5
Energieverbruik per gasbrander (EE-gasbrander)	
Voorzijde links	
Achterzijde links	58,5
Voorzijde midden	53,5
Achterzijde midden	
Voorzijde rechts	
Achterzijde rechts	58,5
Energieverbruik voor de gaskookplaat (EE-gaskookplaat)	56,8



Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product correct te verwijderen, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid van de mens, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste afvalverwerking van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente of het afvalverwerkingsbedrijf voor huishoudelijk afval of de winkel waar u het product heeft gekocht.