# INSTRUCTIONS ET CONSEILS D'UTILISATION, D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON A ENCASTREMENT AU GAZ ET MIXTES

Cher client,
vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement.
Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, construit avec des matériaux de toute première qualité, vous donnera entière satisfaction. L'utilisation de ce nouvel appareil est facile. Toutefois, avant de le mettre en fonction, il est important de lire attentivement ce livret pour obtenir les meilleurs résultats.
***Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la couverture du livret d'instructions et sur l'étiquette de l'appareil. Le constructeur n'assume aucune responsabilité pour les dégâts matériels et les accidents de personnes dérivant d'une installation incorrecte ou d'un usage impropre de l'appareil.***

BE

Le Constructeur ne répond pas des inexactitudes éventuelles, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans ce livret. Quant à l'aspect esthétique des figures, il est lui aussi purement indicatif. Quoi qu'il en soit, il se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il jugera nécessaires ou utiles et dans l'intérêt de l'utilisateur, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles de fonctionnalité et de sécurité.

COD. 0105BLD (0105BFD) - 30.11.2001

# AANWIJZINGEN EN RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK, DE INSTALLATIE EN HET ONDERHOUD VAN DE GAS- EN GEMENGDE INBOUWKOOKPLATEN

Geachte klant,
U hebt een van onze producten gekocht en hiervoor danken wij u oprecht.
Wij zijn ervan overtuigd dat dit nieuwe toestel, modern, functioneel en praktisch, en gemaakt met materialen van de hoogste kwaliteit, uitstekend aan al uw eisen zal voldoen. Het gebruik van dit nieuwe toestel is eenvoudig, maar om de beste resultaten te behalen is het belangrijk dit boekje aandachtig te lezen voor u het voor de eerste keer gebruikt.
***Deze aanwijzingen zijn uitsluitend geldig voor de bestemmingslanden waarvan de identificatiesymbolen zijn afgedrukt op het instructieboekje en op het etiket van het toestel. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade aan zaken of personen, die voortvloeit uit een niet correcte installatie of een verkeerd gebruik van het toestel.***

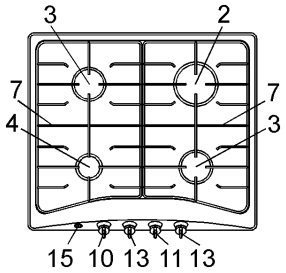
BE

De fabrikant is niet aansprakelijk voor mogelijke onnauwkeurigheden, te wijten aan drukfouten of verschrijvingen, in dit boekje. Ook het uitzicht van de afgedrukte afbeeldingen is louter indicatief. Wij houden ons het recht voor aan onze producten wijzigingen die wij noodzakelijk of nuttig achten, ook in het belang van de klant, aan te brengen, zonder dat dit de essentiële functionaliteits- en veiligheidskenmerken aantast.

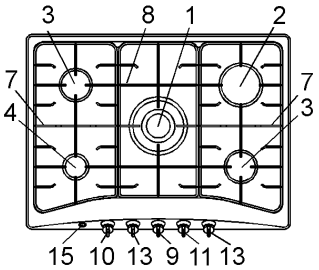
COD. 0105BLD (0105BED) - 30.11.2001

# BESCHRIJVING KOOKPLATEN

## TYP: PCFZD 60V - PCFZD 60N




## TYP: PCFZD 70V - PCFZD 70N




1 Brander drievoudige krans van 3100 W
2 Snelbrander van 2800 W
3 Halfsnelle brander van 1750 W
4 Hulpbrander van 1000 W
7 Rooster in geëmailleerd staal 2 pitten
8 Centrale rooster in staal
9 Bedieningsknop brander nr. 1
10 Bedieningsknop brander nr. 4
11 Bedieningsknop brander nr. 2
13 Bedieningsknop brander nr. 3
15 Drukknop elektrische ontsteking

***OPGELET: dit toestel werd ontworpen voor huishoudelijk gebruik.***

# GEBRUIK

## 1) BRANDERS

Op het frontpaneel staat boven iedere bedieningsknop een schema gezeefdrukt waarin is aangegeven welke brander de knop bedient. Nadat u de kraan van de gasleiding of –fles hebt geopend, steekt u de branders aan zoals hieronder beschreven:

***- Manuele ontsteking***

De bedieningsknop voor de te gebruiken brander indrukken en tegen de klok in draaien tot de stand Maximum (grote vlam afb. 1) en een aangestoken lucifer tegen de brander houden.

***- Elektrische ontsteking***

De bedieningsknop voor de te gebruiken brander indrukken en tegen de klok in draaien tot de stand Maximum (grote vlam afb. 1) en vervolgens de ontstekingsknop “E” indrukken en weer loslaten.

***- Automatische elektrische ontsteking***

De bedieningsknop voor de te gebruiken brander indrukken en tegen de klok in draaien tot de stand Maximum (grote vlam afb. 1) en vervolgens de helemaal indrukken.

***- Ontsteking branders voorzien van veiligheidsthermokoppel***

Voor de branders voorzien van veiligheidsthermokoppel dient u de bedieningsknop voor de betreffende brander tegen de klok in te draaien tot de stand Maximum (grote vlam afb. 1) tot u een kleine weerstand voelt. Vervolgens drukt u de bedieningsknop in en herhaalt u de hierboven aangegeven handelingen.

Na de ontsteking dient u de knop circa 10 seconden ingedrukt te houden.

***Hoe de branders te gebruiken***

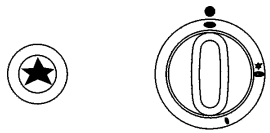
Om een maximaal rendement te behalen met een minimum aan gasverbruik is het nuttig het onderstaande in gedachte te houden:

- Gebruik voor elke brander geschikte kookpannen (zie onderstaande tabel en afb. 2).
- Zet de bedieningsknop op de stand Minimum (kleine vlam afb. 1), wanneer het kookpunt bereikt is.
- Gebruik altijd kookpannen met een deksel.

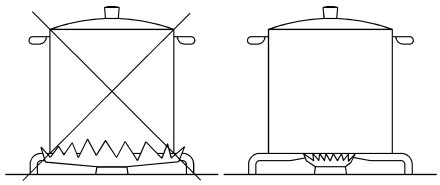
| *Branders* | *Vermogens W* | *Ø Kookpannen (cm)* |
|---|---|---|
| Drievoudige krans | 3100 | 24 ÷ 26 |
| Snel | 2800 | 20 ÷ 22 |
| Semisnel | 1750 | 16 ÷ 18 |
| Hulp | 1000 | 10 ÷ 14 |

***AANWIJZINGEN:***

- ***Het ontsteken van de branders met veiligheidsthermokoppels is alleen mogelijk wanneer de bedieningsknop op de stand Maximum (grote vlam afb. 1) staat.***
- ***Wanneer er geen stroom is kunt u de branders aansteken met een lucifer.***
- ***Laat het toestel niet onbewaakt achter wanneer er branders in gebruik zijn en let erop dat er geen kinderen in de buurt zijn. Zorg er in het bijzonder voor dat de handvaten van de kookpannen in de juiste positie staan en houd toezicht op het koken van spijzen die oliën of vetten gebruiken, aangezien die licht ontvlambaar zijn.***
- ***Gebruik geen sprays in de nabijheid van het toestel wanneer het in gebruik is.***
- ***Verwijder, indien de kookplaat van een deksel is voorzien, alle op het oppervlak gemorste etensresten voor u het opent. Indien het toestel wordt uitgerust met een deksel in glas kan dit barsten wanneer het verhit wordt. Doof alle branders en laat ze afkoelen voor u het deksel sluit.***




**AFB. 1**

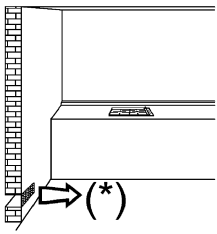


**AFB. 2**

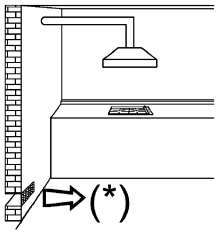
# GEBRUIK

***Opmerkingen:***
***Het gebruik van een gaskooktoestel produceert warmte en vochtigheid in het vertrek waar het geïnstalleerd is. Het is daarom noodzakelijk een goede ventilatie van het lokaal te voorzien, door de natuurlijke ventilatie-openingen (afb. 3) vrij te houden en het mechanische ventilatieapparaat (afzuigkap of ventilator afb. 4 en afb.5) in te schakelen.***
***Een intensief en langdurig gebruik van het toestel kan extra ventilatie noodzakelijk maken, bij voorbeeld door het openen van een venster, of een efficiëntere ventilatie door het vermogen van de mechanische ventilatie, indien aanwezig, te verhogen.***

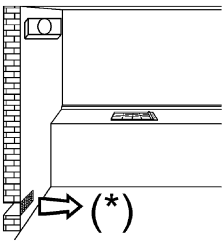
***(*) LUCHTINGANG: ZIE HOOFDSTUK INSTALLATIE (PARAGRAFEN 5 EN 6)***




**AFB. 3**




**AFB. 4**




**AFB. 5**

# REINIGING

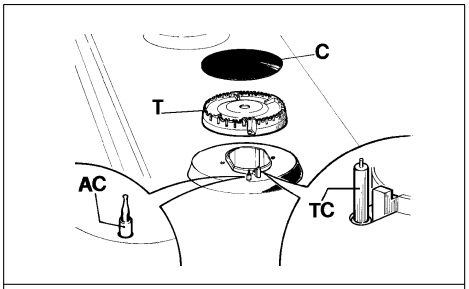
***OPGELET:***
***Voor het uitvoeren van eender welke reinigingshandeling dient u het toestel los te koppelen van het voedingsnet gas of elektriciteit.***

## 2) WERKVLAK

Indien u het oppervlak van het werkvlak glanzend wilt houden is het heel belangrijk het na ieder gebruik met een lauw sopje te wassen, het af te spoelen en af te drogen. Op dezelfde manier moeten ook de geëmailleerde roosters, de geëmailleerde kapjes “C” en de branderkoppen “T” (zie afb. 6) gewassen worden.
Het reinigen dient te gebeuren wanneer het werkvlak en de onderdelen niet warm zijn en u moet geen metalen sponsjes, schuurpoeder of bijtende sprays gebruiken. Laat niet toe dat azijn, koffie, melk, zout water en citroen- of tomatensap lange tijd in contact blijven met de oppervlakken.

***AANWIJZINGEN:***
***Gelieve zich bij het opnieuw monteren van de onderdelen te houden aan de onderstaande aanbevelingen:***

- ***Controleer of de inkepingen van de branderkoppen “T” (afb. 6) niet verstopt zijn door vreemde voorwerpen.***
- ***Vergewis u ervan dat het geëmailleerde kapje “C” (afb. 6) juist op de branderkop geplaatst is. Aan deze voorwaarde is voldaan wanneer het kapje volledig stabiel op de branderkop rust.***
- ***De juiste plaats van het rooster wordt bepaald door de afgeronde hoeken die tegen de zijkanten van de kookplaat moeten worden geplaatst.***
- ***Wanneer de bediening voor het sluiten en openen van een kraan moeilijk gaat, forceer dan niets, maar vraag dringend de tussenkomst van de technische assistentie.***
- ***Na het gebruik moet elke kookplaat, voor een goede conservering, behandeld worden met hiervoor bestemde producten voor elektrische kookplaten die verkrijgbaar zijn in de handel, zodat het oppervlak proper en glanzend is. Deze noodzakelijke handeling voorkomt eventuele corrosie (roest).***




**AFB. 6**

# INSTALLATIE

## *TECHNISCHE MEDEDELINGEN BESTEMD VOOR DE INSTALLATEURS*

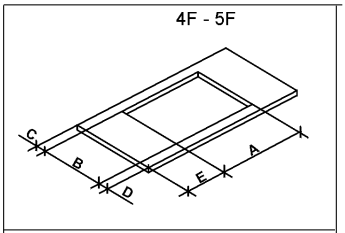
***De installatie, alle regelingen, de veranderingen en de onderhoudshandelingen die in dit deel worden opgesomd mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.***
***Een foutieve installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren en zaken, waarvoor de constructeur niet aansprakelijk kan worden gesteld.***
***De veiligheids- en automatische regelvoorzieningen van de toestellen mogen tijdens de levensduur van de installatie uitsluitend door de constructeur of door de afdoend gekwalificeerde leverancier worden gewijzigd.***

## 3) PLAATSING KOOKPLAAT

Na het wegnemen van de externe verpakking en de interne verpakkingen van de verschillende losse delen dient u zich ervan te vergewissen dat de kookplaat onbeschadigd is. In geval van twijfel het toestel niet gebruiken en zich wenden tot gekwalificeerd personeel.
***De onderdelen van de verpakking (karton, zakjes, piepschuim, nagels ...) moeten buiten het bereik van kinderen gehouden worden, aangezien zij een mogelijke bron van gevaar zijn.***
Maak in het bovenvlak van het modulaire meubel een opening voor het inbouwen met de afmetingen, uitgedrukt in mm, aangegeven in afb. 7. Zorg er hierbij voor dat de kritische afstanden tussen de kookplaat, de zijwanden, de achterwand en de bovenwand (zie afb. 7 en 8) worden gerespecteerd.
***Het toestel dient te worden geclassificeerd in klasse 3 en daarom zijn alle voorschriften van de normen voor dergelijke toestellen van toepassing.***

## 4) BEVESTIGING VAN DE KOOKPLAAT

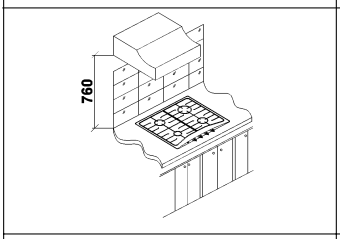
De kookplaat is uitgerust met een speciale afdichting om te vermijden dat er vloeistof in het meubel sijpelt. Om deze afdichting correct aan te brengen verzoeken wij u zich nauwkeurig te houden aan wat hieronder wordt opgegeven:
- Maak de strips van de afdichtingen los van hun ondergrond. Zorg er hierbij voor dat de doorzichtige bescherming aan de afdichting vast blijft zitten.
- Leg de kookplaat ondersteboven en plaats de afdichting “E” (afb. 9) correct onder de rand van de kookplaat, op dusdanige manier dat de buitenrand van de afdichting perfect samenvalt met de buitenste rand van de kookplaat. De uiteinden van de strips dienen samen te vallen zonder elkaar te overlappen.
- Laat de afdichting op uniforme en zekere wijze aansluiten op de kookplaat, door hem met uw vingers aan te drukken, haal vervolgens de strip beschermpapier weg en plaats de kookplaat in het in het meubel gemaakte gat.
- Zet het vast met de voorziene beugels “S”. Zorg ervoor dat u het uitstekende deel in de gleuf “H” steekt, die is uitgehaald op de bodem, en zet de schroeven “F” aan tot de beugel “S” zich vastzet op de top (zie afb. 10).
- De eventuele wand (links of rechts) die boven het werkvlak komt moet zich op een minimale afstand van de achtergrond bevinden zoals aangeduid in de kolom en de tabel.



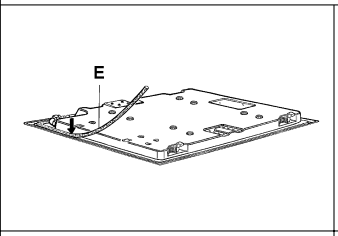

**AFB. 7**

## *AAN TE HOUDEN AFMETINGEN (in mm)*

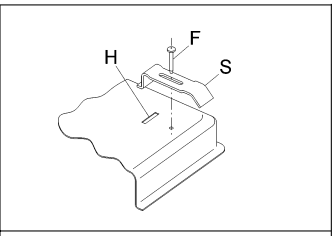
| | A | B | C | D | E |
|---|---|---|---|---|---|
| **4F** | 553 | 473 | 67.5 | 59.5 | 100 min. |
| **5F** | 553 | 473 | 67.5 | 59.5 | 175 min. |




**AFB. 8**




**AFB. 9**




**AFB. 10**

## *BELANGRIJKE INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN*

***Wij wijzen de installateur erop dat de eventuele zijwanden niet hoger mogen zijn dan de kookplaat. Bovendien moeten de achterwand en de oppervlakken die aan de kookplaat grenzen of er omheen staan, bestand zijn tegen een overtemperatuur van 70 K.***
***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 VERTREKKEN

Het is noodzakelijk dat het lokaal 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 $m^3$. De natuurlijke luchttoevoer rechtstreeks te geschieden door permanente openingen in de wanden van het vertrek naar buiten, met een minimum doorsnede van 100 $cm^2$ (zie afb. 3). Deze openingen moet zodanig worden uitgevoerd dat ze niet kunnen worden verstopt.
Ook indirecte ventilatie is toegelaten, door middel van het 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 ventilatie-opening een doorsnede hebben van minimum 200 $cm^2$.***

## 6) PLAATS EN ONTLUCHTING

De gaskooktoestellen moeten altijd de verbrandingsproducten afvoeren door wasemkappen die zijn aangesloten op schoorstenen, rookpijpen of rechtstreeks naar buiten (zie afb. 4). Indien het niet mogelijk is een wasemkap te gebruiken is ook het gebruik van een ventilator toegestaan, die geïnstalleerd is in een venster of een wand naar buiten, 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.

## 7) GASAANSLUITING

***Voor u het toestel aansluit dient u er zich van te vergewissen dat de gegevens op het etiket op het onderste deel van de behuizing compatibel zijn met het gasdistributienet.***

***Het etiket op pagina 30 van dit boekje en het etiket op het onderste deel van de behuizing geven de voorwaarden aan voor de instelling van het toestel: gastype en werkdruk.***

***Wanneer het gas wordt verdeeld door leidingen, moet het toestel aangesloten worden op de gasaanvoerinstallatie en afdichtingen volgens de norm NBN D 51-003:***

- o Ofwel met een starre metalen buis uit staal, waarvan de koppelingen moeten worden uitgevoerd door middel van verbindingsstukken met schroefdraad overeenkomstig norm UNI-ISO 7/1. Het gebruik van afdichtingsmiddelen zoals hennep met aangepaste mastiek of teflonlint is toegelaten.
- o Ofwel met buizen in koper, waarvan de koppelingen moeten worden uitgevoerd door middel van verbindingsstukken met mechanische.
- o Ofwel met een buigzame buis van roestvrij staal met naadloze wand, met een lengte van maximum 2 meter en afdichtingen volgens de norm. Deze buis moet zodanig geïnstalleerd worden dat hij niet in contact kan komen met bewegende delen van de inbouwmodule (bij voorbeeld laden) en mag niet door ruimtes lopen die kunnen worden gevuld.

***Wanneer het gas rechtstreeks door een fles wordt geleverd,*** moet het toestel, gevoed door een drukregelaar, worden aangesloten:

- o Ofwel met buizen in koper, waarvan de koppelingen moeten worden uitgevoerd door middel van verbindingsstukken met mechanische.
- o Ofwel met een soepele buis van roestvrij staal met naadloze wand, met een lengte van maximum 2 meter en afdichtingen volgens norm UNI 9264. Deze buis moet zodanig geïnstalleerd worden dat hij niet in contact kan komen met bewegende delen van de inbouwmodule (bij voorbeeld laden) en mag niet door ruimtes lopen die kunnen worden gevuld. Wij raden aan op de soepele buis het speciale, in de handel gemakkelijk te verkrijgen verloopstuk aan te brengen, om de verbinding met de pakkinghouder van de drukregelaar die op de fles is gemonteerd te vereenvoudigen.
- o Ofwel met rubberen slang conform de normen, niet korten dan 400 mm en niet langer dan 1500 mm, hecht bevestigd aan de rebberdrager door middel van veiligheidsbandjes volgens de normen.

Als de aansluiting afgewerkt is, moet u de perfecte dichting controleren en daarbij gebruik maken van een zeepoplossing en nooit van een vlam.

***WAARSCHUWING:***

- ***Het verbindingsstuk voor de gastoevoer naar het apparaat heeft een interne ronde bedrading van 1/2", mannelijk, overeenkomstig UNI ISO normen 228-1.***
- ***De roestvrij stalen flexibele een rubberen slang moet zodanig worden geïnstalleerd dat hij niet in aanraking komt met bewegende delen van de inbouwmodule (zoals laden) en dat hij niet dwars door de inbouwruimtes heenloopt.***

***Bij gebruik van een rubberen slang moet u de hievolgende voorschriften strikt navelen:***

- ***De slang mag nooit in aanraking komen met delen met temperaturen hoger dan 70 K.***
- ***Hij mag nooit onderworpen zijn aan draaiing of trekkracht, mag geen vernauwlngen of uitzonderlijk nauwe bochten bevatten.***
- ***Hij mag niet in aanraking komen met scherpe voorwerpen, punten e.d.***
- ***De slang moet over de gehele lengte gemakkelijk te controleren zijn op zijn goede staat.***
- ***U moet de slang vervangen voor de op de slang gestempelde datum.***
- ***Het apparaat is conform de voorschriften van de hieronder genoemde Europese Richtlijnen: EEG 90/396 + 93/68 betreffende de Gasvelligheid.***

## 8) ELEKTRISCHE AANSLUITING

***De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd conform de normen en de bepalingen van de geldende wetgeving.***

Alvorens u overgaat tot aansluiting moet u het volgende controleren:

- De capaciteit van de elektrische installatie en van de stopcontacten geschikt is voor het maximum vermogen van het toestel (zie het etiket op het onderste deel van de behuizing).
- Het stopcontact of de installatie is uitgerust met een afdoende aarding volgens de normen en de bepalingen van de actueel geldende wetgeving. Wij wijzen elke verantwoordelijkheid af voor het niet naleven van deze bepalingen.

***Wanneer de aansluiting op het elektriciteitsnet wordt uitgevoerd door middel van een stopcontact:***

- Monteer op de voedingskabel "C", indien niet voorzien, (zie afb. 11) een genormaliseerde stekker die geschikt is voor de belasting die vermeld staat op het etiket. Sluit de draden aan volgens het schema van afb. 11 en let op de hieronder gegeven overeenkomsten:

***Letter L (fase) = bruine draad;***
***Letter N (neutraal) = blauwe draad;***
***Symbool aarde ⏚ = groen-gele draad.***

- De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij op geen enkel punt een overtemperatuur van 70 K bereikt.
- Gebruik voor de aansluiting geen reducties, verloopstukken of aftakstekkers, aangezien zij slechte contacten kunnen veroorzaken met als gevolg gevaarlijke oververhitting.

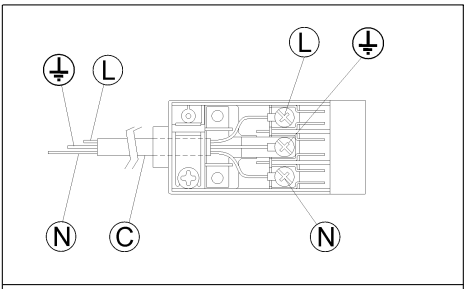
***Wanneer de aansluiting rechtstreeks op het net wordt uitgevoerd:***

- Plaats tussen het toestel en het net een meerpolige schakelaar, afgestemd op de belasting van het toestel, met een opening tussen de contacten van minstens 3 mm.
- Denk eraan dat de aardkabel niet onderbroken mag worden door de schakelaar.
- Als alternatief kan de elektrische aansluiting ook worden beschermd met een differentiaalschakelaar met hoge gevoeligheid.

Wij raden u sterk aan de groen-geel gekleurde aarddraad vast te maken aan een efficiënte aardinstallatie.

***AANWIJZINGEN:***
***Wij wijzen de installateur erop dat het toestel van het type Y is. Bovendien moeten de wanden en de oppervlakken die aan de kookplaat grenzen of er rond staan kunnen weerstaan aan een overtemperatuur van 70 K.***
***Al onze toestellen zijn ontworpen en gebouwd volgens de Europese normen EN 60 335-1 en EN 60 335-2-6 en betreffende amendementen.***
***Het toestel is conform de voorschriften van de Europese Richtlijnen:***

- ***EEG 89/336 + 92/31 + 93/68 betreffende de elektromagnetische compatibiliteit.***
- ***EEG 73/23 + 93/68 betreffende de elektrische veiligheid.***




**AFB. 11**

***Voor u welke regeling dan ook gaat uitvoeren, dient u de stroom van het toestel uit te schakelen.***
***Aan het eind van de regelingen of voorafgaande regelingen moeten de eventuele verzegelingen door de technicus worden hersteld.***
***De regeling van de primaire lucht is op onze branders niet noodzakelijk.***

## 9) KRANEN

***Regeling van het "Minimum":***

- Steek de brander aan en zet de bedieningsknop op de stand "Minimum" (kleine vlam afb. 1).
- Verwijder de bedieningsknop "M" van de kraan door hem er eenvoudig vanaf te trekken.

***Kranen zonder thermokoppel:***

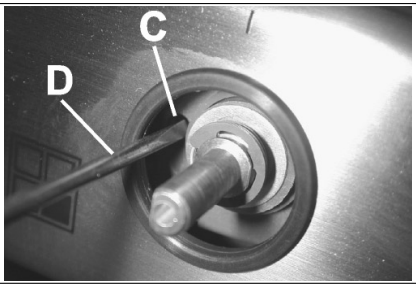
- Een kleine schroevendraaier "D" in de opening "C" (afb. 12/A) steken en de smoorschroef naar links of rechts draaien tot de vlam van de brander afdoend is geregeld op het "Minimum".

Vergewis u ervan dat de vlam niet dooft wanneer u snel van de stand "Maximum" naar de stand "Minimum" gaat.

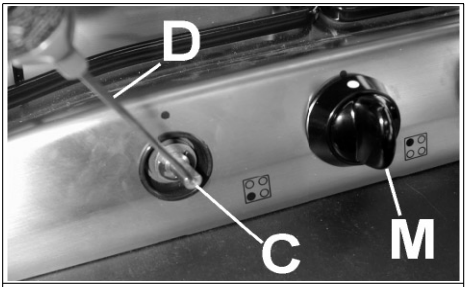
***Kranen met thermokoppel:***

- De knop van de as trekken en nadat u de rubber wat opzij hebt geschoven met een schroevendraaier, ziet u naast de knop een koperen schroefje waarmee u de "minimum" kunt afregelen (afb. 12)

***Bovengenoemde regeling mag uitsluitend worden uitgevoerd met branders die werken op G20 of G25, terwijl met branders die werken op G30 of G31 de schroef helemaal moet worden vastgedraaid (draaien in wijzerzin).***




**AFB. 12**




**AFB. 12/A**

## 10) VERVANGING MONDSTUKKEN

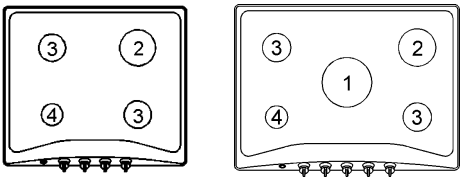
De branders kunnen worden aangepast aan de diverse soorten gas door mondstukken te monteren die overeenstemmen met het gebruikte gas. Om dit te doen is het nodig de koppen van de branders weg te nemen en met een rechte sleutel “B” het mondstuk “A” (zie afb. 13) los te schroeven en te vervangen door een mondstuk dat overeenstemt met het gebruikte gas. Wij raden aan het mondstuk krachtig vast te zetten.

***Nadat hij deze vervangingen heeft gedaan moet de technicus verdergaan met het regelen van de branders zoals beschreven in paragraaf 9, 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.***

***De envelop met de injectoren en de etiketten kan inbegrepen zijn in de uitrusting of beschikbaar zijn bij het erkende service centrum.***

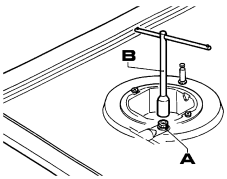
Voor het gemak van de installateur drukken wij hieronder een tabel af met de capaciteiten, de thermische capaciteiten van de branders, de diameter van het mondstuk en de werkingsdruk voor de diverse soorten gas.

## PLAATS VAN DE BRANDERS




## TABEL

| BRANDERS | | GAS | WERKINGS-DRUK | THERMISCHE CAPACITEIT | | DIAMETER MONDSTUK | THERMISCHE CAPACITEIT (W) | | BY PASS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N° | BENAMING | | mbar | g/h | L/h | 1/100 mm | Min. | Max. | 1/100 mm |
| 1 | DRIEVOUDIGE KRANS | G 30 - BUTAAN | 28 - 30 | 225 | | 90 | 1400 | 3100 | 62 |
| | | G 31 - PROPAAN | 37 | 222 | | 90 | 1400 | 3100 | 62 |
| | | G 20 - AARDGAS | 20 | | 295 | 121 Y | 1400 | 3100 | 62 |
| | | G 25 - AARDGAS | 25 | | 343 | 125 K | 1400 | 3100 | 62 |
| 2 | SNEL | G 30 - BUTAAN | 28 - 30 | 204 | | 83 | 800 | 2800 | 45 |
| | | G 31 - PROPAAN | 37 | 200 | | 83 | 800 | 2800 | 45 |
| | | G 20 - AARDGAS | 20 | | 267 | 117 S | 800 | 2800 | 45 |
| | | G 25 - AARDGAS | 25 | | 310 | 125 F3 | 800 | 2800 | 45 |
| 3 | HALFSNEL | G 30 - BUTAAN | 28 - 30 | 127 | | 65 | 500 | 1750 | 35 |
| | | G 31 - PROPAAN | 37 | 125 | | 65 | 500 | 1750 | 35 |
| | | G 20 - AARDGAS | 20 | | 167 | 97 Z | 500 | 1750 | 35 |
| | | G 25 - AARDGAS | 25 | | 194 | 98 Y | 500 | 1750 | 35 |
| 4 | HULP | G 30 - BUTAAN | 28 - 30 | 73 | | 50 | 400 | 1000 | 30 |
| | | G 31 - PROPAAN | 37 | 71 | | 50 | 400 | 1000 | 30 |
| | | G 20 - AARDGAS | 20 | | 95 | 72 X | 400 | 1000 | 30 |
| | | G 25 - AARDGAS | 25 | | 111 | 73 F1 | 400 | 1000 | 30 |




AFB. 13

***Voor het uitvoeren van welke onderhoudshandeling dan ook, dient u het toestel los te koppelen van het ga- of elektriciteitsnet.***

## 11) VERVANGING VAN DE ONDERDELEN

Om onderdelen te vervangen die aan de binnenkant van het toestel zitten dient u de roosters en de kern van de branders weg te nemen van het bovenste deel van het werkvlak, en vervolgens de bevestigingsschroeven “V” van de branders (afb. 14) en de bedieningsknoppen, die zijn vastgezet door eenvoudig aandrukken, te verwijderen, zodat u het werkvlak kunt optillen.

Na het uitvoeren van de bovengenoemde handelingen kunt u de branders (afb. 15), de kranen (afb. 16) en de elektrische onderdelen (afb. 17) vervangen.

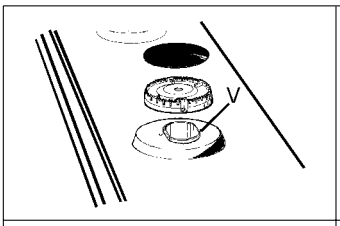
Wij raden u aan telkens de afdichting “D” te vervangen wanneer u een kraan vervangt, om een perfecte dichtheid te garanderen tussen het huis en het oploopstuk.

***Invetten van de kranen (zie afb. 18 – 19)***

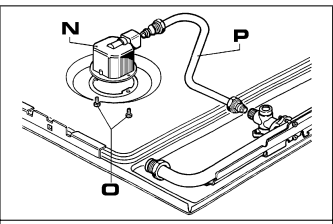
Als de bediening van een kraan moeilijk wordt dient u hem zonder dralen in te vetten volgens de onderstaande aanwijzingen:

- Demonteer de kraan.
- Reinig de conus en zijn behuizing met een doek die is vochtiggemaakt in een verdunner.
- Vet de conus licht in met het geschikte vet.
- De conus terug steken, meerdere malen verdraaien, er weer uithalen, het overbodige vet verwijderen en controleren of de gasopeningen niet verstopt zijn.
- Alle onderdelen weer monteren in de omgekeerde volgorde van het demonteren.
- De dichting moet gecontroleerd worden met een zeepoplossing; het gebruik van een vlam is verboden.

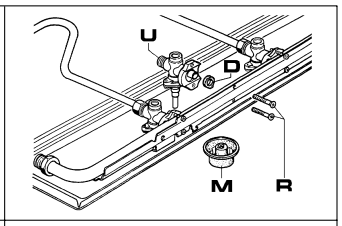
Om het werk van de onderhoudstechnicus gemakkelijker te maken drukken wij op de volgende pagina een tabel af met de types en de doorsneden van de voedingskabels en het vermogen van de elektrische onderdelen.



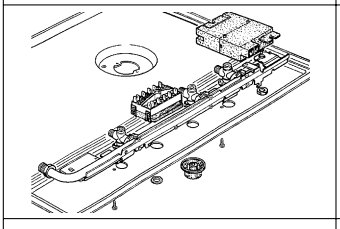

**AFB. 14**




**AFB. 15**

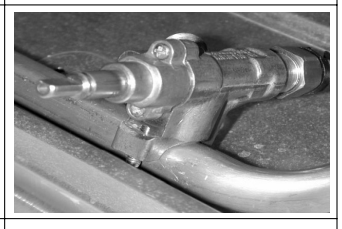



**AFB. 16**



**AFB. 17**

**AFB. 18**



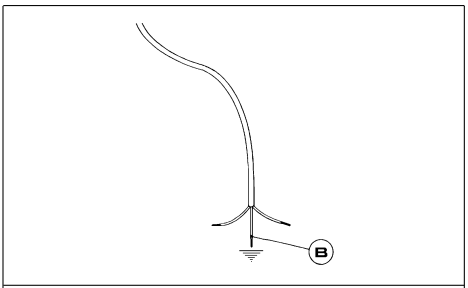
**AFB. 19**

# ONDERHOUD

## TYPES EN DOORSNEDEN VAN DE VOEDINGSKABELS

| TYPE KOOKPLAAT | TYPE KABEL | VOEDING 1 FASE |
|---|---|---|
| Gaskookplaat | H05 RR - F | Doorsnede 3 x 0.75 $mm^2$ |

***OPGELET!!!!***
***Bij vervanging van de voedingskabel moet de installateur de aarddraad langer houden dan de fasedraden (zie afb. 20) en bovendien rekening houden met de aanwijzingen van paragraaf 8.***




**AFB. 20**

# TECHNISCHE GEGEVENS VERMELD OP HET KENMERKENETIKET

**4 GASPITTEN**

CATEGORIE = $II_{2E+3+}$

G 30 – BUTAAN = 28 – 30 mbar
G 31 – PROPAAN = 37 mbar
G 20 – AARDGAS = 20 mbar
G 25 – AARDGAS = 25 mbar

Tot. Nom. Cap. Gas = 7.3 kW
Tot. Nom. Cap. L.P.G. = 531 g/h

SPANNING = 230 V~
FREQUENTIE = 50 Hz

**5 GASPITTEN**

CATEGORIE = $II_{2E+3+}$

G 30 – BUTAAN = 28 – 30 mbar
G 31 – PROPAAN = 37 mbar
G 20 – AARDGAS = 20 mbar
G 25 – AARDGAS = 25 mbar

Tot. Nom. Cap. Gas = 10.40 kW
Tot. Nom. Cap. L.P.G. = 756 g/h

SPANNING = 230 V~
FREQUENTIE = 50 Hz

# TECHNISCHE GEGEVENS VAN DE REGELING GAS VAN HET TOESTEL

# TECHNISCHE ASSISTENTIE EN VERVANGINGSONDERDELEN

Dit toestel is voor het de fabriek verliet gekeurd en afgesteld door kundig en gespecialiseerd personeel om de beste werkingsresultaten te garanderen.
De originele vervangingsonderdelen vindt u alleen in onze Technische Assistentiecentra en geautoriseerde winkels.
Elke herstelling of afstelling die later nodig blijkt te zijn dient te worden gedaan met de grootste zorg en aandacht door gekwalificeerd personeel.
Om deze reden raden wij aan u steeds te wenden tot de dealer die het toestel heeft verkocht of tot ons dichtstbijzijnde Assistentiecentrum, met vermelding van het merk, het model, het serienummer en het soort gebrek van het toestel in uw bezit. De betreffende gegevens zijn afgedrukt op het etiket aan de onderkant van het toestel en op het etiket op de doos van de verpakking.
Aan de hand van deze informatie kan de technicus zorgen voor de geschikte vervangingsonderdelen en zodoende een tijdige en doeltreffende ingreep garanderen. Wij raden u aan deze gegevens hieronder te noteren, zodat u ze steeds bij de hand hebt:

***MERK: .....***
***MODEL: .....***
***SERIE: .....***