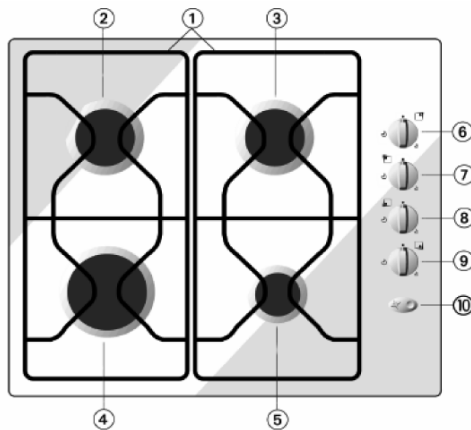


(Plak het etiket van de garantie hier)



1. Afnembare pannenroosters
- 2-3. Halfsnelle branders
4. Snelle brander
5. Sudderbrander
- 6-9. Bedieningsknoppen
10. Knop voor elektrische ontsteking (indien aanwezig)

Symbolen

Dichte cirkel ●	Gaskraan gesloten
Grote vlam	Maximale opening/gastoevoer
Kleine vlam	Minimale opening, ofwel beperkte gastoevoer
Ster ☆	Elektrische ontsteking

De symbolen geven aan welke brander deze knop inschakelt

Opmerking: uw eigen kookplaat kan er iets anders uitzien dan deze tekening.

HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

- Om één van de branders aan te steken draait u de betreffende knop tegen de klok in op de stand van de grootste vlam
- Druk de knop tegen het bedieningspaneel om de brander aan te steken
(als uw model is uitgerust met een ontstekingsknop moet u hierop drukken terwijl u de knop draait).
- Nadat de brander is aangestoken moet u de knop nog ongeveer 5-10 seconden ingedrukt houden om de veiligheidsinrichting goed te laten werken.
De beveiliging waarmee de brander is uitgerust zal het gas afsluiten als de brander per ongeluk uitgaat (door tocht, tijdelijk onderbreken van de gastoevoer, gemorste vloeistoffen etc.).
- **De knop mag niet langer dan 15 seconden ingedrukt worden gehouden. Als de brander na deze tijd niet blijft branden, wacht dan minstens een minuut voordat u hem opnieuw probeert aan te steken.**
Opmerking: als specifieke omstandigheden van de gastoevoer het moeilijk maken om de gasbrander aan te steken, wordt geadviseerd om de handelingen te herhalen, maar nu terwijl de knop op de kleine vlam is ingesteld.
- **De brander zou uit kunnen gaan wanneer de knop losgelaten wordt.** Dit betekent dat de beveiliging nog niet warm genoeg is.
In dat geval moeten de bovenstaande handelingen worden herhaald. De veiligheidsinrichting is optioneel - als uw model hier niet mee uitgerust is, dan is de ontsteking onmiddellijk.
- Als uw model is uitgerust met een gietijzeren elektrische kookplaat kunt u deze eenvoudig bedienen met de betreffende knop.
Door de knop van positie 1 tot 6 te draaien kunt u de temperatuur verhogen. Schakel de kookplaat uit door de knop op 0 te zetten

PRAKTISCHE WENKEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE BRANDERS

Voor optimale prestaties van de branders dient u de volgende regels op te volgen:

- Gebruik pannen die bij de branders passen (zie de tabel aan de rechterkant).
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Gebruik de juiste hoeveelheid water voor het koken van voedsel, en houd het deksel op de pan.

Brander	Pan Ø
Snelle	van 24 tot 26 cm
Halfsnelle brander	van 16 tot 22 cm
Sudderbrander	van 8 tot 14 cm

ONDERHOUD EN REINIGING

Om uw kookplaat in perfecte conditie te houden moet hij na elk gebruik worden schoongemaakt, en moet eventueel gemorst voedsel worden verwijderd.



Koppel de kookplaat los van de netvoeding voordat u onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uitvoert en laat hem afkoelen.

REINIGING VAN HET OPPERVLAK VAN DE KOOKPLAAT

- Alle geëmailleerde en glazen onderdelen moeten worden gereinigd met warm water en een neutraal reinigingsmiddel.
- Als kalkhoudend water of agressieve reinigingsmiddelen te lang in contact blijven met de roestvrij stalen oppervlakken, kunnen er vlekken ontstaan. Gemorst voedsel (water, saus, koffie) moet verwijderd worden voordat het kan opdrogen. Reinig de kookplaat met warm water en een neutraal reinigingsmiddel en droog hem af met een zachte doek of zeem. Verwijder aangekoekt vuil met speciale reinigingsmiddelen voor roestvrijstalen oppervlakken.
Opmerking: Maak roestvrij staal alleen schoon met een zachte doek of spons.
- Gebruik geen schurende of bijtende producten, producten op basis van chloor of schuurspunten.
- Gebruik geen stoomreinigingsapparaten.
- Gebruik geen brandbare producten.
- Zorg ervoor dat er geen zure of basische substanties zoals azijn, mosterd, zout, suiker of citroensap op de kookplaat achterblijven.

REINIGING VAN DE ONDERDELEN VAN DE KOOKPLAAT

- Roosters, branderdeksele en branders kunnen worden verwijderd om ze schoon te maken.
- Was ze met de hand af in warm water met een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder eventuele voedselresten en controleer of de branderopeningen niet verstopt zijn.
- Afspoelen en afdrogen.
- Plaats de branders en de branderdeksele weer goed terug in de daarvoor bestemde openingen.
- Controleer bij het terugplaatsen van de roosters of het gebied om de pannen neer te zetten in lijn is met de brander, en dat de branderpootjes in de daarvoor bestemde openingen in de kookplaat zitten. In het geval van losse roosters moet worden gecontroleerd of ze op het uitsteeksel van het branderdeksele passen.
- Bij modellen met elektrische ontstekingsbougies en een beveiliging moet het uiteinde van de bougie goed schoongemaakt worden, om ervoor te zorgen dat de kookplaat goed kan functioneren. Controleer deze onderdelen regelmatig, en maak ze indien nodig schoon met een vochtige doek. Als er aangekoekt voedsel op zit, moet dit worden verwijderd met een tandenstoker of een naald.
Opmerking: om schade aan het elektrische ontstekingsmechanisme te voorkomen mag dit niet worden gebruikt wanneer de branders niet in hun behuizing zitten.




ALGEMENE ADVIEZEN EN VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Om uw kookplaat naar volle tevredenheid te kunnen gebruiken, wordt u verzocht deze instructies te lezen en te bewaren.

- Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen van bestemming waarvan de afkortingen worden vermeld op het productinformatieblad en op de kookplaat zelf.
- **Bewaar het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen, want het vormt een mogelijke bron van gevaar.**
- Controleer of de kookplaat beschadigd is tijdens het transport, en verwijder de beschermfolie die eventueel op de onderdelen van het apparaat zit.
- **Deze kookplaat (klasse 3) is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik, voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik (zoals kamerverwarming) dient beschouwd te worden als oneigenlijk en dus gevaarlijk gebruik. Zorg ervoor dat de installatie en de elektrische aansluitingen uitgevoerd worden door een gekwalificeerd technicus, in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften.**
- **Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd en gebruikt in vertrekken met een goede ventilatie, in overeenstemming met de geldende voorschriften. Lees de instructies voordat u dit apparaat installeert en gebruikt.**
- **De gasafstelling en toevoerdruk worden vermeld op het typeplaatje dat onder de kookplaat zit. Als het apparaat bedoeld is voor een ander type gas dan beschikbaar is, zie dan de paragraaf "Aanpassing aan verschillende gassoorten".**

OPMERKINGEN:

- Een verkeerd gebruik van de pannenroosters kan krassen op de kookplaat veroorzaken. Plaats de pannenroosters niet ondersteboven en schuif de roosters niet over de kookplaat.
- Als de kookplaat een glaskeramisch oppervlak heeft, is het volgende niet toegestaan:
 - het gebruik van potten en pannen van gietijzer en aardewerk
 - het gebruik van hitteverdelers (b.v. metaalgaas)
 - het gebruik van twee kookzones voor dezelfde pan
- Bij langdurig gebruik kan extra ventilatie nodig zijn (het openzetten van een raam of verhoging van de afzuigkracht van de wasemkap).
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door mensen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht hebben gestaan of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd kinderen uit de buurt van de kookplaat wanneer deze in gebruik is, en laat ze niet spelen met de bedieningen of andere onderdelen van het apparaat.


 **Waarschuwing:** de rubberen beschermstukken van de roosters kunnen gevaar opleveren voor jonge kinderen, omdat ze erin kunnen stikken. Controleer nadat de roosters verwijderd zijn of alle rubberstukken weer correct zijn aangebracht.

Waarschuwing: het glazen deksel (indien meegeleverd) kan verbrijzelen als het oververhit raakt. Controleer of alle branders uit zijn, voordat u het dicht doet.

Controleer na het gebruik of de knoppen in de stand OFF staan, en sluit de hoofdkraan van de gastoevoer of de kraan van de gasfles af

MILIEUTIPS


1. Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is volledig recyclebaar, en draagt het recyclingsymbool . Dit geeft aan dat het materiaal bij een plaatselijk afvalverwerkingscentrum moet worden ingeleverd.

2. Product

Dit apparaat is gemerkt volgens de Europese richtlijn 2002/96/EEG met betrekking tot Afdankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt afgedankt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt kunnen worden als dit product op een verkeerde manier als afval wordt verwerkt.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie bij het product geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden. Het moet daarentegen ingeleverd worden bij een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Afdanken moet plaatsvinden in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking.

Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, het afvalverzamelpunt of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

3. Conformiteitsverklaring

- Deze kookplaat is ontworpen, gebouwd en verhandeld in overeenstemming met:
 - de veiligheidsvereisten van de “Gasrichtlijn” 90/396/EEG
 - veiligheidsvoorschriften van de “Laagspanningsrichtlijn” 2006/95/EG (die de richtlijn 73/23/EEG en latere verordeningen vervangt);
 - beschermingsvoorschriften van de “ECM-richtlijn” 89/336/EEG
 - de vereisten van de richtlijn 93/68/EEG
- Deze kookplaat is geschikt voor direct contact met levensmiddelen en voldoet aan het EEG (CE) voorschrift nr. 1935/2004.

OPSPOREN VAN STORINGEN

Als de kookplaat niet goed werkt. Lees de aanwijzingen voor het opsporen van storingen door, voordat u de Klantenservice belt.

1. De brander ontsteekt niet, of de vlam is niet gelijkmatig

Controleer of:

- Het gas of de elektrische voeding niet uitgeschakeld zijn, en vooral of de gaskraan open staat.
- De gasfles (bij vloeibaar gas) niet leeg is.
- De openingen van de brander niet verstopt zitten.
- Het uiteinde van de bougie niet vuil is.
- Alle onderdelen van de brander goed geplaatst zijn.
- Er geen tocht is in de buurt van de kookplaat.

2. De brander gaat uit

Controleer of:

- De knop bij het aansteken van de brander lang genoeg ingedrukt is om de beveiliging te activeren.
- De openingen van de brander niet verstopt zitten in de buurt van het thermokoppel.
- Het uiteinde van de beveiligingsinrichting niet vuil is.
- De instelling van de laagste stand correct is (zie de desbetreffende paragraaf).

3. De pannen staan niet stabiel

Controleer of:

- De bodem van de pan perfect vlak is
- De pan midden op de brander staat.
- De roosters niet verwisseld of niet goed geplaatst zijn.

Als dit niet helpt, kunt u contact opnemen met de dichtstbijzijnde klantenservice.

KLANTENSERVICE

Zorg ervoor dat u de volgende informatie bij de hand hebt wanneer u de klantenservice belt:

- type storing of probleem;
- exact model (te vinden op de gebruiksaanwijzing en de garantie);
- het servicenummer; dit is het nummer dat u aantreft na het woord SERVICE op het typeplaatje onder de kookplaat en op de garantie;
- uw volledige adres en telefoonnummer.

Wanneer er reparatie(s) nodig zijn, neem dan contact op met een **officieel Klantenservicepunt**, zoals aangegeven staat in de garantie.

Opmerking: Het niet naleven van deze instructies kan nadelige gevolgen hebben voor de veiligheid en de kwaliteit van het product.

SERVICE 0000 000 00000



REFERENTIES LOKALE VOORSCHRIFTEN

Het apparaat is uitgerust met een kegelvormig 1/2” uiteinde met schroefdraad voor de aansluiting op de gastoevoer (overeenkomstig de ISO-voorschriften **ISO 7/1 RP 1/2**).

De aansluiting moet uitgevoerd worden ofwel met een stijve leiding in overeenstemming met de norm **NBN D 51-003** ofwel met een flexibele leiding in overeenstemming met het specificatieblad **A.R.G.B./03**.

Het apparaat moet geïnstalleerd worden met een door **AGB goedgekeurde** afsluiter.

INSTALLATIE

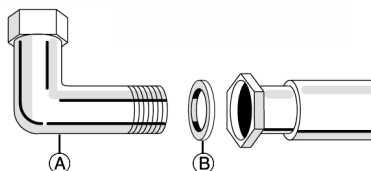
TECHNISCHE INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR

- Deze kookplaat kan in een werkblad met een dikte van 20 tot 40 mm worden geplaatst.
- Indien er zich geen oven onder de kookplaat bevindt, moet er een scheidingspaneel worden aangebracht met een oppervlak dat even groot is als de opening in het werkblad. Dit paneel moet op maximaal 150 mm afstand onder de bovenkant van het werkblad worden geplaatst, maar nooit minder dan 20 mm onder de onderkant van de kookplaat. Als er een oven onder de kookplaat moet worden geïnstalleerd, controleer dan of deze is gefabriceerd door Whirlpool en voorzien is van een koelsysteem. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af als er een oven van een ander merk onder de kookplaat wordt geïnstalleerd.
- **Controleer voor de installatie of:**
 - de plaatselijke gastoevoervoorzieningen (gassoort en -druk) compatibel zijn met de instellingen van de kookplaat (zie het typeplaatje en de sproeiertabel).
 - de buitenkant van meubels of apparaten die aan de kookplaat grenzen hittebestendig zijn volgens de plaatselijke voorschriften.
 - verbrandingsproducten in de open lucht worden afgevoerd via specifieke wasemkappen of elektrische ventilators, die in de muur en/of ramen zijn gemonteerd.
 - er een natuurlijke luchtcirculatie verzekerd is, door een vrije opening in de muur van minstens 100 cm². Deze opening in de muur moet:
 - a) permanent zijn, en in een buitenmuur zitten van het vertrek dat geventileerd moet worden;
 - b) zo gemaakt zijn dat hij noch aan de binnen- noch aan de buitenkant kan worden afgedekt (ook niet onopzettelijk);
 - c) beschermd worden door plastic roosters, metaalgaas, enz., waarbij erop moet worden gelet dat het effectieve ventilatie-oppervlak dat hierboven aangegeven wordt, niet wordt verkleind;
 - d) dichtbij de vloer zitten, en zo geplaatst zijn dat hij niet van invloed is op de werking van het luchtzuigstelsel.

GASAANSLUITING

- **Het gastoevoersysteem moet voldoen aan de plaatselijke voorschriften.**
- U kunt de specifieke plaatselijke voorschriften voor bepaalde landen terugvinden in de paragraaf "Verwijzing naar plaatselijke voorschriften". Als er geen informatie over uw land wordt gegeven, doe dan navraag bij de installateur.
- De aansluiting van de kookplaat op de gasleiding of de gasfles moet uitgevoerd worden met behulp van een stijve koperen of stalen leiding met fittingen die voldoen aan de plaatselijke voorschriften, of door middel van een roestvrijstalen slang met glad oppervlak, die voldoet aan de plaatselijke voorschriften. De lengte van de slang is maximaal 2 strekkende meter.
- Voordat de buis wordt aangesloten op de elleboogfitting (A) moet de meegeleverde ring (B) worden aangebracht, zoals wordt voorschreven door EN 549.

Voor België: vervang de elleboogaansluiting door de bijgeleverde aansluiting.

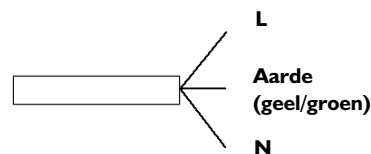


Let op: als er een slang van roestvrij staal wordt gebruikt, moet deze zo worden geplaatst dat hij geen bewegende delen van de meubels kan raken. Hij moet door een gebied lopen waar er geen verstoppingen aanwezig zijn en waar hij over zijn hele lengte kan worden geïnspecteerd.

- Na aansluiting op de gastoevoer moeten de leidingen met zeepsop worden gecontroleerd op lekkages.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- **De elektrische aansluiting dient te worden gerealiseerd volgens de plaatselijke voorschriften.**
- De gegevens over de spanning en de stroomopname staan op het typeplaatje vermeld.
- **De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.**



- **De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor letsel aan mensen of dieren, of voor materiële schade die ontstaat doordat niet aan deze eisen is voldaan.**
- **Wanneer de kookplaat geïnstalleerd is, dient een meerpolige contactschakelaar te worden aangebracht met een opening tussen de contacten van minimaal 3 mm, die voor volledige afkoppeling zorgt.**
- **Indien vervanging van het netsnoer noodzakelijk is, mag deze uitsluitend worden vervangen door een netsnoer dat dezelfde eigenschappen heeft als degene die door de fabrikant is geleverd (type H05V2V2-F T90°C of H05RR-F). Deze ingreep moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus.**

MONTAGE

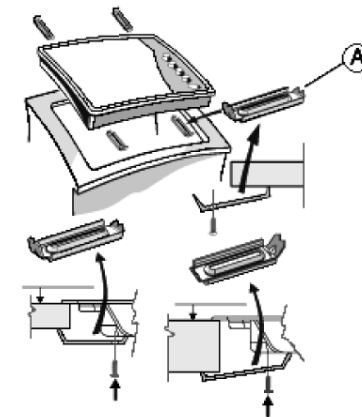
Maak het omtrekoppervlak schoon en breng vervolgens de meegeleverde afdichting op de kookplaat aan, zoals op de afbeelding.



Plaats de kookplaat in de opening in het werkblad, die gemaakt is volgens de maten die worden aangegeven in de Gebruiksaanwijzing.

Opmerking: het netsnoer moet lang genoeg zijn om de kookplaat naar boven naar buiten te kunnen halen.

1. Plaats de steunen in de betreffende openingen en bevestig ze met de schroeven.
2. Maak een opening in het werkblad volgens de maten die aangegeven worden in de Gebruiksaanwijzing.
3. Installeer de kookplaat in het werkblad.



AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GASSOORTEN

Als het apparaat bedoeld is om te werken met ander gas dan de soort die op het typeplaatje en de oranje sticker bovenop de kookplaat wordt vermeld, dan moeten de sproeiers worden vervangen.

Verwijder de oranje sticker en bewaar deze bij het instructieboekje.

Gebruik drukregelaars die geschikt zijn voor de gasdruk die in de Gebruiksaanwijzing staat aangegeven.

- De sproeiers moeten worden vervangen door de Klantenservice of door een gekwalificeerd monteur.
- Sproeiers die niet bij het apparaat geleverd zijn, moeten worden besteld bij de Klantenservice.
- Stel de laagste stand van de kranen bij.

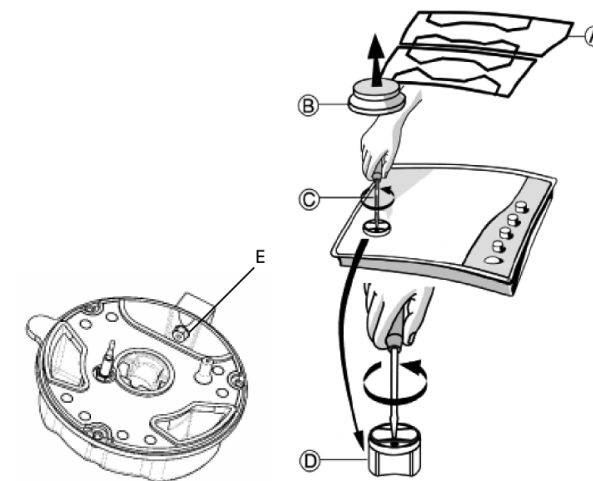
Opmerking: als er vloeibaar gas (G30/G31) wordt gebruikt, moet de schroef voor de laagste stand zo ver mogelijk worden aangehaald.

Als de branderknoppen moeilijk draaien, neem dan contact op met de Klantenservice voor vervanging van de branderkraan, als blijkt dat deze defect is.

VERVANGEN VAN DE SPROEIERS (zie de sproeiertabel in de Gebruiksaanwijzing)

- Verwijder de roosters (A)
- Haal de branders weg (B)
- Schroef de sproeier die vervangen moet worden los met een dopsleutel van de juiste maat (C).
- Vervang hem door een sproeier die geschikt is voor het nieuwe type gas.
- Monteer de sproeier weer op (D).
- Als u een drievoudige bander heeft, gebruik dan een moersleutel om de sproeier te vervangen (E)


Denk er voor de installatie van de kookplaat aan dat de sticker waarop de gasafstelling vermeld staat, en die bij de sproeiers geleverd wordt, zodanig moet worden aangebracht dat hij de bestaande informatie omtrent de gasafstelling bedekt.





INSTELLING VAN DE LAAGSTE STAND VAN DE KRANEN

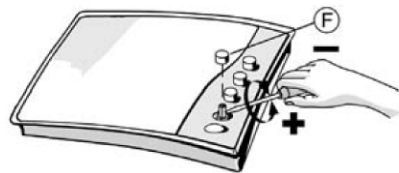
Om er zeker van te zijn dat de laagste stand goed is afgesteld, moet de knop worden verwijderd, waarna u als volgt te werk gaat:

- draai de schroef vaster om de vlamhoogte te verkleinen (-)
- draai de schroef losser om de vlamhoogte te vergroten (+)

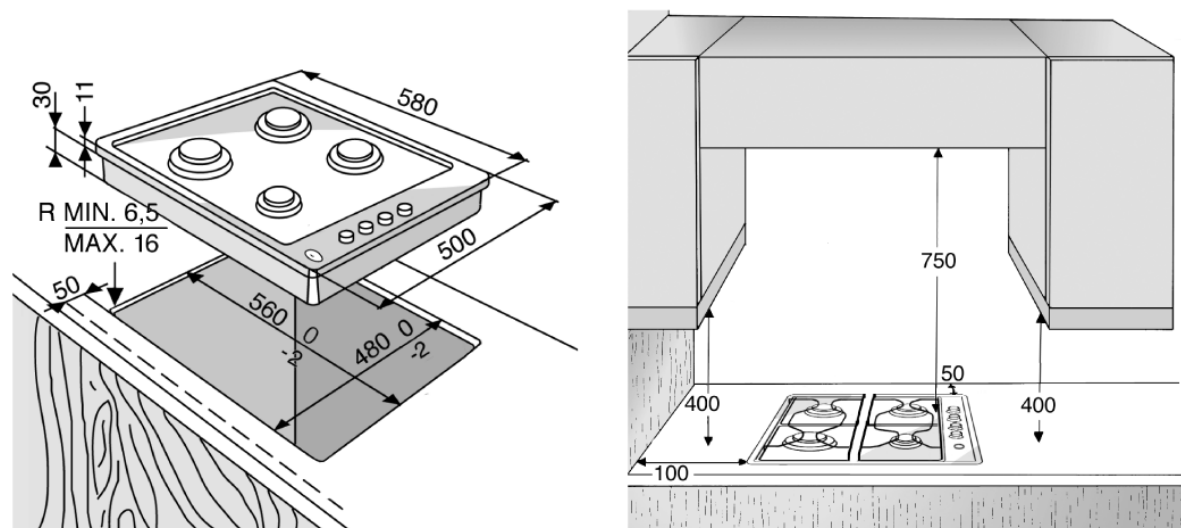
De afstelling moet worden verricht terwijl de kraan in de laagste stand staat (kleine vlam) .

- De primaire lucht van de branders hoeft niet te worden bijgesteld.
- Op dit punt kunt u de branders aansteken en de knoppen van de hoogste stand  in de laagste stand  draaien, om de stabiliteit van de vlam na te gaan.

Na de instelling moet worden afgedicht met afdichtingswas of soortgelijk materiaal.



AFMETINGEN VAN KOOKPLAAT EN WERKBLAD (mm)



OPMERKING: Als er een wasemkap boven de kookplaat wordt geïnstalleerd, zie dan de bij de wasemkap geleverde instructies voor de juiste afstand.

SPRUITSTUKKENTABEL

CATEGORIE II2E+3+

Soort gas dat gebruikt wordt	Type brander	Type spuitstuk	Nominiaal thermisch vermogen kW	Nominiaal verbruik	Verminderd thermisch vermogen kW		Gasdruk mbar		
					BE	FR	min.	nom.	max.
AARDGAS (Methaan) G20	Snelle brander	Y 115	3,00	286 l/h	0,60	0,60	17	20	25
	halfsnelle brander	H2 98	1,65	157 l/h	0,45	0,35			
	sudderbrander	X 72	1,00	95 l/h	0,35	0,30			
AARDGAS (Methaan) G25	Snelle brander	Y 115	3,00	332 l/h	0,60		20	25	30
	halfsnelle brander	H2 98	1,65	183 l/h	0,35				
	sudderbrander	X 72	1,00	111 l/h	0,30				
VLOEIBAAR GAS (butaan) G30	Snelle brander	87	3,00	218 g/h	0,60		20	28-30	35
	halfsnelle brander	65	1,65	120 g/h	0,35				
	sudderbrander	50	1,00	73 g/h	0,30				
VLOEIBAAR GAS (Propaan) G31	Snelle brander	87	3,00	214 g/h	0,60		25	37	45
	halfsnelle brander	65	1,65	118 g/h	0,35				
	sudderbrander	50	1,00	71 g/h	0,30				

Soort gas dat gebruikt wordt	Configuratie model 4 BRANDERS	Nominiaal thermisch vermogen kW	Totaal nominaal verbruik	Lucht die nodig is (m ³) voor verbranding van 1 m ³ gas
G20 20 mbar	I R - 2 SR - I AUX	7,30	695 l/h	9,52
G20 25 mbar	I R - 2 SR - I AUX	7,30	809 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	I R - 2 SR - I AUX	7,30	531 g/h	30,94
G31 37 mbar	I R - 2 SR - I AUX	7,30	521 g/h	23,80

ELEKTRISCHE VOEDING: 230V ~ 50Hz