

NL

Nederlands

Gebruiksaanwijzing

KOOKPLAAT

Inhoud

| |
|---------------------------------|
| Gebruiksaanwijzing,1 |
| Belangrijk,2 |
| Service,2 |
| Beschrijving van het apparaat,3 |
| Het installeren,4 |
| Starten en gebruik,8 |
| Vorzorgsmaatregelen en advies,8 |
| Onderhoud en verzorging,9 |
| Storingen en oplossingen,9 |

NL

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan. U moet NOOIT proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus)deken.

PAS OP: Brandgevaar: laat nooit voorwerpen op het kookoppervlak liggen.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

Verwijder eventuele geknoeiide vloeistoffen van de dekplaat voordat u hem opent. Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische plaat nog warm zijn.

Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer of door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.

PAS OP: het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermingen kan ongelukken veroorzaken.

NL

Service

U moet doorgeven:

- het type storing
- het model apparaat (Mod.)
- het serienummer (S/N)

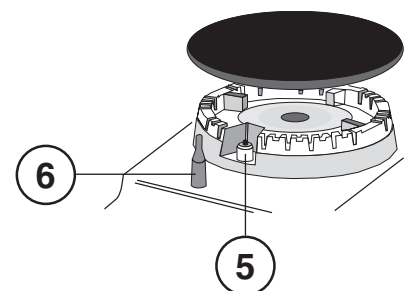
Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje links onderin het koelgedeelte.

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

1. Roosters voor **PANNEN**
2. **GASBRANDERS**
3. Knoppen voor het regelen van de **GASBRANDERS**
4. Ontstekingsknop voor de **GASBRANDERS**
5. Bougie voor ontsteking van de **GASBRANDERS**
6. **VEILIGHEIDSMECHANISME**

- **GASBRANDERS** hebben verschillende afmetingen en vermogen. Kies de brander die het best overeenkomt met de diameter van de pan die u wilt gebruiken.
- Knoppen van de **GASBRANDERS** voor het regelen van de vlam.
- Bougie voor het ontsteken van de **GASBRANDERS**: zorgt voor een automatische ontsteking van de gekozen brander.
- **VEILIGHEIDSMECHANISME** zorgt ervoor dat de gastoevoer wordt onderbroken als de vlam per ongeluk uitgaat.



Het installeren

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Controleer na het uitpakken van de kookplaat of deze tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de klantenservice.

! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

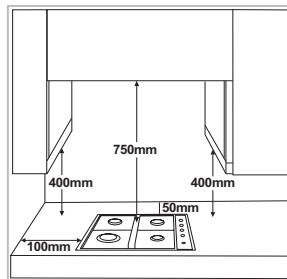
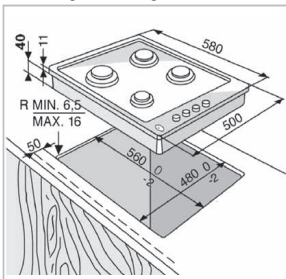
! De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact getrokken zijn voordat welke installatiehandeling dan ook verricht wordt.

! Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen waarvan de symbolen op het gegevensplaatje staan (onder de kookplaat).

- **Controleer voor de installatie of:**
 - De plaatselijke gastvoevoorzieningen (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.
 - Dit apparaat is niet aangesloten op een afzuigapparaat. Het moet geïnstalleerd worden volgens de geldende installatievoorschriften. Besteed speciale aandacht aan de relevante vereisten met betrekking tot ventilatie.
 - Verbrandingsproducten in de open lucht worden afgevoerd via specifieke afzuigkappen of elektrische ventilators, die in de muur en/of ramen zijn gemonteerd.
- Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of betere ventilatie door de het vermogen van de reeds aanwezige mechanische afzuiging te verhogen.

Inbouw

Voor een juiste installatie van de kookplaat moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen:



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

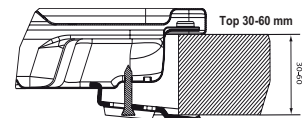
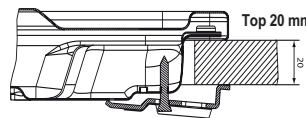
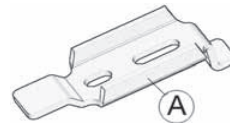
- Deze kookplaat kan in een werkblad met een dikte van 20 tot 60 mm worden geplaatst.
- Als er geen oven onder de kookplaat aanwezig is, moet er een scheidingspaneel worden aangebracht met een oppervlak dat minimaal even groot is als de opening in het werkblad. Dit paneel, dat de uitgesneden opening volledig moet afsluiten om contact met de onderkant van de kookplaat te voorkomen, 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.
- 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 zijn aangegeven in de Gebruiksaanwijzing.

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

Gebruik voor het vastzetten van de kookplaat de bijgeleverde beugels (A). Plaats de beugels in de desbetreffende boringen (aangegeven met de pijl), en zet hen vast met behulp van hun schroeven, al naargelang de dikte van het werkblad (zie de volgende afbeeldingen).



Elektrische aansluiting

! Deze ingreep moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus.

De kookplaten met driepolige voedingskabel werken met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven zijn op het typeplaatje (aan de onderkant van de kookplaat).



De aarding van de kabel wordt aangegeven door de kleuren geel-groen. Als het fornuis wordt geïnstalleerd boven een inbouwoven moeten de elektrische aansluitingen van fornuis en oven apart worden uitgevoerd,

zowel voor veiligheidsredenen als voor het eventueel makkelijker verwijderen van de oven.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

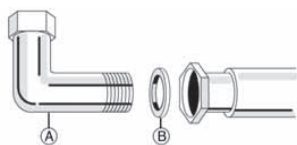
! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

Gasaansluiting

! Deze ingreep moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus.

De aansluiting van het apparaat aan de gasbuizen moet worden uitgevoerd zoals voorgeschreven door de geldende normen, en nadat men er zeker van is dat het fornuis is ingesteld voor het type gas dat men gaat gebruiken. In het omgekeerde geval gaat u te werk zoals beschreven in de paragraaf "Aanpassing aan verschillende types gas".

- De aansluiting van de kookplaat op de gasleiding of de gasflus moet uitgevoerd worden met behulp van een stijve koperen of stalen leiding met fittings die voldoen aan de plaatselijke voorschriften, of door middel van een roestvrij stalen slang met glad oppervlak, die aan de plaatselijke voorschriften voldoet. Breng pakking (B) aan in de elleboogverbinding. De lengte van de slang is maximaal 2 m.
- **ALLEEN VOOR BELGIË:** De elleboogverbinding (A) op het apparaat dient te worden vervangen door de bijgeleverde verbinding (indien bijgeleverd).



BELANGRIJK: 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 geen obstakels 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. Nu kunt u de branders aansteken en

de knoppen van de hoogste stand  in de laagste stand  draaien, om de stabiliteit van de vlam te controleren.

Aanpassen aan de verschillende soorten gas

! Deze ingreep moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus.

Voor het aanpassen van de kookplaat aan een ander soort gas dan waarvoor hij is bestemd (aangegeven op het typeplaatje aan de onderkant van de kookplaat of op de verpakking), moeten de straalpijpjes van de branders op de volgende wijze worden vervangen:

1. Verwijder de roosters van de kookplaat en schuif de branders uit hun plaats.
2. Schroef de straalpijpjes los met een dopsleutel van de juiste maat en vervang ze met de straalpijpjes geschikt voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 "Kenmerken van de branders en de straalpijpen").
3. Zet de onderdelen weer op hun plaats door de handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.
4. Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat overeenkomt met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.

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

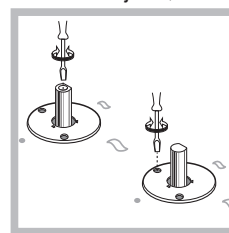
- De sproeiërs moeten worden vervangen door de Klantenservice of door een gekwalificeerd monteur.
- Sproeiërs die niet bij het apparaat geleverd zijn, moeten worden besteld bij de Klantenservice.
- Stel de laagste stand van de kranen bij.

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

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

- Het regelen van de minimumstand

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:



1. Verwijder de knop en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een kleine, regelmatige vlam bereikt:

- draai de schroef vaster voor een lagere vlamhoogte (-);
- draai de schroef losser voor een hogere vlamhoogte (+).

De afstelling moet worden verricht terwijl de kraan in de laagste stand staat.

2. Controleer of de brander aanblijft als u de knop snel van hoog naar laag draait.
3. Als bij de apparaten met een veiligheidsmechanisme (thermo-element) dit systeem niet werkt als de branders op de minimum stand staan, moet u het minimum verhogen door aan de stelschroef te draaien.
4. Als de regeling voltooid is moet u de zegels op de bypass schroefjes weer op hun plaats brengen met zegellak of dergelijk materiaal.

! Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket van de gasinstelling vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.

!Als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is dan hetgeen is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukteregela

| | |
|---|-----------------|
| TYPEPLAATJE | |
| Elektrische aansluitingen | zie typeplaatje |
| ECODESIGN Dit apparaat voldoet aan de EU reglement nr. 66/2014 met integratie van richtlijn 2009/125/EC. EN 30-2-1 reglement | |

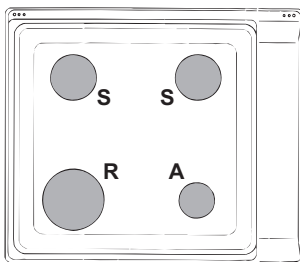
Kenmerken van de branders en de straalpijpjes

Tabel 1

CATEGORIE I12L3B/P I12EK3B/P

| Gebruikt type gas | Type brander | Type sproeier | Normaal thermisch vermogen kW | Nominiaal verbruik | Verminderd thermisch vermogen kW | Gasdruk mbar | | |
|---------------------------------------|--------------------|---------------|-------------------------------|--------------------|----------------------------------|--------------|------|------|
| | | | | | | min. | nom. | max. |
| AARDGAS (Methaan) G25 | Snelle brander | F2 121 | 3.00 | 332 l/h | 0.75 | 20 | 25 | 30 |
| | Halfsnelle brander | 94Y | 1.65 | 183 l/h | 0.40 | | | |
| | Sudderbrander | F1 72 | 1.00 | 111 l/h | 0.40 | | | |
| AARDGAS (Methaan) G25.3 | Snelle brander | F2 121 | 3.00 | 357 l/h | 0.75 | 20 | 25 | 30 |
| | Halfsnelle brander | 94Y | 1.65 | 196 l/h | 0.40 | | | |
| | Sudderbrander | F1 72 | 1.00 | 119 l/h | 0.40 | | | |
| AARDGAS (Methaan) G20 | Snelle brander | 115Y | 3.00 | 286 l/h | 0.75 | 17 | 20 | 25 |
| | Halfsnelle brander | 95Z | 1.65 | 157 l/h | 0.40 | | | |
| | Sudderbrander | 72X | 1.00 | 95 l/h | 0.40 | | | |
| VLOEIBAAR GAS (Butaan) G30 | Snelle brander | 85 | 3.00 | 218 g/h | 0.75 | 25 | 30 | 35 |
| | Halfsnelle brander | 63 | 1.65 | 120 g/h | 0.40 | | | |
| | Sudderbrander | 50 | 1.00 | 73 g/h | 0.40 | | | |
| VLOEIBAAR GAS (Propaan) G31 | Snelle brander | 85 | 3.00 | 214 g/h | 0.75 | 25 | 30 | 35 |
| | Halfsnelle brander | 63 | 1.65 | 118 g/h | 0.40 | | | |
| | Sudderbrander | 50 | 1.00 | 71 g/h | 0.40 | | | |

| Gebruikt type gas | Configuratie model 4 BRANDERS | Normaal thermisch vermogen kW | Totaal nominaal verbruik | Benodigde lucht (m ³) voor verbranding van 1 m ³ gas |
|----------------------|----------------------------------|-------------------------------|--------------------------|---|
| G25 25 mbar | 1R - 2S -1A | 7.30 | 808 l/h | 8.187 |
| G25.3 25 mbar | 1R - 2S -1A | 7.30 | 869 l/h | 8.187 |
| G20 20 mbar | 1R - 2S -1A | 7.30 | 695 l/h | 9.52 |
| G30 30 mbar | 1R - 2S -1A | 7.30 | 531 g/h | 30.94 |
| G31 30 mbar | 1R - 2S -1A | 7.30 | 521 g/h | 30.94 |

ELEKTRISCHE VOEDING: 220-240V~ 50/60Hz 0,6W

PAA 641 IX/I NL

Starten en gebruik

! Op iedere knop staat aangegeven waar de gasbrander zich precies bevindt.


Gasbranders

De gekozen brander kan met de betreffende knop als volgt worden geregeld:

- Uit
- Maximum
- Minimum

Om een van de branders aan te steken dient u er een vlam of aansteker bij te houden, de knop stevig in te drukken en tegen de klok in te draaien tot u het maximum vermogen heeft bereikt.

In de uitvoeringen die zijn voorzien van een veiligheidsmechanisme moet u de knop circa 2-3 seconden lang ingedrukt houden totdat het element dat automatisch de vlam ontstoken houdt, warm wordt.

In de uitvoeringen voorzien van een bougie moet u om de gekozen brander aan te steken om te beginnen de ontstekingsknop (aangegeven door het symbool ) indrukken, dan de betreffende knop stevig indrukken en tegen de klok indraaien tot u het maximum vermogen heeft bereikt.

! Mocht een gasbrander per ongeluk uitgaan, draai dan de knop uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Om de brander uit te doen moet u de knop geheel met de klok meedraaien totdat hij niet meer verder kan (tot aan het symbool "•").

Praktisch advies voor het gebruik van de branders

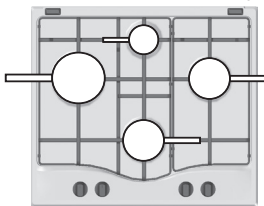
Voor een optimaal rendement dient u het volgende te onthouden:

- Gebruik voor iedere brander de pan die erop past (zie tabel) om te vermijden dat de vlammen er onderuit vandaan komen.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem en met een deksel erop.
- Draai de knop op het minimum zodra het kookpunt is bereikt..

| Brander | Ø Diameter pan (cm) |
|------------------------|---------------------|
| Snelle brander (R) | 24 - 26 |
| Halfsnelle brander (S) | 16 - 24 |
| Sudderbrander (A) | 8 - 14 |

Voor het herkennen van het soort brander verwijzen wij u naar de afbeeldingen in paragraaf "Kenmerken van de branders en straalpijpen".

- Voor de maximale stabiliteit, controleer dat de steunen voor de bakblikken goed zijn geplaatst en dat ieder blik zich recht boven de brander staat.
- Controleer dat de bakblikken op lijn staan met één van de steunbalken van de blikken.
- Plaats de handvaten van de bakblikken zodanig dat ze niet uitsteken aan de voorkant van de kookplaat.



Het aspect dat het verschil uitmaakt voor de stabiliteit van de pan is vaak de pan zelf (of de positie van de pan tijdens het gebruik). Goed uitgebalanceerd pannen, met platte onderkanten, die in het midden van de branders staan, met de handvaten die op lijn zijn gezet met de dwarsliggers

van het rooster bieden uiteraard de maximale stabiliteit.

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit is een inbouwapparaat van klasse 3.
- Gasfornuizen hebben voor een goede werking behoefte aan een regelmatige luchtverversing. Controleer dat bij het installeren aan de vereisten wordt voldaan beschreven in de paragraaf "Plaatsing".
- Deze instructies gelden alleen voor de landen wiens symbolen in de gebruiksaanwijzing en op het typeplaatje staan.
- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet blootsvoets aan of met natte handen of voeten.
- Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als onwettelijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "•"/"○" staan als de oven niet wordt gebruikt.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken maar door de stekker zelf beet te pakken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische platen nog warm zijn.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2012/19/EU over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubehoud

- Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen.
- Gebruik enkel vlakke potten en pannen.
- Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Het oppervlak van de kookplaat reinigen

- Alle geëmailleerde en glazen onderdelen moeten met warm water en een neutrale oplossing gereinigd worden.
- Er kunnen vlekken op roestvrijstalen oppervlakken ontstaan indien deze te lang worden blootgesteld aan kalkrijk water of agressieve reinigingsmiddelen. Eventueel gemorste eten (water, saus, koffie, etc.) dient verwijderd te worden voordat dit opdroogt.
- Reinig met warm water en een neutraal reinigingsmiddel en droog vervolgens met een zachte doek of zeemleer. Verwijder ingebakken vuil met specifieke reinigingsmiddelen voor roestvrijstalen oppervlakken.
- Reinig roestvrijstaal alleen met een zachte doek of spons.
- Gebruik geen schurende of bijtende products, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuursponsjes.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Gebruik geen brandbare producten.
- Laat geen zure of basische stoffen, zoals azijn, mosterd, zout, suiker of Citroensap op de kookplaat achter.

De onderdelen van de kookplaat reinigen

- Reinig geëmailleerde en glazen alleen met een zachte doek of spons.
- Roosters, branderkappen en branders kunnen voor reiniging verwijderd worden.
- Reinig ze handmatig met warm water en een niet-bijtend reinigingsmiddel, verwijder eventuele voedselresten en controleer dat er geen branderopeningen verstopt zijn.
- Afspoelen en drogen.
- Breng de branders en branderkappen weer correct in de betreffende behuizingen aan.
- Zorg bij het terugplaatsen van de roosters dat het pannensteungedeelte in lijn is met de brander.
- Bij modellen die zijn uitgerust met elektrische ontstekingspluggen en een veiligheidsvoorziening moet het uiteinde van de plug grondig schoongemaakt worden voor een correcte werking. Controleer deze items regelmatig en reinig ze indien nodig met een vochtige doek. Eventueel ingebakken voedsel moet met een tandenstoker of naald verwijderd worden.

! Om beschadiging van de elektrische ontstekingsinstallatie te voorkomen, dienen deze niet gebruikt te worden wanneer de branders zich niet in hun behuizing bevinden.

Onderhoud gaskranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk hem te vervangen.

! Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Storingen en oplossingen

Het kan gebeuren dat het kookvlak niet (afdoende) functioneert. Voordat u de servicedienst belt dient u te controleren of u het euvel zelf kunt oplossen. Verifieer om te beginnen of er een correcte stroom- en gastoevoer is, en in het bijzonder of de hoofdgasleiding open staat.

De brander gaat niet aan of de vlam is niet gelijkmatig.

Heeft u gecontroleerd of:

- De openingen van de vlamverspreiders niet verstopt zijn.
- Alle onderdelen van de brander goed in elkaar zitten.
- Het niet tocht dichtbij het kookvlak.

De vlam blijft niet aan in de uitvoeringen met veiligheidsmechanisme.

Heeft u gecontroleerd of:

- U de knop goed heeft ingedrukt.
- U de knop lang genoeg heeft ingedrukt voor het activeren van het veiligheidsmechanisme.
- De gaten van de vlamverspreiders dichtbij het veiligheidsmechanisme niet verstopt zijn.

De brander blijft niet aan als hij op minimum staat.

Heeft u gecontroleerd of:

- De gaten van de vlamverspreiders niet verstopt zijn.
- Het niet tocht dichtbij het kookvlak.
- De minimum stand niet goed is ingesteld.

De pannen zijn wankel.

Heeft u gecontroleerd of:

- De bodem van de pan helemaal plat is.
- De pan in het midden van de brander of de kookplaat staat.
- De roosters niet zijn verwisseld.