SIEMENS





nl Gebruiksaanwijzing

Siemens - Electrogeräte GmbH
Carl - Wery - Straße 34
81739 München

Cod. 9000388307 G

SIEMENS

www.siemens-home.com

Inhoud

Veiligheidsaanwijzingen. 5
Uw nieuw apparaat 7
Branders 8
Handmatige vonkontsteking 8
Automatische vonkontsteking 8
Veiligheidssysteem 9
Een brander uitdoven 9
Vermogensstanden. 9
Waarschuwingen 10
Geschikte pannen. 10
Toebehoren 11
Aanvullend rooster wok. Wokpan 11
Aanvullend rooster koffiepot 11
Simmer plate. 11
Simmer cap 12
Tips bij het bereiden 12
Functie Timer 13
Aftelklok 13
Programmering. 14
Andere functies. 15
Het digitaal display. 16
Waarschuwingen voor het gebruik. 17
Reiniging en onderhoud 18
Reiniging. 18
Ongeschikte producten. 18
Onderhoud 18
Afwijkingen 19
Technische dienst 20
Garantievoorwaarden 20
Verpakking en gebruikte apparaten. 20
Milieuvriendelijke afvalverwijdering 20

Geachte klant:

Wij feliciteren u met uw keuze en wij danken u voor het vertrouwen dat u in ons gesteld heeft. Dit praktisch, modern en functioneel apparaat is geproduceerd met hoogwaardige materialen, die onderworpen zijn aan nauwlettende kwaliteitscontroles gedurende het hele productieproces en nauwkeurig getest om te voldoen aan al uw vereisten voor het perfect koken.
Haal het apparaat niet uit de beschermende verpakking, tot het moment van de inbouw.

Wij verzoeken u de instructies te lezen alvorens het apparaat te installeren of te gebruiken. De informatie hierin is van vitaal belang voor een correcte werking en nog belangrijker: voor uw veiligheid.

De verpakking van uw apparaat is geproduceerd met de strikt noodzakelijke materialen om een doeltreffende bescherming tijdens het transport te verzekeren.
Deze materialen zijn volledig recyclebaar, op deze wijze wordt het milieueffect verminderd. We nodigen u uit om ook bij te dragen tot het behoud van het milieu, door onderstaande tips op te volgen:
- plaats de verpakking in de geschikte recyclagebak,
- voordat u een afgedankt apparaat wegdoet, maak het onbruikbaar. Raadpleeg bij uw lokale overheid het adres van het dichtstbijzijnde verzamelcentrum van recyclebaar materiaal en lever daar uw apparaat in,
- giet geen gebruikte olie door de gootsteen. Bewaar deze in een gesloten vat en geef deze af in een inzamelpunt of bij het ontbreken hiervan, in een vuilnisbak, (deze komt terecht op een gecontroleerde stortplaats; waarschijnlijk is dit niet de beste oplossing, maar we vermijden waterverontreiniging)

BELANGRIJK:
Indien het apparaat, tegen onze verwachting in, schade vertoont of niet voldoet aan de voorziene kwaliteitseisen, verzoeken we u om ons dit zo snel mogelijk te laten weten. Opdat de garantie geldig zou zijn, mag het apparaat niet gemanipuleerd noch onderworpen zijn aan een ongeschikt gebruik.

Veiligheidsaanwijzingen

Lees deze instructies aandachtig. Alleen dan, kan u uw apparaat doeltreffend en veilig hanteren.

Alle werkzaamheden inzake installatie, regeling en aanpassing aan een ander type gas moeten uitgevoerd worden door een geautoriseerde vakman, waarbij de toepasbare normen en wetgeving nageleefd worden en de voorschriften van plaatselijke elektriciteits- en gasmaatschappijen.
Het wordt aanbevolen de Technische Dienst te telefoneren voor de aanpassing aan een ander type gas.

Voordat uw nieuwe kookplaat geïnstalleerd wordt, zorg dat de installatie uitgevoerd wordt volgens de montage-instructies.

Dit apparaat mag enkel worden geïnstalleerd in een goed verluchte ruimte, waarbij de geldende reglementen en beschikkingen inzake ventilatie nageleefd worden. Het apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van verbrandingsproducten.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, het commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegelaten. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. De garantie zal enkel geldig zijn wanneer het gebruik nageleefd werd waarvoor deze ontworpen werd.

De plaats waarin het apparaat geïnstalleerd wordt, moet beschikken over de reglementaire ventilatie in perfecte staat.

Stel het apparaat niet bloot aan luchtstromen. De branders zouden kunnen uitgaan.

Dit apparaat verlaat de fabriek, aangepast aan het type gas dat vermeld staat op het gegevensplaatje. Indien het nodig zou zijn dit te wijzigen, raadpleeg de montage-instructies.

Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Telefoneer, indien nodig, onze Technische Dienst.

Bewaar de gebruiks- en installatie-instructies en overhandig deze met het apparaat indien het van eigenaar wisselt.

Indien u schade waarneemt aan het apparaat, sluit het dan niet aan. Neem contact op met onze Technische Dienst.
De oppervlakken van kookapparaten verhitten tijdens de werking. Ga voorzichtig te werk. Houd kinderen uit de buurt.

Gebruik het apparaat enkel om te koken, nooit als verwarming.

Oververhit vet of olie vat gemakkelijk vlam. Ga niet weg terwijl u vet of olie verhit. Indien dit vlam vat, doof het vuur niet met water. Gevaar voor brandwonden! Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

Snij bij storing, de stroom- en gastoevoer van het apparaat af. Telefoneer, voor de reparatie, onze Technische Dienst.

Indien een van de knoppen niet kan worden gedraaid, forceer deze niet. Telefoneer onmiddellijk de Technische Dienst, om over te gaan tot de reparatie of vervanging hiervan.

Zet geen vervormde of instabiele pannen op de platen en branders; deze kunnen per ongeluk omvallen.

Gebruik geen stoomreinigers op de kookplaat. Gevaar voor elektrocutie!

Dit apparaat behoort tot klasse 3, volgens de norm EN 30-1-1 voor gasapparaten: apparaat ingebouwd in een meubel.

Sla geen corrosieve chemische producten, stoom, ontvlambare materialen noch niet-voedingsmiddelen op onder dit huishoudtoestel noch dichtbij.

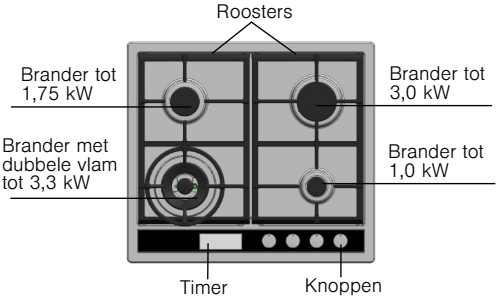
Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) waarvan de fysieke, sensoriële of mentale capaciteiten beperkt zijn of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, behalve wanneer deze toezicht of instructies zouden hebben gehad inzake het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

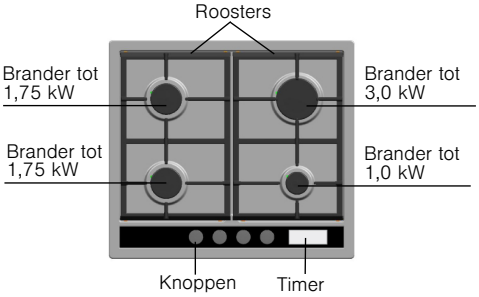
Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

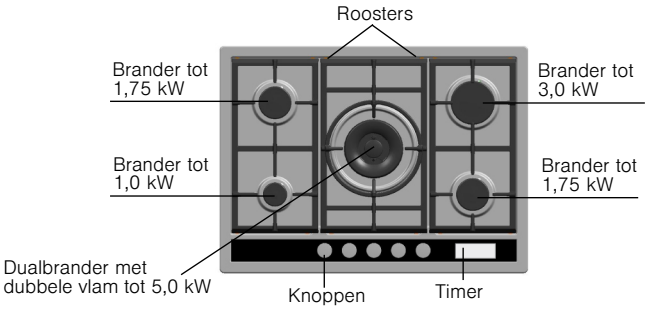
De grafieken die in deze handleiding staan afgebeeld, zijn ter oriëntatie.

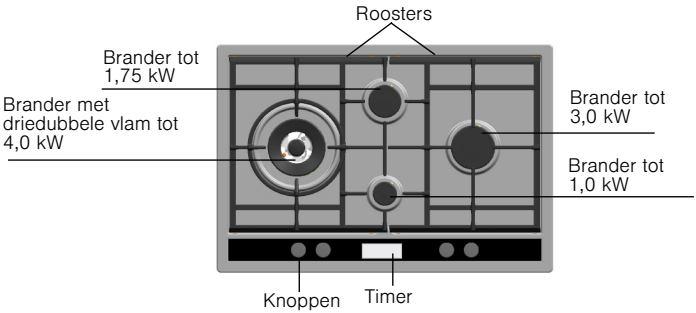
De fabrikant is vrij van elke verantwoordelijkheid, indien de beschikkingen van deze handleiding niet nageleefd worden.

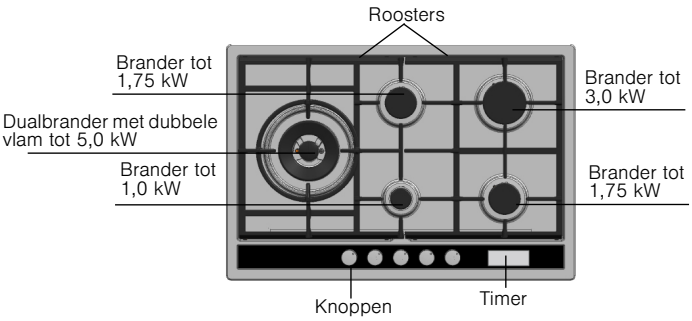
Uw nieuw apparaat







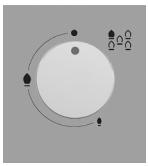




Gasbranders

Werking

Afb. 1



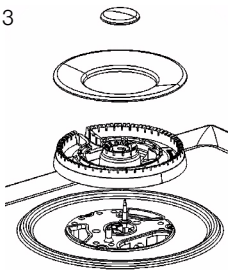
Op elke bedieningsknop staat de brander aangeduid die deze controleert. Afb. 1.

Afb. 2



Voor een correcte werking van het apparaat is het onmisbaar te zorgen dat de roosters en alle delen van de branders juist geplaatst zijn. Afb. 2-3.

Afb. 3



Handmatige vonkontsteking

1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de gewenste stand.

2. Breng een aansteker of vlam (aanstekers, lucifers, etc.) bij de brander.

Automatische vonkontsteking

Indien uw kookplaat beschikt over automatische vonkontsteking (bougies).

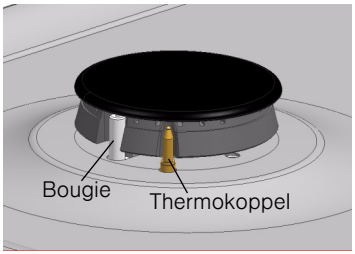
1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de maximale vermogensstand. Terwijl op de knop gedrukt wordt, ontstaan vonken in alle branders. De vlam gaat aan (het is niet meer nodig de knop ingedrukt te houden).

2. Draai de knop in de gewenste stand.

Indien deze niet ontvlamt, draai de knop in de uitstand en herhaal de stappen. Houd deze keer de knop langer dan 10 seconden ingedrukt).

Opgelet! Indien na het verstrijken van 15 seconden de vlam niet aangaat, schakel de brander uit en open de deur of het venster van de ruimte. Wacht minstens een minuut voordat u probeert de brander aan te steken.

Veiligheidssysteem



Alle kookzones zijn beveiligd (thermokoppel). Dit betekent voor u dat wanneer er een vlam uitgaat (bijv. als gevolg van overkoken), de gastoevoer wordt stopgezet.
Om te garanderen dat deze inrichting actief is, schakel de brander gewoon in, zonder de knop los te laten, houd deze stevig ingedrukt gedurende 4 seconden na de vlam te hebben ontstoken.

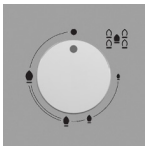
Een brander uitdoven

Draai de overeenstemmende knop naar rechts tot stand 0.

Vermogensstanden

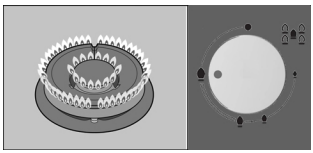
Met de progressieve knoppen kan het vermogen geregeld worden dat u nodig heeft, tussen de maximum- en de minimumstand.

Stand		Knop gesloten
Grote vlam		Maximale opening of vermogen en elektrische ontsteking
Kleine vlam		Minimale opening of vermogen

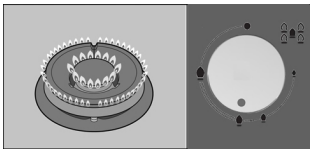


In het geval van dualbranders met dubbele vlam, kunnen de binnenste en buitenste vlammen afzonderlijk geregeld worden.

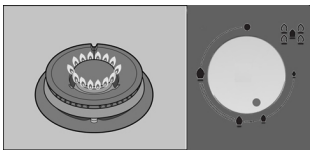
De mogelijke vermogensstanden zijn:



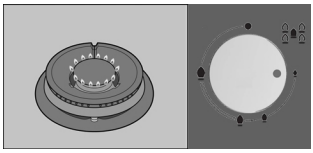
Buitenste en binnenste vlam op de maximumstand.



Buitenste vlam op de minimumstand, binnenste vlam op de maximumstand.



Binnenste vlam op de maximumstand.



Binnenste vlam op de minimumstand.

Waarschuwingen

Tijdens de werking van de brander is het normaal dat u een zwakke fluittoon hoort.

Bij de eerste gebruiken is het normaal dat er geuren vrijkomen, dit duidt niet op een risico of op een slechte werking; de geuren zullen langzamerhand verdwijnen.

Enkele seconden nadat de brander uitgaat, klinkt er een geluid (plof). Dit is geen afwijking, dit betekent dat de veiligheid gedeactiveerd is.

Houd zo zuiver mogelijk. Als de bougies vies zijn werkt de ontsteking niet goed. Maak deze regelmatig zuiver met een kleine niet-metalen borstel. Houd er rekening mee dat de bougies geen hevige schokken mogen ondergaan.

Een vlam met een oranje kleur is normaal. Deze is te wijten aan de aanwezigheid van stof in de omgeving, gemorste vloeistof, etc.

Het gebruik van een gaskookapparaat geeft warmte en vocht af in het lokaal waarin het geïnstalleerd is. Daarom moet de keuken goed geventileerd zijn: de natuurlijke ventilatieopeningen moeten open staan, en zo nodig dient een mechanisch ventilatiesysteem te worden geïnstalleerd (afzuigkap).

Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, zoals het openzetten van een raam of een meer doeltreffende ventilatie, bijvoorbeeld door het vermogen van de mechanische ventilatie, voor zover aanwezig, te verhogen.

Mocht de vlam van de brander per ongeluk uitgaan, sluit dan de bedieningsknop van de brander en wacht ten minste 1 minuut alvorens hem weer te proberen aan te steken.

Geschikte pannen



Brander	Minimumdiameter van de pan	Maximumdiameter van de pan
Brander met dubbele of driedubbele vlam	22 cm	
Snelbrander	22 cm	26 cm
Halfsnelbrander	14 cm	20 cm
Hulpbrander	12 cm	16 cm

Wokpan

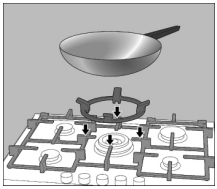


Een wok is een uit China afkomstig kookgerei. Het is een soort lichte, ronde, diepe koekenpan met handvatten en een vlakke of holronde bodem.
In de wok, kan het voedsel op gevarieerde wijze bereid worden: gestoofd, gefrituurd, op een zacht vuurtje, op de grill, en bovendien met stoom. U zou kunnen zeggen dat de wok dienst doet als koekenpan en kookpan, en dankzij haar vorm en maat, kunnen vrij grote ingrediënten bereid worden.
In de wok wordt de warmte gelijkmatiger en zachter verdeeld, met de intense warmte die deze ophoopt kan het voedsel in minder tijd bereid worden en deze vereist bovendien minder olie, waardoor dit een van de snelste en gezondste kookmethodes is.
Wanneer u een wokpan gebruikt, volg de instructies van de fabrikant op.

Toebehoren

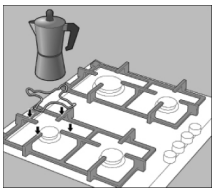
Afhankelijk van het model, kan de kookplaat de onderstaande toebehoren bevatten. Deze kunnen ook worden aangeschaft bij de Technische Dienst.

Aanvullend rooster wok Wokpan



Aanvullend rooster wok: uitsluitend te gebruiken op branders met dubbele en driedubbele vlam met pannen met holronde bodem.
Het gebruik van deze pannen kan een zekere tijdelijke vervorming in de druippan veroorzaken. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
Rooster gietijzer (4/5 kW): code HZ298107.
Rooster gietijzer (3,3 kW): code HZ298108.
Rooster geëmailleerd staal: code HZ298110.
Wokpan: code HZ298103.

Aanvullend rooster koffiepot



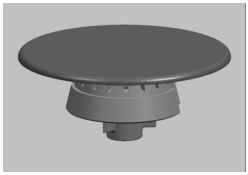
Uitsluitend te gebruiken op de hulpbrander met pannen met een diameter kleiner dan 12 cm.
Rooster gietijzer: Code HZ298114.
Rooster geëmailleerd staal: code HZ298114.

Simmer Plate



Dit toebehoren is ontworpen om het warmteniveau in de minimumstand te verlagen.
Plaats het toebehoren rechtstreeks op het rooster met de conussen naar boven, nooit rechtstreeks op de brander.
Plaats de pan op het midden van het toebehoren.
Code HZ298105.

Simmer Cap



Brander uitsluitend aangewezen om op een zacht vuurtje te koken. Voor het gebruik hiervan moet de hulpbrander verwijderd worden en moet deze vervangen worden door de brander Simmer Cap.
Code HZ298104.

De fabrikant neemt geen verantwoordelijkheid op zich wanneer deze toebehoren niet of verkeerd gebruikt worden.

Tips bij het bereiden

Brander	Zeer hevig Hevig	Middelhoog	Zacht
Brander met dubbele of driedubbele vlam	Koken, aan de kook brengen, braden, goudbruin bakken, paella's, Aziatisch voedsel (wok).	Opwarmen en warm houden: bereid voedsel, kant-en-klaar maaltijden.	
Snelbrander	Schnitzel, biefstuk, omelet, frituren.	Rijst, bechamel, ragout.	Stomen: vis, groenten.
Halfsnelbrander	Gestoomde aardappelen, verse groenten, maaltijdsoepen, pastagerechten.	Opwarmen en warm houden: gekookte gerechten en verfijnde stoofgerechten bereiden.	
Hulpbrander	Koken: stoofschotels, rijstepap, karamel.	Ontdooien en langzaam koken: peulvruchten, fruit, diepvriesproducten .	Bereiden/smelten: boter, chocolade, gelatine.

Functie Timer

De timer is een elektronische klok die dient om een aftelklok en twee kookwekkers voor de branders van de kookplaat te programmeren.

De aftelklok kan onafhankelijk van andere voorzieningen gebruikt worden. Dit betekent dat deze kan worden geprogrammeerd, zelfs wanneer de kookplaat uitgeschakeld is.

De kookwekkers kunnen worden gebruikt om een willekeurige brander van de kookplaat automatisch uit te schakelen.

Aftelklok

U kan deze functie gebruiken om een tijd te programmeren tot 99 minuten. Deze voorziening kan worden gebruikt onafhankelijk van andere voorzieningen. DE AFTELKLOK SCHAKELT GEEN BRANDER UIT.

Programmeringsproces

1 Raak een keer het symbool ◷ aan. Op de display verschijnt de volgende afbeelding 00🔔.

2 Raak binnen 5 seconden de symbolen - of + aan om de gewenste tijd te programmeren.

Het aftellen zal na enkele seconden aanvangen.
Het display geeft altijd de resterende tijd aan van het eerste programma dat zal beëindigen.

Wanneer de geprogrammeerde tijd verstreken is

Gedurende 30 seconden klinkt er een geluidssignaal, op de display verschijnt 00🔔.
Raak een willekeurig symbool aan. Het geluidssignaal stopt en de display wordt uitgeschakeld.

Wijzigen van de geprogrammeerde tijd

Raak het symbool ◷ aan en wijzig binnen 5 seconden de tijd door - of + te gebruiken.
De nieuwe geprogrammeerde tijd zal starten na enkele seconden.

Annuleren van het programma

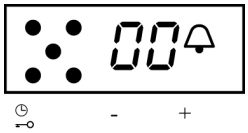
Raak het symbool ◷ aan en wijzig de tijd naar 00🔔 door het symbool - of + te gebruiken.

De indicator verdwijnt na enkele seconden of toont de resterende tijd van het volgende programma.

Opmerking

De aftelklok wordt niet voortgezet na een stroomonderbreking.
U kan een duur tot 99 minuten programmeren.

Programmeren van een brander opdat deze automatisch uitschakelt. De kookwekker.



Voer een bepaalde tijd in voor de gewenste brander. Wanneer de geprogrammeerde tijd verstreken is, wordt de brander automatisch uitgeschakeld.

De brander dient ingeschakeld te zijn.

1 Raak een keer het symbool ◷ aan. Op de display verschijnt de volgende afbeelding 00.

2 Raak het symbool ◷ voor de tweede keer aan. Het display zal gedurende een seconde de configuratie van uw kookplaat weergeven :.00 Raak vervolgens het symbool ◷ aan om de gewenste brander te selecteren.

3. Raak, na het selecteren van de gewenste brander, binnen 5 seconden de symbolen - of + aan om de gewenste tijd te programmeren.

U kan met deze volgorde een willekeurige brander van uw kookplaat programmeren. U KAN SLECHTS 2 BRANDERS TEGELIJK PROGRAMMEREN.

Het programma start na enkele seconden of bij het selecteren van een andere brander.

Het display geeft altijd de resterende tijd aan van het eerste programma dat zal beëindigen.

Wanneer de geprogrammeerde tijd verstreken is

Als de geprogrammeerde tijd verstreken is gaat de brander uit en klinkt er gedurende 30 seconden een geluidssignaal. Rechts op de display verschijnt 00. en links draaien de punte .
Tik een willekeurig symbool aan en het akoestisch signaal stopt en het display wordt uitgeschakeld.

DRAAI DE KNOP TOT STAND 0 VAN DE BRANDERS DIE DOOR DE TIMER UITGESCHAKELD ZIJN

Wijzigen van de geprogrammeerde tijd

Raak het symbool ◷ aan, selecteer de brander en wijzig binnen de volgende 5 seconden de tijd door gebruik te maken van - of + .
De nieuwe geprogrammeerde tijd zal starten na enkele seconden.

Annuleren van het programma

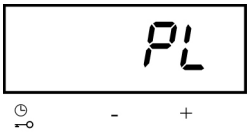
Raak het symbool ◷ aan, selecteer de brander en wijzig de tijd naar 00. door gebruik te maken van het symbool - of +.
De indicator verdwijnt na enkele seconden of toont de resterende tijd van het volgende programma.

N.B.

De timerfunctie wordt niet voortgezet na een stroomonderbreking.
U kan een duur tot 99 minuten programmeren.
Indien u de geprogrammeerde tijden wenst te controleren, raak dan het symbool ◷ aan om alle programma's te zien.

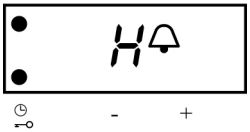
Andere functies

Vergrendeling van de knoppen van de timer



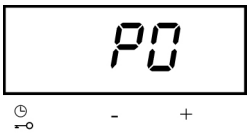
Druk gedurende ten minste 4 seconden op het symbool ◷. Er klinkt een pieptoon en op het display verschijnt onderstaand bericht PL . Vervolgens toont het display opnieuw de informatie van de programma's. Indien, wanneer deze functie geactiveerd is, een ander symbool aangeraakt wordt, klinkt een pieptoon en verschijnt PL op het display.
Druk, om de knopvergrendeling te deactiveren, nogmaals ten minste 4 seconden lang op het symbool ◷.

Beveiliging tegen te hoge temperatuur



Uw kookplaat is uitgerust met een beveiligingssysteem voor de elektronica van uw timer. Als de elektronica van de timer een hoge temperatuur bereikt, wordt het bericht H afgewisseld met informatie over de programma's die in uitvoering zijn en blijven de branders in werking. Indien de temperatuur daalt tot een aanvaardbaar niveau, verdwijnt het bericht H. Indien de temperaturen de toegestane maximumwaarden bereiken, schakelt de timer alle branders van uw kookplaat uit als beveiligingsmaatregel en op de display verschijnt afwisselend het bericht H en de resterende tijden van de programma's die in uitvoering waren en zijn stopgezet. De controles blijven vergrendeld tot de temperatuur daalt en aanvaardbare niveaus bereikt.
Wacht enkele minuten alvorens uw kookplaat te gebruiken.

Beveiliging tegen storing in de elektriciteitsvoorziening



Indien op uw timer een programma uitgevoerd wordt en een storing optreedt in de elektriciteitsvoorziening, worden als beveiligingsmaatregel, de geprogrammeerde branders uitgeschakeld. Zodra de elektriciteitsvoorziening hersteld is, verschijnt op de display het bericht P0. Raak, om de timer opnieuw te kunnen gebruiken, een willekeurig symbool aan. De display wordt uitgeschakeld en uw kookplaat is klaar om te worden geprogrammeerd.

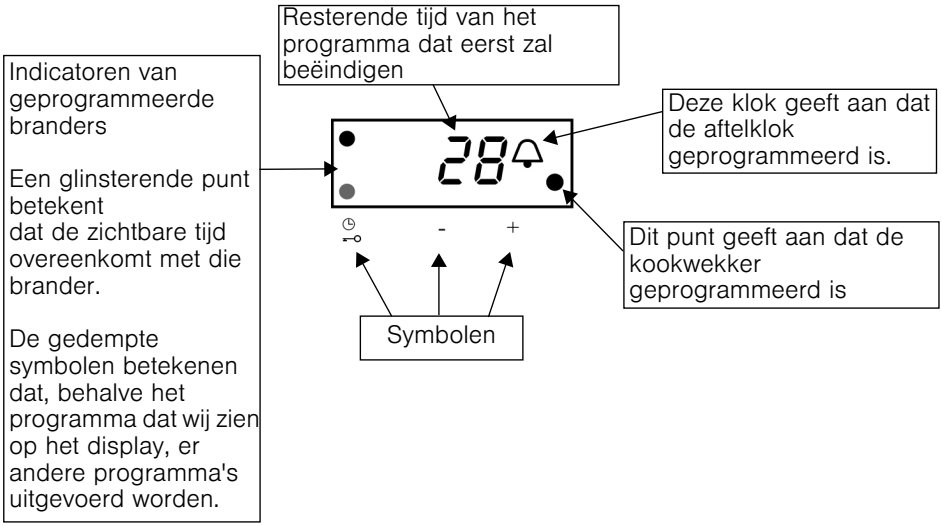
Het bericht P0 verschijnt ook de eerste keer dat u uw kookplaat aansluit op het verdeelnet. Raak, om de timer te kunnen gebruiken, een willekeurig symbool aan. De display wordt uitgeschakeld en uw kookplaat is klaar om te worden geprogrammeerd.

N.B.

Wanneer water valt op de sensoren, zendt het systeem gefluit uit.

Het systeem werkt niet indien het aangeraakt wordt met een vochtige vinger.

Het digitaal display

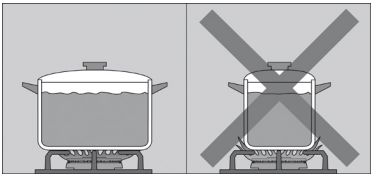


Berichten op het digitaal display

H	Te hoge temperatuur (zie *Bescherming tegen te hoge temperatuur*).
PL	Vergrendeling van de knoppen van de timer (zie *Vergrendeling van de knoppen van de timer*).
PO	Aansluiting van het apparaat op het stroomnet / Storing van het stroomnet (zie *Bescherming tegen storing in de stroomvoorziening*).

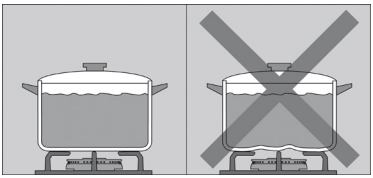
Waarschuwingen voor het gebruik

Onderstaande tips helpen u energie te besparen en schade vermijden aan de pannen:



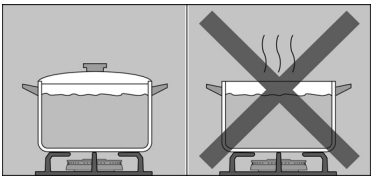
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijkant van de pan niet raken.

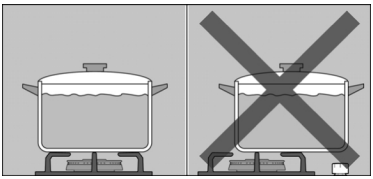


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.

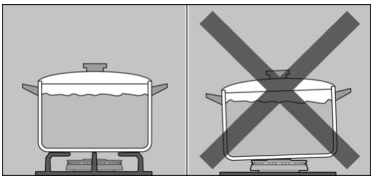


Kook altijd met het deksel op de pan en zorg ervoor dat deze goed geplaatst is. Op die manier wordt geen energie verspild.



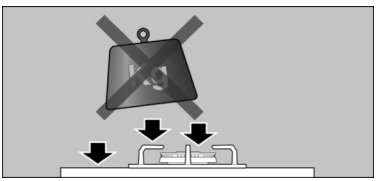
Plaats de pan op het midden van de brander zo niet, dan kan deze omvallen.

Plaats geen grote pannen op de branders naast de knoppen. Deze kunnen beschadigd worden wegens te hoge temperatuur.



Plaats de pannen op de roosters, nooit rechtstreeks op de brander.

Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.



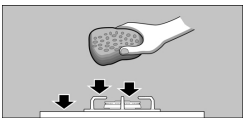
Stoot niet tegen de kookplaat aan, noch plaats hierop te hoge gewichten.

Controleer voor gebruik of de roosters en de branderdeksels op de juiste wijze zijn geplaatst.

Reiniging en onderhoud

Reiniging





Wanneer het apparaat koud is, reinig het met een spons, water en zeep.

Reinig na elk gebruik het oppervlak van de verschillende elementen van de brander, nadat deze is afgekoeld. Achtergebleven resten (aangekoekt voedsel, vetdruppels, enz.), hoe weinig ook, zetten zich vast op het oppervlak en zijn later moeilijk te verwijderen. Voor een correcte vlam moeten de openingen en gleuven schoon zijn.

De beweging van sommige pannen kan metaalresten achterlaten op de roosters.

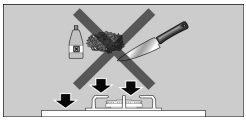
Reinig de branders en de roosters met zeepsop en wrijf erover met een niet-metalen borstel.

Indien de roosters rubber voetjes hebben, wees voorzichtig bij het reinigen hiervan. De voetjes kunnen losraken en het rooster kan de kookplaat krassen.

Droog de branders en de roosters altijd volledig. De aanwezigheid van waterdruppels of vochtige zones bij de aanvang van het koken kan het email beschadigen.

Na het reinigen en drogen van de branders, zorg dat de branderdeksels juist geplaatst zijn op de vlamverdeler.

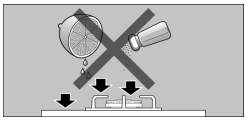
Ongeschikte producten



Gebruik geen stoomreinigers. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.

Indien de kookplaat een glazen of aluminium paneel heeft, gebruik geen mes, schraper of dergelijke om de verbinding met het metaal te reinigen.

Onderhoud



Reinig onmiddellijk gemorste vloeistof, u bespaart onnodige inspanningen.

Zorg ervoor dat er geen zure vloeistoffen (citroensap, azijn, etc.) op de kookplaat komen.

Door de hoge temperaturen waaraan de ringvormige deksel van de brander met dubbele of driedubbele vlam en de roestvrij stalen gedeeltes: vetpot, omtrek branders, enz. na verloop van tijd verkleuren ze. Dit is normaal. Reinig ze na elk gebruik en met een geschikt product voor roestvrij staal.

Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal mag niet gebruikt worden in de zone rond de bedieningsknoppen. Dit om te voorkomen dat de aanwijzingen (serigrafie) worden uitgeveegd.

Afwijkingen

In sommige gevallen kunnen de waargenomen afwijkingen gemakkelijk verholpen worden. Houd rekening met onderstaande tips voordat u de Technische Dienst telefoneert:

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De algemene elektrische werking is defect	Defecte zekering. De automaat of differentiaal is gesmolten.	In de zekeringkast controleren of de zekering stuk is en deze vervangen. In het algemeen schakelbord controleren of de automaat of differentiaal gesmolten is.
De automatische vonkontsteking werkt niet.	Er kunnen zich voedings- of reinigingsresten bevinden tussen de bougies en de branders. De branders zijn nat. De branderdeksels zijn niet juist geplaatst. Het apparaat is niet geaard, niet goed aangesloten of de aardleiding is defect.	De ruimte tussen de bougies en de brander moet schoon zijn. De branderdeksels zorgvuldig drogen. Controleren dat de deksels juist geplaatst zijn. Neem contact op met de installateur.
De vlam van de brander is niet gelijkmatig.	De delen van de brander zijn niet juist geplaatst. De gleuven van de brander zijn vuil.	De delen correct plaatsen. De gleuven van de vlamverdeler reinigen.
De gasstroom lijkt niet normaal of er komt geen gas uit.	De gasuitlaat is gesloten met de tussenliggende kranen. Indien het gas komt uit een gasfles, controleren dat deze niet leeg is.	De mogelijke tussenliggende kranen openen. De gasfles vervangen.
Het ruikt naar gas in de keuken.	Een kraan is open. Mogelijk lek in de aansluiting van de gasfles.	De kranen sluiten. Controleren dat de aansluiting perfect is.
De veiligheidskleppen van een brander werken niet.	De knop is onvoldoende tijd ingedrukt. De gleuven van de vlamverdeler zijn vuil.	Na het ontvlammen van de brander, de knop nog enkele seconden ingedrukt houden. De gleuven van de vlamverdeler reinigen.

Technische dienst

Indien onze Technische Dienst aangevraagd wordt, dient het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD) van het apparaat te worden verstrekt. Deze informatie staat op het gegevensplaatje, op de onderzijde van de kookplaat en op het label van de gebruiksaanwijzing.

Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn, worden bepaald door de vertegenwoordiging van onze onderneming in het land waarin de aankoop uitgevoerd is. U kan gedetailleerde informatie aanvragen in onze verkooppunten. U moet het aankoopbewijs tonen om gebruik te maken van de garantie.
Recht op wijzigingen voorbehouden.

Verpakking en gebruikte apparaten

Indien op het gegevensplaatje van het apparaat het symbool staat, volg dan de volgende aanwijzingen op.

Milieuvriendelijke afvalverwijdering

Pak het apparaat uit en gooi de verpakking op milieusparende wijze weg.

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake elektrische en elektronische apparaten geïdentificeerd als WEEE (waste electrical and electronic equipment).