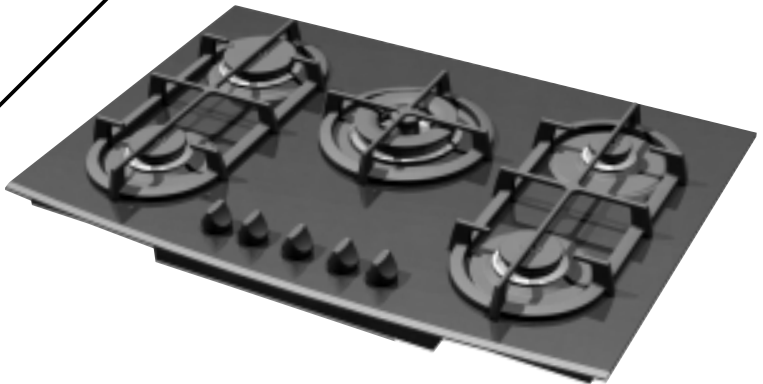
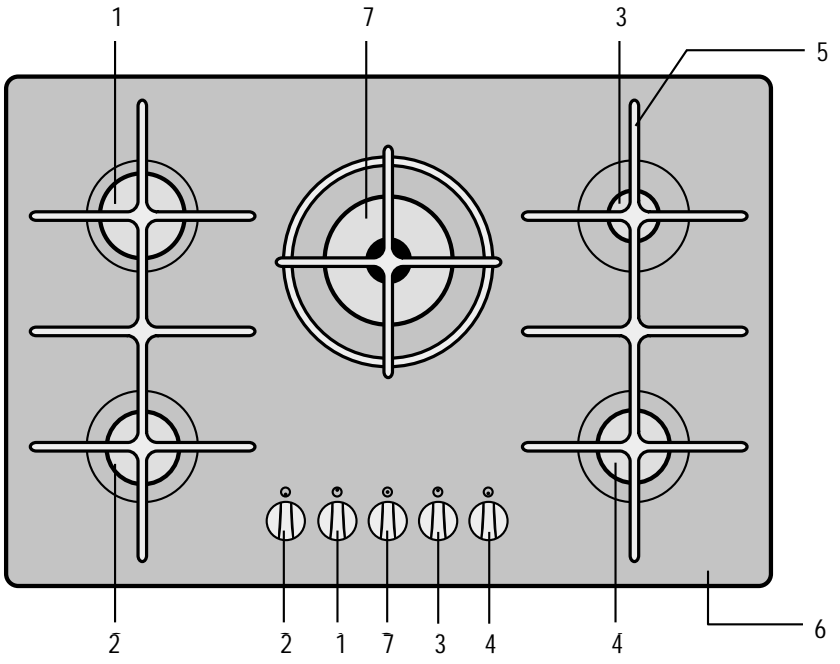


uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

EN1011





EN1011

Introductie

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

Bewaar deze handleiding. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!




Inhoud

■ Toestelinformatie	2 - 3
■ Veiligheid	4 - 5
Vóór het eerste gebruik	4
Waarop u moet letten	5
■ Bediening	5
Ontsteking	5
■ Toepassing	6
Pannen	6
Afvoeren verpakking en toestel	6
■ Onderhoud	6
Reinigen	6
■ Installatie	7
■ Montage	7
■ Inbouwen	8
■ Technische gegevens	9 - 10

Toestelinformatie

- 1 – bedieningsknop voor sterkbrander 1
- 2 – bedieningsknop voor normaalbrander 2
- 3 – bedieningsknop voor sudderbrander 3
- 4 – bedieningsknop voor normaalbrander 4
- 5 – pandrager geëmailleerd
- 6 – lekplaat
- 7 – bedieningsknop voor wokbrander 7

Knopaanduiding:

- 0 dicht
-  grote vlam
-  kleine vlam
-  vonkontsteking

Voor het eerste gebruik

- Dit toestel mag alleen door een erkend gas-technisch installateur aangesloten worden.
- Gebruik het toestel alleen indien het op de juiste wijze is ingebouwd. Bij een verkeerd geïnstalleerd toestel vervalt bij schade de aanspraak op garantie.
- Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel afgesloten worden van stroom en gas. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul (gaskookplaten met vonkfsteking). Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Bij koken en braden wordt de kookplaat heet. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Gebruik het toestel niet voor het verwarmen van de keuken. Er ontstaat dan een vochtige atmosfeer.
- Bij het gebruik van gas-kookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende is geventileerd: houd natuurlijke ventilatie-openingen open. Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam.
- De branders mogen niet zonder pannen worden gebruikt. Nooit aluminium of kunststof bakjes direct op een brander leggen.
- Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer. Deze mogen niet terecht komen op hete branders.
- De onderkant van de inbouwkookplaat wordt heet. Let erop, dat u geen brandbare of kunststof voorwerpen in de eventueel onder het toestel aanwezige lade legt.
- Controleer voor het installeren van het toestel of de gassoort en gasdruk van de gasbron overeenkomt met het typeplaatje.

Waar u op moet letten

Direct schoonmaken

- Overgekookte voedselresten direct verwijderen, met name van rode kool, appelmoes en rabarber. Wanneer ze lang op email of roestvrijstaal inwerken kan dit tot verkleuring leiden.

Inbranden email

- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het email op de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

Branderdoppen

- Controleer regelmatig of de branderdoppen juist op de branderkerken liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben.

Wokbrander

- De wokbrander is bij uitstek geschikt voor het "wokken" en het braden en bakken van vlees. Daarnaast kunt u op deze brander grote hoeveelheden koken of blancheren.
- Voor het sudderen of bereiden van sausen is de wokbrander minder geschikt, vanwege het hoge vermogen van de brander.

Ontsteking

Draai de bedieningsknop naar de gewenste positie tussen vol-open en de kleinstand. Druk de bedieningsknop in. De brander ontsteekt.

- Ontsteekt de brander niet, controleer dan:
 - of de dop goed op de brander ligt;
 - of de brander droog en schoon is.

Pannen

De aanbevolen pandiameters zijn:

- sterkbrander minimaal 24 cm.
- normaalbrander minimaal 20 cm.
- sudderbrander minimaal 12 cm.
- wokbrander minimaal 24 - 26 cm.

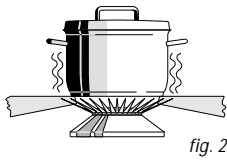


fig. 2

Fout:
Er ontsnapt veel warmte langs de pan.

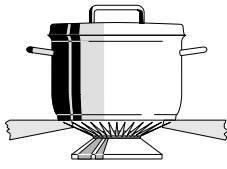


fig. 3

Goed:
De warmte wordt gelijkmatig over de panbodem verdeeld.

Tip
Kook met een deksel op de pan en u bespaart tot 50% energie.
Schone pannen nemen beter warmte op.

Afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar.
Gebruikt zijn:

- karton;
- poly-ethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard schuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

Reinigen

- Reinig het toestel dagelijks met een sopje van afwasmiddel of allesreiniger. Gebruik niet te veel vocht, omdat dit de brander of ventilatieopeningen binnen kan dringen.
- Hardnekkige vlekken op email verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel of kunststof schuurponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en groene schuurponsjes.

Let op:
Hete branderdoppen nooit onderdompelen in koud water. Door de sterke afkoeling kan het email beschadigd raken.

Installatie

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend gas-technisch installateur aangesloten worden.

Let op:

Dit toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal. Zorg dus voor voldoende ventilatie.

Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz.

Dit toestel voldoet aan de voorschriften van de richtlijn 89/336/EEG inzake elektromagnetische compatibiliteit.

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland is dit onder andere NEN 1010.
- Stopcontact en stekker moeten ten allen tijde bereikbaar blijven.
- Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Gasaansluiting RC 3/8" (ISO 7/1-RC 3/8)

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland zijn dit onder andere de GAVO-voorschriften (NEN 1078). Deze bepalen onder andere dat:
 - uitsluitend goedgekeurde materialen gebruikt mogen worden;

- achter een inbouwoven en onder de kookplaat slechts een volledig metalen slang gebruikt mag worden.

Let op:

De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.

- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan. In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats, bijvoorbeeld in het naastgelegen keukenkastje.

Let op:

Een metalen veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.

- Alvorens het toestel in gebruik te nemen de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.

Montage gasinbouwkookplaten

Let op:

Plaats een kookplaat niet naast een hoge kast of wand van brandbaar materiaal. (Indien niet anders mogelijk, houdt dan een minimale afstand van 100 mm tussen buitenkant kookplaat en deze wand. Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel te plaatsen afzuigkap.)

Inbouwen

1. Maak de uitsparing in het aanrechtblad.
Zorg ervoor dat u voldoende ruimte vrij laat aan de zij- en achterkant.

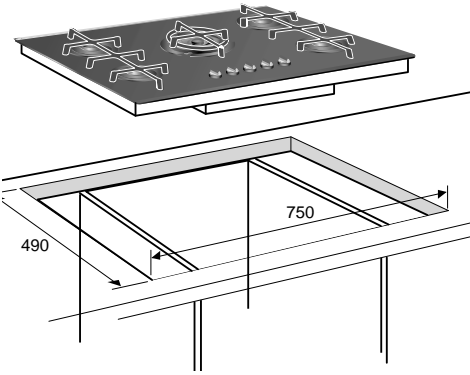


fig. 5 EN1011

Let op:

- De afstand tussen de kookplaat en de achterwand moet minimaal 40 mm bedragen.

2. Maak een uitsparing in de zijwand van de keukenkast voor het doorvoeren van de gasleiding.

3. Plak het afdichtband aan de onderkant van de kookplaat.

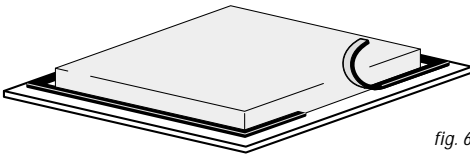


fig. 6

4. Schroef de 4 klemmen onder het toestel.
5. Laat de kookplaat in de uitsparing zakken.

6. Zet de kookplaat vast.

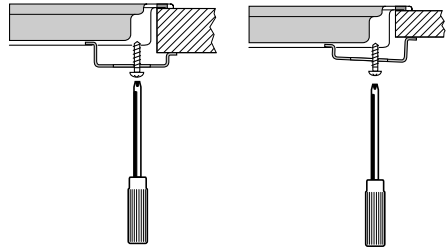


fig. 7

7. Maak de gasaansluiting. Controleer de aansluitingen met zeepsop op gasdichtheid (zie "gasaansluiting").

8. Maak de elektrische aansluiting (zie "elektrische aansluiting").

9. Controleer de werking van het toestel.

Het inbouwen in combinatie met een inbouwoven staat beschreven in het installatievoorschrift van de oven.

Pas op:

- De onderkant van de inbouwkookplaat wordt heet. Let erop, dat u geen brandbare of kunststof voorwerpen in de eventueel onder het toestel aanwezige lade legt!

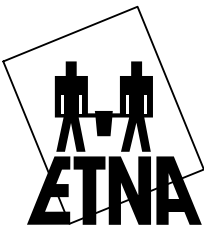
Technische gegevens

Kookplaatype Alu	EN1011
Elektrisch:	
3-aderig aansluitsnoer	■
Aansluiting AC 230 V - 50Hz - 0,6 VA	■
Vonkonsteking	■
Gas:	
Aansluiting G3/8"	■
Afmeting toestel:	
790x55x530 bxhxd in mm	■
Afmeting nis:	
750x490 bxd in mm	■

Spuitstuk diameter en belastingen gemeten op bovenwaarde

		G25 - 25 mbar I 2L		G20 - 20 mbar I 2H I 2E I 2E+I 2ELL		G25 - 20 mbar I 2ELL	
1x	Sudder brander	0,78 mm	1,0 kW	0,76 mm	1,0 kW	0,83 mm	1,0 kW
2x	Normaal brander	1,10 mm	2,0 kW	1,09 mm	2,1 kW	1,18 mm	2,1 kW
1x	Sterk brander	1,29 mm	2,9 kW	1,28 mm	2,8 kW	1,38 mm	2,85 kW
1x	Wokbrander	0,65 mm + 1,41 mm	4,2 kW	0,63 mm + 1,40 mm	4,2 kW	0,71 mm + 1,48 mm	4,2 kW
EN1011	Belasting totaal	12,1 kW		12,2 kW		12,25 kW	

		G30 - 29 mbar I 3B/P I 3 ⁺		G30 - 50 mbar I 3B/P I 3 ⁺	
1x	Sudder brander	0,50 mm	1,0 kW	0,46 mm	1,0 kW
2x	Normaal brander	0,74 mm	2,1 kW	0,63 mm	2,0 kW
1x	Sterk brander	0,85 mm	2,95 kW	0,79 mm	2,95 kW
1x	Wokbrander	0,37 mm + 0,97 mm	4,2 kW	0,37 mm + 0,84 mm	4,2 kW
EN1011	Belasting totaal	12,35 kW		12,15 kW	
	Verbruik	889 g/h		875 g/h	



uw partner in keukenapparatuur