

Voor de keuken van uw leven

**GEBRUIKSAANWIJZINGEN
EN INSTALLATIE
VOORSCHRIFTEN**

NL

**NOTICE POUR L'INSTALLATION,
L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
DES TABLES DE CUISSON
INDIPENDANTES**

FR

1317

-BE-

-NL-

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX DESTINÉS À L'UTILISATEUR PREMIÈRE PARTIE

AVERTISSEMENT POUR L'ENVIRONNEMENT

Emballage à éliminer



Ne pas jeter l'emballage de votre appareil aux ordures mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

- Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément projeté, en tant qu'appareil de cuisson.

CET APPAREIL A ÉTÉ FABRIQUÉ ET COMMERCIALISÉ EN CONFORMITÉ AVEC:

- Les objectifs de sécurité de la Directive 73/23/CEE "Basse Tension".
- Les qualités de protection requises par la Directive 89/336/CEE "Compatibilité électromagnétique".
- Directive 89/109/CEE "Matériaux qui peuvent toucher les aliments".
- En plus les Directives sont conformes à la Directive 93/68/CEE.

CHER CLIENT,

- Nous vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et de les conserver soigneusement afin de les consulter en cas de besoin.
- Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc...) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.

GARANTIE

Votre nouvel appareil est couvert par une garantie.

Le certificat relatif se trouve ci-joint.

S'il manque, demandez-le à Votre revendeur, en spécifiant la date d'achat, le modèle et le numéro matricule imprimés sur la plaquette d'identification de l'appareil.

Conservez ce certificat avec la facture d'achat.

SERVICE D'ASSISTANCE

L'excellente qualité et les techniques de pointe utilisées pour la réalisation de l'appareil en garantissent un fonctionnement parfait.

Toutefois, en cas de mauvais fonctionnement, contrôler tout d'abord si les indications et les conseils contenus dans ces instructions ont été suivis. Il est possible que la cause du problème soit bien simple à résoudre. Si, après avoir consulté le manuel d'instructions et après avoir vérifié si le branchement du gaz et le branchement électrique ont été réalisés correctement, Vous ne réussissez toujours pas à déterminer la cause du mauvais fonctionnement, notre Service d'Assistance Clients est à votre entière disposition pour toute intervention qualifiée.

UTILISATION DE LA TABLE DE TRAVAIL

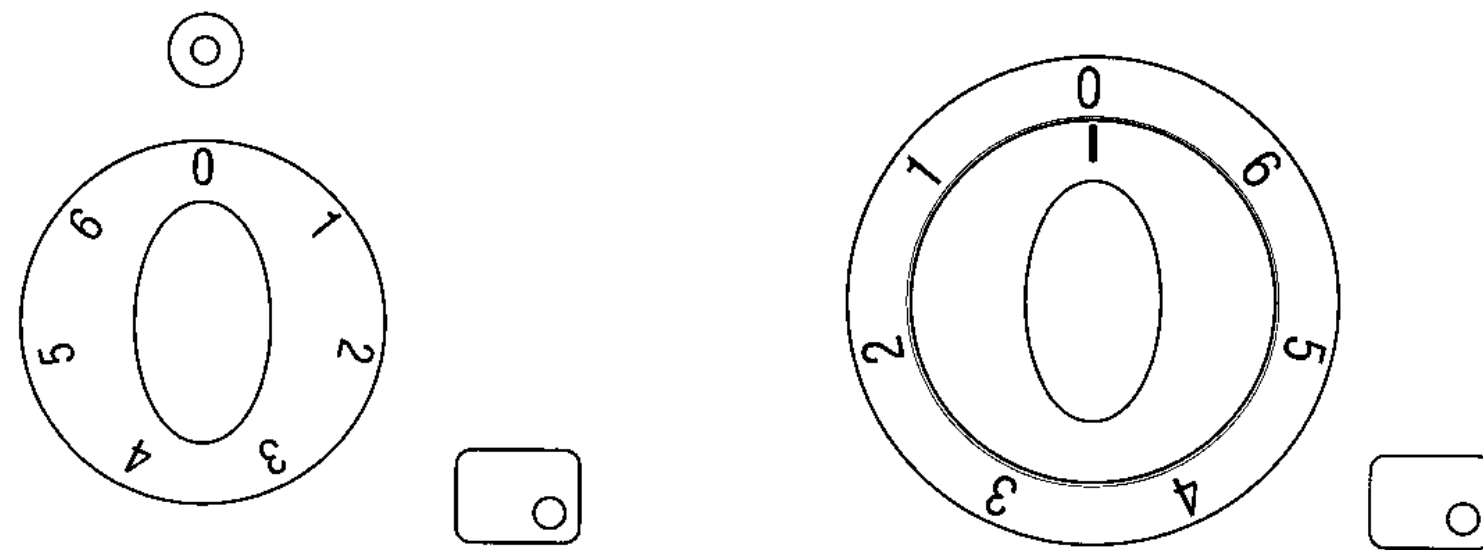
UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES.

Lorsque l'on utilise une plaque électrique pour la première fois ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de la faire fonctionner sur la position 1 pendant 20 minutes environ pour éliminer l'éventuelle humidité absorbée par le matériel isolant intérieur.

- Essuyer le fond de la casserole avant de la poser sur la plaque.
- Allumer la plaque après avoir posé la casserole dessus.

Les plaques sont commandées par un bouton à 7 positions (de "1" à "6") qui, tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée, permet d'obtenir les différentes fonctions.

Un témoin lumineux vous informera si la plaque est en fonction ou non.

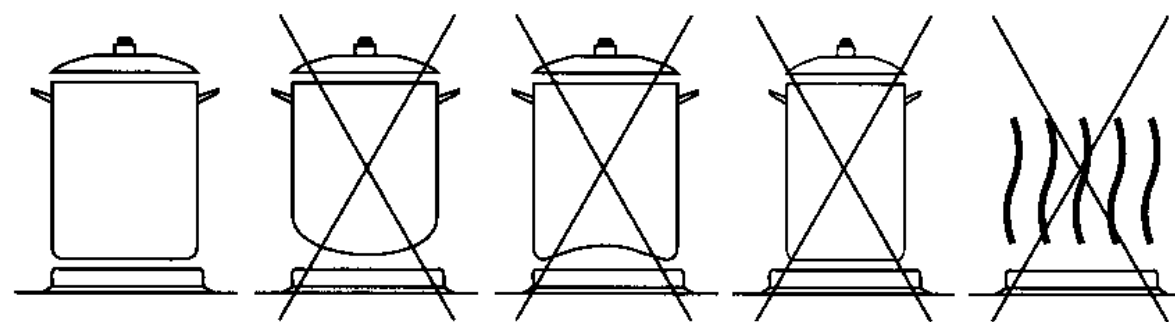


À titre d'exemple, nous présentons ci-dessous un tableau de réglage.

P.	Intensité chaleur	Utilisation
0	Fermé	
1	Faible	Pour faire fondre du beurre, du chocolat, etc. pour faire chauffer de petites quantités de liquide.
2	Modérée	Pour faire chauffer des quantités de liquide plus importantes. Pour préparer des crèmes et des sauces longues à cuire.
3	Lente	Pour décongeler des aliments surgelés et préparer des ragoûts, cuire aux températures d'ébullition ou au dessous de celles-ci.
4	Moyenne	Pour cuire des aliments qui doivent bouillir, pour les rôtis de viandes délicates et pour le poisson.
5	Forte	Pour faire cuire des côtelettes, des biftecks, du pot-au-feu.
6	Vive	Pour faire bouillir de grandes quantités d'eau, pour frire.

ECONOMIE D'ENERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre de la plaque de cuisson ou bien être légèrement supérieur. Il ne doit cependant jamais être inférieur.
- Utiliser toujours des casseroles à fond plat.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'utiliser des puissances plus basses.
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec peu d'eau pour réduire les temps de cuisson.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE, FERMER LE ROBINET GÉNÉRAL DU GAZ ET ENLEVER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT OU COUPER LE COURANT DE LA LIGNE D'ALIMENTATION AU MOYEN DE L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE. EVITER DE NETTOYER LES SURFACES DE L'APPAREIL LORSQU' ELLES SONT ENCORE CHAUDES.

SURFACES ÉMAILLÉES

Nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives. Ne pas laisser sur l'émail de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc...)

Les appareils en acier inox doivent être nettoyés avec des détergents spéciaux pour acier inox.

Ces détergents doivent être appliqués à l'aide d'un linge doux.

Éviter tout produit pour le nettoyage à base de chlore ou d'acides.

PLAQUES ELECTRIQUES

Après l'utilisation, pour une bonne conservation, la plaque doit être légèrement graissée avec un linge imbibé, de telle façon la surface sera toujours propre et luisante. Cette opération évite la formation de la rouille.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GÉNÉRAL

ATTENTION:

- N'oubliez pas, avant d'utiliser l'appareil, d'enlever le film de plastique qui protège certaines pièces (tableau de bord, cadres en inox, etc).
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez le courant et fermer le robinet général du gaz.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la cuisine.

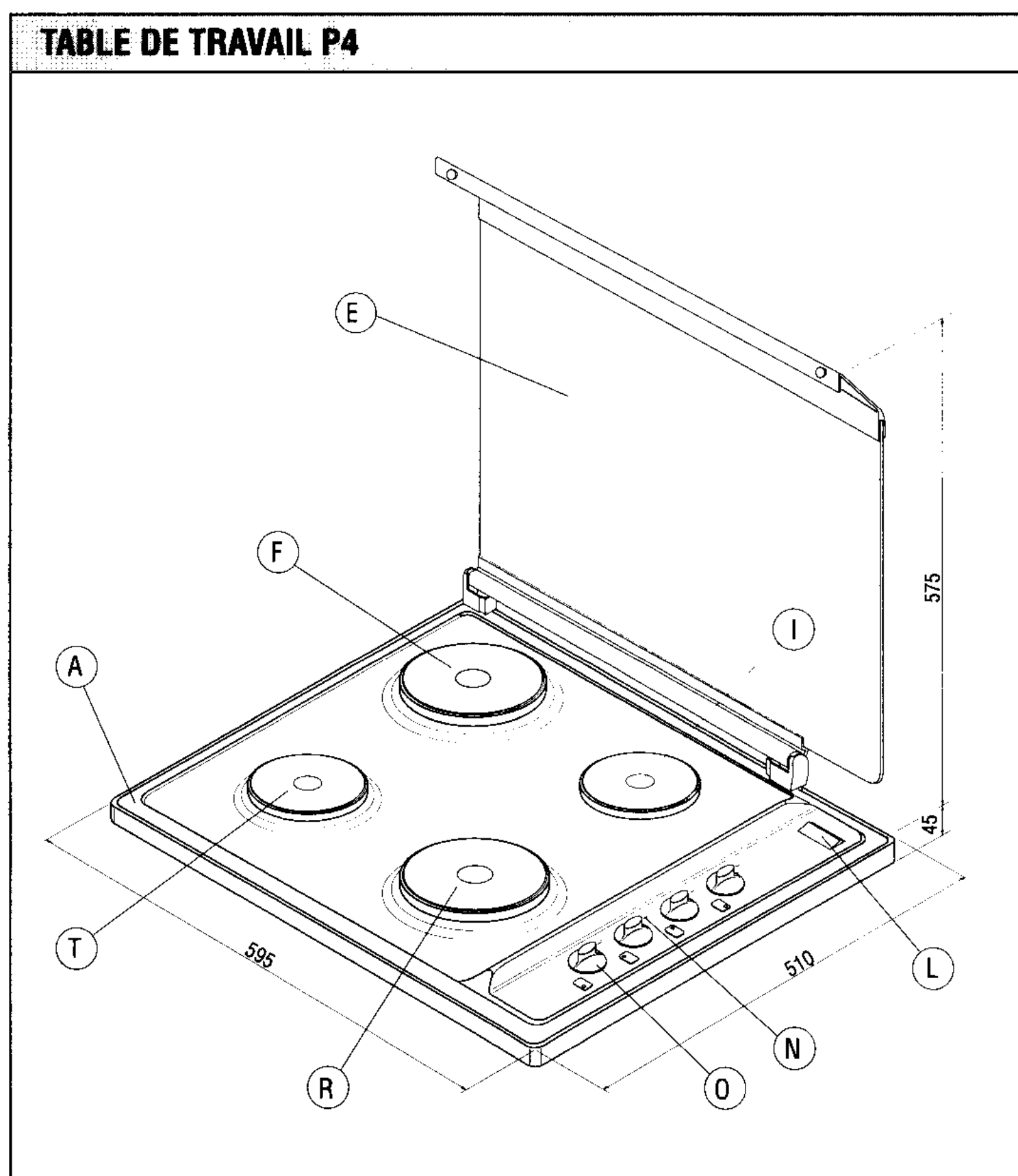
POUR LES APPAREILS AVEC COUVERCLE EN VERRE

Le couvercle en verre pendant l'utilisation ne doit pas entrer en contact avec les casseroles et après l'utilisation il ne doit pas être fermé avec les brûleurs ou les plaques encore chaudes.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

DESCRIPTIONS

- A Table de travail
- E Couvercle vitré
- F Plaque électr. Ø 180 gauche
- I Plaque électrique Ø 145 droite
- L Porte-plaquette marquage
- N Voyant lumineux plaque
- O Manette électrique
- R Plaque électrique Ø 180 droite
- T Plaque électr. Ø 145 gauche



INSTRUCTIONS DESTINÉ À L'INSTALLATEUR DEUXIÈME PARTIE

AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz. Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte suivant les normes de sécurité en vigueur.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des règles d'installation.

Les données techniques sont indiquées sur la plaque signalétique placée sur l'arrière de l'appareil.

Les conditions de réglage sont indiquées sur l'étiquette appliquée sur l'emballage et sur l'appareil.

Gardez les injecteurs fournis; ils pourront Vous servir pour adapter l'appareil à un gaz différent.

ATTENTION

- Cet appareil est de classe 1; ça signifie qu'il peut être placé sur une table ou sur un plan de travail.

Le meuble doit être résistant à la chaleur (résistant à 90°C); éventuellement interposer entre l'appareil et le meuble une protection isolante en aluminium.

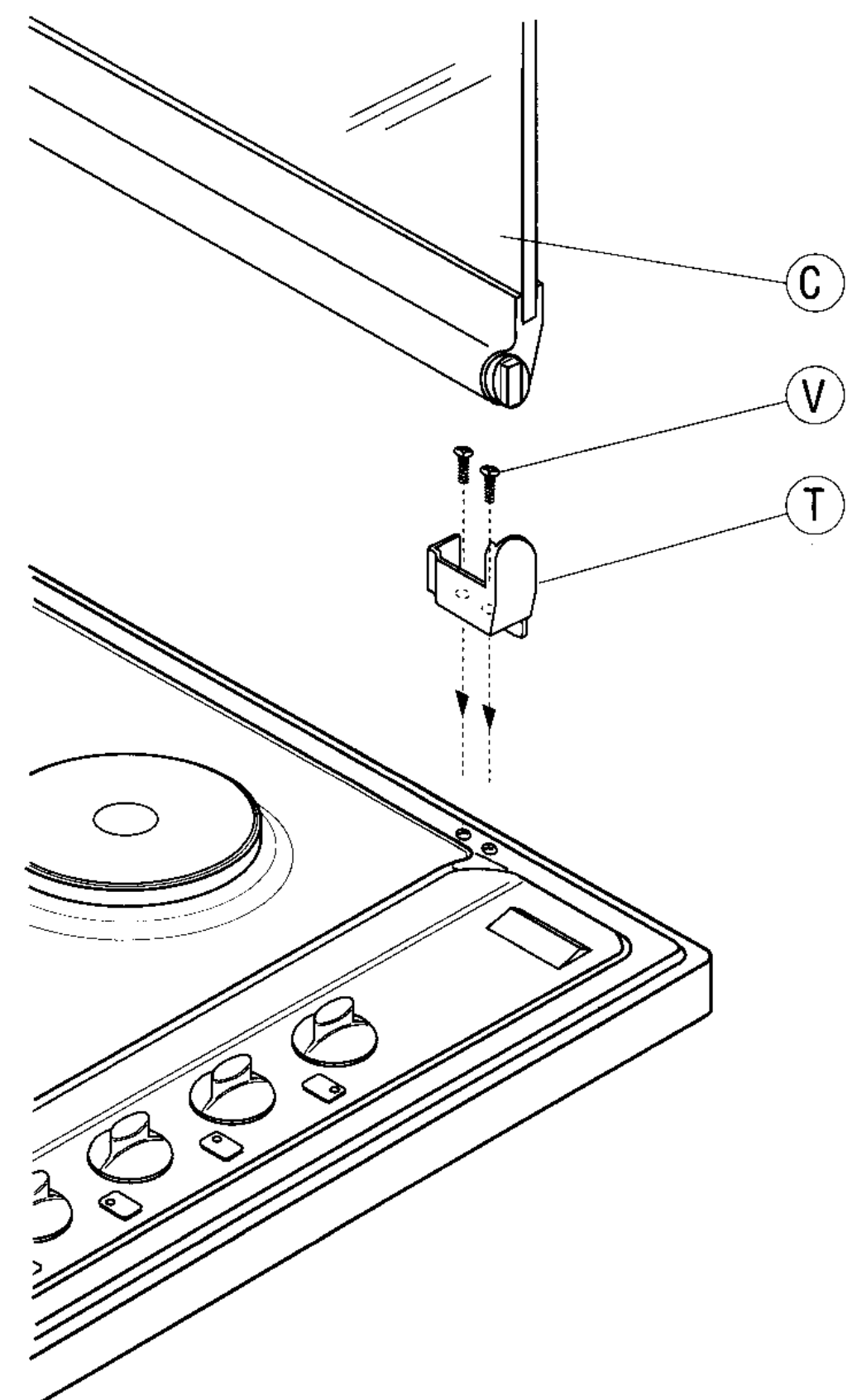
L'appareil doit être installé à une distance minimale de 30 mm de tous meubles adjacents au dessus de l'appareil doivent être placés à une distance minimale d'au moins 800 mm du plan de travail.

MONTAGE COUVERCLE EN VERRE SUR LA TABLE

Enlever les bouchons P des trous dans la partie postérieure de la table de travail. Placer le support latéral supérieur T et fixer tout avec les deux vis V.

La même procédure devra être suivie pour l'autre support latéral supérieur T.

Procéder au montage du couvercle, en l'introduisant dans les relatifs encastrement sur les deux supports latéraux supérieurs T.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par un personnel spécialisé, connaissant les normes de sécurité en vigueur.

- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire - Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer de l'efficacité de la mise à la terre.**

- S'assurer que le disjoncteur et les câblages domestiques peuvent supporter la puissance de l'appareil (voir plaquette signalétique);
- Dans le raccordement au réseau il est nécessaire d'interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire avec ouverture min. entre les contacts de 3 mm, dimensionné à la puissance et correspondant aux normes en vigueur.

Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

Important: les fils du câble d'alimentation ont les couleurs suivantes:

- jaune/vert = pour la mise à la terre " \perp "
- bleu = pour le neutre "N"
- marron = pour la phase "L"
- Vérifier toujours que le câble électrique ne touche pas des surfaces coupantes ou dont la température dépasse l'ambiante de 50°C et qu'il soit de longueur suffisante pour un éventuel déplacement nécessaire au nettoyage ou à une réparation.
- S'il on utilise une fiche pour le branchement, la fiche de branchement du câble d'alimentation et la prise à laquelle elle doit être branchée doivent être du même type (conformes aux normes).

Le fabricant décline toute responsabilité pour des éventuels dommages aux personnes et aux choses dérivant du non-respect des prescriptions indiquées ci-dessus.

Tension d'alimentation: 230V~

TYPE FOYERS	Ø mm	Watt
RAPIDE	145	1500
STANDARD	145	1000
RAPIDE	180	2000
STANDARD	180	1500

N.B.: Les foyers électriques de type rapide sont marqués avec un point rouge.

Cet appareil appartient à la classe "X" contre les risques d'incendie (voire parag. Intallation).

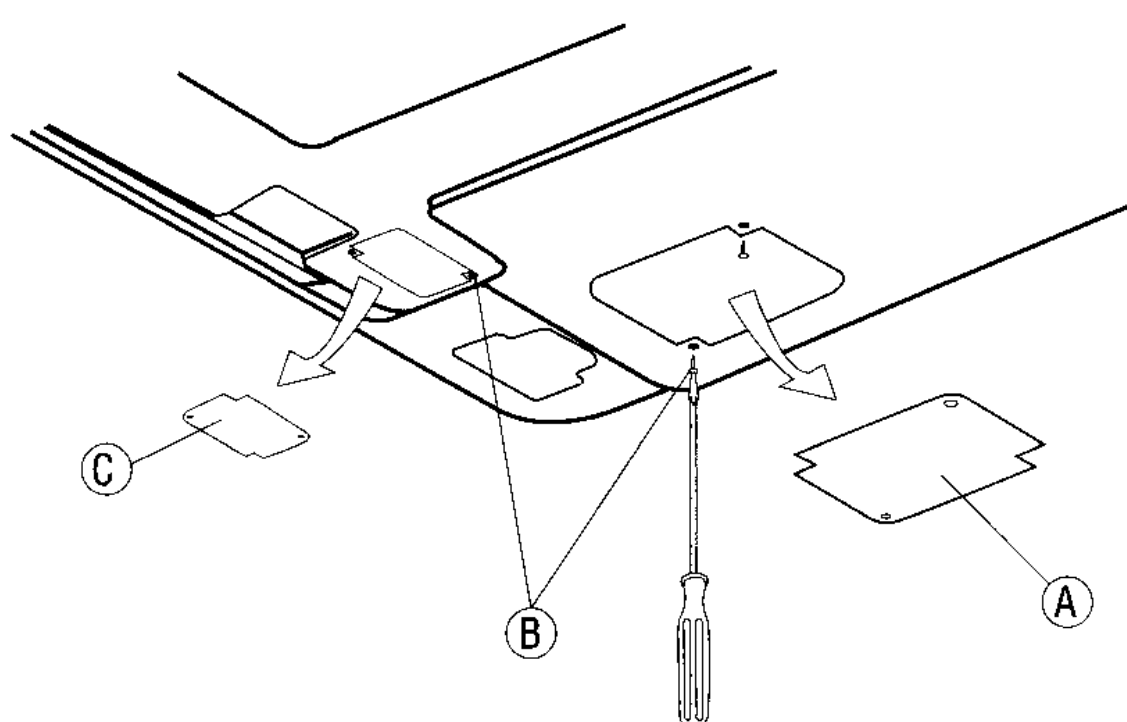
RÈGLAGE ÉLECTRIQUE

N.B.: Toutes interventions doivent être effectuées avec l'appareil débranché.

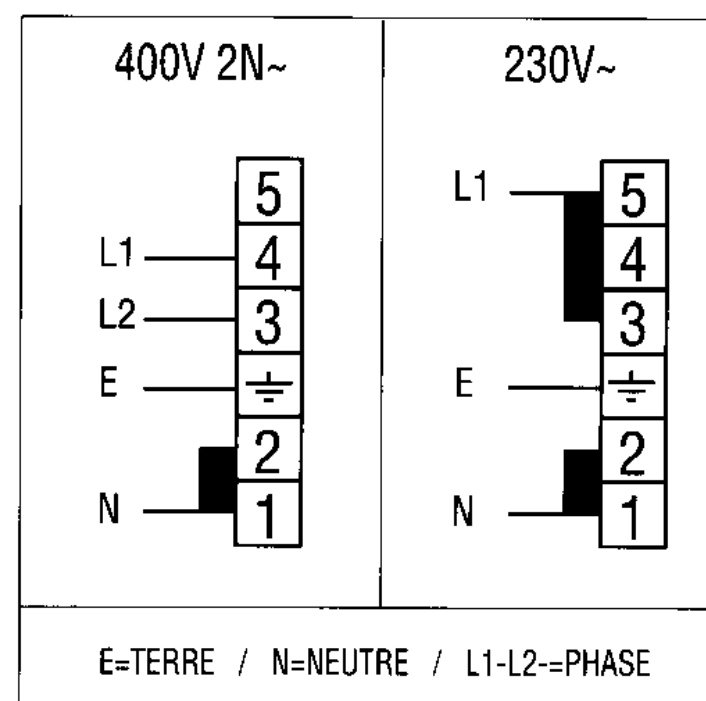
TRANSFORMATION SUIVANT LE TYPE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

Certains modèles d'appareils à alimentation monophasée peuvent être alimentés en triphasé en effectuant les opérations suivantes:

- Enlever le panneau arrière A, en dévissant la vis B pour les versions toutes électriques et les panneaux C pour les versions combinées.



- Déplacer les cavaliers de jonction suivant le type d'alimentation (voir tableau ci-après)



- Brancher le câble d'alimentation de section convenable (voir tableau)

Type d'appareil	Alimentation monophasée 230V~	400V 2N~
4 foyers	Caoutchouc H05 RR-F	Caoutchouc H05 RR-F
Section	3 x 2,5 mm ² (*)	4 x 1,5 mm ² (*)

N.B.: En tenant compte du coefficient de simultanéité de 0,68.

- Remonter le panneau arrière, en ayant soin de bloquer le câble dans le serre-fil du panneau.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENTS

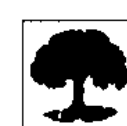
Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet du gaz.

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des prescriptions ci-dessus indiquées.

Dans le cas où il serait nécessaire de réparer ou remplacer les composants internes il faut:

DÉMONTAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL

- débrancher le câble d'alimentation électrique
 - débrancher le tube d'alimentation gaz
 - enlever les grilles
 - enlever les brûleurs et les chapeaux
 - enlever les manettes du tableau de bord
 - démonter la table de travail du meuble, en dévissant les vis Z qui bloquent les brides de blocage Y (voir paragraphe "Montage et installation de l'appareil").
- Enlever la table de travail du top.



Total chlorine free

ALGEMENE INFORMATIE

ADVIEZEN VOOR MILIEUBESCHERMING

Verpakking



Gooi de verpakking van uw apparaat niet weg met het vuilnis, maar scheidt de verschillende materialen (b.v. karton, schuimplastic, enz.) volgens de plaatselijke voorschriften voor het verwerken van afval.

- Die apparaat mag alleen worden gebruikt voor doeleinden waarvoor hij uitdrukkelijk bestemd is, als "kooktoestel"

DIT APPARAAT IS ONTWERPEN VERVAARDIGD EN IN DE HANDEL GEBRACHT IN OVEREENSTEMMING MET:

- de veiligheidsvoorschriften van Richtlijn 73/23/EEG "EG-Laagspanningrichtlijn".
- de veiligheidsvoorschriften van Richtlijn 89/336/EEG "EG-Richtlijn Elektromagnetische Comptabiliteit".
- 89/109/EEG "EG-Richtlijn materialen in contact met voedsel".
- 93-68 EEG

GEACHTE KLANT

Om uw kookplaat zo goed mogelijk te kunnen gebruiken, nodigen wij u uit de gebruiksaanwijzingen met aandacht door te lezen en het te bewaren voor raadpleging wanneer dat nodig is.

Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, schuimplastic enz.) dient buiten het bereik van kinderen te worden bewaard, ter voorkoming van mogelijke ongelukken.

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE FORNUIZEN EN UW GARANTIEBEWIJS

In verband met de garantie op uw toestel verzoeken wij u per omgaande de bijgesloten antwoordcoupon ondertekend en voorzien van datum aan ons op te sturen.

Bij klachten, of voor het bestellen van een vervangingsonderdeel, moeten het nummer van het apparaat en het serienummer op het formulier worden vermeld. Deze nummers kunt u vinden op het identificatieplaatje.

ASSISTENTIE

De optimale kwaliteit en de meest geavanceerde technieken die gebruikt zijn bij het maken van dit apparaat, garanderen dat het perfect functioneert. Mochten er desondanks storingen optreden, controleer dan eerst of de instructies en adviezen in deze handleiding nauwkeurig opgevolgd zijn. Het kan zijn dat de storing door iets heel simpels veroorzaakt wordt.

Als u er niet in slaagt de storing op te lossen nadat u het instructieboekje geraadpleegd en de gas- en elektrische aansluiting gecontroleerd heeft, staat onze Service afdeling ter beschikking voor eventuele hulp door gekwalificeerde medewerkers.

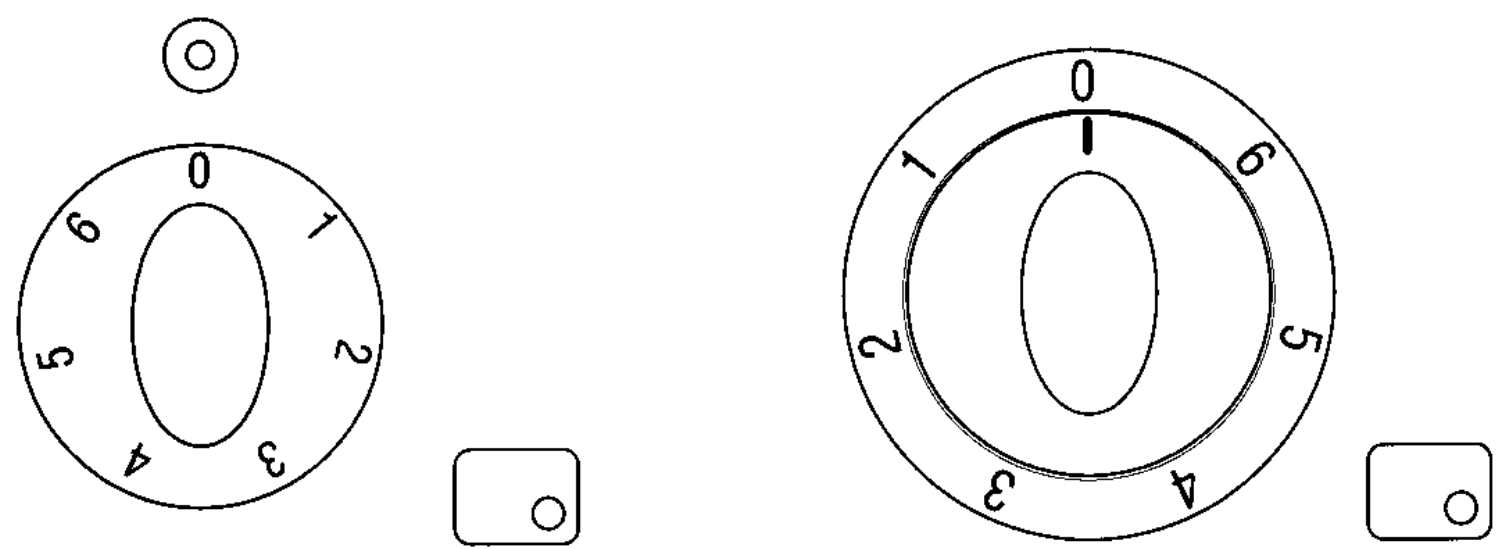
DE ELEKTRISCHE PLATEN GEBRUIKEN

Wanneer een elektrische kookplaat voor het eerst of na een lange periode opnieuw gebruikt wordt, is het raadzaam hem ongeveer 20 minuten lang te laten functioneren op stand 1, om eventueel vocht dat geabsorbeerd is door het interne isolatiemateriaal te elimineren.

- Droog de bodem van de pan af, voordat u hem op de plaat zet.
- Schakel de stroom pas in nadat u de pan op de plaat heeft gezet.

De platen worden bediend door een knop met 7 standen (van "1" tot en met "6"); ze worden aangezet door de knop tegen de wijzers van de klok in de gewenste positie te draaien.

Een controlelampje op het bedieningspaneel zal aangeven of het plaatje in gebruik is of niet.

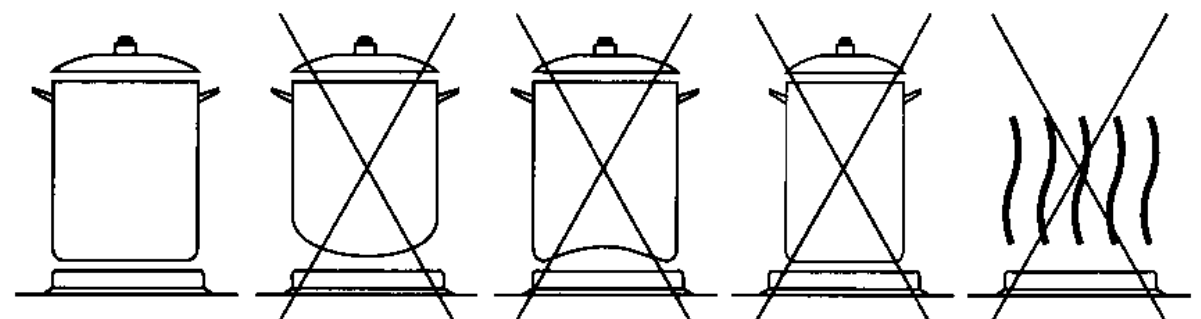


Zuiver als indicatie geven we hier een instellingstabel.

S.	Warmte	Toepassing
0	Uit	
1	Lauw	Boter, chocola enz. smelten. Verwarmen van kleine hoeveelheden vloeistoffen.
2	Zacht	Grotere hoeveelheden vloeistoffen verwarmen. Bereiden van crème en sauzen die lang moeten koken.
3	Matig	Het ontdooien van bevroren voedsel en bereiden van stoofschotels, koken op kooktemperaturen
4	Gemiddeld	Het bereiden van voedsel dat aan de kook gebracht moet worden, voor delicate vlees- en visgerechten.
5	Groot	Voor het bakken van karbonades en biefstuk, voor het koken van grote stukken.
6	Intens	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water; bakken.

ADVIEZEN VOOR ENERGIEBESPARING

- . De diameter van de pan moet even groot zijn als de diameter van de kookzone, of iets groter. In geen geval kleiner.
- . Gebruik pannen met een platte bodem.
- . Kook zo mogelijk met een deksel op de pan. Hierdoor kan de kookzone op een lagere stand gebruikt worden.
- . Kook groenten, aardappelen enz. met weinig water, zodat de kooktijden worden verkort.



ONDERHOUD EN REINIGING

ONDERHOUD EN REINIGING

VOORDAT U HET FORNUIS GAAT SCHOONMAKEN:

- DE ELEKTRISCHE AANSLUITING VERBREKEN
- HET ONDERHOUD ZAL EENVOUDIGER BLIJKEN BIJ EEN NOG LAUWWARME OVEN.

GEËMAILLEERDE OPPERVLAKKEN.

Maak deze schoon met een spons die vochtig gemaakt is in water en zeep. Vetvlekken kunnen gemakkelijk verwijderd worden met warm water of een specifiek schoonmaakmiddel voor emaille, dat in de handel verkrijgbaar is. Gebruik geen schurende middelen.

Laat geen zure of alkalische stoffen op geëmailleerde oppervlakken liggen (b.v. citroensap, azijn, zout, enz.).

HET SCHOONMAKEN VAN DE ELEKTRISCHE PLAATJE

Na het gebruik, om de goede staat te handhaven, moet het plaatje lichtjes worden ingevet met een in olie gedrenkte doek, tot een schoon en glanzend oppervlak ontstaat. Om roestvorming te voorkomen is deze handeling onvermijdelijk.

ALGEMENE AANBEVELINGEN WAARSCHUWINGEN

WAARSCHUWINGEN

- Vergeet niet, alvorens tot het gebruik over te gaan, de plastic film, die bepaalde gedeelten beschermt (bedieningspaneel, INOX lijsten, enz.) te verwijderen.
Als de branders niet worden gebruikt, altijd de hoofdkraan van de voeding sluiten.
- Het apparaat niet gebruiken om de keuken mee te verwarmen.

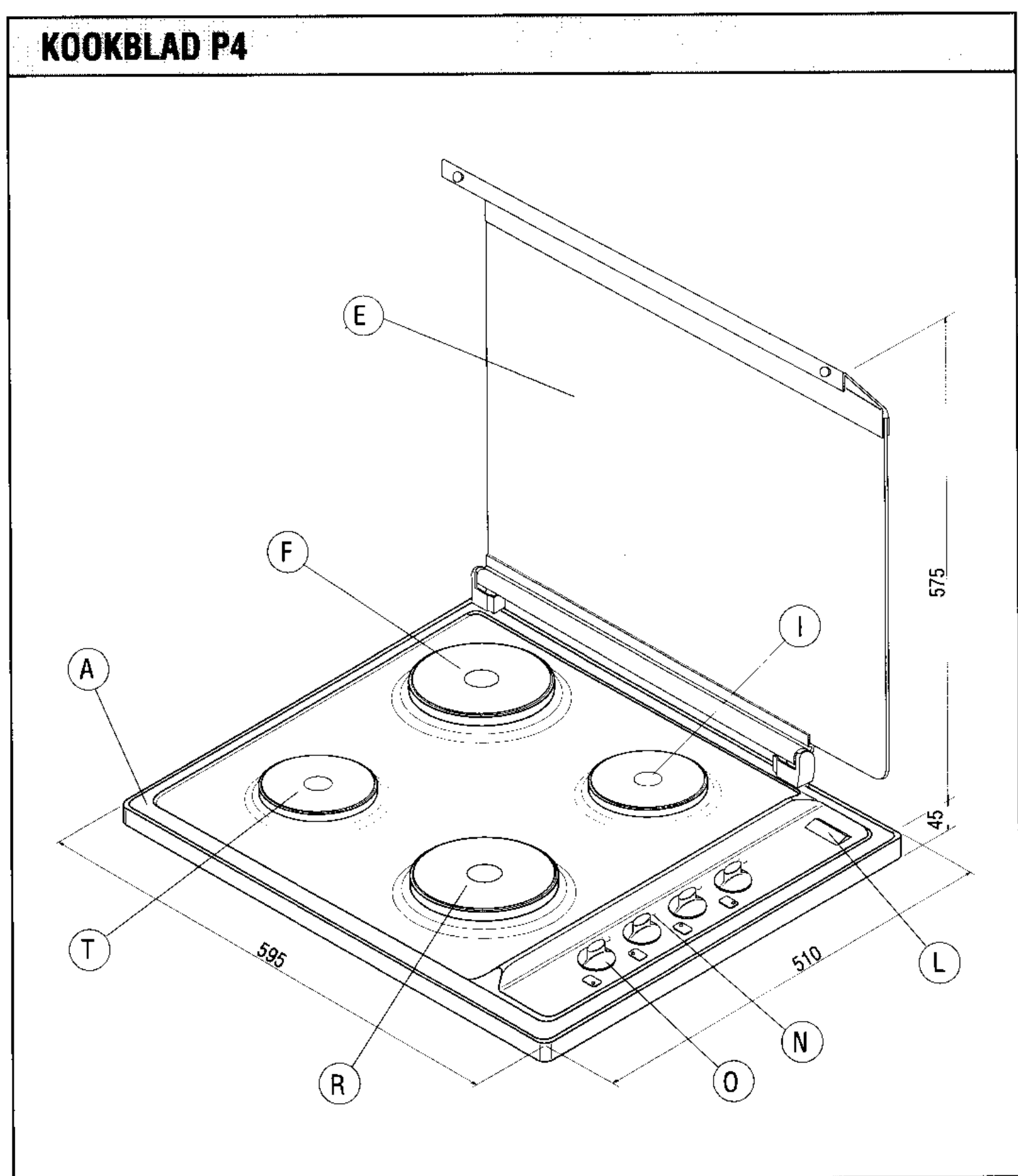
VOOR DE FORNUIZEN MET EEN GLAZEN DEKSEL (optional)

Tijdens het gebruik mag het glazen deksel niet met de pannen in aanraking komen en na gebruik mag het niet worden gesloten indien de branders of plaatjes nog warm zijn.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

BESCHRIJVINGEN

- A Kookplaat
- E Glazen afdekblad
- F Elektrische kookzone Ø 180
- I Elektrische kookzone Ø 145 r.
- L Merksnaam
- N Controlelampje
- O Bedieningsknop
- R Elektrische kookzone Ø 180 r.
- T Elektrische kookzone Ø 145 l.



HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR

WAARSCHUWINGEN

Neem altijd de stekker uit het stopcontact en sluit de gaskraan voordat u aan een reparatie of andere ingrepen begint.

De installateur is er verantwoordelijk voor dat het fornuis wordt geïnstalleerd volgens de voorschriften van de fabrikant en de geldende veiligheidsreglementen.

De elektrische aarding van het fornuis is wettelijk verplicht.

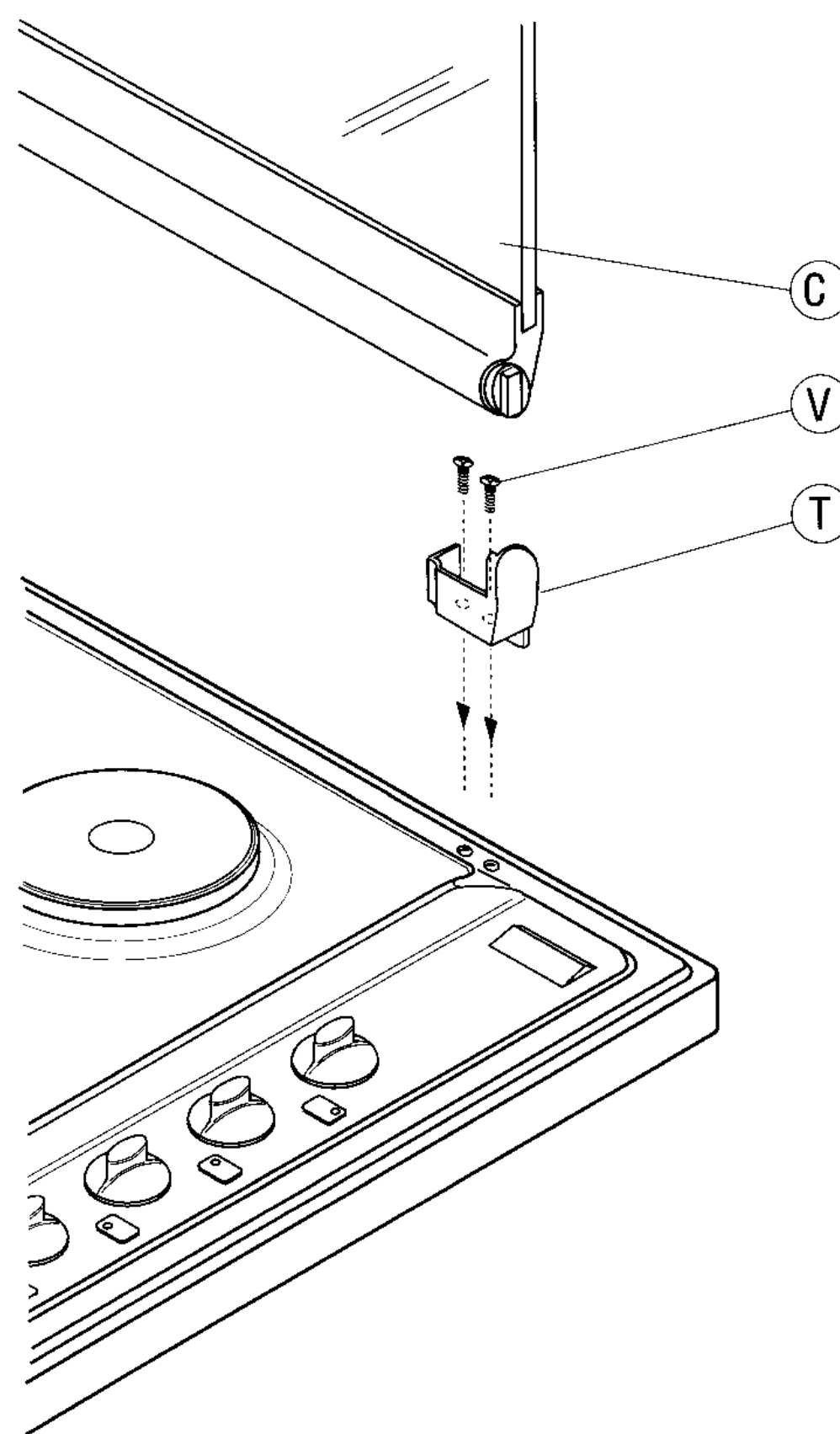
De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade en letsels die voortkomen uit de veronachtzaming van eerder genoemde voorschriften. De technische gegevens van het apparaat staan vermeld op het identificatieplaatje dat zich op de achterwand van het fornuis bevindt. De afstellingen staan op de sticker vermeld.

LET OP

- Dit is een klasse 1 toestel; dat wil zeggen dat het op een tafel of werkblad kan worden geplaatst.
Het meubel moet hittebestendig zijn (bestand tegen 90°C); indien noodzakelijk tussen het toestel en het meubel een isolerende aluminium afscherming plaatsen. Het toestel moet op een afstand van minimaal 30 mm van alle nevenliggende meubelen worden geïnstalleerd en elk eventueel erboven geplaatst meubel moet op een minimale afstand van tenminste 800 mm vanaf het werkblad worden geplaatst.

GLAZEN DEKSEL OPTIONAL

1. Verwijder de kapjes uit de uitsparingen aan de achterzijde van de plaat.
2. Plaats het eindstuk "T" en zet beide tegelijkertijd vast met schroef "V".
3. Draai de schroeven stevig vast.
4. Nadat het eindstuk aan de andere zijde is gemonteerd, plaatst U de afdekplaat.
5. Druk de glasplaat met de uitsparingen in de eindstukken.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Het apparaat moet door gekwalificeerd personeel op het elektriciteitsnet worden aangesloten, dat op de hoogte is van de geldende veiligheidsvoorschriften.

- U bent wettelijk verplicht het apparaat te aarden.
- Voordat de elektrische aansluiting wordt uitgevoerd, moet worden gecontroleerd of de aarding op deugdelijke wijze is aangelegd. Het toestel mag niet aangesloten samen met enig ander apparaat. Voordat er een elektrische verbinding wordt gemaakt, wees er dan zeker van dat:
 - Controleer of het voltage een aantal ampères, vermeld op het type plaatje, geschikt zijn voor aansluiting of de (hies) installatie.
 - Het is noodzakelijk de voedingskabel uit de kunnen schakelen d.m.v. een onderlinge afstand van tenminste 3 mm.
- Wees er zeker van dat de aarde-draad niet is onderbroken door de schakelaar
- De voedingskabel mag niet in contact komen met delen van het apparaat welke een temperatuur hebben die de 50 graden Celsius overtreft.
- De zekeringen van de installatie geschikt zijn voor de stroom afname van het apparaat.
- Eenvoudig bereik tot de zekering of schakelaar mogelijk is zodra het toestel geïnstalleerd is.
- Zorg dat er voldoende kabel lengte is, welke verplaatsing van het toestel mogelijk maakt.

De draden in de kable zijn gekleurd in overeenstemming met de volgende code:

- groen/geel = aarde " \perp "
- blauw = 0-draad "N"
- bruin = fase-draad "L"

Als men de voedingskabel aansluit via een stopcontact, dan moeten de stekker en het stopcontact van hetzelfde type zijn (en voldoen aan de voorschriften).

De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid voor eventueel persoonlijk letsel of schade aan voorwerpen af, indien die voortkomen uit het veronachtzamen van de bovengenoemde voorschriften.

Voedingsspanning: 230V~

ELEKTRISCHE PLAATJE	Ø mm	Watt
SNEL	145	1500
STANDAARD	145	1000
SNEL	180	2000

N.B.: Snel plaatje: rood teken

Dit apparaat behoort tot de Klasse X (zie "Intallatie").

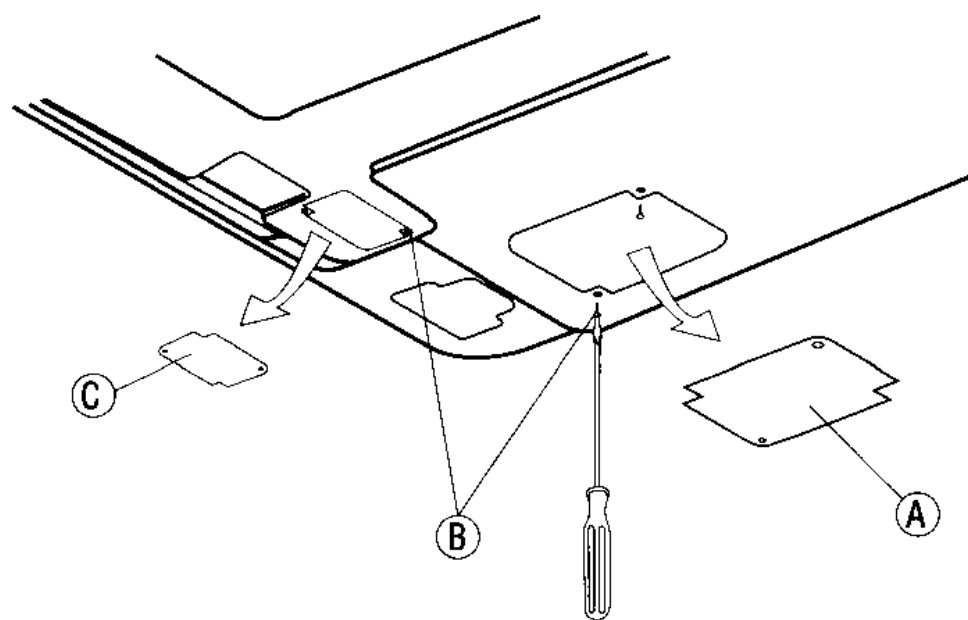
ELEKTRISCHE AANSLUITING

LET OP: De elektrische aansluiting verbreken.

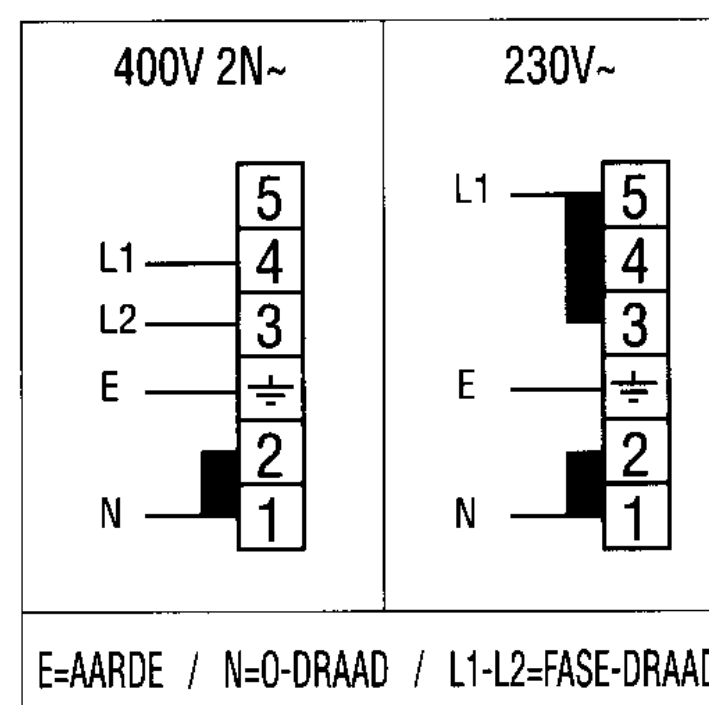
STROOMTRANSFORMATIE NAARGELANG HET TYPE ELEKTRISCHE VOEDING.

Sommige modellen fornuis met eenfase voeding kan met op de volgende wijze aanpassen aan voeding met driefasesreoom:

- Verwijder het paneel aan de achterkant.



- Verplaats de conctaten van de aansluiting in overeenstemming met het type voeding (zie tabel verderop)



- Sluit een voedingskabel met een geschikte doorsnede aan (zie tabel).

TYPE VOEDINGSKABEL

Type fornuis	Voeding eenfase 230V~	400V 2N~
Elektrische oven en 4 platen	Rubber H05 RR-F	Rubber H05 RR-F
Doorsnede	3 x 2,5 mm ² (*)	4 x 1,5 mm ² (*)

Rekening houdend met het gelijktijdigheidscoëfficiënt van 068.

- Monteer het achterste paneel weer en blokkeer de voedingskabel met de kadelklem aan het paneel.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

WAARSCHUWINGEN

Neem altijd de stekker uit het stopcontact en sluit de gaskraan voordat u aan een reparatie of andere ingrepen begint.

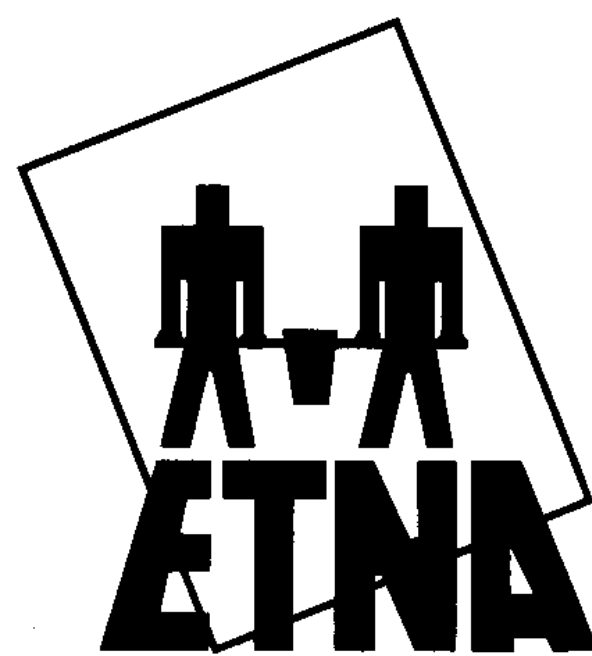
De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade en letsels die voortkomen uit de veronachtzaming van eerder genoemde voorschriften.

DE KOOKPLAAT DEMONTEREN

- de elektrische voeding loskoppelen
- de gaslang losmaken
- de roosters verwijderen
- de branders en vlamverdelers verwijderen
- de knoppen van het bedieningspaneel verwijderen
- de kookplaat van het meubel losmaken door de bevestigingsschroeven Z van de beugels Y los te draaien (zie paragraaf "montage en installatie van het apparaat").

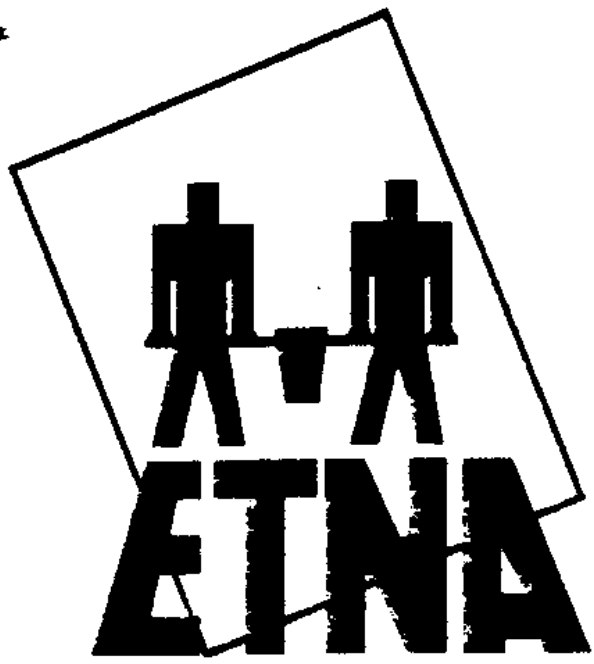


Total chlorine free



Voor de keuken van uw leven

ETNA HOME PRODUCTS B.V.
P.O. BOX.3
6920 AA DUIVEN



Uw partner in keukenapparatuur

GEBRUIKSAANWIJZINGEN
EN INSTALLATIE
VOORSCHRIFTEN

NL

NOTICE D'EMPLOI
TABLES
ENCASTRABLES

FR

1317

-BE-

-NL-

ELEKTRISCHE AANSLUITING

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Apparaat moet door gekwalificeerd personeel op het elektriciteitsnet worden aangesloten, dat op de hoogte is van de geldende veiligheidsvoorschriften.

U bent wettelijk verplicht het apparaat te aarden.

- Voordat de elektrische aansluiting wordt uitgevoerd, moet worden gecontroleerd of de aarding op deugdelijke wijze is aangelegd. Het toestel mag niet aangesloten samen met enig ander apparaat. Voordat er een elektrische verbinding wordt gemaakt, wees er dan zeker van dat:
 - Controleer of het voltage een aantal ampères, vermeld op het type-plaatje, geschikt zijn voor aansluiting op de (huis) installatie.
 - Het is noodzakelijk de voedingskabel uit de kunnen schakelen d.m.v. een onderlinge afstand van tenminste 3 mm.
- Wees er zeker van dat de aarde-draad niet is onderbroken door de schakelaar
- De voedingskabel mag niet in contact komen met delen van het apparaat welke een temperatuur hebben die de 50 graden Celsius overtreft.
- De zekeringen van de installatie geschikt zijn voor de stroom afname van het apparaat.
- Eenvoudig bereik tot de zekering of schakelaar mogelijk is zodra het toestel geïnstalleerd is.
- Zorg dat er voldoende kabel is, welke verplaatsing van het toestel mogelijk maakt.

Verbindt niet de aardekabel van de plaat aan het gaspijpje van het toestel. Traden in de kabel zijn gekleurd in overeenstemming met de volgende code:

- groen/geel = aarde "⏏"
- blauw = 0-draad "N"
- bruin = fase-draad "L"

Als men de voedingskabel aansluit via een stopcontact, dan moeten de stekker en het stopcontact van hetzelfde type zijn (en voldoen aan de voorschriften).

De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid voor eventueel persoonlijk letsel of schade aan voorwerpen af, indien die voortkomen uit het veronachtzamen van de bovengenoemde voorschriften.

Voedingsspanning: 230V~

ELEKTRISCHE PLAATJE	Ø mm	Watt
SNEL	145	1500
STANDAARD	145	1000
SNEL	180	2000
STANDAARD	180	1500

N.B.: Snel plaatje: rood teken

Dit apparaat behoort tot de Klasse X (zie "Intallatie").

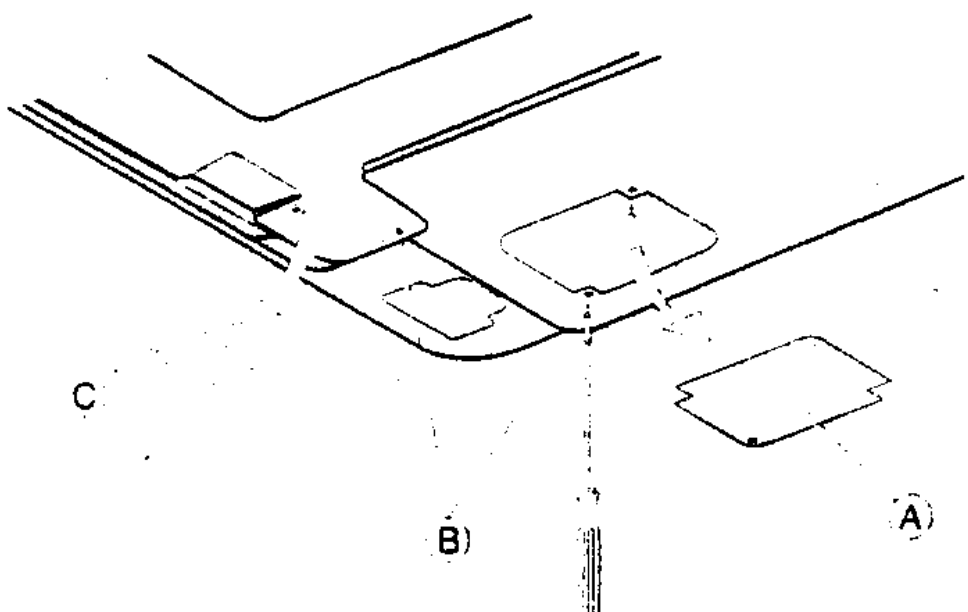
ELEKTRISCHE AANSLUITING

LET OP: De elektrische aansluiting verbreken.

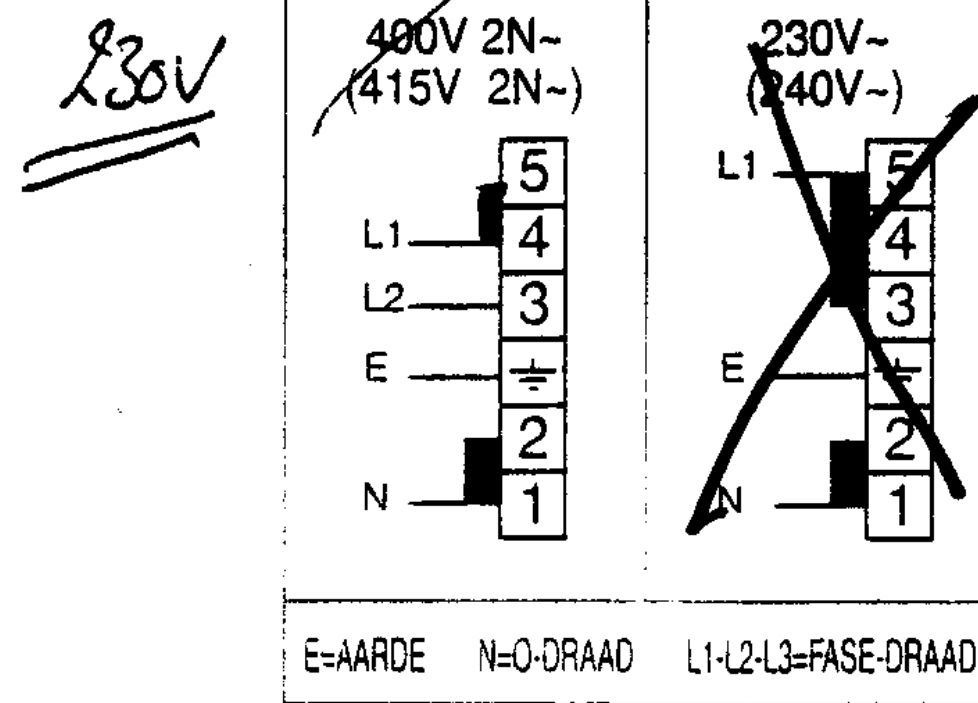
STROOMTRANSFORMATIE NAARGELANG HET TYPE ELEKTRISCHE VOEDING.

Sommige modellen fornuis met eenfase voeding kan met op de volgende wijze aanpassen aan voeding met driefasesreoom:

- Verwijder het paneel aan de achterkant.



- Verplaats de conctaten van de aansluiting in overeenstemming met het type voeding (zie tabel verderop)



- Sluit een voedingskabel met een geschikte doorsnede aan (zie tabel).

TYPE VOEDINGSKABEL

Type fornuis	Voeding eenfase 230V~	Voeding driefase	
		400V 2N~ 230V 3~	400V 3N~
Elektrische oven en 4 platen	Rubber H05 RR-F	Rubber H05 RR-F	Rubber H05 RR-F
Doorsnede	3 x 4 mm ² (*)	4 x 2,5 mm ² (*)	5 x 1,5 mm ² (*)

Rekening houdend met het gelijktijdigheidscoëfficiënt van 0.75.

- Monteer het achterste paneel weer en blokkeer de voedingskabel met de kadelklem aan het paneel.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

WAARSCHUWINGEN

Neem altijd de stekker uit het stopcontact en sluit de gaskraan voordat u aan een reparatie of andere ingrepen begint.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade en letsels die voortkomen uit de veronachtzaming van eerder genoemde voorschriften.

DE KOOKPLAAT DEMONTEREN

- de elektrische voeding loskoppelen
- de gaslang losmaken
- de roosters verwijderen
- de branders en vlamverdelers verwijderen
- de knoppen van het bedieningspaneel verwijderen
- de kookplaat van het meubel losmaken door de bevestigingsschroeven Z van de beugels Y los te draaien (zie paragraaf "montage en installatie van het apparaat").

ALGEMENE INFORMATIE

MILIEUBESCHERMING



...oi de verpakking van uw apparaat niet weg met het vuilnis, maar scheidt de verschillende materialen (b.v. karton, schuimplastic, enz.) volgens de plaatselijke voorschriften voor het verwerken van afval.

- Die apparaat mag alleen worden gebruikt voor doeleinden waarvoor hij uitdrukkelijk bestemd is, als "kooktoestel"

DIT APPARAAT IS ONTWERPEN VERVAARDIGD EN IN DE HANDEL GEBRACHT IN OVEREENSTEMMING MET:

- de veiligheidsvoorschriften van Richtlijn 73/23/EEG "EG-Laagspanningrichtlijn".
- de veiligheidsvoorschriften van Richtlijn 89/336/EEG "EG-Richtlijn Elektromagnetische Comptabiliteit".
- 89/109/EEG "EG-Richtlijn materialen in contact met voedsel".
- 93-68 EEG

MEVROUW.

- Om uw kookplaat zo goed mogelijk te kunnen gebruiken, nodigen wij u uit de gebruiksaanwijzingen met aandacht door te lezen en hen te bewaren voor raadpleging wanneer dat nodig is.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, schuimplastic enz.) dient buiten het bereik van kinderen te worden bewaard, ter voorkoming van mogelijke ongelukken.

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE FORNUIZEN UW GARANTIEBEWIJS

bevat een antwoordcoupon die, om de garantie te doen ingaan, ons door de wederverkoper gedateerd en ondertekend aan moet worden teruggestuurd.

Bij klachten, of voor het bestellen van een vervangingsonderdeel, moeten het nummer van het apparaat en het serienummer op het formulier worden vermeld. Deze nummers kunt U vinden op het identificatieplaatje en op het garantiebewijs.

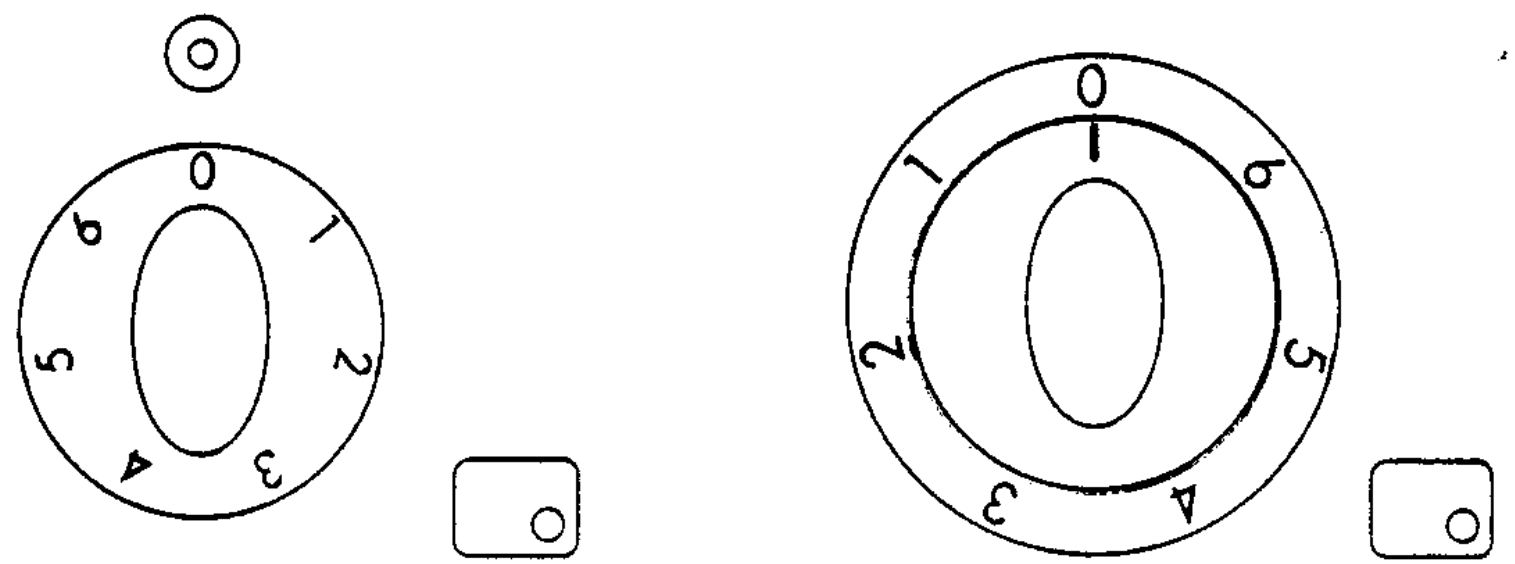
ASSISTENTIE

De optimale kwaliteit en de meest geavanceerde technieken die gebruikt zijn bij het maken van dit apparaat, garanderen dat het perfect functioneert. Mochten er desondanks storingen optreden, controleer dan eerst of de instructies en adviezen in deze handleiding nauwkeurig opgevolgd zijn. Het kan zijn dat de storing door iets heel simpels veroorzaakt wordt. Als u er niet in slaagt de storing op te lossen nadat u het instructieboekje geraadpleegd en de gas- en elektrische aansluiting gecontroleerd heeft, staat onze Klantendienst ter beschikking voor eventuele hulp door gekwalificeerde medewerkers.

DE ELEKTRISCHE PLATEN GEBRUIKEN

Wanneer een elektrische kookplaat voor het eerst of na een lange periode opnieuw gebruikt wordt, is het raadzaam hem ongeveer 20 minuten lang te laten functioneren op stand 1, om eventueel vocht dat geabsorbeerd is door het interne isolatiemateriaal te elimineren.

- Droog de bodem van de pan af, voordat u hem op de plaat zet.
 - Schakel de stroom pas in nadat u de pan op de plaat heeft gezet.
- De platen worden bediend door een knop met 7 standen (van "1" tot en met "6"); ze worden aangezet door de knop tegen de wijzers van de klok in de gewenste positie te draaien. Een controlelampje op het bedieningspaneel zal aangeven of het plaatje in gebruik is of niet.

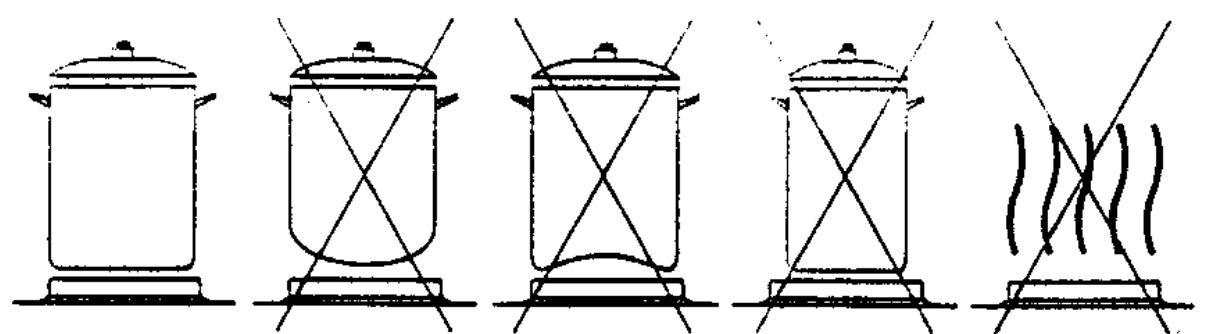


Zuiver als indicatie geven we hier een instellingstabel.

S.	Warmte	Toepassing
0	Uit	
1	Lauw	Boter, chocola enz. smelten. Verwarmen van kleine hoeveelheden vloeistoffen.
2	Zacht	Grotere hoeveelheden vloeistoffen verwarmen. Bereiden van crème en sauzen die lang moeten koken.
3	Matig	Het ontdooien van bevroren voedsel en bereiden van stoofschotels, koken op kooktemperaturen
4	Gemiddeld	Het bereiden van voedsel dat aan de kook gebracht moet worden, voor delicate vlees- en visgerechten.
5	Groot	Voor het bakken van karbonades en biefstuk, voor het koken van grote stukken.
6	Intens	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water; bakken.

ADVIEZEN VOOR ENERGIEBESPARING

- De diameter van de pan moet even groot zijn als de diameter van de kookzone, of iets groter. In geen geval kleiner.
- Gebruik pannen met een platte bodem.
- Kook zo mogelijk met een deksel op de pan. Hierdoor kan de brander op een lagere stand gebruikt worden.
- Kook groenten, aardappelen enz. met weinig water, zodat de kooktijden worden verkort.



ONDERHOUD EN REINIGING

ONDERHOUD EN REINIGING

VOORDAT U HET FORNUIS GAAT SCHOONMAKEN:

- DE ELEKTRISCHE AANSLUITING VERBREKEN
- DE GASKRAAN DICHTDRAAIEN HET ONDERHOUD ZAL EENVOUDIGER BLIJKEN BIJ EEN NOG LAUWWARME OVEN.

GEËMAILLEERDE OPPERVLAKKEN.

Maak deze schoon met een spons die vochtig gemaakt is in water en zeep. Vetvlekken kunnen gemakkelijk verwijderd worden met warm water of een specifiek schoonmaakmiddel voor emaille, dat in de handel verkrijgbaar is. Gebruik geen schurende middelen. Laat geen zure of alkalische stoffen op geëmailleerde oppervlakken liggen (b.v. citroensap, azijn, zout, enz.).

HET SCHOONMAKEN VAN DE ELEKTRISCHE PLAATJE

Na het gebruik, om de goede staat te handhaven, moet het plaatje lichtjes worden ingevet met een in olie gedrenkte doek, tot een schoon en glanzend oppervlak ontstaat. Om roestvorming te voorkomen is deze handeling onvermijdelijk.

**ALGEMENE AANBEVELINGEN
WAARSCHUWINGEN**

WAARSCHUWINGEN

- Vergeet niet, alvorens tot het gebruik over te gaan, de plastic film, die bepaalde gedeelten beschermt (bedieningspaneel, INOX lijsten, enz.) te verwijderen.
- Als de branders niet worden gebruikt, altijd de hoofdkraan van de voeding sluiten.
- Het apparaat niet gebruiken om de keuken mee te verwarmen.

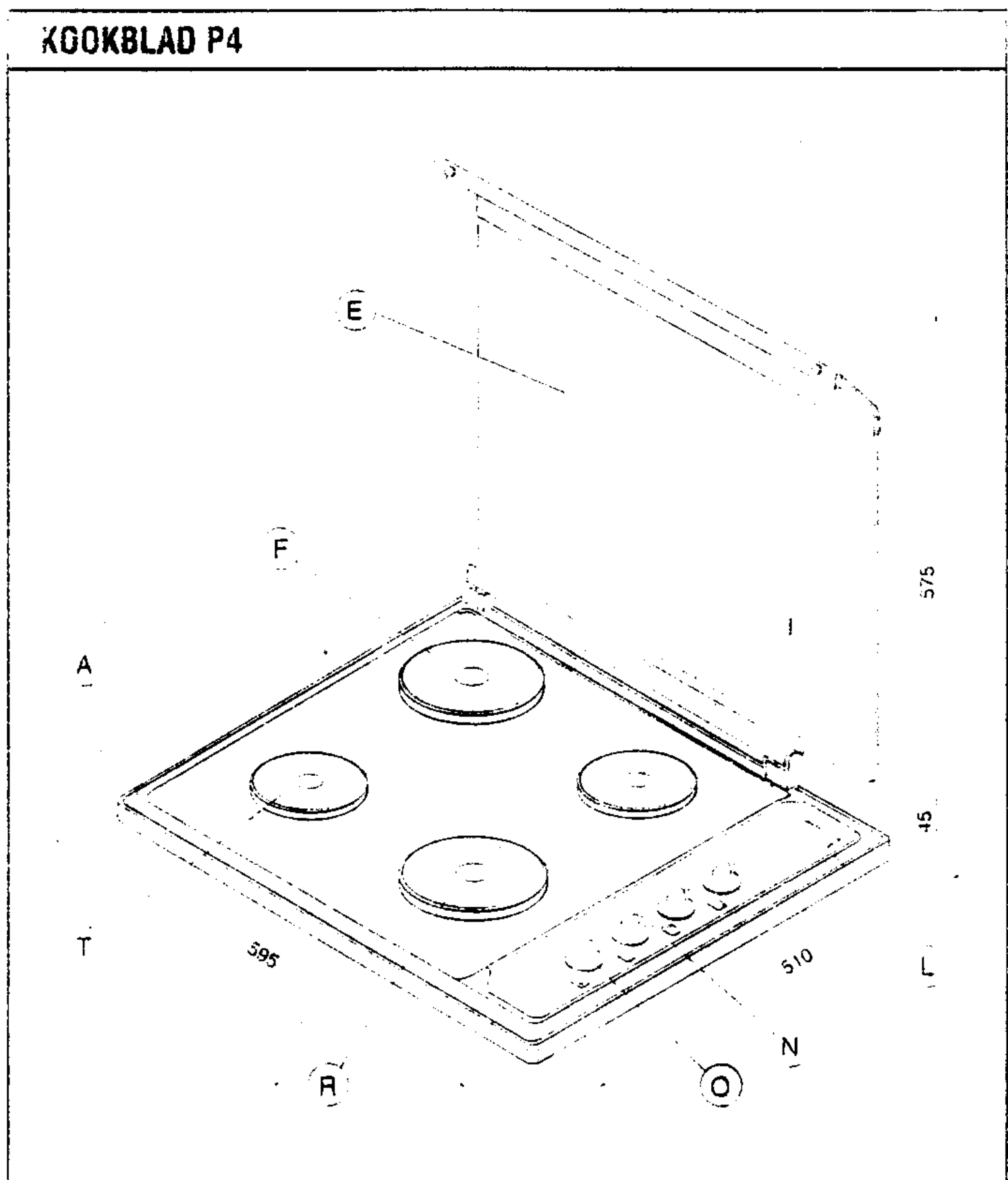
VOOR DE FORNUIZEN MET EEN GLAZEN DEKSEL (optional)

Tijdens het gebruik mag het glazen deksel niet met de pannen in aanraking komen en na gebruik mag het niet worden gesloten indien de branders of plaatjes nog warm zijn.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

BESCHRIJVINGEN

- A Kookplaat
- E Glazen afdekblad
- F Elektrisch plaatje Ø 180
- I Plaque Elektrisch plaatje Ø 145 r.
- L Houder identificatieplaatje merk
- N Controlelampje elektrisch plaatje
- O Elektrische knop
- R Elektrisch plaatje Ø 180 r.
- T Elektrisch plaatje Ø 145 l.



**HANDLEIDING VOOR
DE INSTALLATEUR**

WAARSCHUWINGEN

Neem altijd de stekker uit het stopcontact en sluit de gaskraan voordat u aan een reparatie of andere ingrepen begint. De installateur is er verantwoordelijk voor dat het fornuis wordt geïnstalleerd volgens de voorschriften van de fabrikant en de geldende veiligheidsreglementen. De elektrische aarding van het fornuis is wettelijk verplicht. De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade en letsels die voortkomen uit de veronachtzaming van eerder genoemde voorschriften. De technische gegevens van het apparaat staan vermeld op het identificatieplaatje dat zich op de achterwand van het fornuis bevindt. De afstellingen staan op de sticker vermeld.

LET OP

- Dit is een klasse 1 toestel: dat wil zeggen dat het op een tafel of werkblad van worden geplaatst. Het meubel moet hittebestendig zijn (bestaat tegen 90°C). Indien noodzakelijk tussen het toestel en het meubel een isolerende aluminium afschermbord plaatsen. Het toestel moet op een afstand van minimaal 30 mm van de muur te worden geplaatst. Indien het meubel eventueel verhoogd is, moet het meubel op een minimale afstand van tenminste 300 mm van het werkblad worden geplaatst.

GLAZEN DEKSEL OPTIONAL

1. Verwijder de kapjes uit de uitsparingen aan de achterzijde van de plaat.
2. Plaats het eindstuk "T" en zet beide tegelijkertijd vast met schroef "V".
3. Draai de schroeven stevig vast.
4. Nadat het eindstuk aan de andere zijde is gemonteerd, plaatst U de afdekplaat.
5. Druk de glasplaat met de uitsparingen in de eindstukken.

