



INGEBOUWDE GASKOOKPLAAT

Handleiding voor montage, onderhoud en gebruik


MODEL :

CKGG160

CKGG170

Het apparaat wordt al voor het verlaten van de fabriek door gespecialiseerd en vakkundig personeel getest en afgesteld om de beste werkomstandigheden te kunnen garanderen. Alle reparaties en aanpassingen die later nodig kunnen zijn, moeten met de grootste zorg en aandacht worden uitgevoerd. Om deze reden raden we aan dat u contact opneemt met uw dealer of dichtstbijzijnde servicecentrum en het type probleem en het model van uw apparaat aangeeft. Merk op dat originele reserve onderdelen alleen verkrijgbaar zijn bij onze technische servicecentra. Laat de verpakking voor de veiligheid van kinderen en het milieu niet onbeschermd achter en gooi deze in een gescheiden afvalcontainer.



Het volgende symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst of de dealer waar u het product hebt gekocht.

INHOUD

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

p. 2-4

Gebruikershandleiding:

- Beschrijving van de belangrijkste onderdelen van het apparaat p. 5
- Gasbrander (start, aansteker, advies) p. 6-7
- Gebruik van elektrische kookplaten p. 8
- Onderhoud en reiniging p. 9

Montagehandleiding:

- Positionering en gasaansluiting p. 10-11
- Elektrische verbinding p. 12
- Aanpassing aan verschillende gassoorten p. 13-15
- Installatie-instructies binnen de units p. 16-17

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Geachte klant,

Bedankt voor het kiezen van èèn van onze producten. Het apparaat is zeer eenvoudig te gebruiken, maar u moet deze handleiding aandachtig lezen voordat u het apparaat monteert en gebruikt. De handleiding bevat instructies om u te helpen het product op de best mogelijke manier te monteren, te gebruiken en te onderhouden.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het gebruik erg heet zijn. Wees voorzichtig en raak geen hete onderdelen aan. Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.

WAARSCHUWING: Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen onder de 8 jaar) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht hebben gestaan of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Ze moeten zich ook bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

WAARSCHUWING: Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd het apparaat goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt.

WAARSCHUWING: Blus een brand met olie of vet **NOOIT** met water. Schakel het apparaat uit en doof de vlammen voorzichtig met een deksel of een blusdeken.

WAARSCHUWING: Brandrisico. Laat geen voorwerpen op de kookplaat achter.

WAARSCHUWING: Zet het apparaat uit als het glazen of glaskeramische oppervlak barst, om het risico op een elektrische schok te voorkomen.

Het apparaat kan niet worden uitgeschakeld door een extern timingapparaat of een afzonderlijke afstandsbediening.

Gebruik voor de reiniging van het apparaat nooit een stoomstraler.

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Bewaar deze handleiding voor toekomstige raadpleging of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Deze instructies gelden alleen voor landen waarvan het symbool op de verpakking of het apparaat staat aangegeven.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor niet-professioneel huishoudelijk gebruik door particulieren en is bedoeld om eten te koken en te verwarmen. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.

Het apparaat moet uitsluitend door gekwalificeerde vakmensen geïnstalleerd worden die bekend zijn met de van toepassing zijnde installatieregels.

Koppel het apparaat voor het reinigen en onderhouden eerst los van het elektriciteitsnet en laat het vervolgens eerst afkoelen.

Voordat u het apparaat inschakelt, moet u controleren of het apparaat is ingesteld op het juiste type gas in uw regio (lees de betreffende paragraaf).

Let erop dat de vlam gelijk is wanneer u de branders inschakelt.

Als de brander per ongeluk uitgaat, draai de branderknop op uit en wacht minstens één minuut voordat u de branders weer ontsteekt en de knoppen draait.

Het wordt aanbevolen om de betreffende kookzone uit te schakelen voordat u de pan verwijdert.

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Vervangingen van de voedingskabel mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende technicus. De vervanging mag niet uitgevoerd worden door de gebruiker.

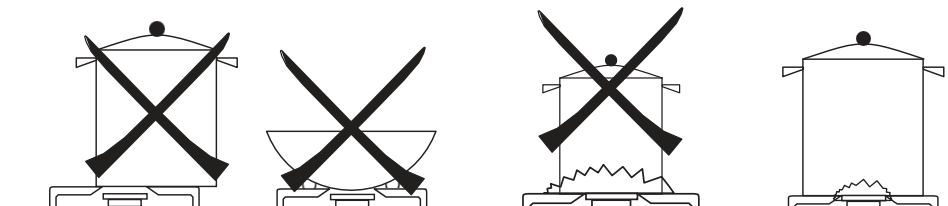
Het gebruik van een gastoestel resulteert in de productie van warmte en vochtigheid in de kamer. Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is of installeer een afzuigkap met afvoerbuis.

In het geval van langdurig gebruik kan extra ventilatie nodig zijn (door het openen van een venster of een snelheidsverhoging van de afzuigkap).

Zorg ervoor dat u geen onstabiele of beschadigde pannen op de brander of elektrische kookplaten plaatst. Dergelijke pannen kunnen kantelen of overlopen en ongelukken veroorzaken.

Gebruik altijd pannen met de geschikte afmetingen voor de kookzones. Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone en zet de kookzone nooit aan zonder een pan op de zone.

Zorg ervoor dat u geen onstabiele of beschadigde pan op hete kookzones plaatst. Dergelijke pannen kunnen kantelen of overlopen en ongelukken veroorzaken. Zet de kookzones niet aan terwijl zulke pannen erop staan.



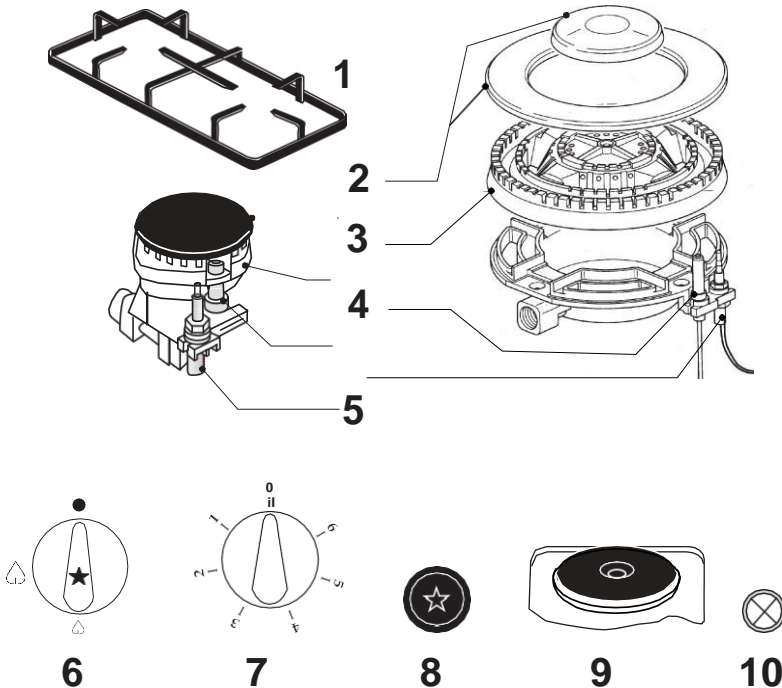
Als reparaties nodig zijn, dient u altijd contact op te nemen met het erkende technische servicecentrum. Vraag ze om originele reserve onderdelen te gebruiken. Reparaties door ondeskundigen kan schade veroorzaken. Het apparaat wordt uitgezet als alle knoppen zijn teruggedraaid op de stand 0 /.

- Dit apparaat voldoet aan de volgende Europese richtlijnen en voorschriften:

Richtlijn 2014/35/EG	(laagspanningsrichtlijn)
Richtlijn 2014/30/EG	(elektromagnetische compatibiliteit)
Richtlijn 2012/19/EG	(AEEA - Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur)
Richtlijn 2009/125/EG	(ErP – Ecologisch ontwerp)
Richtlijn 2011/65/EG	(RoHS - beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen)
Verordening 1935/2004/EG	(Materialen die in contact komen met voedingsmiddelen)
Verordening 1907/2006/EG	(REACH – beperking van chemische stoffen)
Verordening 2016/426/EG	(GAR - gastoestellen)

Gebruikershandleiding

Beschrijving van de belangrijkste onderdelen van het apparaat



1 = verwijderbare roosters
2 = branderdeksel
3 = branderkerk
4 = ontsteker (voor modellen met ontsteker)
5 = vlambeveiligingspin (voor modellen met vlambeveiligingspin)
6 = Draaischakelaar voor de gasbrander (*voor modellen met deze schakelaar het aanzetten)

7 = regelknop elektrische kookplaat
8 = afzonderlijke aansteekknop (voor modellen met deze knop)
9 = Elektrische kookplaat (indien aanwezig)
10 = lampje voor elektrische kookplaat

Gebruikershandleiding

Op elke bedieningsknop staat de brander aangeduid die de werking van gasbranders en / of elektrische kookplaten controleert.

De werking van de gasbranders

De kookzoneknop van de gekozen brander helemaal naar links of juist naar rechts op de hoogste stand draaien (de knoop op de gewenste stand draaien).

● = geen gastoevoer

◩ = maximale gastoevoer

◪ = minimale gastoevoer

Gasbrander ontsteken

De kookzoneknop van de gekozen brander (bij een automatische ontsteking) indrukken en naar links/rechts op de hoogste stand draaien. Bij modellen met een afzonderlijke aansteekknop deze indrukken en tegelijkertijd de kookzoneknop van de gekozen brander naar links/rechts op de hoogste stand draaien. Gebruik bij modellen zonder een aansteekknop (of bij stroomuitval) een gasaansteker of een houten lucifer om de gasbrander te ontsteken (pas daarbij op dat je jezelf niet verbrand). Bij modellen met een vlambeveiligingspin de kookzoneknop 3-4 seconden ingedrukt houden. Er begint gas naar buiten te stromen en de gasbrander gaat branden. Als de gasvlam uitgaat, wordt de gastoevoer automatisch onderbroken door de ontstekingsbeveiliging (bijv. als er iets vloeibaars naar binnen dringt of erop komt). De kookzoneknop mag niet langer dan 15 seconden in de ontstekingsstand blijven. Draai de knop in de stand UIT als de vlam weer uitgaat of de brander niet ontstoken is en wacht minsten 1 minuut. Herhaal vervolgens de ontstekingsprocedure. Stel de gewenste hoogte van de vlam in als de brander is ontstoken.

Draai om de bereiding te beëindigen de kookzoneknop naar rechts << ● >> in de stand UIT.

Gebruikershandleiding

Waarschuwingen en adviezen voor het gebruik van de gasbrander

Gebruik pannen met de geschikte maat voor elke brander om gas te besparen en voor een hoger rendement (zie pannen tabel).

Gebruik altijd pannen met een vlakke bodem.

Als het vloeistof begint te koken, zet het vuur dan op een zachtere stand zodat het toch nog kan blijven koken.

Pas op bij het gebruik van olie/vetten tijdens het koken. Olie en vet kunnen bij oververhitting namelijk vlam vatten.

Gebruik geen te grote pannen op de kookplaat en controleer dat de pan niet buiten de rand van de kookplaat staat.

Pannen tabel (gebruik pannen met een vlakke bodem)

Gasbrander (hoogte) mm	Min. diameter van de pan (mm)	Max. diameter van de pan (mm)
Hulpbrander (diameter = 55)	80	140
Halfsnelbrander (diameter = 75)	140	200
Snelbrander (diameter = 100)	200	240
Wokbrander (diameter = 132)	240	280

Gebruikershandleiding

Werking van elektrische kookplaten

Sommige modellen hebben een of meer kookplaten. Deze kookplaten kunnen normaal, snel of automatisch zijn. De laatste twee typen hebben een rode stip in het midden (snel) en een ronde plaat eromheen (automatisch).

De kookplaten kunnen worden ingesteld op de gewenste stand tussen 0 en 6 door met de knoppen naar links of naar rechts te draaien afhankelijk van de kookbehoefte. De stand met het hoogste nummer komt overeen met de maximale temperatuur (zie tabel). Bij de snelle en automatische kookplaten verlaagt de thermostaat automatisch het vermogen wanneer de gekozen temperatuur is bereikt. De kookplaat werkt op intervallen, zodat de temperatuur tijdens het koken constant blijft.

Het indicatielampje op het bedieningspaneel geeft aan dat de elektrische kookplaat aanstaat.

Adviezen voor het gebruik van de hete kookplaten

Op deze manier gaan de hete kookplaten langer mee en besparen dus energie.

Gebruik alleen pannen met een grotere diameter dan de hete kookplaten.

Vermijd kokende vloeistoffen welke uit de pan op de kookplaten kunnen overlopen.

Gebruik de kookplaten niet om de kamer te verwarmen en laat ze niet aan zonder pannen of met lege pannen.

Zet de kookplaat aan nadat er een pan erop is geplaatst.

Houd er rekening mee dat hete kookplaten nog enige tijd warm blijven nadat ze worden uitgezet.

	Verwarmen	Koken	Braden
Hete elektrische kookplaten	1	2	3

Gebruikershandleiding

Onderhoud en reiniging

Gebruik voor de reiniging geen stoomstraler.

Trek voor de reiniging de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Was de geëmailleerde oppervlakken met warm water en afwasmiddel.

Reinig het branderdekseel regelmatig met warm water en afwasmiddel zodat er geen restanten in over blijven, waardoor de uitgang van het vuur belemmerd kan worden. Spoel onderdelen van roestvrij staal af met water en droog ze af met een zachte doek.

Gebruik een licht vochtige spons en reinigingsdoek om de kookplaat te reinigen: als er te veel water wordt gebruikt, kan het water in de interne onderdelen binnendringen en de elektrische onderdelen beschadigen.

De stalen roosters kunnen in de vaatwasser worden gewassen.

Voor hardnekkige vlekken kunt u niet-agressieve schoonmaakmiddelen, in de winkels verkrijgbare producten of milde hete azijn gebruiken.

Reinig de glazen kookplaat met warm water, vermijd het gebruik van grove reinigingsdoeken.

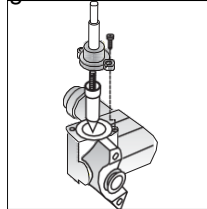
Gebruik geen schuursponsjes of agressieve middelen (zuur) om te reinigen.

De gasbranders functioneren alleen wanneer de ontstekingen schoon zijn. Reinig deze ook regelmatig en op een voorzichtige manier (keramiek en elektrode).

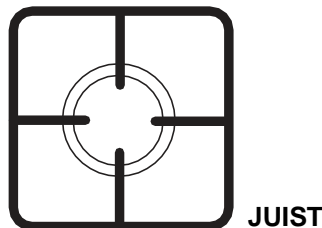
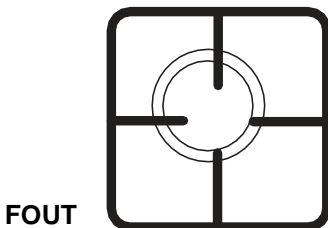
Gebruik voor het reinigen van de elektrische kookplaten een vochtige reinigingsdoek en smeer een kleine hoeveelheid vet op de plaat terwijl het nog warm is.

Neem contact op met een deskundige om de knoppen regelmatig in te laten te smeren of als de knoppen moeilijk draaien.

Neem contact op met een deskundige voor problemen die zich tijdens het gebruik voordoen.



Belangrijk. ALS DE GASBRANDERS VERWIJDERD WORDEN VOOR DE REINIGING, CONTROLEER VOORDAT DE GASBRANDERS OPNIEUW GEBRUIKT WORDEN, OF ALLE ONDERDELEN OP DE JUISTE PLEK ZIJN GEPLAATST. ALS DE STALEN ROOSTERS VERWIJDERD WORDEN OM GEREINIGD TE WORDEN, CONTROLEER VOOR HET TERUGPLAATSEN EERST OF DE KLEINE RUBBERTJES AAN DE ONDERKANT VAN DE ROOSTERS NOG AANWEZIG ZIJN.



Montagehandleiding

Hier vindt u de montagehandleiding voor degenen, die het apparaat gaan monteren. Zo kan de montage en het onderhoud volgens de geldende voorschriften op de juiste manier uitgevoerd worden.

Positionering

Het apparaat is niet verbonden met een willekeurig apparaat dat ontvlambare materialen ontlaaft.

Het moet gemonteerd worden volgens de geldende montagevoorschriften; het apparaat wordt gemonteerd en gebruikt in goed geventileerde ruimtes.

De ventilatie moet geschieden door een natuurlijke luchtstroom (m.b.v. gaten in de muur) of door een afzuigkap met meerdere afvoerbuizen.

De ventilatieopeningen moeten een doorsnede hebben van minimaal 100 cm² en moeten worden beschermd tegen toevallige verstoppingen (bescherming door metalen roosters). Voor apparaten die geen vlambeveiligingsspin op de kookplaat hebben, moet de ruimte twee maal zo groot zijn van minimaal 200 cm².

Op voorwaarde dat de kamers directe ventilatie hebben, het geen slaapkamers zijn en er geen risico op brand in de kamers is, kan er directe ventilatie zijn vanuit de kamers naast de kamer waar het apparaat is geïnstalleerd.

De luchtstroom tussen de aangrenzende kamers en de kamer waarin het apparaat is geïnstalleerd, moet open zijn met vaste ruimten (d.m.v. de open ruimte tussen de deur en de vloer groter te maken).

In de kamer waar het apparaat is geïnstalleerd, moet er een systeem zijn, dat de rook doeltreffend het pand uitvoert. Dit kan gebeuren d.m.v. een afzuigkap of een elektrische ventilator die inschakelt, wanneer het apparaat wordt aangezet.

Gasaansluiting

Het apparaat kan, nadat gecontroleerd is of het is ingesteld op het lokale type gas en dat het voldoet aan de geldende normen, worden aangesloten op het gasleidingnetwerk of een gasfles.

Het apparaat is ingesteld om te werken op het gas dat is aangegeven op de verpakking en op het kalibratieplaat aan de achterkant van het apparaat.

Vervang de bijbehorende injectoren (bijgeleverd) als het bestaande gas niet overeenkomt met het gas waarop het apparaat is ingesteld. Vergeet daarna niet de nieuwe kalibratieplaat (bijgeleverd) erop te plakken en de oude te verwijderen.

Montagehandleiding

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift. Alleen een daartoe bevoegde deskundige mag het apparaat aansluiten.

Zorg voor een veilige werking dat de toevoerdruk overeenkomt met de waarden in de tabel "Specificaties gasbrander en injector".

Als het apparaat wordt geleverd met een vloeibare gasfles, moet u ervoor zorgen dat de drukregelaar van de cilinder voldoet aan de van toepassing zijnde lokale voorschriften.

Het apparaat moet op het gassysteem worden aangesloten met een stijve metalen leiding (koper of staal) of een flexibele gas slang van roestvrij staal aan de binnenwand, zodat deze niet onder spanning staat.

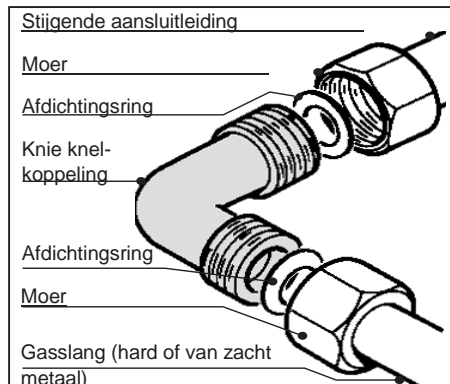
De gasinlaatleiding van het apparaat heeft een eindmoer met een knie knelkoppeling (bijgeleverd met het apparaat, 1/2 schroefdraad, mannelijk, gas). Het kan worden omgedraaid afhankelijk van de installatievereiste.

De stijve of flexibele metalen leiding (l max = 2 meter) wordt aangesloten op het onderdeel tegenover de knie knelkoppeling.

Vergeet niet de afdichtingsringen aan beide uiteinden van de knie knelkoppeling te plaatsen. Vervang de afdichtingsringen altijd door nieuwe als deze onderdelen verwijderd en opnieuw geïnstalleerd worden.

Let erop dat nadat het apparaat is geïnstalleerd de gasleiding niet afgekneld of beschadigd wordt door bewegende onderdelen.

Belangrijk: Controleer na de installatie met een zeepsop of er sprake is van een lekkage in de gasleiding.



Montagehandleiding

ELEKTRISCHE AANSLUITING

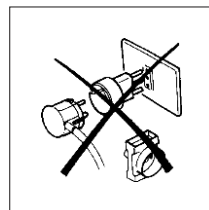
De apparaten worden geleverd met een driepolige netsnoer en werken met de wisselstroom en spanning zoals aangegeven "op het einde van de handleiding en zoals op de verpakking vermeld staat 'op het typeplaatje en het informatielabel'". De draden van de aardingskabel zijn met geel/groen gemarkeerd.

DE NETSNOER AANSLUITEN OP DE NETVOEDING

Sluit het netsnoer aan op een stopcontact dat overeenkomt met de belasting zoals op het typeplaatje en het informatielabel staat. In geval van een rechtstreekse aansluiting op het net (zonder stopcontact), moet aan de voorkant het apparaat een geschikte omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm tussen de stopcontacten worden geïnstalleerd (de aarding mag niet door de schakelaar worden onderbroken).

Controleer voordat u het apparaat op het netwerk aansluit, op het volgende:

- de meterkast, het veiligheidsventiel, de toevoerleiding en de contactdoos moeten bestand zijn tegen de maximaal vereiste belasting (zie het typeplaatje en het informatielabel).
- het voedingssysteem moet regelmatig worden geaard volgens de geldende voorschriften.
- de socket of de omnipolaire schakelaar moet na installatie gemakkelijk toegankelijk zijn.
- Controleer na aansluiting op de netvoeding dat de netsnoer niet in contact komt met hete onderdelen.
- gebruik nooit een reductie, shunt of adapter die oververhitting of verbranding zouden kunnen veroorzaken.



Wanneer het apparaat boven de ingebouwde oven moet worden gemonteerd, moeten de apparaten voor een eenvoudige verwijdering en de elektrische veiligheid afzonderlijk worden aangesloten.

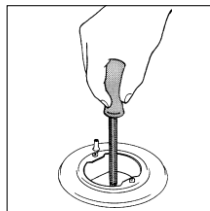
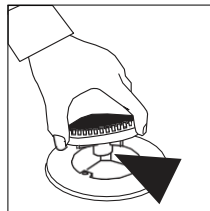
Een verkeerde aansluiting en onjuiste installatie kunnen leiden tot ernstige ongelukken en schade aan het toestel. De fabrikant van het apparaat is niet aansprakelijk voor dergelijke schade. Daarom mag alleen een daartoe bevoegd deskundige het apparaat aansluiten. De montage van het toestel dient volgens de gebruiksaanwijzing en de montagehandleiding te worden uitgevoerd.

Montagehandleiding

Aanpassing aan verschillende gassoorten

Om het apparaat aan te sluiten op een ander gastype dan het gastype waarop het al is ingesteld (zie de verpakking en het etiket aan de onderkant van het apparaat), gaat u als volgt te werk:

- Verwijder de roosters
- Verwijder branderdeksels en de branderkerelken
- Draai de injectoren met een dopsleutel van 7 mm los.
- Vervang de injector door de injector die geschikt is voor het nieuwe gastype (tabel specificatie gasbrander en injector)
- Vervang de andere onderdelen door de genoemde stappen in omgekeerde volgorde uit te voeren.



Vergeet niet het oude typeplaatje en informatielabel te vervangen door de nieuwe (bijgeleverd).

Als de gebruikte gasdruk anders is, installeer dan een drukregelaar die geschikt is voor de gasdruk zoals in de instructies wordt aangegeven voor de inlaatleiding.

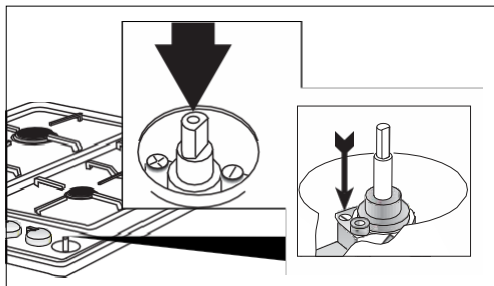
Montagehandleiding

Minimumgasinstelling van kranen afstellen

De vlam bij de kleine uitgang is af fabriek ingesteld.

Als de injectoren worden vervangen of als er speciale omstandigheden zijn voor de netwerkdruk, moet de minimumwaarde mogelijk opnieuw worden ingesteld. Om deze bewerking uit te kunnen voeren, zijn de volgende toepassingen nodig:

- Zet de gasbranders aan
- Draai de knop op de minimum stand
- Verwijder de knop (en de afdichtingsring, indien aanwezig)
- Draai de schroef die zich binnen of naast het deksel bevindt om de vlamhoogte te verkleinen. Gebruik daarvoor een geschikte schroevendraaier.
- Zet de knop er weer op en draai de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand om de vlamstabiliteit te controleren.
- Zorg er bij de gasbranders met vlambeveiligingspin voor dat de gemaakte instelling voldoende is om de thermokoppel te verwarmen. Behalve als het minimum niet stijgt.



Minimuminstelling voor LPG

Schroef bij het instellen van het minimum voor LPG de schroef aan de binnenzijde of naast de gasdoppin volledig vast (naar rechts).

De hierboven beschreven bewerkingen kunnen gemakkelijk worden uitgevoerd ongeacht de positie en verbinding van de gasplaat met de kast.

DE PRIMAIRE LUCHTTOEVOER VAN DE BRANDERS HOEFT NIET AANGEPAST TE WORDEN

Montagehandleiding

Specificaties gasbrander en injectortabel

CAT. II 2H3 +

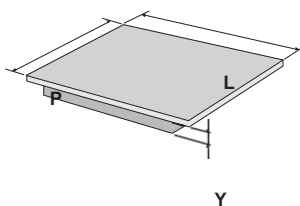
Gasbrander (hoogte) (mm)	Bypass 1/100 mm	Thermische kracht (*) (kW)		Vloeibaar petroleumgas (Ipg)		Hoog calorisch gas	
		Nominaal	Gereduceerd	Uitlaat (g/u) G30/G31	Injector 1/100mm	Uitlaat (l/u) G20	Injector 1/100mm
Snelbrander (diameter = 100)	44	2,80	0,80	204/ 200	85	264	115
Halfsnelbrander (diameter = 75)	34	1,70	0,60	124/ 121	65	166	97
Hulpbrander (diameter = 55)	29	0,95	0,40	70/ 68	50	91	72
Driekringswokbrander (diameter = 132)	64	3,1	1,45	226/ 221	90	278	130
Gasdruk (mbar) (1 mbar \cong 10,197mm H ₂ O)				G30 = 28 - 30 G31 = 37		G20 = 20	
(*) = bij 15°C en 1013.26 mbar met droog gas en meer vermogen om warmte af te voeren (Hs)							

Montagehandleiding

Montagehandleiding binnen de units

Het apparaat is 3e klasse. Het apparaat moet hoger geplaatst worden dan de kookplaat en moet op één kant een minimale afstand hebben zoals getoond in de afbeelding (van de rechte kant naar de linke kant van de kookplaat). Het kan worden gemonteerd in een unit waarvan de wanden bestendig zijn tegen temperaturen van hoger dan kamertemperatuur tot 65 ° C (UNI EN 30-1-1 e / o CEI EN 60335-2-6).

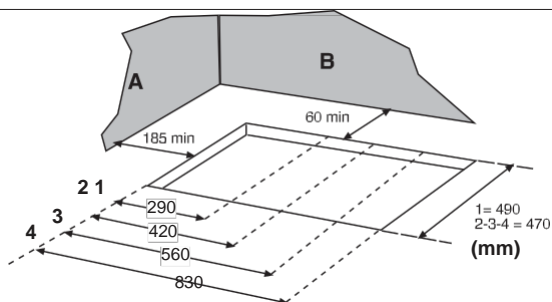
	L (mm)	P (mm)	Y (mm)	
			staal of emaille	glas
kookplaatserie				
30	320	520	40	40
45	450	520	40	40
60	590	520	40	40
70	680	520	40	40
90	860	520	40	40



Afmetingen van de gaten

Kookplaatserie 1 =	30 cm	(290x490)
Kookplaatserie 2 =	45 cm	(420x490)
Kookplaatserie 3 =	60 en 70 cm	(560x490)
Kookplaatserie 4 =	90 cm	(830x490)

A = willekeurige zijkant
B = willekeurige achterkant

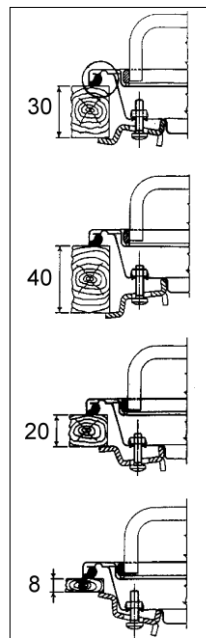


Plaats het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen (bijv. gordijnen, kleding, enz.).

De afmetingen van de ingebouwopeningen en de minimale afstanden tussen de inbouwruimte en de zijkant en de wanden zijn op de afbeelding weergegeven.

Montagehandleiding

- Plaats de speciale afdichtingsringen (meegeleverd) op de rand van de kookplaat zodat de ene de andere niet overlapt.
- Plaats de kookplaat in de unitruimte en zorg ervoor dat deze gecentreerd is.
- Bevestig de kookplaat aan de unit met de bevestigingsbeugels. Het terugtrekken van de schroeven moet voldoende zijn om de afdichtingsringen door te snijden, zodat het overschot gemakkelijk kan worden verwijderd.



Waarschuwingen

Als er zich een unit boven de kookplaat bevindt, moet de afstand tussen de unit en de kookplaat minimaal 600 mm zijn.

Ook als de oven zich niet onder de kookplaat bevindt, moet er ten minste de vrije ruimte ter grote van een uitgespaard gat bestaan, om oververhitting te voorkomen.

