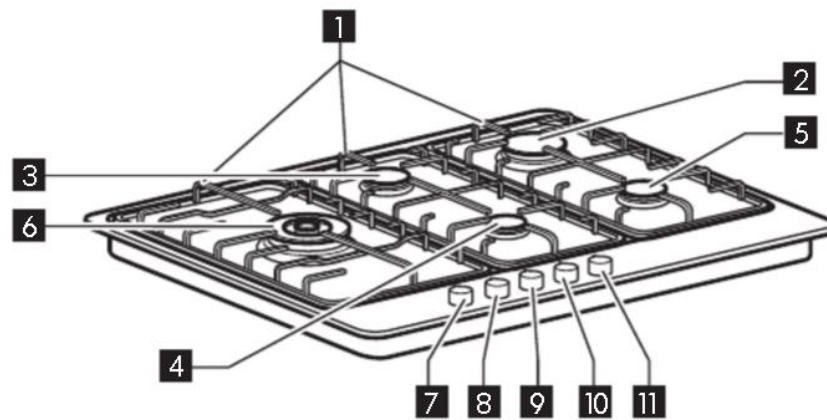


Gebruiksaanwijzing gaskookplaat



1 Afneembare pannenroosters

2 Grote brander

3 Middelgrote brander

4 Sudderbrander

5 Middelgrote brander

6 Extra sterke brander

7 Bedieningsknop middelgrote brander

8 Bedieningsknop middelgrote brander

9 Bedieningsknop sudderbrander

10 Bedieningsknop voor de grote brander

11 Bedieningsknop middelgrote brander



Symbolen		
Gesloten rondje	●	Gaskraan gesloten
Grote vlam en ster	☾	Maximale opening/gastoevoer en elektrische ontsteking
Kleine vlam	☾	Minimale opening, ofwel beperkte gastoevoer



Laat de vlam van de brander nooit buiten de randen van de pan komen.

Belangrijk: wanneer de kookplaat in gebruik is, kan de gehele oppervlakte van de kookplaat heet worden.

- Om één van de branders aan te steken draait u de betreffende knop tegen de klok in op de stand van de grootste vlam.
- Druk de knop tegen het bedieningspaneel om de brander aan te steken.
- Nadat de brander is aangestoken moet u de knop nog ongeveer 5-10 seconden ingedrukt houden om de veiligheidsvoorziening goed te laten werken.

De beveiliging waarmee de brander is uitgerust zal het gas afsluiten als de brander per ongeluk uitgaat (door tocht, tijdelijk onderbreken van de

gastoevoer, gemorste vloeistoffen etc.).

- De knop mag niet langer dan 15 sec. ingedrukt worden. Als de brander na deze tijd niet blijft branden, wacht dan minstens een minuut voordat u hem opnieuw probeert aan te steken.

OPMERKING: als specifieke omstandigheden van de gastoevoer het moeilijk maken om de gasbrander aan te steken, wordt geadviseerd om de handelingen te herhalen, maar nu terwijl de knop op de kleine vlam is ingesteld.

De brander zou uit kunnen gaan wanneer de knop losgelaten wordt. Dit betekent dat de beveiliging nog niet warm genoeg is. In dat geval moeten de bovenstaande handelingen worden herhaald.

De kookplaat heeft branders van verschillende afmetingen. Voor optimale prestaties van de branders dient u de volgende regels op te volgen:

- Gebruik pannen met bodems waarvan de diameter gelijk, of iets groter is dan die van de brander (zie volgende tabel).
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Gebruik de juiste hoeveelheid water voor het koken van voedsel, en houd het deksel op de pan.
- Zorg ervoor dat de pannen op de roosters niet uitsteken buiten de rand van de

kookplaat.

BELANGRIJK: oneigenlijk gebruik van de roosters kan tot beschadiging van de kookplaat leiden: zet de roosters niet onder steboven en schuif ze niet over de kookplaat. Wij raden het volgende af:

- Het gebruik van gietijzeren platen, speksteen en potten en pannen van aardewerk.
- Het gebruik van vlamverdelers, zoals bijv. sudderplaatjes.
- Het gebruik van twee branders voor één pan (bijv. voor een vispan).

Brander	Pan Ø
Extra sterke brander	van 24 tot 26 cm
Grote brander	van 24 tot 26 cm
Middelgrote brander	van 16 tot 24 cm
Sudderbrander	van 8 tot 14 cm