

SIEMENS



NL Gebruiksaanwijzing

SIEMENS

INHOUD

Veiligheidsaanwijzingen	3
Uw nieuw apparaat	5
Gasbranders	6
Handmatige vonkontsteking	6
Automatische vonkontsteking	7
Veiligheidssysteem	7
Een brander uitdoven	7
Vermogensstanden	7
Waarschuwingen	8
Geschikte pannen	9
Wokpan	9
Functie Timer	10
Aftelklok	10
Programmering	11
Andere functies	12
Het digitaal display	14
Toebehoren	15
Aanvullend rooster wok	15
Aanvullend rooster koffiepot	15
Tips bij het bereiden	15
Waarschuwingen voor het gebruik	16
Reiniging en onderhoud	17
Reiniging	17
Ongeschikte producten	17
Onderhoud	18
Afwijkingen	19
Technische dienst	20
Garantievoorwaarden	20
Verpakking en gebruikte apparaten	20
Milieuvriendelijke afvalverwijdering	20

Geachte klant:

Wij feliciteren u voor 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 voordat u de installatie of het gebruik van het apparaat aanvat. 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 recycleerbaar, 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 recycleerbaar 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 de waterverontreiniging).

BELANGRIJK:

Indien, in tegenstelling tot onze verwachtingen, het apparaat 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 montageinstructies.

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 de verbrandingsproducten.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, niet professioneel gebruik. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans.

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 uit gaan.

Dit apparaat verlaat de fabriek, aangepast aan het type gas dat vermeld staat op het gegevensplaatje. Indien het nodig zou zijn dit te veranderen, telefoneer onze Technische Dienst.

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

Bewaar de gebruiks- en installatie-instructies en overhandig deze met het apparaat indien dit 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. Telefooneer, voor de reparatie, onze Technische Dienst.

Indien een van de knoppen niet kan worden gedraaid, forceer deze niet. Telefooneer 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 het gegevensplaatje. Gevaar voor elektrocutie!

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

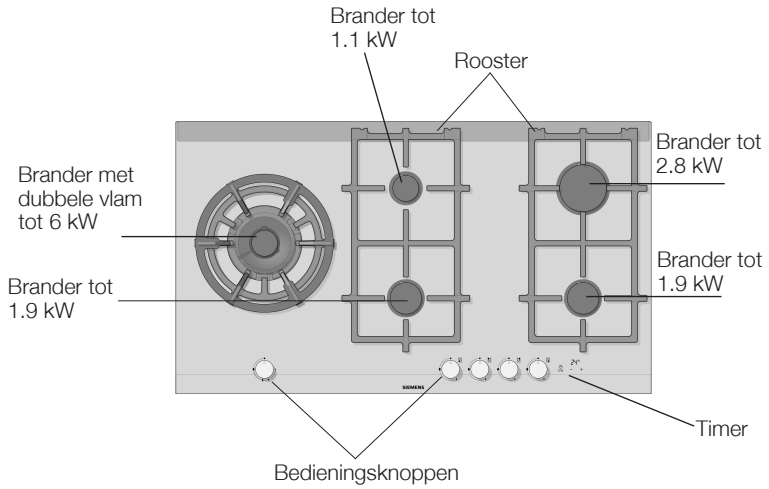
Sla geen corrosieve chemische producten, stoom, ontvlambare materialen noch niet-voedingsmiddelen op onder dit huishoudtoestel noch dichtbij.

Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) waarvan de fysieke, sensorische 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.

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.

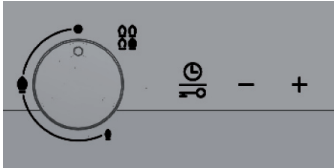
Uw nieuw apparaat



Gasbranders

Werking

Afb. 1



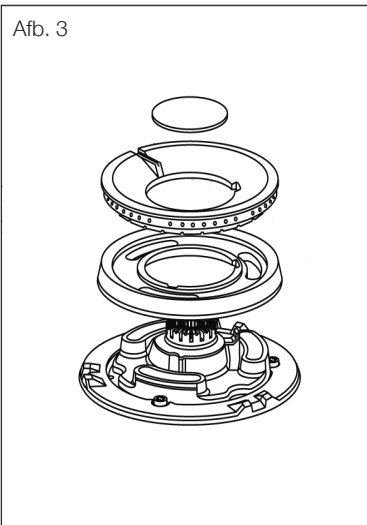
Op elke bedieningsknop staat de brander aangeduid die deze controleert. Afb. 1.

Afb. 2

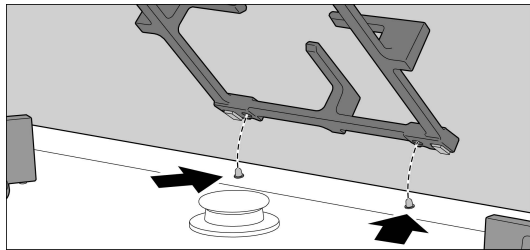


Voor een correcte werking van het apparaat is het onmisbaar te zorgen dat de roosters en alle delen van de branders juist geplaatst zijn. Afb. 2-3-4.

Afb. 3



Afb. 4



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, enz.) bij de brander.

Automatische vonkontsteking

Indien uw kookplaat beschikt over automatische vonkontsteking (bougies):

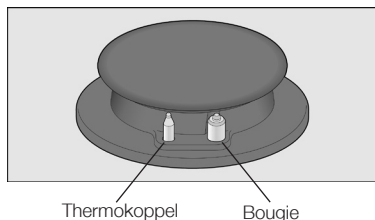
1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de maximale vermogensstand.
Terwijl op de knop gedrukt wordt, ontstaan vonken in alle branders. De vlam gaat aan (het is niet meer nodig de knop ingedrukt te houden).

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 aan gaat, 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



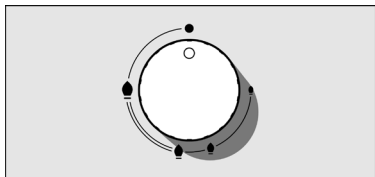
Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat beschikken over een veiligheidssysteem (thermokoppel), dat de gasuitlaat verhindert indien de branders per ongeluk uit gaan. Om te garanderen dat deze inrichting actief is, schakel de brander gewoon in, zonder de knop los te laten, houd deze stevig ingedrukt gedurende 4 seconden na de vlam te hebben ontstoken.

Een brander uitdoven

Draai de overeenstemmende knop naar rechts tot stand 0.

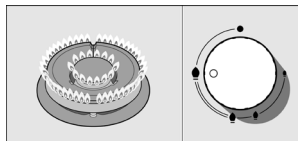
Vermogensstanden

- Stand ● Knop gesloten
- Grote vlam ● Maximale opening of capaciteit en elektrische vonkontsteking
- Kleine vlam ● Minimale opening of capaciteit

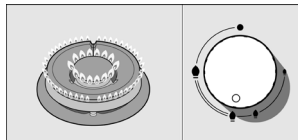


In het geval van dual branders met dubbele vlam, kunnen de binnenste en buitenste vlammen afzonderlijk geregeld worden.

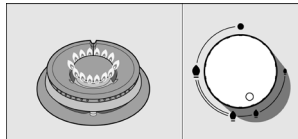
De mogelijke vermogensstanden zijn:



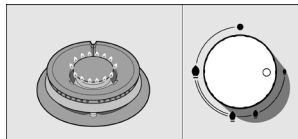
Buitenste en binnenste vlam op de maximumstand.



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 een gefluit gehoord wordt.

Bij de eerste gebruiken, is het normaal dat geuren vrijkomen, dit houdt geen risico noch een slechte werking in, deze zullen verdwijnen.

Enkele seconden na het uit gaan van de brander, klinkt een geluid (doffe klap), dit is geen afwijking, dit betekent dat de veiligheid niet meer werkt.

Houd zo zuiver mogelijk. Indien de bougies vuil zijn, zal de vonkontsteking gebrekkig zijn. 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, enz.

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 ventilatie-openingen moeten open staan, en zo nodig dient een mechanisch ventilatiesysteem te worden geïnstalleerd (afzuigkap).

Het intense en langdurige gebruik van het apparaat kan een bijkomende ventilatie vereisen, bijvoorbeeld door een raam te openen of een meer doeltreffende ventilatie, bijvoorbeeld door het vermogen van de mechanische ventilatie te verhogen, indien aanwezig.

In het geval van het per ongeluk uit gaan van de vlam van de brander, de bedieningsknop van de brander sluiten en niet proberen deze opnieuw te ontsteken gedurende minstens 1 minuut.

Geschikte pannen



Brander	Minimumdiameter van de pan	Maximumdiameter van de pan
Brander met dubbele vlam	22 cm	
Snelbrander	22 cm	26 cm
Half-snelle brander	14 cm	20 cm
Auxiliair	12 cm	16 cm

Wokpan



Bijzonder geschikt voor het koken met paellapannen, Chinese wokken, pannen met holronde bodem, enz. De wok is een gerei van de Chinese keuken, het is een soort lichte, ronde, diepe pan, met handvatten en met 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.

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



Programmerings-
proces

Wanneer de
geprogrammeerde tijd
verstreken is

Wijzigen van de
geprogrammeerde tijd

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.

1. Tik eenmaal het symbool  aan. Het display zal onderstaande afbeelding weergeven .



2. Tik de symbolen - of + aan binnen de 5 seconden 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.

Een akoestisch signaal weerklinkt gedurende 30 seconden,  wordt getoond op het display. Tik een willekeurig symbool aan en het akoestisch signaal stopt en het display wordt uitgeschakeld.

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

Annuleren van het programma

Tik het symbool  aan en wijzig de tijd in door het symbool  - of + te gebruiken. De indicator verdwijnt na enkele seconden of toont de resterende tijd van het volgende programma.

N.B.

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



Een bepaalde tijd invoeren voor de gewenste brander. Wanneer de geprogrammeerde tijd verstreken is, wordt de brander automatisch uitgeschakeld.

De brander dient ingeschakeld te zijn.

1. Tik eenmaal het symbool  aan. Het display zal onderstaande afbeelding weergeven .

2. Tik het symbool  een tweede maal aan. Het display zal gedurende een seconde de configuratie van uw kookplaat weergeven . Tik vervolgens het symbool aan  om de gewenste brander te selecteren.

3. Tik, na het selecteren van de gewenste brander, de symbolen - of + aan binnen de 5 seconden 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 tijd die geprogrammeerd is verstreken is

Wanneer de geprogrammeerde tijd verstreken is, schakelt de brander uit, weerklinkt een akoestisch signaal gedurende 30 seconden, **00.** wordt rechts op het display weergegeven en links draaien de punten . 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 UITGESCHAKELD WERDEN DOOR DE TIMER.


Wijzigen van de tijd die geprogrammeerd is

Tik het symbool  aan, selecteer de brander en wijzig de tijd, gebruik hiervoor het symbool - of + binnen de 5 seconden. De nieuwe geprogrammeerde tijd zal starten na enkele seconden.

Annuleren van het programma

Tik het symbool  aan, selecteer de brander en wijzig de tijd **00.** door het symbool - of + te gebruiken. 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, tik dan het symbool  aan om alle programma's te zien.

Andere functies

Knopvergrendeling



Druk gedurende ten minste 4 seconden het symbool  in. Een gefluit weerklinkt en het display toont onderstaand bericht **PL**. Vervolgens toont het display opnieuw de informatie van de programma's. Indien de knopvergrendeling geactiveerd is en een willekeurig symbool aangetikt wordt, weerklinkt een gefluit en verschijnt op het display **PL**. Voor het deactiveren van de knopvergrendeling, het symbool  nogmaals ten minste 4 seconden indrukken.

Beveiliging tegen te hoge temperatuur



Uw kookplaat is uitgerust met een beveiligingssysteem voor de elektronica van uw timer. Wanneer hoge temperaturen bereikt worden in de elektronica van de timer, wordt het bericht **H** afgewisseld met de informatie van de programma's die uitgevoerd worden en de branders blijven in werking. Indien de temperatuur daalt tot aanvaardbare niveaus, verdwijnt het bericht **H**. Indien de temperaturen de toegestane maximumwaarden bereiken, schakelt uw timer alle branders van uw kookplaat uit als beveiligingsmaatregel en het display toont afwisselend het bericht **H** en de resterende tijden van de programma's die uitgevoerd werden en die stopgezet werden. De controles blijven vergrendeld tot de temperatuur daalt en aanvaardbare niveaus bereikt. Wacht enkele minuten en gebruik uw kookplaat opnieuw.

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, toont het display het bericht **P0**. Tik, om de timer opnieuw te kunnen gebruiken, een willekeurig symbool aan en het display wordt uitgeschakeld en uw kookplaat is klaar voor programmering.

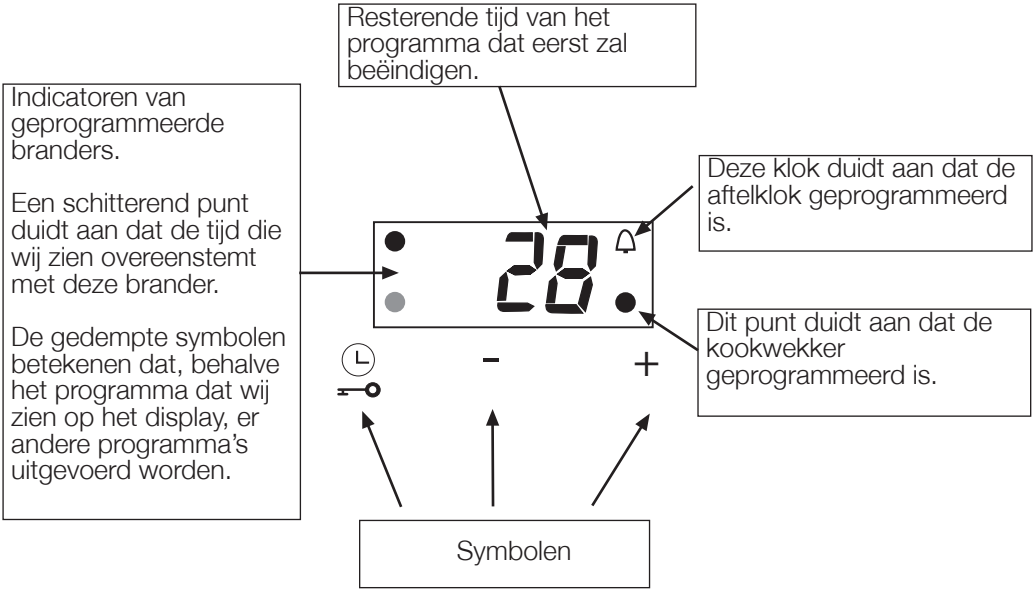
Het bericht **P0** wordt ook weergegeven de eerste keer dat u uw kookplaat aansluit op het verdeelnet. Tik, om de timer te starten, een willekeurig symbool aan en het display wordt uitgeschakeld en uw kookplaat is klaar om te worden geprogrammeerd.

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

Te hoge temperatuur → **H** (Zie Beveiliging tegen te hoge temperatuur).

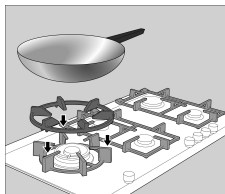
Knopvergrendeling → **PL** (Zie Knopvergrendeling)

Aansluiting van het apparaat aan het verdeelnet / Storing van het verdeelnet → **PO** (Zie Beveiliging tegen storing in de elektriciteitsvoorziening)

Toebehoren

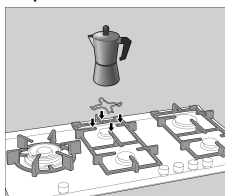
Afhankelijk van het model, kan de kookplaat onderstaande toebehoren bevatten. Deze kunnen ook worden aangekocht in de Technische Dienst.

Aanvullend rooster wok



Om uitsluitend te gebruiken op de brander met dubbele vlam met pannen met een diameter groter dan 26 cm (braadplaten, kookpotten van aardewerk, enz.) en met pannen met een holronde bodem.

Aanvullend rooster koffiepot



Om uitsluitend te gebruiken op de auxiliaire brander met pannen met een diameter kleiner dan 12 cm.

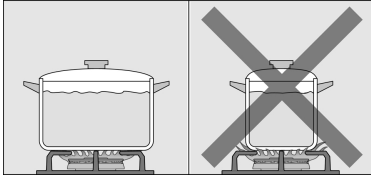
De fabrikant neemt geen verantwoordelijkheid op zich wanneer deze roosters niet of verkeerd gebruikt worden.

Tips bij het bereiden

Brander	Zeer hevig	Hevig	Halflangzaam	Langzaam
Brander met dubbele 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, gefrituurde producten.		Rijst, bechamel, ragout.	Stoomkoken: Vis, groente.
Half-snelle brander	Gestoomde aardappelen, verse groentjes, soep, pastas.		Opwarmen en warm houden van bereide gerechten en het maken van verfijnde stoofgerechten.	
Auxiliair	Koken: Stoofschotels, rijstepap, karamel.		Ontdooien en langzaam koken: Peulvruchten, fruit, diepvriesproducten.	Bereiden/smelt en: Boter, chocolade, gelatine

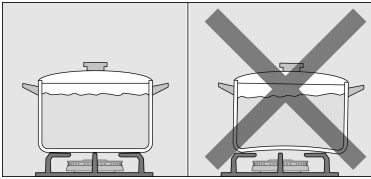
Waarschuwingen voor het gebruik

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



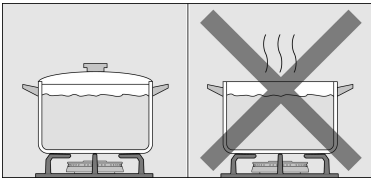
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

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

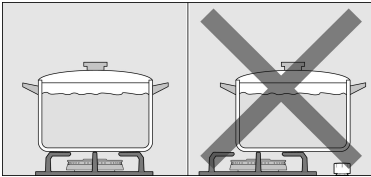


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.

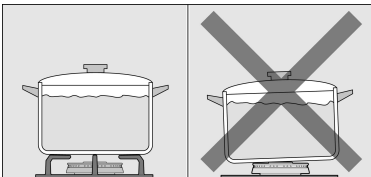


Zorg er bij het koken voor dat de deksel correct op de pan zit. Zo wordt er geen energi verspild.



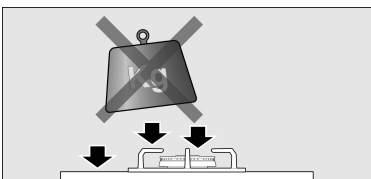
Plaats de pan op het midden van de brander. Zo niet, dan kan deze omvallen.

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.

Zorg dat de roosters en de branderdeksels juist geplaatst zijn voor het gebruik.

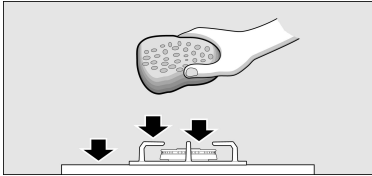
Reiniging en onderhoud

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 wanneer deze afgekoeld zijn. Indien er resten op blijven (aangekoekt voedsel, vetdruppels, enz.), hoe klein ook, zetten deze zich vast op het oppervlak en zullen deze later moeilijk te verwijderen zijn. De openingen en gleuven moeten zuiver zijn, opdat de vlam correct zou zijn. Reinig deze met zeepwater en wrijf met een niet-metalen borstel.



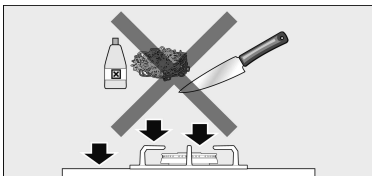
Indien de roosters rubber voetjes hebben, wees voorzichtig bij het reinigen hiervan. De voetjes kunnen losraken en het rooster kan de kookplaat krassen.

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

Schuif de pannen niet over het glas, aangezien er anders krassen kunnen ontstaan. Vermijd eveneens dat er harde of puntige voorwerpen op het glas vallen. Stoot niet tegen de kookplaat aan.



Gebruik geen stoomreinigers. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.

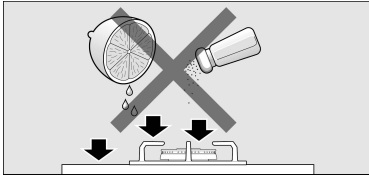
Gebruik nooit schuurmiddelen, staalsponzen, snijdende voorwerpen, messen, enz. om aangekoekte voedselresten van de kookplaat te verwijderen.

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

Gebruik geen messen, schrapers of dergelijke voor het reinigen van de verbinding van het glas met de sierelementen van de branders, metalen profielen noch op de glazen of aluminium panelen indien aanwezig.

Onderhoud

Reinig onmiddellijk gemorste vloeistof, u bespaart onnodige inspanningen.



Zandkorrels, die bijvoorbeeld afkomstig zijn van groente, kunnen krassen op het glazen oppervlak maken.

Gesmolten suiker of voedsel met een hoog suikergehalte dat gemorst wordt, moet onmiddellijk verwijderd worden van de kookzone met behulp van de schraper.

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 buiten werking.	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, slecht aangesloten of de aarding is defect.	De ruimte tussen de bougies en de brander moet zuiver zijn. De branderdeksels zorgvuldig drogen. Controleren dat de deksels juist geplaatst. Neem contact op met de elektrische installateur.
De vlam van de brander is niet gelijkmatig.	De delen van de brander zijn niet juist geplaatst. De gleuven van de vlamverdeler 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.
Er is gasgeur 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, houd rekening met onderstaande aanwijzingen.

Milieuvriendelijke afvalverwijdering

Pak het apparaat uit en ontgoo u van de verpakking op milieusparende wijze.

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