

**exquisit** 

domestic and professional appliances

# **Gebruiksaanwijzing**

**Inbouw**

**Gaskookplaat**

**EGK657STGB**

Geschikt voor G+- en H-gas

# Inleiding

---

Dank u voor het kiezen van onze gaskookplaat.

Lees deze gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat gebruikt zodat u het apparaat correct gebruikt en om mogelijke risico's te voorkomen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een makkelijk bereikbare plaats.

Als u vragen heeft over instructies die in de gebruiksaanwijzingen aan de orde komen, kunt u contact opnemen met onze servicedienst.

De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor eventuele schade aan personen of zaken als gevolg van een onjuiste installatie of verkeerd gebruik van het apparaat.

Het apparaat is gecertificeerd voor gebruik in andere landen dan die zijn aangegeven op het apparaat.

De fabrikant behoudt zich ook het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan de producten die als noodzakelijk of nuttig worden beschouwd, ook in het belang van de gebruiker, zonder afbreuk te doen aan de belangrijkste functionele en veiligheidskenmerken van de producten zelf.

Het apparaat is ontworpen voor gebruik in een huishoudelijke omgeving en niet voor commercieel gebruik.



# Inhoud

---

<b>Inleiding</b>	2	
<b>Veiligheidsvoorschriften</b>		
	3	Veiligheidsinstructies
	5	Installatie
	6	Veiligheid voor kinderen en volwassenen
	7	Gebruik
	9	Reiniging en service
	9	Milieu-informatie
<b>Instructies voor gebruik en onderhoud</b>		
	10	Beschrijving van het apparaat
	11	Gebruik van het apparaat
	13	Advies veiligheid en energiebesparing
	14	Reiniging en onderhoud
<b>Technische instructies</b>		
	16	Richtlijnen gebruik
	17	Plaatsing
	18	Installatie van het apparaat
	19	Aansluiting gas
	20	Specificaties gas
	20	Elektrische aansluiting
	21	Aanpassing toevoer gas
	22	Problemen en oplossingen
	23	Garantie- en servicebepalingen

# Veiligheidsinstructies

- Lees deze gebruiksaanwijzing goed door voordat u het apparaat installeert en gebruikt.
- Dit instructieboekje bewaren bij het apparaat voor eventuele toekomstige raadpleging. Als het apparaat wordt verkocht of overgedragen aan een andere persoon, dient het boekje te worden doorgegeven aan de nieuwe gebruiker.
- De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd.
- De volgende tekens zijn gemaakt om gemakkelijk te begrijpen, zodat u een ongeval, door verkeerd gebruik, kunt voorkomen en het apparaat prettiger kunt gebruiken.
- Lees de inhoud van deze gebruiksaanwijzing grondig door en zorg ervoor dat u begrijpt wat ermee wordt bedoeld.

 <b>Gevaar/ Waarschuwing</b>	Geeft een gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel of de dood!
 <b>Let op!</b>	Geeft een gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot licht persoonlijk letsel of materiële schade.

## ■ De volgende tekens worden als volgt gebruikt in de gebruiksaanwijzing:



Let op!



Geen toegang



Geen brandmiddelen



Opvolgen



## Gevaar

## ■ In het geval van mogelijke gaslekkage het volgende doen:

- Doe het licht niet aan.
- Geen elektrische apparaten in- of uitschakelen en raak geen stekker aan.
- Geen telefoon gebruiken.

- 1 Stop met het gebruik van het apparaat en sluit het middelste ventiel.
- 2 Open het raam om te ventileren.
- 3 Neem contact op met onze servicedienst door buiten te gaan bellen.

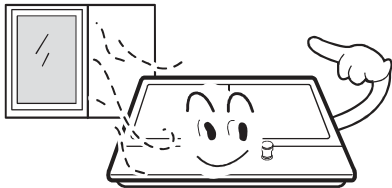


\* Het gas bevat mercaptaan, zodat u het gaslek kunt ruiken (geur van rotte knoflook of ei) zelfs als slechts 1/1000 van het gas in de lucht is.

# Installatie

## ⚠ Waarschuwing

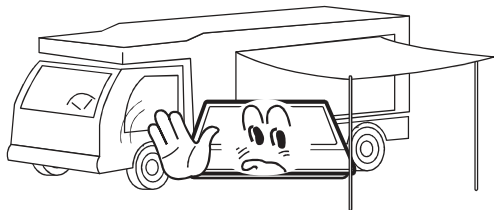
- Dit apparaat dient te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende voorschriften en alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.



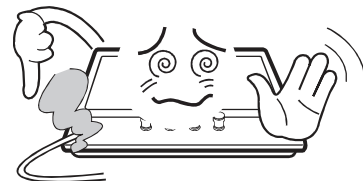
- Voorafgaande aan de installatie dient u ervoor te zorgen dat de lokale gas- en elektriciteitslevering overeenkomt met de gegevens die op het typeplaatje zijn vermeld.



- Waar dit apparaat wordt geïnstalleerd in watervaartuigen of caravans, dient het niet als kachel te worden gebruikt.



- De gasleiding en elektriciteitskabel moeten zodanig worden geïnstalleerd dat zij niet in contact komen met delen van het apparaat.



## ⚠ Let op!

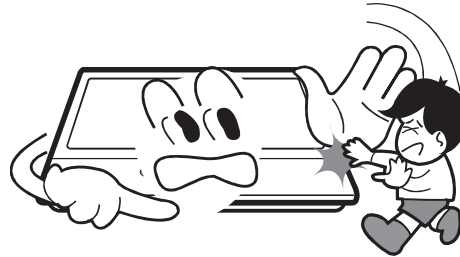
- Dit apparaat moet worden geïnstalleerd door een bekwame elektricien of installateur.
- De aanpassingsvoorwaarden van dit apparaat zijn vermeld op het etiket of typeplaatje.
- Verwijder alle verpakking voor u het apparaat gebruikt.
- Na verwijdering van de verpakking dient u te controleren of het apparaat niet is beschadigd en dat het aansluitsnoer in optimale staat is. Is dit niet het geval, dient u contact op te nemen met de leverancier voordat u het apparaat installeert.
- Het aangrenzende meubilair en al het voor de installatie gebruikte materiaal dient een minimum temperatuur van 85°C boven de omgevingstemperatuur van de ruimte waarin het apparaat staat te kunnen weerstaan, als het apparaat in gebruik is.
- Als u de brander per ongeluk heeft gedoofd, draai de bedieningsknop van de betreffende brander dan dicht en zet de brander pas na 1 minuut weer aan.
- Het gebruik van een gaskooktoestel resulteert in de productie van warmte en vocht in de ruimte waarin deze is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, houd natuurlijke ventilatieruimtes open of installeer een mechanische ventilator/afzuigkap.
- Als de kookplaat gedurende een lange periode wordt gebruikt moet de ventilatie nog verder worden verbeterd door een raam te openen of de afzuigkap op een hogere stand te zetten.

# Veiligheid voor kinderen en volwassenen

---

## **⚠ Waarschuwing**

- Laat kinderen niet vlakbij of met het apparaat spelen.  
Het apparaat wordt heet als het in gebruik is.  
Kinderen uit de buurt houden tot het apparaat weer is afgekoeld.



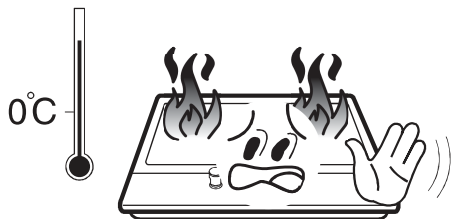
## **⚠ Let op!**

- Dit apparaat is ontworpen om door volwassenen te worden gebruikt.
- Kinderen kunnen zich verwonden door pannen en potten van het apparaat af te trekken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of andere personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of ze van deze persoon instructies krijgen hoe het apparaat moet worden gebruikt.

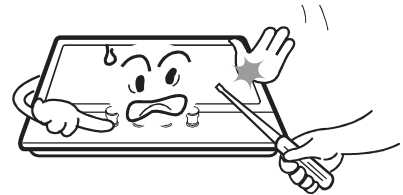
# Gebruik

## ⚠ Waarschuwing

- Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedsel.



- Apparaat niet aanpassen. Kookplaat is niet ontworpen om met een externe timer of aparte afstandbediening te werken.



- Het gebruik van een gaskooktoestel resulteert in de productie van warmte en vocht in de ruimte waarin deze is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd natuurlijke ventilatieruimtes open of installeer een mechanische ventilator (afzuigkap).



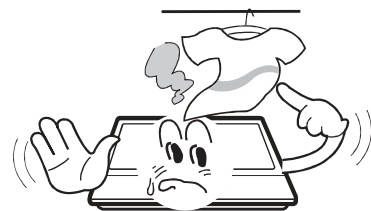
- Gebruik de kookplaat niet als het in contact is met water. Gebruik de kookplaat niet met natte handen.



- De verwarm- en kookoppervlakken worden heet tijdens het gebruik. Neem alle nodige voorzorgsmaatregelen.



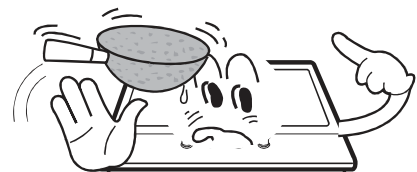
- Gebruik geen lang kledingstuk, theedoeken of soortgelijke zaken in plaats van een pannelap omdat de uiteinden vlam kunnen vatten en in brand kunnen vliegen.



- Tijdens het koken de kookplaat nooit zonder toezicht laten.



- Onstabiele of vervormde pannen mogen niet worden gebruikt op de kookplaat omdat ze een ongeluk kunnen veroorzaken door te kantelen en de inhoud te laten morsen.



# Gebruik

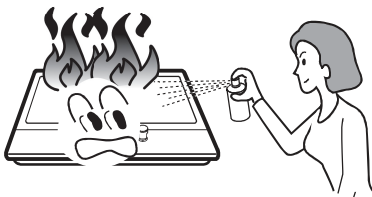
- Gebruik of bewaar geen ontvlambare stoffen in de opberglade in de buurt van dit apparaat.



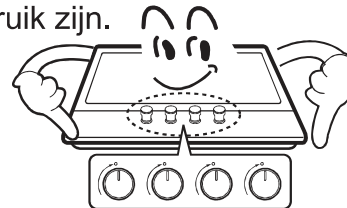
- Bederfelijke voedingsmiddelen, kunststof voorwerpen en spuitbussen kunnen worden beïnvloed door warmte en mogen niet boven of onder het apparaat worden opgeslagen.



- Gebruik geen spuitbussen in de buurt van dit apparaat terwijl deze in werking is.



- Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen in de "●" positie staan als ze niet in gebruik zijn.



## **Let op!**

- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet ontworpen voor commerciële of industriële doeleinden.
- Als de kookplaat gedurende een lange periode wordt gebruikt moet de ventilatie verder worden verbeterd door het openen van een raam of een hogere stand van de afzuigkap.
- Gebruik warmtebestendige pannenlappen of ovenwanten bij het vastpakken van hete potten en pannen.
- Laat pannenlappen niet in de buurt van open vlammen komen als u kookwaar optilt.
- Zorg ervoor dat pannenlappen of ovenwanten niet vochtig of nat worden. Dit zorgt voor een sneller warmtetransport door het materiaal en verhoogt het risico dat u zich verbrandt.
- Branders alleen gebruiken als er potten en pannen opstaan. Geen lege potten en pannen opwarmen.
- Gebruik nooit plastic of aluminium schaaltes op het apparaat.
- Zorg ervoor dat u bij gebruik van andere elektrische apparaten het snoer niet in contact laat komen met het kookoppervlak van het apparaat.
- Als u mechanische onderdelen, bijvoorbeeld een kunsthart, in uw lichaam heeft, raadpleeg dan eerst een arts voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik geen lang kledingstuk, theedoeken of soortgelijke zaken in plaats van een pannenlap omdat de uiteinden vlam kunnen vatten en in brand kunnen vliegen.
- Bij het gebruik van glazen kookgerei moet u ervoor zorgen dat het geschikt is voor het koken op een kookplaat. Als het glasoppervlak is gebarsten, apparaat uitzetten om elektrocutie te voorkomen.
- Om de kans op brandwonden, ontsteking van ontvlambare materialen en gemors zoveel mogelijk te beperken, draait u de grepen van het kookgerei naar de zijkanten of binnenkant van de kookplaat zonder dat u over aangrenzende branders uitsteekt.
- Draai bedieningsknoppen altijd eerst uit voordat u kookwaar verwijdert van de kookplaat.
- Hou toezicht als voedsel wordt gebakken op een hoge vlaminstelling.
- Verwarm vet langzaam en hou toezicht als het opwarmt.
- Voedsel dat gebakken wordt moet zo droog mogelijk zijn. IJs op bevroren voedsel en water op vers voedsel kan ervoor zorgen dat heet vet opspat en over de zijkant van de pan spat.
- Probeer nooit een pan met heet vet te verplaatsen, zeker geen diepe frituurpan. Wacht tot het vet geheel is afgekoeld.



# Reiniging en service

## ⚠ Waarschuwing

- Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen.



- Dit apparaat dient alleen te worden gerepareerd of onderhouden door een gekwalificeerde servicemonteur en alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.



## ⚠ Let op!

- Voordat u het apparaat gaat schoonmaken dient u het eerst van de stroomvoorziening los te maken en het te laten afkoelen.
- Gebruik geen stoomreiniger of een andere hoge drukreiniger om het apparaat te reinigen.

## Milieu-informatie

- Hou na de installatie bij het weggooien van de verpakking rekening met de veiligheid en het milieu.
- Maak een oud apparaat onbruikbaar bij verwijdering door het snoer eraf te snijden.



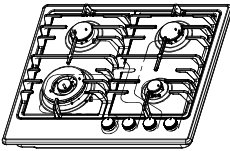
### **Correcte verwijdering van dit product**

#### **(Afgedankte elektrische & elektronische apparatuur)**

- Het symbool op dit product geeft aan dat het niet gewoon als huishoudelijk afval mag worden behandeld. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid te voorkomen door onjuiste verwerking van dit product dient dit van ander afval te worden gescheiden en op een verantwoorde wijze te worden gerecycled en hierdoor bij te dragen aan het hergebruik van materialen.
- Voor meer gedetailleerde informatie over een milieuvriendelijke recycling van dit product kunt u contact opnemen met de winkel waar u het product heeft gekocht, uw afvalophaaldienst of uw gemeente.
- Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de voorwaarden van hun koopovereenkomst controleren. Dit product mag niet worden gemengd met ander commercieel bedrijfsafval.

# Beschrijving van het apparaat

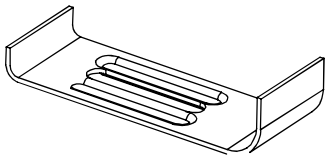
---

	
Model	EGK657STGB
Pannendrager	Gietijzer
Wokdrager	N.V.T.
Bovenplaat	Zwart glas
Afmetingen (B*D*H)	600*510*102
Ontstekingsmechanisme	Automatische herontsteking
Gasaansluiting	G1/2 schroefdraad
Elektrische voeding	220-240 Vac,50Hz- 60Hz, 2W
Functie brander	Drie-Rings(1), Semi-snel(2), Spaar(1)
<b>ΣQn</b>	8.1kW

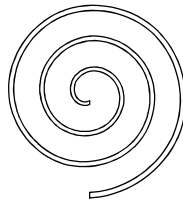
# Beschrijving van het apparaat

---

## Accessoires



Beugel ( 4 )



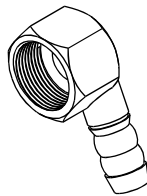
Afdichtingsstrip ( 4 )



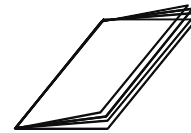
Schroef ( 4 )



G30: Injector ( 4 )  
G20: Injector ( 4 )



Bochtstuk gasleiding ( 1 )



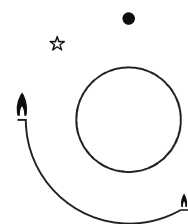
Gebruiksaanwijzing ( 1 )

## Gebruik van het apparaat

---

De volgende symbolen verschijnen op het bedieningspaneel, naast elke bedieningsknop:

- Zwarte cirkel: gas uit
- 🔥 Grote vlam: maximale instelling
- 🔥 Kleine vlam: minimale instelling.



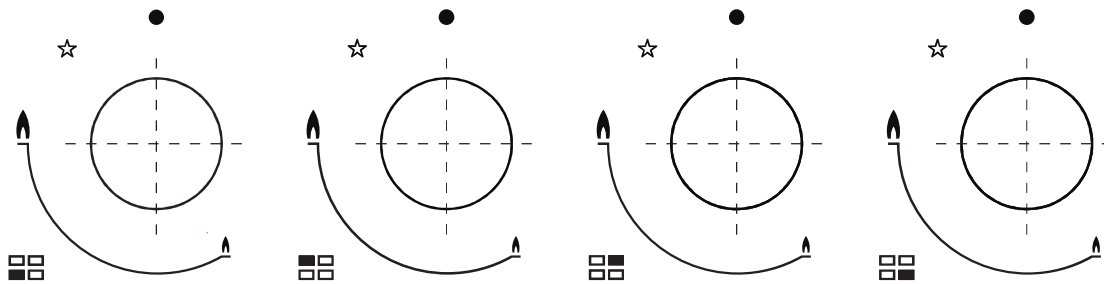
- De minimale instelling is aan het eind van een draai linksom van de bedieningsknop.
- Alle bedieningsposities moeten worden gekozen tussen de maximale en minimale positie.
- Het symbool op het bedieningspaneel, naast de bedieningsknop, geeft aan welke brander het aanstuurt.

### Automatische ontsteking met thermische beveiliging

*Het apparaat is voorzien van een thermische beveiliging op elke brander, die is ontworpen om de stroom van het gas naar de branderkop te stoppen in het geval dat de vlam uitgaat.*

# Gebruik van het apparaat

---



## Automatische ontsteking met thermische beveiliging

*Het apparaat is voorzien van een thermische beveiliging op elke brander, die is ontworpen om de stroom van het gas naar de branderkop te stoppen in het geval dat de vlam uitgaat.*

Om een brander te ontsteken:

- o Druk op de bedieningsknop van de brander die u wilt aanzetten en draai het linksom naar de maximale stand.
- o Als u de knop ingedrukt houdt, gaat de automatische ontsteking van de brander werken.
- o U dient de bedieningsknop gedurende 15 seconden ingedrukt te houden nadat de vlam op de brander brandt. Als de brander na 15 seconden nog niet brandt, stopt u met de handeling en opent u het klepje en/of wacht u minstens 1 minuut voordat u opnieuw probeert om de brander te ontsteken.
- o Na deze tussenstop van 15 seconden moet u, om de vlam verder in te stellen de knop linksom draaien totdat de vlam op een gewenst niveau is. De werkinginstelling moet op een instelling zijn tussen de maximale en minimale stand.
- o Om de brander uit te schakelen, draait u de knop helemaal naar rechts naar de "gas uit" instelling.
- o In geval van een stroomstoring, kunt u de branders voorzichtig aansteken met een lucifer.

# Advies veiligheid en energiebesparing

- De doorsnee van de bodem van de pan moet overeenkomen met die van de brander.

BRANDERS	PANNEN	
	min.	max.
Drie-rings	200mm	240mm
Snel	200mm	240mm
Semi-snel	160mm	180mm
Spaar	120mm	160mm



■ **Gebruik geen kookgerei dat over de rand van de brander uitsteekt.**

NEE		JA	
	Gebruik geen kookgerei met kleine doorsnee op grote branders. De vlam mag nooit aan de zijkant van het kookgerei komen.	Gebruik altijd kookgerei wat geschikt is voor de brander, om geen gas te verspillen en verkleuring van kookgerei te voorkomen.	
	Voorkom het koken zonder deksel of met de deksel half erop. - Dit verspilt energie.	Plaats een deksel op het kookgerei.	
	Gebruik geen pan met een bolle of holle bodem.	Gebruik alleen potten, steelpannen en braadpannen met een dikke, vlakke bodem.	
	Zet geen kookgerei op een zijde van de brander, het kan overhellen. Plaats geen kookgerei met grote doorsnee op de branders naast de knoppen, die dan de knoppen zouden kunnen raken of er zo dicht bij zijn dat ze warmer worden en hierdoor schade kan ontstaan.	Plaats het kookgerei altijd midden op de branders, niet op een zijde ervan.	
	Nooit kookgerei rechtstreeks op de brander plaatsen.	Plaats het kookgerei bovenop de pannendrager.	
	Plaats geen vlamverdeler of asbest plaatje tussen de pan en de pannendrager. Dit kan leiden tot beschadiging van het apparaat.		
	Gebruik geen overdadig gewicht en raak het kookoppervlak ook niet met zware voorwerpen.	Behandel kookgerei zorgvuldig als ze op de brander staan.	



- Het wordt niet aangeraden om bakpannen, braadpannen en grillstenen tegelijk te laten opwarmen op diverse branders omdat de opgebouwde warmte het apparaat kan beschadigen.
- Raak het oppervlak van de kookplaat en de pannendrager niet aan gedurende een bepaalde periode na het gebruik van de kookplaat.











- Zodra een vloeistof aan de kook is, de vlam omlaag draaien zodat de vloeistof alleen nog blijft sudderen.

# Reiniging en onderhoud



- Reinigingswerkzaamheden alleen uitvoeren als het apparaat geheel is afgekoeld.
- Het apparaat dient voor de reinigingswerkzaamheden eerst van de stroomtoevoer te worden gehaald.
- Reinig het apparaat regelmatig, bij voorkeur na elk gebruik.
- Schurende reinigers of scherpe voorwerpen zullen het oppervlak van het apparaat beschadigen. Schoonmaken met water en een beetje afwasmiddel.

Bruikbaar	Onbruikbaar
 Zachte doek  Neutrale reiniger	 Nylon borstel  Metalen borstel  Eetbare olie  Bijtende/alkalische reiniger  Schuurmiddel  Verdunner/benzine

## Pannendrager, bedieningsknoppen

- Haal de pannendrager van de kookplaat af.
- Reinig deze en de bedieningsknoppen met een vochtige doek, een beetje afwasmiddel en wat warm water. Voor een stevige reiniging, eerst laten inweken.
- Alles met een droge doek afdrogen.

## Bovenplaat

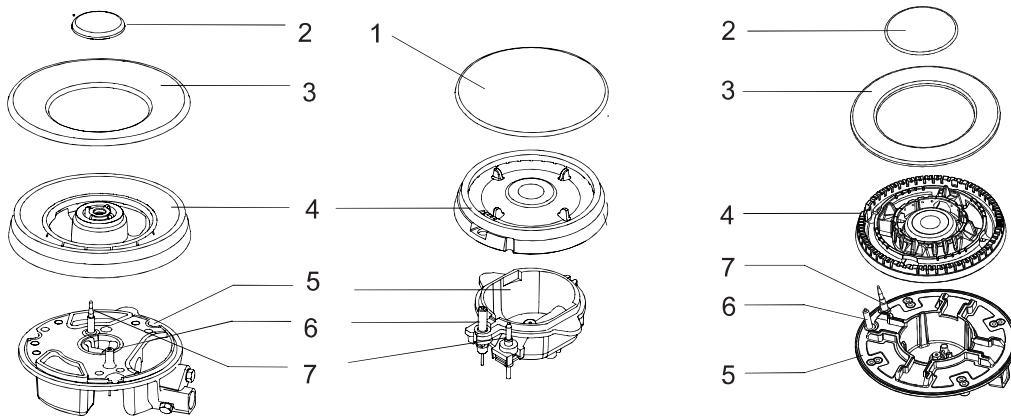
- Regelmatig de bovenplaat afnemen met een zachte, in warm water uitgeknepen, doek waar een beetje afwasmiddel aan is toegevoegd.
- Droog de bovenplaat goed na de reiniging.
- Zo snel mogelijk zout voedsel of vloeistoffen van de bovenplaat verwijderen om het risico van corrosie te voorkomen.
- Roestvrij stalen delen van het apparaat kunnen metertijd verkleurd raken. Dit is normaal en komt door de hoge temperaturen. Na elk gebruik van het apparaat dienen deze onderdelen met een speciale reiniger voor roestvrij staal te worden gereinigd.

# Reiniging en onderhoud

## BRANDERS

- Verwijder de branderdeksels en vlamverdelers door ze op te tillen uit de bovenplaat.
- Laat ze inweken in wat water met wat afwasmiddel.
- Na de reiniging en afwas, goed afvegen en droog maken. Zorg ervoor dat de brandgaatjes schoon zijn en helemaal droog.
- Veeg de vaste onderdelen van de brander met een vochtige doek af en droog het af.
- Voorzichtig het ontstekingsmechanisme en de vlambewaking afvegen met een goed uitgewrongen doek en droog maken met een schone doek.
- Voordat u de branders terugplaatst op de bovenplaat controleren of de injector niet is geblokkeerd.

### ■ De spaarbrander, semi-snelle, snelle en 3-rings branders als volgt weer terugplaatsen:



1. Plaats de vlamverdeler (4) op de branderplaat (5) zodat de ontstekings elektrode en de thermokoppel door hun opening in de vlamverdeler heen steken.  
De vlamverdeler moet goed op zijn plaats klikken.
2. Plaats de branderdeksel (1,2,3) op de vlamverdeler (4) zodat de overblijvende pennen in hun respectievelijke uitsparingen passen.



**Na reiniging de onderdelen in de goede volgorde terugplaatsen.**

**- Boven en onderkant niet door elkaar halen.**

**- De paspennen moeten precies in de inkepingen passen.**

# Richtlijnen gebruik

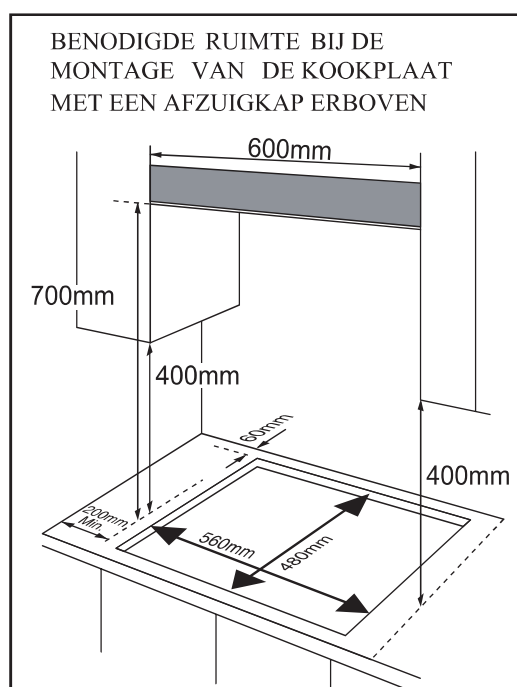
---

## **Waarschuwingen**

- Dit apparaat niet aanpassen.
- Dit apparaat moet door een gekwalificeerde monteur of installateur worden geïnstalleerd.
- Controleer voorafgaand aan de installatie dat de lokale leveringscondities, (soort gas en gasdruk) en de aanpassing van het apparaat met elkaar overeenkomen.
- De voorwaarden voor aanpassing van het apparaat zijn vermeld op het etiket (of typeplaatje).
- Dit product is niet aangesloten op een afvoerkanaal voor verbrandingsgassen. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de huidige installatieregels. Speciale aandacht dient te worden geschonken aan de relevante eisen ten aanzien van de ventilatie.
- Voor de installatie dient de gas- en elektriciteitstoevoer te zijn uitgeschakeld.
- Alle apparatuur met elektronische onderdelen moeten geaard worden.
- Zorg ervoor dat de gasleiding en de elektriciteitskabel zodanig worden geïnstalleerd dat zij geen onderdelen van het apparaat aanraken die heet kunnen worden.
- De gasleiding of fitting dienen niet te worden verbogen of geblokkeerd door enig ander apparaat.
- Controleer de afmetingen van het apparaat en de afmeting van de opening die in het werkblad van het keukenblok moet worden gemaakt.
- De panelen die zich boven het werkblad bevinden en direct naast het toestel, moeten zijn gemaakt van niet-brandbaar materiaal. Zowel de gelaagde verhardingen als de gebruikte lijm om het te bevestigen moet hittebestendig zijn, om beschadigingen te voorkomen.
- Draai de gaskraan open en steek alle branders aan. Controleer dat ze een heldere blauwe vlam tonen zonder een geel puntje. Als branders afwijkingen vertonen het volgende controleren:
  - branden de branders op de juiste manier
  - is de vlamverdeler op de juiste wijze geplaatst
  - is de brander verticaal uitgelijnd met de injector nippel.
- Een volledige operationele test en een test op mogelijke gaslekkages moet worden uitgevoerd door de installateur na de installatie.
- De flexibele slang dient zodanig te worden bevestigd dat het niet in contact komt met beweegbare delen van de ombouw en niet door een ruimte is gevoerd waar het klem kan komen te zitten.
- Vet voor de gaskraan van de fabriek voldoet aan de vereisten van alle soorten kookplaten.

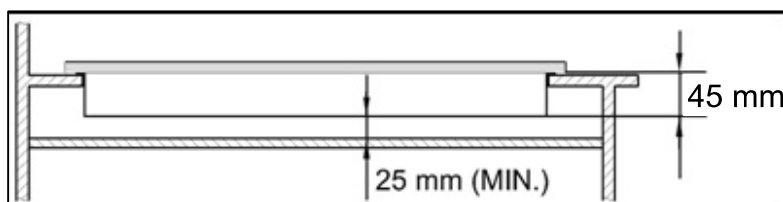


# Plaatsing



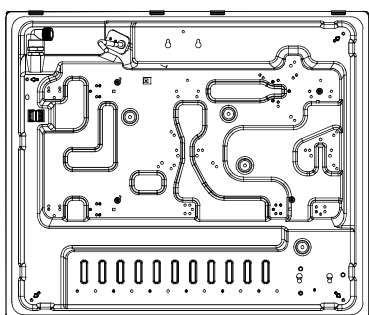
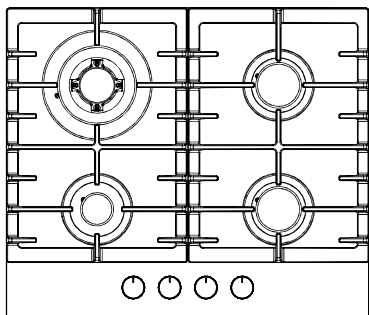
■ **Dit apparaat kan worden ingebouwd in een keukenblok of een werkblad van 600 mm, indien de volgende minimale afstanden zijn aangehouden:**

- De hoeken van de kookplaat moeten minstens 60 mm van de zijwanden of de achterwand af zijn.
- Er moet minstens 700 mm zijn tussen het hoogste punt van de kookplaat (inclusief de branders) en de onderzijde van enig horizontaal oppervlak direct erboven.
- 400mm tussen het oppervlak van de kookplaat, op voorwaarde dat de onderzijde van de horizontale oppervlakte in lijn is met de buitenste rand van de kookplaat. Indien de onderzijde van het horizontale vlak kleiner is dan 400 mm, dan moet het ten minste 50 mm van de buitenranden van de kookplaat zijn.
- 50 mm ruimte om het apparaat heen en tussen het oppervlak van de kookplaat en enig brandbaar materiaal.
- Er dient minstens 25 mm en maximaal 74 mm te zijn tussen de onderkant van het apparaat en het oppervlak wat eronder zit.



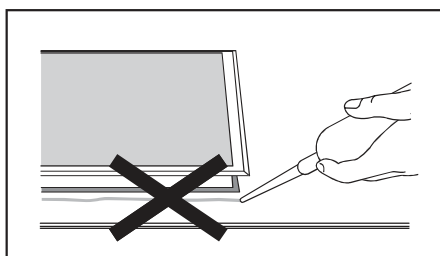
- Een oven moet mechanische ventilatie hebben als er een kookplaat boven wordt geïnstalleerd.
- Controleer de afmetingen van de oven in de gebruiksaanwijzing.
- De opening van de uitsparing moet aan de indicatie voldoen.

# Installatie van het apparaat



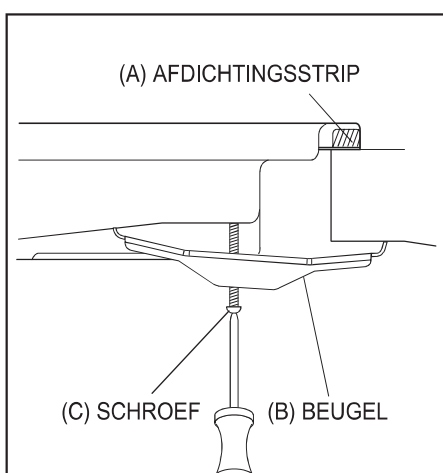
Onderaanzicht

1. Verwijder de pannendragers, de branderdeksels en vlamverdelers en draai de kookplaat voorzichtig om en plaats het op een zachte ondergrond. Zorg ervoor dat het ontstekingsmechanisme en vlambewaking niet worden beschadigd tijdens deze handeling.
2. Breng de meegeleverde afdichtingsstrip aan rond de hoeken van het apparaat.
3. Laat geen opening in de afdichting en laat de strips elkaar ook niet overlappen.



**Gebruik geen siliconenkit om het apparaat in de opening vast te maken.**

**Dit maakt het lastig om het apparaat in de toekomst uit de opening te verwijderen, vooral als het moet worden nagekeken.**



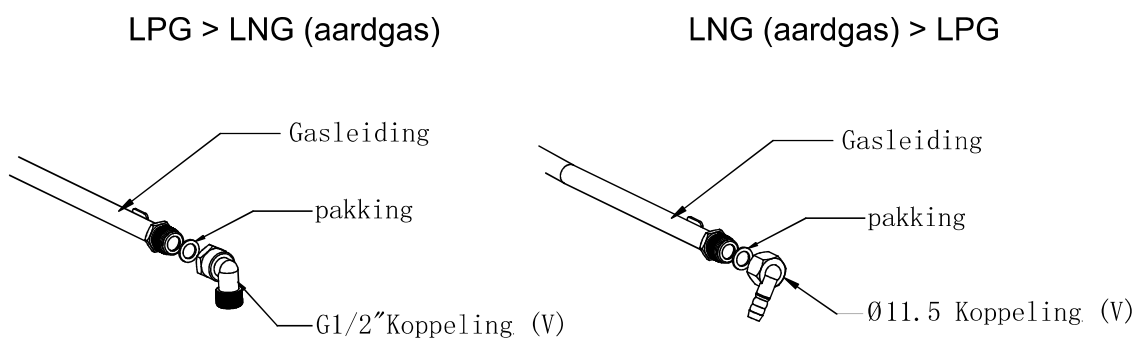
1. Plaats de beugel (B) over de gaten die overeenkomen met de maten van de schroeven. Er zit een set van schroefgaten in elke hoek van de kookplaat (H). Draai een schroef (C) een beetje door de beugel (B) zodat de beugel aan de kookplaat is bevestigd, maar dat u de exacte positie nog kunt aanpassen.
2. Draai de kookplaat voorzichtig om en laat het voorzichtig zakken in de door u uitgezaagde opening.
3. Pas de beugel zodanig aan op de onderkant van de kookplaat, dat het goed past op uw werkblad. Draai vervolgens de schroeven (C) goed aan om de kookplaat op haar definitieve plaats te bevestigen.

# Aansluiting gas



- Dit apparaat dient te worden geïnstalleerd en aangesloten volgens installatie richtlijnen die van kracht zijn in land waar het apparaat wordt gebruikt.
- Dit apparaat is geleverd om op LPG en aardgas te werken. Conversies voor gebruik op LPG en aardgas mogen alleen door een gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd.

## Aanpassing gastoevoer en installatie-richtlijnen:



- Het is wettelijk verplicht dat alle gasapparaten door vakbekwame personen worden geïnstalleerd in overeenstemming met de huidige uitgave van de veiligheidsrichtlijnen voor de gasveiligheid.
- Het is in uw belang en van de veiligheid om naleving van de wet te waarborgen.
- Officieel geregistreerde installateurs werken veilig volgens speciale standaarden die gelden voor werkzaamheden met gasapparatuur. Zij werken ook volgens de hiervoor geldende Europese regelgeving. Wanneer de kookplaat niet volgens officiële richtlijnen wordt geplaatst kan dit invloed hebben op de garantie, aansprakelijkheidsclaims en tot vervolging leiden.

### Categorie gas, type gas en land van bestemming (voor alle modellen)

I <sub>3+(28-30/37)</sub>	G30 butaan op 28-30mbar en G31 propaan op 37mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I <sub>3B/P(30)</sub>	G30 butaan en G31 propaan op 30mbar	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI
I <sub>2H/I<sub>2E</sub>/I<sub>2E+</sub></sub>	G20 methaan op 20mbar	AT,CH,CZ,DK,ES,FI,GB,GR,IE,IS,IT,PT,SE,SI,SK,DE,LU,GE,FR
II <sub>2H3+</sub>	G20 op 20mbar, G30 butaan op 28-30mbar en G31 propaan op 37mbar	CH, CZ,ES,GB,GR,IE, IT,PT,SI
II <sub>2H3B/P(30)</sub>	G20 op 20mbar, G30 butaan en G31 propaan op 30mbar	CH,CZ,DK,FI,GR,SE,SI,SK
II <sub>2E+3+</sub>	G20/G25.3 op 20/25mbar, G30 butaan op 28-30mbar en G31 propaan op 37mbar	BE, FR
I <sub>2EK</sub>	G25.3 op 25mbar	NL
II <sub>2H3B/P</sub>	I <sub>2H</sub> : G20 methaan op 20mbar I <sub>3B/P</sub> : G30 butaan en G31 propaan op 30mbar	CH, CZ,DK,FI,GR,SE, SI, SK
II <sub>H3+</sub>	I <sub>2H</sub> : G20 methaan op 20mbar I <sub>3+</sub> : G30 butaan op 30mbar en G31 propaan op 37mbar	CH, CZ,ES,GB,GR,IE, IT,PT,SI
II <sub>2E+3+</sub>	I <sub>2E</sub> : G20 methaan op 20mbar I <sub>3+</sub> : G30 butaan op 30mbar en G31 propaan op 37mbar	BE, FR,

# Specificaties gas

---

Model No.	Soort gas & gasdruk	Aangegeven warmte-inbreng en spuitopening(mm)			
		3-Rings brander	nelle brander	emi-snelle brander	paarbrander
EGK657STGB		3.6kW(262g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
	G30 29mbar	0.97	/	0.66	0.50
	G25.3 25mbar	1.36	/	1.00	0.78
	G20 20mbar	1.41	/	1.00	0.78

## Elektrische aansluiting

---

- Dit apparaat moet worden geaard.
- Dit apparaat is ontworpen om te worden aangesloten op een 220-240V AC, 50Hz-60Hz elektrische voeding.
- De draden in het netsnoer zijn gekleurd in overeenstemming met de volgende code;
  - Groen/geel = Aarddraad
  - Blauw = Nuldraad
  - Bruin = Fasedraad



- De draad die groen en geel is gekleurd moet worden aangesloten op de klem die is gekenmerkt met de letter "E" of door het aarde-symbool.

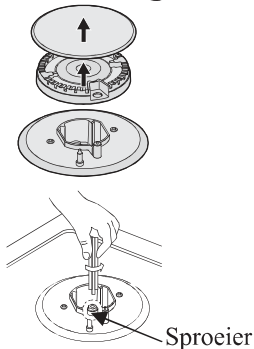


# Aanpassing toevoer gas



- Neem de nodige voorzorgsmaatregelen voor de activiteiten en de aanpassingen die moeten worden uitgevoerd voor het converteren van het ene gas naar het andere.
- Al het werk moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Schakel de gas- en elektriciteitstoevoer aan het apparaat uit voordat u begint met de aanpassingswerkzaamheden.

## 1 Vervang de sproeiers van de branders



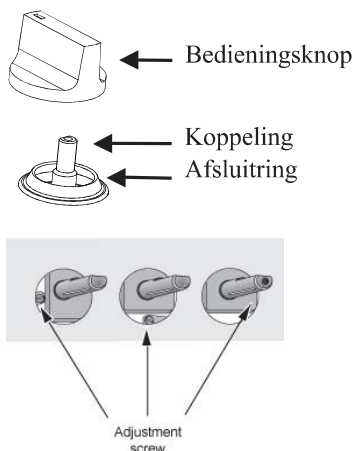
Verwijder de pannendragers, branders en de vlamverdelers.

Schroef de sproeier los met behulp van een 7 mm ringsleutel en vervang deze door de vastgestelde sproeier voor de nieuwe gastoevoer.

Alle onderdelen weer zorgvuldig in elkaar zetten.

Nadat de sproeiers zijn vervangen is het raadzaam om de sproeiers stevig vast te draaien op hun plek.

## 2 Aanpassing van het laagste niveau van de vlam



- ① Draai de kraan naar het laagste niveau.
- ② Verwijder de knop van de koppeling en plaats een kleine schroevendraaier in het midden van de koppelingsas.
- ③ Bij een juiste afregeling heeft de vlam een hoogte van ongeveer 3 - 4 mm.
  - Voor butaan/propaangas moet de stelschroef stevig worden vastgedraaid.
  - Plaats de bedieningsknop terug.
  - Zorg ervoor dat de vlam niet uitgaat als u snel van de maximale gasstroom naar de minimale gasstroom gaat. Als dat wel zo is opnieuw de bedieningsknop verwijderen en de gasstroom opnieuw aanpassen en opnieuw testen zodra de aanpassing is doorgevoerd.
- ④ Herhaal dit proces voor elk van de gaskoppelingen.



- Koppelingsas niet demonteren: bij een storing de gehele koppeling vervangen.
- Voordat u de branders weer terugplaatst zeker stellen dat de sproeiers niet geblokkeerd zijn.
- Na de omzetting van het gas dient er een volledige operationele test en een test op mogelijke gaslekkages te worden uitgevoerd (met zeepwater of een gasdetector).

- Na het voltooien van de omzetting dient een gekwalificeerde technicus of installateur de juiste gascategorie op het typeplaatje aan te geven met een "V".

De aangegeven "V" bij de vorige ingestelde gascategorie dient te worden verwijderd.

# Problemen en oplossingen

- Reparaties dienen alleen door een gekwalificeerde monteur te worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen leiden tot behoorlijke gevaren voor u en anderen.
- Kleine problemen kunnen echter op de volgende wijze worden opgelost:

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Geen ontsteking.	Geen vonk.	Controleer elektriciteitstoevoer.
	De branderdeksel is slecht geplaatst.	Deksel correct plaatsen.
	Gastoevoer is dicht.	Gastoevoer geheel openen.
Slechte ontsteking.	De gastoevoer is niet helemaal open.	Gastoevoer geheel openen.
	De branderdeksel is slecht geplaatst.	Deksel correct plaatsen.
	De ontsteker is verontreinigd met vuil.	Vuil met droge doek afvegen.
	De branders zijn nat.	Branderdeksels voorzichtig drogen.
	Openingen in vlamverdeler zijn verstopt.	Reinig de vlamverdeler.
Geluid bij verbranding en ontsteking.	De branderdeksel is slecht geplaatst.	Deksel correct plaatsen.
Vlam gaat uit tijdens het gebruik.	De vlambewaking is verstopt met vuil.	Reinig de vlambewaking.
	Gekookte waar is overgekookt en heeft de vlam gedoofd.	Draai de knop uit. Wacht 1 minuut dan opnieuw ontsteken.
	Een sterke tocht kan de vlam hebben gedoofd.	Knop uitdraaien. Zoek uit waar de tocht vandaan komt, zoals een open raam. Wacht 1 minuut dan opnieuw ontsteken.
Gele vlam	De gaatjes in de vlamverdeler zijn verstopt.	Reinig de vlamverdeler.
	Ander gas is gebruikt.	Controleer het gebruikte gas.
Onstabiele vlam	De branderdeksel is slecht geplaatst.	Plaats de branderdeksel op de juiste wijze.
Gaslucht	Gaslek	Product niet meer gebruiken en middelste ventiel sluiten. Raam openzetten voor ventilatie. Neem contact op met onze servicedienst; buiten bellen!



- Als het probleem niet is opgelost, contact opnemen met onze servicedienst.

## Garantiebepalingen

---

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor de oorspronkelijke koper en voor huishoudelijk gebruik van het apparaat in de Benelux. Bij doorverkoop van gebruiker aan gebruiker vervalt de garantie.
2. De garantie geldt slechts indien, bij eventueel beroep op de garantiebepalingen, dit garantiebewijs wordt getoond, samen met de originele aankoopnota door de 1<sup>e</sup> koper.
3. Er is geen garantie van toepassing op gebreken, veroorzaakt door beschadigingen, ruwe of onoordeelkundige behandeling, nalatigheid van de gebruiker, het gebruik van het apparaat op een onjuiste spanning of gebruik voor een ander doel dan het doel waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie worden gedaan wanneer het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer er door ondeskundigen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas(keramik), lampen, kunststof/metalen onderdelen en/of - accessoires (bijv. filters, roosters, pandragers etc.), draadmanden en/of separatie schotten, lak- en/of emaille beschadigingen.
5. De garantie vangt aan op de aankoopdatum vermeld op de originele aankoopnota en houdt in: Twee jaar garantie op het gehele apparaat en de elektrische onderdelen zoals thermostaat, thermische beveiliging, relais, ventilator, transformator, schakelaar enz. met uitzondering van de onder 4 genoemde zaken.
6. De garantie omvat uitsluitend het vervangen van defecte- of beschadigde onderdelen en bijbehorende arbeidskosten voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Transport- en/of verpakkingskosten, alsmede het transportrisico (voor apparaten die alleen in onze eigen werkplaats gerepareerd kunnen worden) worden niet door de garantie gedekt en zijn voor rekening van de gebruiker. Voor details, zie onze 'Exquisit Servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de voorrijdkosten en arbeidsloon, indien van toepassing, worden toegelicht.
8. **Attentie:** reparatie- en materiaalkosten die niet onder de garantie vallen, moeten direct contant worden voldaan. Indien facturering van de monteurskosten gewenst is, wordt het notabedrag verhoogd met extra administratiekosten.
9. Wij zijn niet verantwoordelijk voor de werkzaamheden of reparatiekosten, die niet in onze opdracht door derden zijn uitgevoerd. Tevens zijn we te allen tijde niet verantwoordelijk voor (extra) kosten en/of gevolgen hiervan, op wat voor manier dan ook, die direct of indirect uit een storing, gebrek of onoordeelkundig gebruik van het apparaat door derden, die niet in opdracht van Exquisit of diens importeur en/of leverancier handelen, voortvloeien.
10. Vervanging van onderdelen verlengt de originele garantietermijn niet!

## Exquisit Servicebepalingen

1. Beschadigde apparaten bij ontvangst niet in gebruik nemen, maar dit direct melden bij uw leverancier. Eventuele terugname van beschadigde, gebruikte apparaten is niet mogelijk!
2. Tijdens de eerste 24 maanden na aankoopdatum op de originele nota van de 1<sup>e</sup> koper wordt voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, die onder deze garantiebepalingen vallen, niets in rekening gebracht.
3. Alleen indien er 4 of meer apparaten bestemd voor gebruik in 1 en dezelfde keuken, op de originele aankoopnota staan vermeld, wordt er vanaf 2 jaar na de aankoopdatum op deze originele koopnota - voor een periode van 36 maanden – in rekening gebracht:
  - a. de voorrijdkosten
  - b. administratiekosten
4. Bij monteursbezoek dienen alle kosten en, indien van toepassing, gebruikte materialen welke niet onder de garantie vallen direct contant te worden voldaan met inachtneming van de bepalingen aangegeven bij punt 7-8 van de Garantiebepalingen bij de punten 2-4 van de Exquisit Servicebepalingen, ongeacht de aard van de werkzaamheden.
5. Het eventueel verzenden van onderdelen geschiedt te allen tijde tegen vooruitbetaling.
6. **Attentie:**  
Wanneer er 4 of meer apparaten, bestemd voor gebruik in 1 en dezelfde keuken, op de originele aankoopnota van de 1<sup>e</sup> koper staan vermeld, vervalt de gehele garantie 5 jaar na de datum op deze originele aankoopnota en worden alle kosten in rekening gebracht conform aangegeven richtlijnen bij punt 8.  
Wanneer er minder dan 4 apparaten op de originele aankoopnota van de 1<sup>e</sup> koper staan vermeld, vervalt de gehele garantie 2 jaar na de datum op deze originele aankoopnota en worden alle kosten in rekening gebracht conform aangegeven richtlijnen bij punt 8.

Voor service → **EXQUISIT** [www.domest.nl](http://www.domest.nl) - zie service  
**Tel.** 0314 - 362244  
**Fax.** 0314 - 378232  
**E-mail:** [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

**exquisit**   
domestic and professional appliances

**Koper** → Naam \_\_\_\_\_  
Adres \_\_\_\_\_  
Plaats \_\_\_\_\_  
Aankoop \_\_\_\_\_

**Importeur** → **DOMEST MULTIBRAND SALES & SERVICES B.V.**  
Gildenstraat 6, 3861 RG Nijkerk, Nederland  
Tel. 0314 - 362244  
Fax 0314 - 378232  
E-mail: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

**DOMEST**   
domestic and professional appliances  
**MULTIBRAND  
SALES & SERVICES**

