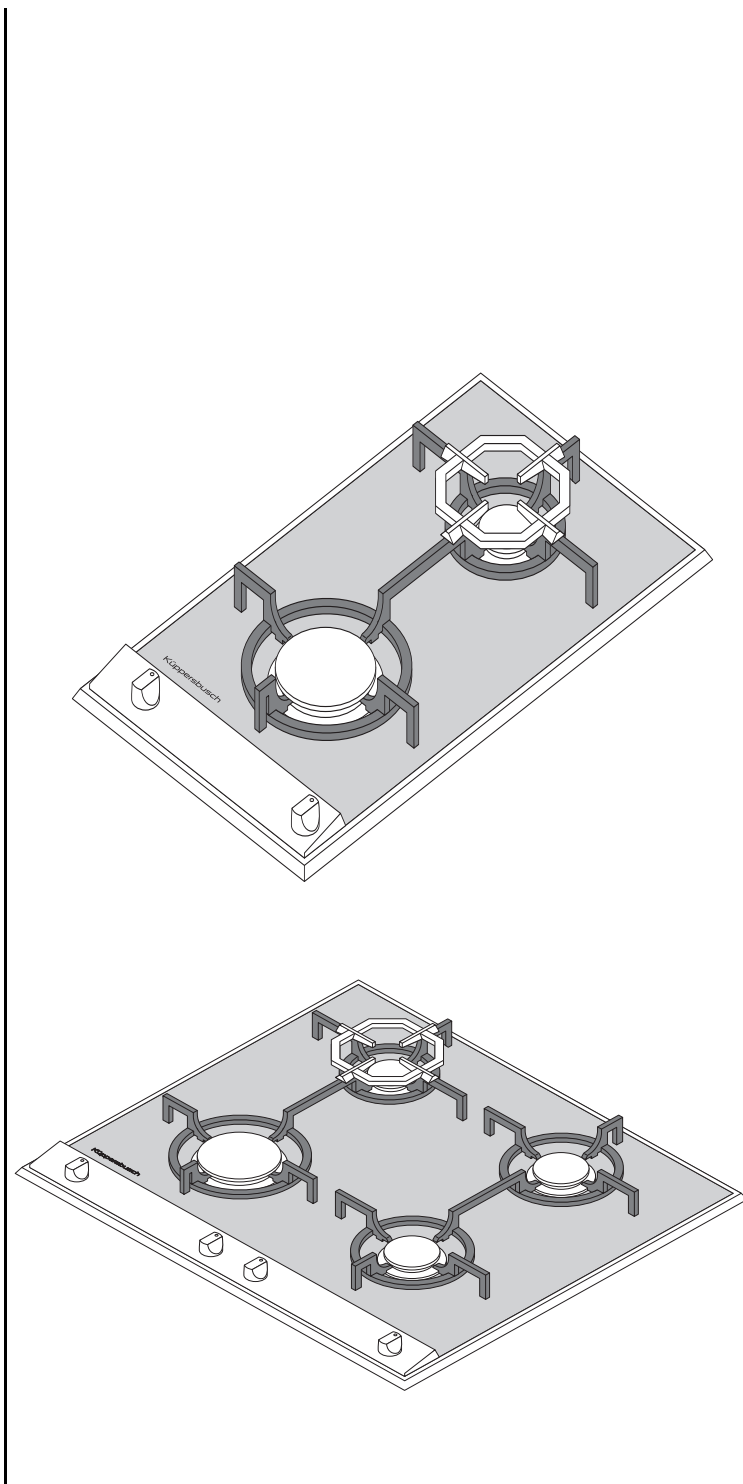




Gas-vitrokeramische kookvlakken

GKS 324.0-54

GKS 644.0-54

Servicehandboek : H2-120-01-01

Bewerkt door: N. Kirchmair
Telefoon: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Datum: 17.07.2001

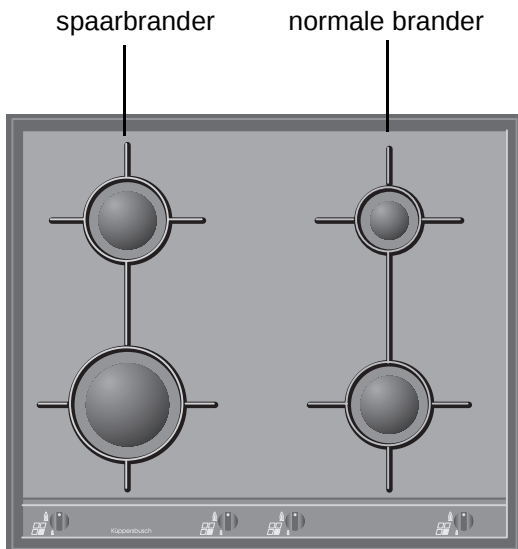
KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Inhoud

1. Algemene technische gegevens	4
1.1 Gas-vitrokeramische inbouwkookvlakken GKS 644.0-54	4
1.2 Gas-vitrokeramische inbouwkookvlakken GKS 324.0-54	5
1.3 Overzicht van het apparaat GKS 644.0-54	6
1.4 Overzicht van het apparaat GKS 324.0-54	6
2. Inbouwvoorwaarden en montage	7
2.1 Aanwijzingen voor de inbouw	7
2.2 Montage	8
2.3 Inbouwmaten	8
2.4 Inbouw	8
3. Overzicht technische onderdelen	11
3.1 GKS 644.0-54	11
3.2 GKS 324.0-54	13
4. Vervangen van de onderdelen	15
4.1 Demontage van het kookvlak	15
4.2 Thermovoelers vervangen	15
4.3 Ontstekingskaarsen vervangen	15
4.4 Magneetstukken vervangen GKS 324.0-54 en GKS 644.0-54	16
4.5 Gaskraan kookzones vervangen	17
5. Schakelschema GKS 644.0-54 / GKS 324.0-54	18
6. Omschakelen op een ander gastype - spuitstuktabel	19
6.1 Bestelnummers van de ombouwspuitstuksets	19
6.2 Vervanging van de hoofdspuitstukken	19
6.3 Werking controleren	21
6.4 Spuitstukdiameter	21
7. Technische gegevens - gasaansluitingen	22
7.1 Tabel van de toegelaten gassoorten en drukken	22
7.2 Tabel van de belasting	22
7.3 Calorische waarde volgens EN 437	23
7.4 Tabel met de bereiken voor de gas-aansluitingsdrukken	23
8. Overige technische informatie	24
8.1 Richtlijnen voor de juiste pannen	24
8.2 Reiniging en onderhoud	25
8.3 Branderdeksels/pannenroosters	25

1. Algemene technische gegevens

1.1 Gas-vitrokeramische inbouwkookvlakken GKS 644.0-54



GKS 644.0 M E aardgas
Design Metallic (rvs-look)

GKS 644.0 J E aardgas
Design Jet Black (zwart)

Uitvoering: "Hardline"-design

Gas-vitrokeramisch inbouwkookvlak met 4 kookpitten:

- ♦ gasbrander met geringe uitstoot van schadelijke stoffen, ingelaten in vitrokeramiek
- ♦ 1 krachtige brander 2,8 kW
- ♦ 2 normale branders à 1,9 kW
- ♦ 1 spaarbrander 1,1 kW

Volledige beveiliging.

Eenhand-vonkontsteking.

Technische gegevens:

- ♦ gas-aansluitingswaarde 7,7 kW
- ♦ elektro-aansluitingswaarde 0,1 kW met stekker
- ♦ afmetingen van het apparaat:
B x D ca. 589 x 519 mm
- ♦ inbouwhoogte ca. 42 mm
- ♦ afmetingen van de uitsparing:
B x D ca. 560 x 490 mm
- ♦ gasaansluiting R ½"

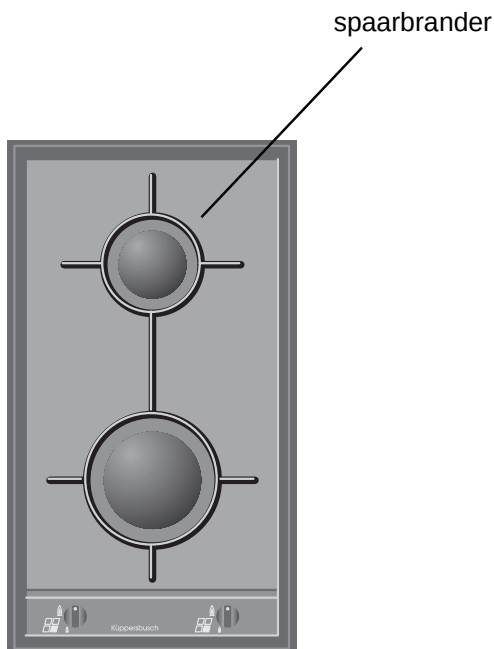
Extra accessoires:

spuitsukset vloeibaar 50 mbar	acc.-nr. 701
spuitsukset vloeibaar 30 mbar	acc.-nr. 702
spuitsukset aardgas NL	acc.-nr. 704
spuitsukset aardgas LL	acc.-nr. 703

De nieuwe vitrokeramische inbouwkookvlakken met open branders:

- ♦ Modern aanzien door "Hardline"-design.
- ♦ De in vitrokeramiek ingelaten branders worden minder warm en gaan daardoor aanzienlijk langer mee.
- ♦ Het krasbestendige vitrokeramische oppervlak wordt niet warm. Het is bijzonder gemakkelijk schoon te maken, omdat eventueel overkokend eten niet kan aanbranden.
- ♦ De elektrische eenhand-vonkontsteking en de fijne regeling van de afzonderlijke kookzones bieden het hoogste bedieningscomfort.

1.2 Gas-vitrokeramische inbouwkookvlakken GKS 324.0-54



GKS 324.0 M E aardgas
Design Metallic (rvs-look)

GKS 324.0 J E aardgas
Design Jet Black (zwart)

Uitvoering: "Hardline"-design

Gas-vitrokeramisch inbouwkookvlak met 4 kookpitten:

- ♦ gasbrander met geringe uitstoot van schadelijke stoffen, ingelaten in vitrokeramiek
- ♦ 1 krachtige brander 2,8 kW
- ♦ 1 spaarbrander 1,1 kW

Volledige beveiliging.

Eenhand-vonkontsteking.

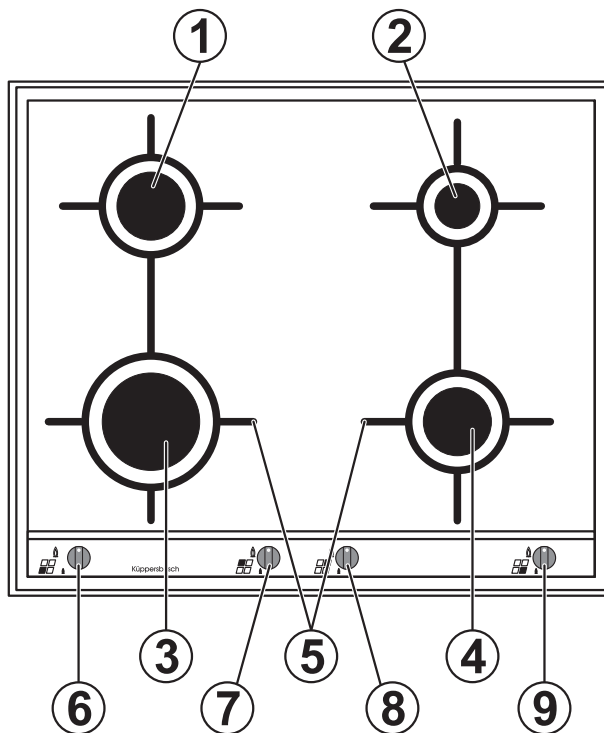
Technische gegevens:

- ♦ gas-aansluitingswaarde 3,9 kW
- ♦ elektro-aansluitingswaarde 0,1 kW, met stekker
- ♦ afmetingen van het apparaat:
B x D ca. 294 x 519 mm
- ♦ inbouwhoogte ca. 42 mm
- ♦ afmetingen van de uitsparing:
B x D ca. 265 x 490 mm
- ♦ gasaansluiting R ½"

Extra accessoires:

sputstukset vloeibaar 50 mbar	acc.-nr. 701
sputstukset vloeibaar 30 mbar	acc.-nr. 702
sputstukset aardgas NL	acc.-nr. 704
sputstukset aardgas LL	acc.-nr. 703

1.3 Overzicht van het apparaat GKS 644.0-54

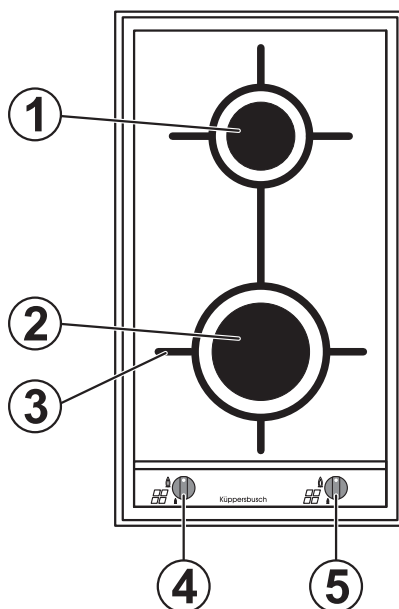


1. Spaarbrander
2. Normale brander
3. Krachtige brander
4. Spaarbrander
5. Pannenkooster
6. Regelaar voor krachtige brander
7. Regelaar voor spaarbrander
8. Regelaar voor normale brander rechts boven (pos. 2)
9. Regelaar voor normale brander rechts onder (pos. 4)

Meegeleverde accessoires:

Rooster voor kleine pannen

1.4 Overzicht van het apparaat GKS 324.0-54



1. Spaarbrander
2. Krachtige brander
3. Pannenkooster
4. Regelaar voor spaarbrander
5. Regelaar voor krachtige brander

Meegeleverde accessoires:

Rooster voor kleine pannen

2. Inbouwvoorwaarden en montage

2.1 Aanwijzingen voor de inbouw

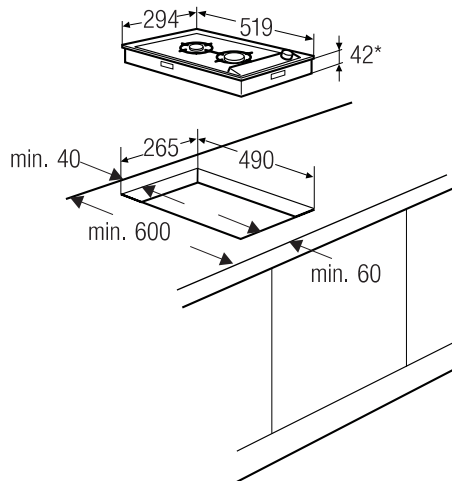
- ♦ De plaats van opstelling moet een volume van min. 20 m³ hebben en door een venster of een deur kunnen worden belucht.
- ♦ De kookplaat wordt in een opening in het aanrechtblad ingebouwd, die volgens de verderop vermelde inbouwmaten moet worden uitgezaagd.
- ♦ Het aanrechtblad moet horizontaal zijn uitgelijnd en zuiver worden uitgezaagd
- ♦ Onder de uitsparing in het aanrechtblad mogen geen dwarslatten liggen. Die moeten minstens tot op de grootte van de uitsparing worden weggezaagd.
- ♦ De afstanden van de uitsparing aan de voorkant, achterkant en zijkanten moeten zoals op de maatschets aangegeven worden gerespecteerd. De breedte van de voorste en achterste rand is berekend op basis van een aanrechtdiepte van 600 mm. Indien het aanrechtblad dieper is, wordt de achterste rand breder.
- ♦ Het is aanbevolen de zaagvlakken van de uitsparing in het aanrechtblad van een waterbestendige beschermende verflaag te voorzien.
- ♦ De zijdelingse afstand t.o.v. hoge kasten moet om arbeidstechnische redenen minstens 300 mm bedragen.
- ♦ De branderluchttoevoer gebeurt in de eerste plaats door ventilatiespleten aan de achterkant van het bedieningspaneel.
- ♦ Voor de gasaansluiting is onder de kookplaat extra ruimte nodig.
- ♦ De muurstrip moet uit hittebestendig materiaal bestaan en mag niet van contactdozen ter hoogte van de kookplaat voorzien zijn. Wij adviseren een draaglijst van kunststof met een afdeklust van aluminium. Het gedeelte van de lijst dat op het aanrechtblad rust, mag niet breder dan 30 mm zijn.
- ♦ De wand boven de muurstrip ter hoogte van het apparaat mag uit niet brandbaar materiaal bestaan. Hout, kunststof, PVC-folie enz. voldoen niet aan deze eisen.
- ♦ Bij normaal gebruik kunnen op de omringende meubelonderdelen verhoogde temperaturen inwerken. De meubelpanelen moeten minstens aan deze eisen voldoen. Bij inbouwmeubels moet de kunststofbekleding of het fineer met een hittebestendige lijm (100 °C) afgewerkt zijn.
- ♦ De minimumafstand van hangkasten en afzuigkappen boven de kookplaat bedraagt 650 mm.
- ♦ Voor de montage en na elke eventuele demontage moet worden gecontroleerd of de pakking niet beschadigd is en of ze perfect aansluit. Eventueel moet ze worden vervangen. Het is af te raden de kookplaat extra met siliconenkit vast te kleven, omdat het gevaar bestaat dat de gecoate aanrechtbladen worden beschadigd als de kookplaat wordt gedemonteerd.
Uitzondering: bij oneffen (bijv. met keramische tegels beklede) aanrechtbladen is een afdichting met temperatuurbestendig, blijvend elastisch materiaal noodzakelijk (bijv. siliconenkit, geschikt voor keramiek). Dit afdichtingsmateriaal alleen rond de rand van de kookplaat aanbrengen, nooit onder de kookplaat!

2.2 Montage

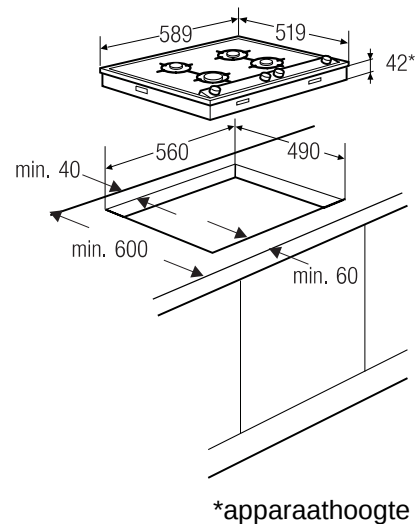
KÜPPERSBUSCH-inbouwkookplaten kunnen en mogen uitsluitend met KÜPPERSBUSCH-inbouwovens met apparaatkoeling worden gecombineerd. Het gebruik van andere merken sluit elke aansprakelijkheid van Küppersbusch uit. De toegekende keurmerken en toelatingen verliezen hun geldigheid als dit voorschrift niet wordt nageleefd!

2.3 Inbouwmaten

GKS 324.0-54



GKS 644.0-54



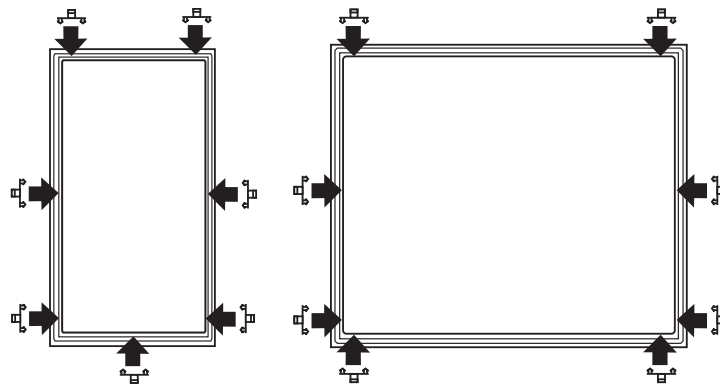
2.4 Inbouw

Door het clipsysteem is de montage eenvoudiger, sneller en probleemlozer. De volledige montage kan langs boven worden uitgevoerd.

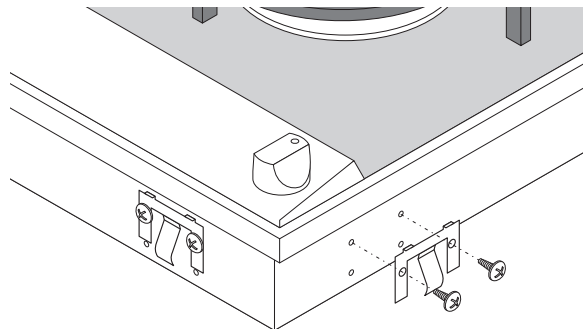
- ♦ De uitsparing in het aanrechtblad volgens de voorgegeven maten uitzagen (zie boven tekening inbouwmaten).
- ♦ De pakking van de kookplaat op onberispelijk zitten en goede ligging controleren. Bij oneffen aanrechtbladen (tegels enz.) moet u bovendien een temperatuurbestendige afdichtingsmassa rond de rand van de kookplaat aanbrengen. Breng de afdichtingsmassa niet onder de kookplaat op het aanrechtblad aan, omdat bij het demonteren van de kookplaat het aanrechtblad beschadigd zou kunnen raken.
- ♦ Pas de kookplaat - indien nodig - nu aan een andere gassoort aan.
- ♦ Vervolgens de clips in de uitsparing in het aanrechtblad inslaan, zoals op de vorige pagina afgebeeld. Afhankelijk van de dikte van het aanrechtblad (30 of 40 mm) worden de clips op verschillende hoogte aan de kookplaat geschroefd.

GKS 324.0-54

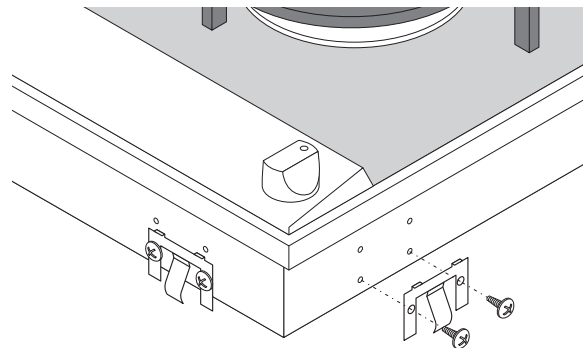
GKS 644.0-54



30 mm aanrechtblad:

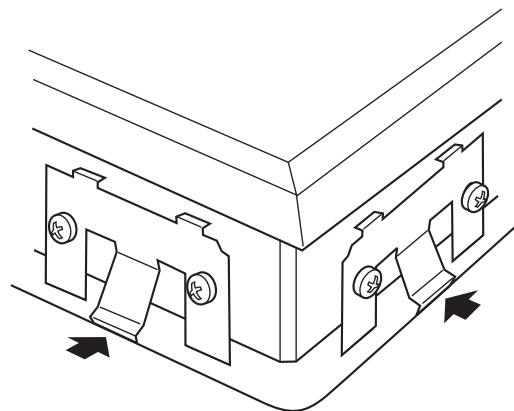


40 mm aanrechtblad:

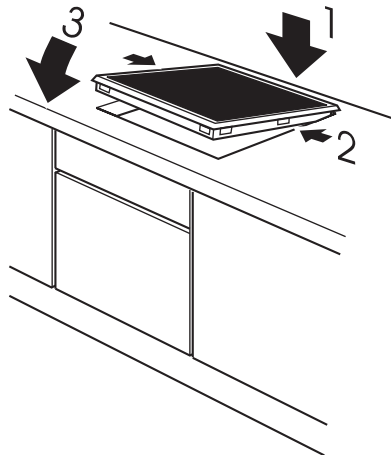


Kookplaat vast inbouwen:

Schets van de kookplaat met vastgeschroefde clips:

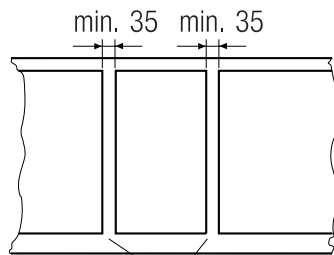


Kookplaat met de achterste rand inzetten en voorzichtig laten zakken. Daarbij de clips met de hand indrukken. Kookplaat naar beneden drukken tot ze volledig op het aanrechtblad ligt.

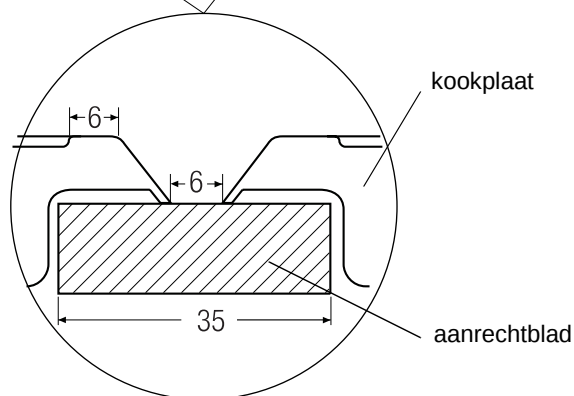


Bij het inbouwen van meerdere kookplaten naast elkaar moeten de in de tekening aangegeven minimumafstanden tussen de uitsparingen in het aanrechtblad worden gerespecteerd.

Bovenaanzicht

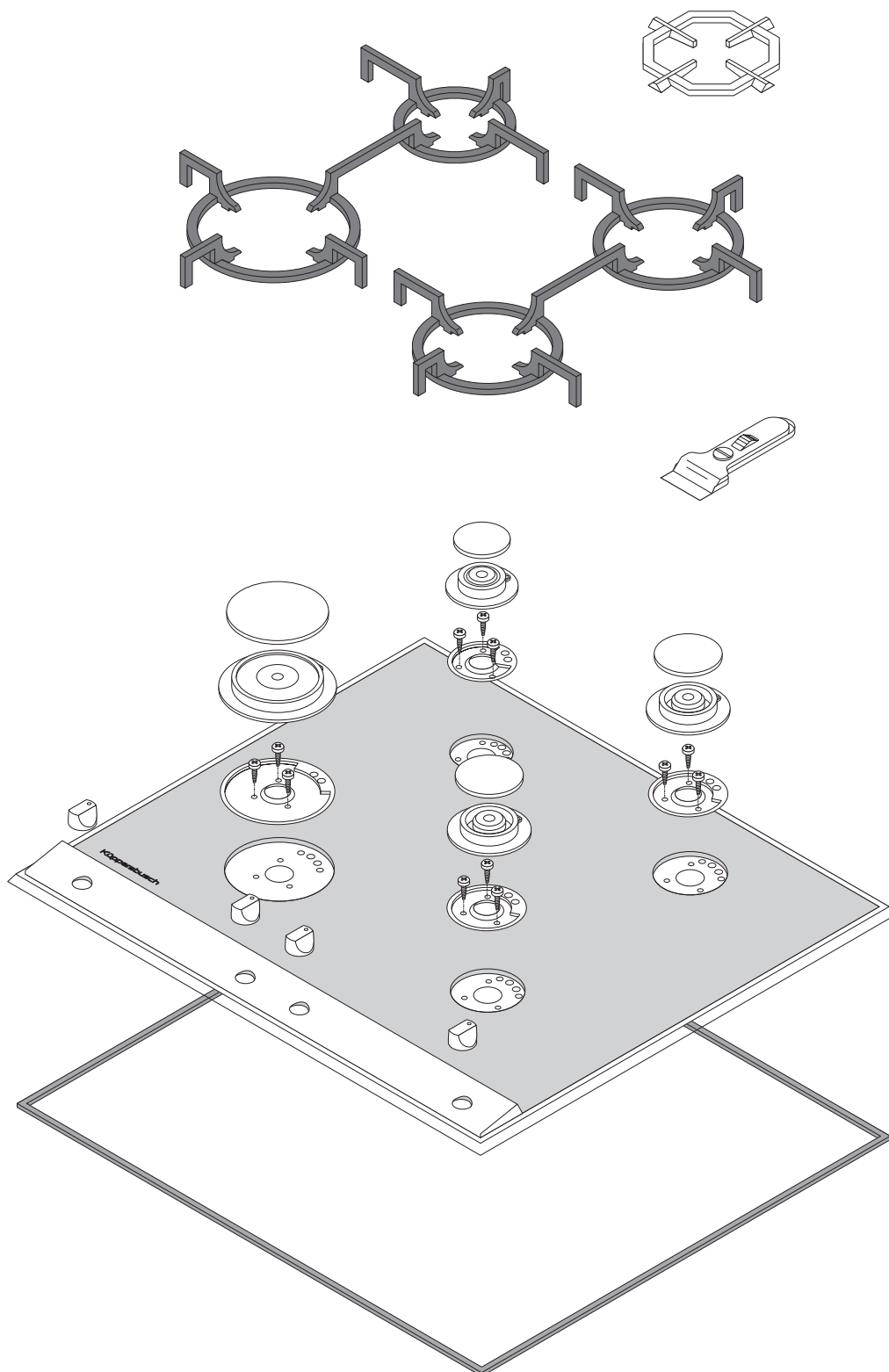


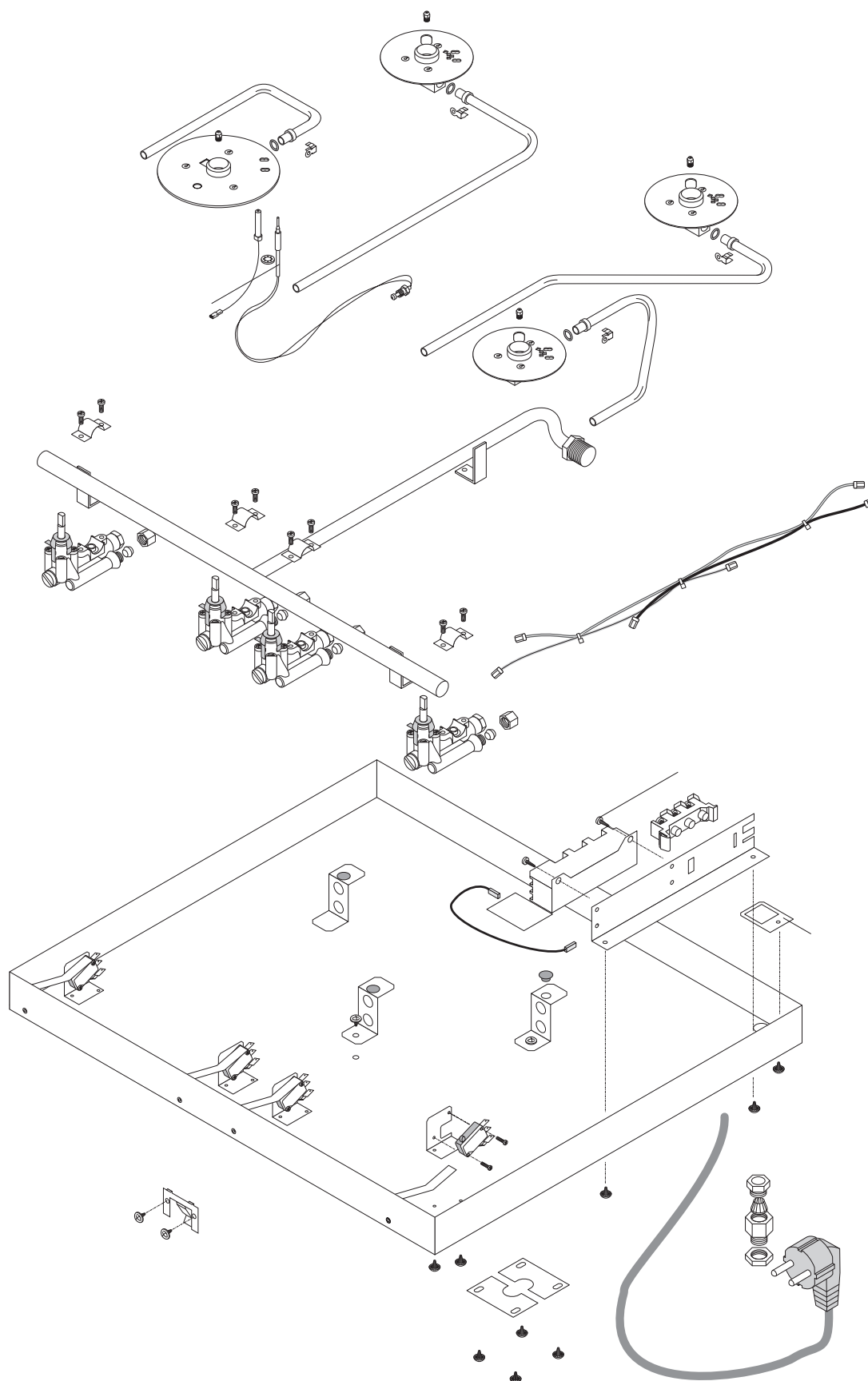
Detail



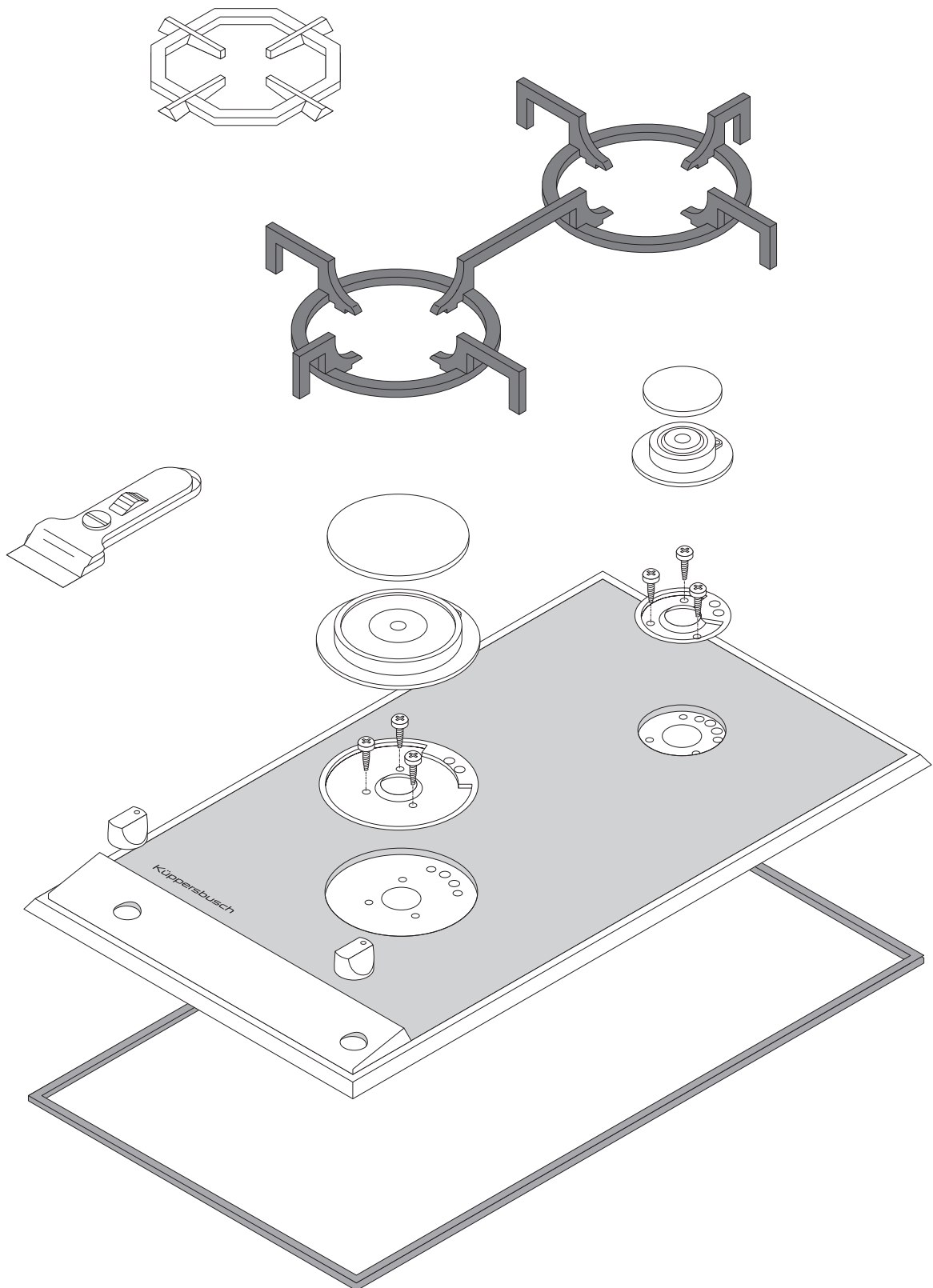
3. Overzicht technische onderdelen

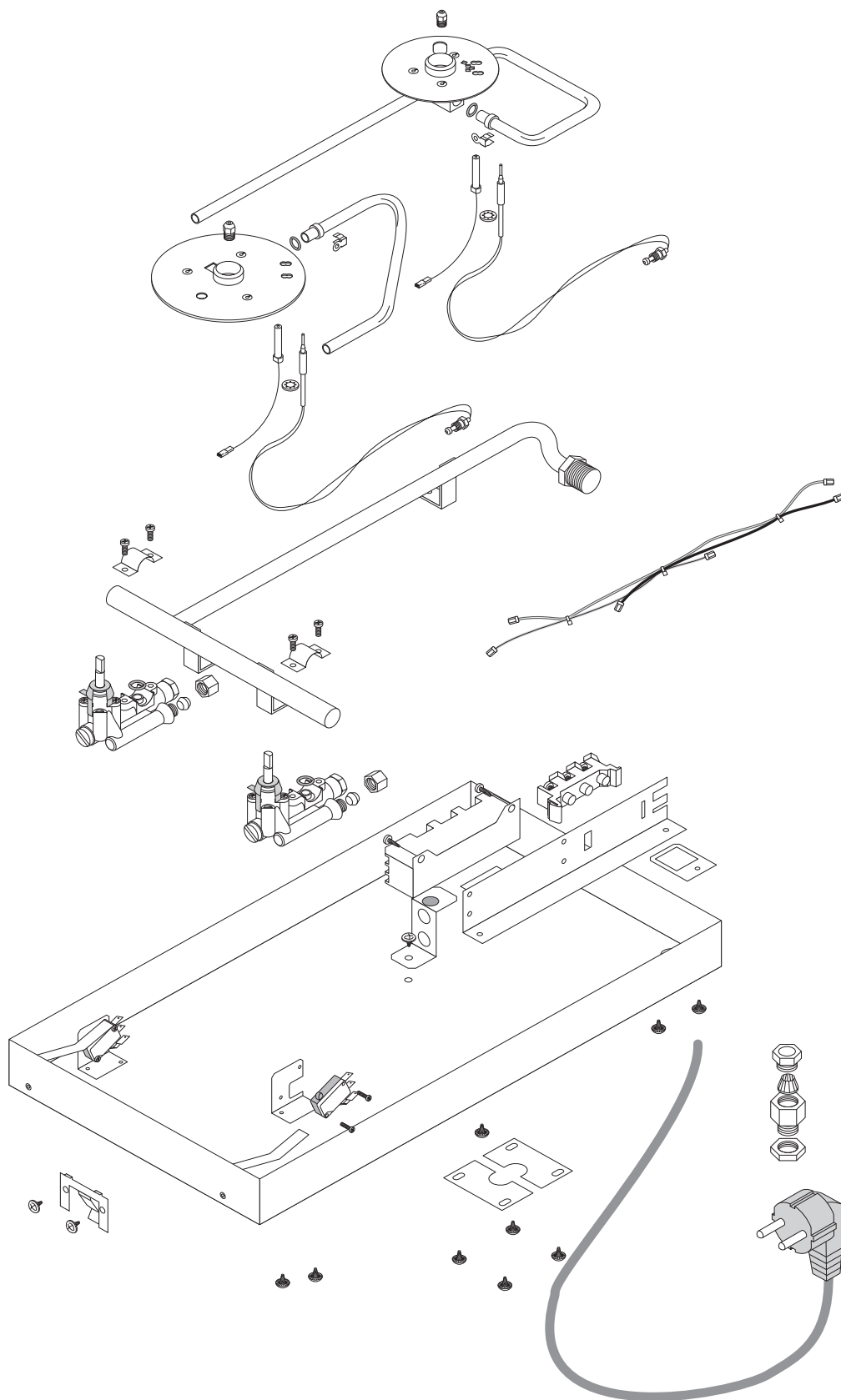
3.1 GKS 644.0-54





3.2 GKS 324.0-54





4. Vervangen van de onderdelen

4.1 Demontage van het kookvlak

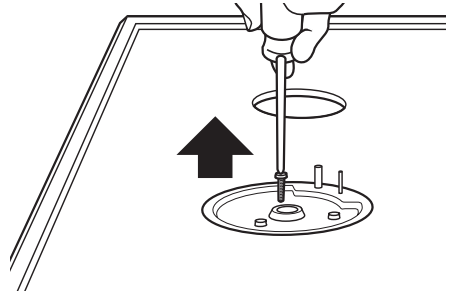
Kookplaat langs onder uit het aanrechtblad drukken en eruit nemen.

Til de kookplaat niet met een schroevendraaier uit de uitsparing - zo beschadigt u het frame van de kookplaat.

Bedieningsschakelaar aftrekken.

Branderdeksel, pannenrooster en insteekelement verwijderen, branderflens afschroeven (zie afbeelding).

Schroeven aan de kant van de behuizing losmaken en de keramische plaat verwijderen. Zo zijn alle technische onderdelen toegankelijk.



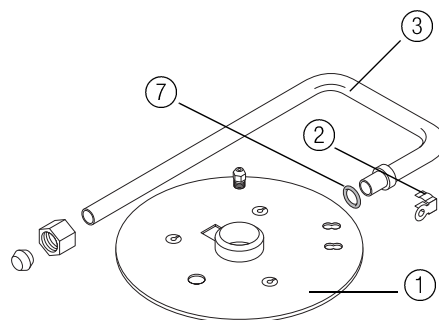
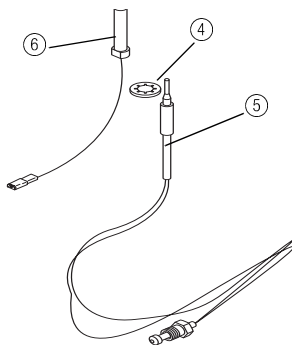
4.2 Thermovoelers vervangen

1. Kookplaatprintplaat verwijderen.
2. Voeler van de gaskraan schroeven.
3. Brander ① van de branderbuis ③ aftrekken door de houderklem ② weg te drukken. Klemring ④ van de onderkant van de brander voorzichtig wegdrücken en thermovoeler ⑤ eruit trekken.

4.3 Ontstekingskaarsen vervangen

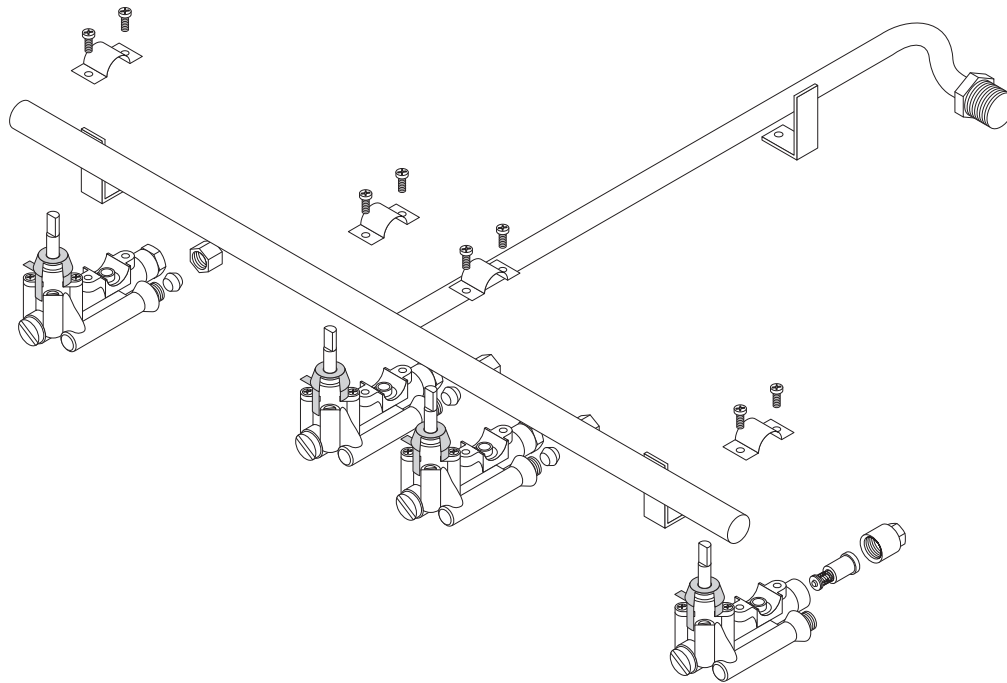
1. Kookplaatprintplaat verwijderen.
2. Brander ① van de branderbuis ③ trekken door de houderklem ② weg te drukken. Klemring van ④ van de onderkant van de brander voorzichtig wegdrücken en ontstekingskaars ⑥ eruit trekken. Amp.-stekker van de ontstekingstransformator trekken.

De montage gebeurt in de omgekeerde volgorde.



De klemring ④ moet stevig opgedrukt worden, omdat ontstekingskaars en thermovoeler anders te diep zitten. Bij de montage steeds op de O-ring ⑦ letten. GASDICHTHEID CONTROLEREN!

4.4 Magneetstukken vervangen GKS 324.0-54 en GKS 644.0-54



GKS 644.0-54

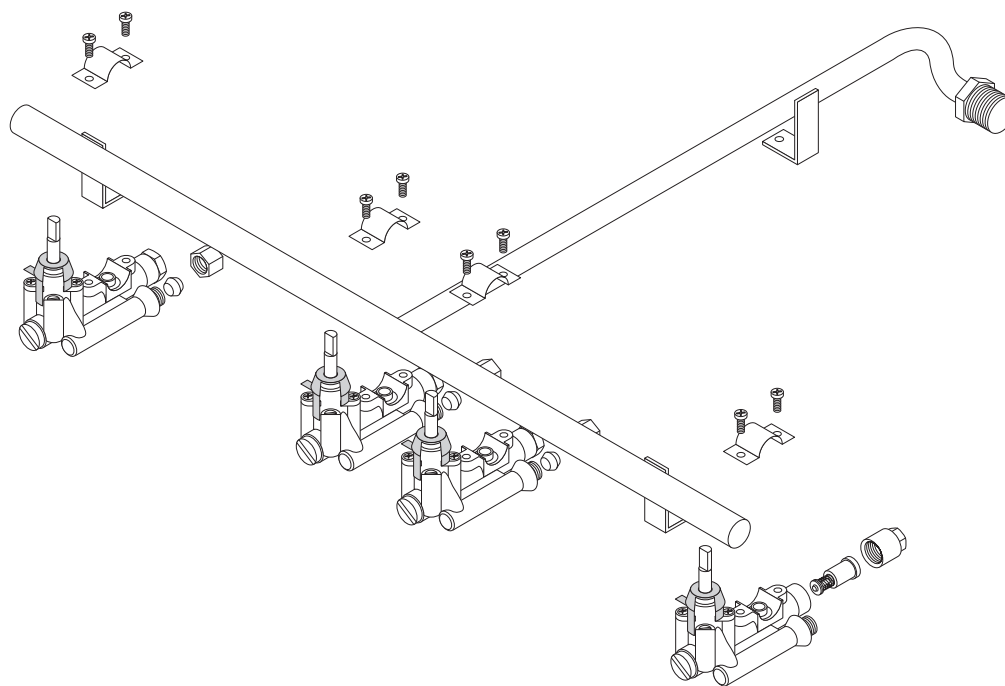
1. Kookplaatprintplaat demonteren.
2. Thermovoeler van de gaskraan schroeven.
3. Aluminiummoer afschroeven.
4. Magneetstuk uit de gaskraan naar achter eruit trekken.

Montage in omgekeerde volgorde



Bij de montage de GASDICHTHEID CONTROLEREN!

Gasarmaturen GKS 324.0-54 en GKS 644.0-54



GKS 644.0-54

4.5 Gaskraan kookzones vervangen

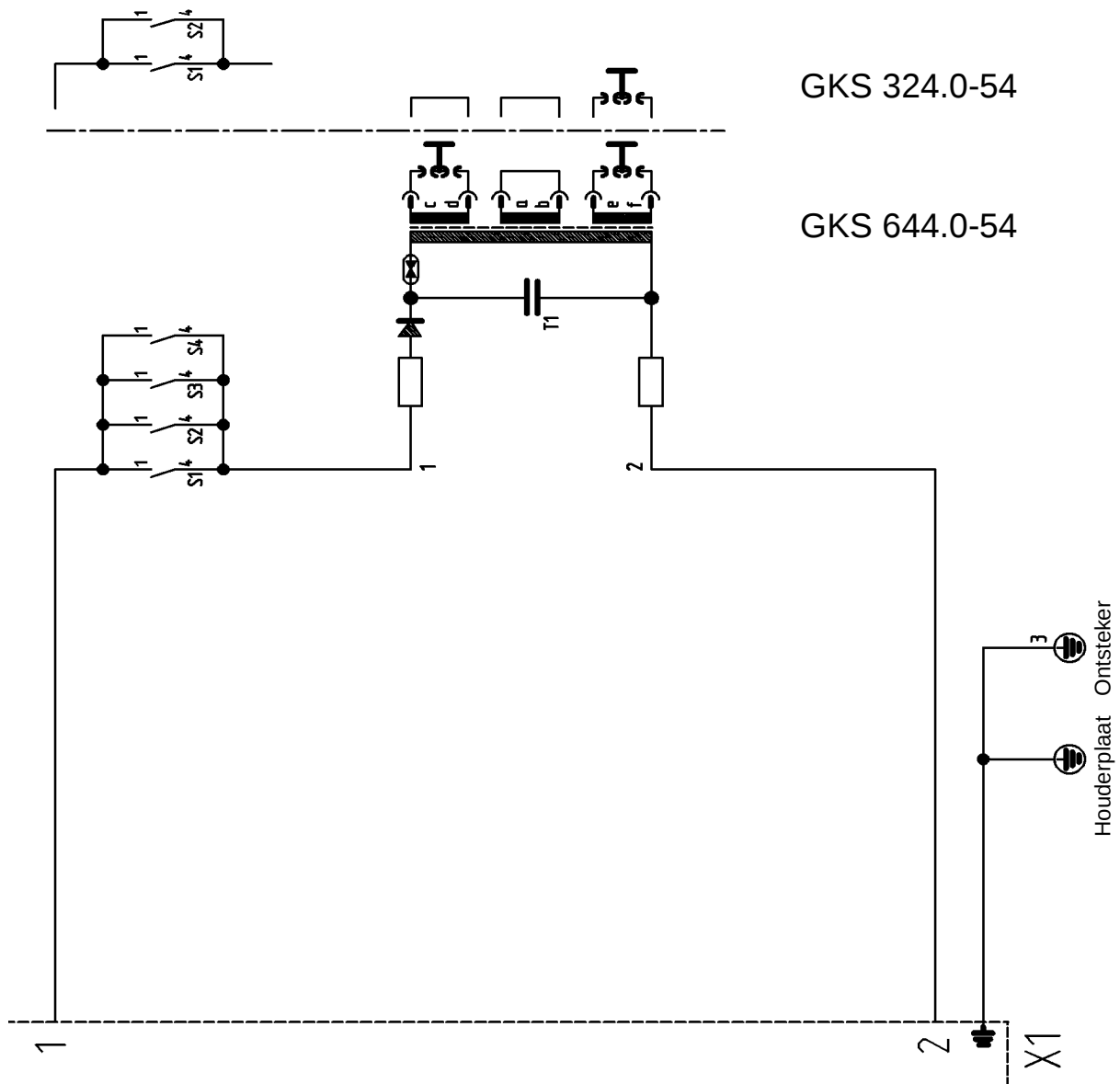
1. Kookplaatprintplaat demonteren.
2. Gaskraangalerie van de bodem schroeven.
3. Thermoelement van de gaskraan schroeven.
4. Branderbuis na het afschroeven van de dopmoer uit de gaskraan trekken.
5. Bevestigingsschroeven uitdraaien. Houderbeugels afnemen, gaskraan naar boven van de gaskraangalerie afnemen.

Montage in omgekeerde volgorde



Bij de montage steeds op de O-ringen letten. GASDICHTHEID CONTROLEREN!

5. Schakelschema GKS 644.0-54 / GKS 324.0-54



6. Omschakelen op een ander gastype - spuitstuktabel

Het apparaat is door de producent ingesteld op aardgas G20, 2H, 2E, 2E+.

Alle met G20 gekenmerkte apparaten kunnen in het bereik van de Wobbe-index van 11,3 kWh/m³ tot 15,2 kWh/m³ zonder verandering van de instelling in werking worden genomen.

Wanneer de instelling wordt veranderd, dient men de instelling nieuw te kenmerken.

6.1 Bestelnummers van de ombouwspuitstuksets

Gassoorten, druk	Spuitstuksets
Aardgas H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	
Aardgas LL G 25 (20 mbar)	acc.-nr. 703
aardgas L G 25 (25 mbar) NL	acc.-nr. 704
Vloeibaar gas butaan/propaan G 30 (50 mbar)	acc.-nr. 701
Vloeibaar gas butaan/propaan G 30 (28-30/37 mbar)	acc.-nr. 702

6.2 Vervanging van de hoofdspuitstukken

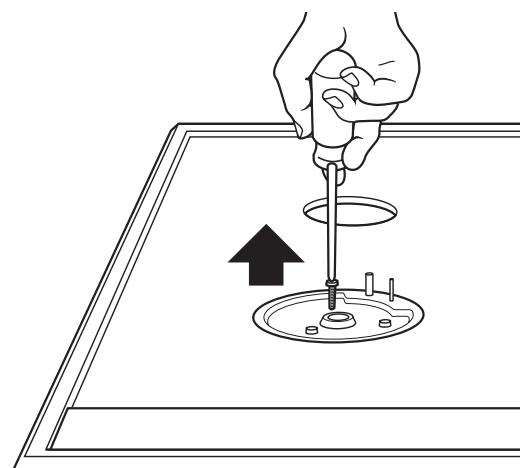


De gaskraan sluiten! Branderdeksel afnemen.

Controleer de nieuwe spuitstukken aan de hand van de tabel spuitstukdiameters! Let erop dat voor elke brander het correcte spuitstuk wordt gebruikt.

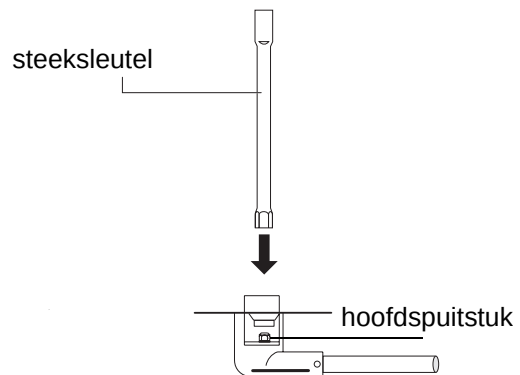
Kookplaat demonteren en vitrokeramische plaat afnemen

- ♦ Kookplaat langs onder uit het aanrechtblad drukken en uitnemen.
- ♦ Bedieningsknoppen aftrekken.
- ♦ Branderdeksel, pannenkooster en insteekelement afnemen, branderflens afschroeven.
- ♦ Schroeven aan de kant van de behuizing uitdraaien en de vitrokeramische plaat verwijderen.



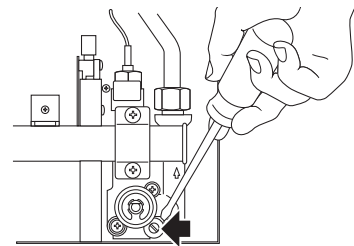
Hoofdspuitstukken vervangen

- ◆ De steeksleutel door de mengbuis van de brander op het spuitstuk steken en dat met een schroevendraaier eruit draaien.
- ◆ Het nieuwe spuitstuk in de steeksleutel steken en tot aan de aanslag indraaien.



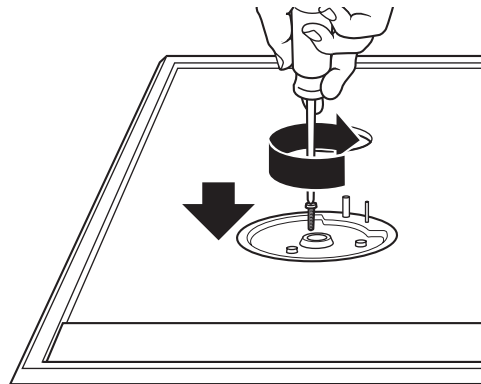
Kleinstandspuitstukken vervangen

- ◆ Met een passende schroevendraaier de kleinstandspuitstukken demonteren; deze bevinden zich opzij rechts van de as van de gaskraan.
- ◆ De nieuwe kleinstandspuitstukken voor de overeenkomstige gassoort in de kranen monteren.



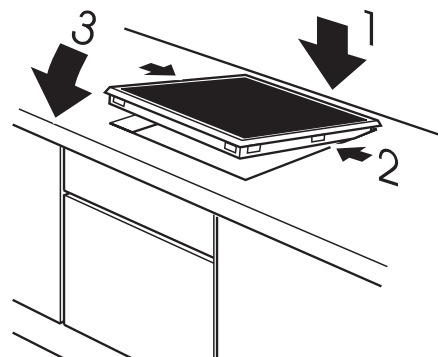
Kookplaat monteren

- ◆ Vitrokeramische plaat opleggen, daarbij de ontstekingskaarsen, de thermovoelers en de pennen van de bedieningsknoppen door de passende openingen steken.
- ◆ Branderflens opzetten en vastschroeven.
- ◆ Schroeven van de behuizing weer inzetten en vastdraaien.
- ◆ Schroeven afwisselend gelijkmatig aanhalen.
- ◆ Aangepaste typeplaatjes voor de nieuw ingestelde gassoort op de passende plaats aanbrengen!



Kookplaat weer inbouwen

- ◆ Pakking controleren.
- ◆ Kookplaat met de achterste rand inzetten en voorzichtig laten zakken. Daarbij de clips met de hand indrukken.
- ◆ Kookplaat naar beneden drukken tot ze volledig op het aanrechtblad ligt.
- ◆ Insteekelement, pannenkooster en branderdeksel inzetten, erop letten dat deze juist zijn geplaatst. De pen moet in de inkeping haken.



6.3 Werking controleren

Wanneer het apparaat weer volledig is gemonteerd, moet de werking worden gecontroleerd!

Apparaat conform de gebruiksaanwijzing in werking stellen.

Apparaat op gasdichtheid controleren (zie DVGW-werkblad G600 / DVGWTRGI / 1986 / TRF 1988).

Overlopen van de ontsteking en vlamstabiliteit van de branders controleren (ook in kleine stand).

6.4 Spuitstukdiameter

Spuitstukkenmerking hoofd/kleinstelspuitstuk			
Gassoorten	Krachtige brander	Normale brander	Spaarbrander
Aardgas H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	125/56	93/45	72/41
Aardgas LL G 25 (20 mbar)	145/62	117/50	79/47
Aardgas L G 25 (25 mbar)	118/57	104/47	78/43
Vloeibaar gas butaan/propaan G 30 (50 mbar)	75/33	60/27	47/24
Vloeibaar gas butaan/propaan G 30 (28-30/37 mbar)	83/39	70/31	53/28
Vloeibaar gas propaan G 31 (50 mbar)	79/34	67/29	51/26

7. Technische gegevens - gasaansluitingen

7.1 Tabel van de toegelaten gassoorten en drukken

Land (ISO-afkorting)	Aardgas H, E (G 20) mbar	Aardgas LL (G 25) mbar	Aard- gas L (G 25) mbar	Drukpaar Aardgas (G 20/25) mbar	Propan (G 31) mbar	Drukpaar (Butaan/ Propan) (G 30/31) mbar	Butan (Butaan/ Propan) (G 30) mbar	Categorie mbar
Duitsland (DE)	20	20					50	II ₂ ELL3B/P
Denemarken (DK) Finland (FI) Zweden (SE) IJsland (IS) Noorwegen (NO)	20						28-30	II ₂ H3B/P
Nederland (NL)			25 25		50		28-30	II ₂ L3P II ₂ L3B/P
Frankrijk (FR) Belgien (BE)				20/25		28-30/37		II ₂ E+3+
Ver. Koninkrijk (GB) Spanje (ES) Italië (IT) Portugal (PT) Ierland (IE) Griekenland (GR)	20					28-30/37		II ₂ H3+
Oostenrijk (AT)	20						50	II ₂ H3B/P
Luxemburg (LU)	20					28-30/37		I ₂ E, I ₃ +

7.2 Tabel van de belasting

Brander		Aardgas 20 mbar 25 mbar	Butaan/Propan	
		Belasting kW	Belasting kW	Gasdebiet g/h
Spaarbrander	groot	1,1	1,1	79
	klein	0,3	0,3	22
Normale brander	groot	1,9	1,9	137
	klein	0,38	0,38	27
Krachtige brander	groot	2,8	2,8	202
	klein	0,56	0,56	40

GKS 324.0-54

Totale nominale warmtebelasting = 3,9 kW

Aansluitwaarde van het apparaat = 281 g/h

GKS 644.0-54

Totale nominale warmtebelasting = 7,7 kW

Aansluitwaarde van het apparaat = 555 g/h

7.3 Calorische waarde volgens EN 437

Gassoorten	Calorische waarde Hs 15 °C			
	MJ/m ³	kWh/m ³	MJ/kg	kWh/kg
Aardgas H (G 20)	37,78	10,5		
Aardgas L (G 25)	32,49	9,03		
Butaan (G 30)			49,47	13,75
Propaan (G 31)			50,37	14,00

De calorische bedrijfswaarde HSB moet bij de verantwoordelijke gasmaatschappij worden nagevraagd.
Het gasdebiet wordt als volgt berekend.

$$\text{gasdebiet l/min} = \frac{\text{belasting kW} \times 1000}{\text{bedrijfswaarde kWh/m}^3 \times 60}$$

7.4 Tabel met de bereiken voor de gas-aansluitingsdrukken

Gassoorten	P _n /mbar	P _{min} /mbar	P _{max} /mbar
Aardgas	20	17	25
	25	20	30
Drukpaar Aardgas	20	17	25
	25	17	30
Vloeibaar	28 - 30	25	35
	50	42,5	57,5
Drukpaar Vloeibaar	28 - 30	20	35
	37	25	45

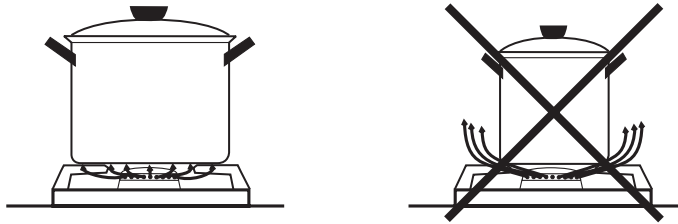
Het apparaat mag niet in werking worden gezet wanneer de gasaansluitingsdruk buiten het aangegeven bereik ligt.

8. Overige technische informatie

8.1 Richtlijnen voor de juiste pannen

Met de juiste pannen spaart u kooktijd en energie.

Kiest u de pandiameter passend bij de brandergrootte.



Tips voor de pandiameter:

Krachtige brander:	22 - 24 cm
Normale brander (alleen GKS 644.0-54):	18 - 20 cm
Spaarbrander*:	12 - 16 cm

* Alleen op de spaarbrander kunnen m.b.v. het kruis voor kleine pannen ook kleinere pannen worden gebruikt.

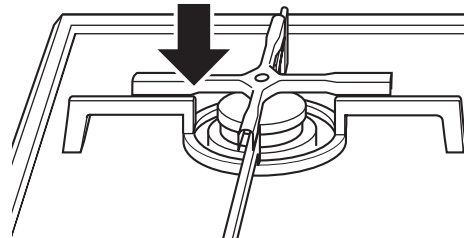
Opmerkingen voor het gebruik

- ♦ Om gastechnische redenen is het niet toegestaan, oplegplaatjes op de branders te gebruiken
- ♦ Door het gebruik van pannen met passende diameter wordt vermeden, dat de pannen te dicht bij de regelknoppen komen, wat tot een verhitting of beschadiging van de knoppen zou kunnen leiden.
- ♦ Geen te kleine pannen op een te grote brander gebruiken. Dat veroorzaakt onnodig energieverlies.
- ♦ Laat de pannen niet leegkoken.

Kruis voor kleine pannen

Het kruis voor kleine pannen kan boven de spaarbrander op het pannenrooster worden geplaatst om kleine pannen veilig te kunnen gebruiken.

De ventilatiespleten in de kookplaat mogen niet worden afgedekt.



8.2 Reiniging en onderhoud

- ♦ Meestal is een reiniging met een vochtige doek en wat afwasmiddel na elk gebruik voldoende. Vervolgens afdrogen.
- ♦ Gebruik voor het schoonmaken in geen geval krassende of bijtende schoonmaakproducten zoals schuurmiddelen, staalwol, ingezepte staalwol, metalen sponsjes, plastic sponsjes of sponsjes met een krassend oppervlak.
- ♦ Aankorstingen en overgekookt eten laat u het best eerst met een natte doek inweken. Dan met een glasschraper verwijderen. Suiker en gesmolten kunststof onmiddellijk verwijderen terwijl de kookplaat heet is.
- ♦ Behandel de keramische kookplaat één keer per week met een onderhoudsproduct. Door de behandeling wordt een bescherm laag gevormd. Ook de dagelijkse reiniging wordt vergemakkelijkt. Neem de instructies van de fabrikant van de reinigings- en onderhoudsproducten in acht. Ook hardnekkige vlekken kunt u met een onderhoudsproduct behandelen. Vervolgens altijd met voldoende water afspoelen en met een doek droogwrijven.

8.3 Branderdeksels/pannenroosters

- ♦ Gebruik voor het schoonmaken in geen geval krassende of bijtende schoonmaakproducten zoals schuurmiddelen, staalwol, ingezepte staalwol, metalen sponsjes, plastic sponsjes of sponsjes met een krassend oppervlak.
- ♦ Laat de branderonderdelen afkoelen voor u ze schoonmaakt.
- ♦ De branderdeksels en de pannenroosters in warm water met wat afwasmiddel schoonmaken. Vervolgens goed afdrogen.
- ♦ Branderonderdelen nooit met soda of chloorhoudende schoonmaakproducten behandelen. Alkalische schoonmaakproducten en ovensprays kunnen de oppervlakken beschadigen.
- ♦ Als de branderdeksels weer op hun plaats worden gezet, moeten de pennen in de uitsparingen vastzitten.
- ♦ Vermijd het vastbranden van verontreinigingen. Sterkere verontreinigingen en ingebrande etensresten voor het schoonmaken eerst laten inweken.