

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	4
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	4
1.2 Beoogd gebruik	8
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	8
1.4 Deze gebruiksaanwijzing	8
1.5 Identificatieplaatje	8
1.6 Verwerking	9
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	10
2 Beschrijving	11
2.1 Algemene beschrijving	11
2.2 Symbolen	13
2.3 Beschikbare accessoires	14
3 Gebruik	15
3.1 Waarschuwingen	15
3.2 Voorzorgsmaatregelen	16
3.3 Eerste gebruik	16
3.4 Het gebruik van de gasbranders	17
3.5 Gebruik van de inductieplaten	19
3.6 Handige tips	31
4 Reiniging en onderhoud	32
4.1 Waarschuwingen	32
4.2 Reiniging van het apparaat	32
4.3 Oplossingen voor problemen...	34
5 Installatie	35
5.1 Veiligheidswaarschuwingen	35
5.2 Insnijding van het werkblad	35
5.3 Inbouw	37
5.4 Gasaansluiting	39
5.5 Aanpassing aan de verschillende gastypes	42
5.6 Elektrische aansluiting	47
5.7 Voor de installateur	49

VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE GEBRUIKSAANWIJZING

Deze aanwijzingen zijn uitsluitend geldig in de landen die op het plaatje van het apparaat zijn aangeduid.

Deze inbouw kookplaat behoort tot klasse 3.

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: www.smeg.com



1 Waarschuwingen

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen geïnstalleerd zijn.
- Let op voor de snelle verwarming van de kookzones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat. Gevaar op oververhitting.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Het is aanbevolen bij het apparaat te blijven tijdens de voorbereiding van voedsel dat olie of vet bevat. Als de oliën of vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de kookzone uit.



- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Tijdens het gebruik geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het oppervlak van de kookplaat plaatsen omdat deze oververhit zouden kunnen raken.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het apparaat terwijl het werkt.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.

Beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Besteed de grootste mogelijke aandacht.
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of recipiënten om voedsel te bereiden.
- De recipiënten of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.



Waarschuwingen

- Alle recipiënten moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Geen zure stoffen zoals citroensap of azijn op de kookplaat morsen.
- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.

Installatie

- Dit apparaat **mag niet geïnstalleerd worden** in boten of caravans.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Om de mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Laat de gasaansluiting uitvoeren door bevoegd technische personeel.



- Het aansluiten met een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de buis niet langer is dan 2 meter bij maximale uitschuiving voor flexibele stalen buizen en 1,5 meter voor rubberen buizen.
- De buizen mogen niet in aanraking komen met beweegbare delen, en mogen niet geplet worden.
- Gebruik, daar waar nodig, een drukregelaar in overeenstemming met de van kracht zijnde norm.
- Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.
- Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.
- Laat de voedingskabel uitsluitend door ervaren technisch personeel vervangen.

Voor dit apparaat

- Schakel de platen na het gebruik uit. Vertrouw nooit alleen op de panherkenningsindicatie.
- Waak over kinderen, ze kunnen de brandende controlelamp voor de restwarmte moeilijk zien. De bereidingszones blijven ook na gebruik voor een bepaalde periode nog zeer warm, ook al zijn ze uitgeschakeld. Houd kinderen uit de buurt zodat ze niet kunnen aanraken.
- Het glaskeramische oppervlak is schokbestendig, maar u dient te voorkomen dat er zware en harde voorwerpen vallen op de kookplaat: die zou kunnen breken als het om puntige voorwerpen gaat.
- Het glaskeramische kookoppervlak mag niet als steunvlak gebruikt worden.



Waarschuwingen

- Als barsten of scheuren opgemerkt worden, of als het oppervlak van de glaskeramische plaat zou breken, moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden. Schakel de stroom uit en neem contact op met de Technische Dienst.
- Personen met een pacemaker of een gelijkaardig apparaat moeten zich ervan vergewissen dat de werking van deze apparaten niet wordt beïnvloed door het inductieveld, waarvan het frequentiebereik tussen 20 en 50 kHz ligt.
- Overeenkomstig de bepalingen van de elektromagnetische compatibiliteit behoort de elektromagnetische inductieplaat tot Groep 2 en Klasse B (EN 55011).

1.2 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld om thuis voedsel te bereiden. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- het niet in acht nemen van de voorschriften van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

1.4 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en moet gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

1.5 Identificatieplaatje

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.



1.6 Verwerking



Het apparaat moet gescheiden ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker.



Elektrische spanning

Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

- Oude of gebruikte apparaten aan het einde van hun levensduur moeten door de gebruiker worden ingeleverd bij geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigd worden aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



Plastic verpakking

Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.



Waarschuwingen

1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

Waarschuwingen



Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.

Beschrijving



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

Gebruik



Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires, kooktips.

Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

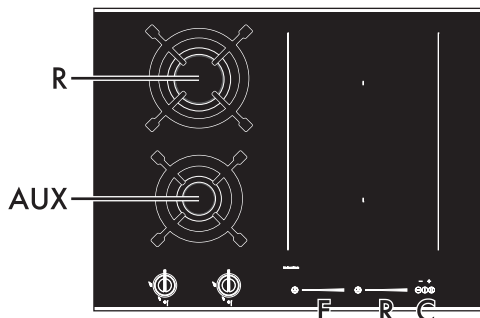
- Enkele gebruiksaanwijzing.



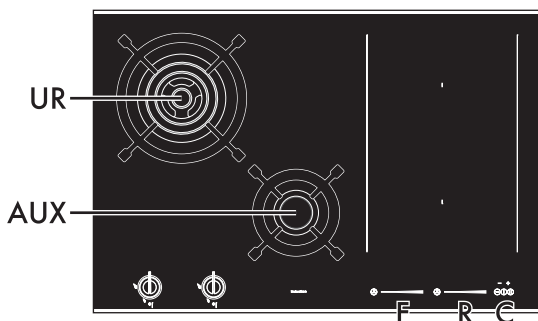
2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving

Z



65 cm



75 cm

AUX = Hulpbrander

R = Snelle brander

UR = Ultrasnelle brander

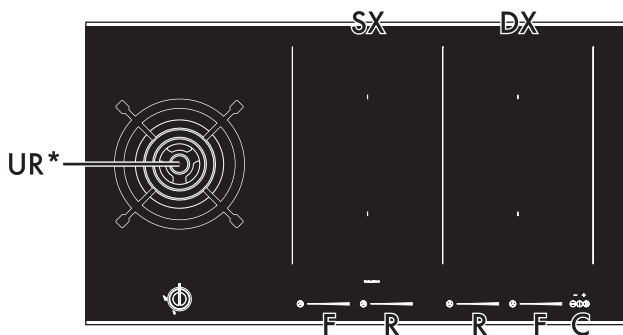
F = Bedieningen plaat voor

R = Bedieningen plaat achter

C = Zone algemene bedieningen



Beschrijving



90 cm

UR* = Ultrasnelle brander

SX = Bereidingszone met inductie links

DX = Bereidingszone met inductie rechts

F = Bedieningen plaat voor

R = Bedieningen plaat achter

C = Zone algemene bedieningen

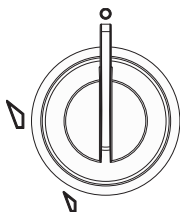


2.2 Symbolen

Bereidingszones op gas

-  Zone achteraan
-  Zone vooraan

Knoppen branders



Nuttig voor de inschakeling en de regeling van de branders van de kookplaat. Druk op de knoppen, en draai deze linksom op de waarde  om de overeenkomstige branders te ontsteken. Om de vlam te regelen, moet de knop in de zone tussen het maximum  en het minimum  gedraaid worden. Om de branders uit te schakelen, moeten de knoppen op  geplaatst worden.

Bereidingszones met inductie

-  On/Off-toets: voor de in- of uitschakeling van de kookplaat.
-  Pauzetoets: onderbreekt de bereiding.
-  Toets toetsblokkering: voorkomt dat de bedieningen ongewenst kunnen worden aangeraakt.
-  Toets hoger: verhoogt de bereidingstijd of de timer.
-  Toets lager: verlaagt de bereidingstijd of de timer.



Schuifbalk: verhoogt of verlaagt het vermogen.

-  Toets speciale functies: activeert de speciale functies van het apparaat.

Tabel opgenomen vermogens

Grote	Afmetingen plaat (mm)	Max. geabsorbeerde vermogen (W)*	Opgenomen vermogen in powerfunctie (W)*
F - R	230 x 180	2100	3700

* de vermogens zijn bij benadering en afhankelijk van het gebruikte ingrediënt of de ingestelde waarden.



Voordelen van inductiekoken

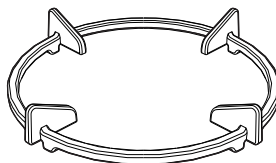


Het apparaat is voorzien van een inductiegenerator voor elke bereidingszone. Elke generator onder het glaskeramische oppervlak heeft een elektromagnetisch veld dat een thermische stroom op de onderkant van de pan veroorzaakt. De warmte wordt niet aan de bereidingszone overgedragen, maar wordt direct door de inductieve stromen in het recipiënt gecreëerd.

- Energiebesparing, dankzij de rechtstreekse overdracht van energie naar de pan (u moet daarvoor bestemde pannen van magnetiseerbaar materiaal gebruiken) in vergelijking met het traditioneel elektrisch koken.
- Grotere veiligheid dankzij de overdracht van energie naar alleen het recipiënt dat op de kookplaat geplaatst is.
- Hoog rendement bij de overdracht van energie van de bereidingszone met inductie naar de basis van de pan.
- Snelle verwarming.
- Kleinere kans op brandwonden, omdat het kookoppervlak enkel wordt verwarmd door de onderkant van de pan; overgekookt voedsel bakt niet aan.

2.3 Beschikbare accessoires

Reductierooster Wok



Nuttig voor het gebruik van een Wok.



De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.



De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen worden aangevraagd bij erkende servicecentra. Gebruik enkel de originele accessoires van de fabrikant.



3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik Gevaar op verbranding

- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen gepositioneerd zijn.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten bij oververhitting. Wees heel voorzichtig.
- Draag hittebestendige handschoenen tijdens het gebruik.
- Raak het oppervlak van de kookplaat niet aan, of reinig het niet, tijdens de functionering of wanneer de controlelampen van de restwarmte oplichten.
- Plaats geen lege potten of pannen op de bereidingszones wanneer ze zijn ingeschakeld.
- Raak de warmte-elementen niet aan als het apparaat werkt. Laat ze afkoelen vóór u het apparaat eventueel reinigt.
- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- De bereidingszones blijven ook na gebruik gedurende een bepaalde periode nog zeer warm, ook al zijn deze uitgeschakeld. Raak de oppervlakken van de kookplaat niet aan.



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Dek de branders of de kookplaat niet af met zilverfolie.
- De recipiënten of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle recipiënten moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Er wordt afgeraden om potten in aardewerk of speksteen te gebruiken om voedsel te bereiden of te verwarmen.
- Gebruik de kookplaat niet als in de oven het proces van de pyrolyse bezig is.
- Vermijd dat harde en zware voorwerpen op de kookplaat kunnen vallen zodat deze niet kan beschadigd worden.
- Gebruik de kookplaat niet als werk- en/of snijvlak.



Hoge temperatuur Brand- en ontploffingsgevaar

- Ontvlambare materialen niet in de buurt van het apparaat of direct onder de kookplaat gebruiken of bewaren.
- Gebruik geen dozen, gesloten bakjes, keukengerei en plastic potjes voor de bereiding.
- In geval van barsten of scheuren, en indien het apparaat niet kan uitgeschakeld worden, moet de stroomtoevoer uitgeschakeld worden en moet contact met de assistentie worden opgenomen.

Onregelmatige werking

Elke van de volgende omstandigheden moet als een onregelmatige werking worden beschouwd en vereist een ingreep:

- Beschadiging van het keukengerei.
- Verkeerde ontsteking van de branders.
- Branders blijven met moeite branden.
- Uitschakeling van de branders tijdens de werking.
- De gaskranen kunnen moeilijk open of dicht worden gedraaid.

Neem contact op met het erkende servicecentrum bij u in de buurt als het apparaat niet correct werkt.

3.2 Voorzorgsmaatregelen

Lekkend gas kan een explosie veroorzaken.

Wanneer u gas ruikt of als de gasinstallatie lekt:

- De gastoevoer onmiddellijk sluiten of het ventiel van de gasfles onmiddellijk dichtdraaien.
- Open vuur en sigaretten onmiddellijk uitdoven.
- Geen schakelaars of apparaten inschakelen en geen enkele stekker uit het stopcontact verwijderen. Binnen het gebouw geen (mobiele) telefoons gebruiken.
- Ramen openen en het vertrek luchten.
- Contact opnemen met het servicecentrum of uw gasbedrijf.

3.3 Eerste gebruik

1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie 4 Reiniging en onderhoud).



3.4 Het gebruik van de gasbranders

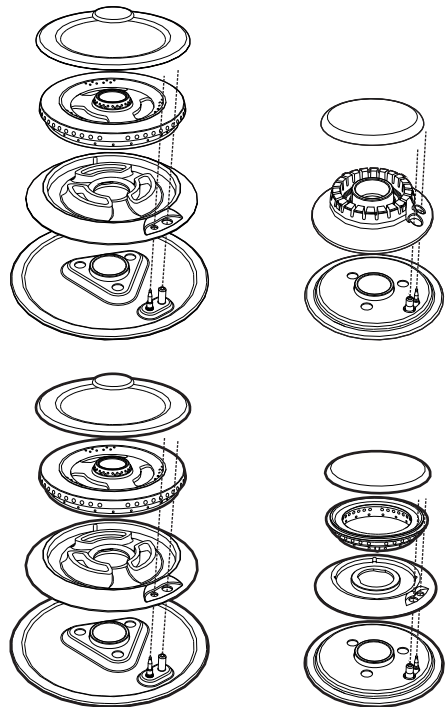
Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het apparaat is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om op de knop te drukken en hem linksom te draaien op het symbool van de maximale vlam, tot de brander wordt ingeschakeld. Draai de knop op  als de brander niet binnen 15 seconden wordt ontstoken. Wacht vervolgens 60 seconden, alvorens de volgende poging te verrichten. Na de ontsteking moet de knop enkele seconden ingedrukt gehouden worden, zodat het thermokoppel kan opwarmen. Het kan voorvallen dat de brander uitgaat wanneer de knop wordt losgelaten: dit betekent dat het thermokoppel onvoldoende is opgewarmd. Wacht enkele ogenblikken en herhaal de handeling. Houd de knop langer ingedrukt.



In geval van een toevallige uitschakeling zorgt een veiligheidssysteem voor de blokkering van de gastoevoer, ook wanneer de kraan open staat. Draai de knop op . Wacht minstens 60 seconden, alvorens de brander opnieuw te ontsteken.

Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels

Voordat de branders van de kookplaat ingeschakeld worden, moet gecontroleerd worden of de vlamverdelers correct met de respectievelijke deksels gepositioneerd zijn. Let op dat de openingen van de brander overeenstemmen met de vonkontstekers en de thermokoppels. Controleer bovendien of de pinnen van de vlamverdelers perfect in de openingen van de brander zijn aangebracht.

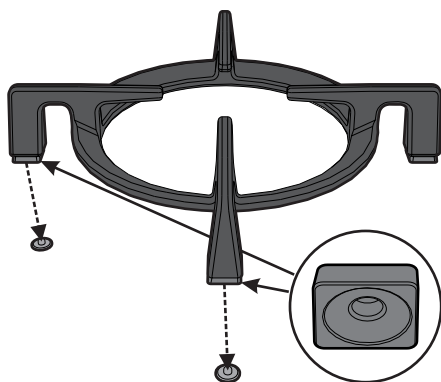




Gebruik

De roosters correct plaatsen

Onder de roosters zijn holle, siliconen rubbertjes aanwezig die op de desbetreffende bevestigingspen op de kookplaat moeten worden aangebracht.



Controleer of de roosters gecentreerd zijn op de respectievelijke branders zonder dat de roosters opgeheven zijn of scheef staan; in dat geval moet de positionering herhaald worden.

Als een pan onstabiel is, moet gecontroleerd worden of de roosters correct zijn aangebracht.

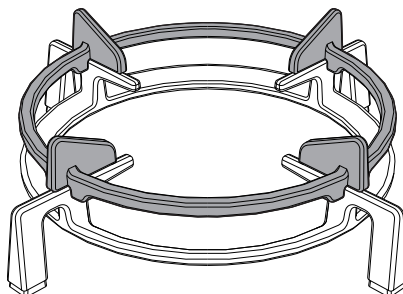
Diameter van de recipiënten



- **AUX:** 8 tot 18 cm.
- **R:** 20 tot 26 cm.
- **UR:** 20 tot 30 cm.

Reductieroosters

Het reductierooster moeten op de roosters van het vlak gelegd worden. Controleer dat deze correct gepositioneerd zijn.



Een vleesrooster gebruiken

Wanneer u een vleesrooster wilt gebruiken, moet het volgende advies opgevolgd worden:

- het vleesrooster mag maximaal 10 minuten lang op het maximale vermogen van de brander worden opgewarmd.
- het wordt aanbevolen om voor de bereiding van de levensmiddelen een lager vermogen in te stellen;
- let erop dat de vlammen van de brander niet onder de rand van het vleesrooster uit komen;
- houd de zijwand op minimaal 150 mm van de rand van het vleesrooster;
- plaats het vleesrooster niet op meerdere branders tegelijkertijd.



3.5 Gebruik van de inductieplaten



Gedurende de eerste aansluiting op het stroomnet wordt een automatische controle uitgevoerd die alle controlelampen enkele seconden doet oplichten.

Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Het gebruik van de kookplaat gebeurt door middel van sensortoetsen Touch-Control. Raak het symbool op het oppervlak van glaskeramiek lichtjes aan. Elke aanraking wordt bevestigd door een geluidssignaal.

Recipiënten die geschikt zijn voor inductiekoken

De voor het inductiekoken gebruikte recipiënten moeten van metaal zijn en beschikken over magnetische eigenschappen en een bodem van geschikte afmetingen.

Geschikte recipiënten:

- Recipiënten van geëmailleerd staal met dikke bodem.
- Recipiënten van gietijzer met geëmailleerde bodem.
- Recipiënten van meerlagig roestvrij staal, roestvrij ferritisch staal en aluminium met speciale bodem.

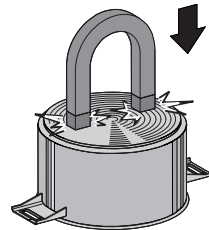
Niet geschikte recipiënten:

- Recipiënten van koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek en terracotta.

Om te controleren of de pan geschikt is, volstaat het om een magneet tegen de onderkant te houden: als de magneet wordt aangetrokken is de pan geschikt voor een inductiekookplaat.

Als u niet over een magneet beschikt, kunt u in het recipiënt een kleine hoeveelheid water gieten, het op een bereidingszone plaatsen en de plaat inschakelen. Indien op

het display het symbool  verschijnt, is de pan niet geschikt.



Gebruik uitsluitend pannen met een perfect vlakke onderkant, die geschikt zijn voor inductiekookplaten. Het gebruik van pannen met een onregelmatige bodem kan er voor zorgen dat het systeem niet goed werkt of dat het systeem de pan niet herkent.

Minimum diameter van de pan

Grote	minimum Ø (cm)	aanbevolen Ø (cm)
F - R	9	11,5
Multizone	2 x 11 1 x 22	2 x 13,5 1 x 24,5



Gebruik

Beperking van de bereidingsduur

De kookplaat is voorzien van een automatisch systeem dat de werkingsduur beperkt.

Indien de instellingen van de bereidingszone niet gewijzigd worden, is de maximale werkingsduur van elke afzonderlijke zone afhankelijk van het geselecteerde vermogensniveau.

Wanneer het mechanisme voor de beperking van de werkingsduur wordt geactiveerd, wordt de bereidingszone uitgeschakeld, hoort u een kort geluidssignaal en wordt, indien de zone

heet is, het symbool  weergegeven op het display.

Vermogensniveau	Maximum bereidingsduur
1	8 ½ uur
2	6 ½ uur
3	5 ½ uur
4	4 ½ uur
5	3 ½ uur
6	2 ½ uur
7	2 ½ uur
8	2 uur
9	1 ½ uur

Bescherming tegen oververhitting

Wanneer de kookplaat voor een lange periode op het maximale vermogen wordt gebruikt, kan de elektronica moeite hebben om af te koelen als de omgevingstemperatuur hoog is.

Het vermogen van de bereidingszone wordt automatisch verlaagd om te vermijden dat in de elektronica een te hoge temperatuur ontstaat.

Vermogensniveaus

Het vermogen van de bereidingszone kan op verschillende niveaus geregeld worden. In de tabel vindt u de aanduidingen met betrekking tot de verschillende types van bereidingen.

Vermogensniveau	Geschikt voor:
0	Positie OFF
1 - 2	Bereiding van beperkte hoeveelheden voedsel (minimaal vermogen)
3 - 4	Bereiding
5 - 6	Bereidingen van grote hoeveelheden voedsel, het braden van grotere stukken
7 - 8	Braden, fruiten met meel
9	Braden
p *	Braden / Aanbraden, koken (maximaal vermogen)

* zie powerfunctie

Inschakeling/uitschakeling van de plaat

Om de plaat te activeren, moet de On/Off-toets  minstens 1 seconde ingedrukt gehouden worden; om ze te deactiveren, moet de On/Off-toets  minstens 2 seconden ingedrukt gehouden worden.



De kookplaat wordt automatisch binnen enkele seconde uitgeschakeld als geen enkel vermogen is gekozen.



Automatische inschakeling van de bereidingszone

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

- Plaats een recipiënt (geschikt voor inductiekoken, niet leeg) op de bereidingszone die u wilt gebruiken.



Het display van de gebruikte bereidingszone wordt ingeschakeld: het aangegeven vermogen is 0.

Regeling van de bereidingszone

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

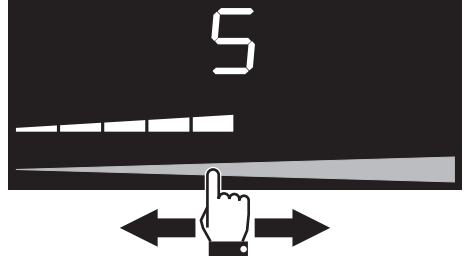
- Breng links van de schuifbalk van de te gebruiken bereidingszone een vinger aan.



Het display van de gebruikte bereidingszone wordt ingeschakeld: het aangegeven vermogen is 1.

- Verplaats de vinger naar links of naar rechts over de schuifbalk tot het bereidingsvermogen is geselecteerd van

1 naar 9 of schakel de Powerfunctie in (zie „Powerfunctie”).



Het display van de gebruikte bereidingszone geeft het ingestelde bereidingsvermogen aan.

Uitschakeling van de bereidingszone

- Verplaats de vinger naar links tot aan het einde van de schuifbalk van de bereidingszone die u wilt uitschakelen.



Het display van de gebruikte bereidingszone gaat uit.



Als u alle zones tegelijkertijd wilt uitschakelen, houd dan de toets

On/Off  minstens 2 seconden ingedrukt.



Gebruik

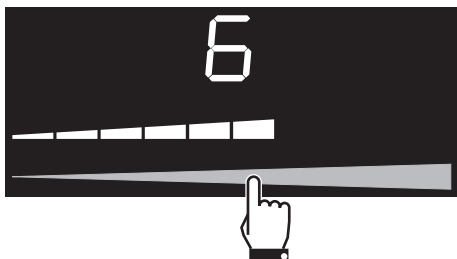
Snelkeuze



Met behulp van deze functie kunt u snel het gewenste vermogen van de platen instellen.

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

1. Breng ongeveer op het gewenste vermogen van de schuifbalk van de te gebruiken bereidingszone een vinger aan.



2. Selecteer het gewenste bereidingsvermogen door de vinger naar links of naar rechts te verplaatsen.

Powerfunctie



Met deze functie kan het maximum leverbare vermogen van de bereidingszone gebruikt worden.

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

1. Breng links van de schuifbalk van de te gebruiken bereidingszone een vinger aan.



Het display van de gebruikte bereidingszone wordt ingeschakeld: het aangegeven vermogen is **P**.

2. Verplaats de vinger naar rechts over de schuifbalk tot de Power-functie is geselecteerd.



Het display van de gebruikte bereidingszone geeft de waarde **P** aan.

De Power-functie kan snel worden geactiveerd.

- Schakel de kookplaat in, breng helemaal rechts op de schuifbalk van de te gebruiken bereidingszone een vinger aan.



De functie Power blijft maximum 10 minuten actief; na deze tijdsduur wordt het vermogen automatisch op niveau 9 gesteld.



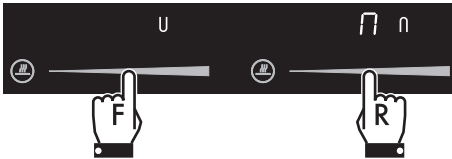
Multizone-functie



Met deze functie kunnen tegelijkertijd twee bereidingszones (voor en achter) worden bediend voor het gebruik van pannen, zoals vispannen of rechthoekige recipiënten.

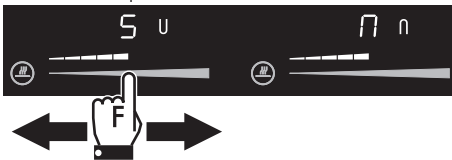
Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

1. Breng tegelijkertijd een vinger aan op de schuifbalk links en een vinger op de schuifbalk rechts van de te gebruiken bereidingszone.



De displays van de bereidingszones worden ingeschakeld: het display toont het „master”-symbool **U**, terwijl rechts op het display rechts **n n** gevolgd door „slave” **n** worden weergegeven.

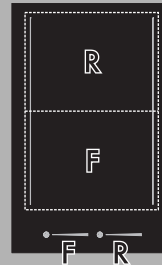
2. Stel het gewenste bereidingsvermogen in met behulp van de schuifbalk links.



Voor de beide zones worden dezelfde parameters ingesteld.



U kunt de Multizone-functie uitsluitend activeren op verticaal verbonden bereidingszones (**F** en **R**).



Deze functie zorgt automatisch voor een evenwichtige verdeling van het vermogen over de beide platen.

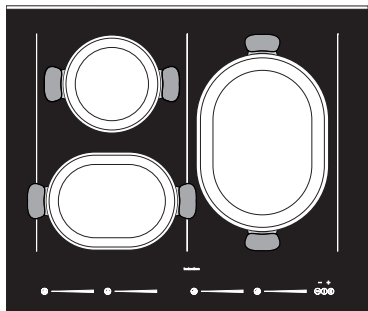


Wanneer de Multizone-functie actief is, kan de Power-functie niet in deze zones worden geactiveerd.

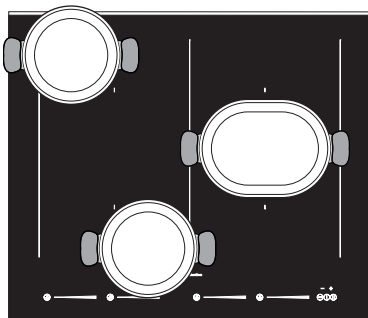


Gebruik

Plaats een grote ovale of langwerpige pan altijd midden op de bereidingszone.



Voorbeeld van correct geplaatste pannen



Voorbeeld van NIET correct geplaatste pannen

De Multizone-functie deactiveren:
breng tegelijkertijd een vinger aan op de schuifbalk links en een vinger op de schuifbalk rechts van de te deactiveren bereidingszone.



Tabel voor de bereidingen

In de onderstaande tabel worden vermogenswaarden weergegeven die ingesteld kunnen worden, en bij iedere waarde wordt het type van het te bereiden voedsel vermeld. De waarden kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en de smaak van de consument.

Vermogensniveau	Geschikt voor:
1 - 2	Voedsel opwarmen, kleine hoeveelheden water aan de kook houden, sauzen met eidooiers of boter loskloppen.
3 - 4	Vaste en vloeibare voedingsmiddelen bereiden, water aan de kook houden, diepvriesproducten te ontdooien, omeletten van 2-3 eieren, fruit- en groentegerechten bereiden, verschillende bereidingen.
5 - 7	Bereiden van vlees, vis, groenten, gerechten met meer of minder water, bereiding van jam enz.
8 -9	Gebraden vlees of vis, biefstukken, lever, stoven van vlees en vis, eieren, enz.
P	Bakken van aardappelen in olie enz., het snel aan de kook brengen van water.



Restwarmte



Incorrect gebruik Gevaar op verbranding

- Let goed op voor kinderen omdat ze de aanduiding van de restwarmte waarschijnlijk niet kunnen zien. De bereidingszones blijven na gebruik voor een bepaalde periode zeer warm, ook al zijn ze uitgeschakeld. Houd kinderen dus uit de buurt, zodat ze hun handen niet verbranden.

Als de bereidingszone na uitschakeling nog warm is, wordt het symbool  op het display weergegeven. Als de temperatuur 40°C of minder bedraagt, verdwijnt het symbool.

Melting-functie



Met deze functie kunt u gerechten ontdooien.

De Melting-functie activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Druk een keer op de toets speciale functies  van de gewenste bereidingszone. Op het display worden  en het symbool  weergegeven.

De Melting-functie deactiveren:

- Druk drie keer op de toets speciale functies .

Warmte behouden-functie



Met deze functie kunt u al bereide gerechten warmhouden.

De Warmte behouden-functie activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Druk twee keer op de toets speciale functies  van de gewenste bereidingszone. Op het display worden  en het symbool  weergegeven.

De Warmte behouden-functie deactiveren:

- Druk twee keer op de toets speciale functies .

Simmering-functie



Met deze functie kunt u de vloeistof in de pan aan de kook houden.

De Simmering-functie activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Druk drie keer op de toets speciale functies  van de gewenste bereidingszone. Op het display worden  en het symbool  weergegeven.

De Simmering-functie deactiveren:

- Druk een keer op de toets speciale functies .



Gebruik

Pauzefunctie



Met deze functie kunt u de functionering van alle bereidingszones onderbreken.

De Pauzefunctie activeren nadat minstens één bereidingszone is geactiveerd:

- Houd de pauzetoets  ingedrukt. Op het display gaat een led branden boven de pauzetoets  en wordt  op de displays van alle bereidingszones weergegeven.



De toetsen van de kookplaat worden uitgeschakeld, uitgezonderd de toets toetsblokkering.

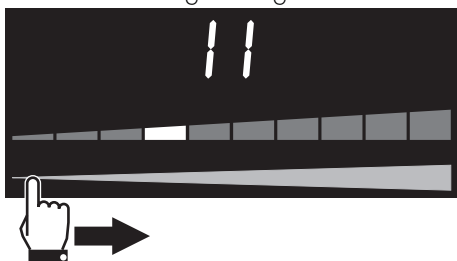
Alle bereidingszones worden uitgeschakeld.

De Pauzefunctie deactiveren:

1. Druk op de toets .

Het display van de bereidingszone helemaal rechts toont een enkele seconde lang een bewegend beeld.

2. Breng links van de schuifbalk een vinger aan en beweeg de vinger naar rechts.



De kookplaat schakelt automatisch uit als binnen 5 seconden op geen enkele toets wordt gedrukt.

Toetsblokkering



Met deze toets kunnen ter bescherming van kinderen of om ongewenste selecties te voorkomen alle toetsen van het display worden uitgeschakeld.

De toetsblokkering activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

- Houd de toets toetsblokkering  3 seconden ingedrukt. Op het display wordt een led weergegeven boven de toets toetsblokkering .



Door een tijdelijke stroomuitval wordt de toetsblokkering niet gedeactiveerd.

De toetsblokkering deactiveren:

- Houd de toets toetsblokkering  3 seconden ingedrukt. De led boven de toets toetsblokkering  gaat uit.



Timer



Met deze functie kan een timer geprogrammeerd worden, die na de ingestelde tijdsduur een geluidssignaal zal produceren.

De timer activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Druk tegelijkertijd op de timertoetsen en .

Op het display wordt de tijdindicator



weergegeven. Het

timersymbool onder de tijdindicator geeft aan dat de functie is geactiveerd.

2. Druk op de timertoetsen en om de timer te programmeren (houd de toets ingedrukt om sneller vooruit te gaan).

Het display wordt ingesteld in „minuten.seconden“. De eerste keer dat u op de timertoets wordt 1 minuut



ingesteld. U kunt ook een tijd van minder dan een minuut instellen:

- druk 1 tot 5 keer op de timertoets om een timer met een duur van minder dan een minuut (van tot seconden) in te stellen.

Elke keer dat u op de timertoets drukt, neemt de tijd met 10 seconden af.

Als de ingesteld tijd langer dan 9 minuten



duurt, wordt onder de

tijdindicator weergegeven. Het display wordt nu ingesteld op

„uren.minuten“ (een tijd van

maximaal 1 uur en 59 minuten kan worden ingesteld)

3. De timer start een enkele seconde nadat de laatste selectie is verricht.



Het gebruik van de kookwekker onderbreekt de werking van de kookzones niet, maar waarschuwt de gebruiker dat de ingestelde tijdsduur verstreken is.



De kookwekker kan gebruikt worden wanneer de bereidingszones in- en uitgeschakeld zijn.

Aan het einde van de geprogrammeerde tijd hoort de gebruiker een geluidssignaal.

4. Deactiveer het geluidssignaal door op de timertoets of te drukken.

Deactivering van de timer

De timer tijdens het aftellen deactiveren:

1. Druk op de On/Off-toets .

De led boven de On/Off-toets gaat aan.

2. Druk tegelijkertijd op de timertoetsen en .

Het aftellen wordt onderbroken.

3. Houd de timertoets ingedrukt om het aftellen te resetten.



Bereiding met tijdstelling



Met deze functie kan de automatische uitschakeling van elke bereidingszone na een bepaalde tijdsduur geprogrammeerd worden.

De functie bereiding met tijdstelling activeren nadat minstens één bereidingszone is geactiveerd:

1. Druk tegelijkertijd op de timertoets en .

Op het display wordt de tijdindicator

weergegeven. Het

timersymbool naast de waarde van het vermogen van de plaat geeft aan dat de plaat is geactiveerd.

2. Druk op de timertoets en om de bereiding met tijdstelling te programmeren (houd de toets ingedrukt om sneller vooruit te gaan).

Het display wordt ingesteld in „minuten.seconden”. Als de ingesteld tijd langer dan 9 minuten duurt,

wordt onder de tijdindicator weergegeven. Het display wordt nu ingesteld op „uren.minuten” (een tijd van maximaal 1 uur en 59 minuten kan worden ingesteld)

3. De bereiding met tijdstelling start een enkele seconde nadat de laatste selectie is verricht.

Aan het einde van de geprogrammeerde tijd hoort de gebruiker een geluidssignaal.

4. Deactiveer het geluidssignaal door op de timertoets of te drukken.



De functie kan op meerdere bereidingszones tegelijkertijd worden ingesteld. De tijdindicator en de knipperende led geven aan welke bereidingszone bijna zal worden uitgeschakeld

De bereiding met tijdstelling wijzigen of deactiveren

De bereiding met tijdstelling tijdens het aftellen wijzigen:

1. Druk op de On/Off-toets .

De led boven de On/Off-toets gaat aan.

2. Druk tegelijkertijd op de timertoets en .

Het aftellen wordt onderbroken.

3. Druk op de timertoets en om de programmering van de bereiding met tijdstelling te wijzigen.

De bereiding met tijdstelling tijdens het aftellen deactiveren:

1. Druk op de On/Off-toets .

De led boven de On/Off-toets gaat aan.

2. Druk tegelijkertijd op de timertoets en .

Het aftellen wordt onderbroken.

3. Houd de timertoets ingedrukt om het aftellen te resetten.



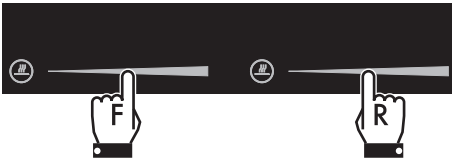
Demo stand (uitsluitend voor exposanten)



Deze stand laat toe om de verwarmingselementen te deactiveren, terwijl men toch gebruik kan maken van het bedieningspaneel.

Activering van de demo-stand:

1. Verzekert u ervan dat het apparaat minstens 10-15 seconden van het elektriciteitsnet is afgekoppeld.
2. Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan.
3. Druk binnen 2 minuten tegelijkertijd een aantal seconden lang op de toets toetsblokkering  en de pauzetoets  tot u een geluidssignaal hoort.
4. Breng tegelijkertijd een vinger aan op de schuifbalk links en een vinger op de schuifbalk rechts van de bereidingszones die zich het meest in de buurt van de zone met de bedieningen bevinden.



U hoort een geluidssignaal en op het display boven de zone met de bedieningen wordt **CF6** weergegeven.

5. Druk op de pauzetoets  tot **_0_**  boven de zone met de bedieningen wordt weergegeven. Op de schuifbalk links wordt  weergegeven.

6. Breng een vinger aan op het bovenste deel van de schuifbalk links tot  wordt weergegeven.



7. Druk tegelijkertijd een aantal seconden lang tegelijkertijd op de toets toetsblokkering  en de pauzetoets .
8. Houd de toets On/Off  minstens 1 seconde lang ingedrukt om het apparaat in de demo stand in te schakelen.



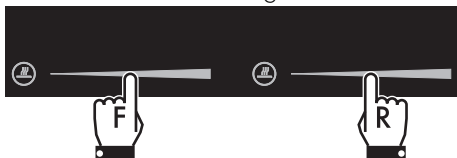
Als de demo stand ingeschakeld is zal bij de inschakeling van het apparaat boven de zone met de bedieningen een enkele seconde lang **_0_** worden weergegeven en wordt  op de schuifbalken weergegeven.



Gebruik

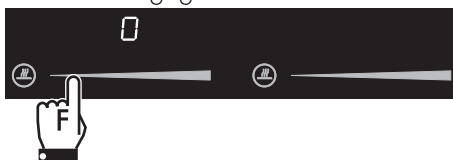
Deactivering van de demo stand:

1. Verzekert u ervan dat het apparaat minstens 10-15 seconden van het elektriciteitsnet is afgekoppeld.
2. Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan.
3. Druk binnen 2 minuten tegelijkertijd een aantal seconden lang op de toets toetsblokkering en de pauzetoets tot u een geluidssignaal hoort.
4. Breng tegelijkertijd een vinger aan op de schuifbalk links en een vinger op de schuifbalk rechts van de bereidingszones die zich het meest in de buurt van de zone met de bedieningen bevinden.



U hoort een geluidssignaal en op het display boven de zone met de bedieningen wordt weergegeven.

5. Druk op de pauzetoets tot boven de zone met de bedieningen wordt weergegeven. Op de schuifbalk links wordt weergegeven.
6. Breng een vinger aan op het onderste deel van de schuifbalk links tot wordt weergegeven.



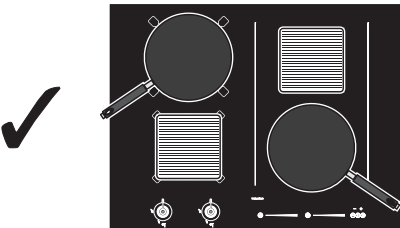
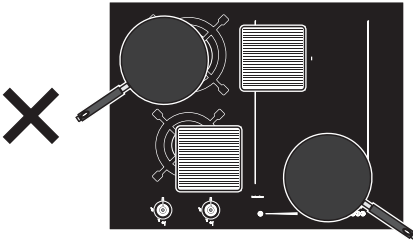
7. Druk tegelijkertijd een aantal seconden lang tegelijkertijd op de toets toetsblokkering en de pauzetoets .

De demo stand is nu gedeactiveerd.



3.6 Handige tips

- Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten recipiënten met een deksel gebruikt worden die geschikt zijn voor de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijanten lekt. Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam laag gedraaid worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt.
- Om brandwonden te vermijden en schade aan de kookplaat of het werkblad te voorkomen, moeten tijdens de bereiding alle recipiënten en vleesroosters (niet bijgeleverd) binnen de omtrek van de kookplaat blijven.



- De diameter van de basis van de pan mag niet groter zijn dan de breedte van de aangegeven bereidingszone.
- De pannen mogen niet worden geplaatst buiten de omtrek van de kookplaat en boven de bedieningen aan de voorkant.
- Tijdens de aankoop van een pan moet u controleren of de aangeduide diameter de bodem of de bovenkant van het recipiënt betreft, omdat deze laatste bijna altijd groter is dan de bodem.
- Wanneer u gerechten maakt waarvoor lange bereidingstijden noodzakelijk zijn, kunt u tijd en energie besparen door gebruik te maken van een snelkookpan waardoor bovendien de vitamines die het voedsel bevat bewaard blijven.
- Controleer of de snelkookpan voldoende vloeistof bevat, omdat een oververhitting, die veroorzaakt wordt door gebrek aan vloeistof, de pan en de bereidingszone zou kunnen beschadigen.
- Bedek indien mogelijk de pannen steeds met een gepast deksel.
- Kies een pan die geschikt is voor de hoeveelheid voedsel die klaargemaakt moet worden. Wanneer u een grote pan gebruikt die half leeg is, wordt energie verspild.



Indien de kookplaat en de oven gelijktijdig gebruikt worden, kan in bepaalde omstandigheden het maximale nuttige vermogen van uw elektrische installatie worden overschreden.



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Mors tijdens de bereiding geen suiker of zoete mengsels op de kookplaat.
- Plaats geen materialen of stoffen die zouden kunnen smelten (plastic of aluminium).
- Houd de kookplaat altijd schoon, en plaats geen enkel voorwerp op de sensortoetsen.

4.2 Reiniging van het apparaat

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat ze afgekoeld zijn.

Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik steeds en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig af, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

Reinig en verzorg de kookplaat wekelijks met behulp van een gewoon product voor de reiniging van het glas. Neem de aanwijzingen van de producent altijd in acht. Het silicone dat aanwezig is in deze producten produceert een beschermend waterafstotend en vuilbestendig laagje. Alle vlekken blijven achter op dat laagje en kunnen dus makkelijk verwijderd worden. Droog daarna het oppervlak met een schone doek. Let op dat er geen resten reinigingsmiddel achterblijven op de kookplaat, omdat ze een bijtende reactie zouden kunnen hebben wanneer de plaat verwarmd wordt en de structuur ervan zouden kunnen wijzigen.



Voedselresten of -vlekken

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic gerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

Laat etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) in het apparaat niet opdrogen, dit kan het email binnenin aantasten.

Eventuele lichtgekleurde sporen, veroorzaakt door pannen met een aluminium bodem, kunnen worden verwijderd met een met azijn bevochtigde doek.

Als er na het gebruik van de kookplaat verbrande resten achterblijven, moeten deze worden verwijderd. Spoel met water en droog goed met een schone doek.

Zandkorrels die eventueel op de kookplaat gevallen zijn tijdens het wassen van sla of aardappelen zouden de plaat kunnen krassen wanneer de pannen verschoven worden.

Verwijder eventuele zandkorrels dus onmiddellijk van het oppervlak van de kookplaat.

Kleurwijzigingen zijn niet van invloed op de werking en de stabiliteit van het glas. Het betreft geen wijzigingen van het materiaal van de kookplaat, maar eenvoudige resten die niet verwijderd werden en die dus verbrandden.

Er kunnen **glanzende oppervlakken** gevormd worden als het gevolg van het verschuiven van de bodems van de pannen, vooral indien ze van aluminium zijn, en indien niet geschikte reinigingsmiddelen gebruikt worden. Het is moeilijk om deze te verwijderen met behulp van gewone reinigingsproducten. Het kan zijn dat de reiniging meerdere keren herhaald moet worden. Het gebruik van bijtende reinigingsmiddelen, of de wrijving met de bodem van de pannen, kan de decoratie van de kookplaat mettertijd polijsten en zou de vorming van vlekken kunnen bevorderen.

Roosters van de kookplaat

Verwijder de roosters en reinig deze met behulp van lauw water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen. Droog de roosters en plaats ze weer op de kookplaat.



De roosters staan steeds in contact met de vlam waardoor de glans van de delen van het staal, die het meest de warmte moeten verdragen, mettertijd kan verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel dat de functionaliteit van dit onderdeel absoluut niet schaadt.

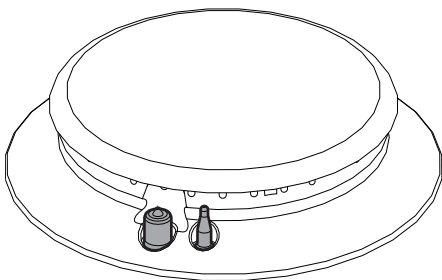


Vlamverdelers en deksels

De deksels en de vlamverdelers kunnen verwijderd worden om de reiniging te vergemakkelijken. Reinig deze delen met behulp van heet water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen en wacht tot alles perfect droog is. Monteer de vlamverdelers weer, en controleer of ze correct gepositioneerd zijn in de zittingen met de respectievelijke deksels.

Vonkontstekers en thermokoppels

Voor een goede werking moeten de vonkontstekers en de thermokoppels steeds rein gehouden worden. Controleer ze regelmatig, en reinig ze indien nodig met een vochtige doek. Eventuele droge resten moeten verwijderd worden met een houten tandenstoker of met een naald.



4.3 Oplossingen voor problemen...

De kookplaat werkt niet:

- Controleer of de kookplaat is aangesloten en de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
- Controleer of zich geen stroomonderbrekingen kunnen voordoen.
- Controleer of de zekering niet is afgesprongen. In dit geval moet de zekering worden vervangen.
- Controleer of de aardlekschakelaar van de huiselijke installatie niet is geschakeld. In dit geval moet de schakelaar weer geactiveerd worden.

De resultaten van de bereiding zijn niet bevredigend:

- Controleer of de temperatuur van de bereiding niet te hoog of te laag is.

De kookplaat produceert rook:

- Laat de kookplaat afkoelen, en reinig deze, nadat de bereiding klaar is.
- Controleer of het voedsel niet uit het recipiënt komt, en gebruik eventueel een groter recipiënt.

De zekeringen of de magnetothermische schakelaar van de huiselijke installatie springen regelmatig:

- Neem contact op met de assistentie of met een elektricien.

Scheuren of barsten in de kookplaat:

- moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden, moet de stroomtoevoer uitgeschakeld worden en moet contact met de assistentie worden opgenomen.



5 Installatie

5.1 Veiligheidswaarschuwingen



Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat
Brandgevaar

- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.

Fineerbewerkingen, kleefstoffen of kunststof bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn ($>90^{\circ}\text{C}$), anders kunnen deze mettertijd vervormen.



De minimumafstand die gerespecteerd moet worden tussen afzuigkappen en de kookvlakken moet minstens overeenkomen met diegene die aangeduid wordt in de aanwijzingen voor de montage van de afzuigkap.

Ook de minimumafstanden van de vrije delen van het vlak op de achterzijde moeten gerespecteerd worden, zoals wordt aangeduid op de afbeelding van de montage.

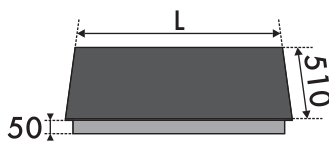
5.2 Insnijding van het werkblad



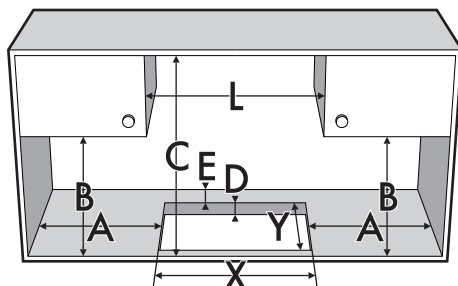
De volgende ingreep vergt metselen/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus.

De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits het hittebestendig is ($>90^{\circ}\text{C}$).

Maak een opening met de aangeduide afmetingen in het werkblad van het meubel (mm).



L	X	Y
650	$560 \div 564$	$482 \div 486$
750	$560 \div 564$	$482 \div 486$
900	$844 \div 848$	$482 \div 486$



A	B	C	D	E
min. 200	min. 460	min. 750	$40 \div 60$	min. 50

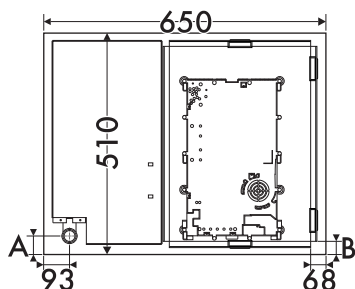


Installatie

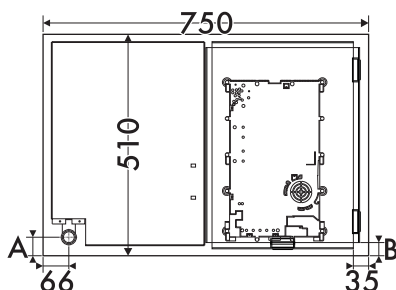
Afmetingen van het apparaat (mm)

Plaats van de elektrische aansluitingen en gasaansluitingen.

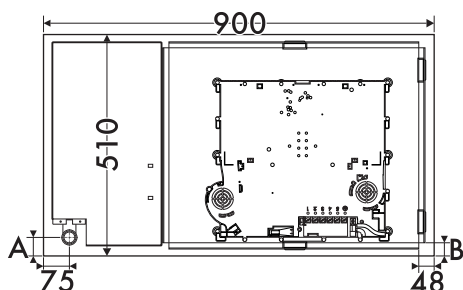
(onderaanzicht)



65 cm



75 cm



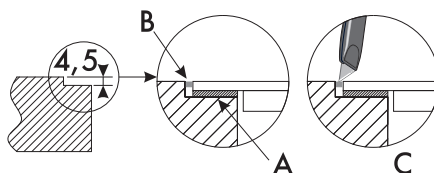
90 cm

A	35
B	34,5

Vlakke inbouwinstallatie (alleen bij de uitvoering zonder sierlijsten)

Nadat de zelfklevende pakking (A) is aangebracht en de kookplaat is voorzien van de beugels en geplaatst is, moeten de randen met isolerende silicone (B) worden gevuld; verwijder het eventuele teveel aan product.

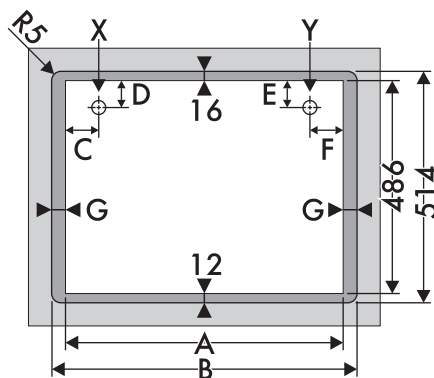
Als de kookplaat moet worden verwijderd, moet het silicone met behulp van een mesje worden weggesneden voordat wordt geprobeerd om de plaat te verwijderen (C).



Afmetingen inbouwkookplaat (mm)

X = Gasaansluiting

Y = Elektrische aansluiting



A	B	C	D	E	F	G
560	654	47,5	21	20	57,5	47
724	754	53	21	20	57	15
844	904	47	23	33,5	96,5	30

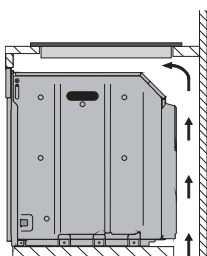


5.3 Inbouw

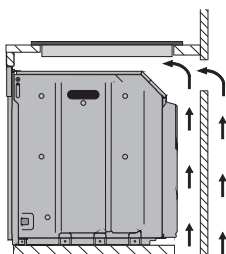
Op inbouwruimte voor oven

De afstand tussen de kookplaat en de keukenmeubels of de inbouwapparaten moet zodanig zijn dat een voldoende ventilatie en een voldoende luchtafvoer gegarandeerd wordt.

Bij installatie boven een oven moet een tussenruimte worden gelaten tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenzijde van het onderaan geplaatste apparaat.



met opening onderaan



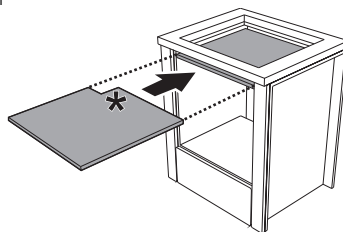
met opening onderaan en achteraan



Wanneer de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze voorzien worden van een ventilator voor de koeling.

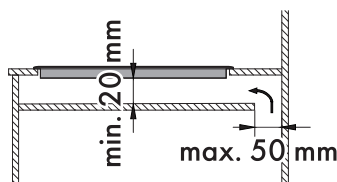
Op neutrale ruimte of laden

Wanneer andere meubelen (zijwanden, laden, enz.), afwasautomaten of koelkasten aanwezig zijn onder de kookplaat, moet een dubbele houten bodem worden geïnstalleerd op een minimum afstand van **20 mm** van de onderkant van de kookplaat, zodat toevallig contact wordt vermeden. De dubbele bodem mag alleen met geschikt gereedschap worden verwijderd.

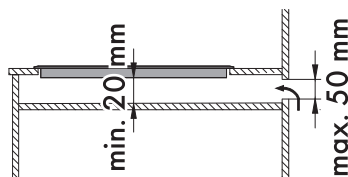


***150 x 150 (mm)**

nodig voor de gasaansluiting



met opening onderaan



met opening achteraan



Als geen dubbele houten bodem wordt geïnstalleerd, kan de gebruiker ongewenst hete of scherpe onderdelen raken.

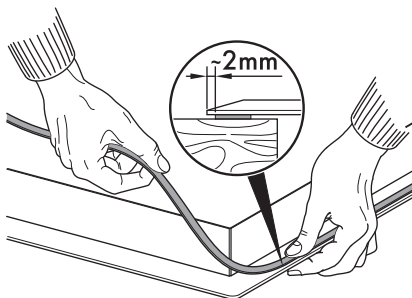


Installatie

Pakking van de kookplaat

Met glazen plaat

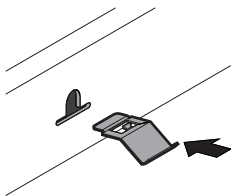
Voordat de montage wordt uitgevoerd, moet de bijgeleverde pakking langs de omtrek van de kookplaat worden aangebracht om te voorkomen dat vloeistoffen tussen de omlijsting van de kookplaat en het werkblad kunnen komen.



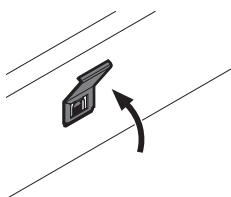
Bevestigingsklemmen

Om de bevestiging en een optimale centrering te garanderen, moeten de bijgeleverde klemmen geplaatst worden:

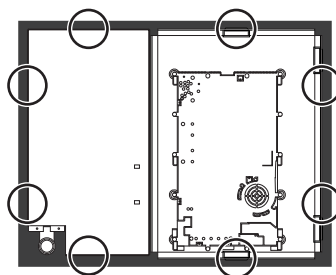
1. Plaats de klemmen horizontaal en met een lichte druk in de daarvoor bestemde gleuf.



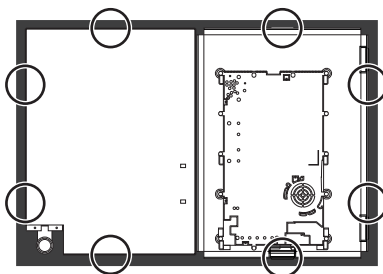
2. Draai ze vervolgens naar boven zodat ze definitief geklemd worden.



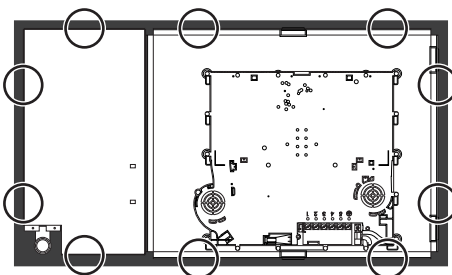
Positie opening voor klemmen (onderaanzicht)



65 cm



75 cm

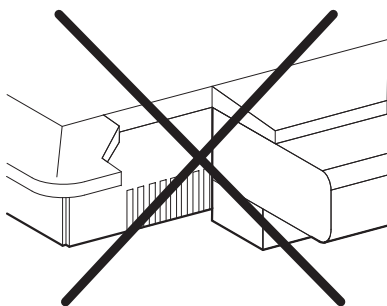
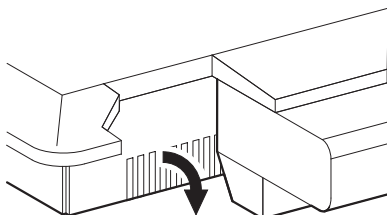
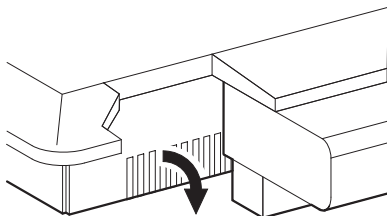


90 cm



Ventilatie

Hieronder worden twee juiste installaties met voldoende ventilatie en een verkeerde installatie getoond.



5.4 Gasaansluiting



Gaslekage Explosiegevaar

- Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.
- Gebruik, daar waar nodig, een drukregelaar in overeenstemming met de van kracht zijnde norm.
- Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.
- De buizen mogen niet in aanraking komen met beweegbare delen, en mogen niet geplet worden.

Algemene informatie

De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een vaste koperen buis of met een flexibele stalen slang op een doorlopende wand volgens de voorschriften van de van kracht zijnde norm.

Raadpleeg voor de voeding met andere gastypes het hoofdstuk "5.5 Aanpassing aan de verschillende gastypes". De gasaansluiting heeft een extern schroefdraad ½" (ISO 228-1).

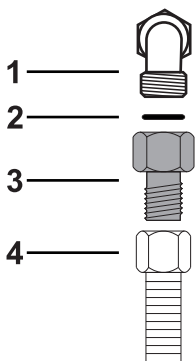


Installatie

Aansluiting met een flexibele stalen slang met conische verbinding

Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

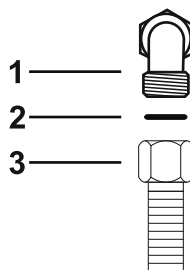
Draai de verbinding **3** zorgvuldig vast op de gasaansluiting **1** (schroefdraad 1/2" ISO 228-1) van het apparaat, en breng altijd de meegeleverde pakking **2** aan. Breng isolatiemateriaal aan op de schroefdraad van de verbinding **3** en draai de flexibele stalen buis **4** vast op de verbinding **3**.



Aansluiting met een flexibele stalen slang

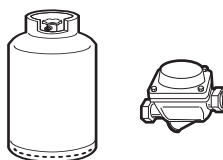
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

Draai de aansluiting **3** zorgvuldig op de gasaansluiting **1** van het apparaat en breng altijd de meegeleverde pakking **2** ertussen aan.



Aansluiten op LPG

Gebruik een drukregelaar en voer de aansluiting op de gasfles uit volgens de voorschriften van de van kracht zijnde normen.



De toevoerdruk moet de waarden respecteren die worden aangeduid in de tabel "Tabel met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken".



Ventilatie van de vertrekken

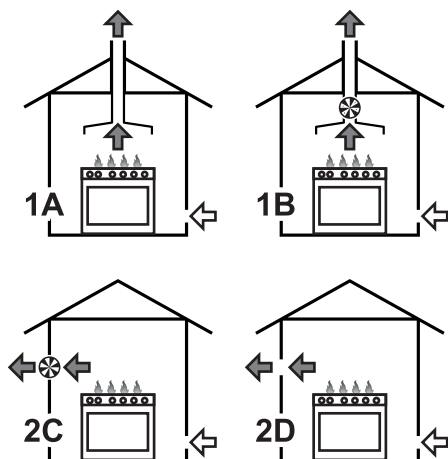
Het apparaat mag enkel in permanent geventileerde ruimten worden geïnstalleerd, zoals voorzien wordt door de toepasselijke normen. In de ruimte waar het apparaat geïnstalleerd is, moet voldoende luchttoevoer aanwezig zijn die nodig is voor de regelmatige gasverbranding en de luchtverversing van de ruimte zelf. De luchtinlaatopeningen, die beschermd worden door roosters, moeten afmetingen hebben in overeenstemming met de van kracht zijnde normen en moeten zodanig geplaatst zijn dat ze niet, ook niet gedeeltelijk, verstopt worden.

De ruimte moet goed geventileerd worden zodat de hitte en de vochtigheid, die door de bereidingen geproduceerd worden, geëlimineerd kunnen worden: vooral nadat het apparaat lang niet gebruikt is, wordt aanbevolen om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.

Afvoer van de verbrandingsproducten

De afvoer van de verbrandingsproducten kan verzekerd worden door middel van afzuigkappen, die aangesloten zijn op een rookkanaal met een efficiënte natuurlijke trek of met een geforceerde afzuiging. Een efficiënt afzuigstelsel moet zorgvuldig ontworpen worden door een daarvoor bevoegde specialist, in overeenstemming met de in de normen aangegeven posities en afstanden.

Na het voltooiën van de ingreep moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.



- 1 Evacuatie door middel van een afzuigkap
- 2 Evacuatie zonder afzuigkap

- A Evacuatie in enkel rookkanaal met natuurlijke trek
- B Evacuatie in enkel rookkanaal met elektrische ventilator
- C Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer met elektrische ventilator op de wand of in de ruït
- D Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer via de wand

- ↔ Lucht
- ➡ Verbrandingsproducten
- ⚙ Elektrische ventilator



Installatie

5.5 Aanpassing aan de verschillende gastypes

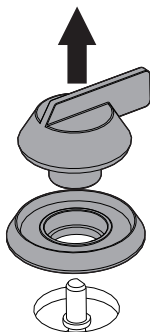
Wanneer andere gastypes worden gebruikt, moeten de gasmondstukken op de branders vervangen worden en moet de primaire lucht geregeld worden. Voor het vervangen van de gasmondstukken en het afstellen van de branders moet de plaat verwijderd worden.



Om de gasmondstukken te kunnen vervangen moet het apparaat uit het inbouwmeubel worden verwijderd.

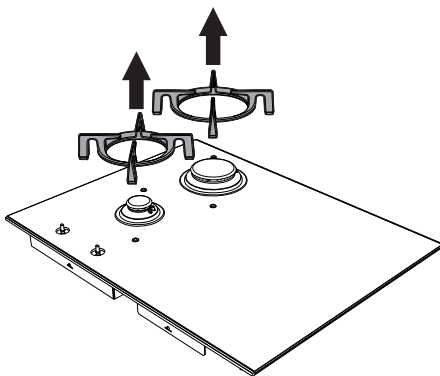
Verwijdering van de plaat

1. Verwijder de knoppen en de ringen van de knoppen (indien aanwezig) door ze omhoog te trekken.

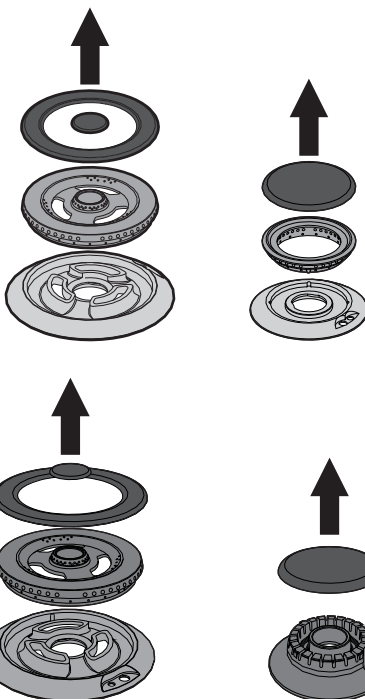


Tussen de knop en de ring is (afhankelijk van het model) een veer aangebracht die niet op de afbeelding is weergegeven.

2. Verwijder de roosters van de plaat.

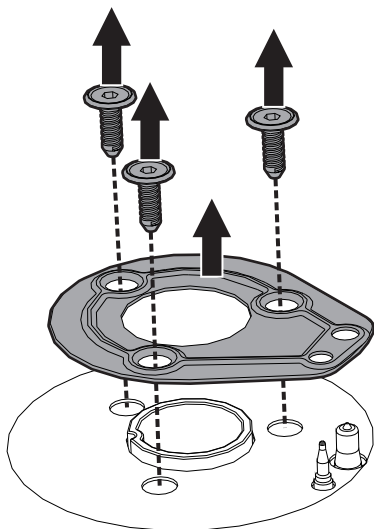


3. Verwijder de vlamverdelers en de deksels.



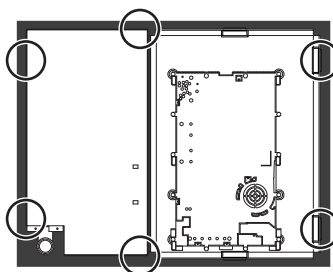


4. Verwijder de bevestigingsschroeven van de plaat en de relatieve plaatjes van elke zone van de branders.

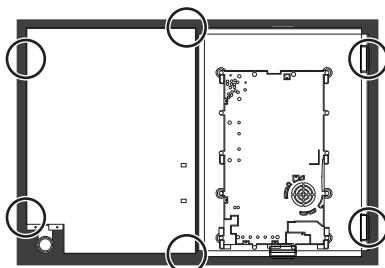


5. Draai de 6 schroeven los waarmee de glazen plaat is vastgezet aan de bekleding (zie de onderstaande afbeeldingen om de positie ervan vast te stellen).

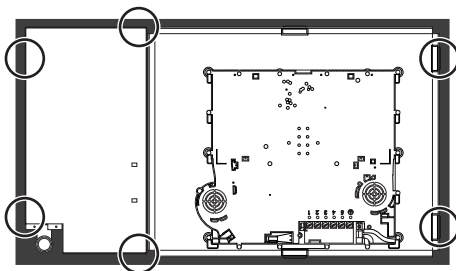
(onderaanzicht)



65 cm



75 cm



90 cm



Draai de moer die het thermokoppel aan de plaat bevestigd (CH8) los als de UR-brander aanwezig is.

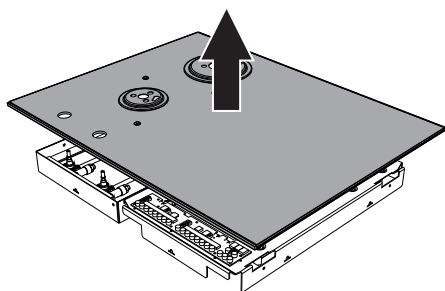


Onder de plaatjes kunnen ter hoogte van de vonkontsteker en het thermokoppel pakkingen zijn aangebracht. Let goed op.

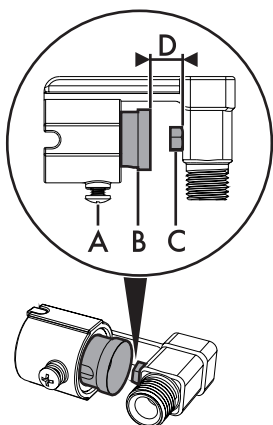


Installatie

6. Verwijder de glazen plaat.



Vervanging van de gasmondstukken

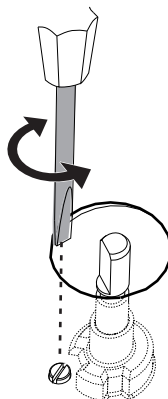


1. Draai de schroef **A** los en duw de luchtregelaar **B** helemaal in.
2. Verwijder de gasmondstukken **C** met een steeksleutel en monteer de gasmondstukken die voor het nieuwe gastype geschikt zijn, neem daarbij de aanwijzingen van de desbetreffende tabellen in acht (zie "Tabel met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken").

3. Stel de luchtstroom af door de luchtregelaar **B** te verplaatsen tot u de afstand **D**, aangeduid in de desbetreffende tabel (zie "Tabel met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken"), heeft verkregen.
4. Hermonteer het apparaat op correcte wijze als u iedere brander heeft afgesteld.

Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

1. Schakel de brander in en laat hem op de lage stand branden.
2. Verwijder de knop van de gaskraan, en handel op de regelschroef die zich naast het staafje van de kraan bevindt (afhankelijk van het model) tot een regelmatig minimum vlam wordt verkregen.
3. Monteer de knop opnieuw en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander.
4. Draai de knop snel vanaf de maximum positie naar de minimum positie: de vlam zou niet mogen uitgaan.
5. Herhaal deze handeling voor alle gaskranen.



Het aandraaimoment van het gasmondstuk mag niet meer dan 3 Nm bedragen.



Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

Draai de schroef naast het staafje van de kraan helemaal rechtersom.



Na de regeling met een ander gas dan het gas dat in de fabriek werd afgesteld moet het etiket voor de regeling van het gas, dat is aangebracht op het apparaat, vervangen worden door het etiket voor het nieuwe gas. Het etiket bevindt zich in het zakje van de gasmondstukken (indien aanwezig).

Smering van de gaskranen

Het kan zijn dat de gaskranen mettertijd moeilijk draaien en geblokkeerd raken. Reinig ze van binnen, en vervang het smeervet.



Laat de gaskranen door een gespecialiseerde technicus smeren.

Hermontage van de plaat

Hermonteer de plaat als volgt als de gasmondstukken zijn vervangen:

1. Plaats de glazen plaat op de bescherming. Gebruik daarbij de gasbranders als referentie.
2. Breng voor elke brander de pakkingen aan ter hoogte van de vonkontsteker en het thermokoppel.
3. Breng de plaatjes weer aan op de desbetreffende branders en zet ze vast met de 3 schroeven (per brander) die eerder zijn verwijderd.
4. Draai, indien aanwezig, de moer aan op de vonkontsteker van de UR-brander.
5. Bevestig de glazen plaat aan de bekleding met de 6 schroeven die eerder zijn verwijderd (zie punt 5 van de paragraaf "Verwijdering van de plaat" om de positie ervan te bepalen).
6. Plaats het apparaat in het meubel.
7. Breng de vlamverdelers en de deksels weer op de branders aan.
8. Breng de roosters weer op de glazen plaat aan.
9. Breng de knoppen en de ringen (indien aanwezig) weer aan op de stangetjes van de kranen.



Installatie

Tabel met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken

Methaan G20 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	76	126	130	175
Gereduceerd vermogen (W)	400	900	1600	1800
Primaire lucht (mm)	1	1	0,5	1
Methaan G25 - 25 mbar / G25.3 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	3.0	3.3	6.0
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	76	126	135	185
Gereduceerd vermogen (W)	400	900	1600	1800
Primaire lucht (mm)	1	1	0,5	0.5
Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR	UR*
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	3.1	3.3	6.0
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	48	85	87	115
Gereduceerd vermogen (W)	400	1100	1800	1800
Primaire lucht (mm)	1.5	8	1.5	12
Nominaal vermogen G31 (g/h)	73	225	240	436
Nominaal vermogen G31 (g/h)	71	221	236	429

De gasmondstukken die niet zijn meegeleverd, kunnen besteld worden bij erkende servicecentra.



Apparaat ingesteld voor:

G+ gas K-groep Groningen

G25 (2L) - 25 mbar

G25.3 (2K) - 25 mbar



5.6 Elektrische aansluiting



Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.
- **Laat de voedingskabel uitsluitend door ervaren technisch personeel vervangen.**

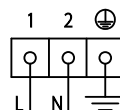
Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje. Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht. Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Zorg voor de aardverbinding met een kabel die ten minste 20 mm langer is dan de andere kabels.

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

Modellen van 65 - 75 cm:

- **220-240 V 1N~ (standaard)**



Driepolige kabel 3 x 1,5 mm².



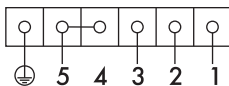
De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.



Installatie

Modellen van 90 cm:

- **380-415 V 3N~ (standaard)**

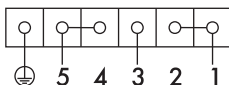


Vijfpolige kabel **5 x 2,5 mm²**.

Het apparaat kan ook op de volgende manieren functioneren als de voedingskabel wordt vervangen:

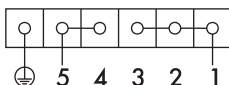
- *gebruik de meegeleverde geleiderbrug

- **380-415 V 2N~ / 220-240 V 3~**



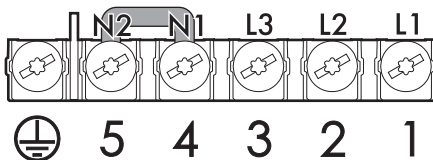
Vierpolige* kabel **4 x 4 mm²**.

- **220-240 V 1N~**



Driepolige* kabel **3 x 6 mm²**.

Het schema hieronder toont het onderaanzicht van het klemmenbord van de stroomtoevoer, zonder dat kabels zijn aangesloten. De aansluiting tussen de klemmen **4** en **5** moet altijd aanwezig zijn.



Vaste aansluiting

Rust de voedingslijn uit met een meerpolige onderbrekingsinrichting, overeenkomstig de installatienormen.

De onderbrekingsinrichting dient op een eenvoudig te bereiken plaats en in de nabijheid van het apparaat te zijn aangebracht.



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.



Aansluiting met stekker en stopcontact

Controleer of de stekker en het stopcontact van hetzelfde type zijn.

Gebruik geen verloopstekkers, adapters of aftakkingen, omdat ze oververhitting of brand zouden kunnen veroorzaken.



Doe de kabel achter het meubel passeren. Let op dat deze niet tegen de onderkant van de kookplaat of een eventuele daaronder ingebouwde oven komt.



Let op wanneer bijkomende elektrische apparaten aangesloten worden. De kabels voor de aansluiting mogen niet in contact komen met de warme bereidingszones.

Test

Voer na de installatie een korte test uit. Bij een slechte werking van het apparaat, terwijl u heeft geconstateerd dat u de instructies correct heeft uitgevoerd, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en het dichtstbijzijnde Technische Servicecentrum informeren.

5.7 Voor de installateur

- De stekker moet na de installatie toegankelijk blijven. De kabel voor de verbinding met het stroomnet mag niet verbogen of vastgeklemd worden.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- Het schroefdraadelement van de verbinding niet losdraaien of forceren. Daardoor kan dit deel van het apparaat beschadigd raken en wordt de fabrieksgarantie ongeldig.
- Verifieer op alle aansluitingen met water en zeep of gas lekt. Zoek eventuele lekken **NIET** op met open vuur.
- Ontsteek de branders een voor een en allemaal tegelijkertijd om de correcte werking van het gasventiel, de brander en de ontsteking te waarborgen.
- Draai de knoppen van de branders op de stand lage vlam en observeer of de vlam van elke brander apart en van alle branders tegelijkertijd stabiel is.
- In geval het apparaat, na het verrichten van alle controles, niet correct werkt, neem dan contact op met het plaatselijke erkende servicecentrum.
- Na de correcte installatie van het apparaat wordt u verzocht de gebruiker te informeren over de correcte functioneringswijze.

