

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	4
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	4
1.2 Beoogd gebruik	7
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	7
1.4 Deze gebruiksaanwijzing	8
1.5 Identificatieplaatje	8
1.6 Verwerking	8
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	9
2 Beschrijving	10
2.1 Algemene beschrijving	10
2.2 Symbolen	11
2.3 Beschikbare accessoires	11
3 Gebruik	12
3.1 Waarschuwingen	12
3.2 Eerste gebruik	12
3.3 Het gebruik van de kookplaat	13
4 Reiniging en onderhoud	16
4.1 Waarschuwingen	16
4.2 Reiniging van het apparaat	16
5 Installatie	18
5.1 Veiligheidswaarschuwingen	18
5.2 Insnijding van het werkblad	18
5.3 Inbouw	20
5.4 Gasaansluiting	22
5.5 Aanpassing aan de verschillende gastypes	25
5.6 Elektrische aansluiting	32
5.7 Voor de installateur	33

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.
- 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 gepositioneerd 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.



- 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.
- 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.
- 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.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.

Beschadiging van het apparaat

- 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 grootst mogelijke aandacht
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.



Waarschuwingen

- 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.
- 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 elektrische aansluiting verrichten door gekwalificeerd technisch personeel. Het aansluiten met een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de bebuizing niet langer is dan 2 meter van de maximale uitrekking voor flexibele stalen 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

- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

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.



Waarschuwingen

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.

Deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor het gebruik van het apparaat doorlezen.

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.

- 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.



Elektrische spanning

Gevaar voor elektrische schok

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



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

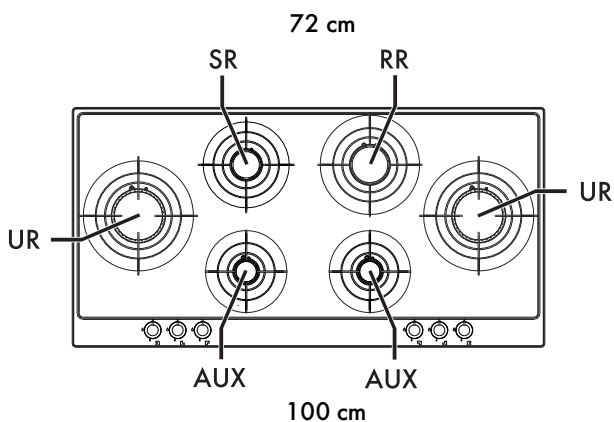
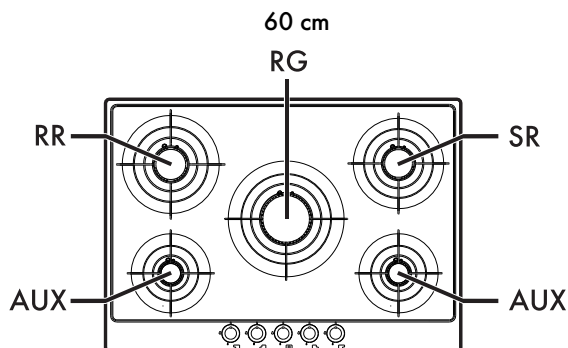
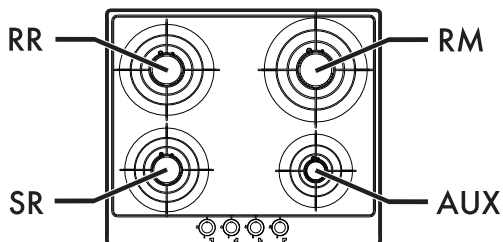
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



AUX = Hulpbrander

SR = Halfsnelle brander

RR = Gereduceerde snelle brander

RM = Middelgrote snelle brander

RG = Grote snelle brander

UR = Ultrasnelle brander

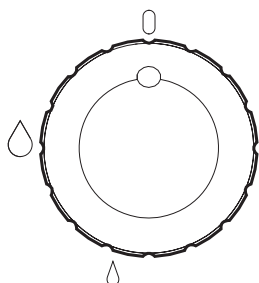


2.2 Symbolen

Kookzones

-  Rechts vooraan
-  Links vooraan
-  Rechts achteraan
-  Links achteraan
-  Centraal rechts
-  Centraal links
-  Centraal

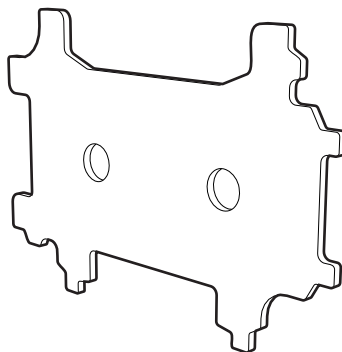
Knoppen branders



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.

2.3 Beschikbare accessoires

Sleutel voor branders (uitsluitend voor de installateur)



Nuttig voor de de- en hermontage van de branders van de kookplaat.

i

De bijgeleverde of optionele accessoires zijn verkrijgbaar bij erkende verkopers. 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.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten bij oververhitting. Wees heel voorzichtig.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Raak de warmte-elementen niet aan als het apparaat werkt. Laat ze afkoelen vóór u het apparaat eventueel reinigt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.



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.

3.2 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).

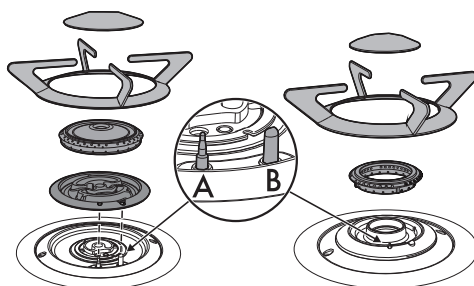


3.3 Het gebruik van de kookplaat

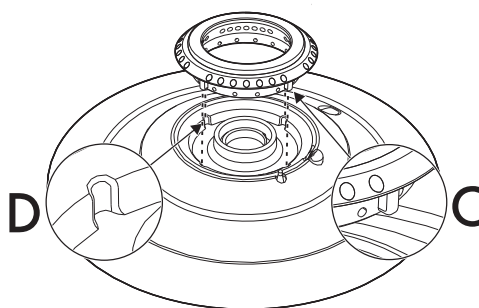
Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het apparaat is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om op de knop te drukken en hem linksom te draaien op het symbool van de maximale vlam, tot de 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.

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 thermokoppels (A) en de vonkontstekers (B).



Controleer tevens of de twee pennen (C) van de vlamverdelers aangebracht zijn in de specifieke zittingen (D) van de ringen van de branders.



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.



Gebruik

Gebruiksbeperkingen van de vleesroosters

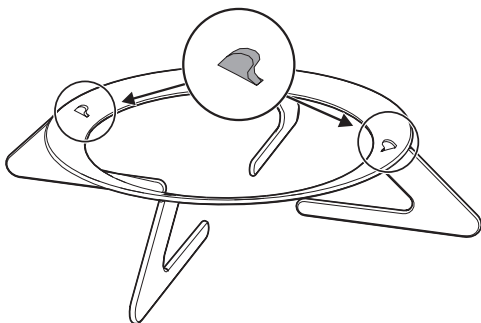


Wanneer u een vleesrooster wilt gebruiken, moet het volgende advies opgevolgd worden:

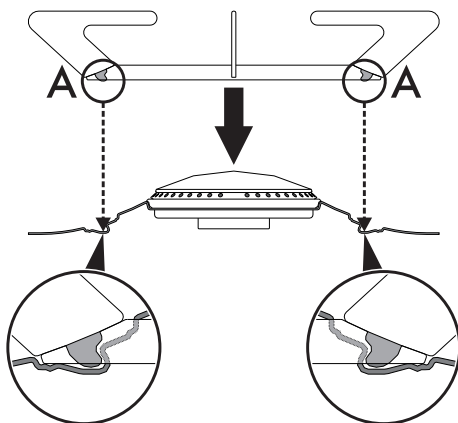
- De vleesroosters mogen niet buiten de omtrek van de kookplaat uitsteken;
- Om schade aan het apparaat en de teflon bekleding te vermijden, mogen de aluminium vleesroosters met teflonlaag maximaal 5 minuten leeg worden opgewarmd. Breng vervolgens het voedsel aan op het vleesrooster en bereid het. Gebruik het vleesrooster maximaal 40 minuten lang;
- Gebruik geen vleesroosters of platen voor de bereiding of de verwarming van voedsel op de ultrasnelle brander (UR);
- Als een van de branders nabij de houten achterwand een ultrasnelle brander (UR) is, moet u tussen het vleesrooster en die wand een afstand van 160 mm bewaren;
- Let erop dat de vlammen van de brander niet onder de rand van het vleesrooster uit komen;
- Houd de zijwand op minimaal 160 mm van de rand van het vleesrooster;
- Plaats het vleesrooster niet op meerdere branders tegelijkertijd;
- Gebruik het vleesrooster maximaal 40 minuten.

De roosters correct plaatsen

Onder de branders, ter hoogte van de horizontale spaken, zijn pennen aangebracht die in de respectievelijke brander schieten.



Hermonteer de roosters en zorg er daarbij voor dat de pennen (A) in hun plaats in de kookplaat zijn aangebracht. Druk ze vervolgens aan met de palm van uw hand tot u ze hoort vastklikken.





Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

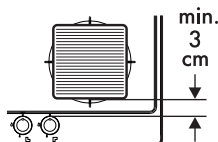
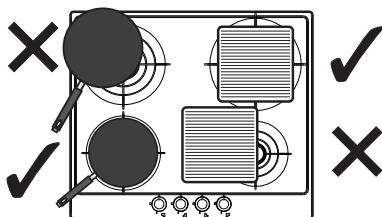
Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten recipiënten met een deksel gebruikt worden die geschikt zijn voor de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijkanalen lekt. Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam laag gedraaid worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt.



Diameter van de recipiënten:

- AUX: 7 - 18 cm.
- SR - RR: 10 - 24 cm.
- RM: 18 - 24 cm.
- RG: 20 - 24 cm.
- UR: 20 - 28 cm.

Om brandwonden te vermijden en schade aan de kookplaat of het keukenblad te voorkomen, moeten tijdens de bereiding alle recipiënten en vleesroosters (niet meegeleverd) binnen de omtrek van de kookplaat blijven, en moet een minimum afstand van 3 centimeter van de knoppen gehouden worden.





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 ruw, schurend of scherp materiaal.
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.

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.

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.

Roosters van de kookplaat en deksels (EVERSHINE-behandeling)

Dankzij de speciale EVERSHINE-behandeling zijn de glanzende roestvrijstalen branders en roosters hittebestendig en kleuren ze niet geel wegens de hoge temperaturen. Voor een optimale reiniging zonder de behandeling aan te tasten:

1. Demonteer de deksels van de branders.
2. Haal een van de twee horizontale spaken van het rooster omhoog om het van zijn plaats te verwijderen.
3. Reinig de onderdelen met warm water en een niet-schurend reinigingsmiddel, en verwijder alle afzettingen. Maak geen gebruik van metalen of schuursponzen of scherpe schrapers.
4. Maak de onderdelen droog.

5. Hermonteer de deksels op de desbetreffende vlamverdelers. Hermonteer de roosters en zorg er daarbij voor dat de pennen van de vlamverdelers op hun plaatsen in de kookplaat zijn aangebracht (zie Hoofdstuk 3.3 "Correcte plaatsing van de roosters").



Laat de kookplaat afkoelen en maak onmiddellijk schoon bij aanraking met te agressieve reinigingsmiddelen, hard water of overgekookte producten (water, sauzen, koffie, enz.).

Vlamverdelers

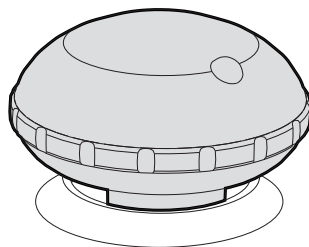
De deksels en de vlamverdelers kunnen verwijderd worden om de reiniging te vergemakkelijken. Reinig deze delen met behulp van heet water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen en wacht tot alles perfect droog is. Monteer de vlamverdelers weer, en controleer of ze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



Maak de geperforeerde kroon zorgvuldig schoon om eventuele resten uit de gaten te verwijderen als de UR-branders onregelmatig branden (de vlamverdelers gaan niet of met moeite branden). Neem contact op met een erkend servicecentrum als het probleem ook na deze reiniging niet kan worden verholpen.

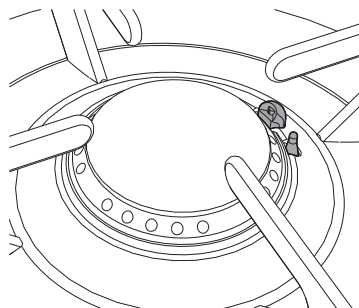
Knoppen

De knoppen zijn gemaakt van roestvrij staal. Daarom gelden voor hun reiniging dezelfde regels als die voor de reiniging van de kookplaat.



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.





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 minimale afstand 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 minimale afstanden van de vrije delen van het vlak op de achterzijde moeten gerespecteerd worden, zoals wordt aangeduid op de afbeelding van de montage.



Als er een afzuigkap boven de kookplaat wordt geplaatst, raadpleeg dan de handleiding van de afzuigkap voor de juiste afstand.

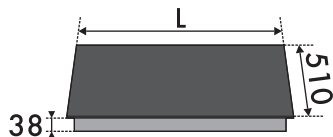
5.2 Insnijding van het werkblad



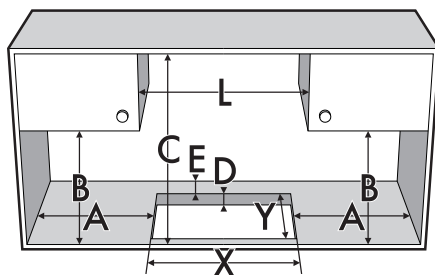
De volgende ingreep vergt metsel- en/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus.

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 (zie de aangeduide afmetingen) in het werkblad van het meubel.



L (cm)	X (mm)	Y (mm)
60	555 ÷ 560	478 ÷ 482
72	555 ÷ 560	478 ÷ 482
100	839 ÷ 844	480 ÷ 484



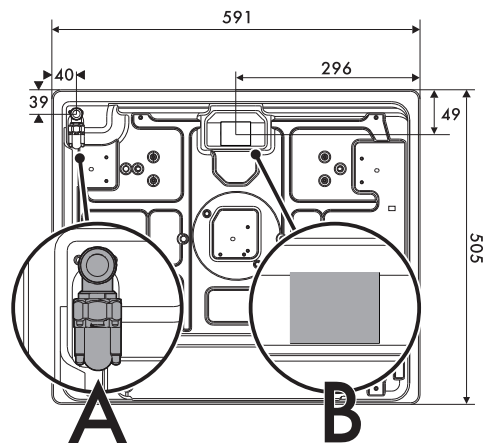
L = 60 cm				
A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min 220	min 460	min 750	20 ÷ 40	min 50
L = 72 cm - L = 100 cm				
A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min 280	min 460	min 750	20 ÷ 40	min 50



*Wanneer er sprake is van een boven de kookplaat geplaatst meubel. In geval van een afzuigkap moeten de afstanden aangegeven in de betreffende handleiding in acht genomen worden.

Afmetingen: locatie van de aansluitingen op gas en elektriciteit (uitgedrukt in mm)

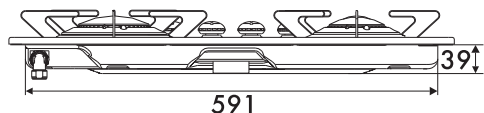
Modellen van 60 en 72 cm:



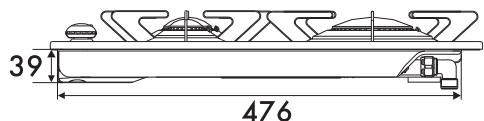
Onderaanzicht

A Gasaansluiting

B Elektrische aansluiting

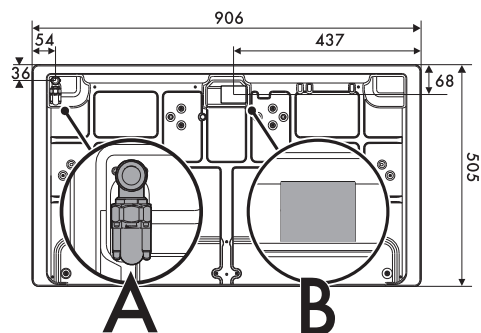


Achteraanzicht



Aanzicht van rechts

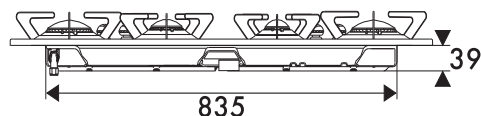
Modellen van 100 cm:



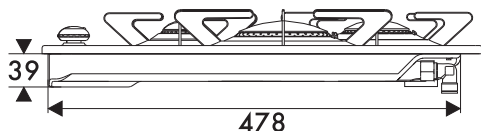
Onderaanzicht

A Gasaansluiting

B Elektrische aansluiting



Achteraanzicht



Aanzicht van rechts

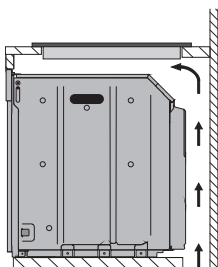


5.3 Inbouw

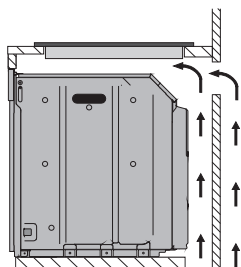
Op inbouwruimte voor oven

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.



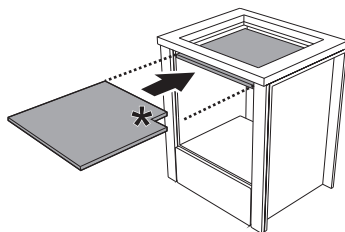
met opening onderaan



met opening onderaan en achteraan

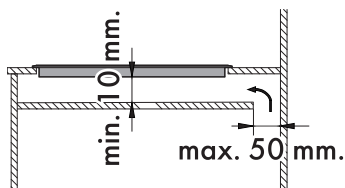
Op neutrale ruimte of laden

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 **10 mm** van de onderkant van de kookplaat, zodat toevallig contact wordt vermeden. De dubbele bodem mag alleen met geschikt gereedschap worden verwijderd.

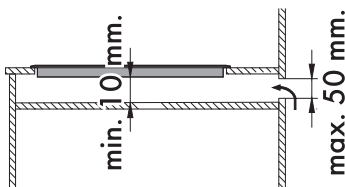


***150 x 150 (mm)**

nodig voor de gasaansluiting



met opening onderaan



met opening achteraan



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

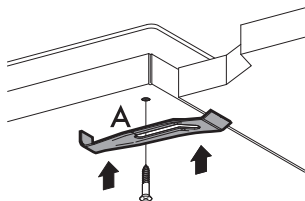


Als geen dubbele houten bodem wordt geïnstalleerd, kan de gebruiker ongewenst hete of scherpe onderdelen raken.

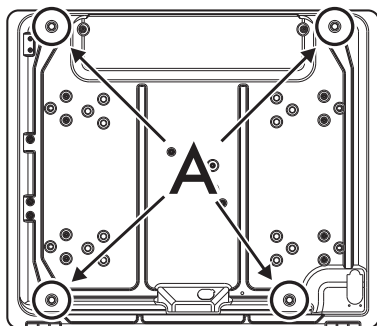


Bevestigingsbeugels

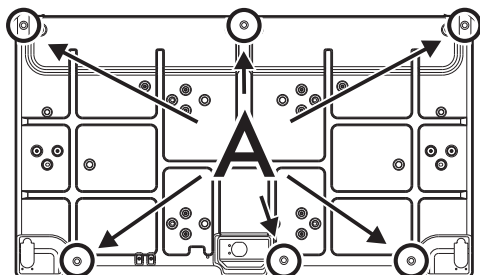
Draai de bevestigingsbeugels (A) vast in de daarvoor bestemde openingen in de zijkanten van de bekleding onderaan om de kookplaat correct op de structuur te bevestigen.



60 72



100



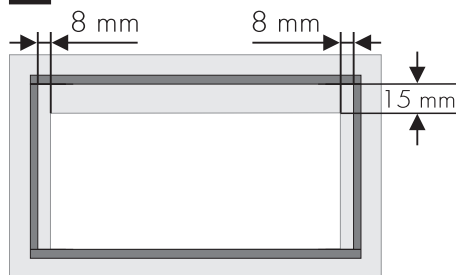
Bevestig de kookplaat niet met behulp van silicone. Indien dit toch wordt gedaan, kan de kookplaat niet verwijderd worden zonder deze te beschadigen.

Pakking van de kookplaat

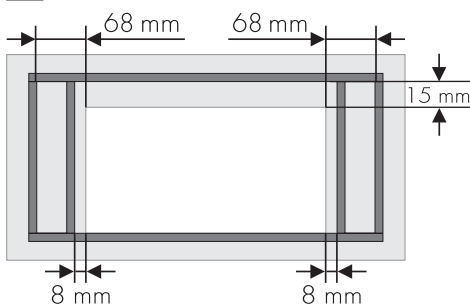
Breng voor de montage de bijgeleverde pakking aan om te voorkomen dat vloeistoffen tussen de omlijsting van de kookplaat en het werkblad kunnen komen.

1. Raadpleeg de afmetingen die worden aangeduid op de afbeelding; de lange voorzijde moet het gat net raken.

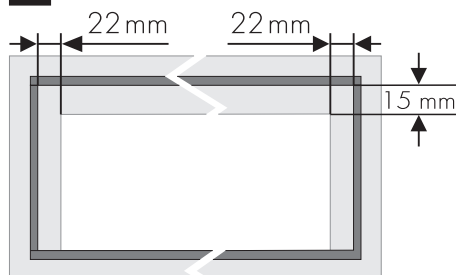
60



72



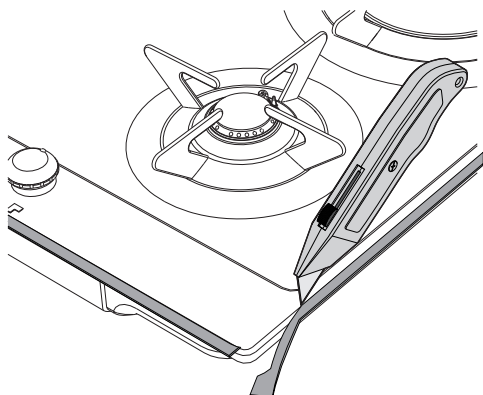
100





Installatie

2. Breng de pakking met een lichte druk aan over de hele omtrek van het gat in het werkblad.
3. Snijd de rand van de pakking die te veel is zorgvuldig af.



5.4 Gasaansluiting



Gaslekkage 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

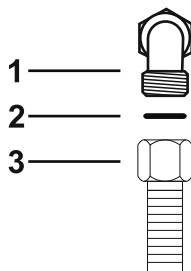
De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een vaste koperen buis of met een flexibele stalen slang op een doorlopende wand volgens de voorschriften van de van kracht zijnde norm.

Raadpleeg voor de voeding met andere gastypes het hoofdstuk "5.5 Aanpassing aan de verschillende gastypes". De gasaansluiting heeft een extern schroefdraad 1/2" (ISO 228-1).

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 de pakking **2** ertussen aan.

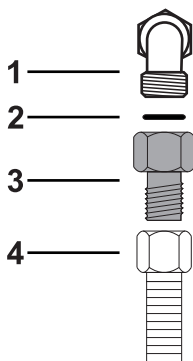




Aansluiting met een flexibele stalen slang met conische verbinding

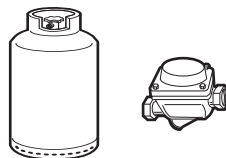
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

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



Aansluiten op LPG

Gebruik een drukregelaar, en realiseer de aansluiting op de gasfles volgens de voorschriften die bepaald worden door de van kracht zijnde normen.



De toevoerdruk moet de waarden respecteren die worden aangeduid in de tabel "Type van gas en toebehorende landen".

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.



Installatie

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 de handeling moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.

1 Evacuatie door middel van een afzuigkap

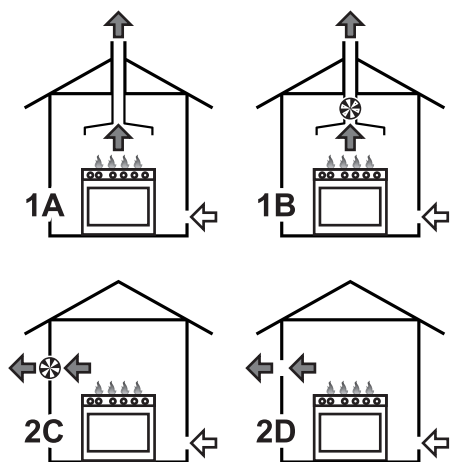
2 Evacuatie zonder afzuigkap

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 ruit

D Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer via de wand



↖ Lucht

→ Verbrandingsproducten

⚙ Elektrische ventilator

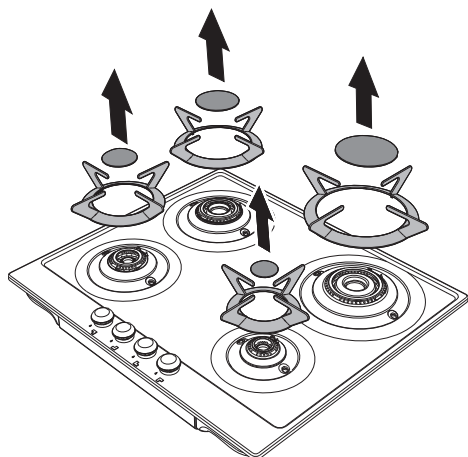


5.5 Aanpassing aan de verschillende gastypes

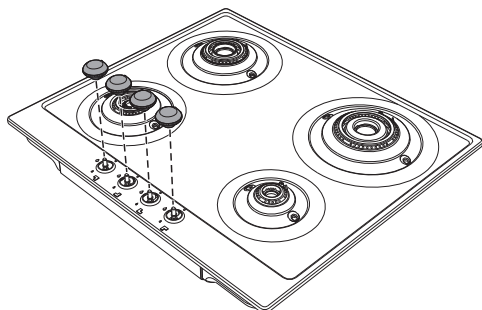
Wanneer andere gastypes worden gebruikt, moeten de gasmondstukken op de branders vervangen worden en moet de primaire lucht geregeld worden. Voor het vervangen van de gasmondstukken en het afstellen van de branders moet de plaat verwijderd worden.

Verwijdering van de plaat

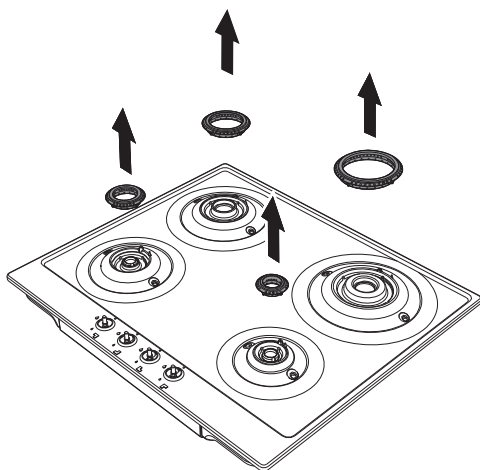
1. Verwijder de deksels en verwijder de roosters met een van de twee horizontale spaken.



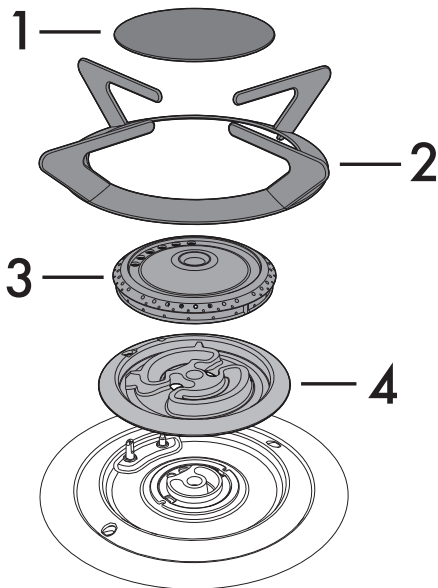
2. Verwijder de knoppen.



3. Verwijder de vlamverdelers.



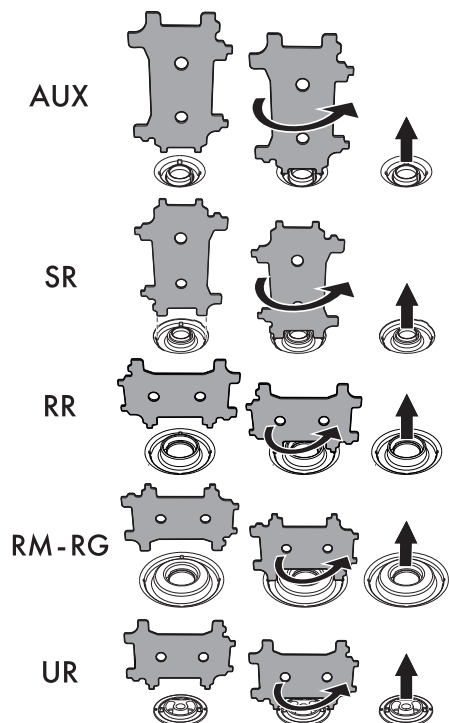
4. Verwijder de UR-brander (afhankelijk van het model) door de deksels (1), de roosters (2), de vlamverdelers (3) en de onderste ring (4) te verwijderen.



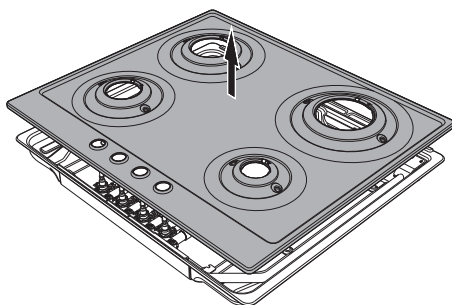


Installatie

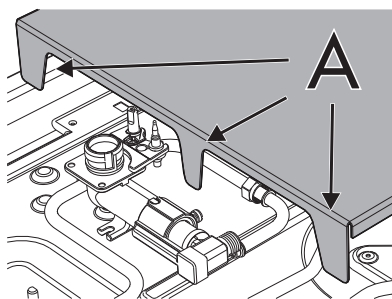
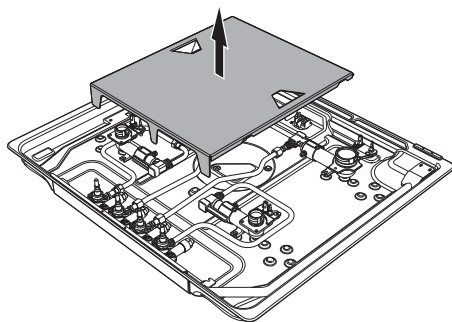
5. Draai de ringen van de branders los met de meegeleverde sleutel en verwijder ze.



6. Verwijder de plaat.



7. Verwijder de steunplaat van de plaat.



Onthoud tijdens de hermontage van de kookplaat dat de ringen helemaal moeten worden vastgedraaid met de meegeleverde sleutel.

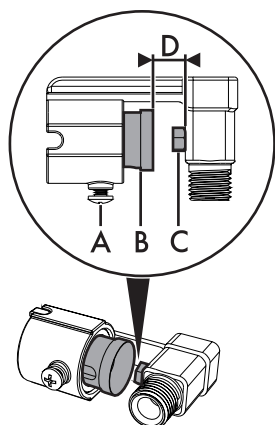
Als de ringen niet helemaal zijn vastgedraaid, komen de zones waar de vlam van de vlamverdelers onderbroken wordt niet overeen met de spaken van de roosters.



Hermonteer de steunplaat met de tanden aan de voorkant (A) gedraaid in de richting van de gaskranen. Zorg er daarbij voor dat de steunplaat in de originele stand wordt teruggeplaatst.



Vervanging van de gasmondstukken



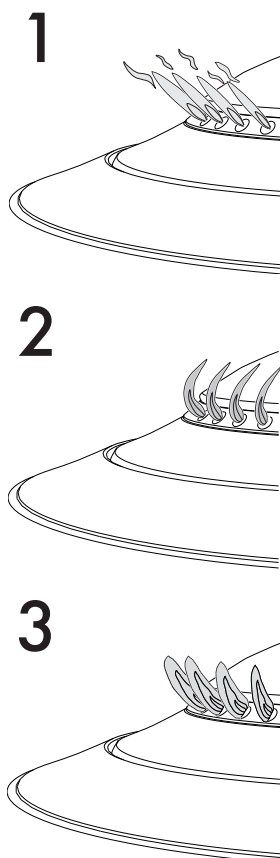
1. Draai de schroef **A** los en duw de luchtregelaar **B** helemaal in.
2. Verwijder de gasmondstukken **C** met een 7mm-steeksleutel en monteer de gasmondstukken die voor het nieuwe gastype geschikt zijn, neem daarbij de aanwijzingen van de desbetreffende tabellen in acht (zie "Type van gas en toebehorende landen").



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

3. Stel de luchtstroom af door de luchtregelaar **B** te verplaatsen tot u de afstand **D**, aangeduid in de desbetreffende tabel (zie "Type van gas en toebehorende landen"), heeft verkregen.
4. Hermonteer het apparaat op correcte wijze als u iedere brander heeft afgesteld door de beschreven handelingen voor de demontage in omgekeerde volgorde uit te voeren (zie: "5.5 Aanpassing aan de verschillende gastypes - Verwijdering van de plaat").

Als de afstand van de luchtregelaar "D" gekalibreerd is, kan de vlam zich als volgt voordoen:



- **1:** de vlam "maakt geluid" en "komt los" van de brander: de luchtregelaar is te ver opengedraaid.
- **2:** de vlam is mat, niet helder of met gele punten, en "omwikkelt" de brander: de luchtregelaar is te ver dichtgedraaid.
- **3:** de vlam is azuurblauw, helder en stabiel, "komt niet los" en "omwikkelt" de brander niet: de luchtregelaar is correct gekalibreerd.

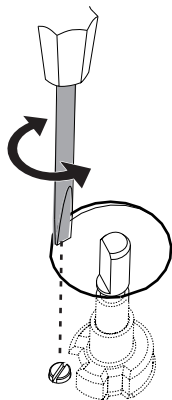


Installatie

De luchtregelaar moet opnieuw gekalibreerd worden aan de hand van de waarden gegeven in de tabel "Tabellen met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken" als de vlam zich voordoet als is beschreven in de gevallen "1" en "2".

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 regelmatige 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 lage stand: de vlam mag niet uitgaan.
5. Herhaal deze handeling voor alle gaskranen.



Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

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



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).

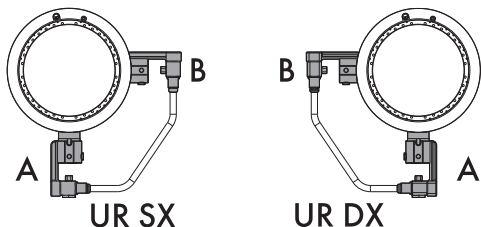
Smering van de gaskranen

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.

Dubbele UR-brander (enkel modellen van 100 cm)



De UR-branders bestaan uit twee gasmondstukken en twee verschillende luchtregelaars: raadpleeg de tabel "Tabellen met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken" voor de correcte afstellingen.



Tabel met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken

1	Methaan G20 - 20 mbar	AUX	SR	RR	RM	RG	UR - A	UR - B
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05	1.65	2.3	3.0	3.5	3.6	
	Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	73	92	110	126	135	115	73
	Gereduceerd vermogen (W)	400	500	700	800	800	1000	
	Primaire lucht (mm)	4	2.5	2	2	2	3	3
2	Methaan G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	SR	RR	RM	RG	UR - A	UR - B
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05 (F5)	1.65 (F5)	2.4 (F3)	3.0 (H2)	3.5 (F5)	3.6 (F5)	
	Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	75	98	112	128	135	120	75
	Gereduceerd vermogen (W)	400	500	700	800	800	1000	
	Primaire lucht (mm)	2	2	2	2	2.5	3	3
3	Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	RR	RM	RG	UR - A	UR - B
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05	1.65	2.3	3.0	3.4	3.6	
	Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	48	62	75	82	87	76	48
	Gereduceerd vermogen (W)	450	500	700	800	800	1000	
	Primaire lucht (mm)	14	1.5	1.5	2	1.5	14	14
	Nominaal vermogen G31 (g/h)	76	120	168	218	247	262	
	Nominaal vermogen G31 (g/h)	75	118	164	214	243	257	

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.

Algemene informatie

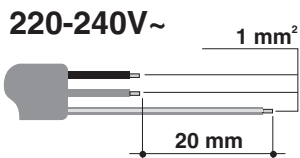
Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje. Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

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:

- 220-240 V 1N~



Driepolige kabel 3 x 0,75 mm².



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.

Vaste aansluiting

Breng op de lijn een omnipolaire onderbrekingsinrichting met een openingsafstand van de contacten die gelijk of groter is dan 3 mm, overeenkomstig de installatienormen.

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

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.

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.

