

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	108
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	108
1.2 Beoogd gebruik	111
1.6 Verwerking	112
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	113
2 Beschrijving	114
2.1 Algemene beschrijving	114
2.2 Bedieningspaneel	115
3 Gebruik	116
3.1 Waarschuwingen	116
3.2 Voorbereiding	117
3.3 Eerste inschakeling	117
3.4 Het gebruik van de kookplaat	117
4 Reiniging en onderhoud	124
4.1 Waarschuwingen	124
4.2 Reiniging van de oppervlakken	124
4.3 Wekelijkse gewone reiniging	124
4.4 Voedselresten of -vlekken	124
4.5 Oplossingen voor problemen...	125
5 Installatie	126
5.1 Elektrische aansluiting	126
5.2 Voor de installateur	127
5.3 Veiligheidswaarschuwingen	127
5.4 Insnijding van het werkblad	128
5.5 Inbouw	129
5.6 Bevestigingsbeugels	131

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.
- Draag hittebestendige handschoenen tijdens het gebruik.
- 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.
- Let op voor de snelle verwarming van de kookzones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat: gevaar voor 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.
- Gebruik de Boosterfunctie niet voor het verwarmen van vet voedsel of olie, brandgevaar.
- 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.
- Ontvlambare materialen niet in de buurt van het apparaat of direct onder de kookplaat gebruiken of bewaren.



- GEBRUIK GEEN SPIJTBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- VOER GEEN WIJZIGINGEN UIT OP HET APPARAAT.
- 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.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Gebruik de kookplaat niet als werk- en/of snijvlak.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmteafvoer niet verstopt raken.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Wees heel voorzichtig.
- Brandgevaar: laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.
- De houders of de grillplaten moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle houders moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Geen bijtende stoffen zoals citroensap of azijn op de kookplaat morsen.
- Mors tijdens de bereiding geen suiker of zoete mengsels op de kookplaat.

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.



Waarschuwingen

- Plaats tijdens de bereiding geen materialen of stoffen die zouden kunnen smelten of vlam kunnen vatten (papier, plastic of aluminiumfolie) op de plaat.
- Plaats de houders direct op het keramische oppervlak.
- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
- 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.
- 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 1,2-1,5 Nm bedragen.
- Laat de voedingskabel uitsluitend door ervaren technisch personeel installeren en eventueel vervangen.

Installatie

- **DIT APPARAAT MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN IN BOTEN OF CARAVANS.**
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.
- Om de mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.

Voor dit apparaat

- 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.
- Vermijd dat harde en zware voorwerpen op de kookplaat kunnen vallen zodat deze niet kan beschadigd worden.
- Gebruik de kookplaat niet als in de oven het proces van de pyrolyse bezig is.
- Raak het oppervlak van de kookplaat niet aan, of reinig het niet, tijdens de functionering of wanneer de controlelampen van de restwarmte oplichten.



- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- De kookzones blijven ook na gebruik gedurende een bepaalde periode nog zeer warm, ook al zijn deze uitgeschakeld. Raak de oppervlakken van de kookplaat niet aan.
- 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 kookzones blijven na gebruik voor een bepaalde periode 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.
- Verwijder eventueel aanwezige vloeistof van de dekplaat voor u die opent.
- Laat de kookplaat afkoelen voor u de dekplaat sluit.
- 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.



Waarschuwingen

1.4 Identificatieplaatje

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

1.5 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.

1.6 Verwerking



In overeenstemming met de Europese richtlijn AEEA (2012/19/EU) moet dit

apparaat aan het einde van de levensduur gescheiden van het andere vuil verwijderd worden. Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Voor de 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



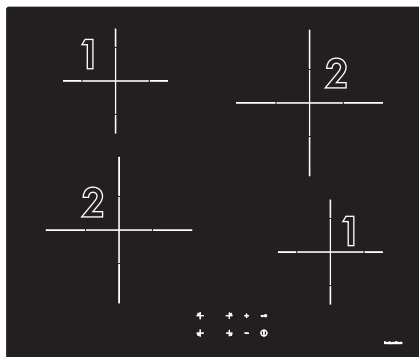
Suggestie

1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.
 - Enkele gebruiksaanwijzing.

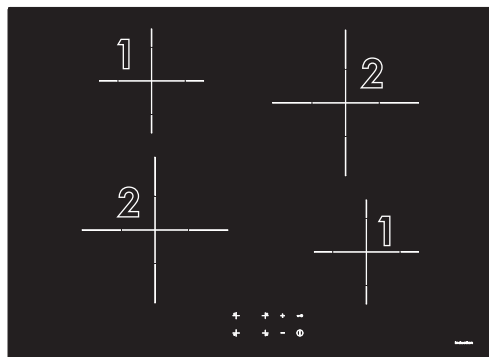


2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



60 cm



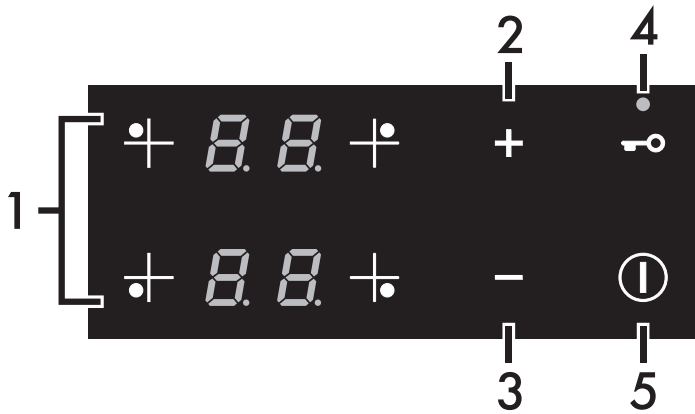
70 cm

Zones	Afmetingen (H x L) (mm)	Minimale diameter van de pan (mm)	Max. geabsorbeerde vermogen (W)*	Geabsorbeerd vermogen in Boosterfunctie (W)*
1	150 x 150	90	1200	1600
2	210 x 210	130	1500	2000

* de vermogens zijn slechts indicatief en zijn afhankelijk van de gebruikte houders of de geselecteerde instellingen.



2.2 Bedieningspaneel



- 1 Gedeelte instelling bereidingszones
- 2 Toets waarde hoger
- 3 Toets waarde lager
- 4 Functietoets toetsblokkering
- 5 Aan/Uit-knop

Voordelen van inductiekoken

i De kookplaat is voorzien van een inductiegenerator voor elke kookzone. Elke generator onder het glaskeramische oppervlak heeft een elektromagnetisch veld dat een thermische stroom op de onderkant van de pan veroorzaakt. In de inductie-kookzone wordt de warmte niet meer overgedragen, maar direct door inductiestromen binnen de houder 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 houder dat op de kookplaat geplaatst is.
- hoog rendement bij de overdracht van energie van de bereidingszone naar de onderkant 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.



3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen



Hoge temperatuur Gevaar op verbranding

- 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 kookzones wanneer ze zijn ingeschakeld.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- De kookzones blijven ook na gebruik gedurende een bepaalde periode nog zeer warm, ook al zijn deze uitgeschakeld. Raak de oppervlakken van de kookplaat niet aan.



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.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waar vetten en olies kunnen vrijkomen.
- 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.



Incorrect gebruik Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Gebruik de kookplaat niet als in de oven het proces van de pyrolyse bezig is.
- Plaats nooit pannen op de kookplaat die geen perfect gladde en regelmatige bodem hebben.
- Vermijd dat harde en zware voorwerpen op de kookplaat kunnen vallen zodat deze niet kan beschadigd worden.
- In geval van barsten of scheuren, moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden, moet de stroomtoevoer uitgeschakeld worden en moet contact met de assistentie worden opgenomen.
- Gebruik de kookplaat niet als werk- en/of snijvlak.



3.2 Voorbereiding

Om de eventuele vochtigheid te verwijderen die wordt opgehoopt tijdens de bewerkingen in de fabriek, voor een correcte functionering van de elektronische circuits en van de bedieningen:

1. Verwijder de beschermfolie van de externe oppervlakken van het apparaat en van de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens).
3. Plaats een volle pan water op elke voorste kookzone en schakel deze in op het maximale vermogen gedurende ten minste 30 minuten.
4. Schakel na 30 minuten de kookzones vooraan uit, en herhaal de handeling op de kookzones achteraan en op de eventuele centrale kookzone.
5. Indien de bedieningen nadat deze handelingen zijn uitgevoerd niet correct zouden functioneren, kan het noodzakelijk zijn om de handeling langer uit te voeren tot de vochtigheid helemaal is verdampt.

3.3 Eerste inschakeling


Op het moment van de eerste aansluiting op het elektriciteitsnet, of na een stroomuitval, wordt er automatisch een controle uitgevoerd die gedurende enkele seconden enkele lampjes laat branden; na deze fase wordt de toetsblokkeringsfunctie automatisch geactiveerd.

Houd de toets  ten minste 2 seconden ingedrukt om de kookplaat in te schakelen.

3.4 Het gebruik van de kookplaat

Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Het gebruik van de inductieplaat gebeurt door middel van sensortoetsen Touch-Control. Raak het symbool op het oppervlak van glaskeramiek lichtjes aan.

Elke aanraking wordt bevestigd door een geluidssignaal.

-  On/Off: voor de in- of uitschakeling van de kookplaat.
-  Sleuteltoets: activeert of deactiveert de toetsblokkeringsfunctie.
-  Toename: vergroot het vermogensniveau of verlengt de bereidingsduur.
-  Afname: verlaagt het vermogensniveau of verkort de bereidingsduur.
-  Zone links vooraan
-  Zone links achteraan
-  Zone rechts achteraan
-  Zone rechts vooraan

Houders die geschikt zijn voor inductiekoken

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

Geschikte houders:

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

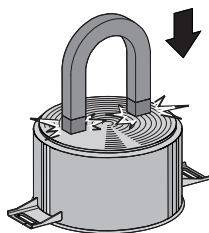


Gebruik

Niet geschikte houders:

- 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 houder een kleine hoeveelheid water gieten, het op een kookzone plaatsen en de plaat inschakelen. Indien op het display het symbool  verschijnt, is de pan niet geschikt.



Wanneer het mechanisme voor de beperking van de werkingsduur wordt geactiveerd, wordt de kookzone uitgeschakeld, hoort u een kort geluidssignaal en wordt, indien de zone heet is, het symbool  weergegeven op het display.

Ingesteld vermogensniveau	Maximale bereidingsduur in uren
1 - 8	10
9	3

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 kookzone wordt automatisch verlaagd om te vermijden dat in de elektronica een te hoge temperatuur ontstaat.

Advies om energie te besparen

- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de diameter van de kookzone.



- Tijdens de aankoop van een pan moet u controleren of de aangeduide diameter de bodem of de bovenkant van het houder 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.



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.

Beperking van de bereidingsduur

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

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





- 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.



Als de kookplaat en de oven tegelijkertijd worden gebruikt, kan onder bepaalde omstandigheden de maximaal beschikbare stroomlimiet van uw elektrische installatie overschreden worden.

Inschakeling/uitschakeling van de plaat

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




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

Inschakeling van de bereidingszone


Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

1. Selecteer de te activeren bereidingszone met de daarvoor bestemde zone selectietoetsen ( bijv. bereidingszone links achteraan).




Met de toetsen  en  kunnen de vermogensniveaus van 1 tot 9 geselecteerd worden, of kan de Boosterfunctie geactiveerd worden, zie „Boosterfunctie“.

Op vermogensniveau 0 brengt de toets  de kookzone naar niveau 9.

Uitschakeling van de bereidingszone

1. Selecteer de uit te schakelen bereidingszone met de daarvoor bestemde zone selectietoetsen.
2. Stel met behulp van de toets  het vermogen weer in op 0 (nul).



- Als u alle zones tegelijkertijd wilt uitschakelen, houd dan de toets On/Off  minstens 2 seconden ingedrukt.
- Druk, na de selectie van een zone, gelijktijdig op de toetsen  en  om de zone snel uit te schakelen.

Restwarmte



Incorrect gebruik Gevaar op verbranding

- Let goed op voor kinderen omdat ze de aanduiding van de restwarmte waarschijnlijk niet kunnen zien. De kookzones 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 kookzone na uitschakeling nog warm is, wordt het symbool  op het display weergegeven. Als de temperatuur 55 °C of minder bedraagt, verdwijnt het symbool.



Gebruik

Vermogensniveaus

Het vermogen van de kookzone 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 Boosterfunctie.

Boosterfunctie



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

Nadat u de desbetreffende zone hebt ingeschakeld:

1. Bereik vermogen 9 door op de toets  te drukken.
2. Druk opnieuw op toets , op het display wordt het symbool  weergegeven.

Druk op de toets  om de Boosterfunctie te deactiveren.



De Boosterfunctie blijft maximaal 10 minuten actief, waarna de vermogensniveaus automatisch naar niveau 9 worden gebracht.

Bereiding met tijdstelling





Met deze functie kan de automatische uitschakeling van elke bereidingszone na een bepaalde tijdsduur (van 1 tot 99 minuten) geprogrammeerd worden.




Het is niet mogelijk om de timer te activeren als het vermogensniveau van de geselecteerde kookzone gelijk is aan nul (0).

1. Selecteer één van de kookzones met de betreffende toetsen.
2. Selecteer een vermogensniveau (van 1 tot 9).
3. Druk nogmaals op de selectietoets van de kookzones; de handeling wordt bevestigd met een geluidssignaal.



- Het display van de geselecteerde kookzone toont het symbool  terwijl de displays van de aangrenzende zones het symbool  weergeven.

 Als één van de voorste zones werd geselecteerd, worden de waarden van de countdown weergegeven op de displays van de achterste zones, en omgekeerd.



4. Gebruik de toetsen  en  om de minuten te selecteren (houd ingedrukt om snel vooruit te gaan).
 5. Druk op een willekeurige selectietoets van de kookzones of wacht 10 seconden om de timer te activeren.
- Het display van de getimedede zone toont nu het eerder ingestelde vermogensniveau, met een punt rechtsonder (bijv. ).

De bereiding met tijdstelling wijzigen of deactiveren

1. Selectie van de getimedede zone(s).
2. Druk nogmaals op de toets van de getimedede kookzone voor de weergave van de resterende tijd.
3. Gebruik de toetsen  of  om de countdown te wijzigen of te resetten.


Toetsblokkering

1. Houd de toets  ten minste twee seconden ingedrukt.


Nadat de led op de toets  gaat branden, zijn de toetsen geblokkeerd (met uitzondering van de toets ).

De toetsen deblokkeren:


1. Druk op de toets  en controleer of de led van de toets uit is.

 Een uitval van de netvoeding zal de toetsblokkering niet deactiveren.

Vermogensbeheer

De plaat is voorzien van een vermogensbeheermodule die het verbruik optimaliseert/bepert. Als de totale ingestelde vermogensniveaus de maximale toegelaten limiet overschrijden, zal de besturingskaart automatisch het door de kookplaten afgegeven vermogen beperken. De module probeert het maximale leverbare vermogensniveau te behouden. Als op het display het symbool  verschijnt, betekent dit dat het niet meer mogelijk is om het vermogensniveau van een bepaalde kookzone te verhogen.

 De als eerste ingestelde zone heeft de voorrang.

 De module voor vermogensbeheer heeft geen invloed op het totale opgenomen vermogen van het apparaat.





Gebruik

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.

Instelling van de vermogenswaarde van het apparaat



- Door middel van deze functie kan de maximale waarde voor het vermogen van uw apparaat worden ingesteld.
- In de fabriek wordt het apparaat ingesteld voor een maximaal vermogen van 7,2 kW, maar het kan worden ingesteld voor de werking met een vermogen van 6,0, 3,5 en 2,8, 2,2, 1,6, en 1,0 kW.

Met de onderstaande procedure kan het maximale vermogen tussen 7,2 en 2,8 kW worden ingesteld (werking bij hoge vermogens):

1. Schakel eerst alle kookplaten uit.
2. Koppel het apparaat los van het voedingsnet.
3. Sluit het apparaat weer aan.



Voer de volgende acties uit binnen 30 seconden na de heraansluiting:

4. Houd de toets  ingedrukt om de toetsblokkering te deactiveren.
 5. Druk gelijktijdig op de toetsen  en .
- Er wordt een geluidssignaal afgegeven en op het display wordt de huidige vermogenswaarde weergegeven.





6. Gebruik de toetsen  en  om de waarde te wijzigen.







- Druk tegelijkertijd op de toetsen  en  om de nieuwe vermogenswaarde op te slaan; het apparaat wordt uitgeschakeld. Om het apparaat te gebruiken met de nieuwe beperking moet het opnieuw worden ingeschakeld.
- Als u de wijzigingen niet wilt opslaan, is het voldoende om gedurende ten minste 60 seconden het display niet te bedienen.

Met de onderstaande procedure kan het maximale vermogen tussen 2,8 en 1,0 kW worden ingesteld (werking bij lage vermogens):

1. Volg dezelfde aanwijzingen zoals hierboven beschreven, tot aan stap 4.
2. Druk gelijktijdig op de toetsen  en .
 - Er wordt een geluidssignaal afgegeven en op het display wordt de huidige vermogenswaarde weergegeven.



3. Gebruik de toetsen  en  om de waarde te wijzigen.
 - Druk tegelijkertijd op de toetsen  en  om de nieuwe vermogenswaarde op te slaan; het apparaat wordt uitgeschakeld. Om het apparaat te gebruiken met de nieuwe beperking moet het opnieuw worden ingeschakeld.
 - Als u de wijzigingen niet wilt opslaan, is het voldoende om gedurende ten minste 60 seconden het display niet te bedienen.



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik
Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- 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.
- 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 eventueel houten of plastic gereedschappen.

4.2 Reiniging van de oppervlakken

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

4.3 Wekelijkse gewone reiniging

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.

4.4 Voedselresten of -vlekken

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 af met water en maak goed droog 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.



4.5 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 het servicecentrum 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 Elektrische aansluiting



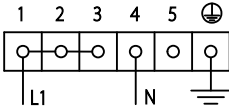
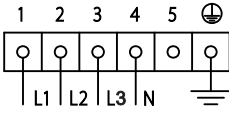
Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- 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 aanhaalmoment van de schroeven van de voedingskabels van het klemmenbord moet tussen 1,2 en 1,5 Nm zijn.

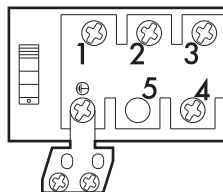
Algemene informatie

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:

Type aansluiting	Type kabel
220-240 V 1N~ 	driepolig 3 x 4 mm ²
380-415 V 3N~ 	vijfpolig 5 x 2,5 mm ²

Het schema hieronder toont het onderaanzicht van het klemmenbord van de stroomtoevoer, zonder dat kabels zijn aangesloten.



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.

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 kookzones.

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.

5.2 Voor de installateur

- De kabel voor de verbinding met het stroomnet mag niet verbogen of vastgeklemd worden.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- 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 werkwijze.

5.3 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.
- Het ventilatierooster, dat zich vooraan het product bevindt, mag nooit worden afgesloten.

Fineerbewerkingen, kleefstoffen of kunststof bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (>90 °C), anders kunnen deze metertijd 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.

Z

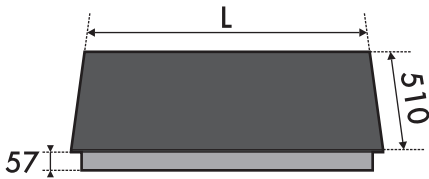


Installatie

5.4 Insnijding van het werkblad

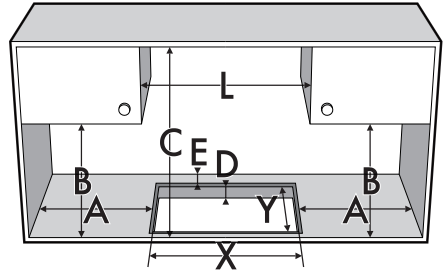
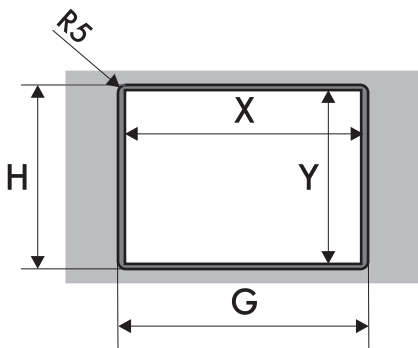
i De volgende ingreep vergt metsel- en/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus. De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits het hittebestendig is (>90 °C).

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



Inbouwafmetingen (model met verzonken inbouw)

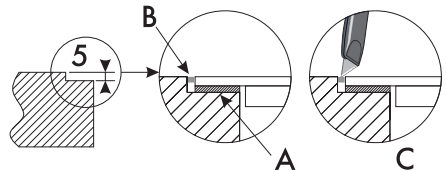
Voor dit type inbouw moet op de randen van de opening in het meubel gefreesd worden indien de kookplaat gelijk met de rand van het werkblad geïnstalleerd moet worden.



A	B	C	D	E
min. 500	min. 460	min. 750	30 ÷ 50	min. 50
L	X	Y	G	H
600 - 700	596	510	604	514

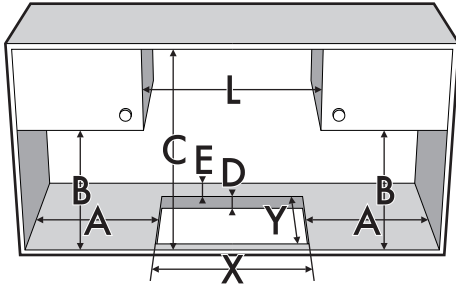
Nadat de zelfklevende pakking (A) is aangebracht en de kookplaat is voorzien van de beugels en geplaatst is, moeten de randen met isolerende silicone (B) worden gevuld; verwijder het eventuele teveel aan product.

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).





Inbouwafmetingen (model halfverzonken inbouw)

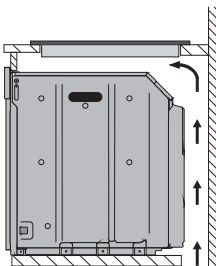


A	B	C	D	E
min. 500	min. 460	min. 750	30 ÷ 50	min. 50
L	X	Y		
600 - 700	560	482		

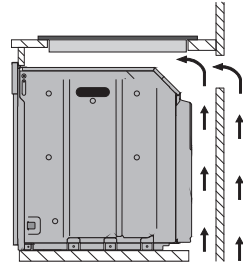
5.5 Inbouw

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 worden. 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



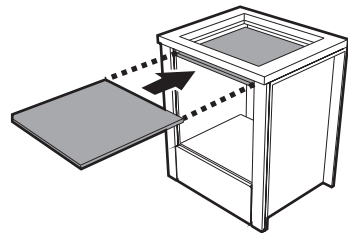
met opening onderaan en achteraan



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

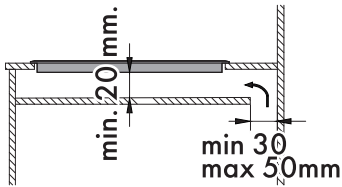
Op neutrale ruimte of laden

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.

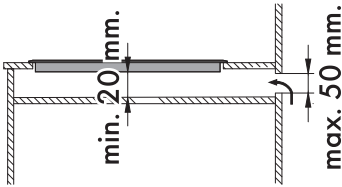




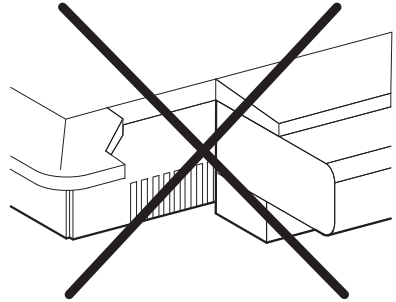
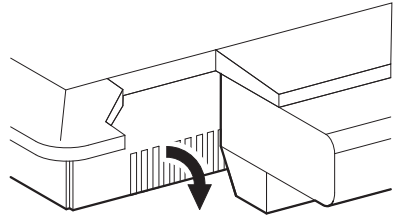
Installatie



met opening onderaan

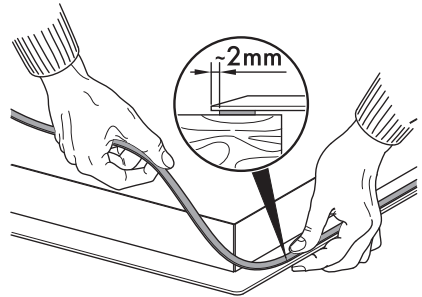


met opening achteraan



Pakking van de kookplaat

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.



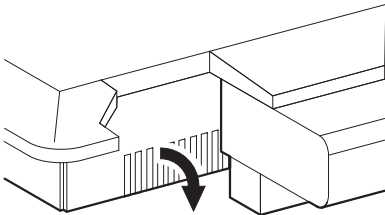
Bevestig de kookplaat niet met behulp van silicone. Indien dit toch wordt gedaan, kan de kookplaat niet verwijderd worden zonder deze te beschadigen.



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

Ventilatie

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





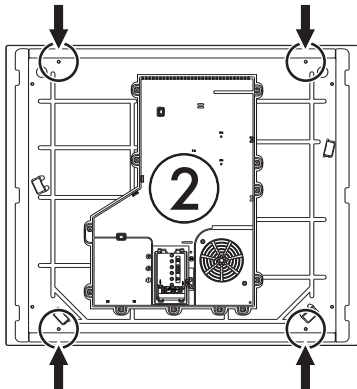
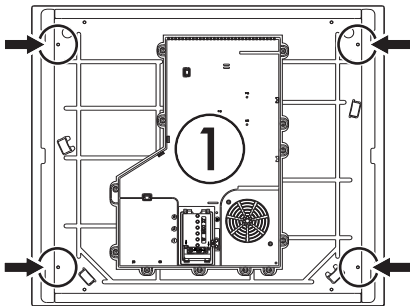
5.6 Bevestigingsbeugels

Er zijn twee bevestigingsopties, afhankelijk van de configuratie van het meubel waarin het apparaat wordt ingebouwd:

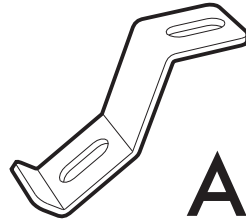
- 1 Met zijdelingse gaten.
- 2 Met voorste en achterste gaten.

Voor de bevestiging van de kookplaat:

1. Draai de schroeven in de gaten aangegeven op de onderstaande afbeeldingen los, afhankelijk van de gekozen bevestigingsoptie.

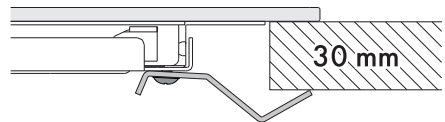


2. Schroef de bevestigingsbeugels (A) vast in de gemarkeerde gaten, met de eerder verwijderde schroeven, om de kookplaat correct op de structuur te bevestigen.

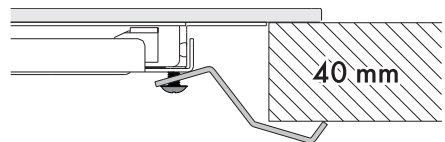


Draai niet te vast aan omdat anders het glas te hard kan gespannen worden en dus zou kunnen breken.

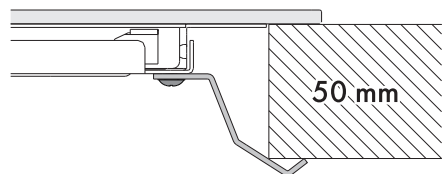
Op basis van de dikte van het werkblad moeten de bevestigingsbeugels op verschillende manieren bevestigd worden.
Dikte werkblad 30 mm:



Dikte werkblad 40 mm:



Dikte werkblad 50 mm:



In geval van werkbladen dunner dan 30 mm moet tussen de beugel en de top een vulstuk worden gebruikt.

