

# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>218</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	218
1.2 Beoogd gebruik	222
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	222
1.4 Deze gebruiksaanwijzing	222
1.5 Identificatieplaatje	222
1.6 Verwerking	223
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	224
<b>2 Beschrijving</b>	<b>225</b>
2.1 Algemene beschrijving	225
2.2 Symbolen	227
2.3 Beschikbare accessoires	229
<b>3 Gebruik</b>	<b>230</b>
3.1 Waarschuwingen	230
3.2 Voorzorgsmaatregelen	231
3.3 Eerste gebruik	231
3.4 Het gebruik van de gasbranders	232
3.5 Gebruik van de inductieplaten	234
3.6 Speciale functies	242
3.7 Extra functies	243
3.8 Gebruikersmenu	245
3.9 Foutcodes	248
3.10 Handige tips	248
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>250</b>
4.1 Waarschuwingen	250
4.2 Reiniging van het apparaat	250
4.3 Oplossingen voor problemen...	252
<b>5 Installatie</b>	<b>253</b>
5.1 Veiligheidswaarschuwingen	253
5.2 Insnijding van het werkblad	254
5.3 Inbouw	255
5.4 Gasaansluiting	258
5.5 Aanpassing aan de verschillende gastypes	260
5.6 Elektrische aansluiting	268
5.7 Voor de installateur	269

## 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](http://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.
- **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit om elektrocutiegevaar te vermijden als het oppervlak gebarsten is, in het geval dat het oppervlak van kookplaten van glaskeramik of soortgelijke materialen de onderdelen onder spanning afdekken.
- **OPGELET:** Het kookproces moet altijd bewaakt worden. De kookprocessen moeten continu bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Bewaak geen bereidingen waarbij olies of vetten kunnen vrijkomen die een gevaar kunnen vormen en vlam kunnen vatten.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare delen ervan kunnen warm worden tijdens het gebruik.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Breng geen voorwerpen aan op de kookoppervlakken.
- In overeenstemming met de voorschriften moet het vaste circuit van hulpmiddelen voor het afscheiden van het apparaat zijn voorzien.
- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen positioneerd 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 warmteafvoer 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



## Waarschuwingen

- 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 houders om voedsel te bereiden.
- 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.
- 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 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.



## Waarschuwingen

- Het glaskeramische kookoppervlak mag niet als steunvlak gebruikt worden.
- 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.

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



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.



### 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.

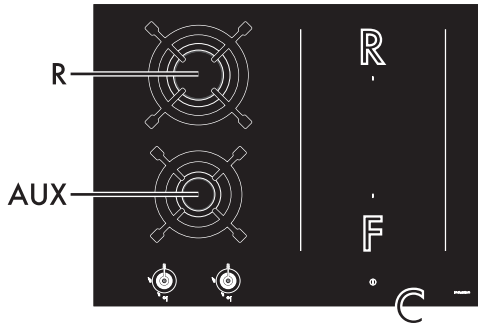
- Enkele gebruiksaanwijzing.





## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



65 cm

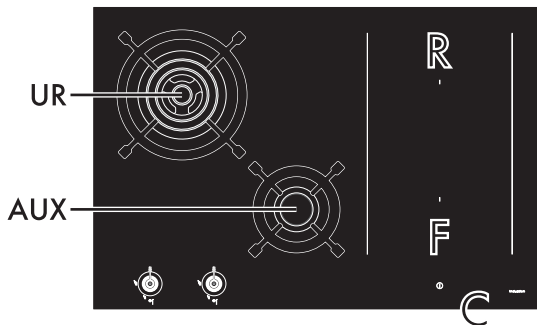
**AUX** = Hulpbrander

**R** = Snelle brander

**F** = Plaat voor

**R** = Plaat achter

**C** = Zone algemene bedieningen



75 cm

**AUX** = Hulpbrander

**UR** = Ultrasnelle brander

**F** = Plaat voor

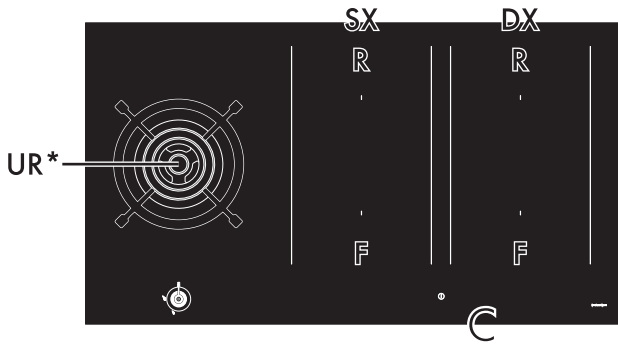
**R** = Plaat achter

**C** = Zone algemene bedieningen





## Beschrijving



90 cm

**UR\*** = Ultrasnelle brander

**SX** = Bereidingszone met inductie links

**DX** = Bereidingszone met inductie rechts

**F** = Plaat voor

**R** = Plaat achter

**C** = Zone algemene bedieningen



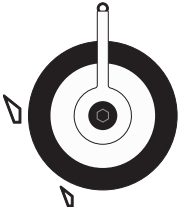
## 2.2 Symbolen

### 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.

### Lijst van de symbolen

- 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 Grill functie: activeert de grillfunctie
  - Toets Warming functie: activeert de warmte behouden-functie.
- Schuifbalk: verhoogt of verlaagt het vermogen van een bereidingszone.



### Tabel van maximaal geabsorbeerd vermogen (uitgedrukt in Watt)

	Grootte H x L (mm)	Niveau 9	Booster	Double Booster
Enkele zone	180 x 240	2100 W	2500 W	3000 W
Multizone	360 x 240	3000 W	3700 W	-

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

Z



## Voordelen van inductiekoken

**i** 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. In de inductiekookzone 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.

## Vermogensbeheer

De plaat is voorzien van een vermogensbeheermodule die het verbruik optimaliseert/bepakt. Als de gezamenlijk ingestelde vermogensniveaus de maximale toegelaten limiet overschrijden, beheert de elektronische kaart automatisch het door de kookplaten afgegeven vermogen.

De module probeert het maximale leverbare vermogensniveau te behouden. Op het display worden de niveaus weergegeven die door het automatische beheer zijn ingesteld.



De laatst ingestelde zone heeft prioriteit.

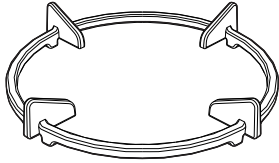


De module voor vermogensbeheer heeft geen invloed op het totale opgenomen vermogen van het apparaat.



## 2.3 Beschikbare accessoires

### Reductierooster Wok (enkel op sommige modellen)



Nuttig voor het gebruik van een Wok.

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

**i** 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 kookzones 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 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.



#### **Incorrect gebruik**

#### **Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken**

- Dek de branders of de kookplaat niet af met zilverfolie.
- 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.
- Wij raden af om voor het koken of verwarmen van voedsel pannen van aardewerk of speksteen te gebruiken.
- 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 werken/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.

## 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.

## 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.

## 3.3 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

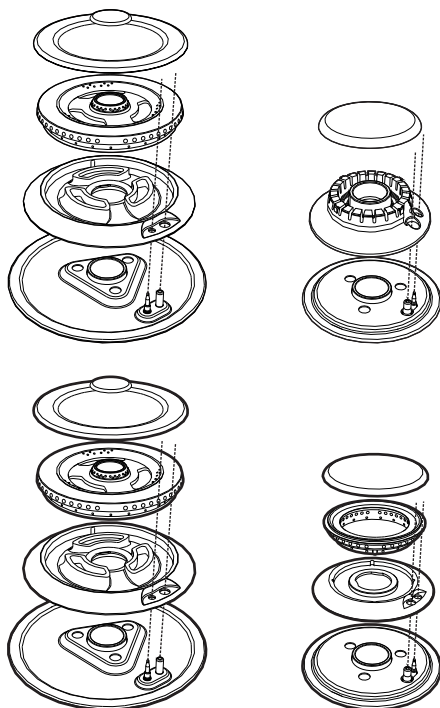
Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het apparaat is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om op de knop te drukken en hem linksom te draaien op het symbool van de maximale vlam, tot de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

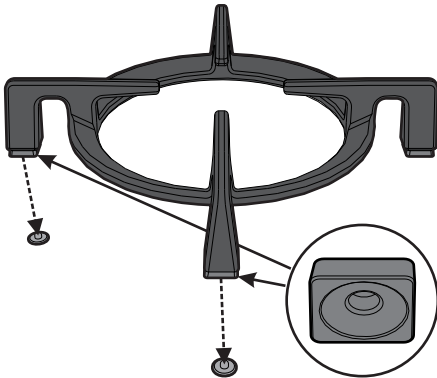






## De roosters correct plaatsen

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.

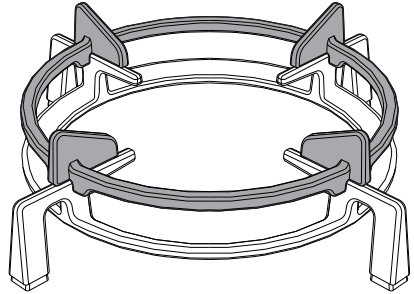
## Diameter van de houders



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

Neem bij het gebruik van een grillpan de volgende voorzorgsmaatregelen in acht:

- 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

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 glaskeramik lichtjes aan. Elke aanraking wordt bevestigd door een geluidssignaal.

### Eerste inschakeling



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

Bij het eerste gebruik, na de eerste aansluiting op het elektriciteitsnet, wordt het

symbool  knipperend weergegeven; deze wordt gebruikt om het technische menu van het apparaat te openen en is alleen bedoeld voor de technische assistentie.

### Gedeelte instelling bereidingszones



In dit gedeelte bevinden zich de toetsen voor het selecteren van de bereidingszones en de pictogrammen van de timer boven elke zone.

### Gedeelte instelling timer



In dit gedeelte bevinden zich de bedieningen voor het instellen van de zelfstandige timer en de timer van de bereidingszones.

### Minimum diameter van de pan

Zorg ervoor dat de pannen een minimale diameter hebben die gelijk is aan die in de volgende tabel, voor beide configuraties.

Configuratie	Ø minimaal (cm)	Ø maximale (cm)
Enkele bereidingszone	11	18
Multizone*	18	22

\* De waarden gelden uitsluitend als één pan wordt gebruikt. Raadpleeg de waarden voor de configuratie met een enkele plaat als twee pannen worden gebruikt.

Onthoud daarbij het volgende:

- Overschrijd de verticale lijnen niet met de pannen.
- Bedek het bedieningspaneel niet.
- Kom niet in de buurt van de randen van het glas.



- Een mogelijk vleesrooster moet een maximale afmeting van 36 x 24 cm hebben en in elk geval niet groter zijn dan de zones die aan de bovenkant zijn bedrukt (zie „Tabel van maximaal geabsorbeerd vermogen (uitgedrukt in Watt)“)

## 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:


- Receptiënten 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.

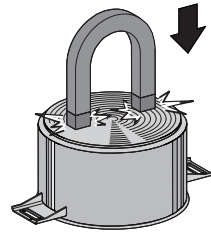
### Niet geschikte houders:

- Receptiënten 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.



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.



Let op dat u de pannen niet op de voorste bedieningselementen van het apparaat plaatst.



## 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.

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	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

## 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.

Als de temperatuur van de interne elektronica de veiligheidslimiet overschrijdt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en wordt de tekst „ER21“ weergegeven (zie „Foutcodes“).

## Advies om energie te besparen

- 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 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.
- 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.



## 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 Booster- en Double Boosterfunctie

## Inschakeling/uitschakeling van de plaat

Om de plaat te activeren, moet de toets

On/Off  minstens 1 seconde ingedrukt gehouden worden; herhaal deze laatste handeling om hem te deactiveren.




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

## Automatische inschakeling van de bereidingszone



De plaat is uitgerust met een automatisch detectiesysteem van de houders.

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:


- Plaats een houder (geschikt voor inductiekoken, niet leeg) op de bereidingszone die u wilt gebruiken.
- De toets die overeenkomt met de zone waar de houder op is geplaatst licht automatisch op en geeft  weer en op de schuifbalk licht het eerste segment op.
- Selecteer de bereidingszone met de overeenkomstige toets (zie „Gedeelte instelling bereidingszones“).
- Nadat er een zone is geselecteerd, verschijnt een punt in de rechter benedenhoek van het cijfer: de waarde van het aangegeven vermogen is gelijk aan .

## Regeling van de bereidingszone

Nadat er een bereidingszone is geselecteerd:



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



Nu is de waarde van het aangegeven vermogen gelijk aan .



# Gebruik

2. Verplaats de vinger naar links of naar rechts over de schuifbalk tot het vermogen is geselecteerd van  naar  of schakel de Boosterfunctie in (zie „Boosterfunctie“).



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

## Uitschakeling van de bereidingszone

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



Het display van de geselecteerde zone geeft de waarde  aan.



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

On/Off  minstens 2 seconden ingedrukt.

## Snelkeuze



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

Nadat u de plaat heeft ingeschakeld en de bereidingszone heeft geselecteerd:

1. Plaats een vinger op het gewenste vermogen van de schuifbalk.



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

## Boosterfunctie



**Incorrect gebruik**  
**Gevaar op verbranding**

- Gebruik de Booster- en Double Booster-functies niet voor het verwarmen van vet of olie, omdat deze vlam kunnen vatten.



Met deze functie kan het maximale vermogen van de bereidingszone gebruikt worden. Dit is nuttig om grote hoeveelheden water aan de kook te brengen.




Nadat u de plaat heeft ingeschakeld en de bereidingszone heeft geselecteerd:

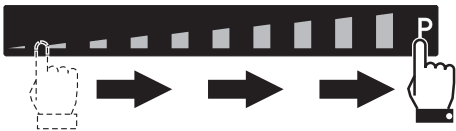
1. Plaats een vinger links van de schuifbalk.



Het display van de gebruikte bereidingszone wordt ingeschakeld: het

aangegeven vermogen is .

2. Verplaats de vinger naar rechts over de schuifbalk tot de Boosterfunctie is geselecteerd.



Het display van de gebruikte

bereidingszone geeft de waarde  aan.

De Boosterfunctie kan snel worden geactiveerd.

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



De functie Booster blijft maximum 5 minuten actief, na deze tijdsduur wordt het vermogen automatisch verlaagd naar niveau 9.

2

## Double Boosterfunctie

Met de Double Boosterfunctie kan meer vermogen worden verkregen dan met de Boosterfunctie.

Activeer de Boosterfunctie voor een bereidingszone, druk op het symbool „P“ helemaal rechts op de schuifbalk; de

symbolen ,  en  worden achtereenvolgens weergegeven.



# Gebruik

## Multizone-functie

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

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

1. Plaats tegelijkertijd een vinger op de toetsen van twee verticaal geplaatste bereidingszones.



Na een kort geluidssignaal verschijnt het symbool  in overeenstemming met de knop van de achterste zone; nu is de Multizone-functie geactiveerd.

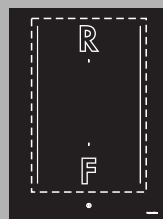
2. Stel het gewenste bereidingsvermogen in met behulp van de schuifbalk links.



Voor de beide zones worden dezelfde parameters ingesteld.



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

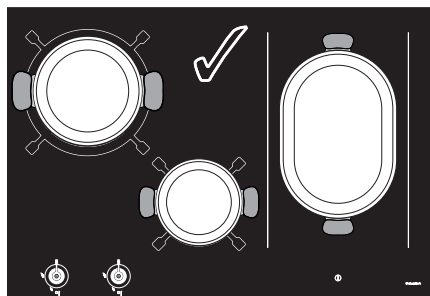


Deze functie zorgt automatisch voor een evenwichtige verdeling van het vermogen over de beide platen.



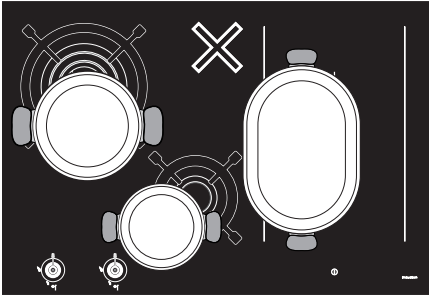
Wanneer de Multizone-functie actief is, kan de Double Boosterfunctie niet in deze zones worden geactiveerd.

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:

Druk tegelijkertijd op de toetsen van de bereidingszones die zijn geactiveerd in Multizone; het symbool  verdwijnt en de twee zones kunnen afzonderlijk worden geregeld.

## 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 te 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 groentengerechten 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 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 60°C of minder bedraagt, verdwijnt het symbool.



## 3.6 Speciale functies


### Warming functie

 Met deze functie kunt u al bereide gerechten warmhouden of het water aan de kook houden.


De Warming functie activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Selecteer een bereidingszone.
2. Druk op de toets  om de functie te activeren; op het display van de geselecteerde bereidingszone wordt het symbool  weergegeven.



De Warming functie deactiveren:


1. Selecteer de bereidingszone met de actieve functie.
2. Druk op de toets .

### Pauzefunctie

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

De Pauzefunctie activeren:

1. Activeer minstens één bereidingszone.
2. Houd de pauzetoets  ingedrukt. Op de displays van alle bereidingszones verschijnt het symbool .

 De pauzefunctie kan tot maximaal 10 minuten actief blijven, waarna het apparaat wordt uitgeschakeld.

De Pauzefunctie deactiveren:

1. Houd de toets  ingedrukt. Zodra het pauzesymbool wordt ingedrukt, begint deze te knipperen.
2. Druk op een willekeurige toets behalve op de Pauzetoets
3. De pauzefunctie is nu gedeactiveerd en de eerder ingestelde functies worden hersteld.



Tijdens de Pauzefunctie blijven de beperking van de bereidingsduur, de symbolen van restwarmte en de toetsblokkering actief.




In geval van stroomuitval en het opnieuw inschakelen van de stroom wordt de pauzefunctie gedeactiveerd.

### Funcie grill



- Met deze functie kan de Multizone-functie automatisch worden geactiveerd voor de inductieplaten; dit is nuttig voor het grillen met een vleesrooster of het koken met langwerpige houders.
- In het geval van de modellen van 90 cm betreft de Grillfunctie uitsluitend de inductiezones links.

De Grillfunctie activeren:

1. Plaats een vleesrooster of een langwerpige houder op de linker bereidingszones.
2. Druk op de toets .




Op het display van de zone vooraan verschijnt het symbool , terwijl op de zone achteraan het symbool  wordt weergegeven. De schuifbalk wordt automatisch op niveau **8** ingesteld. (voorverwarmingsfase)



Na twee minuten werking zakt het niveau naar niveau **6**.

Druk op de toets  en gebruik de schuifbalk om het vermogensniveau op elk gewenst moment te wijzigen.

## Toetsblokkering

 Met deze functie is het mogelijk om alle toetsen van het apparaat uit te schakelen.

Deze functie is nuttig tijdens het reinigen en om onbedoelde activering te voorkomen.

De toetsblokkering activeren:

- Houd de toets  minstens een seconde ingedrukt.

Alle toetsen, met uitzondering van de


toetsen  en , zijn geblokkeerd.

De toetsblokkering deactiveren:

1. houd de toets  opnieuw minstens een seconde ingedrukt.


## 3.7 Extra functies

### Snelle verwarming

 Deze functie is niet beschikbaar voor de vermogensniveaus **9**, **Booster** en **Double booster**.


Met de snelle verwarmingsfunctie kan een bereidingszone gedurende een beperkte tijd maximaal worden verwarmd en er kan vervolgens met het ingestelde vermogensniveau verder worden gekookt.

Nadat er een bereidingszone is geselecteerd:

- Houd een vermogensniveau (tussen **1** en **8**) minstens 3 seconden ingedrukt.
- Het display van de geselecteerde zone geeft het symbool  aan.
- Zodra de verwarmingstijd beëindigd is, keert de bereidingszone terug naar het eerder geselecteerde vermogensniveau.

Deze functie kan worden gedeactiveerd door het ingestelde vermogensniveau gedurende 3 seconden ingedrukt te houden of door een lager niveau te selecteren.

### Timer

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

Nadat u de plaat heeft ingeschakeld zonder een bereidingszone te hebben geselecteerd:

1. Druk op het gedeelte voor de instelling van de timer.





# Gebruik

2. Selecteer de gewenste tijd door op de toetsen + en - te drukken.




- Het eerste cijfer links selecteert de uren, het centrale cijfer de tientallen minuten en het rechter cijfer de minuten.

**i** Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, dient u het gedeelte voor het instellen van de timer binnen 3 seconden aan te raken, anders wordt het gedeactiveerd en moet het apparaat opnieuw worden gestart.


3. Na 10 seconden wachttijd begint de timer met aftellen.
4. Wanneer de tijd is verstreken, worden geluidssignalen gegeven; druk op een willekeurige toets om ze te deactiveren.

**i** U kunt de timer tot maximaal 9 uur en 59 minuten instellen.

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

## De timer wijzigen en deactiveren

De timer tijdens het aftellen wijzigen of deactiveren:

1. Druk op de toets On/Off  om de plaat te activeren (als deze in stand-by staat).
- Het gedeelte voor de instelling van de timer toont de eerste minuten die aan het begin zijn ingesteld.
2. Druk op de toetsen + en - om de tijd van de timer te wijzigen of te resetten.
3. Na 10 seconden wachttijd begint de timer opnieuw met aftellen of wordt gedeactiveerd.


## Bereiding met tijdstelling

**i** 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:

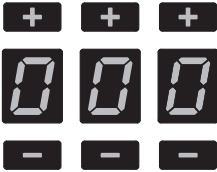
1. Selecteer een vermogensniveau.
2. Druk op het gedeelte voor de instelling van de timer.



- Boven het display van de bereidingszone wordt het symbool  knipperend weergegeven.



3. Selecteer de gewenste tijd door op de toetsen + en - te drukken.



4. De bereiding met tijdsinstelling start een enkele seconde nadat de laatste selectie is verricht.

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

5. Druk op een willekeurige toets om het alarm uit te schakelen.

**i** U kunt de timer tot maximaal 9 uur en 59 minuten instellen.

**i** 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 tijdsinstelling wijzigen of deactiveren

De bereiding met tijdsinstelling tijdens het aftellen wijzigen:

1. Druk op de toets On/Off  om de plaat te activeren (als deze in stand-by staat).
  2. Druk op de display-toets van de bereidingszone met tijdsinstelling.
- Het gedeelte voor de instelling van de timer toont de eerste minuten die aan het bereiden zijn ingesteld.



3. Druk op de toetsen + en - om de timer te wijzigen of te resetten.
4. Na 10 seconden wachttijd begint de timer opnieuw met aftellen of wordt gedeactiveerd.

**i** Tijdens een bereiding met tijdsinstelling kan een onafhankelijke timer worden ingesteld.

## Recall functie

**i** Met deze functie kunt u enkele gestarte bewerkingen herstellen na een onvrijwillige uitschakeling.

In het geval van een onvrijwillige uitschakeling, voert u de volgende bewerkingen binnen 6 seconden uit:

1. Schakel het apparaat in.
- De toets  begint te knipperen.
2. Druk onmiddellijk daarna op de pauzetoets  om de eerder actieve functies te herstellen.

**i** Deze functie herstelt de activiteit van de bereidingszones, de functies timer en snelle verwarming; alle andere functies worden niet hersteld.

## 3.8 Gebruikersmenu




Met het gebruikersmenu kunt u de functionele kenmerken van het apparaat wijzigen. Het gebruikersmenu heeft 7 opties die kunnen worden gewijzigd. Elke optie wordt op het display aangegeven met de letter „U“, afgewisseld met een oplopend nummer.



# Gebruik

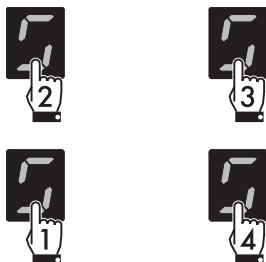
Functie	Kenmerk
U0	Totaal maximaal vermogen (Kw)
U1	Optie niet selecteerbaar
U2	Volume toetsen
U3	Volume geluidssignalen
U4	Helderheid display
U5	Animatie timer
U6	Automatische detectie pannen
U7	Duur geluidssignaal timer

## Toegang tot het gebruikersmenu

- Indien de kookplaat is uitgeschakeld, schakel deze in met de toets On/Off .
- Druk binnen 3 seconden nogmaals op  om hem uit te schakelen; de toets  begint te knippen.

Houd de toets  ingedrukt.

- Het display van de bereidingszones toont (alleen voor modellen van 90 cm):



- Druk achtereenvolgens op de toetsen van alle bereidingszones, te beginnen vanaf de zone links vooraan en ga met de klok mee; elke juiste aanraking wordt bevestigd door een geluidssignaal.

## Modellen van 65 en 75 cm:

Druk eerst op de knop van de bereidingszone vooraan en vervolgens op de knop van de bereidingszone achteraan.



**i** Als de toetsen in onjuiste volgorde worden ingedrukt, wordt de kookplaat gedeactiveerd en moet de procedure voor toegang tot het menu worden herhaald.

- Laat de toets  los.


Het gebruikersmenu is actief en op het display van de bereidingszones verschijnt

bovenaan het symbool  afgewisseld

met het nummer  (optie **U0** - functie **Eco-Logic Advance**).

Met de functie Eco-Logic Advance kan het totale vermogen van het apparaat met stappen van 0,1 kW worden verhoogd en verlaagd.

Het display van de timer toont in plaats daarvan het in de fabriek ingestelde vermogen (afhankelijk van het model - zie „Tabel opgenomen vermogens“):

 voor modellen van 90 cm

en  voor modellen van 65 cm en 75 cm.

Druk op het gedeelte voor het instellen van de timer om het vermogen te wijzigen; druk vervolgens op de linkerkant van de schuifbalk om het vermogen te verlagen en



op de rechterkant om het vermogen te verhogen.

## Tabel opgenomen vermogens

Model	Minimaal vermogen (kW)	Maximum vermogen (kW)
90 cm	2,4	7,4
65 cm - 75 cm	2,4	3,7

- Druk op het symbool  om terug te keren naar de selectie van de opties.
- Druk op de segmenten van de schuifbalk om een optie te selecteren.



Elk segment van de schuifbalk komt overeen met een functie in het gebruikersmenu, behalve het tweede segment van links (**U1**), dat is gedeactiveerd.

Met de optie **U2** kunt u het volume van de toetsen wijzigen; er zijn 4 niveaus beschikbaar, selecteerbaar via de schuifbalk.



Afhankelijk van de regeling van elke optie, toont de schuifbalk alleen de segmenten die overeenkomen met de selecteerbare niveaus.

- Waarde **0**: minimaal volume.
- Waarde **3**: maximaal volume.



Het geluid dat hoort bij het indrukken van de toets  en het geluid van foutmeldingen kan niet worden uitgeschakeld.

Met de optie **U3** kunt u het volume van de geluidssignalen wijzigen (bijvoorbeeld het geluidssignaal van de timer) op 4 verschillende niveaus.

- Waarde **0**: minimaal volume.
- Waarde **3**: maximaal volume.

Met de optie **U4** kunt u de helderheid van het display regelen op 10 niveaus.

- Waarde **0**: maximale helderheid.
- Waarde **9**: minimale helderheid.

Met de optie **U5** kunt u het aftellen van de seconden van de timer en de bereiding met tijdsinstelling weergeven, van 59 seconden tot 0.



Het aftellen van de seconden wordt weergegeven wanneer de timer is ingesteld op een tijd korter dan 10 minuten.

- Waarde **0**: animatie gedeactiveerd.
- Waarde **1**: animatie geactiveerd.

Met de optie **U6** kunt u de automatische detectie van de houders activeren of deactiveren. (Raadpleeg „Automatische inschakeling van de bereidingszone“)

- Waarde **0**: automatische detectie gedeactiveerd.
- Waarde **1**: automatische detectie geactiveerd.



Als de automatische detectie van de houders is gedeactiveerd is het noodzakelijk om de zone handmatig te activeren, wanneer er een houder op de kookplaat is geplaatst.



# Gebruik

Met de optie **U7** kunt u de duur van het geluidssignaal van de timer regelen op 3 niveaus:


- Waarde **0**: duur geluidssignaal 120 seconden.
- Waarde **1**: duur geluidssignaal 10 seconden.
- Waarde **2**: geluidssignaal gedeactiveerd.

## Verlaat het gebruikersmenu

U kunt het gebruikersmenu op twee manieren verlaten:

1. Druk op de toets . Alle wijzigingen worden niet opgeslagen en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Of

2. Houd de toets On/Off  minstens 2 seconden ingedrukt. De wijzigingen worden opgeslagen en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

## 3.9 Foutcodes

In geval van storingen of abnormaal gedrag geeft het apparaat de overeenkomstige foutcode weer op het display van de bereidingszones.

De foutcodes beginnen altijd met „E..“ of „Er..“, gevolgd door een cijfer.

Hieronder worden de foutcodes weergegeven die zonder technische assistentie kunnen worden opgelost.

- **Er03**: Verwijder mogelijke materialen of houders van de voorste bedieningselementen.
- **E2**: Controleer of de houders geschikt zijn voor inductiekoken en of ze niet leeg zijn; laat het apparaat afkoelen.

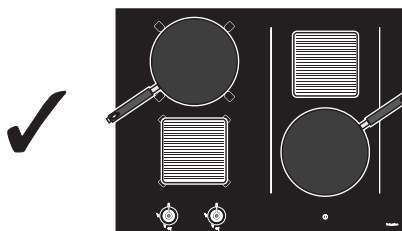
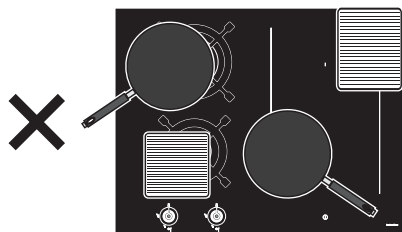


Neem contact op met de technische assistentie als deze foutcodes regelmatig verschijnen.

Noteer, voor alle andere foutmeldingen, indien mogelijk de weergegeven foutcodes en neem contact op met de technische assistentie.

## 3.10 Handige tips

- Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten houders met een deksel gebruikt worden die geschikt zijn voor de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijkanten 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 houders 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 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.
- 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 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.

## 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.

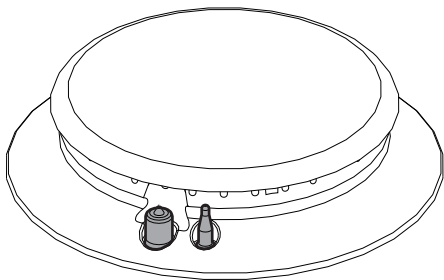


## Vlamverdelers en deksels

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 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 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 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 metertijd vervormen.

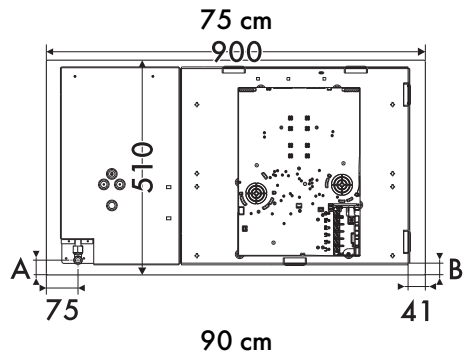
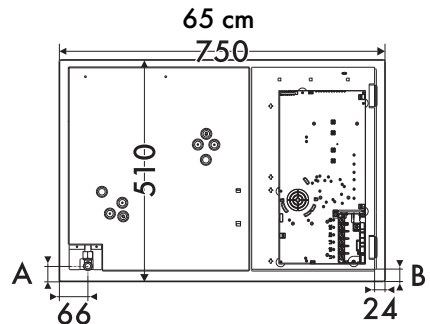
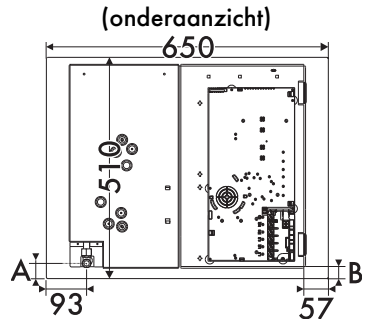


De minimale afstand die gerespecteerd moet worden tussen afzuigkappen en de kookvlakken moet minstens overeenkomen met diegene die aangeduid wordt in de aanwijzingen voor de montage van de afzuigkap.

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.

### Afmetingen van het apparaat (mm)

Plaats van de elektrische aansluitingen en gasaansluitingen.



A	35
B	28

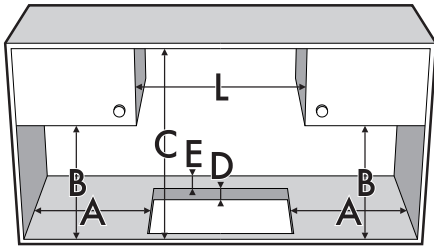


# Installatie

## 5.2 Insnijding van het werkblad

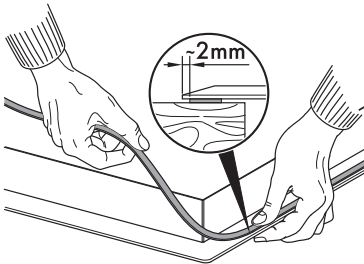


De volgende ingreep vergt metsel- en/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus. De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits het hittebestendig is ( $>90^{\circ}\text{C}$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



A	B	C	D	E
min. 200	min. 460	min. 750	40÷60	min. 65

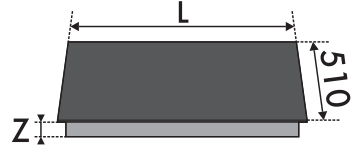
Voordat de montage wordt uitgevoerd, moet de bijgeleverde pakking langs de omtrek van de kookplaat worden aangebracht om te voorkomen dat vloeistoffen tussen de omlijsting van de kookplaat en het werkblad kunnen komen.



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

## Vlakke inbouw

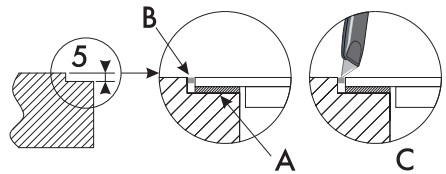
Maak een opening met de aangeduide afmetingen in het werkblad van het meubel (mm).



L	X	Y	Z
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486	50
750	720 ÷ 724	482 ÷ 486	50
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486	46

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).

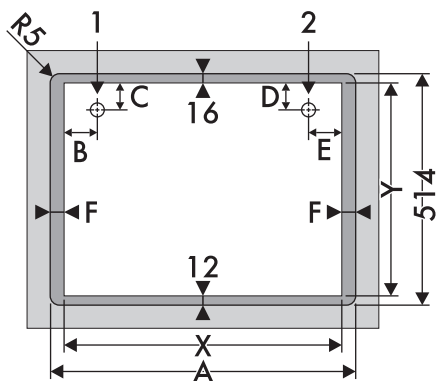




## Afmetingen vlakke inbouw (mm)

1 = Gasaansluiting

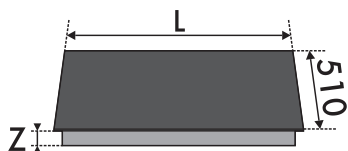
2 = Elektrische aansluiting



A	B	C	D	E	F
654	93	35	69	85	46
754	66	35	69	53	16
904	75	35	70	112	29

## Opliggende installatie

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

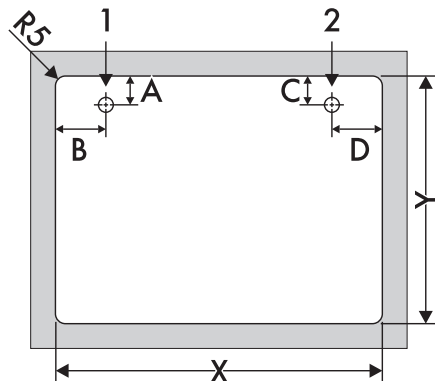


L	X	Y	Z
650	555 ÷ 560	482 ÷ 486	50
750	719 ÷ 724	482 ÷ 486	50
900	839 ÷ 844	482 ÷ 486	46

## Afmetingen opliggende installatie (mm)

1 = Gasaansluiting

2 = Elektrische aansluiting



L	A	B	C	D
650	35	93	69	85
750	35	66	69	53
900	35	75	70	112

## 5.3 Inbouw

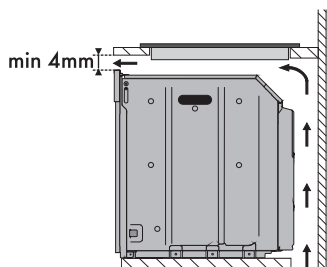
### Op inbouwruimte voor oven

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

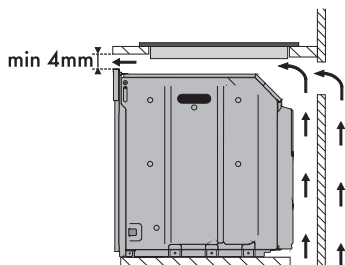


# Installatie

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

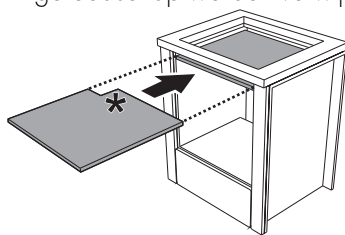


met opening onderaan

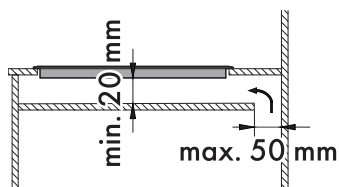


met opening onderaan en achteraan

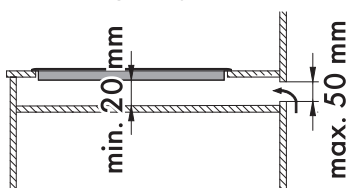
De dubbele bodem mag alleen met geschikt gereedschap worden verwijderd.



\*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.

## Op neutrale ruimte of laden

Wanneer andere meubelen (zijwanden, laden, enz.), afwasautomaten of koelkasten aanwezig zijn onder de kookplaat, wordt geadviseerd om een dubbele houten bodem te installeren op een minimumafstand van **20 mm** van de onderkant van de kookplaat, zodat toevallig contact wordt vermeden.



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

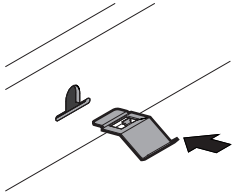




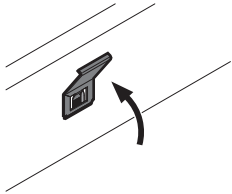
## Bevestigingsklemmen

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

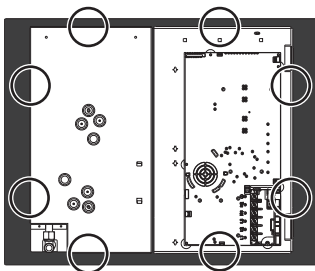
1. Plaats de klemmen horizontaal en met een lichte druk in de daarvoor bestemde gleuf.



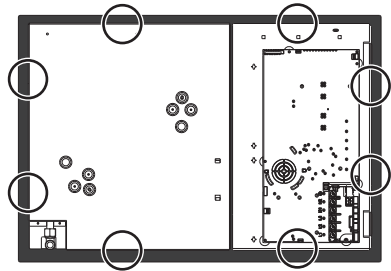
2. Draai ze vervolgens naar boven zodat ze definitief geklemd worden.



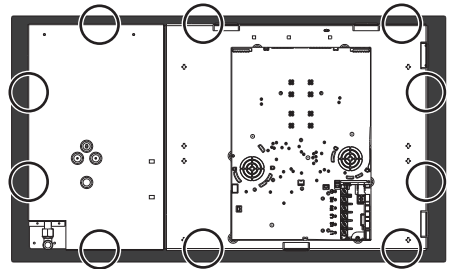
## Positie opening voor klemmen (onderaanzicht)



65 cm



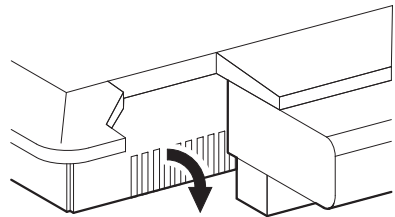
75 cm



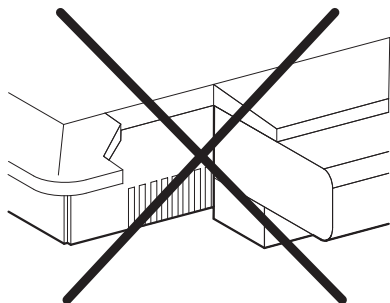
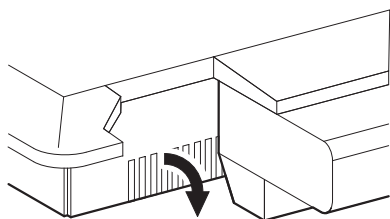
90 cm

## Ventilatie

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



N



## 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 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.

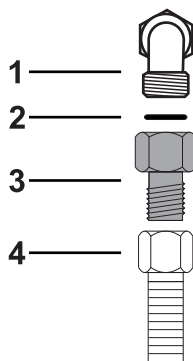
Draai de verbinding **3** zorgvuldig vast op de gasaansluiting **1** (schroefdraad 1/2" ISO 228-1) van het apparaat, en breng altijd de bijgeleverde pakking **2** aan. Breng isolatiemateriaal aan op de schroefdraad van de verbinding **3**, en draai de flexibele stalen slang **4** vast op de verbinding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

## 5.4 Gas aansluiting



### 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.

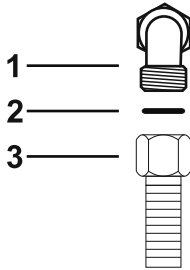




## Aansluiting met een flexibele stalen slang

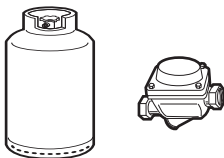
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

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



## 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 „Types 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.

## Afvoer van de verbrandingsproducten



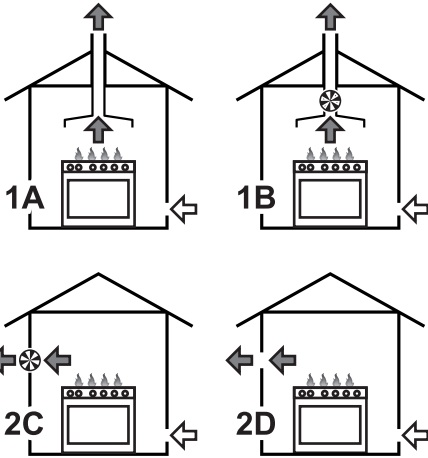
Dit huishoudelijke apparaat is niet aangesloten op een afvoer van de verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de actuele installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Let buitengewoon goed op de voorschriften voor de ventilatie.

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 voorgeschreven posities en afstanden.



# Installatie

Na de handeling moet de installateur een conformiteitsverklaring afgeven.



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

- A Afvoer via enkel rookkanaal met natuurlijke trek
- B Afvoer via enkel rookkanaal met elektroventilator
- C Afvoer rechtstreeks door de buitenmuur of raam met elektroventilator
- D Afvoer rechtstreeks door de buitenmuur

- Lucht
- Verbrandingsproducten
- Elektroventilator

## 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 de vervanging van de sproeiers en de afstelling 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

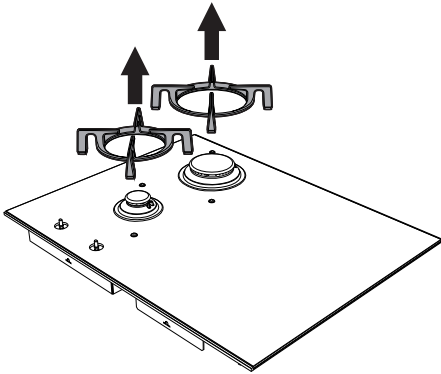
1. Verwijder de knoppen en de ringen van de knoppen (indien aanwezig) door ze omhoog te trekken.



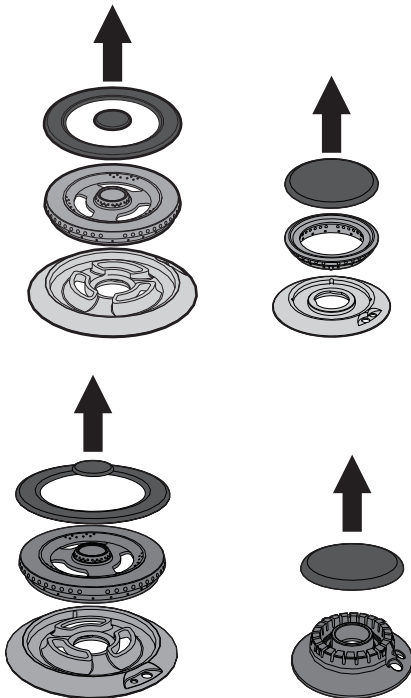
Tussen de knop en de ring is (afhankelijk van het model) een veer aangebracht die niet op de afbeelding is weergegeven.



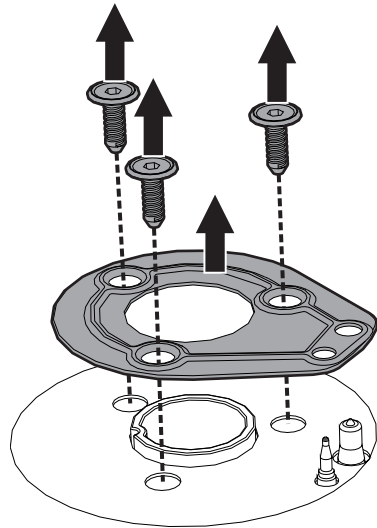
2. Verwijder de roosters van de plaat.



3. Verwijder de vlamverdelers en de deksels.



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



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



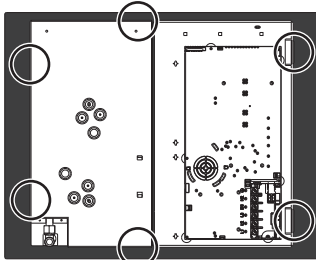
Onder de plaatjes kunnen ter hoogte van de vonkontsteker en het thermokoppel pakkingen zijn aangebracht. Let goed op.



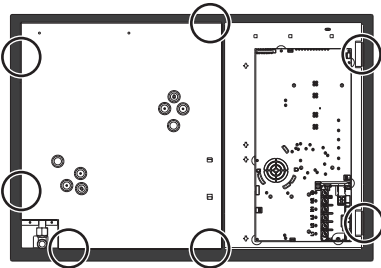
## Installatie

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).

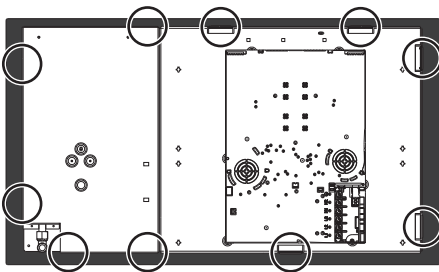
(onderaanzicht)



65 cm

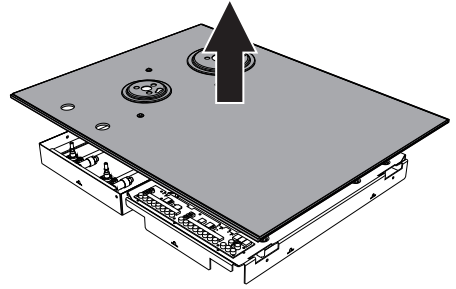


75 cm

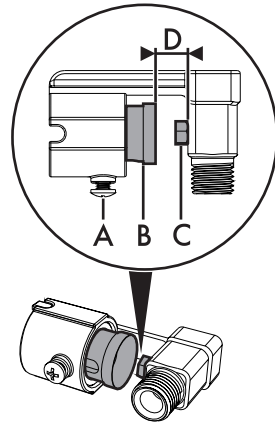


90 cm

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 "Types van gas en toebehorende landen").



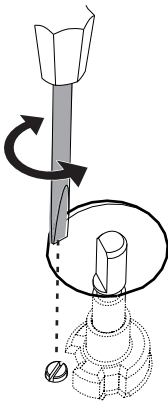
Het aandraaimoment van het gasmondstuk mag niet meer dan 3 Nm bedragen.



3. Stel de luchtstroom af door de luchtregelaar **B** te verplaatsen tot u de afstand **D**, aangeduid in de desbetreffende tabel (zie "Types van gas en toebehorende landen"), 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 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 laagste 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 sproeiers (indien aanwezig).

## Smering van de gaskranen

Het kan zijn dat de gaskranen metertijd 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.





## Types van gas en toebehorende landen

Type van gas	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
<b>1 Methaan G20</b>													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•										
<b>2 Methaan G20</b>													
G20 25 mbar													•
<b>3 Methaan G25</b>													
G25 25 mbar						•							
G25.3 25 mbar						•							
<b>4 Methaan G25.1</b>													
G25.1 25 mbar													•
<b>5 Methaan G25</b>													
G25 20 mbar				•									
<b>6 Methaan G2.350</b>													
G2.350 13 mbar												•	
<b>7 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
<b>8 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 37 mbar												•	
<b>9 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 50 mbar				•	•								
<b>10 Stadsgas G110</b>													
G110 8 mbar	•								•		•		



Op basis van het land van installatie kunnen de beschikbare soorten gas bepaald worden. Zie het nummer in de aanhef voor de juiste waarden in de „Tabel kenmerken branders en sproeiers“.



# Installatie

Tabel kenmerken branders en sproeiers

<b>1</b>	<b>Methaangas G20 - 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diameter sproeier (1/100 mm)	73	126	130	175
	Gereducerd vermogen (W)	400	900	1600	1800
	Primaire lucht (mm)	1	1.5	0,5	1.5
<b>2</b>	<b>Methaangas G20 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	3.1	3.3	5.7
	Diameter sproeier (1/100 mm)	73	120	123	160
	Gereducerd vermogen (W)	400	900	1400	1800
	Primaire lucht (mm)	1	1	1	1
<b>3</b>	<b>Methaan G25/G25.3 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diameter sproeier (1/100 mm)	76	130	135	185
	Gereducerd vermogen (W)	400	900	1600	1800
	Primaire lucht (mm)	1	1	0,5	0.5
<b>4</b>	<b>Methaangas G25.1 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	3.1	3.3	5.9
	Diameter sproeier (1/100 mm)	76	135	140	190
	Gereducerd vermogen (W)	400	900	1400	1800
	Primaire lucht (mm)	0.5	1	1	0.5
<b>5</b>	<b>Methaangas G25 - 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diameter sproeier (1/100 mm)	82	140	145	200
	Gereducerd vermogen (W)	400	900	1600	1800
	Primaire lucht (mm)	1	1	0.5	0.5
<b>6</b>	<b>Methaangas G2.350 - 13 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diameter sproeier (1/100 mm)	100	175	180	280
	Gereducerd vermogen (W)	400	900	1400	1800
	Primaire lucht (mm)	1	1	1	3



7	Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	3.1	3.3	6.0
	Diameter sproeier (1/100 mm)	48	85	87	115
	Gereduceerd vermogen (W)	400	1100	1800	1800
	Primaire lucht (mm)	1.5	2	1.5	12
	Nominaal vermogen G30 (g/h)	73	225	240	436
	Nominaal vermogen G31 (g/h)	71	221	236	429
8	Vloeibaar gas G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diameter sproeier (1/100 mm)	48	80	85	110
	Gereduceerd vermogen (W)	450	1100	1800	1800
	Primaire lucht (mm)	1	1.1	1.5	6
	Nominaal vermogen G30 (g/h)	80	225	240	436
	Nominaal vermogen G31 (g/h)	79	221	236	429
9	Vloeibaar gas G30/31 - 50 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diameter sproeier (1/100 mm)	42	76	76	102
	Gereduceerd vermogen (W)	450	1100	1800	1900
	Primaire lucht (mm)	1	1	1	2.5
	Nominaal vermogen G30 (g/h)	80	225	240	436
	Nominaal vermogen G31 (g/h)	79	221	236	429
10	Stadsgas G110 - 8 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	3.0	3.1	3.8
	Diameter sproeier (1/100 mm)	132	250	250	310
	Gereduceerd vermogen (W)	400	900	1400	1400
	Primaire lucht (mm)	1	1	1	1

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



# Installatie

## 5.6 Elektrische aansluiting



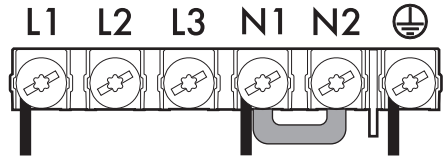
**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

- 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.**

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

**Modellen van 65 - 75 cm:**

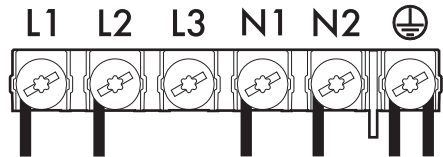
- 220-240 V 1N~



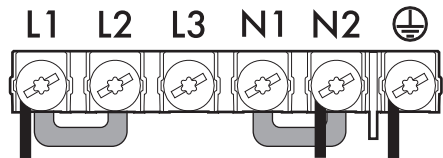
**Driepolige kabel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.**

**Modellen van 90 cm:**

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



**Zespolige kabel 6 x 1,5 mm<sup>2</sup>.**



**Driepolige kabel 3 x 6 mm<sup>2</sup>.**



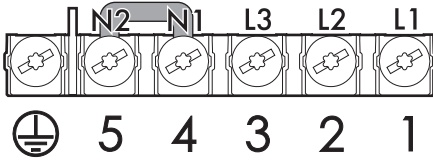
De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.

### 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 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.

## Aansluiting met stekker en stopcontact (>16A)

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.

## 5.7 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.
- Controleer alle aansluitingen met water en zeep op gaslekken. Controleer op eventuele lekkage **NIET** m.b.v. een vlam.
- Ontsteek de branders eerst een voor een en dan allemaal tegelijkertijd om de correcte werking van het gasventiel, de brander en de ontsteking te waarborgen.
- Draai de knoppen van de branders op de minimum stand 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 werkwijze.

