

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>132</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	132
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	135
1.3 Beoogd gebruik	135
1.4 Identificatieplaatje	135
1.5 Deze gebruiksaanwijzing	135
1.6 Verwerking	136
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	137
<b>2 Beschrijving</b>	<b>138</b>
2.1 Algemene beschrijving	138
2.2 Symbolen	138
2.3 Beschikbare accessoires	139
<b>3 Gebruik</b>	<b>140</b>
3.1 Waarschuwingen	140
3.2 Eerste gebruik	140
3.3 Het gebruik van de kookplaat	140
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>143</b>
4.1 Waarschuwingen	143
4.2 Reiniging van het apparaat	143
<b>5 Installatie</b>	<b>145</b>
5.1 Veiligheidswaarschuwingen	145
5.2 Plaatsing van het werkblad	145
5.3 Inbouw	149
5.4 Gasaansluiting	150
5.5 Aanpassing aan de verschillende gastypes	155
5.6 Elektrische aansluiting	160
5.7 Voor de installateur	161

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.
- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen gepositioneerd zijn.
- Let op voor de snelle verwarming van de kookzones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat. Gevaar op oververhitting.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Het is aanbevolen bij het apparaat te blijven tijdens de voorbereiding van voedsel dat olie of vet bevat. Als de oliën of vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Tijdens het gebruik geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het oppervlak van de kookplaat plaatsen omdat deze oververhit zouden kunnen raken.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.



Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

- Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het apparaat terwijl het werkt.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of recipiënten om voedsel te bereiden.
- De recipiënten of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle recipiënten moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Geen zure stoffen zoals citroensap of azijn op de kookplaat morsen.

## Beschadiging van het apparaat

- Ga niet op het apparaat zitten.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Besteed de grootst mogelijke aandacht.
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- 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.





## Waarschuwingen

- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.

### Installatie

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

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



Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

- Laat de voedingskabel uitsluitend door ervaren technisch personeel vervangen.

## Voor dit apparaat

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

## 1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant

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

- 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.

## 1.3 Beoogd gebruik

Dit apparaat is bedoeld om thuis voedsel te bereiden. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

## 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.





## Waarschuwingen

### 1.6 Verwerking



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

Verwijdering van het apparaat:

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



**Elektrische spanning**

**Gevaar voor elektrische schok**

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

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



**Plastic verpakking**

**Gevaar voor verstikking**

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



## 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

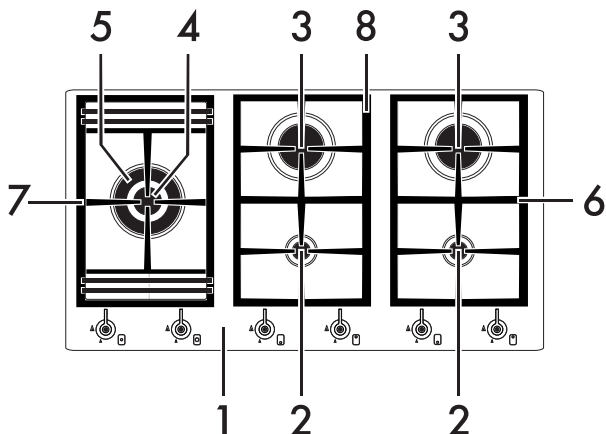
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Hulpbrander (AUX)
3. Gereduceerde snelle brander (RR)
4. Ultrasnelle brander interne vlamverdeler (UR2 int.)
5. Ultrasnelle brander externe vlamverdeler (UR2 ext.)
8. Rooster rechts
7. Rooster links
8. Centraal rooster

### 2.2 Symbolen

#### Kookzones



Achteraan



Vooraan



Centraal intern

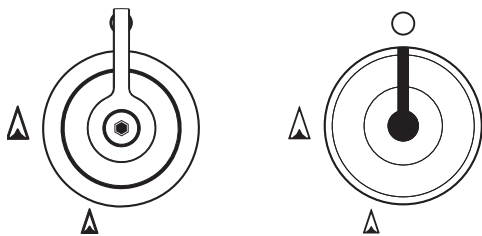






Centraal extern





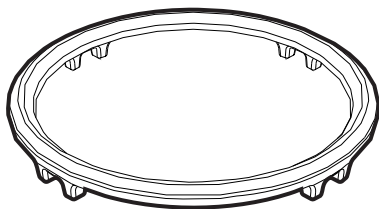
## Knoppen branders



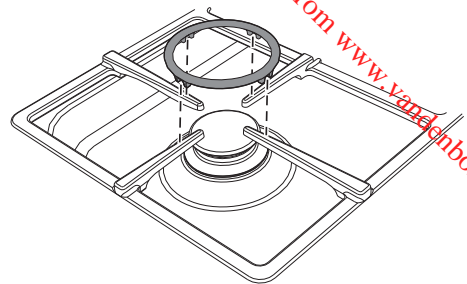
Nuttig voor de inschakeling en de regeling van de branders van de kookplaat. Druk op de knoppen, en draai deze linksom op de waarde  om de overeenkomstige branders te ontsteken. Om de vlam te regelen, moet de knop in de zone tussen het maximum  en het minimum  gedraaid worden. Om de branders uit te schakelen,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

## 2.3 Beschikbare accessoires

### Verhoogd rooster



Om de aantasting van het werkblad te voorkomen is een verhoogd rooster verkrijgbaar dat moet worden aangebracht onder pannen met een grotere diameter dan is aangegeven in de tabel "Diameter van de recipiënten" in de paragraaf 3.3 "Gebruik van de kookplaat".



Het rooster moet worden aangebracht op het rooster van de kookplaat zoals is aangegeven in de bovenstaande afbeelding.

In elk geval mogen pannen met een grotere diameter dan 28 cm uitsluitend geplaatst worden op de ultrasnelle brander (UR2).

Dit rooster kan ook gebruikt worden voor recipiënten om te "wokken" (Chinese kookpan).



## 3 Gebruik

### 3.1 Waarschuwingen



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

- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen geïnstalleerd zijn.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten bij oververhitting. Wees heel voorzichtig.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Raak de warmte-elementen niet aan als het apparaat werkt. Laat ze afkoelen vóór u het apparaat eventueel reinigt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.




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

- Dek de branders of de kookplaat niet af met zilverfolie.
- De recipiënten moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle recipiënten moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.


### 3.2 Eerste gebruik

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

### 3.3 Het gebruik van de kookplaat

Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. 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.

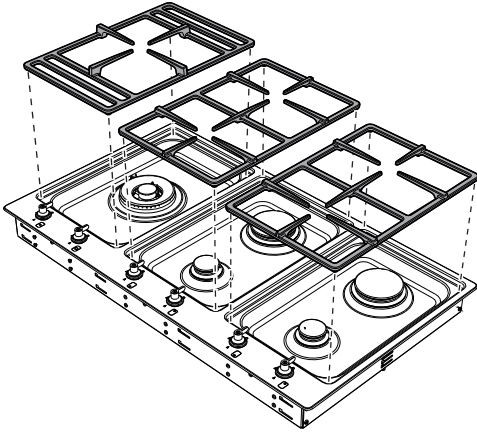


In geval van een toevallige uitschakeling zorgt een veiligheidssysteem voor de blokkering van de gastoevoer, ook wanneer de kraan open staat. Draai de knop op . Wacht minstens 60 seconden, alvorens de brander opnieuw te ontsteken.



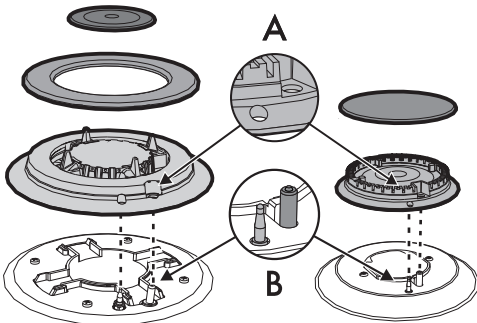
## Plaatsing van de roosters

De roosters worden niet op de plaat gemonteerd geleverd. Om de roosters correct op de kookplaat te plaatsen moeten de aanwijzingen van de afbeelding gevolgd worden.



## Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels

Voordat de branders van de kookplaat aangeschakeld worden, moet gecontroleerd worden of de vlamverdelers in hun zitting met de bijbehorende deksels geplaatst zijn, door op te letten dat de gaten (A) van de brander overeenstemmen met de vonkstekers en de thermokoppels (B).



## Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

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



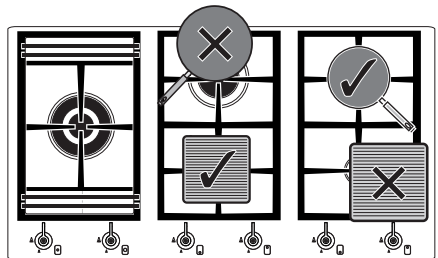
Diameter van de recipiënten:

- AUX: 12 - 16 cm.
- R: 18 - 26 cm.
- UR2: 26 cm.

Diameters van de recipiënten met verhoogd rooster:

- AUX: 16 - 24 cm.
- R: 26 - 28 cm.

Om brandwonden te vermijden en schade aan de kookplaat of het werkblad te voorkomen, moeten tijdens de bereiding alle recipiënten en vleesroosters binnen de omtrek van de kookplaat blijven.



Controleer na het gebruik altijd of de knoppen op **O** (uit) zijn geplaatst.



## Gebruiksbeperkingen van de vleesroosters



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

- De vleesroosters mogen niet buiten de omtrek van de kookplaat uitsteken;
- Om schade aan het apparaat en de teflon bekleding te vermijden, mogen de aluminium vleesroosters met teflonlaag maximaal 5 minuten leeg worden opgewarmd. Breng vervolgens het voedsel aan op het vleesrooster en bereid het. Gebruik het vleesrooster maximaal 40 minuten lang;
- Gebruik geen vleesroosters of platen voor de bereiding of de verwarming van voedsel op de ultrasnelle brander (UR2).
- Als een van de branders nabij de houten achterwand een ultrasnelle brander (UR2) is, moet u tussen het vleesrooster en die wand een afstand van 160 mm bewaren;
- Let erop dat de vlammen van de brander niet onder de rand van het vleesrooster uit komen;
- Houd de zijwand op minimaal 160 mm van de rand van het vleesrooster;
- Plaats het vleesrooster niet op meerdere branders tegelijkertijd;
- Gebruik het vleesrooster maximaal 40 minuten.



## 4 Reiniging en onderhoud

### 4.1 Waarschuwingen



**Incorrect gebruik**  
**Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken**

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.

### 4.2 Reiniging van het apparaat

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

#### Dagelijkse gewone reiniging

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

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

### Voedselresten of -vlekken

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

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

### Roosters van de kookplaat

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.



Downloaded from [www.tandemborre.be](http://www.tandemborre.be)

## Vlamverdelers en deksels

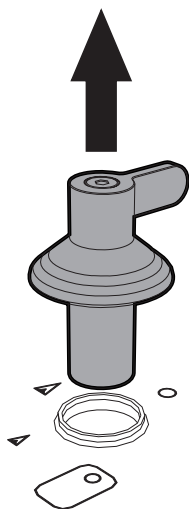
De deksels en de vlamverdelers kunnen verwijderd worden om de reiniging te vergemakkelijken. Reinig deze delen met behulp van heet water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen en wacht tot alles perfect droog is. Monteer de vlamverdelers weer, en controleer of ze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

## Knoppen



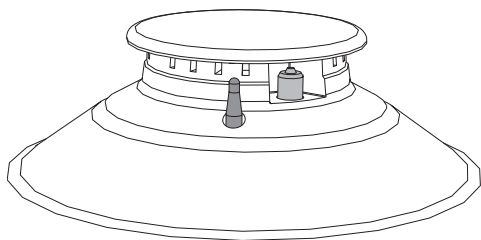
Gebruik voor de reiniging van de knoppen geen agressieve producten die alcohol bevatten of producten voor de reiniging van staal en van glas, omdat deze permanente schade kunnen veroorzaken.

De knoppen moeten gereinigd worden met een zachte doek en lauw water, en moeten daarna goed gedroogd worden. Ze kunnen makkelijk verwijderd worden door ze omhoog te trekken.



## Vonkontstekers en thermokoppels

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



Na de reinigingshandelingen moet het apparaat zorgvuldig gedroogd worden omdat eventueel druipend reinigingsmiddel en water de correcte werking van het apparaat kunnen schaden en het uitzicht kunnen aantasten.



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

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

### 5.2 Plaatsing van het werkblad

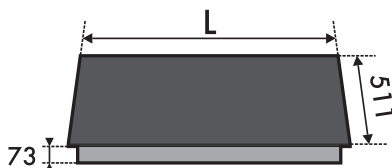


De volgende ingreep vergt metselen-/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus.

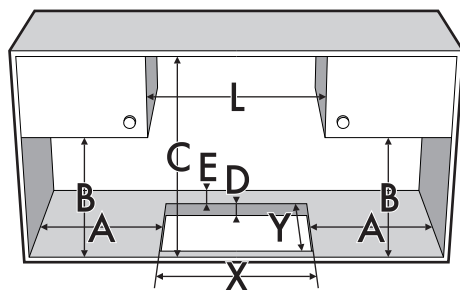
De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits het hittebestendig is ( $>90^{\circ}\text{C}$ ).

#### Bevestiging op de ondersteunende structuur: traditioneel inbouwmodel

Maak een opening met de in de afbeelding aangeduide afmetingen in het werkblad van het meubel.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
899	878	490



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 110	min 460	min 750	20 ÷ 50	min 50

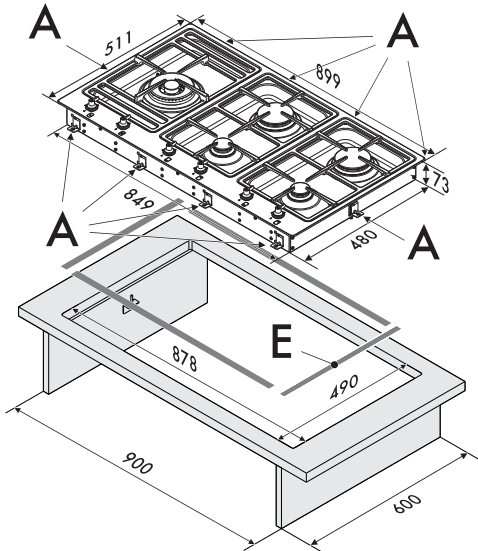


# Installatie

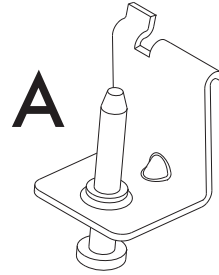
Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

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

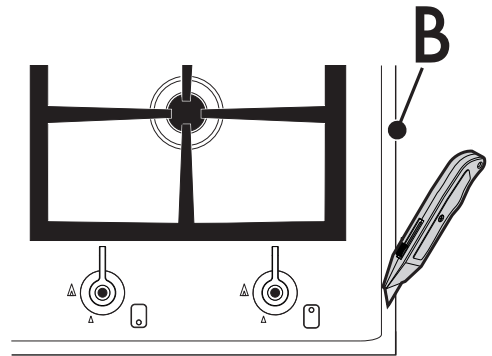
1. Breng de pakking met een lichte druk aan over de hele omtrek van het gat in het werkblad.



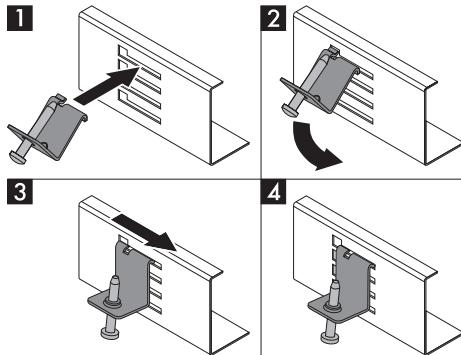
2. Plaats de kookplaat op de isolerende pakking en zet deze perfect vlak met de meegeleverde schroeven en bevestigingsbeugels (A) vast aan de ondersteunende structuur.



3. Snij het overloedige deel van de rand van de pakking zorgvuldig weg (B).



Breng de beugels uitsluitend aan als de kookplaat op de pakking is aangebracht.



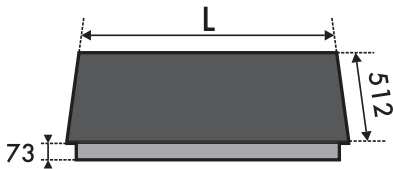


# Installatie

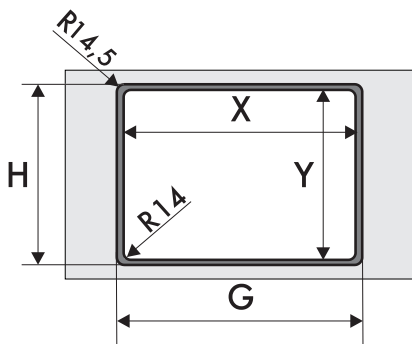
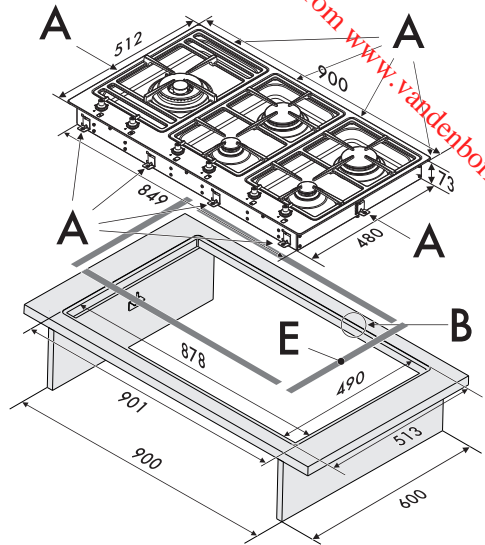


## Bevestiging op de ondersteunende structuur: vlakbouw model

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



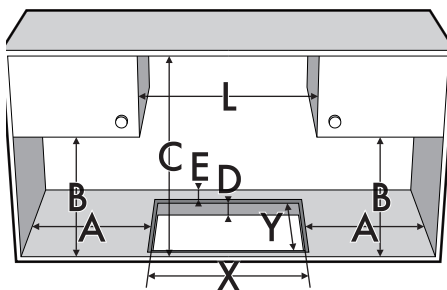
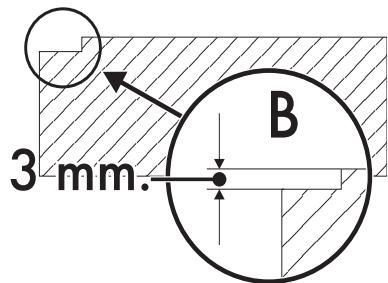
L (mm)	X (mm)	Y (mm)
900	490	878



X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)
490	878	901	513

Voor dit inbouwmodel moet een uitsparing van 3 mm uit het werkblad worden gefreesd (detail "B" in de bovenstaande afbeelding).

Breng de geleverde isolerende pakking (E) aan op het uitgefreesde deel alvorens het apparaat te plaatsen.

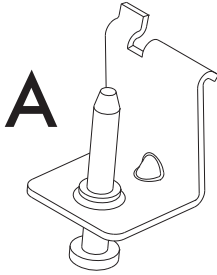


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 110	min 460	min 750	20 ÷ 40	min 50



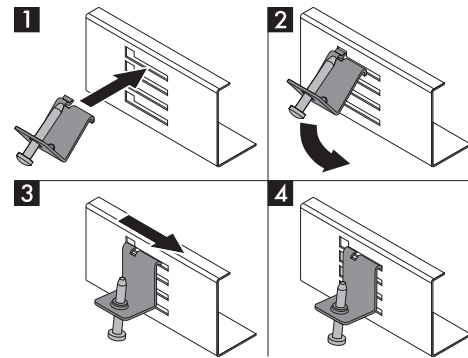
# Installatie

Downloaded from [www.yieldhorre.be](http://www.yieldhorre.be)



- Voor de bevestiging van dit apparaat op de steunende structuur wordt aangeraden om geen mechanische of elektrische schroevendraaiers te gebruiken en om niet te krachtig te drukken op de bevestigingsmechaniek.
- Op alle bevestigingspunten moeten de bijgeleverde beugels gebruikt worden.

Zet het apparaat met de specifiek geleverde beugels (A) perfect vlak vast als deze handelingen zijn verricht volgens de aanwijzingen van de afbeelding.



Breng de beugels uitsluitend aan als de kookplaat op de pakking is aangebracht.

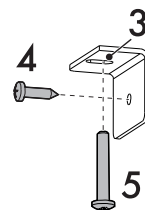
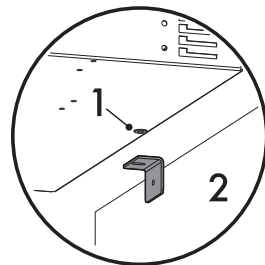


- Zet, wanneer nodig, de kookplaat niet met siliconenkit vast omdat het anders niet zonder het te beschadigen kan worden verwijderd.
- In het geval van een laminaat werkblad wordt aanbevolen om een primer die tegen infiltratie beschermt op het uitgefreesde vlak aan te brengen.

Dit apparaat kan eveneens geïnstalleerd worden in een **basis van 90 cm**.

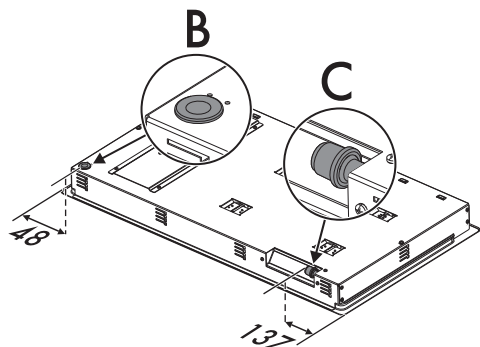
Voor de bevestiging moet het apparaat in de opening geplaatst worden die in het bovenblad gemaakt werd, en de rand moet op het bovenblad zelf rusten.

Om de kookplaat zijdelings vast te maken, moeten de twee L-vormige winkelhaakjes op de zijkanten van het meubel (2) bevestigd worden met behulp van de daarvoor bestemde bijgeleverde schroeven (4), en moet opgelet worden dat het gat (3) in het winkelhaakje uitgelijnd is met de klinknagel (1) op de onderkant van het apparaat. Bevestig daarna de kookplaat door de schroef (5) vast te draaien in de relatieve klinknagel (1).



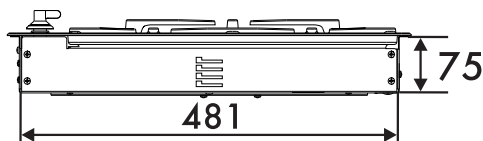


Afmetingen: plaats aansluiting gas en elektriciteit (afmetingen in mm)

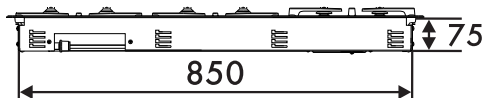


B Elektrische aansluiting

C Aansluiting gasleiding



Aanzicht van rechts



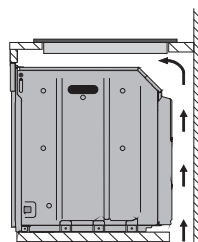
Achteraanzicht

## 5.3 Inbouw

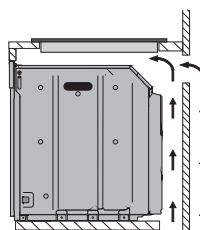
### Op inbouwruimte voor oven

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

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



met opening onderaan



Met opening onderaan en achteraan



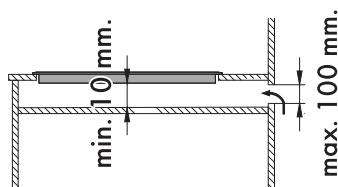
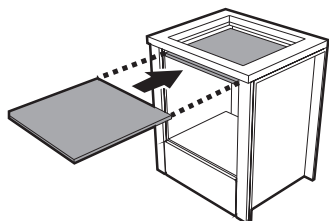
Wanneer de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze voorzien worden van een ventilator voor de koeling.



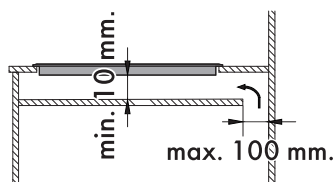


## Op neutrale ruimte of laden

Wanneer andere meubelen (zijwanden, laden, enz.), afwasautomaten of koelkasten aanwezig zijn onder de kookplaat, moet een dubbele houten bodem worden geïnstalleerd op een minimum afstand van **10 mm** van de onderkant van de kookplaat, zodat toevallig contact wordt vermeden. De dubbele bodem mag alleen met geschikt gereedschap worden verwijderd.



Met opening achteraan



Met opening onderaan

## 5.4 Gasaansluiting



### Gaslekage Explosiegevaar

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

### Algemene informatie

De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een flexibele stalen buis of met een flexibele stalen buis op een rechte wand met een conische aansluiting, en volgens de voorschriften die aangeduid worden door 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).



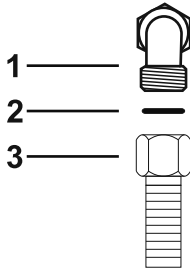
Als geen dubbele houten bodem wordt geïnstalleerd, kan de gebruiker ongewenst hete of scherpe onderdelen raken.



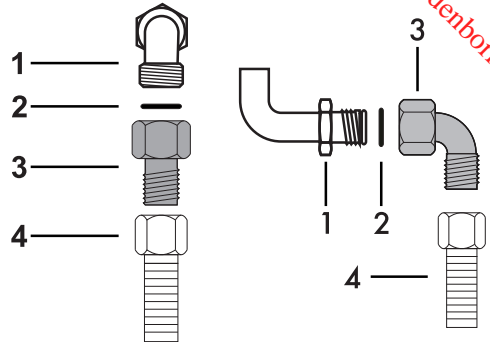
## Aansluiting met een flexibele stalen slang

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.



Breng isolatiemateriaal aan op de schroefdraad van de verbinding **3**, en draai de flexibele stalen slang **4** vast op de verbinding **3**.



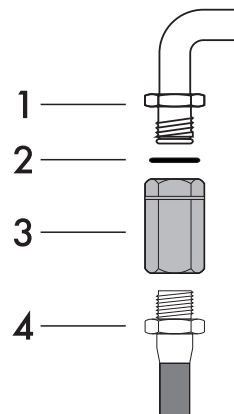
## Aansluiting met een flexibele stalen slang met conische verbinding

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.

## Aansluiting met een flexibele stalen buis met bajonetsluiting

Sluit het apparaat aan met een flexibele buis met bajonetsluiting overeenkomstig B.S. 669. De aansluiting aan de achterkant van het apparaat heeft een uitwendig schroefdraad van 1/2" BSP. Breng isolerend materiaal aan op de schroefdraad van de aansluiting van de gasleiding **4**, en draai de adapter **3** vast zoals is aangegeven in de afbeelding. Sluit het aldus bekomen blok aan op de mobiele aansluiting **1** van het apparaat en breng de pakking **2**.





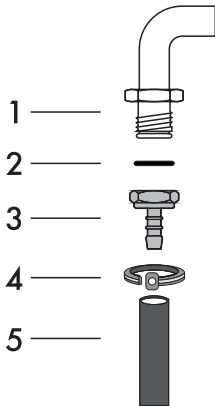
# Installatie

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

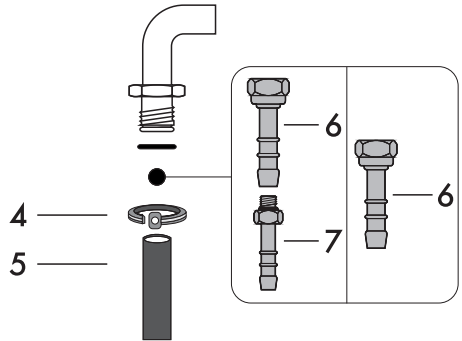
## Aansluiting met rubberleiding

Voer de aansluiting op het gasnetwerk uit met een rubberslang conform de kenmerken van de van kracht zijnde norm (controleer of de afkorting van deze norm op de slang wordt aangegeven).

Draai de slangaansluiting **3** zorgvuldig op de gasverbinding **1** van het apparaat, en breng de pakking **2** ertussen aan. Plaats de rubberen leiding **5** op slangaansluiting **3** en bevestig ze met de ring **4** conform de geldende norm.



Afhankelijk van de diameter van de gebruikte gasleiding kan ook de slangaansluiting **6** vastgedraaid worden op de slangaansluiting **7**. Plaats, na het aanspannen van de slangaansluiting, de gasleiding **5** op de slangaansluiting **6** of **6 + 7** en bevestig deze met de klemring **4** conform de geldende norm.



De aansluiting met rubberslang conform de van kracht zijnde normen mag enkel uitgevoerd worden wanneer de leiding over de volledige lengte geïnspecteerd kan worden.



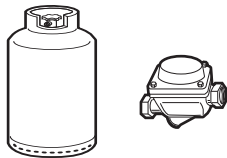
De binnendiameter van de buis moet 8 mm zijn voor vloeibaar gas en 13 mm voor methaan en stadsgas.



Downloaded from [www.vandenberghe.be](http://www.vandenberghe.be)

## Aansluiten op LPG

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



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

## Ventilatie van de vertrekken

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

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





## Afvoer van de verbrandingsproducten

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

Na de handeling moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.

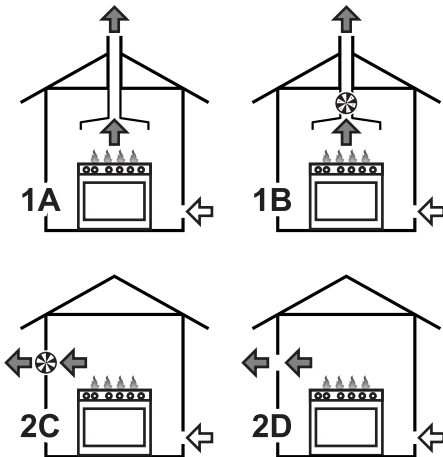
- 1 Evacuatie door middel van een afzuigkap
- 2 Evacuatie zonder afzuigkap

**A** Evacuatie in enkel rookkanaal met natuurlijke trek

**B** Evacuatie in enkel rookkanaal met elektrische ventilator

**C** Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer met elektrische ventilator op de wand of in de ruit

**D** Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer via de wand



← Lucht

← Verbrandingsproducten

⊗ Elektrische ventilator



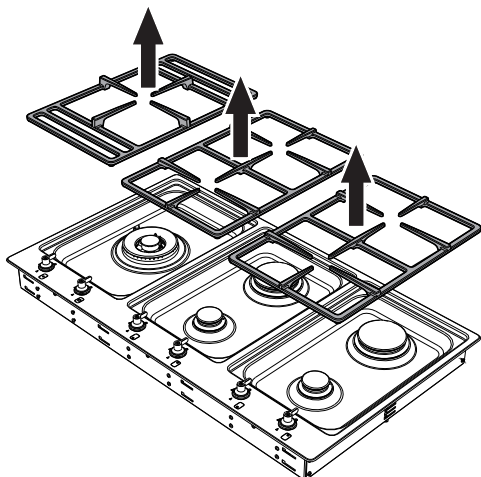


## 5.5 Aanpassing aan de verschillende gastypes

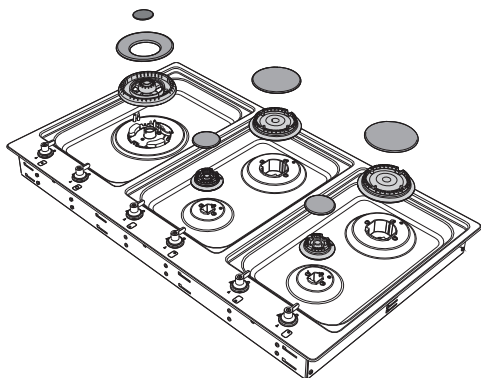
Wanneer andere gastypes worden gebruikt, moeten de gasmondstukken op de branders vervangen worden en moet de lage vlam op de gaskranen geregeld worden.

### Vervanging van de gasmondstukken

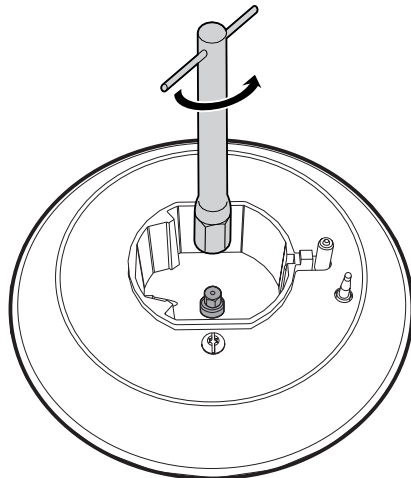
1. Verwijder de roosters van de plaat.



2. Verwijder de vlamverdelers en de deksels.



3. Draai de gasmondstukken van de branders met een pijpsleutel 7 mm los en vervang ze door de gasmondstukken voor het te gebruiken gas (zie "Tabellen met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken").



4. Plaats de branders weer correct in de gepaste zittingen.



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

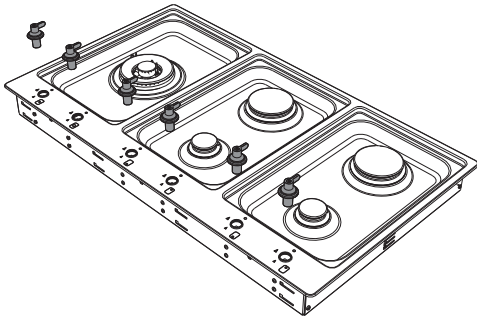


# Installatie

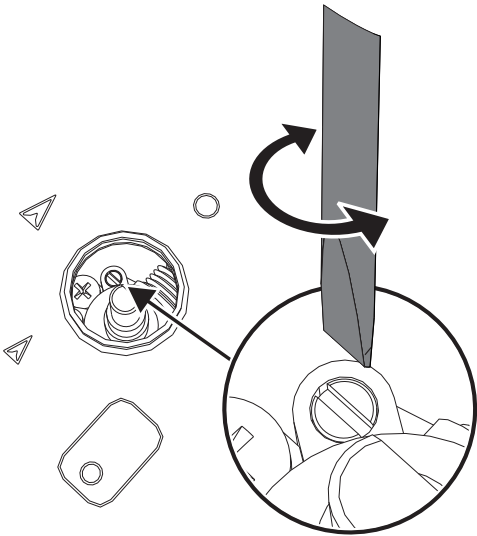
Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

1. Schakel de brander in en laat hem op de lage stand branden.
2. Verwijder de knoppen door ze omhoog te trekken.



3. Draai aan de stelschroef naast het staafje van de kraan tot een regelmatige lage vlam is verkregen.



4. Monteer de knop opnieuw en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander.

5. Draai de knop snel vanaf de maximum positie naar de lage stand: de vlam mag niet uitgaan. Herhaal deze handeling voor alle gaskranen

## Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

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



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

## Smearing van de gaskranen

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



Laat de gaskranen door een gespecialiseerde technicus smeren.



## Type 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 G27</b>													
G27 20 mbar													•
<b>7 Methaan G2.350</b>													
G2.350 13 mbar													•
<b>8 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
<b>9 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 37 mbar													•
<b>10 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 50 mbar				•	•								
<b>11 Stadsgas G110</b>													
G110 8 mbar	•								•		•		
<b>12 Stadsgas G120</b>													
G120 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 "Type van gas en toebehorende landen".



# Installatie

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## Tabel met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken

1	Methaan G20 - 20 mbar	AUX	RR	UR2 int.	UR2 ext.
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05	2.5	1.1	3.9
	Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	72	108	80	145
	Gereduceerd vermogen (W)	400	800	400	1600
	Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	X	Y	H1	H4
2	Methaan G20 - 25 mbar	AUX	RR	UR2 int.	UR2 ext.
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05	2.5	1.1	3.9
	Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	72	103	75	135
	Gereduceerd vermogen (W)	400	800	400	1600
	Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	X	Y	H1	H4
3	Methaan G25 - 25 mbar	AUX	RR	UR2 int.	UR2 ext.
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05	2.5	1.1	3.9
	Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	72	115	80	150
	Gereduceerd vermogen (W)	400	800	400	1600
	Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	F1	F3	H1	H4
4	Methaan G25.3 - 25 mbar	AUX	RR	UR2 int.	UR2 ext.
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05	2.5	1.1	3.9
	Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	72	115	80	150
	Gereduceerd vermogen (W)	400	800	400	1600
	Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	F1	F3	H1	H4
5	Methaan G25.1 - 25 mbar	AUX	RR	UR2 int.	UR2 ext.
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05	2.5	1.0	4.0
	Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	77	115	80	155
	Gereduceerd vermogen (W)	400	800	400	1600
	Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	F1	F3	H1	H4
6	Methaan G25 - 20 mbar	AUX	RR	UR2 int.	UR2 ext.
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05	2.5	1.1	3.9
	Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	77	124	85	155
	Gereduceerd vermogen (W)	400	800	400	1600
	Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	F1	F3	H1	H4
7	Methaan G27 - 20 mbar	AUX	RR	UR2 int.	UR2 ext.
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05	2.4	1.0	3.9
	Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	77	124	85	160
	Gereduceerd vermogen (W)	400	800	400	1600
	Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	F1	F3	H1	H4

# Installatie



Downloaded from [www.zandenborre.be](http://www.zandenborre.be)

8	Methaan G2.350 - 13 mbar	AUX	RR	UR2 int.	UR2 ext.
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	2.4	1.0	3.8
	Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	94	148	100	200
	Gereduceerd vermogen (W)	400	800	400	1600
	Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	Y	F3	0	H3
9	Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	RR	UR2 int.	UR2 ext.
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05	2.5	0.9	4.0
	Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	50	79	48	98
	Gereduceerd vermogen (W)	400	800	400	1600
	Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	-	Z	-	-
	Nominaal vermogen G31 (g/h)	76	182	65	291
	Nominaal vermogen G31 (g/h)	75	179	64	286
10	Vloeibaar gas G30/31 - 37 mbar	AUX	RR	UR2 int.	UR2 ext.
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	2.5	0.9	4.1
	Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	50	75	48	94
	Gereduceerd vermogen (W)	450	800	450	1600
	Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	-	Z	-	-
	Nominaal vermogen G31 (g/h)	80	182	65	298
	Nominaal vermogen G31 (g/h)	79	179	64	293
11	Vloeibaar gas G30/31 - 50 mbar	AUX	RR	UR2 int.	UR2 ext.
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05	2.5	1.0	4.0
	Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	43	65	43	75
	Gereduceerd vermogen (W)	400	800	400	1600
	Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	H2	H8	H2	S1
	Nominaal vermogen G31 (g/h)	76	182	73	291
	Nominaal vermogen G31 (g/h)	75	179	71	286
12	Stadsgas G110 - 8 mbar	AUX	RR	UR2 int.	UR2 ext.
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05	2.5	1.1	3.7
	Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	145	230	140	320
	Gereduceerd vermogen (W)	400	800	400	1400
	Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	/8	/3	-	-
13	Stadsgas G120 - 8 mbar	AUX	RR	UR2 int.	UR2 ext.
	Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05	2.5	1.1	3.8
	Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	135	220	130	300
	Gereduceerd vermogen (W)	400	800	400	1400
	Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	/8	/3	-	-

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



## 5.6 Elektrische aansluiting



### Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

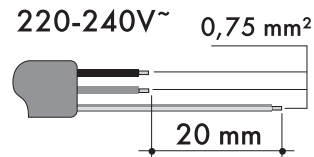
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- 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 stroomkabel achteraan het meubel passeren, en let op dat hij niet in contact komt met de ondercarter van de kookplaat of met een eventuele daaronder ingebouwde oven.

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

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



Gebruik een **driepolige** kabel **3 x 0,75 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.

### Vaste aansluiting

Breng op de lijn een omnipolaire onderbrekingsinrichting met een openingsafstand van de contacten die gelijk of groter is dan 3 mm, overeenkomstig de installatienormen. De onderbrekingsinrichting dient op een eenvoudig te bereiken plaats en in de nabijheid van het apparaat te zijn aangebracht.



## Aansluiting met stekker en stopcontact

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

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

### Test

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

## 5.7 Voor de installateur

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

