

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen 140

- 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen 140
- 1.2 Beoogd gebruik 144
- 1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant 144
- 1.4 Verwerking 144
- 1.5 Identificatieplaatje 145
- 1.6 Deze gebruiksaanwijzing 145
- 1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing 145

2 Beschrijving 146

- 2.1 Algemene beschrijving 146
- 2.2 Kookzones 146
- 2.3 Symbolen 150

3 Gebruik 151

- 3.1 Voorbereiding 152
- 3.2 Gebruik van de kookplaat 152

4 Reiniging en onderhoud 161

- 4.1 Reiniging van de oppervlakken 161
- 4.2 Wekelijkse gewone reiniging 161
- 4.3 Voedselresten of -vlekken 161
- 4.4 Oplossingen voor problemen... 162

5 Installatie 163

- 5.1 Veiligheidswaarschuwingen 163
- 5.2 Insnijding van het werkblad 163
- 5.3 Inbouw 167
- 5.4 Elektrische aansluiting 168
- 5.5 Voor de installateur 172



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



Waarschuwingen

1 Waarschuwingen

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

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



- Tijdens het gebruik geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het oppervlak van de kookplaat plaatsen omdat deze oververhit zouden kunnen raken.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Ontvlambare materialen niet in de buurt van het apparaat of direct onder de kookplaat gebruiken of bewaren.
- Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het apparaat terwijl het werkt.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.

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.
- Gebruik de kookplaat niet als werk- en/of snijvlak.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.



Waarschuwingen

- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Wees heel voorzichtig.
- Brandgevaar: laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- De 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.
- Mors tijdens de bereiding geen suiker of zoete mengsels op de kookplaat.
- Plaats geen materialen of stoffen die zouden kunnen smelten (plastic of aluminium).
- 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.

Installatie

- Dit apparaat **mag niet geïnstalleerd worden** in boten of caravans.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.



- Om de mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- 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 installeren en eventueel vervangen.
- Vermijd dat harde en zware voorwerpen op de kookplaat kunnen vallen zodat deze niet kan beschadigd worden.
- Gebruik de kookplaat niet als in de oven het proces van de pyrolyse bezig is.
- Raak het oppervlak van de kookplaat niet aan, of reinig het niet, tijdens de functionering of wanneer de controlelampen van de restwarmte oplichten.
- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- De bereidingszones blijven ook na gebruik gedurende een bepaalde periode nog zeer warm, ook al zijn deze uitgeschakeld. Raak de oppervlakken van de kookplaat niet aan.
- Houd de kookplaat altijd schoon, en plaats geen enkel voorwerp op de sensortoetsen.

Voor dit apparaat

- Als barsten of scheuren opgemerkt worden, of als het oppervlak van de glaskeramische plaat zou breken, moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden. Schakel de stroom uit en neem contact op met de Technische Dienst.



Waarschuwingen

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 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:



Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- 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.

1.5 Identificatieplaatje

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

1.6 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.

1.7 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

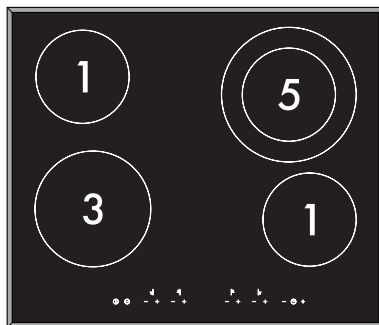
Het apparaat heeft kookzones met verschillende diameters en vermogens, afhankelijk van het model. De positie en de warmte van de bereidingszones worden afgebakend binnen de diameters van de cirkels die zijn aangeduid op het glas.

De kookzones zijn van het type **HIGHLIGHT**, ze lichten op na enkele seconden en de verwarming kan geregeld worden door middel van de bedieningen op het frontpaneel.

De bereidingszones met twee of drie concentrische cirkels hebben een dubbele of driedubbele verwarming: de bereiding kan plaatsvinden binnen de kleine diameter of binnen beide diameters.

2.2 Kookzones

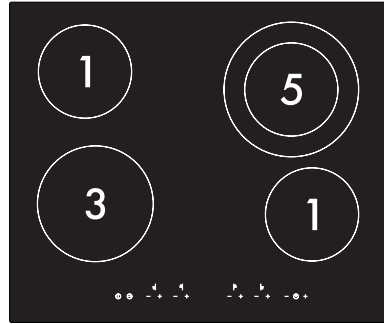
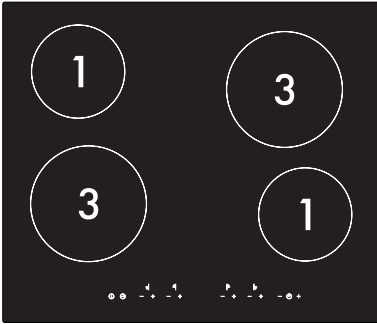
Met omlijsting



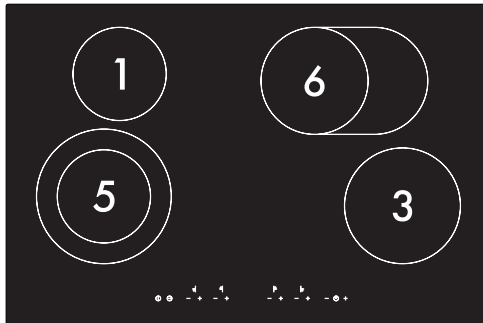
60 cm



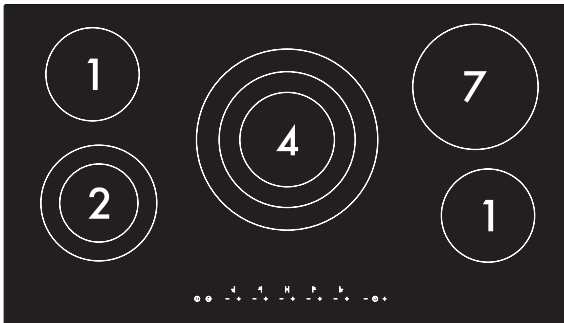
Met rechte rand



60 cm



77 cm



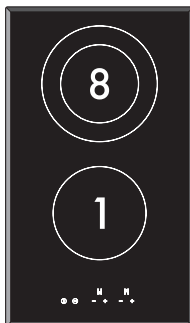
90 cm



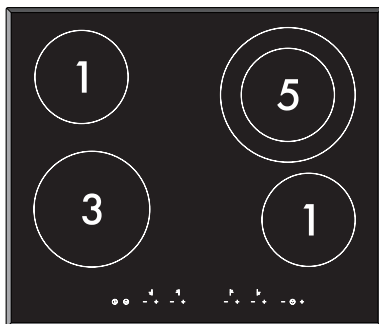
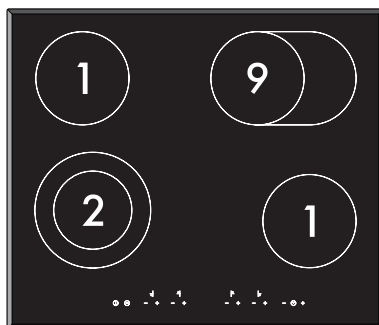
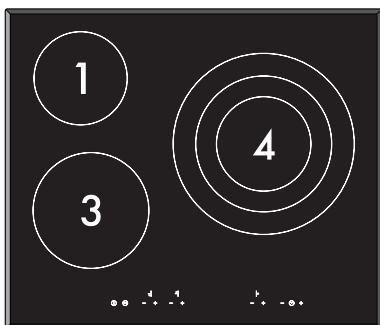


Beschrijving

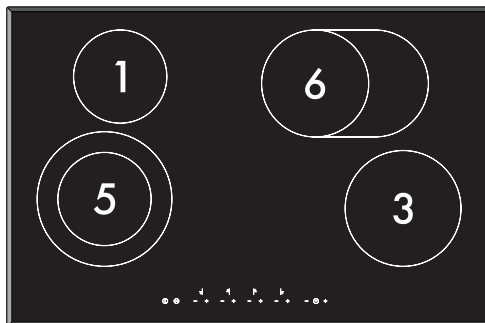
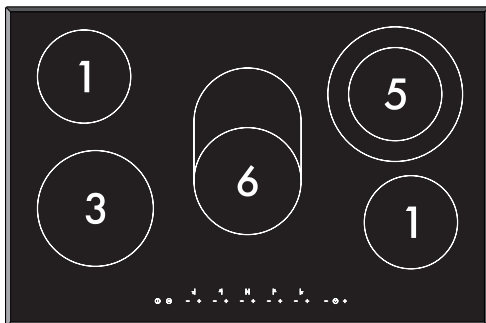
Met afgeschuinde rand



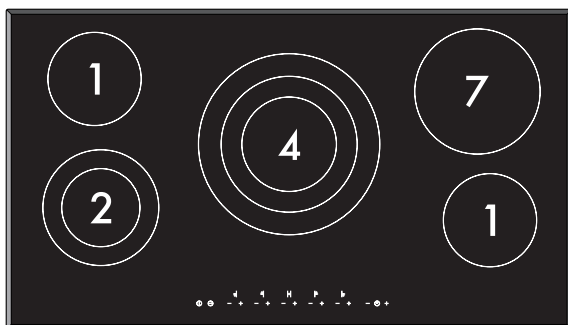
30 cm



60 cm



77 cm



90 cm

Zone	Externe diameter (mm)	Max. geabsorbeerd vermogen (W)*	Interne diameter (mm)	Max. geabsorbeerd vermogen (W)*	Tussen-diameter (mm)	Max. geabsorbeerd vermogen (W)*
1	148	1200	-	-	-	-
2	184	2000	124	800	-	-
3	184	1800	-	-	-	-
4	288	2700	150	1950	216	1050
5	214	2200	148	1000	-	-
6	ovale plaat	2200	170	1400	-	-
7	199	2000	-	-	-	-
8	184	1700	124	700	-	-
9	ovale plaat	2000	148	1100	-	-

* de vermogens zijn slechts indicatief, en kunnen variëren afhankelijk van de geselecteerde instellingen en de netspanning.



2.3 Symbolen

Toets ON/OFF

Voor de inschakeling of uitschakeling van de kookplaat.

Toets toetsblokkering

Als deze toets 3 seconden lang ingedrukt wordt gehouden, wordt de toetsblokkering geactiveerd of gedeactiveerd.

Toets hoger

verhoogt het vermogensniveau of verlengt de bereidingsduur.

Toets lager

Verlaagt het vermogensniveau of verkort de bereidingsduur.

Toets timer (alleen op bepaalde modellen)

Activeert de kookwekker of de timer voor de automatische uitschakeling.

Kookzones



Links vooraan



Links achteraan



Centraal



Rechts achteraan



Rechts vooraan



Centraal rechts



Vooraan (enkel versie 30 cm)



Achteraan (enkel versie 30 cm)



3 Gebruik



Hoge temperatuur Gevaar op verbranding

- Draag hittebestendige handschoenen tijdens het gebruik.
- Raak het oppervlak van de kookplaat niet aan, of reinig het niet, tijdens de functionering of wanneer de **H** op een of meer displays wordt weergegeven.
- Plaats geen lege potten of pannen op de bereidingszones wanneer ze zijn ingeschakeld.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- De bereidingszones blijven ook na gebruik gedurende een bepaalde periode nog zeer warm, ook al zijn deze uitgeschakeld. Raak de oppervlakken van de kookplaat niet aan.



Hoge temperatuur Brand- en ontploffingsgevaar

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



Incorrect gebruik Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

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



3.1 Voorbereiding

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

1. Verwijder de beschermfolie van de externe oppervlakken van het apparaat en van de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens).



Gedurende de eerste aansluiting op het stroomnet wordt een automatische controle uitgevoerd die alle controlelampen enkele seconden doet oplichten. Het kan zijn dat op de displays het opschrift **H** verschijnt, die aanduidt dat de kookplaat gedurende de testfase in de fabriek werd uitgeschakeld terwijl de restwarmte actief was. Deze signalering wordt na 6 minuten automatisch gedeactiveerd.

3.2 Gebruik van de kookplaat


Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Het gebruik van de kookplaat gebeurt door middel van sensortoetsen Touch-Control.

Het vermogen van de bereidingszone kan op verschillende niveaus geregeld worden. Raak het symbool op het oppervlak van glaskeramik lichtjes aan. Elke aanraking wordt bevestigd door een geluidssignaal.



De pannen en potten mogen de sensortoetsen niet bedekken omdat anders het apparaat toevallig kan gedeactiveerd worden.

Inschakeling van de kookplaat

Om de kookplaat in te schakelen, moet de toets **ON/OFF**  3 seconden lang ingedrukt gehouden worden.

Indien binnen 30 seconden na de inschakeling geen enkele plaat wordt geactiveerd, zal de kookplaat automatisch uitgeschakeld worden.



Inschakeling van de enkele bereidingszone

1. Handel op de toetsen **Hoger** om de gewenste bereidingszone te activeren nadat de kookplaat is ingeschakeld. Het display geeft het symbool weer.
2. Druk nogmaals op de toets **Hoger** . Het display geeft het symbool of weer om aan te geven dat het maximum vermogen van de bereidingszone is ingeschakeld.
3. Druk op de toetsen **Hoger** en **Lager** om het gewenste vermogen te verhogen of te verlagen.



Indien de toets **Hoger** wordt ingedrukt wanneer het maximum vermogen of van de bereidingszone is ingesteld, zal de bereidingszone gedeactiveerd worden ().



Wanneer de bereidingszone is uitgeschakeld () , kan deze niet geactiveerd worden door op de toets **Lager** te drukken.

Inschakeling van de dubbele bereidingszone

1. Nadat het maximum vermogen of is ingeschakeld (afhankelijk van het model), moet op de toetsen **Hoger** gedrukt worden. Op het display licht naast het vermogen een lichtpuntje op dat aanduidt dat de dubbele bereidingszone of is ingeschakeld.
2. Druk op de toetsen **Hoger** en **Lager** om het gewenste vermogen te verhogen of te verlagen.



Indien de toets **Hoger** wordt ingedrukt wanneer het maximum vermogen of van de bereidingszone is ingesteld, zal de bereidingszone gedeactiveerd worden ().

z



Gebruik

Inschakeling van de driedubbele bereidingszone

1. Nadat het maximum vermogen **9** of **P** is ingeschakeld (afhankelijk van het model), moet op de toetsen **Hoger** **+** gedrukt worden. Op het display licht naast het vermogen een lichtpuntje op dat aanduidt dat de interne bereidingszone **9** of **P** is ingeschakeld.
2. Druk nogmaals op de toets **Hoger** **+** om de bereidingszone helemaal te activeren. Op het display licht naast het vermogen een lichtpuntje op dat aanduidt dat de complete bereidingszone **9** of **P** is ingeschakeld.
3. Druk op de toetsen **Hoger** **+** en **Lager** **-** om het gewenste vermogen te verhogen of te verlagen.



Indien de toets **Hoger** **+** wordt ingedrukt wanneer het maximum vermogen **9** of **P** van de bereidingszone is ingesteld, zal de bereidingszone gedeactiveerd worden (**0**).

Melting-functie



Met deze functie kunt u producten smelten, zoals boter, chocolade...

De Melting-functie activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Stel het vermogen in op **P** (of **P** voor meervoudige bereidingszones) en druk op de toets **Hoger** **+**. Op het display wordt **0** weergegeven.
2. Druk nogmaals op de toets **Hoger** **+**. Op het display wordt **U** weergegeven.

Restwarmte

Als de bereidingszone na de uitschakeling nog warm is, wordt het opschrift **H** weergegeven op het display.



Hoge temperatuur
Gevaar op verbranding

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



Versneller

Met deze functie kan het geselecteerde verwarmingsniveau sneller bereikt worden. De bereidingszones zullen ingeschakeld worden aan het maximum vermogen; het vermogen zal afnemen wanneer het geselecteerde vermogensniveau wordt bereikt.

1. Selecteer met de toetsen **Hoger**  en **Lager**  een vermogensniveau tussen **1** en **9** (look in de dubbele of de driedubbele modaliteit).
2. Druk gelijktijdig op de toetsen **Hoger**  en **Lager**  van de bereidingszone waar de functie van de versneller moet geactiveerd worden. Het display zal afwisselend het opschrift **A** en het net geselecteerde vermogen weergeven.


Vermogensniveau	Verwarmingstijd met geactiveerde functie A (minuten)
1	2
2	3
3	4
4	5
5	6
6	7
7	8
8	10
9	12

Toetsblokkering

De toetsblokkering is een mechanisme waarmee het apparaat kan worden beschermd tegen onbedoeld of onjuist gebruik. De blokkering kan worden geactiveerd wanneer de kookplaat is in- of uitgeschakeld, en kan handig zijn om het toevallig wijzigen van de instellingen te voorkomen.

1. Nadat de bereidingszone is ingeschakeld, moet minstens 2 minuten lang op de toets **Toetsblokkering**  gedrukt worden. Op de toets verschijnt een lichtpuntje dat aanduidt dat de bedieningen zijn geblokkeerd, en bij elke druk op eender welke toets wordt **bLOC** of **bL** weergegeven (afhankelijk van het model).
2. Houd de toets **Toetsblokkering**  minstens 2 seconden ingedrukt. Het lichtpuntje boven het symbool gaat uit, wat aanduidt dat de bedieningen gedeblokkeerd zijn en dus alle toetsen kunnen gebruikt worden.



Voor veiligheidsredenen blijft de toets **ON/OFF**  actief wanneer minstens één bereidingszone is ingeschakeld. De volledige plaat kan op elk moment uitgeschakeld worden, ook al is de toetsblokkering ingeschakeld.



Timer kookwekker (enkel op sommige modellen)

Met deze functie kan een kookwekker geprogrammeerd worden, die na afloop van de ingestelde tijdsduur (van 1 tot 99 minuten) een geluidssignaal zal produceren.

1. Druk bij uitgeschakeld apparaat op de toets **Timer** . Het display zal het opschrift  weergeven wat aanduidt dat de timer kan gewijzigd worden.
2. Druk op de toets **Hoger**  of **Lager**  om de gewenste tijd van de kookwekker in te stellen (houd de toetsen ingedrukt om sneller vooruit te gaan).
3. Na de ingestelde tijdsduur zal de gebruiker gewaarschuwd worden met een reeks geluidssignalen. Om deze signalering te onderbreken, moet op de toets **Timer**  gedrukt worden.
4. Om de timer kookwekker te deactiveren tijdens de werking, moet de waarde op nul gesteld worden met behulp van de toets **Lager** . De timer zal gedeactiveerd worden wanneer op het display het opschrift  verschijnt.

Automatische uitschakeling timer (enkel op sommige modellen)

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

1. Druk op de toets **Timer** . Het display zal het opschrift  weergeven wat aanduidt dat de timer kan gewijzigd worden.
2. Druk nogmaals op de toets **Timer** . Als minstens één bereidingszone is geactiveerd, verschijnt een lichtpuntje onder de bedieningen van de eerste actieve zone (van links naar rechts).
3. Nu kan de tijd voor de automatische uitschakeling ingesteld worden met behulp van de toets **Hoger**  of **Lager**  (houd de toetsen ingedrukt om sneller vooruit te gaan), of kan nog een bereidingszone geselecteerd worden met de toets **Timer** .
4. Druk op de toets **Timer**  om de ingestelde tijdsduur te wijzigen, tot een lichtpuntje verschijnt onder de bedieningen van de bereidingszone die gewijzigd moet worden.
5. Na de eerder ingestelde tijdsduur zal de kookzone uitgeschakeld worden en zal de gebruiker gewaarschuwd worden met een reeks geluidssignalen. Om deze signalering te onderbreken, moet op eender welke toets gedrukt worden.



Als de timer van de automatische uitschakeling wordt geactiveerd zonder dat een bereidingszone actief is, gedraagt de timer zich als een gewone kookwekker.

Secundair menu

De kookplaat beschikt over een secundair menu waarmee bepaalde parameters kunnen geactiveerd of gedeactiveerd worden:

1 = Automatische toetsblokkering: met deze modaliteit zal de blokkering van de bedieningen één minuut na de laatste handeling van de gebruiker automatisch geactiveerd worden.

2 = Showroom: met deze modaliteit schakelt het apparaat alle verwarmingselementen uit, maar blijft het bedieningspaneel actief (handig voor demonstraties in de winkel). Elke minuut verschijnt het opschrift **5 4 0** één seconde lang. Om de kookplaat normaal te gebruiken, moet deze modaliteit ingesteld worden op **n**.

3 = ECO-logic (enkel op sommige modellen): met deze modaliteit regelt de elektronica van de plaat automatisch de vermogens om het ingestelde maximum verbruik te respecteren: 3 of 4 kW. Om de plaat aan het maximum vermogen te gebruiken, moet deze modaliteit ingesteld worden op **n**.

Bij de eerste installatie moeten, binnen 2 minuten nadat de stroomtoevoer naar de kookplaat werd ingeschakeld, de toetsen

Hoger en **Lager** van de eerste bereidingszone ingedrukt gehouden worden (diegene nabij het symbool).

Het display van de bereidingszone zal het nummer van de instelling die gewijzigd wordt (**1: Automatische toetsblokkering, 2: Showroom, 3: ECO-logic**) en

daarnaast de waarde weergeven (**5**: geactiveerd, **n**: gedeactiveerd).

Bijvoorbeeld **1 n** duidt aan dat de **Automatische toetsblokkering** gedeactiveerd is.

Druk op de toets **Hoger** of **Lager** om de instelling op de waarde **5** of **n** te wijzigen.

Indien de parameter **ECO-logic** wordt gewijzigd, kunnen de volgende waarden **3** (3 kW), **4** (4 kW), **n** (maximum verbruik) geselecteerd worden. Om verder te gaan en de volgende instellingen te wijzigen, moet op de toets

Toetsblokkering gedrukt worden.



Als de kookplaat reeds geïnstalleerd is en gebruikt wordt, moet de stroomtoevoer van de kookplaat uitgeschakeld worden. Schakel de stroom weer in binnen 2 minuten, en handel zoals hierboven werd beschreven.





Advies om energie te besparen

- De diameter van de basis van de pan moet overeenkomen met de diameter van de bereidingszone.



- Tijdens de aankoop van een pan moet u controleren of de aangeduide diameter de bodem of de bovenkant van het recipiënt betreft, omdat deze laatste bijna altijd groter is dan de bodem.
- De bodem van de recipiënten moet dik en perfect vlak zijn. Bovendien moet deze schoon en droog zijn (dit geldt ook voor de kookplaat).
- 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 bewaard blijven die het voedsel bevat.
- 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.
- Gebruik geen recipiënten van gietijzer of met een ruwe bodem.



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



Indicatieve tabel bereidingen

Vermogensniveau	Type bereiding	Geschikt voor...
0	Positie OFF	Uit
U	Rechaud	Het opwarmen van gerechten
1	Voortzetting van de bereiding van beperkte hoeveelheden voedsel (minimum vermogen)	Om boter, chocolade en dergelijke te smelten.
2	Voortzetting van de bereiding van beperkte hoeveelheden voedsel	Om voedsel te verwarmen, kleine hoeveelheden water aan de kook te houden, om sauzen met eidooiers of boter te kloppen.
3 - 4	Voortzetting van de bereiding	Om vaste en vloeibare voedingsmiddelen te verwarmen, water aan de kook te houden, diepvriesproducten te ontdooien, voor omeletten van 2-3 eieren, om fruit- en groentegerechten te bereiden, verschillende bereidingen.
5	Het bereiden van grote hoeveelheden voedsel	Water aan de kook houden, omeletten van 4-6 eieren, gerechten van fruit en groenten, verschillende bereidingen
6	Het bereiden van grote hoeveelheden voedsel, braden	Het stoven van vlees, vis, groenten, gerechten met meer of minder water, bereiding van jam enz.
7 - 8	Het braden van grote stukken, het fruiten met meel	Gebraaden vlees of vis, biefstuk, lever, gestoofd vlees en vis, eieren, enz.
9 - P *	Braden, Bruin braden, bereiden (maximum vermogen)	Bakken van aardappelen in olie enz., het snel aan de kook brengen van water.

* enkel op sommige modellen



Beperking van de bereidingsduur

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

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

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

Vermogensniveau	Maximum bereidingsduur (min)
U	600
1	600
2	360
3	300
4	240
5	180
6	120
7	120
8	120
9	70
P	70

Bescherming tegen oververhitting

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

In dit geval grijpt een systeem in dat de stroomtoevoer naar de bereidingszones vooraan onderbreekt, en verschijnen op het display de knipperende opschriften **H** en

E:

Als de temperatuur van de elektronische kaart niet wordt verlaagd, zal het mechanisme de stroomtoevoer naar alle kookzones onderbreken en zal het opschrift **H 1 E E** worden weergegeven (enkel op sommige modellen).

Wanneer de temperatuur onder het waarschuwniveau daalt, kan de bereiding hervat worden.

Andere functies

In geval van de gelijktijdige of lange activering van drie of meer bedieningen (bijvoorbeeld: als gevolg van een pan die onvrijwillig werd geplaatst of het morsen van water) deactiveert een automatisch systeem alle bereidingszones (indien ingeschakeld) en geeft het display het foutbericht **E 2** weer.

Los de oorzaak van de fout van de toetsen op.



4 Reiniging en onderhoud



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

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

4.1 Reiniging van de oppervlakken

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

4.2 Wekelijkse gewone reiniging

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

4.3 Voedselresten of -vlekken

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

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

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

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

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



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

4.4 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.
- Controleer of de sensortoetsen niet geblokkeerd zijn met de Toetsblokkering.
- Controleer of de toetsen niet gedeeltelijk bedekt zijn met een vochtige doek, een vloeistof of een metalen voorwerp.

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 display zal het opschrift "E2" weergeven:

- Controleer of toevallig geen voedsel op de sensortoetsen terecht kwam.
- Verwijder eventuele pannen of andere voorwerpen die de sensortoetsen gedeeltelijk bedekken.

Op het display wordt "E" weergegeven:

- Een van de toetsen werd lang ingedrukt gehouden of er is sprake van een technisch probleem. Neem in het laatste geval contact op met het servicecentrum.

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.
- LET OP: De temperatuur van het oppervlak is hoger dan 95°C. Om gevaarlijke situaties te vermijden moet de toegang tot het onderste gedeelte van de kookplaat worden beperkt.

Fineerbewerkingen, kleefstoffen of kunststof bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (>90°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 Insnijding van het werkblad

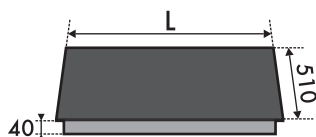


De volgende ingreep vergt metselen/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus.

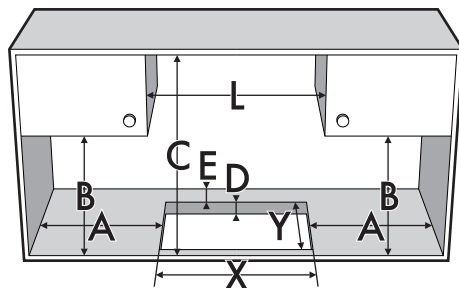
De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits het hittebestendig is (>90°C).

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

Kookplaten met omlijsting



L	X	Y
570	560	500
760	750	500

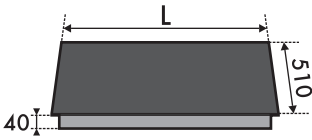


A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

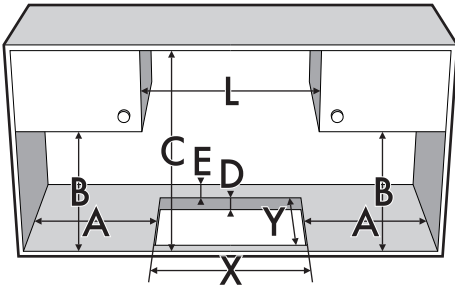


Installatie

Kookplaten met afgeschuinde rand



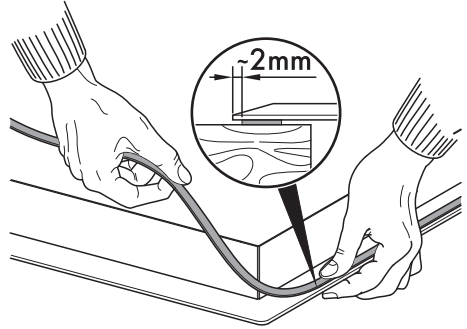
L	X	Y
300	270	490
600	565	490
770	745	490
900	850	490



A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

Pakking van de kookplaat

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

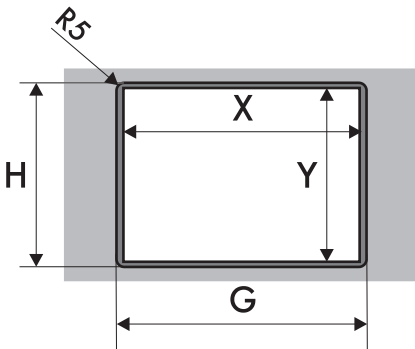
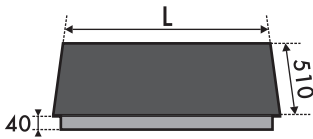


Bevestig de kookplaat niet met behulp van silicone. Indien dit toch wordt gedaan, kan de kookplaat niet verwijderd worden zonder deze te beschadigen.

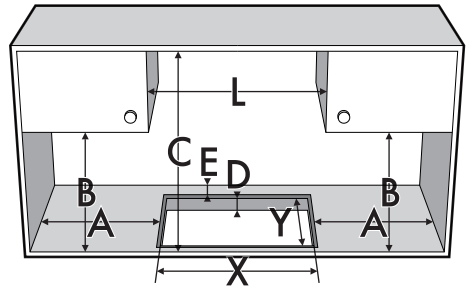


Kookplaten met rechte rand

Voor dit type van kookplaten moet de opening gefreesd worden indien de kookplaat gelijk met de rand van het werkblad moet geïnstalleerd worden.



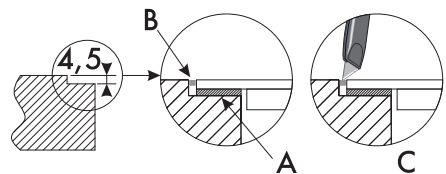
L	X	Y	G	H
600	565	490	604	514
770	745	490	774	514
900	865	490	904	514



A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

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).



NI

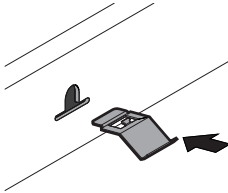


Installatie

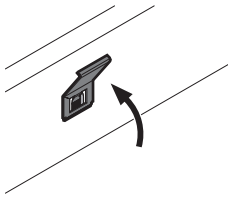
Bevestigingsklemmen

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.

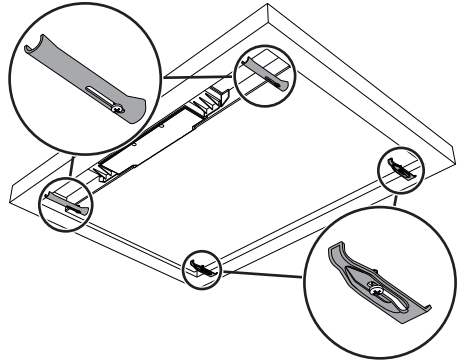


2. Draai ze vervolgens naar boven zodat ze definitief geklemd worden.



Bevestigingsbeugels

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



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

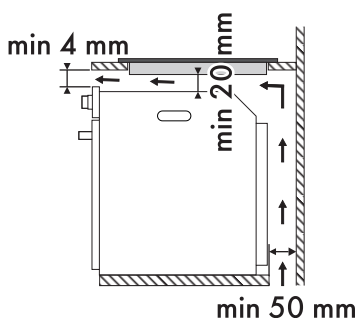


5.3 Inbouw

Op inbouwruimte voor oven

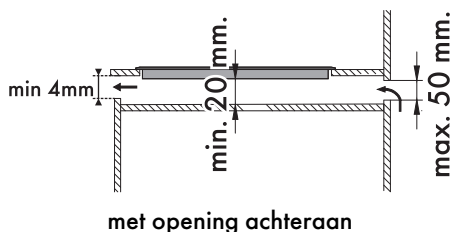
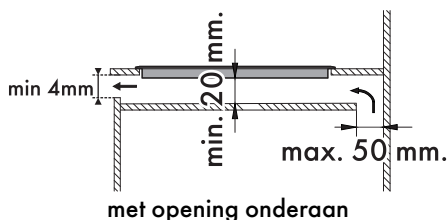
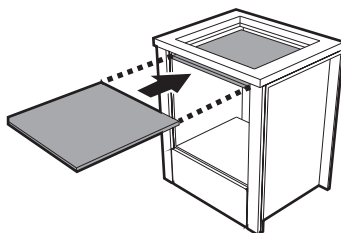
De afstand tussen de kookplaat en de keukenmeubels of de inbouwapparaten moet zodanig zijn dat een voldoende ventilatie en een voldoende luchtafvoer gegarandeerd wordt.

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



Op neutrale ruimte of laden

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



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



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

NI



5.4 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
- 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 installeren en eventueel vervangen.**
- Gebruik de geleverde kabel (afhankelijk van het model) en raadpleeg de volgende aanwijzingen.

Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje.

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

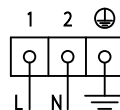
Zorg voor de aardverbinding met een kabel die ten minste 20 mm langer is dan de andere kabels.

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

Modellen van 30 cm:



- 220-240 V 1N~



Gebruik de gemonteerde **driepolige** kabel **3 x 1,5 mm²**.

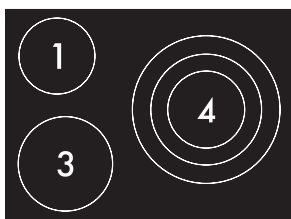
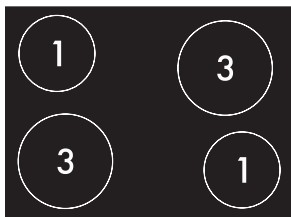
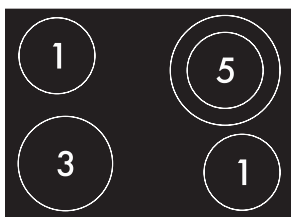
Aansluiting met stekker en stopcontact

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

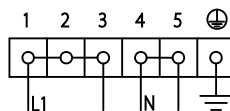
Gebruik geen verloopstekkers, adapters of aftakkingen, omdat ze oververhitting of brand zouden kunnen veroorzaken.



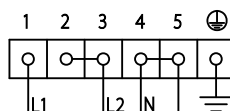
Modellen van 60 cm:



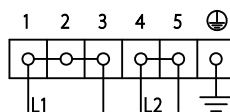
220-240 V 1N~



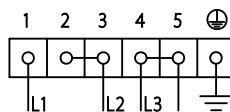
• 380-415 V 2N~



• 220-240 V 2~

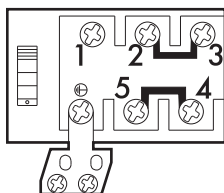


• 220-240 V 3~



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

De aansluiting tussen de klemmen **2** en **3** en de klemmen **4** en **5** moet altijd aanwezig zijn.



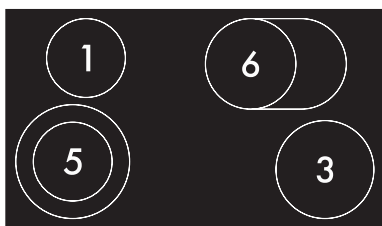
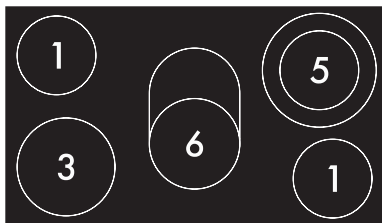
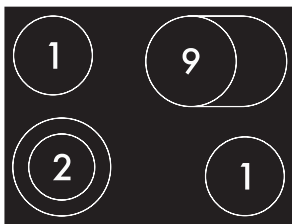
Gebruik de geleverde **vijfpolige** kabel **5 x 2,5 mm²**.



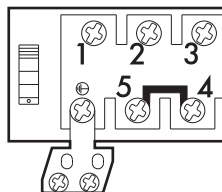


Installatie

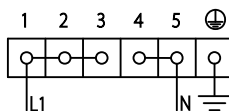
Modellen van 77 - 90 cm:



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

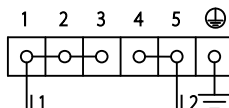


- 220-240 V 1N~



Gebruik de geleverde **driepolige** kabel **3 x 6 mm²**.

- 220-240 V 2~

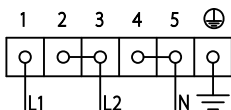


Gebruik de geleverde **driepolige** kabel **3 x 6 mm²**.



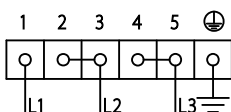
Het apparaat kan ook op de volgende manieren functioneren als de voedingskabel wordt vervangen:

- 380-415 V 2N~



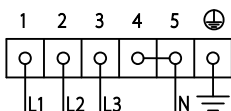
Vierpolige kabel 4 x 4 mm².

- 220-240 V 3~



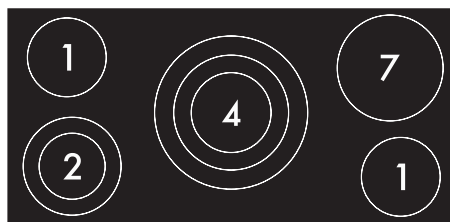
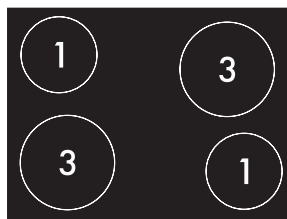
Vierpolige kabel 4 x 4 mm².

- 380-415 V 3N~

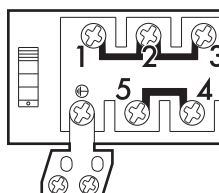


Vijfpolige kabel 5 x 2,5 mm².

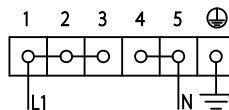
Modellen van 60 - 90 cm (maximaal 3 kW):



Het schema hieronder toont het klemmenbord van de stroomtoevoer, onderaanzicht, zonder aangesloten kabels. De aansluiting tussen de klemmen 1, 2 en 3 en de klemmen 4 en 5 moet altijd aanwezig zijn.



- 220-240 V 1N~



Geleverde driepolige kabel 3 x 1,5 mm².



Installatie

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.



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



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

Test

Voer na de installatie een korte test uit. Bij een slechte werking van het apparaat, als u heeft geconstateerd dat u de instructies correct heeft uitgevoerd, moet u het dichtstbijzijnde servicecentrum informeren.

5.5 Voor de installateur

- De kabel voor de verbinding met het stroomnet mag niet verbogen of vastgeklemd worden.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- In geval het apparaat, na het verrichten van alle controles, niet correct werkt, neem dan contact op met het plaatselijke erkende servicecentrum.
- Na de correcte installatie van het apparaat wordt u verzocht de gebruiker te informeren over de correcte functioneringswijze.